

## 4. PROFIL PERUSAHAAN

### 4.1 Jam Kerja Perusahaan

Perusahaan ini termasuk perusahaan menengah karena hanya memiliki karyawan sekitar 50 orang. Jam kerja untuk para karyawan adalah dari Senin sampai Sabtu dari jam 07.00 sampai jam 15.00 dengan waktu istirahat 1 jam pada jam 12.00 sampai jam 13.00

### 4.2 Proses Produksi

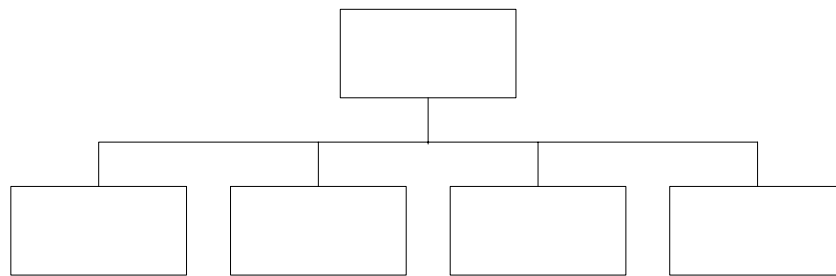
Walaupun termasuk perusahaan menengah, perusahaan ini mampu memproduksi 70 model kerupuk bahkan lebih dan memiliki rata-rata produksi 2 ton kerupuk tiap harinya. Jenis kerupuk yang diproduksi tiap harinya tergantung dari permintaan pelanggan atau menurut selera pasar yang sedang diminati saat itu.

Bahan baku pembuat kerupuk adalah tepung tapioka, bawang putih, garam, vetsin, aroma dan pewarna. Untuk pewarna tidak semua model krupuk menggunakan pewarna, tergantung dari model yang sedang dibuat. Semua bahan tersebut dicampur dengan air panas yang nantinya akan menjadi adonan. Adonan ini kemudian dimasukkan dalam mesin *Molen* agar adonan berbentuk pipih dan lebar. Kemudian adonan yang keluar dari mesin *Molen* dicetak sesuai dengan model kerupuk yang diinginkan. Hasil kerupuk yang sudah dicetak diletakkan dalam loyang plastik yang kemudian dimasukkan kedalam mesin *Steam* untuk mengurangi kadar air yang ada dalam adonan. Setelah kadar air yang ada dalam adonan tersebut sesuai, kerupuk setengah jadi itu diberi warna yang sesuai dengan model. Pewarnaan pada kerupuk ini ada dua jenis yaitu pewarnaan dasar yaitu pada saat pembuatan adonan dan yang kedua adalah pewarnaan luntuk model atau variasi kerupuk. Pewarnaan untuk variasi kerupuk dilakukan setelah kerupuk setengah jadi itu keluar dari mesin *Steam*. Setelah diberi warna kerupuk tersebut dimasukkan dalam *Oven* agar kerupuk matang dan kering. Setelah itu kerupuk diambil dari loyang, dikumpulkan dan siap untuk dipak. Jika tidak sempat dipak

pada hari yang sama maka krupuk jadi tersebut disimpan dalam karung dan diletakkan ditempat yang kering. Semua merek kerupuk dari perusahaan ini adalah Gunung Salim. Untuk lebih jelasnya aliran proses produksi ini dapat dilihat pada lampiran 1.

### 4.3 Bahan Baku

Berikut ini adalah contoh komposisi bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat adonan Kerupuk



Gambar 4.1 Bill of Material Kerupuk

Untuk lebih jelas bahan baku yang dibutuhkan untuk 18 jenis Kerupuk yang diambil datanya dapat dilihat pada lampiran 2.

Pengadaan bahan baku utama yaitu tepung dipesan dari pemasok yang saat ini belum ada pemasok yang tetap. Biasanya pihak perusahaan melakukan pemesanan pada saat persediaan di gudang bahan baku hampir habis. Pemesanan dilakukan tiap minggu. Pengiriman barang biasanya tidak lebih dari seminggu setelah pemesanan.

