

LAPORAN KERJA PRAKTEK

CV. FAWAS JAYA

JLN. BERSAMA NO. 59 BANDAR SELAMAT

SUMATERA UTARA

DISUSUN OLEH :

SRI HANDAYANI

168150071



PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2020

Lembar Pengesahan :

**LAPORAN KERJA PRAKTEK
DI CV. FAWAS JAYA
MEDAN**

Oleh :

Sri Handayani S

16 815 0071

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I



(Sirmas Munte ST, MT)

Dosen Pembimbing II



(Sutrisno ST, MT)

Mengetahui :

Koordinator Kerja Praktek



(Yudi Daeng Polewangi ST, MT)

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2020

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan kasih sayangNya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek di CV. Fawas Jaya.

Penulisan laporan kerja praktek ini adalah salah satu syarat untuk mahasiswa dalam menyelesaikan studinya di Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area. Pada saat penyelesaian laporan kerja praktek ini, penulis telah banyak memperoleh bantuan dari berbagai pihak, Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Grace Yuswita Harahap.ST, MT, Selaku Dekan Fakultas Teknik.
2. Bapak Yudi Daeng Polewangi, ST, MT, Selaku ketua program studi Teknik Industri Universitas Medan Area.
3. Bapak Sirmas Munte, ST, MT, Selaku Dosen Pembimbing I.
4. Bapak Sutrisno, ST, MT, Selaku Dosen Pembimbing II.
5. Bapak B. M. Siregar, selaku informasi di CV.Fawas Jaya yang telah membimbing dan mengajari kami di perusahaan tersebut.
6. Seluruh karyawan di CV. Fawas Jaya yang telah membantu dalam mengamati selama proses kerja praktek berlangsung.
7. Seluruh staff Fakultas Teknik Universitas Medan Area, yang telah banyak memberikan bantuan kepada penulis.
8. Kepada Orangtua kami yang selalu memberikan dukungan dan semangat

Atas bantuan, bimbingan dan fasilitas yang telah diberikan kepada penulis. Penulis mengharapkan didalam penyusunan laporan ini kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas semua kebaikan dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis, Semoga laporan kerja praktek ini dapat berguna bagi penulis dan pembaca yang memerlukannya.

Medan, 01 Sept 2020

Sri Handayani
168150071

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang Kerja Praktek.....	1
I.2. Tujuan Kerja Praktek	2
I.3. Manfaat Kerja Praktek	3
I.4. Ruang Lingkup Kerja Praktek	4
I.5. Metodologi Kerja Praktek	5
I.6. Metode Pengumpulan Data dan Informasi.....	6
BAB II. GAMBAR UMUM PERUSAHAAN	7
2.1. Sejarah Umum Perusahaan	7
2.2. Jenis Produk dan Harga Produk	8
2.3. Lokasi Perusahaan.....	9
2.4. Promotion	9
2.5. Dampak Sosial dan Ekonomi Terhadap Lingkungan.....	10

2.6. Organisasi dan Manajemen.....	10
2.6.1. Struktur Organisasi	10
2.6.2. Uraian Tugas, Wewenang, dan Tanggung jawab	12
2.7. Jumlah Tenaga Kerja dan Jam Kerja.....	13
2.7.1. Jumlah Tenaga Kerja	13
2.7.2. Jam Kerja.....	13
2.8 Sistem Pengupahan	14
BAB III. PROSES PRODUKSI	15
3.1. Proses Produksi	15
3.1.1. Standar Mutu Produksi.....	15
3.1.2. Bahan Yang Digunakan	21
3.1.2.1. Bahan Baku.....	21
3.1.2.2. Bahan Tambahan.....	22
3.1.2.3. Bahan Penolong.....	23
3.1.3. Uraian Proses Produksi	23
3.2. Mesin dan Peralatan	26
3.2.1. Mesin Produksi	26
3.2.2. Peralatan (<i>Equipment</i>).....	27
3.2.3. <i>Utilitas</i>	28

3.2.4. Safety and Fire Protection	30
BAB IV. TUGAS KHUSUS	32
4.1. Pendahuluan.....	32
4.1.1. Judul	32
4.1.2. Latar Belakang Masalah.....	32
4.1.3. Perumusan Masalah	33
4.1.4. Tujuan Penelitian	34
4.1.5. Batasan Masalah dan Asumsi Penelitian.....	35
4.2. Landasan Teori.....	35
4.2.1. Konsep Manajemen Strategis	35
4.2.2. Strategi Pengembangan Usaha	37
4.2.3. Analisis Lingkungan Perusahaan.....	38
4.2.3.1. Analisis Lingkungan Internal	38
4.2.3.2. Analisis Lingkungan Eksternal	39
4.2.4. Matriks IFE dan EFE.....	44
4.2.5. Matriks IF	44
4.2.6. Matriks SWOT	45
4.2.7. Matriks QSP (QSPM).....	45
4.3. Pengumpulan Data	46

4.3.1. Faktor Internal CV. Fawas Jaya	46
4.3.2. Faktor Eksternal CV. Fawas Jaya	50
4.4. Pengolah Data	57
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1. Kesimpulan	60
5.2. Saran	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

HALAMAN

2.1. Jenis Produk dan Harga Produk CV. Fawas Jaya.....	8
--	---

DAFTAR GAMBAR

	HALAMAN
2.1. Struktur Organisasi CV. Fawas Jaya	11
3.1. Tepung Terigu Yang Digunakan Di CV. Fawas Jaya	16
3.2 Mixer Yang Digunakan Di CV. Fawas Jaya	18
3.3. Minyak Nabati Di CV. Fawas Jaya	20
3.4. Diagram Blok Produksi.....	24
3.5. Mixer.....	27
3.6. Mesin Penggiling.....	37
3.7. Kereta Sorong.....	28
4.1 Kekuatan-Kekuatan yang Mempengaruhi Persaingan	40
4.2 Saluran Distribusi Roti pada CV.Fawas Jaya	48
4.3. Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Tepung Terigu.....	51
4.4. Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Gula	52
4.5 Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Telur	53

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Kerja Praktek

Kerja praktek merupakan salah satu wadah untuk menuangkan ide atau gagasan para mahasiswa/i dalam melakukan kegiatan nyata, sehingga kondisi seperti itu membuat proses pemahaman selama di bangku kuliah lebih baik. Selain itu mahasiswa/i mendapatkan apa yang belum didapat selama di bangku kuliah (Pengalaman Baru) dan sebagai pengembangan proses ide yang selalu berkembang. Berdasarkan hal tersebut perlunya pelaksanaan kerja praktek disamping sebagai salah satu syarat kelulusan, juga untuk mendapatkan tenaga kerja siap pakai, terampil dan cekatan. Selain itu mahasiswa/i juga mampu menciptakan suatu karya yang bernilai tinggi.

Kerja praktek merupakan bagian dari kurikulum yang dilaksanakan dalam rangka memenuhi persyaratan dalam menyusun tugas akhir di Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area. Melalui kegiatan kerja praktek ini, Mahasiswa diharapkan dapat menerapkan teori ilmiah yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan untuk kemudian dapat menganalisa dan memecahkan masalah yang timbul dilapangan. Selain itu juga Mahasiswa akan memperoleh pengalaman yang bermanfaat dalam menciptakan pola kerja yang akan dihadapi nantinya setelah menyelesaikan studi.

Perusahaan yang dipilih sebagai tempat kerja ini adalah CV. Fawas Jaya yang bergerak di bidang pengolahan kue kering. Lokasi CV. Fawas Jaya
UNIVERSITAS MEDAN AREA
beralamat di Jl. Bersama, Bandar Selamat, Kec. Medan Tembung, Kota Medan,

Sumatera Utara 20223. Jarak tempuh dari kota Medan untuk mencapai pabrik ini adalah sekitar 20 menit.

1.2. Tujuan Kerja Praktek

Pelaksanaan Kerja Praktek pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area, memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Ingin melihat dan mengenal keadaan dilapangan secara langsung khususnya dilantai pabrik dan menerapkan teori ilmiah yang telah diperoleh pada saat mengikuti perkuliahan.
2. Mengidentifikasi proses pengolahan kue kering di CV. Fawas Jaya.
3. Memahami bagaimana cara mengatasi seringnya terjadi kerusakan pada mesin produksi yang akan merugikan perusahaan.
4. Berlatih bekerja disiplin dan bertanggung jawab sebagai salah seorang karyawan perusahaan.
5. Memperoleh keterampilan dalam hal penguasaan pekerjaan, sehingga menambah pengalaman untuk persiapan terjun ke masyarakat.
6. Mendapat kesempatan untuk ikut memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan.
7. Memperoleh keterampilan dan pemahaman akan pekerjaan yang bersesuaian dengan disiplin ilmu teknik mesin sehingga dapat menambah pengalaman untuk persiapan terjun ke masyarakat.
8. Sebagai dasar bagi penyusunan laporan kerja praktek.

1.3. Manfaat Kerja Praktek

Kerja Praktek ini sangat bermanfaat baik untuk Mahasiswa itu sendiri, Fakultas dan juga perusahaan tempat Mahasiswa melakukan Kerja Praktek, adapun manfaat kerja praktek adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Dapat membandingkan teori-teori yang diperoleh pada saat mengikuti perkuliahan dengan praktek lapangan.
- b. Memperoleh kesempatan untuk melatih keterampilan dalam melakukan pekerjaan atau kegiatan lapangan.
- c. Memperoleh pengetahuan yang berguna dalam perwujudan dan kerja yang akan dihadapi kelak, setelah Mahasiswa tersebut menyelesaikan studinya.
- d. Lebih memahami cara melakukan suatu penelitian untuk menghasilkan karya ilmiah.
- e. Dapat memahami dan mengetahui berbagai macam aspek kegiatan perusahaan.

2. Bagi Fakultas

- a. Dapat mempererat kerjasama antara perusahaan dengan Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area.
- b. Untuk memperluas pengenalan Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area.

3. Bagi Perusahaan

- a. Dapat menjadikan hasil Kerja Praktek sebagai bahan masukan dalam mengoreksi kembali sistem kerja yang ada.

- b. Perusahaan mendapat informasi secara teoritis tentang hal-hal yang berhubungan dengan disiplin ilmu Teknik Industri dalam rangka meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi perusahaan.
- c. Sebagai wadah bagi perusahaan untuk menciptakan citra yang positif bagi masyarakat.

1.4. Ruang Lingkup Kerja Praktek

Ruang lingkup kerja praktek yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Setiap Mahasiswa yang telah memenuhi persyaratan harus melakukan Kerja Praktek pada perusahaan pemerintah atau swasta.
2. Kerja praktek dilakukan pada CV. Fawas Jaya yaitu suatu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kue kering. Kerja Praktek ini meliputi bidang - bidang yang berkaitan dengan disiplin ilmu Teknik Industri.
 - 1) Ruang lingkup bidang usaha
 - 2) Teknologi
 - 3) Tata Letak Pabrik
 - 4) Organisasi dan Manajemen
3. Kerja Praktek ini harus memiliki sifat - sifat sebagai berikut.
 - 1) Latihan kerja yang disiplin dan bertanggung jawab terhadap pekerjaan, setara dengan para pekerja dalam perusahaan yang bersangkutan.
 - 2) Mengajukan usulan-usulan perbaikan seperlunya dari sistem kerja atau proses yang selanjutnya dimuat dalam laporan.
4. Membuat laporan Kerja Praktek, dimana laporan harus dilegalisir oleh perusahaan yang bersangkutan.

1.5. Metodologi Kerja Praktek

Prosedur yang dilaksanakan dalam kerja praktek meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Yaitu persiapan hal-hal yang perlu untuk kegiatan penelitian, pengenalan perusahaan, permohonan kerja praktek kepada Program Studi Industri dan perusahaan, konsultasi dengan koordinator kerja praktek dan dosen pembimbing, membuat proposal dan lain-lain.

2. Tahap Orientasi

Mempelajari buku-buku karya ilmiah, jurnal, majalah, dan referensi lainnya yang berhubungan dengan masalah yang dihadapi perusahaan.

