

BAB II

DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN

Bab ini akan mendeskripsikan tentang sejarah Harmoni Brownies. Sejarah Harmoni Brownies ini menjelaskan awal mula berdirinya usaha *home industry* ini dan hal-hal yang terkait dengan obyek penelitian ini. Penjelasan dalam bab ini diperoleh dari hasil wawancara peneliti dengan pemilik usaha ini.

A. Gambaran Harmoni Brownies

Harmoni Brownies merupakan industri rumah tangga di daerah Mertoyudan, Magelang yang memproduksi kue brownies panggang. Awal mula berdirinya usaha brownies ini melalui proses perjalanan yang cukup panjang. Pemilik usaha ini bernama Petrus Eko Riyadi. Harmoni Brownies pertama kali muncul merupakan sebuah produk brownies tanpa merek atau nama. Berawal dari sebuah sharing Eko dengan teman seminaris, lalu munculah sebuah ide untuk membuka sebuah usaha yang menarik bagi konsumen. Produk yang dipasarkan nanti haruslah produk yang berkualitas dan dapat dijangkau oleh konsumen. Seorang wirausahawan yang baik tentunya harus memikirkan sebuah ide yang baik pula untuk produk yang akan dijualnya.

“dulu saya punya teman Seminaris dan kami sering sharing bersama. Dari sharing itu, teman saya mengajak saya untuk membuka suatu usaha. Teman saya menganjurkan agar membuka

usaha makanan yang tidak ada matinya. Asal ada produk yang bagus dan harga yang terjangkau, usaha ini akan berjalan terus” (Eko Riyadi, pemilik Harmoni Brownies)

Niat dan usaha keras seorang wirausahawan akan berdampak pada kesuksesan usaha itu. Eko yang tidak memiliki latar belakang di bidang kuliner berusaha untuk mencari pekerjaan dan pengalaman nyata di dunia kuliner. Selepas keluar dari pendidikannya, Eko berniat mencari jalan yang dipilih tersebut. Tentunya jalan yang tidak mudah harus dilalui Eko untuk menggapai impiannya itu. Sebuah kenyataan yang bertolak belakang dengan pendidikannya sempat membuat Eko ingin menyerah.

“ Lalu saya pergi ke Salatiga, tetapi karena tidak betah saya pergi. Dari situ, saya ingin bekerja di sebuah toko roti atau restoran. Awal mula bekerja di sana, saya sempat merasa kaget dengan kondisi saat itu. Saya coba bertahan selama satu setengah bulan dan akhirnya saya memilih mundur. Setelah itu, saya tetap mencoba mencari kerja di toko-toko roti. Dan akhirnya, jatuh ke toko roti Probitas di Magelang. Itu awal mulanya” (Eko Riyadi, pemilik Harmoni Brownies)

Berbekal pengalaman dari pekerjaan di toko roti tersebut, Eko berusaha untuk mempraktekkan sendiri ilmu yang dia peroleh. Pertama kali Eko tidak langsung membuat brownies. Eko membuat berbagai macam makanan yang bisa dibuat sesuai kemampuannya. Beberapa resep yang Eko coba itu mengalami kegagalan. Eko tetap berusaha untuk membuat sebuah makanan yang menarik. Sampai pada

tahap terbentuklah resep brownies yang berbeda dengan brownies yang lainnya.

“awal mulanya saya mencoba macam-macam. Mulai dari keripik, telur asin, tapi semuanya tidak jadi. Terus aku milih buat kue yang istilahnya orang awam pun bisa buat. Ya yang bentuknya itu umum. Cuma kalau brownis yang saya buat ini kan permukaannya beda, tidak sama dengan yang lain. Ada semacam lapisan tipisnya. Itu lapisan gula. Itu yang bikin buatnya sulit” (Eko Riyadi, pemilik Harmoni Brownies)

Sebuah awal yang sulit tersebut tidak pernah mengurungkan niat Eko dalam membuka sebuah usaha makanan. Brownies yang sekarang dipasarkan oleh Harmoni Brownies membutuhkan proses yang lama untuk dikenal konsumen. Sebuah industri rumahan dengan jumlah produksi yang sedikit akan sulit untuk pertama kali mengenalkan produknya. Awal mula usaha ini tentunya tidak seperti sekarang. Sebuah merek akan dikenal konsumen karena produk yang ditawarkan memberikan manfaat dan kepuasan bagi konsumen. Proses itu yang nantinya akan membuat merek melekat dengan sendirinya di benak konsumen.

