

ANALISIS PROSES PRODUKSI AYAM GORENG PADA UKM XYZ KOTA BOGOR

Erick¹⁾, Tutus Rully²⁾, Dicky Firmansyah³⁾

¹⁾ Mahasiswa, Universitas Pakuan, Bogor

²⁾ Dosen Ketua Komisi Pembimbing, Universitas Pakuan, Bogor

³⁾ Dosen Anggota Komisi Pembimbing, Universitas Pakuan, Bogor

e-mail: erikhalomoan@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilakukan pada UMKM yang bergerak di industri makanan dan minuman, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mencari analisis proses produksi yang paling tepat pada UKM XYZ. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif eksploratif dengan metode studi kasus yang bertujuan untuk mengumpulkan data dan menguraikan secara menyeluruh. Hasil menunjukkan bahwa proses produksi yang digunakan oleh UKM XYZ merupakan jenis proses produksi terputus-putus (*intermitten*). Dimana, jenis proses produksi terputus-putus (*intermitten*) ini sejalan dengan UKM XYZ yaitu menjalankan kegiatan produksi ayam goreng secara terputus-putus. Hal ini dikarenakan kegiatan produksi yang dilakukan masih bergantung pada besarnya permintaan pelanggan serta jenis produk yang dihasilkan merupakan produksi makanan.

Kata Kunci : Proses Produksi

Abstract

This research was conducted on SMEs engaged in the food and beverage industry, this research was conducted with the aim of finding the most appropriate production process analysis for SMEs XYZ. The type of research used in this research is descriptive exploratory with a case study method that aims to collect data and describe it thoroughly. The results show that the production process used by UKM XYZ is a type of intermittent production process. This type of intermittent production process is in line with UKM XYZ, namely carrying out intermittent fried chicken production activities. This is because the production activities carried out still depend on the amount of customer demand and the type of product produced is food production.

Keywords : Production Process

PENDAHULUAN

Di era globalisasi saat ini, perkembangan dunia usaha di Indonesia berkembang dengan pesat. Hal ini dibuktikan dengan munculnya berbagai macam usaha, mulai dari usaha kecil yang dimiliki perseorangan maupun perusahaan besar yang telah berkembang. Salah satu sektor penyokong perekonomian Indonesia

adalah industri kreatif dengan skala kecil menengah. Industri yang berdiri di Indonesia didominasi oleh para pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang ditunjukkan dengan data jumlah unit usaha di Indonesia oleh Kementerian Koperasi dan UKM pada tabel 1.1.

Tabel 1 Data Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018 2019

No	Indikator	Satuan	Tahun 2018		Tahun 2019		Perkembangan Tahun 2018-2019	
			Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)
1	Unit Usaha (A+B)	(Unit)	64,199,606		65,471,134		1,271,528	1.98
	A. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)	(Unit)	64,194,057	99.99	65,465,497	99.99	1,271,440	1.98
	- Usaha Mikro (UMi)	(Unit)	63,350,222	98.68	64,601,352	98.67	1,251,130	1.97
	- Usaha Kecil (UK)	(Unit)	783,132	1.22	798,679	1.22	15,547	1.99
	- Usaha Menengah(UM)	(Unit)	60,702	0.09	65,465	0.10	4,763	7.85
	B. Usaha Besar (UB)	(Unit)	5,550	0.01	5,637	0.01	87	1.58
2	Tenaga Kerja (A+B)	(Orang)	120,598,138		123,368,672		2,770,534	2.30
	A. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)	(Orang)	116,978,631	97.00	119,562,843	96.92	2,584,212	2.21
	- Usaha Mikro (UMi)	(Orang)	107,376,540	89.04	109,842,384	89.04	2,465,844	2.30
	- Usaha Kecil (UK)	(Orang)	5,831,256	4.84	5,930,317	4.81	99,061	1.70
	- Usaha Menengah(UM)	(Orang)	3,770,835	3.13	3,790,142	3.07	19,307	0.51
	B. Usaha Besar (UB)	(Orang)	3,619,507	3.00	3,805,829	3.08	186,322	5.15
3	PDB Atas Dasar Harga Berlaku (A+B)	(Rp. Milyar)	14,838,756.0		15,832,535.4		993,779.4	6.70
	A. Usaha Mikro, Kecil	(Rp. Milyar)	9,062,581.3	61.07	9,580,762.7	60.51	518,181.3	5.72

No	Indikator	Satuan	Tahun 2018		Tahun 2019		Perkembangan Tahun 2018-2019	
			Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)
	dan Menengah (UMKM)							
	- Usaha Mikro (UMi)	(Rp. Milyar)	5,605,334.9	37.77	5,913,246.7	37.35	307,911.8	5.49
	- Usaha Kecil (UK)	(Rp. Milyar)	1,423,885.1	9.60	1,508,970.1	9.53	85,085.0	5.98
	- Usaha Menengah (UM)	(Rp. Milyar)	2,033,361.3	13.70	2,158,545.8	13.63	125,184.5	6.16
	B. Usaha Besar (UB)	(Rp. Milyar)	5,776,174.7	38.93	6,251,772.7	39.49	475,598.1	8.23

Sumber : Kementerian Koperasi dan UKM 2018-2019

Tabel 1.1 diatas menunjukkan jumlah UMKM yang tercatat di Indonesia pada tahun 2018 sebanyak 64,194,057 unit usaha dan mengalami perkembangan pada tahun 2019 menjadi 65,4465,497. Juga menunjukkan bahwa UMKM memberikan beberapa kontribusi yang cukup besar terhadap perekonomian nasional di antaranya yaitu kontribusi terhadap Pendapatan Domestik Bruto (PDB) dan penyerapan tenaga kerja kerja.

