

BAB III

OBJEK STUDI

3.1 Objek Studi

Dalam penulisan tugas akhir ini, yang menjadi objek study adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada Pabrik Tahu “Bu Gito” yang berlokasi di Komplek Perumahan Kopti Jl. Merpati No. 56 Subang.

3.1.1 Sejarah Singkat Pabrik Tahu “Bu Gito”

Pabrik Tahu “Bu Gito” merupakan salah satu perusahaan perseorangan yang bergerak dalam bidang manufaktur di Pedan. Pabrik Tahu “Bu Gito” didirikan kurang lebih 50 tahun yang lalu oleh Alm. Pak Gito dengan berbekal pengalaman beliau sewaktu muda yang bekerja di pabrik tahu milik orang Cina. Setelah merasa cukup mahir dalam membuat tahu maka beliau berinisiatif untuk mendirikan pabrik tahu sendiri dengan memanfaatkan kedelai dari daerah sekitar. Awalnya pabrik tahu ini hanya memproduksi rata-rata 20 kg kedelai yang hanya bisa untuk memenuhi konsumsi dari masyarakat sekitar. Berhubung banyaknya permintaan maka beliau berinisiatif menambah produksinya menjadi 50 kg per hari sehingga Bu Gito mampu menjualnya ke pasar. Karena kualitas yang terjaga dengan baik maka banyak konsumen yang menjadi pelanggan tetap. Banyaknya permintaan tahu membuat Pak

Gito mendirikan cabang di lain desa namun masih satu daerah yang kemudian diserahkan kepada anak sulungnya untuk dikelola bersama suaminya.

Mulai tahun 1996 produksi tahu telah mencapai rata-rata 2 kwintal per hari, namun pada tahun 2001 Pak Gito meninggal sehingga produksi tahu menurun. Awalnya Pabrik Tahu “Bu Gito sulit untuk bangkit karena adanya berita mengenai tahu berformalin, namun adanya faktor kepercayaan dari pelanggan-pelanggan tetap Bu Gito maka produksi tetap barjalan. Mereka diperkenankan melihat proses produksi tahu secara langsung, dengan begitu maka Pabrik Tahu “Bu Gito” tetap beroperasi bahkan sekarang produksi telah kembali seperti semula dengan rata-rata 2 kwintal sampai 3 kwintal per hari. Hal ini disebabkan karena pabrik dikelola oleh anak-anak Bu Gito dengan beliau sebagai pimpinan pabrik.

3.2 Lokasi Perusahaan

Pabrik Tahu “Bu Gito” terletak di Komplek Perumahan Kopti Jl. Merpati No. 56 Subang, dengan luas bangunan 48 m². Hal-hal yang mempengaruhi pemilihan lokasi pabrik adalah sebagai berikut ini:

- a. Karena tanah di belakang rumah masih lebar maka pabrik didirikan di belakang rumah.
- b. Mudah melakukan pembuangan limbah, karena sudah ada selokanselokan khusus untuk pembuangan limbah pabrik.

- c. Mudah mendapatkan tenaga kerja, karena lokasi pabrik berada di dalam pemukiman warga.
- d. Bahan baku mudah diperoleh, karena diperoleh dari petani kedelai sekitar. Selain itu juga ada KOPTI yaitu sejenis kopersi unit desa yang menyediakan bahan baku untuk perusahaan tahu/tempe daerah sekitar.

3.3 Visi dan Misi perusahaan

Dalam setiap kegiatannya, Pabrik Tahu “Bu Gito” bertumpu pada VISI dan MISI perusahaan, isinya sebagai berikut:

- **VISI**

Pabrik Tahu “Bu Gito” memiliki visi dalam penyelenggaraan bisnis produsen makanan pokok sehat dan bergizi. Dalam situasi yang kompetitif tampil sebagai pemimpin dengan tetap memelihara dan meningkatkan kekuatan daya saing. Adapun makna dari visi tersebut adalah sebagai berikut :

1. Menguasai pangsa pasar mayoritas, sehingga selalu unggul di dalam iklim kompetisi usaha yang semakin ketat.
2. Mampu mengendalikan bisnis produsen makanan sehat dan bergizi. Sekaligus menjadi pemimpin bagi komunitas Pabrik Tahu di tingkat regional.
3. Mampu meraih pertumbuhan bisnis secara signifikan.

