

BAB 3

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1. Sejarah Singkat Perusahaan

PT Bumi Tangerang Coklat Utama (BTCU) didirikan di Tangerang pada 5 Mei 1995 dan didirikan oleh Tan Hui Eng (Berlin), Tjong Sioe Sien (Erwin Saipul HT), dan Hoi Khiong (Hermandi) dan sekaligus mereka sebagai direksi perusahaan. Pendirian perusahaan berdasarkan akte notaris Mellyani Noor Sandra, SH dengan nomor Akte Nomor 58. Izin industri perusahaan nomor 285/433/10-04/PB/VII/2000 dan izin lokasi 536/76-Bapp/VI/95. Status kepemilikan perusahaan adalah perusahaan swasta dan status permodalan adalah penanaman modal dalam negeri.

PT BTCU adalah produsen makanan ringan bermerek Tobelo dengan lebih dari dua ratus varian produk yang masih dan pernah diproduksi diantaranya adalah Choco Snacks, Chocolate Paste Sticks, Cream Chocolate, Hagelslag Chocolate, Coco Ball, Pop Rice, Top Corn, Oval Ball, Snack Bar, Top Kress, Chocolate Block Milk, dll serta merek Toki 1 dengan varian produk diantaranya Coin Ball, Duplex Cheese, Choco Top, Chippy, Choco Krezz, Caviar, dll. Pangsa pasar terdiri dari pasar lokal dan internasional. Pemasaran produk ini dilakukan dengan cara menjual produk ke agen-agen yang ada di daerah-daerah atau negara-negara tersebut.

Kantor pusat PT BTCU dan sekaligus pabriknya berada di Jalan Dipati Unus No. 27 Desa Cibodas Besar, Jatiuwung, Tangerang, Banten. Perusahaan saat ini memiliki karyawan sebanyak 443 pegawai dan sekitar 346 pegawai adalah bagian produksi.

Visi dari PT. BTCU adalah menjadi kreatif dan inovatif dan misi PT. BTCU adalah kepuasan pelanggan dan higienis. Visi misi ini didukung oleh bahan-bahan berkualitas yang diperoleh dari supplier dalam negeri dan mesin berteknologi tinggi sehingga menghasilkan berbagai macam ragam produk yang memiliki kualitas yang baik.

3.2. Struktur Organisasi PT Bumi Tangerang Coklat Utama

Struktur organisasi yang ada di PT. BTCU adalah struktur organisasi fungsional, dimana pengelompokan dilakukan berdasarkan fungsi yang ada sehingga kegiatan dengan fungsi atau tujuan yang sama akan dikelompokkan kedalam satu departemen. PT. BTCU dipimpin oleh seorang Komisaris yang dibantu oleh seorang Direktur Utama, Direktur, dan *Factory Manager* dengan tugas dan tanggung jawab yang berbeda. *Factory Manager* dibantu oleh kepala bidang untuk masing-masing bidang yang ada. Struktur organisasi perusahaan dapat dilihat pada Lampiran A.

3.3. Fasilitas PT Bumi Tangerang Coklat Utama

Perusahaan memiliki pabrik yang berada di Jalan Dipati Unus No. 27 Tangerang dengan luas area 15.450 m². Pabrik yang ada di Tangerang memiliki fasilitas serta peralatan yang modern yang bertujuan untuk menghasilkan produk yang higienis.

Fasilitas yang dimiliki PT BTCU terutama mesin produksi terdiri dari:

a. Mesin mixer kecil.

Mesin mixer kecil digunakan untuk mengolah bahan baku terutama yang terdiri dari terigu dan bahan baku lainnya yang akan digunakan oleh mesin *extruder* untuk memproduksi jenis produk *choco top*, *cheese*, *choco toss*, *choco krezz*, *oval ball*, *coin ball*, *chippy*, *choco ball*, *lover*, dan *caviar*. Mesin *mixer* kecil yang dimiliki oleh perusahaan berjumlah dua unit mesin.

b. Mesin *extruder*.

Mesin *extruder* berfungsi untuk mengolah bahan baku menjadi jenis produk yang direncanakan berdasarkan pesanan dari konsumen. Aktivitas *extruder* yaitu proses membentuk adonan dengan mesin *extruder* yang di dalamnya terdapat *dies* sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Di dalam aktivitas *extrude* selain menggunakan mesin *extruder* juga terdapat mesin *cutting* dan mesin *mixer* pasta yang digunakan untuk mengolah bahan yang akan menjadi isi dari produk *choco top*, *choco toss* dan *cheese*, namun satu kesatuan di dalam mesin

extruder. Mesin *extruder* yang dimiliki oleh perusahaan berjumlah tiga unit mesin.

c. Mesin *oven drying*.

Mesin *oven drying* berfungsi untuk mengeringkan hasil produk yang dihasilkan dari mesin *extruder* sesuai dengan tingkat kadar air yang ditentukan. Mesin *oven drying* yang dimiliki oleh perusahaan berjumlah satu unit mesin.

d. Mesin *enrober*

Mesin *enrober* berfungsi untuk melapisi produk-produk terutama produk *choco toss*, *choco krezz*, *moonlight* dan *choco top* dengan lapisan coklat dan produk *cheese* dengan lapisan keju. Lapisan coklat dan lapisan keju tersebut dialiri dari *mixer* besar yang dimiliki oleh perusahaan yang berjumlah lima buah *mixer*. Proses *enrober* juga menggunakan *colling tunnel* yang berfungsi untuk membuat beku lapisan coklat tersebut. Mesin *enrober* yang dimiliki perusahaan berjumlah tiga unit mesin yaitu satu unit mesin yang digunakan untuk melapisi jenis produk *choco toss*, *moonlight* dan *choco krezz*, satu mesin lainnya untuk jenis produk *choco top*, dan satu mesinnya lainnya digunakan untuk jenis produk *choco chess*.

e. Mesin *pan coating*

Fungsi dari mesin *pan coating* hampir sama dengan mesin *enrober* yaitu berfungsi untuk melapisi produk-produk yang jenisnya *oval ball*, *coin ball*, *chippy*, *lover*, *caviar* dan meisis. Mesin *pan coating* yang dimiliki oleh perusahaan terbagi menjadi dua jenis yaitu mesin *pan coating* dingin yang berjumlah 45 unit dan mesin *pan coating* dingin yang berjumlah 4 unit.

f. Mesin *packing*

Proses pengemasan dilakukan melalui dua tahap yaitu mengemas dengan kemasan produk makanan kemudian mengemasnya dalam bentuk karton sehingga siap untuk dikirim ke pelanggan. Di dalam proses pengemasan makanan dilakukan dengan bantuan mesin, sedangkan untuk proses kemasan karton lebih banyak digunakan

tenaga manusia. Untuk proses pengemasan makanan dilakukan dengan menggunakan dua tipe mesin yaitu mesin *packing horizontal* dan mesin *packing vertical*. Untuk mesin *packing horizontal* dilakukan untuk mengemas produk seperti *choco top*, *choco toss*, *moonlight*, *ice choco* dan *duplex cheese*, sedangkan untuk mesin *packing vertical* digunakan untuk jenis produk yang dihasilkan melalui proses *pan coating* seperti *oval ball*, *coin ball*, *chippy*, *lover* dan *caviar*.

Mesin-mesin produksi di atas adalah mesin-mesin produksi yang digunakan untuk memproduksi produk yang sebagian besar dihasilkan dari proses *extruder*, namun selain mesin-mesin tersebut juga ada mesin lainnya yang digunakan untuk jenis produk *stick*, *cup*, *lover* dan *ice choco*.

Mesin-mesin produksi tersebut merupakan objek dari penelitian yang akan dilakukan karena sebagian besar produk dihasilkan dari mesin-mesin produksi tersebut atau secara persentase sebesar 80 persen dari total produk yang dihasilkan dari seluruh mesin produksi yang dimiliki oleh perusahaan.

Mesin-mesin yang digunakan untuk menghasilkan produk yang jenisnya *stick* dan *yaem-yaem* adalah sebagai berikut:

a. Mesin *stick*

Mesin *stick* ini menghasilkan produk seperti merek Toki 1 *stick layer*, Tobelo *longer stick*, Toki 1 *bigger stick*, *stick pasta* coklat, *stick pasta strawberry* dan produk *stick* lainnya.

b. Mesin JN *cup*

Mesin JN *cup* menghasilkan produk dengan merek Tobelo *cup creamy* meisis atau *strawberry*, Toki 1 *cup creamy* meisis atau *strawberry*, dan produk lainnya yang menggunakan *cup*

c. Mesin *cup jumbo*

Mesin *cup jumbo* sistem kerjanya hampir sama dengan mesin JN *cup* namun sebagian besar untuk produk yang menggunakan merek *yaem-yaem*.

d. Mesin *ice choco*

Mesin *ice choco* dapat disebut juga dengan mesin rel cetak karena berfungsi untuk mencetak coklat dari bak penampungan coklat yang bahan bakunya diperoleh dari mesin *mixer* besar.

