

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Profil dan Sejarah Perusahaan

PT. Eka Bogainti adalah suatu perusahaan yang menaungi salah satu restoran yang tersebar di berbagai kota maupun daerah di Indonesia yaitu *Hoka-Hoka Bento* atau saat ini dikenal dengan nama *HokBen*. Seperti yang telah diketahui, HokBen merupakan sebuah restoran yang menyajikan menu makanan siap saji berkonsep masakan Jepang pertama di Indonesia serta menyajikan berbagai menu lainnya yang telah disesuaikan dengan budaya Indonesia. Pengambilan nama HokBen tersebut berasal dari kata *Hoka-Hoka Bento* dalam Bahasa Jepang yang memiliki arti “makanan hangat dalam kotak”.



Gambar 3.1 Kantor Pusat PT. Eka Bogainti

Pada tanggal 18 April 1985, HokBen pertama kali didirikan dibawah manajemen PT. Eka Bogainti yang bertepatan di kawasan Jakarta. Lokasi restoran HokBen pertama berada di Kebon Kacang, Jakarta Pusat. Walaupun memiliki tema masakan Jepang, namun Hokben merupakan restoran lokal yang didirikan oleh orang Indonesia bernama Hendra Arifin. Sebagai pendiri restoran sekaligus pemilik perusahaan, alasan Hendra Arifin tertarik untuk mengembangkan usaha makanan siap saji ala Jepang karena pada tahun 1980an konsep restoran tersebut belum ada yang mengembangkan di Indonesia. Oleh karena itu, Hendra Arifin mencoba untuk melakukan studi banding ke Jepang, kemudian membeli perizinan untuk menggunakan merek dengan nama Hoka-Hoka Bento di Indonesia. Dan akhirnya, PT. Eka Bogainti telah memiliki hak cipta sepenuhnya menggunakan merek atas nama HokBen.



Gambar 3.2 Logo HokBen

Pada tahun 1990, HokBen membuka cabang restoran pertama di luar kota yang berlokasi di Bandung, Jawa Barat. Untuk wilayah Bandung dan sekitarnya, cabang HokBen berada di bawah manajemen PT. Citra Boga Kumala. Sedangkan sebagian kota di Jawa Barat, seperti Bogor, Depok, Bekasi, Sukabumi, dan sekitarnya, cabang HokBen tetap berada dibawah manajemen PT. Eka Bogainti. Pada tahun 2005, HokBen mulai membuka cabang di wilayah Jawa Timur. Total keseluruhan cabang saat ini mencapai 20 gerai yang berlokasi di sekitaran Surabaya, Sidoarjo, dan Malang. Setelah kawasan Jawa Timur, di awal tahun 2010 restoran HokBen melanjutkan untuk membuka cabang di kawasan Jawa Tengah tepatnya di wilayah Semarang, Solo, dan Yogyakarta serta beberapa cabang di kawasan Kota Denpasar, Bali.



Gambar 3.3 Restoran HokBen Transyogi, Cibubur

Dalam upaya kepuasan pelanggan, HokBen telah melakukan beberapa bentuk pelayanan seperti makan di tempat (*Dine-in*), pesanan dibawa pulang (*Take Away*), pesanan melalui kendaraan (*Drive Thru*) dan *HokBen Delivery* dengan menghubungi *Call Center* 1-500-505. Namun pada tahun 2016, HokBen menambah inovasi baru dalam melakukan pelayanan pemesanan berupa *HokBen Apps*, yaitu sebuah aplikasi yang memberikan pengalaman menarik seputar HokBen serta memudahkan pelanggan dalam pemesanan menu HokBen hanya melalui *handphone*.

Untuk menjamin keamanan produk, Hokben sudah memiliki Sertifikat Halal dengan No. 00160048830908 serta meraih Sertifikat Sistem Jaminan Halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) dengan No. HC574/LPPOMMUI/X/2017 pada tahun 2017 dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Dengan begitu, para pelanggan setia maupun masyarakat lainnya tidak ragu lagi untuk mengkonsumsi produk-produk dari HokBen.

Pada bulan Oktober 2018, Hokben mencoba untuk memperluas cabang restoran sampai ke pulau Sumatera. Untuk cabang pertama, Hokben hadir di Mall Boemi Kedaton yang berada di Kota Bandar Lampung. Saat ini, cabang Hokben sudah mencapai 5 *store*

untuk wilayah Lampung. Masih di kawasan pulau Sumatera, tepatnya pada bulan Januari 2020, Hokben kembali membuka cabang pertama di Kota Pekanbaru, Riau yang berlokasi di Living World Mall. Dalam waktu yang bersamaan, Hokben juga menghadirkan cabang pertama di Kota Medan, Sumatera Utara yang berlokasi di Sun Plaza Medan. Per Desember 2020, Hokben sudah mendirikan sebanyak 2 store pada wilayah kota Pekanbaru, dan sebanyak 5 store untuk wilayah kota Medan.

