

## **BAB III**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **3.1 Identitas Perusahaan**

Warung Aheng Ombak adalah usaha rumah makan yang menyediakan berbagai ragam makanan ciri khas Indonesia. Mulai dari nasi goreng, kwetiauw goreng, bihun goreng, mie goreng, dan masih banyak lagi. Warung ini memiliki 1 koki yaitu aheng sendiri dan 2 karyawati yang membantu Aheng baik dalam hal bersih-bersih dan menyiapkan makanan yang sudah siap dimasak. Warung makan Aheng Ombak ini berlokasi di dekat pasar Penuin Baloi, dimana lokasi ini sangat banyak dikunjungi masyarakat Batam maupun wisatawan.

Selain orang-orang mencari keperluan rumah maupun ke pasar mencari barang, pasti ada kalanya mampir di rumah makan untuk sarapan maupun makan siang. Karena mayoritas masyarakat Batam adalah pekerja yang sangat sibuk, maka dari itu mereka tidak ada waktu untuk memasak dirumah dan lebih memilih untuk makan diluar. Tidak hanya lokasi yang sangat strategis, Warung Aheng Ombak ini punya rasa dengan ciri khas Tanjung Pinang. Dimana seperti yang kita tau makanan tanjung pinang terkenal dengan kelezatan makanannya. Selain itu owner sendiri juga sangat menjaga kualitas dan kebersihan pada makanan yang disajikan, mulai dari bahan-bahan yang masih segar, kebersihan pada tempat masak, dan juga harga yang sangat terjangkau

Pada warung aheng ombak ini mampu menghasilkan omset sebesar Rp 270.000.000/tahun, dan untuk harga makanan per porsi berbeda-beda tergantung menu yang ada. Untuk harga per porsi makanan berbeda-beda tergantung menu yang ada. Untuk makanan biasa seperti nasi goreng, mie goreng, bihun goreng itu dibandol dengan harga Rp 20.000- dan untuk yang menggunakan bahan seafood dibandol dengan harga Rp 25.000-. isi dari makanan juga banyak, mulai dari bahan utama hingga bahan tambahan lain seperti seafood, ayam, fishcake dan lain-lain. Untuk harga segitu dengan isi makanan yang banyak dengan rasa yang enak, makan ini termasuk murah

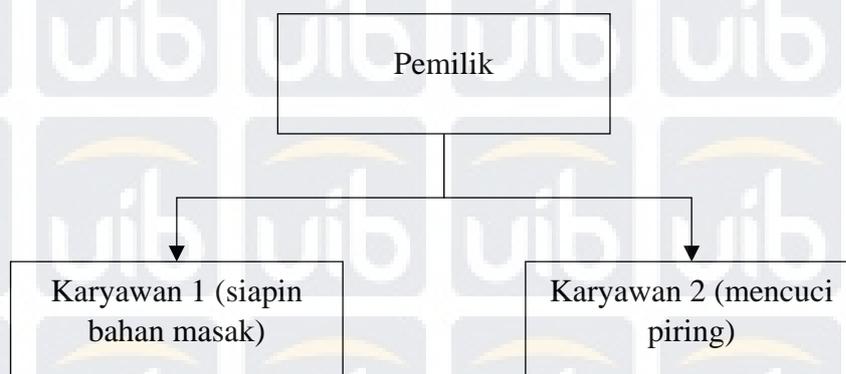
dan terjangkau. Warung Aheng Ombak sendiri juga menyediakan makanan yang sudah terjamin halal dan pastinya enak.

### 3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut dibawah ini bentuk struktur organisasi Warung Aheng Ombak:

**Gambar 1**

#### Struktur Perusahaan



**Sumber: Aheng/Pemilik Usaha (2019)**

Setiap posisi dalam organisasi memiliki tanggung jawab masing-masing diantaranya:

#### 1. Pemilik

Pak aheng selaku pemilik Warung Aheng Ombak ini ikut serta dalam urusan memasak makanan yang akan disajikan kepada konsumen. Selain itu baik bahan baku maupun bahan mentah untuk bahan saat memasak juga dibeli sendiri oleh pak aheng. Untuk tanggung jawab akan keuangan usaha mulai dari mengontrol pemasukan dan pengeluaran keuangan hingga uang kembalian untuk konsumen juga diurus oleh pak aheng sendiri.

#### 2. Karyawan 1

Tanggung jawab karyawan 1 yaitu menyiapkan setiap bahan yang diperlukan pak aheng saat akan memasak masakan yang dipesan oleh

konsumen hingga menyajikan makanan yang sudah masak kepada konsumen.

### 3. Karyawan 2

Tanggung jawab karyawan 2 yaitu membersihkan setiap barang yang sudah dipakai baik itu piring, sendok garpu, kuai dan lain sebagainya.

Tanggung jawab karyawan 2 juga sangat penting dimana harus tetap menjaga kebersihan setiap barang yang akan digunakan dengan baik.

### 3.3 Aktivitas Operasional Perusahaan

Warung Aheng Ombak mulai buka yaitu pada pukul 07:00 pagi hingga jam 16:00 sore setiap harinya. Hal ini dikarenakan lokasi tempat rumah makan dibuka yaitu berdekatan dengan pasar kering dan basah, yang artinya lokasi tersebut hanya ramai didatangi saat pagi dan toko disana akan mulai tutup sore hari karena konsumen yang sudah mulai berkurang. Namun sebelum waktunya membuka warung, pak aheng akan pergi ke pasar untuk membeli bahan-bahan untuk digunakan saat memasak nanti.

Hal ini dilakukan pak aheng agar tetap menjaga kesegaran bahan-bahan untuk dimasak nanti. Selesai berbelanja baru dilanjutkan dengan mempersiapkan bahan-bahan. Mulai dari membersihkan terlebih dahulu bahan-bahan yang akan dipakai dan mempersiapkan barang lain seperti alat masak, piring untuk penyajian, sendok garpu dan lain sebagainya dimana semua ini akan dikerjakan oleh bersama yaitu pak aheng beserta 2 karyawannya. Setelah semuanya sudah dipersiapkan dengan baik maka warung pun akan dibuka dan pelanggan mulai berdatangan memesan menu yang mereka inginkan. Menurut keterangan yang disampaikan oleh pemilik usaha, warung bakal ramai dikunjungi saat jam makan siang yaitu pada pukul 12:00 -14:00 siang.

### 1.4 Sistem yang digunakan oleh Perusahaan

Sistem yang sedang berlangsung di Warung Aheng Ombak saat ini yaitu pelanggan mendatangi sendiri ke tempat dan menyebutkan makanan apa yang akan mereka makan, setelah itu karyawan 1 yang akan mengantarkan makanan yang sudah siap dimasak tersebut kepada

konsumen. Untuk sistem pembayaran sendiri masih menggunakan cara yang sederhana yaitu dengan menerima pembayaran uang tunai dari konsumen. Selain itu Warung Aheng Ombak juga belum pernah menggunakan sistem promo maupun diskon dalam usahanya, pemilik hanya mengandalkan spanduk yang di pajang di depan warung.