

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

2.1.1 Fish Cake Taste Fun



Gambar 2. 1 Logo Taste Fun

Pembuatan produk fish cake berbahan dasar ikan bandeng dimulai dari upaya untuk memanfaatkan ikan bandeng secara kreatif dalam industri makanan. Ikan bandeng, yang kaya akan nutrisi dan umumnya melimpah di perairan petambak Gresik, menjadi bahan utama dalam pembuatan fish cake untuk menciptakan produk yang sehat dan lezat.

Pengolahan ikan bandeng sebelum menjadi fish cake banyak masyarakat memasak dan mengolah ikan bandeng hanya untuk mempertahankan rasa alami dan nutrisi ikan. Kemudian kelompok usaha Taste Fun

mengembangkan dengan penambahan rempah-rempah dan bahan-bahan lainnya untuk meningkatkan cita rasa dan daya tarik produk juga menjadi daya tarik masyarakat yang kurang mengonsumsi protein dari ikan.

Taste Fun merupakan usaha yang bergerak di bidang camilan yaitu produk fish cake olahan ikan bandeng yang bisa langsung dimakan atau digoreng terlebih dahulu. Fish Cake diolah dengan bahan baku utama ikan bandeng dan bahan penunjang tepung tapioca, telur, bawang putih dan bawang merah, merica, minyak wijen, garam, wortel, gula pasir dan kaldu bubuk. Fish Cake dapat disajikan dalam dua variasi yaitu dengan bisa dimakan secara langsung dan bisa digoreng terlebih dahulu. Usaha tersebut adalah hasil bimbingan dari mengikuti program wirausaha merdeka.

2.2 Waktu dan Tempat Usaha Taste Fun

Pada sub bab ini akan menerangkan mengenai waktu dan tempat usaha Taste Fun. Adapun deskripsi singkat mengenai usaha TasteFun adalah sebagai berikut:

Nama Usaha : Taste Fun
Tanggal Berdiri Taste Fun : 3 September 2023
Alamat : Dusun Bucu Lor Desa Rayunggumuk Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan

Nomer Telepon : 085649661913

2.3 Visi dan Misi Taste Fun

Visi : Menjadi industri kecil menengah yang tangguh sehingga dapat meningkatkan perekonomian daerah dan memenuhi keutuhan masyarakat dengan produk olahan ikan yang sehat dan bergizi.

Misi : Memberdayakan hasil petani tambak dan masyarakat Kabupaten Gresik dengan menolah ikan menjadi produk fish cake yang sehat dan bergizi.

2.4 Struktur Organisasi



Gambar 2. 2 Struktur Organisasi Taste Fun

Struktur organisasi pada usaha Taste Fun terdiri dari empat pemilik yang bernama:

1. Budi Fathorus Setiawan
2. Sohib Ariyanto
3. Ahmad Ryan Bahrul Alam
4. El Syava Ade Maulana

Dengan struktur tersebut setiap pemilik juga memiliki tugas dan tanggung jawab agar tetap efektif dan berkelanjutan. Berikut adalah bentuk tugas dan tanggung jawab sebagai pemilik Taste Fun, yaitu:

1. Memastikan bahwa pelaksanaan tugas dan kepentingan bisnis tetap selaras dengan visi dan misi perusahaan.
2. Mengembangkan inovasi bisnis untuk menjaga kelancaran bisnis
3. Mengawasi dan memantau kualitas produk
4. Merencanakan strategi pemasaran
5. Mengatur keuangan bisnis, mulai dari pengeluaran sampai pendapatan.
6. Bertanggung jawab atas seluruh aspek bisnis termasuk kelancaran bisnis, produksi, pemasaran dan keuangan.

2.5 Peta Alur Produksi



Gambar 2. 3 Peta Alur Produksi

Berikut adalah keterangan mengenai proses produksi pembuatan fish cake:

1. Pesiapan bahan

Siapkan bahan baku ikan bandeng dan bahan penunjang tepung tapoika, bawang putih halus, bawang merah goreng, telur, gula pasir, garam, wotel, kaldu bubuk, minyak wijen, merica dan es batu dan siapkan ikan bandeng dengan membesihkan kotoran dan memisahkan tulang ikan. Setelah selesai proses pembersihan dan memisahkan tulang, daging ikan bandeng dicuci hingga bersih.

