

BAB II

GAMBARAN UMUM CUBIC *KITCHEN AND BAR*

A. Profil Cubic *Kitchen and Bar*

Perkembangan kafe berkonsep *bar* atau *lounge* di Yogyakarta memang sangat pesat. Fenomena ini bisa dilihat dengan banyaknya tempat-tempat *nongkrong* dengan konsep *bar* yang berdiri di kota Yogyakarta. Perkembangan ini terjadi karena faktor peluang bisnis yang lebar yang di garap oleh para pemodal.

Cubic *Kitchen and Bar* dibuka pada tanggal 1 juni 2014. Cubic *Kitchen and Bar* merupakan tempat untuk penggunaan khusus, seperti tempat untuk bersosialisasi, atau pesta yang berlokasi di daerah ruko Demangan square Yogyakarta. Nama Cubic berasal dari nama yang sarat dengan bangun ruang 3 dimensi berukuran rusuk kongruen yang menginspirasi bagaimana tempat ini terlihat dari depannya yang keliatannya seperti kubus yang terdistorsi. Cubic *Kitchen and Bar* di desain dengan dominasi warna ungu dan memiliki ruangan yang *cozy*. Selain tempatnya yang *cozy*, Cubic *Kitchen and Bar* juga memiliki atmosfir yang *chill*.

Tempat ini mempunyai dua lantai. Lantai dasar lebih berkonsep resto, memiliki bar dan dapur interaktif untuk memasak langsung dan menjadi atraksi tersendiri. Ruangan lantai dasar berkonsep modernistik dan terdapat dinding yang

memajang lukisan di dalamnya. Baik di lantai satu atau dua adalah area bebas merokok. Lantai satu dalam pencahayaan lebih terang, sementara lantai dua lebih berkonsep atas *lounge* dan menjadikannya lebih redup. Lantai dua bernuansa lebih *privasi* karena suasananya lebih eksklusif daripada lantai satu. Cubic *Kitchen and Bar* terhubung dengan fasilitas *wifi* dan membuat kita bisa terkoneksi dengan internet. Berbagai macam menu disajikan oleh Cubic *Kitchen and Bar* mulai dari menu Indonesia hingga menu mancanegara. Tidak ketinggalan pula sajian minumannya dari berbagai macam dari yang segar hingga yang creamy siap untuk menemani waktu santai.

Cubic *Kitchen and Bar* yang dibuka pada pukul 17.00 WIB adalah satu-satunya *Kitchen and Bar* yang *open kitchen* sehingga pelanggan dapat langsung menyaksikan *chef* memasak dan berkomunikasi langsung dengan *chef*. Kafe ini juga *mixologist*, artinya dapat meramu makanan dan minuman menjadi satu. Musik yang diputar pada Cubic *Kitchen and Bar* yaitu jenis musik *house*. Setiap *weekend* terlihat juga *live Dj* pada pukul 20.00 WIB di lantai dua.

Perijinan Cubic *Kitchen and bar* tidaklah mudah. Untuk mengurus ijin Cubic *Kitchen and Bar* datang ke kantor walikota/bupati harus memenuhi syarat-syarat dan dokumen yang dibutuhkan untuk mengurus ijin. Dengan mengikuti prosedur yang ada, Cubic *Kitchen and Bar* mendapat perijinan dari pemerintah yaitu resto karena

B. Lokasi Cubic *Kitchen and Bar*

Lokasi Cubic *Kitchen and Bar* beralamat di Demangan Square Building, Jalan Demangan Baru no 3-5 Catur tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta, telepon (0274) 540252.

C. Data Menu Makanan Cubic *Kitchen and Bar*

Berbagai macam menu disajikan oleh Cubic *Kitchen and Bar* mulai dari menu Indonesia hingga menu mancanegara. Tidak ketinggalan pula sajian minumannya yang berbagai macam dari yang segar hingga yang creamy siap untuk menemani waktu santai. Menu-menu di cubic merupakan pilihan chef dengan resep spesial dan bahan yang berkualitas.

