

BAB IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Sejarah Perusahaan

Agroindustri tepung tapioka ini adalah usaha pengolahan singkong menjadi tepung tapioka yang didirikan oleh bapak Ayik Suryana pada tahun 1992 dan diberi nama Perusahaan Aci Singkup. Pada awalnya responden menjadi tenaga kerja pada salah satu agroindustri tepung tapioka yang terletak di Kecamatan Gunungtanjung Kabupaten Tasikmalaya, responden terus belajar menimba ilmu dengan mempelajari setiap kegiatan yang dilakukan pada agroindustri tepung tapioka di tempat beliau bekerja sampai memahami semuanya dengan baik.

Berbekal ilmu, pemahaman dan kegigihan akhirnya beliau memutuskan untuk membuka usaha pengolahan singkong menjadi tepung tapioka dimulai dari menyewa lahan untuk menjalankan usaha yang terletak di Desa Setiawangi Kecamatan Jatiwaras Kabupaten Tasikmalaya, ketika perusahaan sudah beroperasi dan memberikan keuntungan beliau mulai membeli lahan tersebut dan membangun perusahaannya secara bertahap serta memperbaiki fasilitas dan sarana untuk bekerja hingga kini beliau masih terus menjalankan usahanya dengan baik karena sudah mempunyai ilmu dalam mengelola perusahaan.

4.2 Ketersediaan Bahan Baku

Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal di Indonesia yang sering di konsumsi dan digunakan sebagai bahan baku salah satu produk olahannya yaitu tepung tapioka. Perusahaan Aci Singkup menggunakan singkong sebagai bahan baku untuk pembuatan tepung tapioka dalam satu kali produksi adalah sebanyak 5.000 kg singkong. Singkong yang digunakan yaitu semua jenis singkong tetapi lebih diutamakan yang mengandung banyak pati seperti singkong Adira 2, UJ-3 dan UJ-5 dan umur panen antara 9 sampai 12 bulan serta mempunyai ciri-ciri berkulit tipis dan ukuran yang besar.

Bahan baku singkong diperoleh dari pedagang pengumpul yang berasal dari Subang Jawa Barat serta petani lokal. Ketersediaan bahan baku yang cukup dan berkelanjutan akan menjamin usaha terus memproduksi untuk waktu yang lama, Perusahaan Aci Singkup sudah mempunyai pemasok tetap dari Subang Jawa Barat

dan petani lokal. Meskipun dalam beberapa waktu terdapat kendala dalam memenuhi kebutuhan bahan baku karena petani lokal lebih memilih membudidayakan komoditas lain selain singkong dengan alasan lebih menguntungkan. Sedangkan untuk harga singkong yang dibeli biasanya dengan harga Rp.1.500 per kilogram.

4.3 Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi adalah kemampuan suatu perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa dalam satuan waktu tertentu. Semakin besar kapasitas produksi suatu perusahaan akan menghasilkan output yang lebih banyak dan dapat menggambarkan kemampuan perusahaan dalam memenuhi permintaan pasar. Bahan baku singkong yang digunakan pada saat penelitian yaitu sebanyak 5.000 kg dan menghasilkan output tepung tapioka sebanyak 1.250 kg.

Usaha pengolahan singkong menjadi tepung tapioka menghasilkan output yang stabil dalam setiap produksi, dengan kapasitas mesin produksi yang cukup besar pada perusahaan ini yaitu dapat mencapai 20.000 kg dengan lama pengerjaan enam jam. Produk tepung tapioka pada Perusahaan Aci Singkup laku terjual karena memiliki langganan tetap yaitu pabrik tepung tapioka halus dan industri makanan seperti kerupuk mie.

4.4 Sumbangan Input Lain

Sumbangan input lain diperlukan dalam suatu proses pengolahan untuk memperoleh hasil yang baik dan nilai yang tinggi. Pada Perusahaan Aci Singkup memerlukan sumbangan input lain untuk pengolahan singkong menjadi tepung tapioka diantaranya solar yang digunakan untuk menghidupkan mesin-mesin pengolahan, dalam satu kali proses produksi membutuhkan sebanyak 10 liter solar.

Selain itu terdapat sumbangan input lain berupa listrik. Listrik yang digunakan dalam satu kali proses produksi yaitu sebanyak 1,5 kwh. Kemudian dalam proses pengemasan setelah tepung tapioka dikeringkan terdapat sumbangan input lain berupa karung untuk kemasan yang berfungsi sebagai pelindung dari kotoran dan menghindari kerusakan, karung dibeli seharga Rp.2000 per lembar, serta tali rafia yang berfungsi untuk menutup kemasan dan menghindari kotoran, tali rafia yang dibutuhkan yaitu sebanyak 1 gulung dengan harga Rp.30.000 per gulung.

