

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

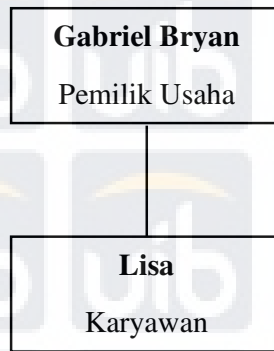
3.1 Identitas Perusahaan

Jie Ge Sop Ayam Kampung adalah usaha milik perseorangan yang didirikan oleh Gabriel Bryan pada 26 Oktober 2018. Usaha tersebut berdomisili di *food court* Pasir Putih tepat berlokasi di belakang Ruko Trikarsa pasir putih Batam Center. Usaha ini bergerak dibidang kuliner, yaitu menjual sup ayam dan bubur ayam. Usaha ini mempunyai satu karyawan yang membantu operasional sehari-harinya dan kadang-kadang juga dibantu oleh orang tuanya sendiri. Alasan pemilik usaha mendirikan usaha ini di *food court* Pasir Putih adalah lokasi yang strategis, karena *food court* tersebut berlokasi di pertengahan kota sehingga sangat banyak pengunjung yang sering mampir disana untuk makan sambil nongkrong. Selain itu, faktor lainnya adalah dikarenakan di *food court* tersebut, pemilik usaha tidak perlu mengeluarkan biaya untuk meja dan kursi, dan juga stand untuk berjualan, karena telah disediakan oleh pihak *food court*, dan pemilik hanya perlu membayar sewa perhari. Total asset dari permulaan usaha ini sekitar Rp. 15.000.000, dan omset perbulan juga tidak pasti, kurang lebih Rp. 18.000.000 hingga Rp. 23.000.000 perbulan.

Usaha ini hanya dijalankan oleh dua orang, yaitu Gabriel Bryan selaku pemilik usaha dan Lisa yang bertugas sebagai pelayan seperti mencatat pesanan dari pelanggan, memberikan pesanan, dan lain-lain. Selain karyawan tetap yang digaji oleh pemilik usaha tersebut, terkadang ibu dari pemilik usaha juga turut membantu operasional sehari-hari usaha tersebut apabila Gabriel dan Lisa tidak sanggup menanganinya. Misalnya seperti pada hari libur dimana jumlah pelanggan juga akan ikut meningkat.

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Dibawah ini merupakan gambar struktur organisasi dari usaha Jie Ge Sop Ayam Kampung:



Gambar 3.1 Struktur Organisasi usaha Jie Ge Sop Ayam Kampung, sumber: Pemilik Usaha (2019).

Usaha ini memiliki 2 orang yang menjalankan operasional sehari-harinya, dimana tugas dan tanggungjawab masing-masing adalah:

1. Gabriel Bryan/Pemilik Usaha
Bertugas menjalankan operasional serta mengontrol kegiatan usaha tersebut. Tidak hanya berperan sebagai pemilik usaha, Gabriel Bryan juga sebagai koki yang bertugas memasak setiap orderan dari pelanggan, mencatat semua penjualan dan pembelian barang sehari-hari, serta mengontrol keuangan yang didapati dari usaha tersebut.
2. Lisa/Karyawan
Bertugas mencatat setiap pesanan dari pelanggan, mengantarkan pesanan pelanggan yang telah disiapkan oleh koki, membantu koki mempersiapkan semua bahan keperluan memasak, membungkus makanan jika pelanggan ingin *takeaway*. Selain itu juga bertugas menerima pembayaran dan juga mencuci semua piring, gelas, sendok, dan lain-lain kemudian membereskan stand.

3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Usahanya dibuka mulai dari jam 07:00 WIB dan tutup pada 14:00 WIB.

Usaha Jie Ge Sop Ayam Kampung beroperasi setiap hari, kecuali jika ada berhalangan. Adapun aktivitas sehari-hari seperti dibawah ini:

1. Pemilik usaha membeli bahan dipasar pada jam 06.00 WIB.
2. Jam 07.30 WIB mulai membuka stand.
3. Menunggu pelanggan untuk datang membuat pesanan

4. Apabila telah mendapatkan pesanan, maka pesanan akan dicatat oleh pelayan dan kemudian diberikan kepada koki yang juga merupakan pemilik usaha.
5. Pelayan mengantarkan makanan yang sudah disajikan kepada pelanggan ke tempat dimana mereka duduk.
6. Pelanggan melakukan pembayaran biaya makanan sesuai dengan jumlah yang dipesan.
7. Jam 14.00 WIB pemilik usaha dan pelayan mulai membereskan stand untuk ditutup.

3.4 Sistem yang Digunakan Perusahaan

Usaha Jie Ge Sop Ayam Kampung umumnya tidak ada pencatatan keuangan yang terperinci, hanya memiliki pencatatan secara sederhana dan ala kadarnya saja, yaitu dicatat ke dalam sebuah buku setiap adanya transaksi, dan yang dicatat hanya sebatas total penjualan dan pembelian yang terjadi setiap hari. Kemudian, untuk pencatatan persediaan bahan baku, pemilik usaha juga tidak menggunakan pencatatan secara tertulis, hanya perkiraan pemilik usaha sendiri, dan akan melakukan pembelian bahan baku apabila bahan yang ada telah habis digunakan. Sistem seperti ini tentunya akan membuat pemilik usaha susah untuk mengontrol arus kas dari usaha tersebut dan juga tidak bisa melihat secara rinci dari pendapatan usahanya. Selain itu, karena pengeluaran yang tidak terkontrol, maka juga akan susah untuk mengetahui laba bersih dari usaha tersebut secara keseluruhan dan akurat karena tidak ada pencatatan yang terperinci, belum jika pemilik usaha lupa melakukan pencatatan pembelian barang yang dilakukan secara tiba-tiba karena kekurangan stok akibat tidak adanya pencatatan bahan baku yang membuat mereka susah untuk mengontrol stok dari bahan bakunya. Masalah tersebut akan memberikan pengaruh yang negatif jika berjalan secara berjangka panjang.