



## BAB I PENDAHULUAN

### I.1 Sejarah Pabrik

CV. Riang Java Food merupakan industri yang bergerak di bidang produksi makanan tradisional (Gathot-Thiwul Instan). Di Daerah Malang selatan tepatnya di wilayah kecamatan Pagak. Pada awalnya usaha makanan ini adalah usaha keluarga, segala kegiatan dilakukan sekeluarga mulai dari proses produksi sampai pemasarannya. CV. Riang Java Food telah berdiri sejak tahun 1994 pemilik memberi nama "RIANG" yang artinya sukacita atau bergembira dengan maksud dalam melakukan kegiatan usaha didasari dengan rasa sukacita dan gembira selalu. Seiring berjalannya waktu usaha ini terus meningkat CV. Riang Java Food 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 yang terkait mulai mendampingi, membimbing dan mengarahkan baik melalui pelatihan, diklat, seminar atau pameran produk. Sehingga usaha ini berkembang sangat pesat dan permintaan produk sering kekurangan stok, dan pada akhirnya mulai membentuk mitra/klaster (kelompok usaha) untuk membantu mengolah produk khususnya dalam pengadaan bahan baku ubi kayu (singkong) atau bentuk olahannya yaitu gathot yang kualitasnya sama dengan yang kami produksi sendiri.

Pada mulanya CV. Riang Java Food melakukan usaha ini bertujuan untuk membuka lapangan pekerjaan baru dan menampung hasil pasca panen ubi kayu di wilayah desa dan Kecamatan Pagak, namun pengaruh masa panen yang tidak sama tiap wilayah akhirnya sering kekurangan bahan baku dan mulai melakukan terobosan dengan cara memberdayakan petani ubi kayu di desa sekitaran CV. Riang Java agar hasil panennya meningkat dengan mengarahkan, membimbing cara tanam yang baik bahkan pengadaan bibit ubi kayu yang berkualitas kepada petani agar hasil panennya meningkat. Selain itu diberikanlah pengarahan kepada warga untuk memanfaatkan lahan pekarangan yang kurang produktif agar diolah dan



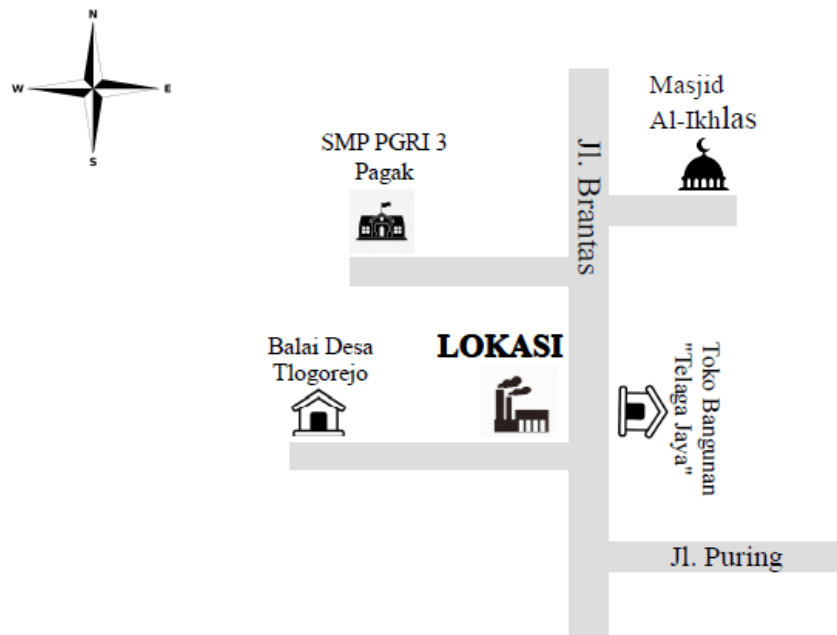
ditanami ubi kayu sebagai tambahan pendapatan. Permintaan pasar yang terus meningkat menyebabkan kebutuhan bahan baku di desa tidak tercukupi dan kekurangan akhirnya mengambil dari desa sekitar wilayah Kecamatan Pagak bahkan dari luar Kabupaten Malang seperti Blitar, Trenggalek, Tulungagung bahkan dari wilayah Gunung Kidul Jogjakarta. Selain dari hasil panen lahan sendiri sebagai pemasok bahan baku berupa ubi kayu atau gaplek pihak industri memperolehnya dari petani langsung, pedagang, pengepul baik dari wilayah sekitar atau wilayah lain dan rekan kerja dari PT. CSS Blitar yang bergerak dibidang olahan ubi kayu.

Untuk tenaga kerja dari CV. Riang Java Food memberdayakan masyarakat sekitar lingkungan tempat usaha dengan mengutamakan masyarakat yang kurang mampu tapi memiliki semangat kerja yang tinggi dengan maksud supaya meringankan beban hidup dalam keluarganya. Sedangkan tenaga pemasaran pihak industri merangkul para pemuda di desa kami yang masih menggangu yang memiliki jiwa kewirausahaan melalui wadah karang taruna untuk mendistribusikan produk siap jual.