2. Pencampuran bahan

Pencampuran bahan utama seperti ikan bandeng yang telah dibersihkan dan dipisahkan tulangnya dengan bahan penunjang seperti tepung

tapoika, bawang putih halus, bawang merah goreng, telur yang sudah dipecahkan, gula pasir, garam, wotel yang sudah dipotong kecil-kecil, kaldu bubuk, minyak wijen, merica, es batu dan dimasukkan ke dalam satu wadah untttuk dicampu secara merata.

3. Penggilingan bahan

Semua bahan utama dan bahan penunjang dimasukkan kedalam mesin penggiling sampai tekstur bahan tersebut menjadi halus sesuai dengan ukuran yang ditentukan

4. Pengukusan

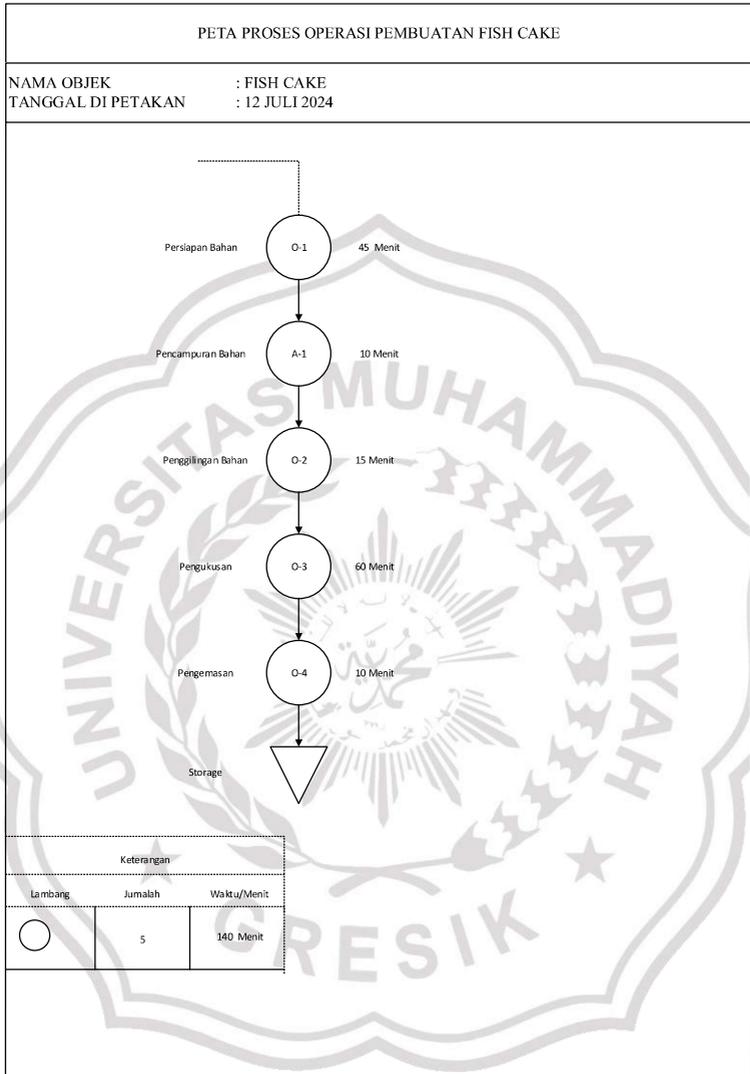
Siapkan panci kukusan yang berisikan air lalu panaskan sampai mendidih. Setelah dirasa sudah mendidih masukkan hasil penggilingan yang sudah ditaruh tempat cetakan kedalam panci kukusan. Kukus adonan tersebut sampai 45 menit, setelah 45 menit keluarkan dari panci kukusan dan diamkan sampai dingin. Setelah dingin potong-potong sesuai ukuran yang telah ditentukan.

5. Pengemasan

Masukkan hasil pembuatan fish cake yang sudah dipotong-potong kedalam kemasan yang telah disiapkan oleh Taste Fun.

