

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI

2.1 Sejarah Perusahaan



Gambar 2. 1 Logo Pizza Marzano Indonesia

Sumber: <https://www.pizzamarzano.co.id/>

Bermula dari orang Inggris, Peter Boizot yang merupakan seorang yang mengimpor oven dari Italia dan membuka Pizza Express pertama di Soho, London. Restoran ini terinspirasi dari Italia yang selama perjalanannya, Peter suka menonton Pizzaiol (koki pizza) dengan kemeja bergaris hitam dan putih. Saus tomat yang dimiliki juga secara khusus dibuat oleh keluarga Greci dekat Parma, Italia sejak tahun 1965 hingga saat ini.

Pizza Express adalah sebuah merek restoran yang berfokus pada hidangan Italia, terutama pizza. Perusahaan ini didirikan pada tahun 1965 di Italia oleh Peter Boizot. Sejak itu, merek ini telah berkembang dan memiliki cabang di berbagai negara di seluruh dunia. Pizza Express menawarkan berbagai jenis pizza dengan berbagai topping dan saus Italia otentik, serta menyajikan hidangan pasta, hidangan pembuka, dan hidangan penutup Italia lainnya.

Pizza Express kemudian membuka cabang di Indonesia dan merubah namanya menjadi Pizza Marzano Indonesia. Arti logo dari Pizza Marzano Indonesia dan Pizza Express berasal dari tomat Marzano yang dipotong menjadi dua bagian sehingga menciptakan visual yang cantik, sehingga dijadikan lambang oleh Peter Biozot. Pizza Marzano Indonesia memiliki tujuan utama yaitu untuk menyediakan pengalaman kuliner Italia yang autentik dan berkualitas tinggi kepada pelanggan. Restoran ini ingin menjadi pilihan utama bagi mereka yang mencari hidangan pizza dengan rasa yang otentik dan bahan-bahan segar.

Restoran ini tersebar luas di beberapa wilayah di Indonesia, diantaranya Jakarta, Tangerang, Bogor, dan Jogjakarta.

Untuk dapat menjaga kualitas perusahaan, Pizza Marzano Indonesia memiliki tujuan untuk dapat tetap bersaing di bidangnya dan tetap terus menambah tokonya supaya dapat lebih dikenal oleh para pelanggan.

Restoran Pizza Marzano Indonesia berkomitmen untuk menyajikan hidangan dengan kualitas terbaik. Mereka menggunakan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi untuk menciptakan hidangan pizza yang lezat dan autentik. Restoran ini pun terus berusaha untuk menghadirkan inovasi dalam menu mereka. Mereka menggabungkan cita rasa tradisional Italia dengan sentuhan modern, memberikan variasi yang menarik bagi pelanggan mereka. Untuk pelanggan yang berada di Indonesia, Pizza Marzano juga memiliki beberapa menu yang diadaptasi dari makanan khas Indonesia pada perayaan hari besar, seperti pada Hari Raya Idulfitri Pizza Marzano Indonesia mengeluarkan menu khas Lebaran yang diadaptasi dengan sentuhan Italia. Seperti Lasagna Rendang, Pannacota Pandan, Calzone Kayu Bakar, dan masih banyak lagi.

Restoran Pizza Marzano Indonesia mengutamakan pelayanan pelanggan yang ramah dan profesional. Mereka berupaya memastikan pelanggan merasa puas dengan pengalaman makan di Pizza Marzano Indonesia dengan selalu ramah kepada semua pelanggannya.

Pizza Marzano Indonesia terus berkembang dan membuka cabang baru di berbagai lokasi. Dengan melakukan ekspansi, mereka dapat menjangkau lebih banyak pelanggan dan memperluas cakupan mereka di pasar kuliner Indonesia. Yang dimana dalam waktu dekat kabarnya akan membuka cabang baru di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Restoran ini juga memiliki tujuan untuk memperoleh penghargaan dan pengakuan dalam industri makanan. Mereka berupaya untuk terus meningkatkan kualitas layanan dan makanan mereka sehingga dapat diakui sebagai salah satu restoran pizza terbaik di Indonesia.

