BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

UNIT PELAKSANA TEKNIS PERPUSTAKAAN UNIKOM

Restoran Sederhana merupakan usaha *franchise* yang cukup dikenal oleh masyarakat luas terutama untuk wilayah JABOTABEK. Pemilik *franchise* dari usaha Restoran Sederhana sendiri adalah Bapak Haji Bustaman. Ia merintis usahanya dari nol dengan modal dari hasil penjualan arloji miliknya ditambah tabungan yang ia miliki pada saat itu.

Dengan modal yang ada ia memulai usahanya berjualan masakan padang menggunakan gerobak. Beberapa tahun kemudian setelah usahanya mulai mapan dan modalnya bertambah. Di tahun 70-an ia pun menyewa kios di pinggir pasar daerah Bendungan Hilir, Jakarta pusat untuk membuka sebuah rumah makan padang yang kemudian diberi nama Rumah Makan Singgalang.

Sepuluh tahun kemudian Bapak Haji Bustaman melebarkan usahanya dengan membuka cabang Rumah Makan Singgalang di daerah Rawa Mangun. Bersamaan dengan itu, ia mulai membuka usaha katering untuk melayani pesanan KOMDAK (Komando Departemen Kepolisian) yang pelaksanaannya dilakukan di Rumah Makan Singalang daerah Bendungan Hilir.

Sejalan dengan perkembangan kedua rumah makan padang miliknya, Bapak Haji Bustaman di tahun 80-an mengganti nama rumah makannya dari Rumah Makan Singgalang menjadi Restoran Sederhana. Karena usahanya

yang semakin berkembang, Bapak Haji Bustaman mempercayakan usaha kateringnya kepada Bapak Haji As Rizal. Sedangkan Bapak Haji Bustaman sendiri berkonsentrasi untuk membuka dan mengelola cabang baru. Dimana secara keseluruhan dari tahun 1985 - 1996 jumlah seluruh cabang dari Restoran Sederhana berjumlah 6 buah.

Perubahan usaha Restoran padang dari usaha kelurga menjadi sebuah *franchise* terjadi pada tahun 1997. Saat legalitas yuridis dari *franchise* dikeluarkan oleh pemerintah melalui peraturan pemerintah RI no.16. Bapak Haji Bustaman mendaftarkan usaha Restoran Sederhana-nya menjadi sebuah *franchise* dan mebuka cabang ke-7 sebagai cabang pertama dari Restoran SEDERHANA yang dibuka berdasarkan bentuk usaha bisnis *franchise*.

Sebagai penghargaan atas jasa Bapak Haji As Rizal dalam mengembangkan usahanya, Bapak Haji Bustaman memberikan sahamnya di cabang Restoran Sederhana yang ke -7 sebanyak 15% sebagai *franchisor* kepada Bapak Haji As Rizal. Dan ia pun memberikan *master license* (penerima izin utama) kepada Bapak Haji As Rizal untuk mencari *franchisee* baru dan membuka Restoran baru berdasarkan bentuk *franchise* yang dimiliki oleh Bapak Haji Bustaman.

Sejak saat itu bisnis dari Bapak Haji Bustaman dan Bapak Haji As Rizal terpisah walaupun masih dalam satu *franchise*. Hingga saat ini Restoran Sederhana di JABOTABEK kurang lebih berjumlah 50 buah dan di luar Jabotabek berjumlah 6 buah. Masing-masing 1 Restoran Sederhana untuk daerah Pekan Baru, Surabaya, Bandung, dan Malaysia. Sedangkan untuk daerah Batam

berjumlah 2 buah. 15 dari seluruh jumlah Restoran Sederhana yang ada saat ini adalah bisnis *franchise* yang dimiliki oleh Bapak Haji As Rizal.

