

**BAB III**

**PELAKSANAAN PRODUKSI ROTI DI RUMAH PRODUKSI HARAHA**

**BABAKAN RAHAYU KOTA BANDUNG**

**A. Gambaran Umum Rumah Produksi Roti Haraha**

**1. Sejarah Pendirian Rumah Produksi Roti Haraha Kota Bandung**

Pada awalnya Haraha Bakery berdiri karena pemilik yang selalu membeli roti untuk disantap bersama keluarga. Dengan seringnya membeli roti, pemilik pun bercita-cita memiliki bakery. Dengan usaha dan keinginan yang kuat. Akhirnya Haraha Bakery berdiri pada tanggal 21 Maret 2010. Awal mula nama Haraha pun berasal dari nama anggota keluarga dari pemilik pabrik Roti yang terdiri dari Bapak Hari, anaknya yang bernama Raditya dan Ibu Rahmi selaku isteri dari Bapak Hari pendiri Haraha Bakery. Menurut penuturan beliau, nama Haraha selain terinspirasi dari nama-nama anggota keluarganya, juga nama tersebut lebih familiar dan lebih mudah diingat oleh semua orang.

Haraha Bakery adalah produk roti asal Indonesia yang beralamat di gang Babakan Rahayu Jl. Kopo, Kecamatan Bojongloa Kaler, Kota Bandung. Kawasan ini merupakan salah satu sentra produksi roti terbesar di Kota Bandung. Data Dinas Koperasi UKM dan Perindustrian Perdagangan Kota Bandung menyebutkan, ada sekitar 13 produsen roti yang beroperasi dengan menyerap tenaga kerja sebanyak 115 orang. Sentra ini memproduksi berbagai macam roti seperti roti tawar, roti sobek, dan roti aneka rasa sampai bakpia. Kapasitas produksi di sentra ini sebanyak 12,98 juta roti per tahun. Letak sentra produksi roti termasuk Haraha Bakery ini berada di gang

sempit yang hanya bisa dilalui sepeda motor. Pada rumah Bapak Hari, terlihat rak-rak berisi jejeran roti yang siap dijual. Rumah-rumah warga di tempat ini sekaligus dijadikan tempat produksi. Para pembeli di Haraha Bakery biasanya ramai mendatangi sentra ini sekitar pukul 5 sore hingga 9 malam. Rata-rata pembeli eceran berasal dari warga sekitar Kopo. Sementara pembeli dalam jumlah banyak biasanya untuk dijual kembali. Roti-roti itu kemudian dijajakan di daerah Kuningan, Cianjur, Cirebon, Pamanukan, dan Subang.

Haraha Bakery merupakan *bakery boutique* yang menghadirkan konsep dapur terbuka dengan gaya modern. Konsep ini memungkinkan Haraha Bakery untuk membuat roti langsung di tempat sehingga proses pembuatannya dapat dilihat secara langsung oleh para pelanggan dan roti yang diterima akan selalu dalam keadaan *fresh*. Dengan menggunakan bahan berkualitas tinggi, kelembutan roti Haraha Bakery tak diragukan lagi. Dalam soal cita rasa, Haraha Bakery terus berinovasi. Sampai saat ini Haraha Bakery berhasil menciptakan bermacam varian produk yang menawarkan gaya hidup baru dalam menyantap roti. Haraha Bakery sampai saat ini memiliki 7 orang karyawan, diantaranya orang sebagai kasir, sebagai baker, *cleaning service*, bagian pemasaran dan supir.

Berikut ini merupakan lokasi kawasan Gang Babakan Rahayu Jl. KH. Wahid Hasyim (Kopo) Kelurahan Kopo Kecamatan Bojongloa Kaler Kota Bandung yang menjadi sentra produksi Roti termasuk Haraha Bakery di Kota Bandung :

Gambar 3.1.

### Lokasi Sentra Produksi Roti Gang Babakan Rahayu Kota Bandung



## 2. Kepengurusan Rumah Produksi Roti Haraha Kota Bandung

Kepengurusan rumah produksi roti Haraha merupakan bentuk struktur organisasi perusahaan pada umumnya. Dalam hal ini, Struktur Organisasi di Haraha Bakery adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan. Struktur Organisasi menggambarkan dengan jelas pemisahan kegiatan pekerjaan antara yang satu dengan yang lain dan bagaimana hubungan aktifitas dan fungsi dibatasi. Di bawah ini adalah Struktur Organisasi dari Haraha Bakery & Cafe.