Menu disini beragam mulai dari *dessert, snack, soup, maincourse*, dan minuman. Untuk *snack* terdapat beberapa macam seperti *nachos, fish and chips, doughnut sandwich*, dan sebagainya. Untuk *maincourse* terdapat *western* menu seperti *lamb chop, roasted duck, chicken steak*, dan masih banyak lagi. Minumannya terdapat *coffee, juice, dan tea*. Harga mulai dari Rp. 15.000 - sampai

- b. Cubic meat grilled
 - c. Beef frankfurter
 - d. Chicken steak mornay sauce
 - e. Grilled Norwegian salmon fillet
 - f. Black fish with apple aioli
 - g. Beef ribs steak
 - h. Oriental ribs rice
- 2. Pasta
 - 3. Burger & sandwich
 - 4. Soup
 - a. Chicken mushroom cream soup
 - b. Swiss potato soup
 - c. Oriental soup
 - 5. Salad
 - 6. Steak
 - 7. Asian Touch
 - a. Oriental egg noodle
 - b. Chinese fried rice
 - c. Beef blackpepper sauce
 - d. Chicken kung pow

- g. Nasi campur
 - h. Bebek bacem
 - i. Soto tangkar
8. Snack
- a. Fish & chips
 - b. French fries
 - c. Onion ring
 - d. Buffalo chicken wings
 - e. Enoki telur asin
9. Desert
- a. Chocolate volcano lava
 - b. Banana & butter pudding
 - c. Bailey's panna cotta
10. Cubic Master
- a. Sentosa pearl
 - b. Caramel macchiato
 - c. Fruit punch
 - d. Sun go kong
 - e. Virgin Capirosca
 - f. Singapore cincau
 - g. Butter beer
 - h. Chai tea cincau

11. Coffee

- a. Black coffee
- b. Cappuccino
- c. Caffee latte
- d. Macchiato
- e. Espresso
- f. Geylang kopi tarik
- g. Irish coffee
- h. Chocolate

12. Cubic ice blend

- a. Hazelnut coffee blend
- b. Lego land

13. Cubic fresh juice

14. Tea

- a. Cubic hot tea
- b. Oolong tea
- c. Cubic ice tea
- d. Orchard tea tarik
- e. Tea coster
- f. Cubic tea flavor

15. Cubic Long glass

- a. Tequila sunrise

- b. Bubble gum
- c. Long island ice tea
- d. Illution
- e. Singapure sling
- f. Pinacolada

