BAB II TINJAUAN UMUM

2.1 Tentang Perusahaan



Gambar 2. 1 Logo Warkop AA

(Sumber: Data Internal Warkop AA)

Pada tanggal 1 Februari 2023, Abdul Rohim RS dan Berlin Panjaitan membuka Warkop AA, sebuah warung kopi yang sederhana namun sarat dengan nilai-nilai kehangatan dan tradisi. Inspirasi untuk mendirikan warung kopi ini berakar pada kecintaan mereka terhadap kopi dan keinginan untuk menciptakan tempat yang ramah, di mana orang-orang bisa berkumpul, berbagi cerita, dan menikmati kopi. Ide untuk nama "Warkop AA" muncul dari kebiasaan kedua pendiri, Abdul dan Berlin yang sering di panggil aa. Mereka berharap bahwa nama tersebut tidak hanya merefleksikan identitas pribadi mereka tetapi juga memberikan kesan ramah dan akrab.

Dengan semangat wirausaha yang tinggi, Abdul dan Berlin memilih lokasi strategis untuk membangun warung kopi mereka. Lokasi ini dirancang agar mudah diakses oleh komunitas lokal dan menyediakan suasana yang nyaman untuk berbicara dan bersantai. Warkop AA menawarkan berbagai jenis kopi. Menu juga mencakup variasi teh dan makanan ringan yang menggugah selera. Mereka juga menerapkan harga yang terjangkau, mengutamakan aksesibilitas dan kepuasan pelanggan.

Selain menjadi tempat untuk menikmati kopi, Warkop AA memiliki misi untuk memberikan dampak positif pada masyarakat sekitar. Mereka memprioritaskan penggunaan produk lokal, dan berkomitmen untuk praktek ramah lingkungan. Dengan pelayanan yang ramah, kopi yang lezat, dan komitmen pada nilai-nilai sosial, Warkop AA segera mendapatkan dukungan luas dari komunitas. Mereka meraih beberapa penghargaan lokal karena kontribusi mereka dalam meningkatkan kehidupan sosial dan budaya di sekitar.

Visi Warkop AA:

Warkop AA terus berkomitmen untuk tetap menjadi tempat favorit bagi para pencinta kopi. Abdul dan Berlin bermimpi untuk mengembangkan cabang-cabang Warkop AA di berbagai kota, tetapi tanpa kehilangan esensi kehangatan dan kebersamaan yang membuat warung kopi ini istimewa.

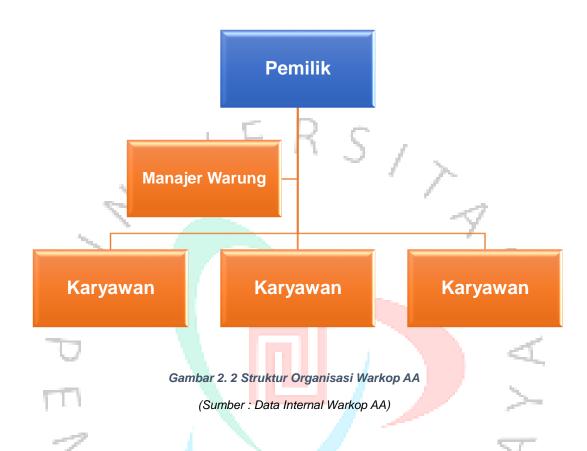
Misi Warkop AA:

- 1. Memberikan layanan pelanggan ramah, professional, dan responsive, menciptakan suasana hangat dan menyenangkan.
- 2. Menyajikan kopi yang berkualitas dan menyediakan beragam varian kopi.
- 3. Menjaga standar kualitas yang tinggi dalam setiap cangkir kopi yang disajikan.
- 4. Mengutamakan konsistensi rasa dan pelayanan, sehingga setiap pelanggan merasa puas setiap kali mengunjungi Warkop AA.
- 5. Warkop AA terus berinovasi dalam menyajikan menu kopi dengan kreasi unik.
- 6. Menjaga harga yang tetap terjangkau.

2.2 Struktur Organisasi

Warkop AA memiliki struktur organisasi yang dirancang untuk mendukung operasional yang efisien dan pengembangan berkelanjutan. Struktur organisasi Warkop AA didesain untuk mendukung kolaborasi tim yang efektif dan memberikan fokus pada pelayanan kopi berkualitas dan pengalaman pelanggan yang memuaskan.

Pada Warkop AA, struktur organisasi itu sendiri terdiri Pemilik dan Pendiri, Manajer Warung, serta Pelayan. Berikut ini merupakan penjelasan terkait tugas dari masing-masing staf berdasarkan informasi yang praktikan peroleh selama melaksanakan Kerja Profesi mulai pada tanggal 1 Juli 2023 sampai dengan 30 September 2023.



Berikut ini praktikan akan menjelaskan fungsi dan ruang lingkup dari masing masing unit kerja yang terdapat dalam struktur organisasi pada Warkop AA.

1. Pemilik

- Bertanggung jawab atas pengelolaan keseluruhan operasional warung kopi.
- Mengambil keputusan strategis dan rencana pengembangan bisnis

2. Manajer Warung

- Bertanggung jawab atas pengelolaan harian dan operasional warung kopi
- Menjaga stok barang, mengatur dan mengelola inventaris

3. Pelayan

 Menerima pesanan, mengantarkan makanan/minuman dan menanggapi pertanyaan pelanggan

- Melayani pelanggan dengan ramah dan professional
- Menyajikan makanan dan minuman dengan standar kualitas yang ditetapkan.
- Mengelola transaksi pembayaran dari pelanggan

2.3 Kegiatan Umum Perusahaan

Usaha warung kopi melibatkan berbagai kegiatan sehari-hari untuk menjalankan operasional dengan sukses.berikut merupakan kegiatan umum dari Warkop AA :

- 1) Pembelian stock barang yang akan dijual
 - Melakukan pembelian stock barang
 - Menyimpan dan merawat barang yang akan dijual
 - Menyiapkan bahan-bahan untuk menu makanan atau minuman
- 2) Pembuatan minuman dan makanan
 - Menyeduh kopi sesuai dengan standar yang telaah ditetapkan
 - Mempersiapkan makanan ringan atau makanan pendamping
- 3) Pelayanan pelanggan
 - Melayani pelanggan dengan ramah dan professional
 - Mengambil pesanan dengan cermat dan akurat
 - Memastikan bahwa pelanggan merasa nyaman dan puas dengan pengalaman mereka
- 4) Kebersihan dan kerapihan
 - Menjaga kebersihan dan kerapian warung kopi
 - Membersihkan peralatan untuk menyeduh kopi dan memasak makanan ringan
- 5) Manajemen persediaan
 - Memantau stock bahan baku dan makanan
 - Melakukan pemesanan ulang bahan baku secara tepat waktu
 - Mengelola inventaris dan meminimalkan pemborosan
- 6) Keuangan dan pemasaran
 - Merekam transaksi penjualan harian
 - Mengelola kas dan membuat laporan keuangan

 Melaksanakan strategi pemasaran, termasuk promosi di media sosial atau kerjasama dengan mitra lokal

7) Pengelolaan limbah

- Mengelola limbah dengan bijaksana, termasuk pengelolaan kemasan dan limbah organic
- Mendukung praktik ramah lingkungan

