

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1. SEJARAH BERDIRINYA PERUSAHAAN

Perusahaan kembang gula "TDT" memulai usahanya pada tahun 1979 dengan berkedudukan di jalan Pergirian, Surabaya. Direktur utama adalah selaku pemilik perusahaan, mengingat bentuk perusahaan ini merupakan perusahaan perseorangan.

Pada mula berdirinya, perusahaan masih bekerja dengan peralatan yang sederhana dan terbatas jumlahnya, yaitu 1 unit mesin diesel penggerak, 2 dapur pemasakan dengan kapasitas masing-masing 2 wajan, 1 unit mesin cetak kembang gula, sedang pembungkusan pada saat itu masih dilakukan dengan tenaga kerja berjumlah sekitar 30 orang.

Dalam perkembangannya, perusahaan memindahkan aktivitas kantornya di jalan Bunguran, Surabaya sedang aktivitas operasionalnya tetap dipusatkan di jalan Pergirian Surabaya. Untuk mengimbangi permintaan pasar, perusahaan banyak menghasilkan jenis produk dan juga dilakukan penambahan mesin-mesin serta peralatan produksi yang lebih modern hingga saat ini perusahaan memiliki 5 dapur pemasakan (yang masing-masing berkapasitas 2 wajan), 4

loyang pendingin, 3 unit mesin pencetak kembang gula, dan 2 unit mesin packing.

3.2. STRUKTUR ORGANISASI

Dalam rangka mengelola suatu perusahaan, diperlukan adanya suatu struktur organisasi yang menggambarkan hubungan antara manusia yang saling bekerja sama di dalam perusahaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Struktur organisasi dari perusahaan kembang gula "TDT" ini, berbentuk struktur organisasi garis, dimana tugas dan wewenang mengalir dari atas ke bawah dan tanggung jawab mengalir dari bawah ke atas.

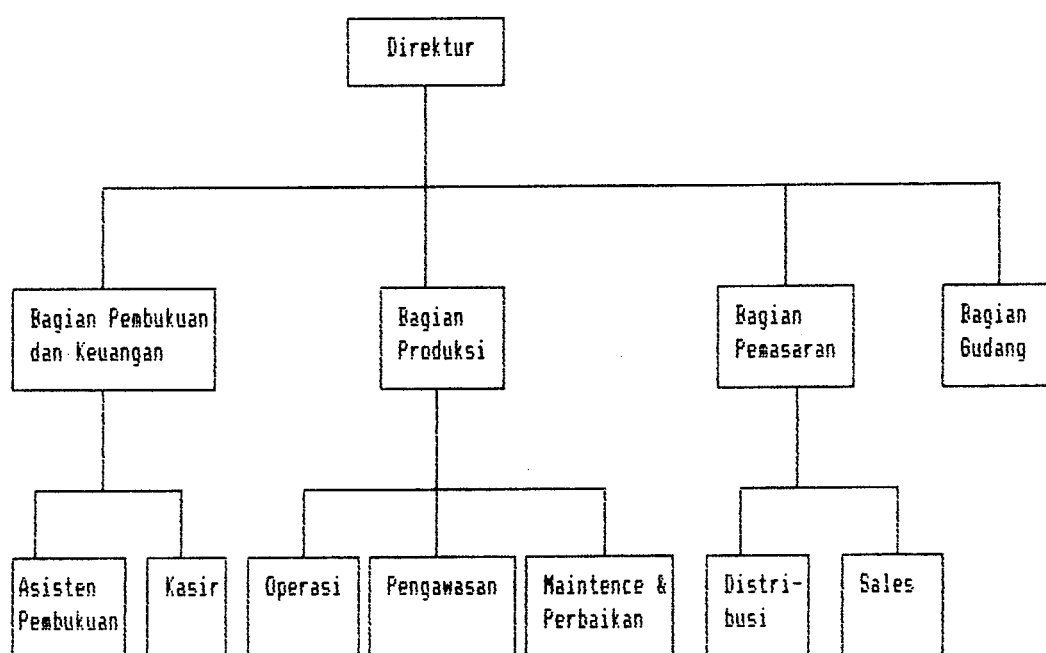
Secara skematis, struktur organisasi perusahaan ini dapat dilihat pada gambar 3.1.

Adapun tugas, wewenang dan tanggung jawab masing-masing bagian pada struktur organisasi adalah sebagai berikut :

1. Direktur

- Memimpin perusahaan dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan.
- Mengkoordinir, mengawasi pelaksanaan pekerjaan masing-masing bagian yang ada dalam perusahaan.
- Mengadakan hubungan dengan pihak luar yang menyangkut tentang perusahaan.

Gambar 3.1.
Struktur Organisasi Perusahaan
Kembang gula "TDT" Surabaya



Sumber : Intern perusahaan.

- Mengangkat dan memberhentikan karyawan.
- Bertanggung jawab atas maju mundurnya perusahaan.

