

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI

2.1 Sejarah Perusahaan

PT Aglonema Sona Nusantara berdiri sejak 3 Desember 2020 yang dipimpin oleh Zahra Shafira. Pada tahun 2021 PT Aglonema Sona Nusantara mendirikan suatu perusahaan dalam bidang *food and beverage*, yaitu Orbit Brasserie yang berlokasi di Jl. Jombang Raya 12A RT.06/02, Pd.Pucung, Kec, Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan, Banten 15227. PT Aglonema Sona Nusantara telah terdaftar sebagai Perseroan Terbatas dalam Direktorat Jendral Administrasi Hukum Umum (Ditjen AHU). Berdasarkan hasil wawancara, PT Aglonema Sona Nusantara saat ini hanya bergerak di bidang *food and beverage*, akan tetapi PT Aglonema Sona Nusantara membuat wacana akan bidang *lifestyle*, namun tidak direalisasikan dalam jangka waktu dekat. Orbit Brasserie yang berdiri sejak 21 Oktober 2021 merupakan perusahaan pertama yang berdiri dan bergerak dalam bidang *food and beverage* (Orbit Brassiere, 2021).

Visi dari Orbit Brasserie itu sendiri merupakan sebagai icon of Bintaro, yang mendukung masyarakat sekitar dengan *spirit of giving*, seperti yang telah dilakukan sejak Orbit Brasserie berdiri yaitu dengan memberikan makanan kepada warga sekitar Bintaro setiap hari Jumat, sementara itu belum ada misi dari Orbit Brasserie, akan tetapi ada harapan misi yang akan dilakukan adalah menyalurkan dana kepada *non-profit organization* dengan tujuan membagi terhadap sesama (Orbit Brassiere, 2021).

2.1.1 Logo Perusahaan

PT Aglonema Sona Nusantara memiliki makna tersendiri yaitu 'Aglonema' yang secara umum diketahui sebagai tumbuhan. Zahra Shafira selaku komisaris PT Aglonema Sona Nusantara mengharapkan PT Aglonema dapat bertumbuh serta bercabang ke ranah bisnis yang berbeda-beda. Gambar 2.1 merupakan logo dari PT Aglonema Sona Nusantara.

**PT. AGLONEMA SONA
NUSANTARA**

Gambar 2.1 Logo PT Aglonema Sona Nusantara
(PT. Aglonema Sona Nusantara, 2021)

PT Aglonema Sona Nusantara membangun suatu perusahaan yang bergerak dibidang *food and beverage* yaitu, Orbit Brasserie. Orbit Brasserie sendiri memiliki makna yaitu 'Orbit' merupakan lintasan yang dilewati oleh suatu benda di ruang angkasa mengelilingi benda angkasa lainnya, yang artinya Orbit Brasserie menjadikan tempat ini sebagai sumber kehidupan masyarakat Bintaro yang melakukan kegiatannya mengitari Orbit Brasserie. Kata 'Brasserie' itu sendiri diambil dari bahasa Perancis yang berarti rumah makan kecil, di mana nantinya Orbit Brasserie menjadi rumah makan kecil yang dikelilingi oleh individu yang berkehidupan di kawasan Bintaro (Orbit Brassiere, 2021). Gambar 2.2 merupakan logo dari Orbit Brasserie.

