MEI 2018

berita Nikmat

BULETIN WARTA PEDAS

spesial sambal SS Waroeng

DINAMIKA BISNIS KULINER SELERA PEDAS

PROFIL Waroeng SS

Waroeng SS Kudus

Jl. Lingkar Utara no. 3, Peganjaran, Bae, Kudus

Waroeng SS ini adalah waroeng pertama di daerah Kudus. Berlokasi di alamat Jl. Lingkar Utara no. 3, Peganjaran, Bae, Kudus. Total meja yang disediakan ada 36 set meja baik meja duduk maupun meja lesehan. Waroeng ini mulai menebarkan pedas sejak bulan Maret 2018.

Waroeng SS Uluwatu Bali

Jl. Pura Masuka No. 1, Ungasan, Uluwatu, Badung Selatan, Bali

Waroeng ketiga di area Bali ini bertempat di Jl. Pura Masuka No. 1, Ungasan, Uluwatu, Badung Selatan, Bali. Berbekal 39 set meja, tentunya dapat menampung Big Boss yang membawa keluarga besar ataupun rombongan. Waroeng ini merupakan waroeng bertipe mandiri yaitu waroeng yang memiliki dapur 1. Waroeng ini mulai menebarkan pedas sejak bulan Maret 2018.

Waroeng SS Megatruh

Jl. Kaliurang Km. 5 Gang. Megatruh No. 5 Sleman Yogyakarta

Waroeng SS kali ini berbeda dari waroeng-waroeng ss yang sudah sering Big Boss kunjungi. Waroeng SS Megatruh adalah waroeng yang spesialisasinya melayani pesanan bungkus. Selain menu reguler, waroeng ini juga menyediakan menu paket yang pastinya lebih hemat di kantong Big Boss. Waroeng ini beralamat di daerah jalan kaliurang tepatnya di Gang Megatruh No. 5. Big Boss yang mau order online bisa ke Hotline 0821.8686.6655. Waroeng ini telah menebarkan pedas sejak Bulan Oktober 2017.

Waroeng SS Kebun Tamansari

Pusat kuliner Tamansari
Jl. Boulevard Pelem Raya Lippo Karawaci, Tangerang, Banten

Satu lagi cabang baru, dibuka untuk para Big Boss kami sekalian di daerah Karawaci. Waroeng ini kami beri nama sedikit berbeda dari "saudara-saudranya" yang lain, yaitu Waroeng SS Kebun Tamansari. Hadir dengan konsep berbeda yaitu nuansa kebun yang sejuk. Waroeng SS Kebun Tamansari Waroeng SS ini memiliki jumlah meja sebanyak 17 set dan sudah melayani Big Boss sekalian mulai tanggal 27 Februari 2018 jam 10.00-22.00 (last order).

OPINI

Big Boss

Variasi menu, tingkat kepedasan, dan suasana. Sesuai dengan selera. Harga bersahabat.

by Bayuardi Galuh

518.0k works with

Mantap abiss..
Banyak pilihan menu, harga bersahabat, sambal mantap

by Yohanes Fransiscus Octaflanus

172.6k works with

Semua sambal saya sukai, murah dan bs sekalian nyatai...

by Wiwit Aditama

172.6k works with

Best lah WSS,, tiap kluar kota, ingat lapar, psti ingat WSS...
Tp d kota REOG Ponorogo di kasih cabangnya dooong,, biar gak jauh2 klo mau ke WSS... ✌✌
Salam Huuuhh Haaaahhhh

by Anton Widodo

172.6k works with

Recomended bgt sambalnya dengan harga yg terjangkau. Bikin nagih pengen balik kesana,,

by Diah Naluritasari

518.0k works with

Menunya memang super.... harga bersahabat..... tempat sholatnya nyaman

by Maya Ranie

518.0k works with

Super, ,
Selalu merindukannya, apalgi sambal pedasnya, maknyossss !!!!!''

