

BAB IV

HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar yang sudah bekerja selama lebih dari 3 tahun.

Tabel 4. 1 Responden berdasarkan jenis kelamin dan usia

Keterangan	Pemilik		Karyawan	
	F	%	F	%
Jenis kelamin :				
a. Laki-Laki	1	100	2	50
b. Perempuan	0	0	2	50
Usia :				
a. 20-30 tahun	0	0	2	50
b. 31-40 tahun	1	100	2	50
c. >40 tahun	0	0	0	0
Total :	1	100	4	100

Tabel 4.1 adalah data responden berdasarkan jenis kelamin terdapat 2 Responden berjenis kelamin perempuan dan 3 responden berjenis kelamin laki-laki yang berarti responden berjenis kelamin laki-laki lebih banyak dibandingkan dengan responden berjenis kelamin perempuan. Lalu dilihat dari segi usia responden dengan rentang usia 20-30 tahun berjumlah 2 dan responden dengan usia 31-40 tahun berjumlah 3 yang berarti responden yang lebih banyak yang berusia 31-40 tahun.

4.2 Persepsi responden terhadap karakteristik wirausahawan

4.2.1 Persepsi Pemilik terhadap Karakteristik wirausahawan

Pada bagian ini akan dijelaskan hasil wawancara kepada Pemilik mengenai karakteristik kewirausahaan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013).

- **Percaya Diri**

Pada karakter percaya diri menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013), ada beberapa indikator yang harus diteliti agar mengetahui karakteristik kewirausahaan pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar. Indikator pada karakter percaya diri adalah sebagai berikut :

- a. **Memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usahanya.**

Hasil dari wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu bahwa pemilik menilai bahwa dirinya memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usaha yang dijalani saat ini. Kemampuan yang dimiliki oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar adalah menambah varian menu, meningkatkan pelayanan yang sudah baik, mengembangkan tempat supaya lebih bagus dan menarik, melakukan penataan tempat agar terlihat lebih rapi dan secara arsitektur tem

pat harus lebih baru supaya lebih *modern* lagi. hal ini dapat dibuktikan dengan pernyataan pemilik yaitu “ ya mempunyai kemampuan, selain adanya varian menu, peningkatan pelayanan, pengembangan tempat, penataan tempat, secara arsitektur juga harus ada yang baru, terus menu-menu juga harus ada yang baru, selalu ada *upgrade*.”

- b. **Seseorang yang optimis.**

Berdasarkan pernyataan “namanya usaha kita harus mantap ya. Harus selalu optimis kalo kurang berkembang nanti kita evaluasi nanti kita harus perbaiki, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merasa bahwa dirinya adalah seseorang yang optimis. Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menilai bahwa setiap usaha yang dijalani harus disertai sikap yang optimis terhadap usaha tersebut jika memang usaha tersebut kurang membuahkan hasil maka harus dilakukan evaluasi.

- c. **Kemandirian didalam mengambil keputusan.**

Pemilik didalam mengambil sebuah keputusan harus melihat kondisi yang ada, dikarenakan dibutuhkan informasi serta saran dari tiap divisi untuk digunakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar sebagai bahan pertimbangan sebelum mengambil keputusan, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga merasa bahwa didalam menjalankan usaha pemilik dan karyawan bekerjasama untuk kemajuan usaha ini, maka dari itu pemilik juga melibatkan karyawan sebelum mengambil keputusan. Pernyataan ini dibuktikan dengan jawaban pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu “ untuk mengambil keputusan kita harus melihat kondisi. Karena kita *teamwork*, kita tidak mengambil keputusan sendiri harus melihat informasi dari teman-teman yang bekerja disini, baru kita dapat mengambil keputusan artinya repotnya seperti apa nanti kita putuskan sendiri.”

Tabel 4. 2 Hasil kesimpulan wawancara dengan pemilik mengenai variabel percaya diri.

Karakter	Indikator	Pemilik
Percaya diri	Memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usaha	Pemilik memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usaha yang dijalani saat ini.
	Seseorang yang optimis	Pemilik adalah seseorang yang optimis dan mantap didalam menjalankan usahanya
	Kemandirian didalam mengambil keputusan.	Didalam keputusan pemilik melihat kondisi dan mendengarkan informasi dari karyawan lalu mengambil keputusan.

- **Berorientasi pada tugas dan hasil**

Berikut ini merupakan hasil dari persepsi pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar terkait dengan Berorientasi pada tugas dan hasil menurut Meredith.

- a. Pengawasan kegiatan operasional.**

Didalam mengawasi kegiatan operasional, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengawasi kegiatan operasional sendiri, namun ada beberapa hal seperti mengurus bagian keuangan diserahkan kepada istri dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar. Hal ini dikatakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu “ Sebagian bagian operasional ketika dilapangan saya mengawasi sendiri, tetapi beberapa masalah seperti keuangan atau *Accounting* dipegang oleh istri saya berarti ada orang lain kan.”

- b. Memiliki target laba**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki target laba, hal ini digunakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar sebagai motivasi dan semangat didalam menjalankan usahanya. Untuk menaikkan laba maka pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengadakan promo, meningkatkan kualitas dari makanan dan minuman, dan meningkatkan kebersihan dari tempat hingga makanan dan minumannya. Pernyataan ini dikatakan oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu “ ya kalau target laba sih selalu ada, karena kan memang sebuah usaha harus punya target kalau enggak kita tidak ada semangat kan. Untuk mencapai itu ya memang dengan meningkatkan kaya promo, kualitas makanannya, kita perbaiki kita tingkatkan kebersihan dll kita harus tingkatkan..”

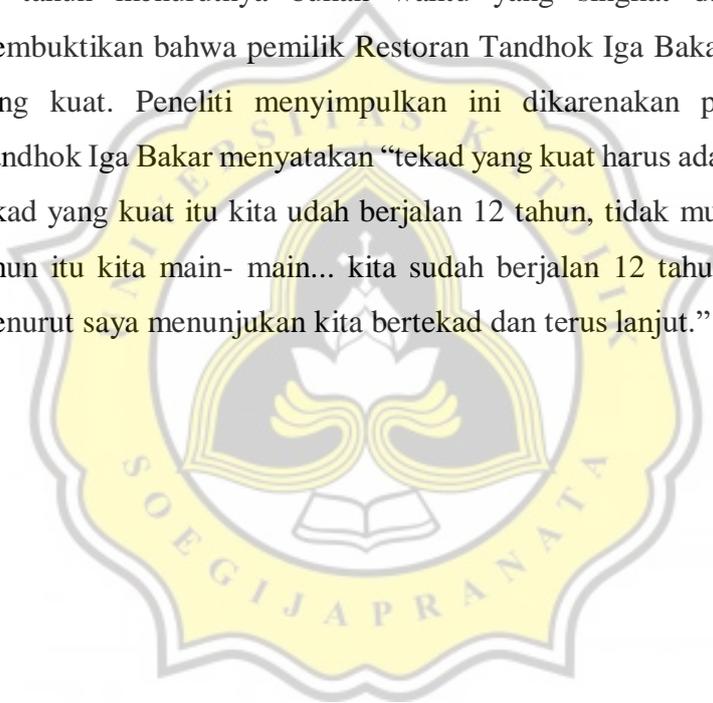
- c. Menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha.**

Pemilik mengatakan bahwa “ketika itu ada kendala memang selalu tidak bisa langsung selesai biasanya kalau memang tidak selesai kita cari solusi lain intinya kita tetap berusaha bagaimana pelan-pelan masalah tersebut dapat diatasi..”, dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dapat menghadapi dan menyelesaikan

masalah dalam menjalankan usahanya dengan cara melihat terlebih dahulu masalahnya, jika masalah tidak bisa diselesaikan pada hari itu maka pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar akan mengupayakan agar masalah tersebut dapat teratasi.

d. Memiliki tekad yang kuat

Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merasa memiliki tekad yang kuat didalam menjalani usahanya. Hal ini dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mampu mempertahankan usaha ini selama 12 tahun dan 12 tahun menurutnya bukan waktu yang singkat dan cukup untuk membuktikan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki tekad yang kuat. Peneliti menyimpulkan ini dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menyatakan “tekad yang kuat harus ada, kalau bukti dari tekad yang kuat itu kita udah berjalan 12 tahun, tidak mungkin selama 12 tahun itu kita main- main... kita sudah berjalan 12 tahun dan masih ada menurut saya menunjukkan kita bertekad dan terus lanjut.”



Tabel 4. 3 Hasil kesimpulan wawancara dengan pemilik mengenai variabel Berorientasi pada tugas dan hasil.

Karakter	Indikator	Pemilik
Berorientasi pada tugas dan hasil	Pengawasan kegiatan operasional dilakukan oleh Pak Doni atau orang lain.	pemilik sendiri yang mengawasi kegiatan operasional.
	Memiliki target laba yang ingin dicapai dan cara mencapainya	Pemilik memiliki target laba.
	Menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha.	Didalam menghadapi dan menyelesaikan masalah pemilik melihat masalahnya terlebih dahulu dan berusaha agar pelan-pelan masalah itu dapat diatasi.
	Memiliki tekad yang kuat dalam menjalankan usaha	Pemilik merasa memiliki tekad yang kuat dikarenakan usaha yang dijalani sudah berjalan selama 12 tahun.

- **Berani mengambil resiko**

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai karakter berani mengambil resiko. Indikator yang digunakan untuk mengidentifikasi karakter berani mengambil resiko menurut Meredith (1996) sebagai berikut :

- a. **Berani mengambil resiko**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, peneliti menilai bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini dikarenakan pemilik mengatakan “Kita harus memperhatikan baik buruknya dalam mengambil keputusan...” arti dari kata ini yaitu pemilik

Restoran Tandhok Iga Bakar sebelum mengambil sebuah keputusan mempertimbangkan dampak dari keputusan yang akan diambil oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar.

b. Berani mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi

Setelah dilakukan wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan “ kita tidak mengambil resiko sampai kesana, tidak mempertaruhkan aset jadi kita mengalir saja jika selama ini masih bisa kita akan terus, jika harus sampai mengorbankan aset kita enggak akan lakukan.” Dari jawaban pemilik Restoran Tandhok Iga bakar dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak akan mengambil resiko yang akan merugikan apalagi sampai harus menaruhkan kekayaan pribadi.

c. Memiliki keberanian menghadapi persaingan

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keberanian menghadapi didalam menghadapi persaingan yang semakin ketat. pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan bahwa Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki ciri khas tersendiri dan harus fokus terhadap ciri khas tersebut dengan cara menambah varian menu sehingga kustomer tidak bosan datang ke Restoran Tandhok Iga Bakar selain dari menu tadi juga pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merubah dari tempat juga. Hal ini dikatakan pemilik seperti “ kita punya karakter tandhok punya ciri khas sendiri jadi sementara kita tetap bertahan pada ciri khas tandhok itu sendiri, agar bisa bersaing ya kita bisa menambah varian menu sehingga orang tidak akan bosan datang ke Tandhok... Memang harus ada perubahan dari segi tempat juga...”

Tabel 4. 4 Hasil kesimpulan wawancara dengan pemilik mengenai variabel Pengambilan resiko.

Karakter	Indikator	Pemilik
Pengambilan resiko	Berani Mengambil keputusan	Didalam mengambil sebuah keputusan pemilik memperhatikan baik dan buruknya keputusan yang akan diambil, lalu memperhatikan kompetitor jika memungkinkan untuk diterapkan makan akan diterapkan dan pemilik memperhatikan budget yang dikeluarkan..
	Mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi	Pemilik tidak berani mengambil keputusan yang akan mengakibatkan kerugian yang menaruhkan kekayaan pribadi.
	Memiliki keberanian menghadapi persaingan yang semakin ketat.	Pemilik berani menghadapi persaingan dengan cara bertahan dengan ciri khas usahanya, mengulik bahan yang ada dan merenovasi tempat menjadi lebih baik.

