

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Profil Perusahaan

2.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Kata Oma (Unisnack Citarasa Abadi) merupakan brand camilan Telur Gabus yang berada dibawah naungan PT United Family Food (UNIFAM). Perjalanan Kata Oma Telur Gabus dimulai pada tahun 1980 saat ada seorang Oma yang gemar membuat camilan dirumah khusus untuk dikonsumsi anak cucunya karena sulit mencari camilan yang aman dan higienis. Dan pada tahun 2016 permintaan Telur Gabus buatan Oma sangat tinggi yang akhirnya membuat putri bungsu Oma memutuskan untuk menjual produk Telur Gabus ini dengan nama Telur Gabus CooCok, Dan pada tanggal 22 Desember 2018, bisnis camilan Telur Gabus ini dilanjutkan oleh putri bungsu Oma dengan 2 rekannya dan memutuskan untuk diproduksi dalam skala yang lebih besar dengan nama baru yaitu Kata Oma.



Gambar 2.1 Logo Kata Oma

Sumber: Data Perusahaan, 2022

Logo Kata Oma terdiri dari ilustrasi Oma disebelah kanan dan tulisan Kata Oma disebelah kiri yang didasari warna kuning muda.

Sebagai warna identitas, warna kuning muda memiliki makna kebahagiaan & kehangatan yang sejalan dengan tujuan & nilai yang ditawarkan oleh Kata Oma.

Tujuan yang dibawa oleh Kata Oma adalah mampu mendekatkan dan menghangatkan relasi keluarga melalui camilan telur gabus yang asli & alami karena aman untuk dikonsumsi seluruh anggota keluarga. Kata Oma juga ingin membantu para ibu penjaga keluarga dalam memberikan camilan terbaik untuk keluarga, khususnya anak. Kata Oma melihat bahwa diluar sana banyak sekali ibu yang khawatir dengan camilan yang dikonsumsi anaknya & ingin memberikan yang terbaik, namun tenaga & waktu para ibu dibatasi oleh pekerjaan rumah atau urusan lainnya. Oleh karena itu Kata Oma hadir sebagai camilan telur gabus yang aman untuk dikonsumsi karena tidak menggunakan tambahan MSG, pengawet serta *gluten free*. Dengan begitu para ibu dapat memberikan anaknya camilan dengan tenang. Kata Oma ingin sosok Oma hadir dan memberikan ketenangan bagi para ibu untuk urusan camilan.



Gambar 2.2 Kata Oma Mengeluarkan 2 Varian Baru

Sumber: Data Perusahaan, 2022

Pada awalnya Kata Oma Telur gabus hanya tersedia 2 varian yaitu Gula Aren dan Keju Cheddar. Hingga pada tahun 2020 tepatnya saat Hari Kemerdekaan, Kata Oma menambah 2 variant baru dengan membawa tema Rasa Otentik Indonesia yaitu Kata Oma Balado Padang & Kata Oma Telur Asin yang merepresentasikan balado dari Padang dan telur asin dari Brebes.



Gambar 2.3 Kata Oma Hadir dengan 4 Varian

Sumber: Data Perusahaan, 2022

Seiring perjalanannya dari tahun 2018, Kata Oma mendapatkan banyak apresiasi dan permintaan yang meningkat pesat dari tahun ke tahun. Hal ini dapat dilihat dari pencapaian Kata Oma semenjak berdiri. Di tahun 2021 Kata Oma berhasil memasarkan Kata Oma ke lebih dari 1.000 *reseller* diseluruh Indonesia, lebih dari 30.000 saluran *modern trade*, berhasil meningkatkan penjualan hingga 300% & memulai pasar *export* ke beberapa negara seperti Amerika, Australia, China, Filipina, Kamboja dan Taiwan.



Gambar 2.4 Kata Oma Tersedia di Indomaret

Sumber: Data Perusahaan, 2022

Di tahun yang sama Kata Oma juga berhasil untuk masuk ke Indomaret, Alfamart, Family Mart & Superindo. Kata Oma terpilih menjadi salah satu dari 3 camilan tradisional paling banyak diminati di Indomaret & salah satu dari 10 camilan tradisional paling banyak diminati di Alfamart. Sampai saat ini, Kata Oma Telur Gabus sudah tersedia diseluruh Indonesia melalui jaringan Indomaret & Alfamart, berbagai *minimarket* dan *supermarket*, *e-commerce* seperti Tokopedia, Shopee, BliBli & secara aktif menggunakan *social media* untuk memasarkan produknya.



