

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas Perusahaan

Papa chef adalah sebuah bisnis rumahan yang menjual epok epok sebagai produk utamanya. Papa chef juga menjual beberapa produk lainnya seperti; donat ubi, pecal mie, martabak mini, dan kripik pedas. Akan tetapi makanan tersebut hanya dapat dipesan secara *pre-order*. Papa chef memiliki omzet sebesar 8 juta per bulan. Bisnis rumahan ini beralamat di perumahan lucky estate Blok B No 109, lubuk baja–Batam.

Papa chef berada dibawah kepemilikan bapak supiarto, yang dimana bapak supiarto sendiri dibantu oleh 3 orang anggota keluarganya. Para anggota keluarga bapak supiarto bekerja sebagai pembungkus epok epok, pembuat adonan mentah, pembungkus kripik, dan peneliti resep.

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Papa chef memiliki struktur organisasi yang cukup sederhana yang akan digambarkan sebagai berikut:



Gambar 3.1 Struktur Organisasi papa chef. Sumber: penulis (2019)

Sebagai suatu usaha bapak Supiarto dan para karywanannya memiliki peran peran yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pemilik

Selaku pemilik usaha, Bapak supiarto menjadi orang yang bertanggung jawab mengambil keputusan papa chef. Beliau juga bertanggung jawab mengurus keuangan papa chef serta berperan sebagai kasir. Dikarenakan papa chef merupakan usaha rumahan,

bapak supiarito juga merangkap sebagai juru masak yang memasak masakan setengah jadi hingga matang. dan mengurus akun sosial media papa chef juga merupakan tanggung jawab bapak supiarito.

2. Karyawan

Karyawan papa chef bertanggung jawab membuat adonan epok epok, membeli bahan bahan mentah makanan, dan mengolah bahan makanan mentah menjadi setengah jadi. Selain itu, mereka juga bertanggung jawab membungkus masakan yang kemudian dijual oleh pemilik usaha.

3.3 Aktivitas Operasional Perusahaan

papa chef buka pada pukul 6.30 pagi hingga 17.30 sore WIB. Papa chef buka pada hari senin hingga minggu dan tutup saat hari libur nasional. Sebelum jam operasional papa chef dimulai, bapak supiarito dan para karyawanya pergi ke pasar untuk membeli bahan utama epok epok papa chef. Pada jam operasional, para karyawan papa chef bertugas mengolah adonan adonan makanan agar dapat langsung dimasak dan diantarkan oleh pemilik usaha saat ada pelanggan yang memesan. Saat tidak ada pesanan pemilik usaha mengurus akun media sosial papa chef.

3.4 Sistem yang di Gunakan oleh Perusahaan

Saat ini, sistem yang digunakan papa chef hanya bersifat manual, papa chef menggunakan *whatsapp* dan *walk-in customer* sebagai metode pemesanan makanan. Pada bagian pemasaran, papa chef tidak mempunyai sistem pemasaran yang jelas. Papa chef hanya mengandalkan *word of mouth* konsumen untuk memasarkan produk mereka.