

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia menghadapi wabah *COVID-19* pada bulan maret 2020 yang menyebabkan sentimen negatif terhadap berbagai lini bisnis khususnya bisnis UMKM. Dampak negatif wabah *COVID-19* yaitu menghambat pertumbuhan bisnis UMKM terutama pergerakan bisnis UMKM yang memerlukan ruang promosi terhalang dengan adanya *Physical distancing*. Bisnis UMKM memiliki peluang tak terbatas (unlimited) dengan syarat para pelaku UMKM memiliki banyak ide kreatif, keahlian dan ketrampilan yang dapat dijual secara online dan offline. Tantangan pada UMKM yaitu persaingan untuk menghasilkan beragam inovasi dan layanan sehingga dapat bertahan di pasar lokal, dan juga bisa bersaing di pasar Internasional (Marlinah,2020).

Peluang bisnis roti di Indonesia dapat berkembang dengan pesat. Roti menduduki urutan ketiga setelah nasi dan mie sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Sampai tahun 2020, target potensi bisnis roti dan kue nilainya mencapai Rp 20,5 triliun. Pelaku industri roti di Indonesia sebanyak 60% tradisional UMKM, sedangkan 20% produsen besar, sisanya 12% ialah produsen roti artisan. Adapun contoh produsen roti artisan salah satunya ialah Holland Bakery yang memiliki outlet khusus dan menerima pesanan spesifik (Hidayat,2017).

Roti manis merupakan roti yang memiliki rasa manis yang lebih terasa dibandingkan dengan roti tawar, bertekstur empuk dan dapat ditambahkan dengan berbagai macam isian. Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) 2008 menunjukkan bahwa tingkat konsumsi roti manis meningkat dari tahun ke tahun. Sebanyak 50% rumah tangga di perkotaan dan 47% rumah tangga di pedesaan mengkonsumsi roti manis mencapai 20 g/kapita/hari (Kurniawati dan Ayustaningwarno, 2012). Peningkatan kebutuhan masyarakat secara kuantitas terhadap roti manis dapat diimbangi dengan adanya peningkatan terhadap kualitas dari roti yang dihasilkan.

Di masa pandemic, banyak masyarakat terdampak yang membuat penghasilan mereka menurun salah satunya terjadi pada UMKM Tiangga Bakery. Produk roti manis memiliki peluang pasar yang besar dengan harganya terjangkau dan dapat digunakan untuk berbagai jenis acara. Melihat potensi tersebut, UMKM Tiangga Bakery memiliki berbagai jenis roti manis yang dipasarkan dengan harga

terjangkau sekitar Rp.3000 — Rp. 4000. Persaingan produk roti di daerah kenjeran dan sekitarnya menjadi semakin ketat. Selain itu, persaingan juga terjadi dengan toko roti online yang memiliki pasar lebih luas, harga lebih murah dan proses pemesanan lebih mudah. Disamping itu, produk olahan roti memiliki masa simpan yang relatif singkat. UMKM Tiangga Bakery memiliki potensi dalam mengembangkan usahanya secara online dan dapat mengikuti perkembangan produk bakery dalam lingkup nasional.

Berdasarkan hal diatas, maka kami memilih UMKM Tiangga Bakery yang terletak di Jl. Kedinding Lor No.4A, Tanah Kali Kedinding, Kec. Kenjeran, Kota Surabaya sebagai tempat PKL entrepreneur. Pemilihan UMKM Tiangga Bakery bertujuan untuk mempelajari proses produksi roti manis dan berupaya dalam pengembangan inovasi pangan serta dapat menjadi pendapatan ekonomi di bidang kuliner. Dengan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan sebagai acuan untuk melakukan pengamatan secara langsung di UMKM Tiangga Bakery dan memberikan kontribusi positif bagi UMKM Tiangga Bakery untuk memecahkan permasalahan yang terjadi saat ini.

