

BAB III

PROFIL WAROENG STEAK AND SHAKE

CABANG IMAM BONJOL SEMARANG

A. Sejarah Berdiri Perusahaan Waroeng Steak and Shake

Waroeng Steak and Shake berdiri dan dijadikan peluang usaha yang bagus dikarenakan stigma mahal yang sudah sangat melekat pada masakan eropa seperti steak. Konon steak hanya bisa dinikmati oleh kalangan menengah ke atas, dari sinilah akhirnya timbul gagasan untuk membuat steak dengan harga yang terjangkau oleh kantong mahasiswa dan masyarakat menengah kebawah. Akhirnya pada 4 September tahun 2000 berdirilah outlet yang bernama Waroeng Steak and Shake di jalan Cendrawasih, Demangan, Yogyakarta.

Dibukanya Waroeng Steak and Shake merupakan sebuah terobosan baru steak dengan harga yang murah dan rasa yang tidak kalah enak dan nikmat dengan steak yang dijual dengan harga mahal. Selain itu Waroeng Steak and Shake selalu mengutamakan kehalalan semua bahan-bahan makanan dan semua jenis minuman. Meski dengan bahan-bahan lokal, Waroeng Steak and Shake mampu menyajikan cita rasa tinggi khas eropa dengan harga yang menjangkau masyarakat Indonesia.¹

Dalam 16 tahun terakhir, Bapak Jody Brotosuseno (41) sudah mencoba berbagai usaha. Peruntungan berbuah di usaha kuliner dengan tulang punggung pada Waroeng Steak and Shake. Kini, ia punya 68 gerai Waroeng Steak and Shake di sejumlah kota. Ia juga memiliki belasan gerai untuk unit usaha lainnya. Paling sedikit 1.000 pekerja mendapatkan kegiatan sekaligus penghasilan dari seluruh unit usahanya. Pencapaiannya hari ini tentu tidak diraih dalam semalam. Bersama istrinya, Ibu Siti Handayani alias Ibu Aniek, Bapak Jody berkali-kali merasakan jatuh bangun berwirausaha. Hal itu bukan hal mudah karena modal mereka terbatas dan belum ada investor pada awal membangun usaha. Memang banyak orang pada awalnya tidak akan percaya Jody bekerja keras membangun bisnis. Hal itu tidak lepas dari latar belakang keluarganya, pemilik jaringan restoran Obonk Steak and Ribs. Meski ayahnya, Sugondo, pemilik jaringan restoran yang

¹ <http://www.waroengsteakandshake.com/about>, diakses pada tanggal 5 Mei 2017.

punya lebih dari 60 gerai itu, Jody tidak mendapat perlakuan istimewa. Ia menerima gaji sebagai pegawai biasa di jaringan restoran tersebut.

Pada tahun 1998 Bapak Jody bertekad mandiri sejak menikahi Ibu Siti Hariani alias Ibu Aniek. Dengan gaji tersebut, Bapak Jody dan Ibu Aniek mengerti bahwa membutuhkan pendapatan lebih baik. Dengan ijazah terakhir setingkat SMA, sangat sulit mendapat peluang kerja jika harus melamar ke tempat lain. Bapak Jody dan Ibu Aniek akhirnya membulatkan tekad menjadi wirausaha. Agar bisa fokus, mereka sepakat meninggalkan bangku kuliah. Bapak Jody meninggalkan pendidikannya pada Jurusan Arsitektur, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, pada semester delapan. Sambil bekerja di Obonk, Bapak Jody mencoba berjualan aneka makanan. Awalnya berjualan susu segar, lalu roti bakar dan jus buah. Namun, bisnis itu terpaksa berhenti karena peralatannya banyak diambil orang.

Bapak Jody juga berjualan kaus partai politik. Pada Pemilu 1999, jumlah partai membengkak dari tiga menjadi 48 partai. Bapak Jody melihat peluang itu dan memanfaatkan dengan berjualan kaus berlambang partai politik. Hasil penjualan, antara lain, digunakan untuk mengontrak rumah di kawasan Demangan, Yogyakarta. Selepas pemilu, Bapak Jody dan Ibu Aniek berpikir lagi mencari tambahan. Kelahiran anak pertama, Yuga Adiaksa, membuat kebutuhan bertambah. Akhirnya pasangan tersebut memutuskan berjualan steak, seperti yang sudah dilakukan keluarga Bapak Jody. Namun, pasangan tersebut tidak meniru konsep Obonk Steak. Mereka memilih mahasiswa dan pelajar sebagai target pasar. Untuk merek usaha, mereka memilih nama Waroeng Steak and Shake.

