

BAB II

PROFIL GUBUG MAKAN MANG ENKING UNGARAN DAN RESPONDEN

2.1. Deskriptif Gubug Makan Mang Engking Ungaran

2.1.1. Sejarah dan Perkembangan Gubug Makan Mang Engking Ungaran

Gubug makan Mang Engking adalah sebuah rumah makan yang berbuansa alam pedesaan di tengah-tengah pikuknya kota besar, dengan arsitektur bangunan tradisional yang berciri khas sunda. Konsep tata ruang dan bangunan berupa gubug atau saung yang mampu menghadirkan lingkungan yang sejuk alami di kelilingi oleh kolam ikan yang luas, serta menyajikan makanan khas sunda dengan bahan-bahan yang segar. Engking sodikin (45) atau lebih dikenal Mang Engking, adalah pemilik gubug Mang Engking. Mang Engking berasal dari Tasikmalaya, berawal dari kehidupan yang sederhana ditahun 1996 Mang Engking dan keluarga hijrah ke Yogyakarta untuk mengembangkan keahliannya dalam bidang budidaya udang galah dan ikan air tawar, keahlian tersebut didapatnya secara turun temurun dari keluarganya. Sebelumnya dia memasarkan udang galah tersebut sebagai pasokan restoran dan hotel-hotel di bali, tapi karena terjadi tragedi bom bali 1, ia cukup sulit memasarkan udang galahnya masuk kembali. Namun dari sinilah Mang Engking mulai mencoba memasarkan sendiri udang galah dan ikan guramainya yang hingga saat ini menjadi menu unggulan Gubug Makan Mang Engking.

Ketika berprofesi sebagai pembudidaya udang dan ikan tawar, secara tidak sengaja banyak orang yang suka memancing ke kolam Mang Engking. Mereka suka menghabiskan waktu hingga larut, sehingga banyak yang meminta hasil pancingan mereka untuk di masak oleh istri Mang Engking. Dan pada akhirnya timbul gubug-gubug diatas kolam tersebut yang di kenal dengan sebutan Gubug Makan Mang Engking. Gubug Makan Mang Engking ini berdiri tepat pada bulan Oktober Tahun 2002, hingga saat ini Mang Engking sudah mempunyai beberapa cabang di Indonesia dengan konsep rumah makan yang bernuansa alam pedesaan.

Perjalanan Gubug Makan Mang Engking berkembang cukup signifikan mewarnai bisnis kuliner khususnya di Indonesia. Satu persatu Rumah makan, fasilitas, dan jaringan di bangun untuk melayani kebutuhan konsumen akan kuliner, khususnya makanan. Adapun Gubug Makan Mang Engking yang telah didirikan adalah sebagai berikut :

1. Gubug Makan Mang Engking Jakarta
2. Gubug Makan Mang Engking Depok Cibubur
3. Gubug Makan Mang Engking Bekasi Cikarang
4. Gubug Makan Mang Engking cabang Tangerang
5. Gubug Makan Mang Engking cabang Bandung
6. Gubug Makan Mang Engking pusat Yogyakarta
7. Gubug Makan Mang Engking Solo
8. Gubug Makan Mang Engking cabang Semarang
9. Gubug Makan Mang Engking Gombang Kebumen
10. Gubug Makan Mang Engking Purwokerto
11. Gubug Makan Mang Engking cabang Pasuruan
12. Gubug Makan Mang Engking cabang Surabaya
13. Gubug Makan Mang Engking Bali
14. Gubug Makan Mang Engking Malang
15. Gubug Makan Mang Engking Sumatera

2.2. Visi dan Misi

a. Visi Perusahaan

Menjadi sebuah rumah makan nasional yang dapat memberikan yang terbaik melalui inovasi menu makanan yang berkelanjutan serta semangat melayani dalam mencapai kebahagiaan seluruh stakeholder.

b. Misi Perusahaan

1. Melakukan inovasi yang terus menerus serta memberikan nilai tambah terhadap semua produk maupun pelayanan dalam memberikan keuntungan dan kepuasan kepada pelanggan.

