

BAB II

DESKRIPSI SUBJEK PENELITIAN

Pada bab ini, peneliti akan memberikan pemaparan terkait subjek dan objek yang akan diteliti. Peneliti akan melakukan wawancara dengan Adistya Ratu sebagai pemilik Mie Ayam Level Mas No dan Mega Galuh sebagai staff *marketing* Mie Ayam Level Mas No.

A. Deskripsi Mie Ayam Level Mas No

Warung Mie Ayam Level Mas No berdiri sejak tahun 2012. Lokasi warung Mie Ayam Level Mas No terletak di Jalan Tirto Agung No. 59 Semarang. Warung Mie Ayam Level Mas No buka dari jam 10.00 hingga 22.00. Warung ini dikenal sebagai pelopor mie ayam goreng level di Semarang. Berikut adalah gambar bangunan dari Warung Mie Level Mas No.



Gambar 2.1 Warung Mie Level Mas No di Semarang

Sumber: Dokumentasi Mie Ayam Level Mas No, 2018

Mie Ayam Level Mas No menawarkan Mie Ayam Goreng sebagai menu utamanya. Namun selain itu, terdapat juga berbagai varian mie lainnya seperti Mie Ayam Kuah, Mie Ayam Kuah Bakso, Mi Ayam Goreng Bakso, Mie Ayam Goreng Daging, Mie Ayam Goreng Jamur, Mie Goreng Bakso, Mie Goreng Daging, Mie Goreng Jamur dan Mie Ayam Goreng Spesial. Di bawah ini merupakan gambar sajian dari mie ayam goreng khas Warung Mie Level Mas No.



Gambar 2.2 Sajian Mie Ayam Goreng Level Mas No

Sumber: Dokumentasi Mie Ayam Level Mas No, 2018

Warung Mie Level Mas No menjual produknya dengan harga yang terjangkau dan pas di kantong pelajar. Harga per porsi Mie Ayam Goreng mulai dari Rp 14.000. Berikut peneliti lampirkan daftar menu Warung Mie Ayam Level Mas No.



Gambar 2.3 Menu Mie Ayam Level Mas No

Sumber: Instagram, @masno_, 2023

B. Profil Narasumber

1. Pemilik Mie Ayam Level Mas No (Adistya Ratu)

Narasumber pertama yang akan diwawancarai dalam penelitian ini adalah Adistya Ratu, penerus warung Mie Ayam Level Mas No generasi kedua. Adistya atau yang akrab dipanggil Adis, telah menunjukkan bakat memasaknya sejak duduk di bangku SMA. Pengalaman membantu orang tua mengurus warung Mie Ayam Level Mas No semakin menumbuhkan minatnya di industri F&B. Untuk mendalami minat tersebut, Adis mengambil jurusan Tata Boga di Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2018. Selama menjadi mahasiswa

Tata Boga, Adis memperkaya pengalamannya dengan mengikuti magang dan kerja paruh waktu di berbagai restoran, salah satunya R&B Grill di Yogyakarta.



Gambar 2.4 Foto Adisty Ratu

Sumber: <https://www.instagram.com/adistyaratu/>

2. Staf Pemasaran Mie Ayam Level Mas No (Mega Galuh)

Narasumber kedua adalah Mega Galuh, yang juga merupakan bagian dari warung Mie Level Mas No. Mega Galuh bertugas sebagai karyawan *marketing* di warung tersebut. Saat ini, Galuh sedang menempuh pendidikan di Institut Seni Yogyakarta.

Galuh bekerja mengurus warung setelah menyelesaikan kuliahnya setiap hari dan seminggu sekali mengunjungi warung di Semarang. Tugas Galuh

adalah merancang aktivitas komunikasi pemasaran untuk Mie Ayam Level Mas

No, yang didiskusikan bersama Adistya Ratu selaku pemilik usaha.



Gambar 2.5 Foto Mega Galuh

Sumber: <https://www.instagram.com/megaagaluh/>