

BAB II

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Singkat Perusahaan

CV. Kidung Agung Food terkenal dengan produk kacang atom serta berbagai macam kudapan tradisional Indonesia (kuping gajah, plintiran dan keciput). CV. Kidung Agung Food didirikan oleh Ibu Linawati pada tahun 1997. Pada awal berdirinya CV. Kidung Agung Food mempunyai 20 orang pekerja dan mampu menawarkan 10 produk yang berbeda di pasar lokal yang ada di Jawa Timur. Setelah dua tahun berkontribusi dalam penjualan kudapan tradisional (kuping gajah, plintiran dan keciput), tepatnya pada tahun 1999, perusahaan mengembangkan produk keripik singkong untuk pertama kali.

CV. Kidung Agung Food berlokasi di Jl. Sumber Kembar No. 1 Dampit-Malang dan berdiri di area tanah seluas 5.500 m². Pada tahun 2005 CV. Kidung Agung Food sudah mempunyai pekerja sebanyak 150 orang. CV. Kidung Agung Food memiliki lima divisi produksi makanan ringan, yaitu berbagai macam kudapan, permen, wafer dan keripik. Setelah lebih dari 18 tahun berdiri, CV. Kidung Agung Food sudah mempunyai pengalaman yang cukup matang dalam bidangnya. Pengalaman yang cukup lama ini dapat membantu CV. Kidung Agung Food untuk menghadapi permintaan, perubahan tren dan pasar yang tidak stabil dan bervariasi. Sebagai hasilnya, CV. Kidung Agung Food telah memperkenalkan lebih dari 20 produk ke berbagai kota di seluruh Indonesia.

CV. Kidung Agung Food telah membuktikan sebagai salah satu perusahaan yang inovatif dan dinamis diantara kompetitor yang ada. CV. Kidung Agung Food tidak akan berhenti untuk menghasilkan produk yang inovatif kepada seluruh konsumennya. CV. Kidung Agung Food terus

bekerja keras untuk membuat produk yang berkualitas tinggi agar membuat konsumen puas.

2.2. Visi dan Misi Perusahaan

CV. Kidung Agung Food merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan, terutama makanan ringan. CV. Kidung Agung Food mengalami perkembangan signifikan seiring dengan berkembangnya zaman. Kesuksesan CV. Kidung Agung Food ini didukung oleh adanya visi dan misi yang telah tertanam sejak perusahaan ini berdiri.

2.2.1. Visi Perusahaan

CV. Kidung Agung Food memiliki visi menjadi perusahaan makanan dan minuman yang mendunia dan menghasilkan produk berkualitas tinggi dan inovatif.

2.2.2. Misi Perusahaan

CV. Kidung Agung Food memiliki misi untuk menyediakan lingkungan kerja yang baik bagi pegawainya dan menjadi pasangan yang baik bagi pelanggan dan membuat dampak positif bagi masyarakat.

2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik

Salah satu faktor yang menentukan kelancaran proses produksi suatu perusahaan adalah penentuan lokasi dan tata letak pabrik. Proses produksi harus dijalankan secara efisien dan sebaik mungkin. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah pemilihan lokasi yang strategis dan perencanaan pabrik yang tepat sehingga efisiensi dapat ditingkatkan dan biaya produksi dapat ditekan.

2.3.1. Lokasi Pabrik

C.V. Kidung Agung Food berlokasi di Jl. Sumber Kembar no.1, Dampit – Malang. Berikut adalah keuntungan yang didapat dari lokasi C.V. Kidung Agung Food:

1. Bahan baku

Kemudahan memperoleh bahan baku melalui distributor yang banyak ditemui di Dampit. Kecamatan Dampit bukan merupakan area yang besar, namun terdapat banyak industri makanan disana, sehingga bahan baku mudah didapat. Bahan baku yang banyak terdapat di Dampit, seperti terigu, gula, minyak dan masih banyak lagi.

2. Sarana Fasilitas

Ketersediaan air bersih (PDAM) dan listrik yang memadai serta sarana komunikasi dengan jaringan yang kuat.

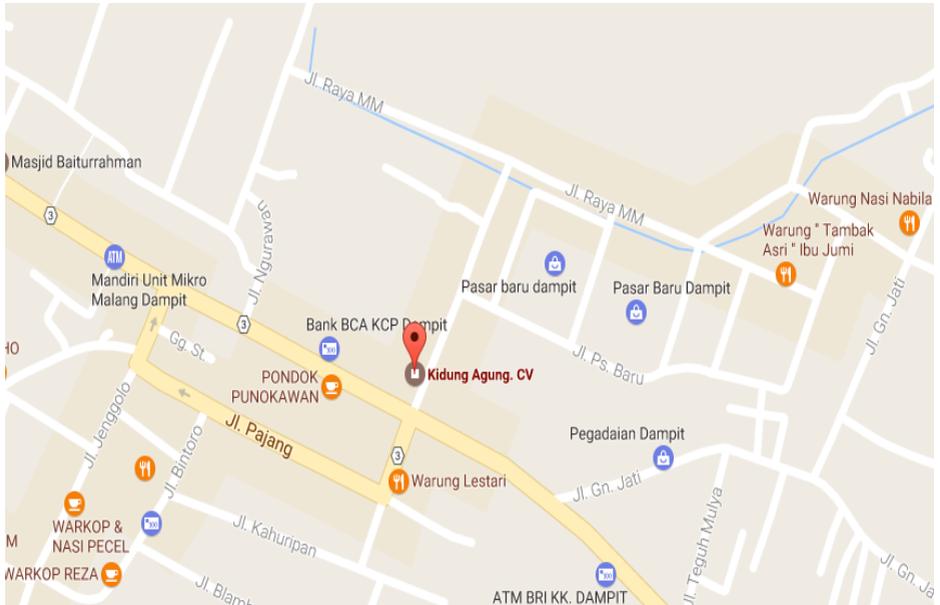
3. Pemasaran

Daerah pemasaran C.V. Kidung Agung Food adalah seluruh Indonesia, terutama toko kelontong dan pasar tradisional. C.V. Kidung Agung Food mendistribusikan produknya dengan menggunakan truk. Akses untuk distribusi disana tersedia dan lancar, sehingga untuk pengiriman ke luar kota juga lancar. Pengiriman keluar pulau ada yang menggunakan kapal ferry dan ada juga yang diambil langsung oleh pemesan ke CV Kidung Agung Food. CV. Kidung Agung Food juga terletak di tengah beberapa pasar tradisional sehingga untuk pemasaran di daerah sekitar efektif.

4. Ketersediaan Tenaga Kerja

Perekrutan tenaga kerja seperti pekerja pabrik yang mudah karena tersedia sumber daya manusia yang banyak dan tinggal di pemukiman sekitar pabrik.

Peta lokasi CV. Kidung Agung Food dapat dilihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1. Peta Lokasi Pabrik C.V. Kidung Agung Food

2.3.2. Tata Letak Pabrik

Menurut Wignjosoebroto (2009), tata letak pabrik dapat didefinisikan sebagai tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik yang bertujuan untuk menunjang kelancaran proses produksi. Kegunaan dari pengaturan tata letak pabrik adalah untuk memanfaatkan area untuk penempatan mesin atau fasilitas penunjang produksi lainnya, untuk melancarkan perpindahan material, untuk menyimpan material baik yang bersifat temporer maupun permanen, personal pekerja, dan sebagainya. Dalam tata letak pabrik ada dua hal yang diatur letaknya, yaitu pengaturan mesin dan pengaturan departemen yang ada dari pabrik.

Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi, baik mesin maupun departemen yang ada adalah suatu hal yang perlu mendapatkan

perhatian dalam dunia industri. Tata letak pabrik yang dirancang dengan baik akan menghasilkan keefektifan dan keefisienan dari perpindahan momen atau penanganan bahan. Perpindahan momen yang kecil akan menghasilkan keuntungan bagi perusahaan karena meminimalkan resiko kerusakan barang, biaya penyimpanan, dan lain sebagainya. Dengan tata letak yang terencana dengan baik akan ikut menentukan kelancaran dan kesuksesan kerja pabrik itu sendiri (Wignjosoebroto, 1996).

Tata letak pabrik dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu tata letak produk dan tata letak proses. Tata letak produk merupakan metode pengaturan dan penempatan stasiun kerja berdasarkan urutan operasi dari sebuah produk. Sistem ini dirancang untuk memproduksi produk dengan variasi yang rendah dan volume yang tinggi. Tata letak berdasarkan proses merupakan metode pengaturan dan penempatan stasiun kerja berdasarkan kesamaan tipe atau fungsi kerja mesin (Annisyah, 2010). Gambar Denah pabrik dapat dilihat pada Gambar 2.2. dan gambar tata letak pabrik dapat dilihat pada Gambar 2.3.

C.V. Kidung Agung Food memiliki sebuah bangunan satu lantai dengan luas 5.500 m². Bangunan tersebut terbagi menjadi beberapa bagian, yaitu:

1. Kantor

Kantor terletak pada bagian depan dekat dengan area parkir pabrik. Ruang kantor terbagi menjadi ruang resepsionis, ruang administrasi, ruang kerja pemilik, ruang *meeting* dan ruang makan.

2. Ruang pengolahan

C.V. Kidung Agung Food mempunyai tiga ruang pengolahan untuk divisi *wafer stick*, divisi permen dan divisi makanan ringan. Untuk ruang pengolahan divisi *wafer stick* berukuran sekitar 15m x 15m

terdapat di bagian belakang kantor. Ruang ini tidak mempunyai sekat, hanya ruang besar dengan berbagai macam mesin seperti mesin pembuat adonan *wafer stick*, mesin pembuat krim *wafer stick* dan mesin pembuat *wafer stick*. Krim yang sudah jadi disimpan di dalam kotak plastik dan ditutup dengan plastik.

3. Ruang penyimpanan bahan baku

Ruang penyimpanan ini terdiri dari ruang penyimpanan bahan kering seperti tepung dan gula, ruang penyimpanan bahan-bahan kimia seperti essence, pewarna makanan, pengawet, dan bahan makanan lain yang ditambahkan dalam jumlah sedikit, dan yang terakhir adalah ruang penyimpanan minyak dan margarin. Keempat bahan ini tidak boleh dicampur karena dapat mencemari bahan baku yang lain.

4. Ruang retur

Ruang retur merupakan ruang penyimpanan produk yang cacat produksi dan produk yang dikembalikan. Produk sisa ini nantinya akan digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk. Produk retur bukan produk yang tidak baik namun produk tersebut tidak memenuhi standar dan masih layak dikonsumsi. Ruang retur terletak di atas ruang produksi permen.

5. Ruang karyawan

Ruang karyawan meliputi ruang istirahat dan ruang makan karyawan yang bekerja di dalam kantor. Untuk karyawan yang bekerja di ruang produksi mempunyai ruang sendiri. Ruang istirahat karyawan terletak di belakang ruang kantor.

6. Ruang *Packaging*

Ruang *packaging* terdapat di seluruh divisi pengolahan makanan, namun terdapat dua ruang *packaging* utama yaitu ruang *packaging* untuk *wafer stick*, dan ruang *packaging* permen. Ruang *packaging*

biasanya digunakan untuk beberapa produk, seperti permen, mie kremes, jadi ruang *packaging* tidak dikhususkan untuk satu produk saja.

7. Ruang kemasan

Ruang untuk menyimpan segala jenis kemasan makanan, mulai dari plastik, kardus kecil, dan label kemasan. Ruangan ini terletak di bawah ruang *packaging*.

8. Ruang penyimpanan kardus

Ruang ini terdapat di belakang ruang produksi permen, ruang ini digunakan untuk menyimpan berbagai kemasan kardus untuk semua produk makanan.

