BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Restaurant Bali *Red Steak* merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat Karawang dan sekitarnya. Pemilik dari *Restaurant* Bali *Red Steak* adalah Bapak Missidi. Ia merintis usahanya dari nol dengan modal sendiri dan tabungan yang ia miliki pada saat itu.

Dengan modal yang ada ia memulai usahanya dengan berjualan di depan rumahnya akan tetapi yang di dapat oleh Bapak Missidi adalah hasil kurang memuaskan akan tetapi di awal tahun 2000an ia memutukan untuk berjualan dengan menggunakan gerobak dengan konsep steak kaki lima. Beberapa tahun kemudian usahanya berkembang sukup baik di tahun berikutnya ia membeli kios di Jl Arief Rachman Hakim atau biasa disebut oleh masyarakat sekitar dengan nama Niaga, dan kemudian di beri nama Bali *Red Steak* .

Seiring perkembangan kuliner di kota Karawang maka *Restaurant* Bali *Red steak* ini pun mengalami perkembangan yang cukup baik pula, pada tahun tahun berikutnya Bapak missidi pun mengembangkan usahanya dengan merenovasi tempat usahanya tersebut dengan memperbesar dan membuat restoranya tersebut menjadi dua lantai.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur 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 orgasnisasi yang digunakan oleh *Restaurant* ini 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 kegiatanya. Dalam organisasi ini dimulai dengan posisi tertinggi sudah jelas di duduki oleh *owner* (pemilik), selanjutnya mandat pengelolaan di berikan kepada *manager* (pimpinan) yang diberikan mandat oleh *owner* dan selanjunya diljalankan oleh karyawan.

2.2.1 Susunan Struktur Organisasi *Restaurant* Bali *Red Steak*

Adapun Susunan Struktur Organisasi *Restaurant* Bali *Red Steak* adalah :

1. *Owner*
2. *Manager*
3. Bagian Produksi
    a. Bagian Dapur Masakan
    b. Bagian Dapur Minuman
4. Bagian Keuangan
5. Bagian Penjualan
    a. Bagian Penyaji

b. Bagian Kasir

STAFF PIMPINAN :

Owner : Missidi

Manager : Andrianto

Produksi : M Ade

Ahmad F

Keuangan : Andrianto

Dicky A.P

Penjualan : Bobby

2.2.2 Ciri,Kebaikan dan Kelemahan Organisasi Lini

Ciri-ciri organisasi Garis (lini) :

1. Organisasinya kecil dan karyawannya sedikit
2. Pemilik modal merupakan pemimpin tertingi
3. Hubungan kerja dilakukan secara lagnsung, baik antara pimpinan dan bawahan

   Atau sesama pimpinan atau sesama bawahan.
4. Spesialisasi pekerjaanatau tenaga belum banyak diperlukan
5. Tujuan dan kebijaksanaan organisasi masih sederhana

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

Dari kesederhanaanya, organisasi lini mempunyai kebaikan-kebaikan yaitu:

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

Sedangkan kelemahanya :

1. Pimpinan sering menyamarkan antara tujuan pribadi dengantujuan organisasi.
2. Kelangsungan hidup organisasi tidak berjalan dengan baik karena seluruh anggotannya bergantung pada satu pimpinan.
3. Bawahan sulit berkembang, terutama untuk menjadi tenaga tenaga ahli.

2.3 Uraian Tugas

1. Owner

Ikhtisar Jabatan *:*

a. Pemilik modal

Tanggung Jawab *:*

a. Mengeluarkan dana untuk anggaran belanja (terrmasuk alat-alat) pada awal *Restaurant* berdiri.
b. Mengeluarkan dana belanja bulanan *Restaurant*.
c. Melaksanakan menejemen perusahaan dengan professional.

