

## **BAB IV**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **4.1 Sejarah berdirinya Bakso Mataram**

Bakso Mataram merupakan restoran yang menerapkan konsep tradisional dengan nuansa seperti pedesaan. Usaha bakso mataram berawal dari usaha keluarga yang dikembangkan dengan cara saling bahu membahu antar anggota keluarga untuk mengembangkan usaha bersama. Bakso mataram berdiri dibawah naungan CV. Mataram Group Sumatra yang berpusat di Binjai, Sumatra Utara.

CV Mataram Group Sumatra masuk di Pekanbaru pada tahun 2003, hingga saat ini telah memiliki tujuh outlet bisnis kuliner yang ada di Pekanbaru yaitu Bakso Mataram yang terletak di jalan Garuda sakti, jalan Delima, jalan Kaharudin Nasution, jalan Rambutan, Pondok Lesehan Joko Moro di jalan SM Amin dan Restoran Sup yang baru saja berdiri di jalan Riau.

Bakso Mataram didirikan pada tahun 17 April 2005 oleh Bapak Mulyadi, dan adapun jenis-jenis menu makanan yang dijual di Bakso mataram ini beraneka-ragam mulai dari bakso, mie ayam, mieso, nasi goreng. Selain itu juga menjual jenis-jenis minuman seperti jus alpokat, jus apel, jus mangga, jus sirsak, jus terong belanda dan lain-lain. Adapun yang menjadi target penjualan Bakso Mataram ini adalah kaula muda-mudi, karena seperti yang kita ketahui letak Bakso Mataram ini sangat dekat dengan kampus dan kos-kosan mahasiswa.

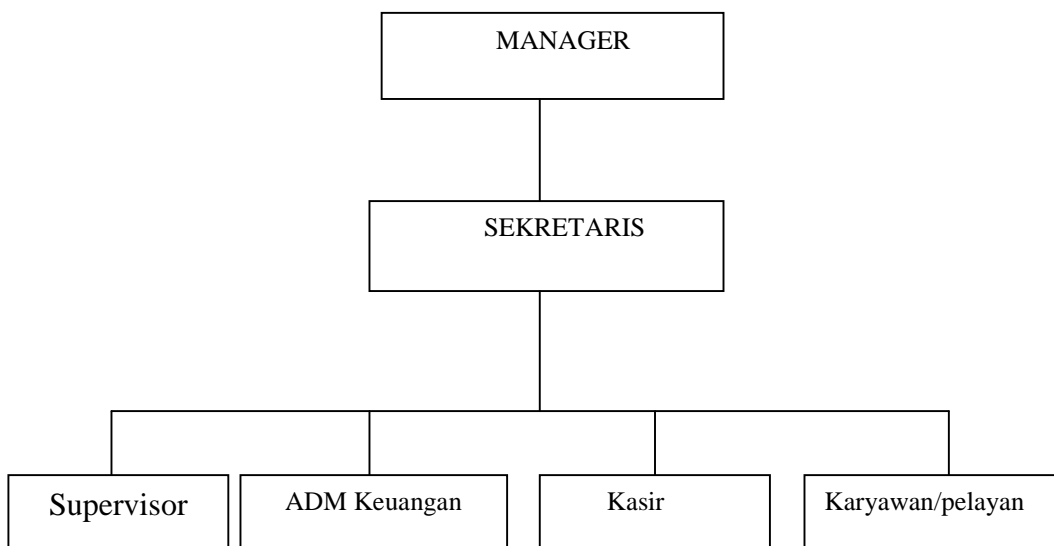
## 4.2 Struktur Organisasi

Dalam menjalankan suatu usaha setiap perusahaan tidak dapat bekerja dengan perorangan akan tetapi diperlukan sebuah organisasi perusahaan agar semua pihak termasuk karyawan dapat bekerja sesuai dengan tugasnya, sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai. Untuk dapat mencapai tujuan yang diharapkan maka dalam suatu organisasi atau perusahaan perlu diadakan pembagian kerja yang tersusun dalam struktur organisasi.

Hal ini dimaksud agar masing-masing individu dapat lebih jelas dalam menjalankan tugasnya, sehingga tidak terjadi ketimpangan dalam menjalankan tugas.

