

BAB II

PERKEMBANGAN WARTEG DI INDONESIA SECARA UMUM DAN WARTEG KHARISMA BAHARI SECARA KHUSUS

Dalam bab ini, peneliti akan membahas mengenai gambaran umum objek penelitian yang dikaji melalui subbab-subbab yang relevan, seperti sejarah dan perkembangan warteg di Indonesia secara keseluruhan, menguraikan bagaimana warteg-warteg tersebut dapat berkembang dan menyebar ke berbagai wilayah di Indonesia. Selain itu, bab ini juga akan membahas Warteg Kharisma Bahari di Tembalang dan Banyumanik secara spesifik, mengenai sejarahnya, kondisi geografisnya, kondisi penduduk di Tembalang dan Banyumanik, serta bagaimana warteg tersebut dapat menarik minat banyak orang di sekitarnya. Hal ini bertujuan untuk memberikan gambaran pada pembaca tentang bagaimana perkembangan Warteg Kharisma Bahari di Tembalang dan Banyumanik.

2.1 Warteg di Indonesia

Warteg atau Warung Tegal merupakan warung makan yang diperjualbelikan oleh orang Tegal. Dengan penyajian sederhana secara prasmanan dan ditata di rak kaca bening. Pelanggan dapat memilih menu sendiri dan mengambil sendiri atau diambikan oleh pelayan. Hidangan yang disajikan bervariasi dan cukup sederhana, mulai dari sayuran; lauk pauk, seperti tempe, tahu, perkedel, gorengan, daging ayam, ikan, dan lain sebagainya; urab; semur kentang; semur telur; sop; dan lain sebagainya. Makanan yang disajikan dominan masakan rumahan khas Jawa Tengah. Biasanya, warteg dapat ditemukan di kota-kota besar di Indonesia, seperti kawasan Jabodetabek (Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Bekasi), Semarang, Solo, Yogyakarta, dan kota-kota besar lainnya. Hal tersebut dapat terjadi karena pemilik warteg adalah perantau dari Tegal yang merantau ke berbagai kota besar di Indonesia.

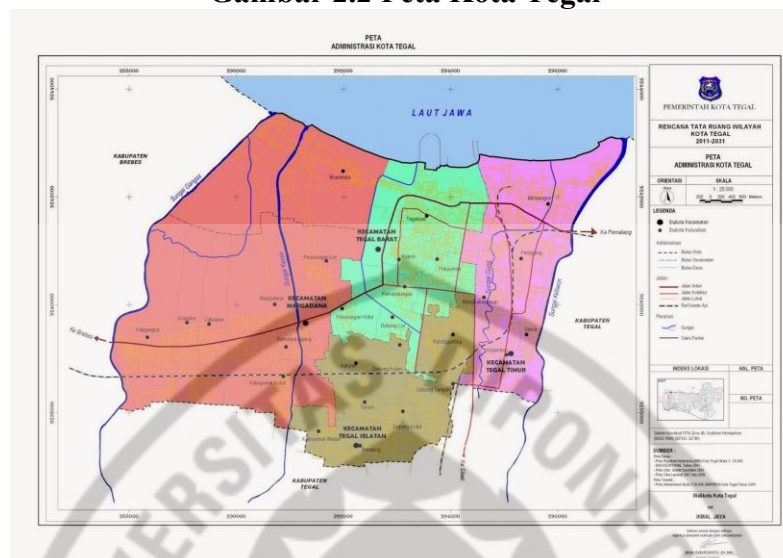
Gambar 2.1 Peta Kabupaten Tegal

Sumber: <https://bappeda.tegalkab.go.id/>, diakses pada 27 Juni 2024

Berdasarkan situs web resmi Kota Tegal (Pemerintah Kota Tegal, “Luas Wilayah”, par.1-2, hlm.1), Kota Tegal terletak di sebelah utara Kabupaten Tegal, berbatasan dengan Kabupaten Brebes di sebelah Barat, dan Laut Jawa di sebelah

utara dengan luas wilayah sekitar 3.968 Ha. Secara administrasi, Kota Tegal memiliki 4 kecamatan dengan 27 kelurahan. Menurut Badan Pusat Statistik Kota Tegal (Badan Pusat Statistik Kota Tegal, “Luas Daerah, Kepadatan, Jumlah Penduduk, dan Rumah Tangga Menurut Kecamatan/Kelurahan di Kota Tegal Tahun 2015”, par.1, hlm.1), jumlah penduduk Kota Tegal pada tahun 2014 tercatat sebanyak 275.982 jiwa. Kota Tegal juga dijuluki sebagai ‘Kota Bahari’ karena letaknya yang dekat dengan perairan laut dan banyak aktivitas ekonomi masyarakatnya di bidang maritim. Kota Tegal memiliki napak tilas sejarah yang cukup kuat terkait hubungannya dengan perdagangan laut pada masa kolonial. Pelabuhan Tegal sempat menjadi pelabuhan utama dalam perdagangan rempah-rempah dan komoditas lain di Nusantara. Julukan ‘Kota Bahari’ ini diberikan pada Kota Tegal karena memiliki pelabuhan yang berperan cukup penting dalam perdagangan maritim. Seiring berjalannya waktu, julukan ‘Kota Bahari’ pada Kota Tegal semakin melekat dengan adanya pengembangan di sektor-sektor ekonomi yang berkaitan dengan kegiatan maritim (Friska dan Khikmah, “Menelusuri Asal-Usul Gelar yang Melekat pada Tegal, dari Julukan Kota Bahari hingga Jepangnya Indonesia”, par.5-8, hlm.1). Melia Setiawati menuliskan bahwa julukan tersebut sudah disematkan pada Kota Tegal sejak 1950 berkat berkembangnya industri galangan kapal yang ada di sana. Selain itu, julukan ‘BAHARI’ juga merupakan akronim dari ‘Bersih, Aman, Hijau, Asri, Rapi, dan Indah’ (Melia Setiawati, “6 Fakta Menarik tentang Kota Tegal yang Sempat Dijuluki Jepangnya Indonesia”, par.1, hlm.1).

