

BAB III

PRAKTIK JUAL BELI MAKANAN DI WARUNG PEMADAM

KELAPARAN KOTA SERANG

A. Gambaran Umum Wilayah Penelitian

1) Sekilas Tentang Kota Serang Provinsi Banten

a. Geografis

Kota Serang secara geografis terletak antara 5099' – 6022' lintang selatan dan 106007' 106025' bujur timur. Apabila memakai koordinat sistem UTM (Universal Transfer Mercator) Zone 48 E wilayah Kota Serang terletak pada koordinat 618.000 m² sampai dengan 638.600 m dari barat ke timur dan 9.337.725 m² sampai dengan 9.312.475 m² dari utara ke selatan. Jarak terpanjang menurut garis lurus dari utara ke selatan sekitar 21,7 Km² dan dari barat ke timur 20 Km². Batas wilayah administrative Kota Serang: Sebelah Utara: Teluk Banten. Sebelah Timur, Barat dan Selatan: Kabupaten Serang.¹

b. Topografi

Secara topografi muka tanah, Kota Serang berada di hamparan dataran rendah yang ketinggiannya ≤ 50 meter dan jenis tanah yang mendominasi permukaan tanah di kota ini adalah jenis tanah asosiasi regosol kelabu, regosol kelabu coklat, litosol, dan latosol kemerah-merahan. Kota ini pun

¹“Letak geografis kota serang” <https://disdukcapil.serangkota.go.id/pages/letak-geografis> , diakses pada 2 januari 2022, pukul 10.00 WIB.

menjadi muara dari salah satu sungai utama di Provinsi Banten yakni Sungai Cibanten.

c. Iklim

Kota Serang beriklim sama dengan kota-kota Indonesia pada umumnya yaitu iklim tropis. Berdasarkan klasifikasi iklim, wilayah Kota Serang sebagian besar beriklim muson tropis dengan dua pola musim yang dipengaruhi oleh pergerakan angin monsoon, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Musim hujan yang dipengaruhi angin monsoon baratan yang bersifat basah dan lembap biasanya terjadi pada periode bulan November hingga bulan April. Bulan Januari menjadi bulan terbasah dan puncak musim penghujan dengan rata-rata curah hujan bulannya > 280 mm per bulan. Sementara itu, musim kemarau yang diakibatkan pergerakan angin muson timuran yang bersifat kering biasanya berlangsung sejak bulan Mei hingga bulan Oktober dengan bulan Agustus sebagai bulan terkering. Curah hujan tahunan di Kota Serang berkisar pada angka 1000-2000 milimeter per tahun dengan jumlah hari hujan berkisar antara 120-160 hari hujan per tahun. Suhu udara di Kota Serang per tahunnya berada pada angka 21⁰-33⁰C. Tingkat kelembapan nisbi di Kota ini adalah \pm 79% per tahun.²

²"Iklim Kota Serang" https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Serang , diakses pada 2 januari 2022, pukul 10.30 WIB.

2) Sejarah Warung Pemadam Kelaparan

Semuanya berawal rumah makan kecil yang memiliki ruangan satu untuk makan saja lalu ditambah dengan adanya gerobak berjumlah empat yang digunakan untuk keliling pada tahun 2015. Terletak di sekitaran Perumnas Ciracas Indah Blok B No.284-285 depan SLB Madina. Warung ini memiliki tempat yang strategis karena di dekat daerah kampus sehingga membuat para mahasiswa UIN Banten, Unsera, Uniba, dan Untirta datang berkunjung untuk melakukan pertemuan rapat, kumpul bersama teman bahkan bisa menyewa untuk melakukan perayaan.³ Dalam pemilihan tempat ini sudah diambil dengan memiliki surat perizinan yang jelas dari pejabat Kelurahan/Desa, RT dan RW perumahan tersebut, serta respon yang dilakukan oleh masyarakat sekitar menyambut baik dengan dibukanya Warung Pemadam Kelaparan ini. Warung ini pemiliknya bernama Diki Pratama dan managernya bernama Aisyah. Warung Pemadam Kelaparan ini menerapkan jam operasionalnya dari jam sembilan pagi dan tutup pada jam sembilan malam. Semua karyawan wajib mematuhi peraturan yang diterapkan tersebut sehingga terciptalah kedisiplinan di karyawan. Jumlah karyawan di Warung Pemadam ini ada tujuh belas orang bila diklasifikasikan yaitu yang laki-laki ada 5 dan 12 perempuan dengan nama sebagai berikut:

³ Bagas, karyawan Pemadam Kelaparan, wawancara dengan penulis di Pemadam Kelaparan, tanggal 31 Januari 2022.

