

## **BAB IV**

### **KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN**

#### **4.1 Keadaan Umum Daerah Penelitian**

##### **4.1.1. Sejarah Perusahaan Roti Panama Bakery Sidoarjo**

Panama Bakery merupakan suatu usaha yang bergerak dalam bidang kuliner bakery dan cake. Panama Bakery adalah sebuah pabrik roti atau perusahaan roti milik perseorangan, berupa Home Industry yang didirikan oleh bapak Choirul Anam. Perusahaan ini didirikan pada 17 Maret 1998 yang bertepatan dengan tanggal ulang tahun beliau.

Pada awalnya, bapak Choirul Anam ini membuat hasil olahan makanan yang sehat serta bergizi itu untuk disuguhkan kepada keluarganya dan sanak saudaranya. Lalu keluarga dan sanak saudaranya suka dengan hasil olahan tersebut terutama olahan rotinya. Akhirnya dari situlah beliau melihat peluang untuk menjadikan keahliannya sebagai usaha karena keluarga dan sanak saudaranya yang menyukai akan aneka macam roti hasil olahan tanganya.

Pada tahun 1998 terbentuklah sebuah usaha toko roti kecil bernama "PANAMA" yang terletak di Gang Pattimura Kletek RT 123 RW 06 Taman Sidoarjo. Toko itu menjual beberapa macam roti yang dibuat oleh pak Anam sendiri dan ditungguinya sendiri. Semakin banyaknya pesanan roti dan peminat roti buatanya dari hari ke hari. Hal tersebut berdampak semakin banyaknya pesanan roti tersebut dan bertambah juga penghasilan yang di perolehnya.

Tertarik dengan keinginannya untuk mengembangkan usaha, maka pada tahun 2000 mulailah beliau merekrut tenaga kerja untuk membantunya memproduksi dan menjual produknya.

Adanya tujuan didirikannya perusahaan ini yaitu untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan produk olahan roti yang berkualitas tinggi dan dengan harga yang terjangkau.

Dalam perkembangan perusahaan roti ini ternyata membawa prospek yang baik dari tahun ke tahun. Hal ini dapat dilihat dari semakin meningkatnya laba yang diperoleh, sehingga produk roti dari Panama Bakery ini dapat ditingkatkan selaras dengan perkembangan volume penjualan yang semakin meningkat pula.

#### **4.1.2. Lokasi Perusahaan**

Lokasi perusahaan merupakan hal yang sangat penting karena memilih atau menentukan lokasi usaha akan mempengaruhi kesuksesan dari usaha atau bisnis yang akan dijalankan Gang Pattimura Kletek RT 123 RW 06 Taman Sidoarjo.

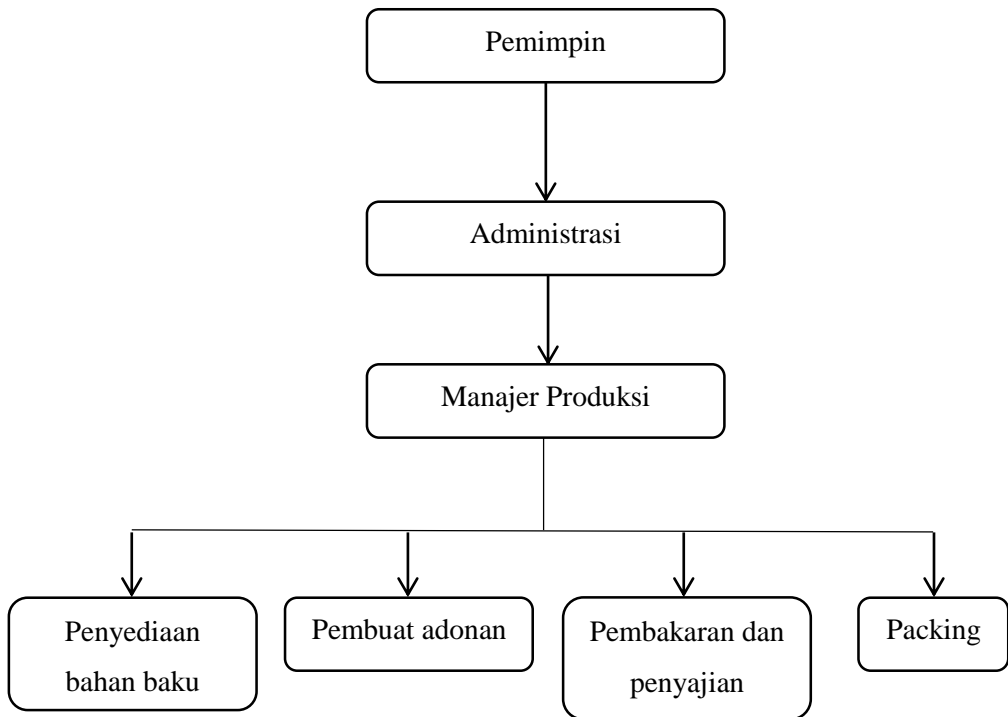
#### **4.1.3. Struktur Organisasi Perusahaan**

