

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk divisi Bogasari merupakan salah satu anak cabang dari Indofood grup, dimana PT. ISM Tbk divisi Bogasari fokus pada tepung terigu mulai dari bahan baku datang; produksi; pengemasan dan produk inovasi lain yang berbahan dasar gandum. PT. Indofood Sukses Makmur Tbk divisi Bogasari sendiri didirikan pada tahun 1969, berlokasi di Tanjung Priok Jakarta Utara sebagai pabrik pertama dan memproduksi beberapa produk tepung terigu seperti cakra kembar, segitiga biru dan kunci biru. Hingga saat ini PT. Indofood Sukses Makmur Tbk divisi Bogasari memiliki 2 produk unggulan yaitu tepung terigu dan pasta. Untuk tepung terigu sendiri Bogasari memiliki beberapa *merk* seperti Taj Mahal, Lencana Merah, Kunci Biru, Segitiga Biru, Cakra Kembar dan Cakra Kembar Emas. Sedangkan untuk produk pasta Bogasari memiliki 2 *merk* yaitu Sendani dan La Fonte.

Selain itu PT. Indofood Sukses Makmur Tbk divisi Bogasari juga memiliki divisi Bogasari Baking Center (BBC) yang berfokus pada pelatihan pengembangan produk yang berbahan dasar tepung terigu. Bogasari Baking Center (BBC) resmi beroperasi sejak tahun 1981 hingga saat ini. BBC sendiri telah memiliki 16 cabang pelatihan dan memiliki beberapa jenis kelas pelatihan. Selain peserta pelatihan diajarkan cara pengolahan makanan yang berbasis tepung terigu, mereka juga diajarkan cara menghitung biaya/*cost* yang dibutuhkan. Di BBC sendiri memiliki 2 program yaitu program *mayor* dan program umum. Program *mayor* mencakup pada *bread making*; *cake making*; *pastry making*, *noodle making* dan *cookies making*. Sedangkan untuk program umum terdapat pelatihan seperti *trend food*, *soft bread*, *italian food*, *cake ekonomis*, jajanan pasar dan pelatihan lain yang diminta secara khusus oleh peserta. Disini peserta pelatihan diberikan pengetahuan pengolahan makanan melalui 2 metode yaitu teori dan praktek (Bogasari Baking Center, 2018). Dari pelatihan yang telah diberikan kepada alumni, sehingga tak sedikit dari alumni pelatihan yang telah memiliki usaha dibidang pangan setelah mengikuti pelatihan di BBC. Maka penelitian ini dilaksanakan untuk membantu Bogasari Baking Center untuk mengetahui berapa banyak alumni BBC khususnya di BBC Kelapa Gading yang telah memiliki usaha dibidang pangan.

Belakangan ini banyak berdirinya usaha baru yang berbasis Usaha Kecil dan Menengah (UKM) khususnya dibidang pangan. Kebanyakan usaha yang baru dibuka menggunakan tepung terigu sebagai produk utamanya, seperti produk *bakery* dan olahan mie. Maka dari itu tidak sulit untuk kita mencari produk produk olahan tepung terigu. Banyaknya usaha baru dibidang pangan ini tidak jauh dari peran Bogasari Baking Center (BBC) sebab dari pelatihan yang ditawarkan oleh BBC dapat menjadi modal dasar untuk seseorang membuka usaha dibidang pangan. Selain menjadi modal dasar, pelatihan yang diberikan di BBC juga mengikuti *trend* kuliner yang sedang digemari oleh masyarakat.

## 1.2. Profil Perusahaan

Pada tanggal 19 Mei 1969 PT. Bogasari Flour Mills berdiri secara notarial sebagai perusahaan penggilingan gandum menjadi tepung terigu, sedangkan untuk mengimpor dan pendistributor tepung terigu dilakukan oleh Badan Urusan Logistik (BULOG). PT. Bogasari Flour Mills mendirikan pabrik pertamanya di Tanjung Priok, Jakarta Utara pada tanggal 10 Juli 1972 dan pabrik kedua di Tanjung Perak, Surabaya pada tanggal 10 Juli 1972. Berdirinya pabrik kedua bertujuan untuk dapat memenuhi kebutuhan terigu di wilayah Indonesia bagian timur. Pada tahun 1977 PT. Bogasari Flour Mills mendirikan pabrik pembuatan kantong terigu yang berlokasi citeureup, Jawa Barat untuk menunjang lini bisnisnya. Cakra Kembar, Segitiga Biru dan Kunci Biru merupakan tiga produk perdana yang diluncurkan.

Pada tahun 1981 atau lebih tepatnya pada tanggal 15 Oktober PT. Bogasari Flour Mills meresmikan *Baking School* yang berlokasi di pabrik Bogasari Jakarta. Berdirinya *Baking School* ditujukan sebagai unit pelatihan pengolahan makanan yang berbasis tepung terigu dan saat ini *Baking School* telah berubah nama menjadi Bogasari Baking Center (BBC) dan saat ini BBC telah memiliki 16 cabang yang tersebar di pulau Sumatra, Jawa dan Kalimantan. Setelah mendirikan Bogasari Baking Center PT. Bogasari Flour Mills tidak berhenti melakukan diversifikasi salah satunya pasta, pada tanggal 18 Desember 1991 berdirinya pabrik pasta yang memproduksi *spaghetti*, *fetucini*, *vermicelli* dan *macaroni* dengan merk La Fonte.

PT. Bogasari Flour Mills mengalami pergantian nama sebanyak dua kali sebab terjadinya pengakuisisi. Pertama terjadi pada tanggal 28 Juli 1992 PT. Bogasari Flour Mills diakuisisi oleh PT. Indocement Tunggul Prakarsa dan berubah status dari Perseorangan Terbatas (PT) menjadi divisi. Pengakuisisi kedua terjadi pada tanggal 30 Juni 1995 oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Proses akuisisi yang dilakukan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk agar pasokan tepung terigu dari Bogasari ke Indofood tetap berlangsung dengan baik.

PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills terus meluncurkan beberapa inovasi yang sejalan dengan perkembangan jaman dan tuntutan konsumen, maka dari itu pada tahun 2013 PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills meluncurkan empat inovasi, pertama Chesa sebagai tepung premiks cepat saji dengan berbagai varian yaitu *cookies*, *pancake*, *pao*, *soes*, *truffle*, kue lumpur dan varian lainnya. Kedua, meluncurkan tepung terigu premium Cakra Kembar Emas (CKE) dengan kemasan 5 kg yang dispesialkan untuk roti, roti pao atau mantao dan roti oriental. Selanjutnya meluncurkan *Consumer Pack Premium* (CPP) dalam kemasan 1 kg pada merek Cakra Kembar, Segitiga Biru, dan Kunci Biru. Terakhir, meluncurkan kemasan *degradable* atau ramah lingkungan pada karung terigu 25 kg yang awalnya diterapkan pada merk Segitiga Biru dan dikembangkan pada semua kemasan karung tepung terigu 25 kg.

Semenjak berdiri PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills telah meraih beberapa sertifikat dan penghargaan yang diberikan oleh lembaga swasta dan pemerintah. Sertifikat pertama yang diterima PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills yaitu sertifikat HACCP tentang standar keamanan pangan dari SGS pada tahun 2002, saat ini sertifikat tersebut telah dikonversi menjadi ISO 22000 versi 2005 pada tahun 2007. Selanjutnya sertifikat Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (SMK3) pada tahun 2003. pada tahun 2004, PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills meraih sertifikat OHSAS 18001 versi 1999 yang saat ini dikenal OHSAS 18001 versi 2007 mengenai standar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Pada tahun 2006 meraih sertifikat ISO 14001 versi 2004 tentang standar lingkungan. Pada tahun 2011 PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills meraih sertifikat Sistem Jaminan Halal (SJH) dari LP-POM-MUI. selanjutnya pada tahun

2012 meraih sertifikat ISO 17025 versi 2008 mengenai standar mutu jasa pengujian laboratorium dari Komite Akreditasi Nasional, serta sertifikat lainnya.

Pada tanggal 14 Oktober 2003 PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills meresmikan Layanan Pelanggan Bogasari (Lagansa) untuk memberikan layanan yang lebih baik kepada mitra dan masyarakat. Fasilitas ini ditujukan untuk menampung pertanyaan, keluhan dan harapan masyarakat pengguna tepung terigu Bogasari dengan dapat menghubungi nomor layanan 0807-1-800-888.

### 1.2.1. Visi dan Misi Perusahaan

Visi : Menjadi perusahaan terkemuka dari penyedia produk tepung-tepungan berkualitas premium dan bernilai tinggi termasuk jasa terkait, yang terintegrasi.

Misi :

1. Menghasilkan produk berkualitas tinggi untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.
2. Mendistribusikan produk secara intensif untuk menjangkau seluruh area potensial, baik di wilayah Indonesia maupun wilayah regional.
3. Mengembangkan kompetensi sumber daya manusia.
4. Memperkuat daya saing dengan menerapkan teknologi yang tepat dan proses yang efektif.
5. Berupaya secara terus-menerus menambah nilai perusahaan bagi para pemangku kepentingan.

