

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Sejarah Perkembangan Perusahaan

Perusahaan rumah makan Arwana didirikan pada tanggal 16 Desember 2001 oleh Bapak Bambang Sudarmanto. Pada saat penelitian ini dilaksanakan, rumah makan ini baru berumur satu tahun. Rumah makan Arwana memberikan konsep kenyamanan bagi pelanggan dengan dibuat gubuk-gubuk rumah makan. Gubuk-gubuk makan ini ada yang berukuran besar, sedang, dan kecil serta harus duduk lesehan. Hal ini dimaksudkan untuk segmen pendatang yang berbeda-beda. Tetapi rumah makan ini juga menyediakan meja makan duduk (kursi).

Keistimewaan dari rumah makan Arwana yaitu dibangun diatas air atau sering dikatakan rumah makan apung. Selain itu, di rumah makan Arwana pelanggan dapat memancing ikan sendiri yang kemudian dapat dimasak di rumah makan tersebut atau dapat juga dibawa pulang. Rumah makan Arwana juga menyediakan ruang pertemuan yang berkapasitas 100 orang.

Rumah makan Arwana melayani berbagai pesta seperti pesta pernikahan, ulang tahun, syukuran, wisuda, dan meeting (rapat), dan lain-lain dengan memesan jauh hari sebelumnya. Dan rumah makan ini dibuka mulai pukul 10.00 pagi sampai pukul 21.30 malam.

Perusahaan ini mempunyai visi yaitu memberikan harga termurah dan terjangkau setara dengan fasilitas restaurant dan dengan misi yaitu memberikan makanan kualitas segar.

B. Lokasi Perusahaan

Lokasi perusahaan rumah makan Arwana beralamat di Jalan Godean Km. 8 Klajuran, Sleman, Jogjakarta, telpon (0274) 798750. Dengan luas areal 4360 m². Pada areal ini dibangun 11 pondok apung yang berkapasitas @ 8 orang, 5 gubuk makan lesehan, hall yang berkapasitas 100 orang, mushola, toilet, arena bermain, dan parkir yang sangat luas.

Lokasi perusahaan ditetapkan berdasarkan beberapa pertimbangan, yakni : letak Yogyakarta yang strategis, sarana dan prasarana transportasi serta komunikasi yang mudah diperoleh, tersedianya tenaga kerja yang cukup, lingkungan alam yang mendukung, dll.

C. Struktur Organisasi Perusahaan

Organisasi perusahaan disusun sesuai dengan falsafah dasar rumah makan Arwana yakni bahwa bisnis itu tidak lain adalah sebuah organisasi, dan organisasi itu tidak bisa berfungsi tanpa manajemen. Manajemen tidak akan efektif tanpa unsur manusia yang memiliki kemampuan dan ketrampilan yang tinggi. Oleh karena itu training dan pelatihan merupakan salah satu aspek yang tidak terpisahkan dari pengembangan organisasi ini.

