

BAB II

PROFIL CAFÉ BONG KOPITOWN YOGYAKARTA

A. Sejarah Berdiri

Sejak tahun 1990-an café-café dan rumah makan menjadi tempat populer sebagai tempat untuk mengisi waktu luang yang menggambarkan gaya hidup dan cara hidup anak muda Yogyakarta modern. Gaya hidup anak muda khususnya di Yogyakarta sangat berbeda pada zaman dulu. Setiap kali kita berpergian, kita akan menjumpai banyaknya café-café yang ada di pinggir jalan Kota Yogyakarta yang sudah tak terhitung jumlahnya. Seiring dengan hadirnya berbagai fasilitas modern yang ada tersebut maka berubah pula gaya-gaya hidup anak muda zaman sekarang yang biasa disebut *kongkow*.

Bong KopiTown Yogyakarta berdiri sejak 20 Mei 2012, Bong KopiTown Yogyakarta adalah cabang kedua setelah Bong KopiTown yang ada di Kelapa Gading Jakarta. Nama Bong KopiTown sendiri diambil dari nama pemilik sekaligus pengelolanya dan seorang *chef* yaitu Bong Chandra dan KopiTown diambil dari Kopi Tjam. Tidak hanya itu, tetapi ada sejarah pribadi dimana Bong Chandra mempunyai seorang sahabat dekat bernama Kim yang harus dipenjara karena kesalahan yang tidak dilakukannya dan kesetiakawanan dari Bong Chandra itu membuat dia menjadi seorang *chef* dipenjara untuk menemani sahabatnya yang dipenjara, karena keahliannya dalam memasak 3 buronan yang menjadi daftar pencarian polisi dan sangat membahayakan, menyerahkan dirinya kepada polisi karena kelezatan makanan yang dibuat oleh Bong Chandra, karena kejadian itu pemerintah menutup penjara tersebut. Bong Chandra membukapeluangusahasebuah café Bong KopiTown yang berkonsep

“penjara jaman dulu”(wawancara dengan manager Bong KopiTown Yogyakarta tanggal 06 juli 2017).

Tujuan dalam mendirikan cafe ini salah satunya tidak hanya untuk tempat makan namun pengunjung yang datang dapat bersantai dan belajar dalam satu tempat. Bukan hal mudah untuk dapat memperkenalkan suatu usaha kuliner untuk pertamakalinya, maka dari itu cafe ini di design sedemikian rupa agar setiap pengunjung yang datang dapat merasakan kenyamanan sekaligus bersantai. Untuk memberikan kesan santai sebagian besar meja dan kursi terbuat dari kayu dengan warnacoklat, ornamen-ornamen yang ada didalam ruangan di susun dengan tema penjara dengan beberapa barang antik yang ada di cafe. Soal harga yang ada di dalam menu juga diperhitungkan dari kualitas makanan yang dihidangkan, karena bagi pemilik cafe tidak hanya tempat yang nyaman namun jugacita rasa yang di hidangkan (wawancara dengan Manager Bong KopiTown tanggal 06 juli 2017).

B. VISI

Menjadi cafe yang nomor satu di Indonesia yang memimpin pasaran dengan menyajikan fasilitas dan kualitas pelayanan yang tepat untuk konsumen.

C. MISI

- 1.) Memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen
- 2.) Menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan mengutamakan kebersihan.
- 3.) Mengembangkan inovasi dalam produk dan pelayanan.
- 4.) Menggunakan SDM yang cekatan dan memiliki loyalitas tinggi.
- 5.) Menyejahterakan seluruh karyawan Bong KopiTown.
- 6.) Menjalin hubungan baik serta meningkatkan kesejahteraan para mitrabisnis.

