

IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Sejarah Perusahaan

Usaha sale pisang “Suka Senang” yang menjadi fokus penelitian merupakan UKM yang didirikan oleh Bapak H. Tarwa Hadi. Usaha ini bermula saat dia mengundurkan diri tahun 1992 dari perusahaan Badan Usaha Milik Negara. Sebelum membuka usaha sale pisang, H. Tarwa banyak mencoba usaha lain dari berjualan kayu sampai berjualan knalpot mobil, namun semuanya tidak berjalan dengan baik. Pada 1 Maret 1996 di Ciamis, Jawa Barat, bersama istrinya, H. Tarwa mulai membuat sale pisang dan keripik pisang dengan rasa berbeda. Dengan modal awal sekitar Rp 5 juta dan tempat produksi yang berada di garasi mobilnya saat itu, bersama dua orang karyawan, H. Tarwa membuat sale pisang gulung yang menjadi andalannya.

Untuk pemasaran awal berdirinya usaha, H. Tarwa menitipkan sale buatannya ke warung-warung dan toko makanan ringan. Seiring berjalannya waktu, usaha H. Tarwa berkembang pesat. Hasil inovasi rasa keripik dan sale pisang semakin banyak. Sale yang diproduksi semakin banyak, seperti sale lidah, sale opak, sale ambon, dan sale gulung. Agar tetap mempertahankan kualitas produksinya, H. Tarwa selalu memperhatikan bahan baku pisang Siem dan pisang Ambon terbaik untuk sale pisangnya.

Berbeda dengan sale pisang yang ada di pasar tradisional pada umumnya, produk sale pisang ini mempunyai segmentasi menengah keatas dengan harga yang lebih tinggi namun dengan kualitas yang terjaga. H. Tarwa menetapkan standar

kebersihan dalam setiap tahapan produksi di pabrik. Sale pisang suka senang sudah mendapatkan nomor ijin P-IRT 2143207-01-00118 dan sertifikasi halal dari BPOM dengan nomor 1005800704.

B. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

Visi: Menciptakan produk makanan olahan bermutu (sehat, bersih, dan aman) yang berbasis ekspor.

Misi:

1. Mempertahankan formula makanan olahan yang mengacu pada kualitas produk.
2. Menciptakan inovasi baru untuk produk sale dan keripik pisang dalam pengembangan usaha.
3. Menjalin mitra kerjasama dengan kelompok pengrajin dan petani pisang.
4. Menerapkan sistem cara produksi yang baik (GMP) dengan *quality control* yang akurat
5. Mengikuti promosi produk pada *event* berskala nasional dan internasional.
6. Pemberdayaan masyarakat untuk mengatasi pengangguran dan pengentasan kemiskinan.

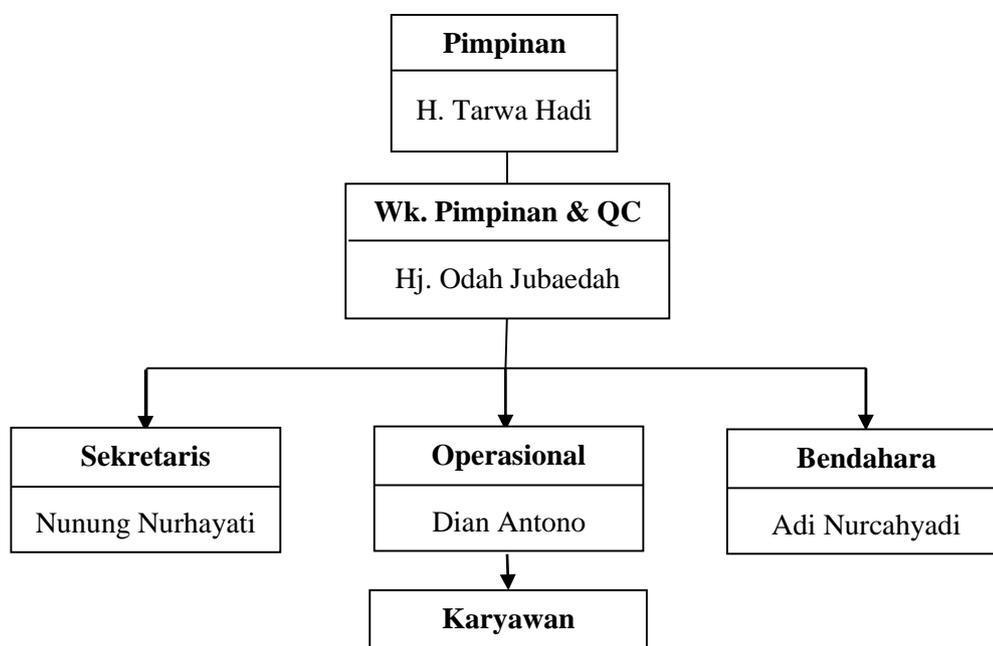
Tujuan: Menyajikan mutu lebih baik dengan harga kompetitif

