

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

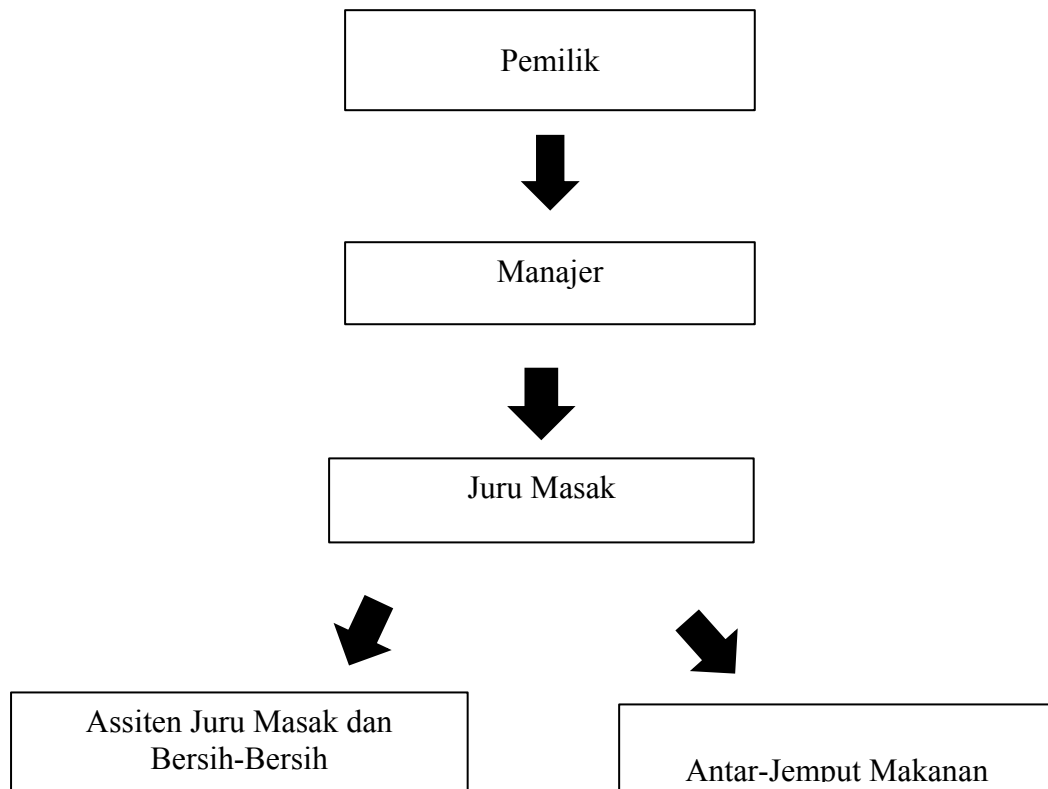
3.1 Identitas Perusahaan

Anugerah Service Catering ini merupakan usaha pemula atau usaha baru dikota Batam yang bergerak dalam bidang jasa dan produk kuliner yang didirikan tahun 2017 oleh Bapak Mozha Reffah Pakke. Anugerah Service Catering ini berlokasi di Batam Park Nagoya Batam Blok D No 9 yang terletak di sebrang depan morning bakery windsor nagoya Batam. Anugerah Service Catering adalah sebuah jasa dan produk makanan yang menjual produk masakan rumah dalam bentuk catering. Catering atau dalam bahasa Indonesia “katering” adalah bisnis atau usaha penyedia jasa makanan atau merupakan jasa boga atau istilah umum untuk wirausaha yang melayani pemesanan berbagai macam masakan (makanan dan minuman) baik untuk pesta maupun untuk suatu instansi.

Anugerah Service Catering memiliki beberapa karyawan yang bekerja di Anugerah Service Catering dengan pembagian tanggungjawab pada bagiannya masing-masing. Ada yang bertanggung jawab untuk membeli bahan masakan kepasar, juru masak, mencuci piring, bersih-bersih dan mempacking makanan. Anugerah Service Catering beroperasi mulai dari hari senin- sabtu dari pukul 8.00- 13.00 WIB. Walaupun tergolong usaha baru. Anugerah Service Catering sudah memiliki pengalaman dalam bekerjasama perusahaan atau instansi yang punya nama besar dikota Batam. Anugerah Service Catering pernah bekerjasama dengan Aston hotel, Harris hotel, Orchard Park, UIB, Polda kepri, PKP dan Laundry Cassec. Dan melalui pengalan bekerjasama tersebut yang dapat membangun kepercayaan seperti citara, kebersihan terhadap calon kostumer.

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi merupakan yang menjelaskan hubungan kerja antara karyawan suatu dengan yang lainnya. Struktur organisasi menjelaskan kedudukan tanggung jawab dan wewenang masing-masing karyawan. Sebagai berikut struktur organisasi yang digunakan oleh Anugerah Service Catering :



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Anugerah Service Catering
Sumber: ASC, (2017)

Struktur organisasi yang digunakan oleh Anugerah Service Catering adalah struktur organisasi garis dimana dalam struktur organisasi ini wewenang mengalir mulai dari atas kebawah. Menurut Chester (2014), organisasi garis merupakan suatu bentuk organisasi untuk menghubungkan langsung antara atasan dengan bawahannya secara langsung. Pada organisasi ini biasanya hanya terdapat sedikit karyawan sehingga kedisiplinan dari atasan kepada bawahannya yang masih perlu

diawasi dan dijaga dengan baik. Masing-masing bagian memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri-sendiri dengan tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

a. Pemilik

Pemilik adalah orang yang memiliki tanggungjawab dan yang sebagai penyedia modal, pengontrol keluar masuknya modal yang dibutuhkan dan yang didapatkan dan berkewajiban untuk memimpin mengelolah, mengaji karyawan, pengambilan keputusan, .

b. Manajer

Assiten Pemilik bertanggung jawab untuk memegang modal sementara dari pemilik untuk belanja bahan, mengantar makanan, operasional perusahaan, membuat penawaran atau memasarkan pada perusahaan-perusahaan yang ada di batam dan membantu mengontrol kegiatan operasional usaha.

c. Koki atau Juru Masak

Koki atau juru masak bertanggung jawab pada bagian dapur sebagai pemimpin dapur untuk memasak dan mempersiapkan makanan dan memeriksa barang apa saja yang sudah habis dana apa saja diperlukan atau kebutuhan dapur catering setiap hari.

d. Asisten Jurumasak

Membantu koki mempersiapkan makanan dan memeriksa barang, mencuci piring, mempacking makanan.

e. Antar-Jemput (Delivery)

Membantu dalam pengantaran makanan dengan kondisi yang tetap baik dan sampai dengan tepat dan benar ke tempat konsumen yang dituju.

3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Aktivitas – aktivitas yang dilakukan di Anugerah Service Catering ialah kegiatan operasional dimulai dari jam 7.00 – 14.00. Keegiatannya ialah dimulai dari membeli bahan masakan , membersihkan bahan yang sudah dibeli , mengelolah dan membersihkan bahan dan dapur dan terakhir mempacking dan mengantarkan ketempat konsumen. Semua dilakukan secara bersama sama dengan karyawan dan setiap karyawan ikut terlibat dalam semua bagian. Membantu satu sama lain. Owner mengontrol keluar dan masuknya keuangan atau mengatur keuangan perusahaan dan mengontrol progress perkembangan usaha, manajer membantu dalam mengatur, upah karyawan. Dan karyawan yang lain ada yang bertanggung jawab dalam pembelian barang dapur memberishkan dan memperispakan bahan kemudian akan diolah atau dimasak oleh juru masak didapur, dan setelah makanan siap , lalu di packing oleh assiten koki dan terkadang dilakukan oleh semua karyawan juga, setelah masakan sudah siap dimasak dan dipacking baru diantar oleh driver.

3.4 Sistem yang Digunakan oleh Perusahaan

Bedasarkan hasil observasi penelitian sistem pemasaran yang digunakan oleh Anugerah Service Catering adalah menggunakan strategi yang sangat sederhana berupa word of mouth yaitu sistem pemasaran dari orang keorang lain agar banyak yang mengetahui tentang Anugerah Service Catering dan melalui Facebook untuk dapat dibagikan melalui media sosial bagaimana bentuk dan penyajian dari Anugerah Service Catering .