

BAB II

GAMBARAN UMUM CAFÉ BRICK YOGYAKARTA

1. Gambaran Umum Perusahaan

A. Sejarah Singkat Berdirinya Café Brick Yogyakarta

Berdasarkan hasil wawancara bersama bapak Agustinus Indarto selaku manajer operasional Café Brick pada tanggal 27 April 2018 menjelaskan bahwa Café Brick merupakan salah satu café yang mengusung konsep *Vintage British Style* di kota Yogyakarta. Café Brick didirikan oleh seorang arsitek yang berasal dari Yogyakarta bernama Nursohib. Awal mula berdirinya Café Brick berawal dari kecintaanya terhadap bangunan dan infrastruktur klasik yang ada di kota London. Berikut penjelasan dari Agustinus Indarto terkait sejarah berdirinya Café Brick (Manajer Operasional Café Brick):

“jadi sejarah berdirinya Café Brick ini mas berawal dari pak Nursohib yaitu *owner* nya Café Brick beliau dulu pernah kerja di London dan kebetulan beliau seorang arsitek dan pecinta seni jadi beliau waktu lagi di London tertarik dengan bangunan yang ada disana mas. Dia betah di London karena terpujau dengan infrastruktur klasik yang ada di kota London. Trus pas beliau udah habis masa kontraknya disana beliau ingin membawa suasana tersebut ke jogja jadi dari sanalah beliau terpikir untuk membangun sebuah café yang berbentuk kota London klasik tersebut” (wawancara dengan Agustinus Indarto selaku Manajer Operasional Café Brick tanggal 27 April 2018)

Pada awalnya Café Brick berfokus pada sebuah *outlet* yang menawarkan beberapa menu kopi dan makanan ringan saja karena dari konsep awal nya sendiri

pak Nursohib selaku *owner* menginginkan sebuah tempat bersantai sambil menikmati suasana perpaduan kota Yogyakarta dengan kota London di Inggris.

Seiring berjalannya waktu, Café Brick banyak menerima masukan dan permintaan dari para konsumennya untuk menyediakan tambahan menu yang disediakan. Setelah berjalan dua bulan Café Brick mengganti beberapa menu yang disediakan dan menambah menu yang disediakan seperti *Western Food, Asia Food, Traditional Food, Main Course, Dessert, Milkshake, Healthy Drink Smoothies, Blended Drink* dll. Selain dari menambah beberapa menu yang ditawarkan, Café Brick juga menambah beberapa fasilitas termasuk buka 24 Jam, jaringan WiFi, *Live Music, Working Space, Roaster Coffee Machine* dan area parkir yang sangat luas dll. Berikut beberapa gambaran bangunan Café Brick :

Gambar 2.1
Bangunan depan Café Brick



Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

Gambar 2.2
Bangunan Café Brick tampak dari Samping berikut dengan Hiasan
depannya



Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

Gambar 2.3
Hiasan Bangunan dalam Café Brick



Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

Gambar 2.4
Bagian *Indoor* Café Brick



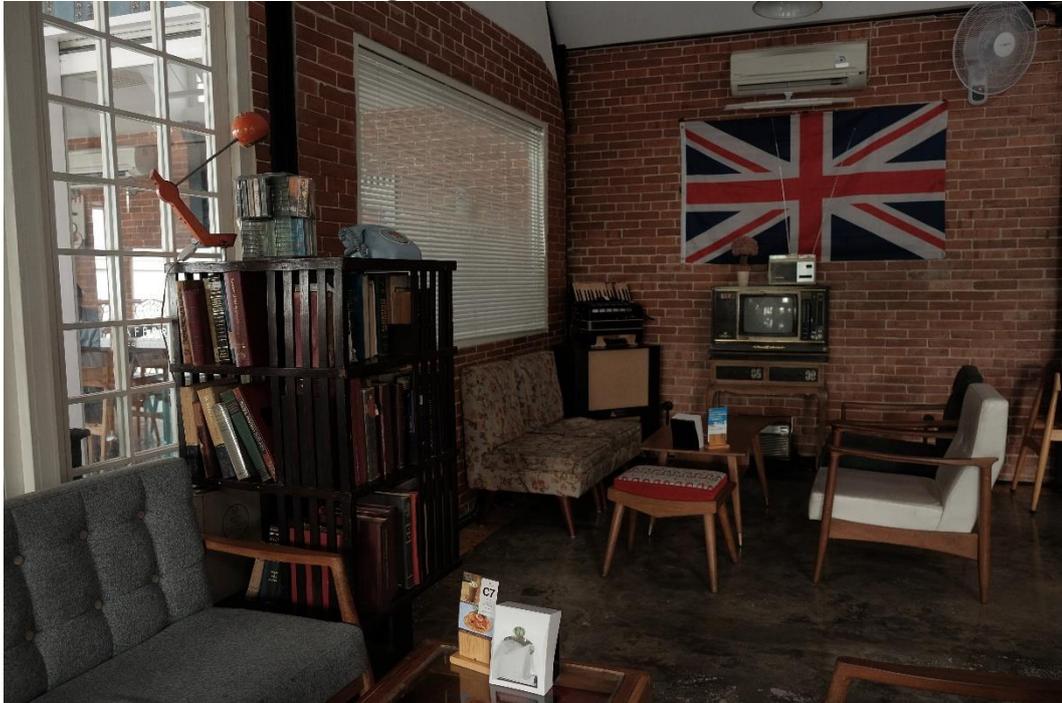
Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

Gambar 2.5
Bagian *Outdoor* Café Brick



Sumber : <https://www.instagram.com/p/Bhgos0eDYc9/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses tanggal 4 Mei 2018)

Gambar 2.6
Bagian Lantai 2 Café Brick



Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

B. Visi dan Misi Café Brick

1. Visi

Menjadikan Café Bick sebagai salah satu Café yang Fun, Inovatif, Produktif dan Kreatif

2. Misi

Membangun sebuah sistem manajemen yang disiplin, kreatif dan bertaraf Internasional.

C. Lokasi Café Brick

Jl. Damai No. 8, Sinduharjo, Ngaglik, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

