

BAB III

GAMBARAN UMUM INDUSTRI RUMAHAN PRODUK PAK FAIZIN

A. Sejarah Perusahaan

Industri rumahan tahu ini merupakan salah satu industri rumahan yang ada di kabupaten Pekalongan atau lebih tepatnya di desa Duet kecamatan Kuripan kabupaten Pekalongan. Berdiri sejak 1997 dan didirikan oleh bapak Faizin. Awal mula beliau hanya mengambil pasokan dari salah satu pabrik tahu yang ada di Batang. Namun pada tahun 2000 beliau lebih memilih untuk memproduksi tahu yang kemudian sampai saat ini dikelola oleh bapak Faizin dan dibantu oleh dua orang karyawannya.

Awalnya bapak Faizin memproduksi tahu yang diprioritaskan untuk eceran, tetapi dari pedagang grosir tahu di pasar Kedungwuni mengetahui bahwa bapak Faizin memproduksi tahu, akhirnya mengalami perkembangan yang cukup baik, beliau menghabiskan $\frac{1}{2}$ kwintal untuk penjualan eceran setiap harinya, kemudian dengan berjalannya waktu perlahan-lahan mulai meningkat menjadi 1 seperempat kwintal bahkan terkadang sampai 1,25 kg sampai sekarang.

Awal mula sebelum industri rumahan tahu ini tercipta beliau berjualan tahu dengan mengambil pasokan disalah satu pengusaha tahu yang ada di kabupaten Batang, beliau bertahan selama 3 tahun sampai tahun 2000. Hasil penjualan bapak Faizin sangat bagus, beliau selalu mengambil pasokan dengan jumlah banyak. Pada suatu hari ketika salah satu karyawan yang akan *resign* dari pabrik yang biasa menjadi tempat bapak Faizin berbelanja tahu dikarenakan tidak cocok dengan sistem kerjanya. Waktu itu karyawan tersebut mengetahui bahwa bapak Faizin selalu mengambil pasokan banyak yang akhirnya beliau menawarkan untuk bekerjasama memproduksi tahu dengan resep yang digunakan oleh pabrik tahu sebelumnya

Industri rumahan tahu pernah mengalami penurunan yang sangat drastis dalam bidang penjualan pada tahun 2004-2005, penurunan penjualan tersebut sangat drastis yang disebabkan dari imbas pemakaian campuran zat yang berbahaya. Proses produksi yang semula 1,25 kg sampe 1,50 kg menurun menjadi 50 % dari proses produksi sebelumnya. Kondisi seperti ini terjadi selama 1 tahun. Awal mulanya beredar tayangan dimedia social berupa koran, majalah, maupun televisi yang memberitakan bahwa ditemukan campuran zat berbahaya yaitu formalin pada bahan makanan yaitu tahu , yang akhirnya semua pedagang tahu terkena imbasnya

B. Lokasi Perusahaan

Industri rumahan tahu ini beroperasi di desa Duet kecamatan Kuripan, kabupaten Pekalongan. Lokasinya terdapat pada pemukiman penduduk yang tidak lain mereka rata-rata produksi tahu dan di desa tersebut terkenal dengan julukan kampung tahu. Sedangkan bapak Faizin juga memasarkan atau menjual produk tahu di pasar Kedungwuni.

C. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi (*organizational structure*) adalah menentukan bagaimana pekerjaan dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal.¹ Adapun struktur organisasi yang ada pada perusahaan sebagai berikut :

1. Manajer

Manajer yaitu menyelesaikan tugas melalui individu lain. Mereka membuat keputusan mengalokasikan sumber daya dan mengatur aktivitas anak buahnya untuk mencapai tujuan.² Dalam hal ini manajer juga berada diposisi sebagai marketing, karena beliau yang memasarkannya melalui penjualannya dipasar Kedungwuni.

¹ Stephen P. Robbins dan Timothy A.Judge, *Perilaku Organisasi*, Jakarta: Salemba Empat, 2011, Buku.2, h.214

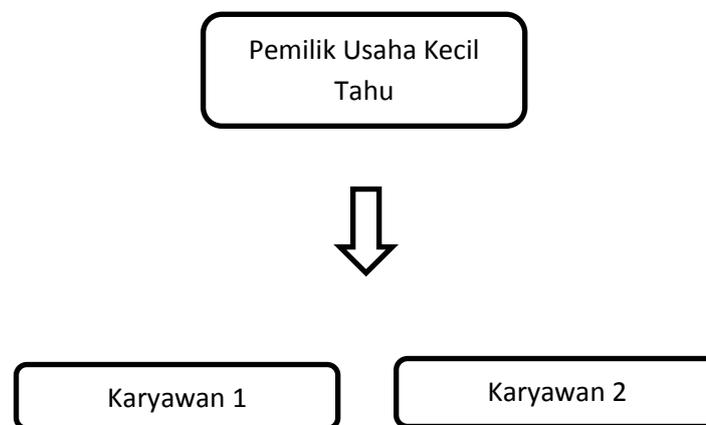
² *Ibid*

Selain itu semua perputaran keuangan industri rumahan tahu juga dikelola sendiri oleh bapak Faizin.³

