

BAB II

GAMBARAN UMUM PENELITIAN

A. Sejarah Singkat Berdirinya Usaha Yuni Catering

Usaha Yuni catering merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan. Usaha Yuni catering didirikan pada tanggal 16 Juli 2010 oleh Ibu Yusniati (Yuni) bersama suaminya Bapak Muhammad Umam di Desa Kijang Jaya Kecamatan Tapung Hilir Kabupaten Kampar. Usaha ini dimulai dari sebuah usaha kecil-kecilan dan mengandalkan peralatan yang seadanya, dan tenaga kerja yang membantu dalam kegiatan usaha ini adalah anggota keluarga dan 10 karyawan.

Awal mulanya berdirinya usaha ini dengan cara mempromosikan usahanya dengan cara menitipkan di kantin sekolah, di warung-warung. Karena terbukti hasilnya memuaskan pelanggan, sehingga usaha ini pun terus berkembang, dan dengan modal tekad keberanian serta rasa percaya diri yang kuat, akhirnya Yuni catering membuka usahanya di rumah dengan membuka usaha Yuni catering.¹

Usaha Yuni catering secara bertahap terus berkembang dari mulut ke mulut, yang mengakibatkan bertambahnya pelanggan yang membutuhkan jasa Yuni catering, sehingga usaha Yuni catering semakin berkembang hingga saat ini. Pelanggan Yuni catering terdiri dari semua kalangan, mulai dari kalangan bawah sampai kalangan atas.²

¹ Yuni, *Pemilik Usaha Yuni Catering*, Wawancara, (Tanggal 27 Juni 2014), Jam 08.00.

² Ita, *Pembeli*, Wawancara, (Tanggal 2 Agustus 2014), Jam 10.15.

Yuni catering beralamat di Desa Kijang Jaya Kecamatan Tapung Hilir Kabupaten Kampar, tepatnya di Desa Kijang Jaya Sp 1 Jalan Poros. Lokasi ini berada pada wilayah yang strategis dalam menjalankan usaha, karena lokasi ini dekat dengan pasar kamis sehingga mudah untuk pemilik usaha untuk mencari bahan baku, dari segi pemasaran lokasi ini merupakan akses jalan raya dan sarana transportasi.

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur adalah suatu cara menyusun dan membentuk bagian atau elemen-elemen individu secara berama-sama dalam satu kesatuan. Sedangkan struktur organisasi adalah kerangka untuk mendefinisikan bagaimana aktivitas-aktivitas atau pekerjaan-pekerjaan dalam sebuah organisasi dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan.³

Struktur organisasi pada setiap perusahaan tidaklah sama, ini karena struktur organisasi yang digunakan harus sesuai dengan jenis dan kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan agar organisasi dapat berjalan dengan lancar dan tepat dalam mencapai tujuan. Tujuan organisasi ini dibuat yaitu untuk mengatur serta membagi tugas pada setiap anggota perusahaan.

Agar perusahaan dapat berjalan dengan baik, salah satunya di perlukan 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 di jalankan.

³ A. Riawan Amin, *Menggagas Manajemen Syari'ah Teori dan Praktek The Celestial Management*, (Jakarta: Selemba Empat, 2010), h. 149.

Organisasi adalah suatu sistem perserikatan formal dari dua orang atau lebih yang bekerja sama untuk mencapai tujuan tertentu.⁴ Tujuan dari organisasi adalah mencapai target yang diharapkan suatu organisasi dari aktivitas orang-orang sebagai anggota organisasi yang terorganisasi dalam suatu struktur dan terproses dalam suatu hubungan kerja sama diantara organisasi tersebut.