D. Logo Perusahaan

Gambar 2.7
Logo Café Brick

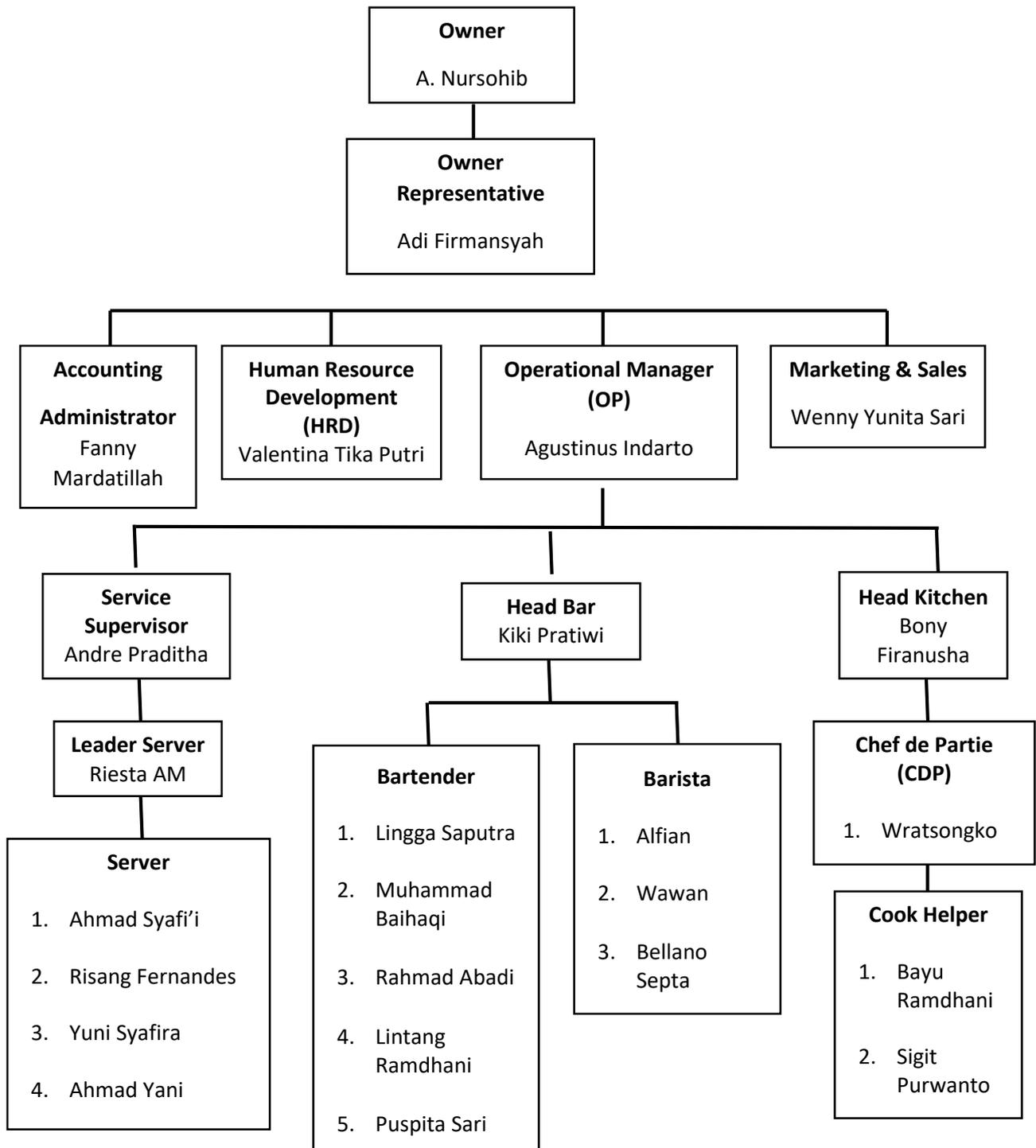


Sumber : Arsip Café Brick tahun 2016

Pak Agustinus Indarto selaku manajer operasional berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 27 April 2018 menjelaskan bahwa makna dari gambar kotak segi empat yang ada di logo Café Brick adalah menggambarkan sebuah ciri khas tembok bangunan klasik yang banyak dijumpai di kota London..Tembok tersebut adalah batu bata atau dalam Bahasa Inggris nya disebut dengan *Brick*. Maka kata '*Brick*' berasal dari kata batu bata. Kesimpulannya adalah Café Brick berarti sebuah Café yang dibangun dengan sebagian besar tembok penuh dengan batu bata seperti kebanyakan bangunan lainnya di London.

E. Struktur Organisasi Café Brick

Bagan 2.1
Struktur Organisasi



Sumber : Arsip Café Brick 2017

F. *Job Description* (Deskripsi Pekerjaan)

1. *Owner*

Tugas dan tanggung jawab *owner* Café Brick sekaligus pemilik perusahaan adalah memberikan arahan serta informasi penting yang berkaitan dengan Café Brick. Tugas lain *owner* Café Brick mengambil keputusan penting untuk kemajuan perusahaan.

2. *Owner Representative*

Owner Representative bisa dikatakan sebagai “tangan kanan” pemilik Café Brick atau bisa juga dikatakan sebagai *general manager* perusahaan. Tugasnya adalah mengontrol semua divisi di dalam grup manajemen Cafe Brick dan bertanggung jawab langsung terhadap pemilik perusahaan. Selain itu tugas dari *owner representative* adalah menengahi antara manajer dengan pemilik perusahaan (*owner*) dan memonitor SOP (*Standart Operating Procedure*) keseluruhan antara kebijaksanaan dan pelaksanaannya.

3. *Accounting Administrator*

Tugas dari *accounting administrator* Café Brick yaitu mengatur serta mengawasi jalannya administrasi keuangan perusahaan, baik untuk kebutuhan internal maupun eksternal.