Meningkatnya pertumbuhan UMKM di Indonesia, ditandai dengan pertumbuhan UMKM di wilayah kota dan kabupaten di setiap provinsi, salah satunya adalah Kota Bogor Provinsi Jawa Barat. Pemerintah daerah mendukung penuh pertumbuhan UMKM dengan menyediakan berbagai program pelatihan dan bantuan untuk UMKM.

Berdasarkan data perusahaan yang tercatat oleh Badan Pusat Statistik (2019), jumlah UMKM penyediaan akomodasi dan penyediaan makan minum di Indonesia sebesar 17%. Kementerian Perindustrian (2019) menyatakan bahwa Angka pertumbuhan industri sektor makanan dan minuman mencapai 7.78%, di mana angka tersebut lebih tinggi dari pertumbuhan industri nonmigas (4.34%) dan pertumbuhan industri nasional (5.02%). Hal ini menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman di Indonesia dapat terus dikembangkan, termasuk di antaranya adalah Kota Bogor.

Adapun pembagian jenis komoditi usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar yang ada di Kota Bogor sesuai dengan tabel di bawah ini

Tabel 2 Jenis Komoditi UMKM Di Kota Bogor

No	Komoditi	Persentase	Mikro	Kecil	Menengah
1	Jasa	15%	7%	5%	3%
2	Perdagangan	35%	20%	10%	5%
3	Tekstil	12%	7%	3%	2%
4	Makanan Minuman	28%	15%	8%	5%
5	Industri	10%	5%	3%	2%

Sumber : Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bogor, 2021

Tercatat pada Tabel 1.2, UMKM komoditi makanan dan minuman menempati posisi kedua terbesar yaitu sebanyak 28% setelah komoditi perdagangan sebanyak 35%. Dalam beberapa tahun terakhir usaha makanan dan minuman merupakan kategori usaha yang sedang berkembang cukup pesat dikarenakan makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer manusia. Peningkatan jumlah pusat-pusat jajanan, makanan, minuman terutama di area Kota Bogor sepanjang jalur Jalan Raya Pajajaran - Sukasari yang paling padat dilalui wisatawan dalam maupun luar Kota Bogor terutama setiap akhir pekan dibuktikan dengan kepadatan arus lalu lintasnya dan ramainya pengunjung yang berburu kuliner.

Jumlah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang terus meningkat mengakibatkan persaingan yang sangat kompetitif. Hal tersebut terjadi karena adanya kesadaran masyarakat tentang berwirausaha. Para pelaku UMKM dituntut untuk memiliki inovasi dalam menjalankan dan memasarkan produknya. Banyaknya pelaku usaha membuat konsumen semakin kritis dalam memilih sebuah produk. Sebagai pelaku UMKM harus mampu menawarkan produk baru (barang atau jasa) yang jauh lebih baik dibandingkan dengan yang ditawarkan oleh pesaing.

Berkembangnya suatu bidang usaha, menyebabkan banyak usaha sejenis bermunculan, perkembangan tersebut terjadi pada industri makanan dan minuman yang mengakibatkan persaingan bisnis yang semakin kompetitif. Tingginya pertumbuhan industri makanan dan minuman menjadi peluang besar untuk para pelaku usaha mengibarkan sayapnya. Industri makanan dan minuman di Kota Bogor menjadi salah satu sektor andalan pemerintah dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di Indonesia dan juga industri penggerak ekonomi suatu daerah.

Umumnya tujuan utama suatu usaha ialah untuk mendapatkan keuntungan yang

optimal. Keuntungan laba yang optimal bisa diperoleh apabila suatu usaha dapat menjalankan manajemen dengan baik. Manajemen yang baik memiliki fungsi yang sangat penting dalam melakukan pemilihan keputusan serta sebagai kontrol dalam kegiatan usaha agar berjalan secara efektif. Untuk mencapai suatu tujuan, setiap perusahaan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satu faktor yang mempengaruhi pencapaian tujuan yaitu kelancaran proses produksi suatu usaha tersebut.

Sobandi dan Kosasih (2014), menyatakan bahwa Proses produksi merupakan kegiatan-kegiatan, biaya-biaya dan aset-aset yang berlainan dengan perubahan input menjadi output (penciptaan produk) seperti pengolahan, perakitan, pengemasan, penyimpanan, penerimaan pesanan dan penanganan bahan. proses produksi dapat dikatakan lancar apabila proses produksi tersebut tidak mengalami hambatan dalam memproduksi suatu barang. Terhambatnya proses produksi dapat disebabkan oleh kekurangan bahan baku pada saat produksi dan keterlambatan pesanan bahan baku. Kelancaran proses produksi dapat dilihat dari, (1) pencapaian waktu produksi dan (2) target waktu produksi.

Rusdiana (2014), menyatakan bahwa proses produksi atau proses operasi pada hakikatnya merupakan proses perubahan masukan menjadi keluaran. Berbagai bentuk barang atau jasa yang dikerjakan banyak sekali sehingga macam-macam proses yang ada juga menjadi banyak.

Fahmi (2014), menyatakan bahwa produksi adalah sesuatu yang dihasilkan oleh suatu perusahaan baik berbentuk barang (*goods*) maupun jasa (*services*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dihitung sebagai nilai tambah bagi perusahaan.

