

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Lokasi dan Sejarah Perusahaan

Pengolahan CV. Graha Pratama Fish merupakan usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan ikan patin. Lokasi pengolahan terletak di jl. Syech Ja'far No.7. Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau. CV. Graha Pratama Fish didirikan dengan akta badan hukum No. 54/15 maret 2008. Desa koto mesjid terletak di wilayah kecamatan XIII koto kampar, kabupaten kampar provinsi riau yang berbatasan sebelah utara dengan desa batu langka, sebelah selatan dengan desa merangin, sebelah timur dengan desa silam, dan sebelah barat dengan desa pulau gadang. Pada mulanya pengolahan ikan patin didirikan pada tahun 2007 yang merupakan masih usaha rumahan (home industry) dan dengan peralatan pengolahan yang masih terbatas. Berdasarkan perkembangan usaha bersama dengan pembenihan ikan, pembesaran ikan dan pakan ikan. Adapun ukuran tempat usaha untuk pengolahan ikan patin adalah 50 m². Lokasi pengolahan berdampingan dengan tempat tinggal pemilik, balai pembenihan, balai pelatihan, dan kantor CV. Graha Pratama Fish. Jalan lokasi pengolahan dari jalan raya kurang lebih 1 km hal ini menjadi pendukung untuk melakukan pengembangan usaha. Jarak lokasi pengolahan dari rumah penduduk sekitar 20 meter.

Graha Pratama adalah nama yang diambil dari nama anak pemilik usaha pengolahan ikan patin. Sedangkan nama fish diambil dari nama usaha yang pertama didirikan yaitu pembenihan dan pembesaran ikan patin. Nama pemilik usaha pengolahan ikan patin ini adalah bapak suhaimi, Spi yang merupakan direktur pengolahan ikan patin dan berusia 49 tahun. Pada tahun 2007, usaha ini mulai berjalan dengan jumlah produksi 1000 bungkus per tahun yang diproduksi dalam skala rumah tangga. Saat ini pengolahan ikan patin CV. Graha Pratama Fish maupun menghasilkan dalam satu produk olahan 100 bungkus per hari dengan varian kemasan yang berbeda. Pada 11 Desember 2015 CV. Graha Pratama Fish juga mendapatkan penghargaan Adibakti Mina Bahari oleh menteri kelautan dan perikanan sebagai P2MKP (pusat pelatihan mandiri kelautan dan perikanan) yang berprestasi melalui kegiatan pembenihan, pembesaran, pembuatan pakan, dan pengolahan ikan patin. CV. Graha Pratama Fish 3 tahun terakhir sudah memproduksi olahan ikan kurang lebih 54.100 bungkus yang didistribusikan kepada distributor CV. Fathan Pekanbaru Riau.

4.2 Visi dan Misi Perusahaan

4.2.1 Visi Perusahaan

Adapun visi CV. Graha Pratama Fish adalah sebagai berikut:

“Membangun usaha perikanan terpadu yang tangguh dengan kreasi dalam mencapai kesuksesan”.

4.2.2 Misi Perusahaan

Adapun misi CV. Graha Pratama Fish adalah sebagai berikut:

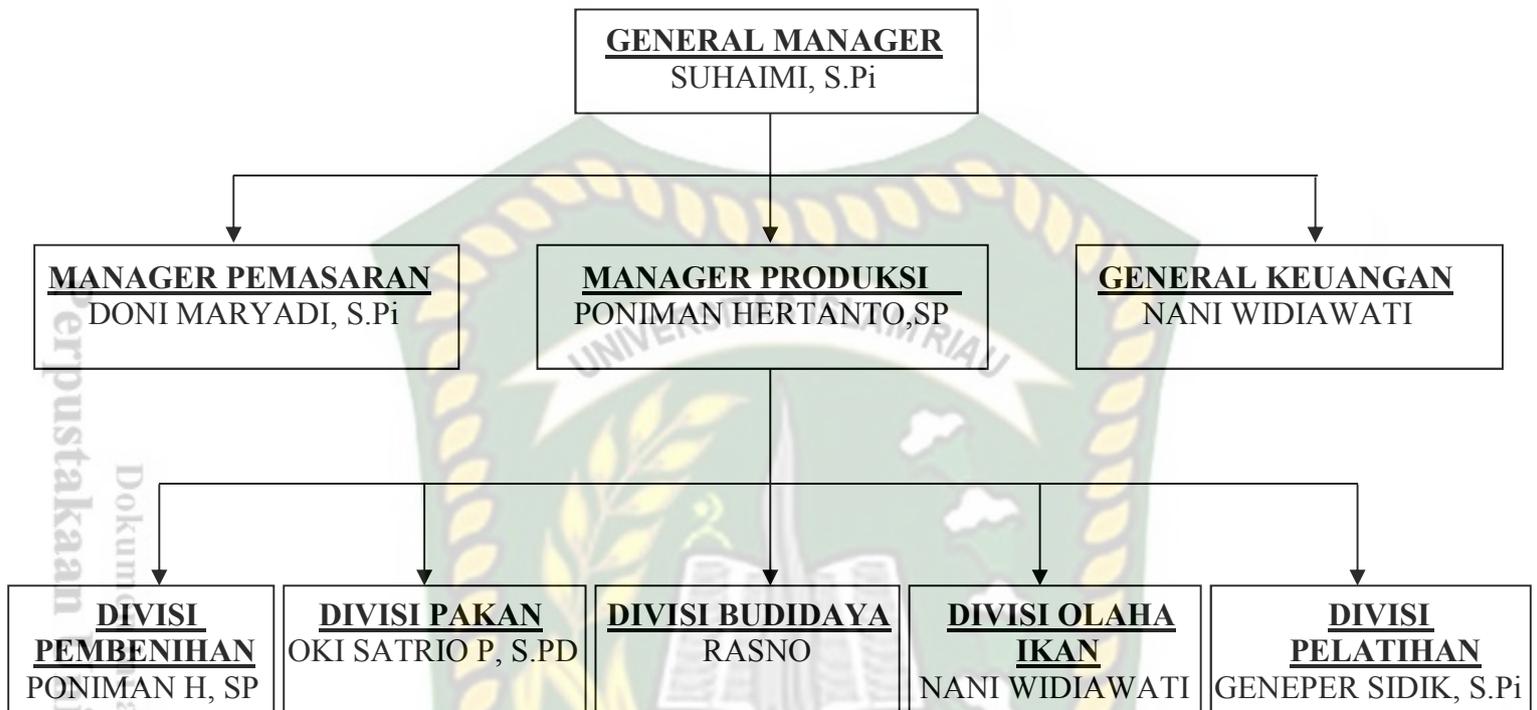
“Membangun produk-produk perikanan yang berdaya saing tinggi untuk mensejahterakan masyarakat diantaranya:

1. Menggali potensi masyarakat melalui penciptaan usaha-usaha produktif.
2. Berperan aktif mensukseskan pembangunan nasional dengan cara menciptakan lapangan pekerjaan dengan meningkatkan produksi guna terpenuhi permintaan pesanan dan kemakmuran rakyat.

4.3 Struktur Organisasi

CV. Graha Pratama Fish menggunakan struktur organisasi berbentuk garis. struktur organisasi pada CV. Graha Pratama Fish terdiri dari direktur dan general manager yang dipimpin oleh bapak Suhaimi, Spi, manajer pemasaran, manajer produksi dan manajer keuangan. Manajer produksi dibawah lima divisi, yakni: divisi pembenihan yang diketuai oleh bapak Poniman H, Sp, divisi pakan yang diketuai oleh bapak Oki Satrio p, S.pd, divisi budidaya diketuai oleh bapak Rasno, divisi olahan ikan diketuai oleh ibu Nani Widiawati dan divisi pelatihan diketuai oleh bapak Geneper Sidik, Spi. Berikut ini adalah struktur organisasi pada CV. Graha Pratama Fish.

Struktur Organisasi CV. Graha Pratama Fish



Sumber: CV. Graha Pratama Fish

Direktur pada pengolahan dan pembenihan ikan patin pada CV. Graha Pratama Fish merupakan pemilik yang berperan dalam merencanakan dan menentukan kebijakan produksi dan distribusi. manager dan divisi memiliki tugas dan tanggung jawab pada bidangnya masing-masing. Divisi olahan ikan berfokus pada meracik olahan yang diproduksi, sedangkan divisi pembenihan ikan berfokus pada pembesaran ikan dari penetasan telur hingga berukuran besar maksimal 1 kg yang umum dipasarkan.

Jam kerja dimulai dari pukul 10.00-17.00 WIB, waktu istirahat pukul 12.00-13.00 WIB. Hari kerja pengolahan dan pembenihan ikan patin adalah hari senin hingga sabtu, sedangkan hari libur adalah pada hari jum'at dan minggu.

4.4 Aktivitas Perusahaan

Perusahaan ini bergerak dibidang perikanan dan merupakan pelopor bagi usaha perikanan masyarakat khususnya ikan patin di Desa Koto Masjid. Hampir semua rumah tangga di desa ini memiliki kolam ikan patin, sehingga desa ini terkenal dengan nama Desa Patin. Kehadiran usaha perikanan ikan patin di desa ini tentu saja akan memberikan *multiflier effec* terhadap perekonomian daerah, sehingga meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Unit usaha yang dilakukan CV. Graha Pratama Fish adalah : pembenihan ikan patin, pembesaran ikan patin, Pengolahan pakan ikan, dan usaha pengolahan ikan/pasca panen (Agroindustri).

Untuk memudahkan penelitian, penulis mengambil tentang pengolahan ikan patin. pengolahan ikan patin mulai beroperasi pada tahun 2007 sampai sekarang.

Pada umumnya untuk pengolahan ikan patin yang dihasilkan terbuat dari ikan patin segar diolah menjadi bakso, nugget, abon dan kerupuk kulit ikan patin, untuk olahan bakso, nugget, kerupuk dan lainnya adalah ikan patin dengan berat diatas 700 gr/ekor dengan waktu pembesaran diatas 6 bulan. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik, dibutuhkan sumber bahan baku ikan yang baik pula, tidak tercemar baik secara fisik, biologis dan kimia. Secara umum bahan baku ikan patin segar yang berasal dari petani ikan setempat sudah diakui kualitasnya oleh berbagai pihak karena benar-benar telah memenuhi standar untuk bahan baku olahan.