BAB II
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Perusahaan

Mulai beroperasi pada tahun 2006 dengan melayani katering harian untuk pelanggan disekitar Karawang, tanpa harus ada suatu badan hukum. Karena ada permintaan yang lebih besar dari pabrik dengan jumlah porsi yang besar, maka pada tahun 2016 dibentuk suatu badan hukum PT. Boga Pangan Sentosa (PT. BPS). Sesuai dengan visi dan misi dari PT. BPS, perusahaan akan menjadi suatu perusahaan catering yang terkemuka di Indonesia dengan mengutamakan kualitas dengan cita rasa yang lezat dan higenis.

PT. BPS memiliki layanan yang dapat disesuaikan untuk berbagai jenis acara perusahaan atau pribadi. Mulai dari menyediakan sarapan, makan siang, dan makan malam, PT. BPS menawarkan seluruh penawaran termasuk layanan yang ramah dan profesional. Dalam hal melayani makan karyawan, dibutuhkan katering yang dapat percaya untuk melakukan pekerjaan dengan benar. PT. BPS menawarkan pilihan makanan yang disesuaikan yang dikirim atau disajikan dengan tepat waktu. Kebutuhan setiap bisnis dari pelanggan adalah unik dan memastikan semuanya terpenuhi. Kualitas adalah bahan pokok dalam setiap menu yang dibuat dan anggaran bisnis dari pelanggan akan disesuaikan. Hal ini berarti tenaga kerja yang lebih bahagia, sehat dan produktif demi meningkatkan produktifitas bisnis pelanggan akan menjadi perhatian PT. BPS dalam menyajikan hidangan menu setiap harinya dan memberikan pelayanan yang terbaik

2.2. Visi Perusahaan

Visi dari PT. BPS adalah menjadi perusahaan katering industri kelas dunia terbesar di Indonesia dengan memberikan pelayanan yang berkualitas dan berkelas dalam setiap hidangan yang disajikan serta higienis.

2.3. Misi Perusahaan

- Memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan secara konstan dan terus menerus meningkatkan kualitas dari kritik dan saran yang diberikan pelanggan,
- Memberikan kualitas dan cita rasa yang berkelas dan konsiten.
- Komitmen pada hal kualitas, kebersihan dan waktu, terus berinovasi untuk memberikan pengalaman lebih pada pelanggan dalam dunia katering,
- Menjadi *partner* yang dapat memberikan solusi jika perusahaan membutuhkan pelayanan katering.

2.4. Nilai Prinsip Perusahaan

Perusahaan memiliki tiga nilai yang menjadi prinsip dalam pengembangan bisnis yaitu higienis, berkualitas, dan pelayanan. Dapur perusahaan dikelola secara higienis dan professional guna memastikan keamanan pekerja dan kesehatan makanan. Selain itu, kualitas bahan makanan yang terjamin dan harga terjangkau. PT. BPS tetap menjaga kualitas agar cita rasa makanan tetap konsisten. Memberikan pelayanan yang terbaik dan menerima semua kritik dan masukan dari pelanggan untuk menjadi masukan bagi pengembangan perusahaan

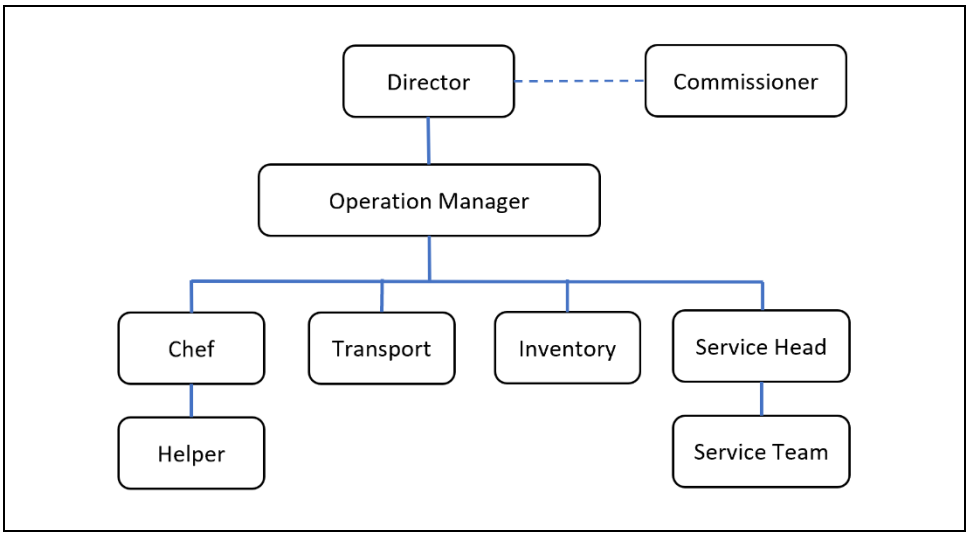
2.5. Logo Perusahaan

PT. BPS memiliki logo yang sederhana dan mudah diingat oleh pelanggan. Logo mencerminkan arti yang sangat penting dan menjadi *brand* yang harus terus dikembangkan. Pada logo BPS terdapat warna merah yang melambangkan berani untuk melangkah maju dan terus berinovasi untuk mencapai visi yang dirancang. Tulisan BPS pada logo melambangkan singkatan dari Boga Pangan Sentosa.

