

## BAB II

### TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI

#### 2.1 Sejarah Perusahaan

Kawasan Wisata Kuliner Pasar Lama merupakan salah satu kawasan wisata di Kota Tangerang yang lebih dikenal sebagai kawasan yang memiliki berbagai kuliner khas dari nusantara ataupun dari berbagai Negara lain mulai dari minuman aneka rasa, makanan ringan hingga makanan berat tersedia di kawasan ini.



**Gambar 1 Lokasi Kuliner Pasar Lama Tangerang**

Sumber : Rumah.com (2022)

Usaha Croffle Queen by Vcado merupakan bentuk usaha yang menjadi salah satu UMKM makanan khas korea yang aktif meramaikan industry wisata kuliner di Kota Tangerang, tepatnya di alamat , Jl.Kisamaun No.32, RT.002/RW.004, Sukasari, Kec.Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118. Usaha ini mulai dirintis sejak awal tahun 2021, Croffle Queen merupakan UMKM makanan yang menyediakan berbagai produk makanan dari Negara asing, yaitu Korea. awal mulanya berdiri usaha ini karena saya sering berkunjung ke

kawasan wisata pasar lama yang memang tempatnya tidak jauh hanya sekitar 15-20 menit berkendara dari tempat tinggal pemilik usaha ini, karena selalu remainya pengunjung yang datang terutama di akhir pekan (sabtu-minggu) terlihat peluang usaha yang besar dikawasan ini, maka pada awal tahun 2021 saya membuka usaha croffle Queen by. Vcado ini.

Croffle merupakan makanan cemilan yang berasal dari Prancis yang pertama kali diperkenalkan atau dijual oleh sebuah tempat makan atau kafe yang bernama La Petite Boulangerie yang terletak di Dublin, Prancis pada tahun 2017, kafe ini merupakan salah satu kafe yang dimiliki oleh perusahaan Cuisine de France, namun makanan ini sangat populer di Korea, Croffle sendiri merupakan perpaduan antara croissant yang dilumuri taburan gula dan bahan pelengkap lain kemudian dicetak seperti waffle dan menghasilkan tekstur yang krispy di luar namun didalam tetap menghasilkan tekstur seperti croissant yang berongga atau berlayer, Croffle ini dapat dinikmati di segala suasana baik pagi untuk sarapan atau siang malam sebagai cemilan. Croffle ini dapat dinikmati secara langsung tanpa tambahan selai/sauce lainnya rasanya sudah nikmat karena pada saat proses pembuatan menggunakan olesan butter yang membuat aromanya semakin nikmat dan taburan gula beserta campuran lainnya, Croffle juga dapat dinikmati dengan bergagai dip sauce membuat croffle ini semakin nikmat.

Pada awalnya makanan ini masih sangat jarang di jual di Indonesia terutama jabodetabek, dan pada satu toko yang menjual makanan ini namun membutuhkan waktu yang lama untuk mengatri makanan ini, maka saya coba untuk menjualnya sebagai street croffle pertama di Pasar Lama atau bahkan bisa dijabodetabek karena pada saat itu masih sedikit sekali yang mengetahui makanan ini,

Setelah membuka usaha ini, produk yang diciptakan oleh UMKM Croffle Queen by.Vcado dapat diterima bagi semua kalangan. Dengan mutu yang dikenal baik dengan penyajian yang selalu fresh, dibuat ketika order membuat makanan ini masih hangat saat ditangan customer yang menambah kenikmatan serta harga yang tidak terlalu mahal menjadi keunggulan Croffle yang dihasilkan dalam usaha ini.

Pada awal membuka usaha ini hanya diawali dengan menciptakan satu jenis produk saja berupa roti khas korea yaitu croffle dengan melakukan

perkembangan usaha croffle ini telah menghadirkan menu variasi cemilan khas korea lainnya yaitu Bungeoppang, makanan khas korea ini merupakan roti yang berbentuk ikan dengan isian kacang merah dan cream vanilla didalamnya, namun pemilik memodifikasi varian dari bungeoppang tersebut dengan menambahkan berbagai pilihan rasa lainnya, seperti choco crunchy, tiramisu crunchy, greentea crunchy, strawberry dan blueberry jam mengingat dengan lidah anak-anak yang tidak terlalu suka dengan rasa ciri khas dari kacang merah, namun pemilik juga tidak menghilangkan ciri khas rasa kacang merah, agar target pasar remaja dan orang dewasa dapat merasakan cita rasa original dari bungeoppang tersebut.

Saat ini usaha Croffle Queen by Vcado telah membuka 2 cabang, yang pertama berlokasi di pintu masuk Kawasan Wisata Kuliner Pasar Lama Tangerang hanya , dan cabang yang kedua berlokasi di Alun-Alun Ahmad Yani Kota Tangerang.

