

BAB II

GAMABARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Sejarah Singkat Usaha Keripik Cabe Bintang dan Keripik Cabe Mai Satun di Kota Dumai

1. Keripik Cabe Bintang

Usaha industri keripik cabe rumahan di Kelurahan Purnama ini pertama kali dibuat oleh Bapak Casim dengan nama Keripik Cabe Bintang. Usaha keripik cabe ini berdiri sejak tahun 1998. Ia menjalankan usaha ini awalnya dengan modal yang ia miliki sendiri dan aktivitas kegiatan usahanya dilakukan dirumah miliknya. Dengan karyawan sekitar 10 orang dan dibantu oleh beberapa anggota keluarga lainnya.

Usaha Keripik Cabe Bintang sehari-hari menjalankan usahanya dimulai pukul 07.00 WIB sampai pukul 17.00 WIB. Jadwal itupun tidak bisa dipastikan tergantung banyaknya pesanan yang diterima. Usaha Keripik Cabe Bintang ini berbahan baku ubi, biasanya usaha Keripik Cabe Bintang ini membeli ubi mentah dari petani setempat yang ada ditempat tinggalnya.

Pada awal mula usahanya Keripik Cabe Bintang ini hanya memproduksi sekitar 50 kg keripik cabe setiap harinya. Namun saat ini Keripik Cabe Bintang mampu memproduksi 300 kg keripik cabe, jumlah ini juga tidak tetap tergantung pesanan, apabila lagi banyak pesanan usaha Keripik Cabe Bintang mampu memproduksi hingga 500 kg. Pesanan yang

diterima juga berasal dari daerah luar Dumai seperti daerah Kubu dan Bagan Batu.

Sistem pengelolaan usaha Keripik Cabe Bintang adalah dengan sistem upah harian bagi seluruh karyawan, namun sistem gaji bagi karyawan Keripik Cabe Bintang tidak dibayar secara merata tetapi sesuai dengan kinerja karyawan dan bagian masing-masing karyawan.

Saat ini usaha Keripik Cabe Bintang juga telah mendapat bantuan Dinas setempat untuk peralatan-peralatan yang digunakan dalam pembuatan keripik cabe salah satunya yaitu mesin pengering sehingga nantinya setelah keripik cabe dibungkus tidak mengeluarkan banyak minyak. Selain memproduksi keripik cabe usaha Keripik Cabe Bintang ini juga membuat keripik pisang namun jumlah produksinya belum sebanyak keripik cabe.¹

2. Keripik Cabe Mai Satun

Usaha keripik cabe Mai Satun ini berdiri sejak tahun 2001. Usaha ini didirikan oleh Ibu Mai Satun yang lahir di Pacitan pada tanggal 05 Oktober 1960. Dia mengatakan bahwa dia diajarkan oleh bapak Casim yang terlebih dahulu telah menjalankan usaha Keripik Cabe Bintang yang tidak lain adalah sepupunya. Pada mulanya ibu Mai Satun menjalankan usaha sarapan pagi sambil membuat sedikit keripik cabe untuk dijual ke tetangga-tetangga, namun seiring berjalannya waktu ibu Mai Satun pun mendapat banyak pesanan keripik cabe. Sehingga akhirnya ia memulai usaha Keripik Cabe Mai Satun ini dan tidak berjualan sarapan pagi lagi. Ia

¹Casim, Pemilik Keripik Cabe Mai Satun, (*Wawancara*: Dumai, 19 Februari 2015)

menjalankan usaha ini awalnya dengan modal yang ia miliki sendiri dan aktivitas kegiatan usahanya dilakukan di rumah miliknya. Dengan karyawan sebanyak 16 orang.

Usaha Keripik Cabe Mai Satun sehari-hari menjalankan usahanya dimulai pukul 07.00 WIB sampai pukul 17.00 WIB. Jadwal itu pun tidak bisa dipastikan tergantung banyaknya pesanan yang diterima. Usaha Keripik Cabe Mai Satun ini berbahan baku ubi, biasanya usaha Keripik Cabe Mai Satun membeli ubi mentah dari petani setempat yang ada ditempat tinggalnya.

Pada awal mula usahanya Keripik Cabe Mai Satun hanya memproduksi sekitar 100 kg keripik cabe setiap harinya. Namun saat ini Keripik Cabe Mai Satun mampu memproduksi 800 kg keripik cabe, jumlah ini juga tidak tetap tergantung pesanan, apabila lagi banyak pesanan Keripik Cabe Mai Satun mampu memproduksi hingga 1 ton. Pesanan yang diterima juga berasal dari daerah luar Dumai seperti daerah Pekanbaru, Medan, Jakarta dll

Sistem pengelolaan usaha Keripik Cabe Mai Satun adalah dengan sistem upah harian bagi seluruh karyawan, namun sistem gaji bagi karyawan Keripik Cabe Mai Satun tidak dibayar secara merata tetapi sesuai dengan kinerja karyawan dan bagian masing-masing karyawan seperti bagian mengupas, mengoreng, mengepak, mengantar dll.

Selain memproduksi keripik cabe usaha Keripik Cabe Mai Satun ini juga memproduksi keripik pisang, peyek, kembang loyang, kue

semprong, kerupuk emping dll namun yang menjadi produksi terbesar adalah keripik cabe.²

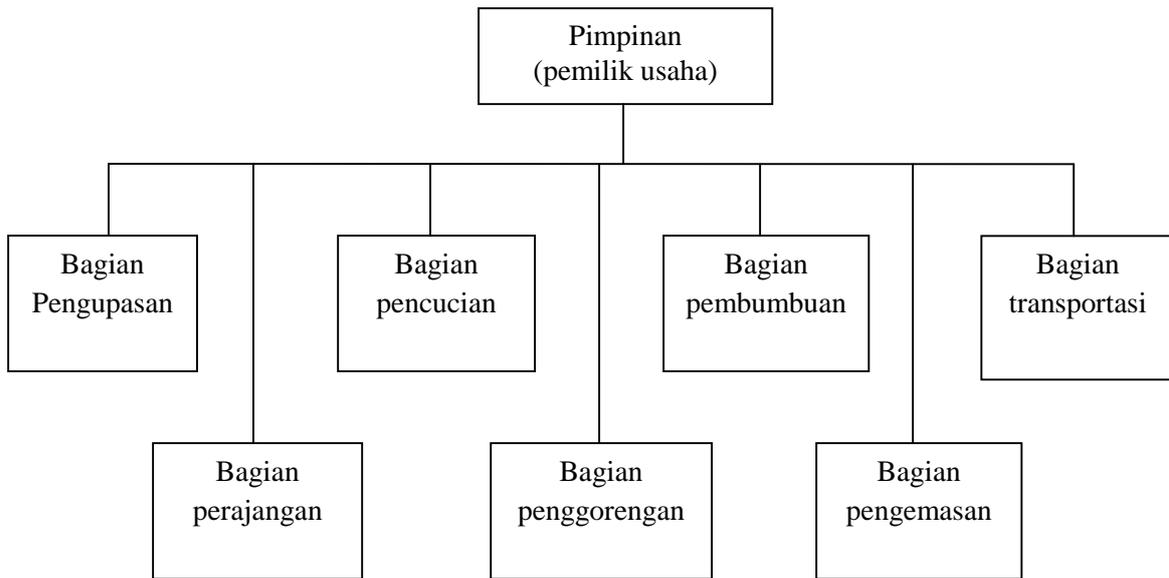
B. Struktur Organisasi Usaha Keripik Cabe Bintang Dan Keripik Cabe Mai Satun di Kota Dumai

Struktur organisasi adalah bagian yang menggambarkan hubungan kerjasama antara dua orang atau lebih dengan tugas yang saling berkaitan untuk pencapaian suatu tujuan tertentu. Pendistribusian tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan satu sama lain dapat digambarkan pada suatu struktur organisasi, sehingga para pegawai dan karyawan mengetahui dengan jelas apa tugas yang harus dilakukan, dari siapa perintah diterima dan kepada siapa harus bertanggung jawab.

struktur organisasi sangat dibutuhkan dalam suatu organisasi. Karena dengan struktur organisasi dapat memahami bagian dan kerja masing-masing setiap anggota organisasi yang mana ini juga mencerminkan sikap profesionalisme suatu perusahaan atau organisasi.

Usaha Keripik Cabe Bintang Dan Keripik Cabe Mai Satun memiliki struktur organisasi yang berbentuk lini. Bentuk lini atau hubungan garis ditunjukkan dengan hubungan pimpinan (pemilik usaha) kepada operator masing-masing stasiun kerja yang di bawahnya, mereka hanya bertanggung jawab kepada satu pemimpin. Struktur organisasi Keripik Cabe Bintang Dan Keripik Cabe Mai Satun dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

²Mai Satun, Pemilik Keripik Cabe Mai Satun, (*Wawancara*, Dumai, 13 Mei 2015)



Gambar II.1. Struktur Organisasi Keripik Cabe Bintang Dan Mai Satun

C. Aktivitas Proses Pembuatan Keripik Cabe Usaha Keripik Cabe Bintang Dan Keripik Cabe Mai Satun Di Kota Dumai

Ubi kayu sebagai bahan baku utama pembuatan keripik melewati berbagai tahapan pengolahan (proses produksi) hingga menjadi produk keripik cabe. Berikut ini adalah uraian proses produksi :

1. Pengupasan

Pengupasan adalah tahap paling awal dalam proses pembuatan keripik. Tujuan dari pengupasan ini adalah untuk membuang kedua ujung ubi kayu dan memisahkan umbi dari kulitnya. Proses ini dilakukan secara manual yaitu dengan digarit menggunakan ujung pisau. Kemudian dikupas sampai bersih.

2. Perajangan

Proses perajangan adalah proses pemotongan ubi yang telah dikupas dengan mesin perajang. Tujuan dari perajangan ini adalah untuk memotong ubi dengan bentuk dan ketebalan yang sama. Ubi yang telah dirajang selanjutnya dibawa ke bagian pencucian.

3. Pencucian

Kegiatan ini bertujuan untuk membersihkan ubi yang telah dirajang. Ubi direndam ke dalam sebuah bak yang berisi air kemudian ditiriskan, yaitu proses pengeringan ubi yang telah selesai dicuci sebelum tahap penggorengan.

4. Penggorengan

Setelah ubi kayu melalui tahap penirisan, maka tahap selanjutnya adalah penggorengan. Penggorengan dilakukan di dalam wadah yang terbuat dari logam dan berisi minyak goreng panas ($\pm 160-200^{\circ}$). Setiap kali penggorengan, dimasukkan sekitar 2 keranjang ubi. Proses ini bertujuan untuk mematangkan ubi menjadi keripik. Setelah menjadi keripik hasil tersebut ditiriskan untuk mengurangi minyak dan menurunkan suhu.

5. Pembumbuan

Selanjutnya keripik dimasukkan ke dalam wadah yang sudah berisi bumbu. Tujuan dari proses ini adalah untuk memberikan bumbu cabe pada keripik sehingga bumbu tercampur secara merata pada keripik.

6. Pengeringan

Setelah itu keripik dikeringkan kedalam mesin pengering atau dengan memasukan kedalam ember kemudian selama beberapa jam. Hal ini dilakukan agar minyak bekas penggorengan dapat berkurang.

7. Pengemasan (pembungkusan)

Keripik selanjutnya dikemas dengan kemasan plastik berlabel dengan berbagai ukuran besar, sedang, dan kecil. proses pengemasannya dilakukan dengan menggunakan mesin pengemas.

8. Pengemasan

Keripik cabe yang telah dikemas selanjutnya dilakukan lagi pengepakan kedalam kardus.