- **Kepemimpinan**

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai karakter kepemimpinan menurut Meredith 1996. Indikator yang digunakan didalam mengidentifikasi karakteristik kepemimpinan dari Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar adalah :

- a. **Mengatur dan mengkoordinir karyawan.**

Setelah mewawancarai pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar,

pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan bahwa “ kalo mengorganisasi biasanya istri saya , kalo masalah koordinasi karyawan saya pasrahkan ke istri. Biasanya saya mengordinir secara langsung jadi seperti menegur karena memang saya sering memposisikan sebagai konsumen jika ada yang janggal.....” dari pernyataan dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar diatas dapat disimpulkan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak mengatur dan mengorganisasikan karyawan setiap hari. Hal ini dikarenakan pemilik sibuk dengan tugas utama yaitu sebagai seorang Arsitek dan desain interior makan dari itu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menyerahkan tugas ini kepada istrinya. Namun terkadang pemilik juga ketika ada ditempat dan jika melihat hal yang janggal terhadap kinerja karyawan beliau akan menegur secara langsung secara personal.

b. Memotivasi karyawan untuk bekerja maksimal

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, beliau mengatakan bahwa “Biasanya kalo yang mengurus lebih ke istri saya, saya kurang menyentuh bagian ini” hal ini dikarenakan masalah keuangan dan mengorganisasikan karyawan diserahkan kepada istri dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar.

c. Menerima kritik dan saran

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dapat disimpulkan bahwa pemilik menerima kritik dan saran, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menganggap jika hal tersebut membuat Restoran Tandhok Iga Bakar semakin maju maka akan selalu diterima. Uraian diatas diperkuat dengan pernyataan pemilik yaitu “kalo kritik dan saran saya terbuka gada masalah karna kan kita maju untuk bersama jadi kritik dan saran harus kita terima.“

d. Memberikan contoh yang baik terhadap karyawan.

Berdasarkan hasil dari wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan bahwa sudah memberikan contoh yang baik kepada karyawan dalam hal berpakaian yang rapi, saling sapa dan salam dengan karyawan, lalu seperti bersih-bersih

rumpuk dan merapikan tanamanan, lalu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga membantu karyawan didalam menata kursi agar terlihat lebih rapi dan tertata saat event-event tertentu. Uraian diatas dibuktikan dengan pernyataan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar sebagai berikut “Mungkin kalo penampilan iya, mungkin kayak salam dan sapa itu sederhana sih ya, sebenarnya beberapa hal juga saya bersih bersih maksudnya bersihin rumput atau motongin tanaman beberapa sederhana seperti itu, kayak menata ruang ini sendiri kan tetap butuh saya untuk menata.

Tabel 4. 5 hasil kesimpulan wawancara dengan pemilik mengenai variabel Kepemimpinan

Karakter	Indikator	Pemilik
Kepemimpinan	Mengatur dan mengkoordinir karyawan	Mengenai mengorganisasi karyawan pemilik menyerahkan tugas tersebut kepada istrinya akan tetapi ketika dilapangan pemilik akan menegur kinerja karyawan jika karyawan melakukan kesalahan.
	Memotivasi karyawan untuk bekerja maksimal	Pemilik menyerahkan perihal memotivasi karyawan kepada istrinya.
	Menerima kritik dan saran	Pemilik terbuka terhadap kritik dan saran untuk kemajuan usahanya
	Memberikan contoh yang baik terhadap karyawan	Pemilik sudah memberikan contoh yang baik terhadap karyawan.

- **Keorisinilan**

Dibawah ini akan diuraikan hasil dari wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai karakteristik keorisinilan menurut Meredith. Indikator yang digunakan didalam mengidentifikasi karakteristik kewirausahaan keorisinilan adalah sebagai berikut :

- a. Melakukan hal kreatif terhadap usaha**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merasa sudah melakukan hal kreatif pada usahanya yang utama yaitu pada segi tempat, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berusaha menata hal yang ada, lalu ada perubahan dari segi grafis ada beberapa hal yang diubah dari logo Tandhok juga di *update*, dari segi *packaging* kopi juga dibikin baru supaya menguatkan *branding* kopi dari Restoran Tandhok Iga Bakar itu sendiri. Uraian diatas dibuat berdasarkan pernyataan pemilik yaitu “memang selama ini yang pasti dalam hal segi tempat,.... hal kreatif yang kita lakukan adalah dalam hal menata dari desain *interior*,... beberapa hal seperti logo tandhok juga kita *update*, untuk kopi juga *packaging*-nya kopi.sehingga mempunyai *brand image* sendiri.”

- b. Memilik produk yang belum dimiliki pesaing**

Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, memilik produk yang belum dimiliki oleh pesaing lainnya. Misalnya dalam hal varian iga di Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki banyak varian iga dari asem-asem iga, mie iga, nasi goreng iga, biasanya kalau ditempat lain olahan iga nya lebih standar seperti iga bakar, lalu selain menu yang disebutkan tadi ada juga menu varian iga lainnya seperti iga dabu, iga asap, itu merupakan variasi dari Restoran Tandhok Iga Bakar yang belum dimiliki oleh pesaing lainnya. Uraian diatas dibuktikan dengan hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu “...varian iga nya banyak banget dari asem asem iga, mie iga, nasi goreng iga , sedangkan yang iga dabu iga iga asap itu semua bagian dari variasi yang resto lain belum punya.....Penataan memang *basic* usaha resto juga seni menata makanan juga jadi sebenarnya kita perlu

menata makanan....iga asap termasuk yang resto lain tidak punya, iga dabu juga tempat lain gak ada saya engga pernah liat di *browsing web* Indonesia atau asing juga tidak pernah lihat cuman ada dikita. Tumis iga juga tidak ada. Hanya iga bakar saja. *Ricebowl* juga..”

c. Mampu melakukan inovasi sendiri

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan bahwa “Saya juga meminta pendapat dari karyawan atau bikin *caption* atau apa, sebenarnya juga sempat menawarkan juga pada saat itu kita juga akan terima juga mungkin bahan yang ada pasti kita terima. Tidak melulu dari saya” dapat disimpulkan bahwa dalam melakukan inovasi ada hal-hal yang harus didiskusikan dengan karyawan misalnya didalam membuat menu baru maka pemilik dan karyawan akan berdiskusi. Lalu untuk *caption Instagram* terkadang juga minta usul dari *Supervisor* jika pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak sempat untuk membuatnya.

d. Terbuka terhadap perubahan yang ada

Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar terbuka terhadap perubahan yang ada, hal ini disampaikan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu “terbuka juga kita ikut, nyatanya kita ada *system* pembayaran kasir moka pun kita berusaha ikut” perubahan yang dilakukan baru-baru ini yaitu Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengubah sistem pembayaran kasir menggunakan aplikasi Moka.

Tabel 4. 6 hasil kesimpulan wawancara dengan pemilik mengenai variabel keorisinilan

Karakter	Indikator	Pemilik
Keorisinilan	Memiliki produk yang belum dimiliki pesaing.	Pemilik memiliki produk yang belum pernah dimiliki oleh pesaing lainnya.
	Melakukan inovasi sendiri dan juga melibatkan karyawan	Pemilik melakukan inovasi dan meminta pendapat dari karyawan.
	Terbuka terhadap perubahan yang ada	Pemilik terbuka terhadap perubahan yang rada.

- **Berorientasi pada masa depan.**

Berikut ini merupakan hasil wawancara dengan Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai karakter berorientasi pada masa depan. Indikator yang digunakan didalam mengidentifikasi karakteristik kewirausahaan berorientasi pada masa depan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013) adalah sebagai berikut :

- a. Memiliki keinginan untuk mencoba hal hal baru**

Berdasarkan hasil wawancara dengan Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan “ selalu ingin kita selalu bikin hal baru. Bukan tidak mungkin kalo menu Tandhok juga dengan penataan yang baru juga mungkin tetap sama tapi penataan baru terus menu varian iga lagi “ dari pernyataan Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dapat disimpulkan bahwa Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar ingin mencoba hal-hal baru misalkan dalam hal penataan makanan yang mungkin dirasa kurang pas dan kurang rapi maka akan terus dilakukan perubahan pada penataan makanan tersebut.

- b. Meyakini bahwa usaha ini akan bertahan jangka panjang**

Berdasarkan hasil wawancara dengan Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar, Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan “kalo itu harus diyakini harus kita harus bilang mampu,... kita kan mengembangkan *Artspace* dan *Artspace* juga kan bagian dari Tandhok, kita menyediakan ruang seni untuk komunitas, jadi *basecamp*-nya komunitas disini kita sering mengundang komunitas untuk bikin acara disini, Jadi *basecamp*-nya komunitas disini itu juga bagian dari bagian dari, kita pasti tetap bisa bertahan” dari pernyataan diatas dapat dikatakan bahwa Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yakin terhadap usaha yang dijalankan saat ini akan terus bertahan jangka panjang selain itu juga pemilik membuat konsep baru yaitu *Artspace* dan *Workingspace* sebagai wadah berkumpulnya orang-orang seni.

Tabel 4. 7 hasil kesimpulan wawancara dengan pemilik mengenai variabel berorientasi pada masa depan

Karakter	Indikator	Pemilik
Berorientasi pada masa depan	Memiliki keinginan untuk mencoba hal hal baru	Pemilik memiliki keinginan untuk mencoba hal-hal yang baru.
	Meyakini bahwa usaha ini akan bertahan jangka panjang	Pemilik meyakini bahwa usaha yang dirintis 12 tahun akan mampu bertahan jangka panjang

4.2.2 Persepsi karyawan terhadap Karakteristik wirausahawan

Pada bagian ini akan dijelaskan hasil wawancara kepada kelima karyawan yang bekerja di Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai karakteristik kewirausahaan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menurut Meredith (1996).

- **Percaya Diri**

Ada beberapa indikator yang harus diteliti agar mengetahui karakteristik

kewirausahaan Pemilik Dari Restoran Tandhok Iga Bakar menurut karyawan. Indikator pada karakter percaya diri adalah sebagai berikut :

a. Kemampuan dalam mengembangkan usaha

Dari hasil wawancara dengan karyawan yang bekerja di Restoran Tandhok Iga Bakar, dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usahanya, namun kemampuan yang dimiliki pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar berbeda-beda misalnya koordinator dapur mengatakan “..... Pak Doni punya kemampuan mengembangkan usaha makanannya yang bervariasi, terus penataan tempat juga itu Pak Doni sendiri yang mengerjakan, menu juga dari Pak Doni sendiri yang bikin menu yang bikin juga Pak Doni sendiri, foto-foto juga Pak Doni sendiri”, lalu koordinator kasir mengatakan “kalo mengembangkan usaha ada menurut saya sih ada,.....konsep dari Tandhok sendiri yang awalnya resto iga sekarang jadi kayak ada *Artspace*-nya terus dibikin ada *Workspace* juga.....”, koordinator Barista mengatakan bahwa “ kemampuan yang dimiliki *owner* dari Tandhok sendiri dia memiliki sebuah kemampuan untuk mengembangkan usaha.....sudah lebih mengembangkan dengan cara ada *Workingspace*, terus ada *Artspace*,... konsepnya lebih berubah menjadi konsep keluarga dan dikembangkan lagi menjadi sebuah perkumpulan para komunitas-komunitas dari fotografi, seni yang kemudian memiliki tempat yaitu *workspace* yang dikatakan nyaman dan Pak Doni sendiri memiliki *basic* sebagai Desain Interior yang dia mengembangkan Interior-Interior yang dulunya sederhana menjadi lebih bagus.”, koordinator *waitress* mengatakan bahwa “ sekarang bapak sudah lebih mengembangkan dengan cara ada *Workingspace*, terus ada *Artspace*, *Artspace* itu biasanya kumpulan-kumpulan orang seni gitu, jadi itu adalah kemampuan bapak itu sendiri.”.

