

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

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

## BAB IV

### GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

#### 4.1 Sejarah Singkat Miso Pak Imam Pekanbaru

Miso Pak Imam di dirikan pada tahun 2009 di kota Pekanbaru yang berlokasi di Jalan.Paus No 4 Pkekanbaru. Miso Pak Imam mengusung konsep makanan tradisional Indonesia pada umumnya dan Pekanbaru pada khususnya. Brand miso Pak Imam sudah di terdaftar dalam Kemetrian Perindustrian dan berjakan dalam proses legal. Dikenal sebagai seorang Dai dan sekaligus Imam Mesjid di Kota Pekanbaru Ust. Saifullah, S.Pd.Iselaku owner beserta istri awal membangun Miso Pak Imam dari usaha kecil-kecilan hingga menjadi usaha brand Miso Pak Imam yang mengalami peningkatan dari tahun ke tahun dengan produk yang unik dan khas serta mempertahankan konsep spiritual bisnis dibidang management nya. Miso Pak Imam memiliki 2 konsep kerjasama yaitu, kerjasama brand dan kerjasama managemen. Kerjasama ini tentu nya disesuaikan dengan tingkat kebutuhan dan tingkat dana yang dimiliki pengusaha yang ingin melakukan kerjasama.

Pada konsep kerjasama brand lebih mengfokuskan bagaimana seseorang ingin memiliki usaha dan akan menjalankan usaha sendiri dengan menggunakan brand Miso Pak Imam Pekanbaru. Brand Miso Pak Imam ini bisa digunakan dalam jangka waktu 5 tahun dan diperpanjang setelahnya. Dan pada konsep kerjasama managemen pelaku usaha hanya menyediakan modal kerja, tempat usaha dan peralatan. Pada konsep ini Manajemen Miso Pak

**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.

Imam yang akan menjalankan bisnis nya 100%. Adapun keunikan Miso Pak Imam Pekanbaru dibandingkan dengan Miso yang lain nya terdapat pada kuah dari miso tersebut. Yaitu kuah yang diracik Pak Imam berbeda dengan kuah miso yang dijual biasanya, memiliki kuah yang kental akan rempah berwarna putih tanpa ada setetes santan. Inilah yang menjadi keunikan miso yang di racik Pak Imam. Ada pun varian miso yang terdapat di Miso Pak Imam terdiri dari 6 varian yaitu, miso ayam, miso ayam kampung, miso hati ampela, miso cekeer kriuk, miso cekeer sup, dan miso malon. Selain bergelimang di dunia kuliner pak Imam pun juga membuka rumah Tahfiz Adz-Dzikri yang berlokasi tempat berada di samping outlet Miso Pak Imam, inilah yang membuat bran Miso Pak Imam juga mengacungkan konsep syariah dalam bisnisnya.

## 4.2 Visi dan Misi

### 4.2.1 Visi

Visi adalah pernyataan tentang pandangan jauh kedepan mengenai usaha atau bisnis yang akan dimulai, apa saja tujuan nya dan apa yang akan dicapai kedepan nya nanti. Karena itu visi dari sebuah bisnis ataupun usaha merupakan refleksi cita-cita bisnis dimasa beberapa tahun mendatang.

Adapun yang perlu diperhatikan dalam menetapkan visi adalah :

1. Berorientasi ke masa depan
2. Menjabarkan kreativitas dan penghargaan pada kehidupan bersmasyarakat

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.

Adapun visi Miso Pak Imam 2017-2021 adalah sebagai berikut :

*“Menjadi pelopor bisnis UMKM syariah di Pekanbaru yang menyajikan menu paling lezat dan nikmat”*

Dari visi tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut :

UMKM adalah singkatan dari usaha, mikro kecil, dan menengah. UMKM diatur berdasarkan *UU Nomor 2 tahun 2008 tentanh usaha mikro, kecil, dan menengah.*

Miso Pak Imam menjadikan UMKM syariah di bidang kuliner maksudnya adalah, pada usaha ini beliau tidak hanya terfokus dalam kuliner saja tetapi juga membuka aktivitas lain yaitu rumah tahfiz alqur'an dan juga laba dari Miso Pak Imam di ambil sebesar 5% untuk di donasikan untuk rumah tahfiz. Dan juga memprioritaskan cita rasa menu sebagai sasaran utama untuk mencapai kepuasan pelanggan.