by Isakrachel More'dal

172.6k works with

Bisnis *Kuliner*

SEJARAH SS

Dari Kakilima Menuju Penjuru Kota

WAROENG Spesial Sambal 'SS' dibangun dengan kerja keras dan ketekunan. Bukan dengan modal besar. Waroeng SS berawal dari warung tenda di sebelah barat Grha Sabha Pramana UGM pada 20 Agustus 2002 dengan modal awal Rp 9.000.000. Waroeng SS ketika itu tidak berbeda jauh dengan warung kebanyakan. Satu-satunya yang membedakan adalah menunya. Waroeng SS menyajikan berbagai macam sambal sebagai andalan. Sama seperti menu yang dijual Waroeng SS sekarang.Gayung bersambut. Di luar dugaan ternyata penggemar sambal sangatlah banyak. Makan tanpa sambal ibarat lidah tanpa air liur. Betapapun pedas, banyak dicari. Memang, dulu jenis sambal yang disajikan tidak sebanyak sekarang. Waktu itu hanya menyediakan 11 jenis sambal. Tapi saat itu sudah cukup membuat pelanggan berdatangan. Kini Waroeng SS menyediakan 32 macam sambal. Jika dulu hanya dibutuhkan 10 kilogram cabai, sekarang ini kebutuhan cabai Waroeng SS lebih dari 1 ton sehari berupa cabai kriting merah, cabai rawit merah dan hijau. Cabai sebanyak 1 ton itu untuk memenuhi kebutuhan cabai di 83 outlet. Berawal dari warung tenda itulah, Waroeng SS terus mengembangkan usahanya. Semula hanya membuka satu-dua cabang, kini sudah mencapai 83 cabang di DIY, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, DKI Jakarta, Banten dan Bali. Waroeng SS sengaja memilih warung yang mengandalkan masakan pedas lewat sambal. Karena sambal itu universal.Meski demikian, jangan berpikir bikin sambal itu mudah. Sebab ada komposisi dan takarannya. Di situlah kuncinya. Jika ukurannya sesuai, meski porsinya cuma sedikit, sambal bisa menambah gairah makan. Rasa pedas, asin dan manisnya, pasti akan membuat porsi makan bertambah pula.Berkat sambal spesial olahannya, Waroeng SS kini terus berkembang. Dari 32 sambal yang tersedia di Waroeng SS, ada 10 besar jenis sambal yang disukai konsumen berdasarkan tingkat penjualan yaitu sambal bawang, sambal trasi segar, sambal belut, sambal trasi matang, sambal teri, sambal terong, sambal tubruk.Semua sambal yang ada di Waroeng SS itu basic-nya Jawa. Semua sambal itu diawali proses uji coba, kemudian disuguhkan sebagai sampling untuk konsumen. Kalau cocok baru dijual.Jika melihat kebutuhan cabe Waroeng SS, tentu ini sesuai *taglin*enya 'Pedas Abiss'. Dan sambal di Waroeng SS ini dibuat jika ada pesanan. Jadi made by order, dipesan baru dibuat, karena kalau sambal tidak langsung dinikmati, rasanya bisa berubah.

Aneka Sajian SS

Padu Padan

Kombinasi

Kobis Goreng

**Jangan terburu-buru memilih menu,
simak tips kombinasi menu Kobis Goreng berikut
agar lidah tidak tersesat kemana-mana dan makan menjadi lebih nikmat.**

1. Sambal Bawang + Ayam Goreng Paha/Dada
   + Kobis Goreng + Nasi
2. Sambal Terasi Tomat Segar + Ikan Kembung Bakar
   + Kobis Goreng + Nila
3. Sambal Bawang Tomat + Telur Dadar Biasa Goreng
   + Tempe Goreng **+ Kobis Goreng** + Nasi
4. Sambal Tahu + Lele Goreng **+ Kobis Goreng** + Nasi
5. Sambal Terasi Segar + Ikan Nila Goreng
   + Kobis Goreng + Nasi

Gudang

Waroeng SS

CHT

Cek, Hitung & Timbang

Waroeng SS memiliki bagian distribusi pusat yang beralamat di Jl kaliurang km 4,5 gang grompol no 1 Sleman D.I Yogyakarta. Lokasi inilah yang dijadikan gudang yang menyimpan, mengelola dan mendistribusikan komoditi bahan baku secara terpusat. Pemusatan bahan baku ini dilakukan untuk menciptakan kestabilan harga, ketersediaan barang sekaligus upaya jaga kualitas bahan baku. Adapun komoditi yang pengadaannya secara pusat yaitu seperti Coklat, Mix Kopi, Wedang Spesial Pedas, Madu, Beras, Gula, Jahe, Jengkol, Bawang Putih jenis kating, Bawang Merah, Ikan air tawar, Ikan kering, Cabe Rawit, Cabe Keriting, Mangga, dan Jeruk.

Diawaki sekitar 8 orang personel ini, dalam kesehariannya mengurusi kedatangan barang dari supplier yang jumlah muatannya beragam. Sebut saja untuk gula misalnya, dalam seminggunya 4 ton, beras 3 ton per minggu, cabe hampir 1,5 ton sedangkan bawang antara 1 – 3 ton. Kemudian dipacking dalam jumlah kebutuhan waroeng yang memesan dan segera untuk dilakukan pengiriman. Tidak lupa bahwasanya personel distribusi juga melakukan mengecekan standar bahan baku, bilamana ditemukan bahan baku yang diterima, tidak memenuhi standarnya, maka akan disortir.

Dalam mekanisme penyimpanan, personel distribusi akan melakukan tahapan perlakukan terhadap bahan baku sebagai berikut bahan baku yang datang di Cek, Hitung & Timbang (CHT), Jika tidak sesuai standar maka akan dikembalikan ke supplier, bahan baku yang standar disimpan di gudang dengan prinsip : First in first out (yang datang pertama keluar pertama). Pergudangan memenuhi standar pergudangan, yaitu adanya landasan dari dinding lantai, tersedia rak penyimpanan, gudang kering, sirkulasi terjaga serta aman dari tikus dan serangga.

Standar
Higienis SS

HIGIENIS
PRODUK WAROENG SS

Waroeng SS jika berbicara soal kualitas produk, selalu memfokuskan pada cita rasa dan higienitas. Rasa merujuk pada akhir produk yang dihasilkan (cita rasa karakter Waroeng SS), sedang menyoal higienitas, produk waroeng SS menjamin bebas dari unsur segala penyakit dan jaminan kebersihannya. Proses produk higienis diciptakan melalui pengolahan produk yang terjamin kepastian kesehatan produk dan mutu. Upaya pencapaian produk higienis, didukung oleh instrument dan peralatan yang diberlakukan secara standar operasional. Adapun sistem kerja memproduksi produk telah mengacu pada standar-standar sebagai berikut:

1. Standar Alat Ukur, Alat Kupas, Alat Potong dan Alat Penyimpanan.
2. Standar Alat masak dapur 1 dan 2
3. Standar Alat saji produksi
4. Standar Alat kebersihan produksi
5. Standar Pengelolaan alat
6. Standar Alat penyimpanan seperti kulkas freezer dll
7. Standar Alat penyaring telur dan fungsi penggunaan
8. Ketentuan Penggunaan Sarung Tangan

Berikut standar kerja tersebut berisi tentang ketentuan mengenai definisi kegiatan, tujuan kegiatan, asas bekerja, operasional kegiatan, mekanisme kerja, dan pemakaian peralatan produksi. Mengenai pemakaian alat mengandung unsur tentang cara penggunaan alat, cara penyimpanan alat dan cara perawatan alat dengan landasan jaminan kebersihan. Menyadari betul bahwasanya jika perlakuan peralatan terhadap bahan baku yang tidak sesuai, dapat menimbulkan kontaminasi pada produk tersebut.

Kontaminasi pada produk dapat berupa kontaminasi bakteri hidup, kontaminasi benda asing dan lainnya, sehingga di sisi lain, yang terpenting pula pada aspek produk higienis, yaitu sisi kualitas bahan baku. Asas pemilihan bahan baku pada standar kerja waroeng SS ditinjau adalah aspek tekstur, warna, rasa dan aroma bahan baku tersebut. Selebihnya pada lingkungan tempat kerja yang terjaga kebersihannya, aspek kebersihan pekerja (penggunaan penutup rambut, sarung tangan produksi dll) , lokasi tempat sampah yang berada jauh dari ruang produksi, pengelolaan sampah dan limbah pada siklusnya serta terjaganya ruang produksi dari hadirnya hewan serangga dan lainnya.

Sebaran Waroeng SS

JABODETABEK

1. **Waroeng SS Greenville**
   Alamat : Jln. Greenville Blok BL No.3, Duri Kepa, Kebon Jeruk
2. **Waroeng SS Tanjung Duren Utara**
   Alamat : Jl. Tanjung Duren Utara No. 224 Grogol,Jakarta Barat
3. **Waroeng SS BSD**
   Alamat : Bumi Serpong Damai Blok W2/23 sektor 1.2 Tangerang
4. **Waroeng SS Citra Raya**
   Alamat : Ruko Blossom Ville W1 No 20 Citra Raya, Tangerang
5. **Waroeng SS Kisamaun**
   Alamat : Jl. Kisamaun No 165 Pasar Lama, Tangerang
6. **Waroeng SS Lippo Asiatic**
   Alamat : Ruko Asiatic Jl. Permata Sari B15 No 50, Karawaci, Tangerang
7. **Waroeng SS Gading Serpong**
   Alamat : Jl Raya Kelapa Dua AF1/19 Ruko Gading Serpong Summarecon, Tangerang
8. **Waroeng SS Bintaro 1**
   Alamat : Jl. Bintaro Utama III Blok AP No 57 Bintaro Sektor 3, Tangerang
9. **Waroeng SS L'Agricola**
   Alamat : Jl. L'Agricola, Ruko L'Agricola Blok A15, Kelapa Dua, Curug sangerang, Tangerang
10. **Waroeng SS Depok**
    Alamat : Jl. Margonda Raya 280 (Ex kantor Disperindag)
11. **Waroeng SS Bintaro 2**
    Alamat : Jl. Bintaro Utama III Blok AP No.58 Bintaro Sektor 3, Tangerang.
12. **Waroeng SS Palem Semi**
    Alamat : Jl. Perase Ruko Vardid No 30, Palemsemi, Karawaci, Tangerang
13. **Waroeng SS Bekasi**
    Alamat : Jl. Jend. Sudirman No. 16, Kayuringin Jaya, Bekasi Selatan Jawa Barat
14. **Waroeng SS Kebun Tamansari**
    Alamat : Pusat kuliner Tamansari
    Jl. Boulevard Pelem Raya Lippo Karawaci,Tangerang, Banten

BOGOR

15. **Waroeng SS Bogor**
    Alamat : Ruko Taman Yasmin, Jl. RKH Abdullah Bin Nuh No 202 Sektor 6, Bogor Barat, Bogor

JATINANGOR

16. **Waroeng SS Jatinangor**
    Alamat : Jl. Kol. Ahmad Sam No.48 Desa Sayang, Jatinangor Sumedang

CIREBON

17. **Waroeng SS Cirebon Ampera**
    Alamat : Jl. Amaora Raya No. 11A, Kejaksan, Cirebon
18. **Waroeng SS Cirebon Tuparev**
    Alamat : Jl. Tuparev (Samping Sentral Yamaha), Kesambi, Cirebon

TEGAL

19. **Waroeng SS Tegal**
    Alamat : Jl. Kapten Soediyo No 220 , Tega Selatan, Tegal

PEKALONGAN

20. **Waroeng SS Pekalongan**
    Alamat : Jl. Sapu Garut no. 130, Buaran, Pekalongan

PURWOKERTO

21. **Waroeng SS Purwokerto GOR Satria**
    Alamat : Jl. Prof. DR. Soeharso, (Depan Pintu Barat GOR Satria), Purwokerto
22. **Waroeng SS Purwokerto Wirya Atmaja**
    Alamat : Jl. RA. Wiryaatmaja (Jl. Beng) Kel. Kedungwuruh, Purwokerto Barat

