BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Pada tahun 2021 tepatnya dibulan Maret Cafe ajirassa didirikan atas dasar keinginan pemilik karena sudah terlahirnya anak pertama dari pemilik/owner dimana nama Ajirasa tersenbut terbentuk dari nama anak sang pemilik “Aji” yang artinya adalah seorang pemimpin. Cafe Ajirasa tidak berdiri sendirian melainkan Cafe Ajirasa menjalin bisnis dengan pedagang kopi atau Coffee Shop yaitu LYKEEAT. Pada satu tempat Ajirasa dan Lykeeat bekerja sama dibidang perkopian, dimana Ajirasa sebagai resto dan Lykeeat sebagai penyedia Kopi.

Pada tanggal 14 Maret 2021 Ajirasa melakukan Grand Opening yang di sertai dengan beberapa event diantaranya Musik,Lomba Game dan lain sebagainya. Ajirasa ini dibentuk dengan Emosional bukan Profesional karena terjalinnya tali pertemanan anatar pemilik dan para pegawainya. Cafe Ajirasa ini sangat di minati banyak para pelanggan karena konsep daripada kafe tersebut sangat unik dan mengikuti perkembangan zaman. Dengan konsep “ROUSTIC” yang sangat apa adanya namun terkesan elegan membuat para pelanggan meiliki daya tarik untuk mengunjungi Cafe Ajirasa.

Beberapa produk yang menjadi unggulan Cafe Ajirasa saat ini adalah Salted Chili Chicken sebagai makanannya dan Choco Banana sebagai minumannya. Selain menyediakan produk juga Cafe Ajirasa menyediakan

beberapa event diantaranya selaku mengadakan Live Music di hari Sabtu dan Minggu serta perlombaan Game yang dirutin dijalankan dua bulan sekali

Selain hanya baru di bentuk, Cafe Ajirasa sudah masuk dalam nominasi Cafe terfavorit di wilayah Cimahi karena penyajian produknya yang diberi nilai plus dari para pelanggan.

Adapun visi dan misi Cafe Ajirasa, yaitu sebagai berikut :

- Visi

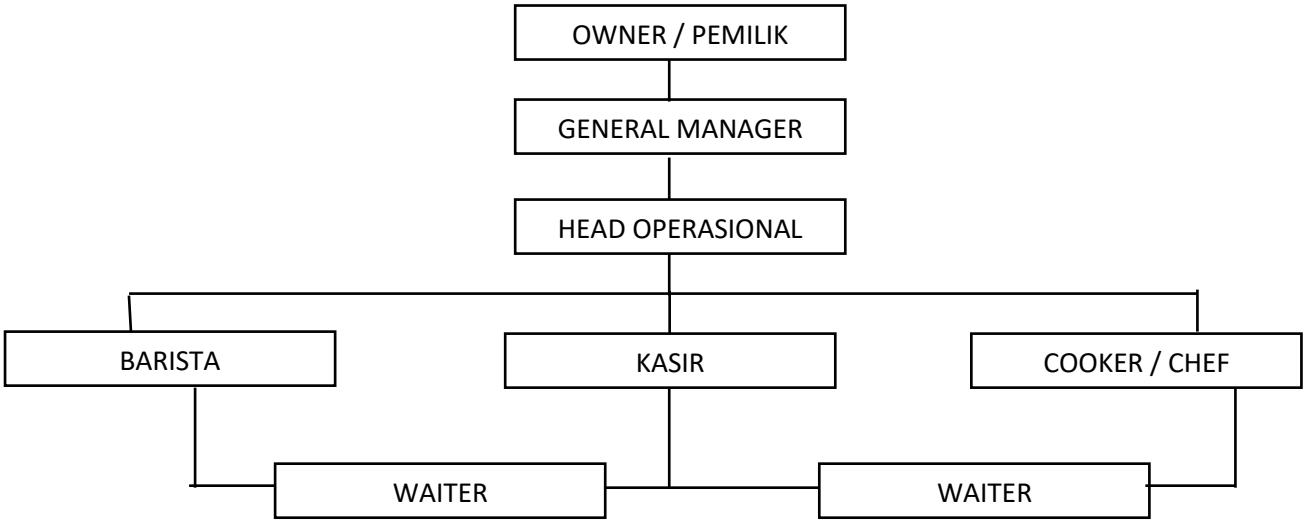
  Menjadi Resto dan Coffee Shop yang di pilih para pelanggan untuk disinggahi dan di nikmati

- Misi

  1. Memberi pelayanan terbaik kepada seluruh pelanggan.
  2. Menyajikan menu-menu terbaik yang di minati para pelanggan.
  3. Mempromosikan produk dengan teknik marketing terbaik.

