

BAB III

PEMBAHASAN

A. Tinjauan Umum

1. Awal Terbentuknya Restoran Mie Mapan Kartini

Pada awalnya usaha ini dilakukan hanya untuk mengisi waktu kosong. Dirintis dengan berjualan mie menggunakan tenda-tenda di daerah Tambak Bayan, Pacuan Kuda dan Pasar Atom Surabaya. Setelah beberapa lama dan mie mulai dikenal banyak konsumen, maka pada tahun 1992 keluarga ini mencoba berjualan di rumah dengan memanfaatkan garasi mobil. Banyak orang menyebutnya dengan mie gereja karena letaknya di belakang gereja. Seiring berjalannya waktu usaha mie ini terus berkembang dan akhirnya mendapat sebutan mie mapan karena berada di perumahan Rungkut Mapan. Cabang pertamanya berada di Rungkut Mapan Tengah I/FB-11. Tahun 2005 Mie Mapan membuka cabang yang kedua di Baratajaya tepatnya Baratajaya XIX/51 dan cabang ketiga di Tropodo beralamatkan di Ruko Sentro Tropodo A1. Setelah pembukaan cabang kedua nama Mie Mapan di-*branding* sehingga muncul nama Warung Mapan untuk Barata dan Tropodo dengan menambah produk penyetan. Pada Maret tahun 2012 membuka cabang keempat yaitu Warung Mapan Darmo di daerah Darmo Indah Timur R-17. Cabang kelima dibuka

di Jalan Raya Wiyung 102 pada 5 Oktober 2013, cabang keenam diberi nama Kedai Mapan di Jalan Bromo No.14 dan cabang ketujuh adalah Mie Mapan Kartini.

Mie Mapan Kartini dibuka pada tanggal 12 Mei 2015 di Jalan R.A Kartini No. 16B Surabaya. Dengan adanya berbagai cabang maka diberi nama kesatuan yaitu Mapan Group dan sampai saat ini sudah generasi kedua. Konsep untuk Mie Mapan, Warung Mapan dan Kedai Mapan berbeda. Mie Mapan konsepnya untuk keluarga, Warung Mapan konsepnya untuk profesional muda dan perkantoran, dan Kedai Mapan untuk anak remaja.

Mie Mapan Katini adalah cabang ke tujuh Mie Mapan yang dibuka tanggal 12 Mei 2015 di Jalan R.A Kartini No. 16B Surabaya. Kali ini Mapan Group hadir dengan nuansa baru bukan lagi depot tetapi restoran. Lokasi ini dipilih karena berada di tengah kota Surabaya. Respon konsumen cukup baik. Banyak *customer* datang untuk mencoba cabang baru karena sudah mengenal cabang sebelumnya, namun ada juga yang benar benar perama kali datang di Mie Mapan.

2. Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi

Restoran mie keluarga nomor 1 di Indonesia

b. Misi

- 1) Mie Mapan adalah sebuah tim yang berkomitmen untuk melayani setiap orang melalui jasa pelayanan makanan
- 2) Kami menjalankan nilai-nilai budaya dalam berkerja untuk memastikan setiap orang yang berhubungan dengan kami akan memperoleh kepuasan
- 3) Kami akan selalu memberikan pelayanan yang terbaik pada setiap orang
- 4) Kami menyediakan makanan yang lezat, berkualitas, tempat yang

