

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Sejarah Singkat Usaha Ria Catering

Usaha Ria Catering merupakan usaha yang bergerak dalam bidang makanan. Di mulai pada sejak tahun 1985 di kota Pekanbaru, usaha ini dimulai dari sebuah usaha keluarga Hj. Teuku Ratna Fauziah yang berprofesi sebagai pegawai negeri sipil di salah satu instansi pemerintahan. Dengan dibantu dukungan dari keluarga dan suaminya H. Waginmanhar mereka berkeinginan untuk mencari usaha sampingan sebagai penambah penghasilan mereka. Dengan diawali dari usaha kecil-kecilan dan menghandalkan peralatan yang seadanya, dan pada saat itu tenaga-tenaga kerja yang membantu dalam kegiatan produksi adalah anggota keluarga dan tetangga. Dan pada tahun 1986 usaha kecil-kecilan ini berubah nama menjadi usaha Ria Catering. Dengan kegigihan serta kesabaran kini Ria Catering menjadi sebuah usaha yang maju dan cukup terkenal di kota Pekanbaru.

Pada mula awal langkah mereka ibu Hj. Teuku Ratna Fauziah mendapat kepercayaan dari kantor DPR kota Pekanbaru, untuk memberikan Ria Catering kesempatan dalam memasak makanan untuk acara rapat di kantor DPR, dengan syarat masakan yang Ria Catering masak haruslah bercita rasa melayu. Setelah berhasil memenuhi pesanan pada kantor DPR tersebut, maka pada saat itulah Ria

Catering mulai di kenal di instansi instansi pemerintah kota Pekanbaru. Dan membuat Ria Catering menjadi catering yang berciri khas masakan melayu.

4.2 Struktur Organisasi usaha Ria Catering

Struktur organisasi pada setiap perusahaan tidaklah sama, hal 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. Dimana struktur organisasi dibuat dalam rangka mencapai tujuan perusahaan dan struktur organisasi itu dibuat secara formal mengelompokkan dan mengatur serta membagi-bagi tugas diantara anggota perusahaan. Suatu organisasi tercipta akibat adanya sekelompok orang yang dapat bekerjasama untuk pencapaian suatu tujuan tertentu. Pencapaian tujuan yang telah ditetapkan oleh perusahaan tidaklah dilakukan secara sendiri oleh perusahaan melainkan dilakukan secara bersama-sama dan terkoordinir melalui orang-orang yang ada, dimana masing-masing orang tersebut bekerja menurut bidang dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Untuk itu diperlukan suatu organisasi.

Dan yang lebih jelasnya maka dapat dikatakan bahwa organisasi adalah bentuk dari setiap perserikatan manusia untuk mencapai suatu tujuan yang telah disetujui bersama-sama. Organisasi merupakan suatu proses interaksi, yaitu adanya hubungan antara fungsi wewenang dan tanggung jawab atas setiap orang terhadap pekerjaannya yang dibebankan kepada anggota organisasi tersebut. Sebagai suatu

proses interaksi, kata orang bersifat hidup, berkembang dan bergerak. Jadi organisasi tidaklah mati atau statis.

Dengan demikian tentunya dapat kita ketahui bahwa organisasi itu terdiri dari sekelompok orang-orang yang bekerjasama untuk mencapai tujuan bersama.

Ada tiga ciri sifat dari organisasi yaitu :

1. Adanya sekelompok orang-orang
2. Disetiap antar hubungan terjadi dalam suatu kerjasama yang harmonis.
3. Kerjasama yang dilakukan didasarkan atas hak, kewajiban dan tanggung jawab masing-masing.

Berbagai cirri-ciri tersebut harus saling terkait antar satu dengan yang lainnya sehingga membentuk rantai kegiatan dalam mencapai sasaran perusahaan. Maka dalam pengertian organisasi ini dapat dinyatakan sistem saling berpengaruh antar orang dalam sekelompok yang bekerjasama untuk mencapai tujuan tertentu.