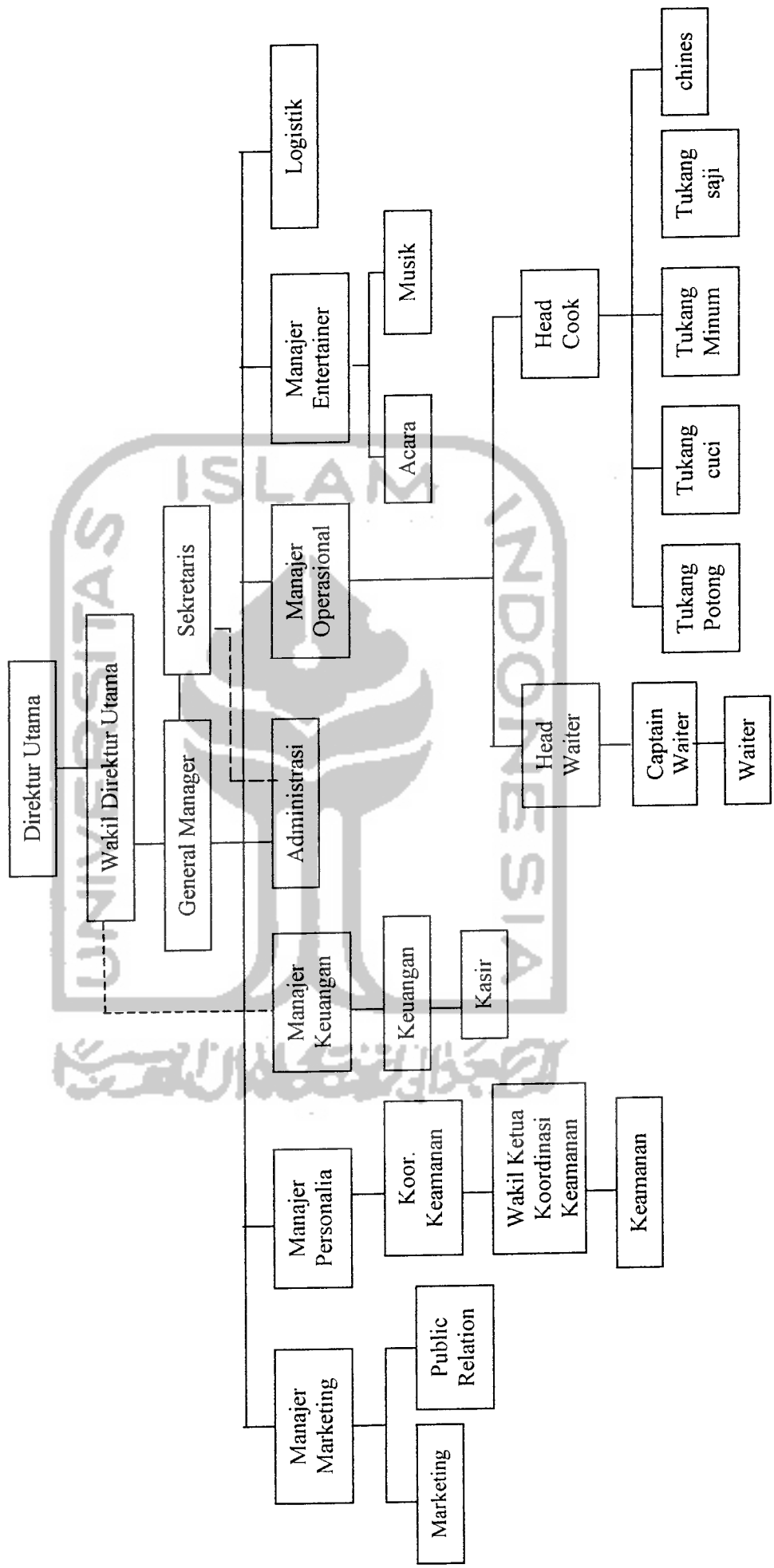
Dengan sasaran organisasi yang jelas, maka diciptakan kondisi yang memungkinkan tercapainya sasaran-sasaran sebagai berikut :

1. Sistem dan prosedur manajemen dapat dilaksanakan secara efektif .
2. Sumber daya manusia dikembangkan ke arah penciptaan tenaga kerja yang memiliki ketrampilan, sikap dan motivasi yang tepat.
3. Lingkungan organisasi yang dapat menampung dan mengembangkan inisiatif dan kreativitas individu.
4. Manajemen yang peka terhadap perkembangan sosial dan berorientasi pada kegiatan nyata.
5. Produktivitas dan disiplin kerja merupakan bagian terpenting dari kultur perusahaan.

Sasaran-sasaran ini diangkat untuk mengembangkan suatu organisasi yang efektif yang memiliki kemampuan untuk bisa mempertahankan organisasi dalam bidang industri dan perdagangan umum yang diwarnai oleh kondisi persaingan yang sangat ketat. Oleh karena itu disusunlah suatu struktur organisasi perusahaan yang mencakup seluruh fungsi yang dapat digolongkan ke dalam bidang-bidang dan bagian-bagian.

Berikut merupakan bagan organisasi rumah makan Arwana pada gambar 4.1 :

Gambar 4.1
 Bagan Struktur Organisasi Rumah Makan Arwana



D. Job Discription

1. Direktur Utama

- a. Pemegang wewenang tertinggi dan penanggung jawab seluruh kegiatan perusahaan.
- b. Menjalankan fungsi manajerial tertinggi bagi tercapainya tujuan-tujuan yang telah ditetapkan.
- c. Memimpin aktivitas pengembangan perusahaan dan pelaksanaan policy yang telah ditetapkan.
- d. Menetapkan tujuan jangka panjang dan rencana tahunan.
- e. Mengkoordinasi dan mengendalikan perencanaan dan pelaksanaan kegiatan tiap bagian.
- f. Menjalin hubungan baik dengan pihak luar dan mewakili perusahaan dalam transaksi dan negosiasi dengan pihak luar.
- g. Mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan perusahaan kepada Dewan Direksi.