3. Peninjauan Lapangan

Melihat cara dan metode kerja dari perusahaan sekaligus mempelajari aliran bahan dan wawancara langsung dengan karyawan dan pimpinan perusahaan.

4. Pengumpulan Data

Pengumpulan data untuk tugas khusus dan data-data yang berhubungan dengan judul proposal.

5. Analisis dan Evaluasi

Data yang diperoleh/dikumpulkan, dianalisis dan dievaluasi dengan menggunakan metode yang telah ditetapkan.

6. Membuat *Draft* Laporan Kerja Praktek

Penulisan *draft* kerja praktek dibuat sehubungan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.

7. Asistensi

Draft laporan kerja praktek diasistensi pada dosen pembimbing dan perusahaan.

8. Penulisan Laporan Kerja Praktek

Laporan kerja praktek yang telah di asistensi diketik rapi dan di jilid.

1.6. Metode Pengumpulan Data dan Informasi

Untuk kelancaran kerja praktek di perusahaan, maka perlu dilakukan pengumpulan data yang telah diperoleh sesuai dengan yang diinginkan dan Kerja Praktek selesai tepat pada waktunya. Data-data yang telah diperoleh dari perusahaan dapat dikumpulkan dengan cara sebagai berikut:

1. Pengamatan langsung dilapangan terhadap objek penelitian.
2. Melihat laporan administrasi serta catatan - catatan perusahaan yang berhubungan dengan data-data yang dibutuhkan.
3. Melakukan wawancara dengan pihak yang dapat memberikan informasi yang diperlukan untuk menunjang pembahasan masalah di lingkungan objek penelitian tersebut.

BAB II

GAMBAR UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Umum Perusahaan

Memproduksi kue kering menjadi kesibukan sehari-hari bagi Bapak Idul Haji Ritonga dan usaha ini sudah berdiri sejak 17 tahun yang lalu, yaitu maret 2003. Usaha yang dirintis oleh Bapak Idul Haji Ritonga cukup maju dan berkembang. Usaha ini berlokasi di jalan Bersama No.59 Bandar Selamat, Medan-Sumatera Utara.

Mengusung CV. Fawas Jaya sebagai nama usahanya, kini Pak Idul Haji Ritonga sudah memiliki 30 pekerja yang bahu membahu mempertahankan eksistensi produksi kue kering. Dengan 30 orang tenaga produksi yang dimilikinya, setiap hari CV. Fawas Jaya rutin memproduksi kue kering untuk dipasarkan ke beberapa kota ditanah air. Saat ini CV. Fawas Jaya memproduksi kue kering sesuai pesanan, akan tetapi tetap rutin berproduksi pada saat bulan ramadhan dan menjelang tahun baru.

Proses produksi CV. Fawas Jaya kini banyak menggunakan mesin-mesin agar dapat membantu proses produksi lebih cepat supaya lebih efektif dan efisien. Bahan baku dari usaha ini sangat dijaga mutu dan kebersihannya karena CV. Fawas Jaya menitikberatkan pada kualitas produk yang terbaik dan harga yang terjangkau.

Kualitas kue tetap tinggi dan terjaga apabila pelaksanaan diversifikasi produk, penambahan fasilitas produksi dan laboratorium yang modern serta melakukan aktivitas *benchmarking* secara terus - menerus dan volume penjualan

dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang cukup signifikan sehingga *owner* selalu mengutamakan kualitas dari kue kering.

2.2. Jenis Produk dan Harga Produk

Adapun jenis produk dan harga produk yang diproduksi seperti tabel 2.1:

Tabel 2.1. Jenis Produk dan Harga Produk CV. Fawas Jaya

No.	Jenis Kue Kering	Harga/Kg (Rp)
1.	Bangkit Keong Santan Susu	28.000
2.	Bangkit Mentega Mutiara	40.000
3.	Bangkit Pandan	34.000
4.	Bangkit Susu Istimewa	32.000
5.	Coco Chip	36.000
6.	Dahlia Mocca	32.000
7.	Dahlia Warna-warni	30.000
8.	Nenas Daun	36.000
9.	Nenas Potong	36.000
10.	Kue Potong	36.000
11.	Mocca Wijen	34.000
12.	Kacang Hitam	36.000
13.	Kacang Hijau	38.000
14.	Rosevi	32.000
15.	Roti Marmar	40.000
16.	Sagon Kelapa	29.000
17.	Sagon Durian	60.000
18.	Coco Crunch Strawberry	36.000

Sumber : CV. Fawas Jaya

2.3. Lokasi Perusahaan

Penentuan lokasi perusahaan termasuk hal yang sangat penting dalam mempengaruhi kegiatan usaha dan tujuan perusahaan karena lokasi yang tepat *akan dapat mereduksi biaya distribusi biaya bahan baku maupun produk jadi*. Sehingga efisiensi dan efektifitas perusahaan dapat tercapai dengan baik. Lokasi CV. Fawas Jaya terletak di Jl. Bersama No. 59, Bandar Selamat, Kec. Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara 20223.

2.4. Promotion

Tantangan terbesar bagi kami saat memulai bisnis ini adalah saat mempromosikan kepada masyarakat tentang jati diri, visi, misi dan produk yang kami tawarkan. CV. Fawas Jaya menyediakan *budget* awal sebesar 10 juta setiap tahunnya, jika mengalami keuntungan yang besar, di tahun berikutnya akan menambahkan biaya promosi sebesar 20% dari *budget* awal, dan kami mengambil jalan promosi melalui pemasangan iklan (Brosur), gambar dan desain akan diedit ulang menjadi lebih menarik perkiraan isi dengan pemasangan spanduk dan poster - poster.

Promosi CV. Fawas Jaya dilakukan pada saat jelang lebaran dan tahun baru, dengan spanduk - spanduk, poster - poster, karena kami ingin semua orang baik muda maupun tua, dengan latar belakang apapun dapat mengetahui keberadaan CV. Fawas Jaya ini dan dapat datang untuk mencicipi menu-menu unggulan kami.

2.5 Dampak Sosial dan Ekonomi Terhadap Lingkungan

Lokasi CV. Fawas Jaya yang berada di Jl. Bersama No. 59, memberikan keuntungan bagi penduduk dan juga pada lingkungan sekitarnya. Adapun keuntungan yang diperoleh dengan berdirinya CV. Fawas Jaya bagi penduduk sekitarnya antara lain:

1. Menyerap tenaga kerja.
2. Meningkatkan pendapatan perkapita masyarakat di sekitar CV.
3. Mendorong timbulnya aktivitas ekonomi lain di sekitar lokasi tersebut seperti munculnya warung, rumah pemondokan bagi karyawan dan sebagainya.
4. Merubah keadaan sosial lingkungan sekitar menjadi lebih ramai.

2.6. Organisasi Dan Manajemen

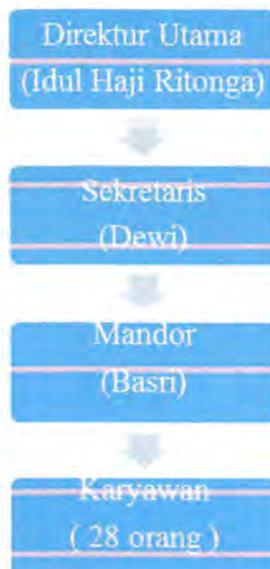
2.6.1. Struktur Organisasi

Organisasi sering diartikan sebagai kelompok orang yang secara bersama-sama ingin mencapai suatu tujuan yang sama. Organisasi disusun tidak hanya mengatur orang - orangnya, tetapi juga membentuk dan memodifikasi struktur dimana didalamnya tersusun luas orang-orang tersebut. Dalam hal ini berarti harus ada pembagian peranan untuk mencapai suatu tujuan tertentu secara bersama-sama.

Perusahaan adalah suatu bentuk organisasi, atau lebih tepatnya suatu organisasi produksi yang meliputi berbagai fungsi yang di koordinasi untuk memproduksi sebagian barang atau jasa tertentu dan tujuan ekonominya tergantung pada perbandingan kekuasaan dalam organisasi tersebut.

Struktur organisasi merupakan gambaran mengenai pembagian tugas serta tanggung jawab kepada individu maupun bagian tertentu dari organisasi. Struktur organisasi ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan dan memperlancar jalannya roda perusahaan. Pendistribusian tugas - tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan satu sama lain dapat digambarkan pada struktur organisasi perusahaan, sehingga para pegawai dan karyawan akan mengetahui dengan jelas apa tugasnya dari mana ia mendapatkan perintah dan kepada siapa ia harus bertanggung jawab. Bentuk struktur organisasi yang digunakan pada CV. Fawas Jaya adalah bentuk struktur organisasi lini dan fungsional karena selain adanya perintah langsung dari atasan terdapat juga spesialisasi atau beberapa tenaga yang ahli di bidangnya masing-masing sesuai dengan fungsinya. Hal ini ditunjukkan dengan hubungan lini antara pemilik usaha dengan para staf - staf nya pada masing-masing bidang.

Adapun struktur organisasi dari CV. Fawas Jaya adalah sebagai berikut :



Sumber : CV. Fawas Jaya

2.6.2. Uraian Tugas, Wewenang dan Tanggung Jawab

Untuk menggerakkan suatu organisasi dibutuhkan personil yang berdedikasi tinggi yang akan memegang jabatan tertentu dalam organisasi. Masing - masing personil akan menerima tugas dan tanggung jawab sesuai jabatannya.

1. Direktur Utama

Direktur Utama merupakan pemegang pimpinan tertinggi di perusahaan. Direktur memiliki tugas sebagai pembuat kebijakan dan keputusan terkait dengan aktivitas pabrik serta mengawasi operasional pabrik, bertanggung jawab atas kelancaran administrasi dan operasional serta mengkoordinir segala keselarasan kegiatan di pabrik dan di kantor, termasuk juga terhadap pengontrolan pembiayaan dari target hasil usaha yang selaras dengan tujuan perusahaan.

2. Sekretaris

Sekretaris memiliki tugas mencatat dan serta mengawasi karyawan dalam menjalani tugas atau melayani konsumen, memperhatikan kebutuhan karyawan dan bertanggung jawab penuh atas kinerja seluruh karyawan serta kelancaran operasional dan melaporkannya kepada direktur.

3. Mandor

Mandor bertugas memantau karyawan baik yang di lapangan maupun yang di kantor secara keseluruhan.

4. Karyawan

Karyawan bertugas membuat hasil produksi yang akan di lempar kepasarannya. Karyawan dibagi - bagi tugas sesuai kemampuannya.

2.7. Jumlah Tenaga Kerja dan Jam Kerja

2.7.1. Jumlah Tenaga kerja

Salah satu faktor yang mempunyai peranan penting didalam menjalankan dan mengendalikan kegiatan guna mencapai tujuan perusahaan ialah tenaga kerja. Tenaga kerja yang dibutuhkan perusahaan dapat diperoleh melalui proses *recruitment* (fungsi penarikan tenaga kerja). Kegiatan utama proses *recruitment* adalah program penerimaan tenaga kerja, diharapkan dapat diperoleh tenaga kerja yang dibutuhkan, baik dari segi kualitas, maupun kuantitas.

CV. Fawas Jaya didalam kegiatan dan penempatan tenaga kerja dilakukan sendiri oleh pihak perusahaan dengan terlebih dahulu melihat situasi yang ada, apakah perusahaan memerlukan karyawan atau tidak. Hal ini perlu diperhitungkan mengingat efektivitas dan efesiensi yang diterapkan di perusahaan. Dalam proses penerimaan tenaga kerja tiap - tiap bagian melapor kebagian personalia bahwa bagian yang ditempatinya kekurangan tenaga kerja. Selanjutnya direktur memberikan wewenang kepada bagian personalia untuk merekrut tenaga kerja yang dibutuhkan tersebut.

Setelah diadakan penempatan, maka tenaga kerja tersebut diadakan *training* (pelatihan kerja) selama satu bulan. Saat ini CV. Fawas Jaya mempekerjakan karyawan tetap sebanyak 30 orang.