Gerai pertama dibuka di teras rumah mereka karena tidak ada dana untuk menyewa tempat. "Saya pilih istilah warung untuk menegaskan pesan makan steak di sini tidak mahal," ujar Bapak Jody. Namun, mereka terbentur modal untuk memulai usaha. Kala itu, Bapak Jody dan Ibu Aniek hanya punya uang Rp 100.000. Akhirnya, Bapak Jody menjual motor dan hasilnya dipakai untuk modal awal Waroeng Steak. Ketika baru mulai, Bapak Jody mengurus dapur dan melayani pembeli, sementara Ibu Aniek menjadi kasir. Namun, warung itu tidak langsung ramai. "Pernah sehari cuma dapat bersih Rp 30.000," ujarnya. Pembeli masih sepi, antara lain karena warung itu belum terkenal.

Selain itu, masyarakat juga masih menganggap steak makanan mahal. "Pembeli memberi masukan agar warung saya lebih disukai. Saya dengar masukan mereka," ujarnya.

Kemudian, Bapak Jody membuat spanduk besar dengan warna mencolok di depan gerainya. Di spanduk dicantumkan harga steak yang murah. Ia juga mempromosikan warungnya lewat selebaran. Tidak butuh lama, warung Bapak Jody mulai ramai pembeli dari kalangan mahasiswa dan pelajar. "Malah kami mulai kewalahan," ujarnya. Kala itu, Waroeng Steak and Shake baru punya 10 hotplate dan lima meja. Saat ramai, tak jarang pembeli terpaksa menunggu meja kosong. Bahkan, Bapak Jody beberapa kali terpaksa mengambil hotplate setelah pembeli selesai makan tetapi masih duduk di meja. Sebab, hotplate akan dipakai untuk memenuhi pesanan pembeli lain. Pelan-pelan, Bapak Jody menambah peralatan. Ia juga merekrut pegawai untuk melayani pembeli yang semakin banyak. "Setahun sejak buka di Demangan, kami membuka satu cabang lagi," ujarnya. Untuk pembukaan gerai kedua, Bapak Jody mengajak kerabat dan temannya menanam modal dengan pola bagi hasil. Pola itu dipakainya sampai gerai kedelapan. Di gerai kesembilan dan seterusnya, Bapak Jody mendanai sendiri. "Asal bisa menyesuaikan inovasi dengan kebutuhan pasar, bisa berkembang terus. Masukan pelanggan selalu kami perhatikan," tuturnya.

Masukan pembeli tetap diandalkan dalam pertimbangan pengembangan usaha. Menu-menu baru dihadirkan untuk menyesuaikan permintaan pelanggan. Meski bermerek Waroeng Steak and Shake, gerai-gerai Bapak Jody juga menyediakan menu dengan bahan utama nasi. Padahal, steak biasanya disantap dengan kentang goreng. Saat Waroeng Steak and Shake semakin berkembang, Bapak Jody kembali membuat keputusan untuk berkonsentrasi penuh. Ia tinggalkan Obonk agar bisa sepenuhnya mengurus Waroeng Steak and Shake. Sejak 2002, ia fokus mengembangkan Waroeng Steak and Shake yang terus menambah gerai.

Konsentrasinya membawa hasil menggembirakan. Kini, ia mengelola 50 gerai Waroeng Steak and Shake di sejumlah kota. Ia juga membuka gerai aneka makanan dengan bendera Festival Kuliner. Bisnis kulinernya dilengkapi dengan Waroeng Penyetan dan Bebaqaran serta delapan gerai waralaba merek lain. Ia juga merambah bisnis olahraga dengan membuka arena futsal. Meski yakin pasar Indonesia masih terbuka sangat luas, Bapak Jody sudah mulai mempersiapkan ekspansi ke luar negeri. Untuk

pasar luar negeri, Waroeng Group akan menggunakan pola waralaba. ”Untuk pengembangan pasar Indonesia, kami berusaha dikelola sendiri dengan dana sendiri,” ungkapnya. Wajar ia yakin bisa mendanai sendiri pembukaan gerai baru. Dalam salah satu kuliah umum di Yogyakarta terungkap bahwa omset yang didapat rata-rata Rp 500 juta per bulan setiap gerainya. Padahal Ia mengoperasikan puluhan gerai.