2. Wakil Direktur Utama

- a. Membantu Direktur Utama menjalankan fungsi manajerial dan ikut menetapkan kebijaksanaan operasional perusahaan.
- b. Bersama dengan Direktur Utama menetapkan anggaran tahunan perusahaan.
- c. Membantu Direktur Utama mengkoordinasikan dan mengawasi pelaksanaan kegiatan tiap bagian.
- d. Mewakili Direktur Utama jika berhalangan dalam menjalankan tugas.

3. General Manajer

- a. Bertanggung jawab pada maju mundurnya perusahaan.
- b. Melakukan lobi kerja sama dengan sponsor yang berlaku.
- c. Merencanakan suatu inovasi terbaru.

4. Sekretaris

- a. Membantu General Manajer dalam melakukan tugasnya.
- b. Secara tidak langsung membantu bidang administrasi dalam pembukuan perusahaan.

5. Manajer Pemasaran

- a. Menetapkan strategi perencanaan penjualan dan promosi barang produksi perusahaan, serta strategi bisnis untuk merealisasikan rencana penjualan.
- b. Membuat rencana anggaran promosi dan pemasaran serta menentukan jadwal pemasaran.
- c. Bersama Direktur Utama menetapkan harga barang produksi yang akan dijual, serta mempelajari strategi pemasaran produk sejenis dari perusahaan lain sebagai bahan perbandingan dan antisipasi pasar.
- d. Memprediksi jenis dan lokasi konsumen serta klasifikasi konsumen sebagai sasaran promosi.
- e. Melaksanakan penjualan dan promosi penjualan melalui periklanan, sponsorship, personal selling, dan publicity.
- f. Melaksanakan koordinasi segala urusan yang bertalian dengan penjualan dan promosi penjualan produksi perusahaan.

6. Manajer Administrasi

- a. Membuat rencana kerja di bidang administrasi yang meliputi administrasi perkantoran, personalia, rumah tangga dan humas.
- b. Membuat rencana anggaran administrasi serta melakukan pengendalian dan pengawasan semua pelaksanaan kegiatan di bidang administrasi.
- c. Merancang dan melaksanakan sistem dan prosedur kearsipan, rekrutmen dan pengembangan karir pegawai, serta koordinasi dan sinkronisasi sistem dan prosedur pelaksanaan kerja.
- d. Mengembangkan sistem informasi yang memudahkan pengambilan keputusan.

7. Manajer Keuangan

- a. Membuat rencana kerja di bidang keuangan.
- b. Membuat rencana anggaran di bidang keuangan serta melakukan koordinasi segala hal ikhwal perijinan, akuntansi dan perpajakan.
- c. Melakukan koordinasi perencanaan anggaran perusahaan bersama dengan Manajer-manajer lainnya.
- d. Mengembangkan sistem akuntansi dan pembukuan yang memudahkan pengambilan keputusan Direktur Utama.

8. Manajer Entertainer

- a. Melakukan koordinasi setiap acara yang diadakan oleh perusahaan.
- b. Melakukan koordinasi musik.

9. Manajer Operasional

- a. Bertanggung jawab pada Waiter dan service yang akan diberikan pada pelanggan
- b. Bertanggung jawab atas kerja kepala dapur.

10. Manajer Personalia

- a. Bertanggung jawab dalam mengkoordinasikan kinerja karyawannya hingga pada bagian keamanan.

11. Logistik

- a. Bertanggung jawab pada pengadaan barang lalu lintas barang.

E. Personalia

1. Jumlah Karyawan

Jumlah penggunaan tenaga kerja berdasarkan jabatannya masing-masing ditunjukkan pada tabel 4.1 berikut ini :

Tabel 4.1

Data Jumlah Karyawan Rumah Makan Arwana

NO	JABATAN	JUMLAH
1.	Direktur Utama	1 orang
2.	Wakil Direktur	1 orang
3.	Marketing	1 orang
4.	Public Relation	1 orang
5.	Operator	1 orang
6.	Kasir	2 orang
7.	Head Cook (Ikan)	6 orang
8.	Umum	3 orang

9.	Checker	2 orang
10.	Bagian Minuman	3 orang
11.	Bagian Cuci Mencuci	2 orang
12.	Waiters	8 orang
13.	Keamanan	4 orang
	JUMLAH	35 orang