Proses memulai suatu cabang baru sebagai *franchise* dari Restoran Sederhana adalah pada saat seorang (*single unit ownership*) atau beberapa orang wirausaha (*multiple unit ownership*) mengajukan diri untuk menjadi *franchisee* baru dari Restoran Sederhana kepada Bapak Haji Bustaman atau Bapak Haji As Rizal sebagai *franchisor*nya. Para wirausaha yang telah diberikan hak sebagai *franchisee* oleh *franchisor* hanya menanamkan modalnya saja sedangkan hal-hal lainnya mulai dari proses pendirian sampai pengoperasian usaha Restoran sendiri diatur oleh pihak *franchisor*.

Restoran Sederhana yang berada di Jl.Buah Batu No. 251 Bandung cabang dari Restoran Sederhana yang ke 15 dibawah pimpinan Bapak Haji As Rizal sebagai *franchisor* dan Bapak Haji Hendarin Sukatmaji sebagai *franchisee*-nya. Restoran Sederhana ini dibuka mulai tanggal 9 juni 2003 dengan modal awal gedung 2 lantai diatas tanah seluas 720 m dan uang sejumlah Rp.930.000.00,00.

2.2 Stuktur Organisasi Perusahaan

Sruktur organisasi merupakan bagian yang memuat tentang kedudukan seseorang dalam organisasi, juga berguna untuk membedakan tugas dan wewenang mereka dalam organisasi yang bersangkutan.

Bentuk atau jenis organisasi yang digunakan oleh Restoran Sederhana berbentuk garis (lini) dengan bentuk sederhana, yaitu garis otoritas langsung dari pimpinan tertinggi ke berbagai tingkat operatif dan masing-masing pekerja (

karyawan) berkuasa penuh terhadap semua kegiatannya. Dalam organisasi ini dimulai dengan posisi tertinggi di duduki *franchisor* (pemberi waralaba) yang memberikan waralaba kepada *franchisee* (penerima waralaba / investor), lantas pengelolaan diberikan pada *manager* (pimpinan) yang diberikan mandat oleh *Franchisor* dikarenakan waralaba yang berjenis format bisnis yang berarti manajemen diatur sepenuhnya oleh *franchisor*.

