

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Le Chic Bakehouse merupakan perusahaan yang bergerak di bidang food and beverage, khususnya pada industri bakery dan pastry modern. Perusahaan ini dikenal sebagai brand yang menghadirkan produk roti, cake, dan dessert dengan konsep premium serta tampilan yang modern dan menarik.



Gambar 2.1 Logo Le Chic Bakehouse

Sumber: www.instagram.com/lechic.bakehouse

Le Chic Bakehouse berkembang dari pengalaman panjang di industri kuliner, khususnya di kota Medan. Brand ini mulai dikenal melalui inovasi produk cake dengan cita rasa unik dan mengedepankan kualitas bahan yang baik, sehingga berhasil membangun reputasi sebagai bakery yang menawarkan produk berkualitas dengan standar yang konsisten .

Seiring dengan meningkatnya permintaan pasar, Le Chic Bakehouse memperluas jangkauan usahanya dengan membuka beberapa outlet di berbagai lokasi strategis, termasuk di Jakarta. Ekspansi ini menunjukkan komitmen perusahaan dalam memperluas pangsa pasar serta memperkuat posisi brand di industri bakery modern Indonesia .

Dalam perkembangannya, Le Chic Bakehouse tidak hanya berfokus pada kualitas produk, tetapi juga pada inovasi pemasaran digital dan pemanfaatan media sosial untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Strategi tersebut menjadikan perusahaan mampu beradaptasi dengan tren pasar serta mempertahankan daya saing di industri yang semakin kompetitif.



Gambar 2.2 Foto produk Le Chic Bakehouse

Sumber: www.instagram.com/lechic.bakehouse

Beberapa produk yang dimiliki oleh Le Chic Bakehouse antara lain berbagai jenis cake, pastry, roti, dan dessert modern. Salah satu produk yang cukup dikenal adalah signature cake dengan kombinasi rasa yang unik dan tampilan estetik yang cocok untuk berbagai acara seperti ulang tahun, perayaan, maupun konsumsi sehari-hari.

Selain cake, Le Chic Bakehouse juga menyediakan aneka pastry dan bakery seperti croissant, roti manis, serta dessert box dengan berbagai varian rasa. Produk-produk tersebut dibuat dengan tampilan modern dan menarik sehingga memiliki nilai visual yang tinggi untuk dipromosikan melalui media sosial seperti TikTok dan Instagram.



2.1.1 Visi Misi

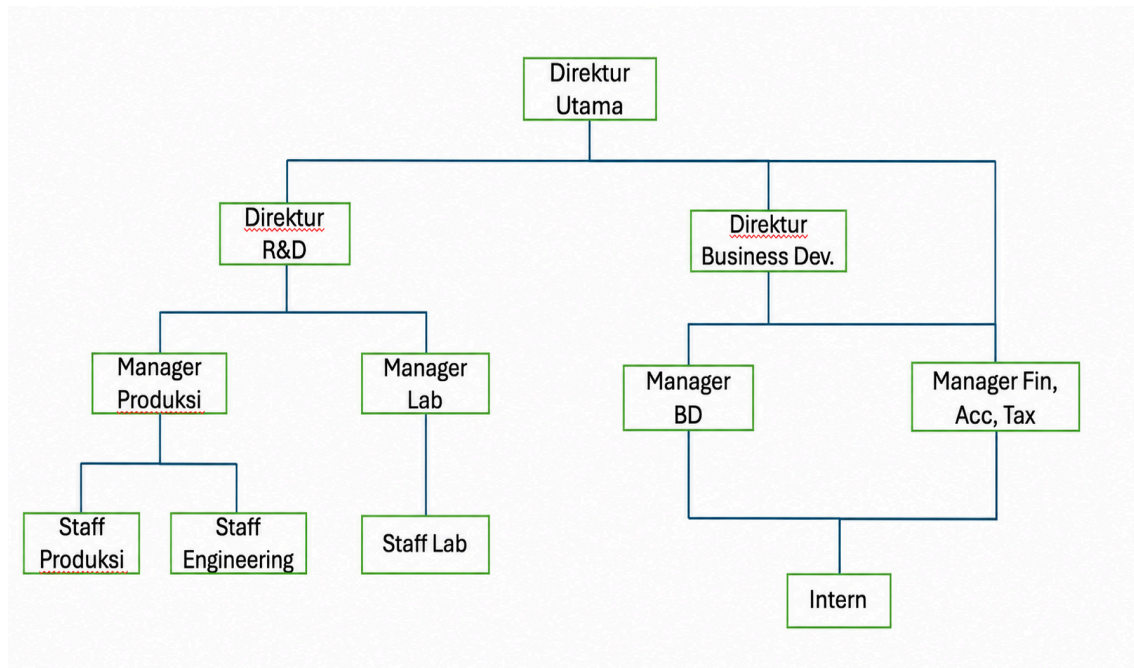
Visi :

1. Menjadi perusahaan bakery dan pastry modern yang unggul dalam kualitas produk, inovasi rasa, serta pelayanan, serta mampu menjadi pilihan utama konsumen di Indonesia melalui standar profesional dan strategi pemasaran yang adaptif terhadap perkembangan zaman.