**Gambar 3.2.**  
**Struktur Organisasi Haraha Bakery Babakan Rahayu**



Berikut ini adalah uraian tugas, wewenang dan tanggung jawab dari setiap elemen dalam struktur organisasi Haraha Bakery Babakan Rahayu :

a. Pimpinan / Pemilik

- 1) Pihak yang memiliki wewenang dan tanggung jawab dalam menentukan keputusan.
- 2) Mengawasi kegiatan operasinonal toko.
- 3) Melakukan penandatanganan setiap proposal belanja.

b. Keuangan dan Penjualan

- 1) Melakukan pengaturan laporan keuangan hasil penjualan dan pembelanjaan bahan
- 2) Melayani pelanggan yang datang ke toko.
- 3) Merekap semua hasil penjualan dan pemesanan tiap harinya.
- 4) Membuat laporan pemjualan dan pemesanan.

c. Baker

- 1) Membeli semua bahan-bahan keperluan untuk roti.
- 2) Membuat roti sesuai kebutuhan.

d. Kurir

Mangantar pesanan kepada pelanggan.

**3. Kegiatan Operasional di Rumah Produksi Roti Haraha**

Perusahaan CV. Haraha Bakery merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan yaitu roti. Dalam aktivitasnya, perusahaan ini memproduksi, memasarkan dan menjual roti kepada konsumen. Pabrik dari perusahaan ini memproduksi roti dari hari senin sampai dengan hari sabtu dengan jam kerja mulai jam 7 pagi sampai dengan 5 sore. Kegiatan para karyawan khususnya para *baker* setiap hari kerja yaitu :

- a. Menyiapkan bahan baku dan peralatan.
- b. Membuat adonan dan mencetak adonan.
- c. Mengisi adonan dengan berbagai rasa.
- d. Menunggu fermentasi roti selama 3 jam.
- e. Memasukkan adonan yang telah di fermentasi ke oven.
- f. Pendinginan.
- g. Pengemasan roti (*Packaging*).
- h. Roti dimasukkan ke gudang sebagian bisa langsung dipasarkan.

Konsumen dapat membeli roti langsung di pabrik maupun melalui warung serta toko yang berada di gang Babakan Rahayu Jl Wahid Hasyim (Kopo) Kecamatan Bojongloa Kaler Kota Bandung. Adapun distribusi usaha Roti Haraha yaitu meliputi

Bandung Raya (Kota Bandung, Kabupaten Bandung, Kota Cimahi dan Kabupaten Bandung Barat), Subang, Cianjur, Sumedang, Garut, dan Purwakarta.

## **B. Pelaksanaan Produksi Roti Di Rumah Produksi Haraha Kota Bandung**

Bapak Hari Subagja menuturkan bahwa dia sudah menjalankan usaha ini sejak 1997. Pria berusia 50 tahun ini menjual dua jenis produk adonan tepung, yaitu bakpia isi susu dan baguette isi keju. Harga jualnya Rp 2.000 per kotak berisi enam. Selain menjual per kotak, di warung-warung produknya bisa dijual satuan seharga Rp 500 per buah. Dia juga menerima pesanan roti atau kue asalkan bahan baku bisa mudah didapat dan harga jual mampu menutup biaya produksi. Contohnya saja, pia yang dia produksi kecil dan agak tipis dapat diolah menjadi pia agak tebal seperti yang dijual di Kota Bandung.

Haraha Bakery sampai saat ini mampu memproduksi sekitar 70 kantong plastik yang masing-masing berisi 40 kotak roti per hari. Dia mengaku perolehan omzet kadang tak menentu. Rata-rata dia bisa mendapat Rp 1 juta per hari. Selain roti, Haraha Bakery juga memproduksi roti kering, macam-macam kue dan kue keju yang berbentuk kraker. Harga jualnya Rp 2.100 per bungkus. Pihak Manajemen Haraha Bakery tidak menjual secara eceran, namun grosir dari para pedagang pasar untuk didistribusikan ke warung-warung. Dia tidak menyertakan merek pada bungkus roti buaatannya. Meski begitu, omzet yang diperoleh Manajemen Haraha Bakery bisa meraih pendapatan Rp 2,8 juta sampai Rp 3,5 juta per hari.

