

## BAB II

### TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI

#### 2.1 Sejarah Perusahaan

PT Oma Kita Semua adalah perusahaan yang didirikan oleh Andry Susanto dan bergerak di bidang *food and beverage* dengan brand yang dikenal sebagai Oma Elly. Bisnis ini dimulai pada Oktober 2018 dengan cara sederhana dari kediaman sang pendiri, di mana hidangan pertama yang disajikan adalah *beef lasagna* menggunakan resep neneknya yang telah diturunkan dari generasi sebelumnya. Hidangan tersebut meraih popularitas dan menyebar, sehingga meningkat permintaannya dari keluarga, teman-teman dan orang-orang yang belum pernah mendengar Oma Elly. Oleh karena itu, Andry Susanto mendirikan Oma Elly secara resmi dengan mendaftarkan perusahaannya di Ditjen AHU dengan nama PT Oma Kita Semua. Berdasarkan dengan dokumen perusahaan yang dipegang oleh *Head of People* PT Oma Kita Semua memiliki nomor AHU-0009395.AH.01.02 pada tahun 2024. Perusahaan ini dimulai dari sebuah dapur kecil yang kemudian berpindah ke tempat yang lebih besar, yang mencakup *head office*, *warehouse*, dan *kitchen* yang berlokasi di Jl. Sultan Agung No. 7, Guntur, Setiabudi, Jakarta Selatan pada Maret 2019. Akan tetapi saat ini, dapur utamanya berpusat di Everplate Belleza, kemudian *warehouse* berlokasi di *Fresh Factory* Kebayoran Lama dengan kantor pusat di Prime Space, Belleza Permata Hijau, Jakarta Selatan. Pada akhir bulan September 2024, kantor pusat PT Oma Kita Semua berpindah lokasi ke Belleza Office Tower lantai 11, unit 01.

*Brand* Oma Elly dinamai sesuai dengan nama nenek Chef Andry Susanto, yang terinspirasi oleh masakan neneknya yang bernama Ellyde Mazzei. Sebagian besar menu di Oma Elly dibuat menggunakan resep yang dirancang olehnya, sehingga brand ini memiliki slogan "*Family recipe passed down for generations.*" Nama PT Oma Kita Semua merupakan cara Andry Susanto menyampaikan bahwa Oma Elly merupakan "Oma" untuk semua karyawan dan pelanggan, menciptakan ikatan kekeluargaan antara satu dengan yang lain. Pada awalnya, Oma Elly didirikan sebagai bisnis yang menyediakan makanan Italia secara *online* dengan menu yang terbatas, khususnya untuk variasi lasagna, tiramisu, dan catering sehat harian. Di waktu yang bersamaan, Oma Elly juga memperkenalkan konsep *chef*

*table private dining* yang diselenggarakan langsung di dapur utamanya di Setiabudi. Inovasi ini membawa pengalaman makan yang eksklusif dan unik bagi para pelanggan.

Saat pandemi COVID-19 melanda, peraturan untuk membatasi interaksi sosial memaksa Oma Elly untuk menutup *chef table private dining* dan untuk berinovasi. Sebagai respons, Oma Elly memperkenalkan *Gourmet Home Delivery Menu*, di mana Chef Andry dan timnya mengeluarkan menu-menu gourmet khas Italia yang dapat langsung dikirimkan ke rumah pelanggan. Menu *online* Oma Elly yang tadinya hanya berkisar pada tiramisu dan lasagna, kemudian berkembang dengan penambahan pasta, pizza, gelato, dan *carne* (daging). Berdasarkan interview dengan *General Manager*, pandemi COVID-19 justru membawa kesuksesan bagi Oma Elly dalam bisnis pengirimannya. Saat ini, Oma Elly juga menambahkan layanan *In Home Private Dining* dan *Luxury Catering*, untuk tetap membawa suasana yang eksklusif dan hidangan yang mewah ke rumah pelanggan atau tempat pilihan pelanggan. Dengan layanan ini, Oma Elly memastikan bahwa pelanggan juga dapat menikmati pengalaman bersantap yang istimewa dan personal di lokasi yang mereka inginkan. Selain itu, semua staf Oma Elly menjaga protokol kesehatan dengan ketat untuk memastikan keamanan dan kenyamanan pelanggan dalam setiap layanan yang diberikan.

