

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas Perusahaan

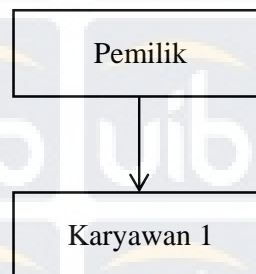
Di Indonesia saat ini banyak masyarakat pebisnis maupun calon pebisnis yang mulai berlomba-lomba untuk membuka usaha di bidang kuliner. Para pebisnis tersebut berpendapat bahwa usaha di bidang kuliner akan lebih lama bertahan di zaman globalisasi dibandingkan dengan bisnis pada bidang lainnya. Pendapat yang sama juga terjadi pada masyarakat di Kota Batam, masyarakat di Kota Batam juga berpendapat bahwa usaha di bidang kuliner akan lebih bertahan lama dibandingkan bisnis pada bidang lainnya. Pendapat tersebut dinyatakan dengan alasan karena dalam keadaan sesulit apapun, setiap individu tentu memerlukan makanan juga untuk mengisi perut mereka. Alasan lainnya juga dikatakan bahwa masyarakat di Kota Batam cenderung lebih rela menghabiskan uang mereka untuk mengisi perut mereka dibandingkan menghabiskan uang untuk hal-hal lainnya. Setiap pebisnis yang membuka usaha pada bidang kuliner, para pebisnis tersebut akan lebih mengutamakan keunikan dan perbedaan pada kuliner mereka dari usaha-usaha dibidang kuliner lainnya. Tujuannya tentu agar dapat menarik perhatian para pelanggan yang sedang mencari tempat makan yang menawarkan makanan yang berbeda pada umumnya. Salah satu pebisnis yang memulai bisnis kulinernya di Kota Batam dengan menawarkan cita rasa yang berbeda karena rasanya yang khas dari Singapura adalah Waroeng Omah.

Waroeng Omah yang didirikan pada tahun 2017 ini merupakan salah satu warung makan yang terletak di Kota Batam yang mana bergerak di bidang kuliner dengan cita rasa makanannya yang khas asal Singapura. Waroeng Omah yang

didirikan oleh Ibu Anna Tan ini beralamat di Perum. Baloi Impian Blok A3 No. 12 lebih tepatnya terletak di sebelah Grand Mall Batam. Waktu operasi Waroeng Omah yaitu dari hari Senin hingga hari Minggu dari pukul 08.00 WIB hingga pukul 20.00 WIB. Waroeng Omah memiliki perkiraan omset sebesar Rp10.000.000,- (sepuluh juta rupiah) per bulan dan perkiraan omset per tahunnya adalah sebesar Rp120.000.000,- (seratus dua puluh juta rupiah).

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Suatu perusahaan dapat dikatakan baik jika perusahaan tersebut memiliki struktur organisasi yang sederhana. Struktur organisasi dalam suatu perusahaan berfungsi untuk memperjelas wewenang dan tanggung jawab pada setiap karyawannya. Waroeng Omah juga memiliki struktur organisasi, akan tetapi struktur organisasi pada Waroeng Omah hanya berada pada pemilik dan satu orang karyawan saja. Berikut merupakan struktur organisasi pada Waroeng Omah:



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Waroeng Omah, sumber: Penulis, 2019.

Setiap pekerja memiliki tanggung jawab dan tugasnya masing-masing, berikut penjelasan mengenai tanggung jawab dan tugas dari setiap pekerja, yaitu:

3.2.1 Pemilik

Pemilik merupakan orang yang memiliki usaha dan orang yang bertanggung jawab atas segala hal yang terjadi pada usaha tersebut baik dalam

mengolah dan mengatur keuangan usaha tersebut (biaya keluar-masuk), mengatur dan membeli stok bahan makanan yang perlu disediakan untuk berjalannya usaha, mengatur sistem berjalannya usaha, memasak makanan pesanan pelanggan, serta mengambil keputusan dalam segala hal yang berhubungan dengan berjalannya usaha.

Adapun pemilik memiliki tanggung jawab dan kewajiban sebagai berikut:

1. Membangun hubungan yang baik dengan pelanggan.
2. Membayar upah karyawan sesuai kesepakatan awal setiap bulannya.
3. Mengelola sistem berjalannya usaha.
4. Membeli dan mengatur stok bahan makanan.
5. Memasak makanan pesanan pelanggan.
6. Mengolah dan mengatur keuangan usaha baik biaya masuk maupun keluar.
7. Mengambil keputusan yang berhubungan dengan usaha.

3.2.2 Karyawan

Karyawan adalah orang yang bekerja untuk pemilik usaha. Karyawan juga memiliki tanggung jawab yang besar terhadap usaha tempat karyawan tersebut bekerja, dimana karyawan perlu membantu pemilik usaha dalam mempersiapkan segala macam barang agar pemilik usaha tidak kesusahan dalam menjalankan bisnisnya. Karyawan juga perlu membangun hubungan yang baik pada setiap pelanggannya agar mendapat kesan yang positif dari pelanggan.

Adapun karyawan memiliki tanggung jawab dan kewajiban sebagai berikut:

1. Melayani pelanggan yang bertanya dan ingin memesan makanan.

2. Menemani pemilik dalam membeli bahan-bahan makanan.
3. Memastikan makanan yang disediakan telah sesuai dengan pesanan pelanggan.
4. Membantu pemilik dalam mempersiapkan bahan makanan.
5. Membuatkan air minum sesuai dengan pesanan pelanggan.
6. Mencuci piring kotor.
7. Menjaga kebersihan tempat makan agar menjadi tempat yang nyaman bagi pelanggan saat menikmati makanan.

3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Waroeng Omah merupakan salah satu usaha yang terletak di Kota Batam yang bergerak di bidang kuliner dengan cita rasa makanannya yang khas asal

Singapura seperti nasi ayam, laksa, mie kerang, dan makanan lainnya yang memiliki cita rasa asal Singapura. Aktivitas kerja Waroeng Omah dimulai dari pukul 06.30 WIB hingga pukul 20.00 WIB.

Berikut merupakan aktivitas sehari-hari yang dilakukan pemilik dan karyawan setiap harinya untuk menjalankan usaha Waroeng Omah, yaitu:

1. Di pagi hari sebelum usaha dibuka, pemilik Waroeng Omah dan karyawan akan pergi ke pasar bersama-sama untuk membelanjakan bahan-bahan makanan untuk menjalankan usaha di hari itu juga.
2. Setelah pulang dari pasar, pemilik dan karyawan akan mempersiapkan bumbu-bumbu untuk keperluan masak. Tujuannya agar ketika pelanggan memesan makanan, pelanggan tidak perlu menunggu waktu yang lama hingga makanan selesai dihidangkan.

3. Setelah usaha dibuka dan ketika ada pelanggan yang datang, pelanggan akan melihat-lihat dahulu menu makanan yang telah disediakan di masing-masing meja.
4. Karyawan mencatat pesanan dari pelanggan dan menyerahkan pesanan pelanggan kepada pemilik agar pemilik dapat segera memasak makanan sesuai pesanan pelanggan.
5. Selagi pemilik sedang memasak, karyawan membantu membuat minuman untuk pelanggan sesuai pesanan pelanggan dan langsung mengantarkannya pada pelanggan dan karyawan kembali untuk membantu pemilik dalam mempersiapkan bahan makanan yang diperlukan dan juga piring dan sendok.
6. Makanan telah siap dimasak, karyawan akan mengantarkan makanan tersebut ke meja pelanggan.
7. Pelanggan yang telah selesai makan akan pulang dan karyawan membersihkan meja dan mencuci piring-piring kotor.
8. Pukul 19.30 WIB karyawan mulai membersihkan tempat makan sedangkan pemilik mulai menghitung pendapatan yang dihasilkan pada hari itu.
9. Pukul 20.00 WIB warung ditutup dan karyawan akan pulang untuk beristirahat.

3.4 Sistem yang Digunakan Oleh Perusahaan

Sistem yang dijalankan oleh Waroeng Omah hingga saat ini hanya secara *walk-in customer*, dimana pelanggan-pelanggan Waroeng Omah merupakan orang-orang yang bertempat tinggal di daerah Waroeng Omah dan para pekerja

yang bekerja di Grand Mall Batam. *Mouth to mouth* juga merupakan sistem yang digunakan oleh Waroeng Omah dengan memberitahu dari mulut ke mulut oleh pelanggan yang pernah makan di Waroeng Omah. Sistem yang dijalankan oleh Waroeng Omah tergolong sangat sederhana sehingga tidak banyak orang yang mengetahui keberadaan Waroeng Omah. Hingga saat ini belum ada program promosi dari pihak Waroeng Omah dalam meningkatkan penjualan dan jumlah pelanggan baru, sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin membantu pemilik dalam mempromosikan Waroeng Omah agar dapat meningkatkan penjualan dan jumlah pelanggan yang baru bagi Waroeng Omah.