

4. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1. Jenis Usaha

ICU merupakan suatu kafe yang spesialisasinya pada minuman berupajus namun juga menyediakan minuman lain seperti kopi, es krim juga makanan sebagai pelengkap seperti *pasta*, variasi roti dan *pastries*. Jam buka *ICU* mengikuti jam buka Plaza Tunjungan yaitu mulai pukul 10.00-21.30 WIB dengan kapasitas tempat duduk sebanyak 80 kursi. *ICU* tidak hanya mengandalkan menu dan lokasi saja tapi juga memberikan suasana lain berupa adanya *TV* layar datar yang menayangkan video klip musik mancanegara. Penataan meja dan kursi mengadopsi *classroom style* yang terbagi dalam tiga tingkat, dimana seluruh kursi menghadap ke jalan. Hal ini dimaksudkan agar pengunjung *ICU* dapat melihat orang yang lalu lalang di depan *ICU*.

Menu yang disediakan adalah:

a. Minuman

-*JUICES*

Mixed.

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1) <i>StraM'berry blush</i> | 11) <i>HeartBeat</i> |
| 2) <i>Sunset</i> | 12) <i>Shirley Temple</i> |
| 3) <i>Big Bamboo</i> | 13) <i>SexA-pple</i> |
| 4) <i>Bright Eyes</i> | 14) <i>FruityMix</i> |
| 5) <i>Hawaian Breeze</i> | 15) <i>Tiki Puka-Puka</i> |
| 6) <i>Fragola Vergime</i> | 16) <i>Tropical Punch</i> |
| 7) <i>Nusa Dua Cooler</i> | 17) <i>Kopyor Beer</i> |
| 8) <i>Nice n Easy</i> | 18) <i>Durim Beer</i> |
| 9) <i>Paradise Island</i> | 19) <i>Avocado Beer</i> |
| 10) <i>PinkSour</i> | 20) <i>Jackfruit Beer</i> |

Single:

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1) <i>Tape Ketan</i> | 12) <i>Jackfruit</i> |
| 2) <i>Peach</i> | 13) <i>Soursop</i> |
| 3) <i>Lychee</i> | 14) <i>Orange</i> |
| 4) <i>Strawberry</i> | 15) <i>Avocado</i> |
| 5) <i>Kiwi</i> | 16) <i>Mango</i> |
| 6) <i>Durian</i> | 17) <i>Apple</i> |
| 7) <i>Kopyor</i> | 18) <i>Honeydew melon</i> |
| 8) <i>Tomato</i> | 19) <i>Guava</i> |
| 9) <i>Carrot</i> | 20) <i>Watermelon</i> |
| 10) <i>Pineapple</i> | 21) <i>Blewa</i> |
| 11) <i>Starfruit</i> | 22) <i>Banana</i> |

*Make your own juices (Max 3 Ingredients)**-MILKSHAKE*

- 1) *Coconut*
- 2) *Mocha*
- 3) *Banana*
- 4) *ChocoJate*
- 5) *Strawberry*
- 6) *Vanilla*

-ICECREAM

- 1) *ICU single/double/triple scoop (Coconut, Mocha, Chocolate, Strawberry, Vanilla, Rum Raisins)*
- 2) *ICUfloat*
- 3) *Banana Split*
- 4) *I Love Sunday*
- 5) *Macedonia*
- 6) *Lemon Delicious*
- 7) *Black Forest*

- 8) *TuttiFrutti*
- 9) *Chocolate Crunchy*

- *COFFEE*

- 1) *Bocca Chica*
- 2) *Coffee Fizz*
- 3) *Cafe Viennoise*
- 4) *Cappuccino*
- 5) *Coffee Latte*
- 6) *Coffee Mocha*
- 7) *Espresso*

- *OTHERS*

- 1) *Soft drinks*
- 2) *Mineral Water*
- 3) *Tehbotol*

b. Makanan

- *PASTRIES*

- 1) *StraM'berry Swirl Cheesecake*
- 2) *Black Forest Gateau*
- 3) *Millefeuille*
- 4) *Eclairs*
- 5) *Tiramisu*

- *PASTAS*

- 1) *Creamy Shrimps with Fettuccine*
- 2) *Penne Chicken and Mushrooms*
- 3) *Classic Lasagna*
- 4) *Spaghetti Bolognaise*
- 5) *Macaroni Cheese*

- *OTHERS*

- 1) *HotDog*
- 2) *Burger*
- 3) *Club Sandwich*
- 4) *French Fries (Plain, Barbeque, Cheese, Beef, Chicken)*
- 5) *Long beach on toast*
- 6) *Toast: Chocolate, Strawberry jam, Orange Marmalade, Cheese, Peanut, Butter and Milk.*

4.2. Visi dan Tujuan Bisnis

Visi dari *ICU* : *Freshen your ears, eyes, and tongue*. Maksud dari pernyataan ini adalah *ICU* menjadi tempat yang menyegarkan bagi konsumennya melalui telinga yaitu dari sajian musik, mata melalui tayangan video klip musik serta melihat orang yang lalu lalang di depan *ICU* - dimana hal ini sangat disukai oleh sebagian besar orang terutama kaum remaja dan yang terakhir adalah berusaha memuaskan selera pengunjung.

Untuk lebih mempermudah menetapkan langkah-langkah yang harus diambil dalam manajemen usaha, *ICU* membagi tujuannya menjadi dua, yaitu tujuan jangka pendek dan tujuan jangka panjang.

Tujuan jangka pendek:

1. Pengembalian modal yang telah dikeluarkan dalam waktu sesingkat mungkin yaitu melalui kuantitas penjualan dengan selalu menjaga kualitas hidangan dan pelayanan.
2. Memperoleh konsumen yang loyal sekitar 25% dari jumlah pengunjung *ICU*.

Tujuan jangka panjang:

1. Membuka gerai di pusat perbelanjaan lain di Surabaya.
2. Menanamkan *brand image /Cf/* sebagai tempat berkumpul yang modern bagi kawula muda.

4.3. Pasar Sasaran

Target *ICU* adalah orang Surabaya yang menggemari jus buah dan menyukai atau membutuhkan hiburan dan tempat bersosialisasi yang modern. Kelas sosial yang dibidik adalah kalangan menengah ke atas karena mengingat dari harga hidangan yang disajikan, pelayanan yang memuaskan serta fasilitas yang aiberikan.

4.4. Keunggulan Kompetitif

Keunggulan yang diandalkan *ICU* adalah desain interior menarik dan berbeda berupa penataan kursi yang seluruhnya menghadap ke luar pintu, poster penyanyi memenuhi dinding. Selain itu /Ct/juga menyediakan fasilitas TTlayar datar yang menayangkan video klip musik mancanegara.

4.5. Lokasi

Lokasi *ICU* dekat dengan pasar karena berada di Plasa Tunjungan, tepatnya di Plasa Tunjungan IV lantai 5, jalan Basuki Rahmat 8-12, Surabaya.

4.6. Slaf dan Perlengkapan

Untuk menunjang bisnis dan melayani konsumen, *ICU* mempekerjakan sebanyak 24 staf yang terdiri dari:

- a. 1 Orang Manajer Restoran
- b. 1 Orang Asisten Manajer Restoran
- c. 1 Orang *Chef*
- d. 4 Orang Koki
- e. 4 Orang *Bartender*
- f. 2 Orang Kasir
- g. 1 Orang Kepala Pramusaji
- h. 8 Orang Pramusaji
- i. 2 Orang *Steward*

Semua staf *ICU* merupakan *staffiill time* dengan sistem shift mengingat jam buka *ICU* dari pukul 10.00-21.30 WIB. Jam kerja shift I mulai pukul 08.00-16.00 WIB, sedangkan shift II mulai pukul 14.00-22.00 WIB. Dalam satu hari

kerja setiap staff mendapat satu jam istirahat secara bergiliran. Jam istirahat shift I mulai pukul 11.00-14.00 WIB, sedang jam istirahat shift II mulai pukul 16.00-18.00 WTB. Tiap minggu masing-masing staf berhak mendapatkan libur selama satu hari dan mendapat cuti selama dua minggu dalam setahun yang dapat diambil kapan saja sesuai perserujuan Manajer Restoran.

Peralatan dan perlengkapan *ICU* adalah (lihat lampiran 4 dan 5):

- a. Peralatan restoran termasuk meja, kursi, TV, *sound system*, dll
- b. Peralatan dapur dan bar termasuk /reere/-, *microwave*, kompor, dll
- c. Perlengkapan restoran termasuk sedotan, *tissue*, tusuk gigi, dll
- d. Perlengkapan dapur dan bar termasuk sabun cuci, spon cuci, dll

4.7. Sejarah Singkat

ICU didirikan oleh 4 orang, yaitu Rosdianawati, Henny Sulistiowati, Tina, dan Monika Josephine. Seluruh pendiri *ICU* adalah lulusan S-1 Fakultas Ekonomi Manajemen Perhotelan UK. Petra.