

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat UKM Jozo Coffe and Eatery

UKM Jozo Coffe And Eatery adalah usaha jasa makanan dan minuman, UKM Jozo Coffe didirikan sejak tanggal 30 juni 2020 yang terletak di Jl. Kedanyang – Gresik, Kedanyang, Kecamatan Kebomas, kabupaten Gresik, Jawa Timur 6112. UKM Jozo Coffe ini memiliki karyawan 3 orang. Dalam hal ini pemilik usaha selain bertindak sebagai manajer, Namun juga merangkap sebagai tenaga kerja langsung.



Gambar 1. UKM Jozo Coffee And Eatery

UKM Jozo Coffe saat ini telah menyediakan beberapa produk makanan dan minuman diantaranya:

1. Es Teh



Gambar 2. Es Teh

Es Teh adalah sebuah minuman terbuat dari air seduhan daun teh yang telah dicampur dengan es batu.

2. Kopi Vietnam



Gambar 3. Kopi Vietnam

Kopi Vietnam, juga dikenal sebagai Ca Phe Surada adalah minuman kopi dingin yang berasal dari Vietnam dan dibuat dengan cara menyeduh kopi kemudian mencampurkan es batu dan susu kental manis.

3. Tahu Bakso



Gambar 4. Tahu Bakso

Tahu Bakso adalah nakanan khas indonesia dari kota Ungaran Jawa Tengah. Makananan Hidangan ini terbuat dari tahu dengan isian bakso di tengahnya.

4. Cireng



Gambar 5. Cireng

Cireng merupakan jajanan yang berasal dari daerah sunda yang dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan yang terbuat dari tepung kanji atau tapioka.

5. Kentang goreng



Gambar 6. Kentang Goreng

Kentang goreng adalah hidangan yang terbuat dari kentang goreng dalam minyak goreng yang panas.

2.2 Visi dan Misi Jozo Coffe

a. Visi Jozo Coffe

Menjadikan UKM Jozo Coffe And Eatery yang berkualitas serta memiliki daya saing.

b. Misi Jozo Coffe

- Meningkatkan pelayanan kepada pelanggan.
- Meningkatkan pendapatan Jozo Coffe.
- Melestarikan makanan Indonesia

2.3 Struktur Organisasi

Berikut ini adalah gambar struktur organisasi dari UKM Jozo Coffe And Eatery:



Gambar 7. Struktur Organisasi UKM Jozo Coffe And Eatery

Keterangan:

1. Pemilik

Pada posisi ini bertugas dan bertanggung jawab atas segalanya devisi-devisi yang ada di UKM dan juga sebagai pemilik UKM.

