

BAB II

GAMBARAN UMUM BAKSO MATARAM CABANG PANAM

A. Sejarah Berdirinya Bakso Mataram

Bisnis makanan merupakan bisnis yang senantiasa bertahan dan terus berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan kuliner masyarakat. Ada beberapa hal yang membuat bisnis ini terus tumbuh. Pertama, makanan merupakan suatu kebutuhan masyarakat baik sebagai kebutuhan kuliner atau jajanan maupun kebutuhan pokok.

Bisnis makanan memiliki pangsa pasar tersendiri, yaitu pemuda seperti remaja, mahasiswa dan masyarakat penggemar kuliner. Salah satu bisnis makanan yang saat ini digemari adalah bakso. Banyaknya penggemar bakso yang meliputi kalangan bawah sampai kalangan atas menjadikan bisnis ini sebagai bisnis yang menjanjikan untuk memberikan keuntungan dan tidak mudah mengalami penurunan karena bisnis ini bukan merupakan bisnis musiman. Hal ini yang memotivasi kami dalam membangun dan mengembangkan usaha di bidang makanan/kuliner.

Banyak sekali jalan menuju kesuksesan, salah satu diantaranya dengan membuat sebuah cikal-bakal bisnis yang diharapkan mampu mengembangkan daya kreativitas dan inovasi. Hal ini sangat membutuhkan keberanian yang luar biasa.

Bisnis adalah sebuah pembelajaran, dimana dibutuhkan analisa yang sangat dalam tentang prospek dan kelayakan dalam usaha itu. Oleh karena itu, bisnis itu harus dimulai sejak dini sehingga kita memiliki banyak waktu untuk dapat berpikir dan mengolah otak demi kesuksesan usaha tersebut.

Bakso merupakan usaha kuliner yang sangat digemari oleh masyarakat baik dewasa maupun anak-anak. Bukan hanya rasanya yang nikmat harganya juga terjangkau bagi kalangan atas, menengah, maupun bawah.

Salah satu usaha Bakso yang terkenal dan sangat digemari oleh masyarakat yaitu Bakso Mataram. Bakso mataram ini adalah sebuah bisnis/perusahaan keluarga yang dikelola oleh keluarga besar Mataram Group, mereka bekerja sama untuk membangun, mengembangkan dan memajukan Bakso Mataram.

Yang dimaksud dengan perusahaan keluarga adalah kegiatan yang melibatkan anggota keluarga dalam serangkaian fungsi manajemen organisasi usaha. Perusahaan keluarga bisa berskala besar sebagaimana contoh-contohnya telah disebutkan diatas namun lebih banyak yang berskala kecil. Dalam beberapa hal terdapat perbedaan antara perusahaan keluarga dengan usaha kecil. Dalam hal pengambilan keputusan dan budaya misalnya akan terlibat kombinasi antara nilai-nilai keluarga dan nilai-nilai bisnis. Perusahaan keluarga memang merupakan institusi yang unik, karena didalamnya ada dua pertimbangan kepentingan, yakni pertimbangan kepentingan keluarga dan kepentingan bisnis.¹

Bakso Mataram ini sudah berdiri akhir tahun 1990. Ia memiliki 5 outlet Bakso Mataram yang tersebar diseluruh Pekanbaru, yaitu di Jalan Delima Panam, Jalan Kaharuddin Nasution, Jalan Garuda Sakti Panam Kilometer 1, dan Jalan Rambutanserta yang terbaru di Jalan Riau.

Bakso mataram berawal dari usaha kecil-kecilan yaitu dengan berjualan bakso keliling dengan mendorong gerobak, bakso keliling ini di buka di medan mulai dari nol dengan bersusah payah dan penuh hambatan dan rintangan. Setelah lama berjualan bakso

¹ Mulyadi Nitisusastro, *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*, (Jakarta: Alfabeta, 2010), Cet. Ke- 1, h. 62

keliling, sedikit demi sedikit mengumpulkan uang dari hasil penjualan bakso untuk ditabung. Setelah cukup modal, barulah mencoba membuka warung bakso, dan memberinya nama Bakso Mataram.