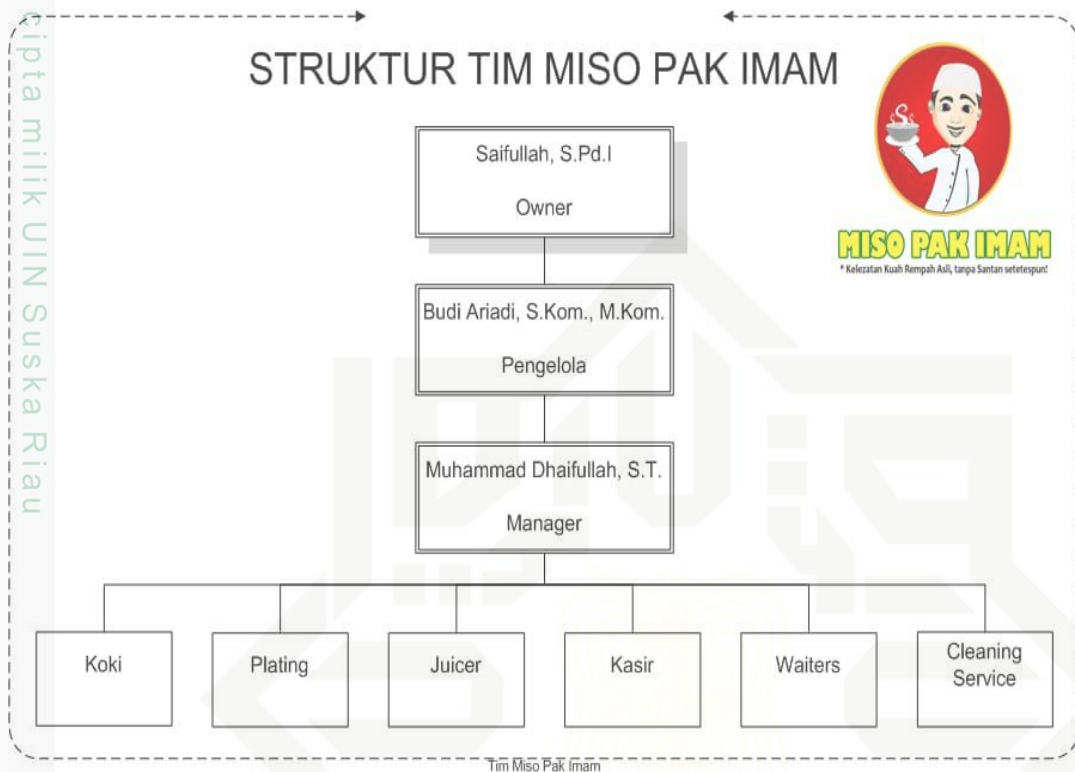
#### 4.2.2 Misi

Misi adalah pernyataan tentang apa yang harus dikerjakan oleh lembaga dalam usahanya mewujudkan visi. Misi dalam suatu bisnis adalah tujuan dan alasan mengapa bisnis itu ada, misi juga akan memberikan arah sekaligus batasan proses pencapaian tujuan.

Adapun misi Miso Pak Imam Pekanbaru adalah :

1. Memberikan pelayanan yang terbaik untuk setiap pelanggan yang datang secara baik dan sopan.
2. Menciptakan cita rasa yang paling berkleas dalam bidang nya.

### 4.3 Struktur Tim Miso Pak Imam



*Job Description* Miso Pak Imam Pekanbaru :

1. Owner

Sebagai koordinator, komunikator, pengambilan keputusan, pemimpin, pemilik dan eksekutor dalam menjalankan dan memimpin tempat usaha Miso Pak Imam Pekanbaru

2. Pengelola

Memiliki tugas dalam perekrutan karyawan, mnegatur keuangan seperti pemasukan dan pengeluaran keuangan, mengatur efesiensi dan disiplin karyawan

3. Manager

Membuat konsep rencana bulanan untuk pemasukan dan pengeluaran Miso Pak Imam Pekanbaru yang akan dilaporkan kepada *owner* dikarenakan setiap bulannya permintaan konsumen memiliki fluktuasi yang berbeda-beda

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.

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. Koki

Meracik dan menyajikan produk makanan yang dipesan oleh pelanggan

5. Plating

Penataan dan penyajian makanan di dalam piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi

6. Juicer

Meracik minuman buah-buahan yang dipesan oleh pelanggan

7. Kasir

Seseorang yang pekerjaannya menerima uang pembayaran saat pelanggan melakukan pembelian makanan .

8. Waiters

Seorang pelayan atau pramusaji yang mengoperasikan makanan/minuman yang telah dipesan.

9. Cleaning service

Seksi yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk menjaga kebersihan, kerapihan, keindahan, dan kenyamanan seluruh area tempat makan.