

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **2.1 Sejarah Singkat Perusahaan**



**Gambar 2. 1** Logo Perusahaan

(Sumber: UD. *Asrob Coffee*)

Awal mula berdirinya usaha dagang bubuk kopi ini adalah karena awal pandemi covid yang menjadikan usaha yang pertama yaitu toko perdagangan perhiasan ecer. tidak lepas dari perubahan situasi ekonomi dan tren bisnis di masyarakat. Dahulu, usaha utama yang dijalankan adalah perdagangan perhiasan secara eceran. Namun, seiring berjalannya waktu, usaha perhiasan tersebut mulai mengalami penurunan omset dan tidak seramai dulu. Kondisi ini mendorong pencarian peluang usaha baru yang lebih menjanjikan dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat saat itu.

Pada masa itu, warung kopi menjadi salah satu bisnis yang paling lancar dan digemari banyak orang. Hampir di setiap sudut kota, warung kopi selalu dipenuhi pengunjung, baik untuk sekadar bersantai maupun sebagai tempat bertemu dan berdiskusi. Melihat peluang ini, muncul ide untuk tidak hanya sekadar menjual kopi di warung sendiri, tetapi juga memproduksi bubuk kopi sendiri. Tujuannya adalah menciptakan cita rasa kopi yang khas dan berbeda dari yang lain, sehingga bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi pelanggan.

Langkah awal yang diambil adalah dengan membeli biji kopi dari teman yang berada di Malang , kemudian mengolahnya secara mandiri. Proses pengolahan dilakukan dengan peralatan *roasting* tetapi penggilingannya masih memakai jasa penggiling orang dan seiring berjalanya waktu satu per satu mesin terbeli agar memudahkan dan mempercepat produksi kopi tersebut

Pada tahap awal, pemasaran bubuk kopi dilakukan secara langsung ke usaha warung milik sendiri agar bubuk kopi ini bisa mendapatkan cita rasa yang khas yang dimiliki asrob itu sendiri.

Dengan perjalanan panjang dan berbagai tantangan yang dihadapi, usaha dagang bubuk kopi ini akhirnya mampu bertahan dan berkembang, menjadi salah satu pilihan utama bagi para penikmat kopi yang mencari rasa otentik dan khas dari kopi lokal yang diolah secara mandiri

## **2.2 Visi dan Misi**

### **2.2.1 Visi**

Menjadi usaha bubuk kopi yang dikenal banyak orang karena rasa enak dan kualitasnya, serta bisa membawa cita rasa kopi Indonesia ke seluruh masyarakat.

### **2.2.2 Misi**

1. Membuat bubuk kopi dari biji kopi pilihan dengan cara yang bersih dan modern supaya rasanya selalu enak.
2. Menyediakan produk kopi yang khas, inovatif, dan harganya terjangkau untuk semua orang.
3. Menjaga kualitas dan rasa kopi agar selalu konsisten di setiap kemasan.
4. Membantu membuka lapangan kerja dan memberdayakan warga sekitar dengan melibatkan mereka dalam usaha ini.

5. Memperluas pemasaran, baik lewat toko langsung maupun online, supaya lebih banyak orang bisa menikmati kopi kami.

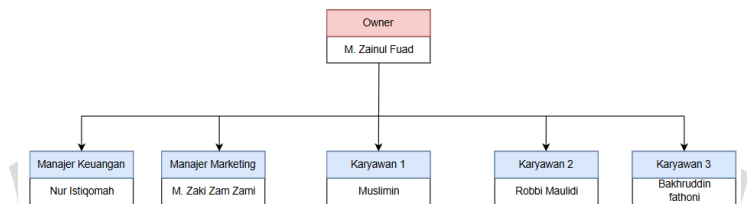
### **2.3 Lokasi Perusahaan**

Perusahaan yang saya teliti adalah usaha home industri yang terletak di Desa Klangonan Jl. Sunan prapengg II No 99 rt 4 rw 1. Usaha ini dijalankan di lingkungan permukiman warga, jadi tempat produksinya menyatu dengan rumah pemilik usaha. Desa Klangonan sendiri berada di Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, dan dikenal sebagai desa yang banyak warganya menjalankan usaha rumahan, terutama di bidang makanan ringan seperti kerupuk ikan dan makanan basah lainnya.

