

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

UD Bokrie merupakan salah satu industri kecil rumahan yang mendapat pelatihan khusus UMKM dari Asosiasi Pengusaha Indonesia (APINDO) kabupaten Gresik, salah satu programnya yaitu Apindo Incubator. Dimana program ini akan memberikan pelatihan untuk sejumlah UMKM sesuai bidangnya. Selama mendapat pelatihan UD Bokrie banyak sekali mendapatkan pengalaman serta ilmu yang diberikan oleh pihak Pemkab Gresik, selama 4 tahun berdiri banyak sekali rintangan dan tantangan yang dihadapi sehingga mampu berdiri hingga kini. Ibu Dwi suci selaku pemilik usaha tersebut dengan memproduksi Aneka olahan mente yang beralamat di Desa Doudo, Kecamatan Panceng, Kabupaten Gresik.

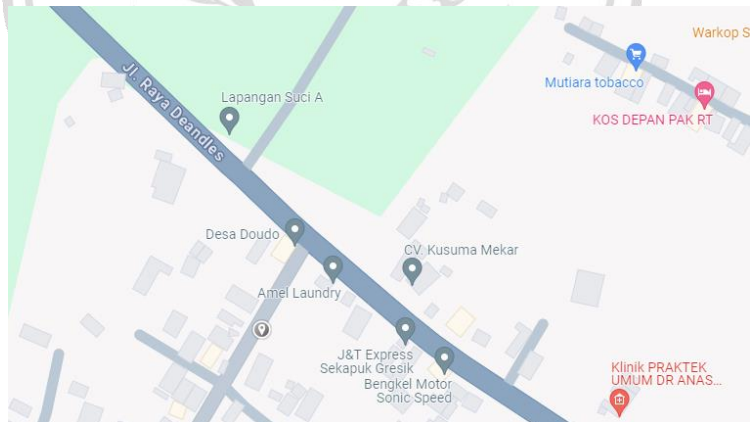
Diawal produksi volume penjualan saat itu rata - rata 70 kg per bulan dengan kapasitas produksi maksimum hingga 100 kg per bulan, akan tetapi pada 1 tahun terakhir volume penjualan mengalami penurunan diakibatkan banyak pesaing sejenis yang semakin banyak dan

kurangnya inisiatif cara pemasarannya. Hingga saat ini rata-rata volume penjualan selama 6 bulan terakhir mencapai 42 kg per bulan turun hingga 40% dari awal produksinya. Meskipun mengalami penurunan penjualan tetapi UD Bokrie mampu mempertahankan perusahaannya tidak mengalami kebangkrutan, dikarenakan masih banyak pelanggan setia yang masih membeli produk UD Bokrie, karena dengan mempertahankan Rasa yang berkualitas dan tidak berubah karena bahan baku yang segar dan fresh langsung didatangkan dari pemilik kebun langsung. Dengan kemasan pouch clip (kedap udara) sehingga menjaga kualitas menta dari bakteri serta awet dan renyah (kriuk).

UD Bokrie hanya memiliki outlet yang terletak di Desa Doudo, tetapi UD Bokrie tidak putus asa Ibu Dwi Suci selaku pemilik dan juga menjabat bagian pengembangan market, mengalihkan perhatiannya dengan mengikuti ajang pameran seperti bazar atau grebek Ramadhan (saat sore hari disaat bulan ramadhan) itupun hanya bulan ramadhan saja, sementara itu cara memasarkan dengan dititipkan ke outlet terdekat.

## 2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

UD BOKRIE merupakan salah satu industri kecil rumahan yang bergerak dibidang makanan. UD BOKRIE didirikan pada tahun 2019 oleh Ibu Dwi Suci selaku pemilik usaha tersebut dengan produksi pertama yaitu Mente rasa Original dengan metode penggorengan. usaha yang didirikan Ibu Dwi Suci yang beralamat di di Desa Doudo, Kecamatan Panceng, Kabupaten Gresik. Lokasi tersebut sangatlah strategis karena lokasi yang strategis dapat memberikan keuntungan yang besar bagi industri makanan karena mudah dijangkau oleh konsumen serta aktifitas produksi dapat berjalan lancar karena terletak dijalan utama masuk kedalam Desa Doudo.



## **Gambar 2.1 Peta lokasi UD. BOKRIE**

Diawal produksi UD BOKRIE masih ditempat seadanya dan dikerjakan sendiri, bahkan untuk menyimpan bahan menta dari mente, itupun diletakkan di samping rumah, UD BOKRIE menjual mente dengan cara menyampaikan dari mulut-ke-mulut sehingga kurang begitu dikenal diluar Desa Doudo. Kemudian pada awal tahun 2023 lokasi produksi dan gudang untuk bahan menta mente dibangun dengan ukuran X 6 m, selain untuk tempat produksi UD BOKRIE juga mempertimbangkan aspek higienitas. Market juga berubah dengan melalui pengembangan outlet-outlet disekitar serta penjualan online.

UD BOKRIE saat ini telah memproduksi berbagai macam produk diantaranya adalah :

1. Kacang Mente Goreng Original

Kacang mente goreng original adalah salah satu bentuk olahan dimana mente campurkan dengan bumbu halus, aduk sampai rata, lalu diamkan (masukan ke dalam kulkas) selama minimal 1 jam (lebih lama lebih bagus) lalu

keluarkan, diamkan 10 menit, lalu goreng dengan api sedang cenderung kecil sampai matang. Dan sesudah itu tiriskan kacang, setelah dingin, langsung simpan di toples.



Gambar 2. 1 Kacang Mente Goreng Original

## 2. Kacang Mente Oven Pedas Manis

Kacang mente Oven Pedas Manis ini merupakan tekstur luarnya renyah, bagian dalamnya empuk, disamping itu kadar minyak yang terkandung lebih rendah dari pada digoreng, Untuk pembuatan kacang mente oven pedas manis, tata kacang mente sambil ditiriskan airnya di loyang yang dialasi aluminium foil. Pastikan

kacang mente tidak saling menumpuk, pastikan juga tidak banyak bawang menempel di kacang supaya kacang tidak gampang gosong. Panaskan oven suhu 150 derajat celcius, panggang mede selama 20 menit. Sambil dibalik kacangnya, turunkan suhu ke 130 derajat, panggang lagi selama 30-40 menit dan jangan sampai kering cukup kering kecokelatan.

Disamping itu Uleg bawang-bawangan, cabe sampai halus dan tumis sampai harum, tambahkan garam, gula dan air secukupnya, kemudian masak sampai jadi karamel. Setelah semua siap baik mente maupun bumbu, tahap akhir campur mente dengan karamel pedas manis tadi, aduk beberapa kali sampai tercampur dengan rata.



Gambar 2. 2 Kacang Mete Oven Pedas Manis

### 3. Kacang Mente goreng Telur

Proses pembuatan dan pengolahan kacang mente telur, siapkan wadah lalu masukkan kacang mente tambahkan telur, bawang putih bubuk, kaldu bubuk dan gula aduk hingga tercampur rata. Diamkan selama  $\pm 30$  menit.

Kemudian masukkan bahan kering : tepung terigu dan tepung maizena yang telah dicampur



rata dan diayak terlebih dahulu, aduk-aduk hingga tercampur rata kedalam kacang mente.

Panaskan minyak goreng, lalu goreng dengan api kecil cenderung sedang agar kacang mente tidak cepat gosong dan matang merata. Aduk-aduk saat menggoreng, pada saat menggoreng jangan terlalu penuh agar mudah memisahkan kacang yang lengket satu sama lain.



Gambar 2. 3 Kacang Mente Telur



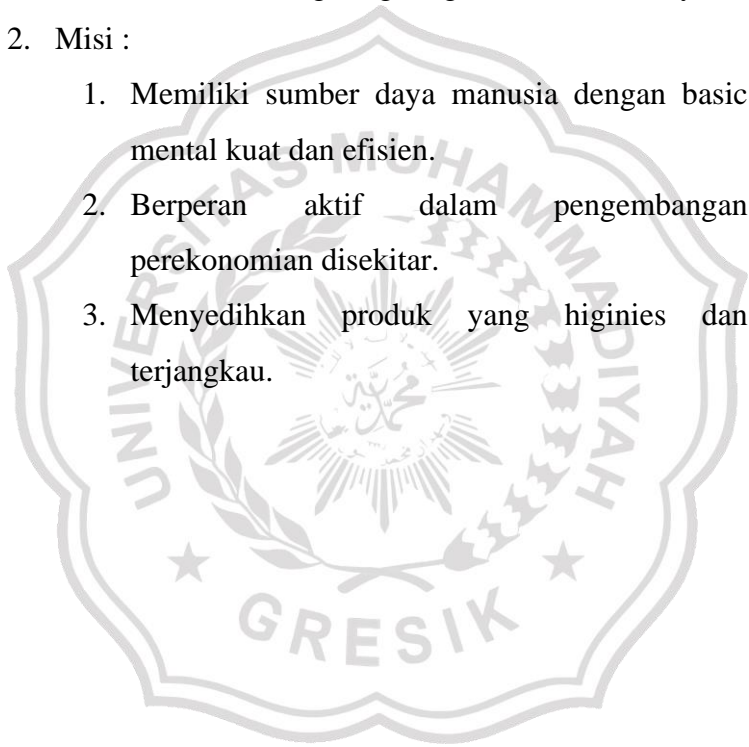
## **2.2 Visi dan Misi UD BOKRIE**

### **1. Visi :**

1. Menjadi perusahaan besar dengan akar kekuatan sumber daya manusia, ramah lingkungan dan bermanfaat bagi lingkungan sosial sekitarnya.