SEMARANG

23. **Waroeng SS Ngaliyan**
    Alamat : Jl. Prof. Dr Hamka No 59, Semarang Barat,Ngaliyan, Semarang
24. **Waroeng SS Sambiroto**
    Alamat : Jl. Sambiroto Raya No F5 (Ruko Sambiroto) Semarang
25. **Waroeng SS Lampersari**
    Alamat : Jl. Lampersari No 29, Semarang Selatan
26. **Waroeng SS Sompok**
    Alamat : Jl. Sompok No 22, Semarang Selatan, Semarang
27. **Waroeng SS Tembalang**
    Alamat : Jl. Tirto Agung No 7, Tembalang Semarang
28. **Waroeng SS Puri Anjasmoro**
    Alamat : Jl. Puri Anjasmoro Raya No 49, Semarang Barat, Semarang
29. **Waroeng SS Sampangan**
    Alamat : Jl. Menoreh Raya No 33, Sampangan Semarang
30. **Waroeng SS Tembalang 2**
    Alamat : Jl. Tirto Agung No 32 , Tembalang Semarang

UNGARAN

31. **Waroeng SS Ungaran**
    Alamat : Jl. Gatot Subroto No 6 (Jl. Raya Ungaran-Semarang), Bandarjo, Ungaran barat

SALATIGA

32. **Waroeng SS Salatiga Diponegoro**
    Alamat : Jl. Diponegoro No 105, Ruko wijaya Square A1, salatiga
33. **Waroeng SS Salatiga Sudirman**
    Alamat : Jl. Jend. Sudirman No 286, Mrican, Salatiga

TEMANGGUNG

34. **Waroeng SS Temanggung**
    Alamat : Jl. Pahlawan No. 18, Temanggung

CILACAP

35. **Waroeng SS Cilacap**
    Alamat : Jl MT Haryono No.31 (Sebelah DISHUB), Cilacap Selatan

MAGELANG

36. **Waroeng SS Kupatan**
    Alamat : Jl. Ahmad Yani 340 Magelang (Depan RS. Dr. Soerojo)
37. **Waroeng SS Muntilan**
    Alamat : Jl. Bina Muntilan, Muntilan
38. **Waroeng SS Magelang**
    Alamat : Jl. Tentara Pelajar No. 20, Kemirinejo, Magelang

JEMBER

39. **Waroeng SS Jember**
    Alamat : Jl. Danau Toba No. 15, Tegal Gede, Sumber Jember

JOGJAKARTA & SLEMAN

40. Waroeng SS Perjuangan
Alamat : Jl. Kaliurang Km 3, Barat Griya Saliha Pramana UGM, DIY

41. Waroeng SS Condong Catur Barat
Alamat : Jl. Ringroad Utara, Condong Catur, Depok, DIY

42. Waroeng SS Condong Catur Timur
Alamat : Jl. Ringroad Utara (200 m barat POLDA DIY), Condong Catur, Depok, DIY

43. Waroeng SS Babarsari Barat
Alamat : Ruko Rafesia, Jl. Perumnas Murdusaren Yogyakarta

44. Waroeng SS Babarsari Timur
Alamat : Jl. Babarsari I Samping SMA Babarsari), Depok, Sleman, DIY

45. Waroeng SS Pandega Martha
Alamat : Jl. Pandega Marta, Maguwoharjo, Sleman, DIY

46. Waroeng SS Besi
Alamat : Jl. Kaliurang Km 12,5 Besi, Ngaglik, DIY

47. Waroeng SS Kusumanegara
Alamat : Jl. Kusumanegara (Selatan SGM), Pakualaman, DIY

48. Waroeng SS Monjali
Alamat : Jl. Monjali, Karangjati, Mlati, Sleman, DIY

49. Waroeng SS Godean
Alamat : Jl. Godean Km 5,5, Gamping, DIY

50. Waroeng SS Samirono
Alamat : Jl. Samirono Barat (depan GOR UNY), Gondokusuman, DIY

51. Waroeng SS Plengkung Gading
Alamat : Jl. Mayjen Sutoyo No 56, Mantrijeron, Depan Bank BNI, DIY

52. Waroeng SS Veteran
Alamat : Jl. Veteran No 122, Warungboto, DIY

53. Waroeng SS Kyai Mojo
Alamat : Jl. Kyai Mojo no. A48 Pingit, Yogyakarta

54. Waroeng SS Palagan
Alamat : Jl. Palagan Tentara Pelajar km.7 no. 20A, Yogyakarta.

55. Waroeng SS Megatruh
Alamat : Jl. Kaliurang Km. 5 Gang. Megatruh No. 5 Sleman Yogyakarta

BANTUL

56. Waroeng SS Bantul
Alamat : Jl. Raya Bantul Km. 6, Sewon, DIY

WONOSARI

57. Waroeng SS Wonosari
Alamat : Jl. Baron Km 1, Siraman, Wonosari, Yogyakarta

KLATEN

58. Waroeng SS Prambanan
Alamat : Jl. Raya Jogja - Solo, Kios 54 Mulyoro, Prambanan

59. Waroeng SS Klaten
Alamat : Jl. Mayor Kusmanto, Dukuh Sakar Mulyo, RT 02 RW 07 Desa Sekarsuli, Klaten

BOYOLALI

60. Waroeng SS Boyolali 1
Alamat : Jl. Perintis Kemerdekaan No 889, Boyolali

61. Waroeng SS Boyolali 2 (Heritage)
Alamat : Jl. Merbabu No 31, Wisma Heritage, Boyolali

62. Waroeng SS Banyudono
Alamat : Jl. Raya Boyolali - Solo Km.10 Kuwiran, Banyudono, Boyolali

WONOGIRI

63. Waroeng SS Wonogiri
Alamat : Jl. Ahmad Yani No 98, Kp. Kerdu Kepk, Kel. Giripurwo, Wonogiri (dpn tk kerudung rabbani)