2.7.2. Jam Kerja

Dalam memelihara ketertiban dan kedisiplinan kerja setiap perusahaan mengeluarkan tata tertib/peraturan kerja yang harus di patuhui oleh setiap karyawan perusahaan, termasuk dalam penetapan jam kerja. Karyawan CV.

Fawas Jaya bekerja setiap hari senin s/d sabtu. Jam kerja yang berlaku di CV.

Fawas Jaya Medan adalah sebagai berikut:

1. Pukul 07.00 – 12.00 WIB (Kerja Biasa)
2. Pukul 12.00 – 13.00 WIB (Istirahat)
3. Pukul 13.00 – 16.00 WIB (Kerja Biasa)
4. Pukul 16.30 – 18.00 WIB (Kerja Lembur)

2.8. Sistem Pengupahan

Upah adalah suatu penerimaan sebagai sebuah imbalan dari pemberian kerja kepada penerima kerja untuk pekerjaan atas jasa yang telah dan akan dilakukan. Upah berfungsi sebagai suatu jaminan kelangsungan hidup yang layak bagi kemanusiaan dan produksi dinyatakan atau dinilai dalam bentuk uang yang akan ditetapkan menurut suatu persetujuan, undang-undang dan peraturan, dibayarkan atas dasar suatu perjanjian kerja antara pemberi kerja kepada penerima kerja dalam ukuran waktu tertentu. Sistem pengupahan yang ada pada CV. Fawas Jaya adalah sebagai berikut :

1. Upah Pokok

Pengupahan pada perusahaan adalah berdasarkan upah mingguan. Besarnya upah disesuaikan dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing karyawan,. pembayaran gaji dilakukan setiap akhir pekan.

2. Upah Lembur

Upah lembur diberikan kepada karyawan yang berkerja diatas waktu kerja normal (kerja lembur).

BAB III

PROSES PRODUKSI

3.1. Proses Produksi

Produk yang dihasilkan CV. Fawas Jaya adalah kue kering dengan berbagai rasa yaitu : rasa kelapa, rasa kacang, rasa moka, dan rasa coklat. Proses produksi untuk kue kelapa, kue moka, kue pia, dan kue potong sama saja dan harus melalui standar mutu bahan/produk hanya berbeda perbandingan formula bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, warna, rasa dan bentuk.

3.1.1. Standar Mutu Bahan / Produk

Untuk menghasilkan kue rasa kacang digunakan bahan-bahan yang mengandung zat - zat makanan yang bermutu. Dari bahan-bahan yang digunakan mengandung karbohidrat, tinggi protein, kandungan serat, rendah lemak, mineral, dan vitamin. Standar mutu bahan pembuatan kue kacang dan kue kelapa pada CV. Fawas Jaya ditinjau dari segi kualitas bahan baku yang digunakan adalah :

1. Terigu

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan produk pangan seperti roti, *cake*, biskuit, dan mie. Pada umumnya jenis tepung terigu yang protein tinggi, minimal 11% tepung terigu protein sedang 9,5-11% dan tepung terigu protein rendah 7-8%. Ketiga jenis tepung terigu tersebut digunakan, disesuaikan dengan jenis makanan yang akan dibuat. Untuk pembuatan roti menggunakan protein yang tinggi dan untuk pembuatan bolu juga kue kering

menggunakan terigu protein rendah, sedangkan untuk protein sedang dapat

digunakan untuk pembuatan produk yang lebih beragam (multi proses). Pada saat ini industri terigu sudah lebih memperhatikan kebutuhan dari pelanggannya, terigu diproduksi sesuai keinginan pasar/pelanggan atau dengan istilah yang lebih dikenal dengan tailor mode produk. Tepung terigu yang berada dipasar tidak hanya terfokus pada tiga penggolongan tepung terigu yang disebut diatas, tetapi sudah berkembang pula pada penggunaan yang lebih khusus, atau yang lebih dikenal dengan tepung spesial, contoh tepung khusus untuk bakpau, biskuit, lumpia, dan sebagainya, pelanggan tinggal memilih sesuai kebutuhannya.

a. Karakteristik Tepung Terigu yang Baik Untuk Industri Roti

Pada pembuatan roti, dua jenis tepung dengan kadar protein yang sama dapat menghasilkan roti dengan volume dan kualitas roti yang berbeda. Hal ini dapat terjadi karena tepung terigu tersebut mempunyai kualitas gluten yang berbeda. Secara umum *baking quality* sangat tergantung pada kuantitas dan kualitas gluten, salah satu cara untuk mengetahui kualitas gluten adalah dengan melihat angka sedimentasi testnya. Semakin tinggi angka yang didapat, kualitas glutennya pun bertambah baik.



Usia tepung terigu juga akan mempengaruhi terhadap kualitas roti, apabila menggunakan terigu yang masih muda, yaitu tepung terigu yang belum mengalami penyimpanan, atau tepung terigu yang masih *fresh* atau baru diproduksi maka produk roti yang dihasilkan tidak akan sesuai yang diharapkan (penyerapan air kurang, volume kurang besar, serat roti kurang halus, dan sebagainya), gunakan selalu tepung terigu yang sudah matang, yang sudah mengalami penyimpanan digudang kurang lebih dua minggu, karena kematangan gluten akan berpengaruh banyak terhadap kualitas adonan maupun roti yang dihasilkan.

Parameter lain yang digunakan untuk melihat karakter tepung terigu yang baik adalah nilai *starch damaged*-nya. Semakin tinggi *starch damaged*, tepung akan dapat menyerap air yang lebih tinggi pula. Angka *starch damaged* yang normal berkisar 7-9%. Apabila terlalu tinggi maka air yang telah diserap akan keluar kembali pada saat *floor time* dan fermentasi. Hal ini terjadi pada saat pati didegradasi oleh enzim amilase. Untuk nilai *starch damaged* yang terlalu tinggi, maka roti yang dihasilkan akan mudah *collapse*, karena gula yang dihasilkan pada proses fermentasi akan berlebih sehingga akan mempengaruhi struktur roti. Disamping itu *starch damaged* yang tinggi akan menyebabkan remah roti yang kasar/besar - besar dan roti mempunyai ketahanan simpan yang rendah. Untuk mencegah, hal yang demikian pada tahap - tahap selanjutnya biasanya penggunaan air dikurangi.

Selain itu, secara ekonomi produsen pembuat roti lebih menyukai tepung yang mempunyai daya serap yang tinggi, karena tepung yang memiliki daya serap air yang tinggi akan dapat menambah air dalam jumlah yang banyak dibandingkan

dengan tepung yang memiliki daya serap air yang rendah. Dengan demikian untuk tiap batch produksinya, akan didapatkan hasil yang lebih banyak, sehingga otomatis secara ekonomi akan menguntungkan produsen roti.

Secara umum, empat parameter mutu terigu berikut ini akan menentukan sekali kualitas yang dihasilkan, yaitu kadar protein (kualitas dan kuantitas), karakteristik *dough mixing*, level *starchdamaged* dan kandungan enzim emilasnya.



Gambar 3.2 Mixer Yang Digunakan Di CV. Fawas Jaya

b. Parameter Mutu Adonan Yang Baik

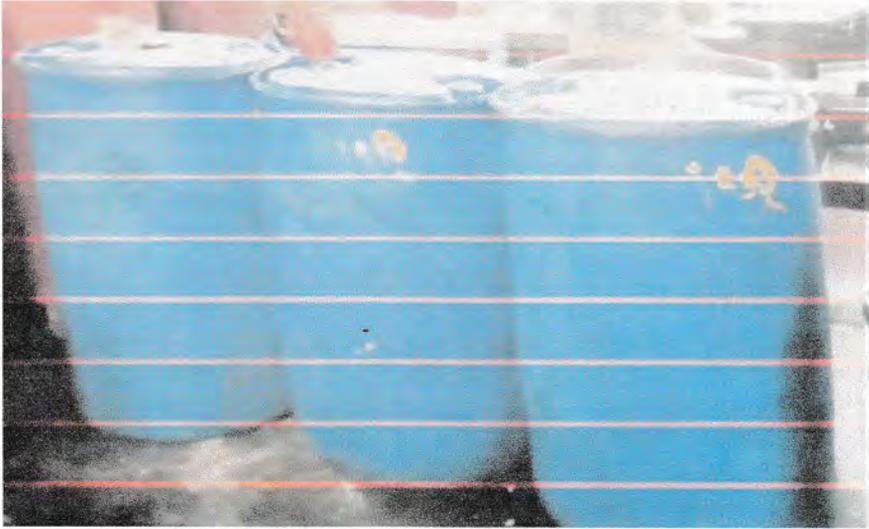
Adonan roti yang baik adalah adonan yang kenyal, tidak mudah putus bila ditarik (lentur dan kenyal). Selain itu beberapa produsen juga menganggap bahwa adonan roti yang baik adalah adonan yang mampu menyerap air yang tinggi. Ketahanan terhadap kondisi yang ekstrim juga merupakan parameter adonan roti yang baik (toleransi terhadap pengadukan yang baik, *profingstage*, dan fermentasi).

c. Sumber Karbohidrat Yang Praktis

Ada berbagai macam roti, dibedakan atas dasar bahan dasar penyusunnya. Namun secara garis besar roti dibedakan lagi atas bahan pengisinya, seperti roti isi pisang, keju, cokelat, dan lain-lain, sedangkan roti tawar dibedakan atas roti putih dan roti cokelat (*whole wheat bread*). Namun secara umum roti merupakan bahan makanan sumber karbohidrat pengganti nasi yang sangat potensial dan praktis dikonsumsi. Roti juga merupakan sumber protein, vitamin dan mineral. Khusus roti cokelat, karena terbuat dari campuran tepung terigu dan dedak gandum (*bran*), jenis roti ini memiliki banyak keunggulan dibandingkan roti putih. Roti cokelat, kaya akan serat pangan, antioksidan. *Fitoestrogen* (baik untuk pencegah penyakit jantung dan kanker), serta vitamin dan mineral yang jauh lebih banyak dibandingkan roti putih. Namun demikian untuk meningkatkan kecukupan gizi, khususnya protein yang diperlukan bagi pertumbuhan anak balita, roti perlu disajikan bersama-sama dengan susu, daging sapi, daging ayam, ikan dan telur. Roti juga dapat disajikan bersama-sama dengan berbagai macam irisan sayur.

2. Minyak Nabati

Pada proses pengolahan minyak kelapa sawit akan dihasilkan dua jenis fraksi minyak, yaitu cair dan padat. Fraksi cair adalah yang kita kenal sehari-hari sebagai minyak goreng, sedangkan fraksi padat akan diolah lebih lanjut menjadi berbagai macam produk seperti margarine, shortening, dan frying fat (minyak goreng padat).



Gambar 3.3 Minyak Nabati Di CV. Fawas Jaya

3. Garam

Garam merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat, garam tidak hanya bisa dijadikan bahan konsumsi namun garam juga bisa dikategorikan dalam bahan industri.

4. Gula

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis dan keadaan makanan atau minuman. Gula sederhana, seperti glukosa (yang diproduksi dari sukrosa dengan enzim atau hidrolisis asam), menyimpan energi yang akan digunakan oleh sel.

5. Kacang Hijau

Kacang hijau merupakan sumber protein nabati yang kaya akan serat, rendah kalori, mengandung vitamin (A, B1, dan C), mineral, dan enzim yang menjadikannya bagian yang sangat baik dari diet sehat. Kacang hijau termasuk tumbuhan jenis polong - polongan yang kaya akan manfaat penting.

6. Kelapa

Kelapa sangat berguna dalam dunia kuliner khususnya masakan yang menggunakan kelapa sebagai bahan tambahan maupun bahan utamanya.

3.1.2. Bahan yang Digunakan

Untuk menghasilkan kue kering digunakan bahan - bahan yang mengandung zat - zat makanan yang bagus dikonsumsi seperti karbohidrat, protein, mineral dan vitamin. Bahan yang harus disediakan untuk membuat kue kering yaitu bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, warna, rasa dan bentuk.