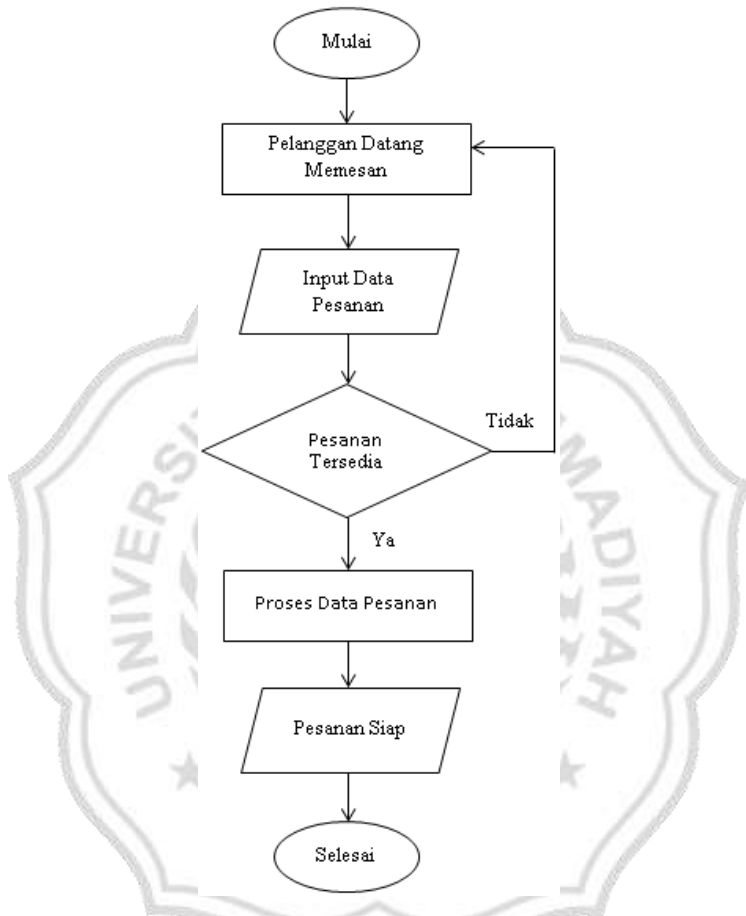
2. Karyawan

Pada posisi ini seorang karyawan bertugas sebagai pembuat dan mengerjakan semua proses produksi.

2.4 Jam Kerja Karyawan

UKM Jozo Coffe And Eatery menerapkan jam kerja 6 hari seminggu dengan durasi 7 jam kerja perhari yaitu mulai jam 10:00-17:00, dengan 1 jam waktu untuk beristirahat. Untuk jam istirahat dilakukan secara bergantian antar karyawan. Selain itu, setiap karyawan juga menerima jatah lembur sebulan sekali.