2. Membangun kerja sama bisnis yang berkualitas dengan seluruh stakeholder termasuk investor, supplier, maupun partner.
3. Menyediakan kesempatan berkaraya serta lapangan kerja yang baik dan berkualitas bagi seluruh masyarakat.

c. Moto Perusahaan

Dari desa untuk Indonesia

d. Budaya Perusahaan

Rendah hati, disiplin, jujur, saling percaya dan kekeluargaan.

2.3. Logo Perusahaan

Setiap perusahaan pasti mempunyai logo, logo perusahaan biasanya berfungsi sebagai tanda pengenal dari perusahaan. Berikut ini merupakan logo dari Gubug Makan Mang Engking :

Gambar 2. 1 Logo Gubug Makan Mang Engking



2.4. Daftar Menu Makanan Gubug Makan Mang Engking

Tabel 2. 1 Menu Makanan Gubug Makan Mang Engking

Makanan					
<u>Ayam</u>		<u>Udang</u>		<u>Sayur</u>	
Ca Cabe	39.000	Goreng	90.000	Lalapan	12.000
Lada Hitam	39.000	Rebus	90.000	Sayur Asem	15.000
Goreng Mentega	39.000	Sop Udang	100.000	Pete	15.000
Koloke	39.000	Bakar Madu	100.000	Oseng Genjer	18.000
Bakar Kecap	100.000	Cabe Hijau	100.000	Oseng Jantung Pisang	18.000
Bakar Madu	100.000	Goreng Tepung	100.000	Pencok Kacang Panjang	15.000
Goreng Serundeng	100.000	Asam Manis	100.000	Kangkung	15.000
		Saos Padang	100.000	Karedok	15.000
<u>Sapi</u>		Saos Tiram	100.000	Tauge Ikan Asin	18.000
Ca Cabe	50.000	Saos Telur Asin	100.000	Baby Buncis Crispy	15.000
Lada Hitam	50.000			Ginseng Ca Ayam	20.000
Iga Goreng Penyet	65.000	<u>Nasi dan Mie</u>		Ginseng Ca Sapi	28.000
Iga Bakar Penyet	65.000	Ifumie	35.000	Pokcoy Ca Ayam	20.000
Sop Iga	65.000	Mie Goreng Seafood	35.000	Pokcoy Ca Sapi	28.000
		Mie Goreng Ayam	35.000	Baby Kailan Ayam Jamur	20.000
<u>Cumi</u>		Nasi Goreng Seafood	35.000	Brokoli Ayam Jamur	30.000
Saos Tiram	65.000	Nasi Goreng Ayam	35.000	Sapo Tahu	38.000
Asam Manis	65.000	Nasi Goreng Ikan Asin	35.000	Capcay	35.000

Saos Padang	65.000		Nasi Putih	7.000		Sop Ayam Jamur	45.000
Goreng Tepung	65.000					Sop Seafood Mang Engking	70.000
Goreng Telur Asin	70.000		<u>Kepiting Jantan/0,5kg</u>				
Saos Mang Engking	70.000		Asam Manis	220.000		<u>Lain-Lain</u>	
			Goreng	220.000		Kerupuk Isi 4	4.000
<u>Ikan (Gurame)</u>			Lada Hitam	220.000		Telur	15.000
Bandeng Kropok	65.000		Rebus	220.000		Tahu	10.000
Goreng Biasa	100.000		Saos Padang	220.000		Tempe	10.000
Asam Manis	106.000		Saos Tiram	220.000		Tahu dan Tempe	10.000
Saos Padang	106.000		Sop	220.000			
Saos Tiram	106.000		Telur Asin	250.000		<u>Paket</u>	
Bakar Kecap	106.000		Saos Mang Engking	250.000		Paket 2 Orang	238.000
Bumbu Cobek	106.000					Paket 4 Orang	424.000
Sop Gurame	106.000		<u>Kepiting Telur/0,5kg</u>			Paket 6 Orang	557.000
Bakar Madu	108.000		Asam Manis	250.000		Paket 10 Orang	948.000
Bumbu Bali	108.000		Goreng	250.000		Paket A	1.199.000
Bumbu Mangga	108.000		Lada Hitam	250.000		Paket B	1.299.000
Bumbu Rujak	108.000		Rebus	250.000		Paket C	1.391.000
Goreng Terbang	108.000		Saos Padang	250.000			
Goreng Telur Asin	115.000		Saos Tiram	250.000			
			Sop	250.000			
<u>Lemburi</u>			Telur Asin	280.000			

