

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 Singkat Rumah Makan Sup Tunjang Pertama

Muhammad imam mendirikan Rumah makan sup tunjang pertama sejak tahun 2002, berawal dari sebuah ide untuk mengembangkan usaha makanan dipekanbaru. Lokasi rumah makan sup tunjang pertama ini strategis sebab terletak di tepi jalan besar soekarno hatta yang saat ini dikenal sebagai kuliner khas kota pekanbaru.

Rumah makan ini beroperasi tujuh hari dalam seminggu mulai dari pukul 08.00 sampai dengan 21.00 wib. Konsumen bisa melakukan pemasaran tempat untuk menjaga ketersediaan tempat pada waktu dan jumlah konsumen tertentu. Pada rumah makan ini, pelayanan dibagi menjadi dua, yaitu (makan di tempat dan di bawa pulang)

#### 4.2 Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi : Visi dari rumah makan sup tunjang pertama pekanbaru adalah menjadi salah satu ikon kuliner yang sangat di cari di pekanbaru

b.Misi :Misi dari rumah makan sup tunjang pertama pekanbaru adalah menjaga kebudayaan tentang cita rasa kota pekanbaru sebagai kota kuliner

#### 4.3 Struktur Organisasi

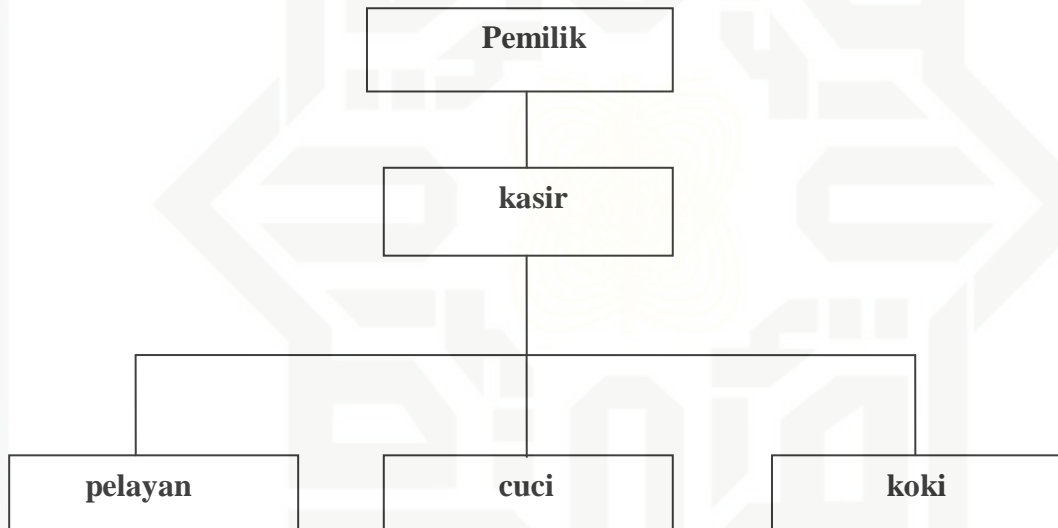
Organisasi merupakan salah satu unsur dari manajemen dimana tanpa organisasi maka tujuan dari pada perusahaan tidak akan mungkin tercapai.

## Hak Cipta Dilindungi 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.

Semakin besar suatu perusahaan maka semakin kompleks pula masalah yang dihadapi. Untuk merealisasikan tujuan perusahaan perlu adanya kerjasama antar sesama anggota/sesama organisasi perusahaan yang bersangkutan. Tanpa adanya struktur organisasi yang tepat maka tujuan perusahaan akan sulit dicapai, serta akan sulit pula mengetahui kepada siapa kesalahan itu harus dilimpahkan/dipertanggung jawabkan.

**Gambar 4.1 Struktur Organisasi Perusahaan**



**Struktur organisasi rumah makan sup tunjang pertama di Jl. Soekarno Hatta (Marpoyan Damai)**

### 4.3.1 Uraian Tugas dan tanggung jawab struktur organisasi

#### 1. Pemilik

Pemilik melakukan pemeriksaan pembukuan, keuangan serta segala tindakan yang dijalankan oleh karyawan rumah makan. Pemilik juga punya hak untuk memberhentikan karyawan apabila melalaikan kewajiban-

**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.

kewajibanya. Pemilik tidak diwajibkan selalu ada setiap hari pada rumah makan sup tunjang pertama pekanbaru.

**2. Kasir**

- a) Sebagai pintu terakhir perusahaan yang melakukan transaksi penjualan secara langsung dengan konsumen
- b) Melayani dan menawarkan atas kegiatan atau promosi yang dilakukan perusahaan
- c) Memberikan hasil laporan penjualan terhadap akunting setiap harinya

**3. Pelayan**

Bertanggung jawab atas tugasnya dalam menyiapkan susunan meja yang rapi dan memberikan pelayanan dalam penghidangan makanan dan minuman secara ramah, sopan terhadap konsumen yang datang ke restoran sesuai standar pesanan dari konsumen

**4. Koki**

- a) Bertanggung jawab atas kelancaran kerja didapur
- b) Menjaga kebersihan dan keselamatan kerja standar makanan
- c) Melaksanakan tugas didapur dari mulai persiapan, pengolaan dan penyajian makanan
- d) Menjaga kualitas dan kebersihan makanan yang disajikan kepada tamu

**5. Cuci**

Memberihkan peraltan makanan dan menjaga kebersihan rumah makan

**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.

**4.4 Aktifitas Perusahaan**

- a) Menjual setiap hari, mulai buka dari jam 08.00-21.00
- b) Setiap jam 15.00 akan terjadi pergantian shif karyawan
- c) Dalam seminggu akan terjadi pertukaran shif karyawan yang siang dan malam