4. *Human Resource Development (HRD)*

Tugas dari HRD Café Brick adalah mengelola dan menangani masalah-masalah yang berkaitan dengan SDM (Sumber Daya Manusia) baik staff maupun karyawan Café Brick. Selain itu juga HRD Café Brick juga memiliki tugas proses mencari, menemukan, mengajak serta menetapkan

sejumlah orang sebagai calon karyawan dengan karakteristik yang telah ditentukan dalam perencanaan sumber daya manusia yang dibutuhkan perusahaan.

5. *Operational Manager*

Tugas dari manajer operasional Café Brick adalah bertanggung jawab terhadap operasional, penjualan serta *profitability* Café Brick, bertanggung jawab dalam menangani semua *inventory* dan aset Café Brick secara keseluruhan, bertanggung jawab dalam tim operasional yang ada dibawahnya dan bertanggung jawab terhadap seluruh aspek yang berhubungan dengan konsumen.

6. *Marketing & Sales*

Tugas dari *marketing & sales* Café Brick yaitu merencanakan dan menetapkan sebuah program-program yang berkaitan dengan promosi yang akan diberikan kepada konsumen, bertanggung jawab terhadap ramai dan sepi nya Café Brick dan menjalin relasi yang baik dengan *stakeholders*, konsumen dan *partnership* Café Brick.

7. *Service Supervisor*

Tugas dari *service supervisor* yaitu bertanggung jawab terhadap pelayanan yang diberikan kepada konsumen dan mengontrol semua server yang ada di Café brick.

8. *Leader Server*

Leader server adalah seorang server yang paling dipercaya oleh *service supervisor* untuk mengarahkan para server lain yang ada dilapangan. Tugas

lain dari *leader server* yaitu membuat dan merencanakan jadwal absensi para server.

9. *Server*

Server atau *waiter* tugasnya yaitu menyambut konsumen dengan ramah, mengantarkan ke tempat duduk sesuai dengan keinginan konsumen, menawarkan menu yang tersedia di Café Brick, mengantar pesanan sesuai dengan pesanan konsumen dan membersihkan tempat setelah digunakan oleh konsumen.

10. *Head Bar*

Head Bar tugasnya mengontrol bar, para barista dan bartender serta bertanggung jawab terhadap semua *product* minuman yang disediakan oleh Café Brick.

11. *Bartender*

Tugas dari bartender yaitu membuat minuman *non-coffee* sesuai dengan *standart recipe* dan SOP yang telah ditetapkan oleh manajemen Café Brick.

12. *Barista*

Barista bertugas sebagai membuat menu kopi sesuai dengan *standart recipe* dan SOP yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen café brick.

13. *Barback*

Barback biasa disebut dengan asisten bartender. Tugas dari barback yaitu menyiapkan semua keperluan yang dibutuhkan oleh bartender & barista dan bertanggung jawab terhadap kebersihan *equipment* yang telah digunakan oleh barista dan bartender.

14. *Head Kitchen*

Tugas dari *head kitchen* yaitu bertanggung jawab terhadap semua elemen-elemen yang ada di kitchen Café Brick, baik segi menu maupun bawahan.

15. *Chef de Partie*

Bertugas sebagai membuat semua menu makanan sesuai dengan *standart recipe* dan SOP yang telah ditetapkan oleh manajemen Café Brick.

16. *Cook Helper*

Cook helper atau asisten Chef de Partie bertugas membantu menyiapkan semua komponen yang dibutuhkan oleh Chef de Partie.

17. *Steward*

Tugas dari *steward* yaitu bertanggung jawab terhadap kebersihan *equipment* dapur, baik *equipment* Chef de Partie maupun *equipment* yang akan diberikan kepada konsumen seperti piring, sendok, garpu dll. (Hasil wawancara dengan bapak Agustinus Indarto selaku manajer operasional pada tanggal 27 April 2018)

G. Fasilitas Café Brick

Café Brick memberikan beragam fasilitas yang diberikan kepada para konsumen untuk menyediakan kebutuhan dan menunjang kenyamanan konsumen selama berada di Café Brick. Mulai dari *furniture*, produk hingga fasilitas lainnya. Berikut fasilitas yang dimiliki oleh Café Brick berdasarkan penjelasan dari bapak Agustinus Indarto selaku manajer operasional Café Brick pada wawancara tanggal 27 April 2018:

Gambar 2.8
Parkiran kendaraan yang luas



Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

Parkiran kendaraan yang luas menjadi perhatian khusus bagi manajemen Café Brick karena mempengaruhi tingkat kenyamanan dan pengambilan keputusan para konsumen. Berikut penjelasan terkait fasilitas parkiran kendaraan yang disediakan Café Brick :

“parkiran kami prioritas kan betul mas karena berpengaruh terhadap pengambilan keputusan konsumen untuk mengunjungi café brick. Sebelum parkiran kendaraan seluas ini banyak tamu yang komplain mas karena parkiran penuh lalu ga jadi mampir ke café brick” (wawancara dengan Agustinus Indarto selaku Manajer Operasional Café Brick tanggal 27 April 2018)

Gambar 2.9
Private Room



Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

Private Room atau ruangan pribadi disediakan untuk para konsumen yang ingin mencari ketenangan tanpa terganggu dengan *noise* konsumen lainnya. Berikut penjelasan terkait fasilitas *private room* yang disediakan Café Brick :

“*private room* sengaja kami sediakan karena banyak nya permintaan dari para konsumen mas. Dulu pas pertama berdiri belum ada fasilitas ini tapi karena banyak yang minta jadi kami sediain mas. Biasanya yang mengisi ruangan ini para konsumen yang udah bekerja yang ingin mengadakan rapat dan juga kalau ada permintaan dari orang yang mau syuting disini biasanya buat ruangan artis nya mas. Puji tuhan selama ini banyak yang minta reservasi buat bikin film disini mas” (wawancara dengan Agustinus Indarto selaku Manajer Operasional Café Brick tanggal 27 April 2018)

Gambar 2.10
Working Space Room

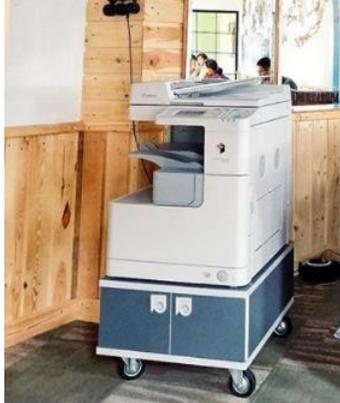


Sumber : <https://www.instagram.com/p/BdT8P76Axtx/?hl=en&taken-by=beehivejogja> (diakses tanggal 4 Mei 2018 pukul 2:44)

Fasilitas *working space* atau ruangan tempat kerja ini disediakan untuk para konsumen yang ingin mengerjakan tugas – tugasnya. Kebanyakan yang mengisi fasilitas tersebut para konsumen mahasiswa. Berikut penjelasan terkait fasilitas *working space* Café Brick :

“fasilitas *working space* ini kami sediakan untuk mahasiswa atau yang udah bekerja juga mas pokoknya kami memberikan ruang untuk mengerjakan tugas – tugas nya seperti di rumah nya sendiri. Kebanyakan yang mengisi ruangan ini para konsumen dari kalangan mahasiswa mas” (wawancara dengan Agustinus Indarto selaku Manajer Operasional tanggal 27 April 2018)

Gambar 2.11
Mesin photocopy



Sumber : <https://www.instagram.com/p/Bc7Poq6AuNa/?hl=en&taken-by=beehivejogja> (diakses 4 Mei 2018 pukul 2:26)

Fasilitas mesin foto kopi disediakan untuk melengkapi keperluan mencetak tugas – tugas para konsumen yang berada di ruangan *working space*. Berikut penjelasan terkait fasilitas mesin foto kopi di Café Brick :

“kalau mesin foto kopi ini kami sediain untuk melengkapi kebutuhan konsumen yang ingin mencetak tugas – tugas nya mas tapi kami hanya menyediakan mesin nya saja mas kalau kertasnya konsumen bawa sendiri” (wawancara dengan Agustinus Indarto selaku Manajer Operasional tanggal 27 April 2018).

