

BAB III

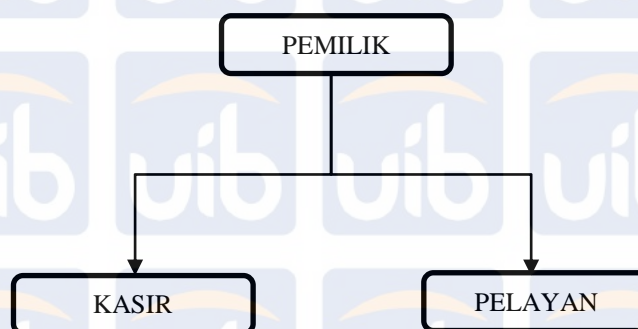
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas Perusahaan

Café Adek merupakan UMKM yang didirikan pada tahun 2019 tepatnya pada bulan Agustus. *Café* dengan ruko berlantai satu ini terletak di Komplek Ruko Griya Mas Blok W 1 no. 06, Kelurahan Sungai Panas, Kecamatan Batam Kota, Batam. Café Adek didirikan oleh Sugito dan memiliki 3 karyawan tetap dimana pekerjaan masing-masing karyawannya dibagi menjadi 3 bagian yaitu satu karyawan sebagai kasir, satu karyawan sebagai pelayan dan lainnya sebagai koki. Café Adek dibuka selama 6 hari dan ditutup pada hari Selasa dengan jam operasional dari 10.00 WIB hingga 22.00 WIB . Omset yang didapatkan Café Adek mencapai Rp 15.000.000,- hingga Rp 20.000.000,- perbulan. Selama 3 bulan berdiri, Café Adek telah memberikan kesempatan bagi para konsumen vegetarian pemula yang belum terbiasa dengan menu makanan vegetarian dengan membangun usaha penyedia makanan vegetarian berkonsep modern yang mayoritas menu masakannya meniru bentuk masakan non-vegetarian. Café Adek mengambil konsep bangunan sederhana dengan satu ruko berlantai satu dengan desain interior yang didominasi oleh warna putih dan coklat. Menu makanan dan minuman yang ditawarkan keseluruhannya merupakan menu vegetarian tanpa unsur hewani dan bawang-bawangan, harga yang ditetapkan berkisar antara belasan hingga tiga puluhan ribu rupiah untuk satu menu

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi Cafe Adek yang ditunjukkan pada Gambar 1 terdiri pemilik, pelayan dan kasir. Pemilik usaha berperan sebagai koki dan memiliki tanggung jawab terhadap pengaturan persediaan bahan dapur, perekrutan karyawan, serta biaya yang harus dibayar untuk sewa dan sebagainya. Kasir bertindak sebagai asisten dari pemilik cafe sekaligus bagian administrasi *cafe* yang memiliki tanggung jawab terhadap pembukuan, mengontrol pengeluaran dan pemasukan cafe. Pelayan bertanggung jawab dalam melayani konsumen, menjaga kebersihan cafe serta mencuci dan membereskan peralatan dapur. Berikut adalah gambar dari struktur organisasi yang ada pada Cafe Adek:



Gambar 1 Struktur organisasi, sumber: Data diolah, 2020.

3.3 Kegiatan Operasional Perusahaan

Café Adek merupakan salah satu *cafe* yang menghadirkan menu makanan vegetarian. Seluruh makanan dan minuman yang dihidangkan murni vegetarian tanpa unsur hewani dan bawang-bawangan. Salah satu karyawan Café Adek akan secara rutin memasok ulang semua bahan persediaan untuk mencegah kehabisan pasokan bahan persediaan. Berdasarkan tujuannya, jenis persediaan

dapat dibagi menjadi tiga diantaranya yaitu pertama bahan persediaan untuk dijual. Bahan persediaan untuk dijual merupakan persediaan yang ditujukan untuk dijual seperti bahan dasar pembuatan makanan dan minuman. Pembelian bahan-bahan persediaan ini akan dilakukan setiap tiga hari sekali tergantung naik turunnya proses penjualan. Kedua adalah bahan penolong yang merupakan persediaan yang digunakan untuk melengkapi produk yang dijual seperti sendok, garpu, gelas dan piring. Pemilik *café* akan menyetok ulang bahan penolong pada setiap awal tahun. Bahan persediaan yang terakhir ialah bahan persediaan untuk proses produksi seperti minyak goreng dan bumbu-bumbu dapur. Bahan-bahan ini akan disuplai setiap awal bulan, terkadang akan disuplai setiap dua minggu hingga tiga minggu sekali tergantung dari naik turunnya penjualan makanan di *Café Adek*. Bahan persediaan yang digunakan sebagian diperoleh dari supermarket dan pasar-pasar tradisional, sebagian lagi diperoleh dari penyedia makanan mentah khusus vegetarian yang terdapat di sekitar lokasi *Café Adek*.

Kegiatan operasional *Café Adek* dilakukan selama enam hari setiap minggu dan tutup pada hari Selasa dengan jam operasional mulai dari pukul 10.00 WIB hingga 22.00 WIB. Selama jam operasional, karyawan *cafe* akan terus menerus menerima konsumen dan akan terus meningkat jumlahnya pada jam makan siang dan makan malam. Pada saat ini, beberapa konsumen yang tidak beruntung terpaksa harus mencari tempat makan lain akibat keterbatasan tempat di *Café Adek*, terlebih lapangan parkir yang kecil dan lokasi yang terhalang oleh pepohonan di sepanjang jalan juga menjadi permasalahan bagi *Café Adek* dalam meningkatkan produktivitasnya. Selain itu, promosi yang hanya dilakukan seadanya juga menjadi salah satu penyebab masyarakat Batam kurang menyadari

akan keberadaan *café* ini. Sehingga, konsumen yang berdatangan kebanyakan berasal dari kenalan pemilik *café* dan warga yang tinggal di sekitar lokasi *café*.

3.4 Strategi yang Digunakan oleh Perusahaan

Sistem promosi yang digunakan *Café Adek* hanya berupa promosi melalui

kenalan dan system promosi *word of mouth*. System promosi menggunakan strategi *Word of mouth* (WOM) dipandang lebih kredibel daripada iklan karena dianggap telah melewati evaluasi "*people like me*" (Allsop et al., 2007).

Berdasarkan Keller (2007), WOM telah menjadi yang paling berpengaruh saluran komunikasi. Sehingga konsumen yang datang kebanyakan adalah teman-teman dan kenalan dari pemilik *café*. Namun meski begitu, sistem promosi *word of*

mouth ini dianggap kurang efektif pada zaman dimana teknologi informasi telah berkembang dengan pesat. Tanpa adanya promosi melalui media *online*, sebuah bisnis akan sulit bertahan di dunia yang penuh persaingan ini. Promosi *Word of*

Mouth dapat berperan lebih efektif jika memanfaatkan internet, WOM yang bepergian melalui internet mungkin dapat disebut sebagai elektronik dari mulut ke mulut (eWOM). Oleh sebab itu, system promosi *Café Adek* akan dikembangkan

dengan merancang strategi *Promotion Mix* berbasis *online marketing*.