Asam Manis	75.000	Saos Mang Engking	280.000		
Saos Padang	75.000				
Saos Tiram	75.000	Sambal			
Lada Hitam	75.000	Terasi Dadak	6.000		
Goreng	75.000	Tomat	6.000		
Goreng Telur Asin	80.000	Bawang	6.000		
Saos Mang Engking	80.000	Kecap	6.000		

Dari tabel di atas terlihat bahwa makanan yang ditawarkan sangat beragam dengan berbagai macam protein seperti ikan, ayam, sapi dan *seafood*. Pengolahan dan bumbu-bumbu yang ditawarkannya pun beragam. Harga yang ditawarkan untuk menu makanan di Gubug Mang Engking berbeda-beda, Rp 12.000,- hingga Rp 70.000,- untuk sayurinya, Rp 6.000,- untuk semua jenis sambal dan Rp 39.000,- hingga Rp.280.000,- untuk menu proteinnya. Tidak hanya ragam menu yang ditawarkan di Gubug Makan Mang Engking Ungaran. Manajemen restoran yang cukup terkenal di Ungaran ini juga menawarkan berbagai paket yang dapat dipilih oleh para konsumen sehingga memungkinkan untuk mengadakan acara ataupun pertemuan di tempat tersebut. Harga paketnya pun beragam mulai dari Rp 238.000,- untuk 2 orang dan Rp 1.391.000,- untuk paket C.

2.5. Daftar Harga Minuman di Gubug Mang Engking

Tabel 2. 2 Harga Minuman di Gubug Makan Mang Engking

<u>Dingin</u>		<u>Milkshake</u>		<u>Hot Coffee</u>	
Es Teh	7.000	Banana	30.000	Espresso	25.000
Air Minerar 600ml	12.000	Cofee	30.000	Americano	22.000
Soft Drink	10.000	Greentea	30.000	Long Balack	22.000

Es Sirup	10.000		Chocolate	25.000	Cafe Mocha	22.000
Es Cincau	20.000		Strawberry	25.000	Cappucino	22.000
Es Lemon Tea	15.000		Vanilla	25.000	Coffee Latte	25.000
Es Jeruk	15.000				Flavour Coffee Latte	32.000
Es Jeruk Nipis	15.000		Float		(Caramel, Tiramisu,	
Es Kelapa Gelas	18.000		Caramel	25.000	Vanila, Hazelnut)	
Es Kelapa Gelas + Jeruk	22.000		Cgocolate	25.000		
Es Kelapa utuh	25.000		Coffee	25.000	Cold Coffee	
Es Buah	22.000		Cola	25.000	Black Coffee	25.000
Soda Gembira	22.000		Strawberry	25.000	Coffee Latte	30.000
Es Dawet	22.000		Tiramisu	25.000	Cappucino	30.000
Es Kelapa Utuh + Jeruk	30.000		Vanilla	25.000	Mocha	30.000
Es Teler	30.000		Hazelnut	25.000	Cappucino Coller	35.000
Bir Bintang 330ml	25.000		Peppermint	25.000	Flavour Coffee Latte	35.000
Es Jeruk Murni	35.000				(Caramel, Tiramisu,	
			Smoothies		Vanila, Hazelnut)	
Panas			Jambu	30.000	Alcapulcoff	35.000
Teh Panas	7.000		Pisang	30.000	Frozzy Mocha	35.000
Kopi Jahe	7.000		Strawberry	30.000	Frozzy Oreo Nutty	35.000
Kopi Tubruk Ginseng	7.000				Frozzy Bancoff	35.000
Jahe Wangi	7.000		Squash		Vanila Special Blend	35.000
Jasmine Tea	10.000		Lime	20.000	Nutty Caramel Latte	35.000