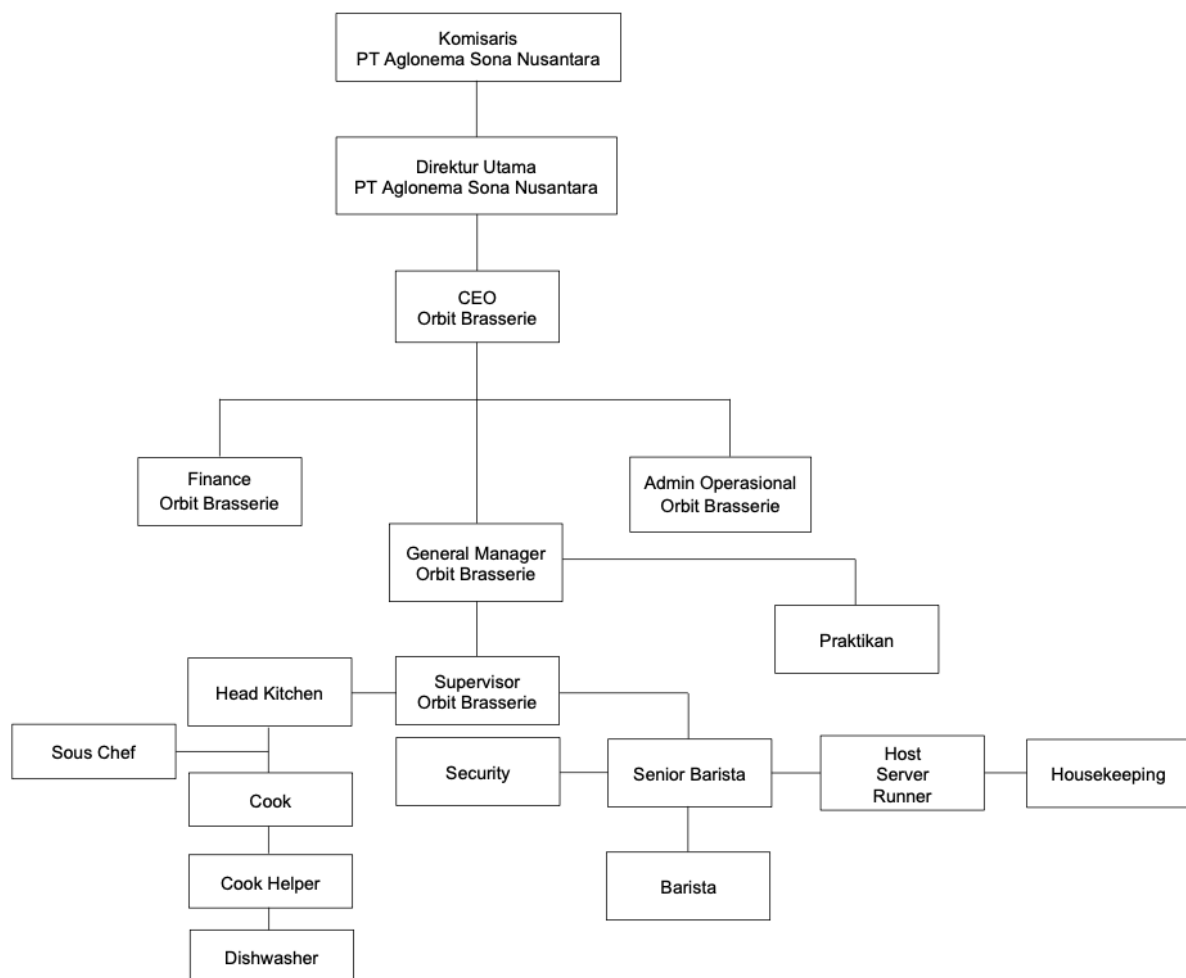


Gambar 2.2 Logo Orbit Brasserie
(Orbit Brassiere, 2021)

Makna yang tersirat dari pemilihan *font* merupakan sebagai acuan bentuk dalam eksplorasi penerapan desain logo Orbit Brasserie dengan menggunakan font Chronicle Text G1. Hal ini berdasarkan hal yang tepat untuk mempresentasikan persepsi *elegant* terhadap personifikasi dari Orbit Brasserie. Dalam bagian makna garis edar menjelaskan bahwa jalan yang dilalui pada benda-benda langit berada dalam sirkulasi, yang berarti jalan tersebut yang menjadikan garis pandu pada komposisi desain logo Orbit Brasserie. Dengan bentuk diagonal dan komposisi pada huruf di logo Orbit Brasserie mengikuti garis pandu untuk memberikan penilaian yang fleksibel dan pemilihan *lower case* untuk mengisyaratkan penilaian *selfless*. Bentuk huruf itu sendiri juga disesuaikan dengan mencermati detail komposisi serta *negative space* agar menimbulkan kesan yang harmonis. Pada penempatan kata 'Brasserie' itu sendiri disesuaikan dengan garis pandu agar tetap detail pada komposisi keseluruhan desain logo (Orbit Brassiere, 2021).

