



Universitas Katolik Parahyangan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi UNGGUL

SK BAN-PT No. 1598/SK/BAN-PT/AK-ISK/S/III/2022

**Rancangan Management Control System pada Inventory
Management di Restoran Bakoel Desa**

Skripsi

Oleh
Divina Bahder
6081801188

Bandung
2022



Universitas Katolik Parahyangan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi UNGGUL

SK BAN-PT No. 1598/SK/BAN-PT/AK-ISK/S/III/2022

**Rancangan Management Control System pada Inventory
Management di Restoran Bakoel Desa**

Skripsi

Oleh

Divina Bahder

6081801188

Pembimbing

Agus Gunawan, S.Sos., B.App.Com., MBA., M.Phil., P.hD

Bandung

202

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Divina Bahder
Nomor Pokok : 6081801188
Judul : Rancangan *Management Control System* pada *Inventory Management* di Restoran Bakoel Desa

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Selasa, 21 Juni 2022
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji
Ketua sidang merangkap anggota
Fransiska Anita Subari, S.S., M.M.

:  _____

Sekretaris
Agus Gunawan, S.Sos., B.App.Com., MBA., M.Phil., P.hD :

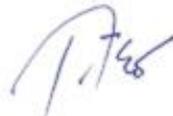
 _____

Anggota
Marihhot Tua Effendi Hariandja Drs., M.Si

 _____

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si

Pernyataan

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Divina Bahder

NPM : 6081801188

Jurusan/Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Rancangan *Management Control System* pada *Inventory Management* di Restoran Bakoel Desa

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 15 Juni 2022



Divina Bahder

Abstrak

Nama : Divina Bahder

NPM : 6081801188

Judul : Rancangan *Management Control System* pada *Inventory Management* di Restoran Bakoel Desa

Perkembangan Sistem informasi manajemen dalam era digital terus berkembang pesat. Sistem informasi manajemen layaknya alat / perangkat yang dapat memindahkan data dan mengelola informasi yang dihasilkan. Sehingga, perkembangan sistem informasi manajemen tidak asing untuk kalangan industri bisnis *F&B (Food and Beverages)* salah satunya Restoran Bakoel Desa yang membutuhkan sistem informasi manajemen yang tepat karena mempunyai permasalahan dalam dapur yang sering membuat menu baru dan terkadang tidak sesuai dengan kebutuhan dan keinginan yang diinginkan oleh masyarakat sehingga seringkali menjual makanan yang akhirnya masyarakat tidak begitu tertarik dan tidak membelinya. Karena, hanya terus menjual produk dan akibatnya terjadi kerugian karena banyaknya bahan baku yang sudah terbeli untuk membuat produk (makanan dan minuman) tersebut namun terbuang sia-sia. Maka dari itu, Restoran Bakoel Desa membutuhkan sistem kontrol yang mampu mengontrol target *Expenditure Cycle* agar tidak menekan pengeluaran sekecil mungkin, namun disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan.

Untuk jenis penelitian menggunakan metode kualitatif dengan deskriptif analitis. Lalu, untuk metode penelitian menggunakan studi kasus. Serta, Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, dokumen, dan *focus discussion group*. Maka untuk, Teknik analisis data menggunakan *Business Process Modelling and Nation (BPMN)* untuk menggambarkan proses bisnis atau alur kinerja Restoran Bakoel Desa secara mendetail. Lalu, terdapat *Planning, Organizing, Actuating, and Controlling (POAC)* yang merupakan fungsi manajemen bisnis yang mengatur jalannya kegiatan di dalam restoran. Serta, ada *Key Performance Indicator (KPI)* yang merupakan alat penilaian untuk menilai kinerja karyawan dan pihak *eksternal*.

Berdasarkan hasil analisis masalah, agar Restoran Bakoel Desa dapat mengontrol *Expenditure Cycle* agar tidak berlebihan maka bisa menggunakan *Management Control System* dan dibagi kedalam empat *core activity* yaitu divisi marketing, dapur, divisi pembelian, divisi gudang dan ada *support activity* yaitu divisi hrd. Lalu, akan diterjemahkan ke dalam empat KPI yaitu untuk divisi marketing yang bertanggung jawab untuk melakukan *market research*, penetapan harga & strategi pemasaran, serta melakukan promosi lalu hasil penelitian akan diberikan ke dapur. Lalu, terdapat divisi pembelian yang bertanggung jawab kepada pembelian bahan baku dengan menganalisis dan mencari *supplier*, melakukan pemesanan bahan baku, merekap pembelian dan melakukan pembayaran. Divisi gudang yang akan menerima bahan baku dan melakukan *quality control* bahan baku serta melakukan *inventory management* untuk setiap bahan baku. Serta, terdapat divisi hrd sebagai *support activity* yang bertanggung jawab kepada perekrutan pegawai sampai proses untuk melakukan promosi atau demosi karyawan di restoran Bakoel Desa.