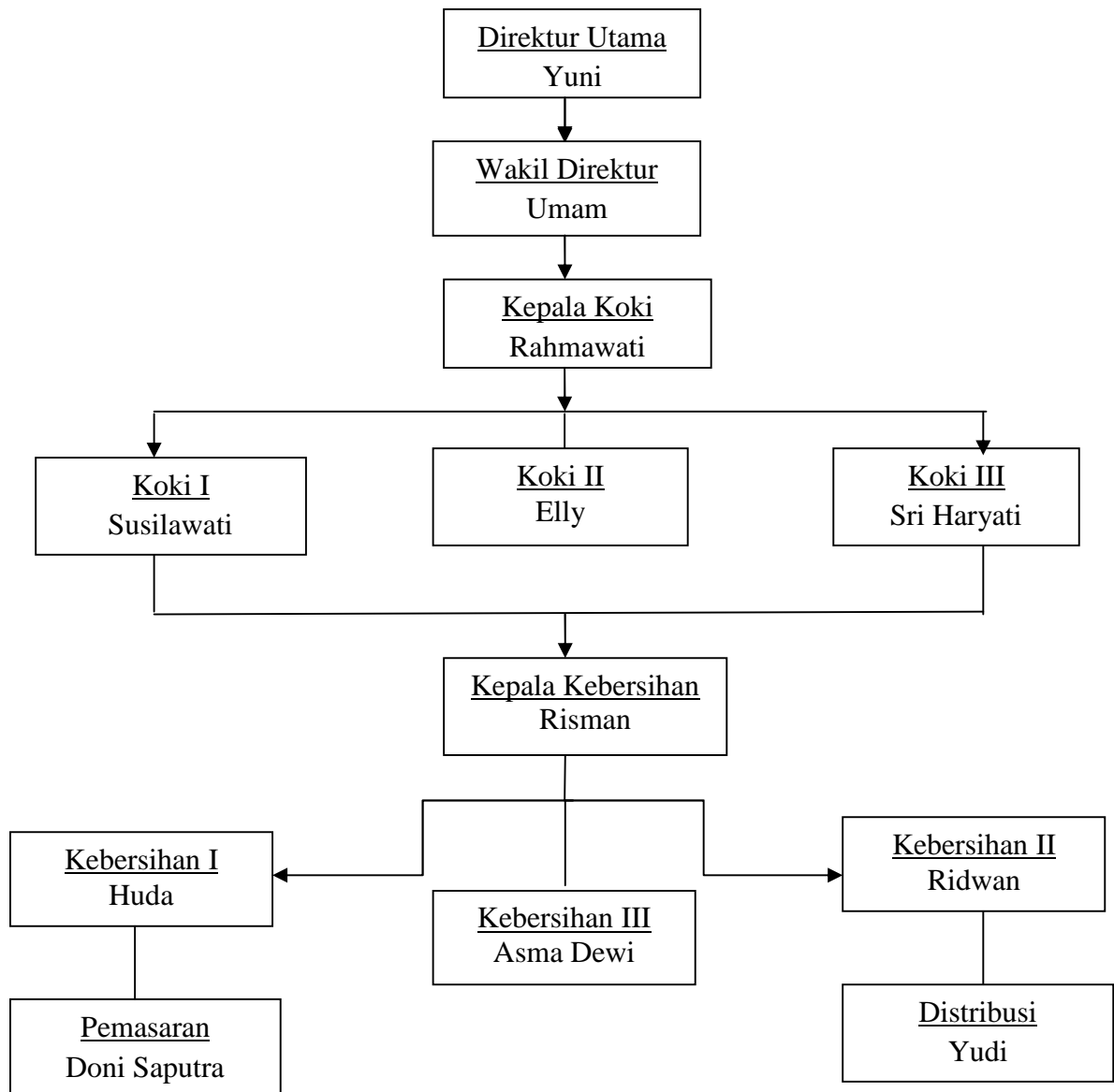
Struktur organisasi yang terdapat pada usaha Yuni catering menggunakan struktur organisasi garis (linier). Organisasi linier adalah organisasi yang semata-mata memiliki hubungan wewenang linier dalam organisasinya. Ciri-ciri organisasi ini yaitu:

1. Memiliki hubungan antara atasan dan bawahan masih bersifat langsung melalui suatu garis wewenang.
2. Jumlah karyawan sedikit, maka struktur organisasi masih sederhana.
3. Pimpinan dan karyawannya saling mengenal dan dapat berhubungan setiap hari kerja.
4. Masing-masing kepala unit mempunyai wewenang dan tanggung jawab penuh atas segala bidang pekerjaan yang ada dalam unitnya.
5. Bentuk organisasi yang berskala kecil.

Berikut struktur organisasi yang terdapat dalam usaha Yuni catering dapat di lihat pada gambar 1.

⁴ Malayu S.P.Hasibuan, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2008), Edisi Revisi, Cet. Ke-11, h. 5.

Gambar 1
Struktur Organisasi
Yuni Catering



Sumber Data: Olahan Wawancara Tahun 2014

Adapun uraian jabatan dari struktur organisasi yuni catering adalah sebagai berikut:

1. Direktur Utama

Yaitu sebagai pimpinan sekaligus pemilik yang memegang kekuasaan penuh atas segala pengambilan keputusan.

2. Wakil Direktur

Yaitu bertanggung jawab atas segala pengawasan dan pengendalian baik didalam maupun diluar perusahaan.

3. Kepala Koki dan Koki

Yaitu bertanggung jawab untuk menyediakan segala jenis makanan yang telah dipesan oleh konsumen.

4. Kepala Kebersihan dan Kebersihan

Yaitu bertanggung jawab untuk menjaga segala kebersihan di ruangan dan tugasnya untuk membersihkan segala perlengkapan alat, atau yang bertugas sebagai pencuci piring, gelas dan lain-lainnya.

5. Pemasaran

Yaitu bertanggung jawab untuk melakukan kegiatan promosi baik itu dalam media surat atau media online dan memberikan info langsung kepada konsumen.

6. Distribusi

Yaitu bertanggung jawab mengantar pesanan kepada konsumen secara langsung.

Struktur organisasi menggambarkan tugas, wewenang dan tanggung jawab masing-masing bagian. Pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab yang tergambar dalam struktur organisasi akan mempermudah perusahaan melakukan pengendalian.

Tujuan organisasi akan menentukan struktur organisasi dengan menentukan seluruh tugas, hubungan antara tugas, batas wewenang dan tanggung jawab untuk menjalankan masing-masing tugas tersebut.

C. Produk Yang Ditawarkan Oleh Perusahaan

Pengertian produk tidak terlepas dari kebutuhan, Karena produk merupakan sesuatu yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Produk didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat ditawarkan untuk mendapatkan perhatian, dipergunakan atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan pembeli atau konsumen. Sedangkan kebutuhan yang dirasakan konsumen bisa dimunculkan oleh faktor diri konsumen sendiri, misalnya rasa lapar, haus. Kebutuhan juga bisa dimunculkan oleh faktor luar konsumen, misalnya aroma makanan yang datang dari restoran sehingga konsumen terangsang ingin makan. Iklan dan komunikasi pemasaran lainnya bisa membangkitkan kebutuhan yang dirasakan oleh konsumen.⁵

Produk yang dihasilkan oleh dunia usaha pada umumnya berbentuk dua macam, yaitu produk yang berwujud dan produk yang tidak berwujud. Masing-masing produk untuk dapat dikatakan berwujud atau tidak berwujud memiliki

⁵ Ujang Sumarwan, *Perilaku Konsume Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*, (Bogor, PT Ghalia Indonesia, 2002), Cet. ke-1, h. 36.

karakteristik tertentu. Produk adalah sekelompok sifat-sifat yang berwujud dan tidak berwujud didalamnya sudah tercakup warna, harga, kemasan, pristise dan pelayanan yang diberikan produsen yang dapat diterima oleh konsumen sebagai kepuasan yang ditawarkan terhadap keinginan atau kebutuhan konsumen.⁶

Segala sesuatu yang dapat memuaskan kebutuhan manusia adalah produk. Produk juga dapat didefinisikan sebagai suatu sifat kompleks baik dapat diraba maupun tidak dapat diraba, termasuk bungkus, warna, harga, pelayanan perusahaan. Sedangkan strategi produk merupakan strategi pertama kali yang dilaksanakan oleh perusahaan berkaitan dengan peneyediaan barang dan jasa yang sesuai dengan keinginan pembeli atau konsumen.

Strategi produk merupakan strategi bagaimana agar sebuah produk itu dapat laku dipasaran melalui kemasan, isi, rasa, merek yang diolah sedemikian rupa untuk menarik pembeli atau konsumen agar membeli atau mengkonsumsi produk tersebut, atau lebih dikenal dengan kombinasi yang ada dalam atribut produk. Atribut produk adalah unsur-unsur produk yang dipandang penting oleh konsumen dan dijadikan dasar pengambilan keputusan pembelian meliputi merek, kemasan, jaminan (garansi), pelayanan, dan sebagainya. Yang semuanya itu diramu dan disatukan untuk menciptakan sebuah produk yang laku dipasaran dan memenuhi harapan dan keinginan konsumen yang selalu berubah-ubah.

