

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tiwul adalah makanan tradisional yang digunakan sebagai pengganti nasi berbahan dasar ketela pohon atau singkong. Sampai saat ini tiwul hanya dijadikan sebagai makanan pokok pengganti nasi di wilayah yang sering mengalami musim paceklik. Manakala persediaan beras mulai menipis atau habis. Tiwul dikonsumsi masyarakat dalam bentuk tiwul yang dikukus, diberi sedikit garam kemudian disajikan dengan taburan kelapa parut (Kamilah dan Lucia, 2015).

Upaya yang dapat dilakukan untuk menambah daya tarik masyarakat terhadap tiwul adalah dengan membuat produk tiwul instan. Tiwul instan memiliki keunggulan yaitu praktis dan memiliki umur simpan yang tahan lama. Tiwul instan dibuat dari tepung ubi kayu dengan penambahan sedikit air, gula dan garam yang dicampur sampai homogen kemudian dibentuk granula selanjutnya dikukus selama 20 - 30 menit (Hidayat et al, 2012).

CV. Riang Java Food adalah industri rumahan dengan salah satu basis produksi yaitu olahan ubi kayu. Industri ini menjalankan produksi olahan hasil ubi kayu berupa tiwul instan. Tiwul instan yang di produksi CV. Riang Java Food terdiri dari rasa tawar, pandan, gula merah, original dan tiwul nasi. CV. Riang Java Food ini terletak di daerah Malang Selatan. Malang Selatan tepatnya di wilayah kec. Pagak dimana merupakan wilayah kering dengan jajaran pegunungan kapur yang didominasi tanaman ubi kayu yang sangat melimpah. Adanya tiwul instan produksi CV. Riang Java Food dapat meningkatkan minat konsumsi masyarakat terhadap tiwul, selain itu juga dapat meningkatkan nilai ekonomi ubi kayu.

Dalam suatu industri baik minuman, makanan atau pun industri pengolahan lainnya, proses produksi merupakan kegiatan yang sangat penting karena mempengaruhi keamanan pangan dan kualitas produk yang dihasilkan. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan kerja praktik lapang di CV. Riang Java Food untuk mengetahui proses produksi tiwul instan. Diharapkan dengan kegiatan praktik kerja lapang di CV. Riang Java Food dapat menambah pengetahuan tentang proses pengolahan singkong menjadi tiwul instan.

B. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktek Kerja Lapang di CV. Riang Java Food, adalah :

1. Mempelajari proses pembuatan tiwul di CV. Riang Java Food dan membandingkannya dengan literatur yang ada.
2. Membantu pemecahan permasalahan yang ada di CV. Riang Java Food dengan mempraktikkan ilmu yang telah didapatkan di bangku kuliah.

C. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktek Kerja Lapang di CV. Riang Java Food adalah:

1. Bagi Perusahaan
 - Memberi masukan dan saran kepada perusahaan dan membantu memberikan solusi bagi Perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan Perusahaan di masa yang akan datang.
2. Bagi Universitas
 - Menjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
 - Menjalin kerja sama antara Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan CV. Riang Java Food
3. Bagi mahasiswa
 - Menambah wawasan, pengetahuan, dan mampu mengaplikasikannya di dunia kerja yang sesuai dengan pendidikan akademik yang didapat di bangku kuliah.

D. Kondisi CV. Riang Java Food Malang

CV. Riang Java Food merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang makanan berbahan dasar singkong yang merupakan salah satu tanaman sumber karbohidrat alternatif yang banyak dikonsumsi di beberapa daerah di Indonesia sebagai pangan pokok pengganti nasi (Masniah & Yusuf 2013). Dengan berbekal pengetahuan mengenai pengolahan singkong Bapak Yosea Suryo Widodo selaku pemilik CV. Riang Java Food mengembangkan banyak produk makanan dengan bahan dasar singkong. Produk utama dari CV. Riang Java Food yaitu tiwul instan dan gatot instan. Perkembangan CV. Riang Java Food saat ini sangat pesat dan permintaan produk sering mengalami kekurangan stok. Hingga pada akhirnya CV.

Riang Java Food mulai membentuk mitra/klaster (kelompok usaha) untuk membantu mengolah produk dan pengadaan bahan baku singkong. Selain itu, pemasaran CV. Riang Java Food juga memiliki skala besar dengan adanya banyak reseller yang tersebar di beberapa wilayah Indonesia khususnya Jawa Timur bahkan sudah pernah melakukan ekspor ke luar negeri.