Huruf 'O' dalam logo Orbit Brasserie menggunakan simbol matahari sebagai arti dari sumber kehidupan dan *positivity*, untuk memberikan representasi kesan yang *comfort* dan *spiring*, menggunakan simplifikasi bentuk serta pemilihan warna gradasi. Dengan simbolis matahari maka menggantikan 'O' pada kata Orbit, serta titik merah pada huruf 'i' memberikan penilaian terhadap *spirit of generosity*. Pemilihan warna dan ukuran pada kata 'Brasserie' itu sendiri juga disesuaikan agar hierarki desain logo tetap mengacu pada 'Orbit', hal ini dikarenakan 'Orbit' masih memiliki *connection* yang lebih kuat dari *brand value*, sementara 'Brasserie' memiliki arti yang umum (Orbit Brassiere, 2021).

2.2 Struktur Organisasi



Gambar 2.2 Struktur Organisasi Orbit Brasserie dinaungi PT Aglonema Sona Nusantara (Orbit Brassiere, 2021)

Struktur organisasi merupakan suatu pembagian kerja serta susunan koordinasi, komunikasi, alur kerja, dan posisi jabatan yang mengarah pada aktivitas organisasi (McShane & Glinow, 2018). Struktur organisasi yang diterapkan oleh Orbit Brasserie yaitu struktur multidivisi. McShane & Glinow (2018) menyatakan bahwa struktur multidivisi merupakan pengelompokan karyawan berdasarkan produk atau layanan. Orbit Brasserie yang dinaungi oleh PT Aglonema Sona Nusantara memiliki struktur organisasi yang terdiri dari Komisaris PT Aglonema Sona Nusantara, Direktur Utama PT Aglonema Sona Nusantara, CEO Orbit Brasserie yang kemudian terbagi menjadi tiga posisi utama yaitu, Finance Orbit Brasserie, Admin Operasional Orbit Brasserie, dan General Manager Orbit Brasserie. Pada posisi General Manager membawahi posisi lainnya, yaitu Supervisor Orbit Brasserie yang kemudian dalam posisi Supervisor membawahi posisi lain yang mengurus kegiatan perusahaan Orbit Brasserie dalam pelayanan.

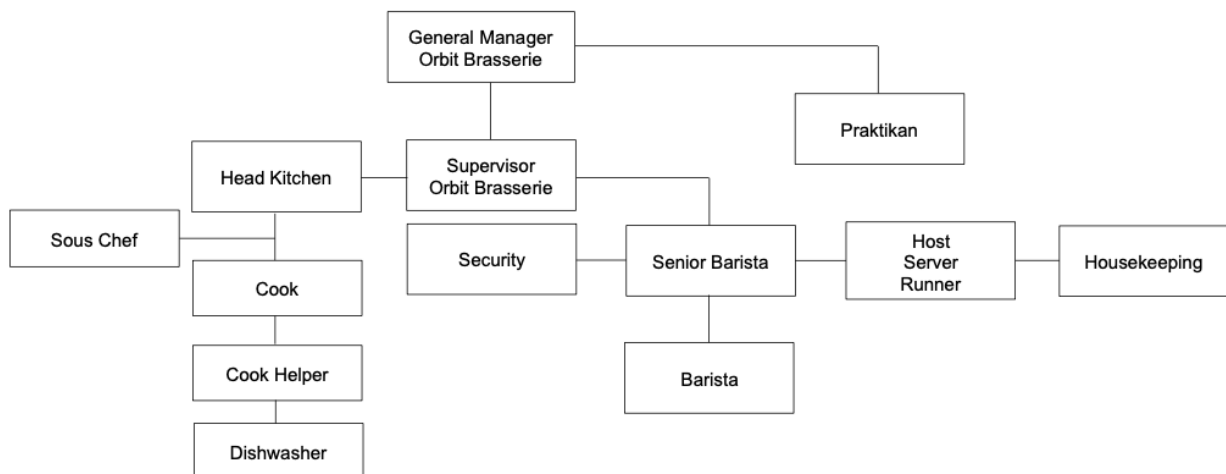
Ada pula tugas-tugas yang dilakukan oleh setiap posisi dalam Orbit Brasserie yang dinaungi PT Aglonema Sona Nusantara (Orbit Brassiere, 2021).