Melalui proses produksi, bahan baku diolah untuk menambahkan nilai tambah ke dalamnya, untuk menjadi produk yang dapat dijual kepada masyarakat dan mendapatkan

keuntungan. Proses produksi yang berjalan dengan lancar akan mendukung pencapaian tujuan suatu usaha. Sebaliknya, proses produksi yang terhambat, akan menyebabkan pencapaian tujuan terhambat pula.

Proses adalah metode atau teknik untuk melaksanakan sesuatu seperti produksi. Produksi adalah kegiatan untuk dapat mengetahui dan penambahan manfaat kegunaan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Manajemen operasi sangat penting dan diperlukan dalam pencapaian tujuan suatu usaha yaitu keberlangsungan dan keuntungan usaha yang dapat dikatakan dalam kegiatan pemrosesan input menjadi output, keunggulan suatu usaha memerlukan manajemen operasi untuk dapat menciptakan aktivitas usaha yang efektif dan efisien. Apabila suatu usaha dalam operasi yang efisien dapat meningkatkan keuntungan, tentunya hal ini berpengaruh baik bagi keberlangsungan usahanya. Manajemen operasi tidak hanya meliputi berbagai barang saja, tetapi juga meliputi dalam bidang jasa.

Melakukan kegiatan operasi sangat diperlukan manajemen yang berguna untuk menetapkan setiap keputusan dalam upaya pengaturan dan pengkoordinasian penggunaan sumber-sumber daya dari kegiatan produksi untuk mencapai tujuan organisasi secara efektif dan efisien.

Produksi disebut juga dengan istilah operasi merupakan salah satu fungsi pokok bisnis disamping fungsi lainnya. Fungsi ini dapat berkaitan dengan adanya penggunaan sumber daya yang dipakai oleh suatu usaha untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi atau jasa. Oleh karena itu suatu usaha membutuhkan sistem dalam mengelola sumber-sumber daya agar dapat menghasilkan sesuatu yang sesuai dengan tujuan perusahaan.

UKM XYZ merupakan usaha kecil di Kota Bogor yang berdiri sejak tahun 2017 dan bergerak di bidang kuliner, hampir

setiap kota di Indonesia terdapat warung makan yang biasanya berlokasi di daerah-daerah yang ramai aktivitas masyarakat seperti perkantoran, pertokoan dan tempat pendidikan, karena usaha jenis ini adalah solusi bagi masyarakat kalangan menengah kebawah untuk mencari tempat makan yang murah dan terjangkau. Lokasi UKM XYZ saat ini terletak di jalan di Jl. Raya Pajajaran No.1, Sukasari, Kota Bogor, Jawa Barat 16142.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik UKM XYZ, selama ini UKM XYZ dalam proses produksi belum menggunakan perhitungan yang sistematis dan sering mengalami masalah kekurangan *stock* jika ada pesanan mendadak, hal ini dikarenakan UKM XYZ selalu ramai pelanggan, namun permintaan para pelanggan setiap harinya tidaklah sama.

Adapun bila jumlah pelanggan yang memesan sangatlah banyak, maka kebutuhan yang diperlukan menjadi besar. Pemenuhan persediaan yang memadai merupakan faktor dari produksi pembuatan ayam goreng, dan pada proses produksinya, pembuatan ayam goreng sejatinya akan berjalan dengan lancar apabila bahan baku selalu tersedia. Sehingga, ini menjadi catatan penting bagi pemilik usaha untuk dapat melakukan sistem proses produksi yang akurat dan terencana.

Menurut Lipsey (2016) ada beberapa hal penting yang perlu diperhatikan dalam memenuhi permintaan yaitu 1) jumlah yang diminta merupakan kuantitas yang diinginkan (*desired*), 2) bentuk yang diinginkan tidak merupakan harapan kosong, tetapi merupakan permintaan efektif, artinya adalah sejumlah orang bersedia membeli pada harga yang mereka harus bayar untuk komoditi tersebut, 3) kuantitas yang diminta merupakan arus pembelian yang *continue*. Pada saat perusahaan mampu memahami dan memenuhi konsep penting dari permintaan tersebut, maka perusahaan akan mampu menjalankan usahanya dengan efektif dan efisien. Selain konsep yang perlu dipahami

dan dipenuhi, UKM XYZ harus mengetahui menurunnya tingkat permintaan faktor faktor yang mempengaruhi

Tabel 3 Data Pembelian Ayam Dan Pemesanan Ayam Goreng Yang Tidak Dapat Dipenuhi Pada UKM XYZ

Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Permintaan	Jumlah pemesanan yang tidak dapat dipenuhi (Potong)
14/03/2022	300	300	0
15/03/2022	300	303	3
16/03/2022	280	290	10
17/03/2022	300	300	0
18/03/2022	300	313	13
19/03/2022	300	307	7
20/03/2022	300	315	15
21/03/2022	300	303	3
22/03/2022	290	295	5
23/03/2022	300	300	0
24/03/2022	270	270	0
25/03/2022	280	289	9
26/03/2022	300	310	10
27/03/2022	300	312	12
18/04/2022	300	300	0
19/04/2022	290	295	5
20/04/2022	280	289	9
21/04/2022	290	291	1
22/04/2022	270	282	12
23/04/2022	300	320	20
24/04/2022	300	313	13
25/04/2022	300	300	0
26/04/2022	280	286	6
27/04/2022	300	310	10
28/04/2022	290	290	0
9/5/2022	300	316	16
10/5/2022	280	291	11
11/5/2022	290	305	15
12/5/2022	290	307	17
13/05/2022	300	300	0
14/05/2022	300	300	0
15/05/2022	300	320	20
16/05/2022	300	318	18
17/05/2022	270	282	12
18/05/2022	290	290	0
19/05/2022	300	312	12

Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Permintaan	Jumlah pemesanan yang tidak dapat dipenuhi (Potong)
20/05/2022	280	286	6
21/05/2022	300	310	10
22/05/2022	300	307	7

Sumber : UKM XYZ, 2022

Berdasarkan hasil observasi penulis yang diuraikan pada tabel 1.3 bahwa UKM XYZ memiliki pelanggan yang tidak dapat dipenuhi hampir setiap harinya dan jumlah pembelian ayam terlihat tidak konsisten, hal ini disebabkan UKM XYZ belum menggunakan perhitungan yang sistematis dalam proses produksi dan permintaan setiap harinya tidaklah sama.

