



Profil Perusahaan

Nama UKM	: CV Mubarakfood Cipta Delicia
Lokasi	: Kudus, Central Java
Tahun Berdiri	: 1910
Produk	: Jenang & Dodol
Target Pasar	: Domestic & Export

Sejarah Berdirinya Perusahaan Jenang

Walau melalui perjalanan bisnis lebih dari seratus tahun, CV Mubarakfood Cipta Delicia tetap kukuh pada visi mereka untuk terus mengembangkan wilayah pemasarannya hingga mendunia. Perusahaan penghasil jenang atau dodol manis ini berasal dari kota kecil, Kudus, Jawa Tengah, hingga kini masih terus melakukan perbaikan disana – sini demi menggapai impiannya.

Cikal bakal usaha ini dirintis oleh pasangan: H. Maburi dan Hj. Alawiyah pada tahun 1902. Mulanya, Hj. Alawiyah hanya membuat jenang untuk cemilan keluarga, tidak diperjualbelikan. Namun, akhirnya jenang buatannya menjadi buah bibir dan kerap dipesan untuk berbagai acara hajatan masyarakat.

Pada tahun 1910, Hj. Maburi mulai menawarkan jenang olahan keluarga di Pasar Bubar, yang kini menjadi area makam seorang tokoh penyebar agama Islam di Kudus, Sunan Kudus. Kapasitas produksi waktu itu masih sekitar 35 kilogram per hari dengan sistem penjualan ditimbang sesuai dengan pesanan.

Pada tahun 1940 usaha pembuatan jenang ini diteruskan oleh orang tua Hilmy, H.A Shohib Maburi dan istrinya Hj. Istifaiyah. Hilmy sendiri baru resmi memimpin perusahaan ini pada tahun 1992 dan ia berhasil membawa jenang kudus menembus pasar internasional seperti: Singapura, Malaysia dan Eropa

Pada awalnya Hilmy mengakui bahwa ia kerap menemui berbagai tantangan dalam mengelola sumber daya manusia di perusahaannya. “Hal

ini disebabkan karena kami belum memiliki sistem perekrutan yang benar. Proses perekrutan hanya berdasarkan informasi dari mulut ke mulut; kami hanya mengajak keluarga, tetangga sekitar saja; hal ini menyebabkan kami memiliki sumber daya manusia dengan latar belakang yang beragam: ada yang tidak bersekolah, ada yang hanya sampai jenjang SD, ada juga yang berasal dari pesantren,” tutur Hilmy.

Keadaan ini tentu saja menimbulkan kendala untuk maju dan berkembang. Namun, Hilmy beserta segenap manajemen perusahaan berusaha tetap mempertahankan para karyawan tersebut dan menghindari PHK. “Apabila ada kekurangan di salah satu aspek tersebut, perusahaan harus mau untuk membina para karyawan agar dapat menjadi lebih baik,” ujarnya.

Hilmy juga menambahkan bahwa baginya para pekerja itu adalah komponen maha penting yang menggerakkan perusahaan; Mereka adalah asset bagi perusahaan; oleh karena itu membangun kapasitas dan pengetahuan para pekerja menjadi tanggung jawab perusahaan.

Selain permasalahan SDM, Manajemen Mubarak juga melakukan perubahan dalam proses produksi dari konvensional menjadi modern. Pembangunan sejumlah fasilitas untuk menunjang produksi seperti laboratorium, mekanisasi pembuatan tepung beras ketan, pembuatan santan kelapa serta pengadukan (mixing) adonan jenang; penambahan sarana dilakukan secara bertahap oleh perusahaan ini.

Muhammad Hilmy

Direktur CV Mubarakfood Cipta Delicia

PELATIHAN SCORE MEMBANTU MENINGKATKAN PRODUKTIFITAS PERUSAHAAN

Pada tahun 2010, CV Mubarakfood Cipta Delicia mendapatkan kesempatan untuk menghadiri pelatihan peningkatan produktivitas yaitu program pelatihan SCORE dimana program ini dikembangkan dan diimplementasikan oleh Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia, Asosiasi Pengusaha Indonesia (APINDO), Konfederasi Serikat Pekerja dan Buruh Indonesia, dan Organisasi Perburuhan Internasional (ILO) bekerjasama dengan Balai Pengembangan Produktivitas Tenaga Kerja (BP2TK) Dinas Ketenagakerjaan dan Kependudukan Provinsi Jawa Tengah.

Meilany Astining Asih, Kepala Bagian Personalia menyatakan bahwa pelatihan SCORE dengan lima modul pelatihannya merupakan sebuah program yang sangat luar biasa karena dapat memberikan solusi bagi permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan. "Tahun 2011, ketika perusahaan kami ingin melakukan perubahan dan peningkatan dari segi sumber daya manusia dan produktivitas; kami mendapatkan kesempatan untuk mengikuti pelatihan dan pendampingan dari pelatihan SCORE, benar-benar sebuah kebetulan yang menyenangkan," kata Meilany.