2.6 Peta Proses Operasi

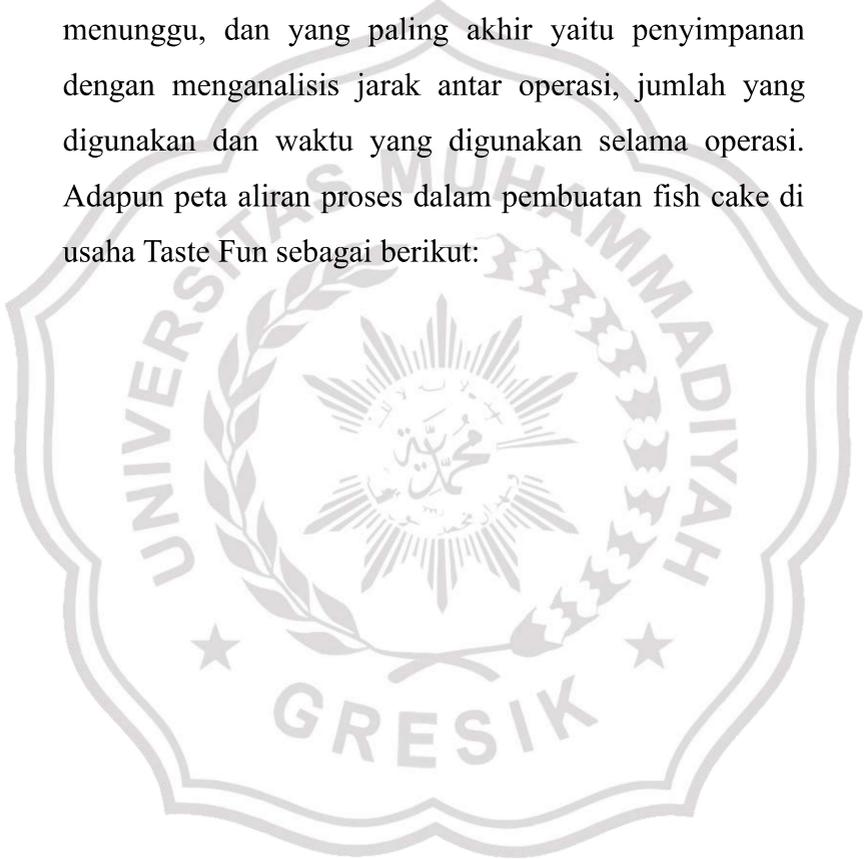
Peta proses operasi adalah representasi yang menggambarkan langkah-langkah yang harus diambil dalam suatu proses produksi. Dalam peta ini, terdapat informasi mengenai masukan (input), keluaran (output), serta aktivitas yang terlibat dalam proses mulai dari bahan baku sampai produk jadi. Hal ini memungkinkan evaluasi dan perbaikan dari setiap operasi kerja yang ada. Adapun peta proses operasi dalam pembuatan fish cake di usaha Taste Fun sebagai berikut:



Gambar 2. 4 Peta Proses Operasi

2.7 Peta Aliran Proses

Peta aliran proses adalah peta yang menggambarkan bentuk kegiatan yang didalamnya terdapat urutan mulai dari operasi, inpeksi, transportasi, menunggu, dan yang paling akhir yaitu penyimpanan dengan menganalisis jarak antar operasi, jumlah yang digunakan dan waktu yang digunakan selama operasi. Adapun peta aliran proses dalam pembuatan fish cake di usaha Taste Fun sebagai berikut:



FLOW PROCESS CHART (FPC)

Nama Objek : Produksi Fish Cake
 Nomor Peta : 01
 Dipetakan Oleh : Sohieb Ariyanta
 Tanggal Dipetakan : 12 Juli 2024