Gambar 2.5 Kata Oma Tersedia Diberbagai Supermarket

Sumber: Data Perusahaan, 2022

2.1.2 Kegiatan Usaha

Sampai saat ini Unisnack Citarasa Abadi baru mengeluarkan 1 jenis camilan yaitu telur gabus dengan nama Kata Oma. Kata Oma Telur Gabus memiliki tekstur yang renyah dan berbeda dengan telur gabus kiloan karena dibuat dari bahan asli dan alami serta tidak menggunakan tambahan pengawet, tambahan MSG dan *gluten free* sehingga aman untuk dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga. Proses pembuatan Kata Oma Telur Gabus melalui *quality control* yang ketat serta higienis. Kata Oma Telur Gabus juga telah dinyatakan 100% Halal oleh MUI dan disahkan oleh Kementerian Pariwisata Indonesia sebagai camilan tradisional khas Indonesia. Kata Oma Telur Gabus sendiri terdiri dari 4 macam varian yaitu sebagai berikut.



Gambar 2.6 Varian Kata Oma Telur Gabus

Sumber: Data Perusahaan, 2022

1. Kata Oma Gula Aren

Rasa manis alami dari Kata Oma Gula Aren berasal dari 100% gula aren asli tanpa tambahan gula lain atau pemanis buatan. Belakangan ini gula aren sendiri sedang populer digunakan oleh masyarakat ke dalam bahan dasar atau digunakan sebagai *topping* makanan & minuman. Selain rasa

manis, gula aren juga memiliki banyak sekali manfaat baik untuk tubuh, seperti menjadi sumber energi tambahan alami yang baik untuk tubuh, mampu meningkatkan imun tubuh, menjaga kesehatan tulang & system saraf, dapat membantu proses penyembuhan infeksi.

Disisi lain gula aren juga dinilai sebagai pemanis yang memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibanding jenis gula lain, jadi lebih aman untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes sekalipun. Dan karena gula aren berwarna coklat, maka jejak nutrisi yang didapat cenderung lebih banyak apabila dibandingkan dengan jenis gula yang berwarna terang seperti gula pasir atau gula bubuk yang berwarna kuning atau putih.

Hal ini disebabkan karena gula yang berwarna lebih terang biasanya telah melewati proses pemurnian yang sebenarnya kurang baik untuk kesehatan. Oleh karena itu gula yang berwarna lebih gelap seperti kecoklatan akan lebih disarankan karena mengandung lebih banyak zat yang bermanfaat bagi tubuh.



Gambar 2.7 Kata Oma Gula Aren
Sumber: Data Perusahaan, 2022

Kata Oma Gula Aren senantiasa hadir sebagai camilan yang menghindari penggunaan pemanis buatan karena sadar akan bahaya yang ditimbulkan. Penggunaan pemanis buatan diketahui dapat menyebabkan efek samping seperti migrain, sakit kepala, kejang, beresiko terhadap penyakit ginjal & diabetes, gigi berlubang, obesitas dan masih banyak lagi. Kata Oma Gula Aren hadir sebagai camilan telur gabus dengan rasa manis alami yang aman untuk dikonsumsi seluruh anggota keluarga.

2. Kata Oma Keju Cheddar

Rasa gurih alami dari Kata Oma Keju Cheddar berasal dari 100% keju cheddar Inggris asli tanpa tambahan penyedap atau MSG. Keju cheddar asal Inggris biasanya sering ditemukan pada makanan & kue. Keju cheddar sendiri memiliki manfaat yang sangat banyak karena tinggi kalsium dan secara keseluruhan dapat membantu menjaga kesehatan tubuh khususnya anak-anak. Karena keju adalah produk olahan dari susu, keju dapat menjaga kekuatan dan kesehatan tulang, serta mengandung banyak kandungan yang baik untuk tubuh seperti zinc, vitamin A, vitamin D, vitamin K dan protein.



Gambar 2.8 Kata Oma Keju Cheddar

Sumber: Data Perusahaan, 2022

Selain murni menggunakan keju cheddar, untuk rasa gurih alami yang didapat Kata Oma Keju Cheddar sama sekali tidak menggunakan tambahan MSG. Jadi rasa gurih tersebut didapat hanya dari keju saja. Kata Oma sadar akan bahaya yang ditimbulkan dari mengonsumsi MSG dalam camilan, seperti dapat meningkatkan resiko obesitas, dapat merusak fungsi pancreas dan kadar gula yang rendah, serta menyebabkan nyeri sekitar otot punggung, nyeri dada, sakit kepala, mual, jantung berdebar kencang bahkan hingga muntah. Kata Oma Keju Cheddar hadir sebagai camilan dengan citarasa keju cheddar asli yang gurih alami dan aman untuk dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga.