4.5 Tenaga Kerja

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan pada Pasal 1 ayat 2 menyatakan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan/atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Sedangkan, Badan Pusat Statistik memberikan pengertian bahwa tenaga kerja adalah penduduk usia 15 tahun ke atas yang sedang bekerja, yang memiliki pekerjaan namun sementara tidak bekerja, seseorang yang tidak memiliki pekerjaan dan sedang mencari pekerjaan dikategorikan bekerja.

Menurut Badan Pusat Statistik, klasifikasi perusahaan industri pengolahan berdasarkan tenaga kerja dibagi dalam 4 golongan berikut:

1. Industri Besar, yaitu industri dengan banyaknya tenaga kerja 100 orang atau lebih. Industri besar memiliki modal besar yang dapat dibentuk dalam kepemilikan saham, pimpinan perusahaan dipilih berdasarkan kemampuan dan kelayakan, serta tenaga kerja perusahaan perlu memiliki keterampilan khusus.
2. Industri Sedang, yaitu industri dengan jumlah tenaga kerja sekitar 20-99 orang. Industri sedang memiliki modal yang cukup besar, pimpinan perusahaan memiliki kemampuan manajerial tertentu dan tenaga kerja perusahaan mempunyai keterampilan tertentu.
3. Industri kecil, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja sekitar 5-19 orang. Industri kecil memiliki modal yang relatif kecil serta tenaga kerja yang digunakan berasal dari lingkungan sekitar atau ada keterikatan hubungan saudara.
4. Industri Rumah Tangga (banyaknya tenaga kerja 1-4 orang), yaitu industri yang memiliki tenaga kerja sekitar 1-4 orang. Industri ini mempunyai modal yang sangat terbatas, tenaga kerjanya berasal dari anggota keluarga dan biasanya dipimpin atau dikelola oleh kepala rumah tangga atau anggota keluarganya.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, Perusahaan Aci Singkup termasuk ke dalam golongan industri sedang karena memiliki tenaga kerja

sebanyak 20 orang. Tenaga kerja yang digunakan cenderung berasal dari lingkungan sekitar, dan para pekerja memiliki usia kisaran 30-50 tahun sesuai dengan pernyataan Badan Pusat Statistik bahwa usia tenaga kerja produktif yaitu berusia 15 tahun ke atas.

4.6 Proses Produksi

Proses produksi pengolahan singkong menjadi tepung tapioka pada Perusahaan Aci Singkup dimulai dari membeli bahan baku singkong yang akan diolah yaitu sebanyak 5000 kg dalam satu kali produksi. Adapun langkah-langkah pengolahan singkong menjadi tepung tapioka yaitu:

1. Pengupasan

Langkah pertama pada pengolahan singkong menjadi tepung tapioka yaitu pengupasan. Singkong yang telah dibeli di kupas kulitnya terlebih dahulu, tenaga kerja pada proses pengupasan berasal dari masyarakat sekitar. Proses pengupasan dilakukan secara manual yaitu menggunakan pisau kupas sehingga membutuhkan banyak tenaga kerja karena belum menggunakan mesin pengupas khusus. Singkong yang telah dikupas dikumpulkan dan dimasukkan kedalam carangka (wadah). Fungsi dari pengupasan yaitu untuk memisahkan singkong dengan kulitnya sehingga singkong siap untuk di proses pada tahap selanjutnya dan untuk menghasilkan kualitas tepung tapioka yang bagus dan putih.



Gambar 2. Proses Pengupasan Singkong

2. Pencucian

Singkong yang telah dikupas kemudian dicuci untuk menghilangkan getah/lendir. Proses pencucian ini dilakukan dengan menggunakan mesin glebeg. Glebeg yaitu saringan berbentuk bulat yang diputar oleh mesin dengan kapasitas sebanyak 20.000 kg. Proses pencucian menggunakan mesin glebeg tidak membutuhkan waktu yang lama karena mesin terus berputar sampai singkong habis. Proses pencucian ini dilakukan dengan memasukan singkong ke dalam glebeg sambil menambahkan air sampai singkong bersih dari getah dan lendir maupun kotoran.



Gambar 3. Proses Pencucian Singkong

3. Pamarutan

Setelah singkong dicuci sampai bersih kemudian dilakukan pamarutan. Pamarutan dilakukan menggunakan mesin pamarut. Singkong yang telah dicuci sampai bersih masuk kedalam bak yang dibawahnya terdapat mesin pamarut. Singkong dimasukan kedalam mesin pamarut menggunakan kaki dan alat penyapu yang terbuat dari kayu sehingga singkong menjadi bubur singkong, bubur singkong akan mengalir pada alat penyaringan. Fungsi dari pamarutan yaitu untuk mengubah singkong menjadi bubur singkong sehingga akan menghasilkan pati untuk tepung tapioka.



Gambar 4. Proses Pamarutan Singkong

4. Penyaringan Dan Pemerasan Bubur Singkong

Penyaringan dan pemerasan bubur singkong dilakukan dengan menggunakan mesin sintrik. Sintrik yaitu saringan yang berbentuk kain, Bubur singkong hasil dari pamarutan akan mengalir ke mesin sintrik. Proses penyaringan dan pemerasan bubur pada mesin sintrik dilakukan sambil disiram air, hasil dari penyaringan dan pemerasan akan menghasilkan air yang mengandung pati dan ampas singkong. Air yang mengandung pati akan mengalir ke dalam bak pengendapan sementara ampas singkong akan tertahan pada sintrik dan masuk ke dalam bak penampung ampas.



Gambar 5. Proses Penyaringan Dan Pemerasan

5. Pengendapan

Proses pengendapan dilakukan di dalam bak aci, pati yang didapat dari proses penyaringan dan pemerasan bubur dibiarkan di endapkan selama dua jam setelah itu dibuang airnya. Semakin lama proses pengendapan akan mempengaruhi

kualitas tepung tapioka yang dihasilkan. Fungsi dari proses pengendapan yaitu untuk memisahkan pati murni dari zat pengotor lainnya.



Gambar 6. Proses Pengendapan

6. Pengeringan

Endapan pati yang dihasilkan dari proses penegndapan masih mengandung banyak air sehingga diperlukan proses pengeringan. Proses pengeringan di Perusahaan Aci Singkup dilakukan dengan cara dijemur dibawah sinar matahari menggunakan tampir. Fungsi dari proses pengeringan ini yaitu untuk mengurangi kandungan air sehingga akan menghasilkan tepung tapioka yang memiliki kualitas bagus berbentuk gumpalan-gumpalan kecil.



Gambar 7. Proses Pengeringan

7. Pengemasan

Tepung tapioka yang telah dikeringkan kemudian dimasukan kedalam karung untuk proses pengemasan, karung yang telah terisi oleh tepung tapioka ditimbang untuk menghasilkan 50 kg perkarung, setelah itu ditutup menggunakan tali rapia

dengan jara dijait menggunakan paku. Fungsi dari proses pengemasan yaitu untuk menutup kemasan dengan rapat agar produk tepung tapioka terhindar dari kotoran dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 8. Proses Pengemasan

Secara keseluruhan proses produksi tepung tapioka di Perusahaan Aci Singkup yaitu meliputi proses pengupasan, pencucian, pamarutan, penyaringan dan pemerasan bubur singkong, pengndapan, pengeringan dan pengemasan.

4.7 Pemasaran

Tepung tapioka merupakan bahan baku utama yang sering digunakan pada olahan makanan, banyak industri makanan yang menggunakan tepung tapioka sebagai bahan bakunya. Pemasaran tepung tapioka pada Perusahaan Aci Singkup dilakukan dengan cara mengirim ke pabrik tepung tapioka halus karena Perusahaan Aci Singkup memproduksi tepung tapioka dengan jenis komoditi kasar. Perbedaan tapioka kasar dan halus yaitu tapioka kasar masih mengandung gumpalan dan butiran ubi kayu yang masih kasar, sedangkan tapioka halus merupakan hasil pengolahan lebih lanjut dan tidak mengandung gumpalan lagi (Fahlevi, 2016). Perusahaan Aci Singkup juga memasarkan tepung tapioka pada industri makanan kerupuk mie yang berada di Kota Tasikmalaya, dalam setiap produksi tepung tapioka laku terjual sebanyak 1.250 Kg.

Perilaku konsumen dalam pembelian produk tepung tapioka dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya peminat makanan berbahan dasar tepung tapioka memiliki potensi yang banyak sehingga pabrik pembuat makanan akan membutuhkan tepung tapioka. Kemudian dilihat dari gaya hidup masyarakat khususnya di Jawa Barat gemar mengkonsumsi makanan berbahan dasar tepung

tapioka seperti cimol, cireng, cilok, boba, kerupuk mie dan batagor. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Kotler & Keller (2009) yang menyatakan bahwa pemasaran adalah sebuah proses kemasyarakatan dimana individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan secara bebas menukarkan produk dan jasa yang bernilai dengan orang lain.