b. Seseorang yang optimis

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, dapat disimpulkan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar

merupakan seseorang yang optimis, dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mampu mendirikan dan mempertahankan usaha ini selama 12 tahun dan dari tahun ke tahun pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mulai mengembangkan usaha ini yang semakin lama semakin memiliki banyak pesaing, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga bekerja keras untuk mendorong bisnisnya agar terus berkembang menjadi lebih maju. Uraian diatas disimpulkan berdasarkan pernyataan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu koordinator dapur mengatakan bahwa “saya yakin beliau optimis menjalankan usahanya,.....buktinya usaha Tandhok sudah lama sudah 12 tahun.”, koordinator kasir mengatakan “..... saya lihat sih optimis ya bapak, kan menurut saya sih bapak juga optimis karena kalau dilihat dari Tandhok sendiri kan udah berjalan sampai 12 tahun ya mba kira-kira kurang lebih jadi optimis untuk mengembangkan usahanya....”, lalu koordinator barista mengatakan bahwa “kalau menurut saya Pak Doni sangat optimis dalam mengembangkan usahanya, karena sebenarnya Tandhok ini udah berjalan lebih dari 12 tahun,..dari kalau dikatakan optimis dia dari tahun ke tahun mulai mengembangkan dan dalam mengembangkan bisnis iga yang semakin lama semakin banyak pesaingnya,... beliau melakukan sebuah kerja keras dalam mendobrak bisnisnya agar terus berkembang”, dan Koordinator *waitress* mengatakan bahwa “bapak itu menurut saya orang yang optimis karena Tandhok ini kan sudah berjalan kurang lebih 12 tahun, kalau misalnya bapak tidak memiliki sikap optimis pasti Tandhok ini sudah lama tutup” .

c. Kemandirian didalam mengambil keputusan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, koordinator dapur mengatakan bahwa “kadang Pak Doni mengajak kami diskusi, ketika mengambil sebuah keputusan...diskusi gimana memecahkan masalah...saran apa nanti Pak Doni yang memutuskan”, koordinator kasir mengatakan “...kalau tangan untuk mengambil keputusan ada dibapak, kalo saya lihat bapak bukan tipikal orang yang harus sesuai dengan yang dia mau cuman dia mempertimbangkan juga saran dari

karyawan terus melihat kondisi yang ada”, koordinator barista “menurut saya dalam mengambil keputusan dari Pak Doni ini memang kadang-kadang melibatkan orang lain dalam mempertimbangkan keputusannya menanyakan kepada karyawan tentang masalah-masalah apa terjadi dan dirundingkan bersama bisa mencapai keputusan bersama”, koordinator *waitress* mengatakan “kalau keputusannya itu memang membutuhkan pendapat dari karyawan...kalau bapak sudah menentukan keputusan ini dia yakin dengan keputusan yang diambil pasti langsung bapak tentuin keputusan jadi tetap harus ada pertimbangan”. Dari pernyataan karyawan diatas dapat disimpulkan bahwa pemilik tidak mandiri didalam mengambil sebuah keputusan, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melibatkan karyawan didalam memberikan informasi dan saran-saran yang menjadi bahan pertimbangan didalam mengambil keputusan. namun jika pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merasa bahwa masalah tersebut dapat diselesaikan dan yakin terhadap keputusannya maka pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar akan langsung memutuskan keputusan tersebut.

Tabel 4. 8 hasil kesimpulan wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai variabel Percaya diri.

Karakter	Indikator	Responden
Percaya diri	Memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usaha	Pemilik memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usahanya.
	Seseorang yang optimis	Pemilik merupakan seseorang yang optimis.
	Kemandirian didalam mengambil keputusan.	didalam mengambil keputusan Pak Doni melibatkan karyawan untuk mempertimbangkan pengambilan keputusan.

- **Berorientasi pada tugas dan hasil**

Berikut ini merupakan hasil wawancara dengan karyawan yang bekerja pada Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai karakter berorientasi pada tugas dan hasil menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013), indikator untuk mengidentifikasi karakteristik kewirausahaan berorientasi pada tugas dan hasil sebagai berikut :

- a. **Pengawasan kegiatan operasional dilakukan oleh Pak Doni.**

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, menurut karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberi perhatian lebih kepada usahanya dibuktikan dengan pengawasan operasional dilakukan sendiri oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini dinyatakan oleh masing-masing karyawan seperti koordinator dapur mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengawasi sendiri kegiatan operasional namun untuk keuangan diserahkan

kepada istri dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar ini dibuktikan dengan pernyataan “operasional diawasi sama Pak Doni sendiri.....tapi ada kayak beberapa kayak keuangan itu dipegang sama istrinya...” . lalu selain koordinator dapur, koordinator kasir mengatakan hal yang sama dinyatakan dalam pernyataan “kalau kegiatan operasional sehari-hari Pak Doni sendiri karena Pak Doni sendiri disini juga ada kantor.....” “...mungkin bapak lebih ke *accounting* dan lain-lain tidak terlalu mendalami jadi tetap dibantu istrinya..” , pemilik juga memiliki tempat kerja di Restoran Tandhok Iga Bakar sehingga memudahkan beliau untuk mengawasi secara langsung kegiatan operasional hal ini disampaikan koordinator Barista yaitu “kalau dalam mengawasi kegiatan operasional sendiri Pak Doni,..dia memiliki tempat kerjanya di Tandhok sendiri jadi Pak Doni juga mengawasi langsung bagaimana operasional yang terjadi di Tandhok”, koordinator *waitress* juga mengatakan bahwa “..dalam kegiatan operasional menurut saya mba itu bapak sendiri yang mengawasi sendiri, karena bapak kan disini juga punya kantor....”.

b. Memiliki target laba

Setelah dilakukan wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, masing-masing karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki target pencapaian laba seperti yang disampaikan koordinator dapur mengatakan “target laba ada... dengan cara diimbagin promo,tiap bulan harus ada promo,juga meningkatkan,menjaga kualitas makanan, meningkatkan kualitas *service* pada tamu” , lalu dari koordinator kasir juga mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki target pencapaian laba dan untuk mencapainya pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberikan berbagai inovasi seperti promo dan *event-event* hal ini dibuktikan dengan pernyataan “...kalau pencapaian laba tiap bulan pasti mbak.....memberikan inovasi-inovasi misalkan ada promo terus ada *event-event*...”. selain koordinator kasir koordinator barista juga mengatakan hal yang hampir sama yaitu “ menurut saya pencapaian laba itu pasti ada... untuk mencapainya sendiri

kadang-kadang kita disuruh untuk memberikan suatu promo yang dibuat oleh beliau, *event-event* yang kadang-kadang mengundang banyak para konsumen...”, dan koordinator waitress juga mengatakan bahwa “ Pak Doni selalu mengupayakan peningkatan pendapatan dan peningkatan penjualan, pendapatan serta labanya dengan cara selalu membuat promo-promo...*event-event* kayak event seni terus itu *event-event* musik”

c. Menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha.

Menurut masing-masing karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar terkait pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar didalam menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha yaitu jika ada kendala pasti pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mencari solusi bagaimana akan menyelesaikan masalah tersebut dan juga biasa diskusi dengan karyawan agar sama-sama menyelesaikan masalah tersebut, hal ini dikatakan koordinator dapur dan koordinator barista yaitu “...misalnya kalau ada kendala pasti akan cari solusi terbaik, nanti juga diskusi juga biasanya dan kita cari jalan tengahnya...” dan koordinator Barista mengatakan “... Pak Doni selalu merundingkan bersama-sama dengan karyawan agar setiap permasalahan yang dihadapi dapat diselesaikan dengan cepat tergantung permasalahan yang terjadi..”, lalu koordinator kasir juga mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melihat berbagai pertimbangan yang ada dan tergantung kondisi masalah tersebut, hal ini disampaikan koordinator kasir seperti “... beliau pasti ada pertimbangan-pertimbangan yang beliau juga lihat... jadi tergantung kondisinya juga...”. pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar selalu mengupayakan agar tidak mengulur-ulur waktu untuk menyelesaikan masalah tersebut seperti yang dikatakan oleh koordinator waitress yaitu “ ... bapak itu tergantung ya dalam kondisinya itu kayak apa situasinya,... bapak mengupayakan bisa menyelesaikan dengan secepatnya tanpa mengulur-ulur waktu dengan cara berdiskusi dengan istrinya atau mungkin dengan karyawan...”.

d. Memiliki tekad yang kuat

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga

Bakar, dapat disimpulkan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki tekad yang kuat didalam menjalankan usahanya. Tekad yang dimiliki oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dibuktikan dengan usaha yang sudah dijalani selama 12 tahun ini hal ini diperkuat dengan pernyataan karyawan yang mengatakan hal yang sama yaitu koordinator dapur mengatakan koordinator dapur mengatakan “mestinya ada buktinya 12 tahun usahanya tetap jalan kalau gak ada tekad gak akan bertahan lama”, lalu ada koordinator kasir mengatakan “ tekadnya kuat sih menurut saya dikarenakan Tandhok itu udah panjang banget udah 12 tahun ya mbak.....”, koordinator barista mengatakan “ ... bisnis ini sudah berjalan 12 tahun maka dapat saya katakan bahwa Pak Doni memiliki tekad untuk mengembangkan bisnis ini... sampai saat ini Tandhok masih kuat dan kokoh untuk melanjutkan bisnisnya.”, dan koordinator waitress mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak cuek terhadap usaha yang dijalani saat ini pernyataan dari koordinator waitress yaitu “...Pak Doni itu merupakan orang yang memiliki tekad yang sangat kuat ya,... yang saya lihat itu dia nggak cuek sama usahanya sendiri... Tandhok ini kan sudah berjalan kurang lebih 12 tahun kalau bapak itu nggak memiliki maksudnya bapak itu nggak memiliki tekad yang kuat pasti Tandhok sudah lama tutup....”

Tabel 4. 9 hasil kesimpulan wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai variabel berorientasi pada tugas dan hasil.

Karakter	Indikator	Responden
Berorientasi pada tugas dan hasil	Pengawasan kegiatan operasional dilakukan oleh Pak Doni atau orang lain.	Pemilik melakukan pengawasan terhadap usahanya..
	Memiliki target laba yang ingin dicapai dan cara mencapainya	Pemilik memiliki target laba yang ingin dicapai.
	Menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha.	Pemilik dapat menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha.
	Memiliki tekad yang kuat dalam menjalankan usaha	Pemilik memiliki tekad yang kuat dalam menjalankan usahanya.

- **Berani mengambil resiko**

Berikut ini merupakan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar terkait dengan karakter berani mengambil resiko. Indikator didalam mengidentifikasi karakteristik kewirausahaan berani mengambil resiko pada pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu :

- Berani mengambil keputusan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, dapat disimpulkan bahwa pemilik Restoran Tandok Iga Bakar memiliki keberanian didalam mengambil sebuah keputusan seperti koordinator dapur mengatakan bahwa didalam pengambilan keputusan Pemilik Restoran Tandhok Iga bakar mempertimbangkan hal-hal tertentu sebelum mengambil sebuah keputusan didalam pernyataan “mungkin pak Doni juga ada pertimbangan-pertimbangan yang saya sendiri kurang paham.tetapi pasti ada hal pertimbangan ketika mengambil sebuah keputusan berhubungan dengan operasional Tandhok”, lalu pemilik

Restoran Tandhok Iga Bakar melihat terlebih dahulu masalahnya sebelum mengambil sebuah keputusan hal ini dinyatakan oleh koordinator kasir yaitu “... kalau saya lihat memang cepat tapi kemabli lagi dilihat dari masalahnya itu tadi jadi ketika mau mengambil keputusan kan pasti ada pertimbangan-pertimbangan”, lalu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar cepat dalam mengatasi masalah, jika masalah dapat diselesaikan pada saat itu juga maka pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar akan langsung menyelesaikannya. Pernyataan ini disampaikan oleh koordinator barista “...dari ownernya sendiri dalam mengambil keputusan pasti harus cepat ya, mengambil keputusan tanggap kalau saya lihat.....mengambil keputusan tergantung masalah itu sendiri yaitu yang bisa dikatakan bahwa masalah itu besar atau kecil bisa diselesaikan dengan cepat atau membutuhkan waktu yang lama...”, koordinator waitress mengatakan jawaban yang hampir sama dengan koordinator barista bahwa “ kalau bapak sendiri itu kalau yang saya lihat itu mengambil sebuah keputusan itu dilihat lagi ya dari kondisinya, misalkan keputusan itu bisa diselesaikan maksudnya diselesaikan hari itu juga pasti bapak langsung memutuskan langsung cepat tanggap”.