3. Kata Oma Balado Padang

Rasa pedas serta manis alami dari Kata Oma Balado Padang berasal dari 100% cabai asli untuk menciptakan citarasa balado padang asal Padang yang pas. Masakan pedas memang menjadi makanan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia, khususnya daerah Padang yang diketahui asal dari teknik memasak khas Minangkabau bernama Balado dengan menumis cabe yang sudah digiling dengan berbagai rempah & bumbu seperti bawang merah, bawang putih, jeruk nipis dan memadukannya dengan berbagai macam jenis makanan.

Terinspirasi dari citarasa balado dari Padang yang kuat, Kata Oma menghadirkan Kata Oma Balado Padang demi memenuhi minat masyarakat Indonesia yang tinggi akan masakan pedas. Masakan pedas sendiri memiliki manfaat untuk tubuh kita, seperti mampu menyehatkan pencernaan, mengurangi rasa gatal pada kulit, bakteri yang baik dapat mencegah peradangan, menurunkan resiko gangguan pada kesehatan mental, menurunkan berat badan, sebagai pengobatan herbal serta meningkatkan konsentrasi. Kata Oma Balado Padang hadir sebagai camilan telur gabus pedas yang aman untuk dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga.



Gambar 2.9 Kata Oma Balado Padang
Sumber: Data Perusahaan, 2022

4. Kata Oma Telur Asin

Rasa gurih alami dari Kata Oma Telur Asin berasal dari 100% bubuk telur asin asli untuk menciptakan citarasa telur asin asal Brebes yang pas. Masakan maupun camilan dengan citarasa telur asin sendiri akhir-akhir ini banyak diminati baik oleh masyarakat Indonesia maupun dunia. Di Indonesia telur asin sendiri menjadi identik dengan salah satu kota yaitu Brebes.

Telur asin pastinya memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan tubuh. Dengan memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan telur biasanya, telur asin dapat membantu dalam meningkatkan sel darah merah, memelihara kesehatan tulang serta mengurangi risiko terhadap penyakit tulang, mengandung vitamin E tinggi yang dapat berguna dalam merawat kulit & mengandung kalsium serta fosfor yang berguna untuk membangun kepadatan tulang dan gigi. Kata Oma menghadirkan camilan telur gabus yang aman untuk dikonsumsi seluruh anggota keluarga dan

pastinya dapat mengikuti kegemaran masyarakat terhadap camilan dengan citarasa telur asin.



Gambar 2.10 Kata Oma Telur Asin

Sumber: Data Perusahaan, 2022

2.1.3 Penghargaan

Di akhir tahun 2020, Kata Oma berhasil memenangkan penghargaan Best UMKM Award dari Brilianpreneur 2020. Acara tersebut diselenggarakan oleh Bank BRI dengan tujuan untuk mempersiapkan UMKM Indonesia selaku pelaku usaha agar lebih siap dalam memasuki pasar global. UMKM Expo(rt) Brilianpreneur 2020 ini diadakan langsung di Jakarta Convention Center dan disajikan kepada masyarakat luas secara online. Brilianpreneur 2020 menampilkan pameran serta *showcase* dari ratusan UMKM yang dikemas dengan sangat menarik dalam bentuk 3D Virtual Expo. Acara ini berlangsung dimulai tanggal 1 hingga 13 Desember 2020 dan situs Brilianpreneur berhasil dikunjungi oleh 116.628 orang dari berbagai negara dipenjurur dunia seperti Indonesia, China, Jepang, Amerika Serikat, Singapura, Australia, Inggris, Arab dan masih banyak lagi.

Kata Oma sendiri berhasil mendapatkan penghargaan tersebut dengan berhasil mencapai target dalam transaksi penjualan tertinggi, yaitu dengan total terjual 24.653 bungkus Kata Oma Telur Gabus yang mengalahkan 573 UMKM lainnya. Penjualan Kata Oma yang berhasil membawa kemenangan menjadi Best UMKM ini berhasil dicapai melalui berbagai *platform e-commerce* ternama di Indonesia seperti Tokopedia, BliBli, Lazada dan BukaLapak.