Bagi sebuah perusahaan adanya struktur organisasi sangat diperlukan. Terutama bagi mereka yang percaya bahwa bagan organisasi diperlukan guna menjamin manajemen yang efektif. Dengan tidak adanya bagan organisasi untuk mengklarifikasikan hubungan, maka hal yang kurang sesuai dengan harapan akan terjadi.

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Struktur organisasi dimaksudkan sebagai alat pengawasan ataupun alat untuk mengontrol dalam suatu perusahaan.

Adapun struktur organisasi yang ada di perusahaan roti Panama Bakery Sidoarjo adalah sebagai berikut :

**Gambar 4.1**  
**Struktur Organisasi**



*Sumber : Perusahaan CV Panama Bakery Sidoarjo*

Adapun pembagian tugas dan tanggung jawab untuk masing – masing bagian sesuai dengan struktur organisasi perusahaan adalah sebagai berikut :

- 1) Pemimpin  
Tugas dan wewenang pemimpin perusahaan :
  - a. Sebagai pemilik perusahaan serta pendiri perusahaan.

- b. Menjalankan perusahaan dalam arti merencanakan, mengorganisir, menentukan, serta memutuskan arah kebijaksanaan perusahaan.
- c. Mewakili perusahaan dalam hubungan dengan pihak luar seperti: suplier, konsumen, dll.

2) Administrasi

Tugas dan wewenang administrasi perusahaan :

- a. Bertanggung jawab dalam kelancaran administrasi keuangan perusahaan.
- b. Melakukan administrasi kepegawaian, mencatat gaji dan perhitungan daftar gaji karyawan serta absensinya.

3) Manajer Produksi

Tugas dan wewenang bagian produksi perusahaan :

- a. Melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produksi.
- b. Memantau standar produk dan melaksanakan program kontrol kualitas.
- c. Menentukan standart kualitas
- d. Mengkoordinir, mengawasi dan bertanggung jawab atas pelaksanaan produksi agar dapat terlaksana secara ekonomis dan efisien.
- e. Membuat dan memberikan laporan produksi pemimpin perusahaan.

Adapun bagian – bagian produksi antara lain :

1. Penyediaan bahan baku

Bertugas sebagai mengontrol persediaan bahan baku, pengaturan gudang, dan pencatatan informasi penerimaan barang.

2. Pembuat adonan

Bertugas sebagai membuat adonan, melakukan proses pencetakan adonan, persiapan dan perawatan alat-alat produksi, dan meminta bahan baku dari bagian penyediaan.

3. Pembakaran dan penyajian roti

Bertugas sebagai orang yang melakukan proses pembakaran adonan roti, memindahkan produk jadi dari tempat produksi, melakukan penyeleksian dan pengkategorian jenis produk, memisahkan produk rusak, serta menata penyajian produk.

4. Packaging

Bertugas sebagai orang yang membungkus roti yang siap dijual, mengatur dan membuat kemasan, serta memberikan label pada roti.

#### 4.1.4. Data Pegawai

Data pegawai merupakan data secara umum mengenai jumlah tenaga kerja yang bekerja aktif di perusahaan roti Panama Bakery Sidoarjo. Data ini berdasarkan jumlah pada pekerjaan menurut jenis kelamin masing-masing.

**Tabel 4.1**

**Jumlah Pegawai Roti Menurut Jenis Kelamin**

No	Keterangan	Cowok	Cewek	Jumlah
1.	Penyediaan bahan baku	5	-	5
2.	Pembuat adonan	2	3	5
3.	Pembakaran dan penyajian produk	5	-	5
4.	Packaging	-	5	5
Total		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>

*Sumber : Perusahaan CV Panama Bakery Sidoarjo*

#### **4.1.5. Jam Kerja Pegawai**

Dalam perusahaan Panama Bakery Sidoarjo ini pengaturan jam kerja pegawai adalah memakai jam kerja standart yang digunakan oleh perusahaan pada umumnya, termasuk jam istirahat. Jam kerja pegawai untuk semua tenaga kerja adalah sebagai berikut:

- a. Senin – Sabtu : Pukul 08.00 WIB – 16.00 WIB
- b. Minggu : Pukul 08.00 WIB – 14.00 WIB
- c. Hari besar libur.

#### **4.1.6. Visi – Misi Perusahaan**

##### **Visi**

Menyediakan produk roti yang berkualitas tinggi namun dengan harga yang terjangkau dan memberikan kemudahan bagi konsumen serta bersaing di pasaran.

##### **Misi**

1. Secara terus menerus menciptakan inovasi untuk varian produk bakery yang halal, higienis, dan harga yang terjangkau bagi seluruh konsumen.
2. Memiliki pelayanan yang terbaik untuk memenuhi kebutuhan konsumen.
3. Menjadi perusahaan yang terdepan di bidangnya.

#### **4.1.7. Bahan – bahan Produksi**

Bahan – bahan yang digunakan untuk memproduksi roti adalah sebagai berikut :

1. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan bahan utama yang digunakan untuk membuat roti, karena tepung terigu adalah tepung yang dihasilkan

dari biji gandum yang merupakan tepung yang paling baik dalam pembuatan roti karena adanya *gluten*, protein yang tidak larut dalam air dan elastis, yang berperan menjadi kerangka roti.

Gluten hanya ditemui dalam tepung terigu. Gluten inilah yang dapat membuat roti berkembang baik. Kerja sama gluten dengan ragi dan pati, akan membentuk jaringan sel yang cukup elastis untuk membuat roti mengembang dan kuat menahan gas yang terbentuk oleh ragi, sehingga adonan tidak mengempis kembali.

Makin tinggi kandungan protein dalam tepung, makin baik hasil produksinya. Sehingga, syarat utama tepung terigu untuk pembuatan roti adalah yang kandungan proteinnya tinggi. Anda boleh saja menggunakan tepung terigu protein sedang agar hasilnya lebih lembut, tetapi elastisitasnya berkurang. Untuk hasil roti yang lembut, berserat halus dan elastis, kombinasikan tepung terigu protein tinggi dengan protein sedang.

## 2. Ragi

Ragi merupakan mikro organisme dari jenis *Saccharomyces Cerevisiae*, yang dalam pembuatan roti berfungsi memfermentasikan karbohidrat pada tepung dan menghasilkan *CO<sub>2</sub>* serta *alkohol*. Ragi ini digunakan untuk pengembangan.

## 3. Gula

Berfungsi sebagai energi bagi ragi untuk memulai aktivitasnya sehingga proses pengembangan menjadi lebih cepat, memberi rasa manis, membuat roti lebih empuk dan memberi warna kulit roti dengan proses karamelisasinya.

Walau demikian, roti yang mengandung terlalu banyak gula akan membutuhkan waktu yang lebih lama untuk mengembang karena gula juga bertindak sebagai pengawet yang dapat menghambat kerja ragi.

#### 4. Mentega

Bahan ini akan membuat roti kaya akan rasa dan hasil roti akan lebih lembut.

#### 5. Telur

Umumnya yang dipakai hanya kuningnya, karena sifatnya serupa dengan telur utuh. Saat pengulenan, kuning telur akan beremulsi sehingga mampu mengentalkan dan mengikat bahan lain menjadi adonan yang kompak dan seragam. Sedangkan saat pemanggangan, protein kuning telur akan naik ke permukaan, dan membentuk kulit yang lunak, empuk dan kecoklatan.

#### 6. Air

Air dalam pembuatan roti berfungsi sebagai pelarut semua bahan menjadi adonan yang kompak.

#### 7. Garam

Berfungsi memberi aroma dan rasa, mengatur kadar peragian dan memutihkan warna roti. Sedikit garam pada roti (sekitar 10-12% dari jumlah tepung terigu) dapat meningkatkan kekuatan gluten sehingga adonan roti lebih mudah diuleni dan mencegah ragi berkembang biak terlalu cepat.

#### 8. Susu cair

Membuat struktur roti makin kokoh, kuat dan stabil serta menaikkan rasa dan nilai gizi. Dan berfungsi untuk membuat roti semakin lembut dan mempercepat pengkalisan adonan.

#### 9. Baking Soda

Sering disebut juga soda kue. Baking soda sebenarnya nama lain dari sodium bikarbonat. Bahan ini akan mengeluarkan gas karbondioksida ( $\text{CO}_2$ ) ketika dipanaskan atau bertemu dengan cairan atau asam. Karenanya bahan ini bisa digunakan sebagai



pengembang karena mengeluarkan gelembung gas saat adonan roti dioven.

#### **4.1.8. Alat dan Mesin yang Dipakai**

Alat dan mesin yang dipakai dalam memproduksi roti di Panama Bakery Sidoarjo adalah sebagai berikut :

1. Mixer

Kegunaan mixer ini yaitu untuk mengaduk bahan sampai menjadi adonan roti. Mixer diperusahaan ini ada 2 macam yaitu hand mixer dan stand mixer. Hand mixer bekerja dipegangi oleh tangan kita. Sedangkan stand mixer bisa bekerja sendiri, karena sudah dilengkapi dengan wadah adonan yang bisa berputar dan penyangga yang semuanya menyatu dengan mixernya.

2. Oven

Oven ini digunakan untuk memanggang adonan roti agar menjadi roti yang matang dan siap dikonsumsi. Oven disini sangat berperan penting dalam menentukan hasil akhir dari roti tersebut agar kualitas roti dapat menjadi baik. Pada perusahaan ini menggunakan oven gas yang kisaran suhunya 180 – 200 derajat C, kemudian waktu yang ditentukan dalam memanggang ini 15 – 20 menit.

3. Timbangan

Timbangan disini digunakan untuk menimbang bahan roti atau adonan roti. Timbangan ini sangat dibutuhkan dalam pembuatan roti ini, karena jika komposisi bahan tidak tepat atau beban adonan tidak tepat maka akan mempengaruhi kualitas roti, dan roti yang dihasilkan tidak sesuai dengan apa yang diinginkan. Pada perusahaan ini menggunakan 2 macam timbangan yaitu timbangan manual dan timbangan digital.

4. Loyang  
Loyang ini digunakan sebagai tempat untuk menaruh adonan roti yang kemudian dipanggang.
5. Rak pendingin  
Rak pendingin ini berguna untuk mendinginkan atau mengeluarkan semua udara dalam roti setelah keluar dari loyang pembakaran.
6. Gelas ukur  
Gelas ukur ini digunakan untuk mengukur bahan cair seperti air atau susu cair.
7. Sendok, pencapit roti, plastik untuk packaging.

#### **4.1.9. Proses Produksi**

Tahapan – tahapan proses produksi roti di Panama Bakery Sidoarjo adalah sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan  
Memakai bahan yang bersifat halal dan memiliki kualitas yang tinggi serta dalam kondisi baru.
2. Penimbangan bahan  
Selalu menimbang bahan dengan teliti dan tepat serta bahan tidak tercecer dimana – mana. Kemudian memastikan semua bahan timbangannya tidak kurang maupun lebih.
3. Pengadukan bahan  
Sebelum memasukkan air dan mentega, aduk terlebih dahulu bahan kering supaya semua bahan tercampur secara merata dan sempurna agar air dapat dimasukkan secara optimal. Campur semua bahan secara merata untuk hidrasi yang sempurna dari pati dan protein sehingga membentuk gluten, pelunakan gluten dan memperoleh kekuatan menahan gas dengan baik. Lama pengadukan harus disesuaikan dengan kemampuan tepung terigunya, memastikan

untuk mengetahui kemampuan gluten (protein dalam tepung), karena semakin tinggi proteinnya semakin lama pengadukannya, demikian pula sebaliknya.

4. Fermentasi awal

Fermentasi dimaksudkan untuk pengeistirahatan atau pendiaman adonan dengan menutup adonan dengan plastik atau kain supaya terjadi pemecahan gula oleh ragi. Waktu yang dipakai dalam fermentasi awal ini yaitu sekitar 20 – 30 menit sampai adonan mengembang.

5. Pengempisan adonan

Proses yang satu ini bertujuan untuk mengeluarkan gas di dalam adonan dengan cara menekan adonan.

6. Penimbangan adonan

Sebelum adonan di cetak, maka diadakan penimbangan terlebih dahulu untuk ukuran roti. Timbangan roti untuk bentuk roti keju ini sebesar 50 gram.

7. Pencetakan adonan

Mencetak adonan atau membentuk adonan sesuai dengan bentuk dan keinginan. Roti yang dimaksudkan disini di bentuk lingkaran kemudian mengisinya dengan isian keju. Kemudian menaruh adonan roti di loyang, lalu berikan ruang untuk pemanasan roti.

8. Fermentasi akhir

Tempat yang digunakan untuk fermentasi akhir ini harus memiliki kelembaban ruang (80-85 %) supaya pengembangan adonan ini bisa mencapai bentuk dan kualitas yang maksimal. Waktu yang digunakan dalam proses ini kira-kira 2 jam. Kemudian memastikan proses ini dilakukan dengan benar, karena proses ini akan menentukan hasil akhir dari roti.

9. Pengovenan / pembakaran

Temperatur oven sangat menentukan kualitas akhir dari roti yang dibuat, jadi temperatur oven harus sesuai dengan jenis roti yang akan dibakar. Lama pembakaran ditentukan oleh jenis oven dan loyang yang akan digunakan, lalu jenis roti yang dibuat. Waktu yang digunakan dalam pembakaran roti isi keju ini yaitu sekitar 180 derajat Celsius, untuk ukuran 50 gram maksimum 20 menit.

10. Mengeluarkan roti dari oven

Mengeluarkan roti yang sudah matang dari oven sesegera mungkin secara hati-hati karena roti yang baru keluar dari oven sangat lembuk dan empuk.

11. Pendinginan

Setelah mengeluarkan roti dari oven, letakkan roti pada rak pendingin supaya panas roti dapat menyebar. Lalu dinginkan sejenak roti pada suhu ruang selama 30 menit.

12. Pembungkusan

Tahapan terakhir dari proses ini yaitu mempacking roti atau membungkus roti yang dilakukan di ruangan yang bersih agar terhindar dari jamur. Hindari membungkus roti dalam kondisi panas / hangat agar tidak mudah berjamur.

#### **4.1.10. Data Roti yang Diproduksi**

Panama Bakery adalah sebuah *brand* (merk) dari roti yang ditawarkan oleh *Home Industry* (Industri Rumahan) yang berada di Taman Sidoarjo. Tanpa melihat jenis rasa, perusahaan ini membuat roti sebanyak 10.000 pcs dalam satu hari yang dibagi dengan varian rasa.

Data produksi roti disini yang dimaksud adalah jenis roti yang di produksi dalam perusahaan Panama Bakery setiap harinya. Data produk roti ini dibagi menjadi dua macam jenis yaitu:

1. Jenis Roti Basah
2. Jenis Roti Khusus

Secara lebih detailnya penulis menyebutkan macam-macam dari jenis-jenis roti yang termasuk dalam golongan tadi yang akan dilampirkan pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4.2**  
**Jenis Produk yang Dibuak Menurut**  
**Golongan Jenis Roti Tahun 2017 – 2018**

No	Jenis Roti	
	Jenis Roti Basah	Jenis Roti Khusus
1.	Roti Kacang Hijau	Roti Black Forest
2.	Roti Boy Keju	Roti Pizza
3.	Roti Semir Coklat	Roti Donat
4.	Roti Wijen	
5.	Roti Semir Meyses	
6.	Roti Isi Pisang	
7.	Roti Isi Coklat	

*Sumber: Wawancara*

Dalam penelitian ini peneliti memilih dari salah satu jenis roti yang tertera diatas, yaitu Roti Boy Keju. Karena jenis roti ini adalah roti yang paling laris terjual pada perusahaan ini. Selain enak dan bergizi, harga roti ini cuman dihargai Rp 3.500,- per pcs-nya. Jenis Roti Boy Keju ini tiap harinya memproduksi sebesar 1000 pcs.