b. Berani mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi

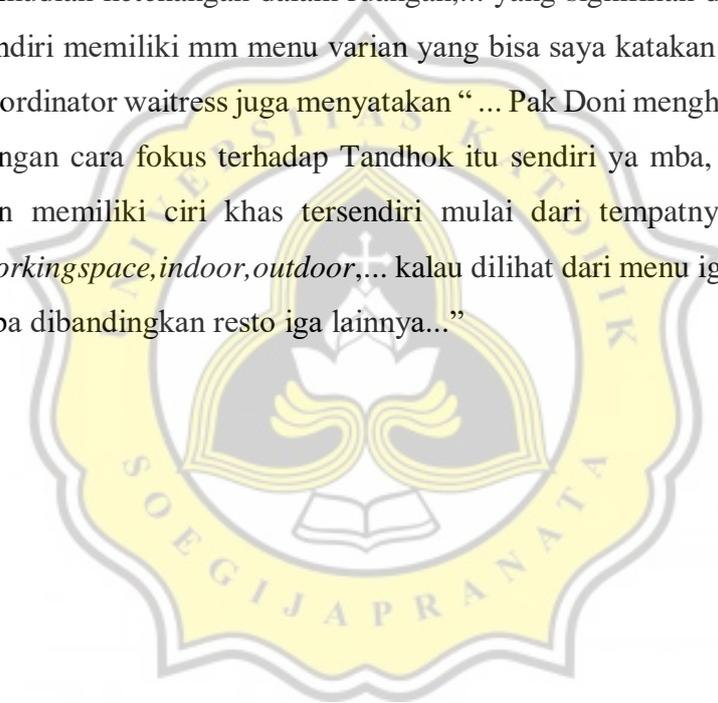
Menurut jawaban dari 4 karyawan yang bekerja pada Restoran Tandhok Iga Bakar mereka tidak yakin bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berani mengambil resiko yang akan mengakibatkan kerugian bahkan menaruhkan kekayaan pribadi seperti koordinator dapur mengatakan “saya yakin kalo menaruhkan kekayaan kayaknya engga ya...”, lalu koordinator kasir mengatakan “ kalo kekayaan pribadi saya mungkin kurang tahu ya mbak kalo masalah itu karena itu mungkin yang tahu atasan ya kita enggak pernah tahu berapa kerugian yang ditanggung..... menurut saya mungkin tidak sampai sejauh itu memakai aset pribadi sih untuk menutup kerugian resto ini...”, dari pernyataan koordinator kasir karyawan kurang tahu untuk masalah keputusan yang mengakibatkan kerugian tersebut, namun koordinator berpendapat pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak

mengambil keputusan sampai harus mengakibatkan kerugian dan menaruhkan kekayaan pribadi, selain itu juga koordinator barista juga kurang tahu mengenai kerugian yang dialami oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar sendiri tidak pernah menjelaskan hal tersebut secara terbuka hal ini koordinator barista sampaikan dalam pernyataan “.... saya kurang tahu karena suatu kerugian itu karyawan juga tidak dijelaskan secara *detail*,.... maka dari itu saya kurang memahami tentang kalau menanyakan tentang kerugian yang harus ditutupi dengan kekayaan pribadi”. Hal ini juga dialami oleh koordinator waitress yang mengatakan “kalau masalah itu mungkin saya kurang tau ya mba, karena ya posisi saya disinikan juga sebagai waitress..... terus apa kalo menurut saya kalau untuk kekayaan pribadi mungkin enggak ya mba “

c. Pemilik memiliki keberanian didalam menghadapi persaingan yang semakin ketat

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, menurut jawaban karyawan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keberanian didalam menghadapi persaingan yang semakin ketat. Koordinator dapur mengatakan “yang penting pesan bapak harus menjaga kualitas makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu.. selain itu juga ada pengembangan-pengembangan dari menu-menu yang sudah ada” didalam menghadapi persaingan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berpesan agar selalu menjaga kualitas makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu,selalu ada pengembangan menu-menu. Menurut koordinator kasir Restoran Tandhok iga bakar mempunyai ciri khas tersendiri dan memiliki konsep berbeda dari yang lain yaitu konsep *Artspace* dan *Workingspace* yang digunakan untuk komunitas seni jika ingin mengadakan pameran, *workshop*, dll, untuk *workingspace* digunakan untuk orang yang ingin bekerja dan membutuhkan ruang kerja, hal ini dibuktikan dengan jawaban koordinator kasir yaitu “ Tandhok Iga ini mempunyai ciri khas sendiri gitu loh mba dimana sih resto iga yang punya konsep yang lebih

modern,... Tandhok ini juga memfasilitasi ada *workspace* terus kita juga ada *Artspace* itu untuk komunitas-komunitas seni yang mau pake jadi selain kita memprioritaskan menu iga yang kita jual kita punya juga konsep yang lebih dibanding resto-resto lain,... jadi Tandhok itu punya ciri khas yang kuat dibanding pesaing... “. Selain itu koordinator barista juga menyatakan bahwa “... si *owner* sendiri dalam menghadapi persaingan ini dia berani dalam memberikan suatu kelebihan dalam ruang yang dia berikan untuk konsumen yaitu memberikan kenyamanan dari suasana,desainnya terus kemudian ketenangan dalam ruangan,... yang signifikan dan dari Tandhok sendiri memiliki mm menu varian yang bisa saya katakan komplit...” dan koordinator waitress juga menyatakan “ ... Pak Doni menghadapi persaingan dengan cara fokus terhadap Tandhok itu sendiri ya mba, karena Tandhok kan memiliki ciri khas tersendiri mulai dari tempatnya ada *Artspace*, *Workspace*,*indoor*,*outdoor*,... kalau dilihat dari menu iga yang bervariasi mba dibandingkan resto iga lainnya...”



Tabel 4. 10 hasil kesimpulan wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar berani mengambil resiko

Karakter	Indikator	Responden
Pengambilan resiko	Berani Mengambil keputusan	Pemilik berani dan cepat tanggap dalam mengambil sebuah keputusan.
	Mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi	Tidak semua karyawan yakin pemilik mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi.
	Memiliki keberanian menghadapi persaingan yang semakin ketat.	Pemilik memiliki keberanian dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat.

- **Kepemimpinan**

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok terkait karakter kepemimpinan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013). Indikator dari untuk mengidentifikasi karakteristik kewirausahaan kepemimpinan dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar Sebagai berikut :

- a. **Mengatur dan mengkoordinir karyawan.**

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok, karyawan Restoran Tandhok mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak mengatur dan mengorganisasikan karyawan sendiri melainkan menyerahkan tugas tersebut kepada istri dari Restoran Tandhok. Seperti misalnya koordinator dapur mengatakan kalau untuk mengkoordinasi karyawan diserahkan kepada istrinya sedangkan pemilik

biasanya mengorganisasi secara langsung jika kebetulan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berada dilapangan hal ini dinyatakan koordinator dapur yaitu “ ... kalau untuk koordinasi karyawan biasanya istrinya jadi kayak briefing gitu diserahkan kepada istrinya.kalau yang menegur kayak negur biasanya bapak langsung menegur...”. lalu koordinator kasir mengatakan bahwa untuk mengorganisasikan karyawan lebih cenderung kepada istri dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dikarenakan koordinator kasir merasa bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar lebih kaku maka dari itu untuk bagian keuangan juga lebih nyaman untuk berdiskusi dengan istri dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar. Jadi untuk pengorganisasian dilakukan oleh pemilik dan Istri dari pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini dibuktikan dengan pernyataan koordinator kasir yaitu “...kalo mengorganisasikan karyawan biasanya memang kita lebih cenderung berkoordinasi dengan istrinya...karena mungkin Pak Doni kan laki-laki sedangkan ibu istrinya perempuan jadi sedikit lebih bisalah tidak kaku jadi kalo untuk pengorganisasian ya mereka berdua ya bapak cuman kalo bapak sih paling kalo ditempat....ketika ngomong sama ibu pasti ibu ngomongnya ke bapak dikarenakan kembali ini kan punya bapak jadi segala keputusan ada dibapak”. Koordinator barista mengatakan bahwa “ ...kalau dalam mengoorganisasikan karyawan ini lebih tepatnya bukan Pak Doni yang mengorganisasikan melainkan istri dari Pak Doni sendiri karena kalau bapak sendiri sibuk dengan kegiatannya atau pekerjaan kantornya sendiri... kemudian dari Pak Doni memberikan sebuah saran masukan, kritikan untuk para karyawannya kemudian dari istrinya menyampaikan kepada karyawan saat Briefing... Pak Doni itu kadang-kadang menegur karyawan atau mengarahkan karyawan secara langsung ketika Pak Doni itu melihat mungkin kesalahan dari karyawan atau kelalaian karyawan...” pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kesibukan lain maka dari itu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menyerahkan kepada istri dari pemilik Tandhok Iga Bakar untuk mengatur dan mengkoordinasikan karyawan. Selain dari koordinator dapur,kasir dan barista koordinator waitress juga

menyampaikan hal yang sama yaitu “kalau untuk masalah mengorganisasikan karyawan itu lebih kepada istrinya sih mba yak karena Pak Doni itu cukup sibuk mbak dengan pekerjaannya sebagai arsitek ya...jadi kalau untuk briefing seperti kaya kumpul diskusi-diskusi gitu itu mungkin diserahkan kepada istrinya langsung..”.

b. Memotivasi karyawan untuk bekerja maksimal

Menurut karyawan ada bentuk-bentuk yang diberikan oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar kepada karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar sebagai bentuk untuk memotivasi karyawan agar bekerja lebih baik lagi yaitu uang kerajinan dan kenaikan gaji. Masing-masing karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar setuju terhadap pernyataan diatas seperti Coordinator dapur mengatakan “... ada namanya penghargaan dan hukuman dimana-mana seperti itu. Untuk memicuu untuk karyawan itu ada namanya uang kerajinan, kalo gak pernah terlambat nanti ada bonus terus kemudian kalo memang kinerjanya baik bertahap ya ada namanya kenaikan gaji, lebih ke istrinya tapi nanti pak Doni melakukan penilaian...”, lalu koordinator kasir mengatakan “ kalo memotivasi karyawan untuk bekerja maksimal kalo di Tandhok itu ada namanya uang kerajinan mba jadi mungkin kalau motivasi karyawannya dengan cara uang kerajinan itu....., biasanya kita juga ada ketika udah beberapa bulan di Tandhok setiap bulannya atau 3 bulan sekali kita ada kenaikan gaji.”, koordinator barista mengatakan “ untuk memotivasi karyawan secara maksimal owner memberikan suatu kelebihan yaitu sebuah penghargaan tambahan gaji atau bonuslah dalam misal uang kerajinan,... motivasinya mungkin kenaikan gaji karena sekarang mungkin 3 bulan sekali...”, koordinator waitress mengatakan “ ... bapak itu mengadain sistem kaya ada namanya uang kerajinan gitu mba jadi untuk karyawan yang datangnya itu tidak telat itu setiap bulannya itu ditambahkan uang kerajinan terus ada juga kenaikan gaji untuk karyawan yang sistem kerjanya itu bagus...”

c. Menerima kritik dan saran

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga

Bakar dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar terbuka terhadap kritik dan saran dari karyawan maupun dari customer karena jika saran dan kritik tersebut membuat Restoran tandhok Iga bakar semakin maju akan diterapkan di Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini disampaikan oleh koordinator dapur yaitu “ sejauh ini sih kritik dan saran ketika lagi *briefing*, lalu ada kesempatan karyawan ngomong jadi menerima saran dan kritik yang untuk kebaikan Tandhok, kalo baik yang bisa diterapkan kalo memang enggak ya enggak. Ada juga grup WA jadi kalo ada customer kan juga ada komplain atau ngasih saran di Instagram dan di WA nanti dishare langsung kepada kami.” Dan koordinator kasir yang mengatakan “ krtik dan saran beliau terbuka sih mba saya lihat karena kalau kritik dan saran itu juga membuat kayak koreksi kita gitu jadi buat lebih maju lagi sih beliau oke-oke saja”