Abstract

Name : Divina Bahder
NPM : 6081801188
Title : *Management Control System Design for Inventory Management at Bakoel Desa Restaurant*

The development of management information systems in the digital era continues to grow rapidly. Management information systems are like tools that can move data and manage the resulting information. Thus, the development of management information systems is not foreign to the F&B (Food and Beverages) business industry, one of which is Bakoel Desa Restaurant which requires a proper management information system because it has problems in the kitchen which often creates new menus and sometimes does not match the desired needs and desires. by the community so that they often sell food that people are not interested in and don't buy it. Because they only continue to sell products and as a result, there is a loss because many of the raw materials that have been purchased to make these products (food and beverages) are wasted.

Therefore, Bakoel Desa Restaurant needs a control system that is able to control the Expenditure Cycle target so that it does not reduce expenses as small as possible, but is adjusted to the needs of the company. For this type of research using qualitative methods with analytical descriptive. Then, for the research method using case studies, as well as, data collection techniques using interviews, documents, and focus group discussion. So, the data analysis technique uses Business Process Modeling and Nation (BPMN) to describe the business process or performance flow of Bakoel Desa Restaurant in detail. Then, there is Planning, Organizing, Actuating, and Controlling (POAC) which is a business management function that regulates the activities in the restaurant. In addition, there is a Key Performance Indicator (KPI) which is an assessment tool to assess the performance of employees and external parties.

Based on the results of the problem analysis, so that Bakoel Desa Restaurant can control the Expenditure Cycle so that it is not excessive, it can use the Management Control System and is divided into four core activities, namely the marketing division, kitchen, purchasing division, warehouse division and there is a support activity, namely the HR division. Then, it will be translated into four BPMNs, namely for the marketing division which is responsible for conducting market research, pricing & marketing strategies, as well as conducting promotions (to find out what the customer wants and needs) and the results of the research will be given to the kitchen. Then, there is a purchasing division that is responsible for purchasing raw materials by analyzing and finding suppliers, placing orders for raw materials, recapitulating purchases, and making payments. The warehouse division will receive raw materials and carry out quality control of raw materials and carry out inventory management for each raw material. In addition, there is an HR division as a support activity that is responsible for employee recruitment to the process of promoting or demoting employees at Bakoel Desa restaurant.

KATA PENGANTAR

Segala hormat dan puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala karunia dan berkat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Rancangan Management Control System* pada Restoran Bakoel Desa”. Penulisan skripsi ini berdasarkan pada mata kuliah Sistem Informasi Manajemen yang diajarkan pada Program Studi Administrasi Bisnis.

Skripsi ini dibuat penulis untuk memenuhi syarat mengikuti Ujian Sidang Jenjang Sarjana (S1) dan untuk memperoleh gelar sarjana Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Katolik Parahyangan. Skripsi ini juga diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi para pembaca, pebisnis jasa terutama salon, dan dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya.

Tidak ada sesuatu yang sempurna di dunia ini, begitu pula skripsi ini. Walaupun telah dibuat sebaik-baiknya, masih terdapat kekurangan karena terbatasnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, penulis menerima secara terbuka segala macam kritik dan saran yang dapat menutupi kekurangan tersebut.

Pembuatan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari pihak-pihak yang selalu mendukung, memberikan bimbingan serta masukan kepada penulis. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak terkait yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung, yaitu kepada :

1. Kepada kedua orang tua dan adik saya yang selama ini memberikan dukungan, doa, motivasi dalam hidup penulis.

2. Kepada owner dan seluruh karyawan dari Restoran Bakoel Desa atas waktu, tenaga, informasi, dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar.