2.2 Struktur Organisasi

Struktur Organisasi adalah satu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai suatu tujuan. Untuk memberikan arah dan pembagian tanggung jawab yang jelas dalam pengelolaan usaha kafe, maka Cafe Ajirasa membangun struktur organisasi sebagai berikut



Gambar 1. 1
Struktur organisasi Cafe Ajirasa

2.3 Deskripsi Jabatan

1. Owner

Tugas Owner :

a. Mengkomunikasikan dengan jelas setiap aspirasi,harapan, dan tujuan

b. Mengecek dan memantau setiap laporan yang masuk secara rutin

c. Memantau perkembangan kafe

d. Memastikan bahwa setiap karyawan mendapat haknya

e. Mengelola dan memantau keuangan

f. Memantau reputasi bisnis kafe di mata masyarakat

2. General Manager

Tugas General Manager :

a. Kelola aspek bisnis kafe, mengelola anggaran, mengambil inventaris dan memesan kembali persediaan dan menetapkan tujuan

b. Memperkerjakan dan melatih karyawan untuk memberikan layanan terbaik pada pelanggan

c. Membuat jadwal jam kerja yang efektif untuk karyawan

d. Menyelesaikan konflik dengan segera jika terjadi konflik dilapangan

e. Menetapkan keamanan dan kualitas

3. Head Operasional

Tugas Head Operasional :

a. Mengawasi kinerja para karyawan

b. Memastikan para karyawan bekerja sesuai dengan tugasnya

c. Memberikan motivasi kepada karyawan

d. Mengecek bahan baku yang akan habis

e. Menyelesaikan konflik lapangan sebelum General Manager mengetahui

4. Barista

Tugas Barista :

a. Bertanggung jawab terhadap inventory barang dan pengadaan barang di sectionnya

b. Bertanggung jawab terhadap kebersihan area bar,mesin kopi,mesin ice, dan kelayakan item yang di display di showcase tersebut

c. Dapar mengoperasikan mesin kopi

d. Meracik minuman sesuai dengan resep

5. Kasir

Tugas Kasir :

a. Bertanggung jawab atas keakuratan uang yang berada dalam patty cash
b. Bertanggung jawab untuk setiap keakuratan daily report cashier yang diajukan kepada finance setiap hari
c. Tidak meninggalkan area kasir dalam keadaan kosong
d. Membantu Greeter/Waiter jika diperlukan serta menjalankan SOP service yang ditentukan
e. Mampu menerima dan menyampaikan keluhan dan feedback dari pelanggan kepada pihak terkait
f. Menginput pesanan pelanggan lalu mengecek kembali/ mengulang kembali menu yang di pesan kepada pelanggan
g. Bertanggung jawab dalam melakukan penyetoran uang kepada pemilik
h. Memastikan adanya pecahan kecil untuk keperluan operasional dan melaporkan ke atasan jika tidak tersedia

6. Kitchen

Tugas Kitchen

a. Melakukan preparation untuk bagian dapur
b. Bertanggung jawab dengan kualitas bahan baku
c. Membuat stock of name atas ketersediaan bahan baku
d. Membuat pesanan sesusai dengan SOP.

2.4 Aspek Keuangan

Menurut Sabiq (2019) dalam Kasmir dan Jafkar (2012) Aspek Keuangan, menilai biaya-biaya apa saja yang akan dikeluarkan dan seberapa besar biaya-biaya yang akan dikeluarkan. Kemudian meneliti seberapa besar pendapatan yang akan diterima seberapa lama investasi yang ditanamkan akan kembali, sumber pembiayaan bisnis, dan tingkat bunga yang berlaku).Aspek keuangan menggambarkan proyeksi jumlah dana atau modal awal yang dibutuhkan, sumber modal yang akan digunakan, dan pengembalian apa yang akan diharapkan dari investasi yang dilakukan (Investopedia. 2017).