“ pada tahun 2005, pengembangan resep saya sudah jadi. Terus brownis itu saya edarkan door to door ke rekan-rekan dan teman-teman. Dari situ mulai ada yang tahu dan pesan. Beberapa ada yang merasa cocok, sambil terus saya kembangkan juga” (Eko Riyadi, pemilik Harmoni Brownies)

Kekuatan *word of mouth* menjadi modal yang kuat bagi Harmoni Brownies untuk mulai menjaring konsumennya. Pemasaran yang dilakukan dari sistem *door to door* membawa perubahan ke arah yang

positif bagi perkembangan brownies ini. Produk brownies yang mulai dikenal karena rasanya yang enak dan bentuknya yang unik ini mendapat respon yang positif.

“awalnya itu saya ke daerah Potrobangsari. Saya ke sana menawarkan ke teman seorang Frater. Frater berkata, ” wah, enak ini, istimewa ini. Tak bantu menjualkan”. Lalu saya diantarkan ke kenalan-kenalannya” (Eko Riyadi, pemilik Harmoni Brownies)

Sebuah industri rumah tangga merupakan pijakan dasar untuk mencapai usaha yang lebih besar dan mapan. Tujuan yang besar itu harus didukung oleh niat dan komitmen yang kuat dari semua orang yang terlibat di dalamnya. Industri rumah tangga agar dapat terus berproduksi memerlukan pula sebuah pembagian tugas yang jelas. Industri rumah tangga ini dipimpin oleh seorang *owner* dan sekarang memiliki tiga orang karyawan yang memiliki tugas masing-masing. Berikut profil dan penjelasan tentang tugas yang dijalankan :

1. Petrus Eko Riyadi (28 tahun)



Gambar 2.1 : Profil pemilik Harmoni Brownies
(Sumber : dokumentasi pribadi Harmoni Brownies)

Eko adalah perintis dan pemilik Harmoni Brownies. Eko bertanggung jawab untuk mengatur semua jalannya usaha ini. Mulai dari proses produksi, pengemasan sampai penjualan. Eko juga mengatur tentang penghitungan pemasukan atau laba dan biaya pengeluaran seperti biaya belanja bahan, uang bensin, pulsa, gaji karyawan dan bonus uang lembur. Eko juga mencatat pesanan dari konsumen dan meneruskan pesanan tersebut kepada karyawan.

2. Purnia (32 tahun)



Gambar 2.2 : Profil karyawan Harmoni Brownies
(sumber : dokumentasi pribadi Harmoni Brownies)

Purnia adalah karyawan bagian *packaging*. Tugas Purnia adalah memotong brownies yang sudah matang. Menghias brownies dengan topping cokelat, cocochips, keju, almond dan kacang. Mengemas ke dalam kemasan mika, dus dan plastik.

3. Widyaningsih (32 tahun)



Gambar 2.3 : profil karyawan Harmoni Brownies
(sumber : dokumentasi pribadi Harmoni Brownies)

Widyaningsih adalah karyawan bagian produksi. Tugas Widyaningsih adalah membuat adonan brownies dan memanggang brownies ke dalam oven.

4. Heribertus (30 tahun)



Gambar 2.4 : profil karyawan Harmoni Brownies
(sumber : dokumentasi pribadi Harmoni Brownies)

Heribertus adalah karyawan bagian distribusi dan penjualan. Tugas Heribertus adalah mengantar pesanan kepada konsumen, menitipkan produk brownies kepada pedagang perantara. Selain itu, Heribertus juga bertugas untuk belanja persediaan bahan-bahan brownies.