Lemon Tea Panas	15.000	Orange	22.000		
Jeruk Nipis Panas	15.000	Mint	25.000	Blended	
Jeruk Panas	15.000			Frozyy Chungky Peanut	35.000
Wedang Runtah	25.000	Punch		Frozyy Tiramisu	35.000
		Kunyit Asem	20.000	Green Tea Latte	30.000
Juice		Pegel Linu	20.000	Oreo Brown Sweet	35.000
Jus Sirsak	22.000	Alang Sari Jeruk Manis	20.000	Frozyy Choco	35.000
Jus Tomat	22.000	Alang Sari Jeruk Nipis	20.000		
Jus Wortel	22.000	Alang Sari	20.000		
Jus Jus Jeruk	22.000				
Jus Jambu	22.000	Dessert			
Jus Melon	22.000	Buah Segar	20.000		
Jus Semangka	22.000	Es Krim Vanila	25.000		
Jus Lime	22.000	Es Krim Coklat	25.000		
Jus Alpukat	27.000	Es Krim Strawberry	25.000		
Jus Apel	25.000				
Jus Strawberry	25.000	Chocolate			
Fruit Paradise	27.000	Hot Chocolate	25.000		
Mix Juice (2 Rasa)	35.000	Hot Chocomint	25.000		
Mix Juice (3 Rasa)	40.000	Ice Chocolate	30.000		

Dari tabel di atas dapat dilihat terdapat 98 menu minuman dari 13 kategori. Menu minuman ini berkisar antara Rp 7.000,- hingga Rp 40.000,-. Dengan menu minuman termahalnya yaitu *Mix Juice* (3 Rasa). Jenis minuman yang dijual pun

beragam mulai dari minuman dingin, panas, jus, kopi, *squash*, *blended*, *milkshake*, *float*, *smoothies*, *punch*, *chocolate*, dan *dessert*.

2.6. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dibuat bertujuan untuk mempermudah dalam pelimpahan wewenang, tugas, dan tanggung jawab masing-masing bagian. Perusahaan membutuhkan adanya struktu organisasi secara jelas dan tepat sebagai dasar untuk mempelajari aktivitas yang sebenarnya.

Menurut pola hubungan kerja serta lalu lintas wewenang tanggung jawab, maka bentuk-bentuk organisasi itu dapat dibedakan atas :

1. General Manager
 - a. Mengelola operasional harian perusahaan.
 - b. Memimpin perusahaan dan motivator bagi karyawan
 - c. Selalu menjaga mutu pelayanan dan konsistensi
 - d. Mengontrol dan mengevaluasi kualitas mutu dan kinerja pelayanan
2. Manager Oprasional
 - a. Memberikan pelatihan pada karyawan
 - b. Mengawasi kinerja supervisor
 - c. Memastikan terlaksananya program pusat
 - d. Memberi motivasi pada supervisor
 - e. Puast koordinasi
 - f. Menyajikan kualitas pelayanan secara maksimal serta menjaga standar pelayanan sesuai dengan peraturan yang sudah di tetapkan
3. Supervisor
 - a. Cek kehadiran karyawan (cross check dengan jadwal kerja)
 - b. Cek standar kualitas menu
 - c. Cek daftar pesanan
 - d. Menagani event atau pesanan dengan jumlah besar
 - e. Cek persediaan bahan dan barang pada restoran
4. Captain Chef

- a. Menjaga secara keseluruhan kualitas bahan baku dan menu yang di jual oleh restoran
- b. Membuat standar resep menu beserta food costnya
- c. Menjaga keharmonisan antar karyawan dalam devisi produksi
- d. Membantu HRD dalam menangani tes kompetensi (baik tes tertulis maupus praktek)
- e. Mengelola dan mengontrol kebersihan area kitchen