3. Bapak Dr. Agus Gunawan, S.Sos., B.App.Com., MBA., M.Phil selaku dosen pembimbing penulis yang telah banyak memberikan masukan dan pengetahuan baru bagi penulis dalam penulisan skripsi dan selama saya berkuliah di UNPAR. Serta, telah meluangkan waktu dan tenaga yang sangat bermanfaat untuk menyelesaikan skripsi ini. Dan, Bapak Marihot Tua Effendi & Ibu Fransiska Anita sebagai dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan pada saat sidang.

4. Bapak Yoke Pribadi Kornarius, S.AB., M.Si. selaku Ketua Program Studi Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Parahyangan dan dosen mata kuliah Sistem Informasi Manajemen hingga pada pengerjaan skripsi yang telah banyak membuka pikiran penulis dan memberikan pengetahuan dan pengalaman berharga bagi penulis.

5. Kepada seluruh dosen pengajar Program Studi Administrasi Bisnis yang telah memberikan segala ilmu, pengetahuan, dan pengalaman kepada penulis.

6. Kepada Meishella Deviana, Kezia Liando, Jennifer Goenawan, Gloria Tesalonika, Nathania Susan, Stani Sahala, dan Karentifa Nabila yang selalu ada dan memberikan bantuan, dukungan, semangat, motivasi, pengalaman, kebersamaan di masa perkuliahan sehingga penulis melewati proses perkuliahan dengan baik.

7. Kepada Adinda Safira, Nabila Sekarani, dan Yesianta yang memberikan semangat, dukungan, hiburan kepada penulis.

8. Kepada Tesselonika Sijabat, Dede Felix, Nadya Octavia, Claudio Octarel, Evan Sava,

dan Aditya Putra yang memberikan semangat, doa, dukungan, kekompakan, dan hiburan kepada penulis.

9. Kepada Felicya Jocelyn teman seperjuangan skripsi management control system yang telah berjuang bersama dalam penyusunan skripsi ini.

10. Dan kepada teman-teman administrasi bisnis angkatan 2018 yang telah menemani penulis selama masa perkuliahan.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari terdapat kekurangan dan kelebihan dari skripsi ini. Oleh sebab itu, penulis dengan lapang dada menerima bentuk kritik dan saran tentang skripsi ini untuk mencapai kesempurnaan skripsi ini bagi penulis dikemudian hari.

Daftar Isi

Abstrak	iii
Abstract	iv
KATA PENGANTAR	v
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Bagan	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Objek Penelitian	4
1.4.1 Profil Perusahaan	4
1.4.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
1.4.3 Struktur Organisasi Perusahaan	5
1.4.4 Lokasi Perusahaan	8
1.4.5 Produk/ Jasa yang Dihasilkan Perusahaan.....	9
BAB II.....	10
KERANGKA PEMIKIRAN DAN METODOLOGI.....	10
2.1 <i>Transaction Processing System (TPS)</i>	10
2.2 <i>Management Information System (MIS)</i>	13
2.3 <i>Management Control System (MCS)</i>	14
2.3.1 <i>Cost Variants</i>	17
2.3.2 <i>Key Performance Indicator (KPI)</i>	18
2.3.3 <i>Key Result Indicator (KRI)</i>	20
2.4 <i>Business Process Modeling Notation (BPMN)</i>	20
2.5 <i>Inventory Control</i>	26

2.6 Raw Material Inventory Function	26
2.7 Raw Material Inventory Costs.....	27
2.8 First In First Out (FIFO)	28
2.8.1 Raw Material Lead Time	29
2.8.2 Raw Material Purchase	30
2.8.3 Raw Material Monitoring	32
2.8.4 Stock Opname.....	33
2.9 Theoretical framework	33
2.9.1 Jenis penelitian.....	35
2.9.2 Instrumentasi penelitian.....	36
2.9.3 Teknik Pengumpulan Data.....	38
BAB III	39
HASIL DAN TEMUAN	39
3.1 Hasil <i>Business Process Modeling Notation</i> Bakoel Desa (Level 0)	39
3.1.1 BPMN Marketing (Level 1)	42
1.1 Menganalisis dan Menetapkan Target Pasar	42
1.2 Merancang Startegi Pemasaran dan Penetapan Harga	43
1.3 Menganalisis dan Mengevaluasi Hasil Strategi Pemasaran	44
1.3.1 Tidak Melakukan Promosi.....	44
1.3.2 Melakukan Promosi	45
1.4 Laporan Pencapaian <i>Target Sales</i>	46
3.1.1 <i>Planning, Organizing, Controlling, and Actuating Marketing</i> (Level 1)...	46
3.1.2 <i>Planning, Organizing, Controlling, and Actuating Marketing</i> (Level 2) ...	51
3.1.3 <i>Key Performance Indicator (Marketing)</i>	58
B. BPMN Purchasing (Level 1)	66
3.2.1 <i>Planning, Organizing, Controlling, and Actuating Purchasing</i> (Level 1)..	68
3.2.2 <i>Planning, Organizing, Controlling, and Actuating Purchasing</i> (Level 2)..	76
3.2.3 <i>Key Performance Indicator (Purchasing)</i>	84