No	Nama Karyawan	Jenis Kelamin	Profesi
1.	Tika	Perempuan	Kasir
2.	Dede	Perempuan	Kasir
3.	Ita	Perempuan	Pelayan makanan
4.	Nia	Perempuan	Membersihkan Piring
5.	Hindun	Perempuan	Koki Masak
6.	Mak Eti	Perempuan	Koki Masak
7.	Nani	Perempuan	Membersihkan Piring
8.	Bagas	Laki-laki	Pelayan makanan
9.	Yadi	Laki-laki	Pengantar Makanan
10.	Jaelani	Laki-laki	Pengantar Makanan
11.	Efan	Laki-laki	Koki Masak
12.	Deni	Laki-laki	Pengantar Makanan
13.	Indri	Perempuan	Pelayan makanan
14.	Caca	Perempuan	Pelayan makanan
15.	Erni	Perempuan	Membersihkan Piring

16.	Lia	Perempuan	Koki Masak
17.	Yati	Perempuan	Membersihkan Piring

Tabel 1.1

Inovasi Warung Pemadam ini yang diterapkan seperti café tetapi dengan memberikan harga-harga warung yang murah dengan kemasan makanan yang beda dan banyak pilihan. Sejak awal warung ini menerapkan motto pelayanan berupa harus senyum, sopan dan santun kepada konsumen. Dalam hal menu juga berupa makanan-makanan yang sudah di bedakan dalam beberapa paket makanan supaya memudahkan dalam memesan makanan, tak lupa dalam hal menu juga sudah tercantum harga-harga dari masing-masing menu. Semua makanan berupa bahan mentah yang diolah dimasak sesuai dengan pesanan yang dipesan dan makanan yang diolah juga sudah termasuk makanan yang baik rasanya dan halal dalam segi bentuk sertifikasinya.

Dalam hal penerapan konsep ruangan dari awal berdiri hingga sekarang berupa menerapkan tempat duduk di area terbuka atau lesehan sehingga membuat nyaman dan santai. Tak jarang banyak anak-anak yang dibawa oleh orang tuanya merasa enak dan cocok untuk makan dan bermain di tempat tersebut. Warung Pemadam Kelaparan ini juga terbuka jika konsumen merasa tidak puas dan nyaman dalam hal segi pelayanan bisa langsung disampaikan di bagian kasir warung

tersebut. Semua aktivitas dilakukan secara langsung dan begitu pun cara pembayaran secara tunai.⁴

3) Tujuan dan Maksud

Warung ini bertujuan untuk memberikan kenyamanan kepada seluruh masyarakat khususnya masyarakat Kota Serang dalam hal kuliner makanan untuk bersantai dan memberikan kenyamanan dari kesibukan kantor, tugas kuliah atau masalah lainnya dengan istirahat bersama teman-teman dan keluarga di Warung Pemadam Kelaparan ini.

Warung ini juga bermaksud memberikan harga-harga yang murah untuk seluruh masyarakat Kota Serang yang singgah untuk menjadi tamu sekaligus konsumen. Sehingga membuat masyarakat kota menjadi betah untuk santai dan bertukar pikiran di tempat Warung Pemadam Kelaparan, serta memberikan kesan-kesan yang beda dalam hal pelayanan. Warung ini berkonsepkan dalam tempat duduk berlesehan santai yang layaknya seperti rumah sendiri.⁵

4) Visi dan Misi

Visi:⁶

Menjadikan Warung Pemadam Kelaparan sebagai usaha yang murah, santai dan ramah bagi semua kalangan masyarakat.