Gambar 2.11 Kata Oma Best UMKM Brilianpreneur 2020

Sumber: Data Perusahaan, 2022

2.1.4 Visi Perusahaan

Visi dari Unisnack Citarasa Abadi (Kata Oma) adalah “Telur Gabus ASLI dari resep Oma sejak 1980 dan dibuat dari bahan-bahan ALAMI yang membawa nostalgia kehangatan keluarga”.

2.1.5 Misi Perusahaan

Misi dari Unisnack Citarasa Abadi (Kata Oma) adalah “Menyediakan Telur Gabus ALAMI yang aman dan menghangatkan relasi keluarga sekaligus melestarikan camilan tradisional Indonesia”.

2.1.6 Nilai-Nilai Perusahaan

Nilai-nilai yang ditawarkan Kata Oma kepada para konsumennya adalah otentik, kehangatan & selalu memberikan yang terbaik. Kata Oma menghadirkan camilan telur gabus otentik yang dibuat dengan kehangatan seorang Oma dimana bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya dipilih kualitas terbaik. Proses pembuatan dan cara Kata Oma melayani pelanggannya sama seperti seorang Oma yang ingin selalu menyajikan camilan terbaik untuk keluarganya dan dibuat sendiri oleh Oma yang keamannya terjaga.



Gambar 2.12 Nilai Perusahaan Unisnack Citarasa Abadi (Kata Oma)

Sumber: Data Perusahaan, 2022

1. Otentik

Kata Oma hadir sebagai camilan yang asli dan berbeda dengan camilan telur gabus kiloan karena menggunakan resep buatan Oma sejak 1980 untuk anak dan cucunya. Kata Oma Telur Gabus dibuat menggunakan bahan dasar yang alami tanpa tambahan MSG, pengawet serta *gluten free* dan aman dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga.

Kata Oma Telur Gabus juga terbuat dari telur asli yang memiliki banyak manfaat dan berperan penting dalam perbaikan jaringan tubuh dan pembentukan nutrisi bagi otak, peredaran darah, tulang, otak dan organ lainnya. Selain itu protein juga dapat berfungsi dalam meningkatkan metabolisme tubuh. Kata Oma Telur Gabus juga otentik camilan tradisional khas salah satu kota di Indonesia yaitu Betawi. Camilan ini dinamakan telur gabus karena bentuknya pipih lonjong, kecil dan meruncing seperti telur ikan gabus.

2. Kehangatan

Kata Oma Telur Gabus menghadirkan kehangatan kasih sayang seorang Oma yang diwujudkan dalam resep camilan telur gabus buatan Oma sejak 1980 serta ketenangan yang didapatkan para ibu penjaga keluarga akan sosok Oma yang hadir dalam membantu para ibu menjaga keluarganya. Kata Oma dapat melihat keresahan seorang Ibu yang selalu ingin memberikan yang terbaik kepada keluarga dirumah khususnya anak, tetapi seringkali dibatasi oleh tenaga dan juga waktu.

Banyak Ibu diluar sana yang tidak percaya dengan camilan yang dijual dipasaran karena takut akan bahan maupun kualitas yang digunakan. Para Ibu khawatir bahwa bahan yang digunakan tidak aman untuk kesehatan dan berbahaya apabila dikonsumsi oleh anak-anak. Seperti penggunaan MSG, pengawet maupun pewarna yang sangat berbahaya. Oleh karena itu Kata Oma hadir dengan camilan telur gabus yang sudah pasti aman karena resep yang digunakan berbeda dengan camilan telur gabus kiloan, karena dibuat menggunakan resep asli dari

Oma sejak tahun 1980.

Jadi para ibu penjaga keluarga bisa dengan tenang dan yakin, serta tidak perlu lagi khawatir dalam memilih camilan yang aman untuk keluarga. Kata Oma ingin hadir sebagai sosok Oma yang dapat dipercaya oleh para Ibu karena Oma identik sebagai sosok keluarga yang hangat dan terpercaya. Para ibu penjaga keluarga bisa menyerahkan urusan camilan kepada Kata Oma Telur Gabus karena aman untuk dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga, termasuk anak kecil dan orang tua sekalipun.

