

BAB II

GAMBARAN TENTANG DAPUR HIJAU

HOMEMADE N HEALTHY FOOD YOGYAKARTA

A. Latar Belakang Berdirinya Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta

Dapur Hijau Homemade n Healthy Food Yogyakarta resmi berdiri pada bulan Januari 2012. Jika dikaji lebih jauh, Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta berdiri tanpa ada rencana atau unsur kesengajaan. Pada awalnya, sekitar tahun 2011, Ibu poppy Amalia sebagai owner Dapur Hijau Homemade n Healthy Food Yogyakarta yang memiliki anak balita merasa kesulitan untuk mendapatkan produk – produk makanan khususnya untuk MPASI yang aman, sehat dan tanpa pengawet.

Kesulitan untuk mendapatkan makanan sehat dan aman tersebut mendorong Ibu Poppy untuk membuat produk olahan sendiri bagi balita dan keluarganya. Dengan berbekal hobby memasak dan ikut bergabung di beberapa group Homemade Food serta berburu berbagai buku tentang produk olahan yang sehat dan aman bagi balita, Ibu Poppy mulai membuat beberapa produk makanan untuk balitanya. Produk olahan yang pertama dibuat adalah berbagai macam cookies dengan rasa asli buah atau sayuran. Setiap berhasil membuat produk olahannya, ibu Poppy kemudian mempostingnya di Facebook.

Hasil postingan tersebut mendapatkan respon dan komentar dari teman – temannya. Jika ada yang bertanya mengenai resep maka ibu Poppy tak segan membagikan resep olahannya tersebut kepada teman – temannya di facebook dengan senang hati. Kemudian beberapa teman bahkan meminta untuk dibuatkan untuk balitanya. Karena belum terfikir ke arah bisnis maka ibu Poppy menyanggupinya dengan hanya mengganti biaya bahan dan ongkos kirim saja.

Setelah teman dan balitanya tersebut mencicipi cookies buatan Ibu Poppy kemudian merasakan suka, teman tersebut juga memposting atau menshare hasil masakan ibu Poppy ditimeline facebook masing – masing dan hasilnya adalah banyak orang yang tahu produk olahan ibu Poppy. Karena sering memposting produk – produk hasil kreasi memasaknya yang kemudian dikembangkan melalui beberapa variasi produk, banyak yang kemudian menyarankan kepada ibu Poppy untuk menjual produk hasil olahannya tersebut.

Pada awalnya ibu Poppy tidak menanggapi serius saran dan komentar teman – temannya tersebut namun semakin lama semakin banyak yang minta nomer hp dan pin BBM untuk bertanya lebih jauh mengenai olahan ibu Poppy. Dari yang sekedar tanya resep, cara membuat sampai pada akhirnya banyak yang ingin dibuatkan.

Banyaknya respon positif atas postingan ibu Poppy dan saran dari beberapa teman di facebook tersebut kemudian mendorongnya untuk menerima pesanan. Tepat di awal tahun 2012 diputuskan untuk menerima pesanan dan menamai produknya dengan nama Dapur Hijau Homemade N Healthy Food. Pada

awal menerima pesanan, produk yang dibuat hanya cookies ubi ungu, wortel dan keju. Setiap pesanan cookies yang sudah jadi akan diposting di facebook dengan menandai si pemesan. Dari postingan tersebutlah pesanan mulai berdatangan tidak hanya dari teman – teman di Yogyakarta, tetapi juga konsumen dari luar kota bahkan luar pulau.

Pada awal mula terbentuknya Dapur Hijau, semua produksi benar-benar dilakukan sendiri dan hanya sang suami yang membantu, tapi kini dapur hijau sudah berdiri selama hampir 3 tahun dan sudah memiliki 20 karyawan dan produknya pun semakin terkenal dari Sabang sampai Merauke. Dapur Hijau Homemade N Healthy Food pun selalu berupaya untuk memperbaiki kualitasnya agar terus menjadi lebih baik dan tetap menjadi kepercayaan pelanggan dan konsumen baru. Dapur Hijau terus berupaya untuk mengembangkan produknya dan selalu berinovasi. Hal tersebut terbukti dengan sudah berbagai jenis makanan yang diciptakan oleh Dapur Hijau. Dapur Hijau terus menerus berinovasi mengeluarkan produk-produk baru dan sehat, agar terus bisa membantu ibu rumah tangga yang ingin memberikan makanan yang sehat dan bergizi kepada anak dan keluarga tercinta mereka dengan harga yang terjangkau pastinya.