Gambar 2.2 Peta Kota Tegal



Sumber: <https://petalengkap.blogspot.com/2015/05/peta-administrasi-kota-tegal.html>, diakses pada 27 Juni 2024

Keberadaan warteg mulai ada semenjak arus urbanisasi terjadi secara besar-besaran di daerah kota-kota besar di Indonesia. Mereka menganggap bahwa pendapatan yang didapatkan dari pekerjaan yang mereka kerjakan di Tegal seringkali kurang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Karena hal tersebut, masyarakat Tegal mulai melakukan urbanisasi besar-besaran ke Jakarta pada sekitar tahun 1950 karena adanya pembangunan kota yang sangat masif di sana. Masyarakat Tegal menganggap bahwa kota besar bisa menjadi lahan pendapatan yang lebih baik daripada di Tegal. Kemudian, orang Tegal membuka usaha warteg di Jakarta, yang kemudian merambat ke berbagai daerah di Indonesia (Citra Fany S dan Wahyu Adityo P, “Sejarah Munculnya Warteg di Jakarta, Ternyata Ada Sejak Tahun 1950!”, par.2-3, hlm.1).

Warteg atau Warung Tegal menjadi nama untuk semua warung makan dengan ciri khas masakan sederhana khas rumah Jawa Tengah yang didirikan oleh orang Tegal. Hal tersebut bukanlah suatu usaha waralaba, namun sudah menjadi identitas yang melekat pada usaha rumah makan yang didirikan oleh orang Tegal di berbagai daerah di luar Tegal, sehingga tidak perlu melakukan perizinan terlebih dahulu untuk mendirikan sebuah warung makan dengan unsur nama ‘Warung Tegal’.

Banyaknya warteg yang menjamur di Jakarta karena jumlah pendatang yang semakin banyak pula. Pendatang-pendatang tersebut, awalnya berprofesi sebagai tukang bangunan dalam proyek-proyek besar yang sedang dibangun Jakarta pada saat itu. Tidak hanya itu, mereka juga berprofesi sebagai buruh pabrik, tukang becak, sopir angkutan umum, dan lain sebagainya, yang rata-rata berpenghasilan rendah. Dengan adanya penghasilan yang rendah dan biaya hidup di kota besar yang cukup tinggi, membuat para pekerja tersebut cenderung mencari barang-barang dengan harga yang murah untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, tidak terkecuali untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Hal tersebut berkorelasi dengan kemunculan warteg.

Warteg biasanya berada di sekitar lingkungan tempat kerja para buruh bangunan dan pekerjaan sejenisnya. Ketika mereka merasa lapar, mereka hanya perlu makanan dengan harga terjangkau, yang penting mengenyangkan. Warteg menjadi solusi tersendiri bagi orang-orang kelas ekonomi menengah ke bawah.

Mulanya, warteg diperdagangkan oleh para istri tukang bangunan tersebut, untuk menyediakan makan bagi suami dan teman-teman kerjanya. Lambat laun, warteg semakin diminati masyarakat sekitar, sehingga orang-orang Tegal yang berada di daerah perantauan mulai memperbanyak jumlah warteg ke wilayah di luar kawasan industri tempat para buruh bangunan tersebut bekerja.

Eksistensi warteg semakin berkembang ketika warteg mulai dikenal oleh masyarakat luas. Dengan harga makanan yang terjangkau, menu khas rumahan, dan mengenyangkan, warteg diminati oleh tidak hanya kalangan kelas ekonomi menengah ke bawah, namun juga oleh kalangan kelas ekonomi menengah ke atas. Warteg dipandang sebagai solusi pemenuhan kebutuhan pangan yang efektif karena dapat diperoleh dengan mudah dan dengan harga yang pas di kantong. Sehubungan dengan hal tersebut, usaha warung Tegal menyebar ke berbagai kota besar selain Jakarta, seperti Semarang, Solo, Yogyakarta, dan lain sebagainya, hingga saat ini.

2.2 Warteg Kharisma Bahari

Warung Tegal yang semula jumlahnya hanya segelintir, seiring berjalannya waktu, mulai bertambah dan mengalami perkembangan. Tidak hanya tersebar di

Jakarta, namun warteg mulai melebarkan sayap ke kota-kota besar yang lain, seperti Semarang, Solo, Yogyakarta, dan lain sebagainya. Selain itu, mulai terdapat persaingan yang cukup ketat di antara kalangan pengusaha warteg dan non warteg, seperti warung penyetan lamongan, warung soto, rumah makan padang, dan lain sebagainya. Eksistensi warteg tetap bertahan di tengah gempuran persaingan usaha rumah makan lainnya. Warteg dipandang sebagai lahan rezeki yang cukup menjanjikan. Hingga sampai pada satu titik di mana Warteg Kharisma Bahari mulai menerapkan sistem *franchise* atau waralaba pada usahanya.