Selain ciri khas rasa dan tampilan yang sangat menggoda, kelebihan lain produk Haraha Bakery adalah kue kering yang ditekuni sejak tahun 1997 itu tidak mengalami perubahan rasa meski sudah 6 (enam) bulan, karena tanpa menggunakan bahan pengawet serta terbuat dari bahan-bahan yang berkualitas.<sup>109</sup> Akan tetapi, terdapat beberapa varian kue kering dan roti yang menggunakan bahan olahan dari roti-roti yang tidak laku dijual dan sudah kadaluarsa. Selain rasa dan tampilan yang menggoda, tersedia aneka jenis pilihan roti dan variasi yang membuat produk Haraha Bakery. Semua jenis kue tersebut memiliki bahan dasar yang sama, yaitu tepung, gula, telur, mentega atau margarin, bahan pemuai (soda kue), beking powder serta bahan-bahan pelengkap lainnya.

1. Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus tergantung proses penggilingannya. Biasanya digunakan untuk keperluan penelitian, rumah tangga, dan bahan baku industri. Tepung berfungsi sama yaitu membangun struktur kue dan sebagai pengikat bahan-bahan yang digunakan dalam kue.
2. Gula yang digunakan adalah gula pasir, gula palem, gula bubuk, brown sugar (gula karamel) yang berguna untuk memberi rasa manis dan memberi warna pada kue. Kue yang kurang gula warna akan tampak sedikit pucat. Penggunaan gula halus dan kasar akan menghasilkan kue yang berbeda, karena penggunaan gula halus akan memudahkan dalam pembuatannya, karena cepat hancur dan

---

<sup>109</sup> Wawancara dengan Bapak Hary selaku pemilik Haraha Bakery yang dilakukan pada tanggal 26 Oktober 2018.

tekstur kue tersebut akan lebih halus, sebaliknya kue yang menggunakan gula pasir hasilnya akan renyah.

3. Baik lemak hewan (mentega) maupun lemak tumbuhan (margarine) bias digunakan dalam membuat kue kering, penggunaan minyak dan mentega putih juga bisa digunakan. umumnya orang mencampur mentega dan margarine, dengan tujuan menghemat biaya maupun membuat kue agar tidak hancur. Lemak membuat kue empuk dan tahan lama. Suhu mentega yang dipakai harus suhu ruang, bila suhu mentega terlalu dingin atau panas hingga menjadi berminyak, udara tidak bisa masuk kedalamnya.
4. Telur juga sering dipakai untuk memoles maupun mengkilatkan kue. Dalam pembuatan kue telur yang dipakai bisa kuning telur, putih telur, maupun keduanya. Kue yang menggunakan kuning telur saja akan menghasilkan kue yang lebih empuk, sebaliknya kalau yang dipakai putih telur saja kue akan menjadi keras. Tujuan pemberian telur dalam pembuatan kue adalah memberi kelembaban, nilai gizi serta membangun struktur kue.
5. Bahan pemuai atau soda kue, membuat remah kue kering menjadi gelap warnanya. soda kue juga bisa mengontrol kekosongan gula. Tapi hati-hati dalam jumlah pemakaian yang terlalu banyak, karena akan membuat kue terasa sabun.
6. Baking powder adalah campuran antara soda kue, cream of tartar dan tepung. Perbandingannya sekitar 1:2:1, tujuan pemberian baking powder dalam pembuatan kue kering yaitu agar kue kering lebih renyah dan memperlebar kue kering.



7. Salah satu bahan yang lain adalah susu bubuk (walau kadang yang dipakai adalah susu cair, segar, kental manis). Pemberian susu dalam pembuatan kue bertujuan untuk memberi rasa, aroma dan nilai gizi. Rempah-rempah juga sering ditambahkan untuk menambah aroma, ada juga bahan tambahan lain seperti, buah kering, coklat bubuk, dan tambahan aroma (seperti pasta coklat, esense buah).

