

BAB II

PROFIL UMUM COFFEE TOFFEE

A. Sejarah Coffee Toffee

Coffee Toffee adalah salah satu perusahaan yang bergerak dibidang *food & Beverage* milik seorang pengusaha yang bernama Wanking dan berada dibawah manajemen AHASS HONDA. Coffee Toffee lahir pada tanggal 21 September 2011. Coffee Toffee terletak di jalan Jendral Sudirman, Tidar Selatan Kota Magelang. Saat ini di kota Magelang sendiri *coffeeshop* sudah sangat mejamur dan berkembang. Namun Bapak Hengki selaku manager dari Coffee Toffee mempunyai ide dan konsep untuk membuat tatanan dalam kafe Coffee Toffee berbedan dengan kafe lainnya yang ada di kota Magelang.

Dari kafe-kafe yang ada di kota Magelang, mereka kebanyakan adalah membuat ide dan konsep kafe sebagai kafe *coffee and bar*. Namun kafe Coffee Toffee ini sendiri dibuat dengan konsep otomotif, dimana tatanan kafe mulai dari wallpaper dan properti yang ada semuanya adalah tentang otomotif.

Coffee Toffee ini sendiri merupakan sebuah perusahaan *franchise*, dimana tidak hanya terdapat di Magelang saja, namun di kota kota lainpun juga ada Coffee Toffee seperti di Semarang, Yogyakarta, Surabaya, Jakarta, Madiun dan masih banyak lagi kota lainnya. Akan tetapi Bapak Hengki selaku manager telah sedikit merubah dan sedikit menambahi tentang konsep Coffee Toffee dibanding dengan Coffee Toffee yang ada di kota lainnya maupun kafe-kafe sejenisnya yang ada di Magelang sendiri. Saat ini, Coffee Toffee di kota Magelang sedang dalam renovasi konsep baru yaitu dengan konsep *office cafe*. Beliau pun juga sudah menambah beberapa varian menu

yang semula hanya coffee saja. Meskipun sebelumnya Coffee Toffee ini menyediakan spesial menu minuman coffee, namun Bapak Hengki telah menambahkan menu minuman selain coffee, diantaranya adalah minuman bersoda seperti irish mango, orango tango, blue diamonds, snow white, irish lemonade, dan berbagai menu minuman lainnya dari varian teh, seperti green tea latte, black tea lychee, blueberry blended tea, dan masih banyak lagi jenisnya. Selain itu juga masih banyak varian dari menu makanannya, seperti spageti, roti bakar, kentang goreng, pancake, tahu bakso, dan masih banyak lagi.

B. Visi

“Menjadikan Coffee Toffee yang berkualitas dengan menu dan layanan yang sangat memuaskan serta tempat yang nyaman”

C. Misi

“Menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan kualitas dalam bidang *Food & Beverage*.”

D. Logo & interior

Gambar 1.2 : Logo Kafe Coffee Toffee



Sumber: coffeetoffee.co.id

a. Ruang dalam

Gambar 1.3 : Desain Ruang Dalam



Sumber : Dokumentasi peneliti

b. Tampak depan pintu masuk

Gambar 1.4 : Desain Depan



Sumber : Dokumentasi Peneliti

c. Tampak depan Bar

Gambar 1.5 : Desain Bar



Sumber : Dokumentasi peneliti

E. Produk

a. Beverage

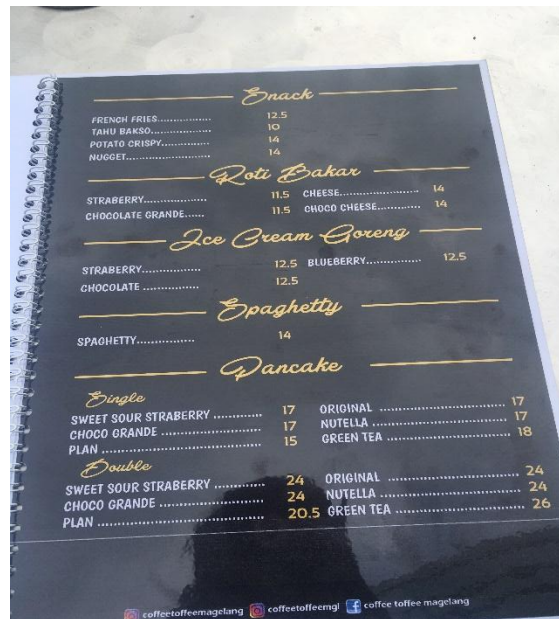
Gambar 1.6 : Contoh Menu Beverage dalam Buku Menu