B. Tujuan

Tujuan praktek kerja lapangan ini antara lain:

1. Mempelajari proses pembuatan roti di UMKM Tiangga Bakery, khususnya proses produksi roti manis.
2. Membantu memecahkan permasalahan di UMKM Tiangga Bakery yang timbul pada masa pandemic.
3. Mengembangkan inovasi produk pangan di bidang bakery pada masa pandemic.

C. Manfaat

4. Bagi Mahasiswa, dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri (UMKM) sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat untuk memecahkan permasalahan yang ada di UMKM Tiangga Bakery.
5. Bagi Perguruan Tinggi, dapat menjalin kerjasama yang baik antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan UMKM Tiangga Bakery terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.
6. Bagi Tiangga Bakery, dapat menerima masukan yang membangun dan dapat dipertimbangkan guna meningkatkan kualitas kerja maupun produk di UMKM Tiangga Bakery.

D. Profil UMKM Tiangga Bakery

UMKM Tiangga Bakery merupakan usaha kecil dan menengah yang didirikan oleh Ni Ketut Harjawati dan Frangky Steven Johanes Sumakul pada tahun 2001 dengan nama toko roti Franike yang beralamat di Jl. Raya Menganti, yang berfokus pada produksi roti manis dan donat. Seiring berjalannya waktu semakin banyak inovasi produk bakery sehingga toko roti Franike memutuskan untuk menambahkan produk baru yaitu roll cake dan kue tart dengan berbagai macam variasi. Pada tahun 2010, untuk memperluas pemasaran toko roti Franike membuka cabang di Jl. Kedinding Lor No.4a dengan nama Tiangga Bakery. Namun, pada tahun 2018 toko roti Franike tutup dikarenakan kurangnya pekerja dan hanya menyisakan Tiangga Bakery hingga saat ini.

UMKM Tiangga Bakery saat ini memiliki 9 jenis produk bakery yang dipasarkan yaitu roti manis, roti tawar, roll cake, kue tart, spiku, cake, brownies, donat dan kue kering. Produk roti manis yang ada di UMKM Tiangga Bakery memiliki 24 varian diantaranya yaitu roti pisang, roti sosis, roti pandan srikaya, roti keju, meses, abon, kacang, roti kismis, roti susu, roti vla durian, roti vla coklat, roti vla vanilla, roti nanas, roti strawberry, roti blueberry, dan lain-lain. Saat ini UMKM Tiangga Bakery melakukan penjualan melalui toko offline. Selain penjualan secara langsung di toko roti produk juga dipasarkan melalui mulut ke mulut sanak saudara dan teman.



Gambar 1. Logo UMKM Tiangga Bakery

1. Nama Usaha

Nama dari UMKM adalah Tiangga Bakery, Tiangga adalah nama yang diberikan oleh pemilik UMKM yang berasal dari nama kedua anaknya yang bernama Tiany dan Angga.

2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi:

- a. Jujur, tulus dalam produksi dan pelayanan.
- b. Menerima saran masukan untuk kemajuan
- c. Mengikuti perkembangan produk terbaru.

Misi:

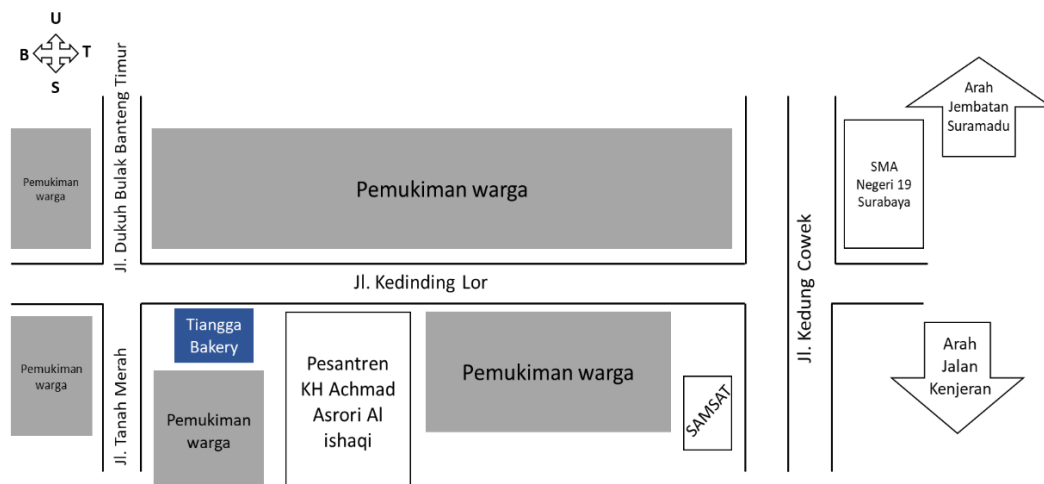
- a. Menjaga kualitas produk dan pelayanan kepada konsumen.
- b. Respon masukan konsumen demi kemajuan usaha.
- c. Produk selalu mengikuti perkembangan dan berinovasi.

