

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Gambaran Umum Zupparella

Berdasarkan informasi yang didapatkan peneliti dari pemilik Zupparella, bernama Alfiat Kurnia Graha, Zupparella berdiri sejak 26 Juni 2010. Ide membuka usaha ini muncul dari pengalaman Alfiat saat bekerja paruh waktu sebagai *waiter* di salah satu rumah makan, dari hanya sekedar mencari biaya tambahan untuk memenuhi kebutuhan hingga kemudian terbersit untuk membuka rumah makan sendiri. Kemudian Alfiat mulai mengumpulkan modal dan mengajak rekannya untuk membuka usaha.

Pemilihan *zuppa* sebagai menu utama karena Alfiat melihat ada peluang dalam usaha ini. Alfiat melihat bahwa orang tidak perlu lagi menantikan resepsi pernikahan atau pergi ke restoran mewah untuk menikmati hidangan *zuppa*. *Zuppa* sendiri merupakan bahasa Italia dari sup. Menu *zuppa* diadopsi dari dataran Eropa yang memiliki cita rasa yang khas dan tampilan sup yang unik, yaitu terdiri dari krim sup yang kental dengan rasa yang lembut dan terdapat tutup berupa *puff pastry* di atas mangkuknya.

Pada awal mula dibukanya usaha ini, Alfiat dan rekan-rekannya menggunakan Zuprut sebagai nama merek. Namun, setelah berjalan beberapa waktu, Alfiat dan rekan-rekannya memutuskan untuk tidak lagi melanjutkan usaha Zuprut secara bersama-sama. Hal ini karena adanya perbedaan visi dan misi

antara Alfiat dengan rekannya. Setelah itu, Alfiat kemudian melanjutkan usaha secara mandiri dan membuat nama yang baru yaitu Zupparella. Zupparella tidak memiliki arti yang khusus, namun pemilik ingin nama merek Zupparella memberikan kesan keceriaan bagi orang yang mendengarnya dan mengucapkannya.

Zupparella mulanya terletak di Jalan Kaliurang km 5,5 no 72 dengan konsep angkringan. Namun, demi kenyamanan konsumen Zupparella kemudian pindah ke ruko di Jalan Kaliurang km 5,6 no. 4. Menu utama yang disajikan adalah *zuppa* dengan berbagai macam *topping*, seperti jagung, ayam, bakso, sosis hingga salmon. Selain itu, Zupparella juga menyediakan menu *zuppa* manis, seperti *zuppa* coklat, *zuppa* stroberi hingga *zuppa* Toblerone.

B. Visi dan Misi Zupparella

1. Visi Zupparella : Menjual menu makanan *zuppa* yang relatif murah dengan rasa yang tidak kalah enak dengan restoran besar.
2. Misi Zupparella : Menghadirkan menu *zuppa* dengan berbagai *variant* rasa agar bisa dinikmati berbagai kalangan.

C. Desain Logo dan Nama Merek

Warna dominan yang dipakai pada desain logo dan nama merek Zupparella adalah magenta dan hitam. Warna magenta dipilih karena menurut pemilik Zupparella, warna magenta merupakan warna yang memberikan keseimbangan emosional atau cara pandang serta akal sehat terhadap kehidupan.

Melalui desain logo ini, pemilik berharap dapat memberikan energi yang positif kepada para konsumen atau pelanggan Zupparella. Sedangkan warna hitam dalam desain logo Zupparella ingin menunjukkan penegasan merek. Hal ini terlihat dari warna hitam yang dominan pada nama merek ‘Zupparella’.

Bentuk desain logo yang digunakan oleh Zupparella melambangkan makanan *zuppa*. Bentuk paling atas berwarna magenta dibuat menyerupai bentuk *pastry* yang biasanya terdapat di makanan *zuppa*. Pada bagian samping kiri dan kanan terdapat huruf ‘P’ dengan jenis huruf Lamebrain dengan salah satu huruf ‘P’ berlawanan yang menggambarkan gagang mangkuk *zuppa*.

Pada bagian bawah desain logo dan nama merek, terdapat *tagline*, “*Delicious Zuppa*” yang dibuat untuk menegaskan kenikmatan rasa *zuppa* yang ada di Zupparella. Jenis huruf yang digunakan dalam desain logo dan nama merek ini adalah Lamebrain BRK. Jenis huruf ini dipilih oleh pemilik agar lebih mudah dibaca dan hurufnya tidak terlalu kuno (lebih anak muda).



gambar 1. Desain logo dan nama merek perusahaan (sumber: Manajemen Zupparella)