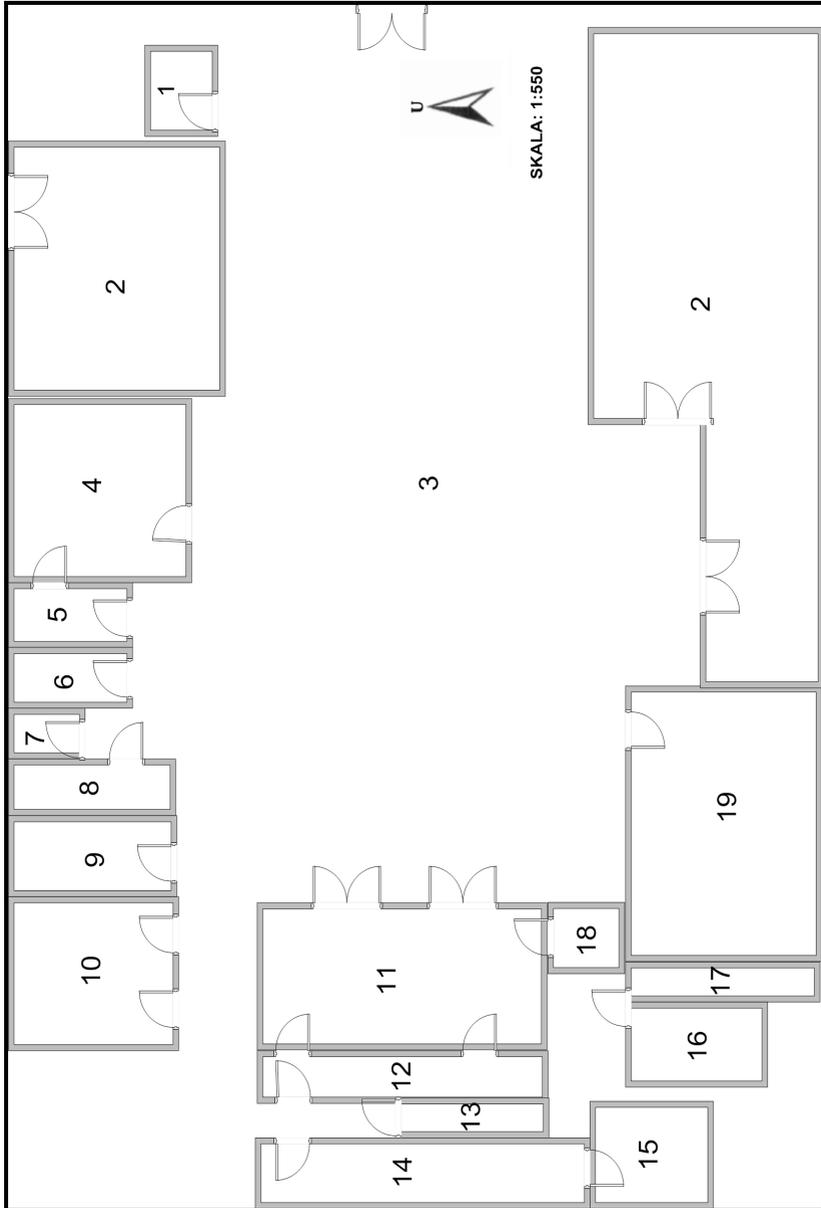
9. Lain-lain

Bagian area ini meliputi tempat parkir, gudang, dapur dan toilet.

Jenis tata letak pabrik yang digunakan oleh CV. Kidung Agung Food adalah tata letak produk. Tata letak produk ini cocok untuk perusahaan yang secara khusus memproduksi satu macam produk atau kelompok produk dalam jumlah/volume yang besar dan waktu produksi yang lama, maka segala fasilitas-fasilitas produksi dari pabrik tersebut diatur sedemikian rupa sehingga proses produksi dapat berlangsung seefisien mungkin. Hal ini disebabkan semua fasilitas untuk proses produksi (baik pabrikasi maupun perakitan) diletakkan berdasarkan garis aliran (*flow line*) dari produk. Dalam ruangan produksi *wafer stick*, mesin-mesin yang digunakan dalam pembuatan *wafer stick* diletakkan secara berdekatan dan berurutan. Pertama mesin pembuat krim, kemudian mesin pembuat adonan kulit *wafer stick*, kemudian mesin pembuat *wafer stick*, dan yang terakhir adalah mesin pengemas.

CV. Kidung Agung Food mempunyai tiga buah mesin *wafer stick*. Mesin *wafer stick* 1 digunakan setiap hari untuk memproduksi *wafer stick*, jika jumlah pemesanan sedang tinggi produksi *wafer stick* menggunakan mesin *wafer stick* 1, 2, dan 3. Jumlah pemesanan yang tinggi biasanya pada bulan-bulan tertentu, seperti saat menjelang libur nasional dan menjelang liburan sekolah.