3. Lokasi usaha

Pemilihan lokasi suatu organisasi (perusahaan) akan mempengaruhi risiko dan keuntungan perusahaan tersebut secara keseluruhan, mengingat lokasi sangat mempengaruhi biaya tetap maupun biaya variabel, baik dalam jangka menengah maupun jangka panjang. Pemilihan lokasi juga akan berdampak pada biaya-biaya yang muncul dikemudian hari akibat telah dipilihnya suatu daerah/ lokasi sebagai tempat usaha (Heizer & Render, 2015).

UMKM Tiangga Bakery berlokasi di Jl. Kedinding Lor No.4a Tanah Kali Kedinding, Kec. Kenjeran, Kota Surabaya. UMKM ini berdiri diatas lahan seluas 6 x 22 m. Pemilihan lokasi di Kedinding Lor, Kenjeran didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya:

- a. Luas lahan usaha yang besar
- b. Lokasi UMKM berada di pemukiman penduduk yang mayoritas pendidikan rendah sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan untuk semua kalangan.
- c. Dekat dengan supplier bahan baku.
- d. Terletak di samping jalan besar yang memiliki akses langsung menuju jembatan suramadu. Denah lokasi UMKM Tiangga Bakery dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Denah Lokasi UMKM Tiangga Bakery

Akses menuju UMKM Tiangga Bakery sangat mudah untuk dilewati kendaraan seperti mobil dan motor. Sebab kearah timur terdapat akses jalan utama menuju madura melalu jembatan suramadu, jembatan yang telah diresmikan penggunaannya pada tahun 2009 untuk menghubungkan kota Surabaya dengan pulau madura. Lokasi UMKM Tiangga Bakery juga sangat strategis berdekatan dengan kantor Bersama samsat kenjeran berjarakn ± 1 kilometer dan berdekatan dengan SMA Negeri 19 Surabaya, SMP Negeri 58 Surabaya dan SMP Negeri 15 Surabaya.

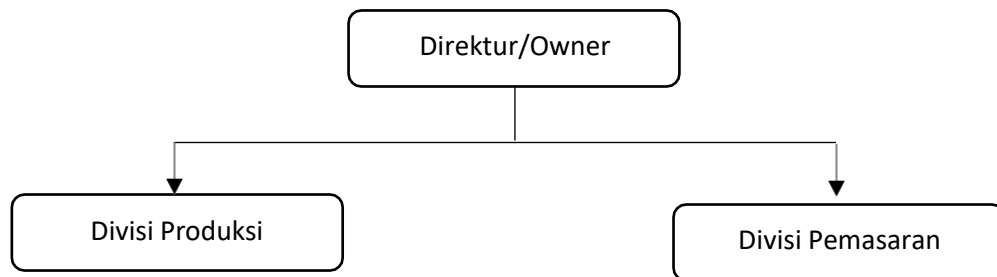
E. Struktur Organisasi

Organisasi adalah sekelompok orang yang memiliki satu tujuan yang sama, saling menggerakkan dan memiliki sarana untuk mencapai tujuan tersebut dengan adanya suatu koordinasi (Saputra, 2014). Struktur organisasi adalah susunan komponen (unit-unit kerja) dalam organisasi. Struktur organisasi menunjukkan adanya pembagian kerja dan menunjukkan fungsi atau kegiatan yang berbeda kemudian diintegrasikan. Selain itu, struktur organisasi juga memperlihatkan arus interaksi dalam organisasi yang memutuskan, memerintah, menjawab dan melaksanakan pekerjaan (Rusdiana, 2014).