Warung Tegal Kharisma Bahari muncul sebagai pelopor warteg waralaba di Indonesia. Dilansir dari situs web resmi Warteg Kharisma Bahari (WKB, “Sejarah Warteg Kharisma Bahari Group”, par.1, hlm.1), Sayudi, pendiri Warteg Kharisma Bahari (WKB), memulai usahanya tersebut pada sekitar tahun 1996 di Jakarta. Mulanya, Warteg Kharisma Bahari didirikan Sayudi dengan nama Warteg MM (Modal Mertua). Ia menggunakan nama tersebut karena Sayudi membangun warteg menggunakan modal dari mertuanya, berupa sertifikat rumah. Sertifikat rumah tersebut mertua Sayudi pinjamkan kepadanya sebagai jaminan agar dapat mengambil pinjaman uang di bank. Kemudian, uang pinjaman tersebut, Sayudi gunakan untuk menyewa bangunan dan mengembangkan Warteg MM.

Seiring berjalannya waktu, Warteg MM berubah nama menjadi Warteg Kharisma Bahari, lalu menerapkan konsep waralaba. Konsep waralaba tersebut merupakan hasil dari ketidaksengajaan. Mulanya, WKB hanya membuka tiga cabang, satu cabang dikelola oleh pemilik dan dua cabang lainnya dikelola oleh karyawan. Namun, seiring berjalannya waktu, warteg mengalami kekacauan dan kerugian. Kemudian, Sayudi mengatasi permasalahan tersebut dengan cara memberikan tawaran pada kerabat dan teman yang ingin membuka usaha warung Tegal namun tidak memiliki modal untuk membangunnya. Usaha kemitraan dengan kerabat tersebut menerapkan bagi hasil 50-50. Sayudi merasakan keuntungan yang cukup besar dengan menerapkan sistem kemitraan. Kemudian, Warteg Kharisma Bahari membuka kemitraan dengan para investor. Investor sudah bisa membuka usaha Warteg Kharisma Bahari dengan membeli satu *outlet* warteg seharga Rp130.000.000,00. Keuntungan diperoleh dari sistem bagi hasil, yaitu 50%

dari laba bersih menjadi hak milik pengelola dan 50% lagi untuk investor (WKB, “Sejarah Warteg Kharisma Bahari Group”, par.2-3, hlm.1).

Dengan menawarkan modal yang terjangkau dan keuntungan yang menjanjikan, seiring berjalannya waktu, Warteg Kharisma Bahari semakin berkembang. Tidak hanya itu, kemitraan WKB juga menawarkan berbagai variasi *outlet* dengan harga modal yang berbeda-beda, sehingga mitra bisa memilih *outlet* mana yang akan dikembangkan dengan menyesuaikan *budget* yang dimilikinya. Dengan adanya hal tersebut, semakin banyak pengusaha yang ingin bergabung dengan kemitraan WKB. Dari jumlah yang tercatat pada laman resmi Warteg Kharisma Bahari (WKB, “Warteg Kharisma Bahari Group in Numbers”, par.1, hlm.1), telah terdaftar lebih dari 100 kemitraan dan terdapat sekitar 800 *outlet* yang terdaftar di *franchise* Warteg Kharisma Bahari. Tidak heran jika *outlet*-nya tidak hanya terdapat di Jakarta, namun juga tersebar ke berbagai daerah, salah satunya Semarang. Jangkauan konsumennya pun semakin meluas karena warteg semakin diminati berbagai kalangan, mulai dari masyarakat kalangan kelas ekonomi menengah ke bawah hingga menengah ke atas, orang-orang berusia muda hingga tua, dan lain sebagainya.

2.3 Eksistensi Warteg Kharisma Bahari di Tembalang dan Banyumanik

Tembalang menjadi salah satu daerah persebaran Warteg Kharisma Bahari. Tembalang merupakan salah satu kecamatan yang berada di Kota Semarang, Jawa Tengah. Menurut laman resminya (Kecamatan Tembalang, “Profil Kecamatan”, par.1-2, hlm.1), Kecamatan Tembalang menjadi salah satu dari 16 kecamatan yang ada di Kota Semarang, terdiri dari 12 kelurahan, salah satunya adalah Kelurahan Tembalang itu sendiri.

Berdasarkan data yang dihimpun oleh Kelurahan Tembalang (Kelurahan Tembalang, “Geografis dan Penduduk”, par.1-2, hlm.1), wilayah ini memiliki luas sekitar 855,838 Ha dan hampir dari setengah luas daerahnya digunakan sebagai lahan kampus Universitas Diponegoro. Selain itu, Kelurahan Tembalang memiliki jumlah penduduk sekitar 6.511 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki sekitar 3.360 jiwa dan perempuan sebanyak 3.151 jiwa. Selain itu, Kelurahan Tembalang

juga dipadati oleh para perantau dari berbagai daerah di Indonesia dengan tujuan yang berbeda-beda, seperti untuk bekerja dan mengenyam pendidikan. Banyak mahasiswa yang menempati kawasan Kelurahan Tembalang, mulai dari mahasiswa yang berkuliah di Universitas Diponegoro, Politeknik Negeri Semarang, Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang, hingga Universitas Pandanaran. Selain itu, juga banyak pekerja dari berbagai sektor formal maupun informal yang menduduki wilayah tersebut, seperti tenaga pendidik, pegawai negeri sipil, pedagang, tukang jahit, dan lain sebagainya.