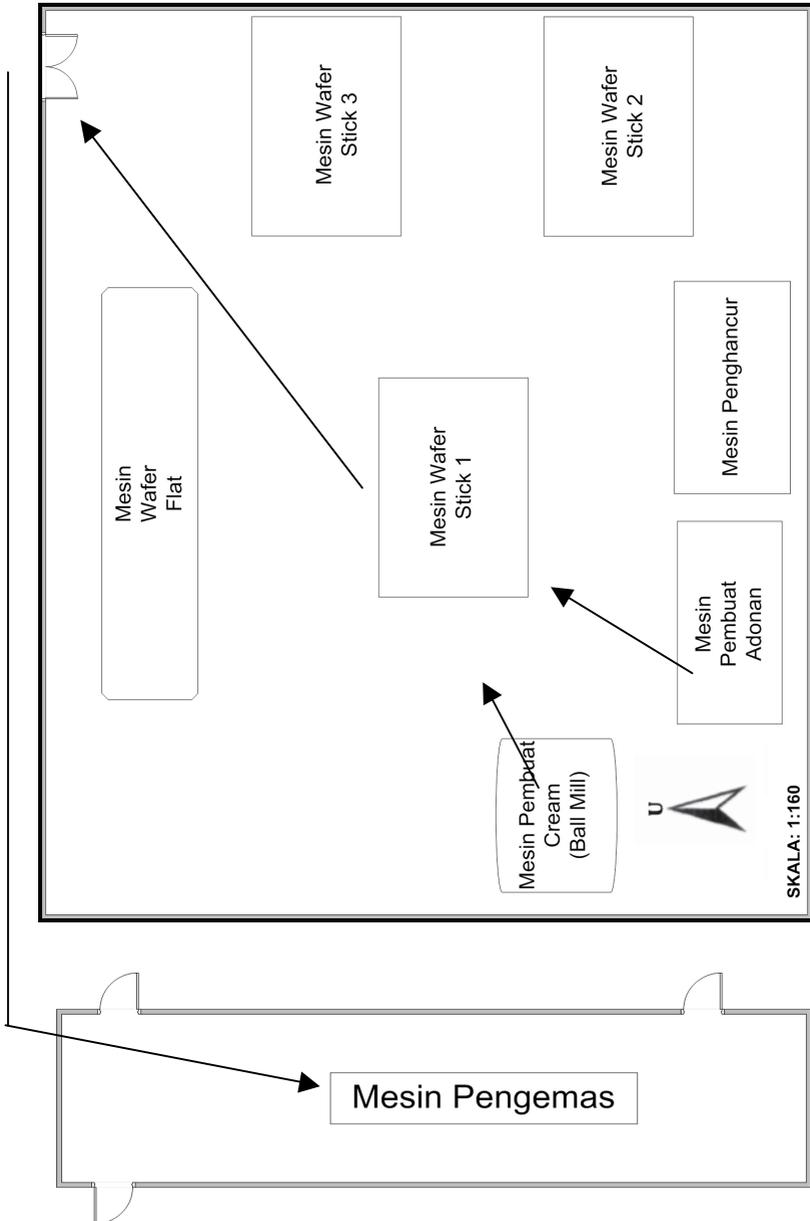
Bahan yang pertama kali dibuat adalah krim *wafer stick*, kemudian adonan *wafer stick*. Pembuatan *wafer stick* dimulai saat krim dan adonan sudah siap, mulai dari pemanggangan, pemilinan, dan pengisian krim terdapat dalam satu mesin. Mesin pengemas *wafer stick* letaknya berjauhan dengan mesin pembuat *wafer stick*. Peletakan mesin yang berjauhan dikarenakan kurangnya tempat untuk meletakkan mesin pengemas, selain itu mesin pengemas tidak hanya digunakan untuk *wafer stick* saja namun untuk produk makanan lain. *Wafer stick* yang sudah jadi dikirim dengan menggunakan gerobak menuju ke tempat mesin pengemas berada, jaraknya sekitar 15 m.



Gambar 2.2. Denah Pabrik C. V. Kidung Agung Food

Keterangan Denah Pabrik CV. Kidung Agung Food:

1. Pos satpam
2. Pabrik kopi
3. Parkir
4. Kantor
5. Dapur
6. Laboratorium
7. Toilet
8. Mesh karyawan
9. Ruang penerimaan bahan baku
10. Divisi pengolahan makanan ringan
11. Ruang penyimpanan produk jadi
12. Ruang pengemas I
13. Ruang retur dan penyimpanan toples
14. Divisi pengolahan permen
15. Ruang penyimpanan kardus
16. Ruang pengemas II
17. Ruang penyimpanan label dan kemasan plastik
18. Ruang kontrol
19. Divisi pengolahan *wafer stick*



Gambar 2.3. Tata Letak Peralatan Produksi *Wafer stick*