UKM XYZ memiliki batas dalam pembelian ayam sebagai bahan untuk produksi ayam goreng yaitu sebanyak 300 potong. Berdasarkan tabel 1.3 terlihat permintaan yang tidak terpenuhi cukup sering terjadi dan cukup banyak, jika UKM XYZ dapat memenuhi permintaan tersebut, maka dapat menjadi peluang untuk meningkatkan laba sehingga dapat memperoleh banyak keuntungan.

KAJIAN LITERATUR

Proses Produksi

Suatu usaha tidak terlepas dari proses produksi dalam melaksanakan kegiatan usahanya. Oleh karena itu, perusahaan berusaha agar proses produksi dapat dilaksanakan dengan baik, ekonomis, serta mencegah timbulnya hambatan terhadap kegiatan operasi perusahaan. Berikut merupakan pengertian proses produksi menurut beberapa ahli, antara lain:

Sobandi dan Kosasih (2014), menyatakan bahwa Proses produksi merupakan kegiatan-kegiatan, biaya-biaya dan aset-aset yang berlainan dengan perubahan input menjadi output (penciptaan produk) seperti pengolahan, perakitan, pengemasan, penyimpanan, penerimaan pesanan dan penanganan bahan.

proses produksi dapat dikatakan lancar apabila proses produksi tersebut tidak mengalami hambatan dalam memproduksi suatu barang. Terhambatnya proses produksi dapat disebabkan oleh kekurangan bahan baku pada saat produksi dan keterlambatan pesanan bahan baku. Kelancaran proses produksi dapat dilihat dari, (1) pencapaian waktu produksi dan (2) target waktu produksi.

Rusdiana (2014), menyatakan bahwa proses produksi atau proses operasi pada hakikatnya merupakan proses perubahan masukan menjadi keluaran. Berbagai bentuk barang atau jasa yang dikerjakan banyak sekali sehingga macam-macam proses yang ada juga menjadi banyak.

Fahmi (2014), menyatakan bahwa produksi adalah sesuatu yang dihasilkan oleh suatu perusahaan baik berbentuk barang (*goods*) maupun jasa (*services*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dihitung sebagai nilai tambah bagi perusahaan.

Tampubolon (2018), menyatakan bahwa Proses produksi adalah kegiatan operasional yang mempergunakan peralatan produksi yang disusun dan diatur sedemikian rupa yang dapat dimanfaatkan secara fleksibel (*multi purpose*) untuk menghasilkan berbagai produk atau jasa.

Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa proses produksi adalah suatu kegiatan-kegiatan untuk menciptakan atau mengubah input menjadi output dalam menghasilkan berbagai produk atau jasa dengan menggunakan sumber sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan dana) untuk menghasilkan berbagai produk atau jasa.

METODE PENELITIAN

Objek Penelitian, Unit Analisis, dan Lokasi Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah proses produksi ayam goreng. Unit

analisis pada penelitian ini adalah UKM XYZ yang terdapat pada lokasi penelitian di Jl. Raya Pajajaran No.1, Sukasari, Kota Bogor, Jawa Barat 16142

Operasionalisasi Variabel

Tabel 4 Operasionalisasi Variabel

Variabel	Indikator	Skala Pengukuran
Proses Produksi	Jumlah Pembelian Bahan Baku	Rasio

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah wawancara yang bertujuan untuk mendapatkan data dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak-pihak yang bersangkutan guna mendapatkan data yang diperlukan dalam penelitian ini.

menggunakan teknik pengumpulan data yang bermacam-macam (triangulasi) dan dilakukan secara terus menerus tersebut mengakibatkan variasi data tinggi sekali. Teknik analisis data yang digunakan oleh penelitian menggunakan model Miles and Huberman.

Metode Pengolahan Analisis Data

1. Analisis Deskriptif

Memperoleh gambaran secara menyeluruh dan objektif mengenai proses produksi ayam goreng yang dilakukan UKM XYZ menggunakan *flowchart*

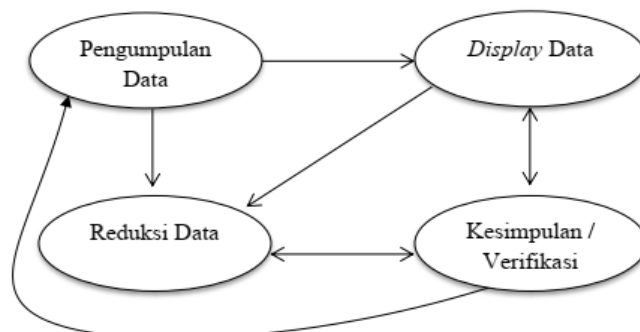
Menurut Miles dan Huberman dalam buku Sugiyono (2018) analisis data dalam penelitian kualitatif, dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu. Aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh.

2. Analisis Kualitatif

Data penelitian kualitatif, data diperoleh dari berbagai sumber, dengan

Miles dan Huberman menawarkan pola umum analisis dengan mengikuti model interaktif sebagai berikut :

Gambar 3.1
Komponen Analisis Kualitatif.