Namun, hasil tersebut tidak semua dinikmati sendiri oleh Bapak Jody. Salah satu gerainya di kawasan Gejayan, Yogyakarta, didedikasikan untuk kegiatan amal. Seluruh keuntungan dari gerai itu dipakai untuk mendanai Rumah Tahfidz, pesantren penghafal Al Quran dengan santri hampir 2.000 orang. Selain dari gerai itu, Bapak Jody juga menyumbangkan sebagian keuntungan dari unit usaha lainnya untuk mendanai tujuh Rumah Tahfidz yang dikelolanya. ”Saya dibantu teman-teman, tidak menanggung sendiri,” ujarinya merendah. Bapak Jody memang selalu tampak bersahaja dan merendah. Jika bertemu sepintas, sama sekali tidak terlihat sosok orang muda pemilik bisnis beromzet puluhan miliar rupiah per bulan. Bisnis yang dibangun dengan kerja keras sendiri (bukan warisan). Kerja keras dalam 16 tahun mengantarnya dari pemuda yang batal jadi arsitek tetapi menjadi raja steak.²

Belakangan, Bapak Jody lebih senang mengajak investor dari kalangan ustadz untuk mengembangkan usahanya di berbagai daerah di Jawa, Bali, dan Sumatera. Sebut saja Ustadz Yusuf Mansur, Ustadz Edi Mustofa, dan Ustadz Endang ikut berinvestasi di bisnis ini. Bahkan, kini berkembang ke berbagai lini, seperti Bebaqaran untuk ikan bakar, Bebek Goreng H. Slamet, dan Festival Kuliner (Feskul),dll. “Para ustadz itu saya ajak bergabung dengan usaha kuliner ini dengan harapan usaha ini memperoleh doa dari mereka,” terang Bapak Jody di Rumah Tahfizh miliknya di Deresan Yogyakarta.

Mengelola 1.700 karyawan bukanlah hal mudah, dan itulah yang dirasakan Bapak Jody. Ia merasa berkewajiban untuk ikut memberdayakan karyawannya yang berasal dari berbagai latar belakang sosial dan budaya tersebut.

Kini Waroeng Steak and Shake mampu menepis stigma mahal pada masakan eropa khususnya pada jenis makanan steak. Obsesi Waroeng Steak and Shake ialah dapat

² <http://arulgroup.blogspot.co.id/2013/06/jody-brotosuseno-pemilik-waroen-steak.html>, diakses pada tanggal 8 Mei 2017.

menjadi superbrand kuliner dari Indonesia yang mendunia, halal & toyyib dengan era spiritual management yang baik.³

Untuk Waroeng Steak and Shake yang berada di daerah Semarang khususnya Cabang Imam Bonjol berdiri pada tahun 2003 yang termasuk berdiri setelah cabang Sampangan dan cabang Kartini. Dengan Manajer Bapak Endro Sudarto Sudarto yang pada awal mula dengan karyawan 5 orang, dan dengan perkembangannya kini karyawannya sudah berjumlah 18 orang.

B. Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi

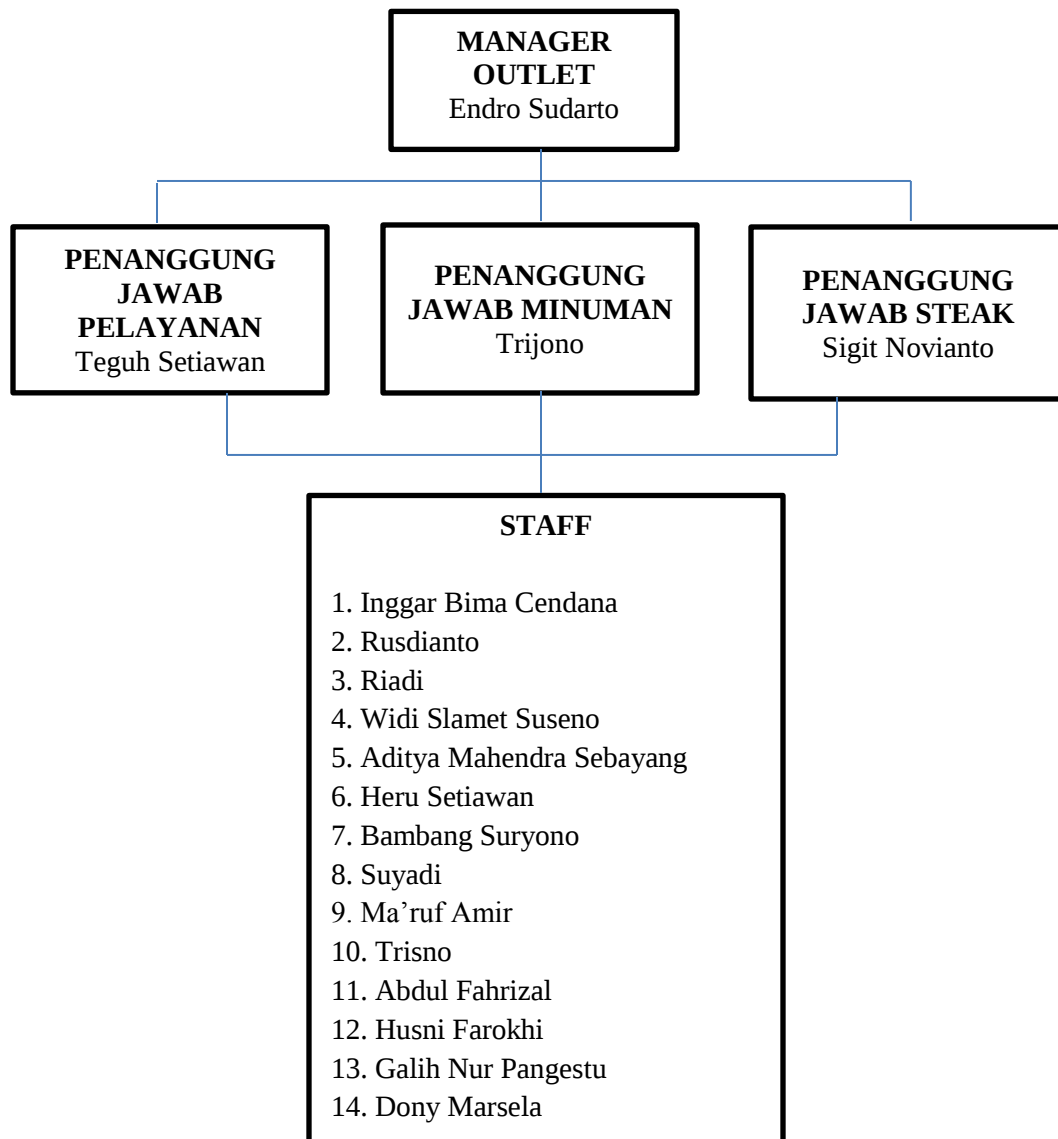
Waroeng Steak and Shake ingin menjadi super brand kuliner Indonesia yang mendunia yang tentunya halal dan thoyib.

2. Misi

- a. Menjadikan perusahaan sebagai tempat mencari rizki dan ridha Allah yang bisa bermanfaat untuk orang banyak.
- b. Selalu berkembang dan berkembang menuju kebaikan yang baik sesuai dengan syariah Islam.
- c. Membangun usaha yang halal, berteknologi dan berkualitas tinggi, berorientasi pada pelayanan terbaik.
- d. Selalu berinovasi dalam pengembangan produk berbasis kearifan lokal.
- e. Membangun dan mengembangkan potensi, khususnya bagi karyawan dan mitra usaha kecil.
- f. Membangun citra dan mengembangkan profesionalisme usaha berdasarkan prinsip-prinsip Islam

³ <http://www.waroengsteakandshake.com/about>, diakses pada tanggal 5 Mei 2017.

