

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

1.1 Profil Perusahaan

Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus adalah salah satu rumah makan yang didirikan oleh bapak H.M. yunus yang sekarang berlokasi di jalan Kaharudin Nasution No.1. Rumah makan ini memiliki lokasi yang sangat strategis. Selain dekat dengan bandara Sultan Syarif Kasim 2, rumah makan pondok patin ini juga mudah di jangkau oleh masyarakat pekanbaru karena berada di daerah pusat kota.

H.M. yunus merupakan salah seorang yang berhasil melihat dan memanfaatkan peluang usaha yang ada di kota Pekanbaru, Riau. Hal ini dibuktikan dengan keberhasilannya dalam mengolah salah satu penghasilan sumber daya alam air di bumi lancang kuning ini yaitu Ikan Patin. Bapak haji yang mempunyai usaha kuliner dibidang rumah makan ini mampu mengolah ikan patin menjadi makanan khas melayu Riau yang banyak digemari dan mampu diterima oleh masyarakat Riau pada umumnya dan masyarakat kota Pekanbaru khususnya.

Usaha kuliner rumah makan Pondok Patin yang didirikan sejak Febuari 1988 oleh bapak H.M. yunus ini mampu *survive* hingga sampai sekarang meskipun banyak sekali pesaing-pesaing sejenis yang bermunculan di ibukota provinsi Riau ini. Seperti namanya, rumah makan ini menyajikan menu makanan andalan utamanya yaitu ikan patin. salah satu menu favorit yang sering dipesan dan digemari pelanggannya yaitu Asam Pedas Ikan Patin, namun ada juga pilihan

menu lain yang ditawarkan oleh rumah makan pondok patin HM. Yunus ini seperti jenis makanan ikan lainnya, ayam, udang, dan lain sebagainya.

Dalam menjalankan bisnisnya, pemilik rumah makan pondok patin ini yaitu bapak H.M. yunus ini menggunakan istem kekeluargaan. Hampir sebagian besar karyawannya berasal dari tempat daerah dia berasal yaitu Air Tiris, Kabupaten Kampar, Riau.

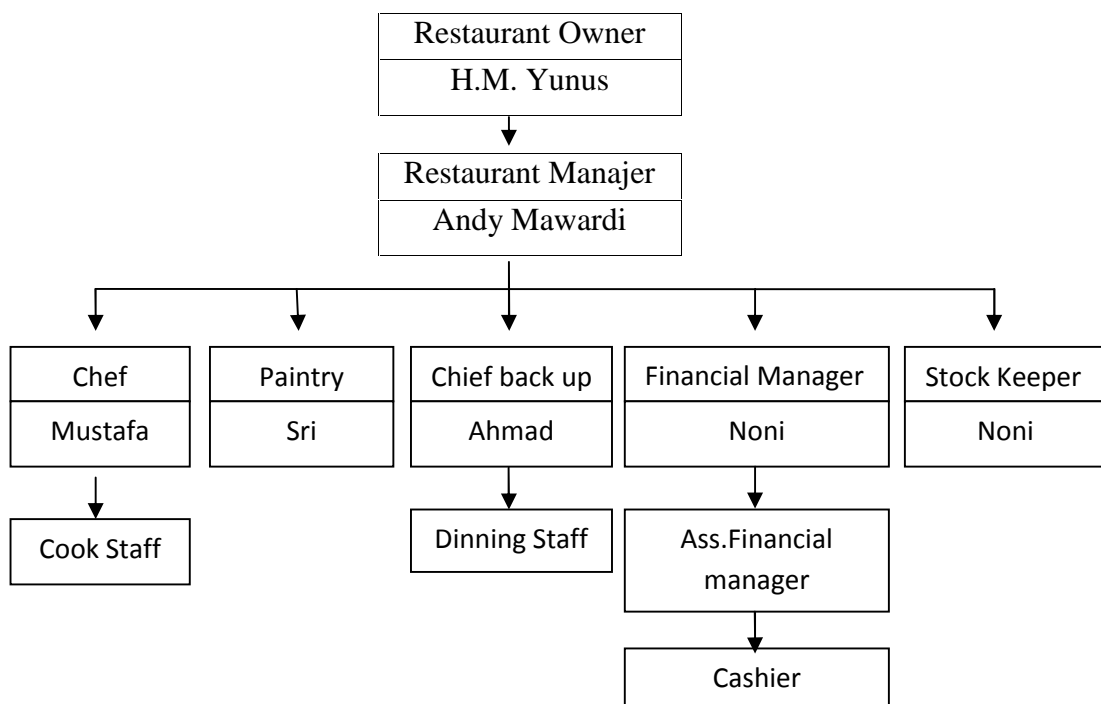
Adapun jam operasional Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini dimulai dari pukul 08:00 WIB hingga 21:30 WIB, sehingga para pelanggan bisa menikmati hidangan untuk sarapan, makan siang dan makan malam di rumah makan tersebut. Adapun cara penyajian makanan di rumah makan pondok patin HM. Yunus ini yaitu dengan cara dihidangkan. Dihidangkan yang dimaksud disini adalah dengan cara menghidangkan semua menu makanan dan masakan diatas meja yang telah disediakan dan yang telah ditempati oleh pelanggan, sehingga para pelanggan bisa mencicipi semua menu masakan di rumah makan pondok patin tersebut.

