



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **I.1 Sejarah Pabrik**

CV. Riang Java Food didirikan tahun 1994 di Kecamatan Pagak, Malang Selatan, dengan nama “RIANG”, berarti sukacita atau bergembira agar dalam melakukan kegiatan usaha didasarkan dengan rasa sukacita dan gembira. Industri ini bergerak di bidang produksi makanan tradisional (Gatot-Tiwul Instan). Pada awalnya usaha makanan ini adalah usaha keluarga, segala kegiatan dilakukan sekeluarga mulai dari proses produksi sampai pemasaran. Seiring berjalannya waktu, CV. Riang Java Food mengalami peningkatan usaha sehingga mulai melengkapi perijinan yang diwajibkan demi kelancaran usaha dan perbaikan kualitas produk yang dapat dipertanggung jawabkan sesuai perundang-undangan pangan dan etika bisnis yang berlaku. Mulai saat itu dari pihak Pemerintah Kabupaten Malang melalui dinas terkait mulai mendamping, membimbing dan mengarahkan baik melalui pelatihan, diklat, seminar atau pameran produk. Akibatnya, usaha ini berkembang sangat pesat dan permintaan produk sering kekurangan stok. Untuk mengatasi hal tersebut CV. Riang Java Food mulai membentuk mitra (kelompok usaha) untuk membantu melakukan pengadaan bahan baku singkong atau bentuk olahannya yaitu gatot yang kualitasnya sama dengan yang diproduksi CV. Riang Java Food.

CV. Riang Java Food melakukan usaha ini bertujuan untuk membuka lapangan pekerjaan baru, dengan memberdayakan masyarakat sekitar lingkungan tempat usaha sebagai tenaga kerja terutama masyarakat yang kurang mampu tapi memiliki semangat kerja yang tinggi agar dapat meringankan beban hidup dalam keluarganya, sedangkan tenaga pemasaran pihak industri merangkul para pemuda di desa yang memiliki jiwa kewirausahaan melalui wadah karang taruna untuk mendistribusikan produk siap jual. Selain itu, usaha ini bertujuan untuk menampung hasil pasca panen singkong di wilayah desa dan Kecamatan Pagak. Namun, pengaruh masa panen yang tidak sama tiap wilayah menyebabkan



terjadinya kekurangan bahan baku dan mulai melakukan terobosan dengan cara memberdayakan petani singkong di desa sekitar. Tujuannya untuk meningkatkan hasil panen singkong dengan mengarahkan, membimbing cara tanam yang baik serta pengadaan bibit singkong yang berkualitas kepada petani. Selain itu, diberikan pengarahan kepada warga untuk memanfaatkan lahan pekarangan yang kurang produktif agar diolah dan ditanam singkong sebagai tambahan pendapatan. Permintaan pasar yang terus meningkat menyebabkan kebutuhan bahan baku di desa tidak tercukupi sehingga mengambil dari desa sekitar wilayah Kecamatan Pagak bahkan dari luar Kabupaten Malang seperti Blitar, Trenggalek, Tulungagung, Gunung Kidul Yogyakarta. Selain dari hasil panen lahan sendiri sebagai penyuplai bahan baku berupa singkong atau gablek pihak industri memperolehnya dari petani langsung, pedagang, pengepul baik dari wilayah sekitar atau wilayah lain dan rekan kerja dari PT. Cahaya Sejahtera Sentosa Blitar yang bergerak dibidang olahan singkong.

