



ARI INDRAZAT ARIFIN

Alamat: Grand Delima Sentul, Blok A7, No. 1A, Sukaraja, Kab. Bogor
Telp: +62 8111 9597 793
Email: ariindrazat@gmail.com
Linked In: <https://id.linkedin.com/in/ari-indrazat-arifin>

Rangkuman

Saya adalah profesional di industri Food & Beverages dengan pengalaman lebih dari 14 tahun, mulai dari staf operasional hingga posisi manajemen puncak. Berpengalaman dalam manajemen restoran, pengembangan produk dan brand, efisiensi operasional, serta peningkatan kepuasan pelanggan. Terbiasa memimpin tim, membangun bisnis dari nol, dan menjalankan strategi pertumbuhan yang berkelanjutan. Siap memberikan kontribusi nyata melalui kepemimpinan yang adaptif dan fokus pada hasil.

Pengalaman Pekerjaan

Project Manager & Bussines Development (ODAC Corp)	Nov 2024 - Present
<ul style="list-style-type: none">Mengelola pengembangan bisnis Djajan Kopi dari konsep hingga operasional.Merancang strategi ekspansi, riset pasar, dan positioning brand.Mengembangkan produk, desain gerai, dan pengalaman pelanggan.Membangun kemitraan strategis dan peluang franchise.Memantau performa bisnis dan menyusun laporan evaluasi.Berkoordinasi dengan tim operasional, marketing, dan keuangan.	
Chief Operating Officer (PT. Indra Sari Indo Kreasi)	Jan 2022 - Jul 2024
<ul style="list-style-type: none">Memimpin seluruh operasional bisnis secara strategis dan harian.Mengelola tim operasional, produksi, dan distribusi untuk memastikan efisiensi dan kualitas layanan.Menyusun dan mengimplementasikan SOP serta standar kerja.Bertanggung jawab atas pencapaian target kinerja dan pertumbuhan bisnis.Berkolaborasi dengan CEO dan tim manajemen untuk pengembangan strategi dan ekspansi usaha.	
Operation Manager (Adhya Group)	May 2023 - Sep 2023
<ul style="list-style-type: none">Mengelola operasional harian seluruh outlet Roti Romi.Menyusun SOP dan memastikan standar layanan serta kualitas produk terpenuhi.Memimpin tim operasional, termasuk pelatihan dan evaluasi kinerja staf.Mengawasi pengendalian biaya dan efisiensi operasional.Berkontribusi dalam pengembangan menu dan strategi peningkatan penjualan.	
Area Operation - Supply Chain Manager (PT. Pretzelindo Sukses Pratama)	Mar 2020 - Jan 2022
Area Operation	
<ul style="list-style-type: none">Mengawasi operasional outlet di beberapa area strategis.Memastikan standar layanan, kualitas produk, dan pencapaian target penjualan terpenuhi di seluruh cabang yang ditangani.Melakukan analisa performa outlet dan memberikan strategi perbaikan.Membina, melatih, dan mengevaluasi kinerja tim store manager dan staff operasional.Menyusun laporan rutin kepada manajemen pusat terkait kinerja outlet.	
Supply Chain Manager	
<ul style="list-style-type: none">Mengelola rantai pasok nasional untuk kebutuhan operasional outlet.Menyusun strategi pengadaan bahan baku, negosiasi dengan vendor, dan optimalisasi logistik.Memastikan ketersediaan stok tepat waktu dengan efisiensi biaya dan kualitas terjaga.Mengembangkan sistem kontrol inventori dan perencanaan permintaan (forecasting).Berkoordinasi dengan tim operasional dan produksi untuk sinkronisasi pasokan dan kebutuhan outlet.	

Brand Manager Gogo Ramen**Jan 2020 - Mar 2020**

- Mengembangkan dan mengelola strategi branding untuk meningkatkan awareness dan loyalitas pelanggan.
- Merancang kampanye pemasaran dan promosi yang efektif sesuai target pasar.
- Memantau tren pasar dan kompetitor untuk menjaga keunggulan brand.
- Berkoordinasi dengan tim kreatif dan operasional dalam implementasi aktivitas pemasaran.
- Menganalisis hasil kampanye dan melakukan evaluasi untuk perbaikan berkelanjutan.

