

## **8. RENCANA ORGANISASI**

### **8.1. BENTUK HUKUM**

Pisa Ice Cream Cafe merupakan kafe es krim yang berbentuk badan hukum yaitu CV. Bentuk hukum CV merupakan bentuk hukum dimana suatu usaha merupakan milik bersama antara 2 orang atau lebih dengan pembagian profit sesuai perjanjian. Dalam bentuk hukum CV ini, pemilik modal sekaligus berperan sebagai pelaksana.

### **8.2. IJIN USAHA**

Dalam pengurusan ijin usahanya, Pisa Ice Cream Cafe dibantu oleh:

Nama : Drs. Hartoyo  
Jabatan : Kepala Dinas Pariwisata Kota Surabaya  
Alamat : Jalan Basuki Rahmat No. 119-121, Surabaya  
Telepon : 031-5344710

Pengurusan ijin usaha ini memerlukan waktu kurang lebih satu bulan dengan menyertakan blanko ijin usaha serta ijin bangunan.

### **8.3. PEROLEHAN MODAL USAHA**

Pisa Ice Cream Cafe memperoleh modal dari kedua pemilik kafe yang adalah mahasiswa Manajemen Perhotelan Petra yaitu Felinda Cia Prayogo dan Faisca Christia. Pembagian modal tersebut meliputi pembiayaan awal Pisa Ice Cream Cafe sampai dengan pembagian profit secara merata yaitu sebesar 50% per orang.

### **8.4. KONTRAK DAN PERJANJIAN**

Kontrak dan perjanjian diantara kedua pemilik saham dilakukan di depan seorang notaris:

Nama : Joyce Sudarto, SH  
 Alamat : Jl. Diponegoro No. 122, Surabaya  
 Telepon : 031-5682348

### 8.5. DIREKTUR DAN STAF

Manajemen Pisa Ice Cream Cafe ini dibentuk secara sederhana, pekerjaan yang dapat dirangkap akan dijadikan satu yaitu :

1. Pengambil keputusan tertinggi berada di tangan pemilik modal.
2. Restoran Manajer yaitu Felinda Cia Prayogo.
3. Manajer Keuangan yaitu Fransisca Christina.
4. Bagian produksi dipimpin oleh seorang *Executive Chef*.
5. Bagian pelayanan restoran dipimpin oleh seorang *Supervisor*.

Bagian keuangan dipimpin oleh seorang Akuntan yang sekaligus merupakan Manajer Keuangan yang membawahi kasir.

### 8.6. KUALIFIKASITIM MANAJEMEN

Dalam memilih para tim manajemen, Pisa Ice Cream Cafe menetapkan beberapa kualifikasi sebagai tolak ukur, yaitu :

#### 1. Restaurant Manager

- > Minimal lulusan sekolah tinggi perhotelan atau restoran.
- > Memiliki pengetahuan luas tentang makanan dan minuman khususnya es krim khas Italia.
- > Berpengalaman di bidangnya minimal 3 tahun.
- > Berjiwa pemimpin, tegas, disiplin, tepat waktu, ulet, dan bertanggung jawab.
- > Menguasai Bahasa Inggris secara pasif dan aktif.

#### 2. Executive Chef

- > Lulusan sekolah tinggi perhotelan atau restoran minimal diploma (D3) khususnya di bagian kitchen.

- > Memiliki pengetahuan yang luas di bidang tata boga khususnya es krim khas Italia.
- > Berpengalaman di bidang tata boga minimal 3 tahun.
- > Memiliki sertifikat yang menunjukkan keahlian di bidangnya.
- > Mampu berkreaitivitas terhadap produk es krim dan minuman.
- > Mampu menciptakan inovasi menu es krim baru.
- > Memiliki sifat yang jujur, ulet, rajin, disiplin, dan tepat waktu.
- > Bertanggung jawab terhadap tugas dan pekerjaannya serta berjiwa pemimpin.
- "r Memiliki sikap rendah hati dan mau menerima segala kritik dan saran yang membangun.
- > Menguasai Bahasa Inggris secara pasif dan aktif.

### **3. Commis Cook**

- > Minimal lulusan D2 sekolah tinggi perhotelan atau restoran khususnya di bagian kitchen.
- > Memiliki pengalaman dalam membuat es krim.
- > Memiliki pengalaman kerja minimal satu tahun.
- > Mampu menerima pelajaran dengan cepat dan baik.
- > Mampu melaksanakan tugasnya dengan baik dan benar.
- y Memiliki sifat rajin, tekun, disiplin, tepat waktu dan bertanggung jawab dalam bekerja.