Menurut Rangkuti (2012), analisis kelayakan aspek keuangan dalam bisnis bertujuan untuk mempelajari hal-hal yang berhubungan dengan aliran kas serta sumber dana dan proyeksi keuangan, baik pemasukan atau pengeluaran yang mungkin terjadi selama masa produksi dan operasional proyek yang direncanaka

2.5 Aspek Kegiatan

Dalam industri makan dan minum terdapat aspek penting yang perlu dilakukan untuk menunjang kegiatan operasional restoran untuk memastikan bahwa industri makan dan minum tersebut berjalan dengan baik. Oleh karena itu, aktivitas yang dilakukan dan fasilitas yang disedikan harus diperhatikan dengan baik. Berikut merupakan alur aktivitas karyawan dan pelanggan *cafe ajirasa cimahi* :

1. Aktivitas

   Cousins, Lillicrap & Weekes (2014, hal. 15) menyatakan bahwa palayanan makanan dan minuman terdiri dari urutan pelayanan dan proses konsumen yang terjadi pada waktu yang bersamaan. Aktivitas layanan di Cafe Ajirasa terbagi menjadi dua, yaitu:

a. Aktivitas Pelanggan

Proses pelanggan adalah semua pengalaman yang dialami oleh konsumen untuk dapat memesan, dilayani, dan dikonsumsi serta memilik area fasilitas yang bersih (Cousins & Lilicrap & Weekes, 2014, hal 15). Aktivitas pelanggan di Cafe Ajirasa ,yaitu:

1) Arriving

Dimulai dari kedatangan, pada saat konsumen datang bagi yang daraan akan parkir terlebih dahulu pada tempat parkir yang tersedia. Kemudian tamu yang baru datang akan disambut oleh karyawan dan melakukan pemeriksaan suhu tubuh. Kemudian konsumen dapat melakukan scanning barcode atau pemesanan manual di area kasir

2) Ordering

Setelah konsumen sudah menentukan pesanannya kemudian konsumen melakukan pemesanan lamgsung ke kasir.

3) Paying

Setelah melakukan pemesanan konsumen melakukan pembayaran melalui tunai, bardcode e-wallet, dan kartu debit kemudian konsumen akan mendapatkan struk untuk mengetahui jumlah pembayaran yang akan di bayarkan.

4) Receiving

Konsumen akan mendapatkan makanan dan minuman yang, kemudian karyawan akan mengantarkannya ke table konsumen. Untuk konsumen yang melakukan take away akan mengambil pesananya area yang sudah disediakan.

5) Consuming

Konsumen dapat menikmati dan mengkonsumsi makanan dan minuman pada fasilitas yang disediakan baik di indoor atau outdoor, sedangkan untuk konsumen yang take away dapat melakukan konsumsi di tempat lain.

6) Departing

Setelah selesai mengkonsumsi makanan dan minumannya konsumen diharuskan untuk meletakan dan membereskan peralatan makan dan minuman yang sudah digunakan dan membuang sampah mandiri pada tempat yang sudah disediakan kemudian konsumen dapat meninggalkan Cafe Ajirasa.

b. Aktivitas Karyawan

Aktivitas dari karyawan Terrarium Café, yaitu:

1) Pre-opening

a. Arriving and Briefing

Karyawan datang dan melakukan absensi dengan menggunakan tanda tangan di kertas absensi. Lalu melakukan briefing yang dipandu oleh general manager atau head operasional yang bertugas pada saat tersebut. Pada saat

briefing general manager atau head operasional akan membahas mengenai pembagian kerja untuk hari itu dan untuk memotivasi karyawan agar tetap semangat dalam meberikan pelayanan terbaik kepada konsumen.

2) Preparation

Sebelum Cafe Ajirasa buka karyawan akan melakukan persiapan terlebih dahulu pada saat persiapan karyawan akan melakukan persiapan dengan jobdesk yang sudah diberikan head operasional. Kasir dan waiter mengecek bagian kebersihan toilet,Wi-fi,lampu outdoor dan indoor,kebersihan area konsumen. Bartender dan Kitchen mendapat bagian untuk mengecek ketersediaan bahan baku, mengecek kebersihan area bar / dapur, dan mengecek pulsa listrik.

3) Operation

Pada saat persiapan selesai karyawan akan siap melayani konsumen dan tim yang bertanggung jawab atas makanan dan minuman adalah tim produksi

4) Closing

Penutupan diawali dengan pembersihan setelah oprasional dan pencucian alat makan. Seluruh karyawan Cafe Ajirasa diwajibkan untuk membersihkan seluruh ruang makan, penjualan, area produksi, termasuk meja, peralatan makan dan mempersiapkan untuk operasi keesokan harinya. Karyawan juga

akan tetap perlu mencuci piring pada peralatan yang telah digunakan oleh konsumen seteleh selesai mengkonsumsi. Kemudian karyawan melakukan pembuangan sampah dan mematikan seluruh perangkat elektronik, bagi pehgawai kasir perlu melakukan rekapan dan perhitungan penjualan pada hari tersebut dan kemudian melaporkannya kepada head operasional. Kemudian melakukan evaluasi pada hari itu, dan setelahnya karyawan dapat bergegas pulang dan melakukan absen pulang.