Gambar 2.12
Skype Room atau Video Call Room



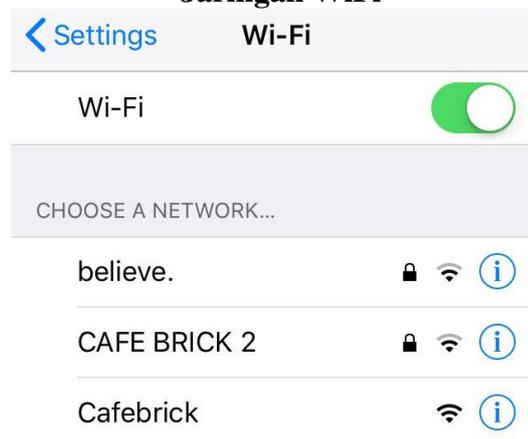
Sumber : <https://www.instagram.com/p/Bdcs7ozAjbC/?hl=en&taken-by=beehivejogja> (diakses 4 Mei 2018 pukul 2:30)

Fasilitas *video call room* disediakan untuk para konsumen yang ini berkomunikasi jarak jauh dengan kerabat, teman atau pasangannya. Ruangan ini sengaja disediakan supaya konsumen merasa nyaman saat melakukan *video call*.

Berikut penjelasan terkait fasilitas ruangan *video call* Café Brick :

“fasilitas ini kami sediakan untuk konsumen yang ingin *video call* an mas. Kadang kan konsumen merasa risih kalau mau *video call* an di tempat yang banyak orang nya jadi kami sedia in lah ruangan khusus supaya konsumen yang mau melakukan *video call* an merasa nyaman” (wawancara dengan agustinus indarto selaku Manajer Operasional Café Brick tanggal 27 April 2018).

Gambar 2.13
Jaringan WiFi



Sumber : Hasil peneliti di lapangan (tanggal 27 Mei 2018)

Fasilitas jaringan WiFi merupakan fasilitas yang sangat penting. Fasilitas ini menunjang kebutuhan bagi konsumen yang membutuhkan jaringan internet.

Berikut penjelasan terkait fasilitas jaringan WiFi di Café Brick :

“wifi penting mas karena jaringan ini penunjang pelayanan kita terhadap konsumen terutama konsumen pelajar yang membutuhkan jaringan internet untuk membuat tugas-tugas nya. Saya rasa semua konsumen membutuhkan jaringan wifi selain irit kuota juga kecepatannya pun melebihi jaringan kuota” (wawancara dengan Agustinus Indarto selaku Manajer Operasional tanggal 27 April 2018)

Gambar 2.14
Coffee Roasting Machine



Sumber : Arsip Café Brick tahun 2017

Fasilitas mesin *roasting* kopi ini disediakan untuk para konsumen pencinta minum kopi. Dengan adanya mesin *roasting* kopi tersebut, para konsumen bisa menggunakan biji kopi nya sendiri. Berikut penjelasan terkait fasilitas mesin *roasting* kopi Café Brick :

“fasilitas ini termasuk fasilitas paling baru kami sediakan mas. Karena kami banyak mendapatkan masukan supaya menyediakan mesin kopi sendiri dengan tujuan para konsumen bisa membawa *green bean* favoritnya sendiri dan diolah disini lalu diminum di Café Brick” (wawancara dengan Agustinus Indarto selaku Manajer Operasional Café Brick tanggal 27 April 2018)

H. Produk – Produk Café Brick

Produk – produk yang ditawarkan Café Brick sangat beragam. Mulai dari *Traditional Food*, *Asian Food* hingga *Western Food*. Awal buka Café Brick, sang *owner* hanya memfokuskan makanan ala eropa atau *british food*, tetapi seiring berjalannya waktu, banyak nya permintaan dari konsumen meminta menyediakan beragam macam makanan membuat Café Brick menambah menu makanannya. Dari segi minuman pun Café Brick sebelumnya hanya menyediakan berbagai

macam kopi dengan berbagai *method* seperti *manual brew* V60, Vietnam Drip dan *Espresso Based* tetapi karena banyak nya permintaan dari konsumen untuk menyediakan minuman lainnya, Café Brick pun menambah menu minumannya. Berikut produk – produk yang ditawarkan Café Brick untuk para konsumennya berdasarkan keterangan dari bapak Agustinus Indarto selaku manajer operasional pada wawancara tanggal 27 April 2018:

Gambar 2.15
Menu *Breakfast* Café Brick



Sumber : Arsip Café Brick Tahun 2017

Gambar 2.16
Menu *Main Course* dan *Pasta* Café Brick



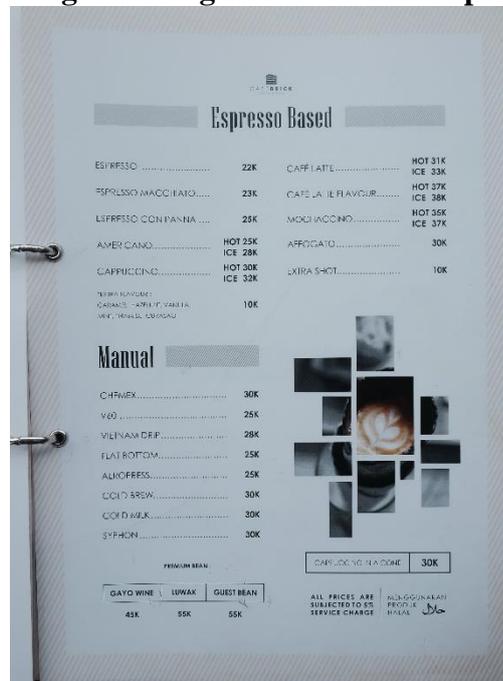
Sumber : Arsip Café Brick Tahun 2017

Gambar 2.17
Menu *Sandwich*, *Soup* dan *Salad* Café Brick



Sumber : Arsip Café Brick Tahun 2017

Gambar 2.20
Menu kopi dengan berbagai macam metode pembuatannya



Sumber : Arsip Café Brick Tahun 2017

Gambar 2.21
Menu minuman Milkshake, Bubble Tea dan Cold Press



Sumber : Arsip Café Brick Tahun 2017

Gambar 2.22
Menu Minuman *Signature* dari Café Brick

Brick Blended		Special Café Brick	
GREEN TEA	HOT 30K ICE 32K	BRICK BRITISH	39K
RED VELVET	HOT 30K ICE 32K	MELTED CHEESE	39K
TARO	HOT 30K ICE 32K	NUTELLA BLENDED	39K
BUBBLE GUM	32K	CHOCO BANANA	39K
BLACK COOKIES	32K	CHOCOLATE CHEESE	39K
		ORANGE	39K
		COOKIE MONSTER	39K
		JAVA CHIPS	39K
Brick Chocolate		Mojito	
BRICK CHOCOLATE	HOT 29K ICE 32K	RED MOJITO	31K
BRICK CHOCOLATE FLAVOUR	HOT 32K ICE 34K	BLUE MOJITO	31K
		GREEN MOJITO	31K
		STRAWBERRY LYCHEE	31K
		COCONUT SAFAH	31K
Smoothies			
STRAWBERRY SMOOTHIES	35K		
KIWI SMOOTHIES	36K		
BANANA SMOOTHIES	35K		
Fresh Juice			
ORANGE JUICE	30K	LIME JUICE	30K
WATERMELON JUICE	30K	STRAWBERRY JUICE	30K

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 5% SERVICE CHARGE

MEMANGKANYAN
P. 03 210
P. 03 210

Sumber : Arsip Café Brick Tahun 2017

Gambar 2.23
Menu minuman *signature* Café Brick

Brick Yakult		Special Brick Coffee Blended	
KIWI YAKULT	33K	BRICK FRAPPE CARAMEL	41K
LIME YAKULT	33K	GREEN TEA CAPPUCCINO	41K
GREEN TEA YAKULT	33K	BRICK BANANA	41K
		HALF AND HALF	41K