D. Logo Bong KopiTown

Gambar 2.2 Logo Bong KopiTown



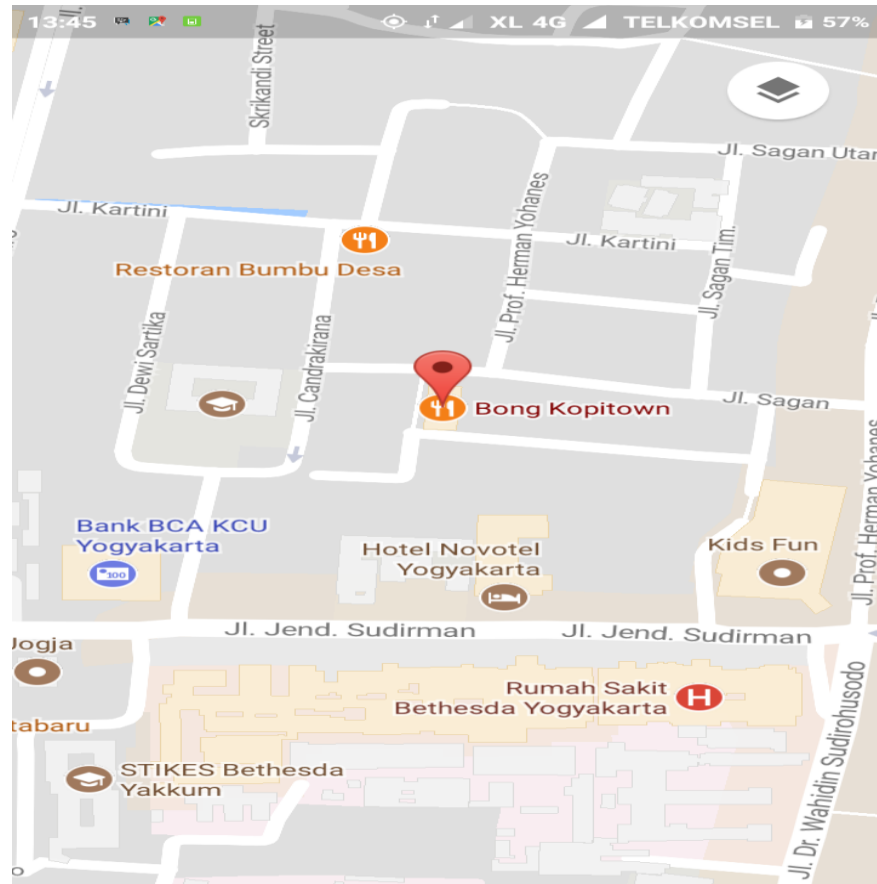
Sumber :Dokumenfoto Bong KopiTownYogyakarta tahun 2017

E. Lokasi

- 1) JL. Sagan No,4, Terban,Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa
Yogyakarta
- 2) Telp 0274-589333
- 3) Sosial media instagram
@bongkopitown.

4) Peta Lokasi Bong KopiTown Yogyakarta

Gambar 2.3 Peta Lokasi Bong KopiTown Yogyakarta



Sumber : Google maps tahun 2017

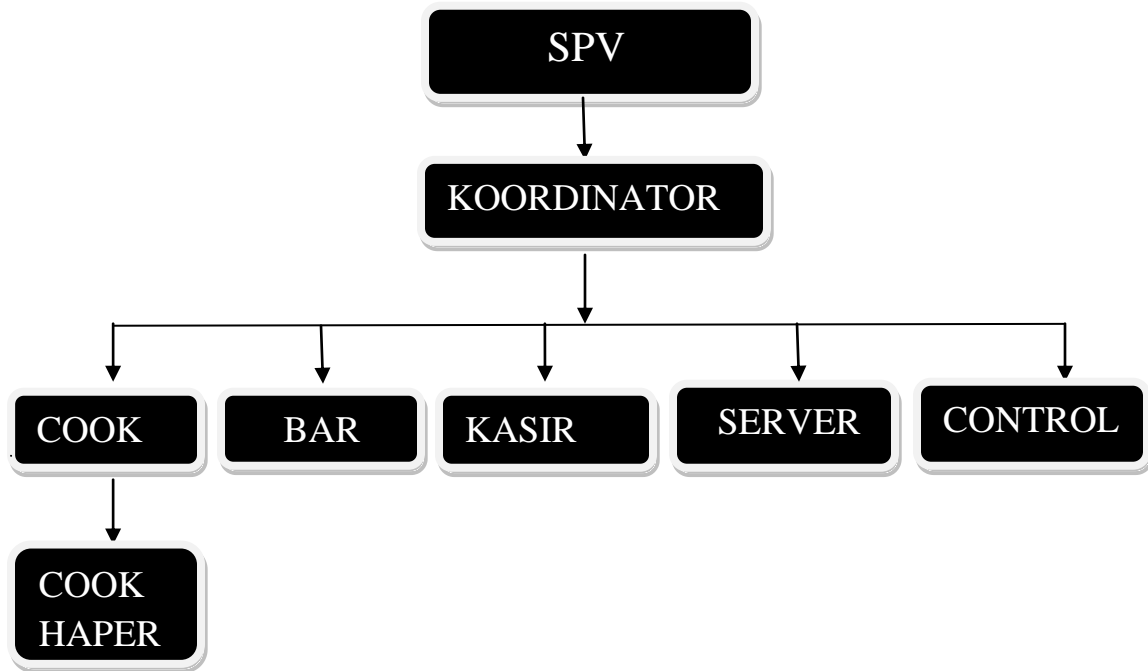
Gambar 2.4 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta



Instagram bong kopitown dengan memposting menu makanan yang dipromosikan (Sumber instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017).

F. Struktur Organisasi

Tabel 2.5 Struktur Organisasi Bong KopiTown



Sumber : Dokumentasi Laporan Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017.

G. Manajemen

1. Spv : Bertanggungjawab pada kegiatan yang ada di outlet.
2. Koordinator :
 - a.) Menyiapkan tujuan utama usaha kuliner.
 - b.) Melakukan pengawasan atas kepengurusan karyawan Bong KopiTwon Yogyakarta.
3. Bar : Bertanggungjawab pada kegiatan bagian untuk pembuatan produk minuman

4. Kasir : Bertanggungjawab pada kegiatan bagian administrasi keuangan atau pembayaran.
5. Server : Bertanggungjawab pada kegiatan bagian pelayanan untuk tamu.
6. Central : Bertanggungjawab pada kegiatan bagian produksi makanan dan minuman.

H. Personalia

- 1) Jumlah karyawan 22 orang.
- 2) Jam kerja, cuti, dan libur dibagi menjadi 2 shift.
- 3) Hak dan kewajiban karyawan :setiap karyawan mendapatkan gaji bulanan dan tunjangan uang makan, bonus gaji diberikan tidak setiap karyawan.
- 4) Kesejahteraan karyawan yang didapatkan adalah gaji bulanan, uang bonus, uang makan ,serta seragam.

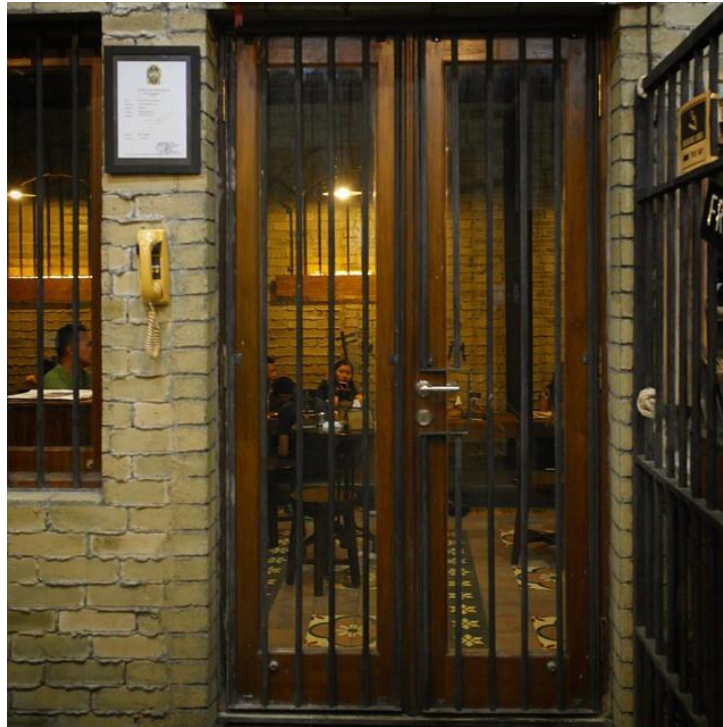
I. Interior dan Exterior Bong KopiTown Yogyakarta

