

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI PT CAPITAL KEMBANG UTAMA – CAPITAL BAKERY

2.1 Sejarah Perusahaan

Berawal dari kota Medan Sumatera Utara, pada tahun 1980an, toko *bakery* yang didirikan oleh pasangan suami istri, Bapak Jusep dan Ibu Sarah, yang memiliki kecintaan mendalam terhadap dunia kuliner, khususnya roti dan kue tradisional. Berawal dari dapur rumah sederhana di kota Medan, mereka memulai menjual roti buatan tangan sendiri kepada tetangga dan teman dekat. Resep yang digunakan turun-temurun merupakan warisan keluarga besar. *Capital Bakery* menjadi pilihan yang utama sebagai pilihan produk untuk keluarga yang menyediakan beraneka ragam macam pilihan roti, bolu, kue untuk segala jenis kegiatan dan acara. Nama '*Capital Bakery*' terinspirasi dari nama ibu kota negara Jakarta, dan memiliki visi dan misi untuk menyediakan produk berkualitas kegemaran bagi masyarakat Jakarta dan sekitarnya dengan kualitas produk dan layanan terbaik.

Capital Bakery saat ini dikelola oleh PT Capital Kembang Utama adalah jaringan toko roti dan kue premium yang didirikan pada tahun 1989 di Jakarta. Dengan lebih dari tiga dekade pengalaman, *Capital Bakery* telah berkembang menjadi salah satu merek *bakery* lokal yang dipercaya oleh masyarakat, terkenal karena kualitas produk, inovasi rasa, dan pelayanan yang profesional.

Capital Bakery berawal dari toko kecil yang berlokasi di Jakarta. Visi awal Capital adalah untuk menghadirkan produk *bakery* berkualitas tinggi yang bisa dinikmati oleh seluruh kalangan keluarga Indonesia di berbagai momen spesial. Seiring dengan pertumbuhan dan kepercayaan pelanggan, *Capital Bakery* memperluas jaringannya dan kini memiliki 16 cabang yang tersebar di berbagai lokasi strategis di Jakarta, Tangerang, Bekasi. Capital Bakery berusaha memberikan yang terbaik dari kualitas & pelayanan untuk semua pelanggan. Dengan menggabungkan resep klasik dan teknik modern, *Capital Bakery* terus

berinovasi dalam menghadirkan varian produk baru seperti kue ulang tahun custom, kue perayaan, kue basah dan kering, serta roti tradisional dan modern.

Nama PT : PT Capital Kembang Utama

Alamat : Jalan Pangeran Tubagus Angke Kavling 26 No 5-7 Jakarta Barat

Direktur : Yusuf Arifin Jusep

Jenis Usaha : Perdagangan Makanan dan Minuman

No SIUP : 948/AC.1.7/31.73/-1.824.27/e/2018

No NPWP : 74.025.775.3-036.000

● 2.1.1 Visi Perusahaan

Visi

Menjadi *Top Bakery* di Indonesia dengan mengutamakan kualitas dan kepuasan pelanggan. Pilihan utama yang dikenal akan kualitas, rasa, dan inovasi dalam setiap produk roti, bolu dan kue, serta menghadirkan kebahagiaan di setiap gigitan .

2.1.2 Misi Perusahaan

Misi

1. Menyajikan produk roti, bolu dan kue yang berkualitas tinggi.
2. Menggunakan bahan-bahan terbaik dan proses produksi yang higienis dan aman.
3. Memberikan pelayanan yang ramah, cepat, tepat dan profesional kepada pelanggan.
4. Terus berinovasi dalam menciptakan varian produk sesuai tren dan kebutuhan pasar.

