

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Profil Instansi

Nama Instansi : CV Sego Njamoer

Alamat : Jl. Klampis Semolo Timur XII No. 2

Telp/Fax : 081 242424 566

Email : sego.njamoer@gmail.com

Website : www.segonjamoer.com

2.2 Sejarah Singkat CV Sego Njamoer

Sego Njamoer merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *franchise* makanan. Produk mereka adalah produk makanan dengan bahan dasar utama Jamur. Segala jenis jamur yang populer di masyarakat Indonesia dihidangkan dalam bentuk makanan sehat, praktis, dan murah. Ada Jamur Tiram, Kuping, Kancing, dan Lingzee. Produk andalan mereka adalah Nasi Jamur, sesuai dengan nama perusahaannya Sego Njamoer (yang artinya Nasi Jamur dalam bahasa Indonesia). Nasi Jamur merupakan nasi yang dibumbui dengan rempah-rempah pilihan terbaik dengan campuran Jamur Tiram dan jamur Kuping sebagai bahan utamanya. Nasi Jamur dibentuk segitiga seperti *onigiri* khas Jepang karena dianggap mudah dipegang dan disantap, selain itu bentuknya yang simetris memiliki sifat yang futuristik serta kekinian. Nasi Jamur sangat populer di masyarakat khususnya anak-anak muda, remaja, dan mahasiswa. Selain rasanya yang enak, proses pembuatan dalam pelayanan outlet Sego Njamoer sangat cepat dan tanggap, serta bentuknya yang futuristik memiliki daya tarik sendiri sehingga banyak

digandrungi oleh anak-anak muda. Secara garis besar, target utama produk Sego Njamoer adalah anak-anak muda yang memiliki kesibukan padat sehingga produk mereka hadir untuk memenuhi rasa lapar dengan cara yang praktis dan cepat.

Bisnis ini dikelola oleh sekelompok Mahasiswa ITS yang berkesempatan diberi kepercayaan oleh Kementerian Pendidikan Nasional untuk *start up* bisnis melalui Program Mahasiswa Wirausaha 2010 dan PKM-Kewirausahaan 2010 dengan harapan agar para mahasiswa tidak hanya menjadi *job seeker* (pencari lapangan kerja), tetapi juga menjadi *job creator* (pencipta lapangan kerja). Semua ide berawal dari apa yang selama ini terjadi pada lingkungan mahasiswa. Dengan segala aktivitasnya, mahasiswa dituntut memiliki kondisi kesehatan yang prima untuk menunjang performa dan prestasi mereka sehingga dibutuhkan pemenuhan gizi yang baik.

Kondisi mahasiswa saat ini, banyak yang memiliki pola makan tidak teratur dikarenakan segala kesibukan yang menyebabkan mereka tidak memiliki cukup waktu luang khusus untuk makan. Hal ini didukung pula dengan kondisi finansial mahasiswa yang rata-rata ada pada tingkat menengah ke bawah. Akhirnya lahirlah ide "Sego Njamoer" yang terinspirasi dengan konsep praktis nasi onigiri dan *mobile packaging fast food*, dan berbahan dasar jamur tiram yang telah terbukti memiliki nilai gizi yang lengkap dan tinggi.

"Sudah menjadi kebiasaan orang Indonesia, apabila tidak makan nasi mereka belum merasa sudah makan, produk Sego Njamoer menjadi solusi tidak teraturnya pola makan konsumen," ungkap salah satu mahasiswa ITS yang merupakan pemenang program PKM-K. Berdasarkan latar belakang tercetusnya ide, segmentasi pasar yang dibidik pada awal usaha ini adalah kalangan mahasiswa. Namun dalam perkembangannya, produk ini ternyata juga memiliki kecocokan dengan segmentasi

siswa SD sampai SMA, bahkan masyarakat umum. Respon mereka begitu bagus dibuktikan dengan besarnya pembelian saat Sego Njamoer ikut serta dalam berbagai pameran.