Koordinator barista mengatakan “Pak Doni sendiri kalau diberi sebuah kritik dan saran dia selalu terbuka dengan kritik dan saran apalagi dari karyawan sendiri, ..dia terima dan kemudian dia evaluasi..” lalu untuk penyampaian kritik dan saran biasanya disampaikan secara langsung, via Whatsapp dan Instagram. Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mempunyai forum untuk diskusi yaitu di grup Whatsapp jadi jika ada pelanggan dari customer atau keluhan dari karyawan akan langsung diinformasikan ke grup tersebut hal ini diperjelas oleh pernyataan koordinator waitress yaitu “...selama ini sih Pak Doni sih terbuka orangnya ya terhadap kritik dan saran biasanya kita tuh kan disini ada grup WA mba ya, itu diskusi grup di WA tersebut terkait saran dan kritik entah itu dari karyawan, entah itu dari customer...” dan setelah menerima kritik dan saran pemilik juga mengevaluasi dari apa yang sudah dilakukan dan dikerjakan oleh karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar seperti pernyataan koordinator barista yang mengatakan “Pak Doni sendiri kalau diberi sebuah kritik dan saran dia selalu terbuka dengan kritik dan saran apalagi dari karyawan sendiri, ..dia terima dan kemudian dia evaluasi..”

d. Memberikan contoh yang baik

Menurut karyawan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar sudah memberikan contoh yang baik terhadap karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar. menurut koordinator dapur pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar membrikan contoh yang baik didalam hal saling memberi salam dan membantu menata tempat saat *event* supaya karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar dapat belajar bagaimana menyusun dan menata penataan tempat yang rapi, ini dinyatakan koordinator dapur yang mengatakan “sejauh ini sudah ngasih contoh, misalnya ngasih salam, terus membantu menata tempat duduk ketika gak bener dibereskan...”. lalu koordinator kasir juga mengatakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberikan contoh baik didalam hal berpakaian selalu rapi, selalu tepat waktu ketika berangkat kerja dan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberi salam dan menyapa saat bertemu orang lain maupun karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini disampaikan oleh koordinator kasir seperti “ ... beliau berpakaian rapi, beliau rajin *ontime*, masuknya *ontime* datang ke Tandhok itu kan juga sudah memberikan contoh ke karyawannya, ...ketika jalan ketemu dengan karyawan beliau sapa, beliau salam juga begitu itu menurut saya sudah contoh sih...”, koordinator barista mengatakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kepribadian yang baik yang bisa dicontoh misalnya saja dari hal berpakaian, setiap datang pagi menyapa dan mengucapkan salah hal ini dinyatakan didalam jawaban koordinator barista yaitu “selama ini Pak Doni selalu memberikan contoh-contoh yang baik terhadap karyawan contohnya Pak Doni sendiri selalu datang tepat waktu dan Pak Doni selalu menggunakan pakaian yang rapi berkerah yaitu kan sebuah contoh kepribadian dari Pak Doni sendiri,... setiap datang pagi ketemu karyawan dia selalu mengucapkan salam selamat pagi dan pulang selamat malam.” Dan koordinator waitress juga mengatakan pemilk Restoran Tandhok Iga Bakar menunjukan bagaiman kita berpakaian ketika berangkat bekerja, sehingga hal tersebut dapat dijadikan contoh karyawan apalagi seorang waitress yang harus berpakaian rapi dan bersih, lalu menyapa dan memberi

salam juga memberikan contoh bagaimana menyapa tamu yang datang dan pemilik restoran Tandhok Iga Bakar juga membantu didalam hal menata tempat jika ada event-event hal ini disampaikan didalam wawancara seperti “ bapak itu sendiri menunjukan dengan cara kalau setiap pergi kerja itu selalu berpakaian rapi jadikan menuntut kita waitress juga harus rapi terus itu dengan cara kita kepada kustomer kita waitress itu selalu sapa salam menyambut gitu, .. bapak selalu salam kepada karyawan-karyawannya,... pada saat *event* gitu ada *event* bapak itu membantu kami dalam menata kursi-kursi untuk *event*”



Tabel 4. 11 hasil kesimpulan wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai variabel kepemimpinan

Karakter	Indikator	Responden
Kepemimpinan	Mengatur dan mengkoordinir karyawan	Pemilik tidak mengatur dan mengorganisasikan karyawan sendiri tetapi dilakukan oleh istri dari pemilik, namun pemilik tetap mengatur terkait kinerja karyawan jika mendapati karyawan melakukan kesalahan.
	Memotivasi karyawan untuk bekerja maksimal	Ada bentuk-bentuk <i>reward</i> yang memotivasi karyawan berupa uang kerajinan dan kenaikan gaji.
	Menerima kritik dan saran	Pemilik terbuka terhadap kritik dan saran.
	Memberikan contoh yang baik terhadap karyawan	Pemilik memberikan contoh yang baik terhadap karyawan.

- **Keorisinilan**

Berikut ini merupakan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar terkait dengan karakter keorisinilan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013). Indikator untuk mengidentifikasi karakteristik kewirausahaan dengan variabel keorisinilan adalah sebagai berikut :

- Melakukan hal kreatif terhadap usaha.**

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga

Bakar, karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan bahwa Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melakukan hal kreatif lebih kepada penataan seperti yang dikatakan oleh koordinator dapur yaitu “ lebih banyak ke penataan kalo kreatifnya lebih ke penataan tempat interior atau foto untuk promo juga”, lalu koordinator kasir juga mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merubah design interior supaya terlihat lebih bagus, lalu mengikuti menu-menu yang sedang berkembang sekarang dan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengambil spot-spot foto yang bagus untuk dipamerkan di Instagram dan dapat dilihat oleh kustomer supaya tertarik datang ke Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini dinyatakan yaitu “ ... design interior ada beberapa yang dirubah menjadi lebih bagus, terus kalau kreatif dalam hal menu udah banyak juga kita mengikuti menu-menu yang sesuai dengan perkembangan sekarang... mungkin beliau juga fotografer juga jadi untuk menarik kustomer untuk tertarik datang ke Tandhok mungkin dari beliau suka foto-foto, tempat-tempat yang foto yang di Tandhok bagus biar dimasukan di Instagram...”, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga membuat nuansa agar *vibes* di Restoran Tandhok Iga Bakar misalnya didalam mengatur pencahayaan, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga mengulik menu-menu minuman dan makanan yang baru hal ini disampaikan oleh koordinator dapur. Lalu Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga membuat menu yang kreatif yang mungkin jarang diluar seperti Iga Goreng Dabu,Iga Lombok Ijo, lalu Mie Iga hal ini dikatakan oleh koordinator waitress yaitu “... Pak Doni itu kan merupakan seorang arsitektur orang seni gitu ya mba yajadi kalo hal-hal kreatif sudah pasti ada mba contohnya di Tandhok ini Pak Doni itu menata ruangnya sedemikian mungkin jadi lebih bagus gitu lebih menarik...buku menunya itu selalu kreatif gitu kayak contohnya seperti seperti iga goreng dabu kalau biasanya diresto-resto lain itu hanya ada iga bakar,sup iga nah kalau di Tandhok ini ada Iga goreng Dabu, iga lombok ijo, terus mie iga mbak terus ada juga tumis iga gitu ya macam macam sih mba selalu *diupgrade* sama bapak..”

b. Memiliki produk yang belum dimiliki oleh pesain

Menurut karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki produk yang belum pernah dimiliki oleh pesaing lain, Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki menu spesial olahan iga yang diolah secara lengkap ada yang diolah berkuah, bakaran, dan goreng. Menu iga yang belum ada di resto iga lainnya yaitu Iga goreng dabu, mie iga, ricebowl iga, ricebowl iga, dan tumis iga. Seperti yang dikatakan seperti koordinator dapur “karena disini kita memang spesial iga jadi itu adalah salah satu produk yang mungkin kalo ditempat lain variannya tidak sebanyak disini, jadi ciri khas kalo ditempat lainkan mungkin ada 1 atau 2 iga kalau ditempat ini banyak varian iganya olahan dari goreng, bakar dan kuah.”, Koordinator kasir mengatakan “..kalo kita itu ada beberapa menu varian iga itu kayak iga goreng dabu, terus ada apa ricebowl iga, lalu ada iga asap terus ada apalagi ya mba, ada mie iga banyak sih mba..” dan disampaikan oleh koordinator waitress “.. dari varian iganya sih mba ya seperti ya seperti contoh iga goreng dabu, terus ricebowl iga, iga asap, mie iga terus itu ada tumis iga mungkin mba soalnya saya jarang melihat itu menu-menu seperti itu di resto iga lainnya..” selain iga juga Restoran Tandhok Iga Bakar juga menyediakan beberapa minuman seperti kopi, kopi yang digunakan di Restoran Tandhok Iga Bakar tidak hanya mengambil kopi yang ada di Semarang tetapi juga mengambil kopi dari Jogja hal ini disampaikan oleh koordinator barista yaitu “.... karena ada iga goreng dabu, kemudian iga asap, terus mie iga lah itu varian-varian yang belum pernah ada ditemukan di resto iga. karena saya barista tentang minuman menurut saya minuman disini *relativ*... kita punya kopi yang nggak ada di Semarang kita ngambilnya di Jogja.”

c. Melakukan inovasi sendiri dan juga melibatkan karyawan

Menurut karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak sepenuhnya melakukan inovasi sendiri dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga cenderung berdiskusi dengan karyawan didalam melakukan inovasi-inovasi. Koordinator dapur mengatakan “ kalo diskusi tetap ada diskusi dengan karyawan itu tadi ada grup WA juga yang kadang diskusi kemudian untuk inovasi karyawan jika

mau menambah menu, karyawan juga ditanyakan idenya ada atau enggak..tetapi tetap pengambilan keputusan juga dari bapak”, menurut koordinator Dapur pemilik diskusi dengan karyawan melalui grup WA mengenai ide-ide menu baru dari karyawan. Lalu, koordinator kasir juga mengatakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga mengajak karyawan untuk berdiskusi untuk menu apa yang akan dibuat sehingga ketika pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menilai bahwa menu tersebut layak maka akan dijadikan menu baru hal ini dinyatakan oleh koordinator kasir yaitu “.. jadi biasa kalo kita karyawan kalau mislakan memang karyawan ada saran misalkan bikin. “pak bikin ide menu ini yang baru” gitu pasti beliau menampung nanti beliau juga mempertimbangkan lalu kalau beliau acc pasti diapa akhirnya dikeluarin menu itu....mungkin untuk bikin caption di Instagram itu biasanya supervisornya juga bisa yang bikin caption bukan beliau karena mungkin beliau mungkin kan karena udah sibuk... tetaplah inovasinya dari karyawan juga kalau beliau sendiri punya inovasi sendiri ya beliau juga pasti koordinasi dengan kita.” Selain diskusi terkait menu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga berdiskusi terkait dengan penataan meja barista hal ini disampaikan dengan koordinator barista yaitu “kalau inovasi Pak Doni pernah melakukan sebuah diskusi bersama dengan karyawan contohnya dengan saya tentang penataan meja dari barista,.. dalam membuat contoh lainnya adalah dalam membuat menu-menu makanan dan minuman dia selalu mengatakan gimana ada menu baru atau enggak...”, Koordinator waitress mengatakan “biasanya Pak Doni tetap melakukan diskusi ya mba, tentang menu apasaja yang mau ditambahkan entah itu dari bar maupun dapur sih mba ya kalau Pak Doni itu sendiri mungkin lebih ke interior dan konsep tempatnya.”.

d. Terbuka terhadap perubahan yang ada

Menurut hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, semua divisi yang bekerja di Restoran Tandhok Iga Bakar mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar terbuka terhadap perubahan yang ada misalnya pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar

menggunakan sistem pembayaran baru yang bernama Moka untuk sistem pembayaran dan laporan keuangan hal ini memudahkan karyawan untuk bekerja dikarenakan semua menggunakan aplikasi dan printer dan lebih efektif sehingga waitress tidak harus bolak balik untuk mengantarkan orderan dan laporan keuangan secara otomatis. Hal ini dibuktikan dengan pernyataan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar yaitu Koordinator dapur mengatakan “terbuka kayak sekarang kalo duluan masih pakai manual nih ordernya masih tulis tangan untuk kedapur juga masih tulis tangan sekarang kita sudah pakai kita sudah pakai aplikasi”, lalu Koordinator kasir mengatakan “sekarang kita kan kasir juga pakai sistem kasir Moka itu ya, berarti kan mengikuti teknologi juga karena mungkin,..bosnya pengen lebih modern lagi, pengen lebih mengikuti zaman perkembangan.”, Koordinator barista mengatakan “...sekarang ini Tandhok mulai sistem kasir itu menggunakan aplikasi Moka yang sebelumnya menggunakan sistem ya seperti kasir biasa sekarang menggunakan Moka kan ya itu menurut saya perubahan yang sangat besar...” dan Koordinator waitress mengatakan “kalau itu sendiri mba ya itu ada mba itu yang namanya aplikasi Moka ya mba kalau dulu waitress itu masih nulis-nulis sekarang sudah ada Moka mba ya..