3.4. Proses Produksi di PT Bumi Tangerang Coklat Utama

Secara garis besarnya, PT BTCU memproduksi makanan ringan yang diproduksi dari bahan mentah hingga menjadi produk jadi namun ada beberapa produk terutama yang bahannya seperti biskuit dibeli dari produsen lain. Dalam proses produksi, bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam proses produksi, yang tanpa keberadaannya proses itu sendiri tidak dapat berjalan dengan baik. PT BTCU menggunakan bahan baku yang terdiri antara lain dari:

- a. Coklat bubuk
- b. Gula pasir
- c. Vanili
- d. *Essence*
- e. Mentega
- f. Susu bubuk

Proses produksi dapat dibagi berdasarkan jenis produk yang akan di produksi yaitu untuk jenis produk *choco top*, *cheese*, *choco toss* dan *choco krezz*, jenis produk *oval ball*, *coin ball*, *chippy*, *lover* dan *caviar*, jenis *stick* dan jenis *cup*. Namun dalam proses produksi tersebut seringkali satu mesin dapat digunakan untuk produk lainnya ketika proses lanjutannya sebagai contoh semua jenis produk akan menggunakan mesin *extruder* kecuali untuk produk *stick*, *cup* dan *moonlight*.

Proses produksi untuk jenis produk *choco toss*, *choco krezz* dan *choco top* adalah proses dimulai dengan pengolahan bahan baku dengan menggunakan mesin *mixer* kecil kemudian dibentuk dengan menggunakan mesin *extruder*, dikeringkan sampai dengan kadar air tertentu dengan mesin *oven drying*, dilapisi dengan coklat dengan menggunakan mesin *enrober* dan proses pengemasan dengan kemasan makanan dengan menggunakan mesin *packing horizontal*.

Proses produksi untuk jenis produk *oval ball*, *coin ball*, *chippy*, *lover* dan *caviar* dimulai dengan pengolahan bahan baku dengan menggunakan mesin *mixer*

kecil kemudian dibentuk dengan menggunakan mesin *extruder*, dikeringkan sampai dengan kadar air tertentu dengan menggunakan mesin *oven drying*, sampai dengan proses ini sama dengan proses untuk jenis produk *choco toss*, *choco krezz* dan *choco top*, namun untuk proses selanjutnya tidak melalui proses pelapisan dengan menggunakan mesin *enrober* tapi untuk proses pelapisannya atau *coating* menggunakan mesin *pan coating* dan setelah itu dikemas dengan kemasan makanan dengan menggunakan mesin *packing vertical*.

Kemudian untuk beberapa produk yang salah satunya bahannya menggunakan produk dari produksi perusahaan lainnya dalam hal ini seperti produk *moonlight* yang bahan biskuitnya dibeli dari salah satu perusahaan biskuit di daerah Bandung, proses produksinya tidak melalui proses *mixer*, *extruder* dan *oven drying* namun langsung kepada proses *enrober* atau pelapisan coklat dan setelah itu proses *packing vertical*.

Selain biskuit yang digunakan untuk produk *moonlight*, perusahaan juga membeli bahan biskuit yang berbentuk *stick* atau panjang yang akan digunakan untuk produk jenis *yaem-yaem*. Proses yang dilakukan adalah memasukkan biskuit tersebut kedalam *cup* kemudian memasukkan pasta coklat yang sebelumnya diproses di dalam *mixer* besar perusahaan yang kemudian di tampung di bak penampungan setelah itu melalui mesin *JN cup* untuk dilakukan pengemasan kemasan makanan.