2. Bagian Pembukuan dan Keuangan

- mengatur dan bertanggung jawab atas keuangan perusahaan serta melakukan kegiatan yang berhubungan dengan bidangnya.
- bertanggung jawab atas arus masuk/keluar uang kas agar dana selalu tersedia untuk pembiayaan rutin sehari-hari.
- bertugas mencatat semua transaksi yang terjadi.
- melakukan pencatatan akuntansi dan membuat laporan keuangan secara periodik.

3. Bagian Produksi

- menjalankan operasi pada setiap harinya.
- bertanggung jawab atas jalannya proses produksi secara keseluruhan.
- mengawasi serta bertanggung jawab atas jumlah dan kualitas produk yang dihasilkan.

Sub Bagian Pemeliharaan dan Perbaikan

- memelihara, mengawasi penggunaan serta mengadakan pemeriksaan secara rutin terhadap mesin maupun peralatan yang digunakan.
- mengadakan perbaikan dan penggantian komponen mesin yang mengalami kerusakan.

4. Bagian Pemasaran

- bertanggung jawab atas penjualan produk sesuai de-

ngan target yang telah ditetapkan.

- bertanggung jawab atas kelancaran pengiriman produk kepada pembeli/pelanggan.
- mengkoordinir dan mengawasi kegiatan salesman.

5. Bagian Gudang

- bertanggung jawab atas keluar masuknya barang di gudang.
- mengajukan pembelian bahan baku yang dibutuhkan kepada pimpinan.
- berkewajiban melaporkan persediaan bahan baku, barang setengah jadi, maupun barang jadi kepada pimpinan perusahaan.

3.3. PROSES PRODUKSI

Untuk mendapatkan gambaran yang jelas tentang proses produksi, maka terlebih dahulu dikemukakan jenis yang diproduksi, kemudian bahan-bahan yang diperlukan, mesin-mesin yang digunakan dan akhirnya proses produksinya.

Jenis produk yang dihasilkan oleh perusahaan kembang gula "TDT" dibedakan berdasarkan rasanya, meliputi:

- menthol
- jeruk
- strawberry
- jahe
- durian

- milk
- chocolate milk
- coffee
- lychee
- santan
- sarsaparilla

Bahan-bahan yang diperlukan adalah sebagai berikut:

Bahan baku :

- gula pasir (shs 1 putih)
- glucose
- air

Bahan penolong :

Penggunaan bahan penolong ini masing-masing disesuaikan pada jenis produk yang akan diproduksi, yang secara keseluruhan meliputi :

- pewarna
- essence oil
- aroma
- cream of tatar
- kopi pasta, nescafe
- susu milk
- bubuk coklat

Mesin-mesin yang digunakan dalam proses produksi adalah :

1. Mesin cetak Hansella dari Jerman.

Digunakan untuk mencetak kembang gula sesuai dengan

yang hendak diproduksi. Mesin cetak kembang gula ini dapat dibongkar pasang cetakannya, sedang cetakan yang dimiliki hingga saat ini berbentuk persegi panjang, bujur sangkar, segitiga, bulat/ring dan bulat kelereng.

2. Mesin Pengepakan (Packing)

Penggunaan mesin ini dapat distel menurut ukuran plastik pembungkusnya, yaitu pembungkusan secara satu persatu dan pembungkusan per bal. Selain itu mesin ini juga melakukan penyortiran sebelum kembang gula dibungkus.

Pada dasarnya proses produksi dari berbagai macam jenis kembang gula diatas adalah sama. Perbedaannya hanya terletak pada bahan penolong yang digunakan.

Proses produksi kembang gula ada 4 tahap, yaitu:

1. Tahap Pemasakan

Dalam tahap ini bahan baku dengan komposisi tertentu diaduk dan dididihkan di dapur pemasakan hingga mencapai temperatur sekitar 158oC - 160oC. Untuk mencapai hasil yang cepat dan biaya maka proses pemasakan ini menggunakan kompressor dengan bahan bakar solar.

2. Tahap Pemadatan

Setelah mencapai temperatur diatas, maka cairan kembang gula tadi dituang ke loyang pendingin yang berbentuk persegi panjang dan terbuat dari stainless steel. Dibawah loyang tersebut terdapat bak yang terisi penuh

dengan air yang dapat sirkulasi. Dalam tahap ini bahan penolong dicampurkan secara merata pada cairan kembang gula tersebut.

3. Tahap Pencetakan

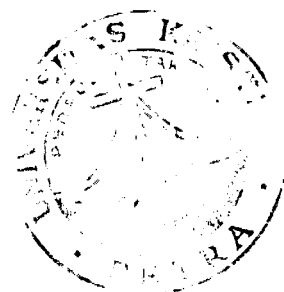
Kembang gula yang telah melalui tahap pemadatan selanjutnya ditarik memanjang dan ujungnya dimasukkan ke mesin cetak. Kemudian kembang gula yang dicetak tadi dengan bantuan ban berjalan mendapat pengeringan melalui cerobong-cerobong kecil yang ada di kanan kiri ban berjalan.

