

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **A. Sejarah Singkat Perusahaan**

Produk A.A catering yang di produksi oleh PT. Anugerah Amal Citrabogatama pertama kali mulai dirintis sejak tahun 1978 di kota Padang, dengan dimulai dari sebuah usaha keluarga yaitu bapak Azwar Aziz, yang berprofesi sebagai polisi. Bersama dengan istrinya ibu Suarni (Alm) yang mempunyai bakat khusus dalam urusan boga, mereka berkeinginan untuk mencari usaha sampingan untuk menambah penghasilan.

Diawali dari usaha kecil-kecilan dengan hanya mengandalkan peralatan seadanya. Tenaga yang dibayar hanya jika ada order serta memanfaatkan dapur rumah tinggal sebagai tempat pengolahan. Berkat kesabaran dan ketekunan serta produk akhir yang dapat diterima dengan selera masyarakat, maka A.A Catering pada saat itu berkembang dan terus diminati pasar yang awalnya dari kalangan terbatas meluas kemasyarakat umum dan komersil.<sup>1</sup>

A.A Catering yang beralamatkan di jalan Kassah No.35 Tangkerang tengah Pekanbaru, pada tanggal akta pendiriannya yaitu 26 Maret 2004 dan akta perubahan : No. 24/20 Februari 2007 serta pengesahan Departemen Kehakiman : C-08430HT.01.01 TH.2004 dengan SIUP : 375/DINAS 04.01/USDAG/IV/2004.

---

<sup>1</sup> Beni Septiadi (Pimpinan), *Wawancara*, tanggal 23 september 2013

## **B. Struktur Organisasi Perusahaan**

Untuk mencapai tujuan yang ditetapkan oleh perusahaan, diperlukan manajemen yang baik yang mampu mendayagunakan semua sumber daya yang ada secara efektif dan efisien, dan mampu menyelaraskan pencapaian tujuan perusahaan dengan tujuan setiap individu yang ada di dalam perusahaan.

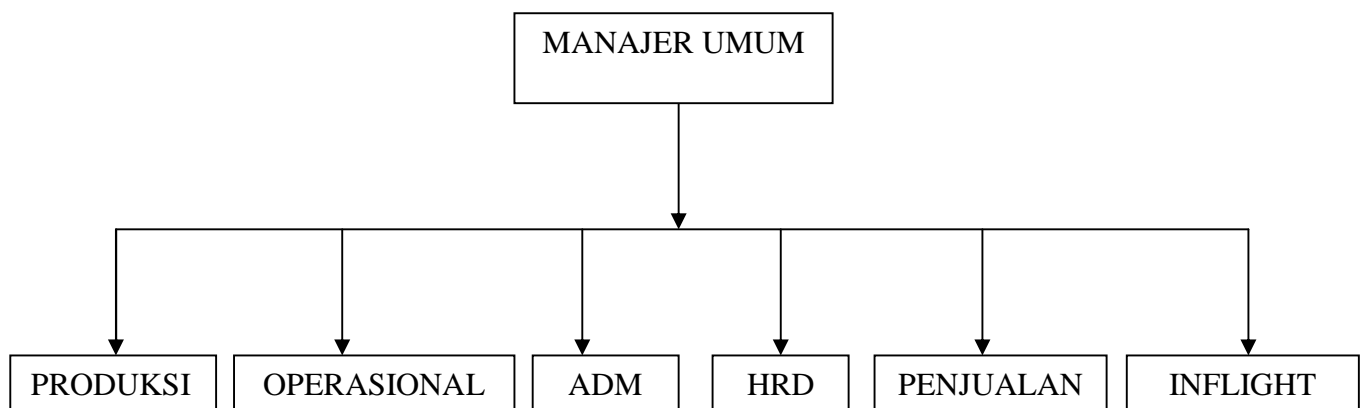
Agar perusahaan dapat berjalan dengan baik, salah satunya diperlukan suatu struktur organisasi yang bisa menjadi pedoman kerja bagi semua pekerja yang terlibat dalam pencapaian tujuan perusahaan, baik tugas, wewenang dan tanggung jawab yang harus dijalankan.