C. <i>BPMN Inventory (Level 1)</i>	109
3.3.2 <i>Planning, Organizing, Controlling, and Actuating Inventory (Level 2)</i> ...	116
3.3.3 <i>Key Performance Indicator (Inventory)</i>	121
D. <i>BPMN HRD (Level 1)</i>	142
3.4.1 <i>Planning, Organizing, Controlling, and Actuating HRD (Level 1)</i>	145
3.4.2 <i>Planning, Organizing, Controlling, and Actuating HRD (Level 2)</i>	152
3.4.3 <i>Key Performance Indicator (HRD)</i>	159
BAB IV	165
KESIMPULAN AKHIR, REKOMENDASI, DAN IMPLIKASI	165
4.1 Kesimpulan.....	165
4.2 Rekomendasi	166
4.3 <i>Implikasi</i>	167
<i>References</i>	

Daftar Gambar

Gambar 1.1 Penyajian Makanan dan Minuman Restoran Bakoel Desa	9
Gambar 2. 1 <i>Revenue Cycle</i>	11
Gambar 2. 2 <i>Expenditure Cycle</i>	11
Gambar 2. 3 <i>The Data Processing Cycle</i>	12
Gambar 2. 4 <i>Flow Diagram: Ordering Materials, Supplies, and Services</i>	30

Daftar Tabel

Table 2. 1 Elemen BPMN	25
Table 2. 2 Instrumen Penelitian	38
Table 3. 1 POAC Marketing Level 1	49
Table 3. 2 POAC Marketing Level 2	55
Table 3. 3 KPI Marketing.....	63
Table 3. 4 POAC Pembelian Level 1	73
Table 3. 5 POAC Pembelian Level 2	81
Table 3. 6 KPI Pembelian	106
Table 3. 7 POAC Gudang Level 1	113
Table 3. 8 POAC Gudang Level 2	119
Table 3. 9 KPI Gudang.....	138
Table 3. 10 POAC HRD Level 1	150
Table 3. 11 POAC HRD Level 2	157
Table 3. 12 KPI HRD.....	163

Daftar Bagan

Bagan 3. 1 BPMN Level 0.....	39
Bagan 3. 2 BPMN Marketing Level 1	42
Bagan 3. 3 BPMN Pembelian Level 1	66
Bagan 3. 4 BPMN Gudang Level 1	109
Bagan 3. 5 BPMN SDM Level 1	142

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan Sistem informasi manajemen dalam era digital terus berkembang pesat. Sistem informasi manajemen layaknya alat yang dapat memindahkan data dan mengelola informasi yang dihasilkan. Sistem informasi manajemen sudah akrab bagi kalangan industri yang terlibat dalam pengelolaan sebuah perusahaan dan dunia bisnis. Seiring dengan semakin berkembang dan canggihnya teknologi, manajemen pun secara sistematis dan otomatis terintegrasi menggunakan program dan perangkat komputer seperti yang berbasis *website*. Oleh karena itu, sistem informasi manajemen menjadi sebuah kemajuan bagi perkembangan manajemen di sektor usaha salah satunya adalah restoran.

Industri restoran menjadi industri paling lama dalam sebagian sektor bisnis yang menjadi tempat pelayanan dalam memenuhi kebutuhan utama manusia yaitu makanan dan minuman. Sehingga, dalam bisnis restoran bisa ditemukan adanya sejumlah masalah yang terkait baik *internal* maupun *eksternal* yang harus ditangani dengan baik. Salah satunya di Restoran Bakoel Desa yang merupakan restoran Indonesia *seafood* yang terletak Jl. Pluit Indah Raya No. 19, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara. Produk yang ditawarkan oleh Restoran Bakoel Desa adalah makanan laut (*seafood*) dan makanan khas Indonesia. Dalam menjalankan bisnis restaurant, Bakoel Desa mempunyai 15 karyawan yang siap memberikan pelayanan terbaik untuk *customer*.

