

BAB II

Gambaran Umum Instansi

2.1 Sejarah Cafe Hot Steak Pedas Surabaya

Berawal dari kesukaan makan steak (dari harga termahal hingga termurah) dan hobby memasak. Pemilik melihat bahwa harga steak yang ada di Indonesia cenderung lebih mahal, dan yang harga murah hanya steak ala kadarnya tidak sesuai dengan seperti barat, bahkan bisa dikatakan bukan steak. Pemilik pada dasarnya mempunyai latar belakang seorang mahasiswa yang mempunyai hobby memasak.

Kemudian pemilik ingin menciptakan menu steak western halal dan bisa dinikmati semua kalangan baik kalangan bawah hingga kalangan atas dengan harga terjangkau dan rasanya lezat seperti tagline Hot Steak Pedas Rasa Istimewa, Harga Mahasiswa". Hot Steak Pedas mulai bukapada tanggal 1 Oktober 2015 di daerah Mulyosari (pujasera punya teman pemilik), tapi pada bulan April 2016 pemilik melebarkan sayap dengan membuka cafe baru dan terletak di pusat kota.

Menu Hot Steak Pedas ini merupakan perpaduan unsur western dengan east dimana membuat olahan steak dengan cita rasa yang bisa disesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia yang sangat mencintai aneka masakan pedas. Ada 3 varian level steak kami, yaitu original (tidak pedas), HOT (pedas), dan Extra Hot, serta ada 3 pilihan sauce steak yaitu barbeque, blackpepper, dan mushroom.

2.2 Visi, Misi, dan Tujuan Cafe Hot Steak Pedas Surabaya

2.2.1 Visi

Untuk membuat menu western yang lezat dan halal, khususnya steak, yang bisa dinikmati oleh semua kalangan dengan harga yang terjangkau seperti tagline Hot Steak Pedas “Rasa Istimewa, Harga Mahasiswa”.

Jadi Visi Hot Steak Pedas adalah “ Menjadi Restoran dengan rasa Istemewa harga terjangkau”

2.2.2 Misi

Untuk mewujudkan visi tersebut dia atas Hot Steak Pedas memiliki visi “Membuka cabang di berbagai kota di Indonesia agar masyarakat Indonesia bisa menikmati menu Hot Steak Pedas”.

2.2.3 Tujuan

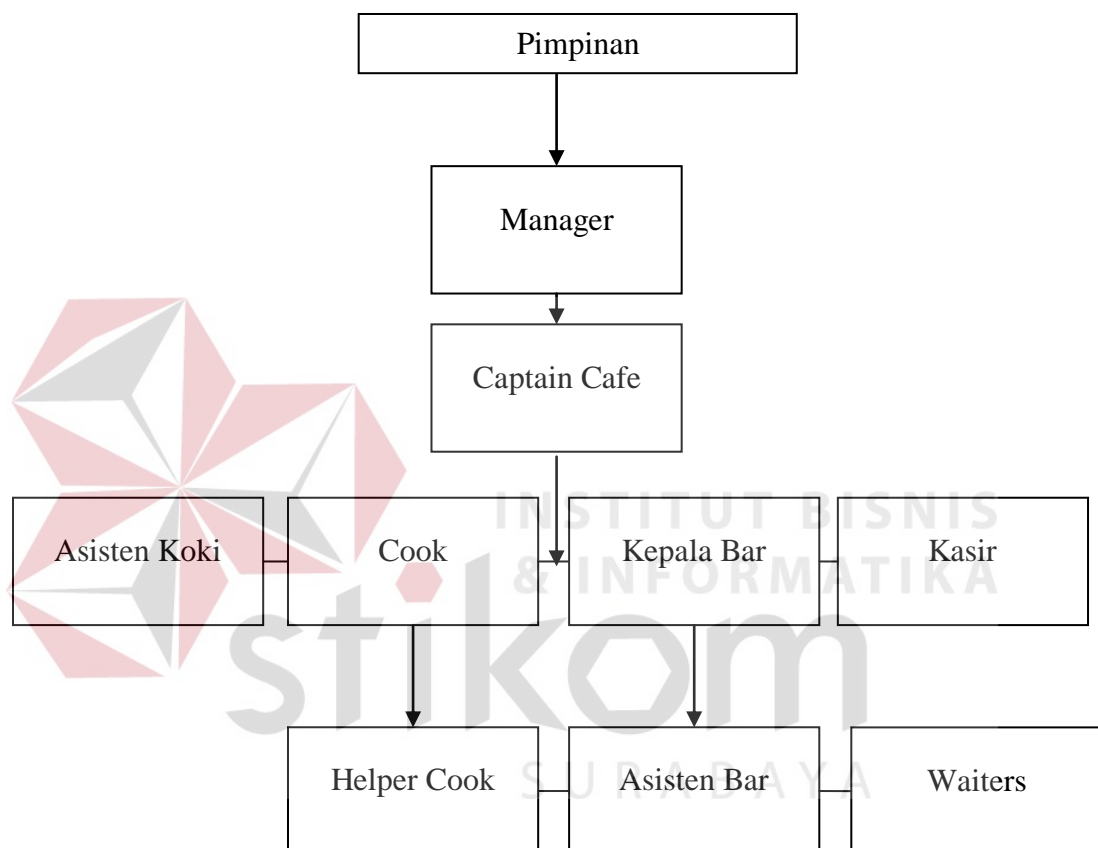
Tujuan Hot Steak Pedas adalah sebagai berikut :

1. Membuat masakan menu steak yang lezat dan halal
2. Membuat menu steak dengan rasa yang enak tapi harganya terjangkau

2.3 Struktur Organisasi Cafe Hot Steak Pedas Surabaya

Hot Steak Pedas dipimpin oleh pemiliknya langsung yaitu Pramudya Ananta Wikrama. Kemudian dibawahnya ada manager yang bertanggung jawab langsung kepada pimpinan. Manager membawai captain cafe, aisiten koki, cook, cook helper, kepala bar, asisten bar, dan waiter.

Untuk lebih jelasnya struktur organisasi Cafe Hot Steak Pedas Surabaya dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 2.1

Struktur Organisasi Hot Steak Pedas Surabaya

Struktur Organisasi

Owner dan Executive Chef

: Pramudya Ananta Wikrama

Manager	: Ahlul Chikmah Yustisia
Captain Cafe (sebagai pengatur)	: Bagus
Asisten Koki	: Nanang dan Pungky
Cook	: Faris
Cook Helper	: Yudi
Kepala Bar	: Ardy
Asisten Bar	: Fajar
Waiter	: Faizal, Fandi, Fian

2.4 Job Deskripsi

Tugas masing masing jabatan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Owner dan Executive Chef

Memimpin kafe Hot Steak Pedas Surabaya

2. Manager

Mengelola kegiatan operasional kafe

3. Captain Cafe (sebagai pengatur)

Mengatur jalannya operasional di dalam yang menyangkut proses pengolahan makanan sampai tersajikan ke pembeli

4. Asisten Koki

Membantu tugas koki

5. Cook

Memasak sesuai menu pesanan

6. Cook Helper

Membantu tugas cook

7. Kepala Bar

Melayani dan mengatur operasional bar

8. Asisten Bar

Membantu tugas kepala bar

9. Waiter

Menyajikan makanan dari dapur ke meja pembeli