Alat produksi yang digunakan untuk pembuatan produk olahan singkong pada CV. Riang Java Food masih sangat sederhana dimana prosesnya mayoritas masih dilakukan secara manual seperti pengulenan adonan tiwul menggunakan tenaga manusia, pengukusan tiwul menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu yang membutuhkan waktu cukup lama serta pengeringan tiwul menggunakan panas dari sinar matahari, sehingga proses produksi kurang efektif. Dalam sekali produksi tiwul instan CV. Riang Java Food bisa menghasilkan sekitar 325 pcs tiwul instan dengan kemasan 400gr.

1. Sejarah CV. Riang Java Food Malang

CV. Riang Java Food terletak di wilayah Malang Selatan tepatnya di wilayah Kec. Pagak yang merupakan wilayah kering dengan jajaran pegunungan kapur dan memiliki komoditas tanaman ubi kayu yang sangat melimpah, sedangkan olahan hasil komoditas tersebut terbatas sehingga harga jual pasca panen cenderung murah dan tidak seimbang dengan biaya pengolahan lahan yang cukup mahal. Berawal dari masalah ini CV. Riang Java Food Malang memiliki ide untuk membuat inovasi pangan nusantara dengan mengolah ubi kayu menjadi Gathot dan Tiwul instan. Seperti yang kita ketahui Gathot dan Tiwul yang merupakan makanan tradisional khas Jawa yang tidak lain adalah makanan warisan budaya bangsa yang wajib dilestarikan, bahkan akhir-akhir ini makanan tradisional semakin sulit ditemui karena tergeser dengan produk makanan cepat saji atau makanan instan lainnya.

CV. Riang Java Food Malang berawal dari usaha keluarga yang berdiri pada tahun 1994 dengan nama usaha "RIANG", yang artinya sukacita atau bergembira dengan maksud dalam melakukan kegiatan usaha didasari dengan rasa sukacita dan gembira selalu. Awal mula merintis usaha segala kegiatan produksi hanya dilakukan dengan anggota keluarga mulai dari proses produksi sampai pemasarannya. Seiring berjalannya waktu CV. Riang Java Food mulai berkembang dan skala produksi terus meningkat sehingga mulai melengkapi perizinan yang diwajibkan demi kelancaran usaha dan perbaikan kualitas produk yang dapat dipertanggungjawabkan sesuai perundang-undangan pangan dan etika bisnis yang berlaku. Sejak 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 CV. Riang Java Food Malang berkembang sangat pesat dan permintaan produk sering mengalami kekurangan stok, hingga pada akhirnya CV. Riang Java Food Malang mulai membentuk mitra/klaster (kelompok usaha) untuk membantu mengolah produk khususnya dalam pengadaan bahan baku ubi kayu (singkong) atau bentuk olahannya yaitu tiwul dan gathot instant yang kualitasnya sama dengan produksi dari CV. Riang Java Food Malang.

a. Visi

- Gathot dan Thiwul menjadi makanan tradisional yang mendunia

b. Misi

- Mengangkat gathot thiwul yang termajinalkan menjadi makanan naik kelas.
- Mensejahterakan petani ubi kayu dengan memberikan kepastian harga yang baik.
- Membuka lapangan kerja baru di desa dan lapangan kerja anak muda dalam pemasaran.
- Turut serta mendukung pemerintah dalam hal menangani pasca panen hasil pertanian sekaligus diversifikasi ubi kayu menjadi pangan pokok pengganti beras.
- Menduniakan produk tradisional lokal ini agar bisa go internasional.
- Melestarikan makanan jadul gathot dan tiwul sebagai kuliner warisan budaya bangsa agar tetap bertahan sepanjang masa