4. Tahap Penyortiran dan Pembungkusan

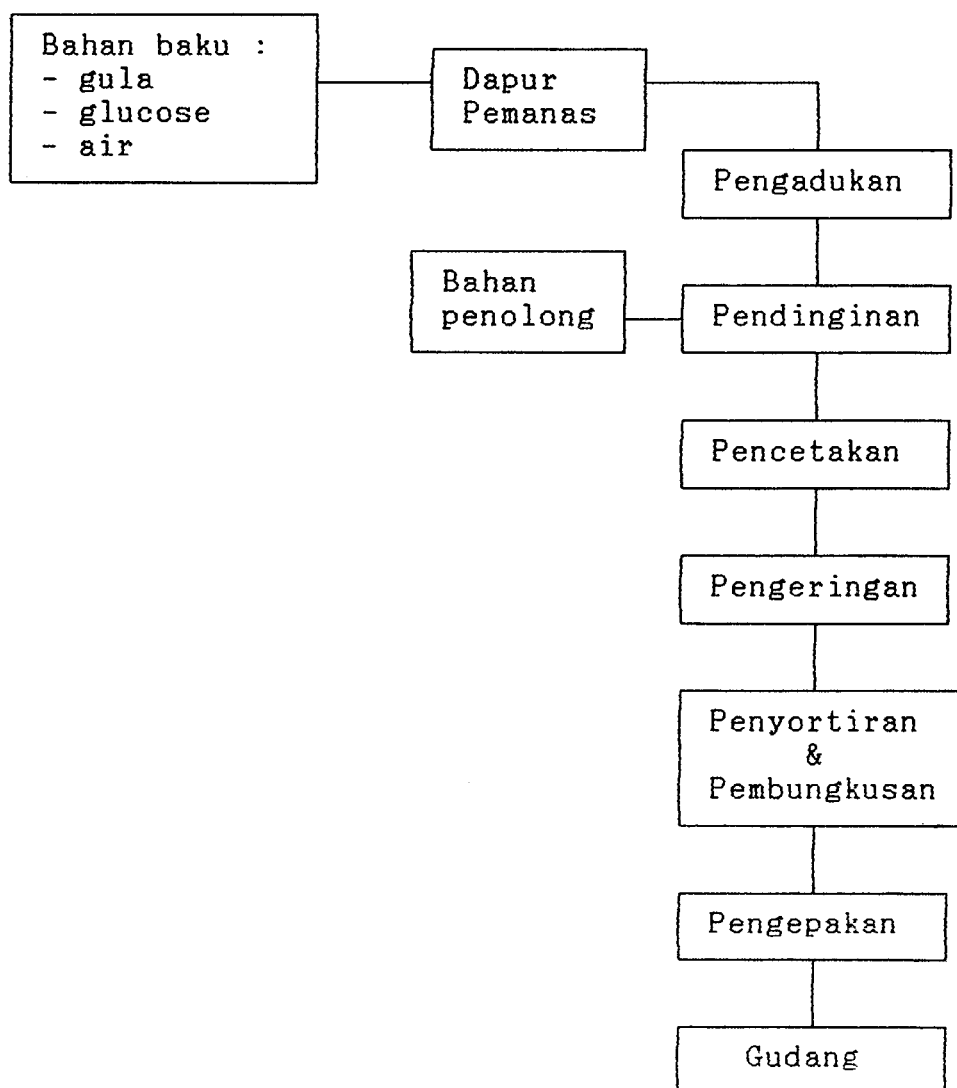
Pada tahap ini dilakukan pengawasan dan penyortiran akhir terhadap bentuk maupun kadar basah dengan memberi talk dan bahan sejenis yang berfungsi membuat kembang gula kering dan bening.

Pembungkusan untuk jenis produk yang lama masih tetap dilakukan dengan tenaga kerja karena pembungkusannya tidak satu persatu melainkan dalam bentuk 1 roll = 10 biji. Sedangkan untuk pembungkusan kembang gula satu persatu menggunakan mesin packing yang selain itu juga berfungsi menyortir satu persatu sebelum membungkusnya dengan plastik yang dicetak sesuai dengan jenis produknya.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar proses produksi pada gambar 3.2.



Gambar 3.2
Gambaran Proses Produksi
PKG "TDT" Surabaya



Sumber : Intern perusahaan.

3.4. KEBIJAKAN PEMASARAN

Daerah pemasaran hasil produksi perusahaan meliputi sekitar Jawa Timur dan daerah luar pulau pada khususnya. Perusahaan dalam menjual hasil produksinya menggunakan saluran distribusi secara tidak langsung, yaitu melalui perantara pedagang besar maupun tenaga sales.

Sebagian besar penjualan dilakukan secara kredit dan sebagian kecil dengan penjualan tunai.