BAB III

KAJIAN KERJA PRAKTEK

3.1. Sejarah Perusahaan

Perusahaan ini berdiri pada tanggal 20 November 2002, dengan nama MAIN STREET RESTAURANT. Letaknya dijalan. Setiabudhi No. 42 Lt. 4 Bandung, 40141. Nama MAIN STREET mempunyai arti Jalan Utama yang bermakna Letak buillding / perusahaan ini berdiri merupakan salah satu jalan utama yang ada di kota Bandung. Restaurant ini merupakan salah satu anak perusahaan dari Setiabudhi Suparmarket yang bertempat di jalan Setiabudhi No.42-46 Bandung 40141.

Perusahaan ini didirikan oleh pasangan suami–istri, yang bernama George seorang pria berkebangsaan Amerika Serikat dan Maria Ismawaty seorang wanita berkebangsaan Indonesia, dengan dukungan penuh dari ayah Maria Ismawaty yaitu Achen Wijaya yang juga merupakan pemilik Supermarket Setiabudhi dan Setiabudhi Buillding.

Perusahaan ini bergerak dibidang jasa, yaitu sebuah perusahaan yang menjual makanan dan minuman untuk tujuan kormesil. Tujuan didirikan *Restaurant* ini adalah untuk memperlengkap fasilitas–fasilitas yang ada di Setiabudhi Buillding.

3.2. Visi Misi Perusahaan.

Visi

Menjadi perusahaan yang paling berkembang didalam bidang pengelolaan makanan dan minuman yang setiap saat selalu berorientasi kepada kepuasan pelanggan dan keuntungan.

Misi

Senantiasa dapat memberikan kualitas makanan dan minuman yang prima kepada para pelanggan yang disertai dengan sentuhan pelayanan yang ramah dan bersahabat didalam nuansa retaurant yang aman, yaman dan bersih

3.3. Struktur Organisasi

Didalam struktur organisasi Main street Restaurant terdapat 4 department yaitu :

1. Department Kitchen
2. Department Bar
3. Department Service
4. Department Accounting

Masing–masing department memiliki area kerja dan kepala bagian masing–masing. Untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi customer, masing–masing department harus dapat bekerja sama dengan baik, karena keberhasilan suatu restaurant itu tergantung pada kekompakan team work.

3.4. Job Description

1. Owner

Orang yang memiliki uang untuk mendirikan suatu perusahaan. Dia tidak mempunyai tugas khusus, akan tetapi menerima laporan, laporan tersebut baik secara lisan atau tulisan juga hasil dari restauran itu sendiri pada tiap bulannya, tentang pendapatan dan pengeluaran juga tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan yang ada di dalam restaurant.

2. General Manager

Bertanggung jawab dan diberi kepercaya penuh untuk dapat menjalankan suatu perusahaan pada umumnya, retaurant pada khususnya. General manager membawahi seluruh department yang ada.

3. Manager

Bertanggung jawab langsung secara operasional pada bagian Service dan Bar secara keseluruhan.

4. Supervisor

Bertugas membantu Manager dalam pelaksanaan sehari – hari dalam mengawasi kelancaran jalannya operasional.

5. Captain

Bertanggung jawab terhadap satu station di restaurant, serta bertugas melayani tamu dalam hal – hal tertetu.

6. Waiters

Tugas utamanya adalah melayani tamu, dan bertanggung jawab atas persiapan perlengkapan peralatan pelayanan, menjaga kebersihan area tempat kerja dan keamanan serta keselamatan pribadi dalam bekerja.

7. Cleaning Service

Bertugas membersihkan area restaurant baik sebelum atau pun sedang berjalnnya operasional dan setelah operasional.

8. Head Bartender

Bertanggung jawab atas kelancara jalannya operasional yang ada di bar, mengatur persediaan minuman untuk di bar, juga bertanggung jawab atas crew yang ada di bar.

9. Bartender

Bertugas untuk menyiapkan dan membuat minuman campuran yang akan disajikan kepada tamu, dan bertanggung jawab dalam mempersiapkan persediaan minuman yang akan di jual dan menjaga kebersihan, kesehatan dan keamanan pribadi maupun area bekerja.

10. Bar Helper

Bertugas untuk membantu Bartender dalam pelaksanaan tugas sehari – hari, terutama pada waktu mempersiapkan bar sebelum operasional, sesudah operasional, dan juga melayani tamu yang memesan minuman langsung ke bar.

11. Chef

Orang yang mempunyai otoritas penuh di dapur dan mempunyai tugas memegang administrasi dapur (bagian pengolahan makanan) / menyusun menu, juga bertanggung jawab atas kelancaran operasional yang ada di kitchen serta mengkoordinir semua kegiatan di bagian pengolahan makanan.