3.1.2.1. Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan utama yang harus di gunakan dengan persentase yang paling besar dan membentuk bagian integral dari suatu produk jadi. Bahan baku pembuatan kue kering antara lain :

1. Terigu

Terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan kue kering. Terigu mengandung protein. Terigu yang dipakai adalah terigu lokal yang dibeli langsung dari pabriknya.

2. Minyak Nabati

Minyak Nabati adalah bahan yang mengandung lemak nabati untuk menambah kandungan gizi yang baik. Minyak nabati diperoleh dari pabrik kelapa sawit.

3. Gula

Gula yang dimaksud adalah gula pasir. Gula pasir mengandung kilokalori, protein dan lemak. Gula pasir diperoleh dari lokal perusahaan.

4. Kacang Hijau

Sebagai bahan inti, kacang hijau ini berguna untuk kesehatan mata karena mengandung vitamin A. Kacang hijau ini diperoleh dari perusahaan lokal.

5. Telur

Telur digunakan sebagai olesan ditatas kue yang mengandung vitamin, mineral karena zat gizi mikro yang krusial dibutuhkan oleh tubuh.

3.1.2.2. Bahan Tambahan

Bahan tambahan merupakan bahan yang ditambahkan ke produk untuk meningkatkan citra produk itu ke konsumen serta untuk melindungi produk dalam transportasi. Adapun yang menjadi bahan tambahan antara lain :

1. Vanili

Vanili berfungsi sebagai pengharum makanan dan diperoleh dari daerah lokal.

2. Bungkusan

Bungkusan yang digunakan adalah bungkusan plastik untuk membungkus produk jadi yang diberi label sesuai dengan jenis produk dan lambang yang dimiliki perusahaan dan diperoleh dari pabrik lokal.

3. Lakban/hekter

Lakban atau hekter digunakan untuk menutup kertas, mengemas produk jadi sehingga siap untuk dikirim kepada pelanggan dan diperoleh dari daerah lokal.

4. Kardus

Kardus digunakan untuk pembungkus kue yang sudah dibungkus plastik sebanyak 20 bungkus plastik, diperoleh dari pabrik lokal perusahaan.

3.1.2.3. Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan dalam proses produksi tetapi terdapat dalam produk akhir. Bahan ini secara tidak langsung mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Adapun yang menjadi bahan penolong antara lain:

1. Air

Air yang digunakan berupa uap dari boiler dan adonan untuk pemasakan bahan baku inti, air sangat penting dalam semua proses yaitu proses pencucian bahan baku, seperti untuk mencuci kacang hijau, ubi, alat-alat yang digunakan dan lain-lain.

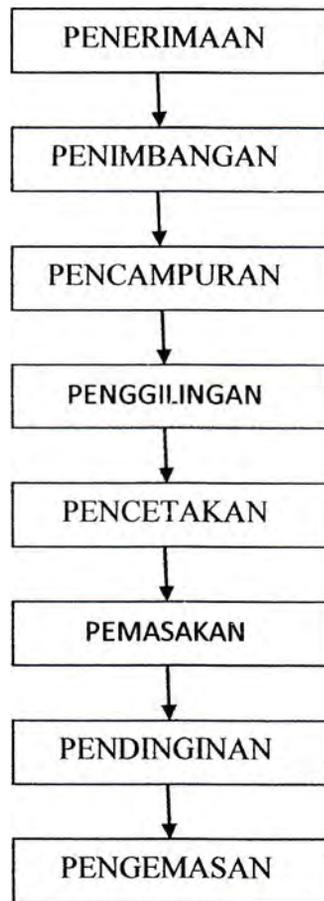
2. Gas

Gas digunakan untuk pembakaran kue yang telah dicetak untuk menyalakan *oven* yang bertujuan mendapatkan hasil yang maksimal.

3.1.3. Uraian Proses Produksi

Proses produksi dapat diartikan sebagai cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber - sumber (tenaga kerja, mesin, dan dana) yang ada. Dalam pembuatan kue kering melalui tahapan persiapan bahan, penimbangan bahan baku, penggilingan bahan tambahan, pencampuran bahan baku dan bahan-bahan

tambahan, pencetakan adonan, pemasakan didalam *oven*, pendinginan didalam suhu ruangan dan pengemasan menggunakan bahan plastik dan ditutup dengan menggunakan hekter. Diagram blok produksi dapat dilihat pada Gambar 3.4 berikut :



Gambar 3.4 Diagram Blok Produksi

Dalam aktivitas produksinya CV. Fawas Jaya menggunakan jenis produksi yang terus-menerus. Hal ini di karenakan kegiatan produksi dari perusahaan tersebut berlangsung untuk memenuhi permintaan atau pesanan disamping itu juga sebagai persediaan atau *stock*. Untuk memperoleh kue kering dengan kualitas

yang terbaik, diperlukan pedoman kerja dan tahapan proses yang harus dilaksanakan oleh semua operator.

Tahapan-tahapan proses produksi kue kering dapat dijelaskan secara garis besar yaitu :

1. Penerimaan Bahan

Bahan diterima dari gudang yang sudah dipilih kualitas bahan yang terbaik untuk diproduksi.

2. Penimbangan

Bahan-bahan ditimbang sesuai standar, agar komposisinya tidak kurang dan lebih.

3. Pencampuran

Bahan baku yang telah ditimbang akan dimasukkan kedalam mixer.

4. Penggilingan

Setelah bahan baku dicampur maka bahan digiling menggunakan mesin penggiling.

5. Pencetakan

Setelah adonan sudah dimeja, maka adonan siap dicetak oleh karyawan CV. Fawas Jaya.

6. Pemasakan

Adonan yang sudah dicetak diletakkan diloyang, dan kue siap dimasukkan kedalam *oven*.

7. Pendingin

Kue yang sudah diangkat dari oven, maka harus didinginkan dengan cara dikeluarkan dari loyang dan diletakkan ditempat tersendiri untuk mendinginkan kue tersebut.

8. Pengemasan

Setelah kue kering maka kue siap untuk dikemas, masing-masing kedalam bungkus plastik dengan diisi sesuai dengan standar yang sudah ditentukan.

3.2. Mesin dan Peralatan

CV. Fawas Jaya dalam menjalankan kegiatan-kegiatan proses produksinya menggunakan teknologi yaitu selain tenaga mesin juga menggunakan tenaga manusia.

3.2.1. Mesin Produksi

Adapun mesin dan peralatan yang digunakan CV. Fawas Jaya dalam kegiatan produksi pengolahan pakan ternak yaitu adalah sebagai berikut :

1. Nama Alat : *Mixer*



Gambar 3.5. Mixer

- Merk/Type : Sinmag
Putaran : 17,8 rpm
Power : 4 HP/380 V
Kuat arus : 15,5 A
Kapasitas : 200 kg/jam
Kegunaan : Mencampur bahan baku
Jumlah : 2 Unit
2. Nama Alat : Mesin Penggiling



Gambar 3.6. Mesin Penggiling

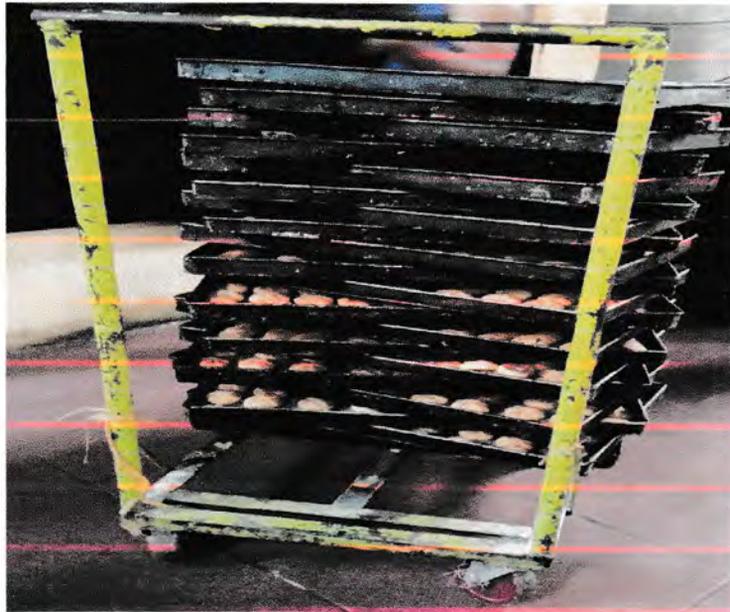
Merk/Type	: Hitachi
Putaran	: 17,8 rpm
Kuat arus	: 16,2 A
Power	: 4 HP/380 V
Kapasitas	: 25 kg/jam
Fungsi	: Menggiling aneka bahan hingga hancur dan mudah diolah
Jumlah	: 1 unit

3.2.2. Peralatan (*Equipment*)

Untuk mendukung kegiatan proses produksi diperlukan adanya *material handling* yang berperan sebagai sarana transportasi dari satu tempat ketempat

lainnya. Disamping itu alat material handling lain yang digunakan dalam perpindahan bahan baku dan bahan jadi seperti :

1. Nama : Kereta Sorong



Gambar 3.7. Kereta Sorong

Kereta sorong digunakan untuk mengangkut kue yang sudah dicetak dibawa ketempat pembakaran (*oven*).

3.2.3. Utilitas

Fungsi utama utilitas merupakan sarana pembantu yang digunakan untuk melangsungkan operasional dari suatu pabrik.

1. Genset

Fungsi : pembantu power listrik atau pembangkit listrik bagi mesin dan peralatan jika arus listrik PLN terputus.

Jumlah genset yang digunakan sebanyak 1 unit.

2. Air

Fungsi : Dalam kelangsungan proses produksi air memegang peranan penting, digunakan dalam proses pencampuran, kamar mandi dan keperluan lainnya.

3. Bengkel

Fungsi : Tempat untuk melakukan kegiatan perbaikan mesin dan peralatan.

3.2.4. *Safety and Fire Protection*

Kenyamanan dan keselamatan kerja merupakan hal yang harus diperhatikan oleh pabrik dalam proses produksi baik untuk karyawan maupun pabrik itu sendiri. Dengan usaha untuk pencegahan terjadinya gangguan keselamatan dan kesehatan kerja maka produktivitas kerja dapat ditingkatkan serta target produksi dapat tercapai. Perusahaan menyediakan fasilitas kesehatan dan keselamatan kerja sebagai berikut :

1. Masker

Masker untuk menutup alat pernapasan dari bau yang menyengat dari bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi.

2. Kacamata

Kacamata untuk melindungi mata dari abu yang ada dilantai produksi dan teriknya matahari yang masuk kedalam ruangan produksi.

3. Sarung Tangan

Sarung tangan khusus bagian pembakaran untuk melindungi tangan dari panasnya *oven* agar tangan tidak terkena dengan uap panasnya api yang ada didalam *oven* dan mengikuti prosedur keselamatan kecelakaan kerja.

4. Tutup Kepala

Tutup Kepala agar rambut karyawan tidak rontok ketika berada ditempat lantai produksi, sehingga operator merasa nyaman melakukan aktivitas dan tanggung jawabnya.

5. Baju Pengaman

Baju Pengaman digunakan oleh operator agar tidak terkena debu dan bahan baku yang sifatnya lengket.

BAB IV

TUGAS KHUSUS

4.1. Pendahuluan

Disini penulis akan menjelaskan metode yang di berikan pada judul yang dibuat dan mengetahui penjelasan yang lebih tepat.

4.1.1. Judul

“Analisis Pengembangan Pabrik Roti Pada CV. Fawas Jaya dengan Metode SWOT”.

4.1.2. Latar Belakang Permasalahan

Usaha Kecil Menengah (UKM) memiliki peranan yang besar dalam perekonomian Indonesia dan terbukti mampu bertahan pada masa krisis ekonomi serta menjadi dinamisator pertumbuhan ekonomi pasca krisis ekonomi. Kondisi ini dapat dilihat dari kontribusi Usaha Kecil Menengah terhadap penyerapan tenaga kerja, nilai tambah terhadap pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB), dan nilai ekspor hasil produksi UKM. Industri roti (*bakery*) merupakan bagian dari industri makanan jadi yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Di dalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk *bakery*, bersama dengan *cake*, donat, biskuit, roll, kraker, dan pie.