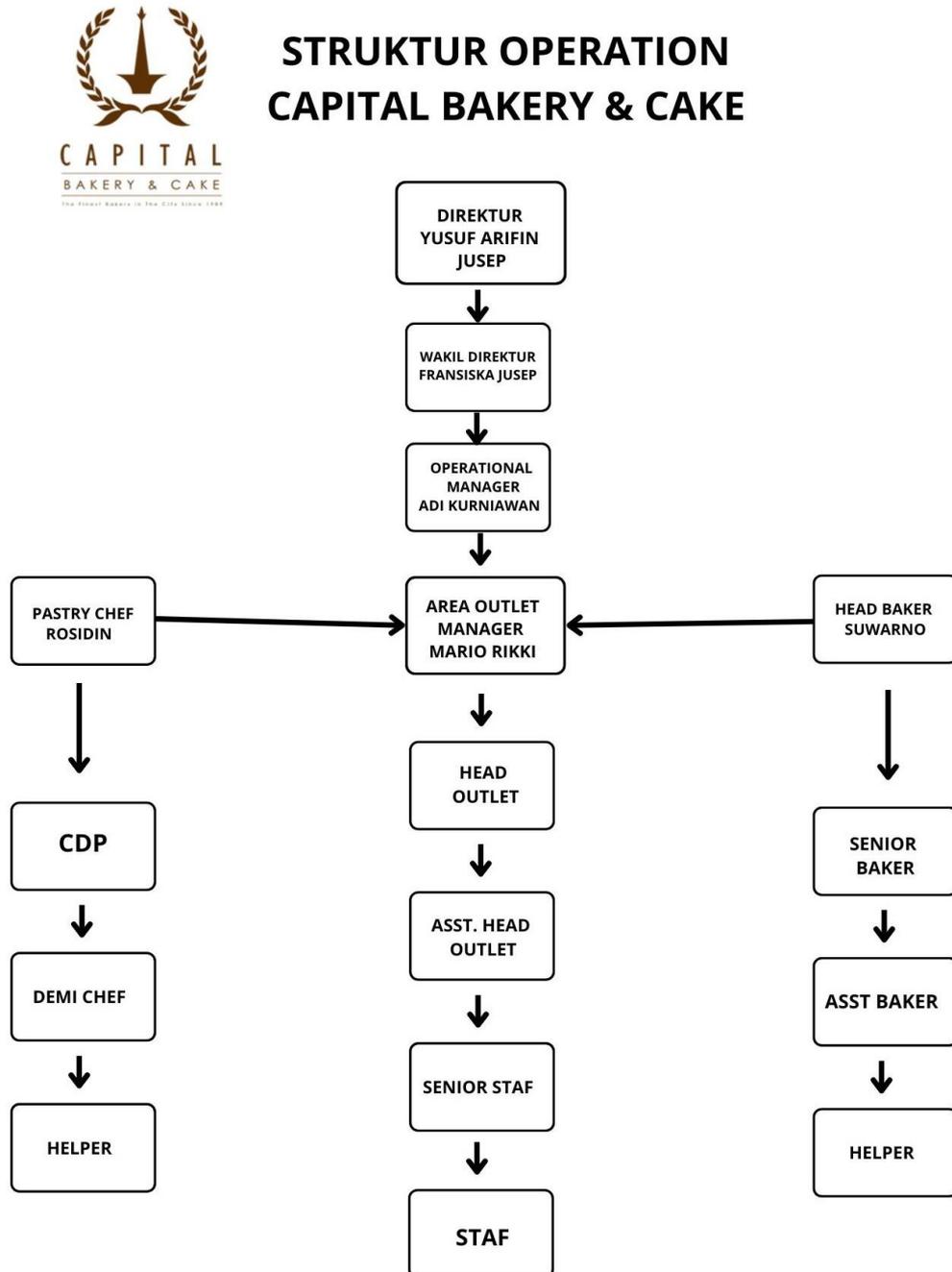
5. Membangun hubungan komunikasi baik jangka pendek dan panjang dengan pelanggan melalui kepercayaan dan kepuasan pelanggan.

Capital Bakery hadir dengan berbagai program yang siap membantu memenuhi setiap kebutuhan dan melengkapi momen bahagia anda bersama keluarga, kerabat, kolega, serta orang-orang terkasih.