5. *Cook Helper*

Cook Helper adalah seseorang yang bertugas untuk membantu pekerjaan atasannya atau yang lebih akrab disebut assiten koki, dan membantu kereja chef dalam operasional dapur. Selain itu cook helper juga harus memiliki pengetahuan dasar seputar bahan makanan dan juga bagaimana cara pengolahan yang baik dan benar sehingga bisa memudahkan pekerjaan sang juru masak (chef) dalam menyajikan hidangan yang istimewa

6. *Kitchen Assistent*

Kitchen Assistent seperti kitchen hands yang membantu persiapan dan steward yang mencuci peralatan masak dan membersihkan dapur

7. *Kitchen Clerk*

Bertugas mengerjakan semua pekerjaan administrasi kantor dapur yang ditugaskan oleh kepala dapur seperti membuat laporan harian dan mengetik

8. *Barker*

Bertugas sebagai tukang teriak/Barker yang bertugas menerima pesanan makanan dari pramusaji (waiter) kemudian meneriakkan ke seksi yang bersangkutan dengan makana tersebut seperti appetizer diteriakkan pada gardernarngger, kue-kue pastry dan lainnya. Seseorang barker dituntut untuk memiliki dedikasi yang tinggi dalam pekerjaannya, yaitu berpegang teguh pada pekerjaannya, bertanggung jawab memahami seluk beluk setiap aspek pekerjaan

9. *Steward Kitchen/ Pelayan Dapur*

- a. Membersihkan area dapur, lantai, tembok serta dinding dan kaca
- b. Mencari serta mengirim bahan makanan atau makanan ke bagian-bagian lain di dapur seperti halnya ke bagian grill ke restoran dan kitchen yang berada pada luar dapur utama.

10. *Captain Service*

- a. Memeriksa kelengkapan stock
- b. Meneliti ketepatan daily sales report
- c. Memeriksa kelengkapan dan ketepatan dari misen place

11. *Assistent Captain Service*

Sebagai Assistent Captain Service yaitu bertugas membantu captain service dalam tugasnya sehari-hari dan menggantikan head waiter apabila head waiter berhalangan untuk tidak masuk kerja

12. *Waiter/Waiters*

- a. Membersihkan area restoran
- b. Membantu menyiapkan bahan pendukung operasional seperti tisu, asbak, condiment (kecap, saus, toot pick/tusuk gigi)
- c. Cek dan rapihkan standart penampilan
- d. Mengikuti briefing harian bersama supervisor atau captain

13. *Bush Boy*

Tugas dari bush boy sendiri yaitu membantu waiter dalam menjalankan tugasnya terutama pada waktu persiapan sebelum melakukan operasional (mise en place), mengangkat atau mengambil pring kotor dan mengambil makanan dari dapur

