

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

CV Riang Java Food merupakan perusahaan yang berlokasi di Dusun Dadapan, Desa Tlogorejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang. Usaha ini memproduksi pangan berbahan dasar singkong. Produk olahan singkong yang dihasilkan salah satunya yaitu gatot instan. Singkong merupakan sumber karbohidrat yang sangat tinggi sebesar 34 mg per 100 g bahan dan kalori sebesar 146 kal per 100 g bahan, sehingga mampu menyediakan energi dalam jumlah yang cukup besar dan potensial untuk diolah menjadi produk pangan (Rukmana, 2002). Selain itu, pengolahan singkong menjadi gatot didasari oleh faktor komoditi yang mudah rusak karena kadar air singkong yang sangat tinggi sehingga tidak dapat disimpan lama sehingga pemanfaatannya harus secepat mungkin sebelum rusak (Khoirunnisa, 2017).

Gatot merupakan salah satu makanan tradisional yang kebedaannya saat ini semakin sulit ditemui. Oleh karena itu, dalam upaya melestarikan makanan tradisional khususnya gatot, CV Riang Java Food menginovasikan gatot menjadi gatot instan. Gatot instan merupakan produk kering karena dalam prosesnya dilakukan pengeringan di tahap akhir pengolahan sehingga produk ini memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan gatot biasa. Proses pembuatan gatot yang dilakukan CV Riang Java Food masih menggunakan cara tradisional dimana pengeringannya menggunakan sinar matahari serta proses fermentasi dilakukan secara spontan dengan ditutup menggunakan karung. Proses produksi tersebut memakan waktu yang cukup lama yakni sekitar 3 minggu. Selama kurun waktu 3 minggu tersebut singkong mengalami proses fermentasi spontan oleh kapang dan bakteri sehingga menghasilkan gatot yang berwarna hitam dan bertekstur kenyal.

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 gatot instan. Diharapkan dengan kegiatan praktik kerja lapang di CV. Riang Java Food dapat

menambah pengetahuan tentang proses pengolahan singkong menjadi gatot instan.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di CV Riang Java Food, adalah :

1. Mempelajari proses pembuatan gatot 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 Penelitian

1. Bagi Perguruan Tinggi
Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri wirausaha di Indonesia dan dapat mempererat kerja sama antara pihak perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
2. Bagi Perusahaan
Pemilik usaha mendapatkan saran dan masukan bagi perusahaan untuk mengembangkan bisnisnya di masa krisis/pandemi ini serta untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan di masa yang akan datang.
3. Bagi Mahasiswa
Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang praktik pengolahan gatot secara *home industry* dan mendapat wawasan mengenai bisnis makanan sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri dan kewirausahaan.

D. Kondisi CV Riang Java Food

1. Sejarah CV Riang Java Food

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 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 memiliki ide untuk membuat inovasi pangan nusantara dengan mengolah ubi kayu menjadi gatot dan tiwul instan. Seperti yang kita ketahui, gatot 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 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 berkembang 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 khususnya dalam pengadaan bahan baku ubi kayu (singkong) atau bentuk olahannya yaitu gatot yang kualitasnya sama dengan produksi dari CV Riang Java Food.

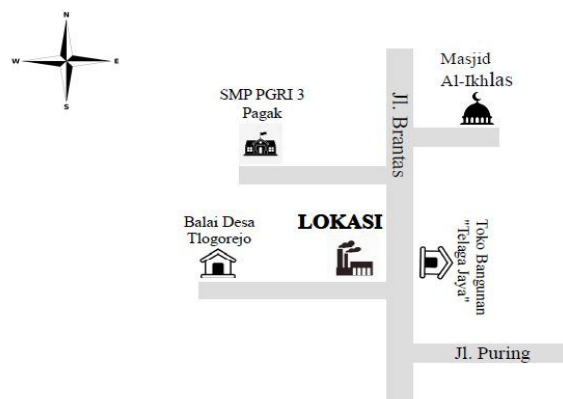
2. Lokasi dan Tata Letak CV Riang Java Food

Pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan

untuk jangka panjang perusahaan. Hal ini akan berdampak pada keberlangsungan perusahaan tersebut. Lokasi memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan risiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render, 2015).