Sumber : Sugiyono, 2018

- **Reduksi Data.**
Menurut Sugiyono (2018) Reduksi data adalah merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting yang sesuai dengan topik penelitian, mencari tema dan polanya, pada akhirnya memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya. Dalam mereduksi data akan dipandu oleh tujuan yang akan dicapai dan telah ditentukan sebelumnya. Reduksi data juga merupakan suatu proses berfikir kritis yang memerlukan kecerdasan dan kedalaman wawasan yang tinggi.
 - **Penyajian Data (*Data Display*).**
Setelah mereduksi data, maka langkah selanjutnya adalah menyajikan data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk *table*, grafik, *flowchart*, pictogram dan sejenisnya. Melalui penyajian data tersebut, maka data dapat terorganisasikan, tersusun dalam pola hubungan, sehingga akan mudah dipahami. Selain itu dalam penelitian kualitatif penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*,
- dan sejenisnya namun yang sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif. Melalui penyajian data tersebut, maka data terorganisasikan, dan tersusun sehingga akan semakin mudah dipahami (Sugiyono, 2018).
- **Penarikan Kesimpulan.**
Langkah terakhir dalam menganalisis penelitian kualitatif adalah penarikan kesimpulan. Menurut Sugiyono (2018) kesimpulan dalam penelitian kualitatif dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti telah dikemukakan bahwa masalah dan perumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah penelitian berada di lapangan. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih belum jelas sehingga setelah diteliti menjadi jelas.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor

UKM XYZ merupakan usaha kecil yang bergerak di bidang kuliner. Cara Pembelian bahan baku yang dilakukan masih menggunakan cara perkiraan saja. Oleh karena itu proses produksi masih belum efisien. Kondisi pembelian bahan baku yang belum menggunakan perhitungan sistematis di UKM XYZ dapat berdampak buruk pada proses produksi yaitu jumlah produksi tidak dapat memenuhi jumlah pemesanan. Dengan dampak tersebut UKM XYZ belum

bisa mengendalikan proses produksi.

Sobandi dan Kosasih (2014), menyatakan bahwa Proses produksi merupakan kegiatan-kegiatan, biaya-biaya dan aset-aset yang berlainan dengan perubahan input menjadi output (penciptaan produk) seperti pengelohan, perakitan, pengemasan, penyimpanan, penerimaan pesanan dan penanganan bahan. proses produksi dapat dikatakan lancar apabila proses produksi tersebut tidak mengalami hambatan dalam memproduksi suatu barang. Terhambatnya proses produksi dapat disebabkan oleh kekurangan bahan baku pada saat produksi dan

keterlambatan pesanan bahan baku. Kelancaran proses produksi dapat dilihat dari, (1) pencapaian waktu produksi dan (2) target waktu produksi.

Rusdiana (2014), menyatakan bahwa proses produksi atau proses operasi pada hakikatnya merupakan proses perubahan masukan menjadi keluaran. Berbagai bentuk barang atau jasa yang dikerjakan banyak sekali sehingga macam-macam proses yang ada juga menjadi banyak.

Fahmi (2014), menyatakan bahwa produksi adalah sesuatu yang dihasilkan oleh suatu perusahaan baik berbentuk barang (*goods*) maupun jasa (*services*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dihitung sebagai nilai tambah bagi perusahaan.

Tampubolon (2018), menyatakan bahwa Proses produksi adalah kegiatan operasional yang mempergunakan peralatan

produksi yang disusun dan diatur sedemikian rupa yang dapat dimanfaatkan secara fleksibel (*multi purpose*) untuk menghasilkan berbagai produk atau jasa.

Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa proses produksi adalah suatu kegiatan-kegiatan untuk menciptakan atau mengubah input menjadi output dalam menghasilkan berbagai produk atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan dana) untuk menghasilkan berbagai produk atau jasa. Kelancaran proses produksi sangat diperlukan agar suatu usaha dapat berjalan dengan efektif dan efisien.

Dibawah ini terdapat data pembelian ayam yang direncanakan oleh UKM XYZ berdasarkan dari perkiraan permintaan konsumen pada Bulan Mei 2022.

Tabel 4.1 Data Pembelian Ayam Dan Permintaan Ayam Goreng Selama Bulan Mei 2022 Pada UKM XYZ

Hari	Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Permintaan
Minggu	1/5/2022	300	318
Senin	2/5/2022	300	300
Selasa	3/5/2022	290	295
Rabu	4/5/2022	300	315
Kamis	5/5/2022	285	290
Jumat	6/5/2022	290	290
Sabtu	7/5/2022	300	318
Minggu	8/5/2022	300	320
Senin	9/5/2022	300	312
Selasa	10/5/2022	280	289
Rabu	11/5/2022	290	305
Kamis	12/5/2022	290	307
Jumat	13/05/2022	300	300
Sabtu	14/05/2022	300	300
Minggu	15/05/2022	300	320
Senin	16/05/2022	300	305
Selasa	17/05/2022	270	280
Rabu	18/05/2022	290	290
Kamis	19/05/2022	300	312
Jumat	20/05/2022	280	286

Hari	Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Permintaan
Sabtu	21/05/2022	300	310
Minggu	22/05/2022	300	305
Senin	23/05/2022	300	300
Selasa	24/05/2022	280	285
Rabu	25/05/2022	290	300
Kamis	26/05/2022	300	305
Jumat	27/05/2022	270	290
Sabtu	28/05/2022	300	300
Minggu	29/05/2022	300	310
Senin	30/05/2022	300	300
Selasa	31/05/2022	295	300