Adapun struktur organisasi Bakso Mataram adalah sebagai berikut:

**GAMBAR 4.1 Struktur Organisasi Bakso Mataram**  
**Struktur Organisasi Bakso Mataram**



Sumber: Bakso Mataram

Bakso Mataram dipimpin langsung oleh pendirinya yang merangkap sebagai manajer, dan dibantu oleh sekretaris, dimana dalam melakukan tugas dan tanggung jawab dibantu oleh supervisor, Adm Keuangan, Kasir, dan Karyawan.

Tugas-tugasnya meliputi :

### **4.3 Sekretaris**

Tujuan utama sekretaris bekerja sebagai asisten pimpinan yang tugasnya adalah melakukan tugas-tugas administrasi atau tugas-tugas pokok yang diberikan oleh pimpinan. Menguasai komputer dan mengatur agenda pimpinan.

Sekretaris Bertanggung jawab dalam tugasnya yaitu:

1. Melakukan tugas administratif, dan tugas pokok pimpinan agar semua pengaturan jadwal dan segala urusan kantor selesai dengan baik.
2. Menjaga rahasia perusahaan.
3. Menjaga nama baik perusahaan baik lisan atau pun tulisan.
4. Member informasi dari pimpinan kepada karyawan yang berkepentingan.
5. Menerima pendapat dan kritikan untuk melakukan pengembangan perusahaan dan memberikan informasi tersebut kepada kepimpinan untuk mendapatkan solusi terbaik.
6. Mengatur jadwal rapat dan meeting untuk devisi internal atau dengan client.

#### **4.4 Supervisor (pengawas)**

Tujuan utama Supervisor yaitu untuk mengatur dan mengontrol dan meningkatkan kemampuan seluruh bawahan dan memaksimalkan seluruh efisiensi bawahannya dan fasilitas yang ada untuk meminimalkan biaya dan menghasilkan produk dan layanan yang memenuhi kebutuhan customer.

Pengawas Tanggung jawab dalam tugasnya yaitu :

1. Bertanggung jawab atas operasional restorannya setiap harinya.
2. Bertanggung jawab dalam melakukan supervise langsung terhadap bawahan untuk memastikan semua bawahan memberikan pelayanan yang memuaskan kepada customer
3. Mendisiplinkan bawahan sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku di Bakso Mataram
4. Berwawasan luas dan mengetahui seluruh informasi produk dan layanan yang ditawarkan
5. Bertanggung jawab atas dalam pemenuhan standar kualitas hasil layanan yang diberikan sesuai dengan tingkat kebutuhan customer.

#### **4.5 Administrasi Keuangan**

Tujuan utama : yaitu proses pengelolaan yang melibatkan semua kegiatan yang berhubungan dengan keuangan, pembuatan laporan keuangan, dan pencapaian tujuan untuk kepentingan bersama.

Administrasi keuangan bertanggung jawab atas tugasnya yaitu :

1. Bertanggung jawab atas laporan aktivitas keuangan secara tertulis.

2. Setiap transaksi keuangan harus benar-benar valid

#### **4.6 Kasir**

Tujuan utama : seorang kasir adalah team leader atau shiiftnya dan bertanggung jawab untuk mencatat dan menerima semua transaksi penjualan dan memberikan pelayanan maksimal costumer, supplier, relasi dan media menguasai program kasir yang telah disediakan menggunakan scanner cash register dan alat pendukung lainnya serta mampu melayani costumer dengan baik.

Kasir bertanggung jawab dalam tugasnya yaitu :

1. Melayani dan menyapa customer dengan baik
2. Menyebutkan jumlah uang yang harus dibayar ke konsumen
3. Memberikan uang kembali dan struk penjualan serta menyebutkan jumlahnya dan mengucapkan terima kasih telah berbelanja, ucapkan dengan tersenyum .

#### **4.7 Karyawan/pelayan**

Tujuan utama : untuk melayani pengunjung yang datang disebuah restoran.

Karyawan/pelayan bertanggung jawab dalam tugasnya yaitu :

1. Penyusunan dan penyiapan pengembangan pelayanan
2. Penyusunan norma dan standar baik teknis dan administrasi
3. Memberikan kesempatan seluasnya kepada kepada karyawan