

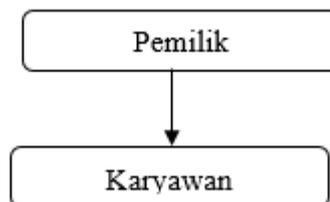
## **BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

### **3.1 Identitas Perusahaan**

Pada mulanya, Bakso Arek Malang didirikan oleh Bapak Herianto dan istrinya bernama Ibu Sundari pada bulan Agustus 2018 lalu, beliau sudah hampir membuka usahanya selama kurang lebih satu tahun lebih. Warung “Bakso Arek Malang” yang beralamat di komplek Tiban Koperasi, merupakan usaha kuliner yang menjual beberapa makanan bakso dan mie ayam khas Malang. Bakso dan mie ayam yang dijual di warung bakso ini juga memiliki menu yang beraneka ragam. Mulai dari bakso telur, bakso urat, bakso spesial, mie ayam ceker, mie ayam pangsit dan yang lainnya.

### **3.2 Struktur Organisasi**

Berikut adalah struktur organisasi dari Bakso Arek Malang yang tertera dalam gambar berikut:



*Gambar 1* Struktur organisasi Bakso Arek Malang. Sumber: Penulis, (2020).

Adapun tugas dari masing-masing bagian dalam struktur dijabarkan sebagai berikut:

1. **Pemilik**

Sebagai pemilik Bakso Arek Malang, Bapak Herianto dan Ibu Sundari memiliki tanggung jawab terhadap tugas masing-masing. Dimana dalam tugas membeli barang masakan seperti bumbu dan bahan pembuatan bakso lainnya yaitu Ibu Sundari yang ditemani Bapak Herianto, sedangkan Bapak Herianto bertugas membuat bakso dan mie ayam sekaligus Bapak Herianto yang membuat bakso tersebut hingga siap dihidangkan.

2. **Karyawan**

Karyawan disini bertugas untuk melayani pembeli, mencatat orderan yang akan dibuat, mencuci piring atau gelas yang sudah selesai digunakan, dan

membersihkan tempat di saat warung Bakso Arek Malang sudah tutup dan saat warung baru buka.

### **3.3 Aktivitas Kegiatan Operasional Perusahaan**

Setiap pagi pukul 08.00, Bapak Herianto dan Ibu Sundari pergi belanja untuk keperluan warung baksonya di pasar pagi daerah Nagoya, setelah membeli bahan-bahan keperluan warung baksonya Ibu Sundari langsung membersihkan dan memotong-motong bahan-bahan yang akan dibuat untuk dijual nanti, sedangkan Bapak Herianto bertugas membuat bakso dan mie ayam. Pada sekitar pukul 15.00, Ibu Sundari dan Bapak Herianto sudah selesai membuat bakso dan mie ayam yang akan dibawa ke warungnya, dan pada pukul sekitar 16.00, Bapak Herianto dan istri bersiap-siap untuk berangkat ke warung baksonya. Sekitar pukul 17.00 warung Bakso Arek Malang dibuka.

Karyawan Bapak Herianto dan istri sudah terlebih dahulu membersihkan tempat setengah jam sebelum warung bakso dibuka, setelah itu Bapak Herianto, Ibu Sundari, dan karyawannya menyiapkan dan membersihkan barang-barang bakso yang sudah dibuat terlebih dahulu di rumah.

### **3.4 Sistem yang Digunakan oleh Perusahaan**

Di warung Bakso Arek Malang sebelumnya belum pernah melakukan promosi, warung bakso hanya mengandalkan sistem mulut ke mulut, dimana di saat pelanggan warung bakso tersebut puas terhadap makanannya mereka hanya akan menawarkan kepada teman dan keluarga dekatnya. Oleh karena itu dapat dilihat pembeli yang banyak datang merupakan warga komplek tersebut. Warung bakso ini hanya mempunyai spanduk menu yang berukuran kecil yang tertera di depan warung namun tidak memiliki daftar menu yang berisi harga untuk di berikan kepada pelanggan sehingga pelanggan yang baru berkunjung ke warung bakso tersebut akan merasa kesulitan dalam melihat daftar harga maupun memilih menu yang ada di warung bakso tersebut.