

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Profil dan Sejarah Perusahaan

Gambar 3.1 logo perusahaan



(Sumber : PT. Miun Sinergi Nusantara, 2022)

PT.Miun Sinergi Nusantara (misera) merupakan perusahaan di bidang yang kuliner dengan produk cemilan cuanki ramen instan dengan brand Cancimen Food. Perusahaan ini di dirikan oleh Seni Nursafitri, S.TP dan Rizky Ananda ,S.TP sejak 12 Februari 2016. Lokasi perusahaan ini ada di Jalan Talaga Bodas, Sindang Mekar kecamatan wanaraja. Perseroan resmi berdiri sebagai PT (perseroan terbatas) di bawah notaris Rizkita Kurniasari,S.H.,M.KN pada tanggal 19 juli 2019, berkedudukan di Kabupaten Bandung Barat, no registrasi 40190072332104600 .

Produk yang diproduksi PT.Misera (Miun Sinergi Nusantara) awalnya adalah cuanki ramen instan yang mulai beroperasi dikos-kosan pada tahun 2017, pemasarannya di dekat Jatinangor-Sumedang, dengan kapasitas produksi 6000pcs/Tahun.

Namun perusahaan mulai mengembangkan produk baru setiap tahunnya yaitu cuanki ramen instan, seblak instan, Batagor. Perusahaan kemudian menambah dua produk baru setiap tahunnya. Yang cuanki ramen instant, seblak instant dan batagor instan. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan visibilitas dan membedakannya dari produk lainnya. Ketika perusahaan mulai meningkatkan kapasitas produksinya sekitar 4 kali lipat, produk tersebut dicap sebagai “CANCIMEN”. Merek tersebut adalah merek yang terdaftar dengan perlindungan dan jaminan hukum, dan jika ada pemalsuan, perusahaan telah memiliki merek dagang terdaftar tersebut.

Pada tahun pertama, para pendiri mengelola produksi sendiri, mencari bahan baku, dan memproduksi barang untuk memasarkan produk mereka. Hanya tumbuh dari tahun ke tahun, dan perusahaan memiliki 10 karyawan, tetapi belum ada tenaga ahli. Dengan itu, perusahaan mulai kewalahan oleh permintaan konsumen. Awalnya wilayah pemasaran produk hanya sekitar Bandung dan Jatinangor, seiring berkembangnya perusahaan, pemasarannya meluas hingga hampir ke seluruh kota di Indonesia.

Perkembangan perusahaan :

Tahun 2016-2017

- PT. Miun sinergi nusantara didirikan pada tanggal 12 Februari 2016 mulai beroperasi tahun 2017 di Kos Kosan
- Legalitas : SKU (surat keterangan usaha) dari Kelurahan
- Produk utama adalah Cuanki Ramen Instan
- Pemasaran : sekitar Jatinangor – Sumedang
- Kapasitas produksi : 600 pcs/ tahun

Tahun 2018 :

- Cuanki Ramen Instan dengan brand Cancimen Food
Legalitas SKU dari Kelurahan, PIRT dan Halal
- Pemasaran Bandung, Jabodetabek.
- Kapasitas produksi : 24000 pcs/tahun
- 5 orang karyawan

Tahun 2019:

- PT .Miun Sinergi Nusantara resmi berbadan hukum PT(persero terbatas)
- Cancimen Food mendaftarkan merek dagang ke kemenkumham
- Legalitas perusahaan : NIB , PIRT, Halal GS1 Barcode ,COA , Eksporofficer BNSP
- Pemasaran : Internasional (Jepang , Hongkong ,Taiwan)
- Kapasitas produksi 144.000 pcs/tahun
- 10 orang karyawan

Tahun 2020:

- PT.Miun Sinergi Nusantara bekerja sama dengan PT. Distribusi Kulek Indonesia .
- Pengembangan produk baru , cuanki ramen instan dan seblak ramen instan .
- Legalitas perusahaan : NIB,PIRT ,Halal ,GS1 Barcode, COA ,CPPOB(GMP). Ekspor officer BNSP .
- Pemasaran : Nasional
- Kapasitas produksi : 240.000 pcs/tahun
- 25 orang karyawan

Tahun 2021:

- Legalisasi perusahaan : NIB, IUI ,MD BPOM ,Halal , GS1 Barcode , COA CPPOB (GMP) , Ekspor officier BNSP , sertifikat merek dagang .
- Pemasaran : Nasional
- Kapasitas produksi : 360.000 pcs/tahun
- 25 orang karyawan