2. Karyawan

Tugas karyawan adalah sebagai pelaksana proses produksi industri rumahan tahu. Pada industri rumahan tahu ini hanya terdapat dua karyawan.

Gambar 1 Struktur Organisasi Perusahaan Industri Rumahan Tahu⁴



Sumber: Industri Rumahan Tahu

D. Tujuan Pendirian Usaha

Tujuan dari pendirian industri rumahan ini adalah sebagai pendapatan utama bagi pemilik usaha. Meskipun resep tahu turun temurun dari nenek moyang, keluarga bapak Faizin merintis usahanya sejak kecil dan industri rumahan tahu bapak Faizin adalah salah satu industri yang besar di daerah desa Duet.

³ Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (pemilik industri rumahan tahu) pada tanggal 07 April 2016

⁴ *Ibid*

E. Keadaan Umum Industri Rumahan Tahu di desa Duet

1. Produk

Produk yang dihasilkan adalah tahu putih dan tahu goreng. Dalam penelitian ini penulis mengambil dari salah satu produk yaitu tahu putih.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan tahu adalah :

1. Kedelai (Bahan Pokok)

Kedelai yang digunakan adalah kedelai import yaitu kedelai Amerika atau kode SBS. Tidak ada perbedaan diantara keduanya tetapi, terkadang bagus terkadang tidak dari salah satu diantara kedelai Amerika atau SBS. Pak Faizin menyerahkan kualitas kedelai dari pemasoknya.

2. Asam Cuka

Terbuat dari endapan sari tahu yang telah didiamkan selama satu malam

3. Air

Kualitas air harus diperhatikan, air yang digunakan harus bersih, bapak Faizin menghindari penggunaan air yang mengandung kaporit, karena selain tahu menjadi tidak sehat dikonsumsi juga dapat merusak cita rasa.

4. Minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng sisa penggorengan pada pabrik ciki, lamongan atau purimas, yang hanya sekali pakai. Ketika minyak tersebut warnanya agak hitam nantinya dapat ditukarkan.

Cara Pembuatan Produk Tahu

- 1) Bahan pokok tahu yaitu kedelai ditakar 1 ½ kwintal dibagi menjadi 4 bagian dan diletakkan di baskom.
- 2) Kedelai dikasih air kemudian direndam selama 3 atau 4 jam, lebih bagusnya direndam selama tiga jam, ketika merendam tidak boleh kurang atau lebih dari waktu yang telah ditentukan,

dikarenakan sewaktu penggilingan dikhawatirkan belum mengembang yang akhirnya mesin terpaksa harus menggiling dengan kuat.

- 3) Setelah direndam proses selanjutnya yaitu bahan dalam proses tersebut digiling
- 4) Kemudian direbus memakai uap, model rebusanya menggunakan penguapan. Setelah selesai proses tersebut disaring dan diambil sarinya, sari tahu berbentuk seperti susu
- 5) Setelah ampas diambil kemudian dikasih air asam yang terbuat dari (sari yang dikasih air asam yang akhirnya menjadi menggumpal setelah itu terpisah antara sari dan airnya. Sarinya akan mengendap dibawah dan airnya diatas (air yang diatas dapat disebut dengan air asam) air asamnyadapat dibuat untuk pengasaman keesokan harinya. Terdapat cara lain atau bahan lain selain air asam yaitu koko yang berasal dari Jakarta, tetapi biasanya koko selalu bergandengan dengan formalin. Ketika ada koko pasti ada formalin.
- 6) Ketika mengendap, airnya diambil sampai kelihatan tahunya kemudian dicetak dikasih kain mori dan ditutup atasnya dikasih batu besar atau ember yang didalamnya berisikan air, ditunggu sekitar 10 menit. Kain mori yang digunakan kain yang tipis.
- 7) Setelah menjadi tahu, dipindahkan ditempat lempeng atau anyaman yang terbuat dari bambu dan ditunggu hingga kering
- 8) Proses terakhir tahu dapat dipotong-potong sesuai ukuran kemudian direbus atau digoreng.