4. Mampu memberikan kontribusi maksimum terhadap pendapatan perusahaan

- MISI

Pabrik Tahu “Bu Gito” mempunyai misi dengan memberikan jaminan bahwa konsumen akan mendapatkan pelayanan yang maksimal dengan hasil yang memuaskan, berkualitas, dan dengan harga yang kompetitif di pasaran.

3.4 Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan gambaran tentang tanggung jawab serta hubungan antar bagian perusahaan. Selain itu, struktur organisasi akan membatasi wewenang dan tanggung jawab di masing-masing unit yang ada. Struktur organisasi juga bertujuan untuk memudahkan dalam pengawasan manajemen perusahaan agar pelaksanaan suatu kegiatan dapat berjalan. Struktur organisasi pada Pabrik Tahu “Bu Gito” adalah seperti berikut ini:



Gambar struktur organisasi Pabrik Tahu “Bu Gito”

3.4.1 Diskripsi Jabatan

1. Pimpinan Perusahaan

Tugas, wewenang, dan tanggung jawab pimpinan perusahaan adalah sebagai berikut:

- a. Memimpin segala aktivitas dan tanggung jawab atas seluruh kegiatan perusahaan serta kelangsungan hidup perusahaan.
- b. Mempunyai wewenang dalam mengambil keputusan yang bersifat operasional.
- c. Memberi otorisasi pada setiap kegiatan perusahaan.

2. Bagian Pemasaran

Tugas, wewenang, dan tanggung jawab bagian pemasaran perusahaan adalah sebagai berikut:

- a. Memasarkan produk jadi ke pasar.
- b. Mencari konsumen dan merespon permintaan pasar.

3. Bagian Produksi

Tugas, wewenang, dan tanggung jawab bagian produksi adalah mengawasi dan mengontrol jalannya proses produksi, mulai dari penyediaan bahan baku, pemakaian bahan baku sampai menjadi produk jadi. Bagian produksi dibagi menjadi

2 bagian yaitu:

a. Pemasakan

Bertanggung jawab menjaga proses pengolahan bahan baku kedelai sampai menjadi sari pati kedelai, serta bertanggung jawab dalam

pemberian cuka tahu yang dicampurkan pada sari pati kedelai sehingga menjadi tahu dengan kualitas yang bagus.

b. Pengepresan (Cetak)

Bertanggung jawab dalam proses pengepresan sari pati kedelai sehingga diperoleh tahu yang padat dan kenyal serta tidak mudah hancur. Bagian ini kadang-kadang juga membantu bagian pemasakan mengiling kedelai menjadi bubur kedelai.

4. Bagian Administrasi dan keuangan

Mencatat seluruh kegiatan yang berhubungan dengan keuangan perusahaan termasuk pembayaran gaji dan upah karyawan serta pengadaan bahan baku.

3.5 Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada Pabrik Tahu “Bu Gito” sekarang ini berjumlah 10 orang, meliputi:

- a. Pimpinan perusahaan, bagian pemasaran, bagian produksi, dan bagian adm. & keuangan masing-masing 1 orang.
- b. Bagian pemasakan ada 4 orang.
- c. Bagian pengepresan ada 2 orang.

3.6 Komponen Upah dan Gaji

Pada Pabrik Tahu “Bu Gito” ini komponen gaji dan upah untuk pekerja diberikan secara harian dengan ketentuan Rp 22.500,- untuk bagian pemasakan dan

Rp 18.500,- untuk bagian pengepresan. Sedangkan untuk pimpinan perusahaan dan karyawan diberikan secara bulanan yaitu Rp 1.050.000,- untuk pimpinan perusahaan, dan bagian pemasaran, bagian produksi, serta bagian adm. & keuangan masingmasing Rp 825.000,-

3.7 Daerah Pemasaran

Daerah pemasaran tahu ini hanya untuk daerah sekitar saja yaitu:

- a. Pasar Terminal
- b. Pasar Panjang
- c. Pasar Pagaden
- d. Masyarakat sekitar pabrik

3.8 Proses Produksi

Proses produksi merupakan serangkaian tahapan yang diperlukan dalam tahapan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi untuk menciptakan nilai tambah barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor produksi dan sumber daya yang ada yaitu diantaranya sebagai berikut:

- a. Bahan baku

Bahan baku yang digunakan untuk produksi tahu adalah kedelai.

- b. Bahan penolong

Bahan penolong yang digunakan untuk proses produksi tahu adalah cuka tahu dan air.

c. Alat-alat yang digunakan antara lain:

1. Ember
2. Drum
3. Cetak Tahu
4. Jembatan
5. Batu Gangsul
6. Blabak
7. Saringan

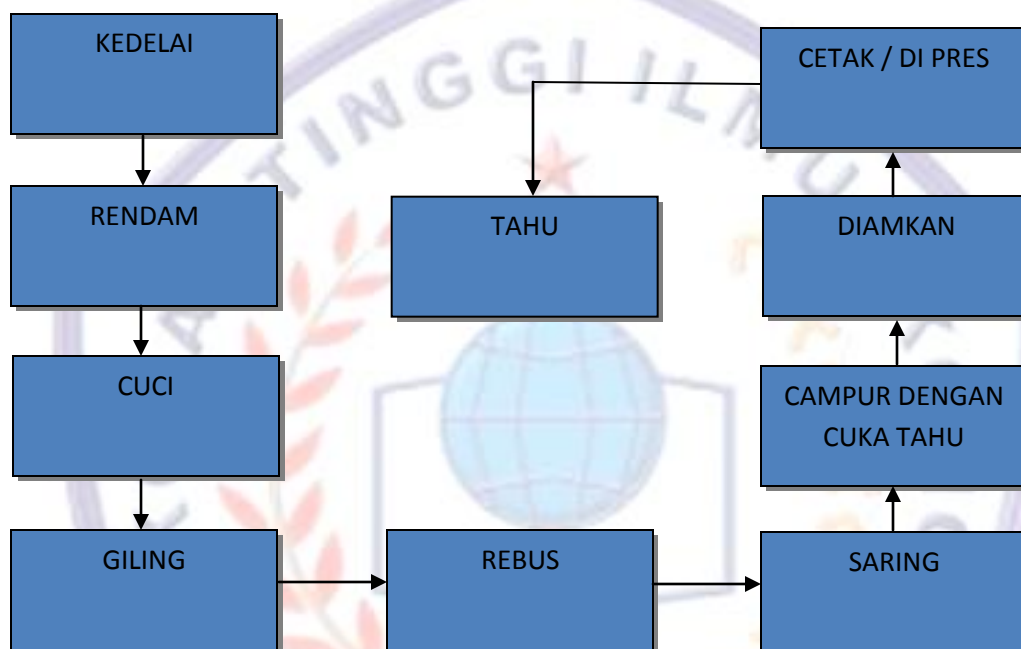
d. Mesin-mesin yang digunakan antara lain:

1. Mesin giling kedelai (selep)
2. Mesin pompa air

e. Proses produksi

1. Bersihkan kedelai dari kotoran dan kedelai yang berlubang.
2. Rendam kedelai yang telah dibersihkan kira-kira 3-4 jam .
3. Setelah direndam cuci kedelai sebanyak 2-3 kali kemudian tiriskan.
4. Giling kedelai hingga menjadi bubur kemudian rebus hingga mendidih selama 5 menit dan sekali-kali buang busa yang timbul dari proses perebusan.
5. Saring bubur kedelai yang sudah mendidih dengan kain (saringan), ampasnya dibilas dengan air hangat dan peras.

6. Sari pati kedelai yang diperoleh dari penyaringan bubur di campur dengan cuka tahu, diamkan dan kemudian cetak dengan ditaruh pemberat di atasnya.
7. Setelah 10-15 menit maka jadilah tahu dengan kualitas yang bagus.



Gambar proses produksi tahu pada Pabrik Tahu "Bu Gito"