Harmoni Brownies selalu menekankan pentingnya kerja sama yang baik di antara karyawan. Pembagian tugas tersebut harus dijalankan masing-masing bagian secara bertanggung jawab. Harmoni Brownies berusaha memberikan yang terbaik bagi pelanggan dari semua aspek. Baik itu dari proses produksi, pengemasan yang menarik dan pelayanan yang ramah kepada pelanggan. Hal itu

yang menjadi modal penting bagi Harmoni Brownies untuk tetap bisa berkembang dalam sebuah usaha makanan. Terkait dengan usaha makanan ini, tentu konsumen akan memilih produk makanan yang berkualitas. Baik secara bentuk, rasa dan harga yang terjangkau. Harmoni Brownies menawarkan beberapa pilihan atau varian produk bagi konsumen. Varian produk ini dapat dilihat dari beberapa topping yang ditawarkan.

B. Varian Produk Harmoni Brownies

1. Brownies Coklat



Gambar 2.5 : varian brownies coklat
(sumber : Harmoni Brownies)

Brownies coklat merupakan brownies panggang yang terbuat dari bahan pilihan berupa tepung terigu, coklat, telur dan mentega. Brownies ini memiliki topping coklat dan karena terbuat dari adonan coklat yang banyak maka brownies ini dapat bertahan dua minggu.

2. Brownies Kacang



Gambar 2.6 : varian brownies kacang
(sumber : Harmoni Brownies)

Brownies kacang merupakan brownies panggang yang terbuat dari bahan pilihan berupa tepung terigu, coklat, telur dan mentega. Brownies ini memiliki topping kacang dan karena terbuat dari adonan coklat yang banyak maka brownies ini dapat bertahan dua minggu.

3. Brownies Cocochips



Gambar 2.7 : varian brownies cocochips
(sumber : Harmoni Brownies)

Brownies cocochips merupakan brownies panggang yang terbuat dari bahan pilihan berupa tepung terigu, coklat, telur dan mentega. Brownies ini memiliki topping cocochips dan karena terbuat dari adonan coklat yang banyak maka brownies ini dapat bertahan dua minggu.

4. Brownies Keju



Gambar 2.8 : varian brownies keju
(sumber : Harmoni Brownies)

Brownies keju merupakan brownies panggang yang terbuat dari bahan pilihan berupa tepung terigu, coklat, telur dan mentega. Brownies ini memiliki topping keju dan karena terbuat dari adonan coklat yang banyak maka brownies ini dapat bertahan dua minggu.

5. Brownies Almond



Gambar 2.9 : varian produk
(sumber : Harmoni Brownies)

Brownies almond merupakan brownies panggang yang terbuat dari bahan pilihan berupa tepung terigu, coklat, telur dan mentega. Brownies ini memiliki topping almond dan karena terbuat dari adonan coklat yang banyak maka brownies ini dapat bertahan dua minggu.

Harmoni Brownies telah berdiri sejak tahun 2005. Banyak langkah yang telah dilakukan oleh Harmoni Brownies dalam proses *brand building*. Kegiatan yang bersifat promosi seperti pameran-pameran telah diikuti Harmoni Brownies di beberapa tempat. Beberapa acara atau pameran yang telah diikuti Harmoni Brownies dalam mengenalkan merek ini kepada khalayak luas yaitu pameran industri kecil dan menengah Fakultas Ekonomi Universitas Tidar Magelang (tahun 2012 dan 2013), pameran industri kecil dan menengah di Yogyakarta (tahun 2011), pameran dalam rangka HUT Paroki Santo Yusup Pekerja Mertoyudan (2010) dan pameran CV. Pangudi Luhur Kasih di Surabaya (2014).



Gambar 2.10 : Kegiatan pameran oleh Harmoni Brownies di Surabaya tahun 2014
(sumber : dokumentasi pribadi Harmoni Brownies)