12. CDP (Chef De Partis)

Kepala bagian / seksi yang bertanggung jawab penuh atas kelancaran pekerjaan di bagian / seksi masing – masing, membawahi cook, dan bertanggung jawab pada persedian bahan makanan yang ada juga pada persiapan penyajian makanan yang akan di sajikan kepada tamu.

13. Cook

Tugas utamanya adalah memasak makanan sampai siap disajikan, dan meyiapkan dasar saus panas maupun dingin.

14. Cook Helper

Bertugas membantu cook dalam proses pembuatan makanan terutama dalam menyiapkan bahan – bahan yang akan di masak oleh Cook.

15. Steward

Bertugas mencuci semua peralatan yang telah di gunakan, baik oleh tamu maupun petugas lainnya dan memeliharanya dengan baik, serta bertanggung jawab atas kebersihan Kitchen.

16. Accounting

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang berhubungan dengan uang. Serta bertugas untuk memeriksa dan membuat laporan keuangan tantang pandapatan dan pengeluaran untuk di jadikan data dan juga di laporkan pada Manager, General Manager, dan Owner.

17. Cashier / ADM kecil

Melakukan transaksi harian, bertanggung jawab atas pendapatan perhari dan bertugas membantu Accounting.

Selama kerja praktek penulis ditempatkan pada bagian cashier / ADM kecil, dengan tugas utamanya adalah melakukan proses penginputan data pasanan kemudian melakukan transaksi dan membuat laporan penjualan perhari.