Di Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus Pekanbaru ini para pelanggan dapat memilih ruangan yang diinginkan, karena ada beberapa pilihan ruangan di rumah makan Pondok Patin tersebut, seperti ruang VIP yang tentunya lebih istimewa, ruang Reguler (biasa), dan Pondok diluar dari kedua ruangan tersebut. Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini memiliki kapasitas pelanggan sekitar kurang lebih 300 pelanggan untuk menempati keseluruhan ruangan tersebut. Selain itu, terdapat pula fasilitas-fasilitas pendukung, seperti: toilet, kamar mandi, mushola,taman kecil,mainan anak-anak, tempat parkir dan kolam ikan. Toilet dan

kamar mandi terbagi atas toilet karyawan dan toilet pelanggan. Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini memiliki halaman parkir yang luas sehingga dapat memudahkan para pelanggan untuk memarkirkan kendaraan mereka, selain itu Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini juga mempunyai orgen tunggal yang merupakan *live music* untuk mengiringi dan menghibur para pelanggan saat berada di Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini sehingga menimbulkan kesan yang indah, nyaman dan santai di dalam ruangan.

Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini tidak hanya berorientasi pada pelanggan dan hasil laba saja, namun rumah makan ini juga berorientasi pada karyawan, hal ini dapat dilihat dari diperhatikannya karyawan dengan disediakan tempat tinggal (Mess) bagi karyawan-karyawannya sehingga dapat memudahkan karyawan untuk bekerja karena lokasi mess yang dekat rumah makan tersebut.

4.2 Struktur Organisasi Perusahaan



Job description dari tiap bagian dalam struktur organisasi tersebut adalah sebagai berikut:

1. *Restaurant Owner*

Restaurant owner adalah orang yang mempunyai industri rumah makan tersebut yang menjadi pemegang kekuasaan terbesar atas segala keputusan dan kebijakan rumah makan. Dalam hal ini yang menjadi *restaurant owner* adalah Bapak H.M. Yunus.

2. *Restaurant Manager*

Restaurant manager bertugas untuk mengkoordinasi segala aktivitas yang dijalankan masing-masing bagian berdasarkan kebijakan yang telah ditetapkan serta bertanggung jawab penuh atas maju mundurnya perusahaan dan memberikan perintah langsung kepada bawahannya.

3. *Chief Cashier / Financial Manager*

Chief cashier memiliki tugas untuk mengkoordinir segala pencatatan dan pembukuan sederhana dari kasir, bertanggung jawab atas administrasi perusahaan dan terhadap pembelian bahan baku perusahaan.

4. *Ass. Financial Manager*

Ass financial manager bertugas untuk membantu keseluruhan tugas dari *financial manager* serta mewakilinya apabila *financial manager* sedang berhalangan untuk melakukan tugasnya. *Ass financial manager* bertanggung jawab kepada *financial manager* dan dibantu oleh *cashier*.

5. *Cashier*

Cashier mempunyai tugas melaksanakan pencatatan sederhana atas administrasi perusahaan serta melakukan perhitungan pembelian yang dilakukan oleh konsumen.

6. *Chef*

Chef bertugas mengepalai bagian dapur, bertanggung jawab atas segala kegiatan yang berhubungan dengan dapur, seperti memasak dengan selalu menjaga cita rasa, memberikan informasi terhadap campuran bahan-bahan serta banyaknya bahan baku yang dibutuhkan, mengadakan pengawasan terhadap bahan-bahan yang tersedia di dapur. *Chef* di bantu oleh dua orang *cook staff*.

7. *Cook staff*

Cook staff bertugas membantu chef dibagian dapur terhadap segala kegiatan yang berhubungan dengan dapur.

8. *Stock keeper*

Stock keeper bertugas mengawasi persediaan barang dan bahan yang dibutuhkan disemua bagian serta membeli semua peralatan maupun perlengkapan dan bahan baku persediaan.

9. *Chief Back Up*

Chief back Up memiliki tugas melayanikonsumen yang memesan makanan dan minuman serta menghadirkan pesanan tersebut. Dalam bertugas *chief back up* dibantu oleh 7 orang *dinning staff* dalam menyelsaikan tugasnya.

10. Dinning staff

Dinning staff bertugas menyiapkan segala fasilitas makanan konsumen seperti membersihkan meja makan, menyiapkan cuci tangan, termasuk membereskan dan membersihkannya. *Dinning staff* juga bertugas membersihkan lantai sehingga konsumen dapat makan nyaman mungkin. *Dinning staff* bertanggung jawab kepada *chief back up* sebagai atasannya.

11. Paintry

Paintry bertugas untuk membuat minuman yang dipesan konsumen.