

BAB IV

GAMBARAN UMUM

4.1 Sejarah Singkat Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan

Caffe Indiya Kuliner didirikan pada tanggal 7 juli 2011 yang dirintis oleh Ariantoni yang terletak di jalan Ahmad Yani Pasar Teluk Kuantan. Nama Caffe Indiya Kuliner itu sendiri dibuat berdasarkan nama kedua anak pemilik yakni Indi dan Agya.

Caffe Indiya Kuliner memiliki tujuan sebagai tempat nongkrong maupun bersantai bagi masyarakat Teluk Kuantan dan sekitarnya sambil menikmati menu yang ditawarkan Caffe Indiya Kuliner. Pada awal berdirinya Caffe Indiya Kuliner merupakan salah satu Caffe favorit masyarakat Teluk Kuantan. Dalam menjalankan usahanya Caffe Indiya Kuliner berkomitmen untuk selalu memuaskan pelanggannya, salah satu cara yang dilakukan yakni membuat sebuah ruangan VIP.

Caffe yang dibuka pada tahun 2011 ini hadir dengan konsep yang menarik dimana arsitektur dan hiasan di dalam tempat ini menunjukkan budaya/tradisi khas Kuantan Singingi. Dapat dilihat pada salah satu cabang Caffe Indiya Kuliner dimana pada pintu masuk kita langsung dimanjakan dengan adanya perahu jalur yang indah dan panjang di sudut ruangan. Adapun untuk menu andalan Caffe Indiya Kuliner ini adalah ayam tempura yaitu ayam yang dibuat crispy dan ditumis bersama buah nenas, wortel dan sayur lainnya dengan racikan bawang Bombay yang lezat.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4.2 Visi dan Misi

1. Visi

Menjadikan Caffe Indiya Kuliner sebagai pilihan utama untuk tempat nomgkrong dan berkumpul masyarakat Teluk Kuantan.

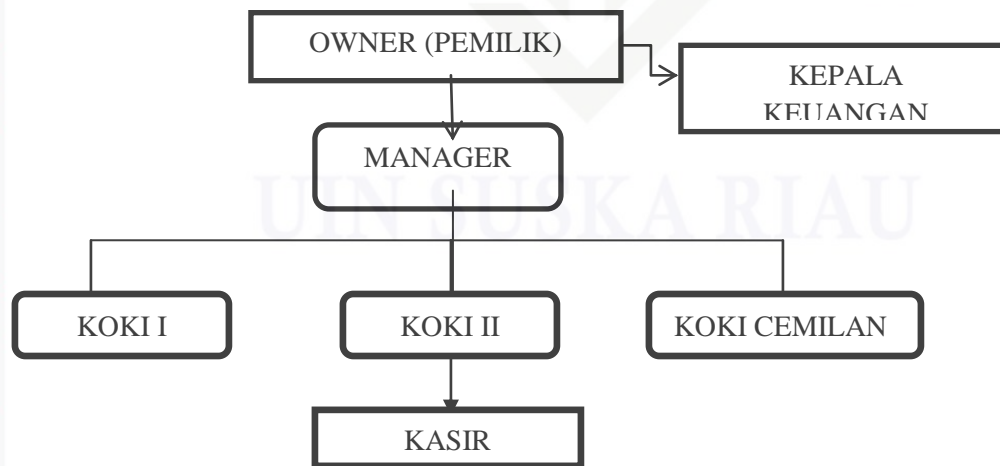
2. Misi

- a. Menyajikan sajian yang berkualitas dan professional
- b. Memberikan pelayanan yang terbaik dan meberikan kepuasan lebih kepada pelanggan
- c. Melakukan inovasi dalam memberikan hidangan yang terbaik

4.3 Struktur Organisasi

Posisi jabatan penting dalam Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan adapun struktur organisasinya sebagai berikut :

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan



Sumber: Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan

Berikut adalah penjelasan mengenai tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan dari bagan struktur organisasi Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan.

a. Owner (pemilik)

Owner Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan adalah Ariantoni. Tugas dan tanggung jawab pemilik adalah memberi arahan masing-masing informasi penting berkaitan dengan Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan. Selain itu pemilik juga bertugas sebagai mengambil keputusan penting untuk kemajuan Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan.

b. Manager

Bagian manager dikelola oleh annisa yang bertugas dan bertanggung jawab melakukan pengawasan atau supervis para karyawan dan memastikan strategis, kebijakan dan keputusan yang telah diambil telah dijalankan dengan baik. Manajer area juga memiliki andil dan turut serta dalam proses pengimplementasikan strategi yang telah ditetapkan.

c. Kepala Bagian Keuangan

Bagian keuangan yang bertugas untuk mengelola keuangan Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan, setiap hal yan berkaitan dengan keuangan baik itu dalam hal produksi atau pengeluaran serta pendapatan. Hal ini dilakukan untuk menjamin kelancaran, keakuratan

dan ketertiban administrasi keuangan Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan.