Bahan-bahan tersebut biasanya dipesan dari beberapa agen bahan yang kemudian diantarkan ke pabrik yang selanjutnya akan diolah menjadi roti. Biasanya kita mendapatkan bahan-bahan tersebut (kecuali telur) dari Santoso (sebuah agen penyalur barang-barang di wilayah Kota Bandung). Kemudian bahan-bahan tersebut di-mix (dicampur) dan dijadikan adonan sesuai resep kue yang akan dibuat. Setelah proses produksi dilakukan, proses yang selanjutnya dilakukan adalah proses pengemasan. Pengemasan adalah wadah atau pembungkusan yang dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas atau dibungkusnya. Pengemasan dari panganan ini adalah toples bulat yang berasal dari plastik dengan kapasitas 500gr (gram) dan 300gr (gram).<sup>12</sup> Pada kemasan Haraha ini mencantumkan nama produk yaitu adalah Haraha, komposisi bahan, berat bersih, tanggal kadaluwarsa.

Setelah proses pengemasan dilalui, selanjutnya adalah proses pendistribusian. Proses pendistribusian adalah kegiatan pemasaran yang bertujuan untuk memperlancar serta mempermudah penyampaian produk dan jasa dari produsen ke konsumen sehingga penggunaan sesuai (jenis, jumlah, harga, tempat dan saat) dengan yang diperlukan. Proses distribusi ini dilakukan secara langsung juga tidak langsung.

Dilakukan secara langsung karena konsumen bisa langsung membeli ke home industry ini, karena home industry Haraha Bakery berada di kawasan Gang Babakan Rahayu yang sudah terkenal sebagai pusat pengrajin olahan roti dan kue kering. Selain distribusi langsung, juga menggunakan distribusi tidak langsung. Yaitu penyaluran barang yang menggunakan perantara (*middleman*) sehingga tidak langsung bertemu dengan konsumen.

Berdasarkan observasi yang dilakukan penulis, batas kadaluwarsa dari produk roti yang diproduksi Haraha Bakery mempunyai batasan dalam menentukan masa habis pakai dari suatu barang. Masa habis pakai (konsumsi) sari panganan ini adalah 6 (enam) bulan. Misalnya, jika produksi dilakukan pada tanggal 2 Januari 2018, maka masa habis pakai dari barang ini adalah tanggal 3 Juni 2018. Masa habis pakai ini sebenarnya mempunyai perpanjangan waktu sekitar 1 (satu) minggu setelah tanggal kadaluwarsa. Ini bertujuan untuk berjaga ketika barang tersebut tidak habis terjual. Maka ada waktu untuk dikembalikan, sehingga bisa diperbaiki (diolah kembali). Pengolahan kembali atau produksi roti menggunakan bahan-bahan yang berasal dari roti kadaluarsa ini akan dijabarkan selanjutnya pada Bab IV.

Adanya produksi roti dengan menggunakan bahan-bahan dari roti yang sudah kadaluarsa ternyata berdampak pada keluhan yang dilakukan pelanggan Haraha Bakery itu sendiri. Dalam hal ini, dari pihak pelanggan (Ibu Sari Ismiyati) sebenarnya merasakan ada yang aneh setelah mengkonsumsi kue tersebut. Mereka merasakan pusing pada kepala juga mual, akan tetapi pada saat tersebut tidak merasa curiga karena pada saat mereka memakan roti tersebut pada tahun yang lalu juga baik-baik

saja.<sup>110</sup> Sebenarnya rumor tentang dicampurkannya roti yang sudah kadaluwarsa dengan bahan-bahan yang masih baru sudah menjadi rahasia umum di daerah sekitar home industry Babakan Rahayu tersebut. Akan tetapi banyak sebagian dari mereka hampir tidak peduli dengan tindakan tersebut. Senada dengan Ibu Sari Ismiyati, Ibu Mahmudah (nama samara) pun juga mengalami hal yang sama. Yaitu pusing yang disertai dengan mual. Sebenarnya Mahmudah sedikit merasa curiga ketika setiap kali setelah memakan kue tersebut dia merasa pusing. Hanya saja, Mereka beranggapan jika hanya dengan tidak memakan atau mengkonsumsi cookies tersebut sudah cukup, yang penting tidak merugikan mereka. Sebenarnya para konsumen sadar dan mengerti hal apa yang sedang mereka hadapi, akan tetapi konsumen lebih memilih untuk tidak melakukan apapun.

---

<sup>110</sup> Wawancara dengan Ibu Sari Ismiyati selaku konsumen Haraha Bakery yang dilakukan di kawasan Babakan Rahayu Kota Bandung pada Tanggal 26 Oktober 2018.