Tabel 4. 12 hasil kesimpulan wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai variabel keorisinilan.

Karakter	Indikator	Karyawan
Keorisinilan	Melakukan hal kreatif terhadap usaha	Pemilik melakukan hal kreatif terhadap usahanya.
	Memiliki produk yang belum dimiliki pesaing.	Pemilik memiliki produk yang belum dimiliki pesaing.
	Melakukan inovasi sendiri dan juga melibatkan karyawan	Pemilik melakukan inovasi sendiri dan juga melibatkan karyawan.
	Terbuka terhadap perubahan yang ada	Pemilik terbuka terhadap perubahan yang ada.

- **Berorientasi pada masa depan**

Berikut ini merupakan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar terkait dengan karakter berorientasi pada masa depan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013). Indikator yang digunakan didalam mengidentifikasi karakteristik kewirausahaan berorientasi pada masa depan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar adalah :

- a. **Memiliki keinginan untuk mencoba hal baru**

Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keinginan untuk mencoba hal-hal baru. Koordinator dapur mengatakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mencoba untuk membuat varian menu iga yang baru dan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mencoba menata penataan ruangan terutama *outdoor* supaya lebih *modern* dan sesuai perkembangan yang ada, hal ini dinyatakan koordinator dapur yaitu “biasanya sih untuk mencoba varian baru iga bapak inginnya menambah varian menu iga tapi tetep disesuaikan dengan *taste* orang semarang,....hal baru bapak lebih banyak

ngotak-ngatik penataan ruangan penataan *outdoor*-nya disesuaikan dengan perkembangan.”, lalu koordinator kasir juga mengatakan “ ada kalo selalu, kalau pingin bikin hal-hal baru ada mba, contohnya ya tadi udah saya sebutkan seperti menu-menu varian iga...kalo kita kan ada *coffee* ya mba, kita juga ada varian *coffee* kaya kadang kopi regal gitu, kopi regal kita kan belum, kita kan ikut-ikutan teman-teman yang lain jadi kita ikut-ikutan bikin *bobba* gitu” jadi selain menu varian iga pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga mencoba hal baru didalam hal minuman contohnya selain iga juga Restoran Tandhok Iga Bakar khas di kopi maka dari itu membuat varian lain seperti kopi regal yang memang lagi *booming* di Semarang. Koordinator barista mengatakan “ kalo mencoba hal baru ada sih mba, .. dalam hal minuman itu seperti kopi awalnya kita ngambil kopi untuk yang *manual brew* berasal dari semarang tetapi Pak Doni menyarankan bahwa kita coba ambil kopinya lain dari tempat itu karena kita harus mengeksplor kopi yang lain.. dari itu barista mencari varian-varian kopi yang lain dari jogja kemudian ke temanggung...” menurut koordinator barista, selain mencoba hal baru dalam varian iga dan varian minuman pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga mencoba hal baru dibidang biji kopi. Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengajak barista dari Restoran Tandhok Iga Bakar untuk mengeksplorasi biji kopi yang hanya tidak dari semarang contohnya dari Yogyakarta dan Temanggung. Dan menurut koordinator waitress kurang lebih sama dengan jawaban koordinator dapur yaitu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berfokus pada mencoba hal baru pada varian iga yang dinyatakan “ kalau menurut saya mba ini dalam penataan makanannya sih mba dalam penataan iganya gitu....dari situ dapat disimpulkan kalau bapak itu memiliki keinginan untuk mencoba hal-hal baru gitu sih mba.”.

b. Meyakini bahwa usaha ini akan bertahan jangka panjang

Menurut jawaban karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keyakinan bahwa usaha yang akan dijalani saat ini akan bertahan jangka panjang. Pemilik Restoran Tandhok

Iga Bakar yakin bahwa Restoran Tandhok Iga Bakar akan bertahan jangka panjang dikarenakan Restoran Tandhok Iga Bakar sudah berjalan 12 tahun dan sekarang jug memiliki ruang khusus seperti *Artspace* tempat untuk berkumpulnya orang-orang seni jadi pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mempunyai harapan agar kustomer tetap datang ke Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini disampaikan oleh koordinator dapur yang mengatakan “ pasti yakinlah karena selama 12 tahun usaha ini berjalan, kemudian kita ada namanya *Artspace* jadi wadah untuk apa namanya, komunitas dan ruang seni jadi harapannya orang jadi yang datang kesini semakin tertarik kesini..”. pemilik memberikan inovasi-inovasi baru sehingga Restoran Tandhok Iga Bakar selalu memberikan sesuatu yang baru baik disegi tempat, pelayanan, maupun menu dan juga promosi dan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga selalu memperbaiki hal yang dirasa kurang baik menjadi lebih baik hal ini disampaikan oleh koordinator kasir yang menyatakan “menurut saya sih ya pasti pengen jangka panjang mba, karena kalo dilihat dari sudah 12 tahun kurang lebih ini Tandhok berjalan,.. kalo dilihat ya beliau selalu memberikan inovasi-inovasi baru, selalu memberikan apa selalu meralatlah atau memperbaiki apapun yang tidak yang sudah tidak bagus jadi lebih bagus..”. menurut koordinator barista juga bisnis makanan iga ini sangat cocok untuk prospek kedepannya dikarenakan Restoran Tandhok Iga Bakar bergerak dibidang kuliner dimana semua orang pasti makan maka dari itu usaha ini akan terus berlanjut hal ini disampaikan oleh koordinator yaitu “kalau menurut saya mampu bertahan jangka panjang itu pasti ya mba, karena Tandhok ini kan sudah dirintis selama 12 tahun nggak mungkin tiba-tiba berhenti tidak mungkin dari Pak Doni nya mau menghentikan bisnis yang sudah berjalan sudah lama berjalan karena menurut saya bisnis makanan iga ini sangat cocok untuk kedepannya karena semua orang itu pasti makan ya mba jadi pasti ndak aka nada matinya kalau bisnis makanan.” Lalu Koordinator waitress mengatakan “Menurut saya sih mba pak doni tu yakin terhadap usaha ini karena usaha ini kita lihat ya sudah berjalan kurang lebih 12 tahun mba dengan segala perkembangannya”

Tabel 4. 13 hasil kesimpulan wawancara dengan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai variabel Berorientasi pada masa depan

Karakter	Indikator	Karyawan
Berorientasi pada masa depan	Memiliki keinginan untuk mencoba hal hal baru	Pemilik memiliki keinginan untuk mencoba hal baru.
	Meyakini bahwa usaha ini akan bertahan jangka panjang	Pemilik meyakini bahwa usahanya akan bertahan jangka panjang.

4.2.3 Perbandingan Persepsi Karakteristik wirausahawan menurut pemilik dan karyawan

Pada bagian ini akan dijelaskan hasil wawancara pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar mengenai karakteristik kewirausahaan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013).

- **Percaya diri**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar dapat dikatakan pemilik Restoran Tandhok Iga bakar memiliki karakteristik percaya diri menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013). Seorang wirausaha dapat dikatakan percaya diri jika memiliki keyakinan terhadap kemampuan yang dapat mengembangkan usahanya, memiliki sikap optimis dan memiliki kemandirian didalam mengambil sebuah keputusan. Berdasarkan jawaban pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakter percaya diri yang kuat. Hal ini dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kemampuan yang dapat menjalankan usahanya misalnya pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mengembangkan berbagai varian makanan, mengatur penataan interior ruangan supaya lebih terkesan rapi, pemilik Restoran Tandhok Iga bakar juga memotret foto makanan dan minuman, mengedit foto dan

mendesain buku menu sendiri tanpa membayar jasa orang lain untuk membuat buku menu, dan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar membuat konsep yang berbeda dari yang lain yaitu membuat ruang baru yang bernama *Artspace* yaitu ruang untuk seni yang digunakan para seniman untuk mengadakan *workshop*, pameran dan *event* musik lainnya. Lalu ada namanya *Workingspace* yang biasa digunakan untuk kustomer jika membutuhkan ruang untuk bekerja.

Pemilik merupakan orang yang optimis dibuktikan dengan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar yang mampu mempertahankan usahanya ini selama 12 tahun dengan segala perkembangan yang ada. Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga bekerja keras agar dapat mengembangkan dan menghadapi bisnis iga yang semakin lama semakin banyak pesaingnya. pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar ini, beliau mengatakan bahwa didalam menjalankan usaha “harus mantap, harus selalu optimis jika kurang berkembang maka akan dievaluasi lagi”.

Didalam mengambil keputusan Pemilik disini dinilai tidak mandiri didalam mengambil sebuah keputusan. Hal ini dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melibatkan karyawan didalam memberikan informasi dan menjadi bahan pertimbangan untuk mengambil sebuah keputusan. Lalu didalam mengambil keputusan pemilik juga melihat terlebih dahulu masalah dan situasinya. Jika masalah tersebut dapat diberi keputusan pada saat itu maka pemilik akan langsung memutuskan, akan tetapi jika hal tersebut masih memerlukan pertimbangan dan informasi lebih lanjut maka pemilik akan berdiskusi dengan karyawan.

Berdasarkan karakteristik Kewirausahaan variabel percaya diri menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013) dengan hasil wawancara bersama pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar maka dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakteristik kewirausahaan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013) hal ini dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memenuhi indikator memiliki keyakinan terhadap kemampuan yang dimiliki, seseorang yang

optimis dan untuk kemandirian didalam megambil keputusan ini dinilai tidak mandiri dikarenakan pemilik usaha tetap harus menerima informasi dan saran-saran dari karyawan untuk bahan pertimbangan didalam mengambil keputusan. Maka dari itu tetap peneliti mengatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kepercayaan diri.



Tabel 4. 14 hasil perbandingan jawaban antara pemilik dan karyawan terkait variabel percaya diri.

Karakter	Indikator	Karyawan	Pemilik	Kesimpulan
Percaya diri	Memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usaha	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usahanya.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usaha yang dijalani saat ini.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kemampuan yang dapat mengembangkan usahanya.
	Seseorang yang optimis	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merupakan seseorang yang optimis.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar adalah seseorang yang optimis dan mantap didalam menjalankan usahanya	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar merupakan seseorang yang optimis dan mantap didalam menjalankan usahanya.
	Kemandirian didalam mengambil keputusan.	didalam mengambil keputusan Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melibatkan karyawan untuk mempertimbangkan pengambilan keputusan.	Didalam keputusan Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melihat kondisi dan mendengarkan informasi dari karyawan lalu mengambil keputusan.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak mandiri didalam mengambil sebuah keputusan. Pemilik harus melihat kondisi dari masalah tersebut dan melibatkan karyawan sebagai informasi didalam mempertimbangkan pengambilan keputusan.