Gambar 2.1 Logo Capital Bakery
(sumber : dokumentasi capital bakery)

2.2 Struktur organisasi



Gambar 2.2. Struktur Organisasi

(sumber : capital bakery)

2.3 Kegiatan Umum PT Capital Kembang Utama

Capital Bakery memiliki berbagai kegiatan yang dilakukan setiap hari untuk memastikan produksi berjalan lancar, produk tetap berkualitas, dan kepuasan pelanggan. Berikut ini adalah kegiatannya :

1. Produksi Roti, Bolu dan Kue

Kegiatan produksi adalah proses pembuatan produk dimulai dari bahan mentah, bahan setengah jadi hingga menjadi produk jadi yang siap dikonsumsi, dalam aspek ini biasanya kegiatan produksi membuat rencana produksi sesuai dengan kebutuhan stok produk yang dibutuhkan dari toko. Dalam kegiatan produksi pada *Capital Bakery* ada beberapa beberapa proses antara lain pengolahan bahan baku menjadi setengah jadi untuk membuat kue ulang tahun, pengadukan, fermentasi, pengembangan, pemangganan, dan pengemasan hingga menjadi sebuah produk roti, bolu dan kue.

2. Penjualan dan pelayanan pelanggan

Kegiatan penjualan merupakan suatu kegiatan dan cara untuk mempengaruhi secara pribadi agar terjadi transaksi pembelian barang atau jasa yang ditawarkan, berdasarkan harga yang sudah disepakati oleh kedua belah pihak. Dalam kegiatan penjualan ada beberapa bentuk kegiatan penjualan yaitu penjualan secara offline, online, dan catering atau snack box. Kegiatan biasanya berupa, menangani pesanan khusus (custom cake, dan hampers, mengelola transaksi kasir serta menjaga kebersihan dan kenyamanan meningkatkan pelayanan penjualan.



**Gambar 2.3 Kegiatan penjualan di Capital Bakery
(Sumber : IG Capital Bakery)**

3. Pengadaan dan manajemen bahan baku

Pengadaan dan manajemen bahan baku adalah proses yang sangat penting dalam produksi dan operasional bisnis bakery, sumber bahan baku yang jelas dan baik sangatlah penting, lakukan identifikasi sumber bahan baku dapat diandalkan. Kualitas bahan baku haruslah memiliki kualitas yang terbaik dan sesuai dengan standar yang sudah ditentukan agar proses produksi lebih cepat dan terhindar dari segala kendala. Harga dan biaya bahan baku wajib dilakukan kontrol untuk memastikan biaya produksi tetap terjaga sehingga pengeluaran biaya sesuai dengan anggaran yang sudah ada, dan memastikan bahwa bahan baku yang dipilih sudah dilakukan pertimbangan dengan baik, dan secara efektif sesuai dengan faktor-faktor seperti waktu pengiriman, kualitas, dan harga. Manajemen bahan baku adalah proses perencanaan, pengorganisasian, dan pengendalian bahan baku yang digunakan dalam produksi atau operasional bisnis. Tujuan dari manajemen bahan baku untuk memastikan bahwa bahan baku yang diperlukan tersedia dengan jumlah yang tepat, dan dengan kualitas yang baik. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam manajemen bahan baku adalah sebagai berikut :

- a. Pengawasan stok, melakukan pengawasan stok bahan baku untuk memastikan bahwa stok tidak terlalu banyak atau terlalu sedikit.
- b. Pengelolaan gudang, dengan memastikan gudang bahan baku terorganisir dengan baik, bersih, rapih dan bahan baku disimpan dengan benar.
- c. Memeriksa kualitas bahan yang sesuai ketentuan (QC). Menyimpan bahan dengan sistem *FIFO (First In - First Out)*

4. Pemasaran dan promosi

Pemasaran dan promosi adalah kegiatan yang terencana dilakukan oleh suatu perusahaan atau institusi dalam melakukan berbagai upaya agar mampu memenuhi permintaan pasar. Tujuan utamanya yaitu untuk memaksimalkan keuntungan dengan membuat strategi penjualan. Dalam kegiatan pemasaran yang dilakukan antara lain , sosial media, *market place*, bekerja sama serta menjalankan promosi dengan pihak luar seperti *corporate*, tempat ibadah, rumah sakit dan sekolah.