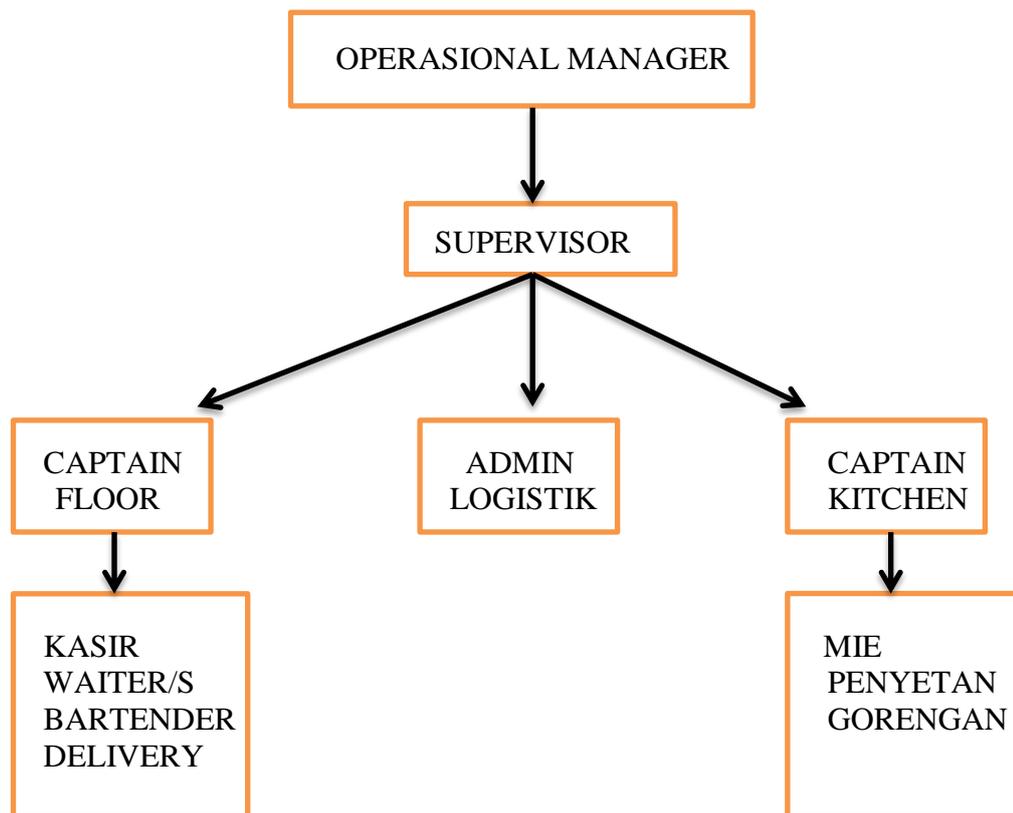


Sumber : Mie Mapan Kartini (2016)

Gambar 3.1 Restoran Mie Mapan Kartini

3. Struktur Organisasi

Mie Mapan Kartini mempunyai struktur organisasi yang mempunyai tugas, wewenang dan tanggung jawab masing-masing hanya dengan satu tujuan yaitu kepuasan pelanggan.



Sumber : Mie Mapan Kartini (2016)

Gambar 3.2 Struktur Organisasi Mie Mapan Kartini

Job Description

- a. *Manager*, bertugas melakukan inovasi-inovasi untuk meningkatkan pendapatan.
- b. *Supervisor*
 - 1) Mengarahkan dan mengendalikan bawahannya agar dapat mencapai tujuan utama.
 - 2) Bertanggung jawab untuk menjaga *standart* produk.
 - 3) Memiliki wewenang untuk mendisiplinkan karyawan sesuai peraturan yang berlaku.
- c. *Captain Floor*, bertugas mengawasi bawahannya dan melaporkan hasil kerjanya kepada *Supervisor*, dan membawahi :
 - 1) Kasir : Bertanggung jawab atas pendapatan .
 - 2) *Waiter/s* : Bertanggung jawab atas konsumen.
 - 3) *Bartender* : Bertanggung jawab menjaga kualitas minuman.
 - 4) *Delivery* : Bertanggung jawab atas produk yang dikirim sampai tujuan dalam keadaan baik.
- d. *Admin Logistic*

Bertanggung jawab atas stock barang gudang dan penginputan data pembelian dan penjualan.

e. *Captain Kitchen*

Mengawasi bawahannya dan melaporkan hasil kerjanya kepada SPV, dan membawahi :

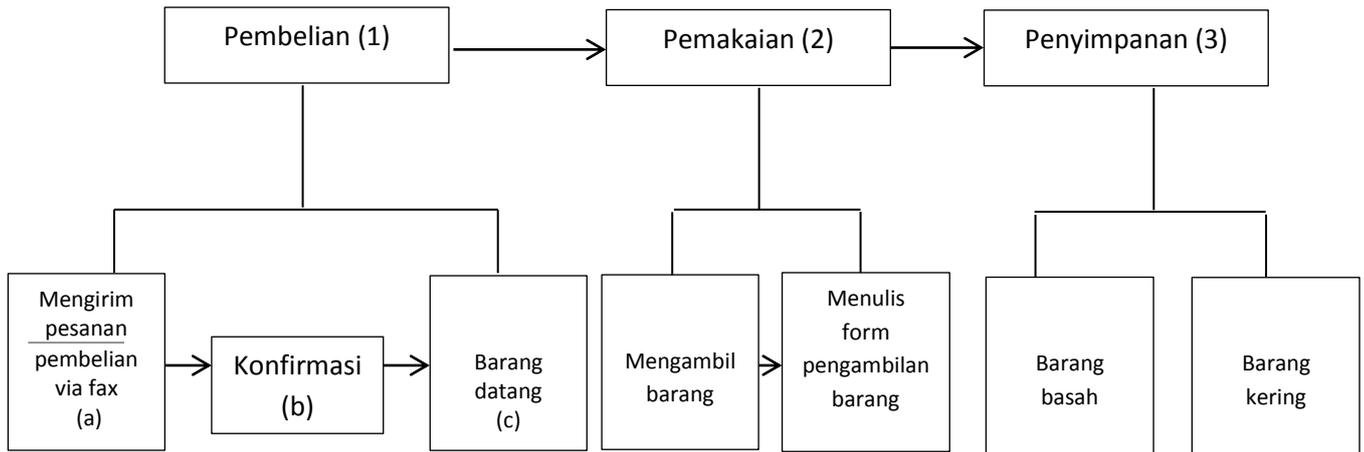
- 1) Bagian Mie: Bertanggung jawab atas kualitas rasa mie
- 2) Bagian Penyetan: Bertanggung jawab atas kualitas rasa penyetan
- 3) Bagian Gorengan (siomay goreng, bakwan goreng dan pangsit goreng): Bertanggung jawab atas kualitas rasa gorengan

4. Bidang Usaha

Mie Mapan Kartini adalah usaha yang bergerak dalam bidang kuliner menjual menu aneka mie dan penyetan sejak 4 bulan yang lalu. Berbagai rasa disajikan sesuai dengan lidah Indonesia dan harga yang terjangkau. Mie Mapan juga melayani pesan antar menu regular maupun Mapan *Box* yang cocok untuk acara *meeting*, arisan, *gathering* dan sebagainya. Selain menu yng disajikan di restoran Mapan hadir dengan produk *Froozen* yang bisa dinikmati di rumah tanpa harus datang ke Mie Mapan.

