

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Singkong merupakan salah satu tanaman alternatif pengganti nasi di beberapa daerah di Indonesia. Menurut data BPS (2017), produktivitas singkong di Jawa Timur, khususnya di kabupaten Malang lebih tinggi (362,07 kuintal) dibanding rata-rata produktivitas singkong di Indonesia (229,51 kuintal). Hasil pasca panen yang tinggi menyebabkan harga singkong menjadi rendah. Untuk meningkatkan nilai jual maka perlu dilakukan proses pengolahan singkong menjadi sebuah produk pangan.

Produk olahan singkong salah satunya adalah tiwul. Tiwul dibuat dengan cara mencampur tepung singkong dengan air, garam dan gula, pembentukan granula (granulasi), pengukusan, dan selanjutnya dikonsumsi (Naufalin *et al*, 2017). 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.

Perbedaan tiwul non instan dan tiwul instan adalah pada proses pengukusan dan tambahan proses lainnya. Tiwul non instan dikukus selama 15 menit lalu langsung dikonsumsi. Tiwul instan dikukus selama 45 menit, didinginkan semalam untuk tujuan retrogradasi pati, granulasi adonan tiwul ke-2, dan pengeringan menggunakan sinar matahari atau pengering surya. Kadar air tiwul instan rendah dibanding tiwul non instan sehingga umur simpannya lebih lama (Rukmini *et al.*, 2015). Tiwul instan dikonsumsi dengan cara menambahkan air dingin dan mengukus adonan hingga matang (sekitar 15 menit).

CV. Riang Java Food merupakan industri rumah tangga yang memproduksi olahan ubi kayu. CV. Riang Java Food terletak di desa Dadapan, Tlogorejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang. Wilayah tersebut termasuk kedalam jajaran pegunungan kapur yang didominasi tanaman singkong 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 singkong.

Dasar dari penulis memilih CV. Riang Java Food karena adanya kesesuaian antara bidang studi yang dipelajari di Jurusan Teknologi Pangan sehingga diperoleh aplikasi dan strategi praktis dalam meningkatkan pengetahuan pengolahan tiwul. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan praktik kerja lapang di CV. Riang Java Food untuk mengetahui proses produksi tiwul instan. Diharapkan dari kegiatan tersebut dapat menambah pengetahuan tentang proses pengolahan singkong menjadi tiwul instan.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktek Kerja Lapang di CV. Riang Java Food yaitu mempelajari proses pembuatan tiwul instan di CV. Riang Java Food dan membandingkannya dengan literatur yang ada.

2. Manfaat

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

a. Bagi Perusahaan

Memberi masukan dan saran kepada perusahaan serta membantu memberikan solusi bagi Perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan Perusahaan di masa yang akan datang.

b. 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

c. Bagi mahasiswa

Menambah wawasan, pengetahuan dan mampu mengaplikasikannya sesuai ilmu yang dipelajari.

B. Sejarah Perusahaan

CV. Riang Java Food terletak di wilayah Malang Selatan tepatnya di wilayah Kecamatan Pagak yang merupakan wilayah kering dengan jajaran pegunungan kapur dan memiliki komoditas tanaman singkong 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 singkong 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 dipertanggung jawabkan 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/ kelompok usaha untuk membantu mengolah produk khususnya dalam pengadaan bahan baku singkong atau bentuk olahannya yaitu tiwul dan gathot instant yang kualitasnya sama dengan produksi dari CV. Riang Java Food Malang. Visi dan Misi CV. Riang Java food adalah sebagai berikut:

Visi:

Gathot dan tiwul instan menjadi makanan tradisional yang mendunia

Misi:

1. Mengangkat gathot dan tiwul instan yang termajinalkan menjadi makanan naik kelas.
2. Mensejahterakan petani singkong dengan memberikan kepastian harga yang baik.
3. Membuka lapangan kerja baru di desa dan lapangan kerja anak muda dalam pemasaran.
4. Turut serta mendukung pemerintah dalam hal menangani pasca panen hasil pertanian sekaligus diversifikasi singkong menjadi pangan pokok pengganti beras.
5. Menduniakan produk tradisional lokal.
6. Melestarikan makanan jadul gathot dan tiwul instan sebagai kuliner warisan budaya bangsa agar tetap bertahan sepanjang masa

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**1. Lokasi Perusahaan**

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 pemilihan lokasi harus tepat dengan bisnis yang dijalani hal ini agar menghindari efek-efek negative. Dalam mengambil keputusan lokasi industri biasanya strategi yang digunakan agar meminimalkan biaya. Dalam setiap perusahaan faktor-faktor penting yang jadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi berbeda-beda. Salah satunya yaitu ketersediaan bahan baku yang dekat dengan lokasi pabrik hal ini dikarenakan dapat meminimalkan biaya transportasi sehingga dapat menguntungkan bagi perusahaan. 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.