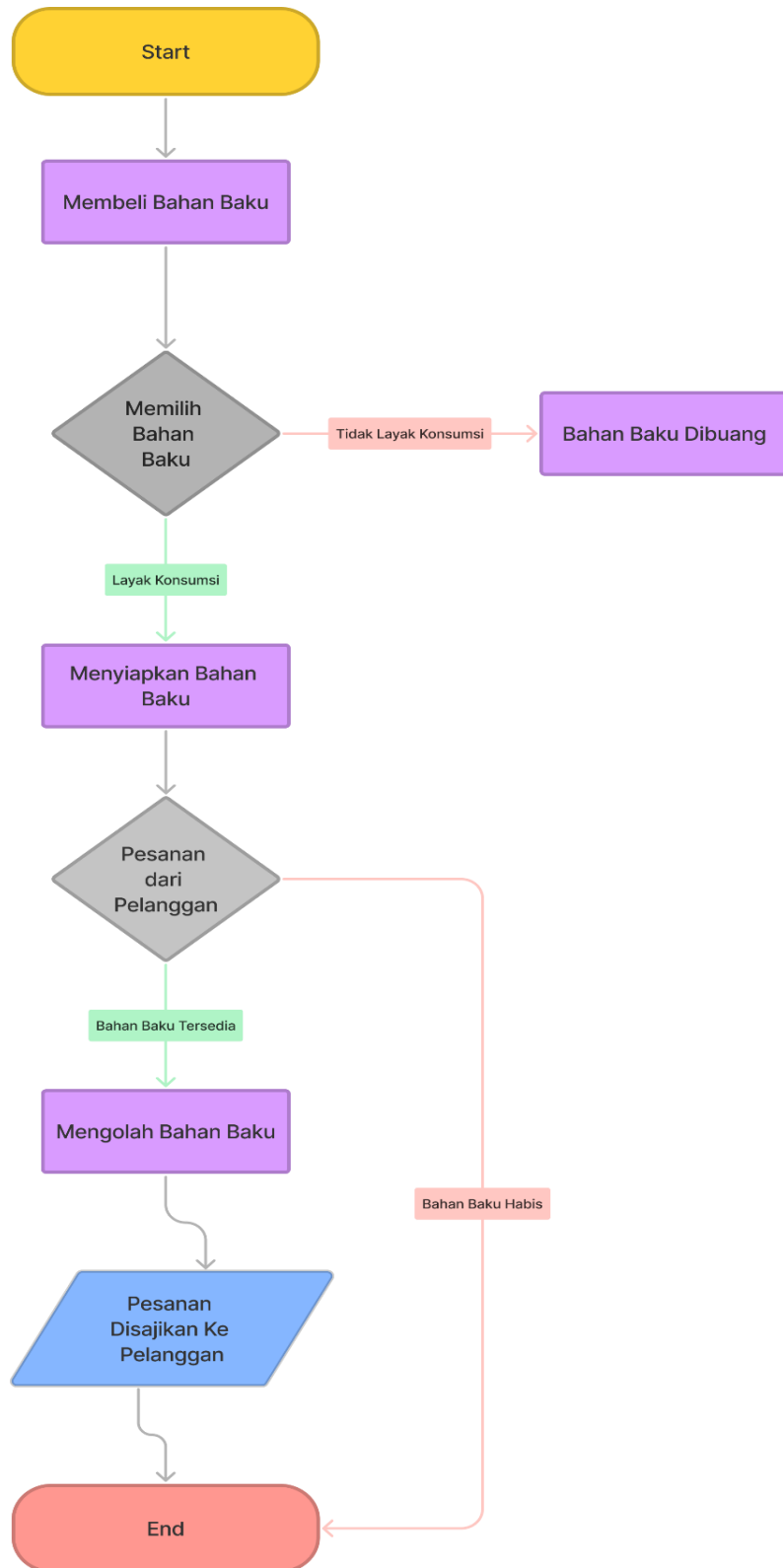
Sumber : UKM XYZ, 2022

Melihat penjelasan diatas, UKM XYZ masih belum bisa mengendalikan proses produksinya, dikarenakan masih menggunakan perkiraan berdasarkan permintaan pada hari itu saja tanpa menggunakan perhitungan yang sistematis, yang sampai membuat UKM XYZ tidak dapat memenuhi permintaan. Selama ini UKM XYZ hanya mampu membeli bahan baku sebanyak 300 berdasarkan budget yang dimiliki, dan masih ragu untuk meningkatkan batas pembelian bahan baku karena belum memiliki perhitungan sistematis yang akurat dengan resiko yang kecil.

Pelaksanaan Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor

Proses produksi pengolahan ayam goreng pada UKM XYZ melalui beberapa tahapan yakni membeli bahan baku, memilih bahan baku, menyiapkan bahan baku, mengolah bahan baku saat ada pesanan dari pelanggan, dan menyajikan pesanan kepada pelanggan setelah bahan baku diolah. Proses produksi ayam goreng pada UKM XYZ dapat dilihat pada gambar flowchart dibawah ini :

