

IV. KEADAAN UMUM UD. NGUDI LESTARI 1

A. Sejarah

Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di UD. Ngudi Lestari 1, sebuah UD yang bergerak dalam produksi gula kelapa cetak dan berlokasi di Desa Kalisalak, Kebasen, Banyumas, Jawa Tengah. UD. Ngudi Lestari 1 berdiri sejak tahun 1990 dan mengalami beberapa tahapan hingga berkembang sampai saat ini. Pada awalnya UD ini merupakan UD binaan dari PT. Budi Santoso sebuah perusahaan eksportir. Pada tahun 1990 PT. Budi Santoso memberikan pelatihan yang meliputi bagaimana cara membuat gula dan penggunaan cetakan aluminium kepada beberapa warga di Desa Kalisalak termasuk Bapak Siswadi Sarkum pemilik UD. Ngudi Lestari 1. PT. Budi Santoso juga memberikan modal kurang lebih Rp 1.000.000,- untuk pembelian bahan baku dan gula dari pengrajin. Kegiatan ini ternyata kurang berhasil karena gula kelapa yang dihasilkan masih memiliki kualitas yang kurang bagus sehingga dengan sisa modal yang masih ada Bapak Siswadi Sarkum terus melakukan inovasi.

Tahun 1996 Bapak Siswadi Sarkum mendapat bantuan dana dari Pemerintah Daerah DKI Jakarta kurang lebih sebesar Rp 7.500.000,- dana tersebut digunakan untuk pengadaan alat produksi dan pemenuhan bahan baku serta diberi sebuah *pick up* untuk membeli nira. Produksi yang dilakukan dengan menggunakan bantuan dana dari PEMDA DKI ini ternyata gagal pada awalnya karena gula yang dihasilkan terlalu cepat lembek. Bapak Siswadi dan istri terus berinovasi hingga menambahkan gula pasir untuk mengantisipasi gula kelapa agar tidak cepat lembek, ternyata hal ini berhasil. PT. Budi Santoso yang memberikan

