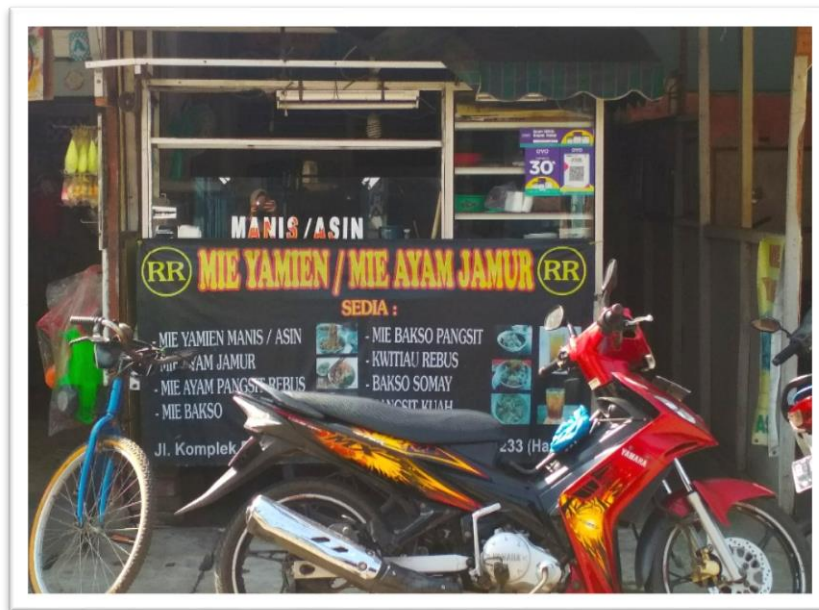


BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN/INSTANSI

3.1. Profil dan Sejarah Perusahaan

Gambar 1: Tempat Usaha Yamien RR



3.1.1. Profil Perusahaan

Nama usaha yang didirikan tahun 2016 ini adalah Yamien RR, yang beralamat lengkap di Jl. Komp. PT HII Blok D5 RT 04/ RW 05, Kelapa Gading Timur, Jakarta Utara. Usaha ini bergerak dibidang kuliner, menyajikan mie yamien sebagai menu utamanya. Selain bisa mengunjungi langsung tempat usaha tersebut, pembeli juga bisa memesan menu via telepon dengan nomor 085778743233 atau melalui aplikasi *GrabFood* dan memakai diskon yang berlaku. Di *marketplace* tersebut Yamien RR bernama Mie Ayam Jamur-Kelapa Gading Timur.

3.1.2. Sejarah Perusahaan

Usaha ini didirikan oleh Bang Hasan, Bang Husin, dan Bang Junaedi pada tahun 2016. Mereka adalah saudara kandung kakak beradik. Bang Junaedi sebagai anak sulung, Bang Hasan anak ke-2, dan Bang Husin anak terakhir. Nama “Yamien RR” dipilih dari nama produk dan nama anak Bang Husin. Kata “Yamien” berasal dari produk makanan yang mereka jual yaitu mie yamien. Kata “RR” adalah singkatan dari Raffa dan Rasya, nama anak Bang Husin, salah satu pemilik dan pendiri usaha ini.

Mie yamien sendiri sering dianggap serupa dengan mie ayam atau bakmi, namun sebenarnya memiliki komposisi dan rasa yang berbeda. Yang membedakannya adalah yamien menggunakan kecap khusus dan ada pilihan rasa asin atau manis, sedangkan mie ayam atau bakmi tidak memiliki pilihan rasa. Selain itu tekstur mie ayam lebih kenyal dan sedikit tebal, sedangkan mie yamien lebih kecil dan sedikit lebih kering sebelum dituangkan kuah. Sementara persamaannya adalah topping mie, biasanya berupa bakso, pangsit, ceker, dan jamur.

Sebelum mendirikan usaha ini, ketiga saudara tersebut bekerja di tempat makan yang cukup besar. Tempat makan itu menyajikan yamien sebagai menu utamanya. Mereka cukup lama menjadi pegawai di tempat itu, paling lama Bang Husin bekerja selama 10 tahun semenjak lulus dari Sekolah Teknik Mesin (STM) pada 2006. Bukan tanpa hambatan, mereka sempat mengundurkan diri dari tempat makan tersebut dan memutuskan mencari pekerjaan lain. Karena terjadi penurunan pelanggan, pemilik tempat makan itu meminta mereka kembali bekerja. Ini membuktikan mereka memiliki skill yang dibutuhkan dunia usaha, sehingga akan selalu ada kesempatan bagi mereka untuk kembali bekerja.

Pekerjaan yang mereka lakukan tidak jauh berbeda saat menjadi pegawai tempat makan yamien dan ketika sudah membangun usaha yamien sendiri. Seperti memasak, menyajikan makanan, mencuci piring, dan bersih-bersih sebelum dan sesudah kegiatan usaha. Hanya saja pekerjaan mereka lebih terkendali saat membangun usaha sendiri, karena mereka mengontrol pemasukan dan pengeluaran dana sehingga mereka tau apa yang harus mereka lakukan dan tidak tanpa menunggu perintah seseorang.