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, UMKM Tiangga Bakery belum memiliki struktur organisasi secara tertulis, akan tetapi secara umum gambaran mengenai struktur organisasi UMKM Tiangga Bakery dapat terlihat dari hasil wawancara dengan pemilik usaha, yang menunjukkan bahwa struktur organisasi UMKM Tiangga Bakery adalah struktur organisasi fungsional. Organisasi fungsional merupakan organisasi yang kekuasaan pimpinannya diserahkan kepada para pemimpin dari tiap-tiap organisasi dibawahnya dalam bidang tertentu sesuai tugas dan fungsi masing-masing pimpinan (Saputra, 2014).

UMKM Tiangga Bakery terdiri dari 7 anggota yaitu owner, anggota divisi produksi dan divisi pemasaran. Owner dari UMKM Tiangga Bakery yaitu Ni Ketut Harjawati. UMKM Tiangga Bakery merupakan usaha yang berstatus kepemilikan perseorangan yang dikelola langsung oleh owner. Didalam struktur organisasi UMKM Tiangga Bakery, melakukan pekerjaan ganda. Seperti ketua membantu anggota dalam kegiatan proses produksi.

UMKM Tiangga Bakery telah melakukan pembagian tugas dalam kegiatan operasionalnya, meskipun pembagian tersebut masih tergolong sederhana. Adapun struktur organisasi di UMKM Tiangga Bakery disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Struktur organisasi di UMKM Tiangga Bakery
(Tiangga,2020)

Dalam struktur organisasi ada beberapa bagian dan tugas masing-masing di dalamnya, antara lain:

1. Direktur

Direktur di UMKM Tiangga Bakery ini bertugas sebagai pengawas, pengelola dan bertanggung jawab terhadap pengambilan keputusan yang terkait dengan seluruh aktivitas perusahaan.

2. Divisi Produksi

Divisi produksi pada UMKM Tiangga Bakery bertugas sebagai penanggung jawab atas semua aktivitas pada proses produksi, mulai dari proses penyiapan bahan, pembuatan adonan, pemanggangan, hingga pengemasan. Pada divisi produksi di UMKM Tiangga Bakery terdiri dari dua karyawan yang bertugas untuk produksi roti dan produksi cake.

3. Divisi Pemasaran

Divisi pemasaran di UMKM Tiangga Bakery ini bertugas dalam manajemen pemasaran produk, diantaranya untuk menangani hal-hal yang berkaitan dengan konsumen dan pesanan. Pada divisi pemasaran memiliki empat karyawan yang dibagi menjadi dua shift kerja yaitu shift pagi (07.00-16.00 WIB) dan shift siang (12.00-21.00 WIB).

F. Ketenagakerjaan UMKM Tiangga Bakery

Tenaga kerja yang ada di UMKM Tiangga Bakery terdiri dari dua orang pada divisi produksi dan empat orang pada divisi pemasaran. Pekerja di bagian produksi terdiri dari dua orang laki-laki yang bertugas di bagian produksi roti manis dan produksi kue roll dan cake. Pekerja di bagian pemasaran terdiri dari empat orang perempuan bertugas untuk menjaga toko, sebagai kasir dan juga membantu mengemas roti yang akan dipajang di etalase toko.

| No | Divisi | Pendidikan | Tugas | Waktu Kerja (WIB) | Gaji (Rp) |
|----|--------------------|------------|----------------------------|-------------------|-----------|
| 1 | Produksi (Agus) | SMP | Produksi roti manis | 07.00-17.00 | 1.500.000 |
| 2 | Produksi (Sigit) | SMA | Produksi kue roll dan cake | 07.00-17.00 | 1.500.000 |
| 3 | Pemasaran (Alvina) | SMK | Kasir | 07.00-16.00 | 1.200.000 |
| 4 | Pemasaran (Hikmah) | SMA | Pramuniaga | 07.00-16.00 | 1.200.000 |
| 5 | Pemasaran (Mila) | SMA | Kasir | 12.00-21.00 | 1.200.000 |
| 6 | Pemasaran (Luluk) | SMA | Pramuniaga | 12.00-21.00 | 1.200.000 |

