

## **BAB III**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN**

#### **A. Sejarah Usaha Juragan Bubur Bengkulu**

Usaha Juragan Bubur Bengkulu dimulai pada tahun 2023 oleh Salahudin, seorang yang memiliki passion terhadap kuliner tradisional. Ia bertekad untuk memperkenalkan cita rasa unik ini kepada masyarakat luas. Awalnya, usaha ini hanya berupa gerobak kecil yang menjajakan bubur di depan rumah di jalan kebun kenanga.

Seiring berjalannya waktu, usaha ini mulai menarik perhatian banyak pelanggan. Kualitas dan cita rasa bubur yang dihasilkan menjadi daya tarik utama, sehingga Juragan Bubur Bengkulu semakin dikenal. Usaha ini berkembang pesat dan mulai membuka cabang di jalan Basuki rahmat kota Bengkulu. Penggunaan bahan-bahan segar juga menjadi strategi yang diterapkan untuk menjaga rasa.

Untuk tetap bersaing di pasar kuliner yang semakin ketat, Juragan Bubur Bengkulu melakukan berbagai inovasi, yang berawal hanya 2 jenis bubur dan saat ini sudah menjual 7 jenis bubur. Selain itu, mereka juga memanfaatkan media sosial sebagai alat promosi untuk menjangkau lebih banyak pelanggan, yang terbukti

efektif. Hal ini menunjukkan kemampuan usaha untuk beradaptasi dengan perkembangan teknologi dan preferensi konsumen.

Dengan pesatnya perkembangan teknologi, Juragan Bubur Bengkulu memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi yang efektif. Melalui platform seperti *Instagram* dan *Facebook*, mereka dapat menjangkau audiens yang lebih luas. Strategi pemasaran digital ini tidak hanya meningkatkan visibilitas usaha tetapi juga memungkinkan mereka untuk berinteraksi langsung dengan pelanggan, mendengar masukan, dan meningkatkan kualitas layanan.

Dengan fondasi yang kuat dan reputasi yang baik, Juragan Bubur Bengkulu berencana untuk terus berkembang di masa depan. Mereka berkomitmen untuk menjaga kualitas produk dan layanan, serta terus berinovasi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.

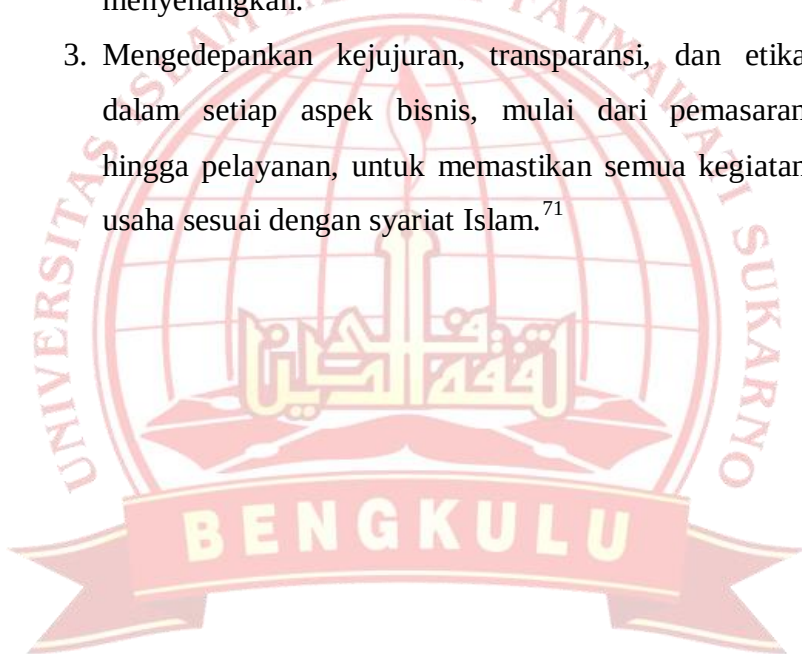
## **B. Visi dan Misi Usaha Juragan Bubur Bengkulu**

Visi :

Menjadi pelopor dan penyedia bubur terbaik yang dikenal luas dengan cita rasa autentik serta pelayanan yang memuaskan yang sesuai dengan prinsip ekonomi syariah

Misi :

1. Menyajikan bubur bengkulu yang terbuat dari bahan-bahan berkualitas tinggi dan resep tradisional yang otentik.
2. Memberikan pelayanan yang ramah dan cepat kepada setiap pelanggan untuk menciptakan pengalaman yang menyenangkan.
3. Mengedepankan kejujuran, transparansi, dan etika dalam setiap aspek bisnis, mulai dari pemasaran hingga pelayanan, untuk memastikan semua kegiatan usaha sesuai dengan syariat Islam.<sup>71</sup>