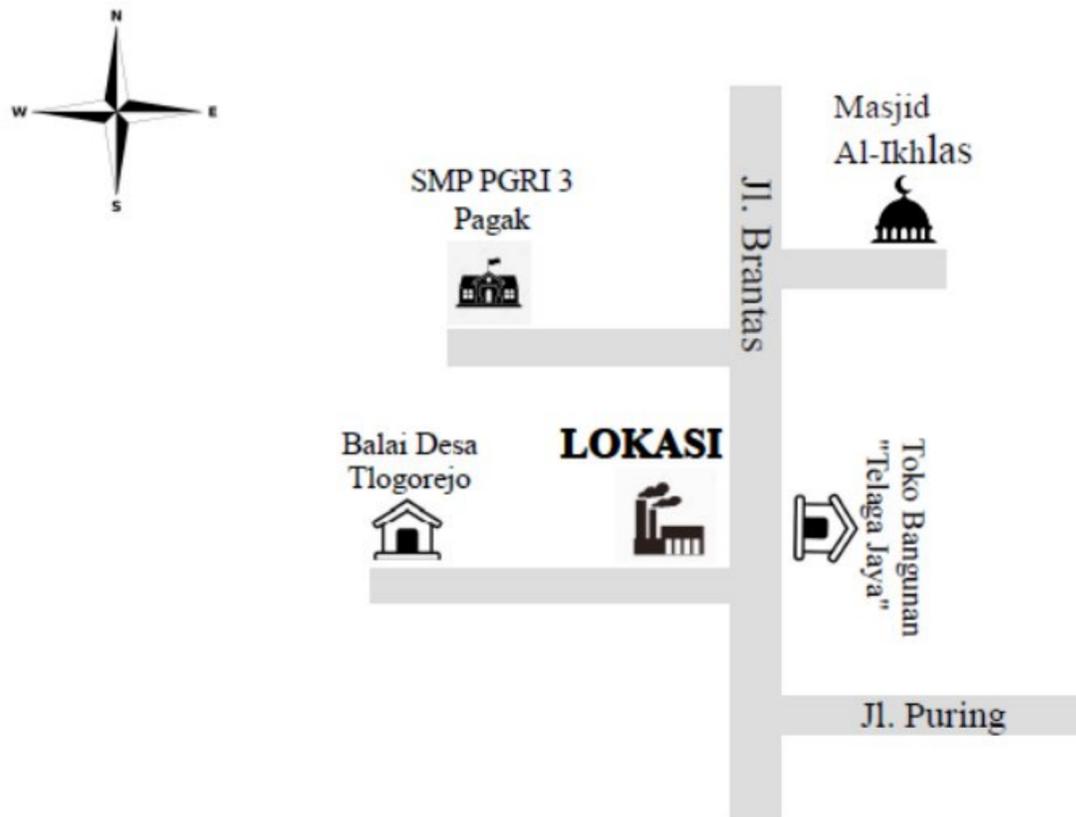
## **I.2 Lokasi dan Tata Letak**

CV. Riang Java Food berlokasi di Kecamatan Pagak, Malang Selatan, dengan luas area 1600 m<sup>2</sup>, tetapi yang digunakan sebagai tempat produksi sebesar 1000 m<sup>2</sup>.

- Alamat produksi : Desa Tlogorejo RT. 16 RW. 06, Kecamatan Pagak  
Kabupaten Malang
- Alamat kantor pemasaran : Perumahan Puri Cempaka Putih-2 Blok AR.45  
Malang