Melalui tujuan-tujuan ini, Restoran Pizza Marzano Indonesia berharap dapat membangun citra yang kuat dan menjadi pilihan utama bagi para pecinta pizza di Indonesia.

2.1.1 Waktu Berdiri dan Visi Misi Perusahaan

Pizza Marzano juga memiliki visi dan misi untuk dapat menjalani bisnisnya dengan baik, diantaranya sebagai berikut:

Visi Pizza Marzano Indonesia:

Menjadi restoran pizza terkemuka dan pilihan utama bagi pecinta kuliner Italia di Indonesia, dengan memberikan pengalaman makan yang autentik, berkualitas tinggi, dan inovatif.

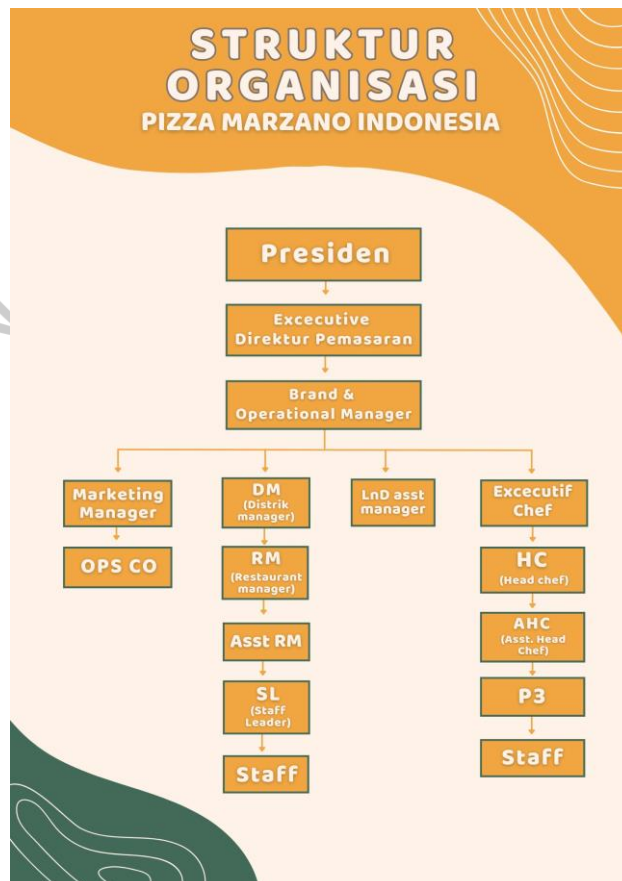
Misi Pizza Marzano Indonesia:

1. Menyajikan Hidangan Italia yang Autentik: Restoran Pizza Marzano Indonesia berkomitmen untuk menyediakan hidangan pizza dan masakan Italia dengan rasa yang autentik. Mereka menggunakan bahan-bahan segar, bumbu-bumbu tradisional, dan teknik memasak yang sesuai untuk menciptakan pengalaman kuliner yang autentik.
2. Menjaga Kualitas dan Konsistensi: Restoran ini memprioritaskan kualitas dalam setiap aspek bisnisnya, mulai dari bahan-bahan hingga layanan pelanggan. Mereka berusaha menjaga kualitas dan konsistensi hidangan mereka di setiap cabang restoran.
3. Mengutamakan Kepuasan Pelanggan: Pelanggan adalah fokus utama Pizza Marzano Indonesia. Mereka berkomitmen untuk memberikan pelayanan pelanggan yang ramah, profesional, dan responsif. Restoran ini selalu berusaha memenuhi kebutuhan dan harapan pelanggan serta mendengarkan masukan dan umpan balik mereka.
4. Menghadirkan Inovasi dalam Menu: Restoran Pizza Marzano Indonesia terus berinovasi dalam menu mereka. Mereka menciptakan variasi baru dengan menggabungkan cita rasa tradisional Italia dengan sentuhan modern. Inovasi menu ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kuliner yang menarik dan memenuhi selera pelanggan yang beragam.
5. Berkontribusi pada Komunitas Lokal: Restoran ini aktif dalam berkontribusi pada komunitas lokal di Indonesia. Mereka berusaha untuk berpartisipasi dalam kegiatan sosial dan mendukung keberlanjutan lingkungan melalui praktik bisnis yang bertanggung jawab.

