

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Dasar Pemikiran Magang

Pada era globalisasi sekarang ini persaingan dalam dunia bisnis semakin meningkat. Perusahaan saat ini tidak hanya bersaing dengan perusahaan lokal saja tetapi bersaing dengan perusahaan diseluruh dunia. Perusahaan bersaing diiringi dengan berkembangnya ilmu pengetahuan, teknologi dan informasi yang begitu pesat dan berpengaruh terhadap proses produksi, sehingga para produsen dapat bekerja secara efektif dan efisien. Hal ini berdampak pada banyaknya jumlah produk yang ditawarkan oleh produsen kepada konsumen salah satunya yaitu produk gula pasir.

Gula pasir merupakan kebutuhan masyarakat Indonesia yang digunakan sebagai pemanis makanan dan minuman yang mengandung sumber kalori. Banyaknya pabrik gula di Indonesia yang tersebar diberbagai daerah dari pabrik gula yang berkembang maupun pabrik gula yang sudah lama memproduksi, tidak heran jika saat ini gula pasir menjadi salah satu komoditas utama di bidang perekonomian Indonesia. Beberapa pabrik gula di Indonesia yaitu PG Rendeng, PG Kreet Baru, PG Asembagus, PG Tasikmadu, PG Gondang Winangun, PG Kebon Agung, PG Candi Baru, PG Ngadirejo, PG Colomadu, dan PG Madukismo.

Salah satu pabrik gula pasir yang berada di Yogyakarta yaitu PT Madu Baru, merupakan perusahaan yang bergerak di bidang agroindustri yang

mempunyai usaha pabrik gula serta pabrik alkohol dan spirtus. Tidak hanya itu saja, pabrik tersebut juga membuka kunjungan untuk umum maupun pelajar dengan menjadikan kawasan pabrik sebagai tempat agrowisata. PT Madu Baru biasa dikenal masyarakat dengan dengan sebutan Pabrik Gula (PG) Madukismo dan Pabrik Spritus (PS) Madukismo. PG atau PS Madukismo merupakan satu-satunya perusahaan yang menghasilkan produk gula pasir dan produk alkohol atau spirtus di Yogyakarta, yang memiliki tugas mensukseskan program pangan Nasional khususnya gula pasir serta sebagai perusahaan padat karya yang banyak menampung tenaga kerja dari Yogyakarta.

Untuk menghadapi persaingan global sekarang ini perusahaan harus mampu menentukan strategi produk. Produk merupakan segala sesuatu yang ditawarkan ke konsumen untuk menarik perhatian dan dapat memuaskan suatu keinginan konsumen. Apabila interaksi antara konsumen dan perusahaan terjalin dengan baik maka perusahaan akan lebih mudah mengetahui kebutuhan dan keinginan konsumen. Perusahaan yang akan mengembangkan dan mempertahankan suatu produk perlu mengadakan suatu perubahan produk ke arah yang lebih baik. Hal ini dapat meningkatkan kesuksesan perusahaan dengan hasil yang memuaskan.

Strategi produk merupakan suatu hal yang sangat peting dalam perusahaan. Dalam konsep pemasaran ada beberapa strategi produk yang mana produk sendiri merupakan bagian dari *marketing mix*. Jika PT Madu Baru dapat mengembangkan produk secara berkelanjutan dan bersaing secara efektif akan menghasilkan laba yang maksimal.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik mempelajari strategi produk dan menyusun laporan magang tugas akhir dengan judul “**STRATEGI PRODUK PADA PT MADU BARU YOGYAKARTA**”

1.2 Tujuan Magang

1. Untuk mempelajari strategi produk yang diterapkan pada PT Madu Baru Yogyakarta
2. Untuk mengidentifikasi hambatan dalam penerapan strategi produk di PT Madu Baru Yogyakarta

1.3 Target Magang

Ketrampilan yang diperoleh dari tujuan magang adalah :

