

## BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

### 3.1 Identitas Usaha

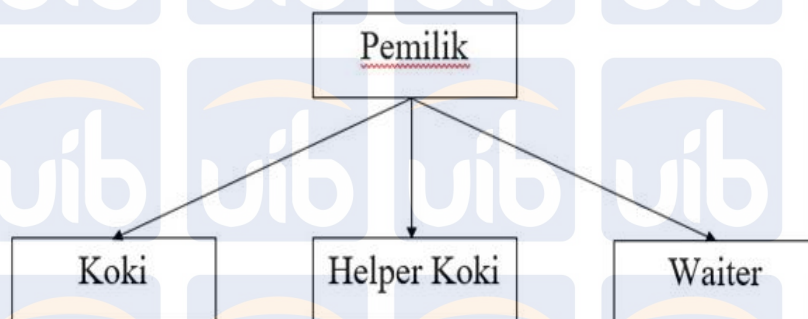
JC Garden Vegetarian merupakan usaha kuliner yang memiliki khas Taiwan, didirikan pada tahun 2017 oleh Bapak Fendy. JC Garden Vegetarian ini berlokasi di Ruko Aku Tahu Center Blok H No. 3, Sungai Panas. Restoran ini menjual makanan vegetarian dan makanan/minuman herbal yang baik untuk kesehatan seperti nasi jamur cabe hijau, misua herbal, mie fragrant, sup *healthy*, sup cina tonic, dll. Restoran ini memiliki 6 karyawan yaitu pemilik sebagai kasir, koki/juru masak, 2 *helper*/asisten koki dan 2 pelayan. Restoran ini buka mulai dari hari Senin sampai Minggu, jam operational pukul 10.00 hingga pukul 21.00 WIB, dan tutup setiap hari Selasa.

### 3.2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah suatu tingkatan yang memiliki tanggung jawab dan pembagian kerja yang ditentukan dengan tujuan untuk mewujudkan visi dan misi suatu bidang usaha. Berikut struktur organisasi yang dimiliki oleh JC Garden Vegetarian:

**Gambar 3.1**

Struktur Organisasi Restoran “JC Garden Vegetarian”



Sumber: Restoran JC Garden Vegetarian

Berikut pembagian kerja dan tanggung jawab setiap posisi:

1. Pemilik bertugas menghitung omset dan mengawasi karyawan yang bekerja.
2. Koki/ juru masak bertugas dan memiliki tanggung jawab dalam hal makanan atau menu yang dipesan oleh konsumen.
3. Asisten koki/ asisten juru masak bertugas menyiapkan bahan makanan yang diperlukan untuk memasak makanan.
4. Pelayan bertugas untuk mencatat pesanan konsumen dan membuat minuman untuk pelanggan.

### 3.3 Aktifitas Kegiatan Operasional

Restoran JC Garden Vegetarian beroperasi dari hari Senin sampai dengan Minggu pada pukul 10.00 sampai dengan 21.00 WIB, dan tidak beroperasi setiap hari Selasa. JC Garden Vegetarian berlokasi di Ruko Aku Tahu Center Blok H No.3, Sungai Panas. Restoran ini menjual makanan vegetarian dan juga makanan herbal.

Bahan makanan dipilih langsung oleh Bapak Fendy dan koki sehingga kualitas lebih terjamin untuk disajikan kepada pelanggan. Pukul 09.30 WIB, karyawan akan datang dan membersihkan ruangan hingga bersih. Pukul 11.00 WIB, koki akan bersiap-siap untuk menyediakan makanan yang sekiranya diperlukan untuk dimasak.

Pukul 12.00 WIB yaitu jam makan siang, para konsumen akan datang untuk menyantap makan siang hingga makan malam pukul 19.00 WIB, dan *waiter*/pelayan akan mencatat menu yang akan di order oleh konsumen disertakan dengan pelayanan yang baik. Setelah itu restoran akan ditutup dan pelayan akan membereskan ruangan.

### 3.4 Sistem Promosi dan Penjualan

Hasil observasi terhadap restoran “JC Garden Vegetarian” mengenai sistem promosi dan penjualan masih sangat kurang dan promosi yang dilakukan selama ini hanya dari *word of mouth* saja.