Tabel 1. Daftar Ketenagakerjaan di UMKM Tiangga Bakery

Apabila UMKM Tiangga Bakery memiliki pesanan roti yang banyak maka karyawan mendapatkan biaya lembur dengan perhitungan pembayaran sebanyak Rp. 50.000 per jam. Selain itu, terdapat biaya tunjangan hari raya yang diberikan saat hari raya besar seperti tahun baru dan lebaran dengan nominal yang bervariasi tergantung dari jumlah keuntungan yang didapat pada tahun tersebut.

G. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi dapat dilihat dari sisi masukan atau *input* dan keluaran atau *output*. Berdasarkan supply bahan baku dan tenaga kerja yang ada UMKM Tiangga Bakery saat ini mampu memproduksi roti manis sebanyak 800 roti dengan 27 jenis roti berbeda dalam sehari dan memproduksi 60 cake yang terdiri dari roll cake, cake dan kue tart.

Kapasitas alat produksi menggunakan mixer dengan daya tampung hingga 15 liter untuk produksi roti dan produksi cake pada proses pencampuran adonan. Proses fermentasi menggunakan lemari roti yang terbuat dari besi dengan kapasitas 18 loyang ukuran 60x40 cm. Proses pemanggangan menggunakan 2 oven besar dengan kapasitas 2 loyang ukuran 60x40 cm. Proses pemotongan untuk roti tawar menggunakan mesin pemotong roti (*bread slicer*).

H. Rencana Pengoperasian Usaha

Menurut Kashmir (2012), rencana pengoperasian usaha meliputi tiga hal, yaitu proses operasi usaha, kebutuhan bahan operasi, dan kegiatan perawatan mesin. Rencana pengoperasian usaha yang dilakukan oleh UMKM Tiangga Bakery yaitu:

1. Proses Operasi Usaha

Proses operasi usaha di UMKM Tiangga Bakery meliputi rencana produksi, penjualan, rencana persediaan produk, penjadwalan tenaga kerja, penggajian, pengawasan kualitas, pengawasan biaya penjualan, dan pemesanan.

2. Kebutuhan Bahan Operasi

Kebutuhan bahan operasi UMKM Tiangga Bakery untuk bahan baku utama seperti tepung, gula, mentega memiliki supplier langsung dari pabrik, sedangkan untuk bahan tambahan seperti selai, vanilli dibeli di pasar. Kebutuhan bahan operasi yang meliputi pendanaan, jumlah produk dan kegiatan pemasaran akan dikoordinasikan dengan pimpinan.

3. Kegiatan Perawatan Mesin

Kegiatan perawatan mesin di UMKM Tiangga Bakery menggunakan tenaga teknisi ahli. Jenis perawatan yang diperlukan disesuaikan dengan kondisi mesin yang digunakan di UMKM, misalnya mixer, oven, kompor gas, *bread proofer*, dan lemari es. Kegiatan perawatan mesin ini perlu dilakukan untuk menjaga kelancaran produktivitas masing-masing mesin sampai dengan umur ekonomisnya. Apabila perawatan mesin dilaksanakan sesuai dengan aturan yang ada, maka dapat menekan biaya beban akumulasi depresiasi mesin dan peralatan.

I. Pemasaran

Sistem pemasaran di UMKM Tiangga Bakery mulai tahun 2001 sampai 2021 dilakukan dengan dua metode yaitu dengan pesan antar dan menjual roti di toko Tiangga Bakery yang beralamatkan di Jl. Kedinding Lor no. 4a, Surabaya. Toko tersebut berfungsi sebagai tempat display jenis-jenis roti bakery yang diproduksi oleh UMKM Tiangga Bakery serta dengan adanya social media yaitu IG yang dapat digunakan untuk konsumen dalam melihat produk dan berkomunikasi dengan penjual.