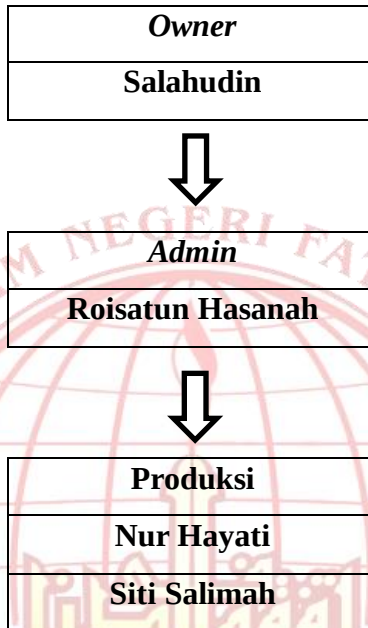


---

<sup>71</sup> Salahudin, Pemilik, Wawancara Pada Tanggal 7 Februari 2025

### C. Stuktur Organisasi

**Tabel 3.1 Struktur Organisasi**



**Ket :**

1. Founder

#### **Adapun Tugas Founder Yaitu :**

Tugas utama seorang founder adalah mendirikan, membangun, dan mengembangkan perusahaan dari awal hingga tahap pertumbuhan. Ini termasuk menentukan visi dan misi, membangun tim,

mendapatkan pendanaan, serta memastikan bisnis berjalan sesuai rencana<sup>72</sup>.

**Sedangkan Fungsi Founder Yaitu :**

Fungsi utama seorang founder (pendiri) adalah membangun pondasi awal sebuah perusahaan atau bisnis. Founder bertanggung jawab untuk merumuskan ide bisnis, mengembangkan rencana bisnis, mencari pendanaan, membangun tim, dan menetapkan visi dan misi perusahaan.

2. Admin

**Adapun Tugas Admin Yaitu :**

Mencatat dan mengelola semua transaksi penjualan, termasuk faktur dan laporan penjualan.

**Sedangkan Fungsi Admin Yaitu :**

Memastikan semua proses penjualan berjalan lancar untuk mendukung pencapaian target penjualan.<sup>73</sup>

3. Produksi

**Adapun Tugas Anggota Produksi yaitu :**

Memastikan bahwa semua tahap produksi berjalan sesuai dengan standar kualitas dan efisiensi yang telah ditetapkan.

---

<sup>72</sup> Putu Krisna Adwitya Sanjaya and I Putu Nuratama, "Tata Kelola Manajemen & Keuangan Usaha Mikro Kecil Mengengah" (Unhi Press, 2021).

<sup>73</sup> Serly Yolanda et al., "Peran Manajemen Keuangan Digital Dalam Pengelolaan Keuangan Pada Umkm Di Banjarmasin," *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal* 2, no. 1 (2023): 23–32.

**Sedangkan Fungsi Anggota Produksi yaitu :**

Bertanggung jawab untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi dan memenuhi harapan pelanggan.<sup>74</sup>

**D. Produk Usaha Juragan Bubur Bengkulu**

Jenis bubur yang ada terdiri dari 7 macam bubur. Berikut ini adalah jenis bubur yang ada pada Juragan Bubur :

1. Biji Salak Ubi Madu

Biji salak ubi madu adalah makanan yang terbuat dari sagu yang dimasak bersama dengan ubi madu, sehingga menghasilkan tekstur yang kenyal, lembut dan menghasilkan warna oranye.



Gambar 3.1 Bubur Biji Salak Ubi Madu

2. Biji Salak Ubi Ungu

Biji salak ubi ungu adalah makanan yang terbuat dari sagu yang dimasak bersama dengan ubi ungu,

---

<sup>74</sup> Reska Agusnawati et al., “Efektivitas Evaluasi Strategi Dalam Manajemen Pengendalian Mutu Organisasi,” *Indonesian Journal of Innovation Multidisipliner Research* 2, no. 1 (2024): 87–105.

sehingga menghasilkan tekstur yang kenyal, lembut dan menghasilkan warna ungu.



Gambar 3.2 Bubur Biji Salak Ubi Ungu

### 3. Sum-sum Hijau

Sum-sum hijau adalah sejenis makanan yang terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan air dan pewarna alami, biasanya daun pandan atau daun suji, sehingga menghasilkan warna hijau yang khas.



Gambar 3.3 Bubur Sum-sum Hijau

### 4. Sum-sum Putih

Sum-sum putih adalah makanan yang terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan air, menghasilkan adonan yang halus dan kenyal.





Gambar 3.4 Bubur Sum-sum putih

##### 5. Ketan Hitam

Bubur ketan hitam makanan yang terbuat dari ketan hitam yang dimasak hingga menjadi lembut dan bertekstur kental. Hidangan ini dimasak dengan air dan sedikit garam untuk menambah rasa.



Gambar 3.5 Bubur Ketan Hitam

##### 6. Kacang Hijau

Bubur kacang hijau adalah makanan yang terbuat dari kacang hijau yang dimasak hingga empuk dan dicampur dengan air, gula, serta santan untuk memberikan rasa gurih dan manis.





Gambar 3.6 Bubur kacang Hijau

#### 7. Sagu Mutiara

Bubur sagu mutiara adalah makanan yang terbuat dari sagu mutiara, yaitu butiran kecil yang terbuat dari pati sagu yang direbus hingga kenyal dan transparan. Bubur sagu mutiara memiliki tekstur lembut dan kenyal.



Gambar 3.7 Bubur Sagu Mutiara