Pada bulan Oktober 2020, Hokben memperkenalkan konsep gerai baru yang bernama *Hokben Kitchen*, yaitu *store* HokBen yang hanya dikhususkan untuk melayani pesanan dibawa pulang (*Take Away*) dan pesanan antar (*Delivery*). Selain itu, HokBen Kitchen merupakan salah satu strategi perusahaan untuk tetap bertahan pandemi covid19. Dengan adanya *HokBen Kitchen* ini, diharapkan dapat melayani para pelanggan lebih cepat dan mudah dijangkau khususnya untuk para *driver delivery online* sehingga tidak perlu memesan di restoran utama. Saat ini, *HokBen Kitchen* sudah didirikan lebih dari 30 store pada wilayah Jabodetabek.



Gambar 3.4 HokBen Kitchen Lapangan Tembak, Cibubur

Berdasarkan data per Juli 2022, keseluruhan cabang HokBen saat ini sudah mencapai lebih dari 300 *store* yang tersebar di berbagai wilayah Indonesia, baik restoran utama maupun *store HokBen Kitchen* meliputi wilayah Jabodetabek, Banten (Serang dan Cilegon), Jawa Barat (Karawang, Cirebon, Sukabumi, Bandung, Cimahi, Tasikmalaya), Jawa Tengah (Tegal, Semarang, Purwokerto, Solo), Yogyakarta, Jawa Timur (Surabaya, Sidoarjo, Gresik, Malang), Bali, dan Sumatera (Bandar Lampung, Palembang, Padang, Pekanbaru, Medan). Akan tetapi, PT. Eka Bogainti akan terus berupaya untuk mengembangkan usahanya dalam membangun *store-store* restoran agar penikmat HokBen terasa hingga ke seluruh Indonesia.

3.2 Visi dan Misi Perusahaan

Adapun Visi dan Misi PT. Eka Bogainti adalah sebagai berikut :

a. Visi (*Vision*) :

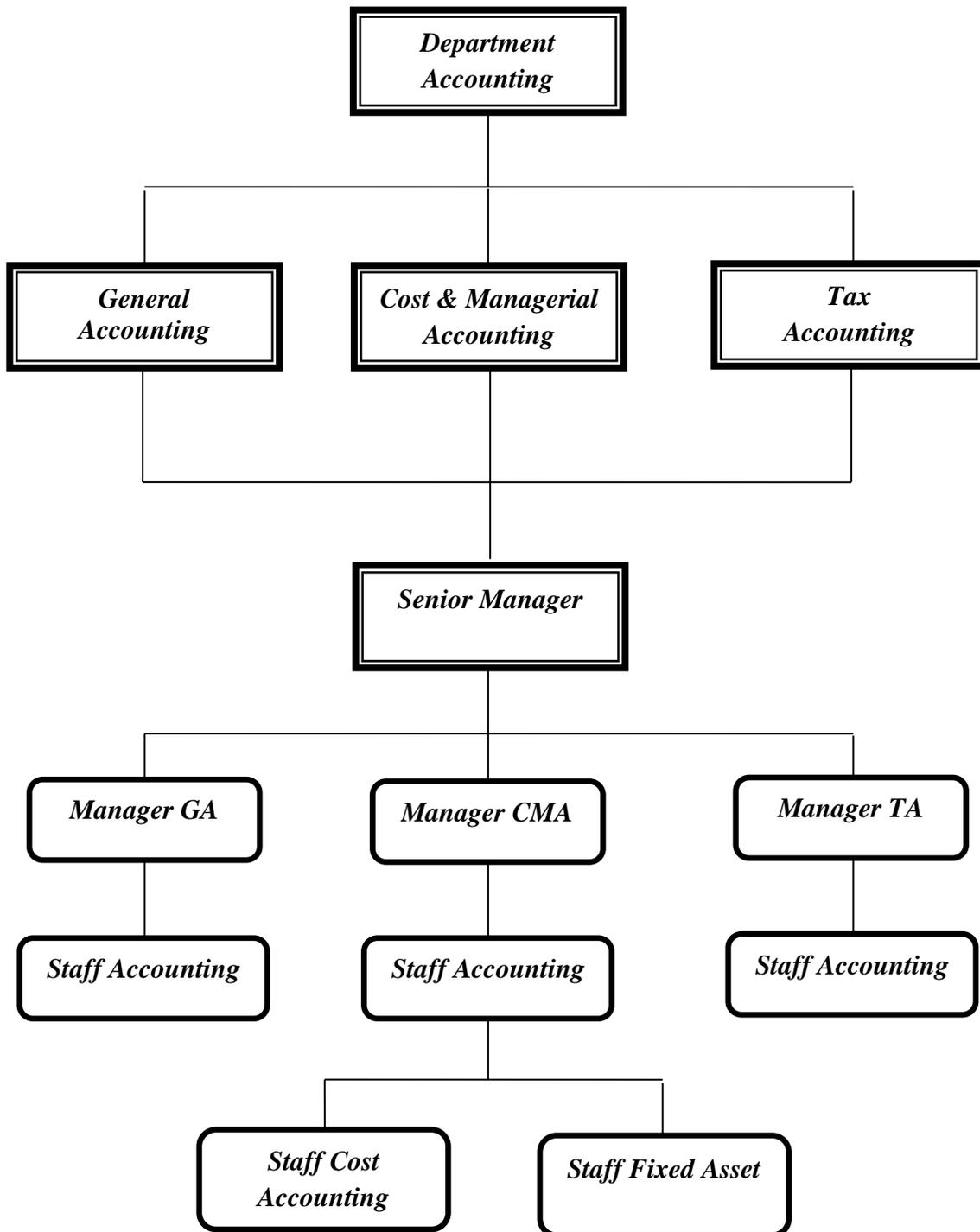
“Membawa kebaikan untuk memelihara kehidupan masyarakat dengan menciptakan dan menyediakan makanan yang berintegritas.”

b. Misi (*Mision*) :

- 1) “Kami menempatkan kualitas dan layanan terbaik sebagai prioritas utama dalam menyediakan makanan yang berintegritas kepada pelanggan.”
- 2) “Kami berupaya terus menerus dalam menciptakan nilai tambah bagi pemangku kepentingan melalui inovasi dan teknologi.”
- 3) “Kami berkomitmen kepada karyawan kami dengan memberikan kesempatan untuk bertumbuh dan menjadi unggul.”

3.3 Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut struktur organisasi PT. Eka Bogainti bagian *Departement Accounting* :



Gambar 3.5 Bagan Struktur Organisasi

3.3.1 Tugas dan Wewenang Struktur Organisasi

Adapun tugas dan wewenang pada *Departement Accounting*, antara lain :

- 1) **General Accounting**, memiliki wewenang dalam sistem pencatatan (*recording*), penggolongan (*classifying*), serta peringkasan (*summaring*) mengenai informasi keuangan dan penyusunan laporan keuangan perusahaan.
- 2) **Cost & Managerial Accounting**, memiliki wewenang dalam penyediaan informasi mengenai persediaan (*inventory*) dan pembebanan (*expense*) perusahaan serta mendukung organisasi untuk merencanakan, menerapkan, dan mengontrol pelaksanaan strategi perusahaan.
- 3) **Tax Accounting**, memiliki wewenang dalam mengkalkulasi, menangani, mencatat, menganalisa, serta membuat strategi perpajakan yang sehubungan dengan transaksi perusahaan.
- 4) **Senior Manager**, bertugas sebagai pemegang tanggung jawab atas visi dan misi perusahaan serta memiliki hak dalam pengambilan keputusan untuk penentuan kebijakan maupun strategi yang akan dicapai oleh *Department Accounting*.
- 5) **Manager**, bertugas sebagai pemegang tanggung jawab atas pelaksanaan kebijakan dan strategi perusahaan serta sebagai pengendali terhadap kinerja para *staff* setiap divisi yang akan dilaporkan kepada *Senior Manager*.
- 6) **Staff General Accounting**, bertugas dalam melakukan kegiatan pencatatan dan pembuatan laporan keuangan sesuai dengan Standar Akuntansi yang berlaku secara umum dan sesuai dengan kebijakan keuangan perusahaan.
- 7) **Staff Cost & Managerial Accounting**, bertugas dalam melakukan kegiatan penyediaan informasi operasional rutin maupun non rutin meliputi permintaan pembelian (*purchase order*), pencatatan pembiayaan pada kantor pusat maupun setiap *store* restoran, serta melakukan kegiatan lapangan seperti *Stock Opname*.
- 8) **Staff Fix Asset**, bertugas dalam melakukan kegiatan pengelolaan aset tetap perusahaan maupun *store* restoran yang meliputi proses pembelian, mutasi (pemindahan) aset, serta melakukan kegiatan lapangan seperti *Asset Opname*.
- 9) **Staff Tax Accounting**, bertugas dalam melakukan kegiatan operasional perpajakan meliputi perhitungan, penyetoran, dan pelaporan pada Pajak Pusat maupun Pajak Daerah yang berpedoman pada peraturan pajak yang berlaku.