SOLO

64. Waroeng SS Manahan Barat
Alamat : Jl. Hasanudin No 53, Laweyan, Solo

65. Waroeng SS Manahan Timur
Alamat : Jl. Hasanudin No 53, Laweyan, Solo

66. Waroeng SS Gonilan Baru
Alamat : Jl. Mekar Raya, Karangasem, Solo. (belakang tamar edupark UMS)

67. Waroeng SS Solo Baru
Alamat : Jl. Raya Solo Baru, Bacem No.9K Langenharjo, Grogol, Sukoharjo

68. Waroeng SS Jurug
Alamat : Jl.Ir. Sutami No.13A, Geniingan, Surakarta (sebelah selatan SPBU Sekarpace)

69. Waroeng SS Patimura
Alamat : Jl. Patimura no.91 Dawung Tengah, Sawangan, Solo.

70. Waroeng SS Kartasi
Alamat : Jl. Bimasing no. 5 (Belakang RS Panti Waluyo), Kartasi- Solo Km.10 Kuwiran, Banyudono, Boyolali

KARANGANYAR

71. Waroeng SS Karanganyar
Alamat : Jl. Brigjen Slamet Riyadi, Bedan Wuryo, Karanganyar (sebelah utara SPBU Lalungi

SRAGEN

72. Waroeng SS Sragen
Alamat : Jl. Brigjen Slamet Riyadi no. 105, Pengko, Sragen Tengah, Sragen

PATI

73. Waroeng SS Pati
Alamat : Jl. Wahid Hasyim No 22 , Batangan, Pati

MADIUN

74. Waroeng SS Madiun
Alamat : Jl. H. Agus Salim No. 180, Manguharjo, Madiun

KEDIRI

75. Waroeng SS Kediri
Alamat : Jl. PK Bangsa No. 26, Kediri

SURABAYA

76. Waroeng SS Surabaya Arjuna Raya
Alamat : Jl. Arjuna Raya Gg. Merapi No. 2-14, Sawahan

77. Waroeng SS Surabaya Mulyorejo
Alamat : Ruko Sutorejo Prima Utara II PDD-74, Kalisari, Mulyoreja, Surabaya

MALANG

78. Waroeng SS Malang Sengkaling
Alamat : Jl. Sengkaling No. 150, Malang

79. Waroeng SS Malang Ciliwung
Alamat : Jl. Ciliwung No. 53, Malang

KUDUS

80. Waroeng SS Kudus
Alamat : Jl. Lingkar Utara no. 3, Peganjaran, BAE, Kudus

BALI

81. Waroeng SS Bali Batu Bulan
Alamat : Jl. Raya Batubulan - Gianyar (utara Lapangan Ceraka Mulia), Batubulan, Gianyar

82. Waroeng SS Bali Tukad Barito
Alamat : Jl. Tukad Barito No. 30-31 Renon, Denpasar

83. Waroeng SS Bali Uluwatu
Alamat : Jl. Pura Masuka No. 1, Ungasan, Uluwatu, Badung Selatan, Bali.

Bisnis Kuliner

BAGUS
Belum Tentu Mulus

BISNIS kuliner dengan menu andalan sambal kini banyak bermunculan. Gelagat itu terlihat di mana-mana dan tentu saja ini kecenderungan yang menggembirakan.Tapi memang, mengelola bisnis kuliner tidak semudah membalik tangan. Banyak pesaing, banyak tantangannya. Tak hanya yang mengandalkan sambal sebagai basic-nya. Tapi juga kuliner dengan variasi menu andalan lainnya.Lantaran banyak saingan, kadang bisnis kuliner tidak berjalan mulus. Baru sekian lama buka, akhirnya tutup. Sementara yang sudah mapan terus berkembang. Ini artinya, meski pasar menjanjikan tapi sesungguhnya tidak gampang mengelola bisnis kuliner.Tantangan bisnis kuliner itu bisa datang karena faktor internal tapi juga eksternal. Dari internal lebih ke arah kegagalan menjaga kualitas rasa sajian secara konsisten, padahal kualitas rasa itu nyawanya bisnis kuliner. Kecuali itu, kegagalan mengelola biaya sehingga menjadi tidak efisien dan owner-nya tidak siap secara mental maupun fisik dalam hal ini menyangkut ketekunan dan ketangguhan. Ketidaksabaran ketika dalam periode waktu tertentu usahanya belum memberikan hasil seperti yang diharapkan. Tantangan internal yang lain adalah kegagalan mengelola SDM. Sedangkan tantangan eksternal kondisi ekonomi makro yang tidak stabil, sehingga mengakibatkan harga dan pasokan bahan baku menjadi tidak stabil juga dan ini sangat berpengaruh terhadap usaha bisnis kuliner. Ini yang membuat perhitungan biaya produksi selalu berubah-ubah, padahal harga jual stabil, sehingga yang menjadi korban adalah kesehatan usaha.Waroeng SS dalam menghadapi tantangan itu terus mengupayakan efisiensi dari berbagai aspek. Termasuk melakukan investasi misalnya penggantian lampu yang tujuannya untuk menghemat listrik.Tantangan eksternal yang lain adalah kompetisi semakin ketat. Juga kebijakan dan birokrasi pemerintah yang belum cukup memberikan dukungan nyata bagi kemajuan usaha kuliner. Perubahan sosial budaya yang berakibat pada pergeseran mentalitas masyarakat mengakibatkan sulitnya mencari SDM yang tangguh dan mau bekerja keras.Namun demikian, di tengah serunya bisnis kuliner, Waroeng SS tetap berkembang. Hingga saat ini sudah ada 83 Waroeng SS di Jawa dan Bali dan itu bukan waralaba.

