

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Jenis Bisnis

Kantin Selera Surabaya adalah kantin yang dibuka setiap hari Senin sampai hari Sabtu dan beroperasi mulai pukul 09.00 – 15.00 serta menyediakan berbagai macam menu makan siang. Jenis usaha ini, selain bertujuan untuk memenuhi kebutuhan akan pentingnya makan siang juga untuk menambah variasi makanan yang diharapkan dapat memenuhi selera makan bagi pengunjung yang akan datang dengan menikmati berbagai macam masakan khas Surabaya.

Bagi para para pekerja yang tidak sempat menikmati makan siang di luar, mereka diharapkan dapat membeli aneka makan siang di Kantin Selera Surabaya. Kantin Selera Surabaya menyediakan pelayanan antar bagi para pekerja yang dapat dilakukan dengan melalui telpon. Hal ini akan menghemat waktu istirahat mereka sehingga mereka dapat menikmati makan siang di tempat kerjanya. Hal ini dibuktikan berdasarkan kuisioner yang disebar, dimana sekitar 69 dari 110 responden menyatakan pelayanan *delivery* sangat penting. (Lampiran 9, no. 10).

Bagi para pekerja yang gemar menikmati makan siang di luar tempat kerja, Kantin Selera Surabaya menyediakan tempat dengan ruangan yang aman, bersih, nyaman serta didekorasi sedemikian rupa serta menyenangkan untuk melewati waktu istirahat siang.

Bentuk pelayanan Kantin Selera Surabaya bukan tipe *fast food*, tetapi konsumen dilayani di meja masing-masing. Pelayan akan mendatangi konsumen untuk menanyakan menu apa yang akan dipilih. Berdasarkan hal tersebut maka Kantin Selera Surabaya berusaha untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen tersebut untuk kepuasan mereka dengan memberikan layanan yang terbaik.

4.2 Tujuan dan Manfaat Bisnis

Tujuan bisnis jangka pendek (1-3 tahun) :

- Mendapatkan laba bersih sekurang-kurangnya Rp 17 juta dari penjualan operasional dalam periode 5 bulan tahun pertama melalui sistem kerja manajemen dan organisasi kerja yang baik.
- Menarik konsumen sebanyak 105 orang/hari (asumsi setiap tahun mengalami kenaikan 10%). Para konsumen dilayani dengan standard pelayanan kantin yang memuaskan serta menyediakan promosi-promosi/ pahe-pahe (paket hemat).
- Selalu bereksperimen dalam hal variasi makanan yang ada, yaitu dengan penambahan menu sebanyak 5 menu per tahun. Hal ini merupakan suatu proses yang berkelanjutan dalam rangka memajukan usaha kantin ini.

Tujuan bisnis jangka panjang (3 tahun ke atas) :

- Dalam jangka panjang, Kantin Selera Surabaya akan berusaha untuk membuka cabang di daerah industri lainnya yang memiliki prospek

bisnis yang bagus dengan sistem waralaba, baik di dalam maupun di luar kota.

Manfaat Bisnis :

- Bagi kalangan Surabaya Barat dan sekitarnya, mengajarkan kepada masyarakat Surabaya Barat akan pentingnya variasi makan siang dan memberikan kepada mereka makan siang yang lezat, sehat dan bergizi dengan harga yang terjangkau.
- Bagi para karyawan/karyawati di daerah sekitar pergudangan dan industri di sekitar kantin ini dapat menikmati makan siang sekaligus bersantai bersama rekan kerja (di waktu istirahat siang). Selain itu, hal ini akan memberi kemudahan bagi mereka dalam hal penyediaan makan siang sehingga dapat menghemat waktu mereka.

4.3 Pasar Sasaran

Profil konsumen dari Kantin Selera Surabaya adalah orang-orang yang menyukai masakan Surabaya dan membutuhkan tempat istirahat siang bagi para karyawan/karyawati yang bekerja di daerah pergudangan/industri di Surabaya Barat, sedangkan target market dari Kantin Selera Surabaya adalah karyawan/karyawati yang bekerja di daerah pergudangan Margomulyo, dengan mengutamakan mutu dan kualitas makanan serta pelayanannya. Hal ini tidak menutup kemungkinan bagi orang dari berbagai kalangan, misalnya tidak saja karyawan/karyawati melainkan *Manager*, Pemilik Gudang, dll yang ingin mencoba makanan di Kantin Selera Surabaya ini.