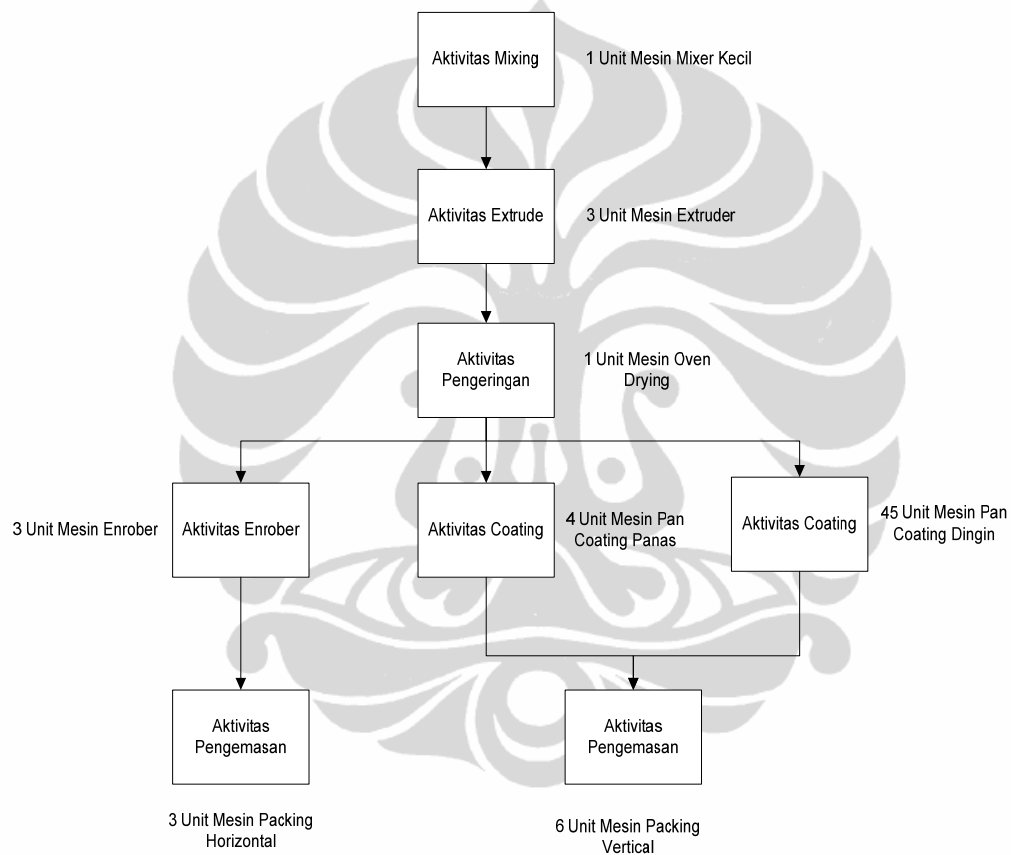
Produk lainnya seperti jenis *stick* dimulai dengan proses pengolahan bahan baku coklat yang dilakukan di mesin *mixer* besar yang kemudian dialiri kedalam bak penampungan coklat untuk produk jenis *stick* setelah itu menggunakan mesin *stick* untuk memasukkan pasta coklat tersebut dan langsung dikemas di dalam kemasan makanan.

Jenis produk lainnya yang menggunakan mesin yang berbeda yaitu jenis produk *ice choco* yaitu menggunakan mesin rel cetak. Bahan baku coklatnya diperoleh dari proses pengolahan bahan baku di mesin *mixer* besar yang kemudian dialiri di bak penampungan coklat baru setelah itu masuk kedalam cetakan untuk produk jenis *ice choco*. Setelah proses percetakan selesai maka proses selanjutnya adalah proses yang menggunakan mesin *enrober* namun tanpa adanya proses pelapisan coklat sehingga langsung kedalam *colling tunnel* untuk proses

pembekuan coklat tersebut setelah itu proses pengemasan dengan menggunakan mesin *packing horizontal*.

Berdasarkan penjelasan diatas maka proses produksi yang menjadi bahan penelitian secara yang menggunakan mesin *mixer* kecil sampai dengan mesin *packing* serta aktivitasnya secara garis besar dapat digambarkan dalam gambar 1 dibawah ini:

Gambar 3.1 Proses Produksi PT BTCU



Sumber: Data PT BTCU

3.5. Jenis Produk yang Dihasilkan

Produk utama yang diproduksi oleh PT BTCU adalah makanan ringan bermerek Tobelo, Yaem-Yaem, dan Toki 1. Setiap tahun jenis produk yang diproduksi selalu berbeda sesuai dengan pesanan dari konsumen, namun untuk tahun 2009 produk yang dijual diantaranya adalah Tobelo oval ball pelangi,

Tobelo oval ball coklat, Tobelo Chippy, Toki 1 stick layer, Tobelo long stick, Tobelo choco toss dan produk lainnya yang mencapai 144 merek produk.

Produk-produk yang dihasilkan oleh PT BCTU secara garis besarnya dapat dibedakan menjadi 11 jenis produk yaitu:

- a. *Caviar.*
- b. *Cheese.*
- c. *Chippy.*
- d. *Choco Krezz.*
- e. *Choco Top.*
- f. *Choco Toss.*
- g. *Coco Ball.*
- h. *Coin Ball.*
- i. *Es Choco.*
- j. *Lover.*
- k. *Oval Ball*

Dari masing-masing produk secara garis besarnya dapat menghasilkan dua jenis produk yaitu merek Tobelo dan Toki 1.