Mendirikan sebuah usaha tak harus bermodalkan uang tapi bisa juga dengan mengandalkan konsep dan kreativitas, dan hal itulah yang sudah dibuktikan oleh Mahendra Ega dan kedua temannya Dega Adi Pratama dan Rizki Yunianto. Mereka yang melahirkan produk Sego Njamoer (nasi jamur), kini telah berhasil memiliki omzet yang cukup besar. Sebagai gambaran, dalam sebulan mereka bisa menghabiskan dua ton jamur tiram segar dari petani untuk produksi Sego Njamoer. Usaha yang mereka kembangkan ini bermula dari mengikutsertakan diri dalam Program Kreativitas Mahasiswa di kampus Institut Teknologi 10 November Surabaya (ITS), tempat mereka kuliah, pada tahun 2010. Lomba berkelompok di bidang kewirausahaan yang diadakan Dirjen Dikti itu untuk mengasah kreatifitas mahasiswa sebagai bekal kelak bila sudah terjun ke masyarakat. Setelah mendapatkan modal Rp 5 juta, mereka pun segera bereksperimen membuat nasi jamur.

Ide membuat nasi jamur ini datang dari Rizki, yang meniru dari Jepang. Kebetulan, semasa SMA ia pernah berkunjung ke negara matahari terbit itu saat mengikuti program pertukaran pelajar. Di Jepang sudah umum dijual makanan nasi dalam bentuk kemasan instan. Hanya saja di sana nasinya dicampur dengan ikan, bukan jamur. Sementara mereka memilih jamur karena sangat cocok diterapkan di Indonesia, dengan alasan selain rasanya yang enak, harganya pun murah, juga memiliki kandungan protein yang tinggi. Agar kemasan nasi jamur mereka mirip dengan kemasan nasi instan di Jepang, mereka pun sengaja mendatangkan cetakan nasi yang berasal dari Jepang pula. Awalnya, lantaran tidak ada yang paham dengan dunia kuliner, ketika pertama kali

merintis usaha nasi jamur, banyak kendala yang mereka hadapi. Sebelum menemukan formula yang cocok, mereka sempat berkali-kali menemui kegagalan dalam bereksperimen. Setelah dua bulan berjalan dan belajar ke sana kemari, barulah mereka bisa menemukan takaran yang pas. Baik teknik memasak maupun bumbu apa saja yang dibutuhkan agar jamurnya terasa lezat. Kegiatan memproduksi nasi jamur itu mereka lakukan di rumah kontrakan yang mereka tempati bertiga.

Setelah sukses, nasi jamur itu pun mereka coba jual di kampus, terutama saat ada kegiatan. Untuk wadahnya saat itu masih sangat sederhana. Hanya dibungkus dengan kertas biasa. Namun yang menggembirakan, di awal berjualan nasi jamur yang dijual seharga Rp 2000 itu, dalam 10 menit mereka bisa menghabiskan 50 porsi. Menyadari usahanya memiliki prospek baik, mereka kemudian mengajukan lagi untuk mengikuti Program Mahasiswa Wirausaha dari Dikti, yang setelah berhasil disetujui mereka akhirnya mendapatkan modal sebesar Rp 23 juta. Setelah uang itu cair, mereka langsung menggunakannya untuk membeli perlengkapan, mulai dari booth, memesan cetakan dari Jepang, membuat desain kemasan, sampai perlengkapan dapur dan membayar karyawan.

Kini kemasan Sego Njamoer sudah mengalami perubahan. Semula, nasi yang tengahnya diberi jamur ini hanya dibungkus kertas biasa, kemudian dipermanis. Nasi jamur seberat 115 gram itu dipres dalam cetakan sampai padat, kemudian dimasukkan ke dalam kertas yang sudah diberi label. Pada awal usaha berdiri, dalam sebulan mereka menghabiskan sekitar 200 kilogram jamur tiram yang diambil dari Mojokerto. Tapi jumlah itu semakin hari semakin meningkat bersamaan dengan lokasi penjualan yang semakin meluas. Semula, yang mereka hanya menjual di lingkungan kampus ITS, kemudian mulai berekspansi dengan menyewa tempat di berbagai perguruan tinggi di

Surabaya, seperti Unair, Unesa, Stikom Surabaya, serta Ubaya. Bukan selain Surabaya, kini mereka juga sudah mulai merambah wilayah Mojokerto, Sidoarjo, Jogjakarta, Malang, dan Madiun. Kendati saat ini booth SEGO NJAMOER juga sudah ada di beberapa mini market, namun mereka tetap berkonsentrasi untuk berjualan yang utama di kawasan kampus. Lantaran pembeli di kampus nyaris tak pernah habis dan terus berkelanjutan, mengingat setiap tahun selalu ada mahasiswa baru.

