

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nasi pecel dan nasi lodeh merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh seluruh lapisan masyarakat dari anak-anak hingga orang dewasa. Tak jarang dari mereka menjadikan makanan tersebut sebagai makanan favorit. Nasi pecel dan nasi lodeh juga merupakan menu makanan yang sudah biasa dihidangkan ketika sarapan pagi. Salah satu warung yang menyediakan menu tersebut adalah Warung Pak Ran yang beralamat di Desa Ploso, Kecamatan Perak, Kabupaten Jombang. Warung ini memiliki keunikan yaitu buka dari sehabis subuh hingga tengah malam, yang dijaga bergantian 2 shif oleh anak pemilik Warung Pak Ran. Warung Pak Ran memilih menu pecel dan lodeh karena adanya resep turun temurun yang dimiliki keluarga tersebut.

Warung Pak Ran adalah salah satu UMKM yang berjalan pada bidang makanan melalui pemanfaatan peluang dan juga resep turun temurun yang lebih dari 3 generasi dari keluarga tersebut, dan memiliki tempat yang nyaman dan mudah dijangkau yang disukai oleh konsumen. Meski tak berada di tengah kota, Warung Pak Ran yang berada Desa Ploso, Kecamatan Perak, Kabupaten Jombang ini memiliki pembeli dari luar daerah.



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Gambar 1.1 Pecel Pak Ran



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Gambar : 1.2 Lodeh Pak Ran

Warung Pak Ran menyajikan nasi lodeh dan nasi pecel sebagai menu andalannya yang dibanderol dengan harga yang murah dan bersahabat di kantong. Dengan harga hanya Rp.6.000 untuk satu porsi nasi pecel dan nasi lodeh. Untuk lauknya sendiri juga bervariasi, mulai dari harga Rp. 2.000-4.000. Lauknya sendiri yaitu sate telur puyuh, rempele ati, telur dadar, telur asin dan masih banyak lagi. Untuk lauknya Warung Pak Ran tidak membikin sendiri akan tetapi mereka bekerja sama dengan orang lain, namun khusus untuk peyek membikin sendiri, dan untuk harga minuman dibanderol dari harga Rp. 3.000-8.000.



Sumber : Pemilik Warung Pak Ran

Gambar 1.3 Menu dan Harga Warung Pak Ran

Bagi pengunjung yang ingin datang ke Warung Pak Ran, warung ini dibuka setiap hari mulai pukul 06.00 pagi hingga pukul 12.00 malam. Bahkan dulu sebelum tahun 2020 warung ini buka selama 24 jam, dan khusus di bulan puasa buka 24 jam non stop, namun biasanya jam 3 saat sahur sudah habis lalu dibuka lagi saat pagi. Warung ini didirikan oleh Mbah Marfuah sejak tahun 1985 namun di tahun 1995 warung ini tutup, selang 15 tahun kemudian yaitu di tahun 2010 warung ini kembali beroperasi. Tutupnya warung ini karena anaknya yang sedang kuliah dan tidak mau meneruskan warung tersebut. Warung Pak Ran kembali dibuka lagi oleh keponakan Mbah Marfuah yaitu Ibu Komaria, namun tak bertahan lama pada tahun 2012 warung ini kembali tutup karena Ibu Komaria meninggal dunia. Warung Pak Ran kembali beroperasi lagi di tahun 2016, kali ini istri dari Pak Ran yaitu Ibu Komariati yang juga merupakan keponakan dari Mbah Marfuah. Ibu Komariati menjalankan warung tersebut selama 7 bulan lamanya hingga akhir beliau meninggal dunia. Warung Pak Ran lalu diteruskan oleh anak-anaknya hingga sekarang. Pak Ran dan Ibu Komariati memiliki 4 orang anak yaitu Ike Dian, Erna Wati, Elistawati dan Erik Rian.



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Gambar 1.4 Lokasi Warung Pak Ran

Warung Pak Ran dikelola oleh dua anak perempuan dan satu menantunya, yaitu Elista, Mbak Ike dan Mas Agung. Untuk pembagian jam kerjanya Mbak Ike dan Mas Agung jam 6 pagi hingga sekitar jam 4 sore, lalu setelah itu diteruskan oleh Elista hingga kurang lebih jam 12 malam. Dalam waktu 18 jam tersebut Warung Pak Ran menghabiskan beras kurang lebih sebanyak 25 kilo. Warung ini juga membuat bumbu pecelnya sendiri agar memiliki cita rasa yang berbeda dari warung lain. Warung Pak Ran juga dapat menerima pesanan seperti catering dan juga bisa membungkus saat itu juga sebanyak 10-100 bungkus kurang lebih.

Warung Pak Ran memiliki omset mencapai 1,5 juta dalam semalam dari jam 6 malam sampai jam 12 malam. Untuk pembelinya sendiri tak jarang dari desa lain bahkan warga Jombang kota juga pernah kesana. Untuk pembeli luar kota juga ada seperti Surabaya, Sidoarjo dan Semarang. Mereka bisa sampai kesana karena awal mula diajak saudara lalu datang selanjutnya dengan sengaja. Seperti warung pada umumnya di sini juga tempat melepas lelah setelah bekerja seharian atau mengobrol santai bersama teman dengan memesan segelas kopi atau teh hangat.



Sumber : Dokumentasi Peneliti

Gambar 1.5 Konsumen Warung Pak Ran

Menyadari bisnis keluarga sebagai konteks organisasi yang kaya akan sejarah, para peneliti mulai memberikan perhatian yang semakin besar terhadap peran sejarah dalam perusahaan keluarga. (Massis, 2022)

Bertahan dalam lingkungan yang terus berubah merupakan salah satu tantangan bagi kelangsungan perusahaan keluarga, dari sudut pandang hubungan strategi sampai identitas, perubahan-perubahan ini mempunyai risiko pergeseran yang terputus-putus dalam strategi dan identitas. (Hoon, 2021)

## **1.2 Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan, maka penelitian berfokus pada Sejarah Bertahannya Warung Pak Ran.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang sudah dijelaskan, maka peneliti mencoba merumuskan masalah di penelitian ini yaitu Bagaimana Strategi Pemasaran yang dilakukan oleh Warung Pak Ran?

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui Strategi Pemasaran yang dilakukan oleh Warung Pak Ran.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoristis

Untuk mengembangkan pengetahuan khususnya di bidang Manajemen Pemasaran.

### 2. Manfaat Praktis

Sebagai penambah informasi dan wawasan bagi pebisnis khususnya di bidang kuliner guna untuk mengembangkan bisnis di tengah persaingan usaha.