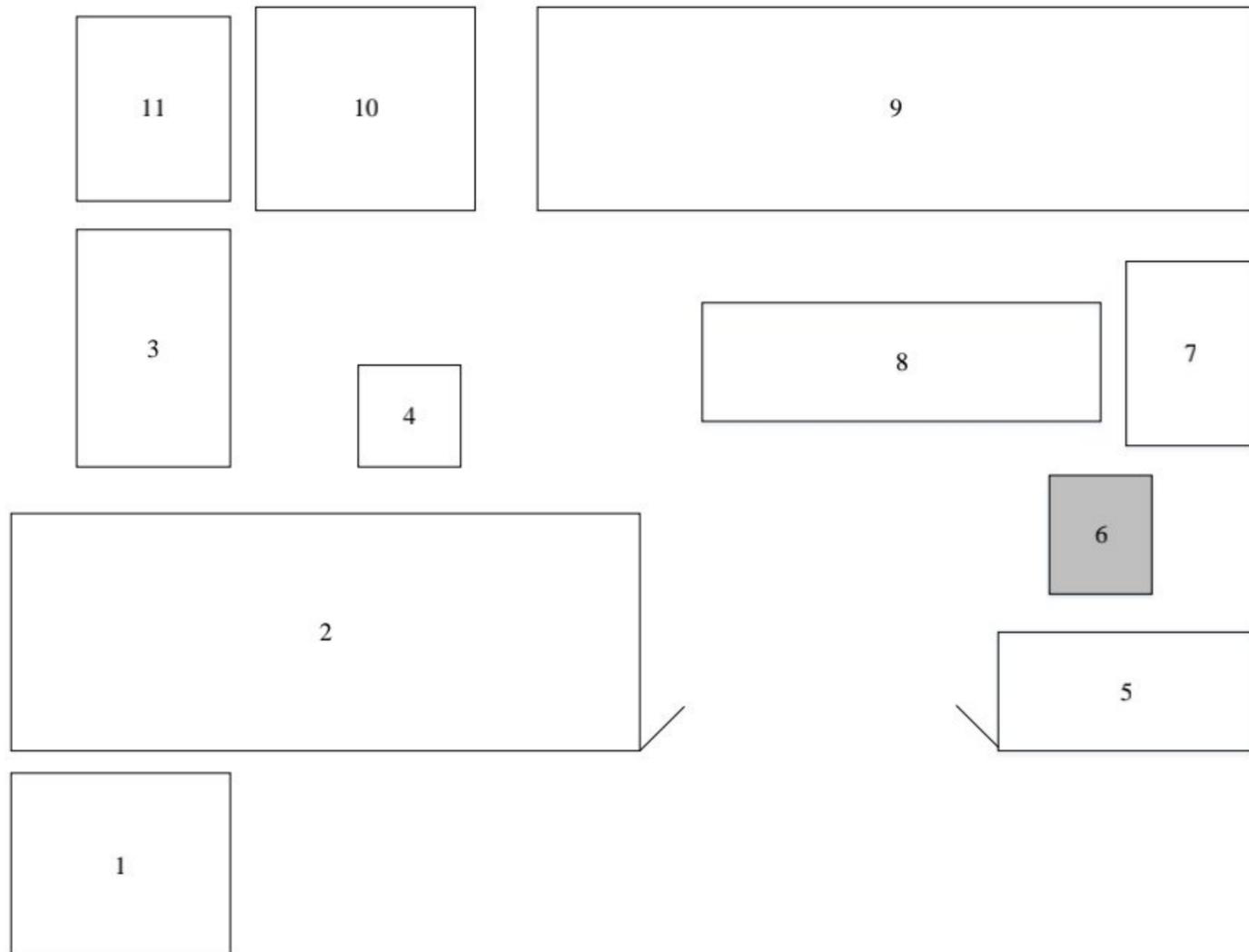


LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG  
CV. RIANG JAVA FOOD  
MALANG