2.5 Diagram Alur Proses Pemesanan

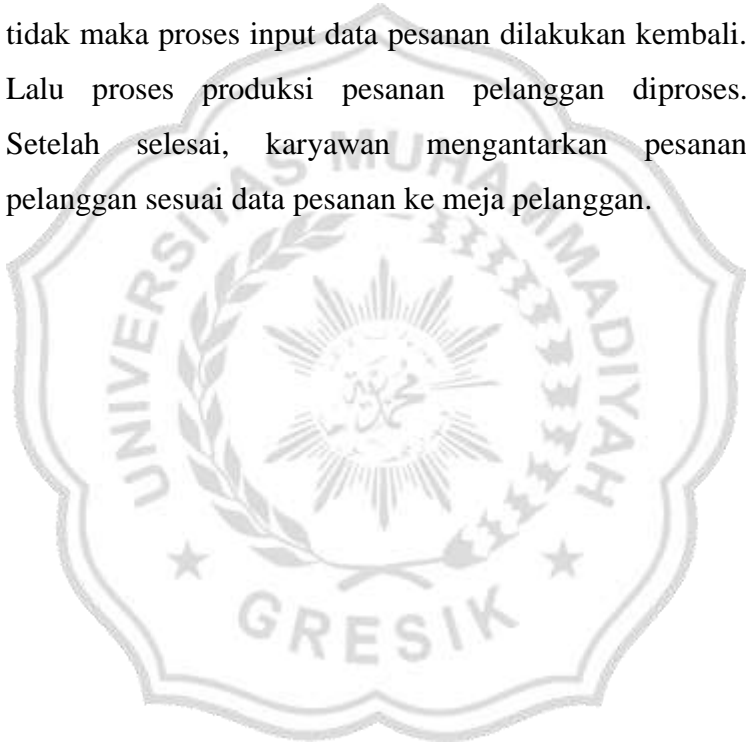


Gambar 8. Diagram Alur Proses Pemesanan

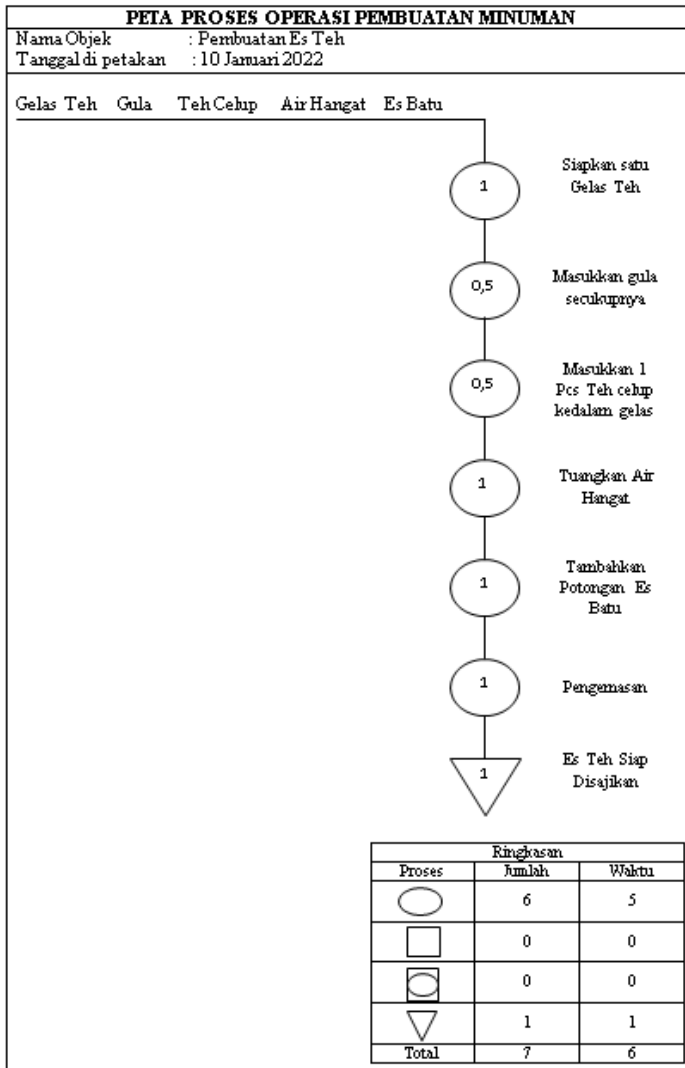
Deskripsi singkat diagram alur pemesanan:

Langkah pertama yang harus diambil adalah pelanggan datang untuk memesan makanan/minuman di

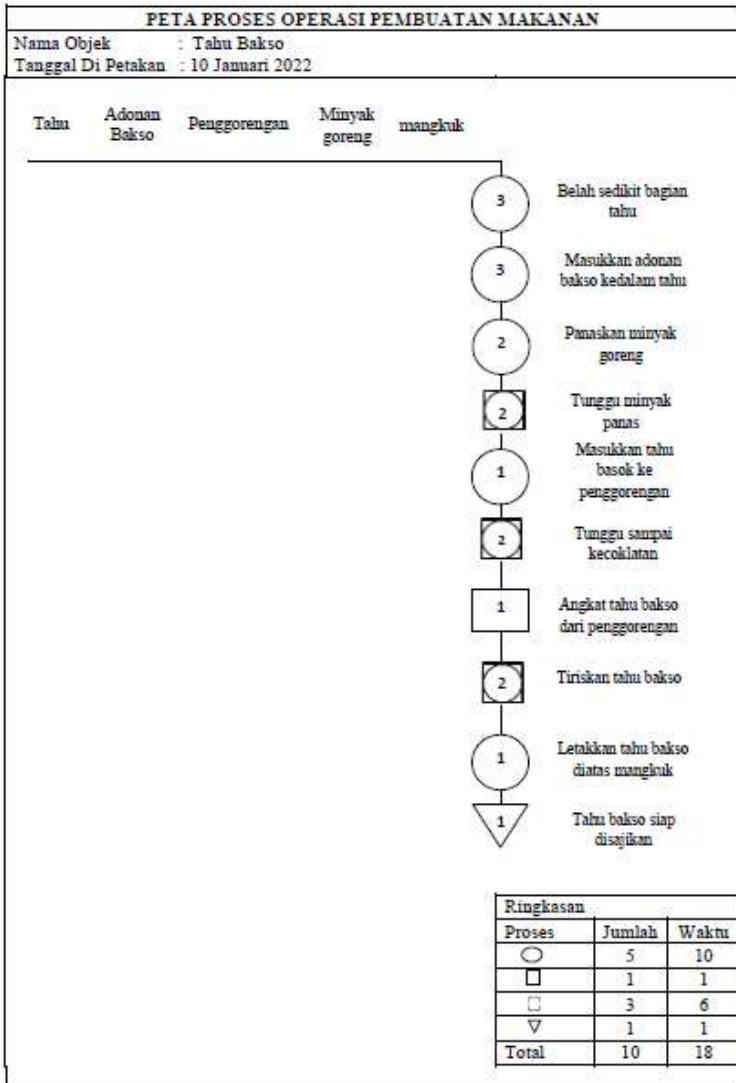
bagian kasir pelayanan Jozo Coffe And Eatery. Kemudian kasir akan menginput data pesanan. Selanjutnya dilakukan cek input data pesanan pelanggan untuk memastikan pesanan sudah sesuai permintaan pelanggan, jika iya maka pelanggan membayar dan jika tidak maka proses input data pesanan dilakukan kembali. Lalu proses produksi pesanan pelanggan diproses. Setelah selesai, karyawan mengantarkan pesanan pelanggan sesuai data pesanan ke meja pelanggan.



