

## BAB II

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### 2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

PT Akasa Boga Kreasindo merupakan anak perusahaan dari JHL Group yang berdiri sejak tanggal 18 September 2017 oleh Venny Hermawan Lo selaku CEO. PT Akasa Boga Kreasindo adalah perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverages* yang menyediakan tempat bagi semua orang untuk menikmati makanan dan minuman dengan kualitas terbaik dengan suasana yang nyaman. Kini, PT Akasa Boga Kreasindo memiliki tiga unit bisnis restoran dan bar, yaitu Mandeh (Restoran Padang), Royal 8 (*Chinese Semi Fine Dining*), dan Empress Bar (akasaboga.com).

**Gambar 2.1 Logo Restoran Padang Mandeh**  
(Sumber: akasaboga.com)



Mandeh Restoran Padang dibuka pada tanggal 15 Agustus 2020 yang merupakan pilihan modern untuk menikmati kenikmatan masakan khas Minang – Sumatra Barat. Mandeh menawarkan masakan Padang dengan konsep interior yang modern tetapi tetap mempertahankan cita rasa Padang asli. Menggabungkan makanan Padang yang lezat dengan *design interior* yang klasik, didominasi dengan

kayu, musik yang tenang dan pelayanan standar bintang 5 yang ramah. Mandeh memiliki lebih dari 70 varian menu yang terdiri dari makanan pembuka, hidangan utama, dan aneka ragam hidangan penutup yang jarang ditemukan di restoran Padang pada umumnya, serta untuk sajian minuman, Mandeh memiliki lebih dari 10 pilihan minuman yang bahan utamanya terdiri dari buah-buahan segar yang dibuat langsung oleh *bartender* yang ahli.

**Gambar 2.2 Logo Royal 8 (Chinese Semi Fine Dining)**  
(Sumber: akasaboga.com)



Royal 8 yang dibuka sejak 16 Januari 2019 merupakan restoran berkonsep *semi fine dining family* dengan tempat yang dirancang kontemporer klasik, terdapat banyak meja makan marmer berbentuk bundar, serta didukung oleh langit-langit dan dinding dekoratif untuk mencapai karya seni Cina. Royal 8 menyediakan berbagai pilihan makanan Cina, seperti Szechuan, Mongolia, Vegetarian, Dim Sum, dan juga berbagai hidangan lezat lainnya. Royal 8 ini dapat menampung hingga 250 orang termasuk 1 ruang makan pribadi yang besar untuk 20 orang. Royal 8 juga biasa digunakan untuk merayakan berbagai acara, seperti pertemuan, *gathering*, peluncuran produk, pesta ulang tahun atau acara perusahaan.

### Gambar 2.3 Logo Empress Bar

(Sumber: akasaboga.com)



Empress Bar yang dibuka sejak 26 Oktober 2018 menghadirkan konsep China Bar, *lounge bar* yang kasual dengan bangku sofa yang *chic* dan elegan. Suasana yang dicapai didukung dari dinding tembaga dekoratif dan banyak lilin di atas meja. Empress bar memiliki resep koktail terbaik dengan konsep apoteker dan berbagai koleksi anggur. Pada saat tertentu, Empress Bar menawarkan malam yang indah dan berkesan dengan hiburan music yang luar biasa oleh DJ dan *band* akustik *live*. Empress Bar dapat menampung lebih dari 100 *pax* yang menjadikan Empress Bar sebagai tempat yang sempurna untuk mengadakan acara umum atau intim, seperti pertemuan, *gathering*, peluncuran produk, pesta ulang tahun, acara perusahaan atau hanya *hang out* dengan teman-teman.

## 2.2 Visi dan Misi Perusahaan

Visi PT Akasa Boga Kreasindo adalah menjadi *trendsetter* di industri makanan dan minuman khususnya di wilayah Tangerang dengan memberikan konsep yang berbeda, unik, dan tematik serta pelayanan dan suasana yang baik.

Sedangkan misi PT Akasa Boga Kreasindo adalah:

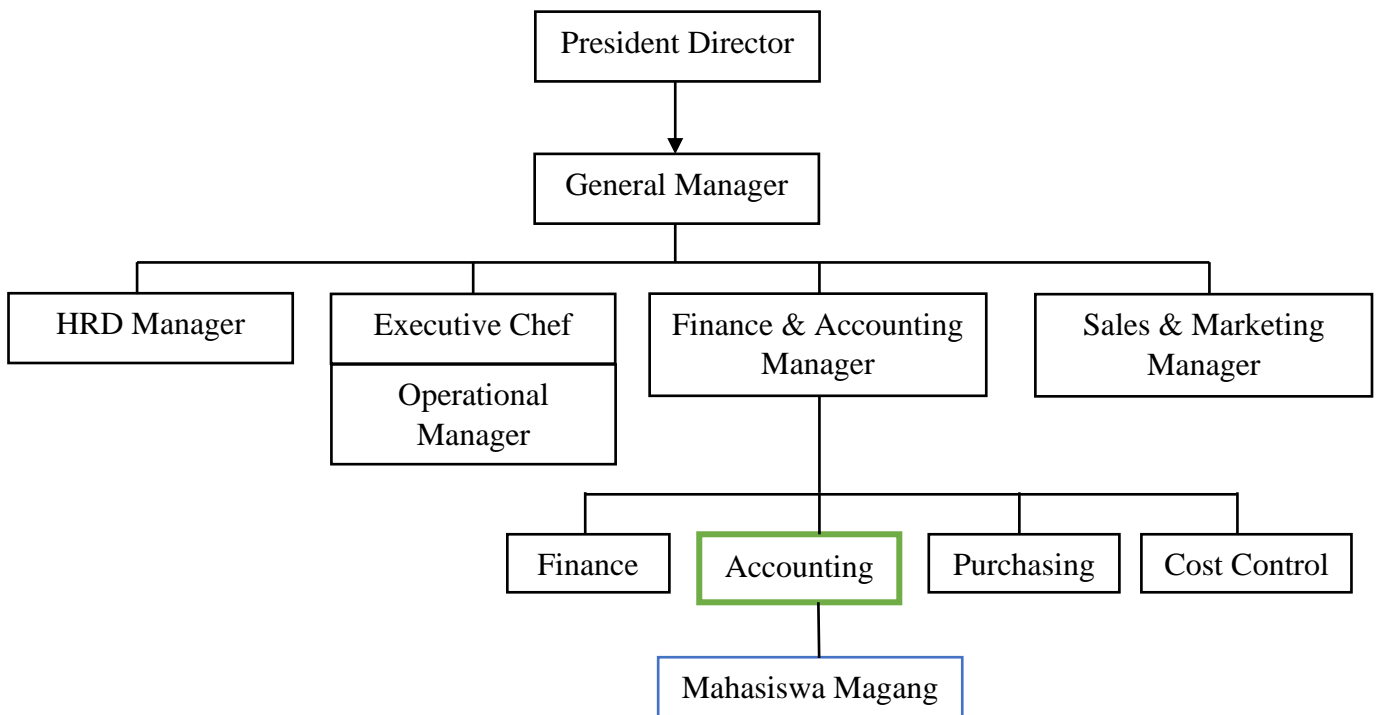
1. Memberikan suasana dan layanan terbaik guna mendatangkan pengalaman yang berkesan bagi customer.

2. Menjadi perusahaan terbaik untuk karyawan dengan selalu menyediakan tantangan dan peluang untuk terus belajar dan berkembang.
3. Membentuk proses kerja yang dinamis guna mendatangkan hasil yang berkualitas secara efektif dan efisien.
4. Meluaskan shareholders value dalam tujuan jangka panjang.

### 2.3 Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut ini merupakan struktur organisasi PT Akasa Boga Kreasindo:

**Gambar 2.4 Struktur Organisasi PT Akasa Boga Kreasindo**



Kerja magang dilaksanakan di *Accounting Department* yang merupakan satu kesatuan dengan *Finance Department*. Berikut ini adalah deskripsi pekerjaan dari masing-masing bagian:

1. *President Director*

Bertanggung jawab untuk mengawasi dan mengarahkan kegiatan perusahaan secara keseluruhan.

2. *General Manager*

Bertanggung jawab langsung kepada Direksi untuk semua area pekerjaan pada unit bisnis termasuk pencapaian penjualan, *marketing*, dan operasional.

3. *HRD Manager*

Bertanggung jawab kepada *General Manager* untuk melakukan aktivitas *HRGA* serta mengkoordinasikan dan mengawasi pelaksanaan fungsi manajemen SDM di perusahaan.

4. *Executive Chef*

Bertanggung jawab untuk mengawasi serta mengarahkan semua personil yang bekerja di dapur dan mengkreasikan menu dengan bahan-bahan makanan untuk menciptakan sensasi rasa-rasa baru.

5. *Operational Manager*

Bertanggung jawab untuk memastikan pengelolaan dan pengendalian proses produksi serta distribusi semua unit operasional dilakukan secara berkualitas, efektif, dan efisien.

6. *Finance and Accounting Manager*

Bertanggung jawab untuk mengelola fungsi akuntansi dalam memproses data dan informasi keuangan untuk menghasilkan laporan keuangan perusahaan sesuai kebutuhan manajemen secara akurat dan tepat waktu.

7. *Finance*

Bertanggung jawab untuk melakukan pengaturan keuangan perusahaan dan melakukan semua kegiatan yang berhubungan dengan transaksi keuangan perusahaan.

8. *Accounting*

Bertanggung jawab untuk melakukan pencatatan atas transaksi perusahaan sampai kepada pembuatan laporan keuangan perusahaan.

9. *Purchasing*

Bertanggung jawab untuk menyusun daftar/perencanaan barang yang ingin dibeli oleh setiap divisi pada perusahaan sesuai dengan klasifikasi pembeliannya.

10. *Cost Control*

Bertanggung jawab untuk mengawasi arus masuk dan keluarnya barang dan terhadap pengendalian seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan.