

BAB III

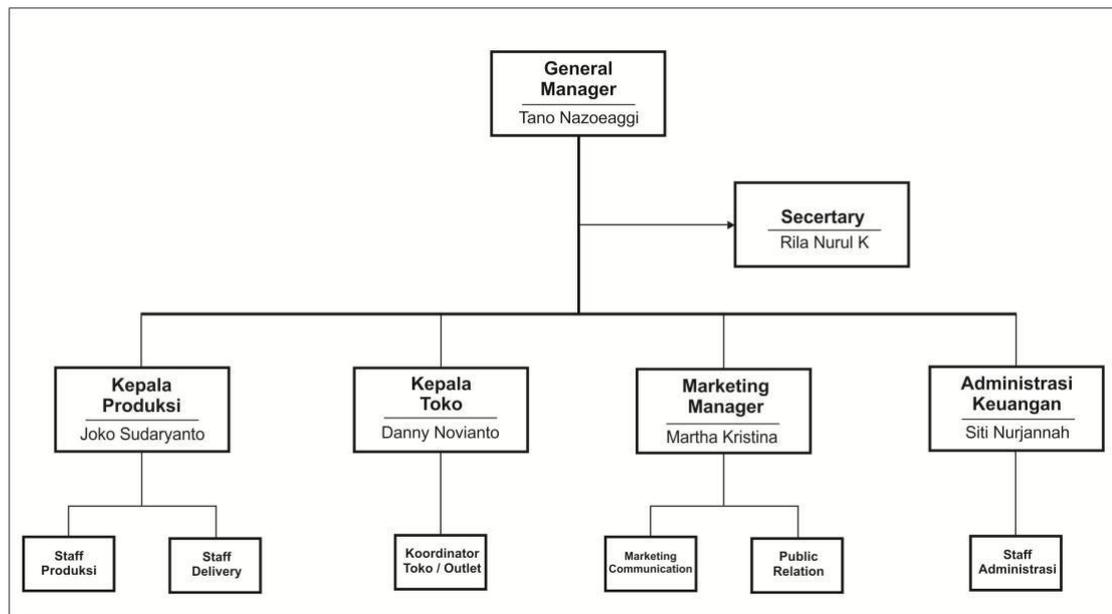
LATAR BELAKANG PERUSAHAAN

CV Zoehada Pangan Kreatif adalah perusahaan keluarga yang bergerak dalam bidang makanan kecil dengan merek Bakpiapia Djogdja. Produk dari Bakpiapia adalah bakpia single, bakpia blasteran, dan ampyang kepyar. Varian menu Bakpiapia memiliki harga yang terjangkau untuk kalangan mahasiswa, wisatawan, dan umum. Ketatnya persaingan bisnis bakpia di kota Yogyakarta membuat CV Zoehada Pangan Kreatif harus cermat dalam mengatur strategi agar mampu bertahan dan berkembang dengan baik. Keunikan jenis produk saja tentu tidak cukup untuk Bakpiapia bertahan dan diterima oleh berbagai kalangan, namun harus disertai strategi bisnis yang tepat.

1) Profil Singkat Perusahaan

Nama Perusahaan	: CV Zoehada Pangan Kreatif
Nama produk	: Bakpiapia Djogdja
Kantor Pusat	: Ruko Bayeman Permai No. 4 Jln. Wates Km. 3 Yogyakarta
Telp	: (0274) 7000068
Email	: Bakpiapia Djogdja@yahoo.com
Facebook	: Bakpiapia Djogdja
Twitter	: @bakpiapia

2) Struktur Organisasi CV Zoehada Pangan Kreatif



Sumber: Bakpiapia Djogdja

Gambar 3.1
Struktur Organisasi

1. *Owner / General Manager*
 - a. Pemilik Bakpiapia Djogdja.
 - b. Mengawasi semua kegiatan yang ada di produksi, kantor dan toko.
2. Sekretaris
 - a. Menjadi tangan kanan *General Manager*.
 - b. Mengatur jadwal pertemuan *General Manager* Bakpiapia.
3. Kepala Toko
 - a. Mengawasi aktivitas jual beli di toko / outlet Bakpiapia Djogdja.
 - b. Memanfaatkan data pemasaran sebagai dasar untuk memberi rekomendasi dan pertimbangan bagi pengambilan keputusan bisnis oleh *Owner*.
 - c. Membuat evaluasi bulanan, mengevaluasi target dan realisasi pemasaran, dan mengevaluasi pelaksanaan rencana tindakan setiap bulannya.

- d. Membina hubungan kerjasama yang baik dengan relasi diluar dan didalam toko.
- e. Melaksanakan tugas-tugas tambahan dari atasan langsung.

4. *Marketing Manager*

- a. Membuat strategi dan rencana pemasaran serta langkah-langkah untuk melaksanakannya.
- b. Bertanggung jawab atas aktivitas *sales* dan *marketing* kepada *owner*.
- c. Membuat rencana promosi bulanan Bakpiapia Djogdja.