Dinamakan Bakso Mataram karena diambil dari kisah kerajaan-kerajaan Mataram yaitu kerajaan Islam di Mataram pada zaman dahulu yang maju dan berjaya. Pemilik Bakso Mataram berharap dengan mengambil nama Mataram, usaha bakso yang dijalaninya bisa terus berkembang, maju dan berjaya seperti kerajaan-kerajaan Islam di Mataram.

Setelah Bakso Mataram ini mulai berkembang di Medan dan modalnya sudah mencukupi, pemilik bakso ini mencoba membuka usaha Bakso Mataram di Pekanbaru Riau dengan menyewa tanah kosong milik orang lain yang kemudian di buat bangunan untuk berjualan bakso.

Bakso Mataram di Pekanbaru pertama kali di buka di Jalan Kaharuddin Nasution Marpoyan pada Tanggal 6 Bulan Januari Tahun 1999. Kemudian pada Tanggal 7 Bulan Juli Tahun 2003 Bakso Mataram di buka di Jalan Delima. Namun, di Jalan Delima ini Bakso Mataram kurang berkembang karena faktor sewa tanah yang mahal. Kemudian pada Tanggal 17 Bulan Juni Tahun 2006 Bakso Mataram di buka di Jalan Garuda Sakti kilometer 1 yang penulis teliti saat ini. Pada tanggal 14 Bulan Desember Tahun 2010 di buka di Jalan Rambutan, bedanya di Jalan rambutan ini bukan warung bakso melainkan rumah sop. Kemudian usaha Bakso Mataram yang terakhir yang belum lama berdiri di buka di Jalan Riau pada Tanggal 4 Bulan April Tahun 2012.

Dari keempat usaha Bakso Mataram dan rumah sop yang paling maju dan berkembang adalah Bakso Mataram di Jalan Kaharuddin Nasution dan Bakso Mataram di Jalan Garuda Sakti Kilometer 1.

Bakso Mataram ini berbeda dengan bakso-bakso lainnya, Bakso Mataram memiliki suasana yang sejuk dan asri. Dindingnya terbuat dari kayu, bambu dan bahan alam lainnya. Tidak hanya itu, didalamnya juga terdapat berbagai tanaman hijau yang menambah kenikmatan dalam menyantap kuliner. Pelanggan juga bisa memilih tempat duduk biasa ataupun lesehan. Bakso dari Mataram memang terkenal dengan ciri khas yang enak dan lezat dan menu makanan di Bakso Mataram juga bermacam-macam tergantung dari selera pelanggan. Dari pelayanan terhadap pelanggan juga berbeda dengan usaha warung bakso lainnya, di Bakso Mataram pelayanan sangat diutamakan. Karyawan Bakso Mataram terkenal sangat ramah dalam melayani pelanggan dan terdiri dari laki-laki semua supaya cepat dan cekatan dalam bekerja dan melayani pelanggan.

Sejak berdiri akhir tahun 1990, Bakso Mataram tetap menggunakan daging sapi murni untuk pembuatan baksonya. Bakso Mataram memiliki dua agen sebagai pemasok daging, yaitu di Jalan Cipta Karya, Panam dan Pasar Cikpuan Pekanbaru. Dalam hal pemilihan daging sapi, Bakso Mataram tidak sembarangan. Bakso Mataram menggunakan daging sapi yang masih segar dan baru dipotong. Selain itu, daging sapi yang digunakan adalah daging khas yaitu daging yang berasal dari punuk sapi dan paha. Daging ini dipilih hanya daging yang murni serta tidak berserat.

Sementara tempat pengolahannya dilakukan dalam satu lokasi. Setelah itu baru didistribusikan sesuai kebutuhan setiap outlet. Pembuatan baksonya dilakukan di outlet masing-masing sesuai kebutuhan dan dilakukan setiap hari supaya menjaga kualitas daging agar tetap nikmat pada saat disantap.

B. Visi dan Misi Bakso Mataram

Setiap usahayang didirikan pasti mempunyai tujuan, untuk mewujudkan tujuan tersebut maka terlebih dahulu menetapkan visi dan misi usahanya.Visi dan misi suatu usaha ditetapkan dalam rangka untuk mengarahkan perusahaan dalam menjalankan usahanya.

Visi mengandung pengertian, kemampuan melihat pada inti persoalan, atau sebuah pandangan atau wawasan, atau kemampuan untuk merasakan sesuatu yang tidak nampak melalui kehalusan jiwa dan ketajaman penglihatan. Sedangkan misi diartikan sebagai tugas yang dirasakan orang sebagai kewajiban untuk melakukannya demi agama ideology, patriotisme dan sebagainya²

Visi dan Misi Bakso Mataram

Visi

Menjadi penjual bakso yang terkena dan di gemari oleh masyarakat serta menjadikan Bakso Mataram perusahaan bakso terbesar yang menghasilkan bakso-bakso yang berkualitas tinggi.

Misi

1. Melayani setiap konsumen/pelanggan dengan senang hati dan memberikan kualitas pelayanan yang sangat baik.
2. Menjaga cita rasa makanan yang disukai oleh konsumen/pelanggan.
3. Menyediakan berbagai variasi produk hidangan bakso yang enak dan unik.
4. Senantiasa berinovasi dan meningkatkan kualitas pelayanan untuk memaksimalkan kepuasan pelanggan dan mitra usaha.
5. Meningkatkan kualitas kerja karyawan.
6. Menjaga kerjasama antar usaha Bakso Mataram di cabang lain.
7. Menjaga kebersihan tempat maupun proses pembuatan.

²*Ibid*, h. 161-162

C. Menu Makanan dan Minuman di Bakso Mataram

Bakso Mataram sudah di percaya masyarakat Kota Pekanbaru sejak tahun 1999 dan sudah menjadi salah satu kuliner tujuan masyarakat Pekanbaru untuk menikmati menu bakso. Di Bakso Mataram tersedia juga berbagaimacam menu mulai dari bakso dan mie ayam. Tak hanya itu, juga tersedia minuman yang menggugah selera mulai dari berbagai macam jus dan minuman ringan lainnya. Di Bakso Mataram ada 24 menu makanan dan 22 jenis minuman.

Menu makanan dan daftar harga yang ada di Bakso Mataram disajikan dalam tabel di bawah ini:

Tabel 2.1

NO	MENU MAKANAN	HARGA
1	Nasi goreng biasa	Rp 12.000
2	Nasi goreng special	Rp 14.000
3	Nasi goreng spesial udang	Rp 18.000
4	Nasi goreng spesial seafood	Rp 22.000
4	Nasi goreng spesial cumi	Rp 16.000
6	Nasi goreng spesial ayam	Rp 16.000
7	Nasi goreng spesial bakso goreng	Rp 17.000
8	Mie goreng	Rp 12.000
9	Mihun goreng	Rp 12.000
10	Mie tiaw goreng	Rp 12.000
11	Bakso speciar	Rp 14.000
12	Bakso spesial jumbo	Rp 12.000
13	Bakso biasa	Rp 12.000
14	Bakso mie putih	Rp 12.000
15	Bakso mie kuning	Rp 12.000
16	Bakso tok	Rp 12.000
17	Indomie bakso	Rp 12.000
18	Indomie goreng	Rp 11.000
19	Mie ayam	Rp 11.000
20	Mie ayam bakso	Rp 14.000
21	Mie asam manis udang	Rp 17.000
22	Mie asam manis cumi	Rp 16.000
23	Mie asam manis ayam	Rp 16.000
24	Mie asam manis bakso	Rp 16.000

Jenis minuman dan daftar harga yang ada di Bakso Mataram disajikan dalam tabel di bawah ini:

Tabel 2.2

NO	MINUMAN	HARGA
1	Jus pokat	Rp 9.000
2	Jus mangga	Rp 9.000
3	Jus terong belanda	Rp 9.000
4	Jus jagung	Rp 8.000
5	Jus jeruk	Rp 8.000
6	Jus timun	Rp 9.000
7	Jus wortel	Rp 9.000
8	Jus tomat	Rp 9.000
9	Teh botol sosro	Rp 5.000
10	Tebs	Rp 5.000
11	Fonsus	Rp 7.000
12	Sprite	Rp 6.000