2. Harga

Secara umum penetapan harga dijual pada industri rumahan tahu dibagi menjadi dua, yaitu penetapan harga jual untuk tipe pelanggan A dan harga jual untuk tipe pelanggan B. Tipe pelanggan A adalah para pelanggan industri rumahan tahu yang

membeli produk bukan untuk dikonsumsi sendiri, melainkan untuk dijual kembali, misalnya agen atau pengecer. Sedangkan pelanggan tipe B, adalah para pelanggan industri rumahan tahu yang membeli produk untuk dikonsumsi sendiri.⁵

Tabel 1 Penetapan Harga Jual Bahan Makanan dari Tahu Putih/Goreng Industri Rumahan Tahu Desa Duet⁶

Nama Bahan Makanan Pelanggan	Penetapan Harga Jual (Rp/perbiji)	
	Tipe A	Tipe B
Tahu Putih		
a. Tahu putih besar	300,00	400,00
b. Tahu putih sedang	200,00	300,00
c. Tahu putih kecil	200,00	250,00
Tahu Goreng		
d. Tahu goreng kecil	100,00	150,00
e. Tahu goreng besar	100,00	400,00

Sumber: Data Primer

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa industri rumahan tahu desa Duet melakukan penetapan harga jual yang berbeda kepada para pelanggannya. Penetapan harga jual yang masih rendah diberikan kepada pelanggan tipe A. Potongan harga tersebut diperuntukkan kepada para *reseller*.

“Harga yang diberikan dari pak Faizin kepada saya adalah harga grosir untuk dijual lagi kemudian harga peritem yang saya jual sama seperti yang pak Faizin jual untuk eceran karena kita masih dalam satu pasar”⁷

⁵ Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (Industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

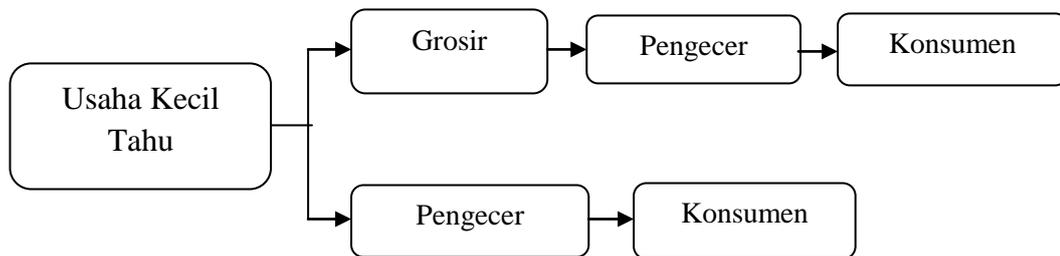
⁶ *Ibid*

⁷ Hasil wawancara dengan Ibu Imriyah (Reseller industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 09 April 2016

Karena para *reseller* merupakan pihak yang akan mendistribusikan kembali produk yang telah dibeli kepada pihak lain, sehingga ia harus memperoleh keuntungan dari proses pendistribusian tersebut.

3. Distribusi

Gambar 2 Saluran Distribusi Industri Rumahan Tahu Desa Duet⁸



Sumber: Industri Rumahan Tahu

Dari gambar diatas menginterpretasikan pola saluran produk tahu pada industri rumahan tahu di desa Duet yang terdiri dari dua pola saluran.

Pola saluran pertama adalah industri rumahan tahu kepada pedagang grosir, kemudian dari pedagang grosir disalurkan kepada pengecer, selanjutnya dari pengecer disalurkan kepada para konsumen untuk dikonsumsi.

Pola saluran kedua adalah industri rumahan tahu kepada pengecer kemudian dari pengecer langsung disalurkan kepada konsumen untuk dikonsumsi.

Dari kedua saluran ini semoga kedepannya dapat berkembang untuk meningkatkan pendapatan.

⁸ Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (Industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

Tabel 2Daftar Distribusi Industri Rumahan Tahu di desa Duet⁹

No	Nama	Alamat	Keterangan
1.	Rukayah	Liber	Grosir
2.	Umriyah	Kajen	Grosir
3.	Nadhiroh	Tangkil Tengah	Grosir
4.	Tarmonah	Tangkil Tengah	Grosir

Sumber: Industri Rumahan Tahu

4. Promosi

Dalam dunia usaha pasti banyak pesaing, kebanyakan mereka menganggap pesaing adalah musuh. Kata pak Faizin

“Dalam dunia politik dagang pasti akan membuat sepaneng”¹⁰,

“Tidak ada persaingan soal rizki sudah ada yang ngatur lagian saya juga mengambil tahunya dari pak Faizin untuk apa bersaing”¹¹

beliau tidak pernah menganggap mereka adalah pesaing, adanya mereka malah membawa keuntungan untuk pak Faizin karena ketika beliau libur stok harus tetap ada untuk pelanggan grosir, jadi ketika pak Faizin libur beliau mengambil stok untuk para pelanggan grosirnya. Beliau menganggap semua rizki telah di atur oleh yang maha kuasa jadi, dari diri pak Faizin sama sekali tidak menganggap adanya pesaing.