C. Lokasi Perusahaan

Perusahaan Sale Pisang Suka Senang terletak di Jalan Ciamis-Banjar KM.6, RT.12, RW.05, Kec. Cijeungjing, Kab. Ciamis, Jawa Barat. Pabrik sale pisang terintegrasi dengan rumah makan, toko oleh-oleh, gudang penyimpanan dan *mess* karyawan. Usaha Sale Pisang Suka Senang memiliki letak yang cukup strategis, karena terletak dekat dengan pusat Kota Ciamis dan lokasinya yang ada tepat di jalur provinsi sehingga memudahkan dari sisi pemasaran.

D. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi suatu usaha menggambarkan suatu hubungan tanggung jawab dan wewenang yang ada pada perusahaan. Struktur organisasi agroindustri Sale Pisang Suka Senang secara lengkap dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 2. Struktur Organisasi usaha Sale Pisang Suka Senang

Sumber: Perusahaan Sale Pisang Suka Senang

Berikut penjelasan mengenai tugas dari masing-masing jabatan yang terdapat di Perusahaan Sale pisang Suka Senang :

1. Pimpinan (Pemilik)
 - a. Memimpin Perusahaan
 - b. Menentukan garis-garis program kebijakan perusahaan.
 - c. Menandatangani surat keluar, perjanjian dan Surat Keputusan.
 - d. Mengevaluasi kinerja karyawan.
 - e. Sebagai pemegang keputusan tertinggi di perusahaan.
2. Wakil Pimpinan
 - a. Bertanggung jawab atas implementasi kebijakan perusahaan.
 - b. Memastikan berjalannya peraturan perusahaan dan strategi perusahaan sesuai dengan target perusahaan secara menyeluruh.
3. Kepala *Quality Control*
 - a. Melaksanakan *quality control* terhadap kualitas bahan baku, proses dan pengemasan berdasarkan mutu dan standar manajemen di pabrik dan toko.
 - b. Melaksanakan *quality control* terhadap kualitas sistem pekerjaan di pabrik dan di toko.
 - c. Bertanggungjawab terhadap semua kualitas produk.
 - d. Melaksanakan SOP *quality control*.
 - e. Membuat laporan terhadap hasil *quality control*.

4. Bendahara

- a. Merencanakan dan mengelola sistem keuangan di perusahaan.
- b. Menerima dan mengeluarkan uang dengan persetujuan pimpinan.
- c. Menyusun laporan keuangan perusahaan.

5. Sekretaris

- a. Merencanakan dan mengelola sistem kesekretariatan di perusahaan.
- b. Menyusun jadwal kegiatan perusahaan.
- c. Menginventarisasi peralatan perusahaan terkait dengan administrasi.
- d. Membantu bendahara untuk merekap dan menyusun laporan keuangan perusahaan.

6. Operasional

- a. Memantau kinerja karyawan dan kinerja perusahaan secara keseluruhan.
- b. Memberi laporan kepada pimpinan baik berupa laporan keuangan dan laporan kemajuan secara berkala.
- c. Menentukan pengangkatan dan pemberhentian karyawan baru.
- d. Mengawasi dan mengevaluasi jalannya sistem penjualan, melaporkan perkembangan dan permasalahan penjualan.
- e. Mengatur rapat koordinasi bersama staf.
- f. Melaksanakan dan melaporkan harga bahan baku secara rutin.
- g. Melaksanakan kontak dengan pengepul dan pengrajin terkait dengan ketersediaan bahan baku.