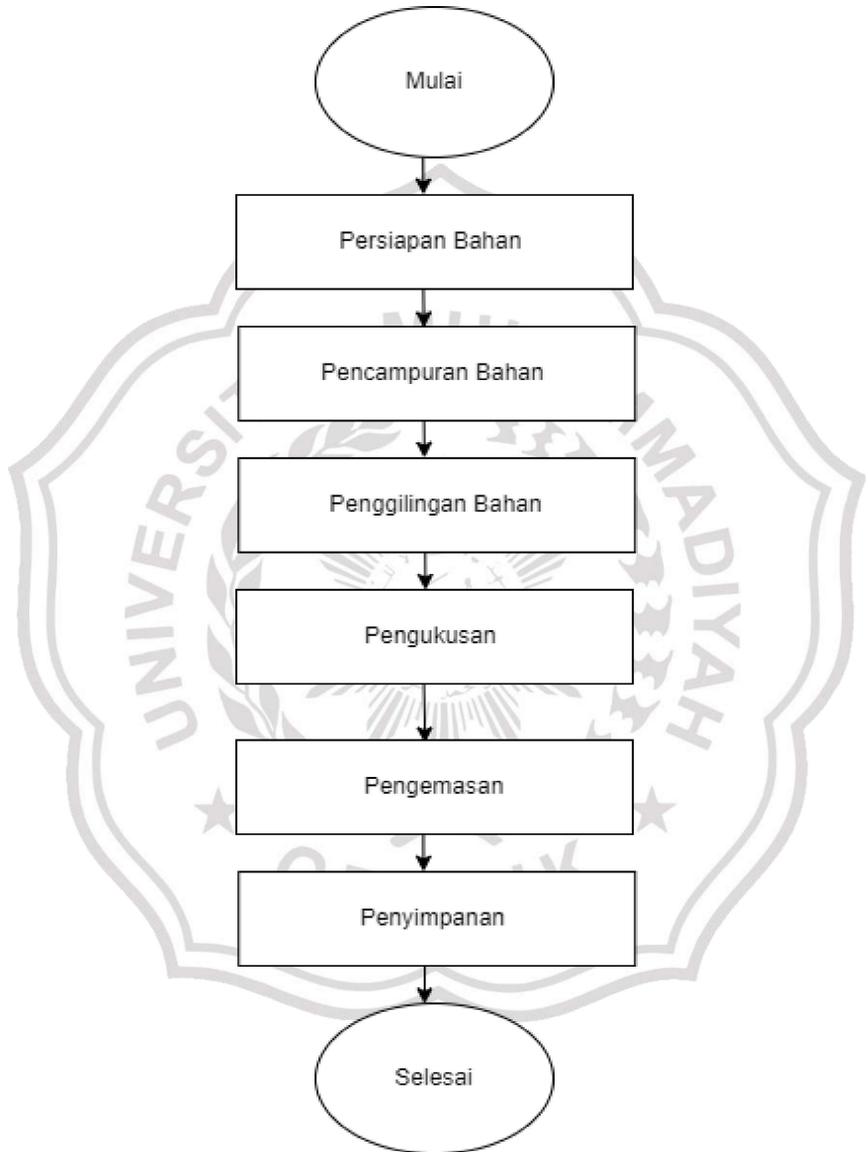
Uraian Kegiatan	Lambang					Jarak (M)	Jumlah	Waktu (Menit)
	○	□	➔	◐	▽			
Persiapan bahan baku dan bahan penunjang	●					2	1	45 Menit
Pencampuran bahan baku dan bahan penunjang	●					1	1	10 Menit
langkah selanjutnya bahan digiling dengan chopper	●					1	1	15 Menit
Selanjutnya bahan dituang di loyang kemudian di kukus	●					1	1	60 Menit
Setelah adonan matang kemudian didinginkan sebentar kemudian di lanjut pengemasan	●					5	1	10 Menit
sebelum di pasarkan kepada customer produk yang siap dijual di simpan kedalam kulkas					●	5		
Jumlah	5	0	0	0	1	15	5	140 Menit

Keterangan :

Proses pembuatan fish cake Taste Fun dimulai dengan persiapan bahan. Bahan baku utama adalah ikan bandeng yang dibersihkan dari kotoran dan dipisahkan dari tulangnya, kemudian dicuci hingga bersih. Bahan penunjang yang digunakan meliputi tepung tapioka, bawang putih halus, bawang merah goreng, telur, gula pasir, garam, wortel yang dipotong kecil-kecil, kaldu bubuk, minyak wijen, merica, dan es batu. Setelah semua bahan siap, daging ikan bandeng yang sudah bersih dicampur dengan bahan penunjang dalam satu wadah dan diaduk hingga merata. Selanjutnya, campuran bahan tersebut digiling menggunakan mesin penggiling hingga teksturnya halus sesuai ukuran yang diinginkan. Proses berikutnya adalah pengukusan, di mana adonan yang telah digiling dimasukkan ke dalam cetakan dan dikukus dalam panci berisi air mendidih selama 45 menit. Setelah dikukus, adonan didiamkan hingga dingin dan kemudian dipotong sesuai ukuran yang telah ditentukan. Terakhir, fish cake yang sudah dipotong-potong dimasukkan ke dalam kemasan yang telah disiapkan oleh Taste Fun dan dibawah ketempat penyimpanan lemari es sebelum dibeli oleh konsumen.

Gambar 2. 5 Peta Aliran Proses

2.8 Diagram Alir



Gambar 2. 6 Diagram Alir