

## BAB II

### PROFIL PERUSAHAAN

#### A. Sejarah perkembangan Bee's Family Resto

Perkembangan bisnis restaurant di Yogyakarta saat ini cukup maju, dilihat dari banyaknya pebisnis yang menanamkan sahamnya untuk bisnis ini, Hal ini juga dilakukan untuk pemenuhan akan kebutuhan makanan dengan penyajian yang cepat. Berdasarkan riset yang telah dilakukan , usaha dibidang ini memiliki prospek perkembangan yang lebih baik, karena pada hakikatnya, makan dan minum adalah kebutuhan pokok manusia.

Berdasar atas hal tersebut, maka seorang pengusaha mencoba untuk mengembangkan bisnis di bidang restaurant pada tahun 2003 yang diberi nama *Happy Bee* Restaurant, yang berlokasi di Galeria Mall dengan stand yang sangat kecil. *Happy Bee* Restaurant berdiri di bawah naungan CV. Adiputra Investama, berpusat di Jl. Kebonagung No.166 Mlati, Sleman, Yogyakarta. *Happy Bee* Restaurant pertama kali didirikan di Galeria Mall Yogyakarta, kemudian menyusul kesuksesannya membuka restaurant tersebut, maka *owner* bersama pihak manajemen membuka cabang di kota Semarang, Surabaya, dan Solo.

Adiputra Investama, Co sendiri adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang *Commercial Photography, Restaurants dan Image Design*. Adiputra Investama, Co juga merupakan salah satu perusahaan yang

dengan pihak internal (karyawan) maupun yang berhubungan dengan pihak eksternal.

Untuk status perusahaannya, *Happy Bee Restaurant* saat ini menerapkan system *Franchise* yang telah diterapkan oleh restaurant- restaurant cepat saji lainnya. Dengan penerapan system ini, akan mempermudah pengontrolan pihak manajemen terhadap masing-masing cabang yang ada dan mengenai hak paten yang dimiliki oleh *Happy Bee Restaurant*.

Jam kerja bagi karyawan di *Happy Bee Restaurant*, diberlakukan pembagian jam kerja yang dimulai dari *shift* pertama pkl.08.30 – pkl.15.30 WIB, kemudian *shift* kedua pkl.14.30 – pkl.21.30 WIB. Disini juga diadakan *rolling* dan penjadwalan nama karyawan pada masing-masing bagian yang bertugas pada hari itu juga. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi apabila ada complain dari pelanggan sehingga yang bersangkutan bisa langsung dimintai pertanggungjawaban atas keteledoran yang dilakukan.

Bagi kesejahteraan dan kenyamanan karyawan, *Happy Bee Restaurant* memberikan tunjangan jabatan dan tunjangan transportasi. Selain itu, setiap hari ulang tahun karyawan akan diberikan *surprise*. Dan untuk menambah semangat kerja, dilakukan evaluasi setelah jam kerja agar kualitas kerja karyawan lebih baik di hari- hari berikutnya serta pihak manajemen tidak lupa memberikan bonus pada setiap karyawan yang berprestasi, dari sini secara tidak langsung loyalitas karyawan terhadap perusahaan akan tercipta.

Untuk memenuhi tuntutan kebutuhan konsumen, maka *Happy Bee*

kesehatan, sekaligus bisa menjadi pembeda dengan restaurant cepat saji lainnya. *Happy Bee* Restaurant adalah sebuah kombinasi keseimbangan nutrisi dalam setiap sajian yang lebih dari sekedar bersantap, tetapi memberikan keseimbangan dan kesehatan, serta nilai suatu kesempurnaan.

Selain memberikan sebuah kombinasi, *Happy Bee* juga memberikan sebuah kualitas melalui profesionalisme kerja dalam mencari sumber daya alam yang mampu memberikan kualitas yang terbaik. Maka dari itu, *Happy Bee* Restaurant mempunyai komitmen sesuai dengan tujuannya memberikan solusi yang terbaik, yaitu :

1. Komitmen kepada Tuhan (*commitment to the God*), disini *Happy Bee* Restaurant berkomitmen untuk bertanggungjawab sepenuhnya terhadap Tuhan Yang Maha Esa melalui kepatuhan pada moral agama, kebenaran jiwa, dan nilai kebenaran surgawi.
2. Komitmen Intern (*commitment to interpersonal – self*), berkomitmen untuk bertanggungjawab sepenuhnya kepada diri sendiri, menghormati nilai kebenaran hati nurani, perwujudan harga diri hidup, cinta, dan kehormatan hati.
3. Komitmen dengan orang lain atau pihak lain (*commitment to people others*), *Happy Bee* Restaurant berkomitmen untuk bertanggungjawab sepenuhnya kepada nilai kepedulian kepada sesama.