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

CV. Riang Java Food mempunyai area tanah seluas 1600 m<sup>2</sup>, tetapi yang digunakan sebagai tempat produksi sebesar 1000 m<sup>2</sup>. Area CV. Riang Java Food berada di Kecamatan Pagak Malang, tepatnya:

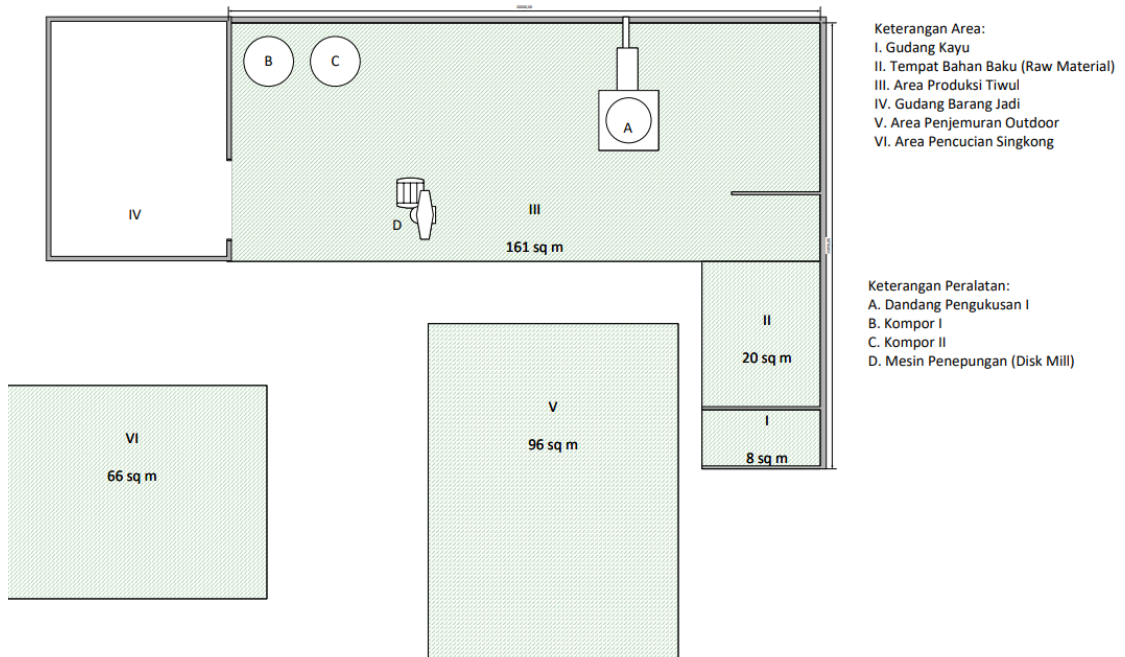
1. Alamat produksi: Desa Tlogorejo Rt. 16 Rw. 06 Kec. Pagak Kab. Malang
2. Alamat kantor pemasaran: Alamat Kantor / Pemasaran: Perm. Puri Cempaka Putih-2 Blok AR. 45 Malang



Gambar 1.1. Denah Lokasi CV. Riang Java Food

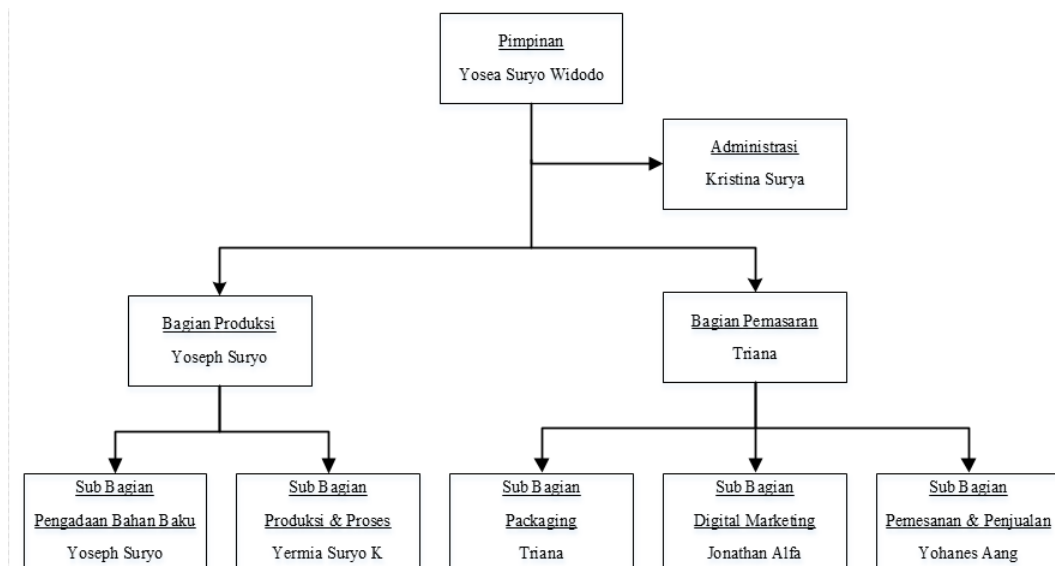
Wilayah kecamatan Pagak merupakan wilayah kering dengan jajaran pegunungan kapur yang didominasi tanaman ubi kayu yang sangat melimpah, sedangkan olahan hasil komoditas ini terbatas sehingga harga jual pasca panen cenderung murah dan sulit, padahal biaya pengolahan lahan cukup mahal. Berawal dari masalah ini kami memiliki ide untuk mencoba mengolah ubi kayu ini dijadikan gathot dan thiwul instan yang merupakan makanan tradisional khas jawa yang tidak lain adalah makanan warisan budaya bangsa yang wajib dilestarikan, bahkan akhir-akhir ini makanan tradisional ini semakin sulit ditemui karena tergeser dengan produk makanan cepat saji atau makanan instan lainnya.

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 1.2. Tata Letak Ruang Produksi CV. Riang Java Food

### I.3 Struktur Organisasi Pabrik



Gsmbar 1.3. Struktur Organisasi CV. Riang Java Food