3.4 Bidang Usaha Perusahaan

Bidang usaha yang dijalankan pada PT. Eka Bogainti adalah Makanan dan Minuman (*Food and Beverages*) yang menaungi restoran HokBen. Sebagai restoran ternama, Hokben menyajikan berbagai menu masakan Jepang yang populer, mulai dari tumisan seperti *teriyaki* dan *yakiniku* yang diolah dengan daging sapi maupun ayam, dipadukan dengan panganan goreng seperti *egg chicken roll*, *shrimp roll*, *ekkado*, *ebi furai*, serta *kani roll*. Tersedia juga untuk menu aneka sup seperti *sukiyaki*, *chicken tofu*, *shrimp ball*, dan *shrimp dumpling* serta panganan ringan seperti *shumay*, *tori popcorn*, dan *takoyaki*.



Gambar 3.6 Menu Paket HokBen

Dari berbagai menu tersebut, biasanya tersedia untuk pembelian satuan (*ala carte*) maupun dalam menu paket (*set menu*). Dengan adanya menu paket, pelanggan bisa menikmati menu HokBen dalam hidangan lengkap dengan tambahan nasi, *salad*, dan minuman. Saat ini, *set menu* HokBen sudah memiliki banyak varian, diantaranya :

1. Simple Set Chicken Teriyaki (varian 1 dan 2)
2. Simple Set Chicken Yakiniku (varian 1 dan 2)
3. Hoka Hemat (varian 1 sampai 4)
4. Paket ABCD (varian A sampai D)
5. Bento Special (varian 1 sampai 4)
6. Favorite Set (varian *chicken teriyaki*)
7. Premium Set (varian *beef teriyaki* dan *seafood*)
8. Mini Bowl (varian *beef teriyaki*, *chicken yakiniku*, *ebi fried*, *egg chicken roll*, *shrimp roll*, *kani roll*, *tori ball*, dan *takoyaki*).
9. Paket Fried Chicken (varian 1 *pcs* dan 2 *pcs*)
10. HokBen Fried Chicken (varian 1 *pcs*, 2 *pcs*, dan 9 *pcs*)
11. Blackpepper Miso Chicken (tanpa nasi dan minum)
12. Paket Blackpepper Miso Chicken (tambahan nasi dan minum)



Gambar 3.7 Tempat Pemesanan Menu HokBen

Selain menu makanan, HokBen menyediakan menu minuman yang bervariasi seperti *cold ocha* (teh hijau dingin), *koori konyaku* (varian coklat dan stroberi), *lemon tea*, *milo*, teh kotak, *coca cola*, serta *ice coffee* (varian *coffee milk* dan *avocado coffee*). Tidak hanya menu khas makanan dan minuman, HokBen juga menyediakan menu hidangan penutup (*dessert*) seperti es *ogura*, es sarang burung, es merah delima, serta aneka *soft pudding* dengan varian rasa yaitu rasa *manggo*, *taro*, *green tea*, *red velvet*, dan *bubble gum*.

Pada masa pandemi covid19, HokBen mencoba melakukan strategi baru dalam mempertahankan usahanya. Bentuk strategi tersebut dilakukan dalam bentuk penyuguhan produk yang berbeda, yaitu menjual varian makanan beku (*frozen food*) yang siap dihidangkan hanya dengan memanaskannya terlebih dahulu. Produk *frozen food* tersebut merupakan varian produk HokBen itu sendiri seperti *teriyaki*, *yakiniku*, *egg chicken roll*, *shrimp roll*, dan *ebi furay*. Proses pembuatan produk tersebut telah melalui *quality control* yang baik sehingga aman untuk dikonsumsi. Untuk pemesanan varian frozen food tersebut, bisa dipesan secara online melalui *HokBen Apps* dan *website* resmi HokBen. Dengan aturan masyarakat untuk dirumah saja, pelanggan tetap bisa menikmati HokBen dengan memasak sendiri dirumah.

3.5 Kebijakan / Prosedur Perusahaan Terkait Bidang Akuntansi

Kebijakan PT. Eka Bogainti terkait bidang akuntansi adalah terbentuk dalam *Accounting Interpretation* yaitu sebagai “Penyedia Utama Makanan Kasual Jepang Premier dengan organisasi untuk menginspirasi orang dalam melakukan yang terbaik direpresentasikan dengan pengelolaan data keuangan perusahaan yang akuntabel dan modern dengan mengikuti perkembangan teknologi dan *trend* global sehingga *Department Accounting* menjadi *partner* yang dapat diandalkan dalam pelaksanaan strategi-strategi yang telah ditetapkan dalam rangka merealisasikan tujuan perusahaan.”

Pernyataan tersebut disusun dengan semangat untuk menjadi *partner* yang dapat diandalkan dalam mewujudkan Visi dan Misi Perusahaan dalam kaitannya dengan data-data keuangan dan kegiatan perpajakan. Dengan adanya teknologi yang semakin memudahkan dan mempercepat dalam pengelolaan data keuangan, perusahaan dapat mentransformasikan *Manual Accounting* menjadi *Digital Accounting* sehingga menghasilkan data keuangan dengan kualitas yang lebih baik dan terintegrasi.