Gambar2.5 Interior Bong KopiTown Yogyakarta



Gambar ini adalah ruangan makan untuk yang tidak merokok/ *No Smoking* tempat ini dikhususnya untuk keluarga atau ada acara tertentu saja (Sumber Dokumentasi foto Bong KopiTown yogyakarta tahun 2017).

Gambar2.6 Interior Bong KopiTown Yogyakarta



Ini adalah ruangan smoking area untuk customer yang membedakan adalah ruangan desain ini pintu seperti dipenjara, dan ruangan ini dipisah juga untuk *smoking* dan *no smoking* terlihat seperti gambar diatas (Sumber : Dokumentasi foto Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.7 Exterior Bong KopiTown Yogyakarta



Ini adalah desain bangunan luar dengan adanya area parkir yang luas dapat menampung kendaraan pengunjung cukup banyak (Sumber : Dokumentasi foto Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.8 Exterior Bong KopiTown Yogyakarta



Ini adalah desain exterior bong kopitown jika dilihat dari keseluruhan dan susunan ruangan *no smoking* area yang nyaman dan tenang seperti gambar diatas (Sumber : Dokumentasi foto Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.9 Instagram bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



Menu ini adalah menu favorit dibongkopitown chicken crispy yang sangat enak dilidah dan menggugah selera dan tersedia juga untuk gofood (sumberinstagram bong kopitown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.10 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



Nyeker sampe dower, menu ini yang terbaru di cafe bong kopitown, siapa yang ingin makan anini juga tersedia di gofood (sumber instagram bong kopitown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.11 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



Kuning telur asin makanan yang porsinya cukup banyak dan kenyang, makanan ini juga terbaru yang ada di café bong kopitown dan juga tersedia untuk gofood (sumber instagram bong kopitown Yogyakarta 2017).

Gambar 2.12 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



Menu makanan nasi jeroan (babat,paru,iso) ada yang gurih dan manis, bias untuk gofood, rasanya juga bakal buat ketagihan (sumber instagram bong kopitown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.13 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



crispy butter chicken skin, biasa juga go food dibongkopitown yang porsi nya sangat sedikit, menu terbaru juga di café (sumberinstagram bong kopitown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.14 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



makanan price box krafttiga makanan berjenis nasi yang terbaru di cafe bong kopitwon mudah didapat juga di go food, yang porsinya sama seperti dipenjara sangat sedikit (sumberinstagram bong kopitown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.15 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



Kumpulan dengan makanan liwetan di cafe bong kopitown bisa digunakan untuk acara ulangtahun dan acara arisan, kantor dll (sumber instagram bongkopitown Yogyakarta tahun 2017).

Gambar 2.16 Instagram Bong KopiTown Yogyakarta tahun 2017



Minuman sehat kacang-kacangan mung bean, pandan leaf, palm sugar, water bisa juga untuk go food banyak manfaat untuk tubuh mengurangi resiko kanker, mengobati anemia, menurunkan berat badan dll (sumber instagram bong kopitown Yogyakarta tahun 2017).