Dengan adanya struktur organisasi yang jelas akan mempermudah setiap individu baik itu bawahan maupun atasan supaya mengetahui kepada siapa masing-masing individu bertanggung jawab dan apa saja tugas-tugas yang dibebankan kepada mereka.

Untuk menjelaskan dan mempertegas struktur organisasi tersebut perlu digambarkan dalam bagan organisasi, yang dimaksud dengan bagan organisasi adalah gambar struktur organisasi yang ditunjukkan dengan kotak-kotak atau garis-garis yang disisin menurut kedudukannya, yang masing-masing memuat fungsi tertentu dan satu sama lainya dihubungkan dengan garis-garis saluran wewenang. Dengan bagan organisasi akan dapat mewujudkan satuan-satuan organisasi serta garis wewenang dan tanggung jawab, serta dapat menghindari keraguan dan kesalah pahaman akan posisi masing-masing dari satuan organisasi.

Struktur Organisasi PT. Anugerah Amal Citrabogatama dapat dilihat pada gambar sebagai berikut:

**Tabel II.4**  
**Struktur Organisasi PT. Anugerah Amal Citrabogatama**



*Sumber* : PT. Anugerah Amal Citrabogatama Cabang Pekanbaru

Dari bentuk struktur organisasi pada PT. Anugerah Amal Citrabogatama cabang Pekanbaru diatas dapat dikategorikan kedalam bentuk struktur organisasi garis. Dimana instruksi dan perintah diberikan langsung oleh pemilik selaku manajer sekaligus pimpinan PT. Anugerah Amal Citrabogatama kepada bawahan, dimana bawahan mempunyai tugas dan tanggung jawab kepada pimpinan.

Adapun uraian jabatan dari struktur organisasi dari PT. Anugerah Amal Citrabogatama cabang Pekanbaru adalah sebagai berikut :<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Rika (HRD), *Wawancara*, Tanggal 23 September 2013

### 1. Manajer

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

- a. Mengadakan perencanaan terhadap pencapaian tujuan serta perluasan usaha.
- b. Mengelola dan mendistribusikan produk A.A catering di area atau regional yaitu Riau.
- c. Mengambil keputusan yang dianggap sesuai dan tepat dalam pendistribusian pesanan produk agar mencapai target yang ditetapkan.
- d. Mengkoordinir seluruh pekerjaan dalam perusahaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

### 2. Bagian Produksi

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Membuat perencanaan dan desain produk
- b. Membuat perencanaan kapasitas produk
- c. Membuat perencanaan bahan baku

### 3. Bagian Operasional

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Merencanakan dan merealisasikan program kerja
- b. Melakukan pengawasan terhadap mutu pekerjaan operasional
- c. Melakukan evaluasi terhadap hasil pekerjaan/pengelolaannya.

### 4. Bagian Administrasi

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Memeriksa barang yang masuk dan keluar dari bagian produk yang telah dikirimkan.
- b. Membuat laporan serta rincian penjualan berdasarkan hasil transaksi yang telah disepakati.

5. Bagian Human Resources Development (bagian sumber daya manusia)

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Melakukan persiapan dan seleksi tenaga kerja
- b. Melakukan pengembangan dan evaluasi karyawan
- c. Memberikan kompensasi dan proteksi pada pegawai

6. Bagian Penjualan

Tugas dan tanggung jawabnya adalah:

- a. Menentukan strategi pemasaran yang efektif dan efisien
- b. Menjalinkan hubungan dengan pelanggan dengan mengenalkan produk-produk kepada pelanggan.

7. Bagian Inflight

Bagian inflight adalah bagian yang khusus melayani kerjasama dengan operator airline, divisi ini melayani pengadaan meal catering uplift untuk penumpang pesawat. Mulai dari snackbox hingga meal berupa breakfast, lunch atau dinner.