4.4 Jenis Makanan dan Harga pada Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan

Tabel 4.1 Jenis Makanan dan Minuman pada Caffe Indiya Kuliner Teluk Kuantan :

NO	Jenis makanan	Harga	Jenis Minuman	Harga
1.	Ayam Bakar Tulang Lunak	Rp. 18.000	Jus alpukat	Rp. 12.000
2.	Ayam Bakar Kecap	Rp. 17.000	Jus apel	Rp. 11.000
3.	Ayam Goreng Biasa	Rp. 16.000	Jus buah naga	Rp. 14.000
4.	Ayam goreng mentega	Rp. 20.000	Jus Campur	Rp. 15.000
5.	Ayam goring tulang lunak	Rp. 18.000	Jus jagung	Rp. 11.000
6.	Ayam sambal nasi petai+nasi+sayur	Rp. 22.000	Jus Jambu	Rp. 12.000
7.	Ayam rica-rica + nasi + sayur	Rp. 22.000	Jus Mangga	Rp. 13.000
8.	Ayam Tepung +nasi+sayur	Rp. 20.000	Jus Melon	Rp. 11.000
9.	Ayam Lada Hitam +nasi+sayur	Rp. 22.000	Jus Nangka	Rp. 11.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



10.	Ayam Teriyaki +nasi+sayur	Rp. 22.000	Jus Sirsak	Rp. 12.000
11.	Ayam saus padang	Rp. 22.000	Jus Terong Belanda	Rp. 12.000
12.	Nasi Goreng ayam	Rp. 18.000	Jus Timun	Rp. 10.000
13.	Nasi Goreng Bakso	Rp. 19.000	Jus Tomat	Rp. 10.000
14.	Nasi Goreng Petai	Rp. 19.000	Jus Wortel	Rp. 10.000
15.	Nasi Goreng seafood	Rp. 22.000	Lemon Indiya	Rp. 13.000
16.	Nasi Goreng Selimut	Rp. 22.000	Orange Fload	Rp. 15.000
17.	Nasi Goreng sosis	Rp. 19.000	Orange juice	Rp. 11.000
18.	Nasi goring special	Rp. 22.000	Sop Buah	Rp. 15.000
19.	Nasi goring telur	Rp. 19.000	Es campur	Rp. 15.000
20.	Nasi goring ikan tri	Rp. 20.000	Es kelapa muda	Rp. 11.000
21.	Nasi timbel ayam	Rp. 22.000	Es jeruk kelapa	Rp. 14.000
22.	Nasi timbel nila	Rp. 23.000	Es teller durian	Rp. 19.000
23.	Nila lada hitam +nasi+sayur	Rp. 25.000	Es teller indiya	Rp. 16.000
24.	Nila Fillet tepung +nasi+sayur	Rp. 22.000	Es timun selasih	Rp. 13.000
25.	Nila saus padang+	Rp. 25.000	Fantastic indiya	Rp 14.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



© Hak cipta milik UIN Suska Riau	nasi+sayur			
26.	Nila rica-rica + nasi+sayur	Rp. 25.000	Ice cream	Rp. 17.000
27.	Nila sambal petai +nasi+sayur	Rp. 25.000	Milk shake vanila	Rp. 15.000
28.	Nila sambal dabu-dabu+nasi+sayur	Rp. 25.000	Oreo mint	Rp. 12.000
29.	Nila asam manis	Rp. 28.000	Milky pinky	Rp. 12.000
30.	Nila Goreng	Rp. 18.000	Sandy blue	Rp. 12.000
31.	Nila Bakar	Rp. 18.000	Banana split	Rp. 16.000
32.	Nila saos pedas	Rp. 18.000	Banana split 3 rasa	Rp. 16.000
33.	Beef steak+kentang	Rp. 26.000	Blue ocean	Rp. 15.000
34.	Chicken Steak + kentang	Rp. 22.000	The manis	Rp. 6.000
35.	Chicken steak blackpaper+kentang	Rp. 22.000	The susu	Rp. 7.000
36.	Beef steak blackpaper+kentang	Rp. 26.000	The tawar	Rp. 3.000
37.	Nasi putih	Rp. 5000	Air Mineral	Rp. 6.000
38.	Chicken cheese rool+kentang	Rp. 25.000	Es kosong	Rp. 3.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

39.	Chicken rool blackpaper+kentang	Rp. 25.000		
40.	Chicken katsu +kentang	Rp. 20.000		

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