1. *Finance* bertugas melakukan pengaturan keuangan perusahaan, mengontrol segala bentuk kegiatan transaksi keuangan perusahaan, serta membuat laporan terkait aktivitas keuangan perusahaan.
2. Admin Operasional bertugas melakukan penghitungan hasil pemasukan keuangan cash, menghitung pemasukan omset harian, melakukan setoran cash ke bank, menghitung absensi, memasukan data omset harian ke dalam laporan *excel* maupun *hardcopy*, memasukan data belanja, memasukan data barang masuk ke dalam *stock opname* dan data abacus, melakukan order barang yang dibutuhkan perusahaan, melakukan data reservasi, dan melakukan stok gudang.
3. *General Manager* bertugas melakukan pengelolaan operasional harian perusahaan, pengelolaan visi misi yang sesuai dengan perusahaan, membuat standar dan prosedur perusahaan, mencari dan melakukan rekrutmen serta *training* terhadap karyawan baru, melakukan perencanaan, pengelolaan, penyesuaian, menjaga, serta menganalisis segala kegiatan bisnis perusahaan.
4. *Supervisor* bertugas melakukan proses berjalannya aktivitas perusahaan, membantu karyawan mengenai penjelasan tentang deskripsi pekerjaan, memberikan arahan yang baik pada karyawan, mengatur segala bentuk kegiatan karyawan secara spesifik, seperti membuat jadwal *shift* ataupun target harian.
5. *Head Kitchen* bertugas dalam melakukan pembuatan resep makanan yang akan dijual, mengarahkan dan berpartisipasi terhadap persiapan bumbu dapur yang akan

- dipergunakan, merencanakan serta membuat harga terhadap menu makanan yang akan dijual.
6. *Sous Chef* bertugas sebagai asisten *head kitchen*, menggantikan *head kitchen* pada saat tidak hadir, *sous chef* juga memiliki peran dalam pembuatan resep makanan yang akan dijual serta mempersiapkan bumbu dapur yang akan digunakan
 7. *Cook* bertugas mempersiapkan masakan yang sesuai dengan resep makanan yang telah dibuat, menjaga kebersihan dapur dan inventori, mempersiapkan bahan makanan serta perlengkapan yang akan dipergunakan, dan melakukan *stock opname* setiap bulan
 8. *Cook Helper* bertugas dalam mempersiapkan perlengkapan dapur, bahan mentah yang akan digunakan, membersihkan serta mempersiapkan peralatan yang digunakan, dan membantu chef dalam membuat makanan.
 9. *Dishwasher* bertugas dalam membersihkan peralatan makanan yang telah digunakan, menjaga kebersihan dapur dan lantai dapur agar tetap kering, membersihkan alat dapur yang telah digunakan, dan merapikan peralatan yang telah dibersihkan dengan susunan yang rapih
 10. Senior Barista bertugas dalam pembuatan menu minuman, bertanggung jawab dalam ketersediaan stok gudang, membuat jadwal kerja barista, memastikan kebersihan peralatan dan area bar, memberikan pelatihan terhadap barista, dan memastikan kualitas menu minuman tetap konsisten.
 11. Barista bertugas dalam mengoperasikan dan merawat mesin kopi, membuat minuman sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, menjaga kebersihan bar agar tetap rapih, mampu mengoperasikan mesin kasir dan bertanggung jawab atas pemasukan harian yang telah masuk ke dalam sistem kasir.
 12. *Host* dalam suatu restoran ialah seseorang yang bertugas melayani serta memberikan *greeting* pada saat *customer* masuk restoran, kemudian mengantarkan customer ke tempat duduk yang tersedia, memberikan menu makanan dan minuman, dan merekomendasikan makanan dan minuman,
 13. *Server* bertugas dalam menghafalkan semua menu makanan dan minuman, melakukan *upselling* terhadap makanan maupun minuman yang tersedia, server juga bertanggung jawab atas keterampilan diri mereka, memastikan menu yang telah dipesan diantarkan sesuai, memastikan kebersihan area sekitar, serta bertanggung jawab dalam peralatan dan perlengkapan makanan