Dalam pengertian ini organisasi dianggap sebagai pengelompokkan aktivitas yang diperlukan untuk organisasi secara horizontal dan vertikal. Agar fungsi suatu organisasi terlaksana dan bermakna sebagaimana yang diharapkan maka perlu adanya pembagian tugas dan wewenang secara tegas dan jelas. Bentuk dari pembagian tugas dan wewenang yang merupakan implementasi, yang mana selanjutnya dituangkan dalam struktur yang diartikan sebagai hubungan antar fungsi dan aktifitas dalam

organisasi, sehingga dapat jelas organisasi-organisasi dimaksud. Jadi dengan demikian, struktur organisasi adalah merupakan kerangka antar hubungan satuan-satuan organisasi yang didalamnya terdapat pejabat, tugas dan wewenang yang masing-masing mempunyai peranan tertentu dalam kesatuan yang utuh. Struktur organisasi yang baik harus memenuhi syarat efektif dan efisien.

Dimana suatu organisasi dapat dikatakan efektif apabila struktur tersebut dapat memberikan sumbangan pemikiran dari setiap individu yang ada dalam mencapai sasaran organisasi. Sedangkan struktur organisasi yang efisien adalah memudahkan dalam mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan dengan biaya yang minimum.

Dengan struktur organisasi yang efisien ini diharapkan dapat terhindar dari terjadinya pemborosan atau kecerobohan, sehingga dapat memberikan kepuasan kerja, mempunyai garis otoritas yang jelas dan tuntutan yang wajar akan tanggung jawab, mengizinkan setiap individu untuk dapat berpartisipasi dalam memecahkan persoalan-persoalan yang ada, memberikan ketentuan tentang status serta juga memberikan kesempatan pengembangan pribadi.

Setiap perusahaan tentunya mempunyai struktur organisasi yang mana struktur organisasi itu diharapkan dapat mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan oleh perusahaan itu sendiri. Bentuk struktur organisasi yang dilakukan oleh Ria

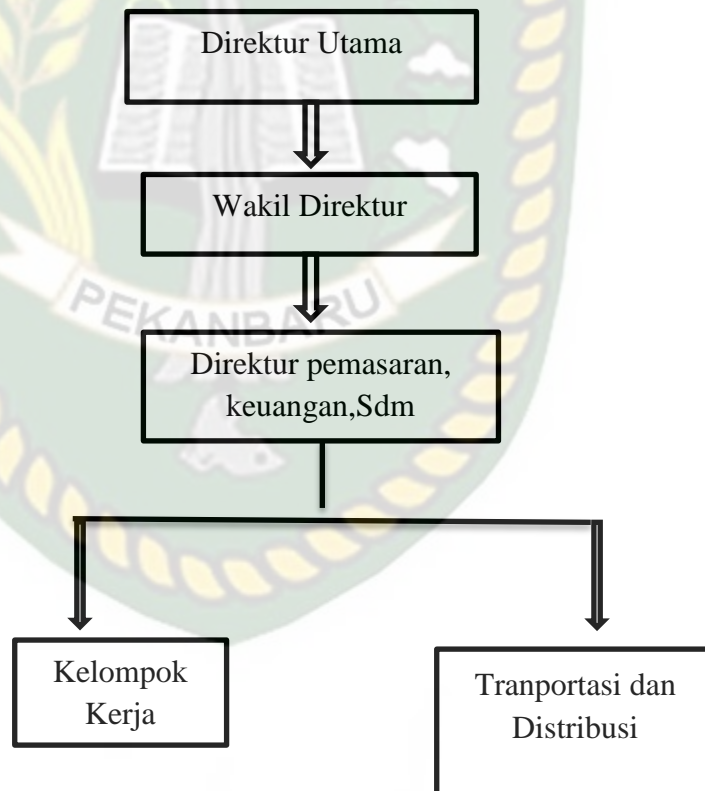
Catering Pekanbaru merupakan berbentuk lin (garis) yang dipakai oleh seorang direktur utama yang mempunyai garis komando sepenuhnya kepada bawahannya.

