BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Sejarah Berdirinya Rumah Makan Bebek Goreng

Rumah makan Bebek Goreng H. Slamet Asli adalah sebuah rumah makan dengan konsep waralaba atau *frenchise*. Rumah Makan Bebek Goreng H.Slamet Asli Pekanbaru merupakan cabang dari Bebek Goreng H. Slamet Kartosuro di kota Solo, Jawa Tengah. Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli di kota Solo berdiri sejak tahun 1986, namun di kota Pekanbaru baru dibuka pada tahun 2009. Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli di kota Pekanbaru ada dua cabang yaitu yang pertama berada di Jalan Jendral Sudirman dan yang kedua berada di jalan HR. Soebrantas, Panam.

Rumah Makan Bebek Goreng Pekanbaru berada dibawah naungan perusahaan Qinaraya Holding Company.

4.2 Visi dan Misi Perusahaan

Visi dari Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli adalah menjadikan Perusahaan Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli menjadi sebuah Perusahaan kuliner yang memiliki pondasi bisnis berbasiskan nafas ke Islaman.

Misi yang merupakan tujuan Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli yaitu memasukkan kaidah-kaidah Islam dalam penerapan bisnis disemua lini aktivitas yang ada di Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli, Aktivitas ini dilakukan oleh semua personal yang ada di lingkup perusahaan.

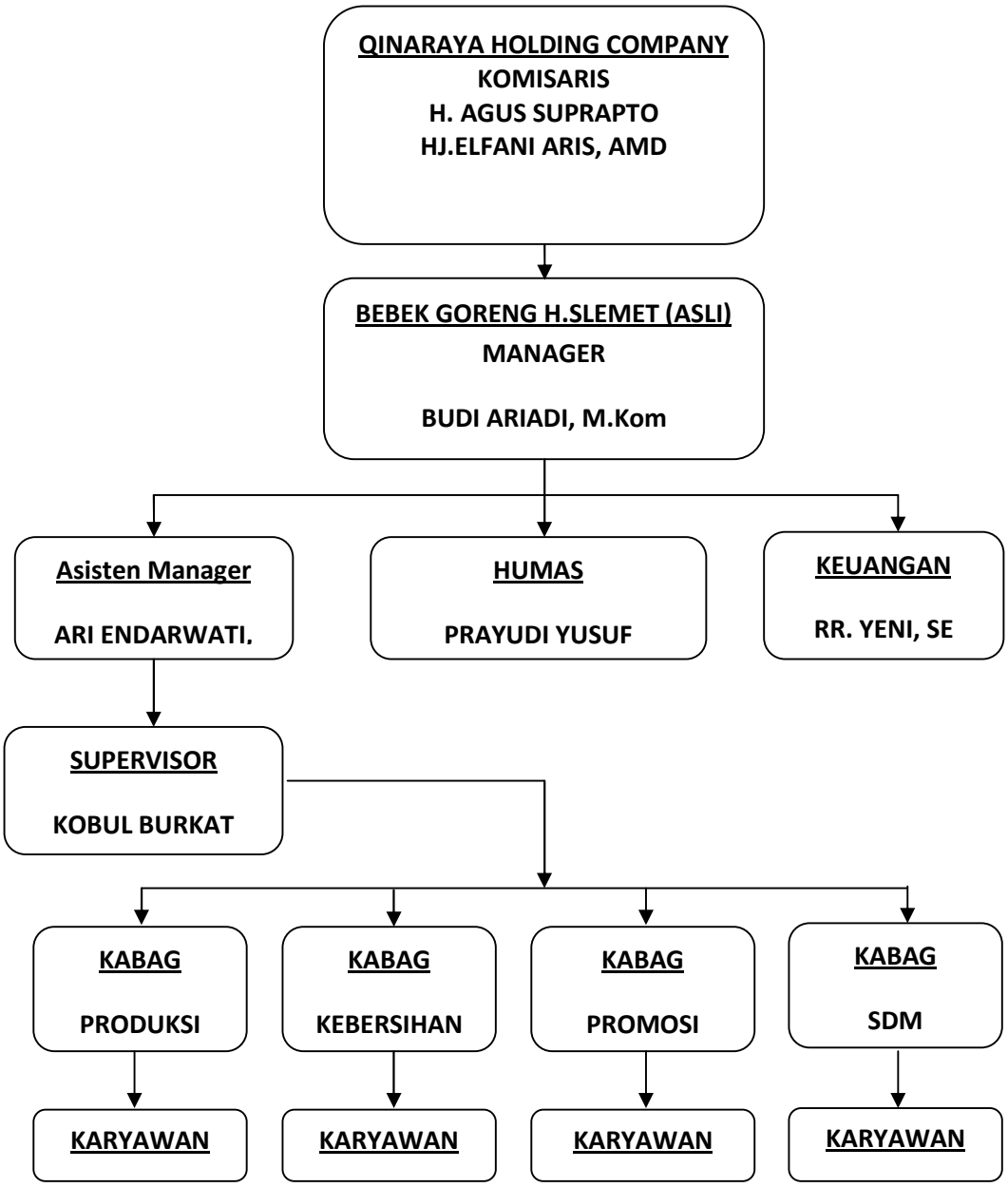
Tujuan akhirnya adalah menghasilkan sebuah perusahaan bernuansa Islami yang memiliki kebudayaan antara lain :