⁴Aisiyah, manager Pemadam Kelaparan, wawancara dengan penulis di Pemadam Kelaparan, tanggal 5 januari 2022.

⁵Aisiyah, manager Pemadam Kelaparan, wawancara dengan penulis di Pemadam Kelaparan, tanggal 5 januari 2022.

⁶Aisiyah, manager Pemadam Kelaparan, wawancara dengan penulis di Pemadam Kelaparan, tanggal 5 januari 2022.

Misi:

- Membuat makanan di Warung Pemadam Kelaparan ini menjadi digemari oleh semua kalangan masyarakat.
- Memberikan kesehatan makanan yang terjamin.
- Menciptakan usaha makanan yang sehat.
- Memberikan kepuasan bagi pihak konsumen.

5) Produk Makanan di Warung Pemadam Kelaparan

Sejak awal berdiri warung ini menerapkan dengan sistem banyak menu makanan yang membuat masyarakat khususnya masyarakat Kota Serang menjadi lebih tertarik dalam memilih menu yang paling disukai bagi mereka dengan harga yang diberikan tentu nyaman dan sesuai bagi semua kalangan karyawan, mahasiswa dan umum. Warung ini juga banyak makanan yang berbentuk goreng-gorengan yang gurih sehingga membuat lidah-lidah konsumen menjadi tidak bosan dalam memakannya, ayam bakar yang segar, nasi putih yang harum baunya, pisang keju krispi, seblak, *French fries with sausage* yang bermiripkan gaya khas makanan restoran-restoran, nasi goreng ampela, pisang eskrim, piscok pelangi, kentang goreng, durian goreng, ayam goreng ati ampela, nasi goreng sapi, capcai, nasi ayam lada hitam, dan sebagainya. Semua makanan tersebut ternyata masih ada juga beberapa varian-varian dalam menunya dan bila diklasifikasikan bisa berupa:

Aneka Olahan Nasi

No	Nama Menu	Harga
1.	Nasi Goreng Polos	Rp.10.000,-
2.	Nasi Goreng Ayam	Rp. 12.000,-
3.	Nasi Goreng Sapi	Rp. 12.000,-
4.	Nasi Goreng Kampung	Rp. 12.000,-
5.	Nasi Goreng Ati Ampela	Rp. 12.000,-
6.	Nasi Goreng Seafood	Rp. 17.000,-
7.	Nasi Goreng Komplit	Rp. 17.000,-
8.	Nasi Campur	Rp. 15.000,-

Tabel 1.2

Aneka Olahan Ayam

No	Nama Menu	Harga
1.	Nasi Ayam Penyet	Rp. 15.000,-
2.	Nasi Ayam Bakar	Rp. 15.000,-
3.	Nasi Ayam Rica-rica	Rp. 15.000,-
4.	Nasi Ayam Goreng Seuhah	Rp. 15.000,-
5.	Nasi Ayam Crispy Pasta Keju	Rp. 15.000,-
6.	Nasi Ayam Opor	Rp. 15.000,-

7.	Nasi Ayam Bumbu Bali	Rp. 15.000,-
8.	Nasi Ayam Gulai	Rp. 15.000,-
9.	Nasi Ayam Rendang	Rp. 15.000,-
10.	Nasi Ayam Semur	Rp. 15.000,-
11.	Nasi Ayam Asam Manis	Rp. 15.000,-
12.	Nasi Ayam Lada Hitam	Rp. 15.000,-

Tabel 1.3

Aneka Olahan Ayam Tanpa Nasi

No	Nama Menu	Harga
1.	Ayam Penyet	Rp. 12.000,-
2.	Ayam Bakar	Rp. 12.000,-
3.	Ayam Rica-rica	Rp. 12.000,-
4.	Ayam Goreng Seuhah	Rp. 12.000,-
5.	Ayam Crispy Pasta Keju	Rp. 12.000,-
6.	Ayam Opor	Rp. 12.000,-
7.	Ayam Bumbu Bali	Rp. 12.000,-
8.	Ayam Gulai	Rp. 12.000,-
9.	Ayam Rendang	Rp. 12.000,-
10.	Ayam Semur	Rp. 12.000,-

