

BAB III

GAMBARAN UMUM PRUSAHAAN

3.1 Profil dan Sejarah Perusahaan

PT. Candrabuana Suryasemesta perusahaan manufaktur di bidang pangan yang memproduksi roti dan kue sejak tahun 1998. Produknya di klasifikasikan menjadi 4 kategori yaitu *white bread, sweet bread, cake and indonesian traditional snacks* dan semua produk tersebut dipasarkan dengan merek *Buana Bakery*.

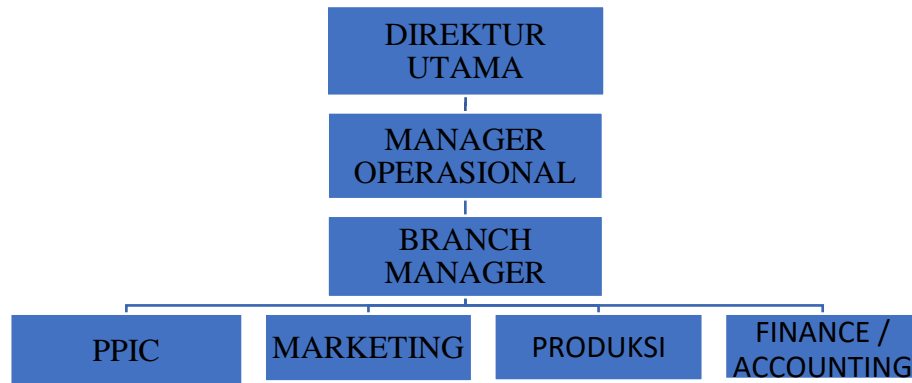
Perusahaan manufaktur ini terdapat dua di Indonesia yaitu di Semarang dan di Jakarta . Sejak tahun 2017 Buana Bakery mengembangkan konsep penjualannya di mana Buana Bakery tidak lagi hanya menjual roti tetapi juga menjual minuman dan *coffee*. Produk minuman tersebut diklasifikasikan menjadi beberapa kategori yaitu :*manual brew coffee, tea and juice*.

3.2 Struktur Organisasi

PT. Buana surya semesta memiliki kurang lebih 100 karyawan pabrik, 25 karyawan kantor, dan lebih dari 80 karyawan SPG yang tersebar di 21 outlet resmi Buana Bakery di daerah Jakarta dan sekitarnya.