1. Budaya sholat wajib 5 waktu tepat waktu
2. Budaya melanggengkan sholat Duha jam 9.00 pagi
3. Budaya tidak merokok atau menggunakan Narkotika dan Minuman Alkohol dilingkungan Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli.
4. Budaya menghafal ayat-ayat Al-Quran dan Maknanya
5. Budaya melakukan Sedekah atau Zakat secara konsisten
6. Budaya melakukan Sholat Tahajud secara teratu.
7. Budaya untuk menjadikan dan membentuk Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki konsep bahwa pekerjaan, bisnis dan kehidupan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari Agama Islam (selalu melibatkan Allah).

4.3 Struktur Organisasi Perusahaan

Stuktur organisasi yang ada dilingkungan Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli, secara operasional dikelola oleh seorang Manajer dengan dibantu secara teknis oleh Asisten manager. Manajer merupakan penanggung jawab utama atas segala aktivitas bisnis dan operasional yang berkaitan dengan keberlangsungan dan realisasi visi misi perusahaan.

Kegiatan teknis dilakukan oleh Asisten Manager dengan dibantu sepenuhnya oleh Supervisor yang selalu memberikan laporan secara tertulis kepada Asisten Manager atas segala kelancaran operasional. Berikut ini adalah bagan struktur organisasi di lingkungan Bebek Goreng :



Gambar 4.1 Struktur Organisasi RM Bebek Goreng H.Slamet Pekanbaru

4.4 Uraian Tugas dan Fungsi Masing-Masing Bagian

Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja merupakan sebuah prosedur kerja yang mengatur karyawan Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli secara teknis sesuai fungsi kerja diunit. Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja merupakan *rule* aktivitas yang wajib diikuti karyawan dalam menjalankan fungsinya. Berikut adalah Detail dari wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja dari masing-masing bagian :

4.4.1 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Manager :

1. Menjalankan, mengendalikan dan mengevaluasi Visi misi perusahaan di unit yang dipimpin
2. Berkordinasi dengan Staf secara periodik
3. Mengontrol dan Mengevaluasi Kualitas Menu dan Kinerja Pelayanan
4. Mengorganisasi kegiatan promosi dan pemasaran
5. Mengatur dan mengevaluasi Anggaran
6. Mengatur dan mengevalusi Barang persediaan
7. Mengatur dan Mengevaluasi Standar kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kesejahteraan karyawan
8. Membuat Laporan Operasional Kegiatan secara periodic

4.4.2 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Asisten Manager (AM):

