

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Menjelaskan secara singkat sejarah instansi/ perusahaan tempat kerja magang.



Gambar 2. 1 Sejarah singkat perusahaan Kata Oma

Sumber : Website Kata Oma,2023

Perusahaan Kata Oma diawali dari ekspresi cinta seorang Oma yang ingin selalu menjaga asupan gizi anak cucunya dengan membuat camilan yang enak, alami dan juga bergizi. Pada tahun 1980 Oma mewujudkannya dengan meracik bahan-bahan dasar yang alami dan terbaik sehingga menjadi resep Telur Gabus andalan bagi keluarganya. Oma membuat resep telur gabus ini semenjak tahun 1980 dimana Oma membuat telur gabus ini dengan bahan yang alami dan tanpa MSG, dan telur gabus buatan Oma ini menjadi makanan camilan yang dinanti dan digemari oleh keluarga dan kerabat setiap acara kumpul keluarga. Oma memiliki anak perempuan

yang bernama Furiyanti, Bu Furiyanti juga memperkenalkan camilan telur gabus buatan Oma kepada rekan kerjanya dan juga memperkenalkan kepada komunitas Gereja nya pada waktu itu, dan banyak dari rekan kerja dan rekan komunitas Gereja bu Furiyanti yang menyukai camilan telur gabus buatan Oma.

Dikarenakan banyaknya permintaan dari keluarga, kerabat, rekan kerja dan rekan komunitas Gereja bu Furiyanti, maka pada akhirnya Oma menjual produknya pada tahun 2016 dengan nama Telur Gabus CoooCok. Dimana kemasan produk pada waktu itu hanya menggunakan toples plastik. Pada tahun 2016 Oma menjual camilan telur gabus lewat pesanan dari keluarga, kerabat, dan rekan kerja dari bu Furiyanti, dan perkembangan penjualan telur gabus CoooCok itu cukup banyak peminatnya. Camilan telur gabus Oma itu dibuat secara manual oleh Oma. Melihat banyaknya pesanan dan dibuat secara manual oleh Oma, pada akhirnya bu Furiyanti memilih keluar dari pekerjaannya dan melanjutkan bisnis Oma untuk menjadi lebih besar lagi. Sehingga pada saat tahun 2018 bu Furiyanti melanjutkan bisnisnya dalam skala besar yang dibantu oleh kedua rekan bu Furiyanti. Dan pada tahun 2018 brand CoooCok berubah menjadi Kata Oma pada 22 Desember 2018.

Pada tahun 2019 Kata Oma mulai memasarkan produknya melalui mitra bisnis reseller, dan merambah melalui jalur distribusi supermarket. Setelah beberapa tahun berjalannya bisnis camilan Telur Gabus Kata Oma ini, Kata Oma mendapatkan suntikan dana dari PT. Unifarm, sehingga pemasaran Kata Oma semakin luas melalui jalur distribusi dari PT. Unifarm. Dan pada tahun 2020 Kata Oma mengeluarkan inovasi varian baru #RasaOtentikIndonesia yaitu Balado Padang dan Telur Asin yang diinspirasi dari kota Brebes.

Dan hingga sampai saat ini perkembangan bisnis camilan Telur Gabus Kata Oma semakin berkembang pesat, dan juga Kata Oma sekarang telah tersedia di seluruh Indonesia melalui jaringan Indomaret dan Alfamart, selain tersebar di seluruh Indonesia, Kata Oma telah dipasarkan ke berbagai negara seperti Amerika, Australia, China, Filipina, Kamboja, Taiwan dan Vietnam.

2.1.1 Logo Perusahaan



Gambar 2. 2 Logo Kata Oma

Sumber : Data perusahaan,2023

Logo Kata Oma di desain dengan karakter Oma disebelah kanan dan tulisan Kata Oma di sebelah kiri, serta dalam logo tersebut dilatarbelakangi dengan warna dasar kuning yang memiliki makna kehangatan, dimana sesuai dengan tujuan dari perusahaan Kata Oma.

Tujuan dari Kata Oma yaitu mampu mendekatkan dan menghangatkan relasi dengan keluarga melalui telur gabus yang asli dan alami, dikarenakan camilan telur gabus biasa terdapat pada saat acara kumpul keluarga seperti lebaran dan natal. Kata Oma juga melihat bahwa para ibu rumah tangga masih banyak yang khawatir dengan camilan yang dimakan oleh anak mereka, sehingga Kata Oma hadir untuk menjawab permasalahan yang ada bagi para ibu dengan camilan yang aman untuk dikonsumsi, dikarenakan tanpa MSG, pengawet, serta *gluten free*.

