

BAB III

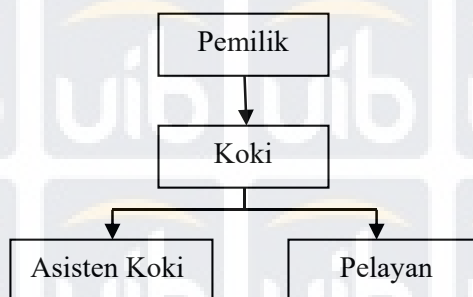
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas Perusahaan

Warung Bakso Pak Dhe ini bisnis usaha yang bergerak dibidang usaha makanan. Awal mula terbentuknya warung Bakso Pak Dhe ini adalah saat pak Ratno beserta istrinya mengawali usahanya pada tahun 1999 dengan berjualan keliling menggunakan gerobak di sekitar perumahan Anggrek Mas 1 selama 3 bulan dan kemudian memutuskan untuk menyewa salah satu rumah untuk berjualan bakso dan mie ayam. Selain menjual bakso dan mie ayam, warung Bakso Pak Dhe juga menjual menu makanan lainnya seperti ayam penyet, pecel lele, nasi goreng dan lain sebagainya. Jam operasional warung Bakso Pak Dhe ini dimulai dari jam 8 pagi sampai jam 5 sore hari Senin sampai Sabtu dan terkadang bisa lebih cepat tutup tergantung banyaknya pesanan. Omset yang diperoleh warung Bakso Pak Dhe ini mencapai Rp. 7.500.000,- hingga Rp. 12.500.000,- perbulan.

3.2 Struktur Organisasi

Struktur Organisasi pada Bakso Pak Dhe adalah sebagai berikut :



Gambar 1 Struktur Organisasi Bakso Pak Dhe. Sumber: Bakso Pak Dhe (2019)

Tugas serta tanggung jawab terhadap masing-masing bagian :

1. Pemilik

Pemilik bertugas mengatur kegiatan-kegiatan operasional, gaji pekerja, memiliki kewenangan dalam mengambil keputusan, mengatur finansial dan terkadang menyiapkan makanan juga.

2. Koki

Bertugas untuk mengecek persediaan bahan-bahan masakan yang ada dan menyiapkan makanan yang telah dipesan pelanggan dengan efisien agar tidak membuat konsumen menunggu lama.

3. Asisten Koki

Bertanggung jawab untuk menolong juru masak dengan menyediakan bahan untuk memasak. Asisten koki juga dapat menerima dan melayani pelanggan jika diperlukan atau sedang ramai pelanggan.

4. Pelayan

Bertugas mencatat pesanan, menerima dan mengantarkan makanan yang sudah dipesan pembeli.

3.3 Aktivitas Operasional Perusahaan

Bakso Pak Dhe berjualan mulai dari jam 8 pagi sampai jam 5 sore hari

Senin sampai Sabtu dan tidak menutup kemungkinan untuk tutup lebih awal jika dagangannya laris. Bakso Pak Dhe juga menerima orderan melalui telepon sehingga pelanggan bisa langsung order tanpa harus ke lokasi, kemudian karyawan ditugaskan untuk mengantar makanan ke alamat yang ditentukan.

3.4 Sistem yang Digunakan Dalam Perusahaan

Setelah dilakukan pengamatan penulis, Bakso Pak Dhe tidak menerapkan sistem promosi atau pemasaran yang bisa menunjang aktivitas operasional. Bakso

Pak Dhe juga tidak berupaya untuk menjalin hubungan baik dengan konsumen, penjualan yang di terapkan mengandalkan dari mulut ke mulut.