11.	Ayam Asam Manis	Rp. 12.000,-
12.	Ayam Lada Hitam	Rp. 12.000,-

Tabel 1.4

Aneka Olahan Lontong

No	Nama Menu	Harga
1.	Lontong Sayur	Rp. 12.000,-
2.	Kupat Tahu	Rp. 12.000,-
3.	Ketoprak	Rp. 12.000,-
4.	Gado-gado	Rp. 12.000,-
5.	Karedok	Rp. 12.000,-

Tabel 1.5

Aneka Olahan Sayur

No	Nama Menu	Harga
1.	Cah Kangkung Terasi	Rp.10.000,-
2.	Capcay Goreng	Rp.10.000,-
3.	Tumis Pakcoy	Rp.10.000,-
4.	Tumis Toge Sopotahu	Rp.10.000,-

Tabel 1.6

Aneka Olahan Mie

No	Nama Menu	Harga
1.	Mie Goreng (Ayam/Sapi/Ati Ampela)	Rp. 12.000,-
2.	Mie Goreng (Seafood/Komplit)	Rp. 17.000,-
3.	Bihun Goreng (Ayam/Sapi/Ati Ampela)	Rp. 12.000,-
4.	Bihun Goreng (Seafood/Komplit)	Rp. 17.000,-
5.	Kwetiau (Ayam/Sapi/Ati Ampela)	Rp. 12.000,-
6.	Kwetiau Goreng (Seafood/Komplit)	Rp. 17.000,-

Tabel 1.7

Aneka Indomie (Goreng/Rebus)

No	Nama Menu	Harga
1.	Indomie Polos	Rp.10.000,-
2.	Indomie Konet	Rp.10.000,-
3.	Indomie Keju	Rp.10.000,-
4.	Indomie Komplit	Rp. 15.000,-
5.	Indomie Jumbo Polos	Rp. 15.000,-
6.	Indomie Jumbo Kornet	Rp. 15.000,-
7.	Indomie Jumbo Keju	Rp. 15.000,-
8.	Indomie Jumbo Komplit	Rp. 20.000,-

Tabel 1.8

Aneka Cemilan

No	Nama Menu	Harga
1.	Cilok	Rp. 10.000,-
2.	Seblak	Rp. 10.000,-
3.	Ceker Crispy	Rp. 12.000,-
4.	Usus Crispy	Rp. 12.000,-
5.	Banana Split	Rp. 12.000,-
6.	Sandwich Ice Cream	Rp. 12.000,-
7.	Kensos Jumbo	Rp. 15.000,-
8.	Durian Goreng	Rp. 15.000,-
9.	Ketan Susu Durian	Rp. 12.000,-
10.	Ketan Susu Mangga	Rp. 12.000,-
11.	Otak-otak Singapore	Rp. 15.000,-
12.	Sate Bola-bola	Rp. 15.000,-
13.	Piscok Pelangi	Rp. 15.000,-
14.	Cilor Mozarella	Rp. 15.000,-
15.	Singkong Sosis	Rp. 15.000,-
16.	Es Krim Goreng	Rp. 15.000,-

Tabel 1.9

Aneka Menu Paketan

No	Nama	Harga
1.	Paket A (Nasi-Sayur Asem-Ayam Goreng-Ikan Asin-Jengkol Balado-Sambal-Lalapan-Teh Manis)	2 orang = Rp.60.000,- 4 orang =Rp.120.000,- 8 orang =Rp.220.000,- 10 orang =Rp.275.000,-
2.	Paket B (Nasi-Cah Kangkung-Ayam Bumbu-Telor Dadar-Perkedel Jagung-Sambal-Lalapan-Teh Manis)	2 orang = Rp.60.000,- 4 orang =Rp.120.000,- 8 orang =Rp.220.000,- 10 orang =Rp.275.000,-
3.	Paket C (Nasi-Urap-Ayam Bumbu-Tempe/Tahu-Teri Balado-Sambal-Teh Manis)	2 orang = Rp.60.000,- 4 orang =Rp.120.000,- 8 orang =Rp.220.000,- 10 orang =Rp.275.000,-