0324 - 436 11 90 / 0812 2959 7464

JL. BARAN NO. 8 (SIMPANAN) - KEC. BUKIT
 3.10001 - KEMENYAN, KOTA PADANGBARAH

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 5% SERVICE CHARGE

MEMANGKANYAN
P. 03 210
P. 03 210

Sumber : Arsip Café Brick Tahun 2017

2. Gambaran Umum Akun Media Sosial Instagram Café Brick

A. Profil akun @cafebrickjogja

Hasil wawancara bersama ibu Wenny Yunita Sari selaku kepala *Sales & Marketing* Café Brick pada tanggal 20 April 2018 menjelaskan bahwa akun Instagram Café Brick dibuat semenjak masih tahap pengerjaan bangunan pada tanggal 13 oktober 2016. Akun Instagram Café Brick menggunakan *username* @cafebrickjogja . Akun Instagram @cafebrickjogja dibuat dengan tujuan sebagai salah satu strategi Café Brick untuk mempromosikan perusahaannya kepada khalayak. Berikut profil akun resmi Instagram café brick :

Gambar 2.24

Akun Resmi Instagram Café Brick



Sumber : <https://www.instagram.com/cafebrickjogja/?hl=en> (diakses 4 Mei 2018 pukul 3:00)

Terhitung per tanggal 23 April 2018, akun Instagram @cafebrickjogja telah memiliki *followers* sebanyak 14.100 dan *following* sebanyak 675, dengan jumlah *posting* 573. Terdapat beberapa elemen – elemen yang diposting kedalam akun media sosial Instagram nya untuk menarik para pelanggan. Ibu Wenny Yunita Sari menjelaskan bahwa setiap *posting* an akun Instagram @cafebrickjogja berisi tentang menginformasikan beberapa elemen kepada konsumen nya seperti

informasi produk, harga promo, spot foto yang cocok untuk di muat di Instagram para konsumen dan sebagainya. Setiap postingan Café Brick selalu menggunakan *caption* untuk menambahkan informasi yang lebih lengkap sesuai dengan foto yang diposting dengan tujuan menarik perhatian para calon konsumen agar berkunjung ke Café Brick. Berikut beberapa postingan dalam akun resmi Instagram @cafebrickjogja :

Gambar 2.25
Postingan Makanan yang ditawarkan oleh Café Brick



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BhlpYnUDHni/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (Diakses 23 April 2018, pukul 13:53)

Gambar 2.26
Postingan Minuman yang ditawarkan oleh Café Brick



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BhLU6Mcjd4Y/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (Diakses 23 April 2019, pukul 13:55)

Gambar 2.27
Postingan aktivitas pengunjung di Café Brick



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BgnXyFpDNnI/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 23 April 2018, pukul 14:03)

Gambar 2.28
Postingan informasi yang berkaitan dengan operasional Café brick



Sumber : <https://www.instagram.com/p/Bhxz3Z8Dtr4/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 23 April 2018,pukul 14:07)

Gambar 2.29
Postingan ucapan hari tertentu



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BdXezxJD02K/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 23 April 2018, pukul 14:11)

Gambar 2.30
Postingan tempat berfoto untuk pengunjung



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BffKAJrjNgG/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 23 April 2018, pukul 14:13)

Gambar 2.31
Postingan foto pengunjung di Café Brick



Sumber : https://www.instagram.com/p/BgLq2WZAhd_/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja (diakses 23 April 2018, pukul 14:15)

Gambar 2.32
Postingan informasi mengenai sistem baru pemesanan produk café brick



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BhOOMqtD5qa/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 23 April 2018, pukul 14:17)

Gambar 2.33

Postingan mengenai proses pembuatan minuman yang ditawarkan café brick



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BfC0vihDont/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 23 April 2018, pukul 14:18)

Gambar 2.34

Postingan mengenai informasi adanya live music



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BYXsARUjbYx/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 4 Mei 2018, pukul 0:52)

Gambar 2.35

Postingan mengenai acara tertentu dengan salah satu komunitas



Sumber : <https://www.instagram.com/p/BcOv14tjbO4/?hl=en&taken-by=cafebrickjogja> (diakses 4 Mei 2018, pukul 0:54)