

BAB II

DEKSRIPSI OBYEK PENELITIAN

A. Profil Bakpiapia Djogja

1. Sejarah

Bakpiapia adalah industri rumah tangga yang didirikan pada Juni 2004 di Jl. Sosromenduran Yogyakarta. Usaha pemasaran pertama Bakpiapia adalah melalui acara sosial seperti pertemuan keluarga dan pertemuan perusahaan. Produk Bakpiaia menjadi semakin terkenal melalui mulut ke mulut yang luar biasa. Bakpiapia terkenal dengan kulitnya yang renyah dan mengenyangkan. Hingga September 2004 Bakpiapia akhirnya membuka outlet pertama di Jl. Dagen 7, Malioboro, Yogyakarta. Bakpiapia menciptakan kesadaran merek dengan bergabung dalam banyak pameran di Yogyakarta dan Jakarta. Bakpiapia bahkan mendapat beberapa sorotan dari media televisi seperti RCTI dan Trans Tv dan juga media cetak seperti majalah Nova dan KOMPAS yang menyebut Bakpiapia sebagai "Bakpia dengan rasa unik dari Yogyakarta" (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

Produk Bakpiapia didasarkan pada inovasi yang menghasilkan usaha produk baru, seperti: Pia, Ampyang Panggang dan Kacang Panggang (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

Bakpiapia percaya bahwa melayani hal yang paling penting untuk mendapatkan loyalitas pelanggan, karena itu prioritas utama kepada

konsumen adalah "ramah" dan "salam hangat" dengan staf yang siap membantu di setiap outlet. Bakpiapia memiliki salam khusus untuk setiap pelanggan yang datang ke outlet yaitu "silakan coba" atau "monggo icip-icip" dalam bahasa berbahasa Jawa. Cara ramah yang dilakukan tidak berakhir di sana, Bakpiapia juga memberikan sampel rasa untuk setiap jenis produk sehingga pelanggan akan tahu rasa yang mereka inginkan (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

Sebagian besar bakpia akan dikemas dalam kotak dengan nomor untuk identitas merek, tetapi dalam mengikuti tren, Bakpiapia mengejar dengan lebih banyak kemasan unik. Suami Rasuna yaitu Bapak Zoehad, telah merancang pengemasan Bakpiapia dengan *landmark* Yogyakarta yang terkenal yaitu 'Tugu' dan ciri budaya Yogyakarta yang terkenal 'Batik'. Sekarang Bakpiapia terkenal sebagai camilan unik dari Yogyakarta (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

2. Visi dan Misi Bakpiapia Djogja

a). Visi Perusahaan

Visi perusahaan yaitu: "Menjadi tujuan berbelanja makanan, Lebih dari yang Asli" bagi wisatawan domestik dan mancanegara yang selektif terhadap makanan yang berkualitas. Kemasan Bakpiapia Djogja dirancang eksklusif, menarik, dan berbeda dengan merk

dagang lain agar terlihat *special* sebagai sebuah bingkisan menarik untuk para pelanggan (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

b). Misi Perusahaan

1. Bakpiapia Djogdja adalah produk yang lebih, baik dalam segi rasa, kemasan, dan pelayanannya dengan *tagline* Bakpiapia Djogdja “Lebih dari yang Asli”.
2. Bakpiapia Djogdja memberikan fasilitas kepada para pelanggan berupa pelayanan, mutu, dan kemasan, “Lebih dari yang Asli” dan sapaan “Monggo icip-icip”.
3. Bakpiapia Djogdja juga dapat menjadi souvenir dan oleh-oleh khas Yogyakarta (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

3. Logo Bakpiapia Djogja

Gambar 2.1

Logo Bakpiapia Djogja



Sumber : <https://www.bakpiapia.com>

Gambar diatas merupakan logo dari Bakpiapia Djogja. Bakpiapia Djodgdja menggunakan logo berupa Tugu Yogyakarta dan motif kain batik yang mengedepankan karakter dari Bakpiapia Djodgdja sebagai oleh-oleh khas dari kota Yogyakarta. Tugu Yogyakarta yang menjadi ikon kota Yogya digunakan sebagai logo pada kemasan Bakpiapia sehingga membedakan dengan bakpia lainnya. Desain batik pada logo juga menjadikan Bakpiapia sebagai produk olahan asli Indonesia. Pada bagian logo terdapat *tagline* “ Lebih dari yang asli“. *Tagline* tersebut menunjukkan bahwa Bakpiapia Djodgdja merupakan produk yang inovatif dan kreatif yang berbeda dari bakpia Jogja lainnya ” (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

4. Tagline Bakpiapia Djogja

“Beyond Original”

Bakpia awalnya ditemukan oleh orang Fujian, Cina. Bakpia asli hadir dalam bentuk bulat diisi dengan kacang hijau. Bakpiapia telah menciptakan bakpia dengan kombinasi antara kacang hijau dan lainnya seperti: keju, coklat, durian, cappucino, dan nanas. Produk Bakpiapia tidak hanya bakpia bentuk bundar tetapi juga bakpia bentuk lebih besar dengan topping mulia seperti: ceri merah, ceri hijau, cappuccino, coklat, dan chesse. Kami mengklaim produk kami sebagai tidak original karena sensasi bakpia "lebih dari yang asli". Bakpia “lebih dari yang asli” ini sekarang siap melayani di seluruh dunia dengan bakpia (*Company Profile* Bakpiapia Djogja, 2019).

B. Target Pasar

Bakpiapia Djogja tentunya memiliki target pasar. Berikut merupakan target pasar dari Bakpiaipa Djogja :

1. Usia konsumen : 20-35 tahun.
2. Distribusi SES : A, B, C+.
3. Status / Pekerjaan : Mahasiswa, Pekerja.
4. Jenis kelamin : Perempuan 70% dan laki-laki 30%
5. Demografi : Warga asli Jogja, turis lokal dan internasional.

C. Data Teknis

Berikut data teknis perusahaan Bakpiapia Djogja yang didapatkan dari *Company Profile* pada tahun 2019.

Nama Perusahaan	: CV. Zoehada Pangan Kreatif
Nama Produk	: Bakpiapia Djogja
General Manager	: Rasuna
Kantor Pusat	: Bayeman Permai, Jl. Wates No 4. Km 3, Onggobayan, Ngestiharjo, Kec. Kasihan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.
Telepon	: 08112811257
Email	: bakpiapia.osim@gmail.com
Instagram	: @Bakpiapia

D. Jenis Varian Produk dan Harga Bakpiapia

Gambar 2.2

Daftar Harga Bakpiapia Djogja

Bakpia Blasteran bakpiapia

Pisang Keju	Nanas	Keju	Paket BLAS MIX	45 rb 12 pcs
Blueberry Cheese	Cappucino	Durian		35 rb 8 pcs
Coklat	Abon	Tuna Pedas		17 rb 4 pcs

Bakpia Single

Keju	Kacang Hijau	Paket SINGLE MIX	40 rb 20 pcs
Coklat	Blackbeauty		35 rb 16 pcs
			22 rb 10 pcs

Ampyang Kepyar

Kacang Coklat	Kacang Jaha	20 rb 150 gr	Paket KEMBO	45rb 8 Single 8 Blasteran
Mete Pedas Manis	Mete Coklat	30 rb 100 gr		35rb 8 Single 4 Blasteran
				17rb 4 Single 2 Blasteran

☎ 0 8112 8112 57 @ bakpiapia 🌐 www.bakpiapia.com

Sumber : Dokumentasi Bakpiapia