14. *Hostes*

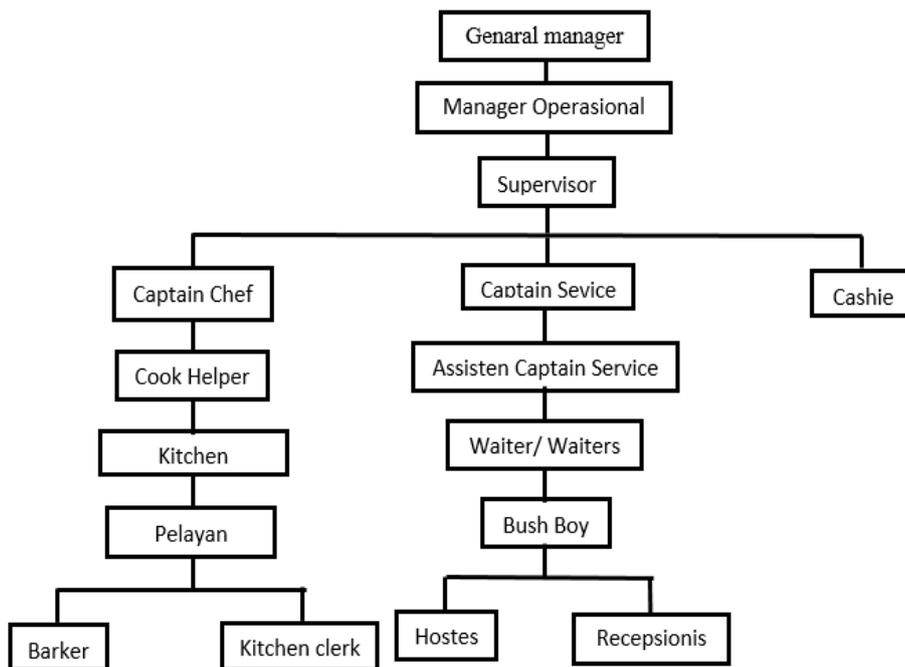
Bertugas sebagai greeter, menyambut tamu dari pertama tamu masuk ke dalam restoran, mengantarkan ke meja tamu, dan membantu para tamu untuk duduk

15. *Reseptionis*

- a. Mengantar tamu ke meja sesuai jumlahnya
- b. Memberikan buku daftar menu pada tamu yang sudah duduk di meja masing-masing

- c. Menerima tamu dan menyambut tamu dengan ramah
16. *Cashier*
- a. Membersihkan serta merapikan area kasir yang meliputi: meja kasir, komputer kasir, printer, dan tempat sampah pada area kasir
 - b. Melakukan transaksi dengan baik, ramah, cepat dan akurat
 - c. Memastikan komputer kasir berfungsi dengan baik, melaporkan pada supervisor atau captain waiter apabila ditemukan adanya error pada bagian kasir (POS) dan atau pada printernya
 - d. Bersikap ramah pada semua tamu yang datang

Gambar 2. 2 Stuktur Organisasi Gubug Makan Mang Engking



2.7. Identitas Responden

2.7.1. Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Responden berdasarkan jenis kelamin dalam penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu laki-laki dan perempuan. Dalam pengumpulan data responden, jenis kelamin responden bertujuan untuk melihat perbandingan antara laki- laki dan perempuan

yang menjawab pertanyaan penelitian. Data frekuensi pada jenis kelamin dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	Laki-laki	40	40,00
2.	Perempuan	60	60,00
	Jumlah	100	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel 2.3, dapat dilihat bahwa jumlah responden sebanyak 100 responden berjenis kelamin laki-laki dengan presentase 40% dan berjenis kelamin perempuan dengan presentase 60% hal ini menunjukkan bahwa responden di Gubug Makan Mang Engking jenis kelamin perempuan lebih banyak dari pada jenis kelamin laki-laki.

2.7.2. Identitas Responden Berdasarkan Status Pernikahan

Responden berdasarkan status pernikahan dalam hal ini artinya status yang dimiliki oleh masyarakat sesuai keadaan sesungguhnya. Dalam penelitian ini status pernikahan dibagi 4 kelompok yaitu kawin, belum menikah, janda dan duda. Berikut ini data frekuensi dan presentase status pernikahan yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 2. 4 Responden Berdasarkan Status Pernikahan

No.	Status Perkawinan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Kawin	39	39,00
2	Belum Kawin	59	59,00
3	Janda	2	2,00
4	Duda	0	0,00
	Jumlah	100	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2022

Berdasarkan hasil tabel 2.4, diatas dapat dilihat bahawa mayoritas responden dengan status pernikahan belum kawin, yaitu sebanyak 59% dan minoritas responden dengan status pernikahan janda, yaitu sebanyak 2%.

