

## BAB III

### PROFIL PERUSAHAAN

#### 3.1. Profil Perusahaan Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25

Bakpia berasal dari negeri China dan disebut *Tau Luk Pia*, yang memiliki pengertian kue *pia* (kue kacang hijau). Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 didirikan pada tahun 1948 oleh Ibu Tan Aris Nio. Pada mulanya Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 berupa *home industry* dengan merek dagang “Bakpia Pathuk 38” yang notabene merek dagang tersebut didasarkan sesuai nomor rumah. Dalam menjalankan bisnisnya, Ibu Tan Aris Nio di bantu oleh kelima anaknya yang salah satunya Bapak Arlen Sanjaya dan memperkerjakan seorang karyawan. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi bakpia masih sederhana, antara lain dengan menggunakan satu buah oven berbahan bakar arang.

Pada tahun 1992 Bakpia Pathuk 38 yang merupakan bisnis keluarga diwariskan kepada Bapak Arlen Sanjaya dan pada saat itu juga terjadi perubahan merek dagang. Bapak Arlen Sanjaya pada saat itu memutuskan untuk melakukan perubahan merek dagang dengan nama Bakpia Pathuk 25. Perubahan merek dagang tersebut didasari faktor kepercayaan pemilik akan persepsi perubahan nama merek dagang tersebut akan memberikan keberuntungan.

Saat ini Bakpia 25 memiliki sebuah pabrik yaitu, PABRIK JAYA Jl. Sanggrahan Pathuk NG I/504 dan terdapat empat toko cabang atau pusat penjualan resmi, yaitu Toko ONGKO JOYO di jalan AIP.II KS.TUBUN no

65, Toko PASAR PATHUK dijalan Bhayangkara, Toko KEMBANG JAYA di jalan Adisucipto km 9, Toko BANDARA JAYA dijalan Adi Sucipto km 11,5. Tabel dibawah ini merupakan perbandingan kondisi dari Pabrik Jaya dengan ke empat Outlet resminya:

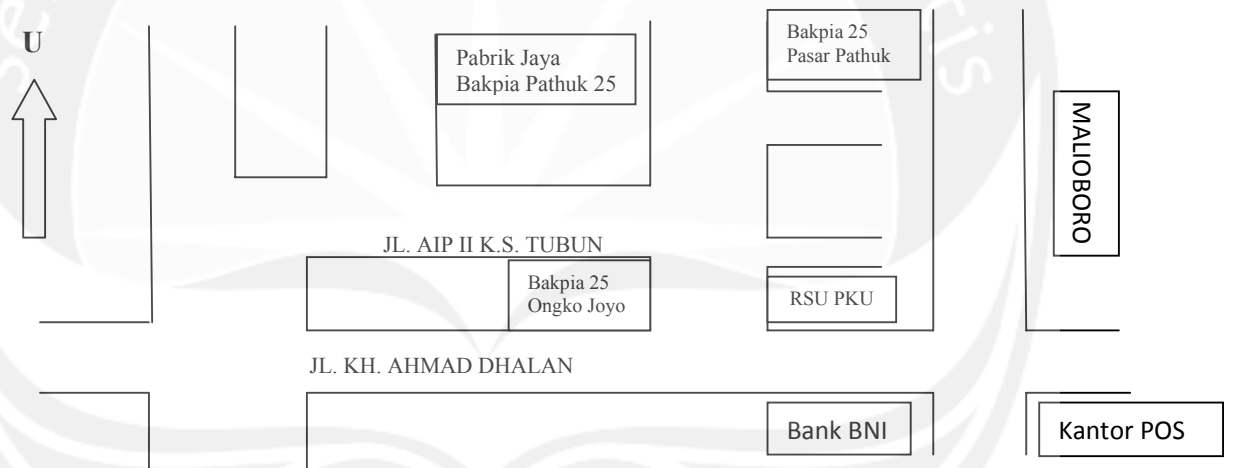
**Tabel 3.1**  
**Perbedaan Kondisi Pabrik dengan empat outlet resmi Bakpia 25**