5. Kepala Produksi

- a. Memantau dan sebagai *quality control* semua produksi yang dibuat oleh Bakpiapia Djogdja.
- b. Mengawasi jalannya produksi dan memastikan tercapainya target produksi Bakpiapia Djogdja.
- c. Bertanggung jawab dalam melakukan perkembangan produk dan material, inovasi produk dan material dan rekomendasi order material dan perencanaan produksi.

6. Administrasi Keuangan

- a. Memantau target bulanan.
- b. Mengurusi gaji karyawan.

7. *Marketing Communication*

- a. Mencari *buyer*, memonitor perolehan order, mengembangkan strategi *marketing* untuk meningkatkan jumlah pelanggan atau konsumen.
- b. Mengurus untuk aktivitas media sosial sebagai alat promosi pemasaran Bakpiapia Djogdja.
- c. Mengurusi media sosial.

8. *Public Relation*

- a. Membuat rencana promosi bulanan Bakpiapia Djogdja.
- b. Mengurus tentang *event* dan *sponsorship* Bakpiapia Djogdja.
- c. Menjalin relasi dengan klien atau *buyer*.

9. Staff Administrasi

- a. Membuat laporan keuangan bulanan.
- b. Merekap mulai dari produksi, jual beli, *event* dan sebagainya.
- c. Mengurusi hal soal surat menyurat.

10. Produksi: Total 30 karyawan Staff Produksi

- a. Bertanggung jawab melaksanakan jalannya Bakpiapia Djogdja.

11. *Staff Delivery*: Total 5 Orang

- a. Bertanggung jawab mendistribusikan Bakpiapia Djogdja dari pabrik (tempat produksi) ketiap-tiap outlet.

3) Visi & Misi Perusahaan

Menjadi tujuan belanja makanan, “Lebih dari yang Asli” bagi wisatawan domestik dan mancanegara yang selektif terhadap makanan berkualitas. Kemasan Bakpiapia Djogdja dirancang eksklusif, menarik, dan berbeda dengan merek dagang lain agar terlihat sebagai bingkisan yang istimewa bagi pelanggan.

4) Outlet Bakpiapia Djogdja

- a. Ruko Bayeman Permai No.4, Jln. Wates km. 3 Yogyakarta, No. Telepon 0274-560938
- b. Jl. Dagen no. 7 Yogyakarta (depan hotel Whiz) Tlp. 0274-580580
- c. HERO Malioboro Mall Yogyakarta Tlp. 0274-7027997
- d. Toko Batik “Teratai Indah” Jln. Malioboro Yogyakarta (depan Malioboro Mall) Tlp. 0274-7027891

- e. Jln. Mataram Yogyakarta (seberang Popeye Music) Tlp. 0274-7007891.
- f. Photocopy Sahabat, Jln. Kaliurang km. 5 Yogyakarta (utara swalayan Gading Mas) Tlp. 0274-56493

5) Varian Produk

- a. Bakpia Single Kacang Hijau adalah bakpia basah dengan kombinasi kacang hijau legit dan diselimuti kulit tipis renyah khas Bakpiapia Djogdja. Karena sifatnya yang basah, bakpia kacang hijau ini hanya tahan 5 hari sejak tanggal produksi.
- b. Bakpia Single Keju adalah bakpia kering dengan kombinasi keju berkualitas tinggi dan kulit tipis renyah khas Bakpiapia Djogdja. Karena sifatnya yang kering, bakpia keju ini tahan hingga 10 hari sejak tanggal produksi.
- c. Bakpia Single Cokelat adalah bakpia kering dengan kombinasi cokelat berkualitas tinggi dan kulit tipis renyah khas Bakpiapia Djogdja. Tidak berbeda dengan bakpia single keju, bakpia single cokelat tahan hingga 10 hari sejak tanggal produksi.
- d. Bakpia Blasteran adalah inovasi dari bakpia single kacang hijau dengan *filling* dan *topping* yang beragam. Varian bakpia blasteran yaitu:
 - 1. Rasa Cokelat: *filling* dan *topping* cokelat.
 - 2. Rasa Keju: *filling* cream keju dan potongan keju kecil-kecil serta taburan keju sebagai *topping*.
 - 3. Rasa Cappuccino: *filling* dan *topping* terdiri dari selai cappuccino khas Bakpiapia Djogdja.
 - 4. Rasa Nanas: *filling* selai nanas dengan *topping* buah cherry merah.
 - 5. Rasa Durian: *filling* selai durian dengan cherry hijau sebagai *topping*. Khusus rasa durian ini disediakan tergantung musim, karena menggunakan durian asli sebagai bahan *filling*.

- e. Ampyang Kepyar Rasa Cokelat adalah perpaduan kacang tanah, gula, susu, dan cokelat dengan proses pemanggangan menggunakan media oven. Pemanggangan dalam oven akan menimbulkan sensasi renyah pada ampyang.
1. Ampyang Kepyar Rasa Pedas Manis menggunakan bahan dasar kacang tanah dan gula yang kemudian ditambah cabai dan daun jeruk, maka menghasilkan rasa pedas manis yang renyah dengan wangi daun jeruk.
 2. Ampyang Kepyar Rasa Jahe merupakan perpaduan karamel, jahe, dan susu dicampur dengan kacang tanah yang renyah yang kemudian dipanggang dengan oven.