3. Selalu Memberikan yang Terbaik

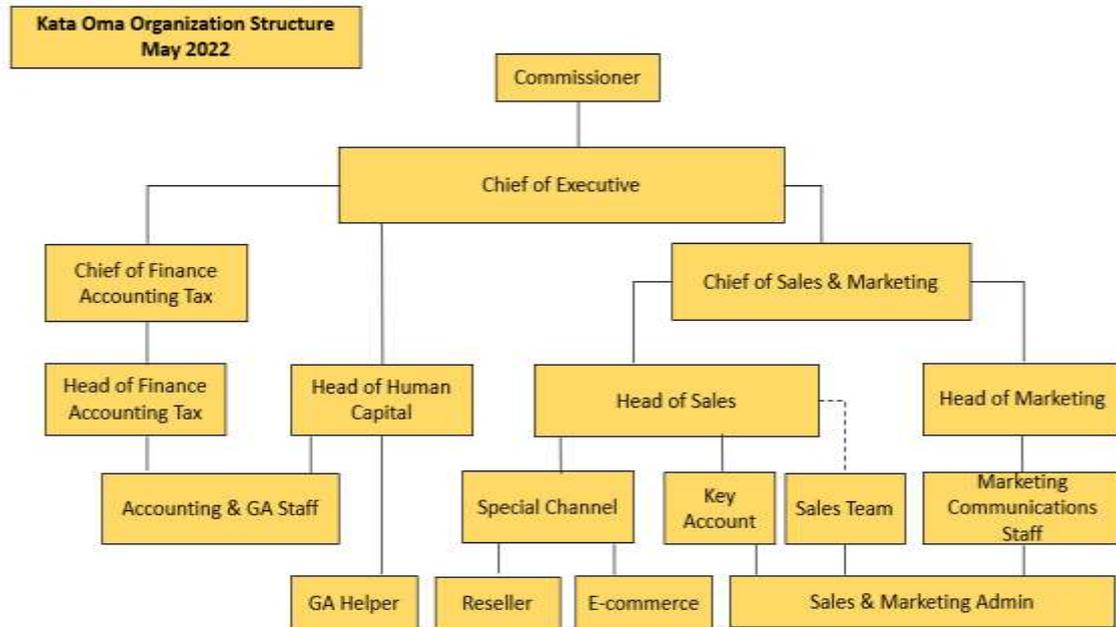
Kata Oma selalu berusaha untuk memberikan yang terbaik kepada para konsumen. Dimulai dari penggunaan bahan dasar alami terbaik tanpa tambahan pengawet, tanpa tambahan MSG, tanpa tambahan pewarna dan *gluten free*. Bahan yang digunakan 100% asli dan alami, serta rasa yang dihasilkan murni dari bahan dasar yang telah dipilih dengan kualitas terbaik. Hal ini menjadi Kata Oma camilan yang aman untuk dikonsumsi seluruh anggota keluarga.

Dalam proses pembuatannya Kata Oma Telur Gabus juga melalui proses produksi dengan *quality control* yang ketat serta tingkat higienis yang tinggi. Kata Oma selalu memastikan agar telur gabus yang disajikan untuk para Kesayangan Oma memiliki kualitas terbaik dengan tekstur yang renyah alami. Selain aman untuk dikonsumsi, Kata Oma Telur Gabus juga diolah secara higienis dan dipastikan setiap telur gabusnya telah memenuhi standar perusahaan.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi yang diterapkan oleh Unisnack Citarasa Abadi (Kata Oma) adalah struktur organisasi fungsional. Dimana perusahaan mengelompokkan karyawan berdasarkan keahlian dan setiap bagian diisi dengan orang yang memiliki keterampilan serta tugas serupa yang biasa

disebut divisi, seperti *Finance Accounting Tax*, *Human Capital*, *Sales dan Marketing*. Berikut merupakan struktur organisasi Unisnack Citarasa Abadi (Kata Oma).



Gambar 2.13 Struktur Organisasi Unisnack Citarasa Abadi (Kata Oma)

Sumber: Data Perusahaan, 2022

Penulis ditempatkan didalam divisi *Marketing* untuk melaksanakan praktik kerja magang, dimana divisi *sales & marketing* dipimpin oleh Ibu Furiyanti selaku *Chief of Sales & Marketing*, dibantu oleh Ibu Isabel Yuliani selaku *Head of Marketing* & Stella Carollina selaku *Marketing Communications Staff*. Penulis melaksanakan kerja magang dibagian *digital marketing* sebagai *Marketing Admin*.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA