

BAB III

GAMBARAN UMUM USAHA

3.1 Identitas Perusahaan

Warung 86 merupakan UMKM yang bergerak dibidang kuliner. Usaha ini didirikan pada tanggal 6 Juni 2016. Nama Warung 86 dipilih karena pemilik memiliki filosofi bahwa 86 berarti kemudahan, kelancaran, dan penyelesaian, menurut pendiri usaha yaitu ibu Muryati dan angka 86 juga merupakan tahun kelahiran anak pertama beliau. Jadi merupakan angka keberuntungan beliau.

Pemilik usaha Warung 86 ini merupakan penghobi kuliner. Selain untuk menyalurkan bakat dan ilmu dalam hal memasak, pemilik usaha juga sukar sekali menemukan kuliner pempek kegemarannya yang sesuai dengan standar asli pempek, seperti di kota asalnya yaitu kota Palembang. Sebelum membuka usaha ini, pemilik sudah sering membuatkan pesanan-pesanan dari teman-teman sekerja dan tetangga yang menyukai pempek buatannya. Kuliner pempek ini disukai oleh semua kalangan baik anak-anak, remaja, dan dewasa, juga masyarakat Batam yang berasal dari berbagai suku dan daerah rata-rata menyukai pempek dan sudah akrab dengan kuliner yang satu ini. Oleh karena itu, pemilik memberanikan diri untuk membuka kedai pempek sendiri yang sesuai standar dari segi rasa dan kualitas bahan baku juga harga yang terjangkau.

Namun, seiring waktu dan perkembangan kuliner di Indonesia. Pemilik usaha Warung Pempek 86 mengubah nama usahanya menjadi Warung 86 untuk spanduk yang dipasang di kedai, hal ini dikarenakan pemilik menambah banyak menu baru dan tidak hanya berfokus pada pempek saja dalam penjualannya, misalnya ayam penyet, ayam geprek, seblak, dan wedang jahe merah. Dalam

perjalanan usahanya sampai tahun 2019 ini, menu baru yang ditambahkan oleh pemilik usaha ternyata menjadi favorit para konsumen juga yaitu ayam geprek dan wedang jahe merah, tidak kalah dengan pempek yang sebelumnya menjadi menu favorit utama.

3.2 Struktur Perusahaan

Suatu perusahaan biasanya memiliki struktur perusahaan yang sederhana.

Berikut adalah struktur Perusahaan Warung Pempek 86:



Gambar 3.1. Struktur usaha Warung 86, Sumber: Penulis (2019).

Usaha awal Warung 86 adalah terdiri dari 3 warung cabang, namun karena kendala karyawan, karyawan pada cabang yang di Batam center mengundurkan diri dan kesulitan untuk mendapatkan karyawan pengganti, maka untuk sementara ini usaha Warung 86 hanya memiliki 2 cabang saja.

Berikut *Job Description* pada Warung 86:

1. Pemilik
 - a. Pemilik mempunyai kewenangan penuh dalam memimpin, mengatur, dan mengambil keputusan-keputusan penting dalam rangka kemajuan usaha.
 - b. Pemilik harus melakukan pengawasan serta pengontrolan terhadap kinerja karyawan dalam menjalankan usahanya.

2. Pengantaran
 - a. Bagian pengantar mengemban tanggung jawab untuk mengantar makanan dan minuman yang di pesan oleh konsumen sampai tujuan dengan tepat waktu.
 - b. Mengantar minuman yang telah dipilih oleh pelanggan.
3. Kasir
 - a. Kasir bertugas untuk menerima uang pembayaran saat pembelian makanan ataupun minuman.
 - b. Melakukan pengembalian uang sisa pembayaran.
4. Tukang Masak
 - a. Tukang masak bertugas memasak sesuai dengan pesanan pelanggan.
 - b. Mencuci peralatan makan dan peralatan masak, serta menjaga kebersihan area dapur.

3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan

Warung 86 adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner terutama kuliner pempek yang sudah menjadi kegemaran masyarakat kota Batam, tidak terkecuali anak-anak, remaja, bahkan dewasa menyukai kuliner yang satu ini. Aktivitas kerja Warung 86 dimulai dari pukul 15.59 WIB hingga pukul 22.59 WIB.

Berikut gambaran aktivitas kegiatan operasional Warung 86 setiap harinya untuk menjalankan usaha Warung 86, yaitu:

1. Di pagi hari pemilik Warung 86 pergi ke pasar untuk membeli kebutuhan bahan-bahan makanan yang dibutuhkan.

2. Sehabis dari pasar, pemilik usaha membuat bumbu-bumbu racikan untuk dimasak. Tujuannya supaya konsumen ingin memesan makanan, pemilik Warung 86 tidak perlu meracik bumbu-bumbu tersebut sebelum di masak.
3. Setelah pukul 16.00 WIB pemilik Warung 86 dan karyawan membantu memberishkan tempat berjualan dan mulai berjualan.
4. Setelah membuka toko, dan ketika ada konsumen yang ingin memesan makanan. Kasir mencatat pesanan konsumen dan memberikan pesanan konsumen kepada penjual, sehingga pemilik segera menyiapkan makanan seperti yang diminta oleh konsumen.
5. Selagi pemilik sedang memasak pesanan pelanggan, karyawan membantu membuatkan minuman sesuai dengan pesanan konsumen dan langsung mengantar minuman tersebut ke pelanggan.
6. Makanan sudah siap di masak, karyawan akan mengantarkan makanan yang di siapkan oleh pemilik ke meja pelanggan.
7. Setelah pukul 22.40 WIB karyawan mulai membereskan tempat makan dan tempat usaha Warung 86 sedangkan pemilik Warung 86 dan kasir menghitung omset penjualan yang dihasilkan hari itu juga.
8. Pukul 22.59 WIB warung akan ditutup dan karyawan akan pulang untuk beristirahat sampai ke-esokan harinya.

3.4 Sistem yang Digunakan Perusahaan

Program yang dijalankan Warung Pempek 86 hingga saat ini hanya merupakan *walk-in customer*, di mana konsumen Warung Pempek 86 adalah orang-orang yang tinggal di wilayah Warung Pempek 86 dan pekerja yang bekerja

di sekitar Sekupang. Mulut ke mulut juga merupakan metode yang digunakan oleh Warung Pempek 86 untuk mendapatkan informasi dari seseorang yang membeli makanan di Warung Pempek 86 sebelumnya. Program yang dijalankan oleh Warung Pempek 86 ini dikenal sangat mendasar, sehingga tidak banyak yang tahu keberadaan Warung Pempek 86. Sejauh ini belum ada bauran promosi dari Warung Pempek 86 dalam meningkatkan omset penjualan dan jumlah konsumen baru, Penulis ingin membantu pemilik meningkatkan omset penjualan Warung Pempek 86 dan jumlah pelanggan baru untuk Warung Pempek 86 dalam konteks.