Namun, manajemen Restoran Bakoel Desa sering terjadi kesalahpahaman akibat adanya manajemen yang kurang teratur seperti bagian dapur yang sering membuat menu baru dan terkadang tidak melihat kepada kebutuhan dan keinginan yang diinginkan oleh masyarakat sehingga seringkali menjual makanan yang akhirnya masyarakat tidak begitu tertarik dan tidak membelinya. Karena, hanya terus menjual produk dan akibatnya terjadi kerugian karena banyaknya bahan baku yang sudah terbeli untuk membuat produk (makanan dan minuman) tersebut namun terbuang sia-sia. Untuk memperbaiki manajemen yang kurang baik, dibutuhkan alat *control* yang dapat mengontrol seluruh kegiatan dalam restoran dengan tujuan alat *control* ini dapat membantu siklus pengeluaran (*expenditure cycle*) dapat berjalan secara teratur dan bertahan.

Maka, ada empat *core activity* dan *support activity* yang menjadi tombak dalam berjalannya Bakoel Desa yaitu divisi marketing, dapur, divisi pembelian, serta divisi gudang sebagai *core activity* dan divisi Hrd sebagai *support activity*. Bahwa, dalam divisi marketing banyak bertanggung jawab untuk melakukan *market research, planning and development*, serta *promotion*. Divisi marketing akan melakukan target pasar yang berguna untuk melihat keinginan dan kebutuhan masyarakat. Lalu, ada *planning* dan *development* berfungsi sebagai pedoman apa saja target yang harus dicapai oleh restaurant Bakoel Desa. Serta, untuk promosi agar masyarakat tertarik untuk makan di Restoran Bakoel Desa. Sehingga, hasil dari target pasar yang didapatkan oleh divisi marketing menjadi acuan untuk dapur agar mempersiapkan menu yang memang sesuai dengan selera masyarakat dan menggunakan bahan baku sesuai kebutuhan.

Maka, divisi *purchasing* dan *inventory* akan mengikuti perintah dari dapur dengan divisi *purchasing* bertanggung jawab kepada pembelian bahan baku dan akan mencari *supplier* yang

cocok untuk menyediakan bahan baku yang sesuai dengan kebutuhan di dapur. Lalu, divisi *inventory* setelah menerima bahan baku dari *supplier* langsung bertanggung jawab penempatan dan pengaturan bahan baku di dalam *inventory* untuk meningkatkan *efisiensi*, *efektivitas*, dan kualitas dari seluruh bahan baku. Maka, adanya *Inventory* manajemen yang baik dibutuhkan *management control system* yang baik karena dengan sistem ini, staff gudang tidak perlu menghabiskan banyak waktu untuk mencatat, memonitor, dan mengatur *inventory* secara berkala. Lalu, agar seluruh kegiatan dari empat *core activity* dapat berjalan lancar dibutuhkan *support activity* yaitu Divisi HRD yang membantu melakukan rekrutmen karyawan sesuai dengan *job desc* dan *job specification* dari setiap divisi. Untuk mencapai itu semua maka penulis akan membuat rancangan *manajemen control system* dengan *Inventory management* pada restoran Bakoel Desa.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka yang akan dirumuskan sebagai pokok persoalan yang akan dibahas dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Apa alat ukur yang menjadi penilaian kinerja yang sesuai untuk ke-empat *core activity* tersebut?
2. Bagaimana rancangan *manajemen control system* untuk *marketing*, *purchasing*, gudang, dan HRD yang sesuai untuk Restoran Bakoel Desa?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi permasalahan yang sudah diuraikan, tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Menjelaskan bagaimana penilaian kinerja untuk setiap divisi yang bisa diterapkan di Restoran Bakoel Desa
2. Membuat standarisasi yang mampu dipenuhi internal perusahaan untuk membantu aktivitas proses Restoran Bakoel Desa
3. Menyiapkan proses yang mampu menghindari kekeliruan kinerja karyawan di Restoran Bakoel Desa

1.4 Objek Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti memilih objek penelitian yaitu restoran indonesia *seafood* yaitu Bakoel Desa dengan fokus kepada *inventory management* bahan baku dari Restoran Bakoel Desa.