Gambar 2.3 Jumlah Penduduk Kelurahan Tembalang



Sumber: <https://tembalang.semarangkota.go.id/en/geografisdanpenduduk>, diakses pada 11 Juli 2024

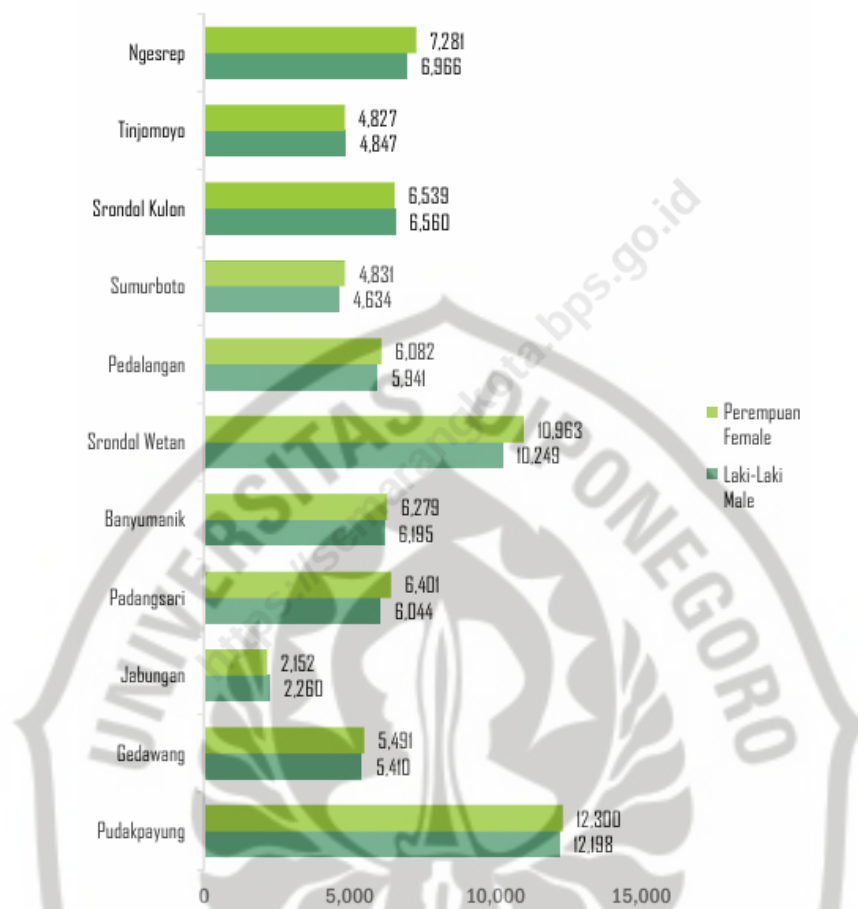
Selain di Tembalang, peneliti juga melakukan penelitian di Kecamatan Banyumanik. Menurut data BPS tahun 2023, wilayah ini diduduki oleh sekitar 144.450 jiwa (BPS, 2024). Selain itu, berdasarkan data yang dirangkum oleh situs resmi Kecamatan Banyumanik (Kecamatan Banyumanik, “Geografis dan Penduduk”, par.1, hlm.1), kecamatan ini berbatasan dengan Kecamatan Tembalang di sebelah timur. Kawasan Banyumanik merupakan salah satu kawasan perbukitan di Kota Semarang yang menjadi daerah pemukiman dan perdagangan yang cukup luas, yaitu sekitar 29,74 km² dengan 11 kelurahan, di antaranya Kelurahan Pedalangan dan Srandol Wetan.

Berdasarkan laman *website* resmi Kelurahan Pedalangan (Kelurahan Pedalangan, “Geografis dan Penduduk”, par.1, hlm.1), kelurahan ini berbatasan dengan Kelurahan Tembalang di sebelah utara. Kondisi ini memungkinkan Kelurahan Pedalangan terdampak kawasan pendidikan yang berkembang di Kelurahan Tembalang. Sehingga, menjadikan Kelurahan Pedalangan sebagai

wilayah yang memiliki perkembangan sangat cepat. Terdapat banyak perubahan pada lahan, seperti adanya pembangunan perumahan baru karena pertumbuhan penduduk yang terus mengalami kenaikan. Menurut data yang Badan Pusat Statistik Kota Semarang rangkum pada tahun 2023, Kelurahan Pedalangan memiliki jumlah penduduk sekitar 12.023 jiwa (BPS, 2024). Wilayah ini dipadati oleh masyarakat dari berbagai latar belakang, mulai dari mahasiswa sampai penduduk yang berprofesi di sektor formal maupun nonformal.

Sedangkan, Kelurahan Srandol Wetan yang memiliki luas 1,85 km² atau sekitar 6,23 persen dari luas wilayah keseluruhan Kecamatan Banyumanik berpenduduk sekitar 21.212 jiwa pada tahun 2023 (BPS, 2024), berbatasan dengan Kelurahan Pedalangan di sebelah timur (Kelurahan Srandol Wetan, “Geografis dan Penduduk”, par.1, hlm.1). Jika kondisi wilayah Kelurahan Tembalang dan Pedalangan kurang lebih memiliki kesamaan karena letaknya yang berdekatan, berbeda dengan Kelurahan Srandol Wetan yang memiliki kondisi penduduk sedikit berbeda karena wilayahnya yang semakin menjauh dari kawasan pendidikan. Sebagian besar pemukimannya dipadati oleh warga lokal setempat. Dilihat dari letak kampus yang sebagian besar berada di Tembalang dan Pedalangan, seperti UNDIP, Poltekkes Kemenkes Semarang, Polines, dan Universitas Pandanaran, membuat kebanyakan dari mahasiswa bermukim di sekitar sana.

Gambar 2.4 Jumlah Penduduk Kecamatan Banyumanik



Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Semarang, 2024

Banyaknya penduduk yang tinggal di Tembalang dan Banyumanik beriringan dengan banyaknya jumlah usaha yang dijalankan oleh penduduknya, baik pengusaha yang berasal dari Semarang atau pengusaha perantau dari luar kawasan Semarang. Mereka memanfaatkan situasi tersebut sebagai sebuah kesempatan baik untuk mengembangkan usaha karena mereka menganggap bahwa usaha tersebut akan berbuah manis dengan keuntungan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Pengusaha-pengusaha itu datang dari berbagai daerah, mulai dari daerah tetangga, seperti Grobogan, Temanggung, dan lain sebagainya, hingga daerah yang memiliki jarak tempuh cukup jauh, seperti Bandung, Tegal, Banyumas, dan lain sebagainya. Usaha yang didirikan pun beragam, mulai dari toko kelontong, warung makan penyetan, warung makan bubur kacang ijo (burjo), hingga warung Tegal (warteg).

