

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **2.1 Sejarah Singkat Perusahaan**

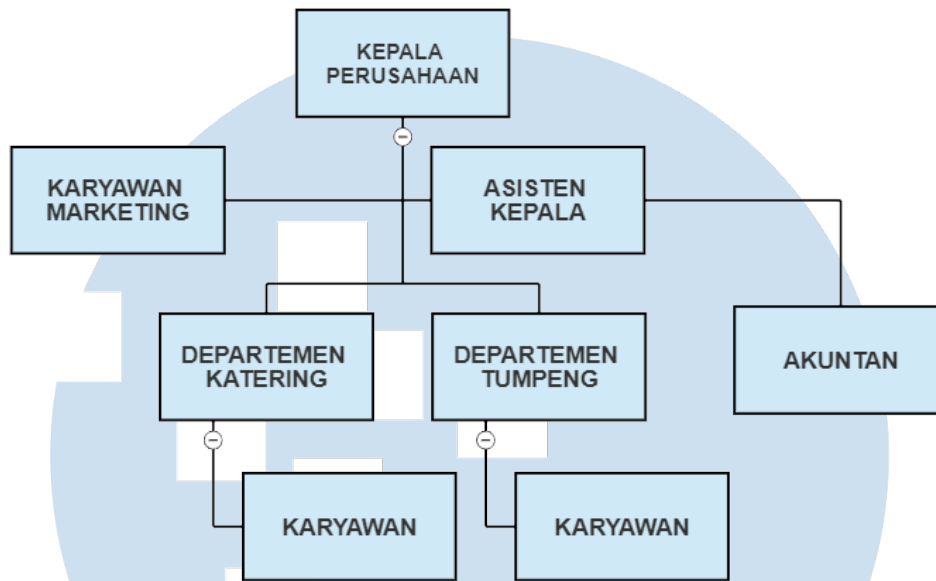
Pemilik perusahaan, Ibu Teisco Isdiana Noeharani, sudah memulai usaha kulinerinya pada tahun 2011, saat beliau mengikuti tugas suaminya dari Surabaya ke Jakarta. Pada tahun ini, cikal-bakal perusahaan Kencana Kitchen masih menjual kue kering sederhana. Usaha kuliner ini lalu berkembang pesat pada tahun 2016 saat beliau mulai berdagang lauk-pauk dan olahan daging lainnya dari bagasi mobil di lapangan parkir sekolah dimana kedua anaknya menuntut ilmu.

Pada tahun 2018, perusahaan kuliner Kencana Kitchen secara resmi dimulai, saat pemilik perusahaan merenovasi setengah rumahnya untuk area dapur khusus untuk produksi berbagai bahan pangan. Ekspansi dapur ini memperbolehkan Kencana Kitchen untuk menerima pesanan yang lebih besar. Usaha ini masih berlangsung hingga sekarang, tahun 2022.

Visi pemilik perusahaan kepada Kencana Kitchen adalah memberdayakan wanita sekitar agar mereka mempunyai penghasilan sendiri, yang nantinya berharap akan punya perusahaan mandiri mereka masing-masing. Adapun juga visi kedua yakni melestarikan resep-resep yang pemilik perusahaan sendiri dapatkan baik secara turun-temurun atau yang beliau ciptakan sendiri. Sementara misi dari perusahaan Kencana Kitchen adalah meraih cita-cita yang telah disertakan pada visi melalui profesionalisme serta konsistensi dari pemilihan bahan-bahan yang segar dan proses pengolahan yang berkualitas.

#### **2.2 Struktur Organisasi Perusahaan**

Kencana Kitchen adalah sebuah perusahaan kuliner yang termasuk dalam kategori UMKM. Seperti yang dapat dilihat pada bagan berikut, struktur hirarki perusahaan tersebut sangat sederhana, dikarenakan jumlah karyawan yang kecil (~8 karyawan tetap). Hal ini juga mengakibatkan beberapa karyawan untuk berperan ganda agar alur kerja produksi berjalan lancar serta efektif.



Gambar 2.1 Bagan Struktur Perusahaan

(Diakses dari SmartDraw. <https://www.smartdraw.com/>)

Sebagai contoh, karyawan yang semula bekerja memasak di dapur bisa diberikan kewajiban ganda untuk membeli bahan, alat, ataupun pasokan masak (seperti gas elpiji). Penulis sendiri telah mengambil alih peran karyawan marketing, dan karyawan semula tersebut untuk sementara mengambil alih peran karyawan di departemen catering.

Peran ganda ini tidak hanya terbatas kepada karyawan, melainkan pemilik perusahaan sendiri terkadang juga mengambil alih peran akuntan serta marketing. Sesuai dengan pernyataan pemilik perusahaan sendiri, hal ini membantu menjalin dan memperkuat keukuhan antara atasan dan bawahan.

U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A