

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Sejarah Singkat UKM Rantau Bakkery Pekanbaru

Rantau Bakery merupakan usaha pembuatan roti yang didirikan pada tahun 2010 oleh bapak Alam yang juga merupakan pemilik usaha tersebut. Usaha ini mulai beroperasi di Jalan Sei Mintan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru dan sampai saat ini usaha ini masih berlokasi di tempat tersebut.

Bapak Alam melihat peluang yang cukup besar untuk menjalankan usaha ini karena di daerah tempat tinggalnya memiliki jumlah penduduk yang padat. Terbukti pilihan usaha ini sangat tepat karena seiring berjalannya waktu jumlah permintaan terhadap produk yang dihasilkan terus meningkat dan kini usaha Rantau Bakkery semakin berkembang. Pada awalnya usaha ini dimulai secara kecil-kecilan bersama keluarganya dengan modal Rp. 120.000.000,-.

UKM Rantau Bakery merupakan usaha yang bergerak dalam pembuatan roti. Roti-roti yang diproduksi merupakan roti tawar dengan 2 jenis yaitu persegi dan persegi panjang (bantal). Sistem produksi berdasarkan *make to order*, yaitu memproduksi sesuai dengan pesanan pelanggan.

4.2 Struktur Organisasi UKM Rantau Bakkery Pekanbaru

Struktur organisasi merupakan hal penting yang diperhatikan dalam melaksanakan kegiatan atau aktivitas suatu perusahaan. Jika tidak ada organisasi dan koordinasi yang baik dalam suatu perusahaan maka akan memberikan hasil yang kurang baik pula dan dapat menimbulkan pertentangan dan adanya penyimpangan.

Pimpinan perusahaan mempunyai tugas mengkoordinir dalam pemberian tugas, struktur organisasi digambarkan dalam bentuk skema atau diagram yang menunjukkan pembagian tugas, wewenang, tanggung jawab, serta hubungan dari setiap bagian dengan masing-masing fungsi yang ada dalam organisasi.

Sebelum mengetahui lebih lanjut struktur organisasi pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru penulis akan mengemukakan pengertian organisasi, menurut (Manullang, 1997:52), Organisasi merupakan suatu proses penetapan pembagian pekerjaan yang dilakukan pembatasan tugas atau tanggung jawab serta wewenang dan penetapan hubungan antara unsur-unsur organisasi sehingga mungkin orang dapat bekerjasama seefektif mungkin untuk mencapai suatu tujuan.

Struktur organisasi dapat dibedakan berdasarkan pengelompokan, antara lain:

a. Organisasi garis

Pada organisasi garis ini kekuasaan dan tanggung jawab bergabung, setiap tingkatan penghuni dari atas sampai kebawah dimana masing-masing mereka bertanggung jawab atas pekerjaan yang dilakukan.

b. Organisasi fungsional

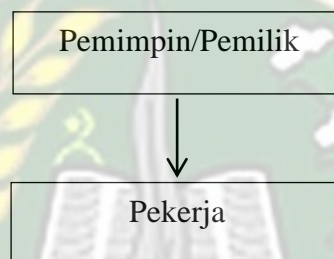
Pada organisasi ini lalu lintas kekuasaan tidak langsung, tiap-tiap atasan tidak mempunyai sejumlah bawahan yang tugas bawahan tertentu dapat menerima perintah dari setiap orang setingkat lebih dari kedudukannya.

c. Organisasi garis dan staff (*Line Organization*)

Organisasi ini mempunyai perpaduan perbaikan dari organisasi garis dan fungsional.

Sehubungan dengan pengertian diatas maka struktur organisasi yang digunakan pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru ini termasuk organisasi garis karena kekuasaan dan tanggung jawab bawahan langsung pada atasan masing-masing pimpinan. Untuk lebih jelasnya mengenai struktur organisasi pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada gambar 4.1 berikut ini:

Gambar 4.1.
Struktur Organisasi UKM Rantau Bakery di Kota Pekanbaru



Sumber: UKM Rantau Bakkery, 2018.

Jumlah tenaga kerja di Rantau bakery saat ini adalah 6 orang. yang terdiri dari 3 orang pekerja dibagian pembentukan, 1 orang bagian pemanggangan, 1 orang dibagian pengadonan dan 1 orang dibagian fermentasi. Masing-masing pekerja bertanggung jawab dengan stasiun kerjanya masing-masing.

