

## **BAB III**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **III.1. Sejarah Perusahaan**

Usaha agroindustri Mie Musbar didirikan oleh Bapak Saidi (Alm) pada tahun 1962 yang berlokasi di Jalan Rajawali No 86 Pekanbaru. Usaha ini merupakan usaha agroindustri rumah tangga yang pertama kali memperkenalkan produk mie basah di Pekanbaru.

Bapak Saidi (Alm) menamai usaha agroindustri dengan nama “Mie Musbar” supaya usahanya lebih dikenal dan produknya lebih diingat oleh konsumen. Pemberian nama ini diambil dari anak ketiganya yaitu Bapak Musbar.

Pada tahun 1989, Bapak Musbar memimpin usaha agroindustri ini. Namun, usaha ini tidak mengalami perkembangan dan bahkan mengalami penurunan. Hal ini disebabkan karena perusahaan tidak fokus dalam menjalankan usaha dan beredarnya isu penggunaan formalin.

Pada tahun 1990 sampai sekarang usaha agroindustri Mie Musbar dipimpin oleh Bapak Martias, SE yaitu anak kelima dari Bapak Saidi (Alm). Bapak Martias banyak melakukan perubahan dan perbaikan dari usaha ini dengan modalnya sendiri yaitu sebesar Rp. 20.000.000. Perbaikan usaha ini dimulai dari manajemen perusahaan baik secara teknis maupun kualitas produk, memperbaiki manajemen tenaga kerja dan pemasaran serta mengganti mesin produksi yang lebih efisien dengan menggunakan listrik.

Pada tahun 1996 pengusaha mendapatkan pinjaman dari PT. Indosat sebesar Rp. 20.000.000 untuk modal kerja dan pada tahun 2000 PT. Indosari memberikan pinjaman sebesar Rp. 75.000.000 dalam bentuk investasi mesin.

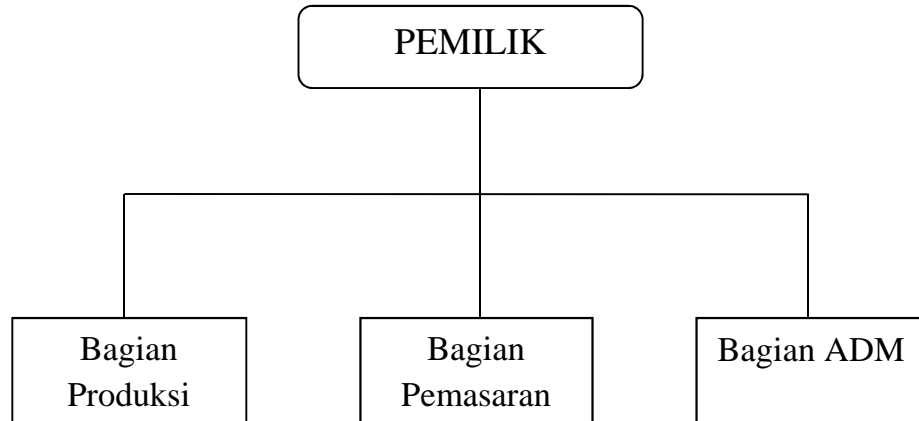
Pada tahun 2006 usaha agroindustri ini mendapat mendapat bantuan sebesar Rp. 100.000.000. Bantuan ini digunakan pengusaha untuk mengatasi masalah financial akibat dari menurunnya permintaan konsumen terhadap mie karena isu formalin yang beredar. Untuk mengatasi isu tersebut, pengusaha melakukan promosi untuk memberitahukan dan meyakinkan masyarakat bahwa produknya bebas dari penggunaan bahan pengawet formalin melalui media televisi RTV dan media cetak (Riau Pos).

Usaha agroindustri Mie Musbar ini memiliki surat izin usaha perdagangan (SIUP) kecil dari dinas perindustrian dan perdagangan kota pekanbaru dengan nomor 170/Dinas 04.01/USDAG/II/2006 dan dinas kesehatan P-IRT nomor 20614701377 serta sertifikat halal dari MUI tingkat I Riau nomor 1040402803 selain itu usaha ini melaksanakan pengendalian tikus hama dari perusahaan *pest control* yaitu PT. Agricon PCO-Terminix Pekanbaru No. 001/Sk/TMX-PKU-II-06.

### **III.2. Struktur Organisasi Perusahaan**

Struktur organisasi Usaha Kecil Menengah (UKM) Mie Musbar dapat dilihat pada gambar 3.1.

**Gambar III.1. Struktur Organisasi Agroindustri Mie Musbar**



Sumber: UKM Mie Musbar Pekanbaru

Berdasarkan gambar III.1 dapat dilihat struktur organisasi. Untuk lebih jelasnya pembagian tugas dan wewenang dari masing-masing dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Pemilik

Bertugas dan bertanggung jawab terhadap segala jenis kegiatan dan mengelola manajemen usaha serta mengawasi semua kegiatan sehari-hari untuk mewujudkan kerjasama yang tepat.

2. Bagian Produksi

Bertugas untuk membuat atau menghasilkan mie dan bertanggung jawab terhadap kualitas produk. Selain itu, bagian produksi harus bertanggung jawab terhadap jumlah produksinya.

3. Bagian Pemasaran

Bertugas untuk mempromosikan yang terbaik kepada pelanggan dan memenuhi keinginan pelanggan. Selain itu bertanggung jawab terhadap penyaluran mie kepada pelanggan serta menjamin peningkatan atau perkembangan persentase penjualan.

#### 4. ADM

Bertugas untuk mencatat setiap transaksi baik pengeluaran maupun pemasukan setiap hari serta membuat laporan baik perbulan atau pertahun.

### III.3. Aktifitas Organisasi

Proses produksi merupakan serangkaian kegiatan atau tahap-tahap yang dilakukan dalam pembuatan mie basah oleh Usaha Kecil Menengah (UKM) Mie Musbar mulai dari persiapan bahan baku dan bahan penunjang, kemudian pengadukan bahan baku dan bahan penunjang selama 40-60 menit, pengepresan dan pemotongan lembaran-lembaran mie dengan ukuran 0,5mm x 0,5mm dan 1,5mm x 1,5mm, selanjutnya merebus mie dengan suhu 100°C selama  $\pm$  40-60 detik, kemudian pengolesan minyak pada mie, mie kemudian didinginkan hingga akhirnya mie siap dipasarkan. Tahapan-tahapan dari pembuatan mie basah ini dapat dilihat pada gambar berikut.

#### Gambar III.2. Skema Proses Produksi Mie Musbar Pekanbaru