Ada dua alasan mereka mengundurkan diri dari tempat mereka bekerja dan memulai usaha yamien sendiri, yaitu problematika menjadi pegawai dan kebutuhan hidup yang terus meningkat. Oleh karena itu timbul keinginan untuk berkembang, merubah hidup dengan menghasilkan lebih dari skill yang mereka punya. Dengan keinginan itu, mereka menyisihkan penghasilan untuk membangun usaha bersama. Setelah modal terkumpul, barulah mereka memberanikan diri untuk keluar dari tempat kerjaan mereka sebelumnya dan memulai untuk mandiri mendirikan Yamien RR.

Pada awal berdirinya tahun 2016, ketiga saudara itu tidak menyewa tempat melainkan menjalankan usahanya di rumah pribadi. Lokasi rumah mereka tidak berada di pinggir jalan, melainkan di dalam perumahan yang cukup tertutup. Selama setahun berjalan, perkembangan usaha mereka tidak berjalan baik. Karena tertutup menjadikannya sepi peminat, pelanggan mereka hanya berasal dari orang-orang disekitaran rumah. Sehingga pada tahun 2017, mereka memutuskan menyewa tempat usaha di lokasi saat ini dengan harapan menarik lebih banyak konsumen yang berasal dari berbagai tempat. Hingga kini, Yamien RR menjadi salah satu UMKM dengan pelanggan teramai yang ada di lokasi tersebut.

Seperti halnya usaha-usaha lain yang baru dirintis, terdapat beberapa tantangan pada awal mula terbentuknya Yamien RR.

1. Pertama adalah modal. Mereka menggunakan tabungan pribadi bukan pinjaman dari bank, mereka harus menunggu sampai modal terkumpul dan baru memulai usaha. Karenanya ada sedikit penundaan untuk memulai usaha sendiri.
2. Kedua adalah banyak produk serupa disekitar lokasi usaha, seperti mie yamien, mie ayam, dan bakmi. Hal itu menimbulkan peningkatan persaingan produk sejenis sehingga mereka harus menonjolkan kualitas yang mereka punya.
3. Ketiga adalah promosi. Usaha baru dengan produk yang sejenis ini menimbulkan kekhawatiran ditambah lagi tidak adanya keunikan yang membedakannya. Promosi yang dilakukan melalui mulut ke mulut mengandalkan hubungan persaudaraan dan kekerabatan.

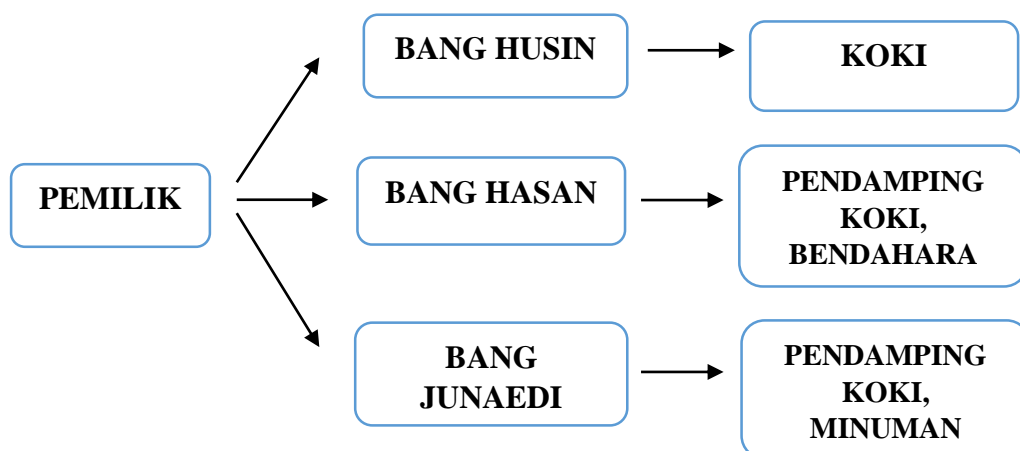
Sudah genap 4 tahun pada 2020 semenjak Yamien RR didirikan. Lokasi baru yang strategis dengan daya beli yang tinggi, meningkatkan keuntungan perharinya jauh lebih besar dibanding saat membuka usaha di rumah pribadi atau menjadi pegawai di tempat makan sebelumnya. Pelanggannya tidak hanya berasal dari sekitar lokasi tempat usaha ini beroperasi. Dan untuk memudahkan konsumen dalam pemesanan serta mendapatkan lebih banyak pelanggan, kini Yamien RR bisa dipesan melalui *marketplace* pesan antar di *Grabfood* dengan nama 'Mie Ayam Jamur-Kelapa Gading Timur'. Hal ini menunjukkan bisnis Yamien RR yang dirintis oleh ketiga saudara ini berkembang semakin baik.