### **4. Supervisor**

- > Lulusan sekolah tinggi perhotelan atau restoran, minimal D3.
- > Berpengalaman di bidangnya minimal 2 tahun.
- > Bertanggungjawab, jujur, disiplin, rajin dan tepat waktu.
- > Berjiwa pemimpin.
- > Menguasai Bahasa Inggris secara pasif dan aktif.

### **5. Waitress**

- > Minimal lulusan SMU atau sekolah kejuruan.

- > Memiliki pengalaman di bidangnya minimal satu tahun.
- > Berpenampilan menarik
- > Mempunyai sifat jujur, bertanggungjawab, suka bekerja keras, tepat waktu.
- > Menguasai Bahasa Inggris baik secara pasif dan aktif.
- > Mampu berkomunikasi dengan menggunakan Bahasa Inggris.

#### **6. Steward**

- > Minimal lulusan Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama.
- > Diutamakan lelaki dengan penampilan rapi dan bersih.
- > Mempunyai sifat yang jujur, ulet, dan tepat waktu.
- > Bertanggung jawab atas tugas dan pekerjaan.

#### **7. Akuntan**

- > Minimal lulusan strata (S1) manajemen yang mengerti dasar-dasar akuntansi.
- > Berpengalaman di bidangnya selama 2 tahun.
- > Bertanggungjawab dan dapat dipercaya.
- > Memiliki sifat rajin, tekun, disiplin, dan tepat waktu.
- > Tidak pernah melakukan segala bentuk kriminalitas di bidang keuangan.

#### **8. Kasir**

- > Minimal lulusan SMU.
- > Bertanggungjawab dan jujur.
- y Memiliki sifat rajin, tekun, disiplin, dan tepat waktu.

#### **9. Part-timer**

- > Memiliki latar belakang pendidikan perhotelan.
- > Memiliki jiwa melayani.
- > Memiliki sifat rajin, tekun, disiplin dan tepat waktu.
- > Berpenampilan menarik.

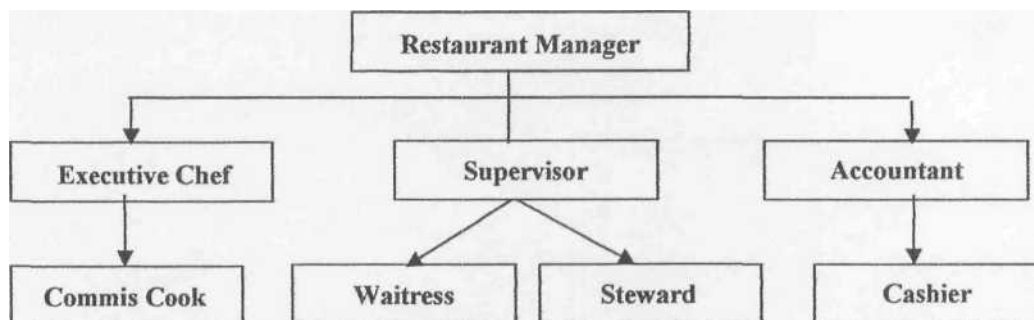
## 8.7. BANTUAN DUKUNGAN PROFESIONAL

Perjanjian permodalan dan pembagian profit dilakukan di depan seorang notaris. Hasil profit akan disalurkan oleh akuntan melalui Bank yaitu Bank BCA, mengingat Bank BCA yang sudah dipercaya oleh para konsumen, mudah didapat dan tersedia di mana-mana.

Dalam menciptakan suasana nyaman dan menyenangkan di dalam Pisa Ice Cream Cafe diperlukan seorang desain profesional dari seorang desainer interior yaitu seorang lulusan Universitas Kristen Petra jurusan Teknik Arsitektur:

Nama : Margaretha Widyanti Yuli  
 Alamat : Medayu Selatan W / F-2, Surabaya  
 Telepon : 031-8705789

