

**Kajian Tentang Manajemen Produksi Kerupuk Samping
Pada *Home Industry* “Kapal Layar” Di Desa Sukorejo
Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik**

Putri Ayu Pratiwi

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
putri.pratiwi0108@gmail.com

Dra. Niken Purwidiani, M.Pd

Dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
niken_purwidiani@yahoo.co.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui: 1) peraturan atau kebijaksanaan produksi kerupuk samping, 2) keterlaksanaan penetapan jumlah produksi kerupuk samping, 3) manajemen bahan dan biaya untuk produksi kerupuk samping, 4) manajemen tenaga kerja untuk produksi kerupuk samping, 5) manajemen peralatan untuk produksi kerupuk samping, dan 6) alur pembuatan kerupuk samping pada *home industry* “Kapal Layar”. Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian adalah Industri Rumah Tangga Kerupuk Samping “Kapal Layar”. Metode penelitian yang digunakan diantaranya metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah analisis data kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) peraturan atau kebijakan produksi kerupuk samping dibuat dengan baik dengan didasarkan pada kemampuan pemilik industri untuk mengelola sumber daya yang dimiliki, 2) penetapan jumlah produksi kerupuk samping diberlakukan secara baik dan berkelanjutan oleh pemilik usaha serta tenaga kerja produksi kerupuk samping. Penetapan jumlah produksi dapat mengendalikan segala aspek produksi meliputi bahan, tenaga kerja, dan peralatan produksi kerupuk samping, 3) manajemen bahan dan biaya produksi kerupuk samping dilakukan secara efisien yaitu sesuai dengan kebutuhan produksi yang juga telah ditetapkan jumlah produksinya, 4) manajemen tenaga kerja produksi kerupuk samping dilakukan dengan memperhatikan konsep efektif dan efisien yaitu disesuaikan pada aspek kebutuhan, usia, dan keahlian, sehingga unsur produksi berupa tenaga kerja dapat difungsikan secara optimal, 5) manajemen peralatan produksi dilakukan dengan memperhatikan konsep efektif dan efisien yaitu disesuaikan dengan aspek kebutuhan produksi, sehingga unsur produksi berupa peralatan dapat difungsikan secara maksimal, 6) Alur pembuatan kerupuk samping dimulai dari tahap persiapan sumber daya meliputi penetapan jumlah produksi, bahan dan biaya produksi, tenaga kerja produksi, dan peralatan produksi. Proses produksi membutuhkan waktu dua hari mulai dari persiapan bahan hingga proses pengemasan.

Kata kunci: manajemen produksi, kerupuk samping, industri rumah tangga.

Abstract

The purpose of this study were to know: 1) the regulations or policies of the samping cracker production, 2) adherence to the determination of the amount of production of samping crackers, 3) management of materials and money for the production of samping crackers, 4) management of labor for the production of samping crackers, 5) management of machines for the production samping crackers, and 6) the method of making samping crackers. Type of this research was a descriptive qualitative. Research location is home industry of *the “Kapal Layar”* Samping Crackers. The method for this research are observation , indeep interview, and documentation. Data analysis of this research is qualitative approach. The results showed that: 1) rules or policies production of samping crackers made with either the industry based on the owner's ability to manage its resources, 2) the determination of the amount of samping cracker production properly enforced and sustained by business owners and labor samping cracker production. Determination of the amount of production can control all aspects of production includes materials, labor, and machines samping crackers production, 3) management of materials and money production samping crackers done efficiently, namely in accordance with the needs of production, which also predetermined amount of production, 4) labor management samping cracker production carried out with due regard to the concept of effective and efficient that is tailored to the aspect of the needs, age, and skills, so that the elements of production such as labor can function optimally, 5) management of production equipment is done by taking into account the concept of effective and efficient that is tailored to the aspect of production needs, so the elements of production in the form of equipment can function optimally, 6) method of making samping crackers starts from the preparation phase resources include the determination of the amount of production, material and production costs, labor, production, and production equipment.

Keywords: production management, samping crackers, home industry.

PENDAHULUAN

Kerang Samping merupakan jenis kerang yang mudah ditemukan dalam substrat lumpur dan pasir berlumpur di perairan dangkal. Samping juga dapat ditemukan di daerah estuari dan teluk. (Pagcatipunan *et al.*, 1981 dalam Musthofa, 2008:12).

Kerang samping merupakan salah satu komoditi perikanan tangkap Kabupaten Gresik yang secara geografis terletak di wilayah pantai utara (pantura). Pengelolaan potensi kerang samping sangat di optimalkan di Kabupaten Gresik dengan menjaga kontinuitas sumber daya sehingga dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan. Pemanfaatan kerang samping oleh masyarakat Kabupaten Gresik adalah dengan menggunakan kerang samping sebagai bahan tambahan produksi makanan yang sebagian besar diproduksi oleh industri berskala kecil (*home industry*).