Salah satu usaha yang cukup populer, terutama di kalangan mahasiswa, adalah Warung Tegal atau Warteg. Usaha warteg menjamur ke berbagai penjuru Kelurahan Tembalang, Pedalangan, maupun Srandol Wetan, seperti Warteg Kharisma Bahari, Warteg Citra Muncul, Warteg Laka-Laka, dan lain sebagainya. Salah satu warteg yang cukup menarik perhatian, terutama bagi perantau yang berasal dari Jabodetabek, adalah Warteg Kharisma Bahari. Warteg Kharisma Bahari yang pertama dibuka di Jakarta tersebut menjadi warteg *franchise* pertama dan terbesar di Indonesia dengan harga yang cukup terjangkau, sehingga pas di kantong mahasiswa, bahkan masyarakat pada umumnya. Tidak heran jika Warteg Kharisma Bahari memiliki peminat yang tidak sedikit.

Gambar 2.5 Warteg Kharisma Bahari Srandol Wetan



Sumber: Dokumentasi pribadi, 8 Mei 2023

Warteg Kharisma Bahari masuk ke kawasan Kelurahan Tembalang sekitar tahun 2019. Menurut Mbak Devi, pengelola Warteg Kharisma Bahari Tembalang, warteg ini adalah kemitraan dengan Bapak Gama yang merupakan asli orang Semarang. Sedangkan, Warteg Kharisma Bahari Srandol Wetan dan Pedalangan membuka gerainya untuk pertama kali pada tahun 2022. Menurut penuturan Mbak Turah, pengelola WKB Srandol Wetan yang berasal dari Brebes, warteg ini berdiri atas dasar kemitraan dengan investor yang berasal dari Jakarta. Sedangkan, Mama

Ais, pengelola Warteg Kharisma Bahari Pedalangan, mengutarakan bahwa investor dari WKB ini berasal dari Yogyakarta. Pegawai-pegawai ketiga warteg tersebut didapatkan dari penjangkaran lowongan kerja di media sosial dan relasi antar pegawai. Biasanya, investor akan mencari pegawai untuk dijadikan pengelola warteg terlebih dahulu lewat media sosial atau dengan memanfaatkan relasi yang ada, kemudian pengelola warteg akan menyebarkan informasi pencarian pegawai WKB di media sosial atau menawarkan lowongan kerja tersebut secara langsung pada relasi yang ia miliki. Banyaknya jumlah pegawai menyesuaikan kebutuhan pengelola warteg dengan standar minimal 2 orang. Jika dengan dua orang saja — di mana ini merupakan sepasang suami-istri yang menjadi pengelola — warteg sudah bisa ditangani dengan baik, maka tidak perlu mencari pegawai tambahan. Dari situ dapat dilihat bahwa setelah terdapat pengelola dalam sebuah Warteg Kharisma Bahari, pengaturan warteg sepenuhnya diserahkan pada si pengelola dengan berlandaskan standar yang sudah ditentukan dalam usaha waralaba Warteg Kharisma Bahari tersebut.

Warteg Kharisma Bahari Tembalang dan Srandol Wetan memiliki kesamaan pada corak bangunannya, yaitu memiliki corak warna hijau dan kuning. Namun, terdapat perbedaan pada Warteg Kharisma Bahari Pedalangan karena memiliki corak warna oranye pada beberapa bagian bangunannya, serta terdapat kata ‘Premier’ di bawah tulisan ‘Warteg Kharisma Bahari’. Hal tersebut terjadi bukan tanpa alasan karena WKB yang memiliki penambahan ‘Premier’ merupakan kemitraan WKB dengan kategori membutuhkan modal lebih banyak daripada WKB yang memiliki corak hijau-kuning. Walau begitu, penataan bagian dalam WKB ini sama dengan WKB yang bercorak hijau-kuning, terdapat seperangkat meja dan kursi di bagian bangunan selain yang dekat etalase; memiliki dua ruangan dekat dapur untuk tempat tinggal pegawainya; dapur dan kamar mandi di bagian belakang; bentuk etalase yang sama, membentuk sudut 90° mengelilingi bagian penjual melayani pelanggan, dengan tempat duduk dan meja pelanggan yang menempel pada etalase; makanan yang disajikan juga merupakan masakan sederhana khas masakan rumah.

“Sebenarnya asalnya sama, Mbak. Sama-sama Warteg Kharisma Bahari, cuma beda di biayanya aja. Kalau WKB yang ‘Premier’ ini modalnya lebih banyak

lebih banyak dari WKB biasanya, yang warna ijo-kuning itu. Warnanya (warna bangunannya) juga beda, kan, Mbak.” (Mama Ais, 11 Mei 2023)

Gambar 2.6 Warteg Kharisma Bahari Pedalangan



Sumber: Dokumentasi pribadi, 11 Mei 2023

Berdasarkan penuturan pegawai Warteg Kharisma Bahari dalam wawancara yang dilakukan oleh Peneliti dan berdasarkan data yang dirangkum oleh *gofood.co.id*, warteg ini beroperasi setiap hari selama 24 jam non stop dan tidak beroperasi hanya saat libur hari besar keagamaan. Warteg Kharisma Bahari Tembalang dan Pedalangan mengalami keramaian pelanggan di jam-jam tertentu, seperti saat sarapan, makan siang, dan makan malam. Namun, Warteg Kharisma Bahari cenderung memiliki pelanggan dengan intensitas sedang hingga rendah di jam-jam sore dan setelah pukul sembilan malam.