2.7.3. Identitas Responden Berdasarkan Umur

Responden kosumen Gubug makan mang engking berdasarkan umur dalam penelitian ini yaitu interval <22 tahun sampai dengan >50 tahun. Dapat dilihat responden berdasarkan usia sebagai berikut :

Tabel 2. 5 Responden Berdasarkan Umur

No.	Umur	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	< 20 tahun	4	4,00
2	21 tahun - 29 tahun	76	76,00
3	30 tahun - 39 tahun	13	13
4	40 tahun - 49 tahun	2	2,00
5	> 50 tahun	5	5,00
	Jumlah	100	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel 2.5, dapat dilihat bahwa frekuensi responden menurut usia sebanyak 76 responden atau 76% paling banyak berumur 21tahun- 29 tahun sedangkan responden yang paling sedikit berumur 40 tahun – 49 tahun dengan jumlah responden 2 atau 2%.

2.7.4. Identitas Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan

Penghasilan yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu penghasilan yang didapat atau diterima responden perbulannya. Berikut ini merupakan data mengenai pendapatan yang diperoleh responden

Tabel 2. 6 Responden Berdasarkan Pendapatan

No.	Pendapatan Perbulan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	<Rp. 1.000.000	13	13,00
2	Rp. 1.000.000 - Rp. 2.500.000	42	42,00
3	>Rp. 2.500.000 - Rp. 5.000.000	39	39,00
4	Rp. 5.000.000 - Rp. 10.000.000	5	5,00
5	>Rp. 10.000.000	1	1,00
Jumlah		100	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel 2.6, dapat dilihat bahwa mayoritas responden memiliki pendapatan interval Rp. 1.000.000 - Rp. 2.500.000 dengan 42 responden atau 42% dan >Rp. 2.500.000 - Rp. 5.000.000 dengan 39 responden atau 39%.

2.7.5. Identitas Responden Berdasarkan Status Pekerjaan

Responden dalam penelitian ini berdasarkan status pekerjaannya meliputi pegawai swasta, pegawai negeri, wirausahawan, TNI/Polri, mahasiswa, dan pekerjaan lainnya. Dapat dilihat data frekuensi berdasarkan status pekerjaan dibawah ini:

Tabel 2. 7 Responden Status Pekerjaan

No.	Status Pekerjaan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Pegawai Swasta	38	38,00
2	Pegawai Negeri	9	9,00
3	Wirausahawan	16	16,00
4	TNI/Polri	0	0,00
5	Mahasiswa	16	16,00
6	Lainnya	21	0,00

Jumlah	100	100,00
--------	-----	--------

Sumber: Data primer yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel 2.7, dapat dilihat bahwa responden yang status pekerjaan sebagai pegawai swasta yaitu 38 responden dengan presentase 38%, sedangkan yang berstatus pegawai negeri yaitu 9 responden dengan presentase 9%, lalu yang bersatatus wirausahawan sebanyak 16 responden atau 16% sama halnya dengan yang berstatus mahasiswa dengan presentase yang sama, kemudian responden yang bekerja sebagai pekerjaan lainnya yaitu 21 responden dengan presentase 21 %. Dapat disimpulkan bahwa responden jumlah terbanyak pada penelitian ini yaitu status pekerjaan sebagai pegawai swasta dan jumlah responden terkecil dengan status pekerjaan sebagai pegawai negeri yaitu 9 responden dengan presentase 9%.

2.7.6. Identitas Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Responden berdasarkan pendidikan terakhir dalam hal ini artinya pendidikan formal terakhir yang ditempuh oleh responden. Berikut ini merupakan data frekuensi dan presentase berdasarkan tingkat pendidikan.

Tabel 2. 8 Responden Berdasarkan Pendidikan

No.	Pendidikan Terakhir	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	SD	0	0,00
2	SMP	3	3,00
3	SMA	42	42,00
4	D3	6	6,00
5	S1	49	49,00
6	S2	0	0,00
Jumlah		100	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel 2.8, dapat dilihat bahwa presentase responden dengan tingkat pendidikan tertinggi adalah responden dengan pendidikan S1 yaitu sebesar

49%, sedangkan responden dengan tingkat pendidikan SMP juga tergolong cukup banyak yaitu sebesar 42%. Selanjutnya disusul dengan tingkat pendidikan D3 sebanyak 3%. Kemudian tingkat pendidikan cukup sedikit yaitu responden dengan pendidikan SMP 3%.