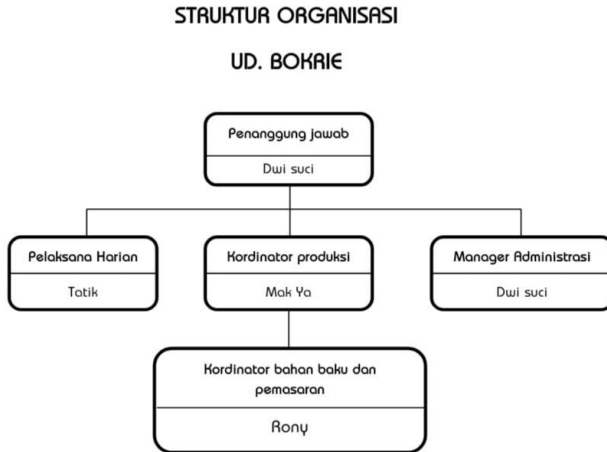
### **2. Misi :**

1. Memiliki sumber daya manusia dengan basic mental kuat dan efisien.
2. Berperan aktif dalam pengembangan perekonomian disekitar.
3. Menyediakan produk yang higienies dan terjangkau.



## 2.3 Struktur Organisasi

Berikut ini adalah struktur organisasi dari UD BOKRIE.



Gambar 2. 4 Struktur Organisasi

Karena industry yang berskala kecil , maka struktur organisasi pada UD BOKRIE masih tergolong sederhana . Berikut deskripsi tugas -tugas setiap bagian dalam organisasi tersebut :

### 1. Penanggung Jawab

Berperan sebagai orang yang memonitoring bisnis, laporan ,keuangan atas semua bawahannya dan juga keadaan yang terjadi dalam industri tersebut, selain

itu sebagai atasan juga punya wewenang untuk mengawasi para pegawai yang ada dibawahnya.

## 2. Manajer Administrasi

Bertugas untuk mengelolah , mengontrol dan mengkoordinir keuangan perusahaan ,terutama mengelola pemasukan yang didapatkan setiap transaksi penjualan dan pengeluaran untuk keperluan produksi, karyawan dan operasional agar bisa menjamin ketersediaan dana dengan menjaga keuangan tetap stabil dan juga menghindari agar terhindar dari kebangkrutan.

## 3. Pelaksana Harian

Bertugas mengatur, memonitoring proses produksi dan menjadwalkan produksi. Selain itu, pelaksana harian juga berperan merencanakan, mengarahkan dan menjalankan kebijakan program pemasaran, antara lain melihat permintaan produk yang ditawarkan oleh perusahaan dan pesaingnya, serta mengidentifikasi peluang yang ada untuk memperoleh pelanggan yang potensial serta mengawasi perkembangan tren kebutuhan pasar.

#### 4. Koordinator Produksi

Bertugas untuk membuat atau mengolah bahan baku mentah menjadi barang jadi agar mendapatkan nilai jual yang tinggi dengan tahapan yang sesuai prosedur dan merawat peralatan produksi. Dan tugas lainnya memantau standar produk dengan melaksanakan program control quality dan juga mengontrol pemeliharaan dan pengendalian lingkungan produksi.

#### 5. Koordinator Bahan Baku dan Pemasaran

Bertanggung jawab dalam menyediakan bahan baku yang fresh dan berkualitas untuk proses produksi, selain bahan utama mente yang dibeli langsung dari kebun jambu mente, atau warga sekitar yang mempunyai bahan mentah jambu mente, selain itu tentunya juga bahan pendukung lain seperti bumbu-bumbu dan lainnya. Setelah bahan baku diolah dan dilakukan pengecekan, selanjutnya adalah kegiatan mendistribusikan atau mengantar produk yang telah jadi atau dikemas ke berbagai pelanggan dan Outlet yang ada digresik khususnya di wilayah Doudo Panceng.

## **2.4 Tenaga Kerja**

Tenaga Kerja yang bekerja di UD Bokrie tidak banyak hanya berjumlah 4 orang, itupun terdiri dari keluarga serta tetangga, karena mengingat UD Bokrie baru merintis, jika banyak pesanan maka pemilik akan memanggil atau memintah tambahan tenaga kerja pada tetangga yang lain, karyawan yang berjumlah 4 orang ini dibagi berdasarkan bagian-bagian yang telah ditentukan yaitu administrasi 1 orang, lalu sebagai pelaksana harian 1 orang, kemudian untuk tenaga produksi sekaligus packing juga 1 orang, dan yang terakhir penanggung jawab bahan baku merangkap pengiriman berjumlah 1 orang

## **2.5 Jam Kerja Karyawan**

UD Bokrie pada awalnya menerapkan jam kerja setiap hari (selama ada produksi), dalam setiap harinya durasi kerjanya selama 8 jam (bagi karyawan diluar keluarga yakni tetangga atau tenaga orang luar) hanya pada siang hari yaitu mulai pukul 07.00 – 15.00 WIB, kalau yang mengerjakan dari pihak keluarga sendiri waktunya sangat fleksibel tergantung kebutuhan,

Tapi di beberapa bulan terakhir UD Bokrie mengalami penurunan permintaan pesanan dari

konsumen, karena mengingat mente ini termasuk jenis kacang yang sedikit mahal sehingga hanya hari-hari tertentu lah pesanan masuk lebih banyak, maka imbasnya ke jam kerja produksi yang tak menentu karena menurunnya permintaan dari konsumen.