7. Karyawan

- a. Melaksanakan proses produksi sesuai dengan SOP yang berlaku.
- b. Melayani konsumen dengan ramah dan sopan.
- c. Mematuhi seluruh peraturan perusahaan.

E. Kinerja Perusahaan

Perusahaan Sale Pisang Suka Senang menerapkan sistem kerja di rumah dan pabrik. Sistem kerja di rumah dilakukan oleh pengrajin sale pisang yang ada di Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis. Di bulan Agustus 2016 ada 40 orang pengrajin yang bermitra dengan perusahaan. Jumlah pengrajin berbeda tergantung permintaan perusahaan dan ketersediaan bahan baku sesuai musim panen. Setiap kelompok pengrajin mempunyai ketua kelompok yang bertugas untuk mengatur keluar masuknya bahan baku dari perusahaan dan membagi upah kepada anggota.

Pengrajin sale yang bermitra dengan Perusahaan Suka Senang harus memenuhi beberapa perjanjian, diantaranya tidak boleh menjual sale pisang mentah kepada orang lain dan sale pisang harus sesuai dengan permintaan perusahaan. Jam kerja pengrajin tidak dibatasi waktu per harinya, namun diberikan target untuk menyelesaikan pekerjaan dalam satu minggu. Umur rata-rata pengrajin adalah 30 tahun keatas yang mayoritas berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Karyawan pabrik sale pisang suka senang diberi fasilitas *mess* karyawan dan juga insentif atau bonus pada setiap hari raya idul fitri. Para karyawan juga diberi keringanan dalam peminjaman uang dari perusahaan jika mereka membutuhkannya.

Seluruh karyawan yang bekerja di pabrik bekerja selama enam hari dalam satu minggu, yaitu dari hari Senin sampai hari Sabtu. Jam kerja untuk karyawan

pabrik setiap harinya adalah jam 07.00 – 16.00 dengan waktu istirahat di jam 12.00 – 13.00. Waktu operasional toko dimulai pada jam 09.00 – 17.00. Libur bagi karyawan berlaku setiap hari minggu dan libur nasional.

Perusahaan Sale Pisang Suka Senang mempekerjakan 50 orang karyawan. Karyawan dibagi ke dalam 2 unit produksi yaitu produksi sale pisang dan keripik pisang. Unit produksi pabrik sale pisang memiliki 21 orang karyawan dan unit produksi pabrik keripik pisang memiliki 25 orang karyawan, sedangkan karyawan di bagian toko terdapat 4 orang. Umur rata-rata karyawan pabrik adalah 35 tahun keatas dan karyawan toko berusia dibawah 25 tahun.

Untuk menjaga kebersihan dan higienitas produk, seluruh karyawan di bagian pabrik wajib menggunakan sarung tangan, *hair mask* dan masker saat proses produksi dan mematuhi seluruh SOP yang berlaku. Namun untuk SOP di tahap pengrajin masih sebatas bentuk dan ukuran sale, belum mencakup higienitas dan kebersihan proses produksi.

Rata-rata kapasitas produksi Sale Pisang Suka Senang mencapai 5-6 ton per bulan. Jumlah ini bisa meningkat pada masa liburan panjang tiba dan menjelang hari raya idul fitri. Wisatawan dan pemudik yang melintasi toko oleh-oleh Suka Senang seringkali menjadi pasar sasaran yang potensial. Kapasitas produksi bisa juga menurun saat pasokan bahan baku melimpah namun cuaca tidak mendukung untuk pengeringan pisang, sehingga produksi dikurangi untuk meminimalisir kerugian.

Omset yang didapatkan perusahaan setiap bulannya tidak pernah tetap dikarenakan fluktuasi harga bahan baku di pasaran, terutama untuk bahan baku pisang yang harganya mengikuti musim panen. Kondisi cuaca yang tidak menentu pun dapat mempengaruhi hasil produksi.

Produk Sale Pisang Suka Senang dipasarkan dengan sistem jual putus ke toko swalayan di Kab. Ciamis, Kab. Garut dan Kota Tasikmalaya. Selain itu produk juga dipasarkan secara partai besar dan dijual kembali dengan merek yang berbeda kepada konsumen di Kota Bandung, Jakarta, Medan, dan Banjarmasin. Produk Sale Pisang Suka Senang juga sudah merambah pasar ekspor seperti Kanada dan beberapa negara di Asia. Namun ekspor produk sale pisang saat ini memiliki kendala di waktu pengiriman yang lama sehingga sale rusak/kadaluwarsa sebelum sampai di tangan konsumen.

