

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Identitas perusahaan

Awal mula berdirinya kedai durian tok ngah pada tahun 2013 yang didirikan oleh Prayogi Ramadhan dengan konsep café durian dan berbagai menu olahan yang berbahan dasar durian, kemudian usaha tersebut dikembangkan pada tahun 2015 menjadi usaha oleh-oleh khas batam dengan berbagai menu dan olahan mulai dari pancake, bolu, loti gendang dll. Produk unggulan yang banyak disukai oleh *customer* ialah pancake durian dan loti gendang yang diolah menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan halal dan chef yang berpengalaman, selain itu kedai durian tok ngah dikelola oleh manajemen yang baik sehingga sampai saat ini kedai durian tok ngah sudah memiliki 6 cabang yang tersebar di kota batam yaitu ruko KBC batam centre, Pelabuhan internasional batam centre, bandara hang nadim, foodcourt Nagoya hill, dan DC mall.

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

1. Pemilik

Prayogi Ramadhan merupakan pemilik dari kedai durian tok ngah, selaku pemilik pak yogi memberikan kepercayaan terhadap seluruh anggota karyawan yang bekerja di toko memantau apa yang harus diperbaiki dari setiap kekurangan yang dilakukan oleh karyawan, pak yogi bergilir setiap minggunya untuk memantau ke enam cabang yang dari toko yang ia miliki, selain itu pak dan juga menciptakan *relation* yang baik terhadap karyawan agar karyawan merasa nyaman saat bekerja.

2. Karyawan

Karyawan di setiap outlet bertugas untuk membersihkan outlet setiap pagi pada saat toko di buka dan malam pada saat toko di tutup. Karyawan melayani *customer* yang datang dan menjelaskan mengenai menu yang dijual, semua menu minuman dan makanan fresh apabila *customer* menginginkan untuk makan

ataupun minum di tempat pelayan menuliskan orderan yang di pesan oleh *customer* dan memberikan orderan kepada chef begitu juga dengan karyawan lainnya bekerja sesuai bidang masing-masing.

3.3 Aktifitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Untuk bahan olahan kedai ini melakukan pemesanan melalui *supplier* langganan yang sudah dipercayai dan *supplier* akan mengantar bahan ke outlet yang berada di KBC karena untuk pembuatan kue, pancake dll dilakukan di outlet pusat yang berada di KBC Batam Centre, semua bahan diolah dan dipasarkan ke setiap outlet cabang, outlet cabang di buka mulai dari jam 10.00 pagi hingga 21.00 malam jika berada di mall, outlet yang berada di pelabuhan dan bandara dibuka pukul 07.00 hingga 20.00.

Untuk pengolahan produk dilakukan pada jam 06.00 sd selesai kaemudian langsung dipasarkan ke setiap outlet cabang menggunakan mobil yang di antarkan oleh driver kedai tersebut, untuk bahan olahan lainnya seperti mie, minuman yang biasa dikonsumsi *customer* untuk makan di tempat diolah sesuai orderan *customer*. Karyawan dipersilahkan beristirahat makan siang pada jam 12 siang hingga jam 1, dan dipersilahkan untuk melakukan sholat bagi karyawan muslim baik dzhur, ashar, magrib. Sebelum karyawan tutup toko karyawan diwajibkan untuk membersihkan outlet dan menata rapi kembali setiap produk serta menyapu outlet dan kemudian dilanjutkan keesokan paginya untuk mengepel lantai serta mengelap produk untuk menghindari debu.

3.4 Sistem yang digunakan oleh perusahaan

System yang digunakan oleh kedai ini ialah promosi melalui social media seperti facebook, website untuk memperkenalkan produk yang mereka jual, kurangnya promosi maupun informasi menjadi salah satu penghambat bagi toko ini, setiap outlet cabang memiliki spanduk, *banner* untuk memberikan informasi dan menu apa saja yang dijual tetapi tidak menyiapkan tester untuk pembeli yang ingin mencicipi sehingga pembeli bingung untuk memilih produk, dan tidak menyebarkan brosur di pusat keramaian seperti mall sehingga kurangnya pengetahuan pengunjung mall mengingat luasnya area mall.

