

Belajar dari Tom Burger: Dari 5 Juta Menjadi Omset Ratusan Juta Sebulan

Learn from Tom Burger: From 5 Million to Hundreds of Millions of Turnover a Month



M. Imron Fuadi, S.Pt, M.P.

Analisis Pasar Hasil Pertanian Ahli Madya

Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan

Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan

Dunia kuliner Indonesia saat ini makin kian berkembang, dalam kondisi seperti saat sekarang ini, industri kuliner tetap tumbuh beradaptasi dengan keadaan pasca Covid 19. Kuliner terus memanjakan lidah para pecinta makanan di berbagai daerah di Indonesia. Berbagai pola penjualan baik offline maupun online terus digencarkan dalam mendongkrak penjualan.

Sejak 16 tahun silam, tepatnya tahun 2005, Tomy Man Bayoe telah mendirikan usaha kuliner, Tom Burger, di Nagari Lubuak Batingkok, Kecamatan Harau, Kabupaten Limapuluh Kota, Provinsi Sumatera Barat

The Indonesian culinary world is currently increasingly developing, in conditions like today, the culinary industry continues to grow to adapt in post-Covid 19 conditions. Culinary continues to pamper the taste buds of food lovers in various regions in Indonesia. Various sales patterns, both offline and online, continue to be intensified to boost sales.

Since 16 years ago, to be precise in 2005, Tomy Man Bayoe has founded a culinary business, Tom Burger, in Nagari Lubuak Batingkok, Harau District, Limapuluh Kota Regency, West Sumatra Province





Berbekal pengalaman belasan tahun di dunia kuliner, Tom Burger Group yang sebagai sebuah perusahaan produsen makanan dengan bangga menghadirkan beberapa franchise sebagai solusi usaha yang mudah dan menguntungkan.

Founder Tom Burger Group, Tomy Man Bayoe dan Ezi Fitriana memulai bisnis burger dari bangku kuliah dengan bermodalkan selebar proposal yang kemudian dihargai 5 juta rupiah dalam program kewirausahaan mahasiswa tahun 2004. Dengan modal usaha 5 juta rupiah itulah Tomy memulai usaha burger di kampus dengan gerobak sederhana yang dijual di sekeliling kampus.

Pada bulan Februari 2005 Tomy menikahi Ezi Fitriana yang juga sama-sama masih kuliah dan sebagai sesama aktivis. Mereka mempunyai visi dan misi yang sama untuk memajukan kewirausahaan bagi para pemuda saat itu.

Di tahun 2007 Tom Burger mulai merintis pabrik roti sendiri dengan memproduksi bahan baku burger dan aneka roti tawar. Dan di tahun 2016 mulai membangun tempat produksi pengolahan daging untuk produk patty burger, nugget, sosis, bakso dan aneka olahan lainnya.

Armed with dozens of years of experience in the culinary world, Tom Burger Group , as a food manufacturing company, is proud to present several franchises as an easy and profitable business solution.

Founders of Tom Burger Group , Tomy Man Bayoe and Ezi Fitriana . started a burger business from college with the capital of a proposal which was then valued at 5 million rupiah in a student entrepreneurship program in 2004. With business capital of 5 million rupiah, Tomy started a burger business on campus with a simple cart that was sold around the campus .

In February 2005 Tomy married Ezi Fitriana, who was also still at university and a fellow activist. They have the same vision and mission to advance entrepreneurship for young people at that time.

In 2007 Tom Burger started his own bread factory by producing raw materials for burgers and various white breads. And in 2016, he began building a meat processing production site for burger patties, nuggets, sausages, meatballs and various other preparations.

Proses keberhasilan Tom dan Isteri memerlukan waktu yang cukup lama. Jatuh bangun dalam bisnis menjadi sebuah keniscayaan yang tidak bisa dihindari. Terkadang harus tersungkur, jatuh dan berdarah namun tetap harus bangun dan terus melangkah. Hingga akhirnya dapat menemukan pola dan ritme yang serasi.

Tomy menceritakan, bisnis tersebut bermula dari pembuatan proposal Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) tahun 2004 di Universitas Andalas Padang, kemudian berjualan di sekitar kampus dengan jalan kaki dan gerobak dorong, dari 1 buah gerobak dan kemudian terus dikembangkan.

Saat ini Tom Burger sudah mempunyai 300 an outlet burger yang tersebar di Sumbar, Riau Medan dan Jambi. Varian yang dijualnya lebih banyak, mulai dari burger aneka rasa, pizza hingga kebab. Kini, omzet Tom Burger rata-rata mencapai lebih dari Rp100 juta per bulan.

Di bawah naungan Tom Burger Group saat ini juga telah ada beberapa Brand antara lain Tomez Food, Tozifa, Tom's Bread dan Spot Kopi. Tom Burger Group tidak hanya merupakan perusahaan waralaba akan tetapi juga bergerak dibidang food industry dengan target market tidak hanya business to business akan tetapi juga merambah ke ritel dan business to customer. (mif)

The process of success for Tom and his wife took quite a long time. Ups and downs in business are an inevitability that cannot be avoided. Sometimes you have to fall, fall and bleed but you still have to get up and keep going. Until finally you can find a harmonious pattern and rhythm.

Tomy said that the business started with making a proposal for the Student Entrepreneurship Creativity Program (PKM-K) in 2004 at Andalas University in Padang, then selling around the campus on foot and in a push cart, from 1 cart and then continued to develop.

Currently Tom Burger has 300 burger outlets spread across West Sumatra, Riau, Medan and Jambi. They sell more variants, ranging from burgers with various flavors, pizza to kebabs. Now, Tom Burger's average turnover reaches more than IDR 100 million per month.

Under the auspices of the Tom Burger Group, there are currently several brands including Tomez Food, Tozifa, Tom's Bread and Spot Kopi. Tom Burger Group is not only a franchise company but also operates in the food industry with a target market not only business to business but also expanding into retail and business to customers. (mif-tr-rmd)