5. Distribusi dan Pengiriman *delivery*

Distribusi dalam usaha Capital Bakery adalah proses pengiriman hasil produk ke pelanggan atau *customer*. Hal yang penting dalam pengiriman adalah kualitas dari pengemasan yang baik serta memastikan produk sampai dengan tepat waktu dalam kondisi yang baik, saat ini Capital Bakery memiliki kurir atau *delivery* sendiri yang hanya bisa menjangkau sekitaran wilayah jabodetabek, ini adalah langkah yang baik untuk bisa memanjakan pelanggan kebutuhannya dengan baik. Seiring dengan kemajuan teknologi dalam penjualan dan pengiriman, *Capital Bakery* juga terbuka untuk pengiriman dengan pihak ketiga, seperti *Gosend* dari Gojek, *Grab Express* dari *Grab*, *Lalamove* atau pun vendor lainnya hingga pengiriman ke luar kota, customer dapat dengan mudah untuk bisa menadapatkan produk pilihannya di Capital Bakery.

6. Administrasi dan Keuangan

Administrasi adalah pusat operasional perusahaan dan mencakup seluruh kegiatan yang mendukung operasi sehari-hari. Tugas utama administrasi meliputi pengelolaan dokumen, pencatatan kegiatan internal perusahaan seperti rapat, perjalanan dinas, atau pengeluaran operasional, perizinan dan pajak, serta pendataan sumber daya data perusahaan, pengawasan absensi karyawan, inventaris barang, dan penggunaan fasilitas perusahaan lainnya. Bagian keuangan bertanggung jawab atas pengelolaan keuangan arus kas masuk dan keluar, yang sangat penting untuk kelangsungan bisnis. Bagian ini harus mencatat pemasukan dan pengeluaran harian, membuat laporan penjualan bulanan, mengawasi gaji dan absensi karyawan, dan mengelola aliran uang atau kas perusahaan.

7. Inovasi dan Pengembangan Produk

Dalam konteks bisnis, inovasi biasanya mengacu pada produk, layanan, atau metode kerja yang memberikan nilai tambah bagi pelanggan. Pengembangan produk adalah proses desain, pembuatan, atau penyempurnaan produk untuk memenuhi kebutuhan pasar dan bersaing dengan kompetitor. Pernapasan pertumbuhan perusahaan adalah inovasi dan pengembangan produk. Perusahaan dapat ketinggalan oleh pesaing, jika tidak menghasilkan

inovasi baru. Maka dari itu perusahaan dituntut harus terus berinovasi dan berani dalam untuk tetap relevan dan unggul.

Adapun kegiatan yang biasa dilakukan perusahaan, berupa riset pasar, perusahaan menggali apa yang diinginkan atau dibutuhkan konsumen, kemudian data yang yang di terima dikumpulkan. Brainstorming ide menghasilkan gagasan baru berdasarkan hasil riset kedepannya. Pembuatan prototipe atau versi awal produk untuk dilakukan pengujian, perusahaan bisa mengetahui sejauh mana produk yang dibuat, apakah hasil ide dan gagasan dari terciptanya produk sudah sesuai harapan hingga atau perlu dilakukan evaluasi . Hingga akhirnya semua proses dilalui tahap demi tahap untuk menyempurnakan produk berdasarkan hasil masukan dan pertimbangan yang matang, akhirnya produk dari hasil inovasi sudah bisa rilis dan didistribusikan untuk di jual ke pasar.