Manfaat Bahan

COKLAT

Minuman Nikmat dengan Banyak Khasiat

Siapa sih yang tidak kenal dengan coklat? Rasa pahit manis yang khas membuatnya disukai oleh banyak orang dari berbagai kalangan. Coklat atau kakao merupakan biji dari tumbuhan yang memiliki nama ilmiah Theobrema cacao. Biji kakao diolah menjadi bubuk dan dapat dijadikan berbagai jenis olahan makanan dan minuman. Biji kakao ditanam di beberapa negara dan menjadi komoditi dagang yang mampu menyuplai kebutuhan di dunia. Peringkat pertama penghasil biji kakao terbanyak adalah Pantai Gading, disusul oleh Ghana dan Indonesia. Yup, Indonesia adalah negara penghasil biji kakao ketiga tertinggi dan menyuplai 17% kebutuhan kakao secara umum.

Coklat adalah nama olahan dari biji kakao. Coklat ini dipercaya sebagai makanan bangsawan pada zaman Mesoamerika kuno. Seiring berjalannya waktu, coklat bisa dinikmati oleh semua orang. Coklat pun diolah menjadi berbagai jenis sajian, mulai dari coklat batangan, kue dan minuman. Bahkan biji kakao yang diproses secara khusus digunakan sebagai campuran dalam membuat minuman keras. Pemrosesannya yang rumit membuat harga bahan baku bubuk coklat menjadi mahal.

Nah, kabar gembira bagi Big Boss penikmat coklat, karena selain memiliki rasa yang khas, coklat juga dipercaya mampu mencegah penyakit jantung, menurunkan tekanan darah, anti depresan, meningkatkan sirkulasi darah dan mampu menghindarkan kelelahan kronis. Nikmatnya coklat dapat Big Boss nikmati di Waroeng SS karena kami menyediakan 3 produk olahan coklat dalam bentuk minuman. Big Boss dapat menikmati coklat panas, es coklat dan juice coklat ketika berkunjung ke Waroeng SS. So, tunggu apalagi? Segera kunjungi Waroeng SS terdekat dan sisipkan menu coklat ke dalam nota pesanan Big Boss. Selamat mencoba…

Pengiriman
Bahan Baku

DISTRIBUSI
Bahan Baku

Pengiriman/ekspedisi bahan baku terpusat dikerjakan oleh bagian Distribusi Manajemen Pusat. Siklus kerja pengirimannya sudah harian, mengingat komoditi bahan baku yang terdistribusi pusat semakin banyak. Kota pengirimannya tertuju kepada kantor-kantor area manajemen yang ada.

Tipe pengiriman dengan mempertimbangkan efektifitas dan efisiensi kerja dilakukan dengan beberapa cara. Untuk pengiriman ke daerah Solo, Semarang, Jogja, Magelang menggunakan armada sendiri, yaitu berupa mobil box L300. Untuk tujuan Malang, Bali & Purwokerto menggunakan titipan travel sedangkan arah Jabotabek menggunakan ekpedisi truk.

Barang kiriman dipastikan dengan aman dan selamat sampai tujuan. Pengecekan kiriman dilakukan serta merta dengan menghubungi personel penerima di kantor area manajemen yang dituju. Kurir mobil Box pula mengedepankan keselamatan perjalanan dan keamanan barang yang dikirim, termasuk pilihan waktu perjalanan di kala pagi.

Persiapan untuk pengiriman dengan mobil Box juga ditelateni dengan seksama seperti pengecekan fisik armada, surat berkendara, biaya perjalanan, surat jalan, dan kartu e-toll.

Pelayanan
Kepada Konsumen

PERTAHANKAN Pelayanan Terpuji

Sesungguhnya yang menjaga kualitas sebuah pelayanan adalah diri personel itu sendiri. Oleh karena itu, untuk mempertahankan kualitas pelayanan setiap personel, bagian training Waroeng SS senantiasa melakukan kontrol standar pelayanan dan evaluasi kinerja pelayanan personel dengan training peningkatan keahlian pelayanan.

Kompetensi staf pelayanan ditargetkan untuk mampu melakukan secara telaten menjaga kebersihan & kerapian diri, telaten menjaga & merawat area kerja beserta semua alat pendukung kerja, sedapat mungkin menciptakan suasana nyaman dan keramahan bagi Big BoSS (sebutan pelanggan Waroeng SS) dan selalu siap dengan perbaikan sistem dalam bekerja.