2.5.1 Peta Proses Operasi Produksi makanan atau Minuman di Jozo Coffe And Eatery



Gambar 9. Peta Proses Operasi Produksi Minuman



Gambar 10. Peta Proses Operasi Pembuatan Makanan

Deskripsi singkat Peta Proses Operasi:

a. Pada proses operasi pembuatan minuman:

Pada proses operasi pembuatan minuman terutama proses pembuatan es teh diperlukan bahan-bahan seperti gelas teh, gula, teh celup, air hangat, es batu. Dalam proses pembuatannya memakan waktu kurang lebih 6 menit untuk dapat disajikan kepada konsumen/pelanggan.

b. Pada proses operasi pembuatan makanan:

menyiapkan makanan (Tahu Bakso) yang merupakan makanan yang berbahan dasar tahu dengan isian adonan bakso yang kemudian di goreng, untuk proses pembuatannya memakan waktu kurang lebih 18 menit untuk bisa dihidangkan.

2.5.2 Peta Aliran Proses pembuatan makanan atau Minuman di Jozo CoffeAnd Eatery

PETA ALIRAN PROSES									
PEMBUATAN ES TEH									
Uraian Kegiatan	Lambang					Jarak (cm)	Jumlah	Waktu (s)	Keterangan
	○	□	→	◐	▽				
Siapkan satu Gelas Teh	●					40	1	1	
Masukkan gula secukupnya	●					5	1	0,5	
Masukkan 1 Pcs Teh celup kedalam gelas	●					5	1	0,5	
Tuangkan Air Hangat	●					30	1	1	
Tambahkan Potongan Es Batu	●					20	5	1	
Pengemasan	●					80	1	1	
Es Teh Siap Disajikan					●	100	1	1	

Gambar 11. Peta Aliran Pembuatan Minuman

PETA ALIRAN PROSES									
PEMBUATAN MAKANAN (TAHU BAKSO)									
Uraian Kegiatan	Lambang					Jarak	Jumlah	Waktu (S)	Keterangan
	○	□	⇒	▷	▽				
Siapkan tahu yang sudah digoreng	●					3 cm	5	5	
Siapkan adonan bakso	●					5 cm	5	5	
Siapkan penggorengan	●					20 cm	1	7	
Siapkan minyak goreng	●					5 cm	0,5	5	
Siapkan mangkuk	●					5 cm	1	5	
Belah sedikit bagian tahu	●					4 cm	5	3	
Masukkan adonan bakso kedalam tahu	●					7 cm	5	3	
Panaskan minyak goreng	●					0	0,5	2	
Tunggu minyak panas				●		0	0,5	2	
Masukkan tahu basok ke penggorengan	●					20 cm	5	1	
Tunggu sampai kecoklatan				●		0	5	2	
Angkat tahu bakso dari penggorengan		●				3 cm	5	1	
Tiriskan tahu bakso				●		10 cm	5	2	
Letakkan tahu bakso diatas mangkuk	●					5 cm	5	1	
Tahu bakso siap disajikan					●	1 m	5	1	

Gambar 12. Peta Aliran Pembuatan Makanan

Deskripsi singkat Peta Aliran Proses:

a. Pada aliran proses pembuatan minuman:

Pada peta aliran proses pembuatan minuman (Es Teh) dapat menunjukkan langkah-langkah realisasi proses pembuatan dilapangan yang dapat diketahui setiap prosesnya memakan waktu yang bermacam-macam, serta jarak antara proses satu dengan seterusnya.

b. Pada aliran proses pembuatan makanan:

tidak jauh berbeda dengan proses pembuatan minuman, pada peta aliran proses pembuatan makanan (Tahu Bakso) juga tidak jauh berbeda. Dari peta aliran proses ini kita dapat mengetahui gambaran proses sesungguhnya pada saat pembuatan makanan dilapangan dengan waktu dan jarak yang kurang lebih seperti pada peta aliran proses pembuatan.