1. Merekap seluruh kegiatan operasional dan kegiatan yang berhubungan dengan visi dan misi dan melaporkannya ke Manager secara berkala

2. Melakukan *briefing* dan merekap usulan-usulan yang berkaitan dengan kegiatan operasional
3. Bertanggung jawab atas kinerja karyawan di unit
4. Mengorganisasi kegiatan promosi dan pemasaran
5. Mengatur dan mengevaluasi Anggaran
6. Mengatur dan mengevalusi Barang persediaan
7. Mengatur dan Mengevaluasi Standar kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kesejahteraan karyawan
8. Membuat Laporan Operasional Kegiatan secara periodic

4.4.3 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Supervisor (SV):

1. Membuat Laporan Operasional Kegiatan secara periodik
2. Mengkordinir karyawan utuk Solat pada jam jam sholat
3. Membuat Laporan Kehadiran dan rekapitulasi jadwal sholat serta hal hal yang menyangkut dengan visi perusahan
4. Menerima Laporan dari Karyawan yang tentang stok dan hal ha lain yang beraitan dengan kegiatan operasional
5. Mengecek ketersediaan menu, dan order menu dari konsumen
6. Mencatat dan melaporkan mengenai “kejanggalan operasional”, hal hal *urgent* dari operasional serta hasil perbaikannya
7. Memberikan pengarahan tentang prosedur kerja dan instruksi kepada bawahannya
8. Mengawasi administrasi operasional di semua bagian

9. Memberikan petunjuk serta mengorganisir karyawan
10. Bertanggungjawab atas persediaan persedian bahan penjualan, kepuasan pelanggan dan semua operasional
11. Menerima laporan dari bawahannya dan meneliti serta bila perlu membuat permintaan untuk perbaikan
12. Meng*handle* jika terjadi kekurangan karyawan pada hal hal *urgent*
13. Membuat rencana stok barang, bahan untuk kebersihan setiap minggu
14. Mengadakan pengecekan seluruh area Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli termasuk taman dan lahan parkir
15. Menghubungi segera atasan, bila terjadi hal yang tidak semestinya
16. Membina kekompakan kerja yang harmonis dan menjalin kerjasama yang baik dengan karyawan
17. Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan langsung
18. Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat
19. Melaksanakan semua perintah atasan
20. Menyelenggarakan briefing dan meeting

4.4.4. Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Kasir (KS) :

1. Mengecek kesiapan Menu dan berkordinasi dengan Supervisor
2. Mengecek Kondisi Kebersihan dan Kerapian Meja
3. Menyiapkan Kas Awal
4. Mengecek kebutuhan alat kerja, merekap dan mengajukan permohonan dana

5. Menerima pembayaran dari pramusaji atau konsumen
6. Mengoptimalkan dan bertanggung jawab atas uang pengembalian ke konsumen
7. Merekap keakuratan data transaksi
8. Mengajukan ACC ke *Management* atas pengeluaran dana operasional (di tulis dalam Form Pengajuan Pembelian Barang)
9. Merekap data pengeluaran dan pemasukan Rumah Makan Bebek Goreng, dan maksimal 1 hari setelah transaksi harus menginputkan sistem Akunting
10. Mendokumentasikan semua bill dan Nota/Kwitansi Penerimaan atau pembayaran.
11. Mengelola dan Mendistribusikan Penggajian Karyawan Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli
12. Setiap tanggal 29 Menyerahkan Laporan Sistem Keuangan dan Omset dan Berkordinasi dengan Bagian Administrasi dan keuangan untuk Pembuatan Laporan Pertanggung Jawaban Bulanan
13. Selalu berkordinasi kepada Administrasi & Keuangan tentang perkembangan omset, aktivitas karyawan dan pelayanan pelanggan.
14. Selalu bekerjasama semua aktivitas kerja dan Kordinasi/Rapat baik secara Horizontal maupun Vertikal

4.4.5 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Bagian Cuci Piring (CP) :