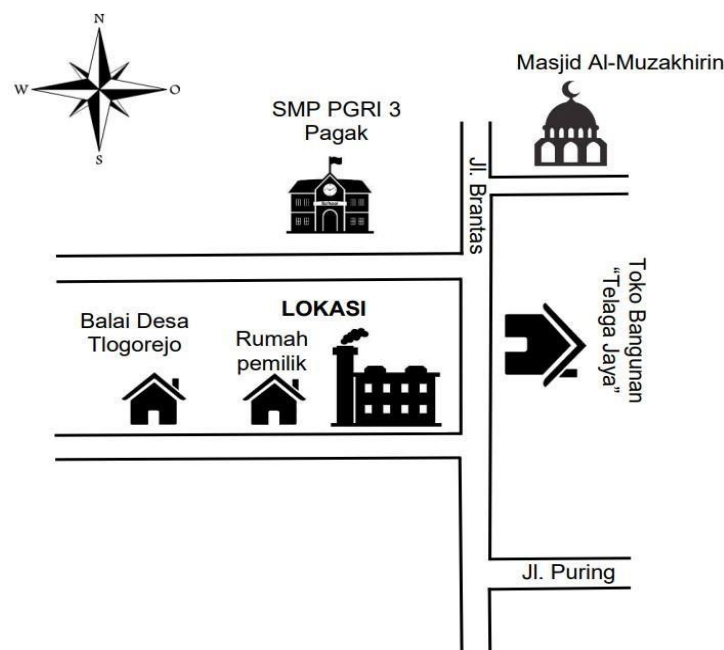
Menurut (Fure, 2013) terdapat beberapa indikator dalam pemilihan lokasi yaitu :

1. Lokasi yang mudah dijangkau
2. Ketersedianya lahan parkir yang luas
3. Memiliki tempat produksi yang cukup luas
4. Lingkungan disekitar yang nyaman

CV. Riang Java Food terletak di Desa Tlogorejo RT.16 RW. 06, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang. CV Riang Java Food berdiri diatas lahan seluas 1.600 m². Pemilihan lokasi di Desa Tlogorejo, Kecamatan 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 secara spesifik disajikan dalam **Gambar 1.** berikut:



Gambar 1. Denah CV Riang Java Food
Sumber: (Modifikasi Google Maps, 2023)

2. Tata Letak Perusahaan

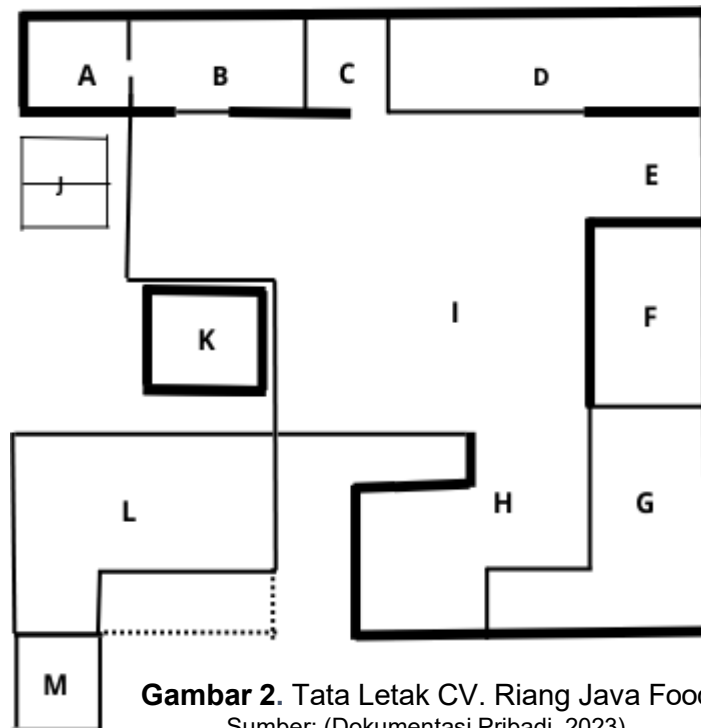
Hadiguna (2008) mendefinisikan tata letak sebagai kumpulan unsur-unsur fisik yang diatur mengikuti aturan atau logika tertentu. Sistem material handling yang kurang sistematis menjadi masalah yang cukup besar dan mengganggu kelancaran proses produksi sehingga mempengaruhi sistem secara keseluruhan. Purnomo (2004) menyebutkan tata letak fasilitas yang dirancang dengan baik pada umumnya akan memberikan kontribusi yang positif dalam optimalisasi proses operasi perusahaan dan pada akhirnya akan menjaga kelangsungan hidup perusahaan serta keberhasilan perusahaan. Tata letak pabrik ini meliputi perencanaan dan pengaturan letak mesin, peralatan, aliran bahan dan orang-orang yang bekerja pada masing-masing stasiun kerja. Jika disusun secara baik, maka operasi kerja menjadi lebih efektif dan efisien (Wignjosoebroto, 2009). Pada dasarnya tujuan utama perancangan tata letak adalah optimasi pengaturan fasilitas-fasilitas operasi sehingga nilai yang diciptakan oleh sistem produksi akan maksimal (Purnomo, 2004).