2. Lokasi dan Tata Letak CV. Riang Java Food Malang

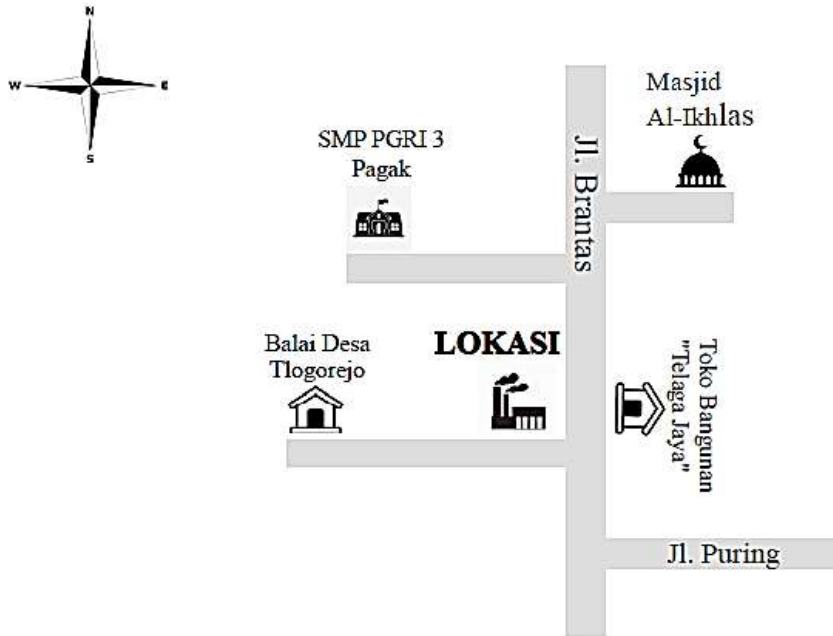
Lokasi perusahaan merupakan kunci bagi efisiensi dan efektifitas bagi keberlangsungan perusahaan jangka panjang (Haming, 2011). Oleh karena itu, pemilihan lokasi ini harus dilakukan dan diputuskan melalui beberapa pertimbangan yang harus disertai fakta yang benar-benar konkrit dan lengkap. Penentuan lokasi yang tepat akan meminimalisir biaya investasi dan operasional jangka pendek, jangka panjang, dan akan meningkatkan daya saing perusahaan.

Dalam situasi ini, lokasi dapat menjadi faktor kritis yang membuatnya sangat penting (Handoko, 2000). Menurut Tjiptono (2000), terdapat banyak faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi usaha, ketujuh faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi usaha antara lain, aksesibilitas, lingkungan, persaingan, visibilitas, tempat parkir, ekspansi, dan peraturan pemerintah.

CV. Riang Java Food terletak di RT.16 RW. 06 Ds.Tlogorejo Kec. Pagak Kab.Malang. CV. Riang Java Food berdiri diatas lahan seluas 1.600 m². Pemilihan lokasi di Tlogorejo, Kec. Pagak ini didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya:

- a. Dekat dengan bahan baku
- b. Luas lahan besar
- c. Dekat dengan tempat tinggal pemilik/keluarga sehingga mudah memantau dan mengontrol jalannya produksi tiwul
- d. Lokasi produksi berada di pemukiman penduduk sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan kepada warga sekitar yang sedang mencari pekerjaan sampingan.

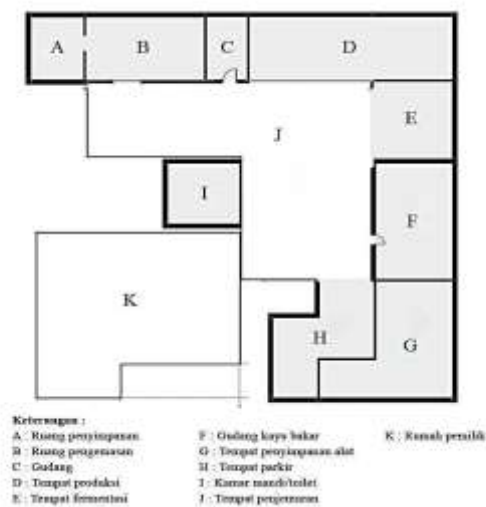
Denah Lokasi CV. Riang Java Food dapat dilihat pada gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. Denah Lokasi CV. Riang Java Food

2.1 Tata Letak CV. Riang Java Food Malang

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. Tata Letak CV. Riang Java Food

2.2 Ketenagakerjaan

Tenaga kerja tetap di CV. Riang Java Food berjumlah 3 orang. Terdiri dari 1 laki-laki dan 2 perempuan. Diantaranya yaitu Bapak Hari berusia 40 tahun, Ibu Putut berusia 53 tahun, dan Ibu Sri berusia 50 tahun. Masing-masing pegawai memiliki taraf pendidikan yang sama yaitu pendidikan SMP. Tugas Bapak Hari dalam produksi tiwul instan yaitu pada proses pengukusan dan penggilingan tiwul menjadi granula. Tugas Ibu Putut dan Ibu Sri yaitu pada proses pencampuran adonan tiwul, penjemuran tiwul dan pengemasan tiwul instan.

a. Jam kerja

Jam kerja di perusahaan CV. Riang Java Food dimulai pukul 08.00-16.00 WIB. Dengan waktu istirahat pukul 12.00-13.00 WIB. Setiap pegawai di CV. Riang Java Food juga memiliki hari libur yaitu 4 kali dalam satu bulan.

b. Gaji

Sistem gaji karyawan CV. Riang Java Food dibayarkan setiap minggunya sebesar Rp 420.000,00. Dengan rincian biaya setiap pegawai yaitu Rp 60.000,-/hari. Jika dilihat dari UMR kota Malang tahun 2021 sebesar Rp. 2.994.143,98,-/bulan ini sangat berbeda jauh dan tergolong di bawah UMR.

