

Rahasia Sukses Kebab abud's dalam Kepemimpinan yang Tangguh dalam Bisnis Kuliner Cabang Marapalam Padang

Abud's Kebab Success Secret in Strong Leadership in Culinary Business, Marapalam Padang Branch

Vivi Nila Sari¹, Annisa Syarah², Inka Februslita³, Rosi Nifrianti⁴, Sandya Pramunitia⁵

Manajemen Universitas Putra Indonesia "YPTK"

vivinilasari3@gmail.com, annisasarah243@gmail.com, inkafebruslita07@gmail.com, rosinifrianti164@gmail.com, pramunitiasandya@gmail.com

Article History:

Received: 30 April 2023

Revised: 25 Mei 2023

Accepted: 24 Juni 2023

Keywords: *bonus, employees, leadership*

Abstract: *This article aims to explore the relationship between bonuses given to employees and their performance in a kebab business. Its main focus is to determine whether fair and profitable bonuses can motivate employees to work harder and increase their productivity. In this case, it will involve the role of the leader in distributing bonuses to employees in a transparent and objective manner.*

Abstrak

Artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi hubungan antara bonus yang diberikan kepada karyawan dengan kinerja mereka dalam sebuah usaha kebab. Fokus utamanya untuk menentukan apakah bonus yang adil dan menguntungkan dapat memotivasi karyawan untuk bekerja lebih giat serta meningkatkan produktivitas mereka. Dalam hal itu akan melibatkan peran pemimpin dalam mendistribusikan bonus kepada karyawan dengan cara yang transparan dan objektif.

Kata Kunci: bonus, karyawan, kepemimpinan

PENDAHULUAN

Kebab adalah hidangan yang berasal dari Timur Tengah yang terdiri dari daging yang dipanggang dan diiris tipis-tipis, biasanya disajikan dengan roti pita atau di atas nasi. Hidangan ini memiliki rasa yang kaya dan lezat sehingga menjadi populer di seluruh dunia, termasuk di Indonesia.

Usaha kebab pertama kali diperkenalkan di Indonesia pada tahun 1980-an dan sejak itu telah mengalami perkembangan yang pesat. Popularitas kebab terus meningkat seiring dengan minat masyarakat akan makanan cepat saji yang enak, praktis, dan sehat.

Salah satu faktor utama yang menjadikan kebab populer adalah variasi rasa dan pilihan bahan yang dapat disesuaikan dengan selera dan kebutuhan pelanggan. Beberapa jenis daging yang biasa digunakan dalam kebab antara lain daging ayam, daging sapi, dan daging kambing. Selain itu, kebab juga dapat disajikan dengan berbagai macam saus, seperti saus teriyaki, saus tomat, maupun saus yogurt.

Tidak hanya itu, kebab juga memiliki daya tarik di kalangan vegetarian dan vegan karena

dapat disajikan dengan berbagai macam sayuran dan bahan pengganti daging seperti tempe atau tofu. Hal ini menjadikan kebab sebagai pilihan yang populer bagi semua kalangan masyarakat, tidak terbatas pada satu kelompok konsumen saja.

Dalam beberapa tahun terakhir, seiring dengan perkembangan tren makanan sehat dan pola makan yang lebih sadar, kebab juga mengalami perubahan menuju pilihan makanan yang lebih sehat. Banyak penjual kebab yang menggunakan daging tanpa lemak, menggunakan roti gandum, serta menyajikan kebab dengan banyak pilihan sayuran segar. Hal ini tentunya memenuhi kebutuhan konsumen yang ingin tetap menikmati makanan yang enak namun tetap sehat.

Dengan popularitas dan perkembangan yang pesat, usaha kebab menjadi peluang bisnis yang menarik. Banyak pengusaha kuliner yang memilih untuk membuka usaha kebab karena permintaan yang terus meningkat serta ragamnya tanaman dan pilihan menu yang dapat disesuaikan dengan pasar lokal. Keberadaan waralaba kebab juga semakin meluas di Indonesia, menjadikan kebab sebagai salah satu waralaba makanan yang menjanjikan keuntungan yang baik.

