



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Steak@Town merupakan sebuah rumah makan yang berada dalam naungan CV Berkat Abadi Jaya. Steak@Town berdiri pada bulan Februari 2015. Rumah makan ini terbilang cukup berani dalam bersaing, mengingat sudah ada banyak rumah makan yang memiliki kekuatan utama pada jenis makanan *steak* di Gading Serpong. Steak@Town berada pada Ruko Fluorite, Jl. Raya Kelapa Gading Utara No. 75, Serpong Utara, Tangerang. Pada mulanya, CV Berkat Abadi Jaya hanya memfokuskan bisnis mereka pada bisnis rumah makan saja. Namun, pada akhir 2015 CV Berkat Abadi Jaya juga menambah fasilitas pada rumah makan Steak@Town. Selain itu, CV Berkat Abadi Jaya juga memiliki usaha *catering* yang kemudian juga melayani konsumsi pegawai pada rumah makan Steak@Town.

Dilihat dari aspek sumber daya manusia, CV Berkat Abadi Jaya terdiri dari empat pemangku jabatan yang berada dalam struktur organisasi. Setiap anggota mempunyai loyalitas serta dedikasi tinggi untuk menjadikan CV Berkat Abadi Jaya sebagai salah satu perusahaan dibidang bisnis kuliner yang terkemuka.

2.2 Visi dan Misi Perusahaan

2.2.1 Visi :

Menjadi rumah makan *steak* terbesar di Indonesia, yang menyajikan *steak* lokal dan internasional berkualitas dengan layanan yang cepat dan bersahabat demi memenuhi selera dan kepuasan pelanggan.

2.2.2 Misi :

Berikut adalah misi yang dimiliki oleh restoran Steak@Town dalam usaha mewujudkan dan memberikan arahan sekaligus batasan dalam mencapai tujuan dari visi yang dimiliki.

1. Mengembangkan usaha ke seluruh pelosok Indonesia.
2. Memberikan kepuasan terhadap pelanggan, pemilik, serta seluruh pegawai Steak@Town.
3. Mengembangkan inovasi demi perkembangan dan ketahanan perusahaan
4. Mengembangkan hubungan yang saling menguntungkan dengan mitra usaha.
5. Membangun kemandirian dalam menghadapi tantangan global.
6. Membentuk usaha rumah makan *steak* terbaik yang mengedepankan Pelayanan, Kenikmatan, serta Keberkahan.

2.3 Logo

Logo untuk Steak@Town sendiri terinspirasi dari nama restoran yang berarti *steak* yang berada di dalam kota. Sehingga terdapat gambar sapi dan ayam yang menjadi menu utama dan Steak@Town.

U N I V E R S I T A S
M U L T I M E D I A
N U S A N T A R A



Gambar 2.1 Logo Steak@Town

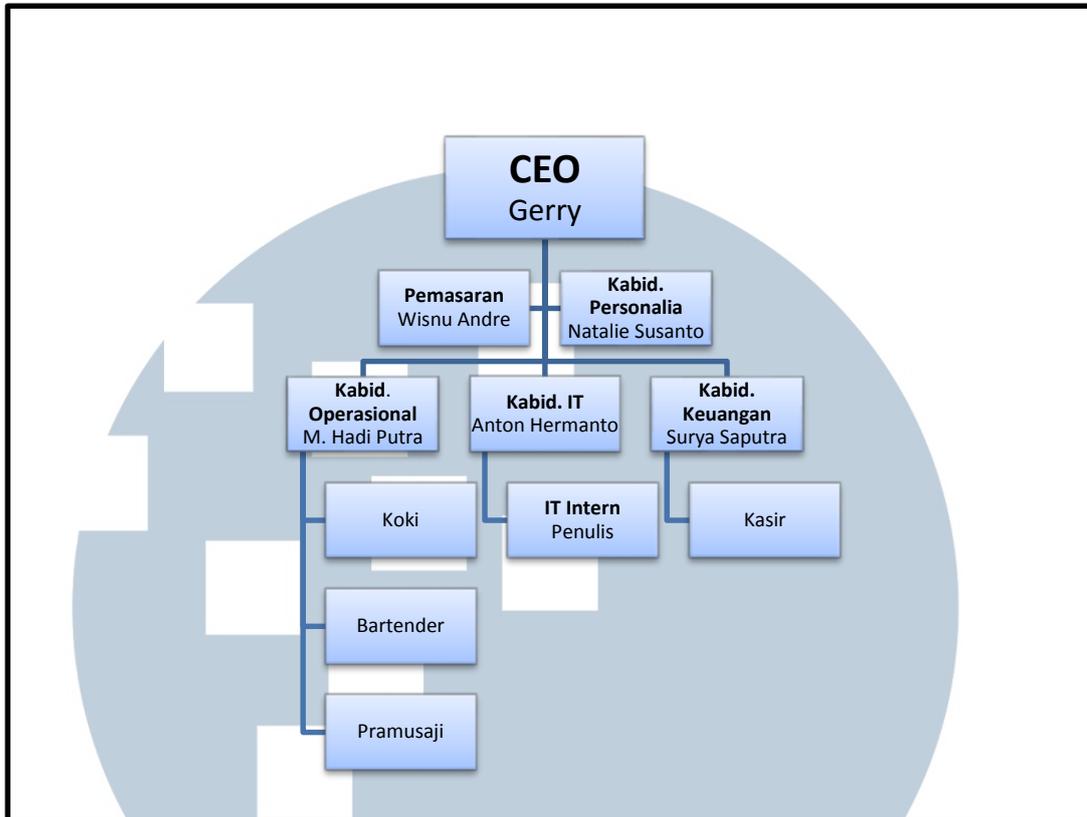
Sumber : www.twitter.com/steaktown75 (20 Desember 2016, 12.53)

