

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1. Profil dan Sejarah Perusahaan

3.1.1. Profil Perusahaan

Rumah makan Surya Baru merupakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang bergerak dibidang perdagangan kuliner masakan padang yang didirikan pada tahun 2010 oleh Bapak Masdi yang berlokasi pada Jl. Masjid Abidin No.28 Jakarta Timur. Rumah makan Surya Baru sangat memperhatikan kebaikan pelanggan dengan adanya standarisasi masakan seperti adanya batas dalam penggunaan minyak goreng, pemilihan kualitas ayam mulai dari ayam potong dan juga ayam kampung dan menjamin kebersihan masakan. Tentunya ada beraneka ragam menu khas Minang yang dapat dinikmati di Rumah makan Surya Baru. Tidak hanya rendang yang menjadi andalan, menu-menu lain seperti dendeng, aneka macam gulai dan sambal balado adalah beberapa dari menu makanan yang sangat digemari oleh konsumen. Surya Baru beroperasi setiap hari mulai pukul 09:00 WIB hingga 21:00 WIB dengan memiliki tiga orang karyawan dengan waktu istirahat atau makan bergantian antar karyawan dan pelanggan juga dapat memesan melalui via telepon yang kemudian akan diantar oleh pemilik usaha.



Sumber: Rumah Makan Surya Baru (2022)

Gambar 3.1. Tempat Rumah Makan Surya Baru

3.1.2. Sejarah Perusahaan

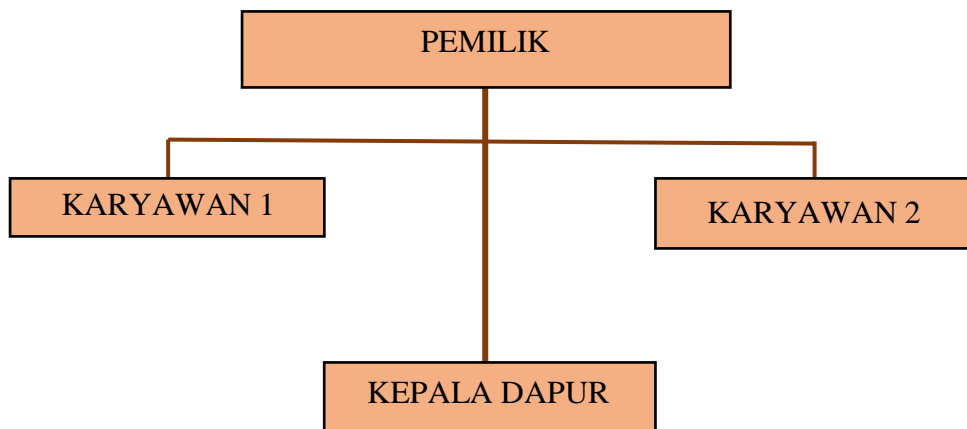
Rumah makan ini didirikan pada tahun 2010 oleh bapak Masdi dan bergerak dibidang kuliner masakan Padang. Hal ini karna orang tua pemilik dulunya juga mempunyai rumah makan padang tepatnya di Solok - Sumatera Barat. Sejak tahun 2005 pemilik merantau ke Jakarta untuk mengumpulkan modal dengan ikut bekerja membantu pamannya yang sudah lebih dahulu merantau ke Jakarta dengan berjualan kain hingga ditahun 2010 dengan bermodalkan tabungan yang didapatkan selama bekerja bersama pamannya dan juga pinjaman bank membuat pemilik bulat memutuskan menyewa toko di Duren Sawit yang dijadikan tempat usaha yang diberi nama "Surya Baru". Nama Surya Baru diambil dari nama rumah makan orang tua pemilik yang ada di Sumatera Barat. Kala itu pemilik berharap agar usahanya dapat berkembang sama seperti rumah makan orang tuanya yang sukses pada saat itu.

Karyawan yang dipekerjakan dibawa langsung oleh pemilik dari kampung halamannya dan juga tukang masak yang direkomendasi oleh orang tua nya. Sistem kerja pada karyawan bertugas pada pukul 05:00 WIB hingga pukul 21:00 WIB yang dibagi menjadi 3 shift yaitu shift pertama terdiri dari 1 orang karyawan yaitu kepala dapur dimulai pukul 05.00 WIB hingga 08.00 WIB lalu dilanjut shift kedua terdiri dari 1 orang karyawan dimulai pukul 09.00 WIB hingga 15.00 WIB dan shift ketiga terdiri dari 1 orang karyawan dimulai pukul 15.00 WIB hingga 21.00 WIB setiap harinya.

3.2. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi yang ada pada Rumah makan Surya Baru tidak tertulis dan sangat sederhana. Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan pemilik usaha dapat digambarkan struktur organisasi SuryaBaru sebagai berikut:

Tabel 3.1. Struktur Organisasi Surya Baru



Sumber: Rumah Makan Surya Baru (2022)

Tabel diatas menunjukkan struktur organisasi pada Rumah makan Surya Baru dengan penjelasan sebagai berikut:

1. Pemilik

Sebuah usaha tentunya membutuhkan seorang pemilik yang berperan penting dalam menjalankan usaha serta bertanggung jawab atas setiap kejadian yang berkaitan dengan kegiatan operasional perusahaan serta bertanggung jawab untuk proses pengambilan keputusan mengenai usahanya tersebut. Bapak Masdi adalah pemilik Rumah makan Surya Baru yang bertugas sebagai pengelola utama dan bertanggung jawab terhadap proses keberlangsungan usaha. Selain sebagai pemilik dan pengelola, Pemilik juga bertanggung jawab atas keuangan masuk dan keluar, pembagian upah kepada karyawan, pengadaan bahan baku, serta membantu karyawan dalam melayani pelanggan. Pemilik tidak segan segan untuk ikut serta dalam melayani pelanggan mulai dari membungkus pesanan, pencatatan ke dalam buku secara manual, pemberian nota kepada pelanggan, hingga mengantar pesanan makanan kepada pelanggan.

2. Karyawan

Karyawan yang dipekerjakan oleh Surya Baru dalam membantu rumah makan tersebut terdapat 3 (tiga) orang karyawan dengan waktu kerja dimulai pada pukul 05:00 WIB hingga pukul 21:00 WIB yang dibagi menjadi 3 waktu yakni waktu memasak dikerjakan oleh kepala dapur pada pukul 05.00 WIB hingga 08.000 WIB dilanjut pada pukul 09.00 WIB hingga 15.00 WIB dan pada pukul 15.00 WIB hingga 21.00 WIB. Pada umumnya prosedur Rumah makan Surya Baru berjalan seperti pada umumnya disaat ada pelanggan yang makan ditempat, pelanggan dapat memesan dan memilih langsung menu yang diinginkan dan pelanggan juga bisa meminta untuk disajikan prasmanan atau memesan untuk dibawa pulang. Setelah pelanggan selesai makan dan membayar ke kasir, pelanggan akan diberi nota tertulis rincian makanan dan jumlah yang harus dibayar jika pelanggan memintanya. Sementara untuk pemesanan dalam jumlah banyak seperti untuk acara *gathering* atau *meeting* pelanggan dapat memesan melalui via telepon yang kemudian akan diantar oleh pemilik usaha.

3.3. Bidang Usaha Perusahaan

Rumah makan Surya Baru merupakan suatu bidang usaha dibidang perdagangan kuliner yang cukup menjanjikan. Masakan padang merupakan nama yang digunakan untuk menyebut segala jenis masakan yang berasal dari kawasan Minangkabau, provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Meskipun sesungguhnya berbagai resep masakan Sumatera Barat mayoritas tidak berasal dari kota Padang, misalnya dari kota Bukittinggi, Solok, Padang Pariaman, Payakumbuh, dan sebagainya juga dikenal memiliki tradisi kuliner yang kaya akan rasa dan diminati orang-orang, dari berbagai tingkatan usia mulai dari anak kecil sampai dewasa. Rumah makan Padang juga disebut dengan rumah makan urang awak yang merupakan sebutan untuk usaha rumah makan yang khusus menyajikan masakan Padang di luar daerah.

Surya Baru membuka rumah makannya setiap hari bahkan tetap melakukan operasi pada tanggal merah kecuali pada bulan Ramadhan, hari raya Idul Fitri dan Idul Adha, dikarekan karyawan nya akan diliburkan dan pemilik akan

mengakomodasikan tiket kepada setiap karyawannya yang akan mudik lebaran ke kampung halamannya.



Sumber: Rumah Makan Surya Baru (2022)

Gambar 3.2. Bidang usaha Rumah makan Surya Baru



Sumber: Rumah Makan Surya Baru (2022)

Gambar 3.3. Menu makanan Rumah makan Surya Baru



Sumber: Rumah Makan Surya Baru (2022)

Gambar 3.4. Proses memasak yang dilakukan kepala dapur pada Rumah makan Surya Baru



Sumber: Rumah Makan Surya Baru (2022)

Gambar 3.5. Penataan prasmanan dimeja makan pada Rumah makan Surya Baru

3.4. Prosedur Perusahaan Terkait Bidang Akuntansi

Sejak Rumah makan Surya Baru dibuka, seluruh transaksi operasional selalu dicatat dan dihitung secara manual didalam buku catatan dan dicatat kedalam nota. Setiap bulan pemilik hanya memperkirakan keuntungan dan kerugian dari jumlah yang sudah di catat di dalam buku. Surya Baru melakukan Pembukuan pada H-7 sebelum bulan puasa dengan menghitung total kas selama 12 bulan ditambah dengan nota penjualan kredit yang belum dibayar. Pencatatan yang dilakukan sangat sederhana. Karena hal tersebut, pemilik hanya dapat mengetahui hasil penjualan tunai dan

kredit saja yang berhubungan dengan pengeluaran kas, pemilik tidak dapat mengontrol jumlah uang yang dikeluarkan. Pemilik pun hanya memperkirakan setiap pengeluaran untuk membeli bahan baku serta persediaan bahan-bahan masakan seperti Beras, bumbu masak, macam macam lauk dari ikan, daging, ayam, dll, serta biaya gaji karyawan yang harus di keluarkan setiap bulannya. Setiap melakukan pembelian bahan baku atau persediaan pemilik tidak mencatatnya karena perkiraan pemilik selalu tepat dan habis setiap bulannya, oleh karena itu menurut pemilik merasa tidak perlu mencatat persediaannya.