Sumber : Bagian Personalia Rumah Makan Arwana

Sistem Kerja pada rumah makan Arwana dibagi menjadi 2 (dua) shift :

- jam 09.00 – 15.00
- jam 15.00 – 21.00

2. Jaminan Sosial dan Kebijakan Personalia Perusahaan
 - a. Karyawan mendapat gaji pokok, bonus prestasi (hingga mencapai pada pembelian tertentu), dan bonus ulang tahun, dll.
 - b. Pemberian prestasi pada karyawan tiap tiga bulan sekali.
 - c. Bagi karyawan diberikan ijin tidak masuk kerja satu kali dalam 1 minggu selama tidak bersamaan dengan karyawan yang lainnya dan tidak boleh lebih dari tiga hari.
 - d. Program-program yang menunjang kesejahteraan dan kepuasan kerja.
 - e. Tidak terdapat diskriminasi suku bangsa, warna kulit, kepercayaan maupun jenis kelamin.

F. Produksi

1. Fasilitas Rumah Makan Arwana
 - a. Pondok apung sebanyak 11 pondokan yang berkapasitas @ 8 orang.
 - b. Ruang Pertemuan / Hall yang berkapasitas 100 orang.

- c. Gubuk makan lesehan sebanyak 5 gubuk yang berkapasitas 15 orang.
 - d. Mushola
 - e. Toilet
 - f. Arena bermain
 - g. Parkir luas
2. Special Menu dari Rumah Makan Arwana
- a. Ikan Patin Tauco
 - b. Gurameh Asam Manis
3. Daftar Menu Rumah Makan Arwana Beserta Harga-Harganya
- a. Daftar Menu Standar

Daftar minuman dan makanan yang disediakan oleh rumah makan Arwana beserta harganya ditunjukkan dalam tabel 4.2. berikut ini :

Tabel 4.2.

Daftar Harga Minuman

MINUMAN	Panas	Dingin	Juice
1. Teh	Rp. 1550	Rp. 1550	
2. Jeruk	Rp. 2500	Rp. 2500	Rp. 3500
3. Kopi	Rp. 2500		
4. Kopi Susu	Rp. 3500		
5. Susu	Rp. 2550		
6. Jahe	Rp. 3000		
7. Susu Jahe	Rp. 3600		
8. Tape	Rp. 2550	Rp. 3500	
9. Tomat		Rp. 3500	Rp. 3500
10. Soda Gembira		Rp. 4600	
11. Fresh Orange		Rp. 4500	
12. Lemon Squash		Rp. 3600	
13. Es Teller		Rp. 3600	
14. Es Campur		Rp. 3600	
15. Es Buah		Rp. 3500	
16. Es Kelapa Muda gelas		Rp. 2250	

17. Juice Nangka			Rp. 4500
18. Juice Nanas			Rp. 3500
19. Juice Alpokat			Rp. 4600
20. Rainbow Juice			Rp. 4600
21. Brown Juice			Rp. 4600

Tabel 4.3.

Daftar Harga Makanan :

1. Nasi Putih	Rp. 1100
2. Sayur Asem Jakarta	Rp. 3100
3. Tumis Kangkung	Rp. 5100
4. Terancam	Rp. 3600
5. Karedok	Rp. 3600
6. Nasi Goreng	Rp. 5100
7. Bakmi Goreng	Rp. 5100
8. Ayam Goreng	Rp. 9700
9. Ayam Goreng Arwana	Rp. 9700
10. Ayam Goreng Kecap	Rp. 9700
11. Sup Buntut	Rp. 6000

Tabel 4.4.

Daftar Harga Ikan :

	NILA	PATIN	IKAN MAS	LELE	GURAMEH
1. Goreng					
2. Goreng kecap					
3. Bakar				Rp. 3600	Besar :
4. Bakar madu		Besar :			Rp. 28.500
5. Bakar kecap		Rp. 28.000			
6. Asem pedas	Rp. 5100		Rp. 10.200		Kecil :
7. Asem manis					Rp. 17.850
8. Saus Tiram		Kecil :			Super :
9. Saus Tomat		Rp. 17.850			Rp. 35.700
10. Tauco					
11. Gorang kecil					

b. Paket Hemat untuk Berempat Seharga Rp. 45.000,- / nett.

Tabel 4.5.

