

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Vania Bakery

Vania Bakery merupakan sebuah bisnis manufaktur yang bergerak di bidang industri bakery khususnya pembuatan roti dengan berbagai jenis varian dan rasa. Vania Bakery didirikan sejak tahun 2000 oleh Ibu Ratna dan suami yang bernama Bapak Nur Wahid. Vania Bakery beralamat di Jalan Sawunggaling Timur Nomor 55, Kelurahan Padangsari, Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang, Jawa Tengah 50267.

Awalnya, suami Ibu Ratna bekerja sebagai sales di salah satu perusahaan roti, sedangkan Ibu Ratna masih bekerja di perusahaan yang berbeda. Suatu hari, suaminya mengatakan bahwa produk roti memiliki prospek penjualan yang bagus. Kemudian, Ibu Ratna memutuskan untuk mengambil sebuah kursus privat membuat roti yang hanya dilaksanakan selama satu hari.

Setelah itu, mereka memulai usaha dengan membuat roti sebagai kerja sampingan di perusahaan tempat mereka bekerja. Ibu Ratna mulai membuat roti setelah pulang kerja dari pukul 17.00 – 24.00 WIB. Sedangkan, suaminya mulai melanjutkan proses pembuatan roti kira-kira sekitar pukul 02.00 – 05.00 WIB untuk mengoven roti. Kemudian, mulai pukul 06.30 WIB, Ibu Ratna dan suami sudah mulai beraktivitas seperti biasa yakni bekerja di perusahaan yang berbeda. Hal tersebut terus dilakukan oleh suami isri ini berjalan hingga kurang lebih selama enam bulan. Selama itu, mereka belum menggunakan merek sebagai tanda produk roti buatan mereka. Akhirnya, pada pertengahan tahun 2000 produk roti

mereka mulai diberikan merek. Merek produk roti diambil dari nama putri kedua yang bernama Vanya, lalu dimodifikasi menjadi Vania, sehingga terciptalah merek produk Vania Bakery yang telah beroperasi hingga saat ini.

Kemudian, setelah bisnis roti yang dirintis oleh suami istri ini berjalan selama satu tahun, akhirnya mereka memutuskan untuk resign dari tempat kerjanya dan fokus untuk mengelola bisnis sendiri hingga sekarang. Saat ini, Vania Bakery telah memproduksi berbagai jenis roti dengan varian dan rasa yang beragam. Terdapat sembilan belas varian produk Vania Bakery yang terbagi menjadi tiga kelompok yaitu roti manis, roti asin, dan roti tawar yang masing-masing memiliki jenis atau kategori produk yang berbeda-beda.

Faktor utama yang mendorong Ibu Ratna untuk membuka bisnis ini yaitu beliau ingin menyejahterakan keluarga dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Dalam menjalankan bisnis ini, beliau memiliki prinsip bahwa menjadi wirausaha sebisa mungkin harus menghindari riba. Selain itu, beliau sangat fleksibel dan sayang terhadap karyawan-karyawannya. Oleh karena itu, Vania Bakery dapat tetap bertahan di masa pandemi Covid-19. Bisnis Vania Bakery terus berkembang walaupun sering mengalami pasang surut penjualan. Saat ini, Vania Bakery telah melakukan pemasaran produk di wilayah Kota Semarang dan sekitarnya. Selain itu, Vania Bakery juga melakukan pemasaran produk di wilayah Kudus, Demak, Solo, Magelang, Boyolali, dan lain-lain.

2.2 Visi dan Misi Vania Bakery

Visi adalah sebuah nilai inti atau tujuan dari suatu perusahaan atau organisasi. Sedangkan, misi adalah suatu proses atau tahapan yang harus dilewati oleh

perusahaan atau organisasi dengan tujuan dapat mencapai visi. Berikut ini visi dan misi Vania Bakery Semarang, sebagai berikut:

2.2.1 Visi

Menjadi perusahaan bakery yang menghasilkan produk berkualitas serta mengedepankan kepuasan pelanggan.

2.2.2 Misi

- a. Memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari
- b. Membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar
- c. Membantu masyarakat sekitar untuk meningkatkan taraf hidup

2.3 Logo Vania Bakery

Logo merupakan sebuah unsur yang meliputi huruf bergambar, simbol, dan tanda yang memiliki arti tertentu sesuai dengan kriteria perusahaan. Berikut ini merupakan logo perusahaan Vania Bakery, sebagai berikut:



Gambar 2. 1 Logo Perusahaan

Sumber: Vania Bakery, 2023

Filosofi logo perusahaan Vania Bakery dengan merek Vania yang berasal dari nama salah satu putri pemilik usaha. Pada logo ini, terdapat kalimat “Roti Favorite Keluarga” di mana memiliki makna agar produk Vania Bakery menjadi pilihan dan favorit keluarga. Selanjutnya, Vania Bakery memilih warna merah yang bermakna kepercayaan diri dan kekuatan agar bisa menjadi perusahaan yang memiliki pangsa pasar yang luas di seluruh wilayah.

2.4 Produk Vania Bakery

Produk adalah sesuatu yang bisa ditawarkan untuk memuaskan kebutuhan konsumen. Vania Bakery memiliki berbagai macam jenis produk untuk memuaskan keinginan dan memenuhi kebutuhan konsumen, di antaranya:

1. Roti Tawar



Gambar 2. 2 Roti Tawar

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti tawar dari Vania Bakery memiliki rasa yang berbeda dari roti tawar biasa, karena teksturnya yang lebih lembut dan empuk serta rasanya yang enak.

2. Roti Pisang



Gambar 2. 3 Roti Pisang

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti Pisang dari Vania Bakery berisi pisang pilihan yang dimasak dengan menggunakan minyak, serta di dalam roti terdapat cokelat atau keju yang melimpah, sehingga ada sensasi rasa manis dan gurih.

3. Roti Semir



Gambar 2. 4 Roti Semir

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti semir merupakan roti pertama yang dibuat oleh Vania Bakery. Roti ini berisi *butter cream* yang ditaburi coklat meses.

4. Roti Pizza



Gambar 2. 5 Roti Pizza

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti Pizza dari Vania Bakery dibentuk lingkaran di mana di bagian atasnya terdapat olesan saos, potongan sosis, dan parutan keju. Roti ini dilengkapi dengan saos sachet untuk menambah kenikmatan.

5. Roti Kepang



Gambar 2. 6 Roti Kepang

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti keping ini adalah roti yang terbilang cukup sulit dalam pembuatannya dibandingkan dengan roti yang lain di mana pada pembuatannya harus diisi satu-satu terlebih dahulu, isiannya yaitu 2 coklat dan 1 keju setelah itu baru dikeping.

6. Roti Boy



Gambar 2. 7 Roti Boy

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti boy ini cara pembuatannya hampir sama dengan roti semir hanya saja sebelum di oven roti boy diberi semir mocca di atasnya dan ada isian coklat di dalamnya.

7. Roti Ayam



Gambar 2. 8 Roti Ayam

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti Ayam, dibuat sedikit oval dengan bagian atas diberi tepung roti untuk menambah kesan kriuk, isian ayam nya berasa gurih dan enak dipadukan dengan rotinya menambah kenikmatan saat dimakan, untuk roti ayam ini juga dilengkapi dengan saos sachet.

8. Roti Sosis



Gambar 2. 9 Roti Sosis

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti sosis ini hampir sama dengan roti ayam hanya saja roti sosis ini tidak di bentuk oval namun digulung dengan sosisnya. Selain itu, roti sosis diberikan tambahan saos untuk menambah selera makan.

9. Roti Longjohn Cokelat



Gambar 2. 10 Roti Longjohn Cokelat

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti longjohn ini memiliki dua varian rasa yaitu rasa coklat dan rasa keju di mana pada roti ini cara pembuatannya dengan digoreng. Hampir sama dengan donat hanya saja roti longjohn berbentuk kotak.

10. Roti Sobek



Gambar 2. 11 Roti Sobek

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti sobek kecil ini hampir sama dengan roti pisang coklat, hanya saja jumlah roti dalam satu bungkus berisi tiga.

11. Roti Pisang Tumpuk



Gambar 2. 12 Roti Pisang Tumpuk

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti pisang tumpuk ini berisi 12 roti kecil-kecil dimana disetiap rotinya berisi pisang yang telah dipotong-potong dan diberi coklat.

12. Roti Selai



Gambar 2. 13 Roti Selai

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti selai ini terbuat dari roti tawar dua lembar dan di tengahnya diberikan isi selai. Terdapat beberapa rasa selai pada roti ini seperti nanas, strawberry, dan blueberry.

13. Paket Hemat Isi 4



Gambar 2. 14 Paket Hemat Isi 4

Sumber: Vania Bakery, 2023

Roti paket hemat ini berisi 4 macam roti yang berbeda isinya seperti isi pisang coklat, selai, dan juga coklat.

2.5 Lokasi dan Kontak Perusahaan

2.5.1 Lokasi Perusahaan



Gambar 2. 15 Lokasi Perusahaan

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

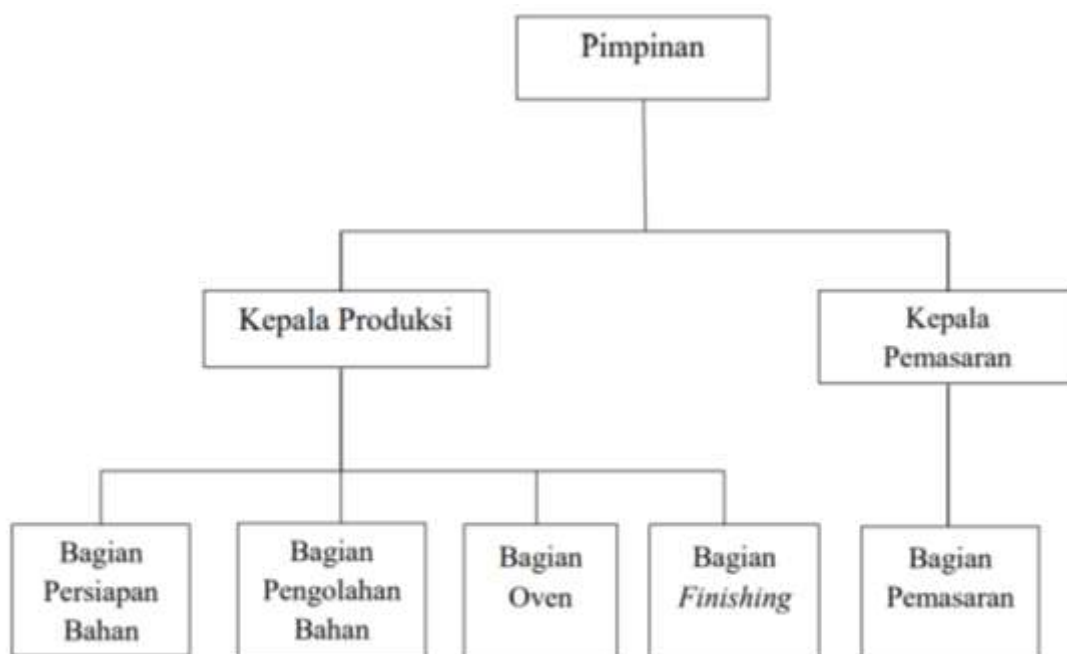
Lokasi perusahaan adalah sebuah tempat yang digunakan oleh perusahaan untuk menjalankan kegiatan fisik. Alamat Vania Bakery berada di Jalan Sawunggaling Timur No.55, Kelurahan Padangsari, Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang, Jawa Tengah 50267.

2.5.2 Kontak Perusahaan

Kontak perusahaan adalah sebuah wadah untuk melayani konsumen seperti menjawab pertanyaan konsumen, menangani kendala yang dihadapi konsumen, dan lain-lain. Nomor telepon Vania Bakery yaitu 085740094444.

2.6 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi adalah sebuah sistem yang digunakan untuk menggambarkan tingkatan jabatan atau posisi dalam sebuah perusahaan. Struktur organisasi dibentuk untuk menentukan posisi, wewenang, kewajiban, tanggung jawab, dan hubungan antar manager di perusahaan. Adanya struktur organisasi di perusahaan, maka pengawasan dan koordinasi mudah dilaksanakan. Vania Bakery merupakan suatu usaha perseorangan, sehingga struktur organisasi yang digunakan yaitu struktur organisasi sederhana di mana pemilik perusahaan bertanggung jawab penuh untuk mengelola seluruh harta termasuk hutang perusahaan.



Gambar 2. 16 Struktur Organisasi Vania Bakery Semarang

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

2.7 Deskripsi Jabatan

Deskripsi jabatan adalah sebuah rangkaian berkaitan dengan tanggung jawab, tugas, dan keterampilan yang dibutuhkan untuk suatu posisi pekerjaan. Berikut ini merupakan deskripsi wewenang dan tanggung jawab (*job description*) masing-masing jabatan pada struktur organisasi Vania Bakery Semarang:

1. Pimpinan Perusahaan

Pimpinan perusahaan bertanggung jawab untuk melakukan pengawasan terhadap seluruh kegiatan operasional di Vania Bakery.

2. Kepala Produksi

Kepala produksi bertanggung jawab terhadap seluruh proses produksi mulai dari persiapan bahan mentah hingga menjadi produk jadi.

3. Kepala Pemasaran

Kepala pemasaran bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan pemasaran produk melalui sistem konsinyasi dan menjaga kerja sama yang baik dengan seluruh mitra demi loyalitas pelanggan.

4. Bagian Persiapan Bahan Baku

Bagian persiapan bahan baku bertanggung jawab untuk memenuhi semua kebutuhan produksi. Hal ini dilakukan mulai dari pencatatan seluruh bahan baku yang dibutuhkan untuk pembuatan produk hingga belanja kebutuhan produksi.

5. Bagian Pengolahan Bahan

Bagian pengolahan bahan bertanggung jawab untuk:

- a. Menggoreng pisang terlebih dahulu
- b. Menyiapkan bahan-bahan adonan

- c. Membuat, menguleni, dan membentuk adonan sesuai jenis roti
- d. Melakukan *proofing* adonan

6. Bagian Oven

Bagian oven bertanggung jawab terhadap kematangan adonan ketika dipanggang agar tidak terjadi *overcook* atau *undercook*.

7. Bagian Finishing

Bagian finishing bertanggung jawab untuk:

- a. Merapikan dan mengecek kondisi roti yang sudah jadi
- b. Membersihkan roti dari sisa-sisa adonan
- c. Melakukan pengemasan roti ke plastik dan kardus
- d. Memastikan kebersihan dan kerapihan produk untuk dijual

8. Bagian Pemasaran

Bagian pemasaran bertanggung jawab untuk mengatur pemasaran produk agar dapat tersebar secara merata dan sampai kepada konsumen sesuai dengan target perusahaan.

2.8 Wilayah Pemasaran

Wilayah pemasaran dijelaskan untuk mengetahui cakupan pemasaran produk Vania Bakery di Kota Semarang. Berikut ini dipaparkan beberapa toko/outlet pemasaran produk Vania Bakery di Kota Semarang:

1. Toko Rahmat Tembalang
2. Toko Barokah Tembalang
3. Rumah Sakit Nasional Diponegoro (Kantin C) Tembalang
4. Toko Hadi Putro Banyumanik
5. Toko Rezeki Banyumanik
6. Toko Kabita Banyumanik
7. Toko Twin Banyumanik
8. Toko Essy Brownies Banyumanik
9. Toko Maylisa Banyumanik
10. Toko Aneka Dejapas Semarang
11. Toko Dalas Tlogorejo

2.9 Identitas Responden

Identitas responden dijelaskan untuk mengetahui keadaan responden di mana dalam hal ini sebagai sampel penelitian. Identitas responden disajikan melalui pengelompokan berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pekerjaan, penghasilan/uang saku per bulan, jumlah pembelian, dan produk yang disukai responden. Penelitian ini mengambil sampel berjumlah 100 responden yang merupakan konsumen produk Vania Bakery di Kota Semarang dan sudah berusia 15 tahun atau lebih.

Adapun pengisian kuesioner ini dilakukan secara langsung yakni dengan membagikan kertas kuesioner kepada konsumen produk Vania Bakery maupun dengan memberikan link *google form* melalui sosial media. Berikut ini merupakan

hasil penyebaran kuesioner yang telah diisi oleh responden dan dianalisis oleh peneliti.

2.9.1 Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan sesuatu yang membedakan antara gender laki-laki dan perempuan. Jenis kelamin yang dijadikan sampel dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan jumlah laki-laki dan perempuan yang bersedia menjawab kuesioner dan telah sesuai dengan kriteria yang diberikan. Berikut ini hasil identitas responden berdasarkan jenis kelamin:

Tabel 2. 1 Jenis Kelamin Responden

No.	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Laki-laki	11	11
2.	Perempuan	89	89
Total		100	100

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2.1 dapat diketahui bahwa responden perempuan pada penelitian ini lebih dominan. Hal ini disebabkan mayoritas perempuan lebih mudah tertarik untuk melakukan pembelian daripada laki-laki. Selain itu, perempuan memiliki keinginan yang kuat ketika membeli suatu produk. Untuk itu, jenis kelamin responden dari konsumen produk Vania Bakery mayoritas yaitu perempuan dengan jumlah 89 orang.

2.9.2 Identitas Responden Berdasarkan Usia

Usia merupakan rentang kehidupan seseorang yang dapat diukur dengan tahun. Adapun kelompok usia responden dalam penelitian yang dilakukan, sebagai berikut:

Tabel 2. 2 Usia Responden

No.	Usia	Frekuensi	Persentase (%)
1.	15-19 tahun	8	8
2.	20-24 tahun	84	84
3.	25-29 tahun	7	7
4.	30-34 tahun	1	1
5.	>34 tahun	0	0
Total		100	100

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2.2 dapat diketahui bahwa mayoritas responden memiliki usia 20-24 tahun dengan jumlah responden yaitu 84 orang, sedangkan responden yang memiliki usia 30 tahun ke atas hanya berjumlah 1 orang. Data tersebut dapat dikatakan bahwa penelitian ini mewakili usia remaja hingga dewasa di mana usia responden keseluruhan termasuk ke dalam usia produktif.

2.9.3 Identitas Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Data pendidikan terakhir dalam penelitian ini merupakan pendidikan formal terakhir yang telah ditempuh oleh responden. Adapun kelompok tingkat pendidikan terakhir responden, sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Pendidikan Terakhir Responden

No.	Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Persentase (%)
1.	SMP	5	5
2.	SMA/SMK	81	81
3.	Diploma	4	4
4.	Sarjana	10	10
Total		100	100

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2.3 dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan terakhir responden dari konsumen Vania Bakery di Kota Semarang mayoritas yaitu berasal dari lulusan SMA/SMK dengan jumlah 81 orang. Sedangkan, tingkat pendidikan terakhir responden terkecil terdapat pada lulusan SMP dengan jumlah 5 orang. Data penelitian tersebut menunjukkan bahwa adanya keberagaman tingkat pendidikan mulai SMP hingga sarjana.

2.9.4 Identitas Responden Berdasarkan Pekerjaan

Pekerjaan merupakan suatu aktivitas yang dilakukan oleh seseorang bertujuan untuk memenuhi berbagai macam kebutuhan demi menjaga kelangsungan hidup. Adapun jenis pekerjaan responden dalam penelitian ini, sebagai berikut:

Tabel 2. 4 Pekerjaan

No.	Pekerjaan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Pelajar/Mahasiswa	83	83
2.	TNI/POLRI/PNS	0	0
3.	Karyawan BUMN	2	2
4.	Karyawan Swasta	10	10
5.	Ibu Rumah Tangga	5	5
Total		100	100

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2.4 dapat diketahui bahwa responden pada penelitian ini beragam, sebagian besar responden sedang melakukan studi yakni sebagai pelajar/mahasiswa. Sedangkan, jumlah responden terkecil yaitu karyawan BUMN. Data tesponden tersebut menunjukkan bahwa responden dari konsumen Vania Bakery di Kota Semarang didominasi oleh pelajar/mahasiswa yang memilih roti sebagai makanan pendamping maupun utama sebelum melakukan aktivitas.