C. Struktur Perusahaan Waroeng Steak and Shake Cabang Imam Bonjol



Tugas dan wewenang

Baik manajer maupun penanggung jawab mempunyai tugas dan wewenangnya masing-masing, agar suatu perusahaan tersebut dapat berjalan dengan baik. Tugas dan wewenang tersebut antara lain :

1. Manajer outlet
 - a. Pada saat ramai ;

- 1) Mengontrol semua area outlet, mulai dari depan outlet (parkir) sampai belakang.
 - 2) Mengontrol pengantar minum dan makanan.
 - 3) Mengontrol order tambahan (saat ramai).
 - 4) Mengecek pengantar makanan dan minuman agar tak ada yang terlewatkan.
 - 5) Mengecek bagian kasir, dan menyesuaikan nota dengan menu serta harga yang tertulis.
- b. Bertanggung jawab penuh terhadap keseluruhan operasional dan keamanan outlet.
 - c. Bertanggung jawab penuh terhadap kemajuan outlet.
 - d. Bertanggung jawab penuh terhadap komplain pelanggan dan tindakan yang harus dilakukan.
2. Penanggung jawab pelayanan
 - a. Pada saat ramai, lebih mengoptimalkan lagi untuk mengawasi pelanggan yang belum diberi orderan, dan apakah sudah selesai menuliskan pesanan.
 - b. Kebersihan outlet secara menyeluruh
 - c. Bertanggung jawab penuh terhadap seluruh kinerja staff pelayanan.
3. Penanggungjawab steak
 - a. Mengontrol dan mengatur pengantar agar tidak ada pesanan yang terlewatkan, dan sesuai dengan urutan pesanan.
 - b. Mengecek orderan menu tambahan
 - c. Bertanggung jawab penuh terhadap kebersihan dan jumlah bahan makanan serta peralatannya.
 - d. Bertanggungjawab penuh terhadap standar masakan yang ditetapkan perusahaan.
 - e. Bertanggung jawab penuh terhadap lingkungan tempat bekerja (dapur).
 - f. Bertanggung jawab penuh terhadap seluruh kinerja staff dapur (steak)
4. Penanggungjawab minuman
 - a. Pada saat ramai, lebih mengoptimalkan untuk mengawasi urutan orderan pembuatan minuman, dan memastikan tidak ada yang terlewat.
 - b. Bertanggung jawab penuh terhadap kebersihan dan jumlah bahan minuman beserta peralatannya.

- c. Bertanggung jawab penuh terhadap standar minuman yang ditetapkan perusahaan.
- d. Bertanggung jawab penuh terhadap lingkungan tempat bekerja.
- e. Bertanggung jawab penuh terhadap seluruh kinerja staff minuman.

D. Karyawann

Setiap perusahaan tentu membutuhkan karyawan sebagai tenaga yang menjalankan setiap aktivitas yang ada dalam organisasi perusahaan. Karyawan merupakan aset terpenting yang memiliki pengaruh sangat besar terhadap kesuksesan sebuah perusahaan. karyawan juga dapat diartikan sebagai setiap orang yang memberikan jasa kepada perusahaan ataupun organisasi yang membutuhkan jasa tenaga kerja, yang mana dari jasa tersebut, karyawan akan mendapatkan balas jasa berupa gaji dan kompensasi-kompensasi lainnya. Tanpa adanya karyawan maka suatu perusahaan tidak akan dapat berjalan.⁴ Di Waroeng Steak and Shake Cabang Imam Bonjol memiliki 18 orang karyawan, yang terdiri dari satu manajer outlet dan 17 orang staff. 18 orang tersebut tentu berasal dari pendidikan yang berbeda-beda dan umur yang berbeda pula. Berikut data nama, umur, dan riwayat pendidikannya.

No.	Nama	Umur	Agama	Pendidikan
1.	Endro Sudarto Sudarto	33	Islam	SMA
2.	Teguh Setiawan	30	Islam	SMP
3.	Trijono	39	Islam	SMP
4.	Sigit Novianto	33	Islam	SMA
5.	Inggar Bima Cendana	30	Islam	SMA
6.	Rusdianto	35	Islam	SMP
7.	Riadi	36	Islam	SMP
8.	Widi Slamet Suseno	33	Islam	SMA
9.	Aditya Mahendra	24	Islam	SMA

⁴ <https://pengertiandefinisi.com/pengertian-karyawan-dan-jenis-jenis-karyawan-di-perusahaan/>, diakses pada tanggal 10 Mei 2017.