UNIT PELAKSANA TEKNIS PERPUSTAKAAN * UNIKOM *

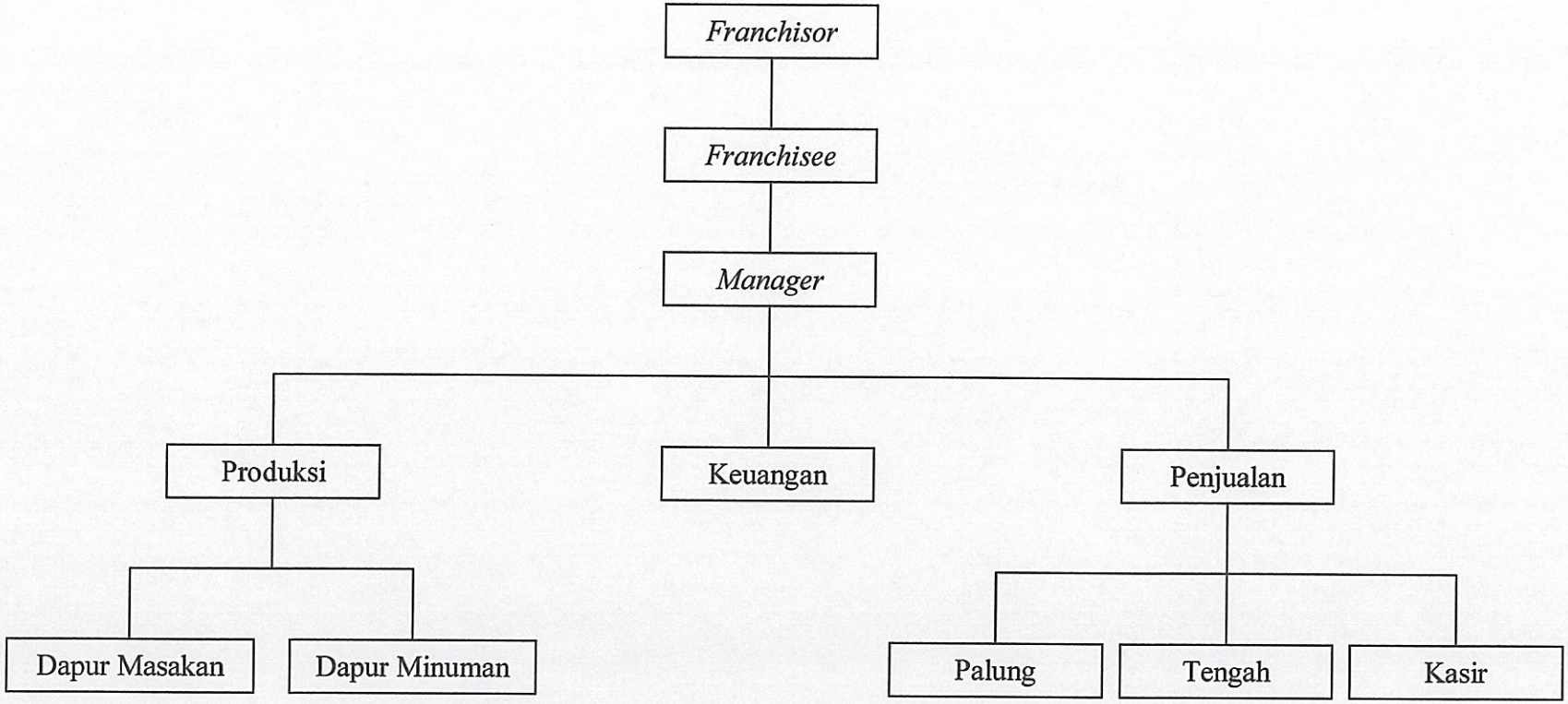
2.2.1 Susunan Struktur Organisasi Restoran Sederhana

Adapun Susunan Struktur Organisasi Restoran Sederhana adalah:

1. *Franchisor*
2. *Franchisee*
3. *Manager*
4. Bagian Produksi
   a. Bagian Dapur Masakan
   b. Bagian Dapur Minuman
5. Bagian Keuangan
6. Bagian Penjualan
   a. Bagian Palung (Penyaji)
   b. Bagian Tengah
   c. Bagian Kasir

STRUKTUR ORGANISASI

RESTORAN SEDERHANA



STAF PIMPINAN RESTORAN :

Franchisor	: H. Bustaman
	H. As Rizal
Franchisee	: H. Hendarin Sukatmaji
Manager	: M. Iwan Daryanto
Produksi	: Yuli
	Hendri
	Ujang
Keuangan	: M. Iwan Daryanto
	Arif
	Tofik
Penjualan	: Sartam
	Pendi
	Yuni



2.2.2 Ciri, Kebaikan dan Kelemahan Organisasi Lini

Ciri-ciri Organisasi Garis (lini) :

1. Organisasinya kecil dan karyawannya sedikit
2. Hubungan kerja dilakukan secara langsung, baik antara pimpinan dan bawahan atau sesama pimpinan atau sesama bawahan.
3. Speliasisasi pekerjaan atau tenaga belum banyak diperlukan
4. Tujuan dan kebijaksanaan organisasi masih sederhana

5. Susunan organisasi masih sederhana, sehingga fasilitas yang diperlukan juga masih sederhana.
6. Produksi yang dihasilkan belum beragam

Dari kesederhanaannya, organisasi lini mempunyai kebaikan-kebaikan yaitu:

1. Dalam hal membuat keputusan biasanya lebih cepat karena anggota timnya hanya sedikit.
2. Karena antara anggota dapat berhubungan langsung dan saling mengenal, maka rasa kesetiakawanan masih besar.
3. Disiplin masih cukup tinggi.

Sedangkan kelemahan-kelemahan organisasi lini yaitu :

1. Pimpinan sering menyamakan antara tujuan pribadi dengan tujuan organisasi.
2. Kelangsungan hidup organisasi tidak berjalan dengan baik karena seluruh anggotanya bergantung pada satu pimpinan.
3. Bawahan sulit berkembang, terutama untuk menjadi tenaga-tenaga spesialis sangat terbatas.

2.3 Uraian Tugas

Deskripsi jabatan dari masing-masing bagian dari Struktur Organisasi Restoran Sederhana adalah sebagai berikut :

1. *Franchisor*

   Ikhtisar Jabatan :

a. Sebagai pemilik merek memberikan waralaba kepada *franchisee.*

b. Sebagai pemberi konsep bisnis kepada *franchisee.*

Tanggung Jawab :

a. Memilih *manager* untuk diberikan mandat dalam mengelola restoran secara langsung.

b. Membuat kebijakan yang harus dipatuhi *franchisee.*

c. Mengatur manajemen secara garis besarnya saja.

d. Memenuhi permintaan *franchisee* tanpa keluar dari kebijakan yang dibuat *franchisor* itu sendiri.

e. Memberikan format pelatihan atau petunjuk penggunaan peralatan khusus, metode pemasaran, penyiapan produk, dan penerapan proses.

f. Inovasi atau konsep, termasuk penelitian mengenai pasar serta kesesuaian dengan bisnis nyata (strategi jangka panjang).

g. Menentukan dan melakukan metode promosi.

h. Meningkatkan citra restoran dalam hubungannya dengan pelanggan, karyawan, investor, dan masyarakat.

Wewenang :

a. Menetapkan harga serta perubahannya.

b. Memilih manager, koki dan karyawan yang sudah terlatih.

c. Menentukan standarisasi rasa, variasi, dan inovasi dari menu masakan.

d. Menerima laporan keuangan sebagai dasar dalam pembagian hasil.

f. Menentukan konsep bagi hasil waralaba.

1. ***Franchisee***

Ikhtisar Jabatan :

a. Sebagai investor (penanam modal).

b. Sebagai penerima waralaba.

Tanggung jawab :

a. Mengeluarkan dana untuk anggaran belanja (termasuk alat-alat) pada awal restoran berdiri.

b. Mengeluarkan dana belanja bulanan restoran.

c. Mematuhi format bisnis yang telah diberikan *franchisor*

d. Melaksanakan manajemen perusahaan dengan profesional.

Wewenang :

a. Menentukan lokasi restoran yang strategis.

b. Menentukan desain gedung restoran.

c. Menerima laporan keuangan sehubungan dengan adanya bagi hasil.

2. ***Manager***

Ikhtisar Jabatan :

a. Sebagai pemimpin yang mengatur strategi operasional Restoran.

b. Sebagai pengawas utama jalannya kegiatan Restoran.

Tanggung Jawab :

a. Merencanakan, mengembangkan dan menetapkan kebijakan-kebijakan dan tujuan organisasi restoran.

b. Ikut membantu membuat laporan keuangan dan memeriksa laporan keuangan dan laporan kegiatan, untuk menentukan kemajauan dalam pencapaian tujuan dan memperbaiki tujuan serta rencana yang sedang berjalan.

c. Menumbuhkan kesan *good will* baik di dalam maupun diluar perusahaan.

d. Memimpin dan memberi contoh / suri tauladan kepada staf dan karyawan.

e. Memberikan arahan dan bimbingan kepada seluruh staf dan karyawan.

f. Melakukan pengontrolan atas pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan secara umum dan secara langsung.

g. Membuat rancangan strategi kerja perusahaan.

h. Mematuhi peraturan yang telah dibuat *franchisor*.

i. Membuat keputusan-keputusan yang dianggap perlu berdasarkan data dan fakta dengan berlandaskan pada prinsip keadilan dan keterbukaan.

Wewenang :

a. Menetapkan peraturan restoran.

b. Menentukan pedoman kerja.

c. Menentukan masalah dana dalam perusahaan.

d. Mengawasi dan memonitor jalannya pekerjaan

e. Membina seluruh karyawan.

f. Menentukan *rekrutmen* karyawan.