Bersamaan dengan meningkatnya omzet, mereka pun juga mulai berinovasi dalam produk. Sego Njamoer yang semula hanya punya satu rasa, kini sudah ada tiga varian rasa. Ada rasa original, nasi uduk jamur, dan nasi merah jamur. Untuk yang beras merah harganya jelas lebih mahal, yaitu seporsi Rp 5 ribu. Sedangkan yang lainnya antara Rp 3.500 sampai Rp 4000. Dengan jumlah total 22 booth yang tersebar di sekitar Surabaya dan Jawa Timur itu, sembilan di antaranya milik mereka sendiri dan yang lainnya diwaralabakan ke pihak lain. Namun untuk sistem waralaba mereka tidak menerapkan waralaba murni, karena bila ada orang lain yang berminat membuka booth Sego Njamoer cukup membayar Rp 12 juta untuk membeli semua perlengkapan, dari mulai booth, hingga teknik memasak dan memasarkannya, tanpa harus memberi persentase penghasilan lagi, kecuali untuk yang membeli bahan dari mereka. Dengan usaha mereka menciptakan produk Sego Njamoer, mereka pernah keluar sebagai juara dua dalam Pekan Mahasiswa Nasional, serta juara lain di berbagai lomba bidang kewirausahaan. Namun kesuksesan itu tidak lantas membuat mereka sudah puas dengan hanya membuat nasi jamur saja. Mereka pun terus berusaha mencari ide lain yang bisa dikembangkan, dan kini sudah ada beberapa yang masuk tahap uji coba. Di bawah ini merupakan daftar outlet Sego Njamoer yang tersebar di seluruh daerah di Indonesia. Tabel 2.1 di bawah ini adalah daftar outlet CV Sego Njamoer.

Tabel 2.1 Daftar Outlet CV Sego Njamor

NO	TEMPAT	KOTA	ALAMAT
1	BEM FTI	SURABAYA	Sekretariat BEM FTI Kampus ITS
2	Kantin Pusat ITS	SURABAYA	Kantin Pusat ITS Surabaya
3	Ria	SURABAYA	Ria Swalayan Keputih - Area Kampus ITS
4	Sakinah	SURABAYA	Sakinah Swalayan Keputih - Area Kampus ITS
5	Gebang Wetan	SURABAYA	Gebang Wetan no 2B
6	Despro ITS	SURABAYA	Kantin Despro ITS
7	UPN	SURABAYA	Kantin UPN Veteran Surabaya
8	Unair C FST	SURABAYA	kantin Kampus UNAIR C
9	Unesa	SURABAYA	Ketintang Timur PTT V(Pintu masuk gerbang UNESA)
10	Ubay	SURABAYA	Kantin Mitra (samping fotokopi), Kampus UBAYA
11	Perak barunawati	SURABAYA	kantin komplek Sekolah Barunawati, Perak, Surabaya jl. Perak barat no.173
12	Indomaret jojoran	SURABAYA	jl.jojoran gang 1, sebelah kiri indomart (depan jalan raya)
13	Aiola	SURABAYA	Aiola Surabaya dekat SmAn 5 komplek surabaya jl. Slamet no.16 surabaya

14	Bentar Waru	SIDOARJO	Jalan cendrawasih waru sidoarjo/jl. Brigjend katamso perum rewwin samping toko bentar
15	superindo semolo	SURABAYA	Jalan nginden semolo , Superindo
16	Stikom	SURABAYA	Kantin Kampus STIKOM
17	PENS	SURABAYA	Kantin Kampus PENS - Politeknik Elektro Negeri Surabaya
18	Kantin SI	SURABAYA	Kantin Sistem Informasi ITS
19	Gresik	GRESIK	jalan Amuntai Depan SD Muhammadiyah manyar gresik
20	Probolinggo	PROBOLINGGO	jalan Ahmad Yani mo.2 (kumon)
21	ITB	BANDUNG	Institut Teknologi Bandung
22	Kediri	KEDIRI	Jl. KH Ahmad dahlan 65. Depan kampus UNP Kediri
23	lamongan	LAMONGAN	dpan alfamidi jln veteran (depan SMAN 1Lamongan)
24	Kemang Pratama bekasi	BEKASI	HERO Kemang Pratama, Bekasi
25	FIA UB	MALANG	Kantin Kampus FIA UB
26	Sigura-gura	MALANG	Jalan Sigura-gura No.8
27	FK UGM	YOGYAKARTA	Depan Bursa FK UGM