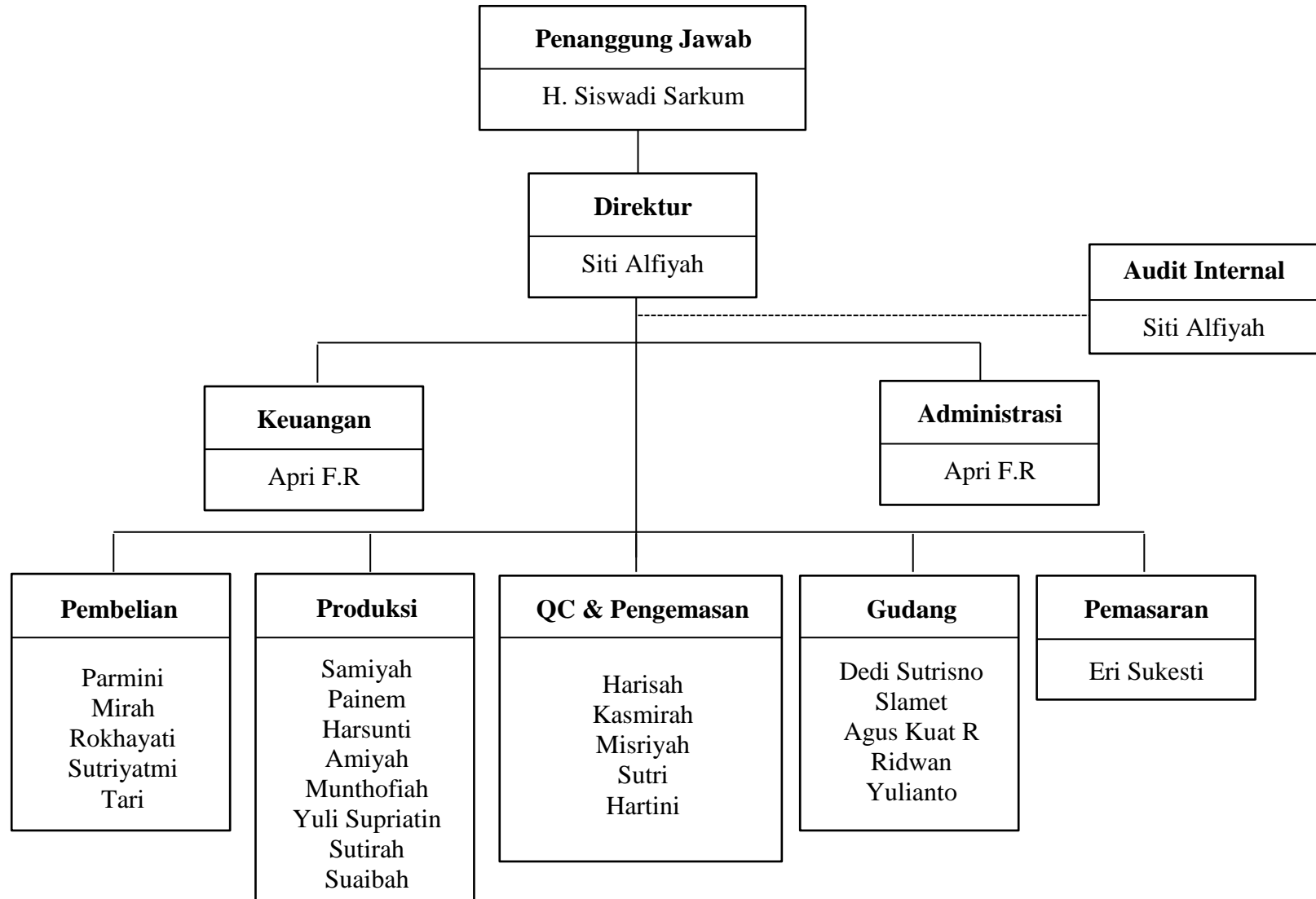
pembinaan pada awal usaha didirikan tidak mau membeli produk gula yang dihasilkan dikarenakan terdapat campuran gula pasir sehingga produk gula dibeli oleh PT lain. Semakin lama gula kelapa yang dihasilkan oleh UD. Ngudi Lestari 1 semakin memiliki banyak permintaan sehingga membuat PT. Budi Santoso berkenan untuk membeli produk gula yang dihasilkan dan menjadi salah satu pengeksport dengan permintaan terbesar.

Lokasi UD. Ngudi Lestari 1 pada awal berdiri berada di rumah orang tua Bapak Siswadi Sarkum baru pada tahun 1999 dipindahkan ke lokasi sendiri. Luas tempat produksi yang digunakan pada awal pindah masih sempit, kemudian pada tahun 2000 tempat produksi diperluas. Perluasan area produksi dilakukan seiring semakin bertambahnya permintaan produk gula untuk ekspor yaitu dengan negara tujuan Singapura, Amerika dan Arab Saudi. UD. Ngudi Lestari 1 ternyata tidak hanya melayani pasar luar negeri namun juga melayani pasar lokal berupa supermarket yang tersebar di wilayah Pulau Jawa. Peningkatan kapasitas produksi tidak hanya dilakukan dengan perluasan area produksi namun juga penambahan cabang usaha yaitu UD. Ngudi Lestari 2 dan 3 yang kepemilikannya diberikan kepada anak ke-2 dan ke-3 dari Bapak Siswadi Sarkum. UD. Ngudi Lestari 1 yang memiliki kapasitas produksi paling besar juga mulai tahun 2013 telah diserahkan kepada anak pertama dan Bapak Siswadi Sarkum hanya berperan sebagai pengawas.

Usaha yang dijalankan UD. Ngudi Lestari 1 semakin berkembang dan banyak menerima penghargaan, selain itu sering dijadikan tempat penelitian baik oleh golongan dosen ataupun mahasiswa. Universitas Jenderal Soedirman

Purwokerto merupakan universitas yang menjalankan mitra dengan UD. Ngudi Lestari. Program mitra yang dilakukan yaitu pemberian iptek bagi produk ekspor (IbPE) yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Program binaan ini juga menjadikan UD. Ngudi Lestari memiliki alat produksi yang lebih efisien berupa kompor solar dan wajan yang dilengkapi dengan *mixer* otomatis. Saat ini UD. Ngudi Lestari 1 memiliki kapasitas produksi harian kurang lebih 1,6-2 ton dan permintaan mencapai 50 ton per bulan.

