

BAB 4

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum dan Sejarah Tempat Penelitian

Coffeeshop Ada Apa Dengan Kopi atau biasa kita sebut AADK merupakan pelopor berdirinya *caffeshop* kekinian dengan tema santai serta unik di daerah Malang. Ide awal berdirinya *caffeshop* AADK adalah dari pendirinya yang bernama Jayapranata bersama sang istri Ani Tjendrawati lalu kedua anak mereka dan menantu yang memodali AADK. AADK berdiri dengan tujuan kala itu melihat banyak orang muda yang butuh tempat nongkrong, akhirnya AADK lahir dengan konsep kekinian sesuai selera pasar kaum muda dengan harga terjangkau. Tujuan Agar semua lapisan masyarakat dapat menikmatinya. AADK ini bukanlah usaha franchise melainkan usaha keluarga, AADK sendiri buka di 3 outlet Surabaya dan 2 di Malang yang terbilang semuanya ramai pengunjung. Ada Apa Dengan Kopi selalu mengutamakan ambience dan desain yang aesthetic di setiap outletnya. Pembagian zona tersebut meliputi zona nyaman (indoor), zona sepoi (outdoor), dan pojok cerita (outdoor) yang berada di lantai 1, zona inspirasi (indoor) dan zona kreatif (outdoor) yang berada di lantai 2. Sesuai namanya, Zona Nyaman cocok untuk kawan AADK yang ingin menikmati suasana me-time di cafe yang tenang dan nyaman. Bagi yang gemar mencari udara segar untuk refresh, bisa memilih Zona Sepoi, karena letaknya di area outdoor yang cukup luas. Zona Inspirasi ditujukan bagi kawan AADK yang membutuhkan ruang lebih kondusif untuk mengerjakan tugas atau mencari inspirasi bahkan ingin mengadakan event di AADK. Zona Kreatif yang terletak pada balkon lantai 2 cocok untuk kawan AADK yang suka nongkrong di area semi outdoor sambil menikmati view sekitar. Pojok Cerita memiliki letak yang cukup privat sehingga cocok digunakan sebagai tempat untuk berkumpul dan berbagi cerita dengan lebih nyaman. AADK (Ada Apa Dengan Kopi) Coffee & Eatery telah resmi membuka outlet terbesar mereka yang terletak di Jalan Raya Ngelo Tlogomas No. 27, Kota Malang pada grand opening tanggal 11 November 2023. Tempat ini dikenal sebagai tempat nongkrong populer di Surabaya dan Malang, AADK Coffee & Eatery memiliki beberapa outlet, dan yang terbaru ini menawarkan pengalaman hangout yang luas, nyaman, dan menarik.

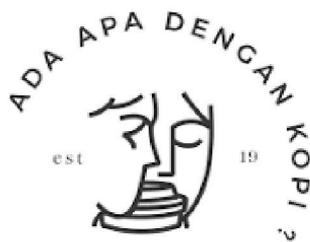
Daya tarik utama dari AADK Tlogomas ini adalah lokasinya yang strategis, yaitu dekat pusat Kota Malang, yang hanya berjarak sekitar 7 km dan membutuhkan waktu perjalanan kurang lebih 20 menit, yang membuatnya mudah diakses dan populer di kalangan anak muda. Fasilitas yang lengkap, termasuk area parkir, mushola, toilet, akses Wi-Fi, stop kontak, ruangan ber-AC, outdoor area, meeting room, dan board game, cafe ini menawarkan kenyamanan dan kepraktisan bagi para pengunjungnya.

4.2 Visi dan Misi

Visi merupakan tujuan, masa depan, cita-cita, hal yang ingin dilakukan dan dicapai. AADK memiliki visi menjadikan coffeshop lebih dikenal anak milenial sehingga menjadi tempat yang dituju. Setelah memiliki visi Perusahaan juga harus menentukan apa yang menjadi misi agar coffeshop selalu bergerak di jalur yang mengarah pada tercapainya sebuah visi. Misi AADK adalah memberikan pelayanan yang baik, menjaga citra rasa makanan dan minuman dan mempromosikan makanan yang baru kepada konsumen.

4.3 Logo Perusahaan

Logo adalah sebuah tulisan, sketsa, atau gambar yang mempunyai makna tertentu dan bisa mewakili identitas atas suatu bentuk entitas, seperti lembaga, organisasi, perusahaan, daerah, negara, atau produk. Suatu perusahaan harus memiliki logo untuk menjadi pembeda dengan pesaing sejenis. Logo adalah hal pertama yang diingat oleh konsumen terhadap suatu perusahaan atau produk, sehingga bentuk logo harus sederhana, unik, dan mudah diingat.



Gambar 4. 1 Logo Coffeeshop AADK

4.4 Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah kerangka antar hubungan satuan-satuan organisasi yang didalamnya terdapat pejabat, tugas, wewenang yang masing-masing mempunyai peranan tertentu dalam kesatuan yang utuh. Fungsi utama dari struktur organisasi adalah sebagai berikut :

kejelasan pembagian tugas, wewenang, dan kedudukan karyawan didalam suatu organisasi dalam mencapai tujuan. *Coffeeshop* Hakui mempunyai jumlah karyawan sebanyak 14 untuk ketiga cabang. Pembagiannya adalah 1 *general manajer*, 10 barista, 5 koki, 2 tukang kebun.

Berikut merupakan uraian tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan :

a) *Owner* atau Pemilik

Pemilik adalah orang yang mempunyai sekaligus mendirikan *caffeeshop*. Tugas pemilik meliputi :

- 1) Bertugas memimpin, mengelola, dan bertanggung jawab atas perusahaan dan mengurus segala perizinan yang dibutuhkan oleh perusahaan dan mengatur segala peraturan yang berlaku di perusahaan.
- 2) Sebagai pemimpin tertinggi yang berwenang menerima pertanggung jawaban dari masing-masing bagian atau cabang.
- 3) Membuat strategi dan mengawasi jalannya *caffeeshop* serta mengarahkan, mempengaruhi, dan memotivasi kerja para karyawan.
- 4) Mengatur seluruh SDM yang ada mulai dari *recruitment* karyawan hingga membuat *SOP (Standar Operasional Prosedur)* kerja.
- 5) Melakukan evaluasi disetiap jalannya kegiatan perusahaan.

b) *General Manajer*

General manajer adalah seorang yang bertanggung jawab langsung kepada owner. *General manajer* membawahi semua cabang *coffeeshop*. Tugas dan tanggung jawabnya adalah sebagai berikut :

- 1) Bertugas pencatatan akuntansi pemasukan dan pengeluaran uang di *coffeeshop*.
- 2) Mengatur stock barang untuk semua cabang *coffeeshop*.
- 3) Membantu mengawasi jalannya *coffeeshop* dan kinerja karyawan.
- 4) Bertanggung jawab melakukan laporan akuntansi ke owner.

c) *Headbar*

Headbar adalah seorang yang bertugas memimpin dan memberi arahan kerja barista maupun koki di *coffeeshop*. *Headbar* juga bertanggungjawab mencatat akuntan laporan keuangan dan stock di cabang untuk disampaikan ke *general manajer*.

d) Barista

Kata barista berasal dari Italia yang berarti “pelayan bar”. Barista adalah seorang yang pekerjaannya meracik, membuat, menyiapkan dan menyajikan kopi kepada pelanggan. Barista melayani setiap pesanan minuman yang ada di menu *coffeeshop* baik kopi maupun non kopi.

e) *Chef* atau Koki

Koki adalah orang yang membuat dan menyiapkan makanan yang dipesan oleh pelanggan *coffeeshop* baik makanan ringan maupun berat. Koki bertanggung jawab atas kualitas dan kuantitas makanan yang disajikan.

f) Kasir

Kasir adalah orang yang berinteraksi secara langsung dengan konsumen. Tugas kasir adalah melayani, menawarkan, dan memberikan info mengenai menu yang disajikan di *coffeeshop* serta menerima pesanan dan pembayaran konsumen. Kasir bertanggung jawab atas laporan perhitungan total penjualan perhari.