Sumber : Dokumentasi peneliti

b. Food

Gambar 1.7 : Contoh Menu makanan dalam buku menu



Sumber : Dokumentasi peneliti

F. Manajemen

1. Executive Manager

- a. Mengelola SDM
- b. Mengelola laporan keuangan restoran
- c. Memantau pekerjaan SDM yang ada dibawahnya
- d. Mengarahkan penjualan dan restoran kedepannya agar lebih berkembang

2. Marketing

- a. Bertugas membuat rancangan strategi dan rencana pengembangan bisnis dan membuat program promosi bulanan dan tahunan.
- b. Memantau trend pemasaran dan perilaku konsumen terkini bersama owner.
- c. Mengambil solusi atau kebijakan dalam rangka menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan marketing.
- d. Bertanggung jawab penuh atas terlaksananya visi dan misi perusahaan dan memantau perkembangan program marketing dalam rangka pencapaian target yang telah ditetapkan bersama.

3. Supervisor

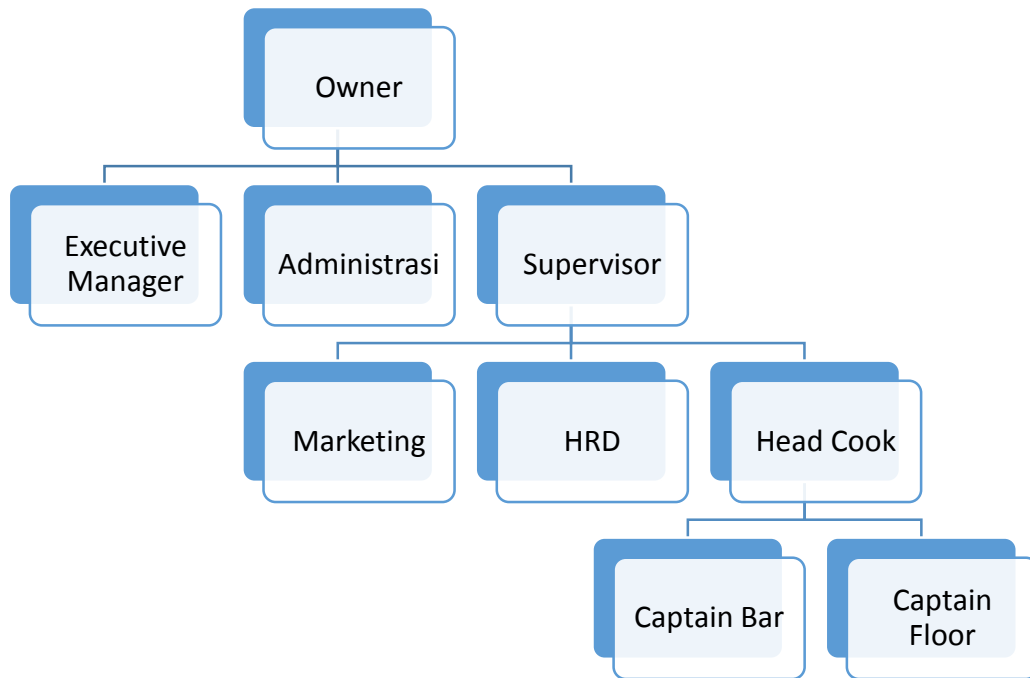
- a. Mengorganisir, mengatur, dan menerapkan fungsi dan tugas baramuda atau pelayan di restoran dengan standar operasional.
- b. Secara rutin memotivasi dan memberikan pelatihan untuk peningkatan skill baik baramuda baru dan lama.
- c. Bertanggung jawab dalam membuat laporan bulanan atas terlaksananya aktifitas operasional dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan serta tercapainya visi dan misi perusahaan.

4. HRD

- a. Bertanggung jawab mengelola dan mengembangkan SDM termasuk perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan SDM di restoran.
 - b. Bertanggung jawab penuh dalam proses perekrutan karyawan, mulai dari mencari karyawan, wawancara hingga seleksi.
 - c. Bertanggung jawab pada hal yang berkaitan dengan absensi karyawan dan gaji.
5. Administrasi
- a. Bertanggung jawab dalam merekap data restoran.
 - b. Bertanggung jawab mengurus surat transaksi yang dilakukan oleh perusahaan.
6. Captain Floor
- a. Bertanggung jawab mengorganisir secara langsung baramuda yang sedang bertugas.
 - b. Menyelesaikan masalah dengan pelanggan ketika ada kesalahan dari baramuda.
7. Captain Bar
- Bertanggung jawab meramu minuman.
8. Head Cook
- Bertanggung jawab meramu makanan.

G. Struktur Organisasi

Gambar 1.8: Struktur Organisasi



Sumber : Olahan Peneliti dari berbagai sumber