

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.

BAB II

GAMBARAN UMUM KAMPAR BAKERY

A. Sejarah Singkat Usaha Kamar Bakery

Home industry roti Kamar Bakery adalah salah satu jenis perusahaan yang bergerak dibidang produksi roti, yang didirikan pertama kali oleh Bapak Umar Said tanggal 28 Januari 2010. Pabrik roti tersebut beralamatkan di Jl. Ar-Rahman Saleh Bangkinang. Dan pada tahun 2013, Bapak Umar Said membeli sebuah bangunan permanen berlokasi strategis di tengah kota Bangkinang, yang berada di Kelurahan Langgini, bangunan tersebut berukuran 10 m x 15 m dan menyebabkan *home industry* roti Kamar Bakery pindah ke JL. KH. Agussalim RT.001, RW. 004 Kelurahan Langgini di Kecamatan Bangkinang Kota Kabupaten Kampar.

Usaha roti Kamar Bakery ini berdiri berdasarkan perizinan oleh Badan Pelayanan Perizinan Terpadu Dan Penanaman Modal Kabupaten Kampar. Kamar Bakery berjenis industri roti yang komoditas industrinya tentang produksi dan distribusi roti. Pemilik Kamar Bakery, Umar Said mendirikan industri ini dengan modal awal sekitar Rp 25.000.000 dan telah memiliki kapasitas produksi yaitu 20 ton/tahun.²⁹

Pada awal pendirian pabrik tersebut dengan fasilitas, sarana dan prasarana seadanya, seperti mesin blender, mesin pres, oven dan 1 mobil box untuk kegiatan pendistribusian produk. Selama 7 tahun terakhir di

²⁹ Umar Said, Pemilik *Home Industry* Kamar Bakery, *Wawancara* , Bangkinang, Ahad, 13 November 2016.

Bangkinang Kota, Beliau telah mengurus dan mengembangkan Kampar Bakery dengan baik.

Seiring dengan berjalannya waktu pabrik berkembang pesat, kini Kampar Bakery memiliki beberapa peralatan modern dalam pembuatan roti seperti mesin adonan molen, mesin *picklend*/cetak, mesin pemotong roti tawar dan tiga mobil box pengantar roti ke berbagai wilayah di Kabupaten Kampar. Dengan melihat peluang yang baik, Bapak Umar menetapkan bahwa untuk menjalankan bisnis dengan teratur dan menunjang kebutuhan usahanya maka diperlukanlah seorang manajer yang handal, kemudian Beliau mengangkat pegawainya yang terampil yaitu Bapak Aan Bahar untuk menjadi Manajer di pabrik roti Kampar Bakery demi terwujudnya Kampar Bakery yang lebih baik. Selain memajemen pabrik, Bapak Aan diberikan kepercayaan untuk memajemen karyawan dengan baik seperti mengatur waktu shalat karyawan dengan tepat waktu. Hal ini berefektif untuk mendisiplin karyawan dari ibadah terlebih dahulu, Beliau menerapkan sistem kerja berdasarkan ibadah artinya selain dalam sebuah pekerjaan beliau mementingkan ibadah seperti ketika karyawannya tidak mengikuti shalat lima waktu maka karyawan tersebut akan terancam diberhentikan dari pekerjaannya. Hal ini bertujuan untuk memberikan efek positif terhadap rohani dan pekerjaan karyawan, termasuk untuk perkembangan pabrik roti Kampar Bakery.

Kampar Bakery mempunyai karyawan bertugas seperti dalam tahap pemilihan bahan, pematangan bahan dan pendistribusian. Dalam

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.

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.

pendistribusian, Kampar Bakery memasarkan produk rotinya ke wilayah sekitar Kabupaten Kampar, seperti Kampar Kiri , Kampar Timur, Kecamatan Bangkinang Kota, Kecamatan Tapung dan Kecamatan XII Koto Kampar.³⁰

Dengan beroperasinya Kampar Bakery dapat menunjukkan keberadaan *home industry* roti Kampar Bakery dan diterima masyarakat terutama masyarakat Kabupaten Kampar.

