#### BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

### II.1 Sejarah Perusahaan

Perusahaan pertama kali didirikan pada tahun 2006, dengan visi untuk menjadi Perseroan dengan produk cocoa dan cokelat berkelas dunia. Perusahaan mengawali bisnisnya dengan kegiatan usaha mengemas kembali (*repacking*) produk cocoa yang dibeli dari luar negeri kemudian dijual ke berbagai kota di Indonesia, kemudian pada tahun 2007 perusahaan memiliki 1 (satu) *line* mesin. 2010, Perusahaan mulai menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) (Reinald Siswanto, profil perusahaan, 2019).

Setelah itu di tahun 2012, Perusahaan mulai menggunakan mesin cocoa dan cokelat dari Eropa yang berteknologi tinggi. Setahun kemudian tepatnya tahun 2013, berhasil menjalankan misinya yaitu memproduksi semua jenis produk cocoa dan cokelat premium serta memasarkannya ke seluruh dunia. Terbukti perusahaan berhasil bekerja sama secara B2B (*Business to Business*) dengan menjadi pemasok bahan tambahan untuk *pastries* dari olahan biji cocoa ke beberapa jaringan bakery berskala nasional dan internasional. Pada tahun 2014, Perusahaan membuat fasilitas laboratorium untuk analisa internal sendiri (Reinald Siswanto, profil perusahaan, 2019).

Pada tahun 2015, Perusahaan mendapatkan sertifikat ISO9001:2008 (Sistem Manajemen Mutu). Setahun kemudian di tahun 2016, PT Wahana Interfood Nusantara berhasil memiliki gudang transit di Jakarta Utara. Perusahaan terus mengembangkan standar terbukti pada tahun 2018 perusahaan memperoleh sertifikat ISO22000:2005 (Manajemen Keamanan Pangan) dan pada akhirnya pada tahun 2019, PT Wahana Interfood Nusantara *go public* hingga sekarang (Reinald Siswanto, profil perusahaan, 2019).

#### II.2 Profil Perusahaan

PT Wahana Interfood Nusantara memiliki merek yang bernama WIN Schoko, dimana perusahaan tersebut menggunakanya sebagai identitas produk perusahaan. Schoko bergerak di industri makanan dan minuman yang berfokus pada pengolahan biji kakao di olah menjadi berbagai produk cokelat seperti *compound*, cokelat bubuk, minuman cokelat dan juga isian/olesan untuk roti dan *pastries*.



Gambar II. 1 Logo Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)



Gambar II. 2 Logo WIN Schoko (Merek Perusahaan)

Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)

#### II.2.1 Nama dan Bentuk Badan Hukum Perusahaan

Nama Perusahaan : PT Wahana Interfood Nusantara Tbk

Bentuk badan hukum : Perseroan Terbatas (PT)

Bidang usaha : Makanan dan minuman

Alamat : JL. Dadali 16, Bandung, Jawa Barat

Email : corsec@wahana-interfood.com

#### II.2.2 Visi Perusahaan

Menjadi Perseroan dengan produk cocoa dan cokelat berkelas dunia.

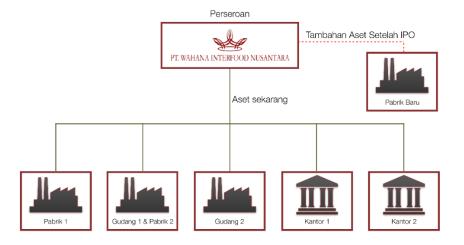
#### II.2.3 Misi Perusahaan

Memproduksi semua jenis produk cocoa dan cokelat premium lalu memasarkannya ke seluruh dunia.

#### II.2.4 Aset Perusahaan

Saat ini WIN Schoko telah memiliki aset berupa dua pabrik, satu gudang, satu pabrik yang menyatu dengan gudang dan dua kantor.

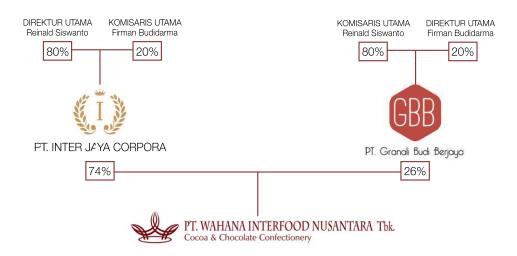
Tabel II. 1 Aset Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)



# II.2.5 Struktur Organisasi Perusahaan

WIN Schoko, di bawah PT Wahana Interfood Nusantara Tbk dimiliki oleh dua perusahaan dengan pengelola yang sama yaitu PT Inter Jaya Corpora dan dan PT Granali Budi Berjaya.

Tabel II. 2 Struktur Organisasi Perusahaan Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)



# II.2.6 Manajemen Perusahaan

Manajemen pelaksana di WIN Shoko terdiri dari dua dewan komisaris dan dua dewan direksi.

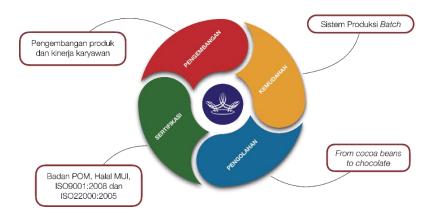
Tabel II. 3 Struktur Manajemen Perusahaan Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)



# II.2.7 Keunggulan Perusahaan

WIN Schoko sangat memerhatikan kualitas produk, terbukti dengan sudah dikantonginya sertifikat BPOM, Halal MUI dan ISO. Bahan produknya-pun menggunakan biji coklat terbaik dan dikerjakan dengan sistem produksi *batch*. Perihal kualitas tidak hanya berfokus kepada produk tapi juga kinerja karyawannya sehingga WIN Schoko dapat unggul dari kompetiornya.

Tabel II. 4 Keunggulan Perusahaan Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)



### II.2.8 Produk Perusahaan

Produk olahan coklat dari WIN Schoko terdiri dari *Cocoa Powder, Couverture* and Compound Chocolate dan coklet untuk *Fillings&Glazing*.



Gambar II. 3 Produk WIN Schoko (Merek Perusahaan)

Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)

# II.2.9 Pelanggan Perusahaan

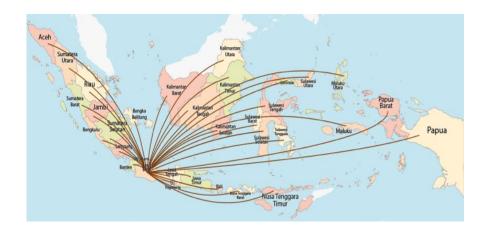
Konsumen WIN Schoko meliputi merek pastry/food and beverage.



Gambar II. 4 Pelanggan WIN Schoko (Merek Perusahaan) Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)

# II.2.10 Wilayah Penjualan Perusahaan Di Dalam Negeri

Wilayah penjualan WIN Schoko sudah hampir menjangkau seluruh wilayah Indonesia, dari Sabang sampe Merauke.



Gambar II. 5 Wilayah penjualan WIN Schoko (Merek Perusahaan)

Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk (2019)

# II.2.11 Wilayah Penjualan Perusahaan Di Luar Negeri

Wilayah penjualan WIN Schoko sudah menjangkau ke luar Negeri seperti Filipina, Jepang, Thailand, Spanyol, Pakistan, Malaysia, Korea Selatan, Myanmar dan Singapura.



Gambar II.6 Wilayah penjualan WIN Schoko (Merek Perusahaan) Sumber: Profil Perusahaan PT Wahana Interfood Nusantara Tbk