

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Latar Belakang Perusahaan

PT. Karya Perdana Kofienti merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang penjualan makanan yang memiliki usaha berupa Warung Angkringan SO Kofienti. Perusahaan ini beralamat di Kedung Pengkol Gang III No.9 Dharma Husada. Target pasar dari Warung Angkringan SO Kofienti adalah untuk kalangan menengah keatas.

Kebanyakan masyarakat kota bosan dengan aktivitas yang padat, dan rutinitas yang seringkali dilakukan tiap hari, sehingga mereka membutuhkan sebuah tempat yang *simple* dan unik yang dapat membuat mereka merasa nyaman untuk bersantai seperti nongkrong, makan, ataupun hanya sekedar sharing dengan pacar, teman, maupun rekan bisnis. Dari alasan tersebut akhirnya PT.Karya Perdana Kofienti memiliki ide untuk membuat sebuah usaha berupa warung angkringan yang diberi nama Warung Angkringan SO Kofienti. Warung angkringan ini memiliki konsep perpaduan tradisional dan modern yang belum marak di Surabaya.

2.2 Visi dan Misi Perusahaan

2.2.1 Visi

Menjadi warung angkringan dengan konsep perpaduan menu tradisional dan menu modern yang selalu diminati banyak kalangan.

2.2.2 Misi

1. Menciptakan lapangan pekerjaan baru.
2. Mampu menyajikan dua menu yang berbeda konsep dalam 1 lokasi usaha.
3. Memberikan pelayanan yang memuaskan terhadap pelanggan atau konsumen.
4. Bertujuan untuk mengembangkan usaha, hingga akhirnya bisa menjual merek dagang (*franchise*).

2.3 Struktur Organisasi

Pemilihan serta penentuan struktur organisasi yang tepat dan sesuai dengan situasi dan kondisi dalam perusahaan dapat menjadikan pencapaian tujuan perusahaan lebih terarah. Struktur organisasi pada PT. Karya Perdana Kofienti antara lain :

A. Manager (1 Orang)

1. Mengawasi dan bertanggung jawab terhadap jalannya proses operasional
2. Mengawasi setiap kegiatan karyawan dan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Mengkoordinasikan segala kebutuhan operasional warung angkringan.
4. Mengetahui hasil dari operasional warung angkringan.
5. Menilai dan mengontrol kinerja setiap karyawannya.

6. Menentukan pengambilan keputusan setiap rencana atau kegiatan perusahaan yang akan dilaksanakan.
7. Memberhentikan karyawan apabila terjadi hal yang dilakukan karyawan dapat merugikan perusahaan.
8. Menggaji karyawan.
9. Memberikan training kepada *staff*.
10. Harus bisa menggantikan posisi kasir apabila kasir sedang *off*.
11. Juga bisa menggantikan tugas *waitress*.

B. Bagian Supervisor, Personalia, Admin (1 Orang)

1. Menyeleksi dan merekrut karyawan dengan kriteria – kriteria tertentu berdasarkan kriteria yang ada di dalam perusahaan.
2. Mengevaluasi setiap kinerja karyawan.
3. Harus bisa menggantikan posisi kasir apabila kasir sedang *off*.
4. Menyimpan arsip atau berkas – berkas perusahaan / karyawan.
5. Merawat dan memelihara arsip – arsip perusahaan / karyawan.
6. Membuat arsip perusahaan
7. Membuat laporan keuangan setiap bulan dan melaporkannya langsung kepada manager.
8. Melaksanakan hal penggajian.
9. Mencatat semua transaksi yang terjadi di perusahaan dengan jelas dan menghitungnya secara akurat.

C. Bagian Kasir (2 Orang)

1. Menginput secara langsung transaksi yang terjadi pada orderan konsumen.

2. Memberikan rangkapan bon pembelian kepada bagian keuangan dengan jelas dan terperinci.

3. Juga bisa membantu tugas *waiterss*.

D. Bagian Barista (2 Orang)

1. Membuat minuman sesuai pesanan *customer*.

2. Membantu tugas menjadi *waiterss*.

3. Mencuci, merawat gelas dan perlengkapan lainnya yang berhubungan dengan tugas dan tanggung jawabnya.

4. Melakukan stok opname bahan baku.

5. Membuat *purchase order* bahan-bahan.

6. Bertanggung jawab terhadap kualitas standar menu minuman.

E. Bagian Koki (2 Orang)

1. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.

2. Menyiapkan makanan sesuai pesanan *customer*.

3. Membuat *purchase order* (bahan – bahan).

4. Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.