	Sebayang			
10.	Heru Setiawan	22	Islam	SMK
11.	Bambang Suryono	23	Islam	SMA
12.	Suyadi	30	Islam	SMA
13.	Ma'ruf Amir	22	Islam	SMA
14.	Trisno	25	Islam	SMP
15.	Abdul Fahrizal	23	Islam	SMA
16.	Husni Farokhi	23	Islam	SMA
17.	Galih Nur Pangestu	21	Islam	SMA
18.	Dony Marsela	25	Islam	SMA

Sumber : Wawancara Bapak Endro Sudarto, Manajer Outlet.

E. Alamat Perusahaan

Layaknya perusahaan pada umumnya, Waroeng Steak and Shake tentunya mempunyai alamat perusahaan yang jelas, sehingga lebih memudahkan bagi pelanggan dalam mencari letak atau tempat Waroeng Steak and Shake. Alamat ini akan dijelaskan dari mulai alamat Waroeng Steak and Shake Cabang Imam Bonjol Semarang, kemudian outlet Waroeng Steak and Shake yang ada di Kota Semarang, dan outlet Waroeng Steak and Shake yang ada di seluruh Indonesia, diantaranya yaitu :

1. Alamat Waroeng Steak and Shake Cabang Imam Bonjol

Alamat : Jl. Imam Bonjol no.187-B Semarang

No.Telp : (024) 3515404

Website : www.waroengsteakandshake.com

Facebook : Waroeng Steak and Shake

Aplikasi : Waroeng Steak and Shake

2. Outlet Waroeng Steak and Shake di Semarang

Outlet Waroeng Steak and Shake tidak hanya ada Imam Bonjol, namun juga di beberapa daerah. Untuk saat ini di Kota Semarang sudah terdapat 7 outlet, diantaranya yaitu : Waroeng Steak and Shake Cabang Sampangan, Waroeng Steak and Shake Cabang Kartini, Waroeng Steak and Shake Cabang Singosari, Waroeng

Steak and Shake Cabang Setia Budi, Waroeng Steak and Shake Cabang Supriyadi, dan Waroeng Steak and Shake Cabang Ngaliyan.

3. Outlet Waroeng Steak and Shake di Indonesia

Selain di kota Semarang, Waroeng Steak and Shake juga sudah memperluas outletnya dimana-mana, bahkan sampai sekarang sudah berjumlah 68 outlet yang tersebar di kota-kota besar yang ada di Indonesia, berikut cabang beserta alamatnya :

Kota	Alamat
Denpasar	1. Jl. Gatot Subroto Timur No.236 Denpasar, Bali 2. Jl. Tukadeh Aya, Denpasar Bali
D.K.I Jakarta	1. Jl. Cempaka Putih Barat 2 , Jakarta 2. Jl. Kebayoran Lama 30A , Jakarta 3. Jl. Margonda Raya No.326 Depok , Jakarta 4. Jl. Susilo Raya 9 Grogol , Jakarta 5. Jl. Utan Kayu No.73 Jakarta Timur , Jakarta 6. Jl. Raya Kalimalang No.43 , Jakarta 7. Jl. Waru No.22 Rawamangun Jakarta Timur, Jakarta 8. Jl. Tebet Barat No.1 , Jakarta 9. Jl. Bintaro Utama Sektor 3 blok AP No.70 , Jakarta 10. Jl. Ir Juanda No.189 Bekasi Barat , Jakarta 11. Jl. Jatiwaringin Raya No.241 , Jakarta 12. Jl. M. Yasin No.6 Kelapa Dua - Depok , Jakarta 13. Jl. Ir. Juanda No.67 Ciputat Raya , Jakarta
Bogor	1. Jl. A.Yani No.112 , Bogor , Jawa Barat
Magelang	1. Jl. Pahlawan No.68 , Magelang , Jawa Tengah
Semarang	1. Jl. Imam Bonjol No.187 , Semarang , Jawa Tengah 2. Jl. Kelud Raya 2 , Semarang , Jawa Tengah 3. Jl. Setiabudi No.60 , Semarang , Jawa Tengah 4. Jl. Supriyadi No.58 , Semarang , Jawa Tengah 5. Jl. Kartini No.43 , Semarang , Jawa Tengah 6. Jl. Prof Hamka No.43 Ngaliyan Barat, Semarang, Jawa Tengah 7. Jl. Singosari No.65 , Semarang , Jawa Tengah
Ungaran	1. Jl. Diponegoro No.97 , Ungaran , Jawa Tengah
Solo	1. Jl. Kartini No.45 , Solo , Jawa Tengah 2. Jl. DR. Wahidin No.26 , Solo , Jawa Tengah
Bandung	1. Jl Banteng No.14 , Bandung , Jawa Barat 2. Jl. Kopo Cirangrang 484 , Bandung , Jawa Barat

