

BAB III

OBJEK PENELITIAN

Produk “Bawangita” merupakan olahan berupa bawang goreng yang diproduksi secara alami oleh UD. Indonesia Kita yang berbasis UKM. Produk “Bawangita” dikemas sangat apik sehingga memiliki nilai jual yang tinggi. Kantor pusat “Bawangita” berada di Nganjuk dengan bauran distribusi hingga luar pulau Jawa.

A. Sejarah “Bawangita”

Produk “Bawangita” adalah produk unggulan dari UKM yang didirikan oleh seseorang bernama Puguh Wicaksono. Produk “Bawangita” tercipta tepatnya setelah pendiri memutuskan keluar dari tempatnya bekerja di bidang penyedia layanan internet. Pendiri memutuskan untuk membuat bawang goreng nabati setelah melihat banyaknya peminat bawang merah hasil pertanian Nganjuk. *Wejangan* dari seorang rekan untuk mengolah hasil bumi yang ada di Nganjuk turut memotivasi pendiri untuk semakin menekuni bisnis ini. Rekan-rekan pendiri banyak yang menginginkan bawang merah Nganjuk sebagai oleh-oleh. Setelah mengetahui keinginan khalayak, pendiri memutar otak bagaimana caranya supaya bawang merah ini memiliki nilai jual yang tinggi dan bisa menjadi oleh-oleh khas Nganjuk berikutnya. Pendiri memulai pembuatan bawang goreng dengan jumlah kecil dan diberikan kepada rekannya yang merupakan seorang pedagang bakso, tetapi justru bawang goreng habis dikonsumsi sendiri. Pendiri mendapat banyak saran dari rekana-rekannya untuk kualitas bawang goreng yang lebih baik, setelah melalui beberapa proses akhirnya “Bawangita” resmi berdiri pada 10 maret 2015 di Nganjuk. Lokasi “Bawangita” berada di dua tempat, lokasi pertama adalah kantor pusat dan lokasi kedua adalah tempat produksi:

1. Lokasi I: Perumnas Candirejo blok K nomor 21, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk, Provinsi Jawa Timur. Letak kantor pusat “Bawangkita” tidak terlalu jauh dari pusat kota (alun-alun), dari alun-alun menuju ke selatan, setelah itu akan menemui perempatan A Yani tetap ke selatan, lurus ke selatan sampai menemui perempatan Ploso, lurus ke selatan sampai anda menemukan supermarket di sebelah kiri dan Perumnas Candirejo di sebelah kanan, setelah masuk ke dalam perumahan, lurus sampai menemui perempatan, lalu belok kiri, kantor “Bawangkita” berada di sebelah kiri rumah nomor enam.
2. Lokasi II: Jl. Semeru 76 Kelurahan Kedondong, Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk, Provinsi Jawa Timur.

B. Logo “Bawangkita”

Gambar 3-0-1. Logo “Bawangkita”



Sumber: www.bawangkita.co.id

C. Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi: Menjadi Perusahaan dengan menghasilkan produk lokal Indonesia berkelas dunia yang tumbuh dan berkembang.
2. Misi:
 - a. Menjalankan bisnis produk-produk lokal dan memberikan pelayanan terbaik terhadap setiap aset dan konsumen.

- b. Mengoptimalkan utilisasi sumber daya lingkungan sekitar maupun pasar global yang didukung oleh Sumber Daya Manusia yang berwawasan internasional.
- c. Menguasai pasar kota besar, nasional, dan sampai internasional.
- d. Mengoptimalkan nilai perusahaan melalui bisnis inti dan pengembangan bisnis baru yang dapat meningkatkan pendapatan.
- e. Memberikan manfaat yang optimum bagi pemilik usaha, karyawan, dan masyarakat serta peduli terhadap lingkungan.

D. Variasi

Setiap kemasan “Bawangita” memiliki berat 100 gram. Produk “Bawangita” memiliki dua varian rasa yaitu original dan pedas manis. Dikemas dalam *standing pouch* premium dengan warna terang.