### 1.2.2. Motto

PT. ISM Tbk Divisi Bogasari Flour Mills memiliki motto yaitu “Bogasari turut membangun gizi bangsa”. Motto tersebut terdapat pada logo PT ISM Bogasari Flour Mills seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Logo PT. ISM Bogasari Flour Mills  
Sumber: Arsip PT. ISM Bogasari Flou Mills



### 1.2.3. Nilai-nilai

Nilai-nilai yang diterapkan kepada seluruh pekerja PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari antara lain:

#### 1. Disiplin

Seluruh karyawan di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari diharapkan disiplin dalam menjalankan pekerjaannya dan selalu menjunjung tinggi kedisiplinan.

#### 2. Integritas

Seluruh karyawan di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari diharapkan dapat menjalankan pekerjaannya dengan itikad jujur, tanggung jawab, disiplin, berpikir positif dan optimis baik kepada pelanggan, mitra usaha, masyarakat, maupun sesama karyawan.

#### 3. Keunggulan

Seluruh karyawan di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari diharapkan selalu memberikan yang terbaik dalam pekerjaannya dengan mampu bersikap profesional, pantang menyerah, proaktif dan peka terhadap kebutuhan pelanggan.

#### 4. Kepedulian

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat banyak. Oleh karena itu, seluruh karyawan harus senantiasa memperhatikan kepentingan masyarakat serta menumbuhkan sikap proaktif dan peka, partisipatif, dan saling menghargai.

#### 5. Kebersamaan

Seluruh karyawan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari senantiasa menjunjung tinggi keharmonisan, kerjasama, serta tumbuh bersama dalam membangun Bogasari.

#### 6. Keterbukaan

Seluruh karyawan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari memiliki kebebasan dalam mengeluarkan ide, saling percaya, serta selalu informatif dan komunikatif demi kebaikan dan kemajuan bersama.

#### 1.2.4. Lima Pilar Corporate Social Responsibility

Sebagai bentuk upaya kontribusi dalam pembangunan di masyarakat, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari mengacu pada 5 pilar *corporate social responsibility*, antara lain:

##### 1. Pembangunan sumber daya manusia

Indofood meyakini pendidikan sebagai faktor utama dalam pembangunan sumber daya manusia. Dukungan Perseroan diwujudkan dengan cara membuka kesempatan bagi masyarakat untuk mengikuti pendidikan formal maupun non-formal, mendukung kegiatan pengembangan riset, dan meningkatkan kompetensi para guru.

##### 2. Partisipasi aktif dalam kegiatan komunitas

Indofood senantiasa memberikan kepedulian bagi pembangunan masyarakat di mana unit operasional Perseroan berada. Beberapa program Perseroan, diantaranya adalah rehabilitasi rumah tinggal.

##### 3. Peningkatan nilai ekonomi

Indofood terus membangun hubungan jangka panjang yang saling menguntungkan dengan para *stake holder* melalui program kemitraan guna meningkatkan dan mendorong pengembangan ekonomi yang berkelanjutan. Program kemitraan Indofood ditujukan bagi keluarga petani, peternak, pengusaha UKM dan masyarakat sekitar.

##### 4. Menjaga kelestarian lingkungan

Indofood terus melanjutkan komitmennya untuk ikut berupaya melestarikan lingkungan terutama di seluruh lokasi dimana Perseroan beroperasi melalui beberapa program yang berbasis lingkungan, antara lain adalah fasilitas pengolahan limbah.

##### 5. Solidaritas kemanusiaan

Perseroan mendukung berbagai program bantuan bagi masyarakat yang tertimpa musibah bencana alam.

#### 1.3. Tinjauan Pustaka

Pendidikan memiliki tiga kategori yang di bagi berdasarkan pendidikan formal, pendidikan non formal dan pendidikan informal yang dapat melengkapi dan memperkaya (UU nomor 20 tahun 2003). Pendidikan non formal juga dapat dikatakan sebagai pendidikan di luar sekolah yang dapat menambah pengetahuan, contoh pendidikan non formal seperti lembaga kursus dan pelatihan, kelompok belajar, pusat kegiatan belajar

masyarakat, majelis ta'lim dan lainnya (dosenpendidikan.com). Lembaga kursus dan pelatihan merupakan salah satu forum pendidikan non formal yang paling diminati masyarakat karena secara spesifik mengajarkan bidang yang diminati oleh pesertanya. Bogasari Baking Center (BBC) merupakan salah satu contoh dari lembaga pendidikan non formal dibidang pelatihan. Dimana BBC secara spesifik mengajarkan mengenai pengolahan makanan yang berbasis tepung terigu. Selain memberikan materi pelatihan, BBC juga mengawasi bagaimana cara pelatih menyampaikan materi kepada peserta pelatihan sebab menurut Pieters (2014), mengatakan bahwa pelatih harus mempersiapkan cara penyampaian materi agar dapat diterima dan dipahami oleh peserta dan peserta dapat menerapkannya.