	3. Jl. Raya Jatinangor No.21 Sumedang, Bandung, Jawa Barat 4. Jl. Tamansari No.54 , Bandung , Jawa Barat 5. Jl. Prof. DR. Ir. Sutami No.23 ,Bandung , Jawa Barat 6. Jl. Lengkong Kecil No.21 , Bandung, Jawa Barat 7. Jl. Dipatiukur No.63 , Bandung , Jawa Barat 8. Jl. Lombok No.9 , Bandung , Jawa Barat
Malang	1. Jl. Ciliwung No.46 , Malang , Jawa Timur 2. Jl. Kawi Bawah No.18 , Malang , Jawa Timur 3. Jl. Bogor No.24 , Malang , Jawa Timur 4. Jl. Kartini No.18 Kota Batu , Malang , Jawa Timur 5. Jl. Soekarno-Hatta 14 , Malang , Jawa Timur
Surabaya	1. Jl. Flores No.31 , Surabaya , Jawa Timur
Yogyakarta	1. Jl. Colombo No.22 Samirono, Yogyakarta 2. Jl. Affandi Gejayan, Yogyakarta 3. Jl. Kaliurang Km.14 , Yogyakarta 4. Jl. Perumnas Seturan, Yogyakarta 5. Jalan Kaliurang km 6.4, Yogyakarta 6. Jl. Wates Km.2 No35, Yogyakarta 7. Jl. Cendrawasih No.30 Demangan, Yogyakarta 8. Jl. HOS Cokroaminoto No.49, Yogyakarta 9. Jl. Pandega Karya No.18A , Yogyakarta 10. Jl. Tamansiswa No.83 , Yogyakarta
Bandar lampung	1. Jl. Zaenal Abidin No.59 Pagar Alam , Bandar Lampung , Lampung
Medan	1. Jl. Dr. Mansyur No.85 , Medan , Sumatera Utara 2. Jl. Adam Malik No.136 , Medan , Sumatera Utara 3. Jl. Sisingamangaraja No.314 , Medan, Sumatera Utara
Pekanbaru	1. Jl. Teuku Tambusai (Jl. Nangka) , Pekanbaru, Riau 2. Jl. Melati No.49 , Pekanbaru , Riau
Makasar	1. Jl. Cendrawasih No.180 , Makassar , Sulawesi Selatan 2. Jl. Boulevard Blok A3 No.5 Panakkukang Mas, Makassar ,

	Sulawesi
Palembang	1. Jl. Diponegoro No.07 , Palembang , Sumatera Selatan 2. Jl. Sumpah Pemuda No.3 Ilir Barat, Palembang, Sumatera Selatan 3. Jl. Angkatan 66 No.429 , Palembang, Sumatera Selatan
Cirebon	1. Jl. Kesambi No.191 , Cirebon , Jawa Barat
Purwokerto	1. Jl. MT. Haryono No.3A , Purwokerto , Jawa Tengah
Tegal	1. Jl. Kapten Ismail No. 116 Tegal, Jawa Tengah

Sumber: <http://www.waroengsteakandshake.com/outlet>.