Gambar 1. Denah Lokasi CV. Riang Java Food

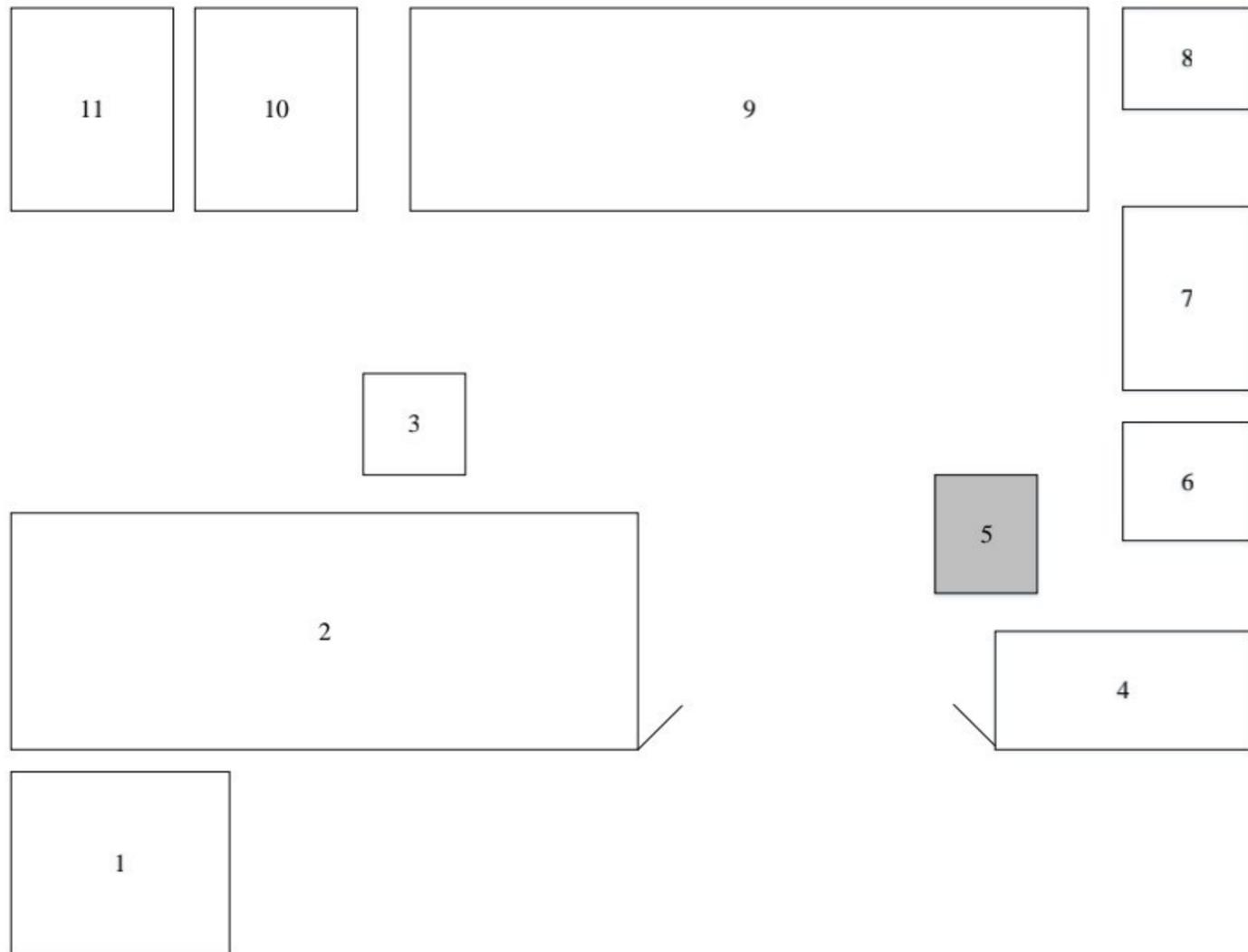
Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya tata letak suatu perusahaan yang terencana dengan baik bertujuan agar aliran proses serta pemindahan bahan yang ada di dalam suatu perusahaan berjalan dengan lancar. Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak atau *layout* CV. Riang Java Food sebagai berikut:



Gambar 2. *Lay out* CV. Riang Java Food sebelum

Keterangan :

1. Distribusi air minum
2. Rumah
3. Pencucian singkong
4. Toilet
5. Parkiran
6. Taman
7. Ruang penyimpanan kayu bakar
8. Lahan penjemuran singkong
9. Ruang proses produksi
10. Ruang pengemasan
11. Ruang produk