Aspek pelayanan dimulai sejak kedatangan pelanggan Waroeng SS disambut dengan 3S (Senyum, Salam, Sapa), dipastikan "Big BoSS" berkenan makan di tempat atau pesan bungkus. Jika pesan bungkus, staf pelayanan memberikan nota dan mempersilakan pelanggan untuk duduk di area tunggu, jika makan di tempat, staf pelayanan memastikan jumlah orang, area duduk yang dikehendaki (meja-kursi/lesehan, area smoking/non-smoking). Pada kondisi antrian, staf pelayanan menginformasikan panjang antrian.

Selanjutnya, staf pelayanan menerima order, sekaligus membaca ulang pesanan dan memastikan detail pesanan (minuman dingin/panas, bakar/goreng, dll), menawarkan tambahan pesanan dan mencatat nomor meja serta nama Big BoSS.

Saat staf pelayanan menyajikan pesanan, kepada Big BoSS, staf pelayanan mengucapkan permisi terlebih dahulu (dan mohon maaf jika pelayanan dinilai lama), menyajikan dan menyebutkan menu satu per satu menyebutkan kekurangan menu (jika ada), menyampaikan adanya Garansi Kecewa kepada Big BoSS, serta tidak lupa permisi saat meninggalkan tempat.

Perlakuan Staf Pelayanan saat Big Boss meninggalkan area konsumen (hendak pulang), yaitu mengucapkan terimakasih saat berpapasan dan segera untuk clean up area makan (cek jika ada barang tertinggal).

Mr. Huuh Haah

Ungkapan Hati

Kerja Keras Membuahkan Hasil

DIKATAKAN gampang, mengelola bisnis kuliner sesungguhnya sulit. Dibilang sulit, membangun bisnis kuliner sebenarnya mudah. Bukan hanya modal yang dibutuhkan, tapi juga kerja keras. Jika dua hal tersebut dikombinasikan dengan pilihan menu yang tepat, kesempatan untuk berkembang terbuka lebar. Kalaupun ada hambatan, kemungkinan hanya karena faktor internal menyangkut manajemen dan faktor luar karena kurang jeli menyiasati persaingan.

Tapi yakinlah, lambat atau cepat, kerja keras pasti akan membuahkan hasil. Begitu pula dengan apa yang dikerjakan manajemen maupun personel Waroeng SS demi membesarkan Waroeng Spesial Sambal 'SS'. Hasil nyata dari kerja keras itu terlihat Waroeng Spesial Sambal 'SS' terus berkembang, semula dari kaki lima kini menembus berbagai kota.

Dukungan para Big Boss juga sangat berpengaruh terhadap perkembangan Waroeng Spesial Sambal 'SS'. Betapapun manajemen Waroeng Spesial Sambal 'SS' sudah memiliki standar masakan maupun standar pelayanan, tapi tanpa dukungan Big Boss, Waroeng Spesial Sambal 'SS' tidak akan menjadi seperti sekarang.

Kerja keras memang mutlak diperlukan jika kita ingin terus berkembang. Berpuas diri hanya akan membuat kita terlena dan akhirnya termakan oleh pesaing kita.

Namun hendaknya perlu disadari, kehidupan terus bergerak. Berputar seperti roda. Waroeng Spesial Sambal 'SS' juga bergerak mengikuti zaman. Tidak melawan arus, tapi juga tidak terseret arus.

Terima kasih pada Big Boss yang telah ikut membesarkan Waroeng Spesial Sambal 'SS' dalam berproses dan berproses.

Mr Huuh-Haah

Opini Redaksi

Image by :
https://mg-s.viralinfo.net/content/2015/09/25/05/220680.jpg

Sosmed, Pisau Bermata Dua

SOSIAL media (sosmed) ibarat pisau bermata dua. Di satu sisi bisa menjadi ajang promosi, di sisi lain bisa jadi merupakan ancaman. Berfoto selfie di depan rumah makan yang diupload ke medsos merupakan promosi gratis. Tapi apa jadi jika konsumen secara tidak sengaja dikecewakan oleh rumah makan, maka kekecewaanlah yang diunggah dalam medsos.

Di masa lalu, konsumen yang kecewa akan menyampakan keluhannnya pada beberapa temannya. Tapi saat ini konsumen yang kecewa akan mengupload ke media sosial yang dimiliki. Postingan itu kemudian akan beredar di dunia maya bahkan bisa menjadi firal. Hal ini tentu saja menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku usaha untuk mengantisipasinya.

Dari paparan di atas dapat diambil pelajaran dari pelaku usaha untuk semakin berhati-hati dalam memberikan pelayanan kepada konsumen. Para pelaku usaha khususnya kuliner dituntut untuk selalu memberikan sajian terbaik dengan pelayanan yang prima. Namun demikian, konsumen hendaknya juga hati-hati untuk tidak sembarangan mengupload kekecewaan melalui media sosial. Sebab, jika menjurus ke penghinaan bisa dijerat pasal dalam Undang-Undang IT. Artinya, betapapun dikecewakan ada baiknya dikomunikasikan melalui saluran komunikasi yang telah disediakan oleh pelaku usaha. Sebab, sebuah kesalahan dalam penyajian di rumah makan belum tentu mutlak merupakan kesalahan pengelola maupun manajemen.

Jika karena sebuah kesalahan atau karena kekecewaan seorang konsumen yang kemudian diunggah lewat medsos kemudian menyebabkan kebangkrutan sebuah usaha, tentulah hal ini akan merugikan banyak pihak : pemilik usaha, karyawan, supplier dan lain-lain. Untuk itu, alangkah baiknya jika kita berhati-hati dalam menggunakan media sosial. Gunakankanlah medsos secara bijak dan tidak melukai.