4.	Paket D (Nasi-Sayur Sop-Ayam	2 orang =
	Bumbu-Oreg tempe-Perkedel	Rp.60.000,-
	Kentang-Sambal-Lalapan-Teh	4 orang
	Manis)	=Rp.120.000,-
		8 orang
		=Rp.220.000,-
		10 orang =
		Rp.275.000,-

Tabel 1.10

Semuanya diolah dengan dimasak secara langsung oleh koki masak sesuai dengan pesanan yang dipesan. Dalam hal bumbu masakan dibuat dengan diolah secara sendiri untuk memberikan rasa yang khas di Warung tersebut dan dalam pengemasan makanan dilakukan secara rapih dan menerapkan kebersihan dimakanannya. Dalam hal menu yang sering di pesan berupa nasi ayam dan cemilan karena menu tersebut memiliki rasa yang khas dari warung tersebut⁷ Semua karyawan juga diperbolehkan makan tetapi dilarang untuk dibawa ke rumah karena itu peraturan di Warung Pemadam Kelaparan tersebut, biar semuanya merasakan makanan-makanan di Warung tersebut tanpa ada hal yang disembunyikan kepada karyawan yang lainnya. Semua rasa dan produk makanan sudah terjamin halal dan diolah dengan penuh kehati-hatian demi

⁷ Bagas, karyawan Pemadam Kelaparan, wawancara dengan penulis di Pemadam Kelaparan, tanggal 31 januari 2022.

untuk menambah kenikmatan dan kegurihan dari rasa makanan yang disajikan.⁸

B. Praktik Jual Beli Makanan di Warung Pemadam Kelaparan Kota Serang

Sejak awal Warung Pemadam Kelaparan menerapkan sistem transaksi secara langsung yaitu dengan memilih menu yang dipesan lalu membayar dahulu di kasir untuk sebagai bukti pembayaran akan diberikan nota pembelian dan konsumen disilahkan menunggu pesannya. Semua konsumen duduk diruangan terbuka atau lesehan dengan menikmati angin segar yang langsung dari alam, penerapan konsep seperti itu karena kebanyakan konsumen merasa nyaman dan merasakan layaknya di rumah sendiri. Selain itu proses transaksi bisa juga melalui aplikasi *go food* secara *online* menggunakan paket data internet tetapi harus terlebih dahulu mempunyai aplikasinya untuk memesan di aplikasi tersebut. Dalam aplikasi juga dibuat sama dengan cara membeli secara langsung karena semua menu makanan yang sama banyaknya.

Penerapan transaksi yang digunakan berupa harus bayar terlebih dahulu itu baru mendapatkan makanan yang dipesan dikarenakan ingin lebih mempermudah para konsumen untuk tidak lagi memikirkan pembayaran makanan lagi karena sudah lunas di awal. Semua bahan bumbu makanan dibuat dan diolah sendiri oleh koki masak Warung Pemadam Kelaparan dan

⁸Aisiyah, manager Pemadam Kelaparan, wawancara dengan penulis di Pemadam Kelaparan, tanggal 5 januari 2022.

beberapa karyawan yang dipercaya karena ini demi menjamin rasa dan kualitas olahan kepada konsumen. Serta hal yang tidak kalah penting adalah soal harga, semua harga di Warung Pemadam Kelaparan sudah disesuaikan dengan aneka makanan yang diberikan.

Tak lupa dalam hal penerapan transaksi tersebut makin lebih mempermudah mencatat dan melaporkan hasil penjualan, keuntungan dan biaya-biaya lainnya. Sehingga bukan tidak mungkin jangka sehari mampu mencapai seratus konsumen atau bahkan lebih yang bisa tercatat dengan rapih semuanya..⁹

⁹ Aisyah, manager Pemadam Kelaparan, wawancara dengan penulis di Pemadam Kelaparan, tanggal 5 januari 2022.