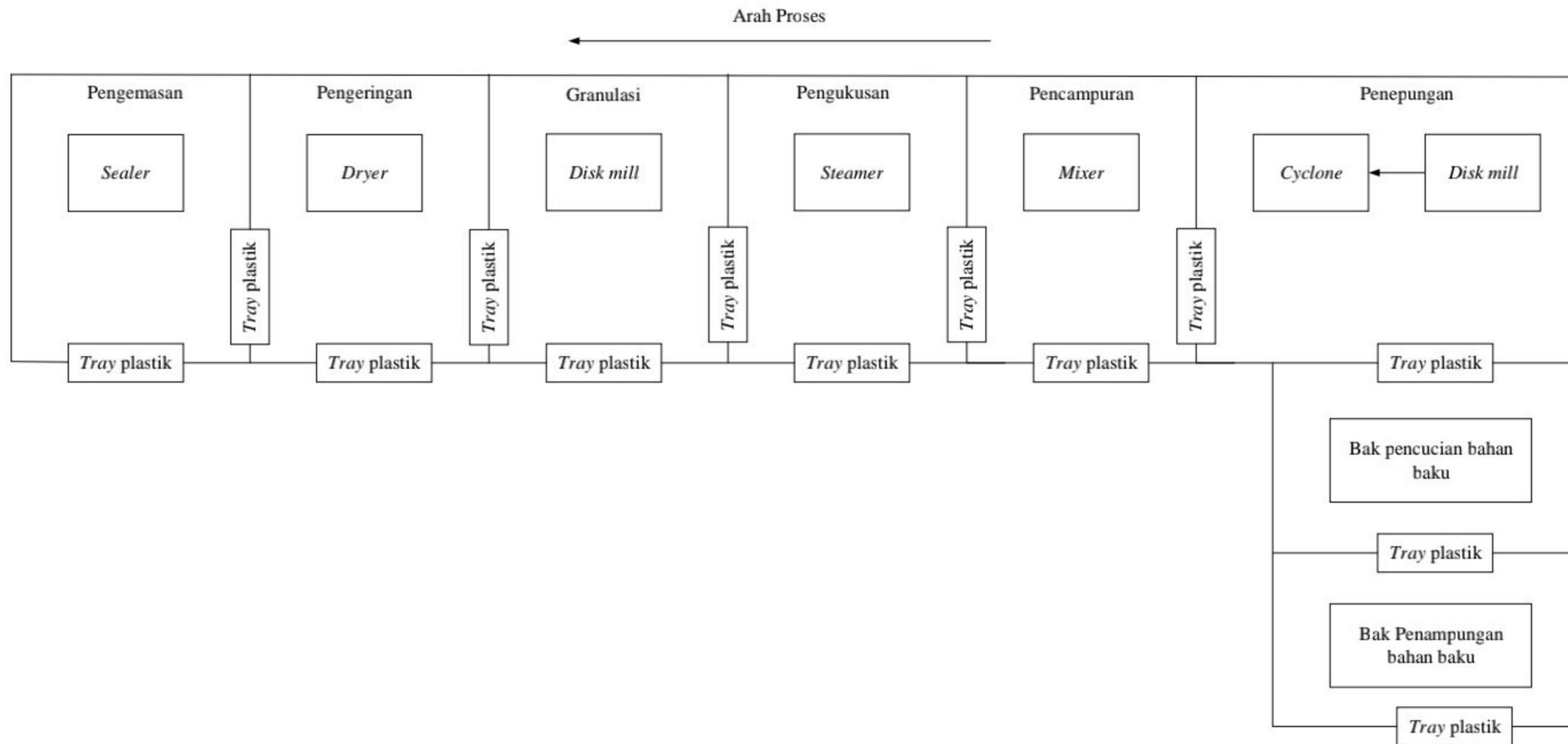
Gambar 3. Rekomendasi lay out CV. Riang Java Food

#### Keterangan

1. Distribusi air minum dan outlet toko
2. Rumah
3. Toilet
4. Parkiran
5. Taman
6. Ruang penyimpanan bahan baku
7. Pencucian singkong
8. Ruang penyimpanan bahan bakar
9. Ruang proses produksi
10. Ruang pengemasan
11. Ruang produk



