

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## **BAB IV**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **4.1 Sejarah Objek Penelitian**

Waroeng Steak dan Shake atau dikenal dengan nama WS adalah salah satu usaha dagang pribadi yang didirikan oleh pasangan suami-istri yaitu Bapak Jody Brotosuseno dan Ibu Siti Hariyani. Rumah makan ini dibuka pertama kali di kota Yogyakarta pada tanggal 4 September 2000. Lokasi rumah makan yang terletak pertama kali di Jalan Cendrawasih No 30 Yogyakarta. Pada awalnya rumah makan ini hanyalah sebuah rumah makan sederhana yang dilengkapi dengan empat meja makan dengan empat kursi disetiap mejanya.

Di Kota Yogyakarta, rumah makan ini telah memiliki 5 cabang dan terus berkembang ke kota-kota lainnya. Rumah makan ini mengalami perkembangan yang positif hingga memiliki cabang di beberapa kota besar di Indonesia. Rumah makan ini tercatat memiliki sekitar 31 cabang yang tersebar diseluruh kota-kota besar di Indonesia.

Kota-kota besar selain Yogyakarta yang telah menjadi perluasan cabang Rumah Makan Waroeng Steak dan Shake antara lain yaitu Jakarta, Bandung, Semarang, Medan, Malang, Solo, Pekanbaru, Denpasar, dan Bogor. Meskipun usaha ini berkembang dengan baik, namun usaha ini masih menggunakan sistem manajemen konvensional dengan sistem cabang dan tidak menggunakan sistem waralaba seperti rumah makan lain pada umumnya. Hal ini dimaksudkan untuk

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

menjaga kualitas produk dan pelayanan Rumah Makan Waroeng Steak dan Shake di setiap kota.

Rumah Makan Waroeng Steak dan Shake telah memiliki 2 outlet di Pekanbaru yang berada di Jalan Melati No 49 dan di Jalan Teuku Tambusai (Jl. Nangka disamping Bank Mega). Cabang di Waroeg Steak dan Shake Melati Kota Pekanbaru ini didirikan pada tanggal 25 Mei 2014 dan tergolong masih baru berkembang untuk wilayah Kota Pekanbaru. Rumah makan ini beroperasi setiap hari dengan jam operasional mulai pukul 12.00-22.00 WIB. Adapun pada hari Jumat, rumah makan ini beroperasi mulai pukul 13.00-22.00 WIB. Rumah makan cabang Melati Pekanbaru ini memiliki kapasitas tempat duduk maksimal untuk 250 orang.

## 4.2 Visi dan Misi

### 1. VisiPerusahaan

Visi dari Waroeng Steak Melati Pekanbaru adalah Menjadi Superbrand Kuliner dari Indonesia yang Mendunia, Halal dan Thoyib.

### 2. MisiPerusahaan

Adapun Misi dari Waroeng Steak Melati Pekanbaru sebagai berikut:

- 1) Menjadikan perusahaan sebagai sarana untuk mendapatkan ridhonya Allah SWT dan keberadaannya selalu memberikan kesejahteraan kepada seluruh karyawan dan bermanfaat untuk banyak orang.
- 2) Bekerja adalah ibadah, tanpa melepaskan tanggung jawab dan disiplin yang tinggi.
- 3) Selalu berkembang menuju kebaikan sesuai syariah Islam.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 4) Membangun usaha yang halal, berteknologi dan berkualitas tinggi yang berorientasi pada pelayanan terbaik.
- 5) Selalu berinovasi dalam pengembangan produk berbasis kearifan lokal.
- 6) Membangun dan mengembangkan potensi khususnya bagi karyawan dan mitra usaha kecil dan menengah pada umumnya.
- 7) Menghasilkan profit, membangun citra, mengembangkan profesionalisme usaha berdasarkan prinsip-prinsip Islam.