Misi :

1. Menghadirkan produk roti, cake, dan dessert berkualitas tinggi dengan cita rasa terbaik serta tampilan yang menarik.
2. Mengutamakan kepuasan pelanggan melalui pelayanan yang ramah, cepat, dan profesional.
3. Mengembangkan inovasi produk secara berkelanjutan sesuai dengan tren dan kebutuhan pasar.
4. Membangun sistem manajemen sumber daya manusia yang kompeten, kreatif, dan berorientasi pada kinerja.
5. Memanfaatkan teknologi digital dan media sosial sebagai sarana pemasaran strategis untuk memperluas jangkauan pasar.
6. Menjaga konsistensi kualitas serta memperkuat citra merek sebagai bakery premium yang modern dan terpercaya.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 2.3 Struktur Organisasi Le Chic

Sumber : Modifikasi Dokumen Perusahaan

1. Direktur Utama

Direktur Utama merupakan posisi tertinggi dalam struktur organisasi perusahaan yang bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan operasional dan pengambilan keputusan strategis perusahaan. Direktur Utama mengawasi seluruh divisi agar kegiatan bisnis berjalan sesuai dengan visi, misi, dan target perusahaan.

2. Direktur R&D

Direktur R&D (Research and Development) bertanggung jawab dalam pengembangan produk, inovasi, kualitas produksi, serta pengawasan proses penelitian dan pengembangan produk baru perusahaan. Divisi ini memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas perusahaan.

3. Manager Produksi

Manager Produksi bertugas mengawasi proses produksi harian perusahaan, mulai dari pengolahan produk hingga distribusi ke store atau booth. Posisi ini memastikan proses produksi berjalan secara efektif, efisien, dan sesuai standar operasional perusahaan.

4. Staff Produksi

Staff Produksi bertanggung jawab membantu proses produksi produk bakery dan pastry perusahaan sesuai arahan dari Manager Produksi. Staff ini memastikan kualitas dan kuantitas produk tetap terjaga.

5. Staff Engineering

Staff Engineering bertugas membantu pemeliharaan peralatan produksi, fasilitas operasional, serta mendukung kelancaran proses kerja dari sisi teknis dan mesin produksi.

6. Manager Lab

Manager Lab bertanggung jawab terhadap pengawasan laboratorium dan quality control produk. Posisi ini memastikan kualitas bahan baku maupun hasil produksi tetap sesuai standar perusahaan.

7. Staff Lab

Staff Lab membantu kegiatan pengujian dan pengecekan kualitas produk serta mendukung kegiatan operasional laboratorium perusahaan.

8. Direktur Business Development

Direktur Business Development bertanggung jawab terhadap pengembangan bisnis perusahaan, strategi pemasaran, kerja sama bisnis, serta pengembangan pasar perusahaan. Divisi ini juga berperan dalam menentukan strategi pertumbuhan perusahaan.

9. Manager Business Development (BD)

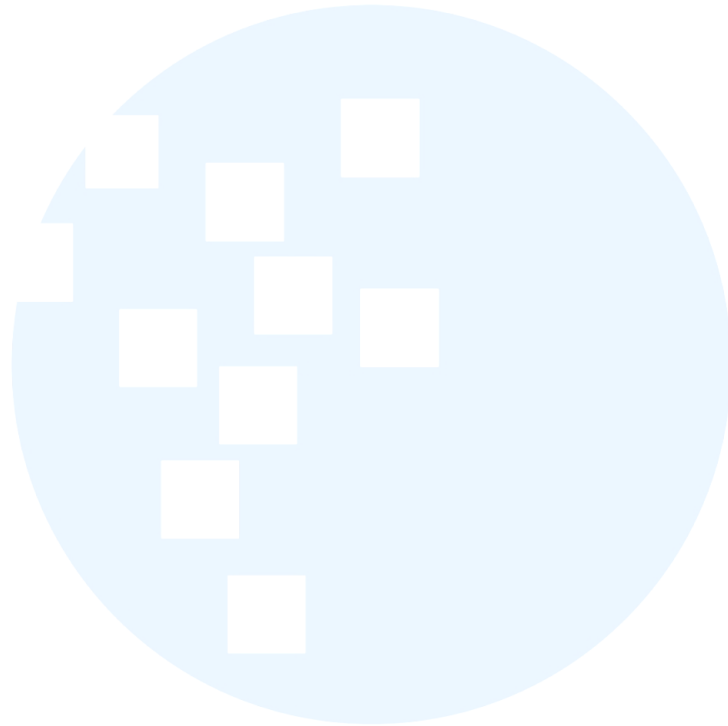
Manager BD bertugas menjalankan strategi pemasaran dan pengembangan bisnis perusahaan, termasuk campaign marketing, kerja sama dengan influencer, serta pengembangan branding perusahaan melalui media sosial dan kegiatan promosi lainnya.

10. Manager Finance, Accounting, and Tax

Manager Finance, Accounting, and Tax bertanggung jawab mengelola keuangan perusahaan, administrasi pembayaran, pencatatan akuntansi, serta perpajakan perusahaan. Posisi ini juga melakukan approval pembayaran fee influencer dan kebutuhan operasional campaign.

11. Intern (Mahasiswa Magang)

Mahasiswa magang berada di bawah koordinasi divisi Business Development dan berfokus pada bidang influencer management dan marketing. Dalam pelaksanaan tugasnya, mahasiswa melakukan koordinasi dengan Manager BD terkait campaign dan pengelolaan influencer, serta dengan Manager Finance terkait pengajuan fee dan administrasi pembayaran influencer.



UMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA