

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Permasalahan Konsumen**

Kini mulai banyak kedai ramen dan bakmi *hotplate* yang bermunculan. Kedai ramen yang bermunculan tersebut kebanyakan menghadirkan makanannya dengan menggunakan piring biasa dan tidak menggunakan piring keramik yang tebal sehingga hal tersebut membuat makanan yang tidak segera dimakan akan cepat dingin dan kurang nikmat. Disamping itu ada permasalahan lainnya, yaitu:

1. Konsumen menginginkan hidangan panas yang disajikan lebih tahan lama saat ingin disantap.
2. Konsumen menginginkan hidangan dengan bahan-bahan yang sehat dan higienis.
3. Ramen bahan utamanya menggunakan kaldu dari babi.
4. Konsumen menginginkan makanan yang tetap hangat untuk *take away*.

### **1.2 Solusi dan Nilai Lebih yang Ditawarkan**

Untuk menanggapi permasalahan tersebut Yoshimie memberikan solusinya yaitu :

1. Menghidangkan bakmi dan ramen menggunakan *hotplate* dan *hotpot*.
2. Menggunakan bahan-bahan *homemade* dan tanpa pengawet.
3. Membuat kaldu ramen yang terbuat dari tulang sapi sebagai pengganti babi.
4. Menggunakan *heatpack* dan *aluminium foil* pada pengemasan *take away*.

Nilai lebih yang ditawarkan Yoshimie yaitu ada pada kuah bakmi dan kaldu dari ramen, kuah bakmi berasal dari beberapa sayuran dan untuk beberapa menu *special* seperti menu *steak* saus yang digunakan memakai daging sapi. Untuk kaldu dari ramen sebagai pengganti babi, Yoshimie menggunakan tulang sapi.

### **1.3 Noble Purpose**

Yoshimie memiliki tujuan dan kontribusi untuk masyarakat terutama untuk konsumennya antara lain yaitu:

1. Menyajikan makanan yang sehat dan juga lezat.
2. Menyajikan makanan halal.

#### 1.4 Visi dan Misi

- Visi:

Menjadi restoran bakmi dan ramen terbaik dengan memimpin pada industri makanan olahan mie serta menjadi tujuan destinasi wisata kuliner di Yogyakarta.

- Misi:

1. Memberikan pelayanan terbaik
2. Mengembangkan inovasi dalam penyajian makanan
3. Menjaga kualitas makanan
4. Menyajikan makanan yang sehat, higienis, dan halal