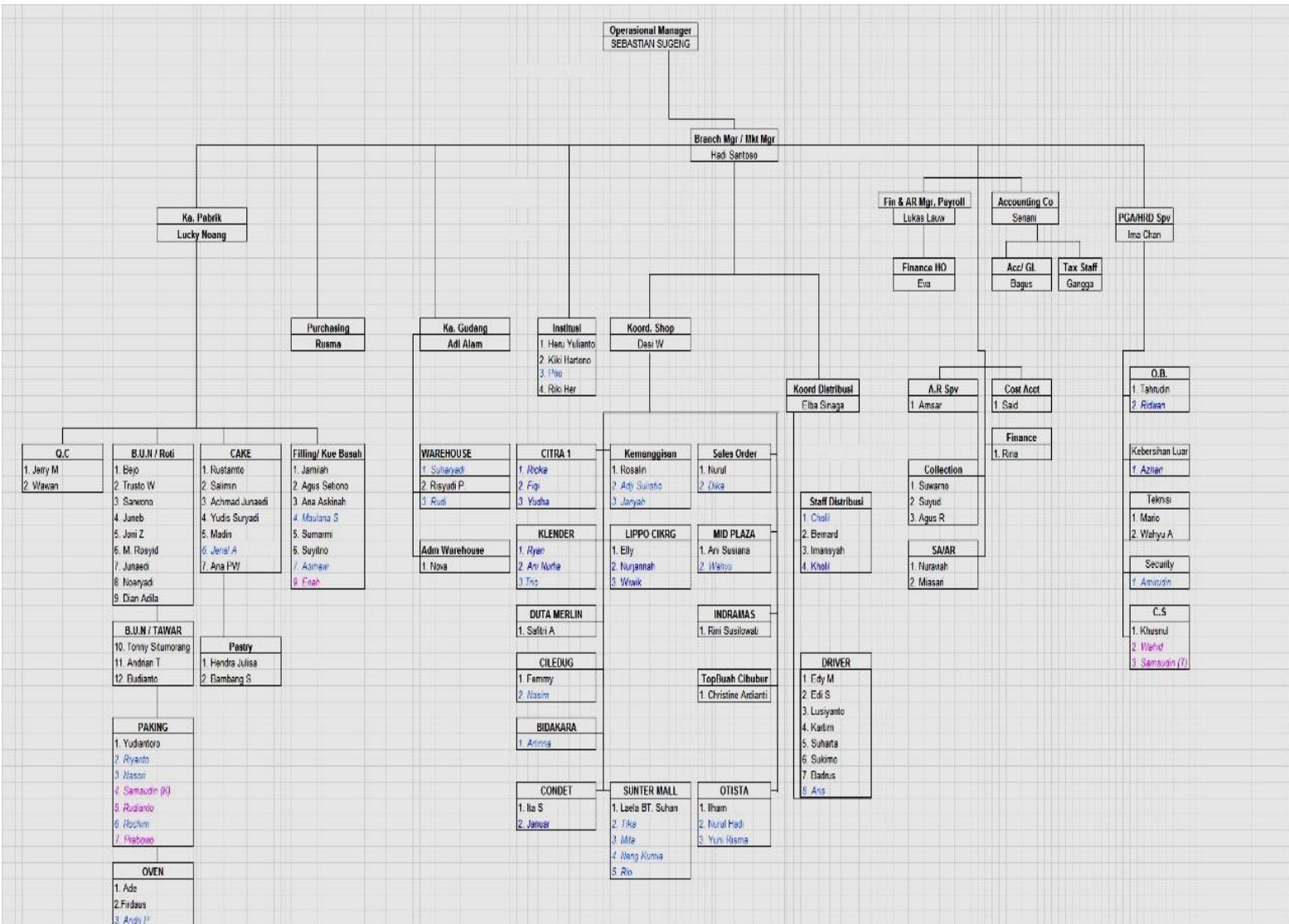
Dalam menjalankan perusahaan diperlukan struktur organisasi serta uraian tugas yang jelas dari setiap orang yang terlibat dalam organisasi tersebut. Struktur organisasi memberikan gambaran tentang posisi dan hubungan kerja sama antar setiap unit-unit kerja yang ada pada perusahaan . masing-masing unit kerja tersebut mempunyai tujuan umum yang sama untuk mewujudkan suatu keberhasilan atau disebut dengan laba.

Jenis struktur organisasi pada PT. Candrabuana Suryasemesta dikategorikan dalam bentuk lini dan fungsional. Struktur organisasi PT. Candrabuana Suryasemsta.



Adapun tugas dan tanggung jawab masing-masing fungsi yang terdapat pada PT. Buana Surya Semesta adalah sebagai berikut :

1. Direktur utama mengawasi dan mengkoordinir kegiatan operasional masing-masing plant/pabrik .
2. Manager operasional bertanggung jawab atas kegiatan-kegiatan kepegawaian.
3. Branch manager merencanakan serta membuat keputusan-keputusan tentang anggaran belanja perusahaan dan membuat peraturan-peraturan dalam perusahaan.
4. PPIC (*Production Planning and Inventory Control*) bertanggung jawab atas pengadaan bahan baku, dan perencanaan produksi.
5. Marketing mengatur pemasaran produk buana bakery dan menerima pesanan dari toko, serta memperluas pasar produk buana bakery.
6. Produksi bertanggung jawab atas seluruh proses produksi dan kualitas produksi.
7. Finance/ Accounting mengurus keuangan perusahaan.