B. Struktur Organisasi



Gambar 2. Struktur organisasi UD. Ngudi Lestari 1.

Gambar 2 menjelaskan bahwa posisi tertinggi yaitu penanggungjawab di UD. Ngudi Lestari 1 dijabat oleh Bapak Siswadi Sarkum. Tugas bagian penanggungjawab yaitu melakukan pengawasan terhadap keberlangsungan produksi gula kelapa. Pengawasan yang dilakukan meliputi pemantauan pasar, pembelian bahan baku, serta memantau pelaksanaan instruksi kerja di lapangan. Posisi selanjutnya yaitu direktur yang bertugas untuk mengambil keputusan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan keseluruhan produksi gula kelapa, baik dari bahan baku, peralatan hingga karyawan. Direktur membawahi posisi keuangan dan administrasi yang dijabat oleh Ibu Apri F.R. Tugas bagian keuangan meliputi pengelolaan keuangan yang masuk dan keluar serta bertanggungjawab terhadap kepentingan administrasi seperti adanya surat yang masuk serta kelengkapan administrasi perusahaan.

Direktur perusahaan bukan hanya membawahi bagian keuangan dan administrasi namun juga membawahi lima bagian lain yang terdiri dari bagian pembelian, produksi, *quality control* dan pengemasan, gudang serta pemasaran. Bagian pembelian bertugas menerima stok nira, gula kelapa gula pasir serta perlengkapan lain yang dibutuhkan seperti plastik dan karton. Bagian produksi bertugas untuk menangani proses pembuatan gula kelapa yaitu meliputi penyiapan bahan baku, pemasakan, pencetakan, serta pelepasan gula kelapa dari cetakan. Kenyataan di lapangan bagian produksi bekerjasama dengan semua bagian dalam proses produksi. Bagian *quality control* dan pengemasan bertugas untuk mengemas dan sekaligus menyortir gula kelapa yang tidak layak untuk dipasarkan sesuai dengan karakteristik yang diminta konsumen. Bagian gudang bertugas

untuk memastikan bahan baku dan semua perlengkapan yang dibutuhkan masih cukup, dan memberikan laporan jika terdapat persediaan yang akan habis. Bagian terakhir yaitu pemasaran, bertugas untuk melakukan komunikasi dengan pihak konsumen atau pengeksport terkait dengan jumlah produk dan ukuran yang diminta.

C. Hak dan Kewajiban Karyawan

Hak dan kewajiban merupakan hal yang harus ada dalam sebuah perusahaan. Adanya hak dan kewajiban menjadi sebuah acuan bagaimana setiap elemen dalam perusahaan harus bertindak agar sesuai dengan ketentuan. Berikut merupakan hak dan kewajiban yang ada di UD. Ngudi Lestari 1:

1. Kewajiban

Kewajiban yang harus dilakukan yaitu: i) Karyawan harus datang tepat waktu dan pulang setelah semua kegiatan produksi selesai; ii) menjaga kebersihan peralatan dan lingkungan kerja; iii) memenuhi target muatan (tepat jumlah dan tepat waktu); iv) meminta izin kepada pimpinan apabila tidak masuk kerja; v) melakukan hasil produksi sesuai prosedur yang sudah ditentukan; vi) berpakaian sesuai dengan aturan dan bertutur kata yang sopan; vii) ikut menjaga keamanan barang, semua alat produksi yang berada di dalam perusahaan; viii) selalu menjaga kekompakan antar rekan kerja; ix) melakukan hal yang baik antar rekan kerja dan pimpinan perusahaan; x) mematuhi semua peraturan kerja yang sudah disepakati; dan xi) menjaga keselamatan kerja.