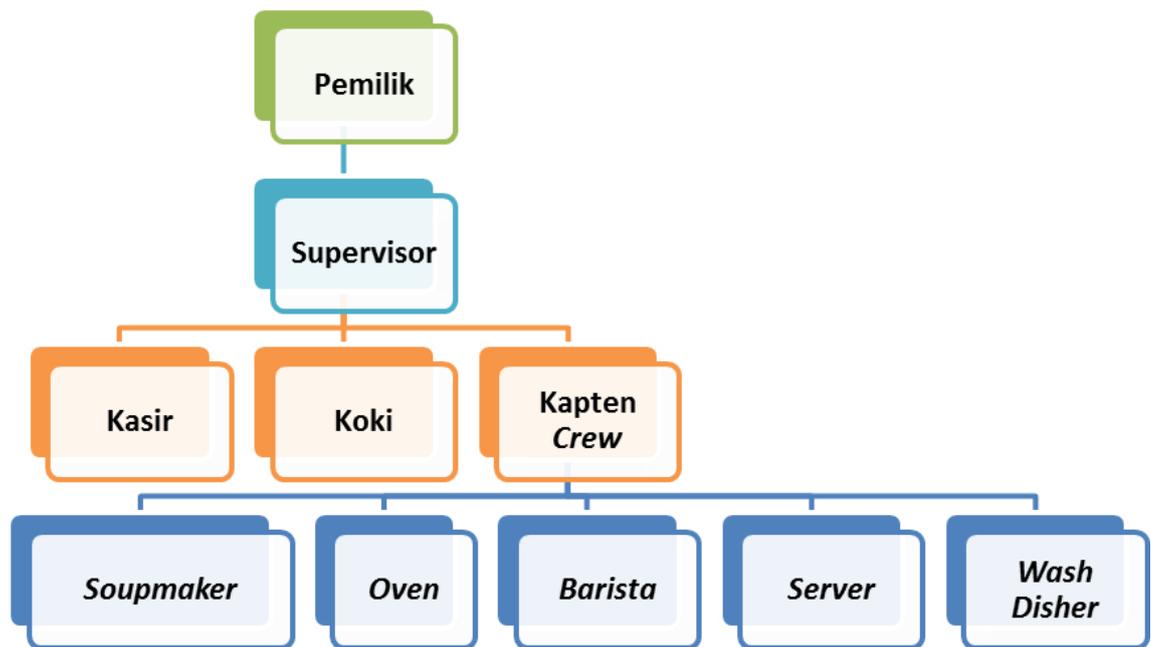
Nama merek 'Zupparella' sendiri merupakan ide yang tiba-tiba muncul di benak pemilik, Alfiat. Bagi pemilik, nama merek Zupparella diharapkan memberikan kesan keceriaan ketika mengingat atau menyantap sajian *zuppa* yang ada di Zupparella.

Secara keseluruhan, *image* yang ingin ditunjukkan oleh Zupparella melalui desain logo dan nama merek adalah sebagai tempat makan *zuppa* dengan rasa nikmat namun harga yang terjangkau untuk kalangan anak muda hingga keluarga. Pemilik juga berharap tempat ini menjadi tempat yang eksklusif atau khusus untuk para penikmat *zuppa* di Yogyakarta.

Sebagai salah satu rumah makan yang memberikan menu *zuppa* sebagai menu utama, Zupparella memanfaatkan desain logo dan nama merek ini ke berbagai media. Misalnya, papan nama yang ada dipasang di atas rumah makan Zupparella, nomor meja dan kotak kemasan dibawa pulang. Sebagai bentuk promosi, Zupparella memanfaatkan desain logo dan nama merek pada jejaring

sosial Twitter dan Facebook. Pada beberapa acara, Zupparella juga menggunakan desain logo dan nama merek untuk dijadikan *sticker* hingga pembuatan *voucher*.

D. Struktur Organisasi



Bagan 3. Struktur Organisasi Zupparella (sumber: Manajemen Zupparella)

Uraian Jabatan

Berdasarkan struktur organisasi yang terlihat, setiap bagian memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda berdasarkan tugas dan fungsinya dalam menjalankan pekerjaan dalam perusahaan. Adapun tugas dan tanggung jawab dari setiap bagian yang terkait dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Pemilik

Pemilik memegang peranan penting dalam berjalannya perusahaan secara finansial serta dalam pengambilan keputusan.

2. Supervisor

Supervisor memiliki tanggung jawab dalam menangani, mengawasi dan memberikan arahan kepada para masing-masing *crew*, termasuk didalamnya mengatur jadwal piket, *shift* kerja hingga perhitungan gaji.

3. Kasir

Kasir memiliki peranan penting dalam membuat daftar pesanan, menghitung jumlah harga pesanan, membuat laporan keuangan dan bertanggung jawab atas pesanan pelanggan.

4. Koki

Seorang koki bertanggung jawab dalam memasak sup sehari-hari dan termasuk dalam menentukan cita rasa dan kualitas sup yang sesuai dengan standar yang telah diberikan oleh pemilik. Tak hanya itu, koki juga bertanggung jawab dalam wilayah dapur, baik berupa alat hingga kebersihan wilayah dapur.

5. Kapten *Crew*

Kapten *crew* memiliki peran dalam memberikan keputusan ketika supervisor tidak berada di *venue*. Selain itu, kapten *crew* juga berperan dalam memberikan arahan kepada *crew*.

6. *Soupmaker*

Soupmaker bertanggung jawab dalam menyajikan sup berdasarkan pesanan pelanggan dengan estimasi waktu penyajian 15 menit dari oven. *Soupmaker* juga memiliki tanggung jawab dalam menjaga kebersihan, pelayanan hingga segala bentuk penyajian sup.

7. *Oven*

Pada posisi oven, *crew* memiliki tanggung jawab atas kematangan *zuppa*, membantu *soupmaker* dalam pembuatan *zuppa* dan kebersihan oven.

8. *Barista*

Barista memiliki peran dalam membuat minuman berdasarkan pesanan pelanggan. *Barista* juga memiliki tanggung jawab atas kebersihan peralatan minum dan menjaga kualitas dan cita rasa minuman sesuai dengan standar yang diberikan oleh pemilik.

9. *Wash Disher*

Pada posisi ini, *crew* memiliki peran dalam menjaga kebersihan peralatan secara keseluruhan dari Zupparella. *Wash disher* juga bertanggung jawab atas penyimpanan dan penggunaan peralatan.

E. Data Perusahaan

- a. Alamat : Jalan Kaliurang km 5,6 no 4
- b. Telepon : 0274 9666 966
- c. Email : zupparella@yahoo.com
- d. Twitter : @zupparella