Pasca pandemi tahun 2021, Oma Elly meluncurkan *pop-up private dining* berkolaborasi dengan Regent Jakarta bernama "*Oma Elly on 56*", yang kemudian berkembang menjadi "*Oma Elly Ristorante*" dan berlangsung selama dua tahun. Pada 2022, Oma Elly memperkenalkan konsep outlet di Pantai Indah Kapuk (PIK), Jakarta Utara, yang menggabungkan restoran khusus pizza dan gelato. Hingga kini, Oma Elly telah membuka berbagai cabang toko gelato yaitu, Gelateria dan restoran yaitu, Trattoria di pusat perbelanjaan di Jakarta dan berencana memperluas jangkauan ke Jabodetabek. Selain itu, Oma Elly menawarkan layanan catering mewah dan pengiriman hampers musiman, dengan klien ternama seperti Porsche, Mercedes-Benz, Coach, dan Bank Indonesia. Prestasi lainnya yang diraih oleh Oma Elly adalah juara ketiga di *Carpigiani Gelato Cup* pada kompetisi *The 4th LaCuisine Competition 2022* di SIAL Interfood Jakarta. Sejak 2020, Oma Elly juga bekerja sama dengan merek terkenal seperti Marks & Spencer, Sayurbox, Blibli, dan Singleton Whiskey. Fokus utama saat ini adalah

pengembangan Gelateria dan Trattoria, layanan catering, serta pengiriman makanan dan hampers berkualitas premium.

### 2.1.1 Logo Perusahaan

Berdasarkan wawancara dengan *Head of People*, Bapak Bintang Fajar, PT Oma Kita Semua tidak mempunyai logo perusahaan khusus, namun *brand* utamanya, Oma Elly, memiliki logo yang khas. **Gambar 2.1** menunjukkan logo Oma Elly. Chef Andry Susanto selaku CEO dan direktur PT Oma Kita Semua merancang logo Oma Elly sejak awal dibuka. Logo Oma Elly merupakan logo yang sangat sederhana, minimalis dan anggun. Menurut *Graphic Standard Manual* (GSM) yang dikeluarkan oleh PT Oma Kita Semua (CCL Brand, n.d.), logo menampilkan nama merek dalam huruf kaligrafi elegan berwarna emas. Gaya penulisan dan pemilihan warna yang elegan dengan menggunakan *font semi-cursive* memberikan kesan mewah dan klasik. Berdasarkan wawancara dengan Chef Andry, pemilihan *font* pada logo mencerminkan kualitas dan tradisi Italia dari produk-produk yang ditawarkan oleh Oma Elly. Hal ini selaras dengan filosofinya "*Family recipe passed down for generations*" yang berarti suatu peninggalan yang tidak dipengaruhi oleh tempat dan waktu.