3.2. Struktur Organisasi Perusahaan

Gambar 2: Pemilik Yamien RR



Gambar 3: Bagan Organisasi Yamien RR



Pembagian tugas berdasarkan kesepakatan bersama. Bagan diatas merupakan tugas utama masing-masing pemilik sekaligus pengelola Yamien RR. Tidak ada yang saling membawahi karena mereka tidak memiliki karyawan.

Bang Husin sebagai koki bertugas memasak mie, ayam, jamur, dan bumbu lainnya. Bang Hasan sebagai pendamping koki bertugas memasak menu pelengkap dan menyajikan serta menata menu yang dipesan, posisinya berada disamping koki untuk mempercepat penyajian makanan, selain itu tugasnya sebagai bendahara mengatur pemakaian uang dan pendistribusian keuntungan. Sedangkan Bang Junaedi sebagai pendamping koki juga bertugas memasak menu pelengkap dan menyajikan minuman kepada pelanggan.

Tugas lain seperti belanja bahan, menyiapkan bahan sebelum diolah menjadi suatu menu, membersihkan peralatan setelah digunakan, hingga merapihkan tempat usaha dilakukan secara bersama-sama sebelum jam buka dan setelah tutup usaha atau bergantian jika tugas utama sudah dilakukan. Untuk pengantaran via telepon dengan kendaraan operasional, biasanya dilakukan oleh Bang Hasan atau Bang Junaedi.

3.3. Bidang Usaha Perusahaan

Yamien RR bergerak dibidang usaha kuliner dalam pengolahan mie. Menu yang ditawarkan terdiri dari menu utama, menu pelengkap, dan minuman. Berikut rincian daftar harga menu pada usaha Yamien RR:

Tabel 2: Daftar Menu dan Harga

No.	Nama Menu	Harga Jual
	Menu utama:	
1.	Mie yamien ayam asin/manis.	Rp13.000,00
2.	Mie yamien ayam jamur asin/manis.	Rp14.000,00
	Menu pelengkap:	
1.	Bakso.	Rp3.000,00
2.	Pangsit.	Rp3.000,00
	Minuman:	
1.	Mineral.	Rp4.000,00
2.	Teh tawar hangat.	Rp1.000,00
3.	Teh manis hangat.	Rp3.000,00
4.	Es teh manis.	Rp4.000,00
5.	Es teh tawar.	Rp3.000,00
6.	Es jeruk.	Rp7.000,00
7.	S-tee dingin.	Rp5.000,00

Biasanya jika pelanggan memesan menu utama disertai 2 menu pelengkap sekaligus, akan diberikan diskon sebesar Rp1.000,00. Dibawah ini adalah tampilan menu utama disertai menu pelengkap Yamien RR ketika disajikan.

Gambar 4: Mie Yamien Ayam Jamur Asin/Manis Lengkap



Gambar 5: Mie Yamien Ayam Asin/Manis Lengkap



3.4. Kebijakan/Prosedur Perusahaan Terkait Bidang Akuntansi

Dalam transaksi bisnis, Yamien RR tidak melakukan pencatatan atas transaksi yang terjadi kecuali mencatat pesanan via telepon, tidak melakukan pembukuan maupun penyusunan laporan keuangan. Bukti pembelian berupa struk pembelian disimpan sampai waktu tertentu dan tidak diurutkan berdasarkan tanggal, karena kebanyakan pembelian tidak disertai struk pembelian.

Setiap hasil penjualan perhari akan langsung diserahkan kepada Bang Hasan selaku bendahara untuk kemudian dibagi berdasarkan kesepakatan yang sudah ada sebelumnya. Alasan utama pelaku usaha ini tidak melakukan pencatatan, pembukuan, maupun penyusunan laporan keuangan adalah karena didasari rasa saling percaya antar saudara. Disamping itu mereka tidak memiliki minat untuk meminjam kepada bank, sehingga pembukuan maupun laporan keuangan dirasa tidak perlu. Alasan lainnya adalah bahwa usaha mereka masih sederhana, dan tidak memiliki cabang.

Pembagian keuntungan dilakukan secara terbuka dihadapan para pelaku usaha. Sebelumnya, hasil penjualan akan terlebih dahulu dikurangi biaya pembelian bahan untuk keesokan harinya. Setelah itu, keuntungan perhari akan dikurangi uang makan sebesar Rp50.000,00/orang, kemudian disisihkan untuk kewajiban seperti sewa tempat setahun dan kredit motor. Kemudian sisanya akan disimpan dalam simpanan yang berbeda dengan simpanan untuk kewajiban. Setelah satu bulan, uang tersebut akan dibagi rata kepada setiap pemilik, dengan terlebih dahulu membayar biaya listrik dan air.