- **Berorientasi pada tugas dan Hasil**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar terkait dengan variabel berorientasi pada tugas dan hasil menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013), dapat dikatakan bahwa pemilik memiliki karakteristik kewirausahaan berorientasi pada tugas dan hasil hal ini dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberi perhatian dan waktu lebih untuk usahanya dalam hal mengawasi kegiatan operasional, memiliki target laba yang ingin dicapai, berani menghadapi dan menyelesaikan masalah didalam menjalankan usaha dan memiliki tekad yang kuat didalam menjalankan usaha. Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melakukan pengawasan operasional usahanya sendiri karena kebetulan beliau mempunyai pekerjaan utama yaitu seorang *design interior* dan Arsitek yang mempunyai kantor satu lokasi dengan Restoran Tandhok Iga Bakar. Namun untuk hal tertentu seperti bagian keuangan pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar menyerahkan kepada istrinya.

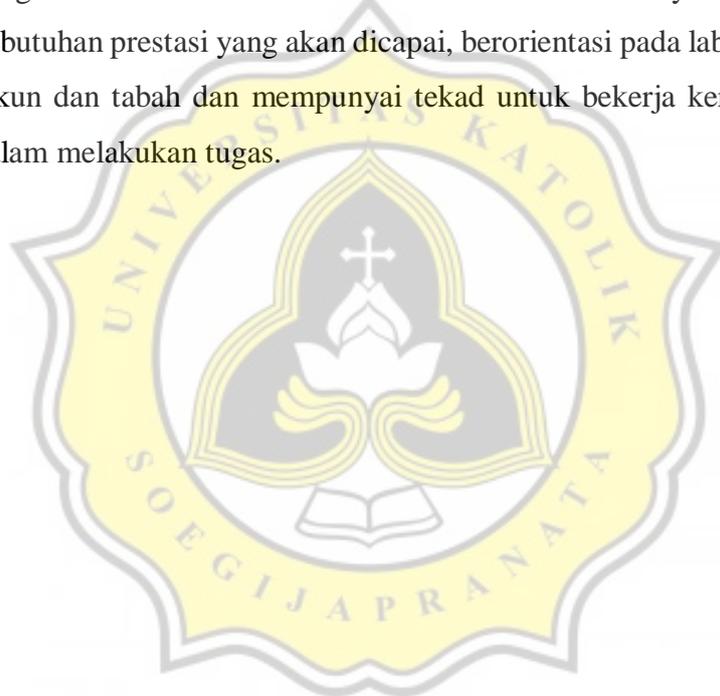
Lalu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga memiliki laba yang ingin dicapai dalam menjalankan usahanya. Untuk mencapai laba tersebut pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberikan inovasi-inovasi baru, meningkatkan promo, kualitas makanan, memberi inovasi-inovasi, meningkatkan *service* dan menggelar *event-event* untuk menarik konsumen.

Didalam menghadapi dan hambatan yang terjadi didalam menjalankan usahanya pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar terlebih dahulu mempertimbangkan dan melihat masalah yang terjadi pada usahanya, lalu kemudian beliau mengajak karyawan berdiskusi bersama untuk mengumpulkan informasi serta mencari solusi bersama. Pemilik juga tidak suka mengulur-ngulur waktu jika masalah tersebut dapat diselesaikan dengan cepat maka akan diselesaikan dengan segera intinya masalah tersebut pelan-pelan akan diatasi.

Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar adalah seseorang yang memiliki tekad yang kuat didalam menjalankan usahanya, Restoran Tandhok Iga

Bakar sudah berjalan selama 12 tahun dengan perkembangannya dan masih tetap kuat dan kokoh untuk melanjutkan bisnisnya. Hal ini dikarenakan dari pemilik sendiri tidak cuek terhadap usaha yang dijalannya ini.

Berdasarkan karakteristik kewirausahaan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013) mengenai variabel berorientasi pada tugas dan hasil, dengan hasil wawancara dengan responden yaitu pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar dapat dikatakan bahwa pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakteristik kewirausahaan yang sesuai dengan karakteristik kewirausahaan menurut Meredith yaitu mengutamakan kebutuhan prestasi yang akan dicapai, berorientasi pada laba, bekerja secara tekun dan tabah dan mempunyai tekad untuk bekerja keras serta inisiatif dalam melakukan tugas.



Tabel 4. 15 hasil perbandingan jawaban antara pemilik dan karyawan terkait variabel berorientasi pada tugas dan hasil.

Karakter	Indikator	Karyawan	Pemilik	Kesimpulan
Berorientasi pada tugas dan hasil	Pengawasan kegiatan operasional dilakukan oleh Pak Doni atau orang lain.	Pemilik melakukan pengawasan terhadap usahanya..	pemilik sendiri yang mengawasi kegiatan operasional.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melakukan pengawasan sendiri terhadap kegiatan operasional.
	Memiliki target laba yang ingin dicapai dan cara mencapainya	Pemilik memiliki target laba yang ingin dicapai.	Pemilik memiliki target laba.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki target laba yang ingin dicapai.
	Menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha.	Pemilik dapat menghadapi dan menyelesaikan masalah dalam menjalankan usaha.	Didalam menghadapi dan menyelesaikan masalah pemilik melihat masalahnya terlebih dahulu dan berusaha agar pelan-pelan masalah itu dapat diatasi.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dapat menghadapi dan menyelesaikan masalah didalam menjalankan usahanya.
	Memiliki tekad yang kuat dalam menjalankan usaha	Pemilik memiliki tekad yang kuat dalam menjalankan usahanya.	Pemilik merasa memiliki tekad yang kuat dikarenakan usaha yang dijalani sudah berjalan selama 12 tahun.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki tekad yang kuat didalam menjalankan usaha.

- **Berani mengambil resiko**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakteristik berani mengambil keputusan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013). Seorang wirausaha harus memiliki keberanian didalam menghadapi sebuah keputusan yang akan dihadapi pada usahanya. Didalam indikator berani mengambil sebuah keputusan seorang wirausaha harus berani dan cepat tanggap didalam mengambil sebuah keputusan, seorang wirausaha juga harus menerima jika keputusan yang diambil akan mengakibatkan kerugian, dan seorang wirausaha juga harus memiliki keberanian didalam menghadapi persaingan. Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keberanian didalam mengambil sebuah keputusan dan cepat tanggap dalam mengambil keputusan. Namun, pemilik membutuhkan pertimbangan-pertimbangan tertentu sebelum mengambil sebuah keputusan dari masalah, kondisi dan situasi yang terjadi pada usahanya.

Pemilik mengatakan tidak bersedia mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian dan menaruhkan kekayaan pribadi dan karyawan tidak yakin bahwa pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar akan mengambil resiko yang akan mengakibatkan kerugian bahkan kekayaan pribadi hal ini dikarenakan pemilik tidak berdiskusi dan tidak menginfokan jika pemilik akan menaruhkan kekayaan untuk mengambil sebuah keputusan sehingga karyawan kurang tahu mengenai pengambilan keputusan tersebut.

Pemilik memiliki keberanian didalam menghadapi persaingan yang semakin ketat. Pemilik merasa bahwa Tandhok memiliki ciri khas sendiri dan harus fokus terhadap ciri khas tersebut. Selain fokus pada ciri khas tersebut pemilik juga menghimbau agar tetap menjaga kualitas makanan dan

minuman, mengembangkan menu yang ada, pemilik juga membuat ruang *workingspace* dan *Artspace* untuk membuat nuansa baru pada Restoran Tandhok Iga Bakar yang membuat suasana lebih nyaman dan ketenangan, dan pemilik juga mengembangkan berbagai menu varian makanan baru dan komplit yang membuat Restoran Tandhok itu menang dari pesaing lainnya dikarenakan Restoran Tandhok Iga Bakar mempunyai konsep yang berbeda dibandingkan dengan Resto iga lainnya dikarenakan mempunyai konsep *Artspace* dan *Workingspace*, sangat jarang resto special iga mempunyai konsep resto seperti Restoran Tandhok Iga Bakar.

Berdasarkan karakter pengambil resiko pada karakteristik kewirausahaan menurut Meredith dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakter pengambil resiko, dari hasil pembahasan di atas ditemukan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berani mengambil resiko dan cepat tanggap dengan pertimbangan masalah, kondisi dan situasi apa yang sedang dihadapi oleh usahanya. Namun untuk mengambil resiko yang sampai harus menaruhkan kekayaan pribadi tidak akan dijalankan oleh pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar hal ini dikarenakan pemilik ingin usaha ini mengalir saja tidak sampai harus menaruhkan kekayaan pribadi. Pemilik juga dapat menghadapi persaingan dengan competitor dengan cara fokus terhadap usaha yang dijalani saat ini, merubah konsep supaya lebih menarik dengan menambahkan ruang *Workspace* dan *Artspace*, lalu pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar juga menambah varian menu dan menjaga kualitas makanan dan minumannya.

Tabel 4. 16 hasil perbandingan jawaban antara pemilik dan karyawan terkait variabel pengambilan resiko

Karakter	Indikator	Karyawan	Pemilik	Kesimpulan
Pengambilan resiko	Berani Mengambil keputusan	Pemilik berani dan cepat tanggap dalam mengambil sebuah keputusan.	Didalam mengambil sebuah keputusan pemilik memperhatikan baik dan buruknya keputusan yang akan diambil.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berani didalam mengambil sebuah keputusan.
	Mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi	Tidak semua karyawan yakin pemilik mengambil keputusan yang mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi.	Pemilik tidak berani mengambil keputusan yang akan mengakibatkan kerugian yang menaruhkan kekayaan pribadi.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak akan emngambil keputusan yang akan mengakibatkan kerugian kekayaan pribadi.
	Memiliki keberanian menghadapi persaingan yang semakin ketat.	Pemilik memiliki keberanian dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat.	Pemilik berani menghadapi persaingan dengan cara bertahan dengan ciri khas usahanya, mengulik bahan yang ada dan merenovasi tempat menjadi lebih baik.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keberanian didalam menghadapi persaingan yang semakin ketat.

- **Kepemimpinan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar terkait karakteristik kepemimpinan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013), dikatakan bahwa Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakteristik kepemimpinan. Hal ini dikarenakan pemilik Restoran Tandhok Iga bakar mampu mengatur dan mengorganisasikan karyawan, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar dapat memotivasi karyawan, menerima kritik dan saran, dan memberikan contoh yang baik terhadap karyawan. Didalam mengatur dan mengkoordinir karyawan Pemimpin tidak mengatur dan mengorganisasikan karyawan sendiri, tetapi pemilik menyerahkan tugas tersebut kepada istrinya. Hal ini dikarenakan pemilik sibuk dengan pekerjaannya sebagai seorang Arsitek sehingga untuk melakukan *briefing* dan pengorganisasian tertentu beliau tidak mempunyai banyak waktu, namun sebenarnya pengorganisasian dilakukan oleh pemilik dan istrinya, dikarenakan biasanya istri pemilik menyampaikan kritik dan saran yang disampaikan oleh pemilik maka dari itu istri dari pemilik sebagai komunikator antara karyawan dan Pemilik dan segala keputusan tetap diputuskan oleh pemilik. Ketika dilapangan jika pemilik merasa bahwa karyawan melakukan hal yang tidak benar maka akan langsung ditegur secara personal contoh lain misalkan karyawan kurang paham akan apa yang akan dilakukan maka karyawan akan langsung menanyakan hal tersebut ke pemilik.

Ada bentuk bentuk yang diberikan oleh pemilik kepada karyawan sebagai bentuk untuk memotivasi karyawan agar kinerjanya baik, disiplin dan bekerja secara maksimal yang disebut uang kerajinan, lalu ada kenaikan gaji jika kinerja karyawan dianggap baik. *Reward* ini diberikan kepada perorangan maka dari itu jika karyawan ingin mendapatkan uang kerajinan maupun kenaikan gaji, mereka harus bekerja lebih giat dan disiplin. Perihal *reward* ini pemilik menyerahkan hal ini kepada istrinya untuk memberikan

uang kerajinan dan kenaikan gaji dikarenakan masalah keuangan sepenuhnya dilakukan oleh istri dari pemilik.

Berdasarkan hasil wawancara semua responden mengatakan Pemilik dari restoran Tandhok Iga Bakar dinilai terbuka didalam menerima kritik dan saran dari karyawan maupun dari pelanggan. Hal ini dikarenakan kritik dan saran dibutuhkan untuk evaluasi agar Restoran Tandhok Iga Bakar semakin maju. Penyampaian kritik dan saran biasanya disampaikan melalui briefing bersama, Grup Whatsapp karyawan Tandhok, Instagram maupun secara langsung.