CV Riang Java Food terletak di Dusun Dadapan RT 16 RW 06 Ds. Tlogorejo Kecamatan Pagak Kabupaten Malang. Perusahaan ini berdiri di atas lahan seluas $\pm 1.600 \text{ m}^2$. Lokasi produksi gatot CV Riang Java Food berada tepat di belakang rumah keluarga Bapak Yosea selaku pemilik usaha. Pemilihan lokasi produksi yang demikian didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya :

1. Luas lahan yang besar serta bahan baku singkong yang mudah didapatkan.
2. Dekat dengan tempat tinggal pemilik, sehingga pengawasan dan pengontrolan proses produksi dapat dipantau.
3. Lokasi usaha ini berada di pemukiman penduduk yang mayoritas pendidikan rendah sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan kepada masyarakat sekitar. Denah lokasi CV Riang Java Food dapat dilihat pada Gambar 1 berikut :



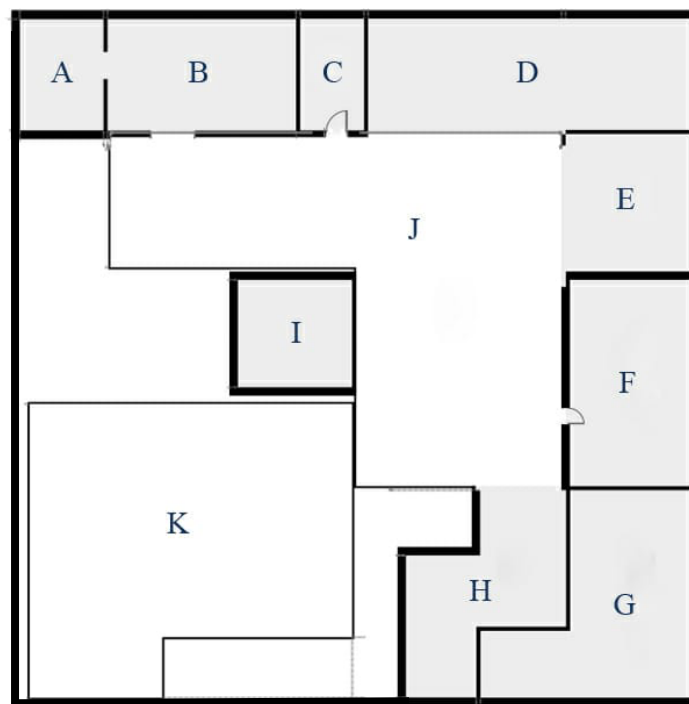
Gambar 1. Denah lokasi CV Riang Java Food Malang

Berdasarkan denah lokasi tersebut, CV Riang Java Food berbatasan dengan:

- 1) Sebelah barat : Balai Desa Tlogorejo
- 2) Sebelah utara : SMP PGRI 3 Pagak
- 3) Sebelah timur : Jalan Brantas
- 4) Sebelah selatan : Jalan dusun

a. Tata Letak atau *Layout* 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 CV yang terencana dengan baik bertujuan agar aliran proses serta pemindahan bahan yang ada di dalam suatu CV berjalan dengan lancar. Kelancaran proses produksi dapat meminimalkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak atau *layout* CV Riang Java Food dapat dilihat pada Gambar 2 berikut :



Keterangan :

A : Ruang penyimpanan	F : Gudang kayu bakar	K : Rumah pemilik
B : Ruang pengemasan	G : Tempat penyimpanan alat	
C : Gudang	H : Tempat parkir	
D : Tempat produksi	I : Kamar mandi/toilet	
E : Tempat fermentasi	J : Tempat penjemuran	