Lokasi usaha ini sangat strategis karena berada di tengah-tengah pemukiman, sehingga mudah dijangkau oleh warga sekitar, baik untuk mencari bahan baku maupun untuk memasarkan produk. Selain itu, Desa Klangonan juga dekat dengan tempat wisata religi Makam Sunan Giri, sehingga banyak wisatawan yang datang dan berpotensi menjadi pembeli produk-produk home industri di desa ini.

Secara keseluruhan, lokasi usaha home industri di Desa Klangonan sangat mendukung perkembangan usaha karena mudah diakses, dekat dengan pasar, dan memiliki peluang besar untuk berkembang, apalagi dengan adanya wisatawan yang datang ke desa ini.

## 2.4 Struktur Organisasi



**Gambar 2. 2** Struktur Organisasi

(Sumber: UD. Asrob *Coffee*)

1. *Owner* ( M.Zainul Fuad )

Usaha langsung dipimpin oleh *Owner* yang membawahi :

- a. Manajer Keuangan
- b. Manajer *Marketing*
- c. Kepala Karyawan

*Owner* berfokus pada tugas dan tujuan bisnis untuk memastikan bahwa perusahaan terus beroperasi sesuai dengan visi dan misinya.

2. Manajer Keuangan ( Nur Istiqomah )

Tugas serta tanggung jawab Manajer Keuangan yaitu :

- a. Merencanakan dan mengatur penggunaan dana agar usaha berjalan lancar.
- b. Mengontrol pemasukan dan pengeluaran supaya keuangan selalu sehat.
- c. Membuat laporan keuangan secara rutin untuk memantau kondisi usaha.
- d. Mengelola modal kerja seperti gaji karyawan dan pembelian bahan baku.

3. Manajer Marketing ( M. Zaki Zam Zami )

Tugas serta tanggung jawab Kepala Tugas Pemasaran yaitu :

- a. Menyesuaikan rencana dengan sumber daya yang tersedia
- b. Meninjau strategi perusahaan
- c. Memahami tentang teknik pemasaran saat ini

4. Karyawan 1,2,3 ( Muslimin, Robbi, Udin )

Tugas serta tanggung jawab Karyawan yaitu :

- a. Menyiapkan bahan baku seperti biji kopi yang bersih dan berkualitas untuk diproses.
- b. Melakukan proses *roasting* (penyangraian), yaitu memanggang biji kopi agar menghasilkan aroma dan rasa yang khas.
- c. Menggiling biji kopi menjadi bubuk dengan mesin penggiling agar bubuk kopi halus dan siap dikemas.
- d. Melakukan penyortiran untuk memastikan biji kopi bebas dari kotoran atau benda asing.
- e. Mengemas produk bubuk kopi dengan rapi dan sesuai standar agar produk aman dan menarik.
- f. Menjaga kebersihan area produksi agar proses berjalan higienis dan produk tetap berkualitas.
- g. Melakukan kontrol kualitas selama proses produksi untuk menjaga rasa dan mutu kopi.
- h. Bekerja sama dalam tim untuk memastikan produksi berjalan lancar dan sesuai target.

## 2.5 Proses / System Produksi Atau Pelayanan

### 1. Penyortiran biji kopi



**Gambar 2. 3** Biji Kopi Mentah

(Sumber: UD. Asrob *Coffee*)

Penyortiran biji kopi dari hal hal yang barang barang yang tidak diinginkan dan memilih kopi yang tidak layak untuk di buang



## 2. *Roasting* biji kopi



**Gambar 2. 4** *Peroasting an Biji Kopi*

(Sumber: UD. *Asrob Coffee*)

*Peroasting an* biji kopi ini dengan mesin *roasting* modern dengan waktu 1 jam di takaran kopi 5 kg

### 3. Pendinginan



**Gambar 2. 5** Pendinginan Biji Kopi Setelah *Diroasting*

(Sumber: UD. *Asrob Coffee*)

Pendinginan biji kopi ini agar panas kopi yang setelah di *roasting* dapat cepat dingin dan lanjut proses penggilingan

#### 4. Penggilingan



**Gambar 2. 6** Penggilingan Dengan Mesin

(Sumber: UD. Asrob *Coffee*)

Penggilingan kopi dilakukan dengan mesin penggilingan kopi secara halus seperti biasanya

#### 5. Pemackingan

Pemackingan bubuk kopi dengan tempat yang menarik agar mudah di bawa ke mana saja