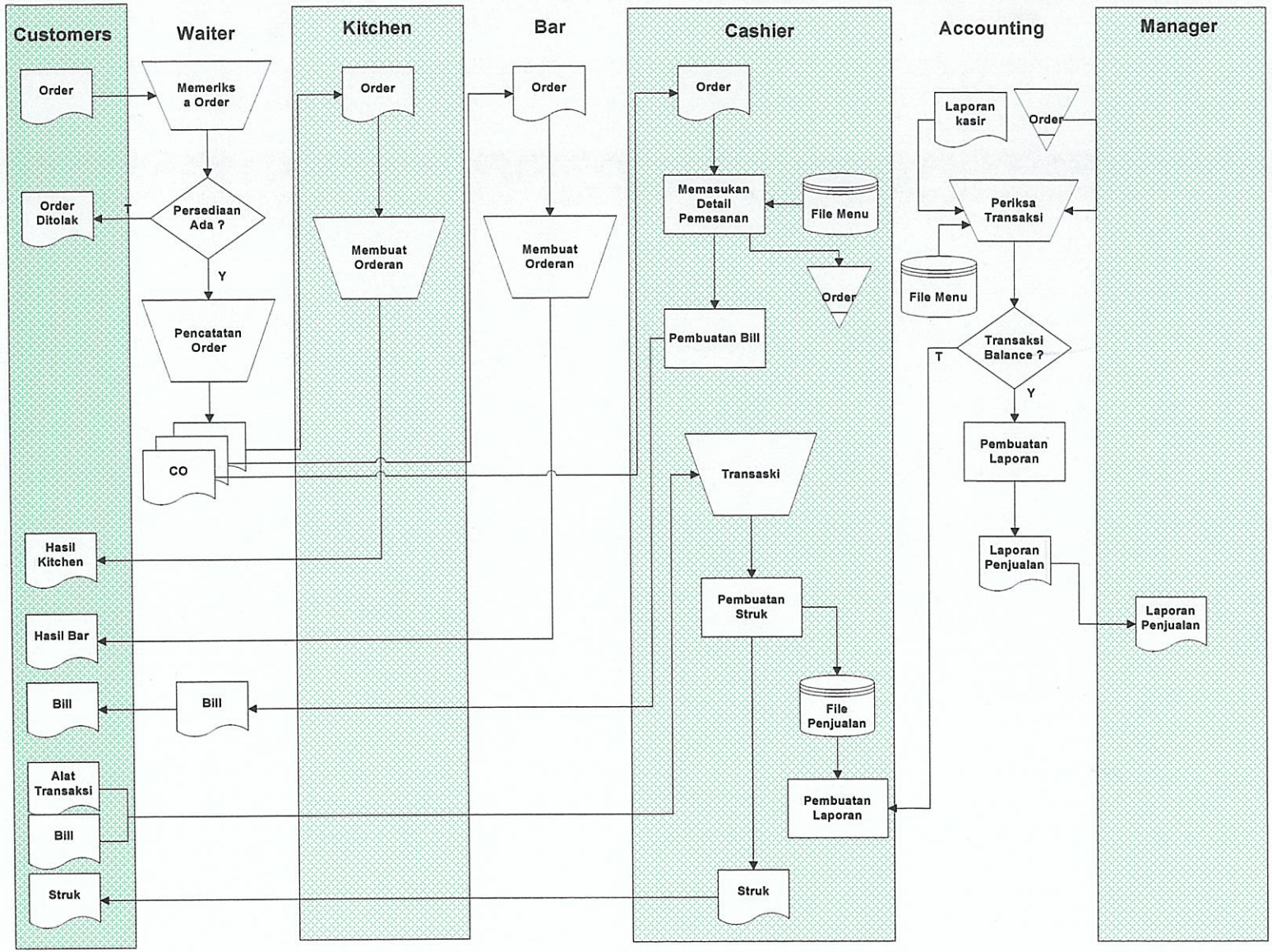
Proses Aliran Data dan Penginputan Data

- Pada awal operasional cashier menerima HB / uang modal dari accounting.
- Tamu memesan makanan dan minuman kepada waiters
- Waiters mencatat pesanan tamu kedalam CO (Captain Order) / bon rangkap 3 (putih, merah, hijau).

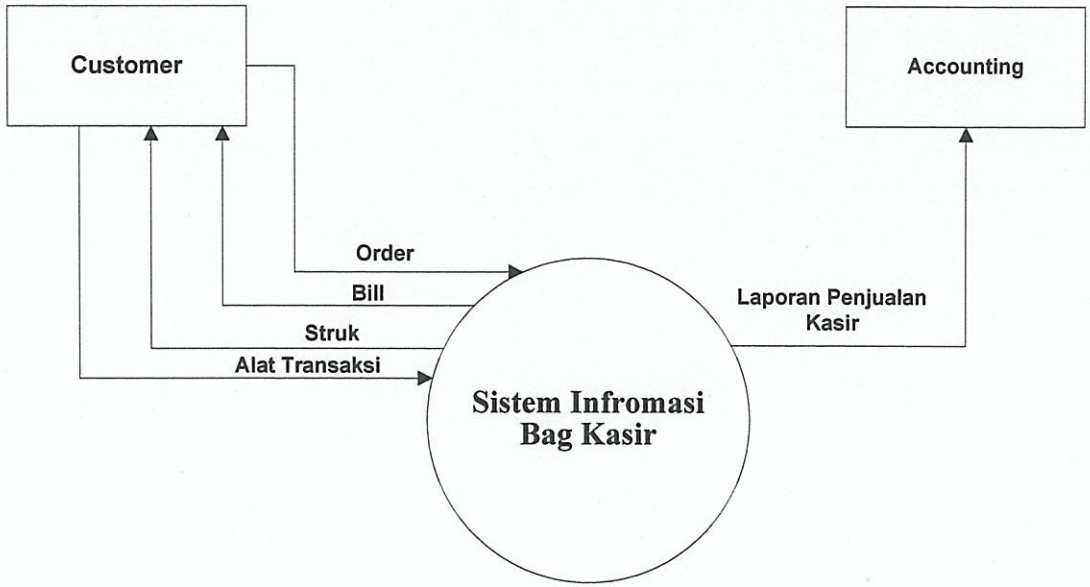
- CO berwarna merah diberikan oleh waiters kepada bagian kitchen untuk diproses menjadi makanan yang siap disajikan kapada tamu.
- CO berwarna hijau di berikan pada bagian Bar untuk diproses menjadi minuman yang di inginkan oleh tamu.
- CO berwarna putih diberikan pada cashier untuk proses penginputan data pesanan kedalam komputer dan penjumlah harga yang harus di bayar oleh tamu kemudian menghasilkan struk pembayaran.
- Apabila proses makan dan minum telah selesai maka tamu akan meminta Bill (tagihan) kepada waiters atau langsung pada cashier.
- Cashier / Waiters memberikan jumlah tagihan yang harus di bayar oleh tamu dalam bentuk struk pembayaran.
- Setelah tamu membayar semua tagihannya, Cashier memberikan Struk pembayaran kepada tamu dan memberikan kembalian pembayaran apabila ada.
- Setelah oprasional selesai, Manager melakukan penutupan tansaksi pada hari itu. Cashier menghitung seluruh pendapatan perhari kemudian laporan pendapatan itu di serahkan kepada Accounting beserta uangnya.
- Accounting memeriksa kembali hasil laporan pendapatan yang dibuat oleh Cashier, apakan sama dengan hasil yang tertera di komputer, komputer yang ada di bagian cashier tessambung on line pada komputer yang terdapat di kantor accounting.
- Accoumting membuat laporan penjualan perhari menjadi laporan bulanan untuk di berikan kepada Manager, kemudian oleh manager

di berikan pada General Manager dan akhirnya di terima oleh owner melalui Genaral Manager. Owner / pemilik juga dapat mengakses pendapatan perharinya melalui komputer yang tersambung dari cashier.