B. Pembahasan

Prosedur penerimaan bahan baku pada restoran Mie Mapan Kartini Surabaya adalah seperti *flow chart* dibawah ini :



Sumber : Mie Mapan Kartini (2016)

Gambar 3.3 Flow chart Prosedur Penerimaan Bahan Baku di Mie Mapan Katini

1. Prosedur pembelian pada restoran Mie Mapan Kartini

a. Mengirim pesanan pembelian

Pesanan pembelian dikirimkan ke pemasok sehari sebelum barang dikirim. Pesanan dikirim melalui *fax* dengan kuantitas yang diperkirakan mencukupi sampai kedatangan barang berikutnya, karena pengiriman barang dilakukan sesuai jadwal yang telah disetujui.

b. Konfirmasi

Konfirmasi dilakukan setelah pengiriman pesanan pembelian untuk memastikan pesanan sudah diterima dan barang yang dipesan *ready stock*.

c. Barang datang

Saat barang datang barang diterima oleh *captain kitchen* kemudian menyamakan antara surat pengiriman barang (SPB) dengan barang yang dikirim. Setelah pengecekan barang selesai SPB disalin di lembar penerimaan barang dan untuk selanjutnya diserahkan kepada bagian pembayaran.

2. Pemakaian Barang

Barang yang akan dipakai diambil dari gudang oleh *captain kitchen* dan *captain floor*. Pada saat pengambilan barang harus mengisi form pengeluaran barang yang selanjutnya akan digunakan untuk mencatat pengurangan persediaan barang di gudang.

3. Penyimpanan

Setelah barang diterima, barang disimpan di gudang masing-masing antara barang basah dan barang kering. Barang yang dikeluarkan dari gudang didasarkan pada metode FIFO (*First In First Out*) artinya barang yang datang paling awal digunakan terlebih dahulu, sehingga pada saat penyimpanan barang-barang yang paling lama diletakkan di bagian paling atas agar mudah dalam pengambilan saat akan digunakan.

Dalam prosedur penerimaan barang di Restoran Mie Mapan Kartini, secara garis besar sudah mengikuti langkah langkah sesuai pendapat Mulyadi (2001) sebagai berikut:

1. Prosedur pembelian meliputi:
 - a. Permintaan pembelian
 - b. Permintaan penawaran harga
 - c. Penawaran harga
 - d. Order pembelian
 - e. Penerimaan barang dari pemasok
 - f. Penyimpanan barang
 - g. Fungsi akuntansi

2. Pemakaian

Dokumen sumber yang digunakan dalam prosedur ini adalah bukti permintaan dan pengeluaran barang gudang. Bukti ini dipakai oleh bagian gudang untuk mencatat pengurangan persediaan karena pemakaian *intern*. Bukti ini digunakan oleh bagian kartu persediaan untuk mencatat berkurangnya kuantitas dan harga pokok persediaan karena pemakaian *intern*. Bukti ini juga digunakan sebagai dokumen sumber dalam pencatatan pemakaian persediaan ke dalam jurnal pemakaian bahan baku atau jurnal umum.

3. Penyimpanan

Fungsi penyimpanan adalah fungsi yang memiliki wewenang untuk menyimpan aktiva perusahaan. Fungsi penyimpanan harus dipisahkan dengan fungsi akuntansi. Tujuan pokok pemisahan fungsi ini adalah untuk mencegah dan untuk dapat dilakukannya deteksi segera atas kesalahan dan ketidakberesan dalam pelaksanaan tugas yang dibebankan kepada seseorang.

Masalah yang dihadapi penulis di Restoran Mie Mapan Kartini yaitu ketika persediaan barang *real* di gudang tidak sesuai dengan data persediaan dan seringkali keterlambatan pengiriman barang sehingga sering terjadi *sold out* menu. Berdasarkan permasalahan yang terdapat di restoran Mie Mapan Kartini maka penulis dapat memberi masukan:

1. Adanya keterlambatan pengiriman barang, agar hal tersebut tidak terjadi maka harus selalu menjaga komunikasi dengan supplier yang selama ini dirasa kurang harmonis agar kerjasama dapat menguntungkan kedua pihak.
2. Adanya selisih antara *real stock* persediaan barang di gudang dengan data persediaan, agar hal tersebut tidak terjadi maka kontrol terhadap pemakaian barang mulai dari pengambilan barang di gudang hingga pemakaian barang harus ditingkatkan dengan menunjuk seseorang yang diberi tanggung jawab penuh atas pengawasan gudang dan pencatatan persediaan.