Gambar 4.3 Flowchart Proses Pembuatan Ayam Goreng Pada UKM XYZ



Sumber : UKM XYZ, 2022

Berdasarkan pada flowchart diatas, proses produksi ayam goreng UKM XYZ dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Membeli Bahan Baku
UKM XYZ melakukan pembelian bahan bahan baku ayam yang dibeli berasal dari *supplier* langganan dengan harga yang terjangkau, jenis bahan baku yang dibeli adalah ayam yang sudah dipotong dan dibumbui untuk siap diolah/dimasak.
2. Memilih Bahan Baku
Pemilihan Bahan Baku dilakukan terlebih dahulu sebelum ayam goreng akan diproduksi. Ayam diseleksi menurut kondisi fisiknya seperti tidak busuk, tidak berbau,

tidak licin/berlendir, tidak memar, tidak patah bagian sayap atau paha bawah, tidak ada bulu, ekor maupun leher. Hal ini untuk mempertahankan kualitas produk ayam goreng pada UKM XYZ, seperti memar yang ada di ayam akan menjadi hitam setelah proses penggorengan. Masalah tersebut akan berpengaruh pada kelayakan konsumen. Ayam yang tidak layak konsumsi maka akan dibuang, dan yang layak konsumsi akan diproses ke tahap selanjutnya. Dibawah ini terdapat data terkait jumlah ayam yang dibeli ternyata terdapat ayam tidak layak konsumsi pada Bulan Mei 2022.

Tabel 4.2 Data Pembelian Ayam, Jumlah Ayam Tidak Layak Konsumsi, Jumlah Permintaan, dan Pemesanan Ayam Goreng Yang Tidak Dapat Dipenuhi Selama Bulan Mei 2022 Pada UKM XYZ

Hari	Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Ayam yang tidak layak konsumsi	Jumlah Permintaan	Jumlah pemesanan yang tidak dapat dipenuhi (Potong)
Minggu	1/5/2022	300	10	318	28
Senin	2/5/2022	300	0	300	0
Selasa	3/5/2022	290	0	295	5
Rabu	4/5/2022	300	0	315	15
Kamis	5/5/2022	285	0	290	5
Jumat	6/5/2022	290	5	290	5
Sabtu	7/5/2022	300	0	318	18
Minggu	8/5/2022	300	0	320	20
Senin	9/5/2022	300	4	312	16
Selasa	10/5/2022	280	2	289	11
Rabu	11/5/2022	290	0	305	15
Kamis	12/5/2022	290	0	307	17
Jumat	13/05/2022	300	0	300	0
Sabtu	14/05/2022	300	0	300	0
Minggu	15/05/2022	300	0	320	20
Senin	16/05/2022	300	13	305	18
Selasa	17/05/2022	270	2	280	12
Rabu	18/05/2022	290	0	290	0
Kamis	19/05/2022	300	0	312	12
Jumat	20/05/2022	280	0	286	6

Hari	Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Ayam yang tidak layak konsumsi	Jumlah Permintaan	Jumlah pemesanan yang tidak dapat dipenuhi (Potong)
Sabtu	21/05/2022	300	0	310	10
Minggu	22/05/2022	300	2	305	7
Senin	23/05/2022	300	0	300	0
Selasa	24/05/2022	280	0	285	5
Rabu	25/05/2022	290	0	300	10
Kamis	26/05/2022	300	0	305	5
Jumat	27/05/2022	270	0	290	20
Sabtu	28/05/2022	300	0	300	0
Minggu	29/05/2022	300	0	310	10
Senin	30/05/2022	300	0	300	0
Selasa	31/05/2022	295	15	300	20

Sumber : UKM XYZ, 2022

3. Menyiapkan Bahan Baku
Ayam yang telah dipilih sebelumnya disiapkan dan ditata pada Loyang untuk diolah menjadi ayam goreng. kering, setelah itu ayam goreng siap dihidangkan.
 4. Pesanan dari Pelanggan
Saat ada pesanan dari pelanggan, UKM XYZ akan mengecek ketersediaan bahan baku terlebih dahulu apakah tersedia atau habis, apabila habis maka proses produksi tidak dapat dilanjutkan, namun jika bahan baku tersedia maka proses produksi dilanjutkan ke tahap berikutnya.
 5. Mengolah bahan baku
Ayam kemudian diolah menjadi ayam goreng dengan tahapan sebagai berikut:
 - a. Memanaskan minyak goreng di wajan, dan mempersiapkan ayam yang akan digoreng.
 - b. Memasukkan ayam untuk digoreng dengan api sedang hingga benar benar matang.
 - c. Ayam diangkat dan ditiriskan sampai agak
 6. Pesanan Disajikan
Ayam goreng yang telah selesai diolah diletakkan pada talenan untuk kemudian dikemas dan siap disajikan kepada pelanggan.
- Menurut Assauri (2016) berdasarkan jenis proses produksi atau berdasarkan sifat manufakturnya, terdapat dua jenis proses produksi, yaitu:
1. Proses produksi yang terus-menerus (*continuous processes*). Dalam proses ini terdapat waktu yang panjang tanpa adanya perubahan-perubahan dari pengaturan dan penggunaan mesin serta peralatan-peralatannya. Proses seperti ini terdapat pada pabrik yang menghasilkan produknya untuk pasar (produksi massa) seperti pabrik susu atau pabrik ban.

2. Proses produksi yang terputus-putus (*intermittent processes*). Dalam proses seperti ini terdapat waktu yang pendek (*short run*) dalam persiapan (*setup*) peralatan untuk perubahan yang cepat guna dapat menghadapi variasi produk yang berganti-ganti misalnya terlihat dalam pabrik yang menghasilkan produknya untuk atau berdasarkan pesanan seperti : Pabrik Kapal, atau Bengkel besi/las.

Perbedaan pokok antara kedua proses ini adalah pada lamanya waktu *set up* peralatan produksi. Proses produksi yang terus menerus tidak memerlukan waktu *set up* yang lama karena proses ini memproduksi secara terus menerus untuk jenis produk yang sama, sedangkan proses produksi terputus-putus memerlukan waktu yang lebih lama karena proses ini memproduksi berbagai jenis spesifikasi barang sesuai pesanan.

