

## **BAB III**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

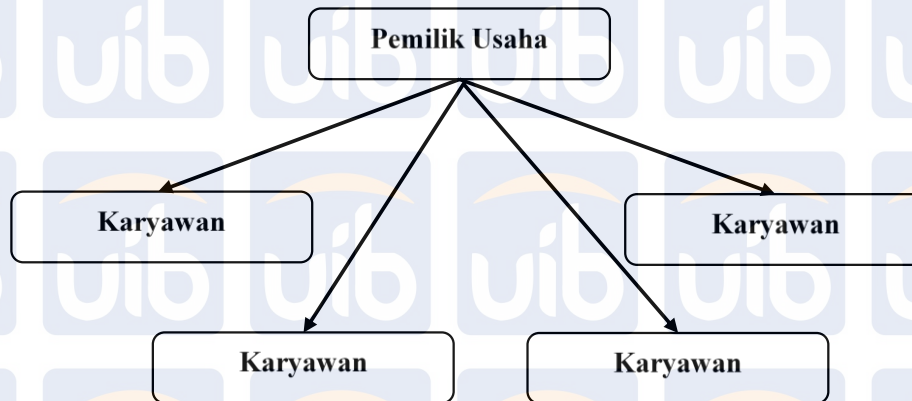
#### **3.1 Identitas Perusahaan**

Pada awal tahun 1996 Bapak Purnomo membangun UMKM yang bergerak pada bidang kuliner yaitu sarapan seperti nasi uduk, nasi kuning, lontong sayur, soto, gado-gado dan berbagai jenis sarapan lainnya yang diberi nama Warung Sarapan Longbud. Hingga sekarang usaha ini sudah berjalan selama dua puluh dua tahun. Bapak Purnomo menjajakan usahanya ini di Tiban Indah, Sekupang. Dalam menjalankan usahanya ini Pak Purnomo dibantu oleh 4 orang karyawannya. Warung Sarapan Longbud buka setiap harinya mulai pukul 05.30 WIB hingga 13.00 WIB.

Kekurangan dari usaha ini adalah pemilik usaha tidak membuat catatan pemasukan dan pengeluarannya yang menyebabkan tidak adanya laporan keuangan yang dapat menunjukkan dengan rinci biaya yang dikeluarkan sehari-hari dan pendapatan yang telah didapatkan. Bapak Iman selaku pemilik hanya mengetahui apakah usahanya tersebut mendapatkan keuntungan atau kerugian. Tetapi tidak mengetahui pos-pos biaya yang bisa diminimalisir untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar, sehingga menghambat usahanya untuk berkembang.

#### **3.2 Struktur Organisasi Perusahaan**

Bentuk susunan unit atau komponen dalam sebuah organisasi disebut dengan struktur organisasi. Struktur organisasi menampilkan adanya pengelompokan, pembagian kerja dan fungsi setiap unit yang berbeda dan dikordinasikan. Struktur organisasi juga dapat menjabarkan keahlian dari setiap pekerjaan dan tanggung jawabnya masing-masing. Warung Sarapan Longbud tentunya juga memiliki struktur organisasi untuk menunjukkan fungsi setiap komponennya. Gambar berikut adalah struktur organisasi usaha Warung Sarapan Longbud.



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Warung Sarapan Longbud, sumber: Data Diolah (2019).

Dengan adanya struktur organisasi dari Warung Sarapan Longbud berikut tugas dan wewenang dari setiap jabatan.

Pemilik usaha:

1. Membuka kios usahanya pukul 05.30 WIB
2. Membeli bahan baku di pasar
3. Menyiapkan bahan baku yang dibutuhkan
4. Menyiapkan uang kembalian usahanya
5. Menghitung pendapatan
6. *Stand by* apabila ada bahan yang habis dan harus dibeli

Karyawan:

1. Menyiapkan meja dan kursi untuk pelanggan di pagi hari
2. Melakukan kegiatan operasional keseluruhan seperti memasak nasi uduk, memasak lauk sampingan, menyajikan pesanan hingga menerima pesanan dari pelanggan
3. Membersihkan kembali semua peralatan yang telah dipakai
4. Membereskan meja dan kursi yang telah dipakai pelanggan di siang hari.