3.3 Bidang usaha

Di Buana Bakery terdapat beberapa jenis produk food and beverage seperti: roti, cake, coffee, tea, snack, and pao dan lain-lain. Jenis- jenis produk yang diproduksi oleh buana bakery adalah sebagai berikut:

1. Roti

Jenis-jenis roti yang diproduksi oleh Buana Bakery antara lain ada roti coklat cream, coklat lokal , kacang hijau, kacang merah , kelapa, lemon , long John coklat, pisang clasic, srikaya, stroberi, vanilla, kelapa aren, caramel, choco bun , ayam, sapi, nanas, blueberry, cheese mayo, keju manis , milk cheese, abon spesial, bakso sapi, cappucino, coklat keju, cream cheese, double coklat, tuna, banana butter cheese,

smoked beef cheese dan lain-lain. Sedangkan roti tawar di produksi sebagai berikut: Tawar kulit, tawar kupas kulit, dan tawar gandum. Ada juga roti kering seperti bagelen, pongge, dan sus kering.

2. Cake

Jenis-jenis cake yang di produksi oleh buana bakery antara lain yaitu : puding mini, sus vla, swiss coklat meses roll, swiss cream keju roll, swiss mocca roll, swiss roll blueberry, swiss roll stroberi, brownies panggang slice, brownies kukus slice, bolu jagung, manner cake slice, rumball, lapis surabaya slice, sus buah dan lain sebagainya.

3. Snack

Jenis-jenis kue basah yang di produksi oleh buana bakery antara lain adalah bika ambon, bugis, cantik manis, lumpia sayur, martabak telur, misoa, moaci, nagasari, risol sayur, tahu isi, talam ubi, wajik, talam lapis, dadar gulung, talam jagung, pisang garing, putu mayang, risol ayam, risol sapi, risol pizza, makaroni goreng, pastel, martabak daging, sosis , lempur ayam pedas, bakpao coklat, bakpao kacang hijau, bakpao kacang merah, bakpao ayam, bakpao sapi taiwan dan lainnya.

4. Coffee

Jenis- jenis coffe yang di produksi buana bakery adalah : Es kopi hitam, es kopi lychee, es kopi susu, es kopi gula aren, kopi hitam, kopi susu, kopi gula aren, kopi Toraja, Mandailing susu, Milo kopi dan lain sebagainya.

5. Tea

Jenis- jenis teh yang diproduksi buana bakery adalah teh panda, milk tea, thai green tea, es teh tarik, es teh lychee, es thai tea, es choco thai tea, es milo, coklat dan tiger milk boba.

3.4 Kebijakan / Prosedur Perusahaan terkait bidang Akuntansi /Manajemen

Untuk produksi roti basah manis kurang lebih sejumlah 4000 - 7000 buah/hari, produksi roti basah tawar sekitar 700 buah/hari. Untuk kapasitas produksi roti kering bagelen dan pongge masing-masing 252 bungkus/hari, sedangkan kapasitas produksi sus kering sebanyak 336 bungkus/hari. Serta kapasitas produksi cake bolu jagung 30 pcs/hari, onbitjkoek 10 pcs/hari, serta mandarin yang terdiri dari 2 paket, yaitu mandarin irisan dan mandarin utuh. Kapasitas produksi untuk masing-masing produk Buana Bakery tiap harinya tergantung dari permintaan toko tiap-tiap cabang, sehingga jika pesanan di toko banyak maka kapasitas produksi akan meningkat. Sedangkan untuk orientasi pasar produk Buana Bakery Semarang yaitu masyarakat kalangan menengah. Buana Bakery juga menerima pesanan rutin yang diterima dari toko cabang yang berada di Semarang serta cabang-cabang Buana Bakery lainnya yang berada di Jawa Jakarta. Selain itu juga menerima pesanan tidak rutin yang biasa dipesan dalam bentuk snack box dan berbagai macam roti dalam jumlah tertentu. Sedangkan untuk produk roti kering sendiri, Buana Bakery juga memasok cabang-cabang Buana Bakery yang berada di Semarang.