F. Produk Waroeng Steak and Shake

Waroeng Steak and Shake Cabang Imam Bonjol merupakan jenis perusahaan atau usaha yang bergerak dibidang kuliner. Melihat namanya saja tentu produk unggulannya berupa steak and shake. Meskipun begitu Waroeng Steak and Shake tetap menyediakan berbagai macam menu makanan selain steak dan minuman selain milkshake. Produk-produk tersebut antara lain, yaitu :

1. Menu makanan

Produk atau menu makanan yang ada di Waroeng Steak and Shake terbagi menjadi empat macam, yaitu :

a. Steak original and impor

- 1) *Chiicken pepper*, yaitu berupa daging ayam, kentang, sayur mix, dan brown sauce.
- 2) *Steak burger beef*, yaitu berupa olahan daging sapi, spaghetti, kentang, sayur mix, dan brown sauce.
- 3) *Steak burger chicken*, yaitu berupa olahan daging ayam, spaghetti, kentang, dan sayur mix.
- 4) *Sirloin import*, yaitu berupa sirloin, kentang, sayur mix, brown sauce, dan mushroom.
- 5) *Blackpepper*, yaitu berupa tenderloin lokal, kentang, sayur mix, dan brown sauce.

- 6) *Rib eye import*, yaitu berupa rib, kentang, sayur mix, brown sauce, dan mushroom.
- 7) *Chicken mushroom*, yaitu berupa daging ayam, kentang, sayur mix, dan brown sauce.

b. Steak ala Waroeng

- 1) *Chicken double*, yaitu berupa daging ayam, kentang, sayur mix, dan brown sauce.
- 2) *Chicken*, yaitu berupa daging ayam, kentang, sayur mix, dan brown sauce.
- 3) *Sirloin single*, yaitu berupa sirloin lokal, kentang, sayur mix, dan brown sauce.
- 4) *Steak waroeng*, yaitu berupa tenderloin lokal, chicken, shrimp, kentang, dan sayur mix.
- 5) *Sirloin Doule*, yaitu berupa sirloin lokal, kentang, sayur mix, dan brown sauce.

c. Steak ikan

- 1) *Steak cumi* yaitu berupa cumi, brown sauce, dan mix vegetable.
- 2) *Tuna mushroom* yaitu berupa ikan tuna, kentang, sayur mix, brown sauce, dan mushroom.
- 3) *Steak kakap*, yaitu berupa ikan kakap, kentang, sayur mix, dan brown sauce.
- 4) *Tuna pepper* yaitu berupa ikan tuna, kentang, sayur mix, brown sauce, dan pepper.

d. Menu lain

- 1) Nasi Paprika Sapi, yaitu berupa nasi putih, daging sapi cincang, paprika, tomat, dan timun.
- 2) Nasi Putih
- 3) Sayur Lengkap, yaitu berupa kentang, jagung, buncis dan wortel.
- 4) *Chicken cordon blue* yaitu berupa daging ayam, smoked beef, keju, kentang, dan sayur mix.

- 5) Nasi Paprika Ayam, yaitu berupa nasi putih, daging ayam cincang, paprika, timun, dan tomat.
- 6) Kuah Steak
- 7) *Chicken drumstick* yaitu berupa daging ayam olahan, sayur mix, dan sauce.

2. Menu minuman

Untuk minuman Waroeng Steak and Shake mempunyai empat jenis minuman, yaitu antara lain :

a. *Milkshake*

- 1) *Milkshake chocolate with jelly*
- 2) *Milkshake chocolate milkshake chocolate*
- 3) *Milkshake vanilla special*
- 4) *Milkshake strawberry with jelly*
- 5) *Milkshake strawberry*
- 6) *Milkshake chocolate special*
- 7) *Milkshake vanilla with jelly*
- 8) *Milkshake vanilla*
- 9) *Milkshake strawberry special*

b. *Juice and Mix*

- 1) *Juice Orange*
- 2) Jeruk
- 3) *Cappucino with Jelly*
- 4) *Juice Avocado*

c. *Hot and ice*

- 1) *Cappucino*
- 2) Teh manis
- 3) *Lemon tea*

d. Float

- 1) Orange float*
- 2) Cappucino float*
- 3) Avocado float⁵*

⁵ <http://www.waroengsteakandshake.com/menu>, diakses pada tanggal 10 Mei 2017.