Abud's Kebab merupakan salah satu merek dagang yang bergerak di bidang makanan cepat saji. Produk andalan yang diproduksi adalah kebab. Kebab abud's sendiri membuat kebab dari perpaduan berbagai sayur dan daging yang sangat khas serta siraman saus sambal dan mayonaise yang kemudian digulung dalam roti gandum yang disebut tortilla dan akhirnya digoreng dengan mentega untuk menghasilkan kebab yang berkualitas. Usaha ini didirikan oleh Bapak Mario Guswandi pada tahun 2013 dan mengalami perkembangan setiap tahunnya. Bapak Mario Guswandi selaku CEO mengatakan bahwa membuka usaha kebab karena kesukaannya pada kebab.

Bapak mario juga tidak menyangka usaha kebab nya sudah banyak memiliki cabang yg berada di daerah sumatra barat dan riau semua itu hanya berawal dari kegemaran makan kebab berujung bisnis yang berjalan hingga sekarang ini

METODE

Metode penelitian ini adalah metode diskripsi . Objek penelitian ini adalah kebab abuds yang berada di Jl. raya Begalung No.23,Lubuk Begalung Nan XX,Kec.Lubuk Begalung ,Kota Padang Sumatra Barat.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi,wawancara dan dokumentasi kepada pihak pengelola yaitu manajer harian dan asisten manajer harian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1.Bagaimana cara manager kebab abuds dalam menangani permasalahan seperti permasalahan pada karyawan?

Ketika seorang menejer menghadapi karyawan yang di antaranya ada perselisihan apa yang harus

dilakukan yaitu contoh kasusnya dengan menanyakan permasalahan yang harusnya di selesaikan secara kekeluargaan agar di selesaikan secepatnya, tapi kalau memang seandainya memang susah di selesaikan bisa di selesaikan langsung oleh perusahaan, selaku manajer kami selalu mengasih motivasi sekali sebulan kepada karyawan karena dengan itu kami ada ringking karyawan, ringking outlet, jadi karyawan ini terpacu atas kinerjanya masing masing, karena di padang di gunakan 8 outlet nanti di berikan outlet terbesar dalam perbulan, dan perminggu. Ringking karyawan di nilai dari kerapian, cara dia kerja, sikap terhadap konsumen dan lain-lain.

2. Apakah selama ini ada karyawan complain? Jika ada bagaimana cara kebab abuds menanganinya?

Kasus-kasus komplek oleh konsumen diselesaikan oleh kepala outlet dahulu, dan jika seandainya tidak bisa diselesaikan, bisa di cari lagi titik masalahnya, mungkin dari kebabnya yang kurang memuaskan bagi konsumen dari segi rasa ataupun yang lainnya bisa di ganti dengan kebab yang baru oleh karyawan kebab abuds untuk kesenangan konsumen, pokoknya semua keluhan dari konsumen di tanggap dengan langsung demi kepuasan konsumen.

3. Setiap perusahaan pasti memiliki aturan, bagaimana aturan yang diterapkan dalam usaha kebab abuds ini agar tidak dilanggar?

Kebab abuds mempunyai SOP yang di buat langsung oleh pusat kebab abuds ini yang berlokasi di payakumbuh, jadi SOP ini mengatur cara berpakaian, prosedur membuka outlet dan bagaimana berhubungan/melayani konsumen dan bagaimana bersikap dengan sesama pekerja/pegawai.

Bagi perusahaan penitikan ini dapat membantu hubungan antara sesama karyawan, maupun karyawan dengan pemimpin agar selalu memberikan kenyamanan terhadap perusahaan dan tentunya consume



KESIMPULAN

Usaha kebab memiliki potensi untuk berhasil namun harus tetap memperhatikan persaingan yang semakin ketat dan perubahan selera pasar. Hal ini tentunya berhubungan erat dalam diri perusahaan itu sendiri terlebih dahulu yaitu keharmonisan, semangat serta kebijakan antara

pemimpin terhadap karyawan nya agar kebab abud's ini tetap berkembang

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat, Tauhid,dan hidayah-NYA penulis dapat menyelesaikan artikel ini dan kepada dosen pengampu ibuk Vivi Nila sari SE.MM dan kepada anggota kelompok yang telah berkontribusi dalam pembuatan artikel .

DAFTAR REFERENSI

Abas, A., & Suria, D. (2017). Strategi bisnis kebab sebagai sajian kuliner di kota Bandung. *Jurnal Media & Bisnis*, 1(1), 44-50.

Yusuf, N. (2018). *Sukses Bisnis Restoran Kekinian: Mengintip Kiat-kiat Sukses Kuliner ala Millenials*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Adityawarman, R. (2020). *Investasi Kebab di Era New Normal*. Yogyakarta: Deepublish