Bogasari Baking Center memiliki 2 program pelatihan yaitu program mayor dan program umum dimana para peserta dapat memilih program pelatihan apa yang akan diambil. Pada program *mayor* terdapat 5 kelas pelatihan seperti *bread making*; *cake making*; *noodle making*, *pastry making* dan *cookies making*. Sedangkan untuk program umum terdapat pelatihan seperti *trend food*, *soft bread*, *Italian food*, *cake* ekonomis, jajanan pasar dan pelatihan lain yang diminta secara khusus oleh peserta. Dimana setiap pelatihan memiliki waktu pelatihan yang berbeda beda tergantung pada banyaknya materi yang diajarkan. Selama periode pelatihan peserta akan membuat produk *bakery* secara berkelompok.

Masalah yang sering dihadapi di Indonesia adalah kurangnya atau sedikitnya lapangan pekerjaan sehingga banyak orang yang mulai membuka usaha kecil untuk dapat menyambung kehidupan. Usaha kecil dan menengah merupakan salah satu solusi dari masalah kurangnya lapangan pekerjaan. Selain itu UKM tidak memiliki persyaratan yang khusus seperti tingkat pendidikan, keterampilan kerja, selain itu modal usaha yang dibutuhkan *relative* sedikit (Ananda et.al, 2017). Pertumbuhan usaha kecil dan menengah di Indonesia akan terus meningkat dimana UKM menjadi salah satu sumber ekonomi di masyarakat, dan terdapat beberapa faktor eksternal yang mendorong seseorang untuk membuat usaha seperti kebutuhan hidup layak; pengangguran dan frustrasi pada pekerjaan sebelumnya (Nursiah et.al,2015). Selain itu, pertumbuhan UKM di Indonesia selalu meningkat dari tahun ke tahun berdasarkan depkop.go.id (2018) menyatakan perkembangan UKM di Indonesia dari tahun 2016 sampai 2018 meningkat sebanyak

2.542.880 unit atau dapat dikatakan perkembangan pertahun mencapai lebih dari 1,2 juta UKM.

Roti adalah makanan yang berbahan baku tepung terigu dan air. Seiring berjalannya waktu dan teknologi manusia yang makin berkembang dalam pembuatan roti ditambahkan beberapa produk lain seperti ragi, gula, garam, mentega, telur dan susu. Penambahan bahan ini bertujuan untuk membentuk tekstur, pemberi rasa dan menambah nilai gizi dalam roti. Dalam proses pemasakan roti dapat di bagi menjadi 3 jenis yaitu roti panggang seperti roti tawar dan roti manis, roti kukus seperti mantau dan bakpao dan roti goreng seperti donat. Menurut Jamilah dan Khaerunnisa (2019) dalam pembuatan roti memiliki proses yang hampir sama mulai dari *mixing* bahan baku, fermentasi oleh ragi, *proofing* adonan, *sheeting* adonan, *molding*, *baking* dan *cooling* selain ini juga ada beberapa jenis roti sampai pada tahap *slicing*.

Donat merupakan roti yang memiliki banyak penggemar dari anak kecil hingga orang dewasa. Dimana donat dapat dikreasikan dengan berbagi macam *topping* atau dapat dicelupkan ke dalam coklat warna warni dan dapat dibentuk menjadi beberapa karakter yang menarik. Untuk menghasilkan donat yang baik terdapat beberapa faktor yang perlu diperhatikan. Seperti saat pencampuran bahan, proses *proofing*, pembentukan donat, cetakan pelubang donat dan selama proses penggorengan donat.

#### **1.4. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh pelatihan di Bogasari Baking Center (BBC) terhadap terbentuknya usaha baru pangan yang berbasis tepung terigu, menunjukkan persentase terbentuknya usaha baru dibidang pangan yang berbasis tepung terigu serta mengetahui jenis produk usaha yang telah diproduksi oleh alumni Bogasari Baking Center (BBC) Kelapa Gading.