Sifat atau ciri-ciri proses produksi yang terus menerus (*continuous process/manufacturing*) menurut Assauri (2016) yaitu:

- 1) Biasanya Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang besar (produksi masa) dengan variasi yang sangat kecil dan sudah distandarisasi.
- 2) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat khusus untuk menghasilkan produk tersebut yang dikenal dengan nama *Special Purpose Machines*.

- 3) Apabila terjadi salah satu mesin/peralatan terhenti atau rusak, maka seluruh proses produksi akan terhenti.
- 4) Persediaan bahan menta dan bahan dalam proses adalah lebih rendah daripada *intermittent process/manufacturing*.

Sedangkan sifat-sifat atau ciri-ciri dari proses produksi yang terputus-putus (*intermittent process/manufacturing*):

- 1) Biasanya Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang sangat kecil dengan variasi yang sangat besar (berbeda) dan didasarkan atas pesanan.
- 2) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat umum yang dapat digunakan untuk menghasilkan bermacam-macam produk dengan variasi yang hampir sama, mesin dikenal dengan nama *General Purpose Machines*
- 3) Persediaan bahan menta biasanya tinggi, karena tidak dapat ditentukan pesanan apa yang akan dipesan oleh pembeli dan juga persediaan bahan dalam proses lebih tinggi daripada *continuous process/manufacturing* , karena prosesnya

terputus putus/terhenti henti.

- 4) Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan menggunakan tenaga manusia seperti kereta dorong.

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat dinyatakan bahwa proses produksi yang digunakan oleh UKM XYZ dapat dikelompokkan dalam proses produksi terputus-putus (*intermitten*). Dimana, jenis proses produksi terputus-putus (*intermitten*) ini sejalan dengan UKM XYZ yaitu menjalankan kegiatan produksi ayam goreng secara terputus-putus. Hal ini dikarenakan kegiatan produksi yang dilakukan masih bergantung pada besarnya permintaan pelanggan serta jenis produk yang dihasilkan merupakan produksi makanan.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, menunjukkan bahwa kondisi proses produksi pada UKM XYZ pada jumlah pembelian bahan baku ayam goreng tidak sama dengan jumlah permintaan. Hal tersebut terjadi karena pemilik UKM XYZ belum menerapkan metode proses produksi yang tepat untuk memenuhi permintaan pada periode selanjutnya. Proses produksi ayam goreng pada UKM XYZ saat ini belum menggunakan perhitungan yang sistematis.
2. Hasil menunjukkan bahwa proses produksi yang digunakan oleh UKM XYZ merupakan jenis proses produksi terputus-putus (*intermitten*). Dimana, jenis proses produksi terputus-putus (*intermitten*) ini sejalan dengan UKM XYZ yaitu menjalankan

kegiatan produksi ayam goreng secara terputus-putus. Hal ini dikarenakan kegiatan produksi yang dilakukan masih bergantung pada besarnya permintaan pelanggan serta jenis produk yang dihasilkan merupakan produksi makanan.

Saran

Berdasarkan simpulan di atas dan penelitian yang telah dilakukan, maka penulis akan memberikan saran yang dapat memberikan manfaat kepada UKM XYZ dalam melakukan proses produksi ayam goreng, yaitu UKM XYZ sebaiknya meninjau kembali proses produksi ayam goreng yang selama ini telah dijalankan melihat permintaan yang tidak terpenuhi cukup sering terjadi dan cukup banyak, jika UKM XYZ dapat memenuhi permintaan tersebut, maka dapat menjadi peluang untuk meningkatkan laba sehingga dapat memperoleh banyak keuntungan.

REFERENSI

- Assauri, S (2016). *Manajemen Operasi Produksi*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Statistik Indonesia 2019*. Jakarta, Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bogor. (2019). *Statistik UMKM Kota Bogor* kumkm.kotabogor.go.id. Tersedia pada: <http://kumkm.kotabogor.go.id/new/page.php?buka=umkm> [diakses 19 November 2020].
- Fahmi, I. (2014). *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Cetakan kedua. Penerbit Alfabeta : Bandung

- Kementerian Koperasi dan UKM. (2019),
Perkembangan Data Usaha Mikro,
Kecil, Menengah (UMKM) Dan
Usaha Besar (UB) Tahun 2018 –
2019, Jakarta : Kementrian
Koperasi dan UKM.
- Kementerian Perindustrian. (2019). Industri
Makanan dan Minuman jadi
Sektor Kampion.
Kemenperin.go.id. Tersedia di:
[https://kemenperin.go.id/artikel/
20298/Industri Makanan-dan-
Minuman-Jadi Sektor-Kampion](https://kemenperin.go.id/artikel/20298/Industri-Makanan-dan-Minuman-Jadi-Sektor-Kampion)
[diakses 20 Desember 2019].
- Lipsey, R.G., et al. (2016). *Pengantar
Mikroekonomi. Jilid 1. Edisi ke-10*.
Jakarta: Binarupa Aksara.
- Rusdiana. (2014). *Manajemen Operasi*,
Penerbit Pustaka Setia, Bandung.
- Sobandi, A. Koesmawan dan Sobarsa
Kosasih. (2014). *Manajemen
Operasi Bagian Kedua*. Mitra
Wacana Media. Jakarta
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian
Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.
Bandung : Alfabeta
- Tampubolon, M. (2018). *Manajemen
Operasi dan Rantai Pemasok*,
Penerbit Mitra Wacana Media,
Jakarta.