



### **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

Restoran Nirwana merupakan franchise milik CV STARID MAJU BANGSA. Organisasi dan pengelolaan Restoran Nirwana berada di bawah penasehat NUTRACO GROUP (Indonesia), dengan lebih dari 20 tahun berpengalaman di industri kuliner, khususnya pada bidang *gourmet* (Nutraco Group, 2001). Restoran Nirwana pertama kali berdiri pada tahun 2014 di Bogor, tepatnya di Jl. Surya Kencana no. 315, Babakan, Sukasari, Bogor Tengah, Jawa Barat. Kemudian pada akhir 2014, Restoran Nirwana kembali membuka cabang di Kota Tangerang, yaitu di Ruko Pinangasia, Jl. Imam Bonjol Blok B No. 1, Panunggangan Barat, Cibodas berdekatan dengan wilayah Lippo Karawaci (Nutraco Group, 2001). Nutraco Group sendiri memiliki nama perusahaan yaitu PT Nutraco Pratama Indonesia.

Perusahaan ini berdiri pada tahun 1990 dan didirikan oleh Bapak George Honosutomo selaku CEO dari Mister Bean Coffee, yang juga merupakan bagian dari Nutraco Group Indonesia. Bapak Alex Gosyanto adalah pemilik dan Direktur Utama dari CV STARID MAJU BANGSA. Alumni dari *Colorado School of Mines* ini menyelesaikan studi dalam bidang ilmu komputer, dan mendapatkan gelar Master dalam bidang Manajemen Internasional. Beliau telah bekerja di berbagai perusahaan besar, mulai dari perusahaan minyak, perusahaan manufaktur cat, perusahaan perdagangan dan distribusi, perusahaan manufaktur garmen, dan perusahaan media (Nutraco Group, 2001).

Akhirnya Bapak Alex Gosyanto memutuskan untuk menjalankan bisnis di bidang *retail* dan kuliner di tahun 2003. Selain Mister Bean Coffee, Bapak Alex Gosyanto memiliki tiga restoran, dua kafe mahasiswa, dua toko stasioner, dan sebuah perusahaan konsultan (Bright-Consulting). Gambar 2.1 merupakan logo yang digunakan oleh CV STARID MAJU BANGSA.



Gambar 2.1 Logo CV STARID MAJU BANGSA

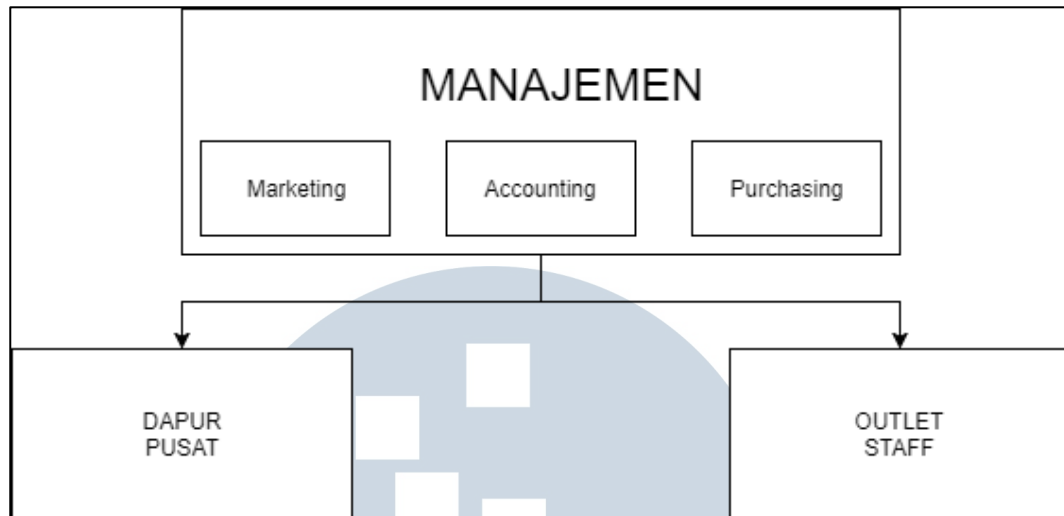
(Nutraco Group, 2001)

## 2.2 Visi dan Misi CV STARID MAJU BANGSA

Berikut ini adalah visi dan misi dari CV STARID MAJU BANGSA berdasarkan hasil wawancara dengan Operational Manager, Ibu Suliana Nur dan Direktur CV STARID MAJU BANGSA, Bapak Alex Gosyanto.