13	Coca cola	Rp 5.000
14	Fanta	Rp 5.000
15	Fretea	Rp 5.000
16	Fruitea	Rp 5.000
17	Joytea	Rp 6.000
18	Susu coklat panas/dingin	Rp 6.000
19	Susu putih panas/dingin	Rp 6.000
20	Teh es/hangat	Rp 4.000
21	Aqua prima	Rp 4.000
22	Es kosong	Rp 1.000

D. Struktur Organisasi Bakso Mataram

Struktur organisasi adalah suatu bagan yang menggambarkan secara sistematis mengenai penetapan tugas-tugas, fungsi, wewenang, serta tanggung jawab masing-masing divisi atau bidang dengan tujuan yang telah ditentukan sebelumnya.

Struktur organisasi memspesifikasi pembagian aktivitas kerja dan menunjukkan bagaimana fungsi atau aktivitas yang beraneka ragam dihubungkan sampai batas tertentu, juga menunjukkan tingkat spesifikasi aktivitas kerja. Struktur organisasi juga menunjukkan hierarki dan struktur otoritas organisasi serta memperlihatkan hubungan

pelaporannya. Struktur organisasi memberikan stabilitas dan kontinuitas yang memungkinkan organisasi mempertahankan kedatangan dan kepergian individu serta untuk mengkoordinasi hubungannya dengan lingkungan.³

Struktur organisasi juga mempunyai peranan yang sangat penting, baik dalam perusahaan maupun lembaga atau instansi pemerintah, tanpa ada struktur organisasi yang baik maka akan sangat sulit bagi suatu perusahaan atau instansi untuk menjalankan segala aktifitasnya secara terarah dan sulitnya untuk mencapai tujuan secara optimal.

Adapun yang dimaksud dengan struktur organisasi adalah suatu pengelompokan aktivitas-aktivitas yang menunjukkan pejabat atau karyawan maupun bidang kerja satu sama lain sehingga dapat menunjukkan kedudukan wewenang serta tanggung jawab kepada yang lain atau kepada individu tertentu. Tugas dan wewenang serta tanggung jawab pada struktur organisasi Bakso Mataram Cabang Panam adalah sebagai berikut :

1. Pemilik/pendiri yaitu yang membuka usaha, mengelola, penanggung jawab atas jalannya usaha dan yang memimpin karyawan.
2. Manajer yaitu pada struktur ini tugas manajer memantau seluruh kegiatan usahanya memantau bagaimana pelayan melayani konsumen dengan baik sehingga konsumen pun merasa terpuasi dengan kebutuhannya.
3. Wakil manajer yaitu pada struktur wakil manajer tidak jauh beda dengan tugas seorang manajernya, pada bagian ini sama wakil manajer juga memantau kegiatan karyawan-karyawannya yang bekerja dengan baik dan benar, setelah itu tugas wakil manajer selain sama memantau karyawannya si wakil tersebut juga melaporkan tentang kejadian-kejadian yang ada di lokasi usaha. tinggal manajer terjun langsung jika ada yang terkendala.

³ H.B Siswanto, *Pengantar Manajemen*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2005) Cet. Ke-1, h. 85

4. Koordinator yaitu mengatur jalannya usaha dan mengkoordinir karyawan.
5. Pengawas yaitu yang mengawasi setiap jalannya usaha dan mengawasi kegiatan karyawan.
6. karyawan pelayan konsumen yaitu pada bagian ini seorang pelayan harus melayani konsumen dengan baik, ramah, tamah dan membuat konsumen terpicat dengan pelayanan karyawan sehingga konsumen tersebut akan kembali membeli dan mengkonsumsi Bakso Mataram. Tugas karyawan antara lain : kasir yang bertugas mengatur keluar masuk pembayaran, koki yang bertugas memasak dan membuat minuman, pelayan yaitu melayani pengunjung yang datang dan yang menyajikan hidangan.