Operation Manager You Coffee and Resto**Apr 2019 - Mar 2020**

- Mengelola operasional harian restoran untuk memastikan kelancaran layanan.
- Mengawasi kualitas produk dan standar pelayanan pelanggan.
- Memimpin dan mengembangkan tim operasional serta staf layanan.
- Mengontrol pengeluaran dan mengoptimalkan efisiensi biaya operasional.
- Menyusun laporan operasional dan melakukan evaluasi kinerja secara rutin.

Operation Manager babochka bistro and Coffee bar**Jul 2018 - Mar 2019**

- Mengelola operasional harian restoran untuk memastikan kelancaran layanan.
- Mengawasi kualitas produk dan standar pelayanan pelanggan.
- Memimpin dan mengembangkan tim operasional serta staf layanan.
- Mengontrol pengeluaran dan mengoptimalkan efisiensi biaya operasional.
- Menyusun laporan operasional dan melakukan evaluasi kinerja secara rutin.

Manager Wingstop Restaurant**Mar 2016 - Jun 2018**

- Mengelola operasional harian restoran untuk memastikan pelayanan cepat dan berkualitas.
- Memimpin tim staf, termasuk rekrutmen, pelatihan, dan evaluasi kinerja.
- Menjaga standar kebersihan, keamanan pangan, dan pelayanan pelanggan.
- Mengontrol stok bahan baku dan pengelolaan inventaris.
- Mengelola anggaran operasional dan pencapaian target penjualan.
- Menangani keluhan pelanggan dan memastikan kepuasan pelanggan.

Barista Supervisor**Dec 2012 - Mar 2016**

- Mengawasi operasional barista dan memastikan kualitas minuman kopi sesuai standar.
- Melatih dan membimbing tim barista untuk meningkatkan keterampilan dan pelayanan.
- Menjaga kebersihan area kerja dan peralatan kopi.
- Mengelola jadwal kerja dan memastikan ketersediaan stok bahan baku.
- Berkoordinasi dengan manajemen untuk meningkatkan pengalaman pelanggan di kedai.

Pendidikan

Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura

SPP-SPMA Gegerkalong

Keterampilan teknis

-
- Manajemen Operasional
 - Pengelolaan operasional harian restoran/kedai, standar layanan, pengendalian kualitas, dan pengawasan tim.
 - Pengembangan Bisnis & Strategi
 - Penyusunan strategi ekspansi, riset pasar, positioning brand, serta pengembangan konsep bisnis F&B.
 - Manajemen Proyek
 - Perencanaan dan eksekusi proyek pengembangan outlet, koordinasi lintas fungsi, serta monitoring dan evaluasi kinerja proyek.
 - Supply Chain & Inventory Management
 - Pengelolaan rantai pasok, negosiasi vendor, perencanaan kebutuhan bahan baku, dan pengendalian stok.
 - Pengembangan Produk & Menu

Keterampilan teknis

- Manajemen Operasional
- Pengelolaan operasional harian restoran/kedai, standar layanan, pengendalian kualitas, dan pengawasan tim.
- Pengembangan Bisnis & Strategi
- Penyusunan strategi ekspansi, riset pasar, positioning brand, serta pengembangan konsep bisnis F&B.
- Manajemen Proyek
- Perencanaan dan eksekusi proyek pengembangan outlet, koordinasi lintas fungsi, serta monitoring dan evaluasi kinerja proyek.
- Supply Chain & Inventory Management
- Pengelolaan rantai pasok, negosiasi vendor, perencanaan kebutuhan bahan baku, dan pengendalian stok.
- Pengembangan Produk & Menu

“Saya berkomitmen untuk terus mengembangkan diri dan memberikan kontribusi terbaik di industri Food & Beverages. Dengan pengalaman luas dan kemampuan manajerial yang saya miliki, saya siap menghadapi tantangan baru dan berkontribusi pada pertumbuhan perusahaan. Saya terbuka untuk kesempatan berkolaborasi dan siap mendukung visi serta misi perusahaan dengan dedikasi penuh.”