### **2.1.1 Visi Dan Misi UMKM Croffle Queen by.Vcado**

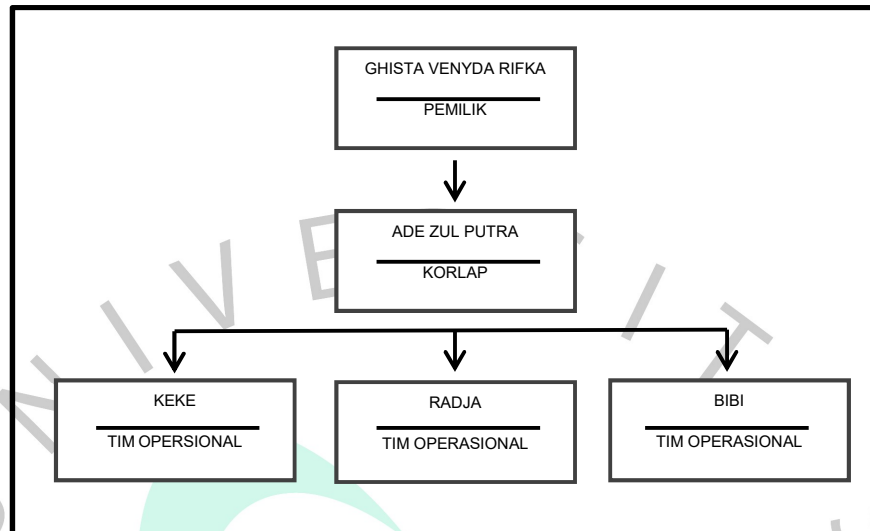
#### **Visi UMKM Croffle Queen by.Vcado**

Menjadikan UMKM Vcado sebagai outlet makanan khas korea yang unggul yang memiliki rasa dan kualitas produk yang terbaik

#### **Misi UMKM Croffle Queen by.Vcado**

1. Meningkatkan mutu dan kualitas terhadap produk dan proses pelayanan yang diberikan kepada pelanggan.
2. Memperkenalkan produk UMKM Vcado kepada berbagai masyarakat baik dalam daerah maupun diluar daerah.
3. Tetap menggunakan bahan baku yang konsisten agar menjaga tingkat kualitas dari produk yang akan dipasarkan.

## 2.2 Struktur Organisasi



**Gambar 2 Struktur Organisasi Croffle Queen by.Vcado**

Suatu Organisasi atau perusahaan pada umumnya memiliki struktur organisasi, dalam gambaran struktur organisasi menjelaskan tugas serta tanggung jawab yang dimiliki dari setiap anggota dalam suatu organisasi atau perusahaan dalam melakukan kewajibannya terhadap organisasi. Fungsi dari struktur organisasi itu sendiri adalah untuk mempermudah alur pekerjaan di suatu perusahaan atau organisasi, jalur ini menjelaskan mengenai hubungan antara beberapa anggota yang terdapat dalam organisasi tersebut, hingga dapat membuat pekerjaan menjadi lebih efektif dan mudah.

Organisasi UMKM Croffle Queen by.Vcado dipimpin oleh pemilik usaha sendiri, dan dibantu oleh koordinator lapangan secara langsung dalam memimpin dan mengatur jalannya suatu usaha, berikut beberapa tugas serta tanggung jawab yang dipegang oleh setiap anggota usaha pada UMKM Croffle Queen by.Vcado, diantaranya adalah :

### 1. Pemilik

Pemilik merupakan salah satu orang penting dalam organisasi karena pemilik merupakan seseorang yang mendirikan usaha, tugas serta tanggung jawab sebagai Pemilik adalah sebagai berikut :

- a. Menentukan serta mengambil keputusan untuk melakukan langkah awal pengambilan keputusan yang berhubungan dengan kegiatan usaha
- b. Menerima laporan penjualan harian dari tim operasional
- c. Mencatat seluruh laporan keuangan
- d. Menerima laporan stok bahan baku
- e. Melakukan pemesanan bahan baku
- f. Melakukan pemesanan peralatan
- g. Melakukan evaluasi mingguan kepada tim operasional
- h. Memberikan pengarahan kepada seluruh tim agar tingkat produktivitas dapat meningkat dan mencapai target sesuai dengan target yang telah ditentukan.

## 2. Koordinator Lapangan

Koordinator Lapangan merupakan orang yang membantu pemilik untuk memberi arahan dan mengawasi operasional, dengan rincian tugas serta tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Membantu pemilik atau pimpinan dalam mengkoordinir serta mengarahkan dan mengawasi dalam kegiatan operasional usaha.
- b. Memegang tanggung jawab atas segala kerja tim operasional di lapangan sesuai dengan arahan dari pemilik usaha.
- c. Mengawasi dan membuat laporan mengenai ketersediaan bahan baku di lapangan.
- d. Mengubah bahan baku menjadi adonan untuk membuat croffle dan bungoeppang.
- e. Serta mendistribusikan bahan adonan untuk dibuat oleh tim operasional hingga siap untuk dipasarkan.

## 3. Tim operasional

Tim operasional merupakan tim yang mengerjakan bagian lapangan mulai dari menyiapkan peralatan dan bahan baku hingga terjual dengan rincian tugas serta tanggung jawab sebagai berikut :

- a. Melakukan pengecekan dan pemeliharaan pada peralatan-peralatan dan bahan baku secara berkala dalam upaya menjaga kualitas produk.
- b. Menyiapkan peralatan dan bahan adonan
- c. Melakukan service pelayanan kepada customer (seperti menjelaskan product knowledge, menanyakan keinginan customer, menawarkan produk pada customer)
- d. Mengubah bahan adonan menjadi croffle dan bungeoppang berbagai rasa yang siap dipasarkan
- e. Menyiapkan topping berbagai rasa untuk dijual
- f. Melakukan packing
- g. Mencatat dan menghitung transaksi penjualan harian

### **2.3 Kegiatan Umum Perusahaan**

Wirausaha Croffle Queen by Vcado merupakan wirausaha yang bergerak dibidang pengolahan makanan korea berupa roti khas korea yaitu croffle dan bungeoppang, dalam aktivitasnya usaha ini memproduksi, memasarkan dan menjual Croffle dan Bungeoppang kepada konsumen, usaha ini memulai jam kerja untuk melakukan penjualan baik secara langsung maupun online kepada konsumen setiap hari, mulai dari hari senin sampai dengan hari jumat dengan jam operasional mulai dari jam 16.00 WIB hingga sampai pukul 22.00 WIB, dan pada hari Sabtu sampai dengan hari Minggu dengan jam operasional mulai pukul 14.30 WIB hingga sampai dengan pukul 23.00 WIB. Kegiatan operasional setiap hari yang dilakukan yaitu :

- Menyiapkan bahan baku dan peralatan  
Bahan baku merupakan bahan utama dari pembuatan produk, sedangkan peralatan adalah alat yang digunakan untuk menunjang jalannya suatu usaha, sebelum memulai operasional outlet menyiapkan bahan baku yang digunakan, dan memastikan bahan dan peralatan sudah siap untuk digunakan.
- Membuat dan menyiapkan adonan

Setelah memastikan bahan baku dan peralatan siap digunakan, selanjutnya mengolah bahan baku yang telah ada menjadi adonan yang siap untuk dimasak, sehingga ketika konsumen melakukan pemesanan produk tidak terlalu lama untuk menyajikannya, namun tetap dalam keadaan *fresh*.

- Menata semua topping dan `mendisplay produk yang akan dijual  
Pada produk croffle banyak menggunakan berbagai pilihan topping, sehingga untuk mempermudah melakukan pelayanan topping di display sesuai dengan pilihan variasi rasa yang tersedia, dan display ini juga dilakukan untuk lebih menarik minat konsumen terhadap produk yang kita jual.
- Melakukan greeting dan menjelaskan produk kepada customer  
Saat ada customer atau pelanggan kita memberikan sedikit sambutan atau sapaan hal ini dilakukan agar pelanggan yang datang lebih merasa nyaman berbelanja di toko kita, sehingga kemungkinan besar akan melakukan pembelian kembali disuatu hari nanti dan kita dapat menanyakan apa yang dibutuhkan atau diinginkan pelanggan terhadap produk yang kita pasarkan, serta menjelaskan produk apa saja yang tersedia di tempat kita.
- Menawarkan produk lain pada customer  
Setelah customer melakukan pemesanan terhadap produk kita, kita dapat memberikan tawaran lain mengenai produk yang tersedia atau produk baru yang sedang melakukan promosi potongan harga atau bonus dengan minimal pembelian produk lainnya.
- Menyiapkan pesanan sesuai yang dipesan customer  
Setelah pesanan yang diterima dari customer dan melakukan transaksi pembayaran selanjutnya melakukan proses penyiapan dengan memasak produk yang telah di pesan oleh customer, dan memastikan semua produk yang akan diterima oleh customer lengkap sesuai dengan pesanan yang telah dibuat.
- Menghitung penjualan harian

Setelah melakukan berbagai aktivitas diatas selama jam operasional, kemudian sebelum melakukan *closing*, dilakukan kegiatan aktivitas menghitung penjualan harian, apakah jumlah produk yang terjual dan dana yang masuk sesuai dengan catatan selama jam operasional tersebut.

- Membersihkan dan merapihkan peralatan setelah jam tutup operasional  
Setelah semua proses persiapan produk hingga terjual kepada customer selanjutnya adalah membersihkan peralatan masak atau peralatan lain yang telah digunakan kemudian merapihkan kembali topping dan bahan baku kemudian disimpan pada tempatnya agar tetap menjaga kualitas dari bahan baku dan topping yang akan digunakan dalam pembuatan produk.

Customer dapat membeli secara langsung maupun melalui aplikasi ojek online atau pemesanan melalui whatsapp untuk produk yang tersedia pada Croffle Queen by.Vcado, customer juga dapat melakukan jumlah pesanan banyak untuk acara (seperti Weeding, Birthdayparty, Syukuran, Dll) dengan rentang waktu maksimal H-7 sebelum acara tersebut.