16. Mojito

- a. Mojito mojin
- b. Peach mojito
- c. Lemon tea mojito
- d. Raspberry mojito

17. Martini

- a. Laksa martini
- b. Caputini
- c. Lychee martini
- d. Liquid tiramisu

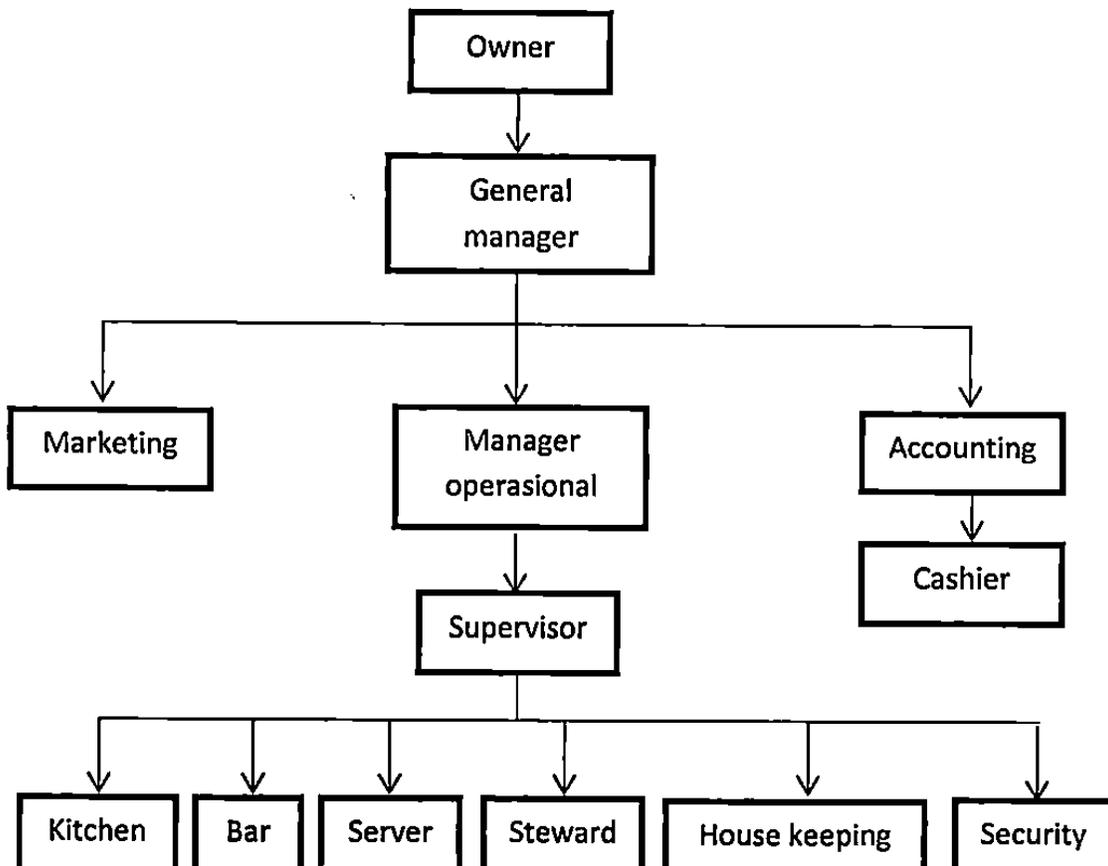
18. Cubic eleven

- a. Silver ball
- b. Bohemian blazer
- c. Peanut butter
- d. Margarita no lime
- e. Hula-hula
- f. No lest tea

g. Sugarcane mojito

19. Wine

D. STRUKTUR BAGIAN CUBIC *KITCHEN AND BAR*



- a. Membuat perencanaan, strategi, dan kebijakan yang menyangkut operasional perusahaan
- b. Menyusun anggaran perusahaan dan program kerja
- c. Melakukan kontrol secara keseluruhan atas operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- d. Memegang kendali atas keputusan penting yang bersifat umum atau berkaitan dengan masalah regulasi dan finansial
- e. Bertanggung jawab dalam memajukan usaha
- f. Menangani hubungan eksternal dengan stakeholder seperti halnya kerjasama, negosiasi antar korporat, pemerintah dan pihak-pihak luar yang secara langsung atau tidak langsung dapat mempengaruhi kondisi perusahaan

2. *General manager*

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Merencanakan strategi implementasi atas kebijakan perusahaan secara menyeluruh agar dapat dijalankan secara optimal
- b. Memonitor pelaksanaan kebijakan dan strategi perusahaan serta memastikan kelancaran pelaksanaannya agar dapat berjalan secara maksimal dan tepat
- c. Mengontrol dan mengevaluasi implementasi strategi agar memperoleh masukan strategis sebagai umpan balik untuk kebijakan

- d. Mengevaluasi dan menganalisa hasil implementasi strategi perusahaan serta mencari usulan atas pemecahan masalah yang timbul.
- e. Mengarahkan fungsi setiap divisi dalam menjalankan strategi perusahaan

3. *Marketing*

Tugas dan Tanggung Jawab:

- a. Bertanggung jawab penuh atas pelaksanaan marketing dan promosi *Cubic Kitchen and Bar*
- b. Mengembangkan strategi marketing dan brand awareness
- c. Meningkatkan penjualan dan pendapatan *Cubic Kitchen and Bar* melalui promosi ke perusahaan- perusahaan, instansi- instansi, komunitas- komunitas, dan klien potensial lainnya
- d. Sanggup mencapai target omset yang ditentukan
- e. Bekerjasama dengan pihak operasional untuk mengadakan acara-acara baik skala kecil maupun besar yang bertujuan untuk meningkatkan omset perusahaan
- f. Berkomunikasi dengan media (koran, radio, tv, dll) dan berkomunikasi dengan komunitas- komunitas yang ada
- g. Memelihara hubungan baik dengan klien- klien perusahaan yang sudah ada dan meningkatkan jumlah klien baru perusahaan

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengawasi jalannya proses operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- b. Bertanggungjawab terhadap jalannya operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- c. Mengkoordinasi bahan-bahan operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- d. Mengkoordinasi staff yang sedang bertugas
- e. Melakukan prediksi dan ide-ide dalam mempromosikan *Cubic Kitchen and Bar*
- f. Mengetahui hasil dari operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- g. Mengawasi segala kebutuhan operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- h. Menentukan jumlah kebutuhan operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- i. Mengkoordinasi segala kebutuhan operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- j. Bertanggungjawab terhadap proses produksi operasional *Cubic Kitchen and Bar*
- k. Memberikan training kepada staff

5. *Accounting*

Tugas dan tanggung jawab :

- a. Melaporkan secara berkala mengenai penggunaan dan pemasukan dana *Cubic Kitchen and Bar*
- b. Mencatat pengadaan dana secara utuh dan tetap pada waktunya