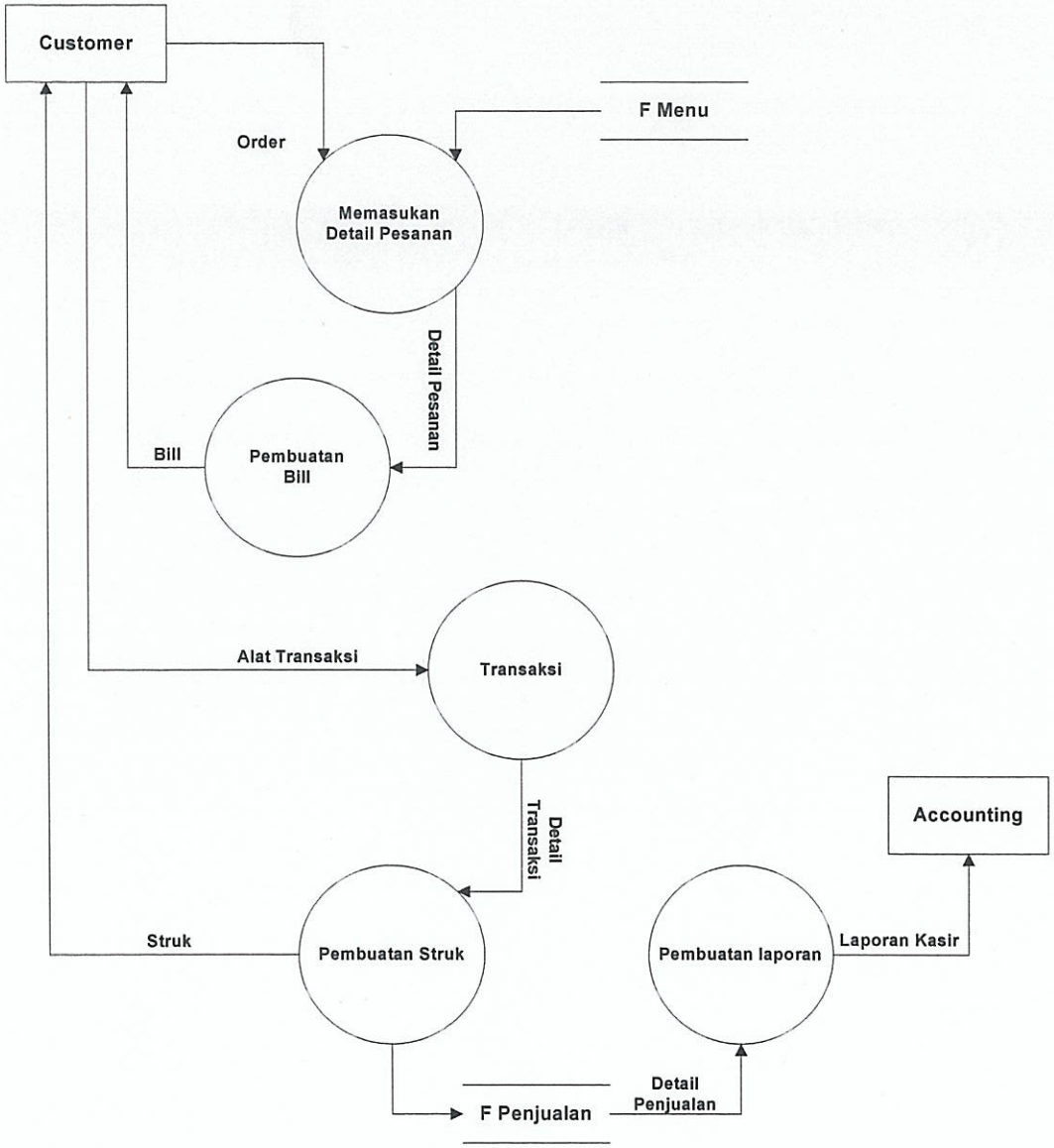




Gambar 3.1 Flow Map Sistem Penjualan Main Street



Gambar 3.2 Diagram Kontek /DFD Level 1



Gambar 3.3 Data Flow Diagram Level 1