*Happy Bee* juga merupakan suatu keragaman budaya yang disatukan dalam sebuah konsep restoran. Dengan konsep 'Rice Box' berasal dari

... lebih banyak variasi *Happy Bee*

merancang lebih banyak kekayaan rasa dari China, Mongolia, India, Indonesia, Thailand, Vietnam, Korea dan negar – negara Asia lainnya. Jepang boleh saja menyatakan diri sebagai pencipta ‘Bento’, Indonesia sebagai pemilik ‘nasi bungkus’, China sebagai pencetus ‘Wok in Paper Box’, bahkan hingga Amerika dengan konsep Fast Foodnya yang mendunia. Tetapi sebuah kenikmatan ‘Rice Box’ yang sesungguhnya dengan berbagai racikan aneka rasa sedap nan penuh kenikmatan, hanya disajikan sepenuhnya dengan kesempurnaan oleh *Happy Bee*

## **B. Visi dan Misi *Happy Bee* Restaurant**

*Happy Bee* Restaurant adalah sebuah usaha yang berorientasi pada system *fast served food* tau sering disebut cepat saji. *Happy Bee* Restaurant memilih bisnis dibidang ini karena lebih cocok dengan gaya hidup modern yang membutuhkan segalanya menjadi semakin cepat dan instant.

Adapun misi dan visi dari *Happy Bee* Restaurant yaitu : memberikan solusi terbaik dalam kehidupan dan menjadi pendukung yang utama dalam menemukan solusi tersebut, melayani dengan segenap daya, mendukung dengan kepedulian hati, serta memberikan yang terbaik yaitu dengan menjawab kebutuhan konsumen akan pemenuhan pola hidup modern yang berkualitas dalam hal makanan yang disajikan secara praktis, cepat, siap santap, rasa yang enak, harga terjangkau dan *high branding image* dengan keunggulan nilai

### C. Filosofi dari *Happy Bee* Restaurant

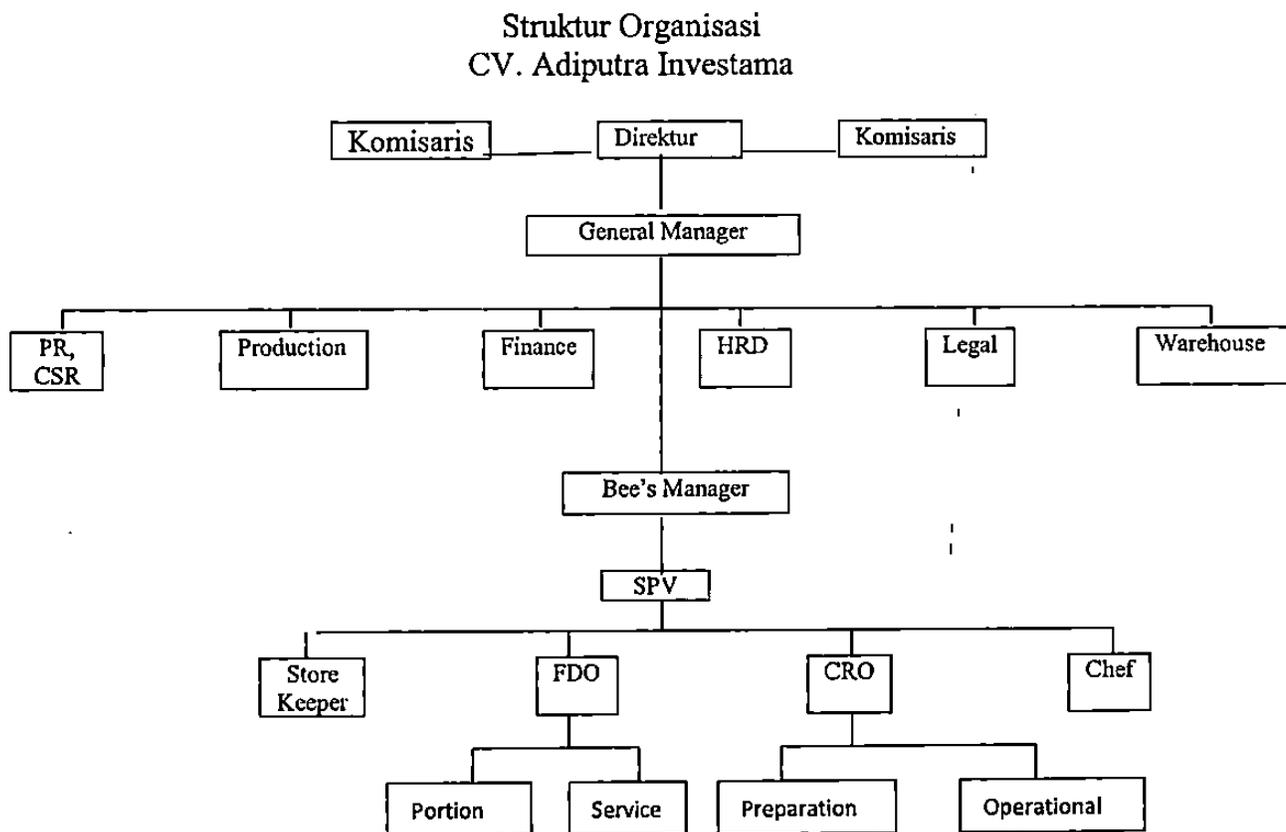
Pemilihan lambang lebah sebagai symbol dari *Happy Bee* Restaurant karena mereka mengacu pada *nature concept*. Lebah disini diartikan dapat membina dan menjamin kualitas atau nilai terbaik dari alam. Selain itu, Lebah sangat identik dengan :