Karena tepung memiliki batas kedaluarsa atau mudah rusak maka perusahaan tidak pernah menyimpan bahan baku tersebut lebih dari empat minggu didalam gudang. Perkiraan umur tepung setelah diproduksi adalah dua bulan. Sedangkan perusahaan tidak tahu kapan tepung tersebut diproduksi sehingga untuk menghindari adanya kerusakan diperkirakan umur tepung tersebut sudah satu bulan diproduksi. Ciri-ciri tepung yang rusak adalah warna berubah menjadi kecoklatan, terdapat kutu dan binatang serangga lainnya serta terjadinya gumpalan-gumpalan pada tepung tersebut.

1000 Kg Tepung

1.25 Kg Bawa

Bahan baku utama lainnya yaitu bawang putih, garam, penyedap rasa, tambahan rasa dan pewarna dibeli secara langsung oleh pihak perusahaan di pasar Pabean Surabaya. Pembelian bahan-bahan tidak menentu. Khusus untuk bawang putih dibeli sebulan dua kali karena bawang putih yang sudah dikupas kulitnya tidak bisa tahan lama. Perusahaan memperkirakan bawang putih ini hanya bertahan hingga satu bulan saja. Ciri-ciri bawang putih yang rusak dan tidak bisa digunakan lagi adalah warna menjadi kecoklatan dan tumbuh tunas. Bahan baku lainnya yang mudah rusak adalah tambahan rasa yaitu rasa ikan dan rasa pedas yang juga dapat bertahan hingga dua bulan saja.

Untuk bahan lainnya, bisa rusak jika penyimpanannya dalam gudang terlalu lembab atau cara penyimpanannya yang salah misalnya, sisa garam setelah dipakai produksi tidak ditutup lagi sehingga terkena udara dan jika hujan turun tidak menutup kemungkinan air merembes masuk kedalam gudang. Untuk bahan pewarna cair biasanya terdapat batas kedaluarsanya di kemasan. Pewarna cair per kemasan berisi 5 liter. Rata-rata pewarna bisa tahan sampai satu tahun.

Semua bahan baku yang rusak bisa dijual lagi dengan harga Rp. 500,00 per Kilogramnya.

#### **4.4 Kapasitas Mesin**

Mesin yang digunakan dalam proses produksi dari awal hingga akhir adalah sebagai berikut :

1. Mesin *Mixer*

Mesin Mixer digunakan untuk mencampur bahan baku pada awal proses. Kapasitas mesin ini mencapai 500 Kg dan membutuhkan waktu kurang lebih 30 menit untuk sekali pengoperasiannya dengan rincian 5 menit untuk menakar bahan bakunya dan 25 menit dalam mesin.

2. Mesin *Molen*

Mesin ini berguna untuk meratakan adonan yang hendak dicetak menggunakan mesin cetak. Biasanya mesin ini langsung berhubungan dengan mesin yang menggunakan sistem cetak.

### 3. Mesin Cetak

Jenis mesin cetak yang digunakan ada 2 yaitu : mesin dengan metode cetak (MC) dan mesin dengan menggunakan metode semprot (MS). Untuk mesin cetak ada 2 buah dan untuk mesin semprot ada 5 buah tetapi yang biasanya digunakan hanya 3 buah saja.

### 4. Mesin *Steam*

Mesin ini digunakan untuk mengurangi kadar air dalam adonan sebelum adonan yang sudah tercetak itu dimasak dalam oven. Kapasitas mesin ini sebesar 250 Kg dan membutuhkan waktu 15 menit

### 5. Mesin *Oven*

Proses terakhir sebelum di pak adalah kerupuk yang sudah setengah matang di oven. Proses ini membutuhkan sekitar 20 menit dengan kapasitas 500 Kg.