Didalam menjalankan usahanya pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberikan contoh yang baik kepada karyawannya, misalnya dalam segi berpakaian pemilik selalu berpakaian rapi menggunakan kemeja, celana panjang dan sepatu sehingga menjadikan contoh untuk karyawan selalu menggunakan pakaian yang rapi terlebih lagi untu waitress, lalu pemilik juga selalu datang tepat waktu dihari kerja, pemilik juga membiasakan diri untuk menyapa karyawan sehingga karyawan juga melakukan hal yang sama ke kustomer, pemilik juga membersihkan hal-hal sederhana seperti tanaman dan pada saat *event* biasanya pemilik juga membantu karyawan didalam menata kursi untuk acara agar terlihat lebih rapi.

Berdasarkan karakteristik kepemimpinan menurut Meredith 1996, hasil wawancara responden dengan peneliti maka dapat dikatakan bahwa pemilik dari Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakteristik kewirausahaan kepemimpinan menurut Meredith 1996. Hal ini dikarenakan pemilik telah memenuhi indikator-indikator memotivasi bawahannya, kemampuan mengatur karyawan, memiliki jiwa kepemimpinan, dan mudah bergaul.

Tabel 4. 17 hasil perbandingan jawaban antara pemilik dan karyawan terkait variabel kepemimpinan

Karakter	Indikator	Karyawan	Pemilik	Kesimpulan
Kepemimpinan	Mengatur dan mengkoordinir karyawan	Pemilik tidak mengatur dan mengorganisasikan karyawan sendiri tetapi dilakukan oleh istri dari pemilik, namun pemilik tetap mengatur terkait kinerja karyawan jika mendapati karyawan melakukan kesalahan.	Mengenai mengorganisasi karyawan pemilik menyerahkan tugas tersebut kepada istrinya akan tetapi ketika dilapangan pemilik akan menegur kinerja karyawan jika karyawan melakukan kesalahan.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar tidak secara langsung mengatur dan mengorganisasikan karyawan.
	Memotivasi karyawan untuk bekerja maksimal	Ada bentuk-bentuk reward yang memotivasi karyawan berupa uang kerajinan dan kenaikan gaji.	Pemilik menyerahkan perihal memotivasi karyawan kepada istrinya.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memotivasi karyawan dengan adanya uang kerajinan dan kenaikan gaji.
	Menerima kritik dan saran	Pemilik terbuka terhadap kritik dan saran.	Pemilik terbuka terhadap kritik dan saran untuk kemajuan usahanya	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar terbuka didalam menerima kritik dan saran
	Memberikan contoh yang baik terhadap karyawan	Pemilik memberikan contoh yang baik terhadap karyawan.	Pemilik sudah memberikan contoh yang baik terhadap karyawan.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memberikan contoh yang baik kepada karyawan.

- **Keorisinilan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan Restoran Tandhok Iga Bakar terkait karakteristik keorisinilan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013), dikatakan bahwa Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakteristik keorisinilan. Seorang wirausaha dikatakan memiliki karakteristik keorisinilan jika melakukan hal kreatif terhadap usahanya, memiliki produk yang belum dimiliki pesaing, melakukan inovasi sendiri, dan terbuka terhadap perubahan yang ada. pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar sudah melakukan hal yang kreatif didalam menjalankan usahanya. Pemilik menjalankan usahanya dengan mendesain interior dan mengatur penataan tempat, lalu pemilik juga mencoba menu yang lagi *happening* sekarang untuk diterapkan pada usahanya, pemilik juga mengambil foto produk dan tempat lalu diedit dan diupload di *social media* dan digunakan sebagai gambar di buku menu, pemilik juga membuat atau menciptakan makanan yang *relative* jarang diresto iga lainnya, pemilik juga mampu membuat kursi dan mengatur cahaya pada ruangan.

Pemilik memiliki produk yang belum dimiliki oleh pesaing. Didalam hal ini Restoran Tandhok Iga Bakar mempunyai menu spesial iga yang diolah secara lengkap ada yang dibakar, goreng dan kuah. Lalu, Restoran Tandhok Iga Bakar mempunyai menu olahan iga yang belum ada di restoran iga lainnya misalnya iga goreng dabu, ricebowl iga, iga asap, Mie iga, dan tumis iga. Selain iga Restoran Tandhok juga mempunyai menu kopi yang bisa dibidang spesial dikarenakan kopi yang digunakan bukan hanya kopi dari Semarang melainkan kita juga mengambil kopi dari Jogja.

Pemilik tidak sepenuhnya melakukan inovasi sendiri dikarenakan untuk hal menu dan lainnya pemilik cenderung diskusi dengan karyawan tetapi untuk penataan tempat dan interior pemilik melakukan inovasi sendiri. Namun untuk hal tertentu pemilik memberikan ide-ide yang mungkin bisa dicoba karyawan dan diskusi bagaimana baiknya menu itu disajikan.

Muali dari menambah menu, bikin *caption* di Instagram, penataan meja barista dan penataan tempat.

Pemilik terbuka terhadap perubahan yang ada, sekarang Restoran Tandhok Iga Bakar menggunakan sistem aplikasi kasir yang bernama Moka. Selama 11 tahun terakhir ini Restoran Tandhok Iga Bakar menggunakan komputer untuk menginput pesanan, sistem pembayaran dan membuat laporan keuangan. Namun semenjak ada aplikasi Moka lebih memudahkan pekerjaan dari segala divisi contohnya sistem pembayaran kasir, laporan keuangan sudah otomatis, laporan persediaan juga bisa dikontrol oleh pemilik langsung, dalam menginput orderan langsung terkontrol dan lebih efektif.

Berdasarkan semua uraian per-indikator diatas dapat disimpulkan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar mempunyai keorisinilan didalam menjalankan usaha yang sesuai dengan karakteristik kewirausahaan keorisinilan menurut Meredith 1996. Hal ini dikarenakan pemilik Restoran pemilik juga melakukan hal kreatif terhadap usahanya, pemilik melakukan inovasi sendiri terkait dengan penataan dan interior sedangkan untuk menu-menu makanan dan minuman pemilik lebih berdiskusi dengan karyawan, dan pemilik juga terbuka terhadap hal baru contohnya dengan menggunakan aplikasi Moka.

Tabel 4. 18 hasil perbandingan jawaban antara pemilik dan karyawan terkait variabel keorisinilan

Karakter	Indikator	Karyawan	Pemilik	Kesimpulan
Keorisinilan	Melakukan hal kreatif terhadap usaha	Pemilik melakukan hal kreatif terhadap usahanya.	Pemilik sudah melakukan hal kreatif terhadap usahanya.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melakukan hal yang kreatif terhadap
	Memiliki produk yang belum dimiliki pesaing.	Pemilik memiliki produk yang belum dimiliki pesaing.	Pemilik memiliki produk yang belum pernah dimiliki oleh pesaing lainnya.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki produk yang belum dimiliki oleh pesaing.
	Melakukan inovasi sendiri dan juga melibatkan karyawan	Pemilik melakukan inovasi sendiri dan juga melibatkan karyawan.	Pemilik melakukan inovasi dan meminta pendapat dari karyawan.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar melakukan inovasi dan melibatkan karyawan.
	Terbuka terhadap perubahan yang ada	Pemilik terbuka terhadap perubahan yang ada.	Pemilik terbuka terhadap perubahan yang ada.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar terbuka terhadap perubahan yang ada

- **Berorientasi pada Masa Depan**

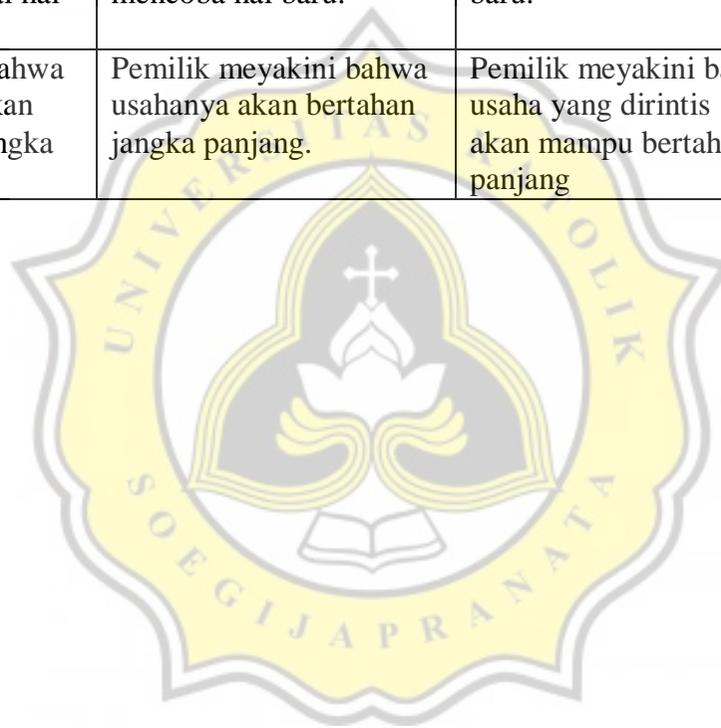
Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan terkait variabel berorientasi pada masa depan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013), dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki pemikiran untuk berorientasi pada masa depan. Seorang wirausaha harus mempunyai keinginan untuk mencoba hal-hal baru dan meyakini bahwa usaha yang dijalankan akan Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan terkait variabel berorientasi pada masa depan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013), dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki pemikiran untuk berorientasi pada masa depan. Seorang wirausaha harus mempunyai keinginan untuk mencoba hal-hal baru dan meyakini bahwa usaha yang dijalankan akan bertahan jangka panjang.

Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keinginan untuk mencoba hal-hal baru, misalnya pemilik menambah varian baru iga, pemilik mengelola penataan outdoor, pemilik juga mencoba berbagai varian minuman yang baru, pemilik juga mencoba mengambil dan mengeksplorasi sampel kopi, dan pemilik juga mencoba mengatur dan mengganti penataan makanan.

Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keyakinan bahwa usaha yang dijalani akan bertahan jangka panjang. Hal ini dilihat dari usia dari Restoran Tandok sendiri yang sudah berjalan 12 tahun, lalu Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki wadah *Artspace* untuk tempat berkumpulnya komunitas-komunitas seni yang terus berlanjut, pemilik juga memberikan inovasi-inovasi baru pada usahanya, pemilik memperbaiki hal-hal yang kurang bagus, bisnis makanan iga cocok untuk kedepannya dan responden juga menganggap bahwa bisnis makanan ini tidak ada matinya.

Tabel 4. 19 hasil perbandingan jawaban antara pemilik dan karyawan terkait variabel berorientasi pada masa depan

Karakter	Indikator	Karyawan	Pemilik	Kesimpulan
Berorientasi pada masa depan	Memiliki keinginan untuk mencoba hal hal baru	Pemilik memiliki keinginan untuk mencoba hal baru.	Pemilik memiliki keinginan untuk mencoba hal-hal yang baru.	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki keinginan untuk mencoba hal-hal baru
	Meyakini bahwa usaha ini akan bertahan jangka panjang	Pemilik meyakini bahwa usahanya akan bertahan jangka panjang.	Pemilik meyakini bahwa usaha yang dirintis 12 tahun akan mampu bertahan jangka panjang	Pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar meyakini bahwa usaha yang dijalankan akan bertahan jangka panjang.



Berdasarkan hasil kesimpulan diatas dapat dikatakan bahwa pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki karakteristik kewirausahaan menurut Meredith (1996) di dalam (Suryana, 2013). Hal ini berarti pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar memiliki kepercayaan diri didalam menjalankan Restoran Tandhok Iga Bakar, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar berorientasi pada tugas dan hasil, pemilik Restoran Tandhok Iga Bakar adalah seseorang yang berani didalam mengambil resiko, mempunyai karakter seorang pemimpin, memiliki keorisinan tersendiri didalam menjalankan usaha dan menciptakan sesuatu dan seseorang yang selalu berorientasi pada masa depan.