2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi

- Menjadi telur gabus nomor 1 di Indonesia

2. Misi

- Mendekatkan dan menghangatkan relasi keluarga
- Melestarikan camilan tradisional Indonesia

2.1.3 Kegiatan Usaha

Kegiatan usaha Kata Oma yang dilakukan perusahaan sampai saat ini yaitu masih menjual 1 jenis camilan saja yaitu telur gabus Kata Oma yang asli dan alami serta memiliki tekstur yang renyah dan memiliki kandungan yang aman untuk dikonsumsi dikarenakan Kata Oma telur gabus merupakan camilan tanpa MSG, pengawet, dan *gluten free*, sehingga Kata Oma telur gabus tentunya sangat berbeda dengan telur gabus yang dijual kiloan. Kata Oma telur gabus juga sudah dinyatakan Halal oleh MUI dan juga telah disahkan oleh Kementerian Pariwisata Indonesia sebagai camilan tradisional khas Indonesia. Telur gabus Kata Oma tentunya dalam proses pembuatan menggunakan bahan-bahan yang alami dan berkualitas, serta melalui *quality control* yang ketat serta higienis. Hingga sampai saat ini Kata Oma telur gabus memiliki 4 varian rasa yaitu :



Gambar 2. 3 Varian rasa telur gabus Kata Oma

1. Kata Oma Gula Aren



Gambar 2. 4 Kata Oma Gula Aren

Sumber : Data Perusahaan, 2022

Kata Oma Gula Aren terbuat dari 100% gula aren asli tanpa adanya campuran gula atau pemanis buatan lainnya. Kata Oma sendiri mengeluarkan varian gula aren dikarenakan sekarang ini banyak makanan atau minuman yang berasakan gula aren, dan banyak orang yang menggemari rasa gula aren, sehingga Kata Oma mencoba untuk mengeluarkan varian gula aren.

2. Kata Oma Keju Cheddar



Gambar 2. 5 Kata Oma Keju Cheddar

Sumber : Data Perusahaan, 2022

Kata Oma Keju Cheddar terbuat dari 100% keju cheddar inggris asli tanpa adanya tambahan perasa atau penyedap, pengawet, dan MSG

3. Kata Oma Balado Padang



Gambar 2. 6 Kata Oma Balado Padang

Sumber : Data Perusahaan, 2022

Kata Oma balado padang terbuat dari cabai asli dan pilihan, dengan menciptakan cita rasa pedas dan manis yang pas bagi para konsumen, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan, dan tentunya aman juga dikarenakan tidak menggunakan MSG, pengawet, dan gluten free.

4. Kata Oma Telur Asin



Gambar 2. 7 Kata Oma Telur Asin

Sumber : Data Perusahaan, 2022

Kata Oma telur asin terbuat dari telur asin pilihan dan berkualitas, dimana Kata Oma memilih telur asin dari kota Brebes yang terkenal akan telur asinnya. Dalam varian Kata Oma telur asin ini berbentuk bubuk yang sangat cocok di padukan dengan telur gabus Kata Oma, sehingga dapat menghasilkan rasa yang gurih dan asin, serta memiliki tekstur yang renyah.

2.1.4 Pencapaian Perusahaan



Gambar 2. 8 UMKM Brilianpreneur 2020

Sumber : <https://m.tribunnews.com/bisnis/2020/12/14/brilianpreneur-2020-catatkan-peningkatan-signifikan-transaksi-ekspor-pelaku-umkm>

Pencapaian yang pernah diraih oleh Kata Oma yaitu dengan memenangkan penghargaan Best UMKM Award dari Brilianpreneur 2020. Dimana acara tersebut diselenggarakan pada akhir tahun 2020, tepatnya di selenggarakan pada tanggal 1 – 13 Desember yang diadakan oleh Bank BRI dengan tujuan untuk mempersiapkan para UMKM di Indonesia untuk memasuki pasar global. Acara tersebut diselenggarakan di Jakarta Convention Center dan juga ditayangkan secara online kepada masyarakat luas, sehingga secara data orang-orang yang mengunjungi situs Brilianpreneur mencapai 116.628 orang dari berbagai negara, seperti Indonesia, Amerika, Jepang, China, dan berbagai negara lainnya.

Dalam acara yang diselenggarakan oleh Bank BRI tersebut, Kata Oma berhasil memenangkan penghargaan dengan UMKM yang berhasil menjual produk terbanyak, yaitu sebanyak 24.653 produk yang terjual melalui beberapa platform penjualan seperti Tokopedia, Shopee, Lazada, BliBli, dan BukaLapak.

2.1.5 Nilai-Nilai Perusahaan

Kata Oma memiliki nilai-nilai perusahaan yang ditawarkan kepada konsumennya ada tiga nilai, yaitu otentik, kehangatan, dan selalu memberikan yang terbaik. Nilai-nilai tersebut ada dikarenakan sebagai bentuk kasih sayang Oma terhadap keluarga, anak, dan cucunya untuk menikmati camilan yang bergizi, alami, serta aman untuk dikonsumsi. Rasa dari telur gabus Oma menjadi suatu hal bagi keluarga untuk ingin pulang kerumah Oma agar dapat menikmati camilan Telur Gabus buatan Oma sambil berkumpul dan bercerita bersama keluarga.

1. Otentik

Camilan telur gabus Kata Oma lahir sebagai camilan yang asli dan alami, dikarenakan telur gabus Kata Oma terbuat dari bahan dasar yang terpilih dan berkualitas. Proses pembuatan telur gabus Kata Oma ini juga dibuat secara higienis dan melalui *quality control* yang ketat sehingga dijamin aman dan higienis untuk dikonsumsi. Camilan telur gabus Kata Oma tentunya beda dengan telur gabus

kiloan yang biasa dijual di pasaran, karena telur gabus Kata Oma memiliki tekstur yang renyah dan tanpa MSG, pengawet, serta *gluten free*.

2. Kehangatan

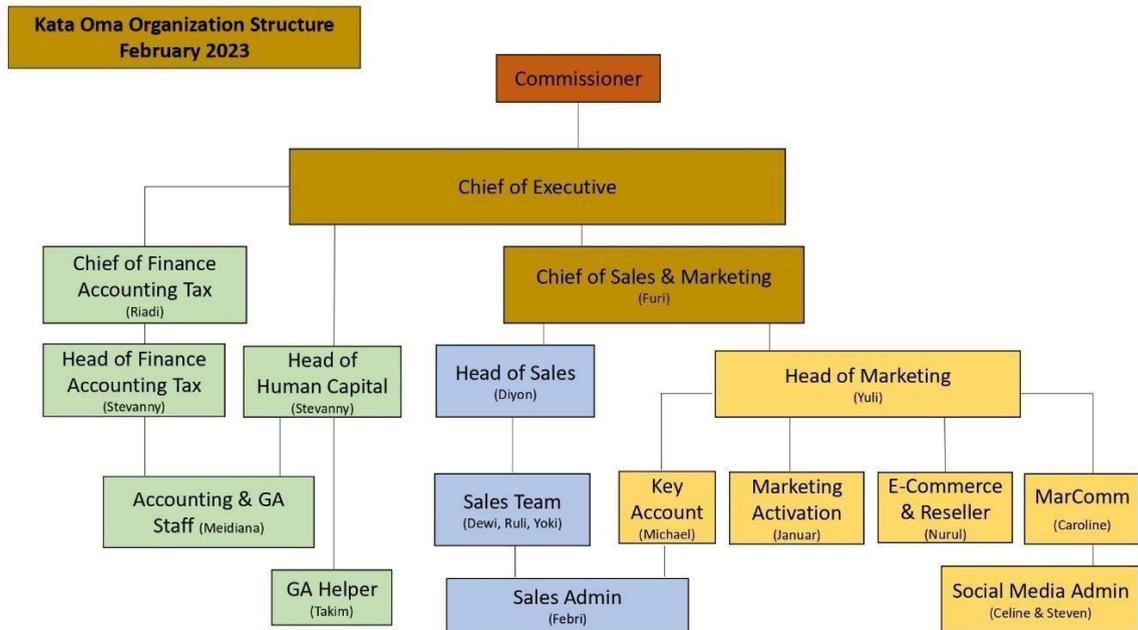
Kata Oma telur gabus hadir sebagai bentuk kehangatan dan kasih sayang Oma terhadap keluarganya melalui resep camilan telur gabus buatan Oma sejak tahun 1980. Kata Oma sendiri melihat banyak para Ibu khususnya yang sudah memiliki anak kesulitan dan cemas akan camilan atau jajanan yang diberikan kepada anaknya, dikarenakan terbatasnya waktu dan tenaga. Sehingga Kata Oma hadir sebagai camilan yang aman untuk dikonsumsi bagi keluarga dikarenakan melalui proses pembuatan yang higienis dan tidak mengandung MSG, pengawet, dan *gluten free* sehingga para Ibu tidak lagi pusing atau cemas dalam memilih camilan untuk anaknya, karena camilan telur gabus Kata Oma sudah menjawab semua permasalahan yang dialami oleh Ibu-ibu dalam hal memilih camilan yang aman. Selain itu juga Kata Oma mampu menciptakan rasa nostalgia akan kerinduan dan keseruan bersama keluarga di rumah, dikarenakan Kata Oma selalu ada pada saat hari special atau moment special bersama keluarga, seperti lebaran dan natal.

3. Selalu Memberikan yang Terbaik

Telur gabus Kata Oma lahir dengan pemilihan bahan dasar yang berkualitas serta alami dikarenakan terbuat dari 100% telur asli yang bernutrisi, tanpa pengawet, tanpa MSG, tanpa pewarna tambahan, dan *gluten free*. Selain memperhatikan bahan dasar yang digunakan, Kata Oma juga sangat memperhatikan dalam proses pembuatannya, sebagai bentuk ingin selalu memberikan yang terbaik kepada konsumen, maka camilan telur gabus Kata Oma melalui *quality control* yang sangat ketat sehingga terjamin higienis dan aman untuk dikonsumsi. Dan Kata Oma juga selalu ingin

memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen, dengan cara mendengarkan keluhan dari konsumen.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 2.2 1 struktur organisasi perusahaan

Sumber : Data perusahaan, 2023

Berdasarkan struktur organisasi perusahaan, divisi *sales & marketing* dipimpin oleh Ibu Furi selaku *Chief of Sales & Marketing*, dibantu dengan Ibu Yuli selaku *Head of Marketing* dan Caroline Stella selaku *Marketing Communication Staff*, dan penulis dalam melakukan kerja magang berada pada bagian *Digital Marketing*, sebagai *Social Media Admin*.