



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 RESTORAN

BANDAR DJAKARTA

2.1 Profil Perusahaan

2.1.1 Sejarah Perusahaan

Berikut adalah data restoran Bandar Djakarta Alam Sutera, Tangerang:

Nama Perusahaan	Bandar Djakarta Alam Sutera
Nama PT	PT.Sejahtera Nusajaya
Jumlah Karyawan	500 Orang
Tahun Berdiri	2009
Jenis Usaha	Restaurant Seafood / Culinary
Alamat	Jl. Alam Sutera Boulevard Kav.6, no.3 Tangerang Selatan (Flavor Bliss)
Tlp	+62 21 53140388
Email	bdalsut@bandar-djakarta.com
Website	www.bandar-djakarta.com

Tabel 2.1.1

Data Perusahaan Bandar Djakarta Alam Sutera

<i>Bandar Djakarta Restaurant Progress</i>				
<i>Seating Capacity</i>	TAHUN	2001- 2010	2010- 2014	2015
	Ancol	200	1300	1300
	Flavor Bliss Alam Sutera	0	1300	1500
	BayWalk Mall	0	500	750
	Surabaya	0	2000	2000
	Bekasi	0	0	1300

Gambar: Tabel 2.1.1
Seating Capacity

Bandar Djakarta *Restaurant* adalah salah satu *restaurant seafood* yang berada di kawasan Ancol, tepatnya di Pintu Timur Taman Impian Jaya Ancol. Bandar Djakarta pertama kali berdiri pada tanggal 23 Desember 2001 dengan *seating capacity* hanya sekitar 200 seat, kemudian berkembang menjadi 400 seat di tahun 2004, dan hingga sekarang menjadi 1300 seat diluar *function hall*.

Kemudian pada Agustus 2009, Bandar Djakarta *Restaurant* membuka cabang pertama di kawasan Flavor Bliss – Alam Sutera, Serpong, Tangerang. Bandar Djakarta Alam Sutera ini memiliki *seating capacity* mencapai 1.300 seat.

Pada Oktober 2010, Bandar Djakarta *Restaurant* melakukan ekspansi bisnis kearah bisnis catering, yaitu Bandar Djakarta – *Outside catering*. Melihat adanya peluang dalam bisnis catering dan tingginya permintaan untuk melayani di tempat yang telah ditentukan oleh pelanggan. Selain itu, disadari pula bahwa belum banyak kompetitor yang menyediakan catering dengan item *seafood* yang segar dan murni tanpa olahan.

2.1.2 Logo Perusahaan



Gambar 2.1.2

Logo Bandar Djakarta Restaurant

Filosofi dari logo restoran Bandar Djakarta:

Tiga layar melambangkan kesiapan untuk “berlayar” menghadapi ombak dilautan luas. Hal tersebut memiliki makna bahwa pada saat pertama kali restoran Bandar Djakarta berdiri, perusahaan sudah siap menghadapi kondisi-kondisi di pasar yang nantinya menjadi tantangan bagi restoran Bandar Djakarta. Baik dari segi kondisi ekonomi nasional, kompetitor, kebijakan pemerintah terhadap pasokan *seafood* di pasar Indonesia, dsb.

Warna dari layar logo Bandar Djakarta pun memiliki arti yang berbeda-beda. Diantaranya:

- Warna ungu: melambangkan doa dan ketekunan
- Warna hijau: melambangkan kebersamaan dan kekeluargaan
- Warna merah: melambangkan kerja keras

2.1.3 Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi

- Membuat semua pengunjung “Pulang Dengan Tersenyum”
- Menjadikan Bandar Djakarta sebagai wisata kuliner “Eatainment”

2. Misi

- Selalu menyediakan hidangan laut yang segar dan berkualitas
- Menyediakan fasilitas-fasilitas terbaik untuk semua customer
- Melayani customer semaksimal mungkin
- Selalu ramah

- Memperhatikan kebersihan dan kesehatan karyawan serta area restaurant

2.1.4 Konsep Restaurant

Restaurant Bandar Djakarta memiliki dua konsep *seafood restaurant* yang unik yaitu *seaside seafood* dan *garden seafood* dua konsep ini memberikan nuansa yang nyaman bagi setiap pengunjung *restaurant* yang ingin menikmati hidangan *seafood* dengan konsep *nature* (suasana alam).

Hingga saat ini konsep tersebut telah diterapkan ke seluruh *outlet* yang ada seperti Bandar Djakarta Ancol dan Baywalk Mall menerapkan konsep *seaside seafood* sedangkan Bandar Djakarta Alam Sutera dan Surabaya menerapkan konsep *garden seafood*.

2.1.5 Core Value Bandar Djakarta Restaurant

1. Orisinal

Anda dapat memilih sendiri hidangan laut yang akan disantap. Pilih ukuran, bentuk, kesegaran, dan cita rasa yang diinginkan.

2. Menyenangkan

Suasananya yang tidak bisa ditemukan lagi di restoran manapun, dan Anda akan dimanjakan dengan suasana restoran klasik yang tiada duanya.

3. Segar

Semua hidangan laut berasal dari sumber yang sangat dekat. Pasar ikan tempat Anda memilih *item seafood* tidak berbau amis, karena semua bahan makanan sudah dipertahankan kesegarannya.

4. Lengkap

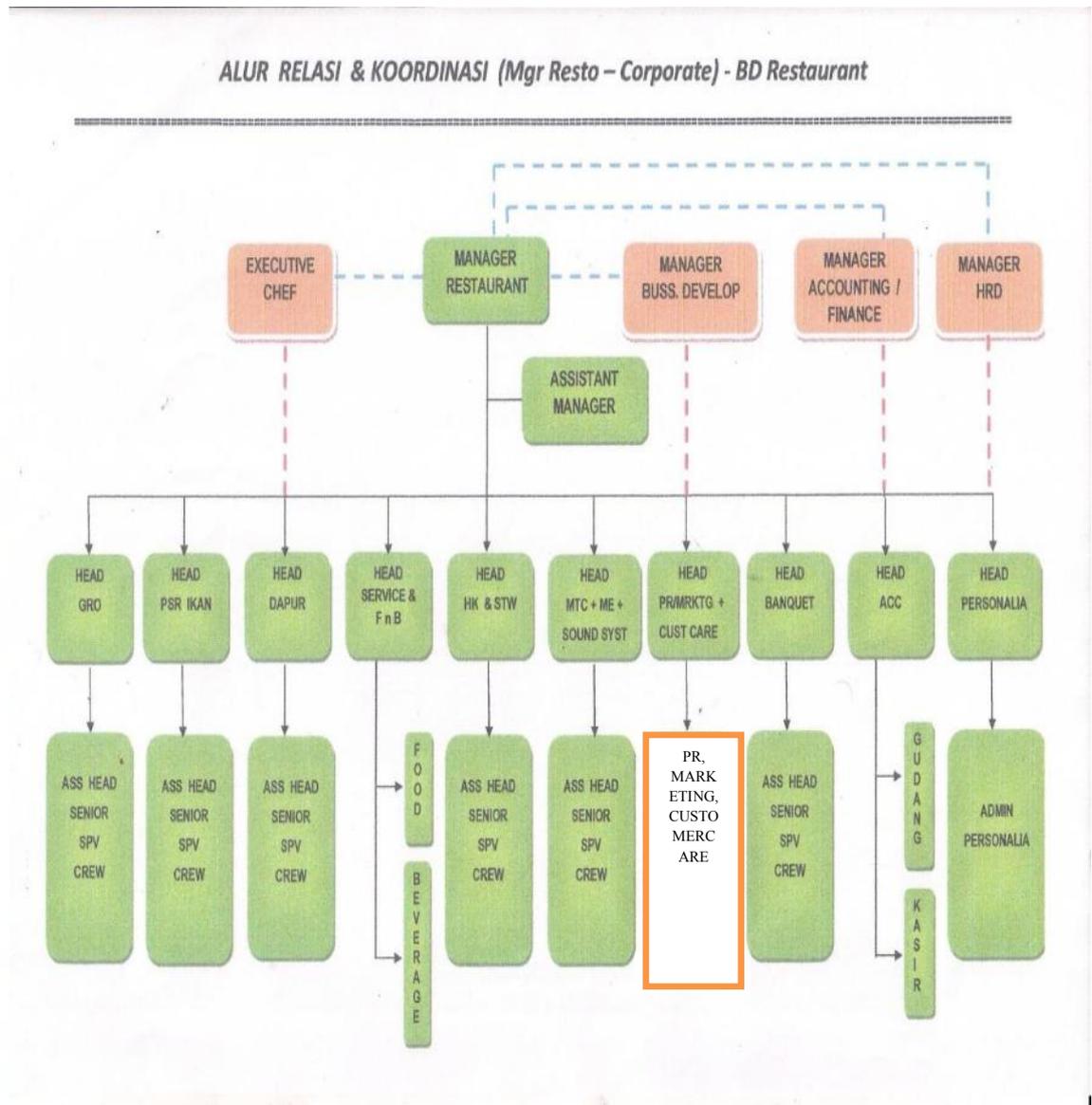
Berbagai macam item *seafood* seperti ikan, kerang, udang, cumi, kepiting tersedia lengkap dengan berbagai macam jenisnya masing-masing. Semua *item seafood* tersebut dapat pula dimasak dengan berbagai cara masak dan kombinasi saus yang bervariasi. Belum lagi variasi minuman ‘*home-made*’ yang ada. Dari waktu ke waktu, Bandar Djakarta terus menerus menambahkan variasi makanan.

5. Murah

Berbeda dengan restoran *seafood* lainnya, makan di Bandar Djakarta akan membuat Anda kaget dengan harganya yang relatif murah bila dibandingkan dengan suasana, cita rasa makanan, serta pengalaman yang Anda dapatkan.

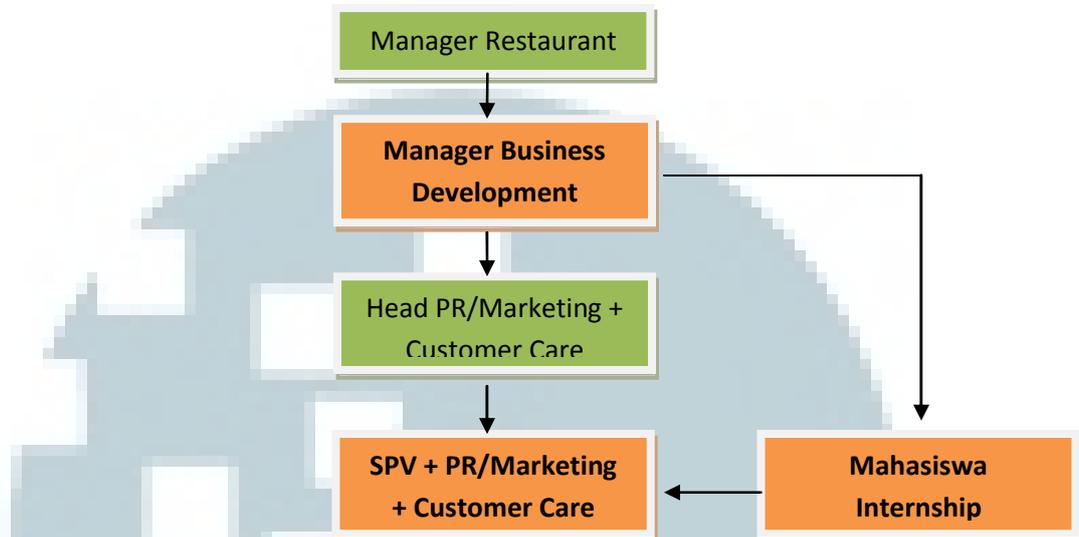
U M N

2.2 Struktur Organisasi



Gambar 2.2 Struktur Organisasi
Sumber: HRD Bandar Djakarta

2.3 Ruang Lingkup Kerja Divisi Terkait

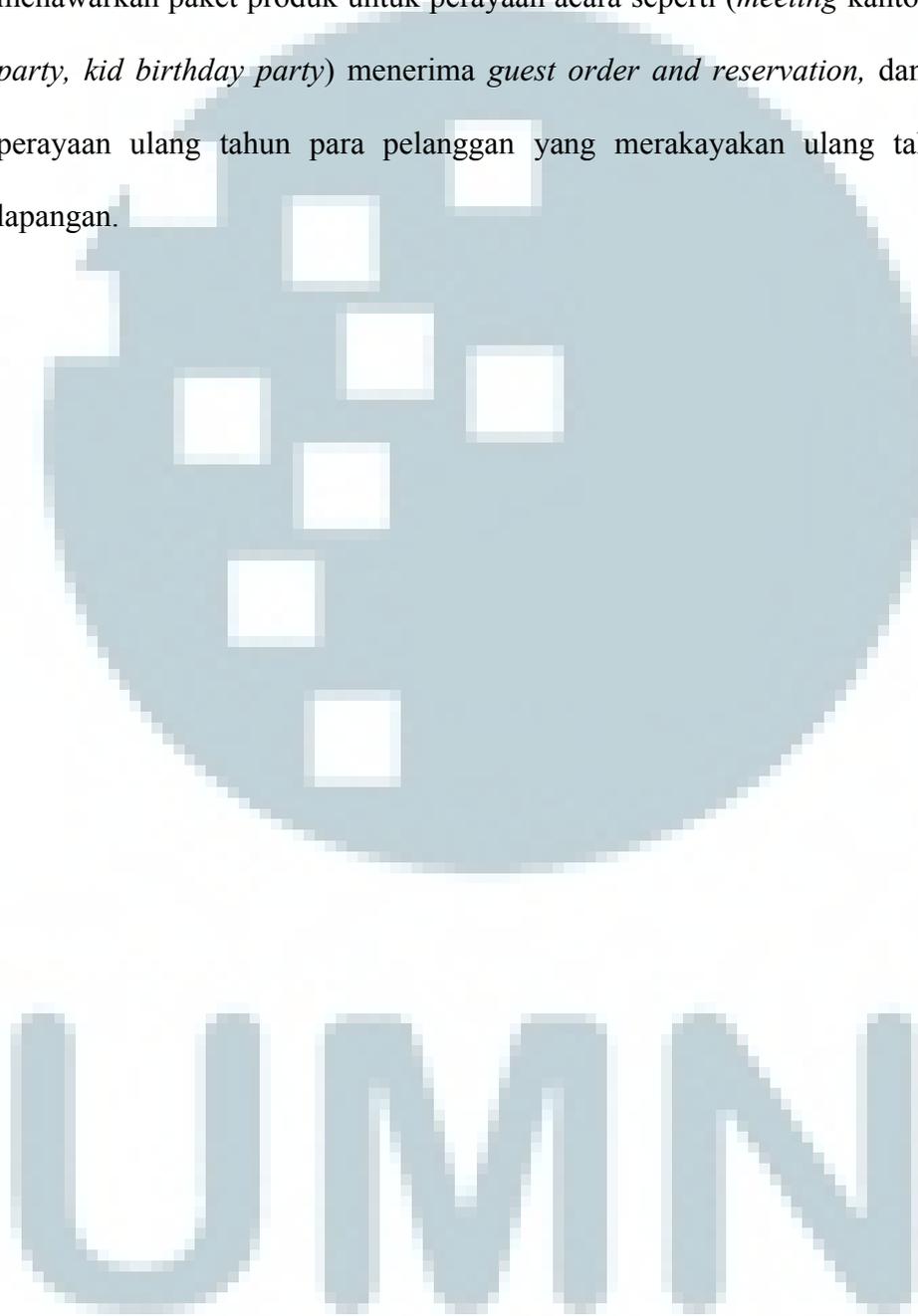


Tabel: 2.3
Divisi Mahasiswa Internship

Mahasiswa yang melakukan kerja magang pada periode 02 Maret 2015 – 30 April 2015, di tempatkan pada divisi *public relation/marketing + customer care* memiliki *job description* adalah untuk mengembangkan promosi dari *brand* dan produk yang ada di Bandar Djakarta *Restaurant* dan menjaga hubungan baik dengan para pelanggan dari Bandar Djakarta *Restaurant*. Posisi penulis sebagai mahasiswa *intership* langsung dibawah pengawasan dari *Manager Business Development* yaitu Ibu Fifi Mariana.

Lebih spesifik lagi promosi *Brand* dan produk melalui brosur-brosur terkait produk yang ditawarkan dan disediakan oleh Bandar Djakarta *Restaurant*. Lalu, untuk promosi mengenai *event* dan *brand* dilakukan melalui sosial media seperti Facebook dan Instagram, serta majalah komunitas Bandar Djakarta *Restaurant*. Setiap harinya penulis bersama dengan rekan *Gross Relation Officer* (*front office*) merangkap jabatan bukan hanya sekedar *receptionist* dan *Usher*

Greeter untuk melayani para tamu, tetapi juga mengurus untuk pengelolaan kartu komunitas, menjadi *admin* dari sosial media facebook dan instagram, menawarkan paket produk untuk perayaan acara seperti (*meeting* kantor, *wedding party*, *kid birthday party*) menerima *guest order and reservation*, dan melayani perayaan ulang tahun para pelanggan yang merakayakan ulang tahunnya di lapangan.



UMN