1. *Kualitas Terbaik*; yang dimaksud adalah *giving the best from nature* yang artinya *Happy Bee* Restaurant ingin memberikan yang terbaik dari alam, dengan menggunakan rempah- rempah hasil dari alam sebagai bumbu dari setiap menu yang dihidangkan.
2. *Ketekunan*; mencontoh seekor lebah yang tekun maka *Happy Bee* Restaurant akan mengumpulkan, menyisihkan satu persatu dengan penuh perhatian dan pantang menyerah hanya untuk sebuah tujuan yang terbaik
3. *Kebersamaan*; seperti seekor lebah yang selalu bersama-sama, *Happy Bee* Restaurant juga bekerja bersama dalam suka dan duka, mendukung bersama, membela menjadi satu kesatuan yang lebih kokoh dan kuat dalam mencapai tujuan. *Happy Bee* Restaurant melibatkan seluruh komponen yang ada di dalamnya dari manajemen hingga karyawan serta konsumennya untuk mencapai tujuan yang diharapkan.
4. *Patriotisme*; yang dimaksud adalah *Happy Bee* Restaurant berani membela, berani berjuang bersama, berani berkorban, saling membutuhkan , saling

## D. Struktur Organisasi

Dalam operasionalnya, *Happy Bee* Restaurant memiliki unsur-unsur yang masing-masing memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda.

Berikut gambaran dari struktur organisasi *Happy Bee* Restaurant :



Bagan 2.

Setiap bagian yang ada di *Happy Bee* Restaurant, diberikan tugas dan tanggung jawab sesuai dengan bagian masing-masing. Adapun tugas dan tanggung jawab per-divisi bagian adalah :

### 1. Direktur

Disini adalah sebagai *owner* yang menaungi semua divisi-divisi yang ada

Direktur dibantu oleh komisaris yang

## 2. *General Manager*

Berada langsung dibawah Direktur yang bertanggung jawab dan mengontrol kinerja divisi yang ada di bawahnya.

## 3. *Manager*

Divisi ini memegang wewenang juga untuk memberikan tugas kepada divisi lain, yang berada di bawahnya.

## 4. *Supervisor*

Divisi ini bertanggung jawab untuk memberikan control atas kinerja karyawan dan melaporkan apa yang terjadi di lapangan setiap hari.

## 5. *PR & Marcomm*

Divisi ini bergerak dalam bidang pemasaran dan promosi tentang program dan produk dari *Happy Bee* Restaurant. Dimana PR mempunyai dua tanggung jawab, yaitu internal dan eksternal. Tugas internalnya adalah membantu menciptakan suasana yang kondusif dalam perusahaan dan menjembatani apa yang menjadi keinginan karyawan dengan pihak manajemen agar keharmonisan dalam perusahaan bisa terwujud. Sedangkan untuk tugas eksternalnya adalah menjalin hubungan komunikasi yang baik dengan konsumen (*customer relations*) dan membantu mempublikasikan program-program yang dibuat *Happy Bee* Restaurant serta menjalankan tugas sosial yang akan dijalankan pihak perusahaan.

## 6. *Store keeper*

Merupakan divisi yang bertanggung jawab atas pengadaan bahan baku *food* maupun *non-food*.

## 7. Cook

Divisi ini bertanggung jawab atas pengolahan makanan untuk siap disajikan ataupun dijual. Divisi ini dibagi menjadi bagian preparation ( persiapan ) dan operational.

## 8. FDO, dibagi menjadi dua divisi :

a) *Portion*, dimana bagian ini bertanggung jawab memorsikan makanan dalam bentuk kemasan untuk siap disajikan.

b) *Service*, bertanggung jawab mengantarkan makanan dan minuman ke *customer* dan bertanggung jawab atas kebersihan area restaurant.

## 9. CRO

Pada divisi ini bertanggung jawab atas penjualan produk dan pengoperasian *cash register*.

## E. Target Pasar *Happy Bee* Restaurant

Dalam membidik konsumennya, pihak *Happy Bee* Restaurant tidak member batasan khusus, karena menu-menu sajian yang ada di *Happy Bee* Restaurant dapat dinikmati oleh semua kalangan yang didominasi oleh kaum muda dan keluarga.

Pelanggannya sendiri terbagi menjadi beberapa kategori usia. Untuk remaja biasanya yang datang rata-rata berusia 12 – 18 tahun, sedangkan untuk dewasa biasanya rata-rata berusia 19 – 35 tahun. Namun tak jarang pula yang