Hari kerja di Rantau Bakery sebanyak enam hari kerja, dari hari Senin hingga hari Sabtu. Jam kerja per hari dari pukul 08.00 WIB sampai 15.00 WIB dengan waktu istirahat selama satu jam yaitu dari pukul 12.00 WIB sampai 13.00 WIB.

Sistem gaji karyawan adalah harian. Gaji pekerja diberikan perhari sebesar Rp. 80.000 karena para pekerja hanya bertanggungjawab pada satu pekerjaan saja dan proses produksi berjalan dengan cepat. Dalam setiap organisasi, yang merupakan aktivitas yang bertanggung jawab, terkadang pimpinan usaha

memberikan bonus apabila penjualan mereka melewati target serta memberikan tunjangan pada hari besar keagamaan (seperti THR).

4.3 Proses Produksi Roti Pada UKM Rantau Bakery Pekanbaru

Bahan-bahan yang digunakan untuk melancarkan kegiatan proses produksi roti pada Rantau Bakery dapat dibagi atas tiga, yaitu bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan.

a. Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan produk, ikut dalam proses produksi dan memiliki persentase yang besar dibandingkan bahan-bahan lainnya. Jadi bahan baku ini dapat juga disebut bahan utama. Adapun bahan baku yang digunakan oleh Rantau Bakery adalah tepung terigu, gula, garam, dan mentega.

Gambar 4.2
Bahan Baku Utama Tepung dan Gula



Gambar 4.3
Bahan Baku Utama Garam, Mentega dan Telor



b. Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk menyelesaikan suatu produk dan keberadaannya untuk memperlancar proses. Bahan penolong yang dipergunakan dalam proses produksi adalah air, pewarna makanan, minyak goreng.

c. Bahan Tambahan

Bahan tambahan adalah bahan yang digunakan dan ditambahkan pada proses produksi untuk membantu meningkatkan kualitas produk. Bahan tambahan yang dipergunakan dalam proses produksi ini adalah plastik digunakan dalam pengemasan produk.

Adapun tahapan proses produksi yang dilakukan pada Rantau Bakery adalah sebagai berikut:

1. Pengadonan

Proses pertama yang dilakukan adalah memasukkan bahan-bahan yang telah ditimbang takarannya, seperti tepung, mentega, garam, dan air ke dalam mesin pengadon untuk dicampur/diadon. Proses pencampuran ini berlangsung 30 menit.

Gambar 4.4
Mesin Pengadonan



2. Pemotongan

Proses selanjutnya adalah membawa adonan ke lokasi pemotongan untuk dipotong-potong. Biasanya dipotong dalam ukuran sedang yang bisa dilihat pada gambar, Tiap potongan adonan yang nantinya akan menjadi satu buah roti.

3. Pembentukan

Tiap-tiap adonan yang telah dipotong ini selanjutnya ditipiskan dengan menggunakan rol. Proses selanjutnya adalah mengisi adonan yang telah dipres dengan isi yang diinginkan.

Agar tampilan roti nantinya lebih menarik bagi konsumen, roti tersebut perlu diberi bentuk dengan menggunakan cetakan yang sudah tersedia. Setelah dibentuk adonan tersebut diletakkan dalam loyang, dimana dalam satu loyang dapat memuat 12 adonan. Setelah semua adonan dibentuk dan diletakkan dalam loyang, semua loyang dibawa ke dalam ruang fermentasi.

Gambar 4.5
Pembentukan Cetakan



4. Fermentasi

Di dalam ruang fermentasi ini, adonan-adonan yang tersusun dalam loyang diuapkan agar mengembang. Proses pengembangan ini berlangsung sekitar 3 jam. Perlu diketahui bahwa ruang fermentasi ini adalah sebuah ruang yang tidak berventilasi. Pada saat fermentasi dilakukan, sebuah kompor (yang

sedang memasak air mendidih dengan mulut panci terbuka) diletakkan di tengah ruangan.

5. Pemanggangan

Setelah dilakukan fermentasi sekitar 3 jam, adonan-adonan ini sudah mengembang. Adonan ini selanjutnya dimasukkan ke dalam mesin pemanggang. Pemanggangan berlangsung sekitar 60 menit. Setelah pemanggangan selesai maka roti tersebut sudah siap untuk diambil untuk selanjutnya di pasarkan.

Gambar 4. 6
Oven Pemanggang