“Iya, Mbak, boleh. Ke sini aja, tapi kalau bisa jam-jam segini (sekitar jam sembilan malam) aja, ya, Mbak. Soalnya kalau pagi, siang, sore, sampai malem jam tujuh rame, hehe....” (Mbak Devi, 28 Maret 2023)

Gambar 2.7 Tingkat Intensitas Pelanggan Warteg Kharisma Bahari Tembalang



Sumber: <https://share.google/2VwdknB7AmISMhaQs> , diakses pada 31 Oktober 2024

Namun, agak berbeda dengan tingkat intensitas pelanggan yang berada di Warteg Kharisma Bahari Srandol Wetan, walaupun sama-sama beroperasi selama 24 jam. Jam-jam ramai pelanggan di sana lebih tidak menentu dibandingkan dua WKB yang lain.

“Ya nggak pasti, sih, Mbak. Namanya orang jualan nggak nentu. Kadang rame, kadang nggak rame. Kalau rame juga nggak pasti yang pas jam sarapan apa makan siang gitu. Belum tentu juga pas sarapan rame, makan siang juga belum tentu rame, sering juga sepi. Malah malem-malem juga sering rame, kayak jam sembilan apa jam sepuluh gitu juga bisa rame. Nggak nentu, Mbak, namanya juga orang jualan.” (Mbak Turah, 8 Mei 2023)

Layanan warteg tidak hanya tersedia secara offline atau langsung di warung, namun juga tersedia secara online di berbagai platform layanan pesan-antar

makanan. Hal tersebut membuat makanan dari warteg dapat dipesan kapanpun dan dari mana saja secara lebih mudah.

Dengan segala kemudahan yang ada, Warteg Kharisma Bahari banyak digandrungi warga. Tersedianya layanan warteg selama 24 jam, juga membuat orang-orang di sekitar bisa berkunjung kapan saja, terutama ketika tiba-tiba merasa lapar. Selain itu, variasi makanan yang beragam, sistem pelayanan yang cepat, kebersihan yang terjaga, dan harganya yang terjangkau menjadi daya tarik bagi orang-orang yang tinggal di sekitarnya, baik itu mahasiswa, pekerja kantoran, buruh, dan penduduk lainnya.

Gambar 2.8 Ulasan Konsumen Warteg Kharisma Bahari Tembalang dan Banyumanik



Sumber: <https://share.google/2VwdknB7AmISMhaQs> ;
<https://share.google/I9uD8s4ugU5dwrjJF> ;
<https://share.google/VXBL3ljzBDQ53m0I> , diakses pada 31 Oktober 2024

2.4 Latar Belakang Informan

Peneliti melakukan pemilihan informan berdasarkan kriteria informan yang dianggap mampu menjawab pertanyaan dan memecahkan permasalahan yang sedang diteliti. Adapun informan tersebut adalah pengelola dan staf Warteg Kharisma Bahari Tembalang, Srandol Wetan, dan Pedalangan. Peneliti memilih

pengelola warteg sebagai informan utama karena ia merupakan sosok yang paling mengerti seluk-beluk warteg. Mbak Devi sebagai pengelola Warteg Kharisma Bahari Tembalang, Mbak Turah sebagai pengelola Warteg Kharisma Bahari Srandol Wetan, dan Mama Ais sebagai pengelola Warteg Kharisma Bahari Pedalangan menjadi informan utama dalam penelitian ini.

Mbak Devi bekerja bersama suaminya, Mas Rofik, untuk mengelola Warteg Kharisma Bahari cabang kelurahan Tembalang dengan melamar kerja sebagai pengelola melalui lowongan kerja yang tersedia di media sosial *Facebook*. Mereka menjalani kehidupan sehari-hari sebagai perantau yang berasal dari Tegal. Terdapat peraturan yang mengharuskan pengelola warteg merupakan sepasang suami-istri, supaya dapat tinggal bersama untuk saling membantu dalam mengelola warteg dan supaya dapat selalu mengawasi warteg setiap saat secara bergantian. Selain bersama suaminya, Mbak Devi juga tinggal bersama kedua anaknya yang berusia 3 dan 10 tahun dan empat pegawai lainnya di lantai dua Warteg Kharisma Bahari Tembalang.

Pengelola bertugas untuk mengatur keberjalanan warteg, menjaga kualitas makanan, mengawasi kinerja pegawai, dan mengelola bagian penting lainnya, seperti keuangan, operasional, dan pelayanan. Biasanya, Mbak Devi berbagi tugas dengan sang suami. Apabila dia bertugas di malam hari, maka yang bertugas di pagi hari adalah suaminya. Begitupun ketika libur hari besar keagamaan, seringkali Mbak Devi sekeluarga tidak bisa pulang kampung bersama ke Tegal karena harus ada salah satu dari pengelola yang berjaga di warteg, di mana suaminya yang sering bertugas menjaga warteg dan tidak ikut pulang kampung ke Tegal. Dengan begitu, Mbak Devi pulang kampung hanya bersama anak-anaknya.