1. Visi dari CV STARID MAJU BANGSA adalah menjadi pengusaha kuliner yang profesional serta menjalankan usaha restoran dan *cafe* yang *profitable* dan layak franchise.
2. Misi dari CV STARID MAJU BANGSA adalah usaha resto dan *cafe* yang menyediakan makanan dan minuman yang sehat dan enak, dengan pelayanan yang ramah dan cepat, dan dilingkupi suasana yang nyaman dan berkesan.

### 2.3 Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 2.2 Struktur Organisasi CV STARID MAJU BANGSA

Gambar 2.2 menjelaskan struktur organisasi dari CV STARID MAJU BANGSA yang terdiri dari dua divisi. Bagian Manajemen dipimpin oleh Bapak Alex Gosyanto selaku Direktur Utama dan terbagi menjadi beberapa bagian dengan *job description* yang berbeda. Bagian Manajemen juga terpisah menjadi beberapa bagian, antara lain bagian *Marketing*, bagian *Accounting*, dan bagian *Purchasing*. Bagian *Marketing* memiliki peranan dalam menjaga dan meningkatkan volume penjualan produk, serta memastikan pencapaian target penjualan. Selama praktik kerja magang, saya ditempatkan di bagian *Marketing* dan dibimbing secara langsung oleh Ibu Suliana Nur selaku *Operational Manager*, sebagai *Web Programmer*. Bagian *Accounting* memiliki peranan dalam melakukan pencatatan laporan keuangan, perpajakan, penghitungan gaji karyawan, beserta anggaran pendapatan dan pengeluaran perusahaan secara periodik. Bagian *Purchasing* memiliki peranan dalam membuat dan mencetak *purchase order* dan mengirimkannya ke vendor, agar proses pembelian dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan.

Bagian Dapur Pusat terdiri dari 2 bagian, yaitu *Chief Cook* dan *Quality Control*. *Chief Cook* berperan dalam menjaga secara keseluruhan kualitas bahan baku dan menu yang dijual restoran, serta bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional bagian dapur produksi (Gosyanto, 2015). *Quality Control* berperan dalam membuat standar menu dan mengawasi proses pembuatan menu. Kemudian, bagian *Outlet Staff* terdiri dari bagian Barista, bagian *Waiter / Waitress*, dan bagian *Cashier*. Bagian Barista, terdiri dari seorang *captain* barista dan beberapa barista *junior*. *Captain* barista berperan dalam menangani dan bertanggung jawab terhadap ketersediaan stok, kualitas menu barista, dan kelancaran operasional barista. Barista *junior* berperan dalam menjaga kebersihan area bar saat masuk atau pada saat serah terima dengan petugas barista lain pada saat pergantian *shift* dan menyiapkan bahan-bahan pendukung operasional. Bagian *Waiter/Waitress* terdiri dari seorang *Captain Waiter/Waitress* dan beberapa *Junior Waiter/Waitress*.

*Captain Waiter/Waitress* berperan dalam mencatat dan melaksanakan program kerja jangka pendek maupun jangka panjang, mencatat komplain *customer*, dan mencatat pelanggaran yang dilakukan oleh *crew service* (Gosyanto, 2015). *Junior Waiter/Waitress* berperan dalam membersihkan area ruang makan, membantu menyiapkan bahan operasional baik untuk ruang makan ataupun dapur produksi, dan melaksanakan prosedur pelayanan sesuai dengan *Standard Operational Procedure* yang telah ditetapkan restoran. Bagian *Cashier* berperan dalam merapikan dan menjaga kebersihan area kasir, melayani *customer* dengan baik, ramah, cepat, dan akurat, serta berkoordinasi dengan *Supervisor* atau *Captain Waiter/Waitress* apabila ada keluhan dari pelanggan untuk segera ditindaklanjuti dengan cepat dan tepat.