UNIT PELAKSANA TEKNIS PERPUSTAKAAN UNIKOM

g. Melaksanakan pembayaran gaji sesuai dengan presentasi bagi hasil yang telah ditentukan *franchisor*.

h. Membina dan menanggapi semua keluahan dari seluruh karyawan, staf maupun non staf.

i. Mengawasi pemakaian dan permintaan bahan baku dan barang-barang keperluan restoran.

j. Menentukan prioritas barang-barang yang harus segera diadakan berdasarkan kebutuhan yang mendadak.

3. *Bagian Produksi*

Pada bagian produksi terdiri dari dua bagian, antara lain :

a. Bagian Dapur Masakan

- Bertugas meracik dan memasak bahan baku menjadi masakan jadi maupun setengah jadi sesuai standar kuantitas setiap harinya.
- Melakukan kontrol persediaan bahan baku dan kontrol rasa yang harus sesuai dengan standar.
- Memasak bila diperlukan.
- Melaporkan persediaan bahan baku ataupun peralatan yang rusak atau kurang agar ditambah atau diganti stoknya oleh *manager*.
- Mengatur pembagian bahan baku untuk setiap menu yang berbeda sesuai standarisasi.
- Memasak besar-besaran untuk memenuhi pesanan katering.

- Bertanggung jawab atas kebersihan dan kelengkapan peralatan dapur.

b. Bagian Dapur Minuman

- Menerima pesanan minuman dari bagian tengah
- Membuat aneka jenis minuman
- Melakukan kontrol persediaan bahan minuman dan kontrol rasa yang harus sesuai dengan standar.
- Melaporkan persediaan bahan baku ataupun peralatan yang rusak atau kurang agar ditambah atau diganti stoknya oleh *manager*.
- Mengatur pembagian bahan baku untuk setiap menu yang berbeda sesuai standarisasi.
- Bertanggung jawab atas kebersihan dan kelengkapan peralatan dapur.

4. Bagian Keuangan

Ikhtisar Jabatan :

a. Melaksanakan tugas yang berhubungan dengan bidang keuangan lewat perencanaan, pengawasan, pengaturan dan pelaksanaan yang baik dengan memanfaatkan data-data yang tersedia.

b. Mengatur tugas keuangan agar proses produksi berjalan dengan lancar dan dapat memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya.

Tanggung Jawab :

a. Membuat anggaran keuangan secara umum.

b. Membuat prediksi biaya produksi bulan berjalan.

c. Membuat laporan keuangan secara periodik.

d. Menentukan anggaran pembelian / belanja.

e. Kontrol inventaris restoran.

f. Kontrol penyimpangan uang.

g. Mencocokkan kas dalam bentuk fisik harus sesuai dengan buku.

h. Melakukan input data ke komputer.

i. Melaksanakan sistem akuntansi secara keseluruhan

j. Bertanggung jawab atas segala *asset* dan modal restoran

k. Bertanggung jawab atas selisih setoran kasir

UNIT PELAYANAN TEKNIS PERPUSTAKAAN UNIKOM

Wewenang :

a. Menentukan skala prioritas sektor mana yang perlu untuk di *supply* dana terlebih dahulu.

b. Mengawasi, memonitor harga-harga bahan baku yang akan diproduksi sesuai dengan faktur pembelian.

5. *Bagian Penjualan*

Bagian penjualan terdiri dari tiga bagian, antara lain :

a. Bagian Palung (Penyaji)

- Menyiapkan lauk yang akan disajikan dipiring-piring kecil sebanyak menu yang tersedia, isi satu piring terdiri dari 2 lauk.
- Menyiapkan nasi dan menyajikan nasi tambah.

