

INTISARI

Yogyakarta adalah tempat yang tepat untuk menjalankan bisnis kuliner karena status Yogyakarta sebagai kota tujuan wisata, kota budaya, dan kota Pendidikan. Jumlah restoran di Yogyakarta memiliki jumlah yang cukup tinggi, oleh karena itu dapat dikatakan bahwa persaingan dalam bidang bisnis kuliner atau restoran di kota Yogyakarta sangat ketat. Strategi bisnis merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan dan juga mempertahankan bisnis kuliner di Yogyakarta. Strategi yang tepat akan meminimalkan resiko bersaing dan memaksimalkan keunggulan perusahaan. Restoran ‘Gajah Wong’ merupakan restoran menengah ke atas yang dapat bertahan di Yogyakarta sejak tahun 1997, tentu memiliki faktor kesuksesan untuk bertahan hingga sampai saat ini. Tujuan dari penelitian ini yakni mengidentifikasi faktor-faktor kesuksesan restoran ‘Gajah Wong’, mengimplementasikan faktor kesuksesan dalam faktor internal dan eksternal, selanjutnya merumuskan strategi bisnis Restoran ‘Gajah Wong’. Metode penelitian menggunakan Teknik deskriptif-kualitatif dengan pendekatan *Critical Success Factors* (CSF). Data diperoleh melalui wawancara terhadap narasumber dengan pertanyaan semi terstruktur. Berdasarkan hasil penelitian ini ditemukan bahwa Restoran ‘Gajah Wong’ memiliki semua CSF, yakni konsep yang jelas, sumber daya manusia yang kuat, ketertarikan budaya, mengelola lingkungan yang kompetitif, hubungan dengan konsumen yang baik, dan penentuan lokasi/tempat yang tepat.

Kata Kunci: Restoran, Gajah Wong, *Critical Success Factors* (CSF), strategi bisnis

ABSTRACT

Yogyakarta is the right place to run a culinary business because of Yogyakarta's status as a tourist destination city, city of culture, and city of Education. The number of restaurants in Yogyakarta has a fairly high number, therefore it can be said that competition in the culinary business or restaurants in the city of Yogyakarta is very tight. Business strategy is very important in conducting and also maintaining a culinary business in Yogyakarta. The right strategy will minimize the risk of competition and maximize the company's advantage. The 'Gadjah Wong' restaurant is an middle up class restaurant that has been able to survive in Yogyakarta since 1997, certainly has a success factor to survive until now. The purpose of this research is to identify success factors of the restaurant 'Gadjah Wong', implement the success factors in internal and external factors, then formulate the business strategy of the restaurant 'Gadjah Wong'. The research method uses descriptive-qualitative techniques with the Critical Success Factors (CSF) approach. Data obtained through interviews with informants with semi-structured questions. Based on the results of this study it was found that the 'Gadjah Wong' restaurant had all CSFs, namely a clear concept, strong human resources, cultural appeal, managing a competitive environment, good customer relations, and determining the right location / place.

Keywords: Restaurant, Gadjah Wong, Critical Success Factors, Business Strategy