Di dalam kelompok *bakery*, roti merupakan produk yang paling pertama dikenal

dan populer hingga saat ini. Roti merupakan makanan yang berbasis tepung terigu yang semula dikonsumsi sebagai makanan selingan, namun dalam perkembangannya, budaya mengonsumsi roti tidak lagi menjadi hal yang asing bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Meskipun dalam kenyataannya, roti belum bisa menggantikan fungsi nasi sebagai makanan pokok, akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu, roti akhirnya tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu makan. Selain itu, kandungan gizi yang terdapat pada roti juga tidak jauh berbeda bahkan lebih baik daripada nasi atau mi basah. Seiring dengan meningkatnya perkembangan perusahaan yang bergerak di bidang industri roti (*bakery*) maka skala usaha yang dijalankan juga semakin beragam, mulai dari *home industry*, kecil, sedang, sampai usaha besar. Bertambahnya jumlah produsen roti maka bertambah pula jumlah pesaing dalam industri roti tersebut sehingga kondisi ini berimplikasi terhadap tingkat persaingan yang juga semakin tinggi untuk merebut pangsa pasar. Oleh karena itu, para produsen roti harus mampu merumuskan strategi yang tepat untuk menghadapi persaingan yang semakin ketat sehingga mampu bertahan dalam industri roti (*bakery*).

4.1.3. Rumusan Masalah

Melihat kondisi tersebut maka CV. Fawas Jaya memerlukan perancangan strategi pengembangan usaha yang tepat untuk mengembangkan usahanya, agar mampu bertahan dalam persaingan yang semakin ketat dan menghadapi lingkungan yang selalu berubah. Strategi pengembangan usaha yang sesuai bagi CV. Fawas Jaya

adalah strategi yang diformulasikan dengan tepat ketika CV. Fawas Jaya mampu memanfaatkan kekuatan dan mengatasi kelemahan yang dimiliki serta menghadapi peluang dan menghindari ancaman yang ada. Untuk merumuskan strategi yang efektif maka dibutuhkan serangkaian proses analisis internal dan eksternal untuk mengidentifikasi variabel - variabel kunci yang berkaitan erat dengan pengembangan usaha bagi CV. Fawas Jaya ke depan.

Berdasarkan uraian di atas maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini, yaitu :

1. Apa sajakah faktor internal yang merupakan kekuatan dan kelemahan bagi CV. Fawas Jaya?
2. Apa sajakah faktor eksternal yang merupakan peluang dan ancaman bagi CV. Fawas Jaya?
3. Bagaimana kesesuaian antara alternatif strategi yang dihasilkan dengan strategi yang telah dijalankan oleh Fawas Jaya?

4.1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan di atas maka tujuan penelitian ini yaitu :

- 1) Menganalisis faktor internal yang merupakan kekuatan dan kelemahan bagi CV. Fawas Jaya
- 2) Menganalisis faktor eksternal yang merupakan peluang dan ancaman bagi CV. Fawas Jaya

- 3) Mengkaji kesesuaian antara alternatif strategi yang dihasilkan dengan strategi yang telah dijalankan oleh Fawas Jaya

4.1.5. Batasan Masalah dan Asumsi Penelitian

Mengingat terlalu luasnya masalah, maka penulis menetapkan batasan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Penelitian hanya dilakukan pada mesin
2. Permasalahan biaya tidak dibahas dalam penelitian ini.

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Karyawan bekerja pada kondisi normal atau tidak mempertimbangkan faktor psikologis.
2. Tidak ada pergantian fasilitas kerja selama dilakukan penelitian.
3. Tidak ada perubahan kondisi kerja.
4. Tenaga kerja tetap.

4.2. Landasan Teori

4.2.1. Konsep Manajemen Strategis

Menurut David (2017), manajemen strategis dapat didefinisikan sebagai seni dan ilmu untuk memformulasi, mengimplementasi, dan mengevaluasi keputusan lintas fungsi yang memungkinkan organisasi dapat mencapai tujuannya. Proses manajemen strategis terdiri dari tiga tahap, yaitu formulasi strategi, implementasi

strategi, dan evaluasi strategi.

1. Formulasi Strategi

Hal - hal yang termasuk dalam formulasi strategi antara lain mengembangkan visi dan misi, mengidentifikasi peluang dan ancaman eksternal perusahaan, menentukan kekuatan dan kelemahan internal, menetapkan tujuan jangka panjang, merumuskan alternatif strategi dan memilih strategi tertentu yang akan dilaksanakan.

2. Implementasi Strategi

Implementasi strategi sering disebut sebagai tahap pelaksanaan dalam manajemen strategis. Selain itu, implementasi strategi juga sering kali dianggap sebagai tahap yang paling sulit dalam manajemen strategis karena implementasi strategi membutuhkan disiplin pribadi, komitmen, dan pengorbanan. Implementasi strategi mensyaratkan perusahaan untuk menetapkan tujuan tahunan, membuat kebijakan, memotivasi karyawan, dan mengalokasikan sumber daya sehingga strategi yang telah diformulasikan dapat dijalankan. Implementasi strategi termasuk mengembangkan budaya yang mendukung strategi, menciptakan struktur organisasi yang efektif dan memberdayakan sistem informasi, serta menghubungkan kinerja karyawan dengan kinerja organisasi.

3. Evaluasi Strategi

Evaluasi strategi merupakan tahap final dalam manajemen strategis. Tiga aktivitas dasar evaluasi strategi adalah meninjau ulang faktor eksternal dan internal yang menjadi dasar strategi saat ini, mengukur kinerja, dan mengambil tindakan

korektif.

4.2.2. Strategi Pengembangan Usaha

Strategi bisnis berkaitan dengan cara-cara yang digunakan perusahaan untuk mendapatkan keunggulan persaingan di dalam setiap bisnis utamanya. Pentingnya keputusan strategi berkaitan dengan sumber daya perusahaan. Sebagaimana kita ketahui bahwa strategi memberikan stabilitas arah dan orientasi yang konsisten dengan memungkinkan fleksibilitas untuk beradaptasi dengan lingkungannya. Menurut Nurdjannah (2006), strategi yang berhasil pada umumnya dengan mengkombinasikan beberapa hal berdasarkan perencanaan yang telah dilakukan yaitu:

1. Sasaran sederhana jangka panjang

Setiap strategi bisnis harus merupakan kejelasan dari sasaran, jika tidak, strategi tidak akan dapat memberikan stabilitas dan kesatuan arah perusahaan. Sasaran ini harus jelas dan konsisten serta tetap berorientasi pada tanggung jawab terhadap pemegang saham, para pegawai dan konsumen.

2. Melalui analisis lingkungan persaingan

Kemampuan dalam mengidentifikasi kebutuhan yang umum dari konsumen dapat berpengaruh pada penentuan posisi pasar. Kemampuan dalam memahami lingkungan bisnis ini dapat berupa pemahaman tentang penilaian pasar saham, pandangan terhadap potensi kemungkinan akuisisi serta kemampuan dalam

mengidentifikasi dan memotivasi sumber daya manusia perusahaan.

3. Penilaian sumber daya yang objektif

Kesadaran akan kondisi sumber daya dan kemampuan perusahaan, termasuk reputasi yang berhubungan dengan nama perusahaan dan merek produk, kemampuan untuk memotivasi pegawai, keefektifan dalam menangani kemitraan dengan para pemasok, serta kemampuan dalam menangani dan mengendalikan mutu produk.

4. Penerapan yang efektif

Strategi yang paling tepat bagi perusahaan mungkin tidak akan berguna jika tidak diterapkan secara efektif. Penerapan strategi yang efektif memerlukan pembentukan kepemimpinan, struktur organisasi dan sistem manajemen yang mampu memegang komitmen dengan baik serta koordinasi seluruh pegawai dan mobilisasi sumber daya sebagai pelengkap strategi.

4.2.3. Analisis Lingkungan Perusahaan

Perusahaan yang sukses adalah perusahaan yang dapat mengenali dan memberi interaksi secara menguntungkan terhadap kebutuhan, serta kecenderungan yang belum terpenuhi dalam lingkungan. Analisis lingkungan merupakan suatu proses yang digunakan perencana strategis untuk memonitor sektor lingkungan dalam menentukan peluang - peluang ataupun ancaman-ancaman terhadap perusahaan (Jauch dan Glueck 1988, diacu dalam Kristiyani 2008). Lingkungan perusahaan dibagi menjadi dua, yaitu lingkungan eksternal dan lingkungan internal.

4.2.3.1. Analisis Lingkungan Internal

Analisis lingkungan internal merupakan tahap pengkajian faktor-faktor yang menjadi kekuatan dan kelemahan dalam suatu perusahaan. Kekuatan merupakan suatu kelebihan khusus yang memberikan keunggulan komparatif di dalam suatu industri yang berasal dari organisasi. Sedangkan kelemahan merupakan keterbatasan dan kekurangan dalam hal sumber daya, keahlian dan kemampuan yang secara nyata menghambat aktivitas keragaan organisasi. Menurut David (2006), terdapat beberapa faktor yang diidentifikasi dalam lingkungan internal perusahaan, yaitu :Manajemen, Pemasaran, Keuangan/Akuntansi, Produksi/Operasi, Sumber Daya Manusia, Penelitian dan Pengembangan.

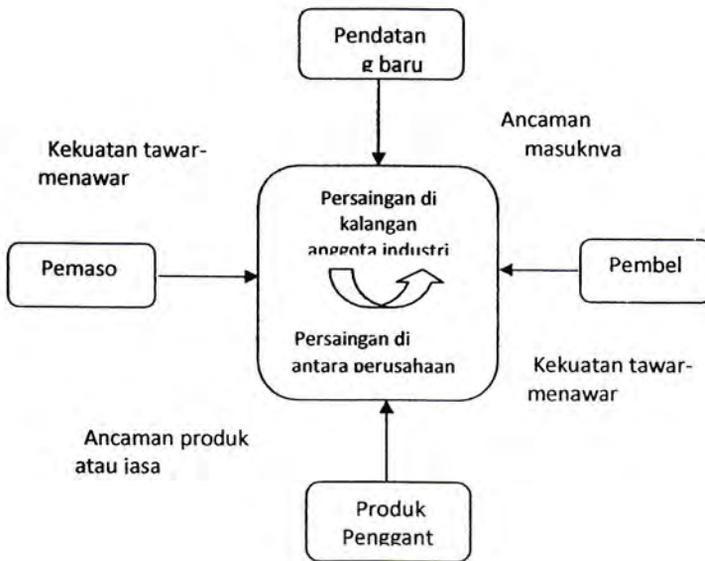
4.2.3.2. Analisis Lingkungan Eksternal

Analisis lingkungan eksternal diperlukan untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat memberikan peluang dan ancaman bagi perusahaan. Pada umumnya lingkungan eksternal berada di luar kontrol perusahaan. Menurut Pearce dan Robinson (1997), lingkungan eksternal terdiri dari lingkungan jauh dan lingkungan industri.