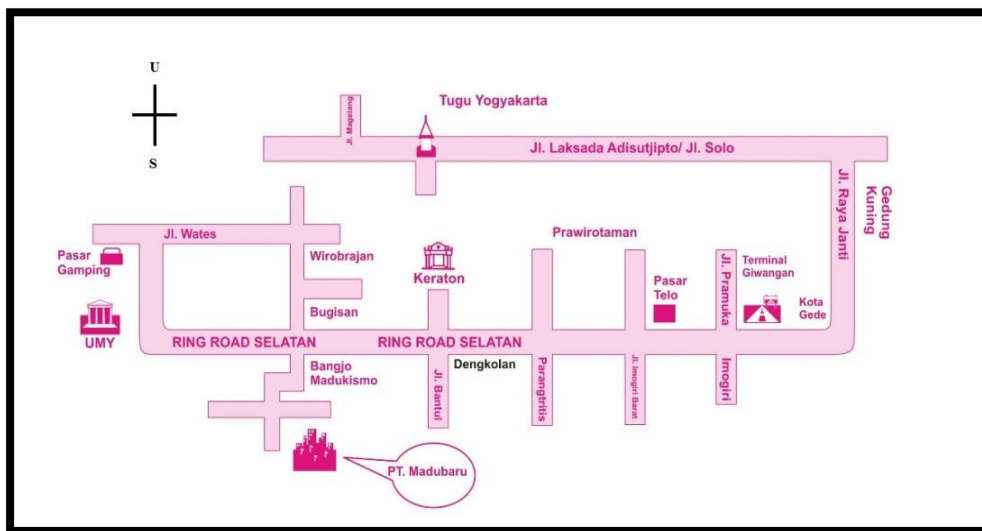
1. Mampu menjelaskan strategi produk yang diterapkan pada PT Madu Baru Yogyakarta
2. Mampu mengidentifikasi dan menjelaskan hambatan dalam penerapan strategi produk pada PT Madu Baru Yogyakarta

1.4 Bidang Magang

Bidang magang dilaksanakan pada bidang pemasaran yang mana di bidang pemasaran terdapat bauran pemasaran (*marketing mix*) salah satunya produk.

1.5 Lokasi Magang

Lokasi magang yaitu di PT Madu Baru Yogyakarta beralamat di Desa Padokan, Kelurahan Tirtonirmolo, Kecamatan Kasihan, Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kode Pos: 55181, Phone: (0274) 377049. Peta lokasi magang dapat dilihat di Gambar 1.1



Gambar 1.1 Peta Lokasi Magang

1.6 Rincian dan Jadwal Pelaksanaan Magang

Magang dilaksanakan selama 1 (satu) bulan. Pelaksanaan magang dimulai 5 Maret 2018 dan berakhir 5 April 2018 dijadwalkan 6 hari kerja selama satu minggu dan dilaksanakan selama 4 (empat) minggu. Rincian dan jadwal pelaksanaan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Rincian dan Jadwal Pelaksanaan Magang

No	KETERANGAN	WAKTU PELAKSANAAN																			
		Bulan Februari				Bulan Maret				Bulan April				Bulan Mei				Bulan Juni			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survey Lokasi Magang	■	■																		
2	Pembuatan <i>Term of Reference</i> (TOR)		■	■	■																
3	Pelaksanaan Magang					■	■	■	■												
4	Pengumpulan Data					■	■	■	■												
5	Bimbingan Laporan Magang							■	■	■	■	■	■	■	■						
6	Penyusunan Laporan Magang							■	■	■	■	■	■	■	■						
7	Ujian Magang																			■	
8	Ujian Kompetensi																				■

1.7 Sistematika Penulisan Laporan Magang

Sistematika penulisan laporan magang terdiri dari 4 bagian yaitu:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini mempelajari bab pendahuluan yang terdiri dari dasar pemikiran magang, tujuan magang, target magang, bidang magang, lokasi magang, rincian dan jadwal pelaksanaan magang dan sistematika penulisan laporan tugas akhir.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini merupakan bab yang membahas tentang dasar teori yang menjadi landasan permasalahan dalam penelitian dan menjadi acuan dalam penulisan laporan tugas akhir.

BAB III ANALISIS DESKRIPTIF

Bab ini merupakan bab yang didalamnya berisi uraian tentang pembahasan serta analisa yang diperoleh selama proses kegiatan magang. Dalam bab ini ada dua macam data yaitu data khusus dan data umum. Data khusus membahas hasil temuan dilapangan yang sesuai dengan topik yang diangkat yaitu strategi produk dan hambatan di PT Madu Baru Yogyakarta. Sedangkan data umum membahas gambaran umum instansi, visi dan misi dan struktur organisasi di PT Madu Baru Yogyakarta.

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini akan menjabarkan kesimpulan hasil analisis dari bab sebelumnya di PT Madu Baru Yogyakarta serta saran yang dibuat untuk perkembangan dari kemajuan PT Madu Baru Yogyakarta.