Dengan visi dan misi ini, Pizza Marzano Indonesia berupaya untuk menjadi pemimpin dalam industri restoran pizza di Indonesia dan memberikan pengalaman makan yang luar biasa kepada pelanggan mereka.

Pizza Marzano melakukan training secara berkala untuk para karyawannya supaya dapat menghasilkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki kualitas baik dalam bidangnya.

2.2 Struktur Organisasi



Gambar 2. 2 Struktur Organisasi Pizza Marzano Indonesia

Sumber: Pengamatan Pribadi Selama Melaksanakan Kerja Profesi

1. Presiden

Sebagai Presiden perusahaan, peran dan tugasnya melibatkan berbagai aspek penting dalam pengelolaan dan pengembangan perusahaan, menetapkan kebijakan perusahaan, menetapkan visi dan misi dan tujuan perusahaan secara kekeluruhan, serta memimpin rapat rutin dengan para pemimpin perusahaan.

2. Eksekutif direktur pemasaran

Merencanakan, mengkoordinasikan serta melaksanakan strategi pemasaran, menetapkan target pasar, mengembangkan strategi pemasaran yang efektif dan efisien, mencapai target dan menciptakan citra *brand*.

3. Brand dan Oeperational Manager

Mengembangkan, mempromosikan, dan memelihara citra merek suatu perusahaan serta mengelola operasi perusahaan secara keseluruhan. Serta membangun hubungan dengan *klien*, investor, dan mitra bisnis.

4. *Marketing Manager*

Mengembangkan dan melaksanakan strategi pemasaran perusahaan agar target perusahaan tercapai, menyiapkan data prospek pelanggan, menyiapkan planning penawaran, promosi produk atau jasa, membuat laporan berdasarkan analisis dari hasil kampanye, menyusun, menganalisis, mengatur, dan mengevaluasi manajemen pemasaran, penjualan, dan promosi, serta memimpin dan bertanggung jawab terhadap seluruh proses kegiatan marketing.

5. OPS CO

Membantu mengembangkan anggaran operasional dan modal perusahaan, memantau serta mengendalikan pengeluaran agar sesuai anggaran yang telah ditetapkan, menyiapkan laporan berdasarkan analisis dari hasil kampanye, serta mengelola operasi perusahaan secara keseluruhan.

6. *District Manager*

Mengelola dan bertanggung jawab atas cabang perusahaan di suatu daerah atau distrik, mengawasi dan mengambil keputusan untuk cabang di area satu distrik, mengembangkan strategi bisnis dan mengawasi pelaksanaannya, serta mengambil keputusan strategis untuk perusahaan.

7. *Restaurant Manager*

Mengawasi keberlangsungan operasional restoran, melakukan wawancara *user* pada calon karyawan baru, membuat jadwal kerja supaya efektif dan efisien, mengelola keuangan perusahaan, mengelola stock makanan dan minuman restoran, mengatur dan mengawasi kebersihan di restoran.

8. *Staff Leader*

Memimpin dan mengkoordinasikan tim kerja supaya lebih efisien, memberikan arahan dan bimbingan kepada anggota tim, Mendelegasikan tugas dan tanggung jawab, mengembangkan keterampilan dan kemampuan anggota tim.

9. *Staff*

Menyiapkan meja makan dan area dine-in, melayani pelanggan sesuai dengan SOP yang berlaku, mencatat pesanan dan memastikan ketepatan pesanan, menyiapkan makanan dan minuman, mengatur dan mengawasi

kebersihan restoran, serta menguasai promosi yang sedang berjalan untuk diberitahu kepada pelanggan.

10. L&D Assistant Manager (*Learning and Development*)

Mengembangkan, mengimplementasikan, dan memelihara sistem pembelajaran dan pengembangan karyawan, bekerja dengan departemen lain untuk mengembangkan program pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan, membantu dalam merancang dan mengelola anggaran pelatihan, mengorganisir kegiatan pelatihan dan pengembangan karyawan, membantu dalam merekrut dan memilih *vendor* pelatihan, memonitor dan mengevaluasi efektivitas program pelatihan.

11. *Executive Chef*

Memimpin dan mengawasi seluruh operasi dapur, mengkreasikan menu, bermain dengan bahan-bahan makanan dan menciptakan sensasi rasa-rasa baru, mengawasi persiapan makanan dan memastikan kualitas makanan yang dihasilkan, Membuat rencana kerja tahunan, serta menghadiri rapat dengan kepala departemen lain.

12. *Head Chef*

Mengecek daftar pesanan barang ke gudang, mengawasi persiapan makanan dan memastikan kualitas makanan yang dihasilkan, membuat jadwal kerja karyawan, serta menjalankan tugas atau arahan dari *executive chef*.

13. *Assistant Head Chef (AHC)*

Membantu *Head Chef* dalam mengembangkan dan merancang menu, mengecek kesesuaian daftar pesanan barang ke gudang, mengatur dan mengawasi seluruh tugas-tugas *kitchen*, khususnya dalam proses memasak serta mengatur dan mengawasi kebersihan dapur.

14. P3 (*Junior assistant head chef*)

Turut membantu pekerjaan *Assistant Head Chef* supaya dapat berjalan dengan efektif dan efisien, dan diharapkan dapat belajar sehingga dapat menciptakan jiwa pemimpin dalam dirinya.

2.3 Kegiatan Umum Perusahaan

Pizza Marzano Indonesia adalah waralaba restoran cepat saji yang menyajikan pizza dengan cita rasa Italia. Berikut ini beberapa kegiatan umum yang dilakukan oleh Pizza Marzano Indonesia:

1. Penyediaan Makanan

Pizza Marzano Indonesia menyajikan berbagai jenis pizza dengan beragam pilihan topping. Mereka juga menawarkan hidangan pasta, salad, hidangan sampingan, dan minuman seperti soda dan jus.

2. Restoran

Pizza Marzano Indonesia memiliki beberapa cabang restoran di berbagai kota di Indonesia. Mereka menyediakan lingkungan yang nyaman dan santai bagi pelanggan untuk menikmati makanan mereka di tempat.

3. Pengiriman

Pizza Marzano Indonesia juga menyediakan layanan pengiriman untuk pelanggan yang ingin menikmati pizza mereka di rumah atau kantor. Pelanggan dapat memesan melalui telepon atau melalui *platform* pemesanan *online*.

4. Pemesanan *Online*

Pizza Marzano Indonesia memiliki *platform* pemesanan *online* di mana pelanggan dapat memesan makanan mereka secara praktis melalui situs web atau aplikasi seluler. Pelanggan dapat memilih menu, menyesuaikan *topping*, dan mengatur pengiriman atau pengambilan sendiri.

5. Penawaran Promosi

Seperti banyak restoran lainnya, Pizza Marzano Indonesia juga mengadakan promosi dan diskon khusus untuk menarik pelanggan. Mereka dapat menawarkan paket kombo, diskon harga, atau hadiah gratis untuk meningkatkan daya tarik restoran mereka.

6. Kegiatan Sosial Media

Pizza Marzano Indonesia aktif di media sosial dan berinteraksi dengan pelanggan melalui *platform* seperti Instagram dan Facebook. Mereka membagikan konten terkait makanan, memberikan informasi tentang promosi terbaru, dan merespon pertanyaan atau komentar pelanggan.