⁶ Nur Rianto Al Arif, *Dasar-dasar Pemasaran Bank Syariah*, (Bandung: Alfabeta, 2010), h. 139-140.

Produk Yuni catering yang di pasarkan sangat bervariasi, mulai dari kemasan, rasa, maupun harga yang telah di sesuaikan dengan kualitas masing-masing produk. Untuk produk Yuni catering yang di pasarkan selalu mengalami perkembangan dari waktu ke waktu. Adapun menu makanan Yuni catering yang di pasarkan sangat beraneka macam ragam jenisnya⁷, yaitu sebagai berikut:

Tabel II. 1
Menu Makanan Yuni Catering di Desa Kijang Jaya

No	Daftar Nama Menu Makanan	Harga	Takaran
1	Dadar Gulung	Rp. 5.000	Porsi
2	Bugis	Rp. 5.000	Porsi
3	Lemper	Rp. 5.000	Porsi
4	Bolu Apem (Kukus)	Rp. 5.000	Porsi
5	Putu Ayu	Rp. 5.000	Porsi
6	Agar-agar (Puding)	Rp. 5.000	Porsi
7	Kue Lapis	Rp. 5.000	Porsi
8	Putri Mandi	Rp. 5.000	Porsi
9	Kue Donat	Rp. 5.000	Porsi
10	Naga Sari	Rp. 5.000	Porsi
11	Bakpao	Rp. 5.000	Porsi
12	Tape Goreng	Rp. 5.000	Porsi
13	Risoles Goreng	Rp. 5.000	Porsi
14	Pastel Goreng	Rp. 5.000	Porsi

⁷ Yuni, *Pemilik Usaha Catering*, Wawancara, (Tanggal 25 Mei 2014), Jam 09.00.

15	Bakwan Goreng	Rp. 5.000	Porsi
16	Tahu Isi Goreng	Rp. 5.000	Porsi
17	Tempe Goreng	Rp. 5.000	Porsi
18	Onde-onde	Rp. 5.000	Porsi
19	Ombus-ombus	Rp. 5.000	Porsi
20	Malaka/Klepon	Rp. 5.000	Porsi
21	Dahlia	Rp. 100.000	Porsi
22	Salju	Rp. 100.000	Porsi
23	Kue Bawang	Rp. 50.000	Porsi
24	Sagon	Rp. 80.000	Porsi
25	Wajid Bandung	Rp. 50.000	Porsi
26	Tart	Rp. 60.000	Porsi
27	Bolu Gulung	Rp. 35.000	Porsi
28	Bolu Cokelat	Rp. 70.000	Porsi

Sumber Data: Olahan Wawancara Tahun 2014

D. Visi dan Misi Perusahaan

Setiap usaha bisnis pasti mempunyai visi misi . Visi merupakan wawasan luar ke masa depan dari manajemen dan merupakan kondisi ideal yang akan dicapai oleh usaha yang dijalankannya pada masa yang akan datang. Sedangkan misi bermanfaat untuk memberikan pedoman kepada manajemen dalam memusatkan kegiatannya.⁸

Berikut visi dan misi dalam menjalankan usaha Yuni catering di Desa Kijang Jaya Kecamatan Tapung Hilir Kabupaten Kampar.⁹

Adapun visi dalam usaha Yuni Catering adalah:

“ Dengan niat yang berlandaskan pada Iman dan Taqwa Yuni catering berusaha untuk menjadi salah satu perusahaan yang paling maju, produktif, dan berkompetitif di Desa Kijang Jaya Kecamatan Tapung Hilir Kabupaten Kampar ”.

Adapun misi dalam usaha Yuni Catering adalah:

- a. Memberikan pelayanan yang terbaik demi kepuasan pelanggan.
- b. Menciptakan produk yang selalu memiliki cita rasa yang baik demi kepuasan pelanggan.
- c. Menciptakan usaha makanan yang terbaik yang mengedepankan pelayanan, kenikmatan, dan keberkahan dalam usahanya.

⁸ M. Fuad, dkk, *Pengantar Bisnis*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2001), h. 7.

⁹ Yuni, *Pemilik Usaha Yuni Catering*, Wawancara, (Tanggal 1 Juli 2014), Jam: 08.35.