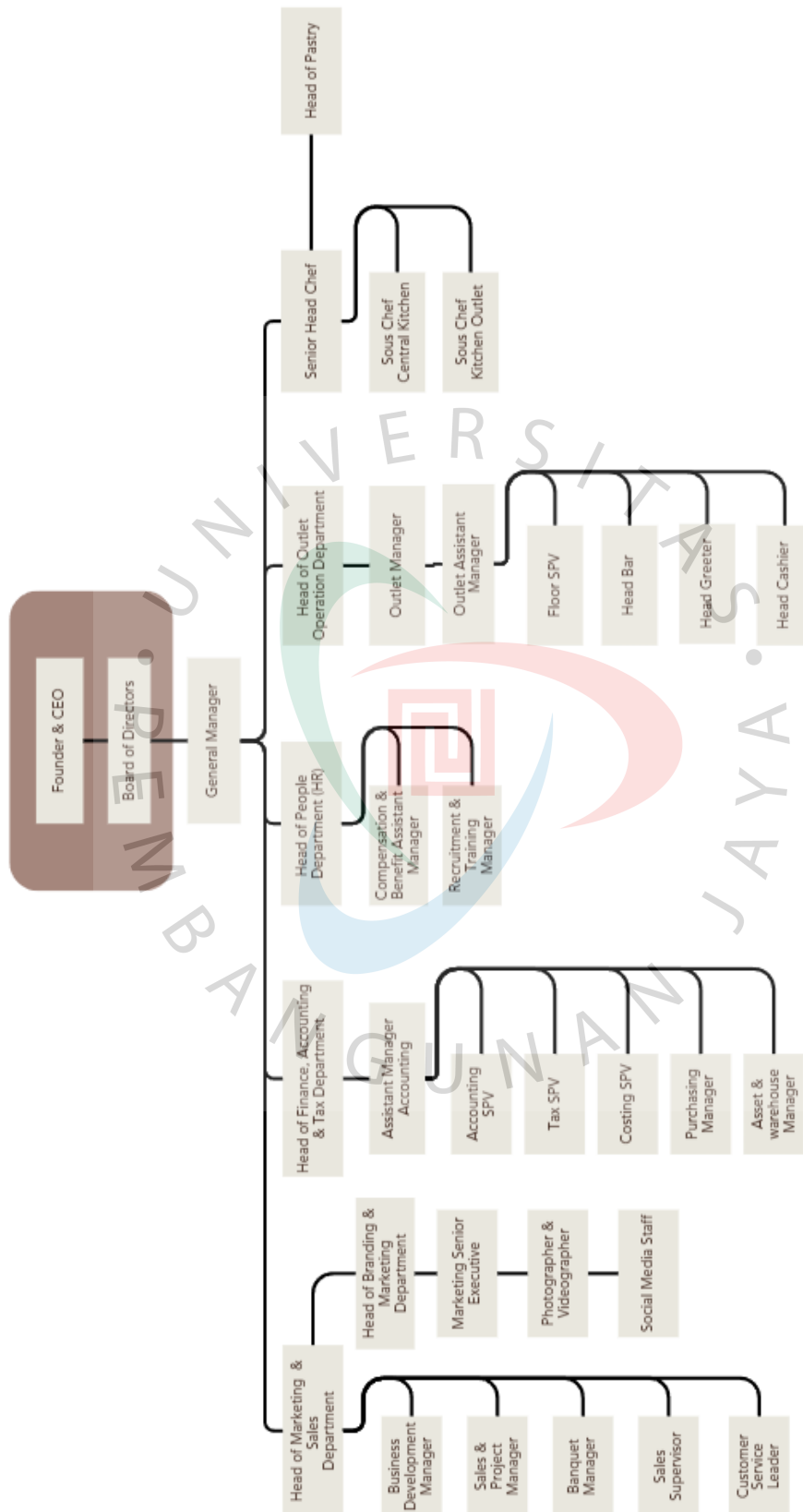
Penggunaan warna emas mengindikasikan keunggulan dan kemewahan, namun juga berkaitan dengan kebahagiaan, kepositifan, dan kenyamanan bagi setiap pelanggan. Selain itu Chef Andry juga menjelaskan bahwa pemilihan warna emas juga melambangkan *golden memories* yang dimiliki oleh Chef Andry bersama dengan neneknya. Sehingga logo ini menggambarkan rasa hormat terhadap tradisi untuk mempertahankan resep dan kenangan oma Elly, serta komitmennya untuk memberikan layanan yang berkualitas dan mewah kepada pelanggan. Selain logo utamanya, Oma Elly juga memiliki *submark* yang hanya terdiri dari huruf "E" dalam gaya yang sama dengan logo utamanya. Menurut GSM, submark merupakan huruf "E" yang melambangkan nama dari pada Ellyde, sebagai nenek dari Chef Andry Susanto.



**Gambar 2.1 Logo Oma Elly (CCL Brand, n.d.)**

## **2.2 Struktur Organisasi**

Struktur organisasi perusahaan adalah susunan yang penting dan direncanakan dengan cermat oleh suatu organisasi untuk menentukan pembagian tugas, hirarki pekerjaan, serta interaksi antar divisi dan bagian dalam perusahaan (McShane & Glinow, 2018). PT Oma Kita Semua mempunyai struktur organisasi jenis *functional organizational structure*, yang berarti terdapat departemen yang dikelompokkan berdasarkan tanggung jawab mereka dan beroperasi melalui manajemen untuk terjalinnya komunikasi yang baik (Colquitt et al., 2019). Berdasarkan dengan informasi yang diberikan oleh Bapak Gamal Maulana selaku *Compensation & Benefit Manager*, struktur organisasi PT Oma Kita Semua terdapat pada **Gambar 2.2**. Pendiri dan *Board of Directors* bertanggung jawab sebagai pimpinan tertinggi yang mengawasi lima divisi utama: *Finance*, *Accounting & tax (FAT)*, *People (HR)*, *Marketing & Sales*, *Food/Kitchen*, dan *Outlet Operation*. Setiap divisi memiliki head, manajer dan staf yang berperan dalam menjalankan fungsi dan tujuan spesifik mereka. Secara keseluruhan saat ini jumlah karyawan di Oma Elly berkisarkan 300 orang.