- Melakukan kontrol masakan, bila rasanya kurang pas maka dikembalikan pada bagian dapur untuk diolah kembali.
- Bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapihan palung.
- Bertanggungjawab atas kelengkapan peralatan dan perlengkapan palung.
- Memajang masakan menurut jenisnya
- Menyerahkan bon tagihan kepada pelanggan, lalu kemudian diserahkan kepada kasir dengan uang yang diberikan pelanggan.
- Bertanggung jawab atas kelengkapan bon penjualan.
- Melakukan perhitungan kas secara fisik disesuaikan dengan bon penjualan.
- Memberikan pelayanan yang terbaik pada pengunjung.
- Memeriksa stok masakan setiap harinya untuk disesuaikan dengan laporan dari bagian dapur dan bagian kasir.
- Menjaga keamanan masakan sebagai produk yang dijual.
- Mengawasi karyawan yang akan mengambil lauk untuk makannya yang dibolehkan oleh pihak restoran.
- Memajang masakan serapih dan seindah mungkin untuk menarik perhatian para pengunjung.

b. Bagian Tengah

- Menyiapkan air minum dan air mangkok kecil untuk cuci tangan pelanggan yang akan makan di tempat.
- Menanyakan pesanan *juice* pada pelanggan yang sedang duduk.

- Menyampaikan pesanan pada bagian minuman agar *juice* dibuat dan diantar segera.
- Meminta nasi tambah yang dipesan pelanggan kepada bagian palung.

c. Bagian Kasir

- Mencatat transaksi penjualan.
- Mengecek, menghitung, dan mencatat hasil penjualan pada buku besar penjualan.
- Melaporkan hasil penjualan pada *manager* .
- Memberi pelayanan yang terbaik pada pembeli / pelanggan.
- Memberikan informasi yang dibutuhkan pelanggan.
- Menerima telepon dari pelanggan yang melakukan pemesanan ataupun dari semua fihak yang berkepentingan.
- Menelepon *supplier* untuk melakukan pemesanan pembelian

2.4 Aspek Kegiatan Perusahaan

2.4.1. Produksi

1. Jenis produk yang diproduksi oleh Restoran Sederhana adalah masakan padang dan minuman yang melengkapinya, yang terdiri dari aneka ragam menu, anatara lain :
   - Macam-macam masakan ayam, satu ayam dipotong-potong menjadi 4 bagian, yaitu untuk menu : Ayam Pop, Ayam Gulai, Ayam Goreng, Ayam Bakar.

- Macam-macam masakan gulai yang terdiri dari berbagai macam lauk, yaitu : Gulai Otak, Gulai Gajeboh, Gulai Tunjang, Gulai Babat / Usus, Gulai Ati / Limpa, Gulai Kambing, Gulai Cumi-Cumi, Gulai Kepala Kakap, Gulai Mas Ikan.
- Macam-macam masakan daging, yaitu : Dendeng Balado, Dendeng Batakok, Rendang Daging.
- Macam-macam masakan dari ikan, yaitu : Ikan Mas Bakar, Ikan Gembung Bakar, Ikan Tenggiri Gulai, Ikan Tenggiri Asam Pedas, Ikan Bawal Bakar.
- Macam-macam sambel : Sambel Goreng Jengkol, Sambel Goreng Udang, Sambel Goreng Ati, Sambel Telor Puyuh.
- Dan macam-macam menu lainnya, seperti : Telor Dadar, Telor Gulai / Goreng, Perkedel, Sayur Daun Singkong, Paru Goreng, Sop Buntut, Soto Padang, Martabak Mesir, Sate Padang, Mie Goreng / Rebus, Nasi Goreng.
- Macam-macam minuman, yaitu : Es Jeruk, Es Kelapa Muda, Jeruk Panas, Teh Telor, Kopi Telor, Teh susu, Kopi Susu, Kopi Panas, Teh Manis, Teh Es Manis, Teh Es, Soda Susu, Soda Gembira.
- Macam-macam *juice*, yaitu : *Juice* Durian, *Juice* Kopyor, *Juice* Sari Buah, *Juice* Alpukat, *Juice* Mangga, *Juice*

UNIT PELAKSANA TEKNIS PERPUSTAKAAN UNIKOM

Nangka, *Juice* Tomat, *Juice* Melon, *Juice* Blimbing, *Juice* Timun, *Juice* Orange.

- Dan melayani pesanan masakan bungkus / box untuk kantor dan lain-lain, katering untuk pesta terdiri dari menu pondokan, yaitu : Sate Padang, Sate Ayam, Siomay, Soto Padang, Martabak, Empek-empek, Mie Kangkung, Tek Wan, Lemang Tapai, Cendol, Kampiun, Es Puter, Es Doger, Kambing Guling.

2. Hasil produksi berupa masakan dan minuman setiap harinya disesuaikan dengan standar dan pesanan harian.
3. Hasil produksi yang masih berupa bahan mentah diproses di dapur, dengan bumbu yang dibeli sudah dihaluskan untuk memudahkan dalam proses memasak. Setelah bahan selesai dimasak maka siap untuk dipajang di palung atau lansung dikirim ke tempat pesanan, dan bagi minuman yang telah selesai diproses maka siap dihidangkan di meja pelanggan.

2.4.2 Pemeriksaan Produksi

Pemeriksaan kualitas *(Quality Control)* menggunakan *Total Quality Control (TQC)*

Artinya :

a. Setiap pelaksana, dalam hal ini karyawan mempunyai tugas untuk memeriksa kualitas pekerjaannya masing-masing.

b. Pemeriksaan kualitas dimulai dari dapur oleh koki-koki yang handal dan yang terakhir diperiksa oleh bagian palung.

c. Bagian Palung memeriksa kelengkapan menu dan rasa masakan, apabila ada kekurangan dapat dikembalikan ke bagian dapur untuk diolah kembali.

d. Restoran tidak mempunyai tenaga khusus atau supervisor pada bagian *Quality Control.*

UNIT PELAKSANA TEKNIS PERPUSTAKAAN UNIKOM

2.4.3 Penjualan

Restoran Sederhana sudah berdiri di beberapa tempat, antara lain :

1. Jakarta : Lebih dari 50 cabang
2. Batam : 2 Cabang
3. Surabaya : 1 Cabang
4. Pakan Baru : 1 Cabang
5. Bandung : 1 Cabang
6. Malaysia : 1 Cabang

Dalam penjualan sama dengan kebanyakkan restoran lainnya, biasanya pembeli makan ditempat atau dapat dibawa, dipesan, dan diantar.

2.4.4 Proses Produksi Dari Produk

Dalam proses membuat masakan padang atau minuman terdiri dari beberapa tahapan yang tidak terlalu rumit, yaitu sebagai berikut :

- Koki memulai pekerjaannya dari pukul 05.00 s/d 10.00, kecuali bila ada kekuarangan atau pesanan katering besar- besaran, maka koki akan memasak sesuai permintaan pesanan. Yang memasak terdiri dari 2 koki dan 3 asisten.
- Setiap masakan mempunyai proses yang berbeda beda sesuai dengan menu. Proses memasak menggunakan 3 wajan dalam satu waktu secara bergilir.
- Untuk memasak lauk seperti biasa dibersihkan dahulu, lalu dipotong-potong menjadi beberapa bagian, kemudian potongan lauk itu di golongkan untuk beberapa menu masakan, dan dihilangkan dari bau amisnya.
- Kemudian lauk yang telah dipotong-potong itu dimasak mengikuti resep masakan padang, ada yang langsung menjadi masakan setelah di bumbui dengan bumbu halus, ataupun ada yang masih harus diproses lagi, seperti ayam bakar, ikan bakar, ayam pop, yang baru akan diselesaikan prosesnya bila ada pesanan. Restoran sengaja membeli bumbu halus untuk memudahkan proses memasak.
- Untuk memasak nasi mengunakan *rice cooker*, kecuali untuk nasi goreng yang harus diproses lagi dengan ditambah bumbu dan potongan lauk.
- Minuman dibuat bila ada pesanan, dengan aneka ragam jenis minuman dan *juice* dari buah-buahan maupun dari bahan lainnya.