Wewenang :

a. Menentukan lokasi *Restaurant* ataupun cabang yang strategis.
b. Menentukan desain *Restaurant.*

2. Manager

Ikhtisar Jabatan :

a. Sebagai pemimpin yang mengatur strategi oprasional *Restaurant.*
b. Sebagai pengawas utama jalanya *Restaurant.*

Tanggung jawab *:*

a. Merencanakan, mengembangkan dan menetapkan kebijakan- kebijakan dan tujuan organisasi *Restaurant.*
b. Ikut membantu membuat laporan keuangan dan memeriksa laporan keuangan dan laporan kegiatan, untuk menentukan kemajuan dalam tercapainya tujuan.
c. Menumbuhkan kesan *good will* baik didalam maupun diluar *Restaurant*.

d. Memberikan contoh atau suri tauladan kepada karyawan.

e. Memberikan arahan dan bimbingan kepada staff dan karyawan.

f. Membuat strategi perusahaan.

Wewenang :

a. Menetapkan peraturan *Restaurant*.

b. Menetukan pedoman kerja.

c. Menentukan masalah dana dalam perusahaan.

d. Mengawasi dan memonitor jalanya pekerjaan .

e. Membina seluruh karyawan.

f. Menentukan rekrutmen karyawan.

g. Melaksanakan pembayaran gaji.

h. Mengawasi permintaan bahan baku dan barang barang keperluan *Restaurant.*

i. Membina dan menaggapi semua keluhan dari staff dan karyawan.

3. Produksi

Ikhtisar Jabatan *:*

a. Bertugas meracik dan memasak bahan baku menjadi masakan jadi maupun setengah jadi sesuai standar dan kuantitas setiap harinya.

b. Melakukan kontrol kesediaan bahan baku dan kontrol rasa yang harus sesuai standar.
c. Memasak.
d. Melaporkan persediaan bahan baku ataupun peralatan yang rusak atau kurang agar ditambah atau diganti dengan yang baru.
e. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kelengkapan peralatan.

4. 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 biaya produksi bulan berjalan
c. Membuat laporan keuangan secara periodik
d. Kontrol inventaris *Restaurant*
e. Kontrol penyimpanan uang

f. Bertanggung jawab atas selisih setoran kasir

Wewenang :

a. Menentukan skala prioritas ssesktor mana yang perlu disupply dana terlebih dahulu
b. Mengawasi, memonitor harga-harga bahan baku yang akan diproduksi sesuai dengan faktur pembelian

5. Bagian Penjualan

Bagian penjualan terdiri dari dua bagian, antara lain:

a. Bagian Penyaji

- Menyiapkan makanan yang telah dipesan.
- Menyiapkan minuman yang telah dipesan.
- Menyerahkan bon tagihan kepada pelanggan, lalu kemudian diserahkan kepada kasir dengan uang yang diberikan pelanggan.
- Beertanggung jawab atas kelengkapan bon penjualan.
- Melakukan perhitungan kas secara fisik disesuaikan dengan bon penjualan.
- Memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan.

b. Bagian Kasir

- Mencatat transaksi penjualan.
- Melaporkan hasil penjualan pada *manager*.
- Memberi pelayanan terbaik pada pelanggan.
- Memberikan informasi yang dibutuhkan pelanggan.

2.4 Aspek Kegiatan Perusahaan

2.4.1. Produksi

1. Jenis produk yang diproduksi oleh *Restaurant* Bali *Red Steak* adalah masakan Eropa dan Cina dan minuman yang melengkapinya, yang terdiri dari aneka ragam menu, antara lain :

   - Makanan yang terbuat dari olahan ayam yaitu *chicken steak*, menu ini adalah salah satu menu andalan di *Restaurant* ini terbuat dari bagian paha atau dada ayam yang diberi bumbu rahasia khas Bali *Red Steak*.
   - Makanan yang terbuat dari olahan daging sapi yaitu : *wainer snitzel*, *sirloin steak* dan *tenderloin*.
   - Menu nasi goreng : Nasi goreng mata sapi, Nasi goreng special, Nasi goreng Bali, dan Nasi goreng nanas.

- Menu lainnya: Kwetiau goreng, capcay goreng, mie goreng special, dan kentang goreng.
- Macam-macam minuman, yaitu : Es Jeruk, Teh Manis, Teh Tawar, air mineral.
- Dan melayani pesanan untuk pesta pernikahan dan lainnya.

2. Hasil produksi berupa makanan dan minuman setiap harinya disesuaikan dengan standar dan pesanan harian.