1.4.1 Profil Perusahaan

Bakoel desa merupakan *restaurant seafood* dan indonesia *cuisine* yang berdiri pada tanggal 8 Agustus 2018. Pada awalnya, Bakoel Desa merupakan restoran yang mempunyai tempat pemancingan yang berada di daerah Tangerang. Dan akhirnya membuka cabang keduanya dengan tempat makan nuansa *modern* di daerah pluit dan menampilkan restoran dengan menu makanan indonesia dan *seafood* yang bervariasi. Saat ini, karyawan yang dimiliki berjumlah 15 orang, dan jam kerja restoran di buka dari jam 11.00 sampai 21.00 WIB.

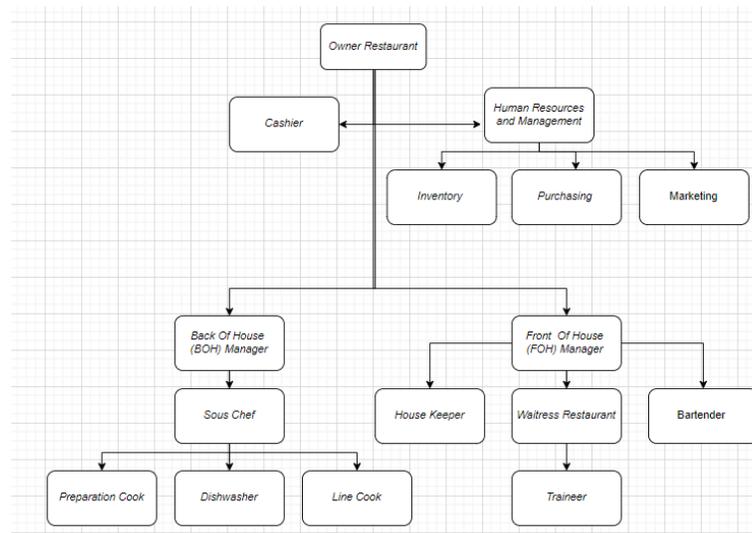
1.4.2 Visi dan Misi Perusahaan

Bahwa visi dari Restoran Bakoel Desa yaitu melebarkan sayap di kanca internasional supaya makanan-makanan khas Indonesia dikenal dunia serta menambah cabang restoran lagi dengan konsep yang lebih modern dengan menyajikan makanan khas Indonesia yang *authentic*. Sedangkan, misi dari Restoran Bakoel Desa adalah menyajikan makanan khas Indonesia dengan harga yang terjangkau, memberikan pelayanan yang terbaik dan bersahabat, serta memberikan suasana yang bersih, asri dan nyaman bagi *customer*.

1.4.3 Struktur Organisasi Perusahaan

Bahwa di dalam perusahaan, terdapat berbagai *individu* yang membantu dalam mengembangkan perusahaan ini dengan menguraikan berbagai kegiatan -kegiatan tertentu yang diarahkan untuk mencapai visi dan misi perusahaan. Kegiatan ini mencakup aturan, peran, dan tanggung jawab. Pada umumnya, pemahaman tentang ketergantungan dari setiap individu dan kebutuhan mereka untuk beradaptasi dengan situasi dan perubahan sangat penting untuk kesuksesan perusahaan sehingga dibutuhkannya struktur perusahaan.

Struktur perusahaan mempunyai banyak manfaat seperti pengambilan keputusan yang lebih cepat karena berbagai divisi dalam perusahaan dapat berkomunikasi dengan lebih efektif, dan komunikasi keseluruhan perusahaan juga akan berpengaruh secara *positif*. Ini kemudian akan mengarah pada pengambilan keputusan yang lebih cepat. Dengan kata lain, arus informasi dengan struktur perusahaan dapat digunakan untuk mendorong pengambilan keputusan yang lebih cepat. Di Restoran Bakoel Desa, terdapat berbagai divisi yang mempunyai tugas dan kewajiban yaitu sebagai berikut :



Bagan 1. 1 Struktur Organisasi Restoran Bakoel Desa

Berdasarkan dari struktur organisasi Restoran Bakoel Desa terdapat beberapa *job desk* dari masing-masing pekerjaan, sebagai berikut :