B. Visi dan Konsep yang dikembangkan oleh Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta

Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta memiliki visi untuk membantu para ibu untuk bisa tetap menyajikan makanan yang sehat dan

berkualitas untuk keluarga khususnya bagi yang mempunyai balita secara mudah. Konsep awal yang dikembangkan oleh Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta adalah menawarkan cemilan yang difokuskan ke anak-anak dengan konsep healthy food. Produk Dapur Hijau tidak menggunakan bahan pengawet serta bahan-bahan yang berbahaya bagi anak. Dapur hijau adalah homemade yang artinya asli buatan tangan dan dibuat tanpa tambahan bahan pengawet maupun pewarna buatan, produk selalu dibuat dengan bahan organik yang sehat, alami dan untuk pewarna digunakan dengan bahan-bahan alami.

Adapun target pemasaran Dapur Hijau adalah orang-orang yang ingin memberikan asupan makanan sehat kepada bayi bahkan orang dewasa yang mengutamakan kesehatan. Sehat di sini, menurut ibu Poppy karena semua produknya sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet serta bahan-bahan berbahaya lainnya. Secara spesifik, semua produk – produk yang dihasilkan oleh Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta merupakan produk non msg, non pengembang, non perenyah, non pewarna makanan dan tanpa tambahan bahan sintesis lainnya. Menggunakan bahan organik berkualitas terbaik, premium dan halal, bahkan dapat di pesan non gula garam untuk bayi di bawah satu tahun. Hal yang perlu menjadi perhatian adalah bahwasanya produk dari Dapur Hijau Homemade n Healthy Food Yogyakarta tidak ada yang *ready stock* semua produk *made by order*. Selain itu, produk buatan dapur hijau pun dijamin halal dan dijamin kadar gizi dan nutrisinya.

Dapur Hijau Homemade N Healthy Food terletak di bagian selatan Yogyakarta. Tepatnya adalah di Jl. KH. Ahmad Dahlan Gg. Mangga Rt 04- Rw 13, Badegan, Bantul. Adapun untuk pemesanan atau informasi produk dapat dilayani melalui sms/tel: 088801319245, wa: 085876244114 pin :7685D149/3275530A atau inbox ke <http://www.facebook.com/poppy.amaliarahman>.

Dalam mempromosikan produknya, Dapur Hijau lebih sering menggunakan facebook sebagai alat untuk menyampaikan informasi atau promo terbaru yang diadakan oleh Dapur hijau. Seperti misalnya mengadakan promo paket hemat setiap bulan kemudian beberapa kali mengadakan kuis yang hadiahnya berupa voucher belanja di dapur hijau atau hadiah dapat berupa produk dari dapur hijau yang sudah ditentukan oleh ibu Poppy.

C. Logo Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta

Gambar 2.1 Logo Perusahaan



Makna logo dapur hijau adalah sebagai berikut:

- Bulatan sebelah kiri adalah gambar piring dan diatas piring tersebut ada sendok dan garpu yang berarti makan.

- Warna orange berarti bahwa Dapur Hijau ingin berkreasi.
- Nama dapur hijau sendiri adalah dapur/ tempat masak yang memproduksi atau mengolah makanan alami. Hijau identik dengan sesuatu yang segar yang alami dan menyehatkan.
- Slogan homemade n healthy food didasarkan pada konsep homemade yang dapur hijau pegang kemudian makanan yang mereka produksi juga menggunakan bahan-bahan alami pilihan tanpa bahan kimia dan dimasak dengan teknik memasak yang benar sehingga sudah pasti makanan tersebut adalah makanan sehat.