2. Hak

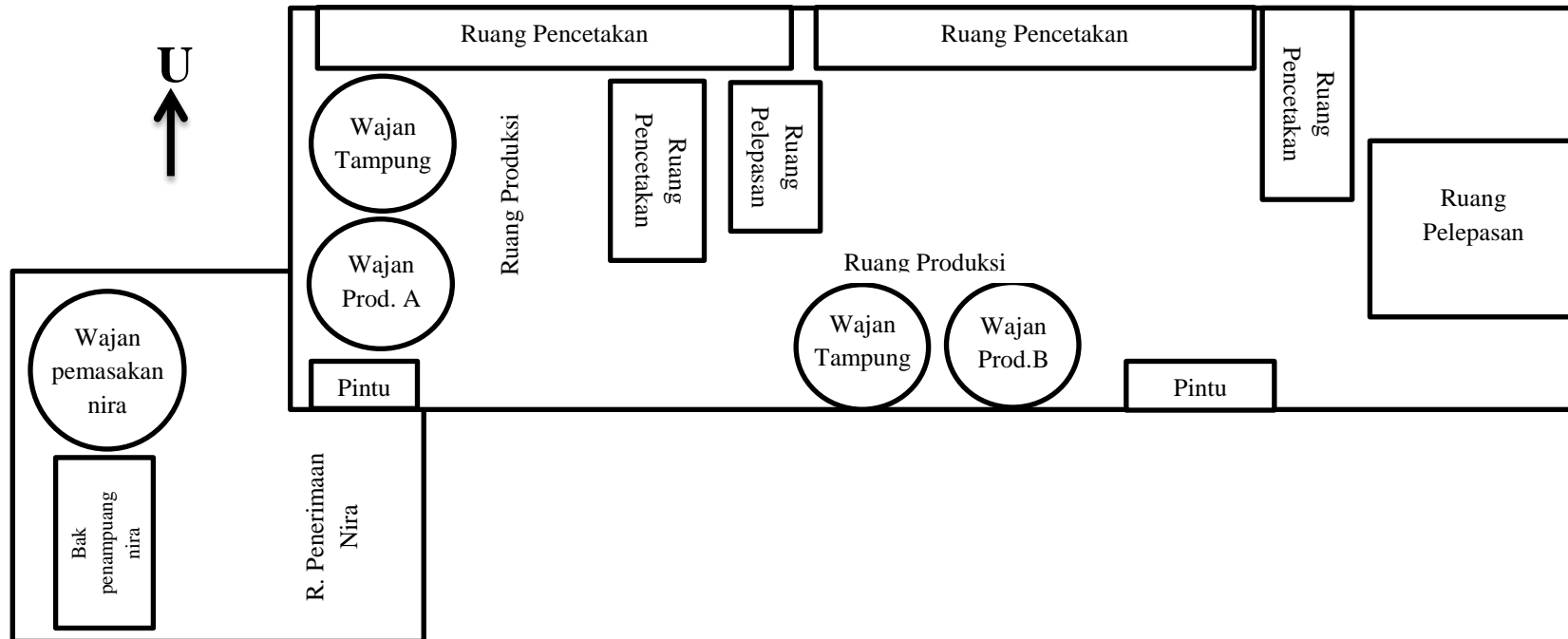
Karyawan UD. Ngudi Lestari 1 memiliki hak dalam bekerja yang meliputi: i) Menerima pembayaran gaji kerja tepat waktu; ii) memberikan izin libur sesuai dengan yang ada pada peraturan kerja; iii) pemberian kasbon sesuai dengan waktu kerja tidak boleh melebihi batas; iv) didengarkan pendapatnya; v) mendapat perlakuan yang baik dari pimpinan perusahaan; dan vi) bertanya tentang jadwal muatan.