5. Mengawasi jalannya operasional *kitchen* terutama pada saat warung angkringan buka.

6. Bertanggung jawab terhadap kualitas standar menu makanan.

7. Melakukan stok opname bahan baku.

F. Bagian Waiterss (3 Orang)

1. Melayani tamu secara operasional.

2. Memperhatikan kebutuhan tamu.

3. Mengetahui produk yang dijual.

4. Bertanggung jawab terhadap operasional warung angkringan.
5. Menerima pesanan dari tamu.
6. Membersihkan peralatan yang kotor.
7. Bertanggung jawab terhadap keramahan layanan.
8. Menyiapkan ruangan untuk *customer* apabila diperlukan.
9. Melakukan stok opname peralatan dan perlengkapan.

G. Bagian Office Boy (2 Orang)

1. Membersihkan dan merapikan meja, kursi, dan perlengkapan lainnya.
2. Membereskan, mencuci piring, gelas dan perlengkapan lainnya yang kotor.
3. Membuang sampah yang ada di ruang pelayanan dan area tanggung jawabnya.
4. Mengangkat/memindahkan meja, kursi dan perabotan lainnya.
5. Menyiapkan ruangan untuk *customer* apabila diperlukan.
6. Membersihkan toilet, menyiram/merawat tanaman.

2.4 Makna Logo Perusahaan



Gambar 2.1 Konsep Logo PT. Karya Perdana Kofienti

Latar belakang pemilihan nama usaha SO Kofienti adalah huruf SO, diambil dari kata bahasa Inggris, SO artinya jadi. Kemudian kata kofienti, berasal dari kalimat *Coffee n Tea*, yang di eja dan ditulis secara ejaan bahasa Indonesia. Konsep yang dipakai untuk SO Kofienti adalah memadukan antara menu

tradisional dengan menu modern, dengan menu andalan kopi dan teh sebagai minumannya, tetapi tidak menutup kemungkinan varian menu lainnya juga akan dijual di warung angkringan ini. Sesuai dengan inovasi dan minat dari konsumen.

2.5 Analisa SWOT

A. *Strength* (Kekuatan)

1. Lokasi yang strategis di tengah-tengah fasilitas umum (Kampus, RS, Perkantoran, Penginapan, Kos-kost an).
2. Merupakan soopy point perdana di Surabaya, yang memanfaatkan kartu member untuk transaksi apapun akan mendapatkan *cashback* pribadi termasuk saat transaksi order di warung angkringan ini.
3. Harga makanan yang relatif terjangkau.
4. Menu variasi mulai menu tradisional sampai menu modern.
5. Konsep warung angkringan sangat unik mengusung kolaborasi konsep tradisional dan modern.
6. Bahan baku yang mudah dicari dan makanan yang dijual *familiar* bagi konsumen.
7. Menghadirkan menu kucingan dan menyediakan menu umum yang banyak diminati pelanggan.
8. Menyediakan berbagai cemilan mulai dari berbagai jenis makanan kering (berupa konsinyasi dari para pelaku UKM).
9. Jam operasional mulai pagi hingga malam hari dengan sistem kerja karyawan 2 *shift* diharapkan omset yang dicapai sesuai harapan.

10. Di lantai 2 *outdoor* bisa sangat cocok untuk pengunjung yang ingin bersantai, merokok, dan bisa melihat/*view* jalanan Surabaya dan langit secara leluasa.
11. Dilengkapi dengan fasilitas wifi serta TV kabel (Indovision) bisa juga untuk nonton bareng.
12. Selain wifi dilengkapi juga dengan fasilitas jasa print yang mendukung tugas mahasiswa atau karyawan.

B. Weakness (Kelemahan)

1. Dana yang dibutuhkan untuk pengadaan sarana dan prasarana cukup besar.
2. Brand belum dikenal, pada awal pembukaan diperlukan promosi ekstra.
3. Terbatasnya keuntungan.
4. Terbatasnya pramusaji, apabila sedang banyak konsumen maka kinerja pramusaji akan tidak maksimal.

C. Opportunity (Kesempatan/Peluang)

1. Peminat angkringan sangat banyak di Surabaya.
2. Belum banyak warung angkringan dengan konsep kolaborasi.
3. Makin banyaknya para pelanggan yang memiliki daya konsumsi tinggi.
4. Tersedianya sarana dan prasarana yang cukup baik.
5. Di kawasan sekitar masih sedikit tempat yang layak untuk bersantai, nongkrong, dan *sharing*.
6. Berusaha mengubah pandangan tentang warung menjadi tempat yang nyaman untuk makan dan bersantai.

7. Memungkinkan untuk melakukan penawaran terhadap *investor*/pemodal lain untuk membeli kemitraan usaha warung angkringan SO Kofienti, sampai pada penjualan merek dagang (*franchise*).

D. Threats (Ancaman)

1. Persaingan yang ketat dari cafe dan resto disekitarnya.
2. *Brand image* dari cafe dan resto yang lebih senior permainan harga dari kompetitor
3. Pertumbuhan cafe yang sangat signifikan, sehingga mempengaruhi warung angkringan ini.
4. Banyaknya pesaing kuliner angkringan di pinggir jalan.
5. Masih menganggap warung adalah tempat yang kurang bersih dan nyaman.