### 4.3 Struktur Organisasi

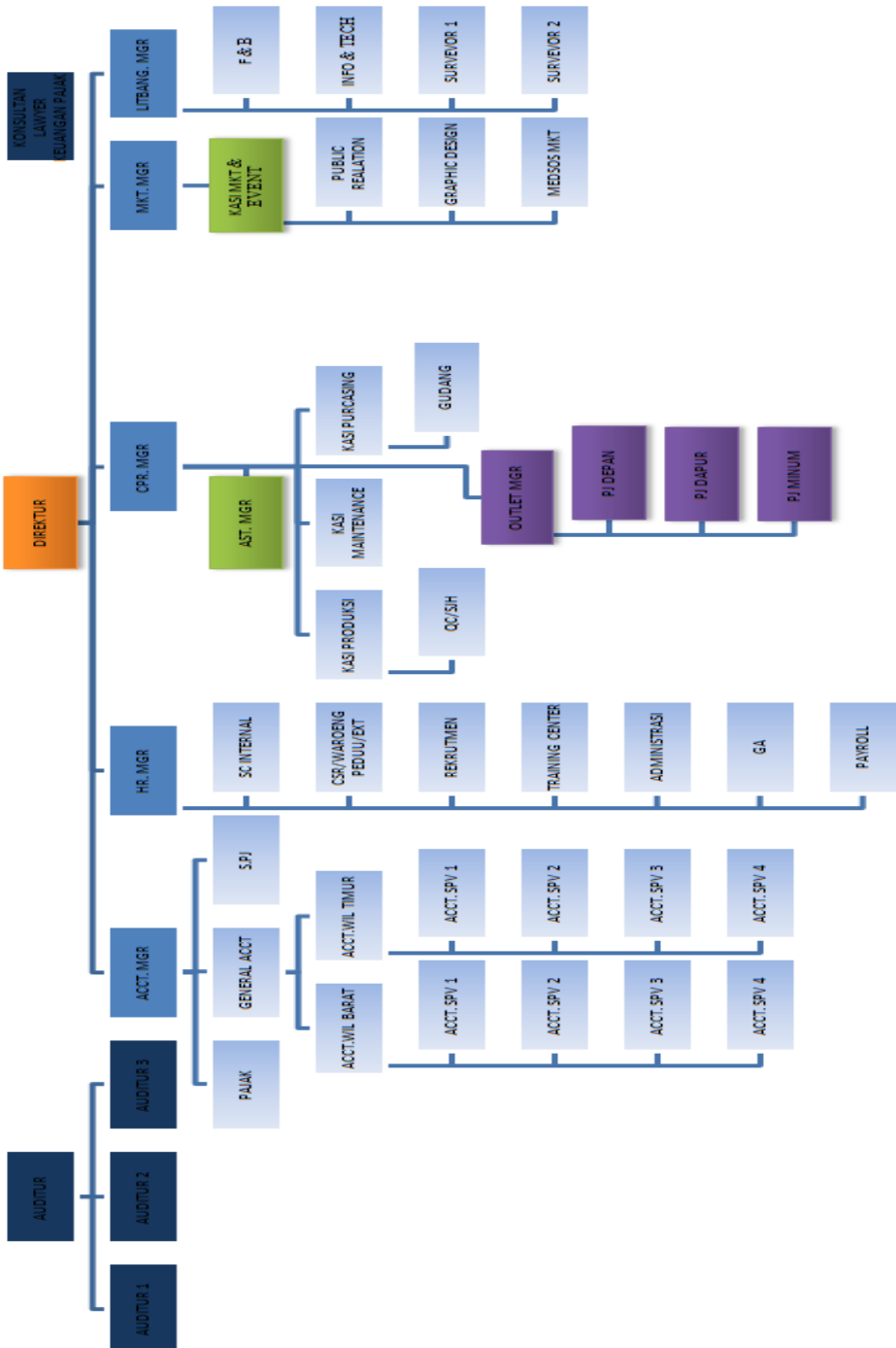
Organisasi merupakan salah satu unsur dari manajemen dimana tanpa organisasi maka tujuan dari perusahaan tidak akan mungkin tercapai. Struktur organisasi perusahaan ini dapat menggambarkan secara menyeluruh hubungan fungsional dari suatu badan usaha serta tingkatan tanggung jawab dan wewenang dari setiap pelaksanaan masing-masing fungsi. Tanpa adanya struktur organisasi yang tepat maka tujuan perusahaan akan sulit untuk dicapai.

Adapun tujuan dibentuknya struktur organisasi ini adalah untuk mendapatkan efisiensi kerja perusahaan, dengan demikian perlu diadakan perincian masing-masing tugas. Bentuk bagan organisasi sangat menentukan manajemen dalam menjalankan tugasnya, mengendalikan dan mengarahkan agar tetap pada garis tujuan yang telah direncanakan. Dalam suatu perusahaan struktur organisasi yang baik adalah struktur organisasi yang sehat dan efisien.

Dalam hal ini jelaslah bahwa struktur organisasi penting bagi suatu perusahaan. Adapun struktur organisasi Waroeng Steak Melati yang ada di kota Pekanbaru, (lihat Gambar 4.1)

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



**Gambar 4.1. Struktur Organisasi Waroeng Steak Melati**

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

### 4.3.1 Uraian Tugas dan Tanggung Jawab Struktur Organisasi

#### 1. Direktur

- 1) Menjalankan bisnis Kuliner
- 2) Memimpin seluruh karyawan dalam menjalankan bisnis kuliner
- 3) Menetapkan kebijakan-kebijakan bisnis kuliner
- 4) Menetapkan dan merumuskan strategi bisnis kuliner
- 5) Memilih staf-staf yang membantu dibawahnya, biasanya level General Manager, senior manager bahkan manager
- 6) Menyampaikan laporan kepada pemegang saham
- 7) Meningkatkan performance bisnis dibidang kuliner

#### 2. Auditor

- 1) Untuk mengaudit atau pengecekan nota penjualan, nota belanja dibagi dua wilayah barat dan timur

#### 3. Konsultan Lawyer Keuangan Pajak

- 1) Pengacara yang bertugas untuk permasalahan hukum
- 2) Untuk mengurus jalannya keuangan pajak
- 3) Untuk mengurus jalannya pajak restoran, pajak gaji, pajak reklame dan lain sebagainya

#### 4. Hr Mgr

- 1) Mengawasi setiap kerja karyawan
- 2) Pengrekrutan karyawan baru



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3) Memberikan training kepada karyawan yang baru

5. Litbang Mgr

- 1) Bertugas dibagian pengembangan seperti mencari lokasi untuk buka cabang
- 2) Mensurvey jalan yang akan dibuka

6. Outlet Mgr

- a. pada saat ramai:
  - 1) Mengontrol semua outlet, mulai dari depan outlet (parkir) sampai belakang
  - 2) Mengontrol pengantar minuman dan makanan
  - 3) Mengontrol order tambahan
  - 4) Mengecek pengantar makanan dan minuman agar tak ada yang terlewatkan
  - 5) Mengecek bagian kasir dan menyesuaikan nota dengan menu serta harga yang tertulis
- b. Bertanggung jawab penuh terhadap keseluruhan operasional dan keamanan outlet
- c. Bertanggung jawab penuh terhadap kemajuan outlet
- d. Bertanggung jawab penuh terhadap komplain pelanggan dan tindakan yang harus dilakukan

7. Pj Depan

- 1) Bertanggung jawab dalam penyambutan pengunjung
- 2) Pencatatan pesan dan pengelolaan keuangan kasir

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3) Pembuatan struktur organisasi agar kegiatan operasional rumah makan dapat berjalan dengan baik

8. Pj Dapur

1) Bertanggung jawab atas kelancaran pemrosesan pesanan makanan dan memastikan tidak ada pesanan makanan yang tidak diproses lebih lanjut.

9. Pj Minuman

1) jawab atas kelancaran pemrosesan pesanan minuman dan memastikan tidak ada pesanan minuman yang tidak diproses lebih lanjut.