g) Tukang kebun

Tukang kebun adalah seorang yang bertugas membersihkan *caffeeshop* secara keseluruhan seperti membersihkan lantai, meja, kursi, merawat tanaman. Tukang kebun bertanggung jawab dalam keamanan *caffeeshop* saat malam hari.

h) *Content Creator*

Content creator adalah seorang yang bertugas membuat konten di media sosial *caffeeshop*. Konten dapat berupa foto, video, animasi yang sedemikian rupa menarik untuk dilihat. Pengaruh konten di media sosial sangat penting yaitu untuk mempromosikan dan *brandingcaffeeshop*. Media sosial yang dimiliki *caffeeshop* Haku adalah instagram. Setiap hari instagram aktif untuk *merepoststory* dari para pengunjung serta memberi tahu jam buka dan tutup *caffeeshop*.

4.5 Fasilitas yang Diberikan

Caffeeshop semakin berkembang tidak hanya menjual produk makanan dan minuman, melainkan berlomba-lomba memberikan suasana dan fasilitas yang lengkap dan nyaman untuk memberikan kepuasan bagi pengunjung. Fasilitas juga merupakan salah satu alat yang membedakan *caffeeshop* dengan pesaing lainnya. *Caffeeshop* AADK menyediakan fasilitas-fasilitas sebagai berikut :

1. Tempat parkir
2. Tempat wudhu
3. Mushola beserta alat ibadah (sarung, mukena, sajadah)
4. Toilet bersih dan nyaman
5. Kaca dan wastafel
6. Musik sebagai hiburan dan penambah rasa nyaman
7. Wi-fi
8. Ruang *indoor* dan *outdoor*
9. Spot foto *aesthetic* diberbagai sudut *caffeeshop*
10. Mainan UNO

4.6 Menu

Menu adalah sebuah daftar makanan dan minuman yang ditawarkan sebuah *caffeeshop* kepada konsumen yang disusun beserta harganya. Fungsi menu adalah untuk mempermudah konsumen dalam memilih produk makanan dan minuman apa

saja yang ingin dinikmati di *coffeeshop* AADK. Produk unggulan di *coffeeshop* AADK adalah semua menu kopi. Jenis kopi yang digunakan adalah kopi *houseblend* robusta dan arabika. Ada 11 menu kopi di *coffeeshop* AADK yaitu kopi susu gula aren, kopi irish, kopi mokka, kopi latte, kopi klepon, kopi arang, kopi mint, kopi matcha, kopi pisang, americano, mix fruit americano. Adapun yang based chocolate terdiri dari irish, velvet, matcha, pisang, coklat klasik, strawberry dan caramel. Menu kopi yang best seller ada kopi susu gula aren, kopi irish dan kopi mokka. *Coffeeshop* AADK juga menyediakan menu bagi pelanggan yang tidak suka kopi yaitu based chocolate best seller ada coklat klasik, strawberry, dan caramel. Selain itu ada juga yang non coffee terdiri dari berry amarena, mango sunrisr, klepon aren, pisang hijau, sinoman lemonade, sinoman butterfly, pink candy, velvet blast, matcha latte, matcha Sakura, matcha pisang, honey lime. Best seller nya adalah honey lime, berry blossom, kiwi lime freeze. Adapun varian teh terdiri dari black tea, lemon tea, lychee tea, sweet apple tea, tropical tea, best sellernya ada sweet apple tea dan tropical fruit tea. Makanan ringan ada snack cireng, pisang caramel, AADK platter, donat salju, chocolate bitterballen, French fries, pohong gurih, batagor, kulit ayam, jamur crispy, chicken burger, beef burger dan ice cream. Makanan berat ada fettuccini carbonara, chicken katsudon, nasi ayam kemayu, nasi kare tahu telur, nasi kulit ayam, spaghetti aglio olio, nasi dori sambal matah, nasi Korean chicken, nasi chicken mentai, nasi yakiniku.

4.7 Struktur Organisasi

Gambar 2 1 Struktur Organisasi Coffeeshop AADK Malang