2.7.7. Identitas Responden Berdasarkan Kunjungan

Responden berdasarkan kunjungan yang di maksud dalam penelitian ini adalah bentuk kepuasan yang dimiliki oleh responden sebelumnya untuk mengunjungi gubug makan mang engking dalam setahun. Di bawah ini merupakan tabel frekuensi kunjungan responden.

Tabel 2. 9 Responden Berdasarkan Kunjungan

No.	Kunjungan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	1kali	60	39,00
2	2 kali	34	59,00
3	3 kali	6	2,00
Jumlah		100	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2022

Berdasarkan tabel 2.9, menunjukan bahwa sebagian responden sudah mengunjungi gubug makan mang engking paling banyak 1kali kunjungan yaitu sebanyak 60 orang atau 39%. Kemudian diikuti oleh responden yang berkunjung 2 kali yaitu sebanyak 34 orang atau 59%. Dan yang paling sedikit responden yang 3 kali kunjungan yaitu 6 orang atau 2 %.

2.7.8. Identitas Responden Berdasarkan Kunjungan

Responden yang dimaksud penelitian ini yaitu responden berdasarkan pesanan makanan yang di pesan saat berkunjung di gubug makan mang engking. Berikut ini merupakan data frekuensi makanan yang sering dipesan.

Tabel 2. 10 Responden Berdasarkan Makanan yang Sering di Pesan

No	Makanan Yang Sering di Pesan	Jumlah Orang	Presentase
1	Cumi Saos Mang Engking	3	3,00
2	Gurame Bakar Madu	6	6,00
3	Sop Iga	4	4,00
4	Nasi Goreng Seafood	5	5,00
5	Ayam Bakar Madu	10	10,00
6	Cumi Saos Tiram	3	3,00
7	Sapi Lada Hitam	5	5,00
8	Udang Bakar Madu	6	6,00
9	Gurame Bumbu Bali	4	4,00
10	Iga Bakar Penyet	5	5,00
11	Udang Goreng Tepung	3	3,00
12	Udang Saos Padang	3	3,00
13	Ayam Ca Cabe	2	2,00
14	Ayam Lada Hitam	3	3,00
15	Gurame Asam Manis	3	3,00
16	Capcay Kuah	3	3,00
17	Mie Goreng Seafood	5	5,00
18	Cumi Goreng Tepung	1	1,00
19	Kepiting telur mang engkin	1	1,00
20	Sapi Ca Cabe	1	1,00
21	Cumi Asam Manis	2	2,00
22	Udang Asam Manis	1	1,00
23	Sop Seafood Mang Engking	2	2,00
24	Gurame Saos Tiram	1	1,00
25	Paket 2 Orang	11	11
26	Paket 4 Orang	1	1,00
27	Paket 6 Orang	2	2,00
28	Paket 10 Orang	1	1,00
29	Paket A	1	1,00
30	Paket B	2	2,00
Total		100	100,00

Berdasarkan Tabel 2.10, menunjukkan bahwa pesanan yang di pesan oleh pengunjung Gubug Makan Mang Engking paling banyak yaitu mulai dari pesanan paket 2 orang (11) orang ,ayam bakar madu (10) orang, gurame bakar madu (6)

orang, udang bakar madu (6) orang, nasi goreng seafood (5) orang, sapi lada hitam (5) orang, iga bakar penyet (5) orang, mie goreng seafood (4) orang. Kemudian dari tabel 2.10 makanan yang paling sedikit di pesan oleh pengunjung Gubug Makan Mang Engking berkiasaran 1 sampai 3 orang yang meliputi kepiting telur saos mang engking, cumi goreng tepung, sapi ca cabe, udang asam manis, gurame saos tiram, paket 4 orang, paket 10 orang, paket A, makanan tersebut sedikit nya di pesan oleh pengunjung paling sedikit (1) orang.