B. Visi Dan Misi

1. Visi Perusahaan :

Untuk menjadikan Kampar Bakery sebagai salah satu industri roti yang unggul dimasyarakat dan dipercaya maka Kampar Bakery memiliki visi “Membangun Ekonomi Secara Halal.”

2. Misi Perusahaan

Misi yang dijalankan Kampar Bakery adalah sebagai berikut:

- a. Menjadikan produksi roti Kampar Bakery yang berkualitas dan dipercaya masyarakat.
- b. Membentuk karyawan Kampar Bakery yang disiplin akan ibadah shalat.
- c. Memberdayakan kesejahteraan bersama antara pemilik usaha Kampar Bakery, pekerja, umat sekitar dan mitra usaha.
- d. Memberikan produk roti yang enak, murah dan terjangkau.³¹

³⁰ Aan Bahar, Manajer *Home Industry* Kampar Bakery, *Wawancara*, Bangkinang, Rabu, 8 Maret 2017.

³¹ Aan Bahar, Manajer *Home Industry* Kampar Bakery, *Wawancara*, Bangkinang, Rabu, 8 Maret 2017.

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.

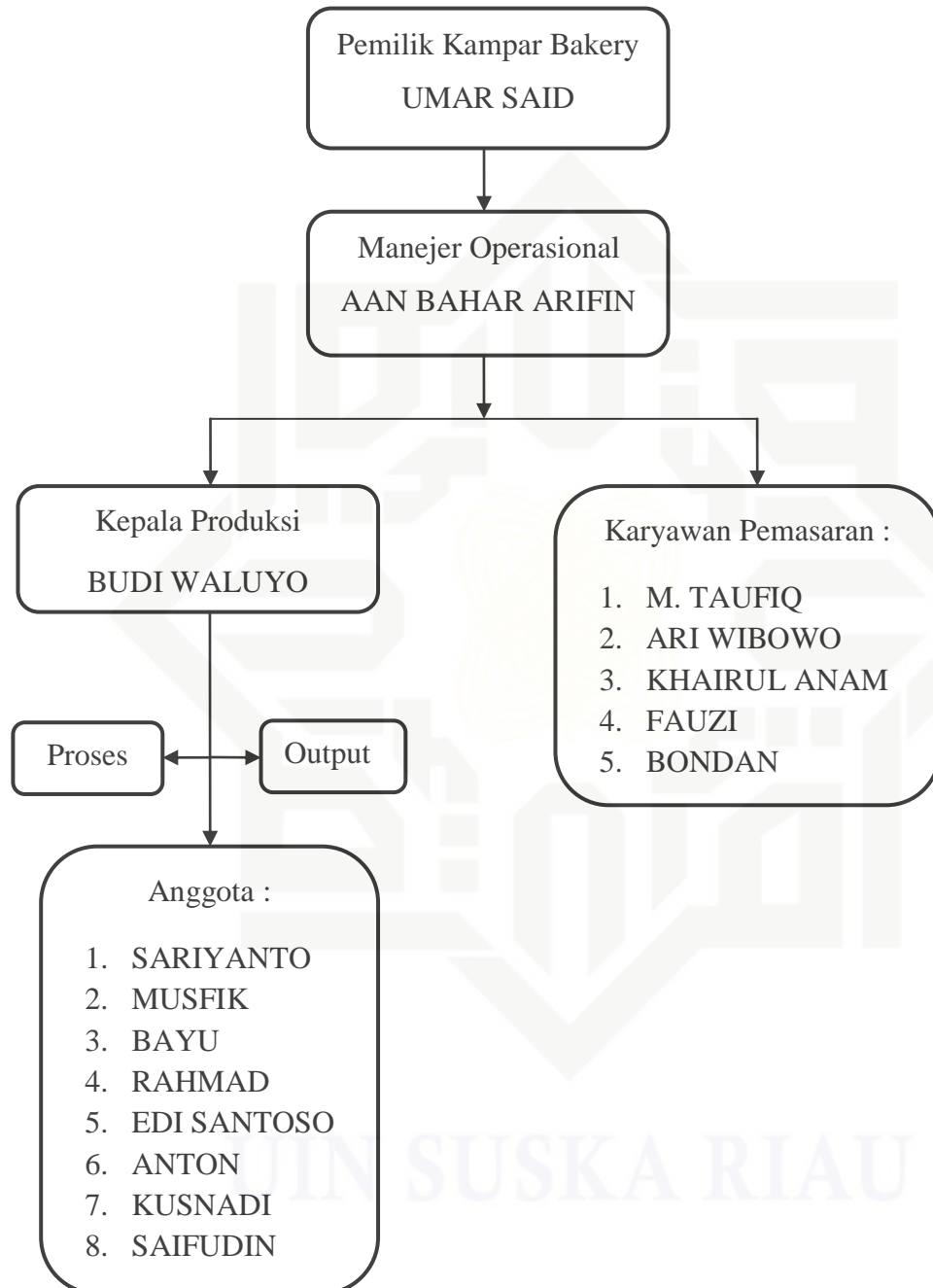
C Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan salah satu alat untuk mencapai tujuan perusahaan secara efektif, struktur organisasi memudahkan koordinasi dan komunikasi atas semua aktifitas untuk mencapai tujuan dan salah satu bagian organisasi internal yang penting dan merupakan salah satu fungsi dari manajemen perusahaan itu sendiri.

Struktur organisasi menunjukkan tingkat spesialisasi aktivitas kerja, juga menunjukkan hirarki dan struktur otoritas organisasi yang memperlihatkan hubungan pelaporannya.³² Fungsi struktur dalam sebuah organisasi adalah memberikan informasi kepada anggotanya untuk mengetahui kegiatan atau pekerjaan yang harus ia kerjakan, Dengan adanya struktur organisasi dapat diperoleh gambaran mengenai susunan organisasi, uraianpekerjaan dari setiap bagian-bagian yang ada dalam perusahaan serta sistemkoordinasi antara bagian sehingga aktivitasnya dapat dilakukan dengan baik dan benar. Adapun struktur organisasi pada Kampar Bakery adalah sebagai berikut :

³² Siswanto, *Pengantar Manajemen*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2014), h.85

Gambar II.1 Struktur Organisasi Kampar Bakery Bangkinang Kota.³³



³³ Sumber : Kampar Bakery Tahun 2017

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.

Dari gambar II.1 Struktur Organisasi Kampar Bakery Bangkinang dapat diketahui tugas dari masing-masing bagian dalam organisasi tersebut adalah sebagai berikut:

1. Direktur atau Pemilik Usaha

Direktur adalah orang yang mendirikan perusahaan. Tugas Direktur adalah sebagai berikut :

- a. Membuat dan mengambil keputusan yang berhubungan dengan kegiatan perusahaan.
- b. Menerima laporan penjualan roti.
- c. Menerima laporan kas.

2. Manajer Operasional

Manajer operasional merupakan orang yang bertugas memimpin kegiatan harian pabrik, bertanggung jawab atas seluruh kegiatan operasional pabrik. Tugas manajer operasional adalah sebagai berikut :

- a. Membantu pimpinan dalam mengkoordinir dan mengawasi kegiatan operasional perusahaan.
- b. Bertanggung jawab atas segala dokumen yang berhubungan dengan arus barang masuk dan keluar barang di gudang.
- c. Melakukan pemesanan bahan baku dan mengawasi ketersediaan bahan baku di pabrik.³⁴
- d. Memberi pengarahan, membina dan mengawasi kegiatan karyawan yang ada di pabrik.

³⁴ Aan Bahar, Manajer *Home Industry* Kampar Bakery, *Wawancara*, Bangkinang, Rabu, 8 Maret 2017.

Hak Cipta Dilindungi 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.

e. Mengupayakan agar tingkat produktivitas dapat sesuai dengan target

3. Kepala Bagian Produksi³⁵

Kepala bagian produksi merupakan orang bertanggung jawab terhadap kegiatan produksi dipabrik. Adapun tugas dari kepala bagian produksi adalah sebagai berikut:

- a. Mengawasi kegiatan produksi dari awal produksi sampai roti siap dipasarkan.
- b. Membantu manajer operasional dalam hal ketersediaan bahan baku produksi.
- c. Melakukan pemeliharaan mesin-mesin dan peralatan produksi secara berkala.

4. Anggota atau Karyawan Lainnya

Memiliki tugas untuk memproses dan output sebagai berikut :

- a. Menyiapkan bahan baku dari gudang.
- b. Menyiapkan peralatan.
- c. Mengubah bahan baku menjadi barang setengah jadi berupa adonan roti.
- d. Menggunakan mesin untuk memasukkan berbagai varian rasa.
- e. Memanggang adonan yang telah melalui proses pendinginan.
- f. Melakukan *packaging*.
- g. Menyusun roti yang siap dijual untuk di distribusikan.

³⁵ Aan Bahar, Manajer *Home Industry* Kampar Bakery, Wawancara, Bangkinang, 8 Maret 2017

Hak Cipta Dilindungi 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.

5. Karyawan Pemasaran

Karyawan pemasaran merupakan orang-orang bertugas bertanggung jawab dalam penyaluran, pemasaran dan pengenalan produk kepada konsumen atau masyarakat. Bagian ini bertugas sebagai berikut:

- a. Memasarkan dan menyalurkan produk jadi ke pengencer atau swalayan dengan menggunakan mobil box Kampar Bakery.
- b. Melakukan promosi dan pelayanan kepada konsumen.
- c. Bertanggung jawab dalam penjualan roti ke toko-toko.³⁶

D. Kegiatan Perusahaan

Home industry roti Kampar Bakery adalah salah satu jenis perusahaan industri makanan yang komoditas industrinya bergerak dibidang produksi dan distribusi roti. Kegiatan Kampar Bakery secara umum adalah sebagai berikut:

1. Produk-Produk Kampar Bakery

Inventaris yang digunakan untuk pemrosesan roti Kampar Bakery

**Tabel II.1:
Alat-Alat Produksi Roti Kampar Bakery**

No	Nama Inventasir Produksi Roti	Keterangan
1	Mesin adonan/molen	
2	Mesin press	
3	Mesin Picklend/cetak	
4	Mikser roti	
5	Mesin <i>Packing</i>	
6	Mesin pemotong roti	
7	Oven	
8	Tabung gas	
9	Timbangan	

Sumber data :Kampar Bakery, 2017

³⁶ Aan Bahar, Manajer *Home Industry* Kampar Bakery, *Wawancara*, Bangkinang, Rabu, 8 Maret 2017.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

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

Tabel II.2
Alat Pendistribusian Roti

No	Nama	Jumlah
1.	Mobil Box	3 Unit
2.	Motor	2 Unit

Sumber data :Kampar Bakery, 2017

Tabel II.3:
Produk Dan Harga Roti.

No	Jenis roti	Rasa Roti	Harga Satuan
1.	Roti Tawar	-	Rp 8.000
			Rp 10.000
			Rp 11.000
			Rp 12.000
2.	Roti Manis	Kelapa	Rp 5000
		Coklat	Rp 5000
		Coklat Keju	Rp 10.000
		Kacang	Rp 10.000
		Sarikaya	Rp 8.000
3.	Roti Enceran	Kelapa	Rp 1000

Sumber data :Kampar Bakery, 2017

2. Kepegawaian

Pekerja yang bekerja di Kampar Bakery berjumlah 16 orang termasuk pemilik industri roti Kampar Bakery. Jadwal kerja di Kampar Bakery pada hari sabtu sampai kamis, kecuali hari jumat, libur. Jam kerja Kampar Bakery dimulai jam 6 setelah shubuh hingga selesai jam 5 sore.³⁷

³⁷Aan Bahar, Manajer *Home Industry* Kampar Bakery, *Wawancara*, Bangkinang, 8 Maret

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.

3. Memproduksi Roti

Dalam kegiatan pabrik Kampar Bakery memproduksi roti, dimulai dari hari sabtu sampai hari kamis, jam 6 pagi sampai dengan jam 5 sore, selesai. Adapun proses produksi roti Kampar Bakery meliputi:

a. Penyediaan bahan baku

Dalam membuat roti pemilihan dan penyediaan bahan baku berkualitas sangat diperlukan. Dengan menggunakan bahan yang berkualitas, roti yang dihasilkan akan memiliki tekstur, rasa, dan aroma yang baik. Selain itu, pastikan bahan-bahan yang digunakan bersifat halal. Bahan-bahan berkualitas yang dipilih harus selalu cukup tersedia dalam kondisi baik selama penyimpanan.

Berikut bahan baku roti:

- 1) Tepung
- 2) Telur
- 3) Gula
- 4) Mentega
- 5) Margarine
- 6) Susu bubuk
- 7) Pengembang/Ragi
- 8) Garam
- 9) Air

Untuk bahan isi roti sebagai berikut:

- 1) Kelapa
- 2) Coklat
- 3) Sarikaya
- 4) Keju
- 5) Coklat Keju
- 6) Kacang hijau

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.

b. Penimbangan Bahan

Untuk memperoleh hasil yang maksimal dan berkualitas, bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat roti dan kue harus sesuai takaran dan timbangan berdasarkan resep.

c. *Mixing* (Pengadukan bahan)

Bahan-bahan yang telah ditakar dan timbang selanjutnya memasuki tahap pengadukan. Untuk mengaduk bahan-bahan digunakan mikser. Pada tahap pengadukan, biasanya semua bahan kering diaduk terlebih dahulu selama 5 menit sebelum air dan mentega dimasukkan. Hal ini agar air dapat dimasukkan secara optimal. Selanjutnya campurkan semua bahan secara merata. Lama pengadukan harus disesuaikan dengan tepung yang digunakan. Semakin tinggi kadar protein dalam tepung, semakin lama waktu pengadukannya dan demikian pula sebaliknya. Waktu yang diperlukan untuk pengadukan bahan antara 30-45 menit.

d. Fermentasi Awaal

Pada tahap ini bahan yang telah melalui pengadukan atau *mixing* memulai fermentasi. Waktu yang diperlukan selama fermentasi awal bergantung pada jumlah adonan dan jumlah tenaga kerja yang mengerjakan, lama fermentasi biasanya sekitar 10-20 menit. Selama proses berlangsung, adonan harus ditutup dengan plastik agar kering.

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.

- e. Penimbangan Adonan
Penimbangan adonan sesuai dengan berat yang diinginkan.
Menggunakan timbangan dengan benar dan akurat dan cepat.
- f. Pembentukan adonan
Yaitu membentuk adonan roti sesuai keinginan dan mengisi adonan dengan berbagai rasa.
- g. Pencetakan adonan
Yaitu meletakkan adonan dalam cetakan, kemudian diletakkan diloyang.
- h. Fermentasi akhir
Yaitu adonan dalam loyang atau cetakan dibiarkan beberapa saat agar adonan mengembang mencapai bentuk yang maksimal
- i. Pembakaran/pemanggangan adonan
Roti dipanggang dengan menggunakan oven yang sesuai dengan kapasitas produksi.
- j. Mengeluarkan roti dari cetakan
Setelah dikeluarkan dari oven biarkan cetakan selama 30 menit agar lebih mudah dikeluarkan.
- k. Pendinginan
Letakkan roti pada rak pendingin agar panas dapat keluar.
- l. Pembungkusan
Tahap pembungkusan dilakukan agar roti terhindar dari jamur dan menghindarkan kulit roti mengeras.

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.

4. Mendistribusikan Roti

Dalam kegiatan pendistribusian roti Kampar Bakery memiliki 3 unit mobil dan motor, pendistribusian ini dilakukan oleh sales yang tergabung dalam tim pemasaran yang berjumlah 5 orang. Roti yang akan dipasarkan terlebih dahulu disusun berdasarkan kapasitas mobil atau motor dan dipersiapkan untuk di angkut dan dititipkan keseluruh toko atau swalayan yang termasuk wilayah pemasaran Kampar Bakery. Toko yang menjadi tempat enceran roti berjumlah 300 toko yang terdiri dari warung-warung kecil, toko-toko dan swalayan. Sedangkan wilayah penyebaran roti berada di Kabupaten Kampar meliputi Kampar Kiri, Kecamatan Kampar Timur, Kecamatan Bangkinang, Tapung, hingga ke Kecamatan XII Koto Kampar.³⁸

³⁸Aan Bahar, Manajer *Home Industry* Kampar Bakery, Wawancara, Bangkinang, 8 Maret 2017