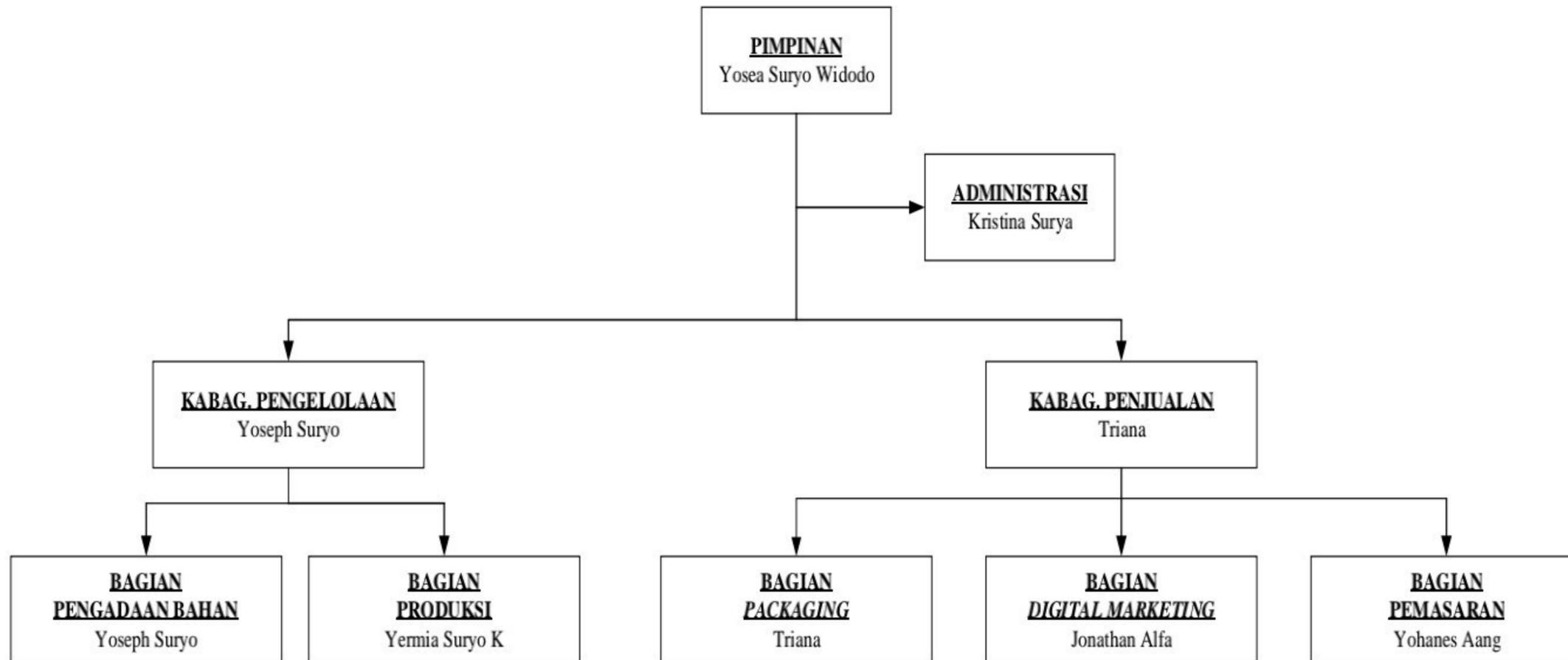
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG  
CV. RIANG JAVA FOOD  
MALANG



Gambar 4. Lay out peralatan CV. Riang Java Food



### I.3 Struktur Organisasi Pabrik



Gambar 5. Struktur Organisasi CV Riang Java Food



CV. Riang Java Food dipimpin oleh seorang pimpinan yang membawahi kepala bagian pengolahan dan kepala bagian penjualan. Kepala bagian pengolahan membawahi bagian penyediaan bahan dan bagian produksi sedangkan kepala bagian penjualan membawahi bagian *packaging*, bagian *digital marketing* dan bagian pemasaran.

a. Pimpinan

Pimpinan bertugas dalam memimpin pengelolaan perusahaan secara keseluruhan sesuai dengan tujuan perusahaan.