1. Maksimal 5 menit setelah bagian kebersihan meletakan cucian, karyawan wajib membersihkan cucian dan mengelompokkannya berdasarkan alat
2. Karyawan berkordinasi dengan kios tentang cucian, dan mengantarkan cucian ke depan
3. Karyawan wajib menjaga kebersihan sekitar tempat cuci piring dan memasukan sampah sesuai klasifikasi organik atau non organik, dan kemudian berkordinasi dengan bagian kebersihan untuk pembuangan sampah
4. Dalam kedaan tertentu karyawan wajib bersedia berkorninasi dan bekerjasama dengan bagian kebersihan untuk mengangkat cucian dari meja saji.
5. Membersihkan Tong Sampah
6. Bersedia untuk membantu kerja unit kebersihan dengan alokasi waktu maksimal 35-50%

4.4.6 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Unit Potong Bebek (PT) :

Unit Potong Bebek (PT) merupakan unit pengolahan bahan baku bebek atau ayam dari kondisi baku menjadi kondisi pra siap saji. Unit ini merupakan unit urgensi/penting yang menentukan keberlangsungan aktivitas produksi pelayanan

pada Bebek Goreng . Berikut adalah wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja dari Unit Potong Bebek (PT) :

1. Memastikan stok bebek hidup atau ayam hidup dalam kandar cukup untuk operasional 5 hari kedepan, hal ini berkordinasi dengan Supervisor atau Asisten Manajer.
2. Memastikan jumah bebek dan ayam yang harus dipotong untuk disajikan satu hari sebelumnya, jumlah ini ditentukan oleh Asisten Manajer atau minimal supervisor.
3. Menyembelih/Memotong bebek dan ayam dengan acuan syariat Islam sesuai prosedur dan jumlah potong yang ditentukan oleh Asisten Manajer.
4. Menyembelih bebek atau ayam dengan waktu yang ditentukan oleh Asisten Manajer agar bebek atau ayam bisa di sajikan pada jam operasional.
5. Membersihkan bagian bebek dan agar siap dimasak oleh bagian dapur.
6. Merekap berapa jumlah bebek atau ayam yang di potong
7. Merekap berapa jumlah potong bebek, ayam dan jeroan yang siap di masak.

4.4.7 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Unit Goreng Bebek (GB) :

Unit Goreng Bebek (GB) merupakan unit yang menyediakan hidangan utama sebagai bahan utama dari *Trade Mark* Bebek Goreng. Menu ini merupakan menu wajib yang nilai *urgensi* sangat tinggi yang harus di jaga kualitas, rasa,

penyajian dan kecepatan penyajiannya. Unit ini mengelola menu Bebek dan Ayam serta bahan pendukung lain seperti nasi, berikut adalah daftar wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja dari unit Goreng Bebek (GB):

1. Memastikan bahwa stok bebek dan ayam yang siap goreng ada minimal untuk 1 hari penjualan
2. Memastika bahwa stok nasi cukup untuk transaksi hari H (pagi sampai malam). Dan memastikan nasi tidak lembek/benyek, kurang masak/tanek/“ngeltis”, keras, atau hambar.
3. Memastikan cita rasa bebek goreng dan ayam goreng memenuhi kriteria standar (*Ala* Bebek Goreng H. Slamet Asli). Bebek atau ayam yang digoreng tidak gosong, hitam, terlalu kering, atau terlalu basah, terlalu keras, hancur/remuk, tidak utuh/pecah.
4. Memastikan rasa bebek goreng atau ayam goreng tidak “terlalu asin” atau disajikan dalam keadaan dingin. Pastikan cita rasanya mengikuti standar.
5. Memastikan bahwa bebek goreng atau ayam goreng dan nasi sudah harus sampai ke meja konsumen kurang dari 6 menit setelah daftar order masuk.
6. Memastikan tempat penyajian (piring, sendok) *higienis*, tidak retak, tidak kusut, tidak sumpil, tidak bekas.
7. Meletakan piring yang sudah siap saji (nasi dan bebek goreng atau ayam goreng) agar pramusaji cepat menghidangankan ke konsumen.

8. Berkordinasi dengan Supervisor dan beberapa rekan kerja untuk memastikan hidangan bebek goreng atau ayam goreng benar-bener layak disajikan pada konsumen.
9. Membuat laporan dan dilaporkan ke Supervisor atas jumlah bebek atau ayam yang tidak layak untuk dijual.

4.4.8 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Minuman (MM) :

Unit Minuman (MM) merupakan unit yang menyediakan hidangan minuman sebagai makanan pendamping menu utama. Menu ini merupakan menu utama yang vital dan memiliki tingkat urgensi yang harus di jaga kwalitas, rasa, penyajian dan kecepatan penyajiannya. Berikut adalah daftar wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja dari Minuman (MM) :

1. Memastikan bahwa stok minuman (buah-buahan, *caramel*, *milk*, *sugar*, air putih, air panas, es kristal, dll) ada minimal 5 hari penjualan
2. Memastika bahwa stok minuman cukup untuk transaksi hari H (pagi sampai malam)
3. Memastikan cita rasa minuman memenuhi kriteria standar
4. Memastikan bahwa minuman harus sampai ke meja konsumen kurang dari 5menit setelah daftar order masuk
5. Memastikan tempat penyajian (gelas, sendok, pipet) *higienis*, tidak retak, tidak kusut, tidak sumpil, tidak bekas.

6. Memastikan kualitas rasa memenuhi standar, buah yang diolah tidak busuk dan memenuhi standar pembuatan ninuman, rasa tidak terlalu terlau manis.
7. Memastikan minuman atau campuran minuman tidak basi.
8. Meletakan minuman agar pramusaji cepat menghidangankan ke konsumen.
9. Berkordinasi dengan Supervisor dan beberapa rekan kerja untuk memastikan minuman layak disajikan.

4.4.9 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Lalapan dan Sayur (LS) :

Unit Lalapan dan Sayur (LS) merupakan unit yang menyediakan Lalapan dan Sayur sebagai makanan pendamping menu utama, menu sebagai salah satu khas di Bebek Goreng H. Slamet (Asli) untuk melengkapi kesempurnaan penampilan hidangan. Berikut adalah daftar wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja dari Lalapan dan Sayur (LS) :

1. Memastikan bahwa stok lalapan (timun, kemangi, sledri, slada dll) ada minimal 2 hari penjualan
2. Memastika bahwa stok lalapan cukup untuk transaksi hari H (pagi sampai malam).
3. Memastikan Cita rasa lalapan memenuhi kriteria standar dan dari kas Bebek Goreng H. Slamet Asli.

4. Memastikan lalapan *higienis*, tidak layu atau tua, kusut, pecah, robek dan hambar
5. Memastikan lalapan tidak basi
6. Mengantarkan lalapan dan menjadikan hidangan pendamping yang benar benar siap untuk disajikan.
7. Berkordinasi dengan Supervisor dan beberapa rekan kerja untuk memastikan lalapan layak disajikan.

4.4.10 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Penyedia Sambal (PS) :

Unit Penyedia Sambal (PS) merupakan unit yang menyediakan sambal khas (sambal korek hijau) yang memiliki cita rasa khas Bebek Goreng. Berikut adalah daftar wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja dari Penyedia Sambal (PS) :

1. Memastikan bahwa stok cabe ada minimal 2 hari penjualan
2. Memastika bahwa stok sambal cukup untuk transaksi hari H (pagi sampai malam).
3. Memastikan Cita rasa sambal memenuhi kriteria standar dan ciri kas Bebek Goreng H. Slamet Asli.
4. Memastikan sambal *higienis*, tidak gosong, pahit, terlalu asin dan sengak
5. Memastikan sambal tidak basi

6. Mengantarkan sambal dan menjadikan sambal bener-bener siap untuk disajikan.
7. Berkordinasi dengan Supervisor dan beberapa rekan kerja untuk memastikan sambal bebas dari kondisi 1-5.