Gambar 2.5.1 Logo Perusahaan

2.6. Struktur Organisasi Perusahaan

Suatu organisasi membutuhkan suatu struktur agar semua dapat berlangsung dengan lancar dan jelas. Tugas yang dikerjakan setiap divisi dan pertanggung-jawaban setiap divisi kepada atasan. PT. BPS memiliki struktur organisasi yang sederhana karena tidak memiliki banyak tingkatan.



Gambar 2.6.1 Struktur Perusahaan

2.7. Tugas dan Tanggung Jawab

Struktur organisasi yang dimiliki oleh PT. BPS terbagi atas beberapa bagian yang memiliki fungsinya masing-masing. Berikut adalah penjelasan singkat tugas dan tanggung jawab dari masing-masing posisi divisi sebagai berikut:

- **Director**
  - Mengawasi dan mengarahkan jalannya perusahaan sesuai dengan visi dan misi.
  - Memantau kerja dari *operational manager*.

- **Commissioner**
  - Membantu director dalam pengembangan bisnis
  - Mengawasi jalannya perusahaan.
  - Memberikan arahan kepada director jika diperlukan.

- **Operational Manager**
  - Bertanggung jawab untuk memenuhi kebutuhan dari pelanggan.
  - Mengelola pemasukan dan pengeluaran perusahaan.

- **Chef dan Helper**
  - Bertanggung jawab memproduksi menu hidangan sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan.
  - Bertanggung jawab terhadap kepatuhan penggunaan standar resep.

- Bertanggung jawab terhadap hasil olahan menu.
- Membantu koki untuk mempersiapkan bahan dan peralatan.

- **Transport**
  - Mengantar makanan sampai ke tujuan.
  - Memastikan kendaraan siap untuk beroperasi.
  - Membuat laporan dan evaluasi terhadap aktivitas perjalanan.

- **Inventory**
  - Memonitor dan mengelola proses pemenuhan order secara berkala.
  - Bertanggung jawab dengan jumlah persediaan barang.
  - Mengontrol masuk dan keluarnya barang dari gudang persediaan.

- **Service**
  - Melayani pelanggan dengan ramah.
  - Memberikan pelayanan dengan cepat.

2.8. Produk Perusahaan

2.8.1. Katering Umum

PT. BPS berpengalaman pada layanan katering umum seperti pada perayaan khitanan, arisan, ulang tahun, dan perayaan lainnya. PT. BPS siap menyajikan hidangan terbaik dan layanan yang memuaskan. Beragam

pelanggan dengan berbagai perayaan kegiatan telah mempercayakan pada PT. BPS.

2.8.2. Katering Kantor

Beberapa perusahaan mengutamakan efisiensi waktu pada saat jam istirahat. Waktu yang terbuang dan rasa cater ketika harus pergi keluar kantor untuk makan siang bisa ditangani dengan berlangganan paket makan siang. Dengan latar belakang tersebut, PT. BPS menawarkan sebuah solusi kepada perusahaan dalam hal jasa catering dengan berbagai macam gaya makanan sesuai dengan selera pelanggan. PT. BPS siap melayani perusahaan dan menjadi mitra penyedia catering.

2.8.3. Katering Industri / Pabrik

Fenomena pada saat makan siang di kawasan industri, karyawan harus antri dan berdesakan sehingga tidak dapat menikmati menu makan siang. Hal ini tidak perlu terjadi apabila kebutuhan makan siang karyawan pabrik dipercayakan kepada pihak yang berpengalaman. PT. BPS siap memberikan solusi menu makan siang sesuai dengan kebutuhan pabrik dan perusahaan dengan karyawan dalam jumlah besar. Cara pengemasan pelayanan pada industri berbeda dari acara pribadi. Layanan catering yang diberikan kepada bisnis pelanggan dengan standar tinggi dan profesional. PT. BPS memelihara catatan layanan yang sangat baik, tim profesional dan terlatih untuk melayani semua jenis katering Industri.

2.9. Daftar Pelanggan Industri

Sejak tahun 2016, PT. BPS sudah resmi berbadan hukum, sebagian dari pelanggan industri besar adalah:

- PT. HM Sampoerna Tbk.
- PT. Philip Morris Indonesia
- PT. JTEKT Indonesia
- PT. Piolax Indonesia
- PT. Nici Indonesia
- PT. Yangtze Optical Fibre Indonesia (PT. YOFI)
- PT. Essence Indonesia (PT. IFF)
- PT. Tsuruta Indonesia
- PT. Furukawa Automotive Systems Indonesia (PT. FASI)
- PT. Surya Rengo Containers (PT. SRC)
- PT. Hiruta Kogyo Indonesia
- PT. Marugo Rubber Indonesia