HADIAH :

4 voucher makan @ 150k

10 voucher makan @ 50k

Sebutkan 2 Nama Waroeng Baru yang buka tahun 2018?

Teknis menjawab:

1. Satu orang hanya diperbolehkan menjawab 1 kali
2. Kuis tidak berlaku untuk seluruh karyawan Waroeng SS
3. Jawaban dikirim melalui :

   WA ke nomer 0823 0005 3770

4. Jawaban terakhir diterima pada tanggal 30 Juni 2018
5. Pemenang akan diumumkan di saluran Media Sosial resmi Waroeng SS dan dihubungi oleh tim redaksi Berita Nikmat

Format Jawaban :

Nama Peserta/Domisili/KuiSSbermat/Jawaban Kuis

Sugiyo/Surakarta/KuiSSbermat/Waroeng A dan Waroeng B

Waroeng SS PASAR RAYA BOGA #3 JOGJAKARTA 2018

PASAR BOGA TERBESAR, TERLENGKAP, TERBERSIH & TERINDAH

LAP. PARKIR STD. MANDALA KRIDA
26 - 29 APRIL 2018

Pengunjung Lebih 60 Ribu Transaksi Lebih Rp. 800 Juta

Asosiasi Pengusaha Boga Indonesia (AsPBI) menyelenggarakan "Waroeng SS Pasar Raya Boga Jogjakarta (PRBJ) #3" pada tanggal 26 s.d. 29 April 2018 di Area Parkir Stadion Mandala Krida Yogyakarta. Waroeng Spesial Sambal "SS" bertindak sebagai sponsor utama dan Blibli.com sebagai sponsor pendukung, sedangkan pelaksana kegiatan adalah EO InSEd Production. Event ini secara resmi dibuka pada tanggal 26 April 2018 oleh Bapak Yoyok Hery Wahyono sebagai Ketua AsPBI dengan bacaan Basmallah, pemukulan gong dan pelepasan burung merpati, didampingi Pengurus AspBI, Perwakilan Tenant dan Ketua Panitia. Event ini mengambil tema : "Boga Khas Nusantara Selera Tiada Akhir." Waroeng SS PRBJ #3 diikuti oleh 65 peserta yang terbagi menjadi beberapa katagori kuliner, yaitu Katagori Boga Legenda, Boga Populer, Boga Jiran, Boga Jaman Now, Boga Nusantara, Jajanan Legenda, Jajanan Populer dan Katagori Pasar Bahan Boga. Para peserta tidak dipungut biaya sewa alias gratis. Jumlah pengunjung pada hari pertama mencapai 15 ribu orang. Hal ini membuktikan bahwa event PRBJ sudah cukup dikenal dan ditunggu masyarakat luas. Semoga event ini bermanfaat bagi semua pihak, baik untuk para pengusaha kuliner maupun masyarakat luas.

GENGGAM JEMARI UNTUK INDONESIA

SMKN 3 Cirebon

Sebagai bentuk kepedulian terhadap dunia pendidikan, Waroeng Spesial Sambal "SS" secara konsisten menyalurkan beasiswa kepada para pelajar dan mahasiswa yang berasal dari keluarga kurang mampu melalui sekolah tempat mereka belajar. Beasiswa diberikan per bulan selama setahun. Sekolah-sekolah itu antara lain : SMAN 3 Yogyakarta, SMAN 1 Salatiga, SMAN 1 Magelang, SMAN 1 Boyolali, SMAN 1 Purwokerto, SMA Negeri 3 Malang, SMAN 2 Surabaya, SMKN 6 Semarang, SMKN 7 Surakarta, SMKN 2 Cirebon, SMKN 3 Tangerang, SMKN 2 Sukawati Bali dll. Sedangkan Perguruan Tinggi yang mahasiswa mendapatkan beasiswa dari Waroeng "SS" adalah sebagai berikut : Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia UGM, FEB UNS, Politeknik Negeri Semarang, Politeknik Negeri Malang, Fakultas Teknik Universitas Mercu Buana Jakarta dll. Semoga beasiswa ini memberikan motifasi tambahan bagi penerimanya untuk lebih meningkatkan prestasinya.

SMA 3 Malang

SMK 3 Tangerang

FEB UNS

Ponpes Krapyak

Pengelola Buletin

Penasehat	: Yoyok Hery Wahyono
Pemimpin Redaksi	: Widyatmoyo
Redaktur	: Allan Wihartono , Galih Wicaksono, Yosi Bestari
Layout dan Desain	: Fajria Novari - InSEd Production
Administrasi dan Distribusi	: Dina Lili Santi, Febricaria Hamida Ayu
Konsultan	: Isnawan
Kontributor	: Bagian Pengembangan Operasi dan Divisi Eksternal
Alamat Redaksi	: Bagian HLS Waroeng Spesial Sambal SS Jl. Kaliurang Km.4,5 Gg Kinanti No.19 Pogung Kidul

Merchandise
Spesial Sambal

• Kaos Sambal

Haris Pedas
Terbitlah Nikmat

Sambal Itu Pedas Boss

Sambal Bawang

Sambal Terasi

Sambal Tomat

I Luv Sambal

Merah Darahku
Putih Tulangku

Sambelite Dinner

Informasi & Pemesanan :

Divisi oksomal dan Pengembangan
Waroeng SS Indonesia

Arifin
WA/Telp : 082225959859

Wedhang PEDAS SEHAT