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan berlangsung, tata letak di CV. Riang Java Food belum tersusun dengan baik. Fasilitas, mesin, peralatan, serta ruangan-ruangan letaknya tidak tersusun secara sistematis, seperti jarak ruangan persiapan bahan baku dengan proses produksi berjauhan. Proses sanitasi peralatan juga berdekatan dan menjadi satu dengan ruang produksi. Tata letak yang tidak sistematis ini menghambat proses produksi. Tata letak produksi yang baik menurut Purnomo (2004) yaitu perancangan tata letak yang baik harus mampu meminimalkan aktivitas-aktivitas pemindahan bahan. Tata letak sebaiknya dirancang sedemikian rupa sehingga memungkinkan jarak angkut dari masing-masing fasilitas dapat diminimalisir.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka CV. Riang Java Food sebaiknya melakukan pengaturan ulang tata letak yang ada agar proses produksi dapat berjalan dengan baik. Penataan ulang dilakukan dengan menyusun letak peralatan produksi sesuai alur proses mulai dari persiapan bahan baku hingga menghasilkan produk jadi. Tipe tata letak yang dapat digunakan di CV. Riang Java Food adalah tipe tata letak berdasarkan aliran produk. Tata letak produk atau biasa disebut *layout* garis merupakan pengaturan letak mesin-mesin atau fasilitas produksi dalam suatu pabrik yang berdasarkan atas urutan proses produksi dalam membuat suatu barang. Didukung oleh Purnomo (2004), Tata letak berdasarkan

aliran produk ini merupakan *layout* yang paling populer dengan mengatur penempatan mesin tanpa memandang tipe mesin yang digunakan atau diatur dengan prinsip “*mechine after mechine*”, dengan urutan operasi dari satu bagian ke bagian yang lain hingga produk selesai diproses. Kelebihan menggunakan tipe layout ini adalah mempermudah proses peripdahan atau pengangkutan bahan, meningkatkan kepuasan dan keselamatan kerja, serta mempermudah proses pemantauan.

Tata letak CV. Riang Java Food dapat dilihat pada **Gambar 2.** sebagai berikut



Keterangan:

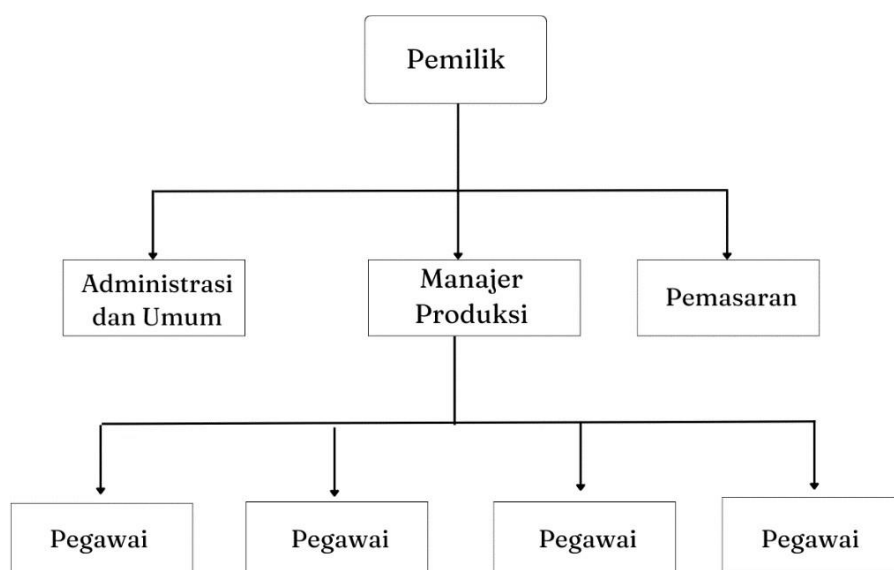
- | | |
|----------------------------|----------------------|
| A. Ruang penyimpanan | H. Tempat parkir |
| B. Ruang Pengemasan | I. Tempat penjemuran |
| C. Gudang | J. Kolam ikan |
| D. Tempat produksi | K. Kamar mandi |
| E. Tempat fermentasi | L. Rumah pemilik |
| F. Gudang kayu bakar | M. Display produk |
| G. Tempat penyimpanan alat | |

D. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan struktur yang menggambarkan adanya hubungan pekerjaan, alur perintah, dan pimpinan organisasi. Pada struktur terdapat alur perintah yang menjelaskan suatu pekerjaan yang harus dipertanggungjawabkan oleh setiap karyawan yang ada didalam struktur organisasi tersebut. Selain itu, struktur organisasi juga menggambarkan kerangka serta susunan hubungan yang diantaranya berupa fungsi, bagian atau posisi, dan struktur organisasi juga sebagai wadah, untuk menjalankan tanggung jawab (Robbins & Coulter, 2018).

Untuk tercapainya kelancaran kegiatan dan tujuan dari sebuah organisasi maka diperlukan struktur organisasi yang baik sehingga mempunyai tanggung jawab terhadap tugas dan jabatan yang telah diberikan dalam suatu organisasi (Pratama & Atmadja, 2020). Pengorganisasian yang baik dapat memberikan manfaat antara lain mengetahui tugas dan tanggung jawab masing-masing sesuai posisi dalam organisasi, mempertegas hubungan antara anggota satu dengan yang lain, dan menciptakan pola hubungan kerja yang baik antara anggota organisasi demi kemudahan tercapainya tujuan Bersama.

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 CV. Riang Java Food
Sumber: (CV. Riang Java Food, 2023)

Berdasarkan struktur organisasi di CV. Riang Java Food, Setiap bagian pada dalam struktur organisasi memiliki tugasnya masing-masing.

Tugas pemilik di CV. Riang Java Food, yaitu:

1. Memimpin jalannya usaha.
2. Membuat dan menetapkan peraturan perusahaan.
3. Menetapkan dan mengembangkan arah perusahaan.

Tugas bidang administrasi dan umum di CV. Riang Java Food, yaitu:

1. Melakukan aktivitas pembukuan dasar.
2. Menjaga dokumen-dokumen penting perusahaan.

Tugas manajer produksi di CV. Riang Java Food, yaitu:

1. Merencanakan dan mengatur jadwal produksi.
2. Mengawasi dan membantu jalannya proses produksi.
3. Memperkirakan anggaran produksi.

Tugas bidang pemasaran di CV. Riang Java Food, yaitu:

1. Membangun relasi dengan mitra (swalayan, koperasi, pusat oleh oleh).
2. Membuat target penjualan dan strategi pemasaran.

E. Ketenagakerjaan

Menurut Undang-Undang No.13 tahun 2003, tenaga kerja merupakan setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan jasa, baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun orang lain atau masyarakat. Tenaga kerja tetap di CV. Riang Java Food berjumlah 4 orang. Terdiri dari 1 laki-laki dan 3 perempuan. Diantaranya yaitu Bapak Hari berusia 40 tahun, Ibu Putut berusia 53 tahun, Ibu Sri berusia 50 tahun dan ibu Suri berusia 50 tahun. Tugas Bapak Hari dalam produksi tiwul instan yaitu pada proses pengukusan dan penggilingan tiwul menjadi granula. Tugas Ibu Putut, Ibu Sri, dan ibu Suri yaitu pada proses pencampuran adonan tiwul, penjemuran tiwul dan pengemasan tiwul instan.

1. 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.

2. 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 2022 sebesar Rp. 2.994.143,98,-/bulan ini sangat berbeda jauh dan tergolong di bawah UMR.

3. Fasilitas

Fasilitas merupakan kenikmatan yang berbentuk nyata dan natural. Didunia kerja fasilitas yang diberikan perusahaan terdapat dalam bentuk fisik dan non fisik. Fasilitas yang diberi perusahaan sebagai bentuk balas jasa kepada karyawan selama bekerja diperusahaan (Mulyapradana, *et al.*, 2016). Menurut (Lukiyana & Tualaka, 2016) fasilitas kerja sangatlah berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung terhadap suatu perusahaan yang akan memberikan dampak terhadap karyawan. Karena dengan adanya fasilitas kerja yang diberikan suatu perusahaan yang dapat dinikmati oleh karyawan baik berupa perlengkapan, alat, maupun ruangan untuk bekerja akan menimbulkan kepuasan kerja tersendiri bagi karyawan tertentu dan akan berdampak baik bagi perusahaan

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,-.

4. 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 gaplek sebesar 150 kg dan menghasilkan 325 pcs tiwul instan.