- d. Mengatur pembayaran pajak
- e. Menjalankan tugas yang diberikan oleh Manajer untuk melakukan kegiatan keuangan dalam pencapaian tujuan perusahaan
- f. Mengelola dana anggaran perusahaan untuk disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan
- g. Mengkaji biaya produksi yang tinggi
- h. Menghitung gaji bulanan karyawan
- i. Membayar pembelian persediaan barang, perlengkapan dan peralatan *Cubic Kitchen and Bar*

6. *Cashier*

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Melayani pembayaran konsumen dengan ramah dan sopan

7. *Supervisor*

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Memastikan bahwa operasional telah memenuhi standar service yang telah ditetapkan
- b. Memberikan pelatihan, pengarahan, bimbingan, dan pengawasan kepada bawahan dalam memastikan terlaksananya standar service yang ada
- c. Memastikan terlaksananya SOP dan tata tertib perusahaan, terutama pada waktu dan lingkungan kerja
- d. Bertanggung jawab untuk menangani keluhan kritik dan saran

8. *Kitchen*

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
- b. Menyusun Menu
- c. Membuat *standard recipe* beserta *food cost* nya
- d. Membuat *purchase order* (bahan-bahan)
- e. Membuat perkiraan yang akan dicapai
- f. Mengawasi jalannya *operasional kitchen* terutama pada saat *Cubic Kitchen and Bar* buka

9. *Bar*

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Menumbuhkan antusiasme pelanggan sepanjang waktu
- b. Menyambut dan berinteraksi dengan setiap pelanggan
- c. Mencari tahu kebutuhan pelanggan kemudian menyarankan produk yang sesuai kepada setiap pelanggan untuk meningkatkan pelayanan sampai dengan terjadinya penjualan
- d. Memberikan demonstrasi pembuatan minuman kepada pelanggan dengan mempergunakan peralatan yang tersedia
- e. Memberikan tanggapan terhadap kebutuhan pelanggan dan mengucapkan terima kasih kepada setiap pelanggan
- f. Secara konsisten menyediakan minuman berkualitas untuk semua

- g. Menyiapkan menu minuman sesuai dengan standardnya
- h. Mengikuti petunjuk kesehatan, keselamatan dan pemeliharaan kesehatan untuk semua produk
- i. Mengikuti kebijakan dan prosedur operasional yang ada
- j. Mengikuti standar untuk penjualan, persediaan, perputaran dan penyimpanan produk

10. *Server*

Tugas Dan tanggung jawab:

- a. Membersihkan meja
- b. Menyajikan makanan, minuman atau makanan penutup untuk pelanggan
- c. Mengisi makanan
- d. Mengambil pesanan pelanggan dan menulis pesanan
- e. Menyiapkan tagihan makanan dan menerima pembayaran
- f. Memberikan perintah untuk dapur, mengambil dan melayani makanan ketika siap saji

11. *Steward*

Tugas dan tanggung jawab:

- a. memastikan kebersihan area dapur
- b. mencuci peralatan makan, peralatan masak dapur, membersihkan meja, mengganti taplak/alas makan, membersihkan kalau ada tumpahan makanan/minuman

12. *House keeping*

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Menciptakan suasana *Cubic Kitchen and Bar* yang bersih, menarik, nyaman, dan aman
- b. Bertanggung jawab atas pemeliharaan kebersihan seluruh *Cubic Kitchen and Bar*

13. *Security*

Tugas dan tanggung jawab :

- a. Melaksanakan penjagaan dengan maksud mengawasi masuk/keluarnya orang atau barang dan mengawasi keadaan atau hal-hal yang mencurigakan di sekitar tempat tugasnya
- b. Melakukan perondaan di sekitar kawasan kerjanya menurut rute dan waktu tertentu dengan maksud mengadakan penelitian dan pemeriksaan terhadap segala sesuatu yang tidak wajar dan tidak pada tempatnya yang dapat atau diperkirakan menimbulkan ancaman dan gangguan
- c. Mengadakan pengawalan uang/barang bila diperlukan dan disesuaikan dengan kebutuhan
- d. Mengambil langkah-langkah dan tindakan sementara bila terjadi suatu tindakan pidana
- e. Memberikan tanda-tanda bahaya atau keadaan darurat melalui alat alarm dan kodekode/isyarat-isyarat tertentu bila terjadi kebakaran,

bencana alam atau kejadian-kejadian lain yang membahayakan jiwa, badan atau harta benda orang banyak serta memberikan pertolongan dan bantuan penyelamatan