Tahun 2022 :

- Legalisasi perusahaan : NIB, IUI ,MD BPOM ,Halal , GS1 Barcode , COA CPPOB (GMP) , Ekspor officier BNSP , sertifikat merek dagang, peningkatan Aset, sudah ada tempat produksi.
- Pemasaran : Nasional
- Kapasitas produksi : 400.000 pcs/tahun
- 30 orang karyawan

Visi PT.Miun Sinergi Nusantara

Menjadi perusahaan cemilan instan terbaik yang memiliki daya saing global dan terpusat pada pemberdayaan sumber daya local serta kesejahteraan manusia di Jawa Barat pada tahun 2025 .

Misi PT.Miun Sinergi Nusantara

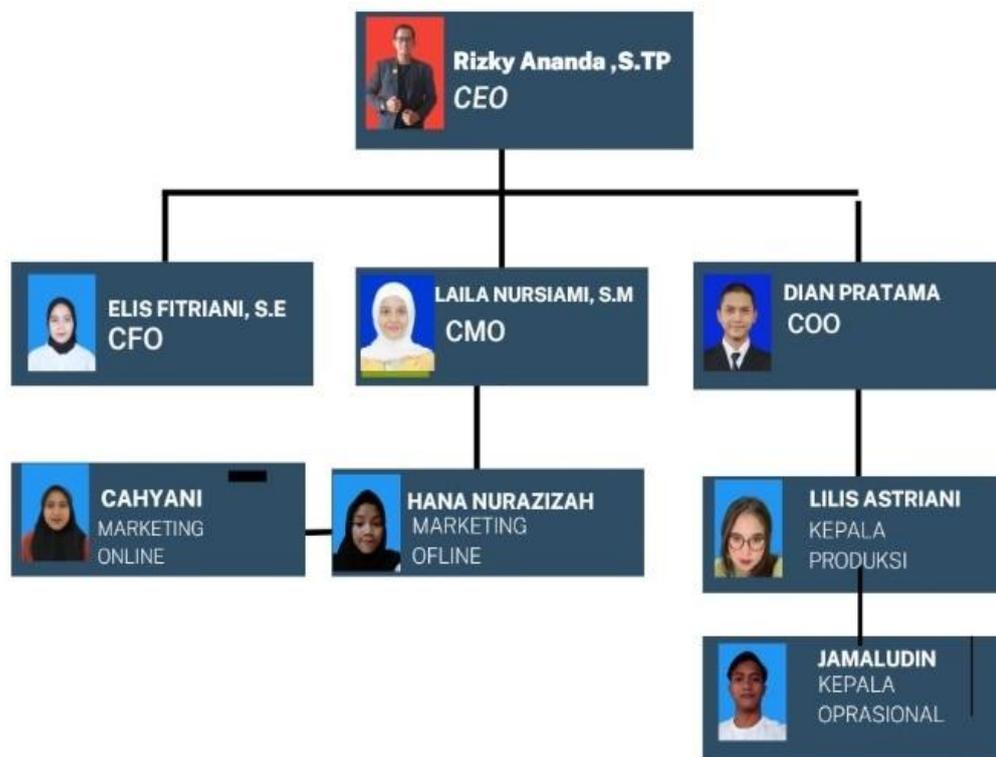
1. Meningkatkan kualitas dan kuantitas sumber daya 5M (method,machine, materials, man, money).
2. Berupaya melakukan controlling terhadap system yang ada didalamnya .
3. Terpusat pada kepuasan pelanggan dan terus berupaya meningkatkan pelayanan .
4. Memiliki sertifikasi GMP (Good Manufacturing Practices) , SSOP (Sanitation Standard Operational Procedures) , dan HACCP (Hazard Analycis Critical Control Point).
5. Manajemen pengolahan bahan baku local dengan berpusat pada pengembangan produk local berdaya saing tinggi.

3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi suatu perusahaan merupakan suatu bentuk kerangka kerja yang mencerminkan tugas dan tanggung jawab untuk menciptakan jaringan yang kompak yang dapat bekerja dengan semangat yang tinggi, sehingga dapat mencapai tujuan perusahaan.

Pada PT. Miun Sinergi Nusantara, struktur organisasi perusahaan bersifat garis atau lini. Dalam sistem organisasi ini, tugas dan tanggung jawab bergerak dari bawah ke atas. Keuntungan dari bentuk organisasi ini adalah kesatuan komando, pengawasan dan koordinasi yang efektif lebih mudah dilakukan. Dalam hal ini pimpinan perusahaan mempunyai wewenang dan tanggung jawab atas keseluruhan proses kegiatan organisasi perusahaan. Untuk lebih jelasnya dilampirkan gambar struktur organisasi.

Gambar 3.2 Stuktur Kerja PT.Miun Sinergi Nusantara



(Sumber : PT. Miun Sinergi Nusantara, 2022)

Tugas dan Tanggung Jawab masing-masing bagian sebagai berikut:

- Chief executive officer (CEO)

Bertugas memimpin, bertanggung jawab atas operasional perusahaan secara keseluruhan

- Chief financial officer (CFO)

Bertanggung jawab untuk mengelola kegiatan keuangan perusahaan

- Chief marketing officer (CMO)

Bertanggung jawab untuk mengembangkan dan mengawasi divisi pemasaran dan periklanan perusahaan.

Unit kerja dibawah

- Marketing online

- 1). Tugasnya adalah melakukan pemasaran produk digital
- 2). Menjaga rencana promosi produk
- 3). Mengkonseptualisasikan dan meningkatkan distribusi konten di media sosial.

- Marketing Offline

- 1). Identifikasi media promosi berupa brosur dll.
- 2). Mengkoordinasi pesanan dengan semua pihak terkait
- 3). Input database pelanggan

- Chief Operational Officer (COO) Tanggung jawab seorang COO yaitu,

- 1) memastikan bahwa perusahaan beroperasi sesuai dengan peraturan yang berlaku
- 2) Memastikan bahwa perusahaan menjalankan strateginya dengan tepat
- 3) Mengembangkan Sumber Daya Manusia
- 4) Merumuskan kebijakan produktivitas Unit kerja dibawahnya :

- Kepala Produksi

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang berhubungan dengan proses produksi.

- 1) Bertanggung jawab untuk membuat design kemasan
- 2) Administrasi persediaan, bertanggung jawab atas pengadaan keuangan jika diperlukan oleh perusahaan.

➤ Kepala Operasional

Bertanggung jawab secara efektif dan efisien atas manajemen kerja, produktivitas, kontrol kualitas, dan keselamatan kerja sesuai dengan kebijakan yang telah ditetapkan, serta harus terlibat dalam mengawasi produksi barang dan penyediaan barang.

3.2.1. Struktur Organisasi Marketing

▪ Chief Marketing Officer (CMO)

Posisi bertanggung jawab untuk mengembangkan dan mengawasi divisi pemasaran dan periklanan dalam perusahaan.

Unit Kerja di bawah :

❖ Marketing Online

- Ketua : Ica Cahyani
- Staff Marketing Online : Respi Oktaviani

1. Tugasnya untuk melakukan pemasaran produk secara digital
2. memelihara rencana promosi produk
3. membuat konsep dan meningkatkan distribusi konten di media sosial.

❖ Marketing Offline

1. Menentukan media promosi berupa brosur dll.
2. Melakukan koordinasi pesanan dengan semua pihak terkait
3. Input data base pelanggan

3.3 Bentuk usaha perusahaan

3.3.1. Manufaktur

Gambar 3.3 Proses Produksi



(Sumber : PT. Miun Sinergi Nusantara, 2022)

PT. Miun Sinergi Nusantara bergerak di bidang manufaktur karena mengolah bahan mentah menjadi produk jadi . Usaha yang dijalankannya adalah cabang industri yang menggunakan mesin, peralatan, tenaga kerja, dan media proses untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang dapat dipasarkan.

PT.Miun Sinergi Nusantara bergerak di bidang kuliner berupa cancimen (cuanki ramen). Bahan-bahannya mudah ditemukan antara lain mie, tahu kering, tahu lidah,sukro dan gurilem, dilengkapi dengan berbagai rasa kuah seperti soto, rendang, tomyam, pedas, kari, dan gochujang. Tidak hanya menghasilkan cuanki ramen, tetapi juga pilihan lainnya seperti batagor kuah dan seblak .

Menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan dan campuran bumbu dapur lainnya, ini bisa menjadi makanan enak yang bisa dinikmati kapan saja, dimana saja. Penjualan produk dilakukan secara online dan offline, secara online melalui marketplace (Bukalapak, Tokopedia, Shopee) dan media sosial seperti facebook, Instagram dan Tiktok shop.