NO	Lokasi Bakpia 25	Jumlah Karyawan	Harga Jual Bakpia per dos	Produk yang paling sering diminati konsumen	Penjualan Bakpia pada hari biasa Senin-Jumat	Penjualan bakpia pada hari Sabtu-Minggu dan hari libur	Distribusi	Luas lahan parkir (dalam satuan meter)
1	Pabrik Jaya Jln. Sanggarahan Pathuk NG I / 504	60 Orang	Isi 20 = Rp.25.000/dos	Bakpia kacang hijau, kumbu hitam ,keju, coklat	500 dos	1500 dos	3xsehari	± 20x7
2	Ongko Joyo Jln. AIP.II KS.Tubun no 65	28 Orang	Isi 20 = Rp.25.000/dos	Bakpia kacang hijau dan coklat,	200 dos	600 dos	3-5x sehari	± 9x14
3	Pasar Pathuk Jln. Bayangkara	24 Orang	Isi 20 = Rp.25.000/dos	Bakpia kacang hijau, kumbu hitam, keju	200 dos	400 dos	3-5x sehari	± 10x8
4	Kembang Jaya Jln. Adisucipto km9	18 Orang	Isi 20 = Rp.25.000/dos	Bakpia kacang hijau, coklat, dan keju	150 dos	250 dos	2x sehari	± 15x10
5	Bandara Jaya Jln. Adisucipto km 11,5	14 Orang	Isi 20 = Rp.25.000/dos	Bakpia kacang hijau, coklat, dan keju	50-100 dos	250 dos	2x sehari	8x17

Sumber : data terolah 2013 (lihat lampiran 1)

### 3.2. Lokasi Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25

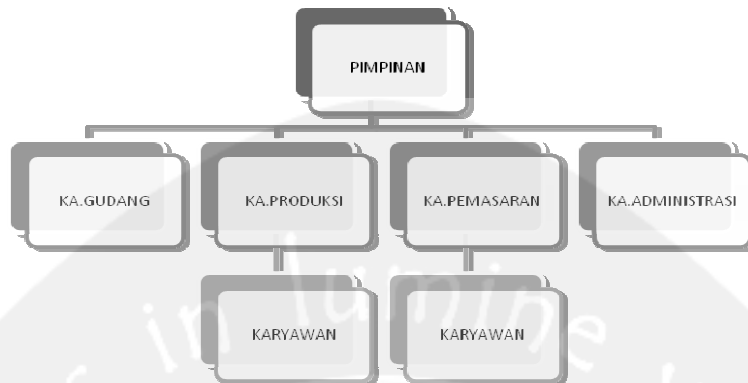
Pabrik Bakpia Pathuk 25 terletak di jalan Sanggrahan Pathuk NG I/504, Kelurahan Ngampilan, Kecamatan Ngampilan, Yogyakarta. Lokasi berada di sebelah barat belakang Malioboro, sehingga memudahkan dalam pemasaran dan pengadaan bahan baku. Lahan Parkir yang disediakan oleh Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 sangat luas. Hal tersebut memudahkan bagi pelanggan yang datang diantar dengan bus, andong, becak serta konsumen yang mengendarai kendaraan pribadi untuk masuk ke area parkir dari pabrik.



**Gambar 3.1**  
**Denah Lokasi Pabrik Jaya Bakpia 25 Yogyakarta**

### 3.3. Struktur Organisasi

Perusahaan Bakpia Pathuk 25 dipimpin langsung oleh Bapak Arlen Sanjaya, namun dalam hal ini dibagi antara bagian administrasi, pemasaran, dan proses produksi.