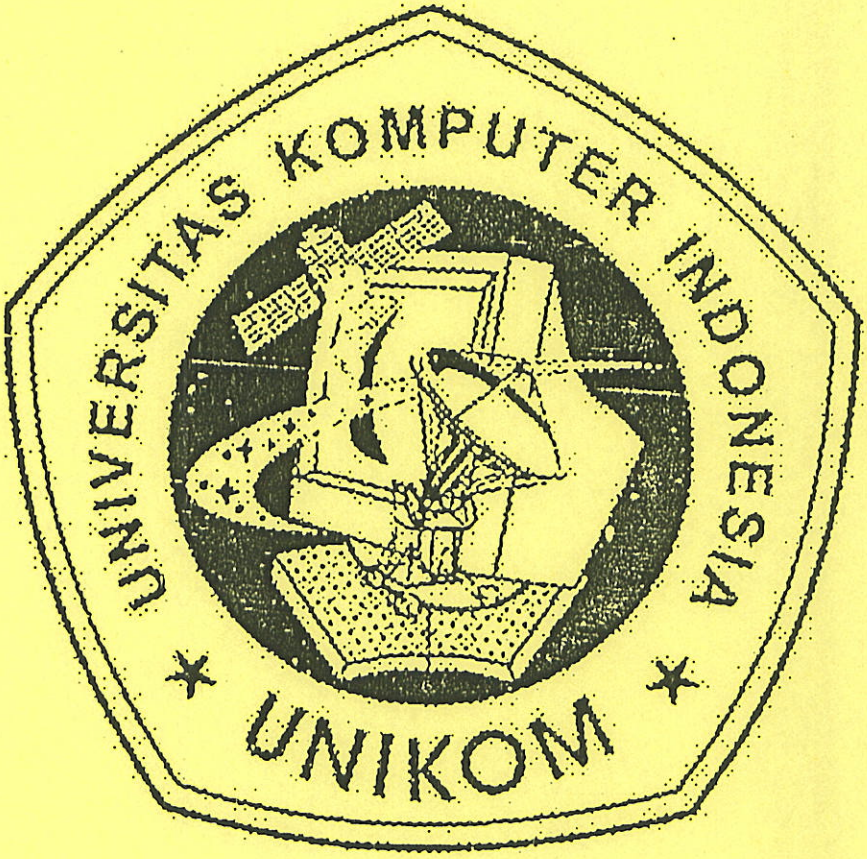
Proses produksi dari masakan padang dan minuman hanya dapat diuraikan secara garis besarnya saja, karena untuk lebih mendetailnya lagi itu sudah merupakan rahasia restoran.

2.4.5 Bagi Hasil Waralaba

Sehubungan dengan perusahaan yang berjenis usaha waralaba, maka pada setiap akhir periode dilakukan bagi hasil atas penjualan yang telah terjadi yang dibukukan oleh bagian keuangan pada buku besar harian, mingguan, dan yang terakhir dimasukkan dalam Laporan Laba / Rugi dan dalam Laporan Kalkulasi Penghasilan sebagai dasar untuk pembagian hasil. Dalam hal ini yang dilibatkan dalam bagi hasil adalah :

- *Franchisor* : 15 % dari laba setelah Zakat maal.
- *Franchisee* : 50 % dari laba setelah dipotong *franchisor*.
- Pegawai : 50 % yang merupakan sisanya.

Untuk pegawai proses bagi hasil disesuaikan dengan tingkat kesibukan dan tenaga ahli, dalam hal ini *manager* mempunyai poin (mata) presentasi bagi hasil yang paling tinggi, diikuti dengan tenaga ahli koki dan akuntan, dan poin yang paling rendah adalah pelayan biasa.


UNIVERSITAS KOMPUTER INDONESIA
UNIKOM