- 1) Lingkungan Jauh
 - a) Faktor Ekonomi
 - b) Faktor Sosial
 - c) Faktor Politik

d) Faktor Teknologi

2) Lingkungan Industri



Gambar 4.1 Kekuatan - Kekuatan yang Mempengaruhi Persaingan Industri Sumber :

Porter (1997)

a) Ancaman Masuknya Pendatang Baru

Masuknya perusahaan sebagai pendatang baru akan berimplikasi terhadap perusahaan yang sudah ada, seperti kapasitas akan bertambah, terjadinya perebutan pangsa pasar, dan perebutan sumber daya produksi yang terbatas. Kondisi seperti ini dapat menimbulkan ancaman bagi perusahaan yang telah ada. Terdapat beberapa faktor penghambat pendatang baru untuk masuk ke dalam suatu industri yang sering disebut hambatan masuk. Faktor-faktor hambatan masuk yang dimaksud adalah

i) Skala ekonomis

Skala ekonomis menggambarkan turunnya biaya satuan (*unit cost*) suatu produk apabila volume absolut per periode meningkat. Skala ekonomis ini akan menghalangi masuknya pendatang baru dengan memaksa para pendatang baru tersebut untuk masuk pada skala besar dan menghadapi risiko adanya reaksi keras dari pesaing yang ada atau masuk dengan skala kecil dan beroperasi dengan biaya yang tidak menguntungkan.

ii) Diferensiasi produk

Diferensiasi menciptakan hambatan masuk dengan memaksa pendatang baru mengeluarkan biaya yang besar untuk mengatasi kesetiaan pelanggan yang ada. Kondisi ini biasanya akan berdampak terhadap kerugian di saat awal dan seringkali bertahan untuk waktu yang cukup panjang.

iii) Kebutuhan modal

Kebutuhan untuk menanamkan sumberdaya keuangan yang besar agar mampu bersaing akan menciptakan hambatan masuk bagi pemain baru, terutama jika modal tersebut diperlukan untuk periklanan di saat awal yang tidak dapat kembali atau untuk kegiatan riset dan pengembangan yang penuh risiko.

iv) Biaya beralih pemasok

Biaya beralih pemasok adalah biaya satu kali yang harus dikeluarkan pembeli apabila berpindah dari produk pemasok tertentu ke produk pemasok lainnya. Jika biaya peralihan ini tinggi maka pendatang baru harus menawarkan penyempurnaan yang besar dalam hal biaya atau prestasi agar pembeli mau beralih dari pemasok lama.

v) Akses ke saluran distribusi

Hambatan masuk dapat ditimbulkan dengan adanya kebutuhan dari pendatang baru untuk mengamankan distribusi produknya. Apabila saluran distribusi untuk produk tersebut telah dikuasi oleh perusahaan yang sudah mapan, perusahaan baru mungkin sulit memasuki saluran yang ada dan harus mengeluarkan biaya yang besar untuk membangun saluran sendiri.

vi) Biaya tak menguntungkan terlepas dari skala

Perusahaan yang telah mapan mungkin mempunyai keunggulan biaya yang mungkin tidak dapat ditiru oleh pendatang baru yang akan masuk ke dalam industri. Adapun keunggulan-keunggulan yang dimaksud adalah teknologi produk milik sendiri, penguasaan atas bahan baku, lokasi yang menguntungkan, subsidi pemerintah, dan kurva belajar atau pengalaman.

b) Kekuatan Tawar - Menawar Pemasok

Pemasok dapat mempengaruhi para peserta industri melalui kemampuan pemasok untuk menaikkan harga atau menurunkan kualitas produk atau jasa yang dibeli. Pemasok dikatakan memiliki data tawar yang kuat apabila pemasok didominasi oleh beberapa perusahaan dan lebih terkonsentrasi daripada industri dimana mereka menjual, pemasok tidak menghadapi produk pengganti lain untuk dijual kepada industri, industri bukan merupakan pelanggan yang penting bagi kelompok pemasok, produk pemasok merupakan input penting bagi bagi bisnis pembeli, produk pemasok terdiferensiasi atau pemasok telah menciptakan biaya peralihan, dan kelompok pemasok memperlihatkan ancaman yang meyakinkan untuk

melakukan integrasi maju.

c) Kekuatan Tawar - Menawar Pembeli

Para pembeli dapat bersaing dengan industri dengan cara memaksa harga turun, meningkatkan mutu produk, dan pelayanan yang lebih baik. Kelompok pembeli dikatakan kuat jika kelompok pembeli terpusat atau membeli dalam jumlah besar, produk yang dibeli merupakan bagian dari biaya atau pembelian yang cukup besar dari pembeli, produk yang dibeli standar atau tidak terdiferensiasi, pembeli mendapat laba kecil, pembeli menunjukkan ancaman untuk melakukan integrasi balik, produk industri tidak penting bagi mutu produk atau jasa pembeli, dan pembeli memiliki informasi lengkap.

d) Ancaman Produk Substitusi

Perusahaan-perusahaan yang berada dalam suatu industri tertentu akan bersaing pula dengan produk pengganti. Ancaman produk substitusi kuat jika konsumen dihadapkan pada *switching cost* yang sedikit atau produk substitusi memiliki harga yang lebih murah tapi dengan kualitas sama bahkan lebih tinggi dari produk-produk suatu industri.

e) Persaingan di Antara Perusahaan Sejenis

Persaingan dalam industri akan mempengaruhi kebijakan dan kinerja perusahaan. Tingkat persaingan dalam industri dipengaruhi oleh jumlah competitor, tingkat pertumbuhan industri, karakteristik produk, biaya tetap yang besar, kapasitas, dan hambatan keluar.

4.2.4. Matriks IFE dan EFE

Matriks IFE ditujukan untuk mengidentifikasi faktor lingkungan internal dan mengukur sejauh mana kekuatan dan kelemahan yang dimiliki unit yang dianalisis. Matriks EFE ditujukan untuk mengidentifikasi faktor lingkungan eksternal dan mengukur sejauh mana peluang dan ancaman yang dihadapi unit yang dianalisis.

4.2.5. Matriks IE

Matriks IE terdiri dari dua dimensi yaitu total skor yang diperoleh dari matriks IFE pada sumbu x dan total skor dari matriks EFE pada sumbu y. Matriks ini terdiri dari tiga daerah utama yang memiliki implikasi strategi yang berbeda, yaitu :

1) Tumbuh dan Kembangkan (*Grow and Build*)

Jika perusahaan berada pada sel I, II, dan IV. Strategi yang dapat diterapkan adalah strategi intensif (penetrasi pasar, pengembangan pasar, dan pengembangan produk) atau strategi integratif (integrasi ke belakang, integrasi ke depan, dan integrasi horizontal).

2) Pelihara dan Pertahankan (*Hold and Maintain*)

Jika perusahaan berada pada sel III, V, dan VII. Strategi yang dapat dianjurkan adalah strategi penetrasi pasar dan pengembangan produk.

3) Tuai atau Divestasi

Jika perusahaan berada pada sel VI, VIII, dan IX. Strategi yang dapat dianjurkan adalah strategi divestasi.

4.2.6. Matriks SWOT

Menurut Rangkuti (2008), analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Melalui analisis ini, perusahaan diharapkan dapat menyusun berbagai alternatif strategi berdasarkan kombinasi antara faktor kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Matriks SWOT adalah alat yang penting bagi seorang manajer dalam mengembangkan empat tipe strategi, yaitu SO (*Strengths - Opportunities*), WO (*Weaknesses - Threats*), ST (*Strengths - Threats*), dan WT (*Weaknesses - Threats*).

4.2.7. Matriks QSP (QSPM)

QSPM adalah alat analisis yang digunakan untuk mengidentifikasi alternatif strategi mana yang terbaik. QSPM menggunakan input dari analisis tahap pertama, yaitu matriks IFE dan EFE serta input dari hasil pencocokan pada tahap kedua, misalnya matriks IE atau matriks SWOT untuk menentukan secara objektif di antara alternatif strategi.

Secara konsep, QSPM menentukan daya tarik relatif dari berbagai strategi berdasarkan sejauh mana faktor keberhasilan kunci internal dan eksternal dimanfaatkan atau diperbaiki. Daya tarik relatif dari masing - masing strategi dalam satu set alternatif dihitung dengan menentukan pengaruh kumulatif dari masing-masing faktor keberhasilan kunci internal dan eksternal.

Adapun keunggulan QSPM antara lain set strategi dapat dievaluasi secara bertahap atau bersama-sama; tidak ada batasan untuk jumlah strategi yang dapat

dievaluasi atau jumlah set strategi yang dapat dievaluasi; membutuhkan penyusunan strategi untuk mengintegrasikan faktor internal dan eksternal yang relevan ke dalam proses keputusan; penggunaan QSPM dapat diadaptasikan untuk diaplikasikan oleh organisasi kecil, besar, berorientasi laba maupun nirlaba dapat diaplikasikan untuk hampir semua tipe organisasi. Akan tetapi, disamping memiliki kelebihan, QSPM juga memiliki keterbatasan, yaitu QSPM selalu membutuhkan penilaian intuitif dan asumsi yang mendasar, serta QSPM hanya dapat bermanfaat sebagai informasi pendahuluan dan analisis pencocokan yang mendasari penyusunannya.

4.2. Pengumpulan Data

4.2.1. Faktor Internal CV. Fawas Jaya.

Lingkungan internal merupakan lingkungan yang berada di dalam perusahaan serta berpengaruh langsung terhadap arah dan tindakan perusahaan. Analisis lingkungan internal dilakukan untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan yang dimiliki oleh CV. Fawas Jaya.

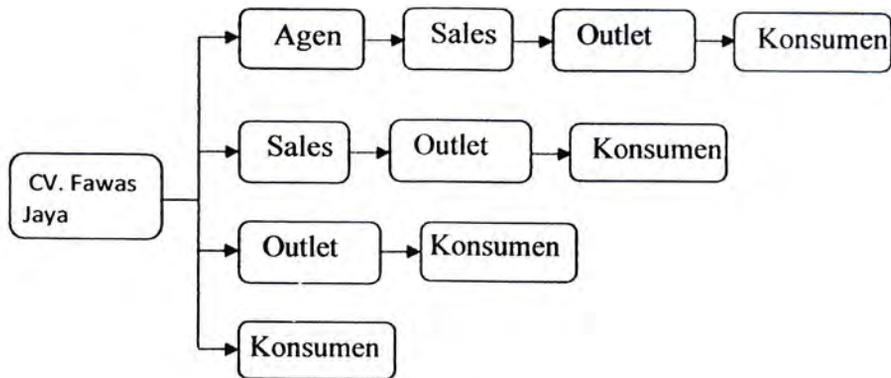
1. Manajemen

Saat ini usaha roti CV.Fawas Jaya belum memiliki perencanaan tertulis baik untuk jangka pendek, menengah, maupun jangka panjang. Hal ini terlihat dari belum adanya pernyataan visi, misi, dan tujuan perusahaan yang dirumuskan secara tertulis, jelas, dan spesifik. Meskipun demikian, kondisi ini tidak mempengaruhi pemilik CV.Fawas Jaya untuk mengembangkan usahanya. Hal ini terlihat dari keputusan yang diambil oleh pemilik CV.Fawas Jaya pada saat akan meningkatkan produksi

rotinya, dimana memperhatikan permintaan pasar terhadap produk CV.Fawas Jaya. Biasanya jika jumlah agen dan sales serta konsumen CV. Fawas Jaya semakin bertambah, maka dilakukan peningkatan produksi roti. Oleh karena itu, saat ini penjualan produk CV. Fawas Jaya semakin meningkat, bahkan cenderung terjadi kelebihan permintaan pasar. CV.Fawas Jaya, budaya atau iklim kerja yang terjadi lebih cenderung ke arah kekeluargaan. Oleh karena itu, komunikasi yang terjalin antara pemilik CV.Fawas Jaya kepada para karyawannya tidak bersifat kaku sehingga kondisi seperti ini memudahkan pemilik dalam memberikan tugas kepada karyawan atau sebaliknya, jika para karyawan ingin menyampaikan sesuatu kepada pemilik yang terkait dengan masalah kerja.

2. Pemasaran

Distribusi merupakan kegiatan yang harus dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk menyalurkan, mengirimkan serta menyampaikan barang yang dipasarkannya kepada konsumen. Menurut Umar (1999), biasanya hampir sebagian besar perusahaan atau seorang produsen menggunakan perantara pemasaran untuk memasarkan produknya dengan cara membangun suatu saluran distribusi, yaitu sekelompok organisasi yang saling tergantung dalam keterlibatan mereka pada proses yang memungkinkan suatu produk atau jasa tersedia untuk digunakan atau dikonsumsi oleh konsumen atau pengguna industrial. Secara umum, pihak CV.Fawas Jaya dalam mendistribusikan produk rotinya melalui empat pola saluran. Berikut ini merupakan penjelasan mengenai masing-masing saluran distribusi pada CV.Fawas Jaya.



