

IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Profil UMKM Keripik Pisang Y&S

Usaha keripik pisang di Desa Sukasukur Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya ini dimulai pada tahun 2014. Awal mula terbentuknya perusahaan yaitu berawal dari pemikiran seorang ibu yang tidak mau bergantung pada penghasilan suami saja, karena ada kalanya seorang suami meninggalkan duluan istrinya ataupun usia suami sudah tidak produktif lagi untuk mencari nafkah jadi beliau terfikir untuk merintis usaha ini.

Usaha keripik pisang di pilih karena keinginan seorang ibu dalam pemanfaatan peluang usaha yang ada di sekitar lingkungan mereka, selama masa berjalannya usaha keripik pisang yang jumlahnya yang masih sedikit pengusaha ini hanya bisa mendapatkan penghasilan yang sedikit bahkan masih ada produk yang belum terjual.

Pengusaha ini merasa kurang maksimal dalam usaha ini, maka dari itu pengusaha lebih giat dan lebih tekun lagi dalam menjalankan usahanya, sehingga mendapatkan yang lebih baik lagi dan bisa mempekerjakan orang yang ada di sekitarnya.

Usaha ini dipilih karena proses produksinya yang sederhana dan produk yang masih banyak dicari oleh konsumen, cepat juga dalam perputaran modal nya karena proses produksinya yang cepat, pengusaha juga ikut dalam kelompok UMKM yang berdampak positif pada usahanya, diantaranya mudah mendapatkan surat izin usaha dan diakui, mendapatkan informasi tempat penjualan yang baik, dan masih banyak lagi kelebihan yang didapatkan dengan masuknya pada kelompok UMKM.

Dalam rangka peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan pengusaha dalam teknik pengelolaan usaha keripik pisang, pengusaha sering mengikuti seminar-seminar yang diadakan oleh kelompok UMKM, mendapatkan pendampingan dan pembinaan dari narasumber yang berpengalaman, mengikuti event yang besar, diskusi atau berbagi pengalaman dengan pelaku usaha yang lainnya.

Berdasarkan tingkat pendidikan pengusaha keripik pisang di Desa Sukasukur pada umumnya berpendidikan Sekolah Menengah, pendidikan akan mempengaruhi pengusaha dalam menjalankan kegiatan usahanya, terutama dalam kemampuan teknis dan manajemen usahanya.

Umur responden termasuk kedalam kategori umur produktif. Kategori umur produktif yaitu antara umur 15 - 64 tahun. Umur merupakan salah satu faktor yang menentukan prestasi kerja atau kinerja seseorang. Semakin tua umur seseorang maka akan semakin berpengalaman namun tidak akan berpengaruh terhadap tanggung jawab seseorang, sebaliknya dengan tingkat produktifitas seseorang. Jika semakin tua umur seseorang maka kinerja atau tingkat produktifitas seseorang semakin berkurang (Suratiah, 2015). Pengusaha berumur 36 tahun, hal ini menunjukkan bahwa pengusaha berusia produktif.

Pengusaha mempunyai pengalaman dalam menjalankan usaha Keripik Pisang 6 tahun, tetapi hal ini tanpa ditunjang dengan kemampuan teknis dan manajemen yang baik, sehingga usahanya kurang berkembang, maka dari itu setelah bergabungnya pengusaha ke dalam kelompok UMKM, pengusaha mendapatkan wawasan juga arahan teknis dan manajemen dari para pemateri dalam seminar-seminar yang diikuti. Sehingga pengusaha mengakui setelah bergabung ke kelompok UMKM lebih pencerahan dalam menjalankan usaha yang ditekuninya.

Pengusaha sering mengikuti pelatihan-pelatihan tentang kewirausahaan yang dipasilitasi oleh kelompok UMKM. Sudah memiliki PIRT atau surat izin usaha dari dinas, sehingga memudahkan dalam pemasaran usaha yang dimiliki. Pada tahun 2021 terpilih menjadi UMKM terbaik.

4.2 Alat Dan Proses Produksi

4.2.1 Alat-alat Yang Digunakan

Pisang kapas merupakan bahan baku utama dalam proses produksi keripik pisang ini. Apabila tidak ada pisang kapas biasanya diganti dengan pisang kepok ataupun pisang nangka.

Alat-alat yang digunakan untuk memproduksi keripik pisang adalah sebagai berikut:

1. Alat Pengiris Pisang

Alat pengiris pisang adalah alat yang paling utama dibutuhkan didalam memproduksi keripik pisang. Alat ini dapat membuat irisan keripik yang ketebalan irisannya bagus dan merata. Alat ini juga dapat menghasilkan irisan pisang yang nantinya menjadi keripik pisang lebih banyak dari pada alat pengiris pisang sederhana yang ada di pasaran.

2. Kualo Penggorengan

Kualo penggorengan adalah alat yang digunakan untuk menggoreng keripik pisang. Kualo yang digunakan adalah kualo yang terbuat dari stainless steel.

3. Pisau

Pisau adalah alat yang digunakan untuk mengupas kulit pisang yang nantinya akan digunakan sebagai bahan baku keripik. Pisau yang digunakan haruslah pisau yang tajam agar memudahkan dalam pengupasan.

4. Baskom

Baskom merupakan alat yang digunakan untuk menampung pisang yang telah di kupas atau dipisahkan dari kulitnya. Baskom yang digunakan adalah baskom yang berukuran besar.

5. Sutil dan serokan

Sutil adalah alat yang digunakan untuk proses penggorengan dan serokan menggunakan alat peniris minyak.

6. Kompor gas

Kompor gas adalah jenis alat yang digunakan untuk proses penggorengan keripik pisang, kompor gas yang digunakan adalah jenis kompor dua tungku yang terbuat dari stainless steel.

7. Tabung gas

Tabung gas adalah alat yang digunakan untuk bahan bakar kompor gas yang digunakan.

8. Timbangan

Timbangan adalah jenis alat yang digunakan untuk menimbang keripik pisang kedalam kemasan. Jenis timbangan yang digunakan adalah timbangan yang memiliki berat maksimal 10 kg.

9. seller

Dalam industri makanan dan minuman, pengemasan dari sebuah produk itu amat penting. Kecuali untuk estetika dari pengemasan, tenaga rekat dari segel juga seharusnya menjadi bahan pertimbangan. Salah satu sistem supaya tutup kemasan melekat dengan bagus merupakan dengan menerapkan mesin seller plastik.

4.2.2 Proses Produksi

Setelah alat-alat yang dibutuhkan dalam proses produksi Keripik Pisang dan bahan baku utama sudah tersedia maka proses produksi dapat dilakukan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku adalah hal utama yang dibutuhkan dalam proses produksi Keripik Pisang. Bahan baku utama adalah pisang kapas, bahan baku dapat di peroleh di sekitar daerah penelitian yaitu di pasar Indihiang.

2. Pengupasan

Apabila bahan baku sudah tersedia selanjutnya adalah melakukan proses pengupasan bahan baku atau proses pemisahan buah dengan kulitnya. Pada proses ini harus menggunakan sarung tangan dan juga menggunakan pisau yang tajam agar memudahkan dalam pengupasan bahan baku pisang. Karena kita ketahui dalam membuat keripik pisang, pisang yang digunakan adalah pisang yang masih mentah oleh karena itu memiliki getah yang cukup banyak.

3. Perajangan/pengirisan

Setelah bahan baku siap dikupas maka proses selanjutnya adalah proses perajangan atau pengirisan pisang. Proses pengirisan menggunakan alat pengiris dari bahan kayu yang ketebalannya bisa di atur sehingga dapat menghasilkan irisan pisang yang bagus dan lebih banyak. Pisang yang sudah siap diiris

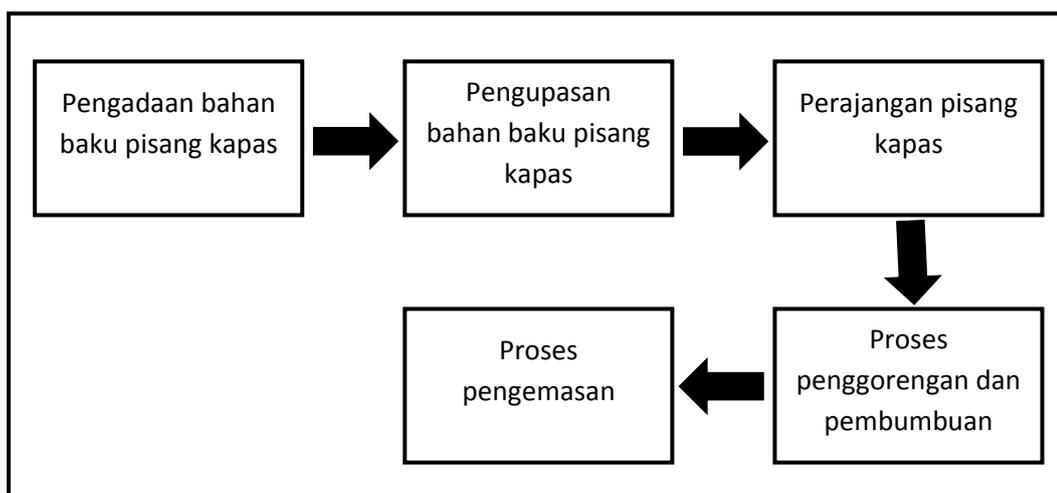
ditampung pada wadah baskom yang sudah disiapkan dan apabila pisang yang diiris sudah cukup banyak maka sudah dapat dilakukan proses penggorengan.

4. Proses Penggorengan dan Pembumbuan

Setelah proses pengirisan proses selanjutnya adalah proses penggorengan, penggorengan dilakukan dengan cara memanaskan minyak goreng terlebih dahulu diatas kuali penggorengan. Apabila minyak sudah cukup panas maka masukkan irisan pisang kemudian goreng hingga setengah matang, setelah setengah matang masukkan dengan rata bumbu yang telah dibuat kedalam wajan yang sedang menggoreng keripik pisang tadi, tunggu hingga berwarna kuning keemasan. Setelah keripik pisang matang digoreng tiriskan minyak hingga minyak benar-benar hilang.

6. Proses Pengemasan.

Setelah melakukan proses penggorengan dan pembumbuan maka dilakukan proses selanjutnya yaitu proses pengemasan. Pengemasan menggunakan kemasan jenis plastik bening yang tebal dan satu kemasan berisi 200 gram keripik pisang. Setelah keripik pisang dimasukkan kedalam kemasan selanjutnya kemasan di pres atau di segel menggunakan alat pres agar kemasan tertutup dengan sempurna dan keripik pisang dapat bertahan lama. Proses produksi keripik pisang di Dusun Sindangreret Desa Sukasukur Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Bagan Proses Produksi

Seluruh proses produksi tersebut dilakukan oleh 4 orang tenaga kerja. Dalam satu kali produksi Usaha Keripik Pisang membutuhkan bahan baku 40 kg pisang kapas. Dan 40 kg pisang kapas tersebut dapat menghasilkan 15 kg keripik pisang dan kemudian keripik pisang tersebut dikemas kedalam kemasan 200 gram dan di jual dengan harga Rp. 10.000/200 gr perkemasan.