D. Produk Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta

Produk – produk Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta selalu berkembang dengan menciptakan produk dan varian baru, namun tetap mempertahankan konsep semula yaitu produk harus menggunakan bahan baku organik yang sehat, aman dan tanpa bahan kimia dan bahan – bahan lain yang berbahaya atau tidak baik bagi kesehatan.

Sehubungan dengan hal tersebut, berikut ini akan dilampirkan beberapa produk olahan dari Dapur Hijau Homemade N Healthy Food Yogyakarta dengan varian olahannya sebagai berikut :

Tabel 2.1 Produk Dapur Hijau

NO.	Nama Produk	Harga	Gambar
1.	Mie Sehat	Rp. 15.000	

2.	Kerupuk Sehat	Rp. 12.000 - Rp. 15.000	
3.	Bumbu Dasar Instan	Rp. 20.000	
4.	Veggie Stick	Rp. 18.000 – Rp. 25.000	
5.	Kaldu Bubuk Homemade	Rp. 35.000 – Rp 55.000	
6.	Homemade Frozen Food	Rp. 20.000 – Rp. 60.000	
7.	Cookies Baby n Toddler	Rp. 35.000 – Rp. 60.000	
8.	Abon Homemade	Rp. 35.000 – Rp. 85.000	
9.	Cake n Dezzert	Mulai Rp. 3.000	

E. Sumber Daya Manusia

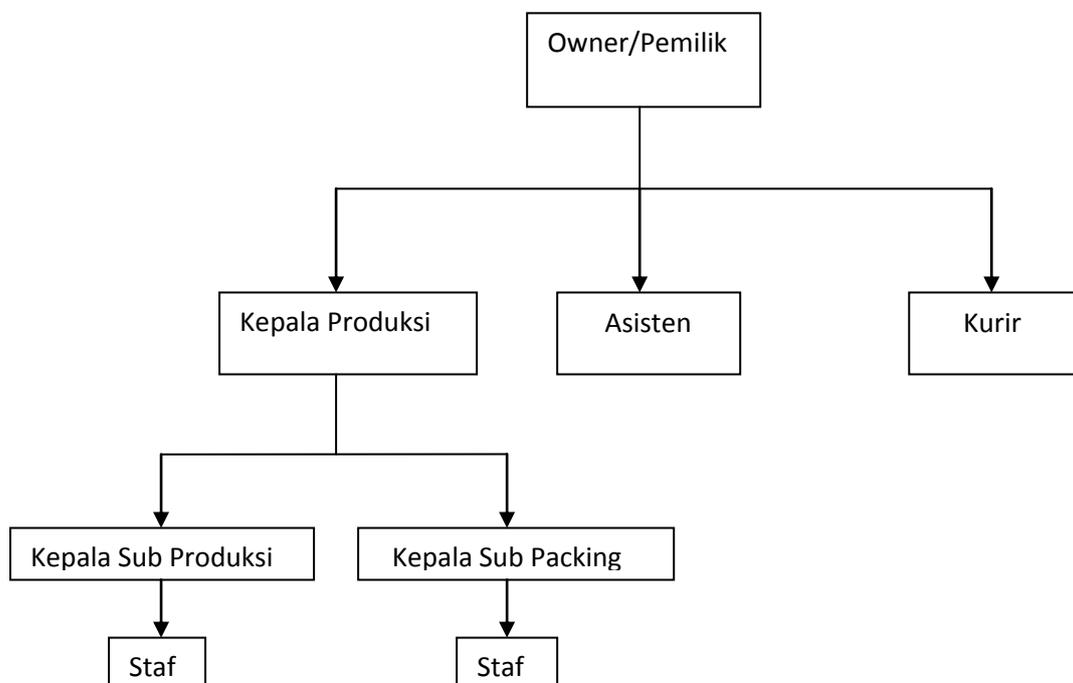
Perusahaan dan karyawan pada hakekatnya saling membutuhkan karena karyawan adalah asset perusahaan. Tanpa adanya sumber daya manusia maka

perusahaan tidak akan bisa berjalan begitu pula sebaliknya karyawan tidak dapat menunjang hidupnya tanpa adanya perusahaan sebagai tempat mencari nafkah.