Agung, instruktur pelatihan SCORE dari Balai Pengembangan Produktivitas Tenaga Kerja (BP2TK) Dinas Ketenagakerjaan dan Kependudukan (Disnakertransduk) Provinsi Jawa Tengah menyatakan, "Ketika kami mengadakan baseline assessment untuk melihat kondisi awal perusahaan sebelum pelatihan SCORE dimulai; kami menemukan banyak sekali ketidak teraturan dalam pengorganisasian tempat kerja, banyaknya jam lembur para karyawan, masalah kesehatan dan keselamatan kerja dan lain-lain. Namun ia mengakui bahwa dukungan dari pimpinan perusahaan, para pekerja serta tim manajemen yang sangat ingin melakukan perubahan menyebabkan keberhasilan pelatihan SCORE di tempat itu.

Sejak tahun 2011, secara bertahap berbagai perubahan telah dilakukan oleh perusahaan sejalan dengan pendampingan dan pelatihan SCORE; mulai dari kebersihan dan kerapian perusahaan yang meningkat, komunikasi dan kerjasama yang lebih baik di antara para pekerja; penerapan kontrol mekanisme

kualitas di tiap tahapan produksi, perbaikan gudang penyimpanan kayu bakar yang berdampak pada efisiensi, berkurangnya jumlah lembur secara signifikan dan lain-lainnya.

Setelah menyelesaikan modul terakhir tentang Kesehatan, Keselamatan dan Hubungan Kerja (2014), manajemen perusahaan bersama-sama dengan serikat pekerja dan tim Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja (P2K3) melakukan pemetaan dan identifikasi masalah kecelakaan di tempat kerja. Berdasarkan data yang dimiliki oleh perusahaan tentang kecelakaan kerja; ditemukan bahwa karyawan di unit pamarutan kelapa kerap mengalami luka parut pada jari-jari tangan mereka. "Walaupun ini hanya kecelakaan minor dan tidak menyebabkan para karyawan tersebut kehilangan jam kerja mereka, tetapi ini tidak boleh dibiarkan, perusahaan harus dapat menjamin keselamatan dan meminimalkan resiko kecelakaan yang ada di tempat kerja," kata Meilany.

Abdul Ghofur, salah satu karyawan yang telah bekerja selama lima tahun di bagian pamarutan kelapa mengakui bahwa dirinya telah beberapa kali mengalami kecelakaan kerja minor. "Jari tengah sebelah kanan luka dan kuku saya pernah hilang setengah karena mesin parut kelapa," kata Abdul.

Untuk mengurangi resiko kecelakaan kerja, perusahaan berusaha melakukan modifikasi terhadap mesin parut yang ada. Modifikasi yang dilakukan adalah dengan menambah corong untuk tempat masuknya kelapa dan penggunaan alat penekan untuk memarut kelapa. "Saat ini kami baru melakukan modifikasi hanya pada 1 (satu) unit mesin parut dan biaya yang diperlukan hanya sebesar Rp 566.000,- saja," jelas Meilany. Menurutnya, perubahan ini perlu dilakukan karena mesin parut yang ada saat ini, selain menyebabkan luka parut, mesin ini membutuhkan waktu proses pamarutan yang relatif lebih; selain itu selama proses pamarutan, para karyawan harus membungkuk dalam waktu yang cukup lama. "Alat ini tentu saja tidak ergonomis bagi karyawan," tambah Meilany.

"Dulu sebelum mesin dimodifikasi, saya sering



Mesin parut yang telah dimodifikasi



Salah satu fasilitas penunjang yang telah dibuat: pengaduk untuk adonan jenang

KATA MEREKA

"Metode pelatihan SCORE itu tidak menggurui, tetapi membangun pengertian yang mendalam tentang permasalahan produktivitas,"

Anas Rudi
Instruktur SCORE
BP2TK Disnakertransduk Jawa Tengah



ABDUL GHOFUR

Pernah mengalami cedera ringan sebelum dilakukannya modifikasi mesin parut kelapa

pegal pada bagian pinggang dan punggung; karena saya harus membungkuk untuk mematik dan memarut tiga ratus kelapa satu harinya,” tambah Abdul.

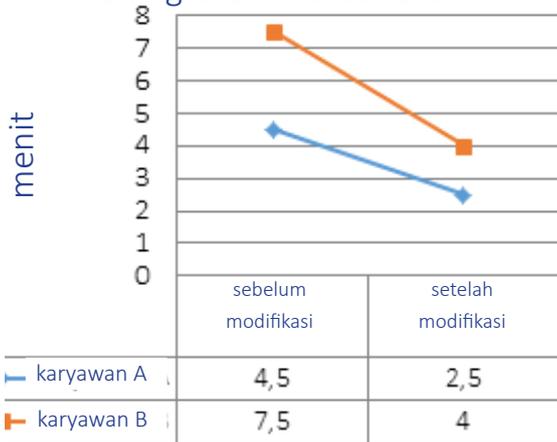
Meilany menjelaskan bahwa pembuatan jenang membutuhkan santan kelapa yang segar; dengan modifikasi mesin parut; maka waktu pamarutan kelapa bisa

lebih cepat jika dibandingkan dengan sebelumnya. Biasanya rata-rata dalam 5 menit menghasilkan 1 masakan, dengan modifikasi baru bisa menghasilkan 2 masakan dalam 5 menit.

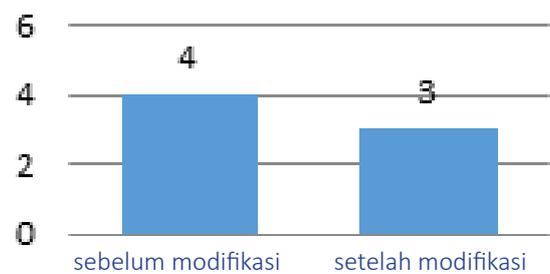
Melihat kemajuan serta inovasi dan langkah-langkah terobosan yang dilakukan oleh perusahaan dampingannya, Agus

Widiyanto, seorang trainer pelatihan SCORE dari BP2TK Disnakertransduk Jawa Tengah menegaskan kembali, “Kunci keberhasilan dari program pelatihan SCORE di perusahaan adalah komitmen dari pimpinan tertinggi sampai pada tingkat karyawan, tanpa itu perubahan tidak akan mungkin terjadi.”

Peningkatan Waktu Parut



Penggunaan Roll Parut/Mesin



Total penghematan per tahun = Rp. 165.000,-
x 6 unit = Rp. 990.000,-

Beliau juga menambahkan bahwa, “Program pelatihan SCORE ini benar-benar sistematis dan berjenjang; ada tahapan dalam penyelesaian masalah; contohnya saja sebelum berbicara tentang produktivitas, kita diajarkan untuk memperbaiki kerjasama, komunikasi, kepemimpinan – justru ini adalah merupakan dasar keberhasilan dari sebuah program.”

Salah satu trainer pelatihan SCORE, Anas Rudi yang juga berasal dari BP2TK Disnakertransduk Jawa Tengah menyatakan, “Metode yang diterapkan pelatihan SCORE benar-benar aplikatif sehingga cocok sekali dengan bidang usaha kecil menengah terutama untuk manufaktur dan jasa. Anas juga menambahkan bahwa BP2TK

Disnakertransduk Jawa Tengah telah mengadopsi metode yang diterapkan oleh pelatihan SCORE dalam modul-modul pelatihan pemerintah untuk produktivitas. “Metode pelatihan SCORE itu tidak menggurui, tetapi membangun pengertian yang mendalam tentang permasalahan produktivitas, ucap Anas

Mengurangi Risiko Cedera dengan Melakukan Modifikasi pada Mesin Parut

Tidak hanya lebih aman untuk pekerja, tapi juga meningkatkan tingkat produksi karena waktu yang diperlukan untuk memarut kelapa menjadi berkurang



Sebelum Modifikasi



Setelah Modifikasi



KATA MEREKA

“Kunci keberhasilan dari program pelatihan SCORE di perusahaan adalah komitmen dari pimpinan tertinggi sampai pada tingkat karyawan, tanpa itu perubahan tidak akan mungkin terjadi.”

Agus Widiyanto
Instruktur SCORE BP2TK Disnakertransduk Jawa Tengah

Daur Ulang

Terkait dengan pamarutan kelapa, banyak limbah hasil produksi yang dapat digunakan kembali oleh pihak lain; Menurut Meilany, CV Mubarakfood Cipta Delicia melakukan pemanfaatan limbah dengan cara menjual kembali bagian-bagian kelapa yang tidak terpakai dalam proses produksi seperti air kelapa, tempurung bahkan ampas kelapa. “Kami telah melakukan hal ini selama beberapa tahun belakangan ini, dan hasilnya sangat mengejutkan; dari limbah pabrik ternyata perusahaan bisa mendapatkan keuntungan.

TAHUN	KETERANGAN			JUMLAH
	AIR KELAPA	TEMPURUNG	AMPAS	
2010	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -
2011	Rp 10,874,000	Rp 545,000	Rp 20,000	Rp 11,439,000
2012	Rp 14,210,900	Rp 8,009,200	Rp 6,670,750	Rp 28,890,850
2013	Rp 10,255,800	Rp 24,799,900	Rp 19,049,200	Rp 54,104,900
2014	Rp 40,584,700	Rp 69,478,500	Rp 21,146,500	Rp 131,209,700
JUMLAH	Rp 75,925,400	Rp 102,832,600	Rp 46,886,450	Rp 225,644,450

Tingkat Reject Setelah Penerapan Program Pelatihan SCORE



Program SCORE adalah program pelatihan yang awalnya dirintis oleh ILO dan di dani oleh Swiss State Secretariat for Economic Affairs (SECO) & Norwegian Agency for Development (NORAD). Program ini dikembangkan dan diimplementasikan oleh Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia, Asosiasi Pengusaha Indonesia (Apindo), Konfederasi Serikat Pekerja dan Buruh Indonesia, dan ILO.



Menara Thamrin Level 22 ILO, Jakarta, Indonesia

Phone: + 62 21 3913112, Fax : + 62 21 3100766 + 62 21 39838959

E-mail: scoreindonesia@gmail.com, Website: scoreindonesia.net, Facebook: SCORE.Indonesia, Twitter: @SCORE_Indonesia