2.9.5 Identitas Responden Berdasarkan Penghasilan/Uang Saku per Bulan

Penghasilan adalah sebuah nilai yang didapatkan oleh seseorang setelah melakukan suatu pengorbanan. Tingkat penghasilan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya penghasilan/uang saku dari responden yang dapat memengaruhi gaya hidup dan daya beli responden dari konsumen Vania Bakery. Adapun tingkat penghasilan/uang saku per bulan dari responden, sebagai berikut:

Tabel 2. 5 Penghasilan/Uang Saku per Bulan

No.	Penghasilan/Uang Saku per Bulan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	≤ Rp1.000.000	74	74
2.	> Rp1.000.000 – Rp2.000.000	18	18
3.	> Rp2.000.000 – Rp3.000.000	6	6
4.	> Rp3.000.000 – Rp4.000.000	1	1
5.	> Rp4.000.000	1	1
Total		100	100

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2.5 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki penghasilan sebesar \leq Rp1.000.000 karena banyak dari responden yang masih melakukan studi di mana penghasilan mereka masih bergantung kepada orang tua. Data tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki penghasilan perbulan \leq Rp1.000.000.

2.9.6 Identitas Responden Berdasarkan Pembelian Satu Bulan Terakhir

Intensitas pembelian dalam satu tahun terakhir dalam penelitian ini menjadi tolok ukur seberapa sering responden melakukan pembelian produk Vania Bakery. Adapun intensitas pembelian dalam satu minggu terakhir, sebagai berikut:

Tabel 2. 6 Pembelian Satu Bulan Terakhir

No.	Pembelian Satu Bulan Terakhir	Frekuensi	Persentase (%)
1.	1-2 kali	95	95
2.	3-4 kali	4	4
3.	5-6 kali	1	1
4.	> 6 kali	0	0
Total		100	100

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2.6 dapat diketahui bahwa sebagian besar intensitas pembelian produk Vania Bakery responden pada satu bulan terakhir yaitu sebanyak 1-2 kali. Sedangkan, pembelian produk Vania Bakery terkecil pada satu bulan terakhir yaitu sebanyak 5-6 kali. Data tersebut menunjukkan

bahwa rata-rata konsumen melakukan keputusan pembelian produk Vania Bakery 1-2 kali dalam satu bulan, sehingga dikatakan cukup sering dilakukan.

2.9.7 Identitas Responden Berdasarkan Jenis Produk Pilihan

Jenis produk merupakan sebuah variasi dari suatu produk. Jenis produk Vania Bakery dikelompokkan memiliki tiga, yaitu: roti tawar, roti manis, dan roti asin. Responden dalam penelitian ini memilih salah satu dari tiga jenis produk Vania Bakery yang paling disukai. Adapun pemilihan jenis produk Vania Bakery, sebagai berikut:

Tabel 2. 7 Jenis Produk Pilihan

No.	Jenis Produk Pilihan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Roti Tawar	26	26
2.	Roti Manis	67	67
3.	Roti Asin	7	7
Total		100	100

Sumber: Data primer yang diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2.7 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memilih untuk melakukan pembelian produk Vania Bakery dengan jenis produk roti manis. Sedangkan, data terkecil terdapat pada responden yang memilih untuk melakukan pembelian produk Vania Bakery dengan jenis roti asin. Data tersebut menunjukkan bahwa responden dari konsumen produk Vania Bakery di Kota Semarang lebih memilih untuk membeli jenis produk roti manis.