### **C. Aktivitas perusahaan**

PT. Anugerah Amal Citrabogatama merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pemasaran jasa catering, perusahaan tentunya berusaha

memasarkan dan mendistribusikan produknya merata keseluruh wilayah pemasarannya, yakni wilayah Pekanbaru dan luar kota Pekanbaru.

Sebelum menetapkan pangsa pasar, perusahaan dalam hal ini telah merumuskan satu tujuan dan arah yang akan menjadi sasaran utama dalam mengelola segmentasi dan pengembangan pasarnya, dimana kelompok-kelompoknya dibagi dalam bentuk divisi-divisi sebagai berikut :<sup>3</sup>

#### 1. Event Party

Divisi ini adalah divisi yang konsentrasinya untuk melayani kegiatan atau acara yang berbentuk pesta, seperti pernikahan, pesta ulang tahun, gala diner (jamuan makan), acara peresmian atau launching produk dan acara-acara pertemuan atau meeting pada suatu perusahaan. Karakter divisi ini melayani kebutuhan pelanggan sesuai order/pesanan pada waktu tertentu pada lokasi yang ditentukan sendiri oleh pemesan. Pelanggan berasal dari masyarakat umum, perorangan, instansi pemerintah. Kapasitas pada divisi ini mampu melayani hingga 5000 pax per hari atau per eventnya.

#### 2. Industrial/Contract Catering

Divisi ini khusus melayani dalam pengadaan makan dan minuman secara rutin bagi seluruh karyawan dalam suatu perusahaan tertentu dan waktu tertentu, baik itu sarapan pagi, makan siang maupun makan malam sesuai dengan kontrak yang telah disepakati antara kedua belah pihak. Kapasitas A.A catering mampu

---

<sup>3</sup> Ari (Operasional), *Wawancara*, tanggal 23 September 2013

menyediakan permintaan seperti diatas perkontrak kerja sama dengan satu perusahaan adalah 1000-2000 pax per hari.

### 3. Inflight Catering

Divisi ini adalah divisi yang khusus melayani kerjasama dengan operator airline, divisi ini melayani pengadaan meal catering uplift untuk penumpang pesawat. Mulai dari snackbox hingga meal berupa breakfast, lunch atau dinner. Kapasitas dalam unit ini ditargetkan mampu melayani jumlah penumpang hingga 1000-1500 pax per harinya.

### **D. Daerah pemasaran**

Pemasaran merupakan proses kegiatan yang mulai jauh sebelum barang-barang atau bahan-bahan masuk dalam proses produk sampai barang-barang tersebut sampai ketangan konsumen.

Adapun daerah pemasaran produk AA. Catering yaitu meliputi dalam kota Pekanbaru dan diluar daerah Pekanbaru. Untuk daerah pemasaran diluar kota Pekanbaru yaitu seluruh Kabupaten Provinsi Riau. Sedangkan untuk pemasaran diluar daerah Pekanbaru adalah Padang.

### **E. Jenis-jenis produk**

PT. Anugerah Amal Citrabogatama memiliki berbagai macam produk olahan makanan. Produk-produk tersebut yaitu: Aneka (pilihan) soto nusantara, Kambing guling, Sate padang, Sate ayam / madura, Aneka salad, Tom yam, Martabak mesir, Bakso tahu, Somay, Pempek, Tekwan, Lontong lengkap, Roti jala

kari (ayam / daging), Roti jala durian, Roti jala manis, Lamang tapai, Ketan sarikaya, Serabi kuah durian, Serabi kuah mangga, Zupa soup, Bubur kampiun, Aneka snack / pastry, Puding w/ fla, Aneka jajanan pasar tampah, Fruit basket, Aneka es, Aneka juice, Aneka soft drink, Aneka es cream, Teh / kopi, Bandrek, Slice fruit (lokal), Slice fruit (impor), Lunch box (1 p), Lunch box (1,5 p), Lunch box (2 p), Snack box (2 item), Snack box (3 item), Tumpeng kecil, Tumpeng besar, Kambing khekah + acar, Dendeng khas A.A, Rendang khas A.A, Ice carving initial, Swan ice carving.