Dimana direktur merupakan pimpinan tertinggi dalam perusahaan yang mempunyai tugas menetapkan dan kebijaksanaan-kebijaksanaan perusahaan.

Gambar 4.1

Struktur Organisasi

Ria Catering Pekanbaru



1. Direktur Utama (owner)

Sebagai pimpinan sekaligus pemilik dia memegang kekuasaan penuh atas segala pengambilan keputusan

2. Wakil Direktur

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

3. Direktur Keuangan dan Perpajakan

Bertanggung jawab sebagai pengelolaan pengeluaran dan pemasukan yang ada dalam perusahaan.

4. Direktur Pembinaan Sumber Daya Manusia

Bertanggung jawab untuk mengontrol bagaimana kualitas tenaga kerjayang ada.

5. Direktur Pemasaran dan Pelayanan

Bertanggung jawab untuk melakukan kegiatan promosi baik itu dalam media surat kabar ataupun memberikan info langsung kepada konsumen.

6. Kelompok Kerja Teknis

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

7. Kelompok kerja peralatan

Bertanggung jawab untuk menyediakan segala peralatan yang dibutuhkan oleh perusahaan demi menunjang berlangsungnya kegiatan produksi yang maksimal.

8. Kelompok kerja penataan produksi

Bertanggung jawab untuk menata makanan-makanan yang ada agar terlihat menarik dimata konsumen,serta menjaga kebersihan dari setiap kemasan yang telah diproduksi.

9. Kelompok kerja tata usaha

Betanggung jawab sebagai penata ruang komando serta bertugas menyelesaikan segala kegiatan administrasi didalam perusahaan.

10. Kelompok kerja Cleaning service

Bertanggung jawab sebagai petugas yang menjaga kebersihan dan kerapian kantor.

11. Kelompok kerja transportasi dan distribusi

Bertanggung jawab sebagai orang yang mengatur kegiatan distribusi produksi dan mengantar pesanan kepada konsumen langsung.

4.3 Aktivitas Usaha Ria Catering

Agar aktivitas perusahaan dapat berjalan dengan lancar, maka perusahaan membuat perencanaan produksi terlebih dahulu berdasarkan jumlah pesanan (order) yang diterima oleh perusahaan. Langkah pertama yang dilakukan perusahaan dalam kegiatan produksi ini yaitu yang mana bagian produksi terlebih dahulu menerima nota pesanan dari bagian pemasaran. Kemudian bagian umum mencatat serta membeli langsung ke pasar bahan-bahan apa saja yang diperlukan. Dan setelah proses penyediaan bahan baku selesai maka proses selanjutnya yang harus dilakukan oleh perusahaan adalah mengolah semua bahan baku tersebut menjadi berbagai macam makanan sesuai dengan pesanan konsumen yang dilakukan oleh kelompok kerja masak. Pada bagian ini kelompok kerja penataan langsung turun tangan dalam melakukan penataan makanan dan pengendalian kualitas demi menjaga mutu dari produk tersebut.

Setelah proses pengolahan menjadi hidangan yang dipesan, terlebih dahulu dilakukan tes dari segi citra rasa, tampilan menu, dan kebersihan sampai dinyatakan siap untuk dikemas dan dikirim kepada konsumen. Dan proses ini dilakukan pada hari yang sama sewaktu pesanan akan diambil. Rata-rata pesanan yang diambil pada siang hari atau sore hari sehingga pengolahan makanan dapat dilakukan pada pagi hari.

Dimana dengan cara ini hidangan dapat disajikan secara hangat dan baru agar lebih nikmat ketika disantap. Kecuali pesanan konsumen akan diambil pada pagi hari sehinggal pengolahan akan dilakukan pada malam hari atau sore hari pada hari sebelumnya.

Dengan dilakukannya aktivitas produksi yang sangat teliti tentunya akan menjamin kualitas dari setiap produk yang diciptakan perusahaan, semuanya bertujuan agar konsumen merasa puas setelah mengkonsumsi produk yang perusahaan ciptakan.