Cara distribusi pemasaran yang dilakukan oleh UMKM Tiangga Bakery yaitu secara langsung, dengan cara pemesanan langsung ke toko UMKM Tiangga Bakery. UMKM Tiangga Bakery dalam menentukan harga jual produk suatu barang, ditentukan dari besarnya biaya bahan, tenaga yang dikeluarkan dan tingkat kesulitan dalam proses pembuatannya.

UMKM Tiangga Bakery juga menerima pesanan dengan waktu paling cepat H-1. Setiap pesanan 50 pcs roti maka pembeli akan mendapatkan bonus satu pcs roti dan berlaku secara berkelipatan. Jika pembeli hanya membeli dalam jumlah sedikit maka tidak akan mendapatkan kemasan kerdus tetapi jika membeli dalam

jumlah banyak maka pembeli akan mendapatkan kemasan kardus untuk setiap pesanan.

J. Spesifikasi Alat

Alat-alat yang digunakan di UMKM Tiangga Bakery terdiri dari 4 jenis alat yaitu mixer, bread proofer, oven dan kulkas. Penggunaan alat ini menyesuaikan dengan kapasitas produksi yang ada di UMKM Tiangga Bakery. Divisi produksi roti memiliki satu mixer dan satu oven dan pada divisi produksi kue juga memiliki 1 mixer dan 1 oven. Sehingga proses produksi dapat berjalan lancar dengan tersedianya alat untuk masing-masing bagian produksi. Berikut merupakan alat-alat yang digunakan di UMKM Tiangga Bakery:

1. Plattenary Mixer



Gambar 4. Plattenary Mixer

Sumber: Google

| Spesifikasi | |
|--------------------|--|
| Fungsi | Mengaduk dan mencampurkan adonan |
| Prinsip Kerja | <i>Teori rotasi dimana adonan dimana hook berputar disekitar mangkok dan mangkok tidak berputar menghasilkan adonan roti datar dan lembut.</i> |
| Jumlah Alat | 3 |
| Kapasitas | 15 liter |
| Daya Listrik | 600 watt |
| Material | <i>Stainless steel</i> |

2. Bread Proofer



Gambar 5. Bread Proofer

Sumber : Google

| Spesifikasi | |
|--------------------|---|
| Fungsi | Mengembangkan adonan sebelum masuk oven. |
| Prinsip Kerja | Menfermentasi roti melalui control suhu udara dan kelembaban (relative humidity). |
| Jumlah Alat | 2 |
| Kapasitas | 18 loyang |
| Kelembaban | 95 % |
| Daya Listrik | 800 watt |
| Material | <i>Stainless steel</i> |

3. Oven



Gambar 6. Oven

Sumber: Google

| Spesifikasi | |
|--------------------|---|
| Fungsi | Untuk Pemanggangan atau Pembakaran pada roti. |
| Prinsip Kerja | Perubahan energy listrik menjadi energy panas dimana temperature oven dijaga tetap konstan. |
| Jumlah Alat | 2 |
| Suhu | 92-95°C |
| Daya Listrik | 1500 watt |
| Material | <i>Stainless steel</i> |

4. Kulkas



Gambar 7. Kulkas

Sumber: Google

| Spesifikasi | |
|--------------------|--|
| Fungsi | Untuk menyimpan bahan-bahan roti. |
| Prinsip Kerja | Kompresor menghasilkan uap refrigerant, menaikkan tekanannya, dan mendorongnya ke koll bagian luar lemari es. Gas panas dalam gulungan memenuhi tempat dengan suhu yang lebih dingin maka terjadilah cairan. dalam bentuk cair pada tekanan tinggi, zat pendingin mendingin saat mengalir ke koil dalam freezer dan lemari es. Refrigerant kemudian menyerap panas dalam lemari es, mendinginkan udara, refrigerant menguap menjadi gas. |
| Jumlah Alat | 1 |
| Daya Listrik | 100 watt |