Selain Mbak Devi, ada Mbak Turah yang mengelola Warteg Kharisma Bahari Srandol Wetan. Mbak Turah menjadi pengelola warteg bersama suaminya, Mas Suharno. Mbak Turah bertugas untuk memasak makanan yang disajikan di warteg pada pagi hari, kemudian ia bertugas untuk menjaga warteg dari pukul setengah sembilan hingga sepuluh malam, dan dilanjutkan suaminya hingga keesokan harinya pada pukul 6. Mbak Turah dan suami bergantian tugas untuk menjaga warteg pada malam hari karena pegawainya yang bertugas di pagi hingga malam hari tepat sebelum bergantian tugas dengan Mbak Turah. Namun, pembagian jam

kerja tersebut bisa berubah sesuai keadaan. Ia dan suaminya merantau dari Brebes ke Semarang untuk bekerja sebagai pengelola WKB. Mereka melamar pekerjaan ini melalui media sosial *Facebook*, kemudian ditempatkan di warung cabang Srandol Wetan, Semarang setelah diterima sebagai pengelola. Selain bekerja di WKB, mereka juga tinggal di bangunan WKB bagian belakang bersama anaknya yang berusia 7 tahun dan satu pegawai lainnya. Memiliki dua orang anak, anak kedua mengikuti orang tuanya merantau dan bersekolah di SDN Susukan 01, sedangkan anak pertama lebih memilih untuk tinggal di kampung halamannya bersama sang nenek karena enggan berpindah sekolah ke tempat baru dengan lingkungan yang berbeda, yang mengharuskannya beradaptasi terlebih dahulu sebelum terbiasa dengan lingkungan baru. Ketika ayah-ibunya memutuskan untuk merantau ke Semarang, Ia sudah menginjak usia 11 tahun, yang mana telah duduk di kelas 5 SD. Hal tersebut membuatnya enggan untuk memulai lagi kehidupan sekolah yang baru karena tinggal sedikit lagi Ia menyelesaikan studinya di jenjang sekolah dasar, sehingga dengan situasi tersebut membuat Ia lebih memilih untuk menyelesaikan studi di kampung halaman terlebih dahulu daripada memulai kehidupan baru di tempat baru bersama ayah dan ibunya.

Berbeda cerita dengan Mbak Turah dan keluarganya, Mama Ais dan suaminya, Papa Ais, yang berasal dari Sumatra memilih merantau ke Semarang bersama putri semata wayangnya, Ais yang berusia 10 tahun. Walau sudah duduk di kelas 4 SD, namun Ais tetap memilih untuk ikut merantau orang tuanya ke Semarang dan bersekolah di SDN Tembalang. Mama Ais dan Papa Ais memutuskan untuk menjadi pengelola Warteg Kharisma Bahari Pedalangan setelah mereka ditunjuk oleh investor WKB ini untuk bekerja bersamanya. Investor yang berasal dari Yogyakarta tersebut menjalin kemitraan dengan WKB dan mendirikan warungnya di kawasan Pedalangan. Dengan memanfaatkan relasi yang Ia miliki untuk menjaring kandidat yang pantas menjadi pengelola WKB, Ia berhasil menghubungi Mama Ais dan menunjuknya menjadi pengelola WKB Pedalangan bersama suaminya. Yang unik dari warteg ini adalah Mama Ais dan Papa Ais memilih untuk menjalankan warteg ini hanya berdua, mereka merasa belum membutuhkan tenaga kerja lebih untuk menjalankannya. Ketika kelak membutuhkan tenaga kerja lebih, mereka baru akan merekrutnya. Mama Ais biasa bertugas di pagi hari dan suaminya

di malam hari. Namun, Papa Ais juga membantu membersihkan dan menata warung ketika pagi hari. Mereka memperkuat sistem kerjasama, kapanpun salah satunya tidak sedang merasa lelah, maka bisa saling membantu, sehingga tidak harus selalu terpaksa pada pembagian jam kerja pagi dan malam tersebut.

Selain pengelola, peneliti juga memilih sejumlah staf sebagai informan. Staf-staf tersebut merupakan pegawai yang bertugas melakukan pelayanan di bagian depan, langsung bertatap muka dengan pelanggan, dan menyajikan makanan pada pelanggan. Ternyata, staf Warteg Kharisma Bahari tidak selalu berasal dari Tegal, mereka datang dari berbagai daerah, seperti Rembang dan Brebes. Syahrul merupakan salah satu pegawai Warteg Kharisma Bahari Tembalang yang datang jauh-jauh dari Rembang ke Semarang untuk bekerja. Usai menamatkan pendidikan di tingkat SMA, Syahrul memutuskan untuk bekerja. Informasi seputar lowongan pekerjaan di Warteg Kharisma Bahari Ia dapatkan melalui grup percakapan dan pusat informasi mengenai lowongan kerja (loker) di media sosial *Facebook*. Ia adalah laki-laki muda dan lajang berusia 21 tahun. Memilih datang ke daerah perantauan daripada bekerja di daerah tempat tinggalnya karena ia memiliki motivasi untuk membuat hidupnya menjadi lebih bervariasi dan kaya akan berbagai pengalaman dan pengetahuan, terutama tentang tempat baru yang belum pernah Ia tinggali. Ia menginginkan tantangan baru di luar wilayah tempat tinggal asalnya, baik itu dalam hal pekerjaan, hiburan, maupun sosial. Ia beranggapan bahwa akan lebih *seru* jika tahu tentang banyak hal dan bisa keluar dari zona nyamannya.