Gambar 4.2 Saluran Distribusi Roti pada CV.Fawas Jaya

3. Produksi dan Operasi

Ketersediaan bahan baku secara kontinyu merupakan salah satu faktor utama yang harus diperhatikan dalam pembuatan produk tertentu. Dalam proses produksi pembuatan roti, bahan - bahan yang dibutuhkan terdiri dari :

1) Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan roti adalah tepung terigu. Pada CV.Fawas Jaya, tepung terigu yang digunakan untuk membuat roti adalah tepung terigu cap Cakra Kembar dan Naga Hijau. Penggunaan tepung cap Cakra Kembar digunakan untuk pembuatan roti sobek, roti pisang, dan roti cokelat, sedangkan tepung terigu cap Naga Hijau digunakan untuk pembuatan roti bolu dan roti pia.

2) Bahan Penunjang

Bahan penunjang dalam pembuatan roti adalah telur, gula, susu, mentega, ragi, *emulsified shortening*, garam, dan air. Masing-masing bahan penunjang tersebut memiliki fungsi yang berbeda - beda sehingga tanpa adanya bahan penunjang, tidak akan terbentuk roti.

3) Bahan Bakar

Pembuatan roti pada CV.Fawas Jaya tidak menggunakan minyak tanah sebagai bahan bakar, melainkan menggunakan gas elpiji. Biasanya untuk menunjang kelancaran selama proses pembuatan roti, pihak CV.Fawas Jaya menggunakan tujuh buah tabung gas elpiji ukuran 12 kg.

4) Pengemasan

Jenis kemasan yang digunakan sebagai pembungkus roti ada dua, yaitu plastik dan kardus. Kemasan plastik digunakan untuk seluruh jenis roti yang diproduksi oleh CV.Fawas Jaya, sedangkan kemasan kardus digunakan sebagai pembungkus luaran setelah roti dikemas dengan plastik. Biasanya kemasan kardus digunakan untuk jenis roti sobek kombinasi enam rasa yang sering dipesan untuk acara-acara pengajian, arisan, pernikahan, atau syukuran. Baik kemasan plastik maupun kemasan kardus tercantum nama merek, nomor PIRT dari Dinas Kesehatan, komposisi bahan baku, dan lokasi produksi. Akan tetapi, pada kemasan kardus terdapat tambahan slogan CV. Fawas Jaya.

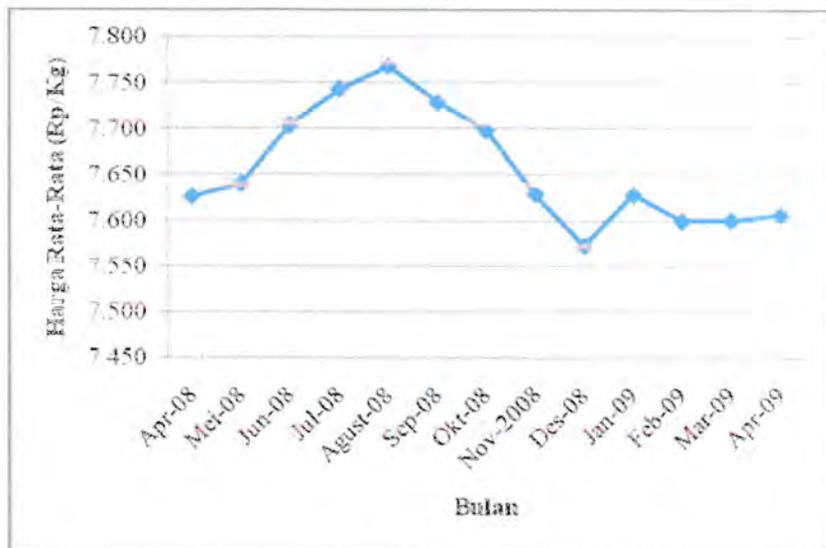
4.2.1. Faktor Eksternal CV. Fawas Jaya.

a) Perkembangan Harga - Harga

Terdapat beberapa hal yang akan dianalisis terkait dengan perkembangan harga yang memiliki pengaruh besar terhadap biaya produksi pembuatan roti, yaitu harga tepung terigu, gula, telur, dan harga bahan bakar.

i) Harga Tepung Terigu

Industri roti (*bakery*) merupakan salah satu bagian dari industri makanan jadi dimana menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Saat ini harga tepung terigu di dalam negeri cenderung turun meskipun pemerintah menghapus Pajak Pertambahan Nilai Ditanggung Pemerintah (PPN-DTP) untuk komoditas tepung terigu sejak 1 Januari 2009, karena adanya tren penurunan harga gandum di pasar internasional. Terjadinya penurunan harga tepung terigu dibandingkan dengan harga komoditas tersebut pada awal tahun 2008 juga berdampak terhadap kebijakan pemerintah terkait dengan peningkatan bea masuk tepung terigu dari 0 persen menjadi 5 persen. Dengan adanya kenaikan bea masuk tepung terigu maka akan memberikan dampak positif terhadap industri di dalam negeri karena akan menggairahkan investasi terigu di Indonesia. Adapun perkembangan harga tepung terigu dapat dilihat pada Gambar 10.

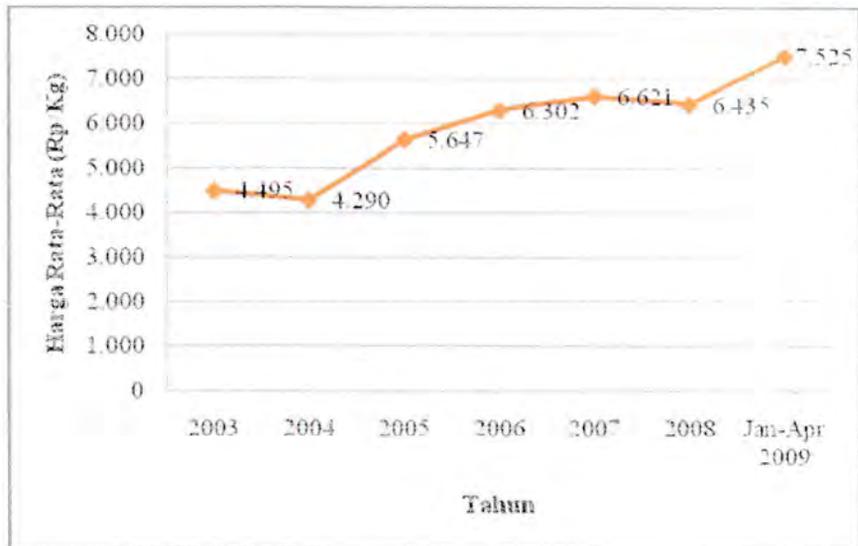


Gambar 4.3. Trend Perkembangan Harga Rata-Rata Tepung Terigu
Sumber : Departemen Perdagangan RI (2009)

Gambar 4.3. menunjukkan adanya tren atau kecenderungan penurunan harga rata-rata tepung terigu di dalam negeri. Kondisi ini tentunya dapat menguntungkan bagi para pelaku usaha yang bergerak di bidang industri makanan jadi khususnya yang menggunakan bahan baku tepung terigu. Hal ini karena dengan adanya penurunan harga tepung terigu maka dapat mengurangi biaya produksi.

ii) Harga Gula

Selain tepung terigu, bahan baku lain yang juga digunakan dalam jumlah cukup besar untuk pembuatan roti adalah gula. Berbeda dengan harga tepung terigu yang cenderung turun, maka harga gula terjadi sebaliknya dimana harga gula justru menunjukkan tren kenaikan. Berikut ini merupakan perkembangan harga gula di dalam negeri (Gambar 11) :



Gambar 4.4. Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Gula

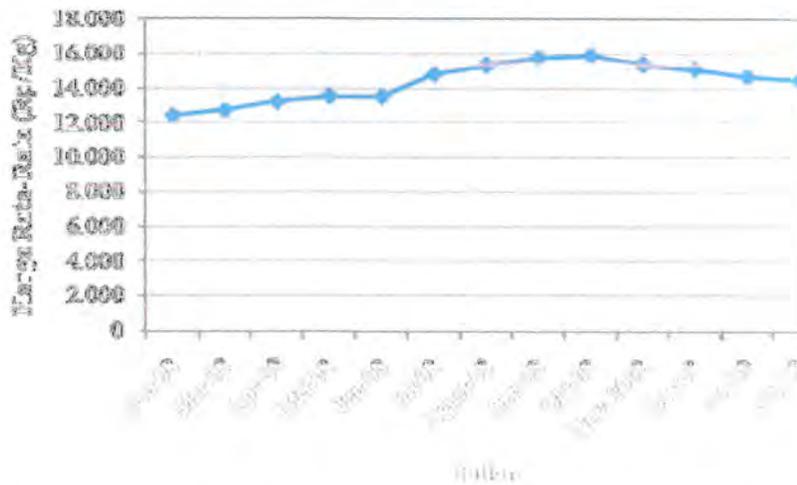
Sumber : Departemen Perdagangan RI (2009)

Gambar 4.3. menunjukkan adanya tren kenaikan terhadap harga gula di dalam negeri. Kondisi ini dapat mengancam keberadaan industri makanan jadi yang menggunakan gula sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatan produknya. Hal ini karena dengan adanya kenaikan harga gula berarti akan meningkatkan pula biaya produksi.

iii) Harga Telur

Selain tepung terigu dan gula, bahan baku lain yang memiliki proporsi besar dalam pembuatan roti, adalah telur. Seperti halnya dengan harga tepung terigu yang cenderung turun, maka perkembangan harga telur juga menunjukkan adanya tren

penurunan harga. Berikut ini merupakan perkembangan harga rata-rata telur di dalam negeri (Gambar 12).



Gambar 4.5. Tren Perkembangan Harga Rata-Rata Telur

Sumber : Departemen Perdagangan RI (2009)

Gambar 4.5. menunjukkan adanya tren penurunan terhadap harga telur di dalam negeri. Meskipun penurunannya tidak cukup besar, namun menurut Departemen Perdagangan diperkirakan harga telur akan turun. Kondisi ini dapat menguntungkan keberadaan industri makanan jadi yang menggunakan telur sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatan produknya. Hal ini karena dengan adanya penurunan harga telur berarti akan menurunkan pula biaya produksi.

b) Perkembangan Teknologi pada Aspek Produksi

Dalam industri roti, perkembangan teknologi pada aspek produksi dapat dilihat dari mesin-mesin atau peralatan-peralatan yang digunakan selama proses pembuatan

roti, misalnya penggunaan *mixer* listrik dimana dalam proses kerjanya tidak secara manual melainkan proses pengadukan adonan dilakukan oleh *mixer* secara otomatis. Selain itu, juga terdapat mesin penggiling, dimana fungsinya hampir sama dengan *mixer* yaitu untuk menggiling adonan roti tetapi kapasitas alatnya lebih besar daripada *mixer* karena mampu menggiling tepung terigu sebanyak 25 kg dalam satu kali proses penggilingan adonan. Selanjutnya juga terdapat alat pengepres yang berfungsi untuk membentuk adonan roti sehingga memiliki bobot dan ukuran yang seragam. Dengan pemanfaatan teknologi secara optimal, maka proses produksi akan semakin cepat dan mampu menghasilkan produk dalam jumlah yang lebih banyak daripada jika dikerjakan secara manual. Untuk mendukung proses produksi dalam pembuatan roti, saat ini Bagas Bakery telah memiliki mesin/peralatan tersebut meskipun jumlahnya masih terbatas.

c) Perkembangan Teknologi pada Aspek Pemasaran

Perkembangan teknologi tidak hanya terjadi pada aspek produksi saja melainkan juga pada aspek pemasaran. Hal ini karena adanya perkembangan teknologi di bidang telekomunikasi dan transportasi. Dengan adanya perkembangan teknologi di bidang telekomunikasi, seperti telepon atau *hand phone* maka mempermudah komunikasi antara pelaku usaha dengan pemasok bahan baku atau antara pelaku usaha dengan pelanggan ketika melakukan pemesanan produk. Sedangkan perkembangan teknologi di bidang transportasi, seperti jasa pengiriman akan mempercepat pendistribusian dari produsen ke konsumen sehingga akan memperlancar proses pemasaran produk. Untuk mendukung pemasaran produk,

pihak CV. Fawas Jaya telah melengkapi rumah produksinya dengan fasilitas berupa telepon dan mobil yang digunakan pengangkutan bahan baku dari pemasok atau digunakan untuk pendistribusian produk ke pengecer atau pelanggan.