4.4.11 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja *Waiters*/Pramusaji (WT) :

Unit *Waiters*/ Pramusaji (WT) memiliki fungsi utama sebagai staf yang melayani konsumen secara langsung, tugas utama dari unit ini adalah memberikan pelayanan prima, cepat dan profesional pada konumen yang makan di Bebek Goreng. Berikut adalah wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja dari *Waiters*/ Pramusaji (WT) :

1. Selalau memberi senyum dan mengucapkan salam pembuka kepada pengunjung/konsumen “Selamat datang di Rumah Makan Bebek Goreng, Bapak/Ibu Silahkan duduk”
2. Paling lambat 1,5 menit Karyawan sudah memberikan daftar menu dan menulis dalam *bill* permintaan dari konsumen, dan menyerahkan order ke bagian menu
3. Paling lambat 3 menit pramusaji sudah meletakan hidangan selamat datang (Air minum putih, lalapan dll) di meja konumen dan menyalalakan lilin di meja makan konsumen.
4. Pramusaji harus memastikan bahwa menu yang dihidangkan adalah layak saji dan memenuhi standar cita rasa di Bebek Goreng H. Slamet (Asli).

5. Paling lambat 8 menit Pramusaji harus sudah menyerahkan sebaian menu yang diorder, dan paling lambar 10 menit semua menu sudah ssampai di meja konumen. Pramusaji meletakannya/merapikanya hidangan dimeja saji konsumen dan mengucapkan “Silahkan dinikmati Bapak/Ibu”.
6. Karyawan selalu tetap waspada dan berada maksimal 8 meter dari tempat makan konsumen dan selalu siap jika konsumen ingin menambah menu, karyawan kemudian menambahkan order ke dalam bill, serta melanjutkan ordernya ke masing masing kios kemudian ke langkah 4.
7. Setelah Konsumen selesai menikmati hidangan, Karyawan menunggu beberapa saat dan kemudian memberikan *bill* tagihan kepada konsumen lengkap dengan nominal uang yang harus dibayarkan konsumen.
8. Di dalam *bill* sertakan tanggal, jam, meja dan nama Pramusaji dan *Shif*
9. dari Langkah 7, karyawan akan meminta uang pembayaran dan menyerahkan ke bagian kasir. Jika ada kembalian uang maka maksimal 1 menit uang tersebut harus sudah diterima oleh konsumen.
10. Jika konsumen akan meninggalkan lokasi Bebek Goreng, Karyawan Wajib mengucapkan “Terima Kasih Bapak/Ibu atas kunjungannya, lain waktu kami harapkan kedatangannya kembali di Bebek Goreng”
11. Di beberapa keadaan Karyawan harus bersedia atas perintah management menjabat sementara sebagai fungsi lain.
12. Pramusaji dilarang meminta atau menerima *tip* dari konsumen.

13. Pramusaji merekap jika ada komplain dari pelanggan dan mengucapkan "Terima kasih Bapak/Ibu atas masukan positifnya, segera akan kami sampaikan ke manajemen" *sambil tersenyum*.

4.4.12 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja *Deleveri Order* (DO) :

Unit ini memiliki fungsi utama adalah mengantarkan pesanan konsumen ke alamat dan meminta uang pembelian, adapun list WT dan FK nya dalah sebagai berikut :

1. Mengecek ke bagian kasir atau *reseptionis* atas daftar order yang segera di antar ke alamat
2. Bertangggung jawat atas keutuhan paket yang diantar
3. Bertanggung jawab atas uang pembayaran yang diterima dari konsumen
4. Bertanggung jawab atas ketepatan waktu antar
5. Jika tidak ada list Order, maka unit ini masuk ke WT dan FK waiters/pramusaji
6. Berkordinasi dengan supervisor dan kasir atas list order
7. Bekerja semaksimal mungkin agar waktu antar pesanan menjadi sangat efisien