14. *Runner* bertugas dalam mengantarkan makanan dan minuman, melakukan clear up setelah customer menyelesaikan kegiatannya, dan memastikan perlengkapan alat makan tersedia.
15. *Housekeeping* bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan area sekitar, membersihkan sampah, dan menjaga kebersihan toilet.
16. *Security* bertanggung jawab dalam keamanan dan ketertiban area tempat kerja, membuat laporan penjadwalan, serta menjaga keamanan kendaraan.

2.3 Struktur Organisasi General Manager Orbit Brasserie



Gambar 2.3 Struktur Organisasi Orbit Brasserie
(Orbit Brassiere, 2021)

Gambar 2.4 merupakan struktur organisasi yang di mana praktikan melaksanakan kegiatan Kerja Profesi (KP) didalam naungan General Manager yang dipimpin oleh Ibu Hanna Luthfina Rizanoel, BBA. Selama melaksanakan kegiatan Kerja Profesi (KP) praktikan ditempatkan dibawah posisi General Manager, hal ini dikarenakan Human Resource di Orbit Brasserie masih belum diterapkan, akan tetapi posisi tersebut diganti menggunakan sistem talenta, sistem yang di mana posisi Human Resource menggunakan teknologi aplikasi untuk mengatur data karyawan seperti absensi, kinerja pelayanan karyawan, benefit karyawan, serta jatah cuti, namun posisi Human Resource nantinya akan dilakukan apabila perusahaan Orbit Brasserie membuka beberapa cabang lainnya (Orbit Brassiere, 2021).

2.4 Kegiatan Umum Perusahaan

Kegiatan umum yang dilakukan dalam Orbit Brasserie yaitu diawali dengan *briefing* pagi setiap hari bersama seluruh karyawan, dengan diadakannya *briefing* pagi terdapat beberapa informasi yang akan diberikan terkait produk yang akan di *upselling* dan evaluasi kerja karyawan harian. Setelah *briefing* pagi dilakukan, seluruh karyawan membaca doa terlebih dahulu dan melakukan slogan sebelum memulai aktivitas, kemudian seluruh divisi kembali beraktivitas sesuai dengan jobdesk-nya masing-masing, lalu kegiatan dalam perusahaan diakhiri dengan membersihkan seluruh peralatan yang telah digunakan, menghitung hasil penjualan, dan menghitung stok gudang.

2.5 Kegiatan Umum General Manager

PT Aglonema Sona Nusantara membangun suatu perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverage* yaitu Orbit Brasserie. Kegiatan yang dilakukan dalam posisi General Manager di Orbit Brasserie yaitu :

1. Mengontrol situasi kegiatan karyawan, serta membuat laporan evaluasi harian terkait dengan kinerja pelayanan karyawan dan keterampilan
2. Mengidentifikasi kriteria yang dibutuhkan perusahaan, serta menginformasikan lowongan kerja, melakukan seleksi awal, wawancara, kemudian keputusan akhir dalam memilih kandidat
3. Melakukan evaluasi kinerja karyawan
4. Menyusun data-data karyawan dari *hardcopy* menjadi dalam bentuk *softcopy*
5. Mengontrol kinerja karyawan yang berada didalam masa *probation*.
6. Melaksanakan program *training* pada karyawan terkait dengan pelayanan, keterampilan, dan pengetahuan karyawan terhadap produk
7. Melakukan rekrutmen apabila karyawan tidak meneruskan kontrak kerja dan atau apabila posisi tertentu dibutuhkan.
8. Mempertahankan komunikasi dan *teamwork* antar karyawan
9. Memastikan kualitas produk yang dijual tetap konsisten
10. Melakukan pengamatan terhadap kinerja pelayanan karyawan atau kedisiplinan karyawan perihal presensi dan penampilan
11. Memastikan keinginan atasan serta kebutuhan team seimbang
12. Memastikan standar operasional perusahaan (SOP) berjalan dengan baik