Dapur Hijau mempunyai 20 karyawan yang terdiri dari 1 orang kepala produksi, 1 orang asisten, 1 orang kurir, 1 orang kepala sub produksi, 1 orang admin, 1 orang kepala sub packaging, 10 orang bagian produksi dan 4 orang bagian packaging.

Tingkat pendidikan karyawan terakhir rata-rata adalah SMA/SMK. Syarat menjadi karyawan Dapur Hijau dibagian produksi yang utama adalah bisa memasak kue kering. Untuk karyawan dibagian packaging syarat utama adalah telaten dan teliti. Sedangkan untuk asisten modal utama adalah harus teliti dan menguasai Microsoft office, pembukuan dan menguasai internet.

1. Struktur Organisasi



Keterangan struktur organisasi

- Owner/ Pemilik adalah Poppy Amalia Rahman yang bertanggung jawab penuh terhadap semua yang berkaitan dengan Dapur Hijau.
- Kepala Produksi adalah Tarti yang bertugas mengontrol jalannya produksi, memastikan kebersihan ruang produksi, mengontrol kualitas produk, dan juga mengontrol packaging. Selain itu juga kepala produksi tetap merangkap turun tangan dalam proses produksi.
- Asisten / Admin adalah Suharini merangkap sebagai admin yang bertugas membuka pre order untuk agen, membuat invoice, membuat rencana produksi dan rencana pengiriman serta melakukan pembukuan.
- Kurir adalah Dani Kuswoyo yang bertugas mengantarkan pesanan konsumen yang berdomisili Yogyakarta, mengantarkan paketan untuk agen diluar Yogyakarta untuk dikirim melalui ekspedisi.
- Kepala Sub Produksi adalah Lutfi Rahayu yang bertugas membantu kepala produksi untuk memastikan kebersihan ruang dan alat – alat produksi, mencicipi produk terlebih dahulu.
- Kepala Sub Packing adalah Sufizannah yang bertugas untuk memastikan barang yang dipacking sudah sesuai pesanan atau belum.
- Staf Produksi berjumlah 10 orang yaitu Sumaryati, Sulistyowati, Dwi Handayani, Umi Nur Hasanah, Mia Dewanti, Ika Puji Lestari, Nanda, Mujiyani, Rizki Wulandari, dan Astuti. Mereka bertugas mengolah dan memasak semua produk dari Dapur Hijau.

- Staf Packaging berjumlah 4 orang yaitu Rohimah, Umrotul, Siti Marwati dan Asih Nuraini. Mereka bertugas untuk mengemas produk kemudian melabelinya serta mengemasnya dalam bentuk paketan sesuai dengan pesanan dari para konsumen/ reseller/ agen.

2. Kesejahteraan Karyawan

Pentingnya kesejahteraan karyawan adalah untuk mempertahankan karyawan agar tidak pindah ke perusahaan lain , meningkatkan motivasi kerja dan meningkatkan loyalitas karyawan terhadap perusahaan. Untuk itu hendaknya karyawan diberikan kesejahteraan oleh perusahaan.

Fasilitas yang didapat oleh karyawan yang utama adalah gaji pokok, makan dan minum, ruang produksi yang nyaman, peralatan produksi yang lengkap dan canggih. Perusahaan juga memberikan bonus apabila angka penjualan dalam periode satu bulan melebihi target dan juga memberikan tunjangan hari Raya.

Walaupun dalam mensejahterakan karyawan belum bisa seperti perusahaan besar sebisa mungkin Ibu Poppy membina hubungan baik dengan karyawan. Membuat suasana kekeluargaan didalam perusahaan sehingga karyawan merasa betah dan nyaman, kegiatan produksi pun akan berjalan lancar serta menyenangkan.