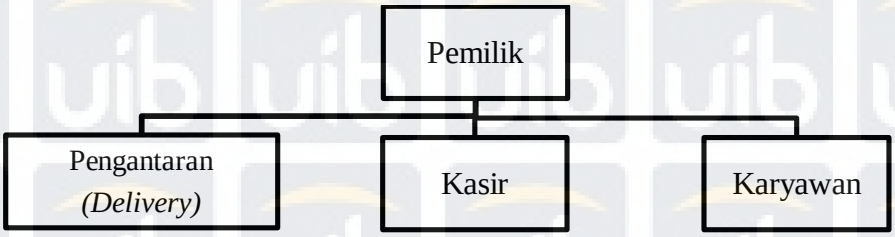
BAB III
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas Perusahaan

Warung makan Bude Ica adalah usaha kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner yang lebih tepatnya menjual aneka nasi campur dengan lebih dari 20 jenis lauk pauk khas nusantara. Lokasi tempat usaha warung makan ini tergolong sangat strategis, yaitu di jalan utama kampung tua Belian RT/RW 002/002 tepat di sebelah masjid Nurul Iman Batam Center. Jam operasional warung makan Bude Ica dimulai dari hari minggu hingga jumat buka di jam 09.00 pagi hingga 17.00 sore. Usaha ini didirikan oleh Ibu Yulianti dan suami Bapak Mariyanto dan sudah mulai berjualan di tempat baru sejak bulan juli 2019.

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Susunan unit kerja sangat di perlukan dalam operational usaha. Pembagian penugasan serta tanggung jawab dari setiap unit di perlukan agar segala suatu yang telah di rencanakan dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Rumah makan Bude Ica memiliki struktur yang sederhana namun semua unit menempati posisi penting karena Bude Ica hanya memiliki 1 karyawan, dan posisi lainnya di isi oleh suami serta anak-anak Bude Ica. Berikut adalah gambaran dari struktur organisasi yang ada di warung makan Bude Ica :



Gambar 1 Struktur Organisasi warung makan Bude Ica, sumber: Penulis, 2019.

Soraya Eichi. Penerapan Strategi Promotion Mix di Warung Makan Bude Ica.
UIB Repository©2019

Wewenang dan tanggung jawab pemilik usaha, bagian pengantaran, kasir, dan keryawan operasional diuraikan sebagai berikut:

1. Pemilik

   Pemilik usaha mengemban tanggung jawab penuh dalam keseluruhan dan kelangsungan operasional warung seperti mengawasi cara kerja karyawan, merencanakan menu hidangan untuk hari esok, dan menyediakan gaji bagi karyawan.

2. Pengantar *(Delivery man)*

   Bagian pengantar mengemban tanggung jawab untuk menentukan rute dan melakukan pengantaran pesanan pelanggan tepat waktu, dan membantu berbelanja kebutuhan warung di hari sebelumnya,

3. Kasir

   Bagian ini mengemban tanggung jawab pelakukan perhitungan dan pencatatan dari transaksi pembeli baik pemesanan makan di tempat maupun pesanan *delivery.*

4. Karyawan

   Karyawan Operasional bertanggung jawab untuk melayani calon konsumen dan menawarkan menu-menu yang tersedia secara langsung kepada calon konsumen dan membersihkan peralatan makan setelah di jam jam senggang ataupun di saat warung telah tutup.

3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Warung makan Bude Ica adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menjual nasi campur dan nasi pecal dengan varian lauk pauk khas Indonesia

Soraya Eichi. Penerapan Strategi Promotion Mix di Warung Makan Bude Ica.
UIB Repository©2019

seperti rendang, gulai kepala ikan, cincang, aneka gorengan dan masih banyak lagi. Operasional di mulai dari pukul 09:00 pagi sampai jam 17:00.

Berikut gambaran kegiatan operasional yang dijalankan di dalam kegiatan operasional warung makan Bude Ica sehari- harinya:

1. Pukul 02:00 Bude ica memulai proses memasak
2. Pukul 03:00 Bagian pengantaran berbelanja ke pasar induk untuk keperluan esok hari.
3. Pukul 08:30 Karyawan merapikan tempat jualan dan mulai menata steling jualan.
4. Pukul 10:00 pembeli mulai berdatangan.
5. Karyawan menawarkan dan melayani pesanan pembeli.
6. Kasir melakukan penghitungan pembelian dan menagihkan total pembelian ke pelanggan.
7. Pukul 11:00 Kasir menerima pesan antar pelanggan.
8. Pukul 11:30 Bagian pengantaran mulai bergerak ke tempat pemesanan.
9. Pukul 15:00 Karyawan mulai membereskan peralatan makan.
10. Pukul 16:00 Kasir memberi laporan penjualan dan pendapatan ke pemilik.
11. Pukul 17:00 Warung Bude Ica Tutup.

3.4 Sistem yang digunakan oleh Perusahaan

Sistem yang di jalankan di warung makan Bude Ica yaitu, sebagai berikut:

1. Sistem Penjualan

Soraya Eichi. Penerapan Strategi Promotion Mix di Warung Makan Bude Ica.
UIB Repository©2019

Sistem penjualan yang di terapkan masih menghandalkan *mouth-mouth / word of mouth* dan pelanggan baru biasa mendapatkan refrensi dari seseorang yang sebelumnya pernah membeli di warung makan Bude Ica. Usaha ini sama sekali tidak memiliki sosial media.

2. Sistem Operasional

Sistem operasional warung makan Bude Ica di arahkan langsung oleh pemilik usaha, dan semua keputusan berada di bawah kehendak pemilik usaha.

3. Sistem Pendapatan/Laporan

Semua pencatatan dan rekapitulasi penjualan warung makan Bude Ica masih di lakukan secara manual dengan pencatatan menggunakan buku portofolio.

Soraya Eichi. Penerapan Strategi Promotion Mix di Warung Makan Bude Ica.
UIB Repository©2019