Sumber : doc Bakpia Pathuk 25 (2013)

**Gambar 3.2**  
**Struktur Organisasi Perusahaan Bakpia Pathuk 25**

Tanggung jawab dan wewenang masing-masing bagian akan dijelaskan melalui deskripsi pekerjaan (*job description*). Yang dimaksud deskripsi pekerjaan adalah uraian tertulis mengenai tugas dan wewenang dari masing-masing bagian beserta seksi-seksinya yang terdapat dalam struktur organisasi yang bersangkutan. Berikut ini deskripsi pekerjaan (*job description*) dari Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25.

c. Pimpinan

Pimpinan pada bagian ini memiliki tugas diantaranya adalah menentukan sasaran dan tujuan perusahaan baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang, mengawasi seluruh kegiatan perusahaan, mengelola kegiatan operasional dan bisnis perusahaan, serta menilai kinerja dari setiap divisi atau bagian.

d. Kepala Bagian Gudang

Kepala bagian gudang bertanggung jawab terhadap penyediaan bahan baku untuk kelangsungan proses produksi, menjaga kondisi barang yang ada

didalam gudang, serta menjaga dan memantau kuantitas barang didalam gudang sehingga sesuai dengan data dan laporan yang dibuat.

e. Kepala Bagian Produksi

Kepala bagian produksi mempunyai tugas dan bertanggung jawab secara penuh terhadap jalannya proses produksi yang berlangsung, jumlah total produksi yang dihasilkan agar memenuhi permintaan pasar, dan keselamatan kerja karyawan khususnya dalam bidang produksi.

f. Kepala Bagian Pemasaran

Kepala bagian pemasaran disini mempunyai tugas membuat kebijakan mengenai program-program pemasaran yang akan dilakukan perusahaan, menerapkan kegiatan promosi yang dilakukan perusahaan untuk meningkatkan penjualan, menentukan strategi pemasaran yang efektif dan efisien dengan memperhatikan sumber daya perusahaan, serta menjalin hubungan dengan pelanggan khususnya dalam hal penanganan *complain* dan pengukuran kepuasan pelanggan.

g. Kepala Bagian Administrasi

Kepala bagian administrasi disini mempunyai tugas untuk mengelola dan membagi gaji bagi karyawan, menyimpan uang kas dengan aman, melakukan penyetoran uang kas ke bank, dan menyiapkan anggaran biaya yang dibutuhkan oleh perusahaan.

h. Karyawan

Perusahaan Bakpia Pathuk 25 memiliki sekitar 60 karyawan tetap pria dan wanita. Dalam pelaksanaan kerja, pada hakekatnya penanganan proses yang

berat ditangani oleh pekerja pria, seperti pembuatan adonan, pembuatan kumbu, pengovenan, tenaga pemasar dan mengirim bakpia ke sejumlah tempat. Pengemasan biasanya dilakukan oleh pekerja wanita. Sedangkan pencetak bakpia ada pekerja wanita maupun pria. Untuk kesejahteraan karyawan, pihak perusahaan juga memberikan tunjangan yaitu tunjangan untuk uang makan tiga kali, tunjangan kesehatan, penginapan, uang bonus lembur, tunjangan hari raya dan bonus-bonus lainnya.

### 3.4. Proses Produksi

#### Pengadaan dan Penanganan Bahan Baku

Dalam pembuatan bakpia, perusahaan Bakpia Pathuk 25 menggunakan tepung terigu dan kacang sebagai bahan baku utamanya, serta menggunakan beberapa bahan pendukung tambahan lainnya. Bahan baku biasanya didatangkan dari beberapa tempat grosir yang siap di *order* setiap saat.

#### a. Pengadaan Bahan

##### 1) Bahan Baku Utama

Bahan baku utama yang digunakan untuk pembuatan bakpia adalah tepung terigu sebagai bahan kulit bakpia dan kacang hijau sebagai bahan isi/kumbu. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu merk Cakra dan segitiga. Dalam pengadaannya perusahaan Bakpia 25 mendatangkan dari toko atau dari grosir langsung, sedangkan kacang hijau dalam pengadaannya biasanya didatangkan dari Demak, Jombang, Surabaya, dan pembelian langsung ke petani atau penampung hasil pertanian setempat.

## 2) Bahan Pembantu

Dalam pembuatan bakpia, selain bahan baku juga digunakan bahan pembantu dalam campurannya. Bahan-bahan tersebut antara lain : minyak goreng (minyak kelapa barco), gula pasir, dan garam halus yang beriodium. Minyak goreng biasanya dibeli dalam kemasan ember atau dirigen, gula pasir dalam kemasan karung, sedangkan garam dalam kemasan plastik. Frekuensi pembelian biasanya satu minggu sekali disesuaikan kebutuhan.

### b. Penyimpanan

#### 1) Bahan Baku Utama

Cara penanganan atau penyimpanan bahan baku utama antara lain sebagai berikut:

- i. Tepung terigu diletakkan dengan cara ditumpuk diatas alas kayu (palet) tidak langsung bersentuhan dengan lantai bertujuan untuk mencegah kerusakan tepung terigu karena kelembaban. Stok tepung terigu berada di dekat proses pembuatan adonan agar lebih efektif dan efisien waktu serta tenaga.
- ii. Kacang hijau disimpan digudang terpisah dimasukkan dalam kemasan ember dan karung goni, kemudian diletakan diatas lantai dengan alas kayu (palet) supaya tidak bersentuhan langsung dengan lantai, bertujuan untuk menjaga kacang hijau agar tidak rusak dan dapat tahan lama. Tempat untuk memecah kacang hijau berada di

dalam gudang kacang hijau agar bisa efektif dan efisien baik waktu maupun tenaga. Semua bahan disimpan dan digunakan dengan sistem *FIFO (First In First Out)*.

### iii. Bahan Pembantu

Bahan pembantu dalam pembuatan Bakpia, yaitu minyak goreng (minyak kelapa barco), gula pasir, garam dan air. Minyak goreng untuk penyimpanannya dilakukan dengan cara meletakkannya diatas lantai dengan dialasi palet diruang penyimpanan bahan atau dekat pembuatan adonan. Gula pasir untuk penanganannya dimasukkan kedalam karung dan diletakan diatas lantai dengan dialasi palet, disimpan diruang pembuatan adonan, sedangkan garam cara penanganannya dimasukkan kedalam rak garam.

## **3.5. Pengawasan Mutu**

Pengawasan mutu yang dilakukan Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 meliputi pengawasan mutu selama proses produksi dan pengawasan mutu produk jadi.

### **3.5.1. Bahan Baku**

Pengawasan mutu bahan baku dimulai dari pengadaan bahan dengan memperhatikan kualitas yang baik dari bahan yang dibeli dengan memperhatikan dan mengawasi cara penyimpanan bahan baku itu sendiri. Kondisi yang sesuai untuk mempertahankan kualitas bahan baku dan perusahaan dapat memilih bahan baku apa saja yang baik dan layak untuk digunakan. Pengawasan mutu selama proses dilakukan pengontrolan setiap tahapan produksi secara organoleptik.



### 3.5.2. Proses Produksi

Selama proses produksi pengawasan mutu dilakukan dengan cara mengontrol tiap tahapan proses dan tenaga kerja. Proses produksi yang dilakukan pengawasan terutama saat membuat adonan perlu penggilingan (rolling) yang lama agar diperoleh bakpia yang bermutu tinggi, selain itu juga dilakukan pengawasan untuk tingkat kematangan dari kumbu dan keseragaman untuk bakpia saat pencetakan dan tingkat kematangan dari bakpia yang sudah dioven.

### 3.5.3. Produk Jadi

Pengawasan produk jadi dilakukan dengan cara disortir terhadap bakpia yang tidak memenuhi standar Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25. Pada hakekatnya mutu produk jadi dapat ditinjau dari bakpia yang ditawarkan tidak gosong dan tidak pecah. Untuk produk yang tidak sesuai dengan standar akan segera dipisahkan. Pengawasan dilakukan bersamaan saat produk akan dikemas. Setelah semua produk lulus pengawasan saat proses produksi hingga menjadi produk jadi, maka produk tersebut layak untuk didistribusikan atau dijual.



**Gambar 3.3**  
**Bakpia yang siap dijual**  
**Bakpia 25, 15 Mei 2013**

### 3.6. Pilihan Bakpia

Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 menawarkan berbagai macam rasa pada isi bakpia. Pabrik Jaya Bakpia Pathuk menyadari bahwa setiap orang memiliki lidah dan cita rasa yang berbeda-beda. Untuk memenuhi permintaan konsumen, Pabrik Jaya Bakpia Pathuk telah menawarkan berbagai pilihan rasa, antara lain, rasa kacang hijau (*original*), nanas, coklat, keju, durian, kumbu, dan bakpia aneka yang berisi beraneka rasa dalam satu dus.

### 3.7. Inovasi Bentuk Bakpia

Bakpia yang ditawarkan oleh produsen rata-rata memiliki bentuk yang sama. Bentuk bakpia yang ditawarkan pada umumnya berbentuk bulat pipih. Saat ini Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 memproduksi dan menawarkan bakpia dengan bentuk yang berbeda. Produk tersebut ditawarkan dengan nama bakpia chrispy. Bakpia chrispy memiliki bentuk yang teksturnya berbeda dengan bakpia basah. Bakpia chrispy merupakan bakpia kering dan bentuknya setengah lingkaran dan bakpia chrispy tersebut memiliki masa layak konsumsi lebih lama dibandingkan bakpia basah. Bakpia chrispy memiliki masa layak konsumsi kurang dari tujuh hari, dikarenakan tekstur bakpiannya yang kering.



**Gambar 3.4**  
**Bakpia Basah**  
**Bakpia 25, 17 April 2013**



**Gambar 3.5**  
**Bakpia chrispy**  
**Bakpia 25, 13 Juni 2013**

### 3.8. Kemasan

Kemasan yang digunakan semula berupa besek, kemudian menggunakan dus putih dan sekarang menggunakan dus bergambar, bermerk, dan berkode. Setiap kemasan yang dibuat dengan rapi dan baik sehingga mempermudah konsumen berpergian dengan produk Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25.



**Gambar 3.6**  
Kemasan-Besek Bakpia 25  
Doc Bakpia 25, website Bakpia 25



**Gambar 3.7**  
Kemasan-Dus Putih Bakpia 25  
Doc Bakpia 25, website Bakpia 25



**Gambar 3.8**  
Kemasan Tas Plastik Bakpia 25  
Bakpia 25, 17 April 2013



**Gambar 3.9**  
Kemasan Kardus Bakpia 25  
Bakpia 25, 10 Mei 2013

### 3.9. Distribusi / Pemasaran

Pabrik Jaya Bakpia 25 memproduksi bakpia dan dipasarkan dengan cara diantar ke toko-toko cabang Bakpia 25 atau diambil oleh agen-agen resmi Bakpia 25 yang menjual oleh-oleh khas Jogja. Dalam pemasarannya, Pabrik

Jaya Bakpia Pathuk 25 telah menjalin hubungan kerjasama dengan perusahaan penyedia layanan *tour* dan *trevel* dan sekolah-sekolah atau perguruan tinggi. Ketika pihak sekolah atau perguruan tinggi tersebut mengadakan *tour*, *study tour*, *study* lapangan ke Yogyakarta pada umumnya berkunjung ke Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25. Untuk saat ini yang menjadi daya tarik tersendiri adalah para pengunjung dapat membeli bakpia sekaligus dapat merasakan langsung proses pembuatan bakpia sehingga terciptalah pengalaman pembelian. Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 dalam memasarkan produk dengan menggunakan berbagai media, antara lain menggunakan *web* ([www.bakpia25.com](http://www.bakpia25.com)) sehingga segala informasi tentang Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 dapat diakses oleh siapapun. Setiap akhir tahun Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25 selalu membagikan seribu buah kaos bertuliskan merek dagang dari Bakpia 25. Hal tersebut digunakan oleh pihak manajemen untuk mempromosikan perusahaan Pabrik Jaya Bakpia Pathuk 25.