1) Ancaman Pendetang Baru

Keberadaan suatu industri pasti tidak akan lepas dari ancaman masuknya pendatang baru, sehingga masuknya perusahaan pendatang baru dapat berimplikasi terhadap perusahaan yang telah ada, misalnya perebutan pangsa pasar atau perebutan sumber daya produksi. Akan tetapi, ancaman masuknya perusahaan pendatang baru tergantung dari hambatan masuk dan kemampuan para pendatang baru tersebut dalam merespon hambatan masuk yang ada. Menurut Porter (1997), terdapat enam faktor hambatan masuk bagi pendatang baru ke dalam suatu industri, yaitu skala ekonomis, diferensiasi produk, kebutuhan modal, biaya beralih pemasok, akses ke saluran distribusi, dan biaya tidak menguntungkan terlepas dari skala.

a) Skala Ekonomis

Untuk mendirikan usaha roti tidak harus beroperasi pada skala usaha yang besar. Hal ini karena siapa saja dapat memulai usaha roti dari skala usaha yang kecil dimana disesuaikan dengan kemampuan kapasitas produksi yang dimiliki tanpa harus mengikuti skala usaha perusahaan roti yang telah ada.

b) Diferensiasi Produk

Pada umumnya produk yang dihasilkan oleh perusahaan roti hampir sama

secara fisik. Perbedaan yang terjadi antara perusahaan roti dapat dilihat dari mutu produk termasuk kualitas rasa, variasi bentuk atau ukuran; harga jual produk; serta labelisasi produk seperti pencantuman merek produk, komposisi bahan baku, dan nomor izin Dinas Kesehatan (No. PIRT).

c) Kebutuhan Modal

Meskipun untuk mendirikan usaha roti tidak harus beroperasi pada skala usaha yang besar, tetapi tetap saja kebutuhan modal yang digunakan untuk membuka usaha roti cukup besar. Hal ini karena modal tersebut digunakan untuk pembelian peralatan pembuatan roti, seperti oven, *mixer*, dan loyang dimana harga masing-masing peralatan tersebut cukup mahal.

d) Biaya Beralih Pemasok

Secara umum, biaya beralih pemasok yang harus dikeluarkan oleh pendatang baru cukup besar agar pelaku usaha roti yang telah ada untuk pindah dari pemasok tetapnya. Hal ini karena hubungan antara pelaku usaha (pembeli) dengan pemasok telah terjalin cukup baik sehingga pendatang baru akan merasa kesulitan untuk memaksa pelaku usaha roti yang telah ada agar beralih dari pemasok lama.

2) Kekuatan Tawar - Menawar Pemasok

Kekuatan tawar-menawar pemasok dapat mempengaruhi intensitas persaingan dalam suatu industri ketika terdapat sejumlah pemasok tetapi hanya terdapat sedikit barang substitusi yang cukup bagus dan biaya untuk mengganti bahan baku sangat tinggi. Bagi CV.Fawas Jaya, keberadaan pemasok bahan baku seperti tepung terigu, telur, dan gula memiliki peranan yang sangat penting terhadap keberlangsungan

proses produksi. Oleh karena itu, guna menjaga kontinuitas persediaan bahan bakunya, pihak CV. Fawas Jaya tidak hanya terikat dengan satu pemasok saja. Saat ini CV. Fawas Jaya telah memiliki beberapa pemasok untuk masing-masing bahan baku. Pada umumnya para pemasok tersebut berada di sekitar Kabupaten Kendal sehingga pihak CV. Fawas Jaya tidak menghadapi biaya peralihan yang tinggi pada saat berganti pemasok jika seandainya salah satu pemasok tidak mampu mencukupi kebutuhan bahan baku pada CV. Fawas Jaya atau jika bahan baku yang dibeli tersebut kurang memenuhi standar baik dari segi harga, kualitas, maupun kuantitasnya. Berdasarkan penjelasan di atas, kekuatan tawar - menawar pemasok terhadap CV. Fawas Jaya dapat dikatakan tidak terlalu kuat, karena CV. Fawas Jaya tidak terlalu sulit untuk berganti dari satu pemasok ke pemasok lainnya.

4.3. Pengolahan Data

a) Matriks IFE

Matriks IFE digunakan untuk mengevaluasi faktor-faktor internal perusahaan berkaitan dengan kekuatan dan kelemahan yang dianggap penting.

Tabel 4.1. Penilaian Bobot Faktor Strategis Internal Perusahaan

Faktor Strategi Internal	A	B	C	D	Total	Bobot
A							
B							
C							
D							
.....							

b) Matriks EFE

Matriks EFE digunakan untuk mengevaluasi faktor-faktor eksternal

perusahaan. Data eksternal dikumpulkan untuk menganalisis hal-hal yang menyangkut persoalan ekonomi, social, budaya, demografi, lingkungan, politik, pemerintahan, hukum, teknologi, persaingan di pasar industri dimana perusahaan berada, dan data eksternal relevan lainnya.

Tabel 4.2. Matriks EFE

Faktor-Faktor Eksternal Kunci	Bobot	Peringkat	Skor (Bobot x Peringkat)
Peluang :			
1.			
2.			
.....			
10.			
Ancaman :			
1.			
2.			
...			
10.			
Total	1,00		

c) Matriks Internal - Eksternal (IE)

Matriks IE didasari pada dua dimensi kunci, yaitu total rata-rata tertimbang IFE pada sumbu x dan total rata - rata tertimbang EFE pada sumbu y. Sedangkan pada sumbu y dari matriks IE menggambarkan posisi eksternal

d) Matriks SWOT

Matriks Kekuatan, Kelemahan, Peluang, Ancaman (Matriks SWOT) merupakan alat yang penting untuk membantu manajer mengembangkan empat tipe strategi, yaitu SO (*strengths-opportunities*), WO (*weakness-opportunities*), ST (*strengths-threats*), dan WT (*weakness-threats*).

- i) Strategi SO menggunakan kekuatan internal perusahaan untuk memanfaatkan peluang eksternal.
- ii) Strategi WO bertujuan untuk memperbaiki kelemahan internal dengan memanfaatkan peluang eksternal.
- iii) Strategi ST menggunakan kekuatan perusahaan untuk menghindari atau mengurangi pengaruh dari ancaman eksternal.
- iv) Strategi WT adalah taktik defensive yang diarahkan pada pengurangan kelemahan internal dan menghindari ancaman eksternal.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

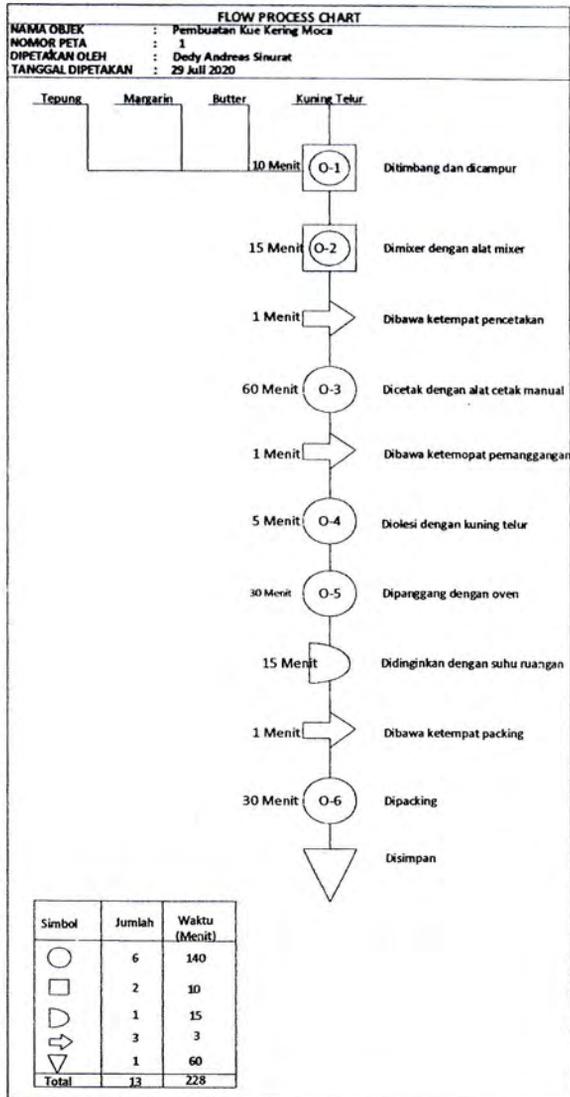
Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian yang telah dilakukan di CV. Fawas Jaya adalah sebagai berikut :

1. Perusahaan CV. Fawas Jaya bergerak dibidang pengolahan kue kering seperti kue potong, kue kacang hijau, kue kacang hitam dan lain-lain.
2. Proses pengolahan kue kering di perusahaan ini terdapat 8 stasiun kerja, yaitu : Penerimaan, penimbangan, pencampuran, penggilingn, pencetakan, pemasakan, pendinginan, pengemasan.
3. Total jumlah tenaga kerja CV. Fawas Jaya sebanyak 30 dengan waktu kerja 48 jam/minggu dan setiap harinya karyawan bekerja rata-rata 8 jam.
4. Metode yang digunakan adalah metode SWOT untuk menemukan aspek-aspek penting dari kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman di dalam suatu perusahaan. Dengan mengetahui empat aspek tersebut, diharapkan dapat memaksimalkan kekuatan, meminimalkan kelemahan, mengurangi ancaman, dan membangun peluang-peluang di masa depan

5.2. Saran

Dari penilitian yang telah saya lakukan, saran yang dapat saya berikan untuk perusahaan adalah sebagai berikut :

1. Cv. Fawas Jaya sebaiknya memperluas tempat produksi dan menambah jumlah peralatan modern, khususnya mesin penggiling



DAFTAR PUSTAKA

Budi AS. 2008. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Susu Kedelai Bubuk Instan (Studi Kasus : PD Mas Adam Berdasi Kec. Rumpin, Bogor). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

David FR. 2006. *Manajemen Strategis*. Sulistio P dan Mahardika H, penerjemah; Rahoyo S, editor; Edisi Sepuluh. Jakarta: Salemba Empat. Terjemahan dari: *Strategic Management "Concepts and Cases, 10th ed"*.

Departemen Perdagangan Republik Indonesia. 2009. Statistik Perdagangan.

Jakarta

Dinas Perindustrian dan Perdagangan. 2008. Data Industri Kecil dan Menengah di Kabupaten Kendal. Kendal.

Ebenhear R. 2007. Alokasi Optimal Distribusi Roti "Unyil Venus" Produksi Venus Bakery Bogor, Jawa Barat. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Kotler P. 1999. *Manajemen Pemasaran*. Jilid II. Jakarta: Prehallindo.

Kristiyani D. 2008. Analisis Strategi Bersaing Merdeka Bakery, Kota Bogor. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Mudjajanto ES, Lilik NY. 2007. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Nababan TR. 2007. Analisis Strategi Pemasaran Produk Home Industry Roti (Studi Kasus di Home Industry Marinda, Kelurahan Gunung Batu, Bogor). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Pearce JA, Robinson RB. 1997. *Manajemen Strategik :Formulasi, Implementasi, dan Pengendalian*. Maulana A, penerjemah; Jilid Satu. Jakarta: Bina Rupa Aksara. Terjemahan dari: *Strategic Managemen :Formulation, Implementation, and Controlling*.
- Porter ME. 1991. *Strategi Bersaing : Teknik Menganalisis Industri dan Pesaing*. Maulana A, penerjemah; Hutauruk G, editor; Jakarta: Erlangga. Terjemahan dari: *Competitive Strategy*.
- Rangkuti F. 2001. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sitompul FRS. 2005. Analisis Pengendalian Bahan Baku di Bogor Permai Bakery. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Umar H. 1999. Riset Strategi Perusahaan. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Umar H. 2008. *Strategic Management in Action*. Cetakan Kelima. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.