- *Owner* Restoran / Pemilik : Membuat keputusan dan mengawasi seluruh kegiatan operasional dalam restoran dan membantu bagian *cashier* untuk melakukan transaksi dengan *customer*. Serta, melakukan seleksi karyawan dan rekrutmen untuk posisi di bagian *internal* restaurant yaitu *inventory*, *purchasing*, dan *marketing* atau untuk pekerjaan bagian BOH dan FOH.
 - *Cashier* : Membantu *customer* untuk melakukan transaksi atau pembayaran setelah makan, membantu proses reservasi tempat, serta membantu merekap penjualan harian.
 - *Human Resources and Management* : Membantu proses melakukan rekrutmen karyawan dan melakukan pelatihan karyawan serta menentukan gaji karyawan sesuai dengan pekerjaannya.

- *Inventory* : Melakukan *controlling* dan penyimpanan bahan baku dengan baik.
- *Purchasing* : Berhubungan langsung dengan *supplier* dan *distributor* untuk pembelian bahan baku serta bentuk kerjasama lainnya
- *Marketing* : Melakukan *market research* terkait keinginan pasar, *planning and development*, serta promosi untuk meningkatkan *value* dari Restoran Bakoel Desa
- ❖ BOH (*Back Of House*) : Melakukan pekerjaan di belakang layar atau mengerjakan *job desknya* secara tidak terlihat (dapur). *Back of House* merupakan tumpuan dalam perusahaan karena mensupport kegiatan perusahaan dengan tetap menjaga *internal control* yang berkualitas, mampu bekerjasama dengan FOH dan seluruh bagian dari BOH.
- ❖ *Sous Chef* : Bertugas untuk mengatur jadwal kegiatan BOH manager dan seluruh kegiatan di dapur.
 - *Preparation Cook* : Mempersiapkan dan mengukur bahan dan bumbu serta menyiapkan bahan masakan selain itu menyiapkan makanan pembuka lalu membantu chef dalam menyiapkan makanan dan memastikan semua bahan baku disimpan dengan tepat di penyimpanan dan mudah diambil.
 - *Dishwasher* : Bertanggung jawab terhadap seluruh kebersihan di dalam dapur.

- *Line Cook* : Bertanggung jawab terhadap salah satu bagian tertentu dalam masakan seperti di dalam restoran Bakoel Desa ada chef khusus sendiri untuk bagian sayur, *seafood*, dan protein.
- ❖ *FOH (Front Of House)* : Melakukan pekerjaan di depan layar dan berhubungan langsung dengan *customer*.
- ❖ *Housekeeper* : Bertugas untuk menjaga kebersihan seluruh restoran baik di dalam restoran atau di luar restoran agar terjaga kebersihannya.
- ❖ *Waitress Restaurant* : Bertugas untuk melayani *customer* yang datang ke restoran mulai saat pertama datang, sampai dengan *customer* tersebut selesai makan.
- ❖ *Bartender* : Bertugas untuk membuat dan meracik minuman baik alkohol maupun non alcohol bagi *customer*.
- *Traineer* : Bekerja secara *part time* pada waktu dan hari tertentu untuk melayani *customer* secara langsung apabila restoran sedang kekurangan *waitress*.

1.4.4 Lokasi Perusahaan

Lokasi dari Restoran Bakoel Desa ada dua tempat yaitu untuk restoran dan pemancingan Bakoel Desa berada di Muara, Teluk Naga di daerah Banten. Sedangkan, khusus untuk restaurantnya berada di jalan pluit indah daerah penjaringan di Jakarta Utara.

1.4.5 Produk/ Jasa yang Dihasilkan Perusahaan

Produk dan Jasa yang dihasilkan oleh Perusahaan Bakoel Desa dibagi menjadi dua bagian yaitu sebagai berikut :

- Pemancingan dan Restoran Bakoel Desa (Cabang Banten) : Menyediakan jasa bagi *customer* yang suka memancing berbagai jenis ikan hidup dan masakan khas Indonesia serta *seafood*.
- Restoran Bakoel Desa (Cabang Pluit) : Menyediakan masakan khas Indonesia dan *seafood*.

Terdapat, gambar menu makanan dan minuman yang disajikan oleh Restoran Bakoel Desa, sebagai berikut :



Gambar 1.1 Penyajian Makanan dan Minuman Restoran Bakoel Desa