Gambar 2.2 Struktur Organisasi PT Oma Kita Semua

Berdasarkan informasi yang diberikan oleh Bapak Bintang Fajar dan Bapak Gamal Maulana masing-masing departemen dari struktur organisasi PT Oma Kita Semua mempunyai tugas sebagai berikut:

1. *Founder*: Orang yang mendirikan perusahaan atau bisnis, memiliki visi strategis dan bertanggung jawab atas arah keseluruhan perusahaan. Bersama dengan *President Director*, *Founder* mengambil keputusan utama dalam perusahaan
2. *Board of Directors*: Posisi ini bertanggung jawab langsung kepada pemegang saham, mengawasi dan mengevaluasi divisi-divisi utama serta strategi jangka panjang perusahaan.
3. *Finance, Accounting & Tax (FAT) Department*: Departemen keuangan bertanggung jawab untuk mengelola semua aspek keuangan perusahaan, termasuk pengeluaran, penerimaan, laporan keuangan, dan perencanaan keuangan. FAT terdiri atas beberapa bagian yaitu: *Purchasing, Accounting, Tax, Asset, Warehouse dan Costing*.
4. *People Department (HR)*: Departemen *People* bertanggung jawab untuk manajemen sumber daya manusia perusahaan, termasuk rekrutmen, pengembangan karyawan, manajemen kinerja, administrasi, mengelola kompensasi dan tunjangan karyawan serta membawahi divisi *Steward*. Departemen ini merupakan divisi dimana praktikan ditempatkan untuk memegang posisi *Staff Human Resource*.
5. *Sales & Marketing Department*: Departemen penjualan dan pemasaran bertanggung jawab untuk strategi penjualan, promosi produk atau layanan, pengembangan merek dan menu-menu baru, mengelola media sosial, pemesan produk dan hubungan dengan pelanggan. *Sales & Marketing* membawahi tim *Branding & Marketing, Catering Sales, Banquet, Revenue, Customer Service, dan Delivery*.
6. *Kitchen/Food Department*: Departemen makanan berada dibawah pimpinan *Head Chef*. *Food* bertanggung jawab untuk persiapan makanan atau produk, termasuk pengelolaan persediaan, resep, kualitas produk, pengembangan menu baru dan kepatuhan sanitasi. *Food Department* terdiri dari *Central Kitchen, PIK Kitchen, Catering, dan Kitchen QC*.
7. *Pastry*: Departemen khusus, yang merupakan bagian dari *kitchen*, bertanggung jawab untuk produksi berbagai jenis kue, roti, gelato, dan

produk *pastry* lainnya. *Pastry* bertugas untuk menyediakan semua kebutuhan *dessert* untuk semua outlet, serta bertanggung jawab untuk mengembangkan rasa-rasa dan inovasi *dessert* baru serta dekorasi dan presentasi..

8. *Outlet Operation Department*: Departemen operasi outlet mengelola operasi harian dari semua outlet *Kitchen*, *Trattoria* dan *Gelateria Oma Elly* termasuk outlet *francaise*. Department ini bertugas atas manajemen staf, layanan pelanggan, dan aspek operasional lainnya di setiap outlet.

Bapak Bintang Fajar melanjutkan bahwa setiap departemen di PT Oma Kita Semua memiliki tanggung jawab spesifik namun terjalin interaksi untuk mencapai tujuan perusahaan. Hubungan dan ketergantungan antara satu departemen dengan yang lainnya sebagai berikut:

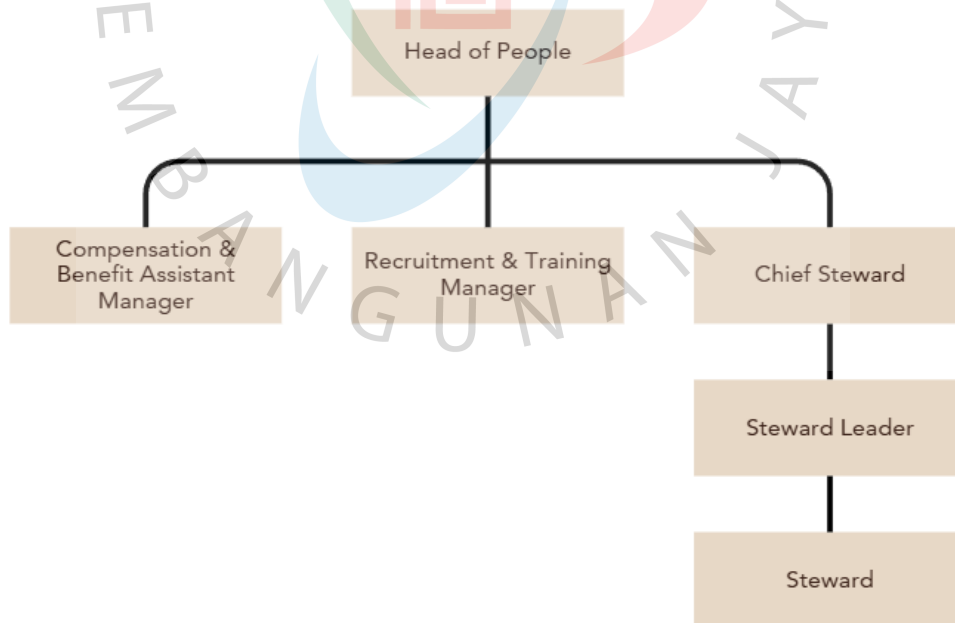
- a. Departemen *People* (HR) berkoordinasi dengan Departemen FAT untuk penggajian dan manajemen manfaat karyawan.
- b. Departemen *People* (HR) berkolaborasi dengan Departemen *Outlet Operation* untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja di masing-masing outlet dan menyediakan pelatihan untuk karyawan atau *daily worker*
- c. Departemen *Marketing & Sales* bekerjasama dengan Departemen FAT untuk alokasi anggaran pemasaran dan event baik untuk promosi maupun catering.
- d. Departemen *Marketing & Sales* bekerjasama dengan Departemen *Food/Kitchen* dan *Pastry* dalam mempromosikan dan mengembangkan menu-menu baru
- e. Departemen *Outlet Operation* dibantu oleh Departemen *Food/Kitchen* untuk memastikan ketersediaan dan kualitas produk makanan dan *pastry* di outlet.
- f. Departemen *Food/Kitchen* dan *Pastry* dibantu oleh Departemen FAT untuk pengajuan dan pembelian bahan-bahan baku.

Praktikan ditempatkan pada *Departement People* sebagai HR Staff karena diberikan tanggung jawab utama untuk menjalankan proses rekrutmen secara menyeluruh. Tugas ini meliputi berbagai tahapan rekrutmen, mulai dari menerima dan menyeleksi CV kandidat melalui email rekrutmen perusahaan, melakukan

screening awal, mengatur jadwal wawancara, hingga mendukung proses seleksi akhir dan *hiring*.

### 2.2.1 Struktur Organisasi HR

Struktur organisasi departemen *People* (HR) di Oma Elly ditunjukkan pada Gambar 2.3. Pada posisi tertinggi terdapat *Head of People* yang juga berperan sebagai *Head of General Affairs* di Oma Elly. *Head of People* membawahi *Compensation & Benefit Manager*, *Recruitment & Training*, dan *Chief Steward*. Berdasarkan wawancara bersama dengan Bapak Bintang Fajar, selaku *Head of People*, saat ini posisi *Recruitment & Training* masih kosong, sehingga tugas-tugas dari posisi tersebut diambil alih oleh *Head of People* dan *Compensation & Benefit Manager*. Dalam pelaksanaan Kerja Profesi (KP), praktikan ditempatkan pada departemen *People (Human Resource)* dan bekerja langsung di bawah *Compensation & Benefit Assistant Manager*, Gamal Maulana, sebagai pembimbing kerja. Praktikan juga berada di bawah pengawasan Bintang Fajar, selaku *Head of People & General Affairs (PGA)*.



Gambar 2.3 Struktur Organisasi HR di Oma Elly



## 2.3 Kegiatan Umum Perusahaan

Berdasarkan *flyer trifold marketing* yang disebar oleh Oma Elly, Oma Elly terdapat tiga pilar bisnis yang dijalankan, yaitu:

### a. *Event Catering*

Menurut Ibu Ratna Puspita selaku Sales Supervisor di Oma Elly, kegiatan utama pada bidang *event catering* Oma Elly adalah memberikan layanan catering yang unggul, dan menyediakan pengalaman kuliner mewah dan elegan untuk berbagai jenis acara. Layanan catering ini mencakup berbagai jenis penyajian dan varian masakan, mulai dari *Canape, Stalls, Buffet, Set Menu*, hingga *Meal Box*, untuk memastikan fleksibilitas dan kenyamanan bagi para klien. Ibu Ratna menjelaskan bahwa sebelum memulai layanan catering, terdapat sesi konsultasi awal dengan klien dan perencanaan menu yang seringkali dilakukan *food taste*. Kemudian setelah menu disetujui, persiapan dan produksi mulai dilaksanakan hingga penyajian dan pelayanan di tempat. Ibu Ratna lanjut menjelaskan bahwa salah satu tugas lainnya yang dijalankan adalah melakukan pencarian klien baru dan kolaborasi dengan beberapa lokasi ternama seperti Regent Jakarta dan Jakarta Phinisi. Berbagai merek ternama merupakan klien langganan catering termasuk merek otomotif seperti BMW, Ferrari, dan Porsche serta brand ritel seperti Dior, Coach, dan Marks & Spencer.

### b. *Gelateria & Trattoria*

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan Bapak Bintang Fajar selaku *Head of People*, *Gelateria* merupakan tempat yang menyajikan berbagai jenis *homemade* gelato dengan menggunakan bahan-bahan alami dan resep tradisional Italia. Konsep untuk *gelateria* adalah *grab-n-go*, dimana pelanggan dapat langsung memilih dan mengambil pesanan gelato mereka di tempat. Selain dari gelato, *Gelateria* juga menyediakan menu beku lainnya seperti gelato *pie*, tiramisu dan gelato *hampers*. Lanjut dijelaskan oleh Bapak Bintang Fajar, *Trattoria* merupakan restoran yang menyajikan hidangan Italia klasik dimulai dari *antipasti* (hidangan pembuka), *primi* (pasta dan pizza), *secondi* (daging, ayam dan ikan), dan *dolce* (hidangan penutup). Berbeda dengan

*Ristorante*, konsep utama dari *Trattoria* adalah untuk menciptakan suasana makan yang kasual, nyaman dan santai.

c. *Hampers & Home Delivery*

Menurut penjelasan oleh Ibu Rika Seprina Tarigan, selaku *Business Development Manager*, kegiatan umum untuk *Hampers & Home Delivery* dirancang untuk memberikan layanan kepada pelanggan untuk dapat menikmati produk-produk dari Oma Elly di kenyamanan rumah mereka sendiri. Kegiatan *Hampers & Home Delivery* dimulai dengan penawaran dan pemesanan produk-produk yang tersedia, pengumpulan data pelanggan termasuk alamat pengiriman, konfirmasi pembayaran, pengiriman produk ke alamat tujuan hingga *feedback* dari pelanggan. Kegiatan pemesanan hingga pembayaran dapat dilakukan secara *online* maupun *offline*. Pemesanan produk Oma Elly secara *online* dapat dilakukan melalui berbagai platform *ecommerce* seperti Tokopedia, Shopee, Blibli, GoFood, GrabFood dan dengan platform utama yaitu Whatsapp.

### 2.3.1 Kegiatan Umum HR

Menurut wawancara dengan Bapak Bintang Fajar, Departemen *People* atau *Human Resource* di Oma Elly terdiri dari 2 bagian yaitu *Compensation and Benefit* dan *Recruitment and Training*. Namun, berdasarkan informasi dari Bapak Bintang Fajar, saat ini posisi untuk *Recruitment and Training* masih belum terisi oleh karena itu perencanaan *recruitment* hingga orientasi karyawan baru dilakukan oleh *Head of People* dan bergantian dengan *Com. & Ben. Manager* selaku pembimbing kerja praktikan. Berikut merupakan kegiatan umum yang dilakukan oleh Departemen *People* (HR) di Oma Elly

a. *Recruitment*

Proses *recruitment* bertujuan untuk menarik, menyaring, dan memilih kandidat yang sesuai untuk mengisi posisi yang sedang dibuka dalam perusahaan. HR berperan dalam menganalisa posisi apa yang sedang dicari, menyesuaikan dengan kebutuhan SDM perusahaan kemudian menyusun deskripsi dan kualifikasi pekerjaan, mempromosikan lowongan pada *platform* tertentu, dan mengelola tahap-tahap seleksi, mulai dari menjadwalkan wawancara, melakukan wawancara hingga penilaian akhir.

