

BAB II

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Sejarah Berdirinya Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih di Kelurahan Labuhbaru Barat Pekanbaru

1. Latar Belakang Berdirinya Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih

Usaha bersama jagung goreng gurih merupakan salah satu usaha rumahan yang lahir dari proses panjang, diawali dengan Bapak Suparman sang pemilik usaha bekerja sebagai karyawan pada usaha serupa yang dimiliki oleh teman-teman terdekat. Bekerja sebagai karyawan bagi Bapak Suparman tidak memberikan dampak yang *signifikan* untuk meningkatkan taraf hidupnya, karena hanya mendapatkan gaji yang *stagnan* jumlahnya. Sehingga Bapak Suparman memutuskan untuk membuka usaha sendiri, berbekal dengan pengalamannya sebagai karyawan di usaha serupa dan telah mendapat dukungan beberapa pihak penunjang proses usaha, maka Bapak Suparman dengan tekad kuat dan di bantu oleh beberapa orang yaitu keluarganya yang selalu menguatkan tekadnya untuk memulai usaha secara mandiri.¹⁶

2. Waktu Berdirinya Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih

Usaha bersama jagung goreng gurih yang ada di Kelurahan Labuhbaru Barat Pekanbaru sudah cukup lama. Seperti yang telah dijelaskan oleh Bapak Suparman, jagung goreng gurih ini sudah berdiri dari tahun 2004. Dari tahun 2004 hingga

¹⁶Suparman, *op.cit.*, 25 Maret 2015

tahun 2008 usaha bersama jagung goreng gurih berada di Jalan Melati Kota Pekanbaru. Dari tahun 2008 hingga sekarang, usaha bersama jagung goreng gurih berada di kelurahan Labuhbaru Barat Pekanbaru.¹⁷

3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah suatu bagan yang menggambarkan secara sistematis mengenai penetapan tugas-tugas, fungsi, wewenang, serta tanggung jawab masing-masing divisi atau bidang dengan tujuan yang telah ditentukan sebelumnya.

Struktur organisasi juga mempunyai peranan yang sangat penting, baik dalam perusahaan maupun lembaga atau instansi pemerintah, tanpa ada sstruktur organisasi yang baik maka akan sangat sulit bagi suatu perusahaan atau instansi untuk menjalankan segala aktifitasnya secara terarah dan sulitnya untuk mencapai tujuan secara optimal.

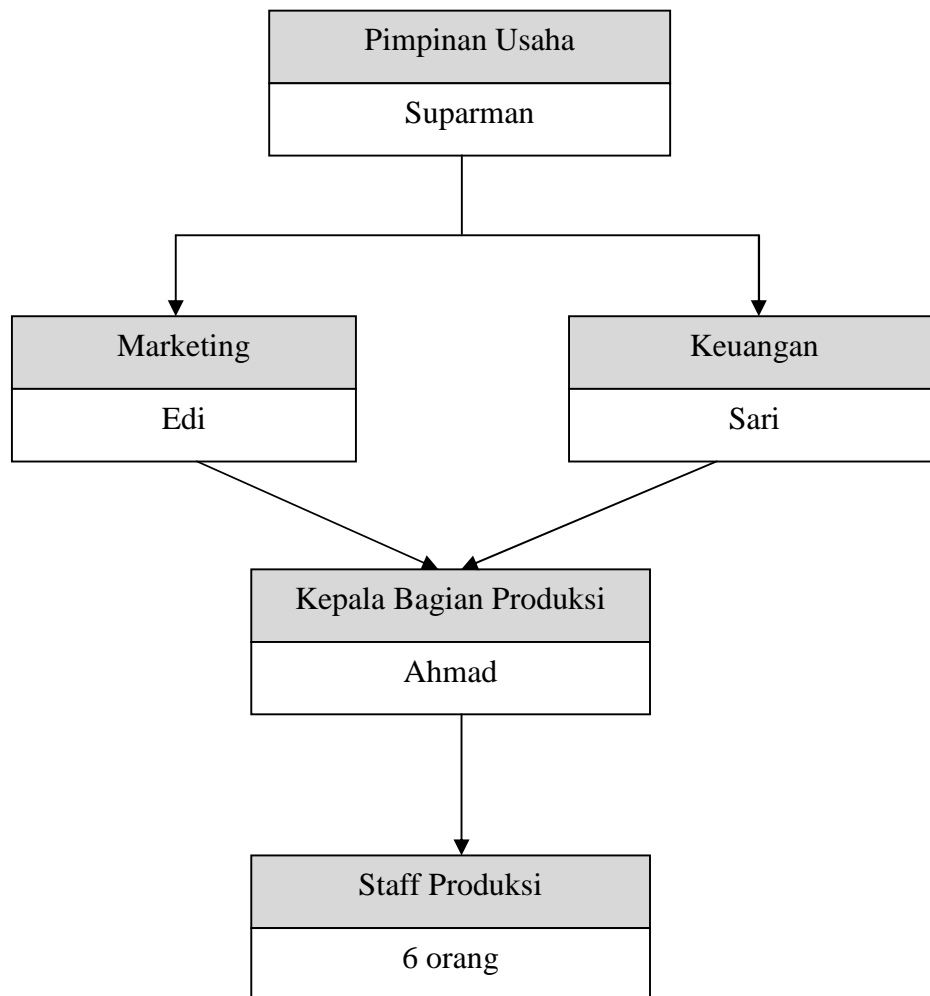
Adapun yang dimaksud struktur organisasi adalah suatu pengelompokan aktivitas-aktivitas yang menunjukkan pejabat atau karyawan maupun bidang kerja atau sama lain sehingga dapat menunjukkan kedudukan wewenang serta tanggung jawab kepada yang lain atau kepada individu tertentu.¹⁸

¹⁷*Ibid*

¹⁸*Ibid*

Gambar II.1

**STRUKTUR ORGANISASI USAHA BERSAMA JAGUNG GORENG GURIH
DI KELURAHAN LABUHBARU BARAT
PEKANBARU**



Sumber: Dokumentasi Struktur Organisasi Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih, 2015

Berdasarkan gambar 1 diatas secara singkat tugas dan wewenang dari masing-masing bagian yang terdapat dalam struktur organisasi sebagai berikut:

a. Pempinan Usaha

Pemilik usaha mempunyai tanggung jawab atas seluruh aktivitas dalam usaha seperti: membuat perencanaan, membuat pengorganisasian, pengembangan pengawasan dan pengendalian kegiatan usaha. Lancar operasional tergantung pada kebijakannya.

b. Staff Keuangan

Bagian keuangan yang memiliki wewenang terhadap berbagai sumber-sumber keuangan dan alokasi penggunaan dana, melakukan pencatatan semua transaksi-transaksi keuangan, membuat laporan keuangan, membuat laporan operasional.

c. Marketing

Dalam bidang marketing ini mempunyai peranan yang penting dalam aktivitas usaha, yang merupakan proses kegiatan yang menghubungkan antara produsen dengan konsumen sebagai pemakai produk.

d. Kepala Bagian Produksi

Bertanggung jawab atas kelancaran produksi, mulai dari awal pencucian jagung sampai akhir penggorengan jagung. Didalam bagian produksi ini terdapat staff produksi. Staff produksi membantu tugas kepala bagian produksi dalam hal pemberian bumbu jagung sampai kepada pengemasan.

B. Visi dan Misi Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih

Visi : Menjadikan Usaha Jajanan Jagung Berbasis Rumah Tangga Berstandar dan Memiliki Omset yang Terus Meningkatkan.

Misi :

- a. Menjaga Kualitas Produk, baik proses produksi hingga rasa produk.
- b. Menjaga kebersihan dan packing produk.
- c. Meningkatkan jumlah produksi dan tenaga kerja.
- d. Memperluas promosi dan distribusi produk.¹⁹

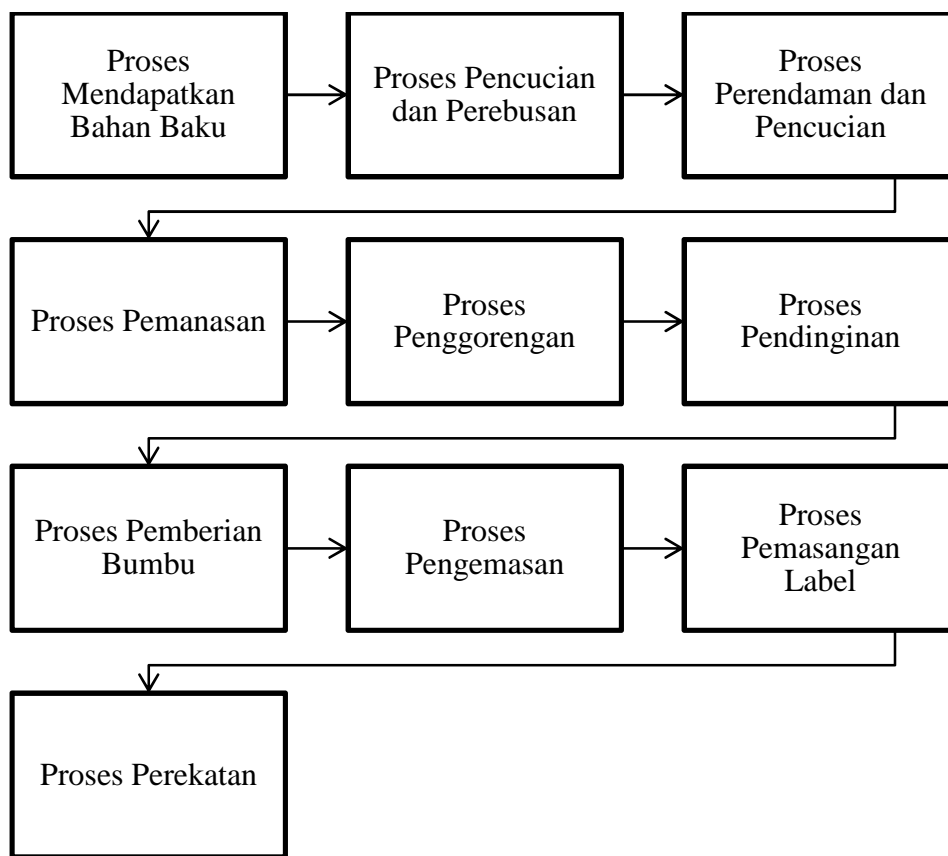
C. Mekanisme Produksi Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih.

Jagung pipilan kering dapat diolah menjadi jagung goreng. Olahan tersebut sangat digemari masyarakat sehingga dapat menjadi produk industri rumah tangga. Jagung goreng adalah sejenis makanan ringan yang dikonsumsi setelah melalui proses pengolahan sederhana. Pembuatan jagung goreng gurih disajikan pada skema dibawah ini :

¹⁹*Ibid*

Skema II. 1

**PROSES PRODUKSI USAHA BERSAMA JAGUNG GORENG GURIH
DI KELURAHAN LABUHBARU BARAT
PEKANBARU**



Sumber: Dokumentasi Proses Produksi Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih, 2015

Berdasarkan skema 1 dapat dijelaskan beberapa proses pembuatan jagung joreng sebagai berikut :

1. Proses Mendapatkan Bahan Baku

Untuk mendapatkan bahan baku pemilik usaha jagung goreng gurih harus memesan bahan baku ke daerah Sumatera Barat, tepatnya di daerah Payakumbuh. Namun, proses ini tidak terlalu mengalami kesulitan, karena bahan baku langsung diantarkan ke tempat produksi oleh petani jagung. Selama proses persiapan stok bahan baku hingga pengantaran segala resiko ditanggung langsung oleh petani jagung. Hal tersebut juga memberikan keuntungan dalam proses produksi, yaitu bisa mengurangi biaya produksi dan mengurangi resiko kurang terjaganya stok bahan baku.

2. Proses Perebusan

Tujuan dari proses ini adalah agar jagung bersih dan tidak terlalu keras, jagung lebih gurih dan renyah bila sudah dilakukan penggorengan. Jagung juga akan lebih meresap bila akan dibumbui. Proses perebusan ini dilakukan sekurang-kurangnya 6 jam.

3. Proses Perendaman dan Pencucian

Setelah dilakukan proses perebusan, dilanjutkan proses perendaman. Proses perendaman dilakukan selama satu malam. Tujuan dari perendaman ini adalah agar kulit ari jagung mudah terkelupas, setelah direndam jagung dicuci bersih. Proses pencucian bisa sampai tiga kali cuci.

4. Proses Pemanasan

Proses pemanasan ini adalah pengganti proses penirisan. Air yang meresap di jagung akan kering. Tujuan dari proses ini agar jagung tidak gosong dan jagung akan masak secara merata di proses penggorengan nantinya. Pemanasan jagung dilakukan selama 15 menit.

5. Proses Penggorengan

Penggorengan, dilakukan dengan minyak goreng yang panas agar jagung terasa renyah. Jagung di goreng sampai tekstur jagung berubah warna kuning kecoklat coklatan. Jika sudah berubah warna begitu berarti menandakan jagung telah masak.

6. Proses Pendinginan

Setelah melewati proses penggorengan, jagung yang telah masak digoreng diletakkan didalam wadah yang besar, kemudian didinginkan sekitar setengah jam atau sampai jagung telah terasa dingin. Proses ini dilakukan agar pada proses berikutnya jagung tidak terasa panas, sehingga tidak kesulitan dalam proses pembungkusan dan perekatan nantinya.

7. Proses Pemberian Bumbu

Aroma dan rasa dapat diperbaiki dengan cara menambahkan bumbu masak seperti garam, bawang putih, bawang merah, dan merica (sesuai selera konsumen). Bumbu masak dihaluskan dan ditumis, kemudian dicampurkan pada jagung yang sudah digoreng, diaduk hingga merata.

8. Proses Pengemasan

Jagung yang sudah dibumbui akan dilakukan proses selanjutnya yaitu proses pengemasan. Jagung dikemas menggunakan plastik polislens tebal. Berat jagung disesuaikan dengan harga. Untuk tidak mengira-ngira berat jagung, makanya dalam proses pembungkusan ini menggunakan timbangan.

Tabel II. 2

**HARGA PRODUKSI USAHA BERSAMA JAGUNG GORENG GURIH
DI KELURAHAN LABUHBARU BARAT PEKANBARU**

Berat	Harga
1 ons	Rp. 1.000,00
¼ kg	Rp. 2.500,00
½ kg	Rp. 5.000,00
¾ kg	Rp. 7.500,00
1 kg	Rp. 10.000,00

Sumber : Wawancara, 2015

9. Proses Pemasangan Label

Pasang label produk cemilan pada bagian dalam kemasan. Tujuan pemasangan label didalam supaya label tidak mudah hilang.

10. Proses Perekatan yaitu jagung direkatkan menggunakan mesin sealer.²⁰

²⁰ Erna (Staff Produksi Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih di Kelurahan Labuhbaru Barat Pekanbaru), Wawancara, 2015