

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Tentang Perusahaan

Didirikan pada tanggal 17 Agustus 2020, PT. Nengcook Kuliner Cantika menjadi sebuah perusahaan industri makanan yang cukup besar dalam kurun waktu yang singkat.

Dari sebuah perusahaan yang terdiri dari 10 orang, sekarang PT. Nengcook Kuliner Cantika telah terdiri dari 60 karyawan tetap. PT. Nengcook Kuliner Cantika berdiri ditengah masa pandemi yang tujuannya selain untuk melayani masyarakat luas dengan makanan yang akan mengingatkan pada nusantara, PT. Nengcook Kuliner Cantika ingin menciptakan lapangan kerja yang cukup bagi masyarakat ditengah masa pandemi.

Dengan pertumbuhan teknologi yang cepat dan naik turunnya penjualan ditengah masa pandemi, perusahaan berusaha untuk tetap maju dan optimis dengan menggunakan teknologi / alat yang tersedia sebagai wadah untuk memajukan perusahaan.

2.2 Logo Perusahaan dan Makna



Gambar 2.1. Logo Perusahaan

Gambar 2.1 merupakan logo dari PT. Nengcook Kuliner Cantika. Nama Nengcook berasal dari 2 suku bahasa yang berbeda. Yang pertama adalah neng yang berasal dari bahasa Sunda yang berarti panggilan kepada anak perempuan. Kata neng dipilih karena salah satu staff kunci yang berada pada perusahaan adalah seorang wanita yang berasal dari adat Sunda, yang mewakilkan unsur tradisional untuk perusahaan. Yang kedua adalah *cook* yang berasal dari bahasa Inggris yang berarti memasak, yang mewakilkan bahwa masakan yang dibuat mampu untuk bersaing dengan masakan-masakan yang berasal dari luar negeri.

- Gambar Panci Menyala

Gambar panci menyala pada logo PT. Nengcook Kuliner Cantika melambangkan bahwa Nengcook sebagai perusahaan industri makanan siap untuk

menyajikan santapan untuk masyarakat luas, selain itu untuk melambangkan bahwa Nengcook selalu menghadirkan sajian yang *fresh*.

- Logotype Bold

Tulisan yang di *bold* merepresentasikan bahwa Nengcook memiliki cita rasa yang kuat dan mencolok.

- Warna Hijau dan Emas

Warna Hijau dipilih sebagai warna dasar untuk melambangkan bahan-bahan dasar yang digunakan oleh Nengcook untuk menghadirkan suatu masakan berasal dari bahan-bahan yang tradisional. Sedangkan, warna emas digunakan untuk melambangkan kekayaan rempah cita rasa yang dimiliki oleh Nengcook.

2.3 Visi dan Misi Perusahaan

Untuk menjadi perusahaan yang bisa terus berkembang dan menjadi yang terbaik dalam persaingan industri makanan PT. Nengcook Kuliner Cantika mempunyai visi dan misi sebagai berikut :

Visi

PT. Nengcook Kuliner Cantika bertujuan untuk melestarikan budaya kuliner Indonesia, mengakselerasi popularitas rasa otentik masakan Indonesia dari generasi ke generasi, dan menyediakan produk kuliner nusantara terbaik yang fleksibel dan sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Misi

Untuk mewujudkan visi yang besar, PT. Nengcook Kuliner Cantika memiliki beberapa misi yang harus ditempuh diantaranya :

- 1) Memberikan kemudahan dalam melayani kebutuhan pokok yaitu pangan, yang dikemas secara praktis dan tradisional namun dipamerkan dengan kesan modern;
- 2) Melestarikan rasa asli masakan Indonesia yang kaya dan berbudaya;
- 3) Menciptakan lapangan pekerjaan bagi para tenaga kerja yang kompeten;
- 4) Membangun semangat *enterprenuer* / berwirausaha bagi generasi muda Indonesia;
- 5) Membangun kemandirian wirausaha dalam menghadapi tantangan global; dan
- 6) Terciptanya ekonomi bersama yang mandiri dan kokoh menghadapi masa pandemi.

2.4 Budaya Kerja dan Filosofi Perusahaan

PT. Nengcook Kuliner Cantika memiliki budaya kerja yang digunakan sebagai panduan dalam bekerja diantaranya adalah *Team Work, Inovative, Learning by Doing*, dan *Efficient* .

- *Team work*

PT.Nengcook Kuliner Cantika sangat mengandalkan kerja tim / *team work* dalam melakukan pekerjaan sehari-hari. Hal ini tidak luput dari banyaknya jobdesc dan divisi yang saling bergantung satu sama lainnya demi mendapatkan *costumer satisfaction*.

- *Innovative*

Staff PT. Nengcook Kuliner Cantika dituntut untuk selalu melakukan hal yang inovatif, supaya bisa terus mengembangkan dan memajukan perusahaan dengan cara yang terbaik.

- *Learning by Doing*

Untuk menambah pengalaman setiap staffnya, PT. Nengcook Kuliner Cantika menerapkan budaya kerja *learning by doing*. Selain untuk menambah pengalaman, penerapan budaya kerja ini adalah untuk belajar dari hal-hal yang sudah terjadi.

- *Efficient*

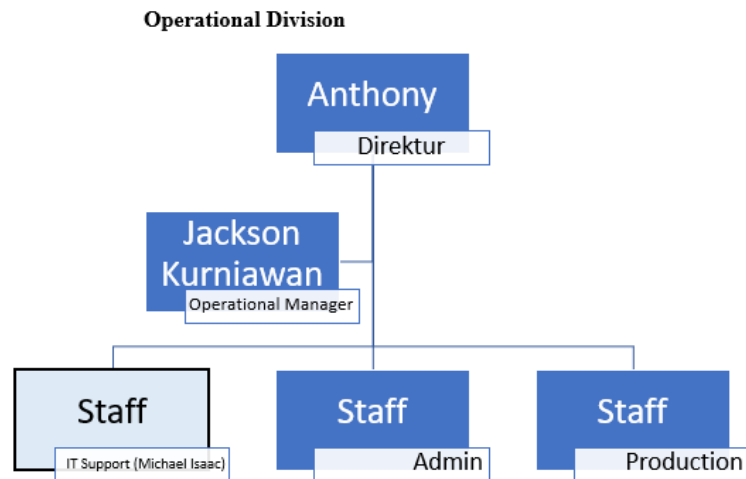
Jadwal padat yang dimiliki oleh PT. Nengcook Kuliner Cantika, menuntut semua staff untuk bekerja secara efisien. Hal ini wajib dilaksanakan oleh semua staff, karena tanpa adanya efisiensi yang maksimal hal-hal yang sudah direncanakan bisa jadi terhambat.

2.5 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi yang baik sangat diperlukan dalam suatu perusahaan, semakin besar perusahaan semakin kompleks organisasinya. Secara umum dapat dikatakan, struktur organisasi merupakan suatu gambaran secara skematis yang menjelaskan tentang hubungan kerja, pembagian kerja, serta tanggung jawab dan wewenang dalam mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan semula.

Gambar 2.2 akan menjelaskan struktur organisasi yang terdapat di PT. Nengcook Kuliner Cantika.

Organization Structure



Gambar 2.2. Struktur Organisasi Perusahaan

2.6 Hasil Kerja Perusahaan

Di bawah ini merupakan produk yang di jual oleh PT. Nengcook Kuliner Cantika saat ini.

Adapun produk yang dihasilkan oleh PT. Nengcook Kuliner Cantika adalah

:

1. Paket Makanan berupa makanan siap saji yang bisa dinikmati melalui *dine-in* ataupun *delivery*.
2. Merchandise yang bisa dibeli melalui gerai Nengcook yang ada ataupun melalui pesanan.
3. Paket Hampers yang bisa dipesan untuk acara-acara tertentu.