

## **BAB IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN**

### **4.1 Lokasi KUD Mitrayasa**

Lokasi KUD Mitrayasa terletak di Jalan Raya Pagerageung No.82, Desa Pagerageung, Kecamatan Pagerageung, Kabupaten Tasikmalaya. Lokasi ini dapat dikatakan strategis untuk melakukan pengembangan usaha sapi perah baik untuk peternak maupun bagi KUD Mitrayasa itu sendiri. Hal ini dikarenakan lokasi tersebut berada di daerah kaki perbukitan yang baik untuk pemeliharaan sapi perah. Lokasi ini juga sudah sangat menunjang berlangsungnya proses bisnis dikarenakan mudahnya mencari pakan untuk ternak serta akses jalan yang sangat memadai sehingga mudah untuk diakses saat melakukan proses bisnis.

### **4.2 Sejarah Singkat dan Keadaan Umum KUD Mitrayasa**

KUD Mitrayasa berdiri sejak tahun 1973 tepatnya pada tanggal 10 Februari 1973 di Pagerageung, Kabupaten Tasikmalaya yang didirikan oleh Kepala Desa Pagerageug, Cipacing, Nanggawer dan Sukapada serta resmi berbadan hukum pada 13 Maret 1973 dengan No. 5536/BH/DK-10/23 yang saat itu bapak Sobini terpilih menjadi ketua pertama dari KUD Mitrayasa.

Jenis usaha yang dilakukan saat itu adalah usaha simpan pinjam, Kredit Candaq Kulak (KCK), sarana produksi pertanian dan sembako. Lalu pada tahun 1980 KUD Mitrayasa Pagerageung mulai menjadi koperasi susu. Pada tahun 2005 KUD Mitrayasa mulai berfokus pada jenis usaha pengolahan susu pasteurisasi dan yoghurt. Sebagai binaan Bioteknologi LIPI pada tahun 2009 KUD Mitrayasa mendapatkan bantuan alat processing susu dengan nama program “Meat Milk Pro” melalui kerjasama pemerintah Indonesia dan Spanyol. KUD Mitrayasa juga memiliki laboratorium sendiri untuk pengecekan kualitas susu yang dikirimkan oleh para peternak ke KUD Mitrayasa.

KUD Mitrayasa kini memiliki 46 orang anggota yang tergabung dalam koperasi dimana dari 46 orang tersebut ada yang menjadi anggota individu dan ada juga yang membuat kelompok tani. Dari anggota koperasi yang ada saat ini para anggota rata-rata menyetorkan susu sebanyak 194,6 liter per harinya dimana pengambilan susu dilakukan pada pagi dan sore hari.

### **4.3 Ketersediaan Bahan Baku**

Susu merupakan salah satu hasil dari hewan ternak sapi yang banyak dikonsumsi dan dapat dijadikan bermacam-macam produk olahan salahsatunya susu pasteurisasi. Rata-rata bahan baku yang diperlukan KUD Mitrayasa dalam memproduksi susu pasteurisasi antara 200 liter hingga 300 liter perharinya.

Bahan baku tersebut didapat melalui anggota koperasi KUD Mitrayasa yang disetorkan 2 kali sehari yaitu pada pagi dan sore hari setiap harinya. Jika ketersediaan bahan baku tidak mencukupi, KUD Mitrayasa mensiasatinya dengan membeli susu murni di tempat lain atau bisa dikatakan tempat pengepul susu untuk mencukupi kebutuhan produksi. Lokasi tempat pengepul susu tersebut kurang lebih berjarak 10 km yang dimiliki oleh bapak H. Undang.

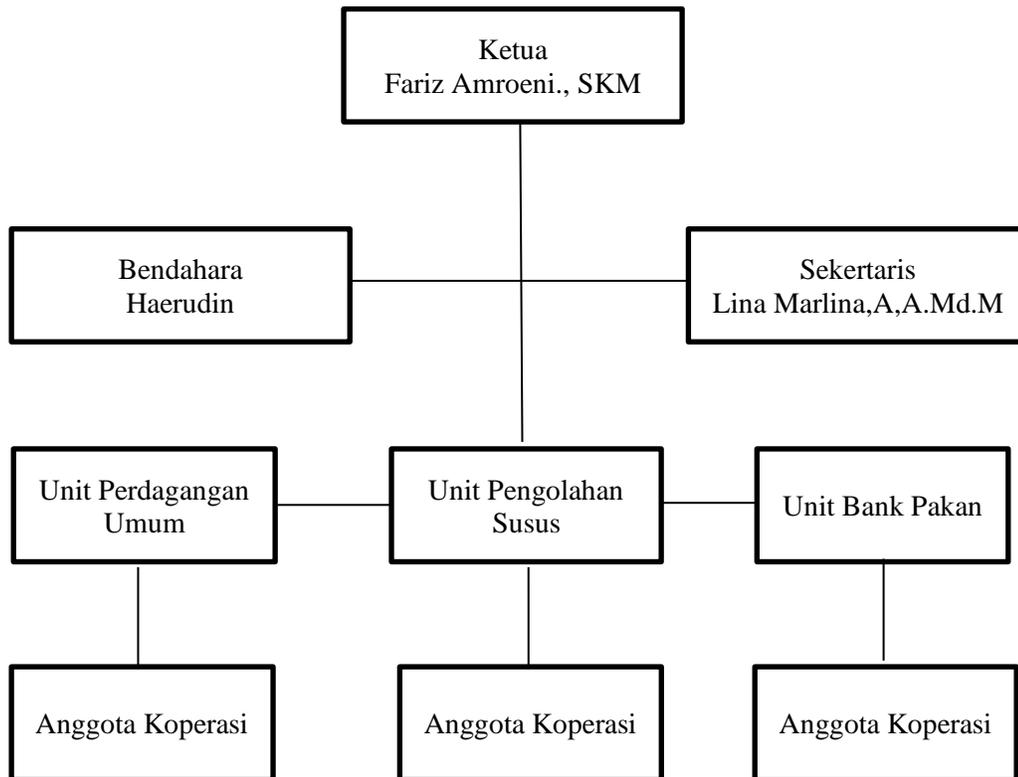
### **4.4 Tenaga Kerja dan Struktur Organisasi**

Tenaga kerja dalam proses produksi di KUD Mitrayasa sangat penting dan setiap tenaga kerja harus menguasai tugas dan peranannya disaat proses produksi berlangsung. KUD Mitrayasa saat ini dikelola oleh 1 ketua, 1 sekretaris, 1 bendahara dan 7 karyawan yang tersebar pada bagian pengolahan susu, pengolahan sapi dan pengolahan pakan. Struktur organisasi pada KUD Mitrayasa dapat dilihat pada Gambar 5.

Departemen Perindustrian dan Badan Pusat Statistik menggunakan jumlah tenaga kerja sebagai ukuran dalam mendefinisikan kriteria skala usaha. Menurut BPS jumlah pekerja berdasarkan skala usaha dikategorikan kedalam 4 golongan yaitu :

1. Industri mikro, 1 sampai 4 orang pekerja
2. Industri kecil, 5 sampai 19 orang pekerja
3. Industri sedang/menengah, 20 sampai 99 orang pekerja
4. Industri besar, lebih dari 100 orang pekerja

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, KUD Mitrayasa termasuk kedalam golongan industri kecil karena KUD Mitrayasa hanya memiliki 10 orang pekerja. Para pekerja di KUD Mitrayasa berasal dari masyarakat disekitar KUD yang dipilih sesuai dengan kemampuannya di bidang masing masing. KUD Mitrayasa juga rutin melakukan evaluasi kerja yang dilakukan setiap 3 bulan sekali.



Gambar 5. Struktur Organisasi KUD Mitrayasa

#### 4.4 Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi merupakan kemampuan suatu perusahaan dalam menghasilkan barang atau jasa per satuan waktu. Menurut Bufa (2006), kapasitas produksi merupakan kemampuan pembatas dari unit produksi untuk berproduksi dalam waktu tertentu dan biasaya dinyatakan dalam bentuk keluaran/output per satuan waktu.

KUD Mitrayasa sendiri memiliki mesin produksi yang dapat memproduksi susu pasterisasi sebanyak 6000 liter per satu kali produksi. Akan tetapi pada bulan penelitian dilakukan tepatnya pada bulan Maret 2023 KUD Mitrayasa hanya dapat memproduksi susu pasterisasi sebanyak 100 liter sampai 200 liter per satu kali produksi atau 200 liter sampai 300 liter per harinya dikarenakan tergantung banyaknya susu yang dikirimkan oleh para peternak di pagi hari maupun sore hari.

#### **4.5 Gambaran Pemasaran**

Pemasaran produk susu pasterisasi yang dilakukan oleh KUD Mitrayasa untuk saat ini langsung dijual kepada konsumen setelah diproduksi dan juga mengirimkan susu sebanyak 30 liter setiap harinya kepada 1 orang pengusaha eskrim mochi yang berada di Kota Tasikmalaya. Harga penjualan susu pasterisasi yang langsung kepada konsumen berkisar antara Rp12.000 sampai Rp13.000 per liter tergantung rasa yang diinginkan, dan untuk ke pengusaha mochi dijual seharga Rp10.000 per liter. KUD Mitrayasa juga menerima pembayaran tunai maupun pembayaran non tunai atau *cashless*.