Gambar 3-0-2. Variasi rasa



Sumber: www.bawangita.co.id

E. Profil Perusahaan

Nama Perusahaan : UD. Indonesia Kita

Alamat Perusahaan : Jl. Semeru 76 Kel. Kedondong,
 Kec. Bagor, Kab. Nganjuk
 Telepon : 081585659855
 Tanggal Berdiri : 10 Maret 2015
 Nomor SIUP (Perdagangan) : 551.3/2962/411.306/2015
 Nomor Ijin Edar Produk : P-IRT 2113518010250-20
 Penanggung Jawab : Puguh Wicaksono
 Bidang Usaha : Makanan atau makanan ringan
 Email : bawanggorengnabati@gmail.com
 Website : www.bawanggorengnabati.com
 www.bawangkita.co.id

Pihak “Bawangkita” menjaga kepercayaan pelanggan terhadap mereknya dengan memiliki sertifikat halal dan surat izin usaha perdagangan. Memiliki sertifikasi halal dan surat izin perdagangagn membantu “Bawangkita” untuk membangun *brand image* yang positif kepada masyarakat. Berikut ini nomor PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) dan nomor sertifikasi halal ditunjukkan pada tabel 3.1

Tabel 3-1. Legalitas

Surat Ijin Usaha/Sertifikasi Perusahaan	Nomor Surat	Instansi Penerbit	Ket.
Surat Ijin Usaha Perdagangan	511.3/2962/411.3062015	Diskoperindag Kab. Nganjuk	Terlampir
Ijin Edar Produk	P-IRT 2113518010250-20	Dinkes Kab. Nganjuk	Terlampir

Surat Ijin Usaha/Sertifikasi Perusahaan	Nomor Surat	Instansi Penerbit	Ket.
Sertifikat Halal	07060031771215	MUI Jawa Timur	Terlampir

UD. Indonesia Kita ingin membawakan merek bawang goreng nabati yang selalu menampilkan dan menjaga *value* atau *unique selling* dari “Bawangkita” di mana *value-value* tersebut sangat jarang dimiliki kompetitor yaitu bahwa “Bawangkita” merupakan produk bawang goreng terbaik di Indonesia yang dihasilkan dari produksi lokal Indonesia dengan kualitas yang sempurna. Keunggulan-keunggulan lain yang dimiliki oleh “Bawangkita” adalah sebagai berikut:

1. Sehat. Produk “Bawangkita” diolah dengan proses yang higienis dan alami, serta telah mendapatkan pengawasan dari Departemen Kesehatan dan disupervisi dengan sangat ketat.
2. Enak. Bawang merah yang digoreng dengan minyak murni nabati diatas arang kayu sehingga mempunyai ciri khas berupa aroma yang wangi, enak, dan juga membuat hasil penggorengan menjadi sangat berkualitas.
3. Renyah. Proses penirisan minyak yang menggunakan alat penirisan khusus, membuat bawang goreng yang dihasilkan lebih kering dan sangat renyah, menjadikan bawang goreng nabati ini mempunyai daya tahan lebih lama.

F. Alur Pemasaran

Pihak “Bawangkita” menggunakan alur pemasaran tingkat satu dengan ketentuan di tempat konsumen berada belum terdapat agen, sehingga “Bawangkita” tidak akan merusak harga agen karena produknya dijual dengan harga normal bukan harga khusus wilayah Nganjuk. Pihak “Bawangkita” memantau agen di setiap wilayah melalui aktivitas media sosial agen, jika agen di wilayah tersebut tidak tampak mempromosikan

“Bawang kita” dan tidak memesan produk selama 6 bulan maka status sebagai agen akan dicabut. Pihak “Bawang kita” juga menggunakan alur pemasaran tingkat dua yang mana agen masuk kedalam jenis perdagangan grosir utama.

Pihak “Bawang kita” mendapatkan suplai bawang merah dari petani lokal. Cara “Bawang kita” mendapatkan supplier bawang merah yaitu melalui kenalan yang dimaksud adalah penyuplai bawang merah “Bawang kita” adalah teman pemilik “Bawang kita” sendiri. Pihak “Bawang kita” akan berbelanja ke pasar Sukomoro jika stok bawang merah penyuplai kosong, namun stok tersebut akan segera terpenuhi dalam kurun waktu kurang lebih satu minggu. Proses produksi dimulai pagi pada pukul 07.00 WIB-11.00 WIB untuk pengirisan bawang merah dan pukul 13.00 WIB-16.00 WIB untuk proses penggorengan. Disetiap jam kerja “Bawang kita” memperkejakan karyawan yang berbeda. Kemasan yang digunakan “Bawang kita” dibuat dan dicetak di Bandung yang penyuplai kemasan “Bawang kita” juga merupakan teman pemilik “Bawang kita”.