4.4.13 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Unit Kebersihan Depan :

1. Melakukan Pembersihan Lantai (me*ngepel*) Hall Utama, Hall samping dan Hall Depan minimal 2 x/shif, hal ini dilakukan saat Tamu Tidak Ada
2. Maksimal 8 Menit setelah Tamu selesai Makan, Karyawan Wajib Membersihkan Meja, dan Memindahkan Piring Kotor Ke Bagian Cuci Piring dengan Tertib dan Teratur, serta menyusun meja dan Kursi secara rapi.
3. Melakukan pembersihan lantai (*menyapu*) setiap 2 jam (atau minimal 2 x per shift), hal ini dilakukan saat Tamu Tidak Ada
4. Selalu melakukan pembersihan (me*ngepel + menyapu+ mengelap kaca*) semua ruang kerja termasuk ruang Management.

4.4.14 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Unit Kebersihan Taman :

1. Melakukan pembersihan (me*nyapu*) disemua jalan, Halaman depan, dan Taman di lingkungan Bebek Goreng minimal 1 x /*shift*
2. Menyapu Taman minimal 1 x / *shif* dan memastikan Taman bebas dari sampah, rumput liar dan hal lain yang menggangu nilai estetika.
3. Merawat Taman agar tidak rusak, Kotor dan senantiasa merapikan Bunga, Pot, Patung, Sarana Bermain dan Gajebo dan Pendopo
4. Membersihkan/Mengganti Air Bak Mandi dan *washtafel* sesuai jadwal dan Senantiasa menjaga kebersihan

5. Pendopo dan Gajebo di pel/dibersihkan minimal 1 x /*shift* dan atau setiap setelah di gunakan oleh pengunjung
6. Maksimal 15 hari hari melakukan potong rumput di halaman taman
7. Membersihkan Tong Sampah dan Bak Sampah
8. Menyiram bunga minimal 1 x sehari
9. Membersihkan/mencuci parit/selokan minimal 1 x /*shif*.

4.4.15 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Unit Kebersihan Prasarana :

1. Membersihkan bak mandi dan Kamar Mandi (sarang laba-laba dan sampah)
2. Membersihkan Mushola minimal 1 x sehari
3. Selalu menjaga kebersihan lingkungan Kamar Mandi dan Toilet
4. Maksimal 10 Hari Karpet/Ambal Mushola di jemur/di cuci
5. Membersihkan Kamar Mandi (toilet) Bak Mandi dan *Wastafel*
6. Membersihkan Gudang
7. Mengelap Kaca Kantor dan Ruang VIP

4.4.16 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Unit Kebersihan Gedung :

1. Maksimal 10 hari langit-langit gedung harus di bersihkan dari sarang laba-laba dan kotoran lainnya (Unit Kebersihan Belakang)

2.4.16 Wewenang dan tanggung jawab dalam fungsi kerja Unit Keamanan (KA) :

1. Selalu Mengisi Berita acara kerja dan semua kejadian serta melaporkanya setiap hari ke *Management*
2. Selalu Waspada dengan keamanan Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli
3. Setiap 1 jam wajib mengontrol seluruh bagian, inventaris dan kemanan lingkungan dari Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli
4. Karyawan Bertanggung jawab atas semua inventaris yang Berada di lingkup Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet Asli.

4.5 Ruang Lingkup Kegiatan

Rumah Makan Bebek Goreng H. Slamet di Pekanbaru adalah sebuah perusahaan kuliner yang bergerak dibidang penjualan makanan, terutama bebek goreng. Lingkup kegiatan yang berjalan didalam usaha ini adalah proses penjualan makanan dan minuman dengan menu spesialnya bebek goreng dengan sambal korek yang merupakan makanan khas dari Rumah Makan Bebek Goreng H.Slamet.