D. Peraturan Kerja

Peraturan kerja merupakan standar acuan yang digunakan untuk melaksanakan kerja dalam proses pembuatan gula kelapa di UD. Ngudi Lestari 1. Peraturan ini dibuat oleh pimpinan perusahaan yaitu: i) datang tepat waktu dan mengisi buku daftar absen karyawan; ii) berdoa sebelum memulai kerja; iii) menjaga kekompakan antar karyawan; iv) meminta izin apabila tidak masuk kerja kepada pimpinan perusahaan; v) apabila sakit/kepentingan mendadak misalnya takziah diperbolehkan izin melalui sms; vi) izin yang terencana harus dikomunikasikan 1-2 hari sebelumnya; vii) batas izin maksimal adalah tiga hari (tidak berturut-turut) dalam tiap bulannya dan melakukan koordinasi dengan rekan kerja yang lain sehingga tidak terjadi libur secara bersama-sama; viii) menjaga kebersihan alat produksi, hasil produksi, dan lingkungan produksi; ix) mematuhi aturan cara berpaakaian selama bekerja; x) menjaga keamanan barang, alat dan lingkungan perusahaan; xi) mempersiapkan hasil produksi yang akan dimuat tepat waktu dan sesuai dengan jumlah pesanan; xii) bekerja secara hati-hati dan sesuai dengan prosedur produksi; xiii) mencabut semua peralatan listrik,

dan merapikan semua alat produksi setelah selesai waktu produksi serta membersihkannya; xiv) melaporkan hasil produksi pada waktu tersebut dan melaporkan kekurangan bahan baku atau bahan bakar apabila sudah hampir habis; xv) melakukan tindakan cepat apabila terjadi hal-hal yang penting seperti terjadi kecelakaan kerja serta adanya hal-hal yang mencurigakan; serta xvi) pulang setelah pekerjaan selesai yang diakhiri dengan hamdalah.

E. Layout Tempat Produksi



Gambar 3. Layout tempat produksi gula kelapa di UD. Ngudi Lestari 1.

Tempat produksi gula kelapa di UD. Ngudi Lestari 1 memiliki luas sekitar 136 m² dan terdiri dari beberapa area kerja. Berdasarkan *layout* pada Gambar 3 lokasi produksi ini terdiri dari dua pintu yang digunakan untuk akses bahan baku, pencucian alat pencetakan, serta sarana sirkulasi udara. Pintu pada bagian timur digunakan untuk akses bahan baku berupa gula kelapa lokal dan gula pasir serta pelepasan produk akhir karena di dekat area pintu ini terdapat ruang yang cukup luas untuk parkir mobil bahan baku. Pintu barat digunakan untuk akses keluar masuk karyawan yang bertanggungjawab dalam penerimaan nira serta karyawan yang bertugas pada area produksi wajan A. Adanya dua pintu yang terdapat pada tempat produksi di UD. Ngudi Lestari 1 memudahkan akses karyawan dalam melakukan kerja sehingga lebih efisien.

Ruang penerimaan nira berada di ruang terpisah dari tempat produksi karena dalam proses penerimaan, nira harus ditimbang dan diukur kadar *brix*nya sehingga ketika dilakukan di dalam area ruang produksi akan mengganggu aktivitas lain. Ruang penerimaan nira dilengkapi dengan wajan penampung dan wajan pemasakan nira yang digunakan untuk mendidihkan nira yang telah diterima agar tidak asam. Setelah ruang penerimaan nira terdapat ruang produksi, di UD. Ngudi Lestari 1, ruang produksi dipisahkan menjadi dua bagian yaitu A dan B.

Pembagian area kerja yang ditentukan menciptakan suasana kerja yang lebih kondusif karena wilayah produksi antara wajan A dan wajan B sudah jelas. Produksi yang dilakukam di wajan A memiliki area kerja di bagian barat, sedangkan produksi wajan B dilakukan di area timur. Masing-masing area produksi memiliki fasilitas yang sama yaitu satu wajan produksi dan penampung,

dua meja pencetakan, dan satu area yang digunakan untuk melepas gula kelapa dari cetakan. Pembagian wilayah kerja ini juga memudahkan karyawan dalam bekerja, karena mereka tahu batas wilayah kerja masing-masing wajan. Selain itu, hal ini juga mengurangi tingkat kelelahan pada karyawan karena area kerja yang digunakan tidak terlalu luas.

F. Keadaan Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia di UD. Ngudi Lestari 1 dibagi menjadi beberapa bagian sebagaimana yang ditampilkan pada struktur organisasi pada Gambar 3. Sumber daya manusia yang mengisi posisi manajemen secara keseluruhan berada pada keluarga pemilik usaha, sedangkan karyawan yang berkerja berasal dari warga sekitar Desa Kalisalak. Karyawan yang bekerja yaitu 23 orang yang mengisi bagian pembelian, produksi, *quality control* dan pengemasan serta pergudangan.