28	Psikologi UGM	YOGYAKARTA	Kantin Psikologi UGM
29	Stikes Mojokerto	MOJOKERTO	STIKES Bina Sehat PPNI Mojokerto/jl. Raya Jabon mojoanyar
30	SMAN 1 Sooko	MOJOKERTO	Depan KOPSIS SMAN 1 Sooko
31	Prasetya Mulya tangerang	TANGERANG	di internal kampus prasty mulya business school
32	khodijah sby	SURABAYA	dalam kantin khodijah sby
33	unair c dharmawanita	SURABAYA	kantin DWP Kampus C Unair, sebelah Rektorat Unair
34	cilacap	CILACAP	Jl. Cerme Cilacap
35	wadung asri	SURABAYA	jl. Wadung asri, sebelah superindo surabaya,
36	Unair A	SURABAYA	Medical Cafe, Fakultas Kedokteran Unair A, Jl. Mayjen Prof. Dr. Moestopo No. 47 Surabaya atau di depan RS. Dr. Soetomo Surabaya.
37	Untar 2	JAKARTA BARAT	Jl. Tanjung Duren Raya No. 1 Tanjung Duren Jakarta Barat
38	Bunda Mulia	JAKARTA UTARA	Jl. Lodan Raya no.2 Jakarta Utara
39	Tropodo	SIDOARJO	Indomaret Jl. Raya Wisma Tropodo, No. Aa/01, Waru, Sidoarjo
40	Suhat Malang	MALANG	jalan dewandaru 19F (ruko) daerah soekarno hatta

41	UNTAR	JAKARTA BARAT	UNTAR gedung baru, hallway D'Cantina
42	SMA 15	SURABAYA	Jl. Menanggal Utara no.4 , depan SMA 15 Surabaya
43	Sinlui	SURABAYA	di Kantin Perpus SMAK St Louis, Jalan Polisi Istimewa No. 7 Surabaya
44	Kraksaan	PROBOLINGGO	jl. Mayjen panjaitan no.8 Kraksaan Depan SD Katholik Probolinggo
45	Ketintang	SURABAYA	samping kampus Magistra Utama, jalan raya ketintang 189 Surabaya
46	Ciputra	SURABAYA	dikantin kampus UC- Universitas Ciputra UC Town, Citraland, Surabaya 60219
47	Maranatha Bandung	BANDUNG	di Pujasera Pondok Bambu, Jalan Suraya Sumantri no.72a, Bandung (Dekat Universitas Maranatha)
48	UMM Malang	MALANG	Kantin 3,5 UMM Kampus 3, Malang
49	Unair B	SURABAYA	Kampus B Unair - Area Kantin Parkir FEB (Samping BEM FH)
50	Al Falah	SURABAYA	Jl. Taman Mayangkara No 2 Surabaya (Sebelah SD Al Falah Surabaya)

(Sumber: Olahan Penulis)

2.3 Overview Instansi

Dalam melakukan sebuah kerja praktik, sangat penting sekali dalam mengenal sebuah lingkungan dari perusahaan/instansi tersebut. Baik dari segi perorangan hingga

dari segi lingkungan disekitar perusahaan/instansi. Karena ini akan sangat dibutuhkan ketika melakukan masa kerja. CV Sego Njamoer mempunyai kantor yang berada di Jalan Klampis Semolo Timur XII Nomor 2. Gambar 2.1 di bawah merupakan logo dari perusahaan Sego Njamoer.



Gambar 2.1 Logo Sego Njamoer
(Sumber: segonjamoer.com)

Lokasi kantor Sego Njamoer sangat dekat dengan kampus Stikom Surabaya, pada gambar 2.2 merupakan peta lokasi kantor Sego Njamoer yang dilihat melalui Google Maps.



Gambar 2.2 Peta Lokasi CV Sego Njamoer Surabaya
(Sumber: www.maps.google.com)



Gambar 2.3 Outlet Sego Njamoer
(Sumber: Olahan Penulis)

Gambar 2.3 di atas merupakan salah satu outlet Sego Njamoer. Desain *booth* yang digunakan sangat sederhana namun menarik, dengan kombinasi warna hijau muda yang mendominasi membuat desain *booth* Sego Njamoer memiliki daya tarik yang mampu menjadi *point of interest* sebagai sebuah produk. Di bagian bawah *booth*, terdapat *tagline* Sego Njamoer “Ada Doa petani Jamur Di Setiap Gigitannya”. Gambar 2.4 di bawah merupakan ruang kerja perusahaan Sego Njamoer yang digunakan penulis untuk menyelesaikan proyek Kerja Praktik.



Gambar 2.4 Kantor Sego Njamoer
(Sumber: Olahan Penulis)