3.3.2. Kebijakan Prosedur Perusahaan

Dalam dunia bisnis dan pekerjaan, SOP atau Standar Operational Prosedur merupakan perangkat yang penting. SOP berisi tahapan-tahapan kerja yang melaksanakan pekerjaan yang harus dilakukan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan. SOP adalah tahapan pelaksanaan dalam melakukan suatu pekerjaan. Menurut Arini T Soemohadiwidjojo (2004) SOP adalah pedoman yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi berjalan secara konsisten, efektif, efisien, sistematis dan terkelola dengan baik.

Adapun fungsi standar operational prosedur (SOP) adalah sebagai berikut :

1. Mempermudah pekerjaan karyawan .
2. Sebagai dasar hukum bila mana terjadi penyimpangan .
3. Untuk mengetahui dengan jelas hambatan-hambatan kerja yang dialami.
4. Mengarahkan karyawan agar lebih disiplin .
5. Sebagai acuan dalam melaksanakan pekerjaan.

Penyusunan prosedur operational – SOP pada bidang pemasaran yang efisien di bidang produk akan sangat membantu dalam penataan dan sistematis kegiatan pemasaran, menentukan secara tertulis apa yang harus dilakukan, kapan, di mana dan oleh siapa, serta menghindari perpecahan dalam proses pelaksanaannya. Dilakukan oleh karyawan kunci yang mempengaruhi kinerja. Secara keseluruhan, SOP memiliki beberapa manfaat bagi perusahaan, SOP memiliki beberapa manfaat bagi perusahaan, yaitu :

1. Menetapkan standar kerja dengan baik bagi karyawan untuk meningkatkan kinerja dan membantu mengevaluasi pekerjaan yang dilakukan.
2. Menghasilkan materi pelatihan yang dapat membantu karyawan baru beradaptasi bekerja dengan cepat.
3. Memberikan pedoman pelaksanaan bagi setiap pegawai bagian pelayanan.
4. Menetapkan standar kerja yang baik bagi karyawan untuk meningkatkan kinerja dan membantu mengevaluasi pekerjaan yang dilakukan.

5. Menghasilkan materi pelatihan yang dapat membantu karyawan baru beradaptasi dengan cepat dalam bekerja.
6. Memberikan pedoman pelayanan bagi setiap pegawai bagian pelayanan.

3.3.3 Tujuan

Meningkatkan citra perusahaan dan produk di PT.Miun Sinergi Nusantara serta meningkatkan penjualan untuk pencapaian target. Ada beberapa cara untuk memenuhi kebutuhan perusahaan :

1. Kepercayaan

kami menempatkan kepercayaan tertinggi yang diberikan pelanggan , mitra bisnis dan kepentingan lainnya . Kami menghormati kepercayaan yang telah diberikan kepada kami melalui komitmen, konsisten, keadilan dan profesionalitas .

2. Perbaikan

Lingkungan bisnis berubah cepat , kita harus mengambil Langkah maju untuk menanggapi perubahan dengan terus meningkatkan produk , layanan atau prosesnya .

3. Adanya keselarasan

Setiap pelanggan memiliki kebutuhan yang berbeda dan akan terus meningkat seiring dengan perubahan bisnis mereka .kami ingin memastikan bahwa untuk layanan kami dapat memenuhi harapan mereka , dan mampu mengatasi peningkatan persyaratan dalam bisnis .

4. Kualitas dan kinerja

Kami secara berkelanjutan menjaga kesadaran kami terhadap kebutuhan pelanggan dengan menyediakan layanan yang cepat, kompetitif, aman bernilai tambah dan mampu memenuhi harapan pelanggan.

5. Kerja tim

Kami saling mendukung sebagai tim untuk mencapai komitmen dan tujuan visi dan misi kami. Hal terpenting dalam bekerja adalah komunikasi dan informasi yang harus diatur secara tepat waktu

6. prosedur kerja

- staff magang mulai bekerja dari hari senin hingga jumát
- Setiap hari senin, selasa, dan kamis jam 08.00 semua staff magang sudah harus datang dikantor .
- Setiap hari jumát pekerja masuk jam 7.30 untuk melakukan solat duha Bersama sebelum bekerja.
- sebelum bekerja seluruh pekerja berkumpul melakukan breefing pekerjaan yang harus dikerjakan hari setiap hari nya .
- jam 12.00 pekerja beristirahat untuk sholat dzuhur dan makan siang
- jam 13.00 para pekerja masuk Kembali untuk memulai Kembali pekerjaan .
- jam 16.00 pekerjaan selesai dan para pekerja diperbolehkan pulang.