5. Keuangan dan Permodalan

Industri rumahan tahu merupakan usaha perseorangan yang hanya dimiliki satu pemodal. Modal berasal dari milik pribadi tanpa pinjaman dari lembaga keuangan.

⁹ Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (Industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

¹⁰ Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (Industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

¹¹ Hasil wawancara dengan Ibu Imriyah (Reseller industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

Dalam menangani masalah keuangan bapak Faizin masih menggunakan cara sederhana. Pencatatan tidak dibukukan, beliau hanya mentargetkan secara *kontinue*, terkadang beliau hanya memakai kertas coretan kecil untuk kalkulasi modal.

Tabel 3 Laporan Keuangan Industri Rumahan Tahu di desa Duet¹²

No	Uraian	Kredit	Debit	Saldo
1.	Pendapatan		2.250.000	2.250.000
2.	Bahan Baku	1.050.000		1.200.000
3.	Tenaga Kerja	250.000		950.000
4.	Bahan Bakar	100.000		850.000
5.	Lain-lain	100.000		750.000
	Jumlah	1.500.000	2.250.000	750.000

Sumber: Data Primer

Laporan keuangan diatas adalah laporan keuangan dimana pendapatan Rp.2.250.000 kemudian diambil biaya produksi sebesar Rp.1.500.000. Jadi total pendapatan bersih adalah Rp.750.000.

6. Pengelolaan Sumber Daya Manusia

Tenaga kerja yang dibutuhkan adalah tenaga kerja yang handal dan telaten, jam kerja yang digunakan yaitu dari pukul 07.00 s/d 12.00 kemudian istirahat selama 1 jam dan mulai bekerja kembali dari pukul 13.00 s/d 17.00

7. Peralatan Produksi Usaha Kecil Tahu

Peralatan yang ada untuk memproduksi tahu adalah sebagai berikut :

Tabel 4 Peralatan Industri Rumahan Tahu¹³

No	Nama Peralatan	Item
1	Disel	1
2	Penggilingan	1
3	Blower	2
4	Tempat rebusan	1
5	Tempat Penyaringan	2

¹² Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (Industri rumahan di desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

¹³ Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (Industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

6	Cetakan	8
7	Mori TcSiton	1
8	Mori Tc Saringan	1
9	Saringan Senar	1
10	Anyaman Bambu (Kere)	1
11	Wajan Penggorengan	1
12	Wajan Proses	1
13	Drim	1
14	Blong Potongan	1
15	Tempat penyimpanan air asam	2
16	Pisau	2
17	Batu penumpuk	8
16	Jenset	1
17	Karung	1

Sumber: Industri Rumahan Tahu

Kendala atau permasalahan yang sedang di alami pada industri rumahan tahu adalah setiap harinya memproduksi sebanyak 1,25 kg hingga 1,50 kg. Tetapi kekuatan atau umur produk hanya berkisar 2 hari. Ketika persediaan tidak habis maka terjadi *return* tahu (pengembalian), pada industri rumahan tahu tersebut menanggulangi produk tahu agar keesokan harinya tetap bisa terjual dengan cara merebus kembali tahu tersebut, hasil penelitian pada industri rumahan tahu tersebut bahwa bapak Faizin selaku pemilik tidak menggunakan formalin, tetapi merebus kembali produk tahu tersebut. Memang penggunaan bahan formalin dapat memberikan hasil yang bagus dan rasa yang tetap atau tidak berubah tetapi efek dari penggunaan formalin tersebut sangat membahayakan.

Cara yang dilakukan bapak Faizin dengan merebusnya kembali tetapi terjadi perubahan rasa pada produk tahu tersebut. Perubahan dari produk tahu yang direbus ulang adalah terdapat rasa asam pada produk tahu, yang terkadang sering membuat para pelanggan komplain.

“ Pernah terjadi ketidaksesuaian produk yang menjadikan saya marah terkadang karena rasa tahunya asam ”¹⁴

Para pengusaha tahu kebanyakan dan khususnya pada industri rumahan tahu mikro belum menemukan solusinya untuk *return* produk tahu sampai sekarang.

¹⁴ Hasil wawancara dengan Ibu Imriyah (Reseller industri rumahan tahu di desa Duet) pada tanggal 09 April 2016