Daftar Menu Paket Hemat

Paket I :	Paket II :	Paket III :	Paket IV :	Paket IV :
1. Nasi Putih	1. Nasi Putih	1. Nasi Putih	1. Nasi Putih	1. Nasi putih
2. Mas Bakar Kecap	2. Gurameh goreng	2. Patin Tauco	2. Ayam gr. Arwana	2. Nila gr.
3. Sayur Asem Jakarta	3. Terancam	3. Karedok	3. Bakmi gr.	3. Ayam gr. Kecap
4. Tumis Kangkung	4. Lalap/sam bal trasi	4. Lalap/sam bal trasi	4. Tumis kangkung	4. Tumis kangkun
5. Lalap/sam bal trasi	5. Teh hangat/es	5. Teh hangat/es	5. Lalap/sam bal trasi	5. Lalap/sam bal trasi
6. Teh hangat/es			6. The hangat/es	6. Teh hangat/es

c. Paket Table Set

Tabel 4.6.

Daftar Menu Table Set (untuk Pesta)

@ Rp. 91.000	@ Rp. 122.000	@ Rp. 164.000
1. Gurameh bakar kecap (kecil)	1. Gurameh bakar kecap (besar)	1. Gurameh masak Arwana (besar)
2. Ayam goreng Arwana	2. Ayam masak Arwana	2. Gurameh bakar kecap (besar)
3. Patin Tauco Kecil	3. Patin Asam Pedas	3. Ayam masak Arwana
4. Lalap + Sambal	4. Tumis Kangkung	4. Patin Tauco
5. Nasi Putih	5. Lalap + Sambal	5. Tumis Kangkung
6. Sayur Asem	6. Nasi Putih	6. Terancam
7. Buah	7. Sayur Asem	7. Lalap + Sambal
8. Teh Hangat	8. Buah	8. Nasi Putih
	9. Teh Hangat	9. Sayur Asem
		10. Buah
		11. Soft Drink
		12. Teh Hangat

d. Daftar Menu Buffet

Tabel 4.7.

Daftar Menu Buffet (untuk Pesta)

Buffet Rp. 14.500	Buffet Rp. 15.500	Buffet Rp. 21.000	Buffet Rp. 23.000
1. Nasi Putih	1. Nasi Putih	1. Nasi Putih	1. Nasi Putih
2. Gurameh	2. Gurameh	2. Gurameh	2. Gurameh Bkr.
Asam Pedas	Asam Pedas	Asam Pedas	Kecap
3. Nila Goreng	3. SayurAsem Jkt	3. SayurAsem Jkt	3. SayurAsem Jkt
4. Terancam	4. Ayam goreng	4. Patin Tauco	4. Patin Tauco
5. Lalap +	mentega	5. Tumis	5. Tumis
Sambal	5. Tumis	Kangkung	Kangkung
6. Teh/Jeruk	Kangkung	6. Terancam	6. Karedok
Hangat/es	6. Lalap +	7. Lalap +	7. Nila goreng
	Sambal trasi	Sambal trasi	8. Lalap +
	7. Buah	8. Buah	Sambal trasi
	8. Teh/Jeruk	9. Soft Drink	9. Buah
	Hangat/es		10. Soft Drink
			11. Es puter / puding

G. Pemasaran

Kegiatan pemasaran dalam sebuah perusahaan sangat penting untuk kemajuan perusahaan. Promosi dalam sebuah perusahaan juga sangat penting agar perusahaan dapat dikenal oleh khalayak umum. Dalam perusahaan rumah makan Arwana kegiatan promosi yang sudah dilakukan adalah promosi melalui audio, media massa, Sponsorship, dan pemberian member card bagi pelanggan.

Adapun radio yang bekerja sama dengan rumah makan Arwana adalah Radio Star FM yang disiarkan setiap hari, sedangkan media massa yang digunakan sebagai sarana promosi adalah Kedaulatan Rakyat dan hanya dilakukan satu kali. Rumah Makan Arwana pernah melakukan promosi melalui

sponsorship yang bekerja sama dengan sabun Nouvo, susu Osami, rumah makan little B.

Bagi perusahaan ini kegiatan promosi tidak menjadi fokus utama, mengingat krisis moneter yang membuat segalanya menjadi mahal termasuk biaya untuk promosi. Sehingga rumah makan Arwana ini tidak terlalu gencar dalam melakukan promosi. Menurut General Manajer rumah makan Arwana, promosi hanyalah sebagai fasilitas yang dipakai untuk menimbulkan *image* di benak calon konsumen. Yang diutamakan oleh perusahaan adalah kualitas perusahaan yaitu pelayanan dan fasilitas.