Pemilik Usaha Sale Pisang Suka Senang juga sering mengikuti berbagai pameran kewirausahaan untuk mengenalkan keunggulan produk dan memperluas pemasaran. Pameran tersebut diantaranya adalah Pekan Raya Jakarta (PRJ), Pameran Produk Ekspor (PPE), *Agro and Food Fair*, Pangan Nusa Expo, *Food Ethnic*, dan lainnya.

F. Proses Produksi Sale Pisang

Proses produksi sale pisang di Perusahaan Suka Senang sedikit berbeda dari usaha sale pisang pada umumnya. Proses produksi dari pisang mentah sampai sale siap goreng dilakukan oleh pengrajin yang bermitra dengan perusahaan dan proses tersebut dilakukan di rumah masing-masing pengrajin, Proses penggorengan sale

mentah sampai pengemasan dan pemasaran dilakukan oleh karyawan di pabrik.

Untuk lebih jelasnya dijelaskan pada uraian di dalam tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Tahapan Produksi Sale Pisang di Perusahaan Suka Senang

No.	Tahap	Keterangan
1.	Pembelian pisang	<ul style="list-style-type: none"> Pisang siem dan pisang ambon mentah dibeli perusahaan dari pengepul pisang di Kec. Banjarsari, Kab. Ciamis.
2.	Pembagian pisang ke pengrajin	<ul style="list-style-type: none"> Pisang mentah diberikan kepada ketua kelompok pengrajin sale untuk dibagikan kepada pengrajin untuk diproses.
3.	Pemeraman	<ul style="list-style-type: none"> Pisang diperam secara tradisional dengan cara digantung di langit-langit dapur selama 2-3 hari sampai tingkat kematangan 100%.
4.	Pengirisan	<ul style="list-style-type: none"> Setelah pisang matang sempurna, pisang diiris tipis oleh pengrajin dengan ketebalan 2-3 mm. Pisang diiris dengan cara manual menggunakan pisau <i>stainless steel</i> yang dilumuri minyak goreng agar memudahkan proses pengirisan.
5.	Penyusunan dan penjemuran	<ul style="list-style-type: none"> Sale yang sudah diiris tipis kemudian disusun berjajar di wadah berukuran 100cm x 100cm dan kemudian dijemur selama 1-2 hari di bawah terik matahari. Sebelum diberikan kepada perusahaan, sale yang sudah kering dipotong-potong terlebih dahulu dengan ukuran 4 cm x 16 cm lalu ditumpuk untuk memudahkan proses selanjutnya.
6.	Pengumpulan	<ul style="list-style-type: none"> Sale mentah yang ada di pengrajin lalu dikumpulkan ke ketua kelompok pengrajin.

- Sale mentah diambil oleh perusahaan dari ketua kelompok pengrajin untuk diproses lebih lanjut di pabrik.
7. Pemisahan
- Sale yang sudah dipotong dan ditumpuk lalu di pisahkan/ *dijuju* oleh pekerja di pabrik.
8. Penggorengan
- Sale dimasukkan/ dicelup ke dalam adonan terigu dan tepung beras untuk menambah rasa dan kerenyahan lalu kemudian digoreng sampai matang. Jika varian sale gulung maka sale digulung terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam tepung.
 - Sale yang sudah matang ditiriskan untuk mengurangi kadar minyak.
9. Pengemasan
- Sale dikemas ke dalam kemasan plastik berlabel dan kedap udara dengan menggunakan alat *impulse sealer*.
10. Penyimpanan
- Sale dimasukkan ke dalam gudang penyimpanan dengan maksimal penyimpanan 5 hari sejak masa produksi.
 - Jika permintaan tinggi maka sale tidak melalui proses penyimpanan tetapi langsung dipasarkan
11. Penjualan dan pemasaran
- Sale pisang siap dipasarkan di toko atau dikirim sesuai pesanan pelanggan dengan waktu kadaluwarsa maksimal 6 bulan dihitung sejak awal produksi.

Sumber: Data primer penelitian Agustus 2016