## 8.8. STRUKTUR ORGANISASI



## 8.9. TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB TIM MANAJEMEN

### 1. Restaurant Manager

- Bertanggungjawab terhadap keseluruhan pengawasan, perencanaan, pengontrolan operasional dan manajemen Pisa Ice Cream Cafe.
- Memeriksa laporan proses produksi yang dibuat oleh *Executive Chef*.
- Mengadakan *briefing* setiap hari untuk memberikan penjelasan mengenai *event* yang ada pada hari itu.
- Bertanggungjawab dalam pengawasan kerja para pegawai.
- Mengevaluasi setiap semua hal yang telah berlangsung selama satu hari.
- Mengadakan rapat

- Menyusun perencanaan
- Bertanggungjawab atas perekrutan karyawan.
- Membuat keputusan-keputusan yang berhubungan dengan operasional restoran.
- Bertanggungjawab atas tugas *customer service*.

## 2. Executive Chef

- Bertanggungjawab terhadap keseluruhan pengawasan, perencanaan, dan pengontrolan proses produksi di dapur.
- Memberikan *briefing* setiap hari untuk memberitahukan menu baru yang ada sebagai promosi maupun perubahan menu yang ada.
- Melakukan pemeriksaan terhadap peralatan yang digunakan serta tempat penyimpanan bahan baku.
- Memberikan laporan kepada manajer operasional mengenai jalannya proses produksi.
- Menyusun jadwal kerja para staf bagian dapur.

## 3. Commis Cook

- Membantu *Executive Chefs* dalam proses produksi.
- Menjamin standar kualitas produk dan presentasinya.
- Menjamin kebersihan area dapur setiap saat.
- Bekerja sesuai jadwal yang telah dibuat oleh *Executive Chef*.

## 4. Supervisor

- Bertanggungjawab terhadap pengawasan, perencanaan, pengontrolan dan koordinasi aktivitas para staf.
- Memberikan pelatihan kepada para waitress dalam memberikan pelayanan.
- Mengatasi segala macam *complaint*, permintaan dan pertanyaan dari konsumen.
- Bertanggungjawab terhadap pengaturan jadwal kerja para staf di bagian restoran.

- Melakukan prosedur pemeriksaan rekonsiliasi bersama kasir sebelum buka dan tutup kafe.
- Menangani segala macam masalah pekerjaan para karyawan.

#### **5. Waitress**

- Bertanggungjawab dalam memberikan pelayanan kepada konsumen.
- Memberikan penjelasan yang dibutuhkan oleh konsumen.
- Berpenampilan sesuai standar yang ditetapkan.
- Memakai seragam yang telah disediakan.
- Menjaga kebersihan area kafe.
- Melaksanakan tugas yang diberikan dengan penuh tanggung jawab.
- Menyambut konsumen ketika akan masuk ke dalam Pisa Ice Cream Cafe.

#### **6. Steward**

- Bertanggungjawab atas peralatan-peralatan, baik yang digunakan di dapur maupun di kafe serta memeriksa kebersihannya.
- Menjamin semua peralatan dalam keadaan baik.
- Menjamin kebersihan area dapur dan lantai bersih dari sampah.
- Memahami dengan benar dalam penggunaan obat peralatan dan bahan kimia.
- Menjamin tempat pembuangan sampah bersih dan teratur.
- Bertanggungjawab atas kebersihan toilet.

#### **7. Accountant**

- Mengatasi segala macam masalah keuangan yang terjadi.
- Mengawasi kinerja kasir.
- Membuat laporan keuangan setiap bulan.
- Bertanggungjawab terhadap masalah keuangan.
- Melakukan pembelian bahan baku yang telah dipesan oleh *Executive Chef*.
- Bertanggung jawab atas pemberian gaji karyawan.

**8. Cashier**

- Bertanggungjawab melakukan proses pembayaran dari konsumen.
- Memberikan laporan keuangan sebelum dan sesudah kafe tutup.
- Bekerja sama dengan bagian produksi dan pelayanan sehingga tidak terjadi kesalahpahaman.
- Bertanggungjawab kepada Manajer Keuangan.

**9. Part timer**

- Bertanggungjawab terhadap pekerjaan yang diberikan oleh supervisor.
- Berpenampilan sesuai dengan standar yang ditetapkan.
- Menjaga kebersihan area kafe.
- Mengisi daftar hadir dan jam kerja.
- Bertanggungjawab atas peralatan-peralatan, baik yang digunakan di dapur maupun di kafe serta memeriksa kebersihannya.
- Menjamin semua peralatan dalam keadaan baik.
- Melayani konsumen.