

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Home Industri Saudara adalah salah satu pabrik rumahan yang berdiri pada tahun 2011 yang lokasinya berada di Kubang Jalan Bupati RT. 001 RW. 003 Kualu Pekanbaru. Awal mula beroperasi Home Industri Saudara ini hanya memiliki 9 orang karyawan, namun seiring berjalannya waktu, Home Industri Saudra ini semakin mengembangkan usahanya dengan menambah tingkat penjualannya, oleh karna itu tentunya karyawan Home Industri Saudara ini juga semakin bertambah hingga sekarang karyawannya berjumlah 30 orang. Home industri ini bergerak dibidang olahan makanan ringan yaitu berupa aneka kue kering seperti kue bakpia dan kue kacang tanah.

Kue bakpia yang dibuat ini terinspirasi oleh jajanan khas dari Yogyakarta yang banyak diminati oleh masyarakat dan sering kali dijadikan sebagai oleh – oleh khas dari sana. Namun berbeda dengan kue bakpia yang ada di Yogyakarta, kue bakpia yang dibuat oleh Home Industri Saudara ini adalah jenis kue bakpia kering. Bahan yang digunakan untuk mengolah kue bakpia ini diantaranya adalah tepung, kacang hijau, gula, susu, telur, dan coklat sedangkan bahan untuk membuat kue kacangnya yaitu tepung, kacang tanah, gula, susu, telur, mentega, dan minyak goreng.

Usaha kue bakpia ini awalnya diolah dengan cara manual, lalu dengan semakin meningkatnya penjualan hingga mengolahnya dibantu oleh mesin hal ini dilakukan agar lebih mempermudah dan mempercepat dalam pengerjaannya.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

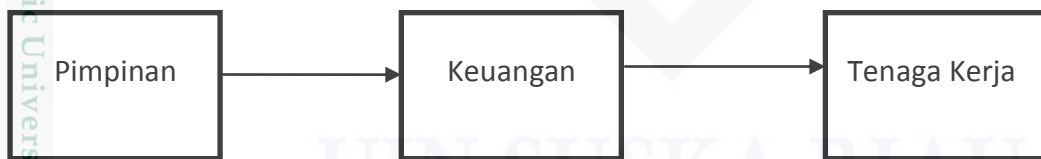
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dengan semakin pesatnya penjualan setiap tahunnya Home Industri Saudara ini pun melakukan penjualan diluar daerah pekanbaru, yang setiap minggunya dibawa oleh sales untuk dijual ke warung - warung pada setiap daerah tujuan.

4.2 Struktur organisasi

Perusahaan adalah suatu organisasi yang terdiri dari sekelompok orang yang terorganisasi dalam proses pencapaian tujuan. Semakin berkembang dan majunya suatu perusahaan maka persoalan didalamnya semakin kompleks dengan demikian pimpinan suatu perusahaan secara individu tidak mungkin lagi melaksanakan pengawasan secara langsung terhadap keseluruhan kegiatan perusahaan tersebut. Home Industri Saudara dalam menjalankan aktivitasnya sangat dibutuhkan kerjasama yang mana kerjasama ini memerlukan suatu wadah yang disebut dengan organisasi. Berikut struktur organisasi pada Home Industri Saudara Pekanbaru :

Gambar 4.1
Struktur Organisasi Home Industri Saudara Pekanbaru



(Sumber: Home Industri Saudara Pekanbaru)

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Berdasarkan dari bagan struktur organisasi dapat diuraikan tugas dan tanggung jawab dari masing – masing :

1. Pimpinan

Pimpinan adalah pendiri usaha yang bertanggung jawab atas berjalannya kegiatan produksi selama proses berlangsung, tugasnya adalah :

- a. Menjalankan kebijakan perusahaan secara efisien dan efektif guna menjamin kelangsungan hidup dan perkembangan perusahaan.
- b. Menyusun program kerja.

2. Keuangan

Pada bagian keuangan yaitu bertugas sebagai pemegang atau pencatatan pengeluaran dan pemasukan dari perusahaan.

3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yaitu orang yang menjalankan kegiatan produksi, tugas dari tenaga kerja ini diantaranya:

- a. Membersihkan kacang hijau, kacang tanah
- b. Mengolah dan membuat kue yang akan dimasak
- c. Proses pengemasan hasil produksi
- d. Salesman yang mengantarkan kue untuk dijual kesetiap Warung atau Toko

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1.3 Aktivitas Perusahaan

Setiap perusahaan diketahui didirikan untuk memperoleh laba semaksimal mungkin dengan mempergunakan sumberdaya yang ada. Sehingga perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan kinerja perusahaan yang juga akan membawa dampak atas kelangsungan hidup perusahaan. Cara pendistribusian kue bakpia di Home Industri Saudara Pekanbaru ini adalah bekerjasama dengan pusat – pusat pembelanjaan, warung , dan toko makanan yang ada di Pekanbaru dan juga diluar daerah Pekanbaru, usaha kue bakpia di Home Industri Saudara Pekanbaru ini juga melayani pesanan untuk acara – acara besar. Pengusaha kue bakpia Home Industri Saudara Pekanbaru ini juga menjaring konsumen langsung ketempat pengolahan, sehingga dengan demikian konsumen dapat langsung membeli kue ketempat tersebut. Aktivitas di Home Industri Saudara adalah melaksanakan proses produksi kue bakpia yang bahannya berasal dari tepung, kacang hijau, coklat, dan kacang tanah. Dalam melaksanakan kegiatan produksi ini pihak perusahaan berupaya untuk meningkatkan rencana produksi pada setiap tahunnya.

Proses pengolahan kue bakpia mulai dari pengumpulan bahan – bahan baku dan bahan – bahan baku diolah menjadi kue bakpia adalah sebagai berikut:

1. Proses pembelian bahan baku

Bahan baku yang harus disiapkan yaitu, tepung terigu, gula, susu, garam, minyak goreng, kacang hijau, coklat, pewarna makanan rasa pandan, kacang tanah.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Pencampuran bahan

Pada tahap ini campur bahan tepung terigu dengan gula, garam, susu dan kacang hijau dicampur dengan gula dan garam

3. Pemasakan

Pada tahap ini adonan dari kacang hijau tadi dimasak terlebih dahulu lalu setelah masak barulah dimasukkan kedalam adonan tepung terigu, begitu juga dengan kue bakpia yang rasa coklat, lalu dibentuk bulat- bulat. Setelah itu dimasukkan kedalam oven sampai masak.

4. Tahap pendinginan

Kue bakpia yang sudah masak diangkat dan diletakkan ke sebuah wadah dan dibiarkan hingga kue benar – benar dingin.

5. Pengemasan

Kue bakpia yang sudah jadi untuk selanjutnya dimasukkan kedalam kemasan.