BAB III
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas Usaha

Tahu Crispy didirikan pada bulan November, pada tahun 2016 silam. Usaha ini dibangun oleh pasangan Suami-Isteri yang bernama Bapak Imam Malik dan Ibu Awi. Mereka membangun usaha ini sebagai mata pencaharian mereka sehari-hari. Menu utamanya ialah Tahu Crispy, tahu crispy ini juga menu andalan yang ditawarkan oleh Bapak Imam dan Ibu Awi dari sekian banyak menu lainnya. Usaha Tahu Crispy ini mampu menghasilkan omzet hingga Rp1.000.000 per harinya. Dalam satu bulan, pasangan Suami-Isteri ini pun menghasilkan hingga Rp30.000.000 dan pertahunnya sekitar Rp360.000.000.

Pesatnya perkembang pada usaha ini, tentunya usaha ini harus bekerja lebih efektif dan efisien agar dapat menghadapi situasi dan pesaing-pesaing yang ada. Adapun pesaing terdektnya yaitu Gorengan Simpang Baloi yang letaknya tak begitu jauh dari Tahu Crispy. Meskipun bersaing, Kadangkala mereka bertemu di pasar tempat dimana mereka membeli bahan-bahan jualannya.

3.2 Struktur Organisasi

Dalam usaha Tahu Crispy ini yang bekerja hanyalah sepasang Suami-Isteri saja. Mereka tidak menggunakan jasa karyawan karena mereka dapat menghandle sendiri, dan juga dapat mengurangi *cost* yang ada.

Denise Rahmeli. Penyusunan Laporan Keuangan pada Tahu Crispy.
UIB Repository©2019

STRUKTUR ORGANISASI

Gambar 3. Struktur Organisasi Tahu Crispy

Sumber: Tahu Crispy, 2018.

3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Usaha

Usaha Tahu Crispy merupakan usaha kecil yang menjual makanan yang berupa berbagai macam gorengan. Tahu Crispy memulai aktivitasnya dari jam 15.00 wib hinga pukul 22.00 wib setiap harinya. Akan tetapi, setiap hari sabtu malam Tahu Crispy tutup lebih lama dari biasanya. Hal ini dikarenakan hari sabtu malam lebih ramai dari biasanya. Sehingga untuk pendapatannya juga berbeda dari hari biasanya.

Aktivitas awal dimulai dengan meletakkan membawa dan meletakkan gerobak sesuai dengan tempat biasanya (di pinggir jalan Happy Garden menghadap jalan raya). Kemudian menyusun posisi bahan-bahan dan juga peralatan sesuai dengan tempatnya. Ibu Awi akan membuat adonan lalu menggorengnya, sedangkan Bapak Imam akan mempersiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan oleh Ibu Awi. Selanjutnya, jika gorengan telah matang akan langsung disusun yang kemudian akan dipilih oleh konsumen.

Denise Rahmeli. Penyusunan Laporan Keuangan pada Tahu Crispy.
UIB Repository©2019

Sekitar pukul 21.30 WIB, Ibu Awi dan Bapak Imam Malik akan segera bersiap-siap untuk menutup tokonya. Dirapikannya kembali ke posisi sediakala. Dimana peralatan yang ada akan dibawa kembali ke rumahnya. Lalu, jika telah selesai, Ibu Awi dan Bapak Imam Malik akan membawa gerobak jualan dan juga peralatan yang lain ke rumahnya. Semua kegiatan biasanya selesai tepat pada pukul 22.00 WIB.

3.4 Sistem yang Digunakan Usaha

Selama ini, Tahu Crispy menggunakan system laporan keuangan yang ala kadarnya. Sekedar mencatat pemasukan dan pengeluaran apa saja seperti total biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan utama, bahan pelengkap, dan biaya kebutuhan yang mendesak lainnya. Akan tetapi, semua pencatatan yang telah dilakukan, tidak begitu detail dan terlalu sederhana. Sehingga hal ini membuat catatan laporan keuangan yang ada tidak begitu rapi dan juga sulit dimengerti.. Maka dari itu, peneliti ingin membantu Tahu Crispy agar laporan keuangan yang ada dapat lebih rapi dan detail, sehingga lebih mudah untuk dimengerti dan dianalisis untuk kedepannya.

Denise Rahmeli. Penyusunan Laporan Keuangan pada Tahu Crispy.
UIB Repository©2019