2.4 Struktur Organisasi

Di dalam struktur organisasi CV Berkat Abadi Jaya dimulai dari CEO yang sekaligus menjadi pemilik CV Berkat Abadi Jaya, setelah itu ada bagian pemasaran dan kabib personalia yang membawahi CEO perusahaan. Terdapat Kabib Operasional, Kabib IT, dan Kabib Keuangan. Di dalam Kabib Operasional terdapat submenu lagi seperti koki, bartender, dan pramusaji. Sedangkan submenu keuangan terdapat bagian kasir.

UMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



Gambar 2.2 Struktur Organisasi

2.5 Job Description

Struktur organisasi yang dimiliki oleh CV Berkas Abadi Jaya terbagi atas beberapa bagian yang memiliki fungsinya masing-masing. Berikut adalah penjelasan singkat dari masing-masing posisi divisi pada CV Berkas Abadi Jaya:

1. CEO- *Chief Executive Officer*

Melakukan pengawasan langsung terhadap kinerja setiap jabatan yang ada pada perusahaan serta memberikan masukan untuk kemajuan perusahaan.

2. Pemasaran

Melakukan pemasaran atas rumah makan Steak@Town, seperti ketika akan diadakan *event* musik mingguan.

3. Kabid. Personalia

Mempertahankan struktur kerja yang sudah ada, serta melaksanakan segala hal yang berkaitan dengan pemeliharaan dan pemaksimalan SDM mulai dari tahap awal berupa perencanaan, implementasi hingga masa evaluasi.

4. Kabid. Operasional

Bertanggung jawab untuk memastikan perusahaan berjalan sebaik mungkin dalam memberikan pelayanan dan memenuhi harapan para pelanggan dengan cara yang efektif dan efisien. Kabid. Operasional juga menemukan solusi yang dapat membuat perusahaan bisa mendapatkan keuntungan yang lebih banyak dengan biaya yang lebih rendah.

5. Kabid. IT

Mengelola pekerjaan yang berhubungan dengan teknologi informasi dalam operasional sehari-hari dalam lingkungan perusahaan. Selain itu juga memberikan solusi dan konsultasi teknologi untuk mencapai tujuan dan strategi yang berbanding lurus dengan bisnis perusahaan.

6. Kabid. Keuangan

Merencanakan, mengembangkan, dan mengontrol fungsi keuangan dan akuntansi di perusahaan dalam memberikan informasi keuangan secara komprehensif dan tepat waktu untuk membantu perusahaan dalam proses pengambilan keputusan yang mendukung pencapaian target finansial perusahaan.

7. Koki

Tugas utama seorang koki adalah membuat menu, menyiapkan makan serta memeriksa kualitas makanan sehingga pelanggan merasa puas dengan apa yang disajikan.

8. Bartender

Memastikan persediaan stok pada bar, serta kebersihan alat-alat bar secara garis besar. Selain itu juga membuat minuman sesuai dengan pesanan tamu yang telalu memenuhi standar perusahaan, serta memberikan kepuasan kepada tamu semaksimal mungkin.

9. Pramusaji

Mengawasi dan mengarahkan kelancaran pelayan rumah makan, serta menangani keluhan pelanggan.

10. IT Intern

Membantu pekerjaan Kabid. IT, yaitu dalam pembangunan sistem *point of sales* rumah makan Steak@Town.

11. Kasir

Menjalankan proses penjualan dan pembayaran jika terjadi transaksi. Kasir bertugas untuk mencatat semua transaksi dari konsumen.

U N I V E R S I T A S
M U L T I M E D I A
N U S A N T A R A