Berdasarkan pengamatan, tingkat pendidikan bukan menjadi syarat utama ketika ingin bekerja di UD. Ngudi Lestari 1, yang lebih utama adalah kemauan untuk bekerja. Karyawan di UD. Ngudi Lestari 1 memiliki loyalitas yang cukup tinggi hal ini terbukti berdasarkan hasil wawancara yang menyatakan bahwa terdapat satu karyawan yang sudah bekerja sejak awal UD berdiri. Karyawan lainnya juga rata-rata sudah bekerja di atas 10 tahun, sedangkan karyawan baru hanya ada sekitar tiga orang dan telah bekerja selama tiga bulan. Karyawan yang masih baru pada awal bekerja didampingi oleh karyawan yang sudah lama dan dianggap lebih berpengalaman serta sudah menjadi kepercayaan pihak manajemen.

G. Produk

Produk UD. Ngudi Lestari 1 adalah gula kelapa cetak dengan menggunakan cetakan aluminium. Gula diproduksi sesuai dengan karakteristik yang diminta dari pasar yaitu memiliki bentuk yang bulat tabung dan bulat gepeng, warna coklat kegelapan dan tidak memiliki bercak berwarna putih, bersih dari benda asing serta tidak lembek. Gula yang diproduksi untuk pasar lokal memiliki karakteristik yang sama sehingga hanya ada satu standar kualitas yang digunakan yaitu standar untuk ekspor. Karakteristik lain yang diminta oleh konsumen yaitu dari segi variasi ukuran gula kelapa.

Ukuran yang diminta terdiri dari tiga macam yaitu ukuran 50 gram, 100 gram dan 250 gram. Ukuran 50 gram biasa disebut sebagai gula koin karena bentuknya yang kecil dan gepeng dengan diameter sekitar 5 cm dan tinggi sekitar 3 cm. Ukuran 100 gram diproduksi dengan dua jenis bentuk yaitu bulat tabung (BL) dan bulat gepeng. Bentuk bulat tabung memiliki diameter sekitar 5 cm dan tinggi sekitar 6 cm, sedangkan gula dengan bentuk gepeng memiliki diameter sekitar 10 cm dan tinggi sekitar 2 cm. Ukuran yang terakhir yaitu 250 gram yang biasa disebut jumbo karena memiliki ukuran diameter sekitar 10 cm dan tinggi sekitar 10 cm.

Gula kelapa yang akan dipasarkan dikemas dengan menggunakan karton polos berwarna coklat muda. Ukuran karton yang digunakan yaitu 15x15 cm yang umumnya untuk gula jenis gepeng dan jumbo serta karton ukuran 18x18 cm untuk gula kelapa jenis koin dan BL. Pengemasan gula disesuaikan dengan permintaan konsumen yaitu pengemasan langsung karton dengan alas plastik

besar atau dengan kemasan kecil terlebih dahulu. Kemasan gula dengan ukuran kecil biasanya memiliki berat sekitar 0,5 kg sehingga terdiri dari 2 biji untuk ukuran jumbo dan 5 biji gula untuk ukuran gepeng. Harga jual gula kelapa dihitung persatuan kilogram yaitu seharga Rp 14.000,-.

Gula kelapa yang telah dikemas kemudian siap dipasarkan melalui pihak ketiga terlebih dahulu. Gula kelapa yang dipasarkan melalui pihak ketiga kebanyakan adalah gula untuk ekspor dengan negara tujuan Singapura, Arab Saudi dan Amerika Serikat. Gula kelapa untuk pasar lokal sebagian langsung diambil oleh pemesan seperti PT. Sumber Alfaria Trijaya yang berlokasi di Semarang, sedangkan sebagian yang lain seperti sasaran supermarket di Jawa masih melalui pihak ketiga. Gambar 4 merupakan ukuran produk yang biasa diproduksi:



Gambar 4. Variasi ukuran produk yang biasa diproduksi