Selanjutnya, Nurcholis, pemuda berusia 20 tahun yang memutuskan bekerja di Warteg Kharisma Bahari Tembalang setelah menyelesaikan studi di tingkat SMK. Berangkat dari Brebes, Jawa Tengah, Ia merantau ke Semarang bersama seorang teman dan bekerja di Warteg Kharisma Bahari Tembalang untuk menambah pengalaman. Sembari mencari pekerjaan yang sesuai dengan jurusannya di SMK, yaitu otomotif, Nurcholis memilih untuk memperkaya pengalaman terlebih dahulu di tempat lain. Walau baru hampir satu tahun bekerja di WKB, sebelumnya, Nurcholis pernah bekerja di sebuah usaha katering di daerah Karawang, Jawa Barat. Ia bekerja di bagian pengantaran. Namun, ternyata Ia tidak terlalu cocok dengan atmosfer kerja dan lingkungan di sekitarnya. Upah dan jerih payah yang tidak setara membuatnya ingin mengakhiri kontrak dengan perusahaan tersebut. Selain itu,

perbedaan budaya yang mencolok antara orang-orang yang ada di Jawa Barat dan Jawa Tengah membuatnya merasa tidak nyaman menjalani hidup terlalu lama di sana. Akhirnya, setelah satu bulan, Ia memilih untuk pindah kerja ke Jawa Tengah, yaitu di Warteg Kharisma Bahari. Hingga kini, sudah hampir satu tahun lamanya Ia bekerja di WKB.

Diajak oleh Nurcholis, Farhan datang dari Brebes ke Semarang untuk bekerja di Warteg Kharisma Bahari Tembalang. Di usianya yang sekarang menginjak 18 tahun, Ia sudah hampir satu tahun bekerja sebagai pegawai WKB Tembalang, sama dengan Nurcholis. Saat usianya masih terbilang cukup muda, Farhan memutuskan untuk bekerja setelah lulus SMP. Sebelum WKB, Ia sempat bekerja di sebuah rumah makan ayam geprek. Lalu, dengan harapan mendapatkan lebih banyak pengalaman dan penghasilan, Ia mengiyakan ajakan Nurcholis untuk mencari peruntungan lain di Semarang dan bekerja di Warteg Kharisma Bahari Tembalang. Sebagai karyawan, Ia bertugas melayani pelanggan sekaligus memasak. Biasanya, Ia ditugaskan pada sif malam, di mana pelanggan yang datang tidak seramai ketika pagi dan siang hari, sehingga Ia diberikan dua tugas sekaligus karena dianggap mampu. Seringkali, Ia bekerja bersama Nurcholis dalam satu sif.

Farez, sebagai karyawan yang masuk setelah Nurcholis dan Farhan, juga berangkat dari Brebes ke Semarang karena merasa jenuh dengan pekerjaannya sebagai pedagang bakso di kampung halamannya. Kemudian, Ia mendapatkan inspirasi untuk bekerja di Warteg Kharisma Bahari Tembalang karena diajak oleh saudaranya. Awalnya, pemuda tamatan SD yang berusia 22 tahun ini berangkat ke Semarang bersama saudaranya untuk mencari kerja, kemudian mencoba melamar kerja di WKB Tembalang sampai akhirnya diterima. Semula, saudaranya juga turut bekerja di WKB sebagai juru masak, kemudian berhenti bekerja karena ingin menimba ilmu di pondok pesantren. Biasanya, Farez bekerja di sif pagi hingga sore bersama Mbak Devi dan Mas Rofik. Biasanya, Ia dan Mbak Devi bertugas melayani pelanggan, sedangkan Mas Rofik bertugas memasak. Hingga saat ini, Farez bekerja di Warteg Kharisma Bahari Tembalang sudah hampir satu tahun lamanya.

Terdapat satu lagi informan dari Warteg Kharisma Bahari Srandol Wetan, yaitu Irma. Ia merupakan seorang perempuan muda lajang berusia 18 tahun yang datang merantau ke Semarang dari Brebes. Dirinya memutuskan untuk bekerja setelah

menyelesaikan pendidikan di jenjang SMP. Hal tersebut dilakukannya karena memiliki keterbatasan ekonomi. Irma memutuskan untuk bekerja supaya bisa menghasilkan uang sendiri. Setelah berpindah-pindah tempat kerja, Ia akhirnya menambatkan dirinya untuk bekerja di WKB Spondol Wetan hingga kini. Irma bisa bekerja di WKB Spondol Wetan karena diajak oleh Mbak Turah, dirinya dan Mbak Turah sama-sama berasal dari Brebes dan hidup bertetangga. Karena pada saat itu Mbak Turah sedang membutuhkan pegawai perempuan yang bisa membantunya dan memiliki kedekatan dengan Irma sebagai tetangga, maka Ia menawarkan pekerjaan ini pada Irma, lalu Irma menerima tawarannya. Walau sempat cuti untuk beberapa bulan karena ada urusan keluarga di kampung halamannya, Irma kembali lagi bekerja di WKB Spondol Wetan setelah menyelesaikannya, dan kini dirinya sudah hampir 1 tahun bekerja di warteg ini.

Tabel 2.1 Daftar Informan

No.	Nama	Usia	Jabatan
1.	Mbak Devi	34 tahun	Pengelola WKB Tembalang
2.	Syahrul	21 tahun	Pegawai WKB Tembalang
3.	Nurcholis	20 tahun	Pegawai WKB Tembalang
4.	Farhan	18 tahun	Pegawai WKB Tembalang
5.	Farez	22 tahun	Pegawai WKB Tembalang
6.	Mbak Turah	37 tahun	Pengelola WKB Spondol Wetan
7.	Irma	18 tahun	Pegawai WKB Spondol Wetan
8.	Mama Ais	38 tahun	Pengelola WKB Pedalangan
9.	Papa Ais	45 tahun	Pengelola WKB Pedalangan

Berdasarkan permasalahan yang dikaji oleh peneliti, informan-informan tersebut dianggap mampu menjawab pertanyaan-pertanyaan yang ada. Informan sangat mengetahui permasalahan, sehingga mampu memberikan informasi yang dapat peneliti kembangkan. Dengan begitu, informan diharapkan dapat membantu peneliti untuk memperoleh data yang lebih akurat.