Tugas pimpinan yaitu :

1. Sebagai pimpinan tertinggi di dalam perusahaan, harus dapat memberi pedoman kerja kepada bawahannya dan bertanggung jawab penuh terhadap kelangsungan hidup perusahaan;
2. Meminta pertanggung jawaban setiap bawahannya atas tugas dan kewajiban yang dibebankan kepadanya;
3. Menentukan tujuan perusahaan untuk jangka pendek maupun jangka panjang;
4. Mengembangkan rencana jangka panjang atau suatu kebijakan perusahaan dalam usahanya meningkatkan penjualan dan laba usaha;
5. Mengangkat atau memberhentikan karyawan, memberikan gaji karyawan;
6. Bertanggung jawab penuh didalam perusahaan dengan mengkoordinasi para staf pada masing-masing bidang dan memberikan pengarahan dalam melaksanakan tugas sesuai dengan rencana dan tujuan perusahaan.

b. Kepala Bagian Pengolahan

Kepala bagian pengolahan adalah seseorang yang bertanggung jawab atas pelaksanaan produksi.



Tugas kepala bagian pengolahan yaitu :

1. Mengkoordinasi, mengawasi dan bertanggung jawab atas pelaksanaan produksi agar dapat terlaksana secara ekonomis dan efisien;
2. Bertanggung jawab atas bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi;
3. Memberikan laporan produksi kepada pimpinan;

Kepala bagian pengolahan membawahi beberapa bagian :

- Bagian penyediaan bahan bertanggung jawab menyediakan bahan baku dan bahan tambahan untuk melakukan produksi.
- Bagian produksi bertugas membantu dalam melaksanakan produksi, bertanggung jawab atas kesamaan rasa dan kualitas produk, memastikan produksi mencapai target.

c. Kepala Bagian Penjualan

Kepala bagian penjualan adalah seseorang yang bertanggung jawab terhadap penjualan produk;

Kepala bagian penjualan membawahi beberapa bagian :

- Bagian *packaging*  
Bagian *packaging* bertanggung jawab atas kerapian *packing* agar kualitas produk terjaga dan tidak cacat saat pengemasan.
- Bagian *digital marketing*  
Bagian *digital marketing* bertanggung jawab untuk menciptakan konten yang berkualitas untuk memudahkan pengguna ataupun audiens mendapat informasi produk yang ditawarkan, dengan melakukan tugas sebagai berikut :
  1. Melakukan riset pelanggan dan pasar;
  2. Melacak tren dan memantau persaingan;
  3. Melakukan promosi produk lewat media;



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG  
CV. RIANG JAVA FOOD  
MALANG

---

4. Menciptakan konten yang berkualitas dan melakukan promosi produk lewat media untuk memudahkan konsumen mendapat informasi produk yang ditawarkan;

- Bagian pemasaran

Tugas bagian pemasaran :

1. Mengadakan penjualan hasil produksi;
2. Menyusun anggaran biaya distribusi, terutama biaya-biaya iklan dan promosi;
3. Memperhatikan keadaan pasar dan perkembangan pemasaran hasil produksi sendiri maupun perusahaan saingan;
4. Menganalisa pasar atau membuka area pasar baru, dan memperhatikan daerah yang memiliki pembeli terbanyak.

Pembagian jam kerja bagi karyawan CV. Riang Java Food adalah sebagai berikut :

Senin- Kamis : 07.30 - 12.00 WIB dilanjutkan 13.00 - 16.00 WIB

Jumat : 07.30 - 11.00 WIB dilanjutkan 13.00 – 16.00 WIB