4.4 Keunggulan Kompetitif Bisnis

Keunggulan kompetitif bisnis, yaitu :

1. Kantin Selera Surabaya menyediakan menu makanan khas Surabaya yang lengkap dan bervariasi. Selain itu ada juga menu-menu lain yang menyertai menu makan siang yaitu berupa makanan ringan dan minuman-minuman yang tentunya lezat dan bergizi.
2. Kantin Selera Surabaya menyediakan pelayanan seperti *dine in* (makan di kantin) dan *delivery* (makanan dikirim ke tempat tujuan). Semuanya itu dalam pelayanan yang cepat dan memuaskan.
3. Lokasi Kantin Selera Surabaya yang terletak di tengah-tengah daerah pergudangan merupakan tempat yang strategis dan mudah dikenai oleh pekerja-pekerja di daerah pergudangan tersebut.
4. Kantin Selera Surabaya menyediakan menu makan siang dengan harga yang cukup bersaing dengan tempat makan lain di daerah tersebut.

4.5 Lokasi

Kantin Selera Surabaya didirikan di Jl. Margomulyo 44 Blok E-17 (Komplek Suri Mulia Permai) Surabaya. Luas area/lokasi yang ditempati Kantin Selera Surabaya adalah 210m² dengan luas bangunan 102m² dan luas areal parkir 108m². Sedangkan tanah dan bangunan yang ditempati oleh Kantin Selera Surabaya merupakan tanah dan bangunan yang disewa dari PT SURABAYA DJAJA selama 3 tahun dengan sistem pembayaran 20% *down payment* dan sisanya akan diangsur selama 30 bulan.

Diharapkan untuk tahun-tahun berikutnya apabila laba terus menunjukkan peningkatan maka, Kantin Selera Surabaya berencana untuk membeli tanah dan bangunan yang telah direnovasi oleh Kantin Selera Surabaya (sejak awal pendirian) dari PT SURABAYA DJAJA.

4.6 Staff dan Perlengkapan

4.6.1 Staff yang dipekerjakan di Kantin Selera Surabaya

Untuk pertama kali staff yang dipekerjakan tidak terlalu banyak, jumlahnya sekitar 9 orang staff yang terdiri dari :

1. Manajer Operasional dan kasir (Investor I).
2. Tukang masak (1 orang).
3. Pembantu Tukang Masak (1 orang).
4. Pelayan (3 orang).
5. *Steward* (1 orang).
6. Bagian Pengiriman (2 orang).

Semua karyawan di Kantin Selera Surabaya merupakan karyawan/karyawati *full time* dan tidak perlu sistem *shift*, mengingat jam buka Kantin Selera Surabaya dari pukul 09.00 sampai 15.00 pada hari-hari biasa. Pada hari Minggu dan hari Besar, Kantin Selera Surabaya akan tutup, mengingat hari itu semua daerah pergudangan dan perindustrian libur.

4.6.2 Peralatan dan perlengkapan Kantin Selera Surabaya

Rincian peralatan dan perlengkapan Kantin Selera Surabaya dapat dilihat pada lampiran 4 dan 5.

4.7 Latar Belakang Investor

Investor I : WIETJE

Data Pribadi :

Alamat : Jl. Kertajaya Indah Timur gg 17-71 Blok P-430
Surabaya

Tempat/Tanggal lahir : Surabaya/3 Maret 1977

Telpon : (031) 5946294

E-mail : wietje@yahoo.com

Pendidikan :

Tahun 1997-2002 : Universitas Kristen Petra Surabaya
Jurusan Manajemen Perhotelan

Tahun 1994-1997 : SMU Kristen Petra 3 Surabaya

Pengalaman Kerja :

Tahun 2001 : Praktek Kerja Lapangan di Malaysia
Hotel Sofitel

Investor II : SHINTA FELANI GUNARDI

Data Pribadi :

Alamat : Sidotopo Lor 54
Surabaya

Tempat/Tanggal lahir : Surabaya/4 November 1978

Telpon : (031) 3711754

E-mail : [*Shinta_go@yahoo.com*](mailto:Shinta_go@yahoo.com)

Pendidikan :

Tahun 1997-2002 : Universitas Kristen Petra Surabaya

Jurusan Manajemen Perhotelan

Tahun 1994-1997 : SMU Kristen Petra 3 Surabaya

Pengalaman Kerja :

Tahun 2001 : Praktek Kerja Lapangan di Malaysia
Hotel Sofitel