c. Fasilitas

Pemberian fasilitas kerja yang diberikan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. CV. Riang Java Food memberikan fasilitas berupa makan siang untuk para pekerja dan juga Tunjangan Hari Raya sebesar satu kali gaji yang diterima setiap minggunya sebesar Rp 420.000,-.

d. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi merupakan hasil produksi maksimum yang dapat diproduksi atau dihasilkan dalam satuan waktu tertentu (Kusuma, 2009). Kapasitas produksi di CV. Riang Java Food mencapai 450 kg singkong segar dalam satu hari. Singkong segar sebesar 450 kg dapat menghasilkan tepung galek sebesar 150 kg dan menghasilkan 325 pcs tiwul instan.

e. Pengambilan Bahan Baku

Bahan baku utama pembuatan tiwul di CV. Riang Java Food yaitu singkong. Proses pengambilan bahan baku tersebut diperoleh dari petani setempat di dusun Dadapan, desa Tlogorejo, kec. Pagak, kab. Malang. Jika perusahaan CV. Riang Java Food mengalami kekurangan pasokan singkong

maka perusahaan akan membeli singkong dari luar kabupaten Malang, seperti daerah Blitar.

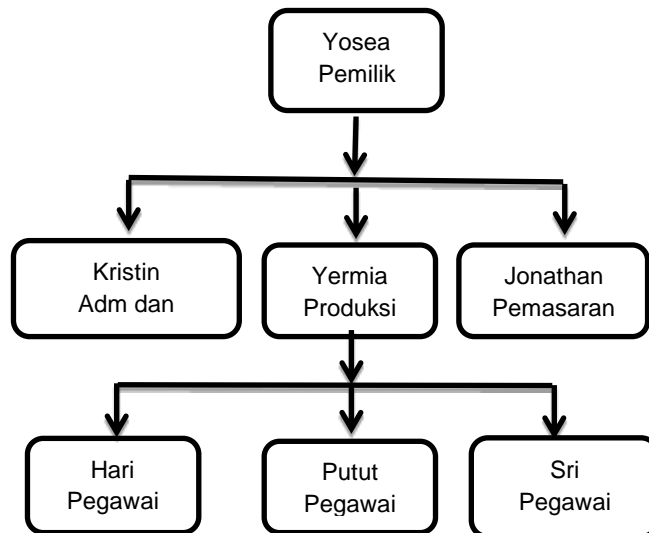
f. Pemasaran

Pemasaran dan promosi merupakan salah satu isu yang harus diperkuat dalam pendampingan CV. Riang Java Food, pemasaran ini dilakukan untuk menentukan keberlangsungan bisnis yang dijalankan dapat cenderung berjangka panjang atau pendek. Pemasaran produk tiwul ini telah di ekspor ke berbagai negara diantaranya yaitu Hongkong dan Malaysia. Pemasaran tiwul instan pada tahun Ada pula pemasaran tiwul instan ke berbagai supermarket yang ada di dalam maupun luar kota.

Promosi yang dilakukan oleh CV. Riang Java Food diantaranya yaitu mengikuti pameran-pameran yang ada di Indonesia seperti pameran dengan tema Ketahanan Pangan, Disertifikasi Pangan, Pengolahan Pangan Tradisional yang dilaksanakan oleh Dinas PERINDAG, Dinas Perekonomian, dan Kementerian Pertanian.

2.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi sangatlah penting bagi CV. Riang Java Food yang berfungsi untuk mengatur dan menetapkan tugas serta tanggung jawab kepada perorangan juga dapat mempermudah untuk mengontrol pekerjaan yang dilakukan. Adapun struktur organisasi CV. Riang Java Food meliputi:



Gambar 3. Struktur Organisasi di CV. Riang Java Food

Berdasarkan struktur organisasi CV. Riang Java Food di atas, Bapak Yosea selaku pemilik dari CV. Riang Java Food juga merupakan pimpinan di perusahaan CV. Riang Java Food. Ibu Kristin selaku Administrasi dan Umum bertugas dalam

memantau sistem keuangan CV. Riang Java Food mulai dari pembelian bahan bakul dan distribusi serta dalam sistem pembagian gaji karyawan. Bapak Yermia selaku staff bagian produksi bertugas dalam memantau proses produksi tiwul instan yang dikerjakan oleh 3 orang pegawai terdiri dari Bapak Hari, Ibu Putut, dan Ibu Sri . Pak Jonathan selaku staff bagian pemasaran bertugas dalam proses pemasaran tiwul instan mulai dari pemasaran ke luar kota hingga luar negeri.