b. *Talent Acquisition (TA)*

Bagian ini HR bertanggung jawab untuk melakukan pendekatan strategis yang berfokus pada perencanaan jangka panjang untuk menarik dan mempertahankan talenta terbaik dalam perusahaan. Berbeda dengan *recruitment* yang bersifat reaktif, TA bersifat proaktif dengan menekankan pada pengembangan hubungan dengan kandidat yang berpotensi, membangun *branding* perusahaan sebagai tempat kerja yang menarik, serta melakukan analisis kebutuhan masa depan untuk posisi kunci terutama posisi eksekutif dalam perusahaan

c. *Onboarding*

Bagian ini HR bertugas dalam melaksanakan proses integrasi karyawan baru ke dalam perusahaan. Hal ini mencakup pengenalan terhadap profile, sejarah dan budaya perusahaan, pemahaman tugas-tugas pekerjaan dan peraturan yang berlaku, serta pelatihan awal untuk memastikan karyawan dapat beradaptasi, mengenal perusahaan lebih dalam dan produktif dengan cepat. *Onboarding* juga dilakukan untuk membantu karyawan baru merasa diterima dan mereka menerima pembekalan awal sebelum bekerja.

d. *Employee Relations (ER)*

Kegiatan ER memiliki peran penting dalam HR karena bertujuan untuk menciptakan hubungan yang positif antara karyawan dan manajemen. HR bertanggungjawab dalam mengelola komunikasi, menyelesaikan konflik, memastikan kepatuhan terhadap kebijakan perusahaan, serta mengatasi keluhan atau masalah karyawan, termasuk keluhan mengenai gaji dan lingkungan kerja. Dalam ER, HR memiliki wewenang untuk memberhentikan karyawan apabila didapati karyawan tersebut melakukan pelanggaran baik terhadap kebijakan perusahaan maupun hukum.

e. *Payroll Administration*

*Payroll Administration* merupakan kegiatan HR dalam mengelola pembayaran gaji karyawan, termasuk pemotongan pajak, asuransi, dan tunjangan. Di PT Oma Kita Semua semua perhitungan dilakukan menggunakan sistem Mekari Talenta untuk mempermudah proses pengecekan absensi hingga pembayaran untuk masing-masing karyawan. ini memastikan bahwa setiap karyawan menerima angka yang sesuai dan

tepat waktu, serta memastikan kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan terkait pengupahan.

f. *Compensation & Benefit*

Kegiatan yang dilakukan dalam bagian ini adalah untuk mengelola, bonus, insentif, serta berbagai tunjangan dan fasilitas lainnya yang diberikan kepada karyawan. Beberapa kegiatan *Com. & Ben.* juga termasuk dalam kegiatan *General Affairs (GA)* yang meliputi pendataan dan pengelolaan fasilitas seperti kartu parkir, kartu akses *lift*, *ID card*, pembagian seragam, serta kebutuhan-kebutuhan lainnya. Selain itu, asuransi kesehatan, tunjangan hari raya dan cuti tahunan, dan mengelola program bonus dan insentif berdasarkan kinerja individu dan tim terutama untuk team sales *event catering*, juga merupakan bagian dari kegiatan *Com. & Ben.*

g. *Training & Development*

Bagian ini bertanggungjawab untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi karyawan melalui pelatihan, program pengembangan. *Training* dapat dilakukan secara internal maupun dengan sumber eksternal untuk mendorong karyawan agar dapat mengikuti standar yang sudah ditetapkan oleh perusahaan. *Training* juga dilakukan agar karyawan juga merasa percaya diri dan kompeten dalam mengerjakan tugas dan tanggung jawab mereka. Hal ini tidak hanya menguntungkan bagi karyawan tapi juga yang pada akhirnya mendukung pertumbuhan perusahaan secara keseluruhan.