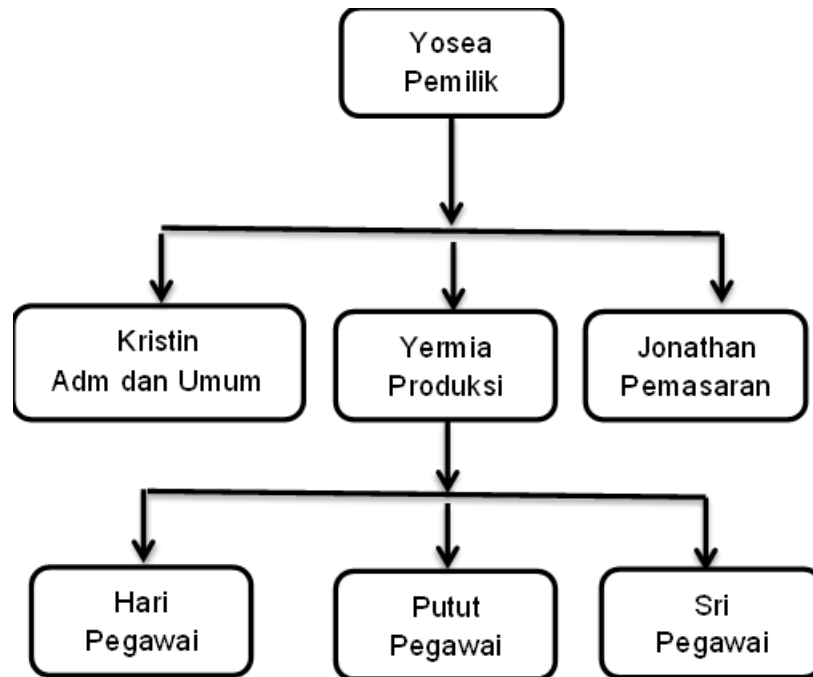
Gambar 2. Tata Letak CV Riang Java Food

3. Ketenagakerjaan

Berdasarkan Undang-Undang No. 13 Tahun 2013 tentang Ketenagakerjaan dijelaskan bahwa, ketenagakerjaan adalah sesuatu yang berkaitan dengan tenaga kerja baik pada waktu sebelum, selama dan sesudah masa kerja.

- a. Tenaga kerja tetap di CV Riang Java Food berjumlah 3 orang
- b. Jam kerja di CV Riang Java Food dimulai pukul 08.00 - 16.00
- c. Gaji

Sistem gaji karyawan di CV Riang Java Food dibayarkan setiap minggunya sebesar Rp420.000,00.



Gambar 3. Struktur organisasi CV Riang Java Food

4. Fasilitas

Pemberian fasilitas kerja yang diberikan oleh perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. CV Riang Java Food memberikan fasilitas berupa makan siang dan Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan menjelang lebaran kepada pekerjanya.

5. Kapasitas Produksi

Usaha gatot di CV Riang Java Food pada awalnya hanya mampu mengolah 200 kg singkong dalam sekali produksi. Namun, lambat laun melalui proses yang tidak mudah dan panjang, CV Riang Java Food dapat berkembang dan memiliki banyak pelanggan serta pemesanan. Menurut Bapak Yermia, saat ini CV Riang Java Food telah mampu memproduksi hingga mencapai rata-rata 450 kg singkong per produksi. Singkong

sebanyak 450 kg kemudian diolah menjadi gatot hingga menghasilkan sekitar 275 pcs gatot instan per produksi.

6. Pengambilan Bahan Baku

Proses berjalannya suatu bisnis terutama industri yang bergerak dalam kegiatan produksi, tidak terlepas dari bahan baku. Bahan baku merupakan hal yang penting dalam suatu bisnis agar kegiatan produksi dapat berjalan sehingga mampu menciptakan suatu produk yang siap dijual. Bahan baku utama di CV Riang Java Food yaitu singkong yang diperoleh dari petani setempat di Dusun Dadapan Desa Tlogorejo Kecamatan Pagak Kabupaten Malang.

7. 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.

Promosi yang dilakukan oleh CV Riang Java Food diantaranya yaitu mengikuti pameran-pameran yang ada di Indonesia seperti pameran dengan tema Ketahanan Pangan, Diversifikasi Pangan, Pengolahan Pangan Tradisional yang dilaksanakan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Perekonomian, dan Kementerian Pertanian. Selain melakukan penjualan di dalam negeri, CV Riang Java Food telah mampu menjual produk gatot secara ekspor di negara tetangga yaitu Malaysia.