Terdapat berbagai industri rumah tangga (*home industry*) yang memproduksi beberapa produk kuliner khas Gresik, antara lain: pudak, jubung, otak-otak bandeng, bandeng presto, bandeng bakar, petis udang, kerupuk ikan, bonggolan, kerupuk kentang samping, dan kerupuk samping. Kerupuk samping berbeda dengan kerupuk lainnya, karena kerupuk samping dibuat dengan bahan dasar kerang samping yang selain memiliki nilai ekonomi tinggi, juga memiliki kandungan gizi berupa protein, serta rasa khas kerang samping yang gurih dipadu dengan rempah tradisional yang tidak ditemui pada kerupuk lainnya.

Produksi kerupuk samping mengalami perkembangan, hal tersebut dibuktikan dengan hasil observasi di kantor kelurahan oleh penulis kepada Kepala Desa Sukorejo yang menyatakan bahwa unit *home industry* kerupuk samping terhitung dari tahun 2003 yang berjumlah empat unit *home industry* kerupuk samping hingga tahun 2015 berkembang menjadi dua belas unit *home industry*. Perkembangan industri kerupuk samping yang meningkat juga dibuktikan dengan tingginya permintaan dari konsumen sehingga jumlah kerupuk samping yang diproduksi pada satu kali produksi oleh tiap unit *home industry* juga mengalami peningkatan, dari yang semula memproduksi lima kilogram kerupuk samping saat ini mencapai lima belas hingga dua puluh kilogram sekali produksi.

Berdasarkan hasil observasi, *home industry* kerupuk samping di desa Sukorejo menjual produk olahan kerang samping dengan jenis yang sama, sehingga penelitian akan dilakukan di satu *home industry*. Namun terdapat satu *home industry* yang memiliki keunggulan diantara usaha kerupuk samping yang lain yaitu kerupuk samping “Kapal Layar” (nama usaha disamarkan, nama sebenarnya ada di peneliti). *Home industry* kerupuk samping “Kapal Layar”, yang dimiliki oleh Ibu Ina (nama disamarkan, nama sebenarnya ada di peneliti) tidak hanya mengalami peningkatan dalam jumlah produksinya, tetapi juga telah memiliki merk dagang yang sudah dikenal

banyak konsumen sebagai oleh-oleh khas Gresik. Hal tersebut membuat ketertarikan peneliti untuk melakukan penelitian pada *home industry* milik Ibu Ina yang diteruskan oleh generasi kedua yaitu Ibu Arida dan terletak di Jalan Kelapa nomor 23 RT/001 RW/001 Desa Sukorejo Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik.

Home industry kerupuk samping “Kapal Layar” dalam kegiatan produksinya menggunakan tenaga kerja sebanyak 4 orang, alat dan teknik pengolahan yang tradisional, dan bahan utama berupa kerang samping yang bergantung pada musim kerang samping di laut. Kondisi sumber daya yang minimal tersebut, membutuhkan kemampuan untuk dapat memanfaatkan sumber daya agar berfungsi secara optimal dan efisien. Hal tersebut dipengaruhi oleh kemampuan pemilik usaha dalam hal pengelolaan sumber daya yang disebut kemampuan manajerial.

Kemampuan manajerial merupakan kemampuan untuk dapat mengelola sumber daya dengan penerapan fungsi manajemen dalam sistemnya. Manajemen produksi yang baik, dipengaruhi oleh keputusan yang diambil oleh pemilik usaha sebagai peraturan atau kebijakan untuk dimiliki dan dilaksanakan.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti bertujuan melakukan penelitian pada *home industry* “Kapal Layar” untuk mengetahui tentang penerapan manajemen produksi kerupuk samping pada *home industry* “Kapal Layar” di Desa Sukorejo Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Tempat penelitian dilaksanakan pada *home industry* kerupuk samping yang terletak di di Jalan Kelapa nomor 23 RT/001 RW/001 Desa Sukorejo Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik.

Waktu yang dibutuhkan untuk melaksanakan kegiatan penelitian dimulai dari bulan April hingga bulan September 2015, yang melingkupi kegiatan observasi hingga pengambilan data.

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini antara lain: profil usaha, penentuan kebijakan, karakter dan perilaku pemilik dan tenaga kerja, serta penerapan manajemen produksi.

Sumber data pada penelitian ini antara lain: pemilik usaha Bapak Tobi dan Ibu Arida (pemilik dan tenaga kerja), *home industry* kerupuk samping yang didalamnya dapat terlihat kenampakan dapur produksi, peralatan produksi, dan kegiatan produksi, serta didukung dari data hasil observasi dan wawancara mendalam oleh penulis pada pemilik *home industry* kerupuk samping, dan dokumentasi atau foto terkait dengan keadaan *home industry* dan penerapan manajemen produksi kerupuk samping.

Teknik pengolahan data yang digunakan antara lain: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini antara lain: lembar pedoman observasi dan lembar pedoman wawancara. Instrumen pedoman wawancara divalidasi

sehingga instrumen yang digunakan nantinya dapat relevan dengan tujuan peneliti. Validasi dilakukan oleh validator yang dalam hal ini dilakukan oleh Dosen yang berkompeten dalam bidang manajemen produksi.

Tabel 1. Validator Instrumen

No	Nama	Jabatan
1	Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si	Dosen ahli manajemen
2	Dr. Meda Wahini, M.Si	Dosen ahli manajemen
3	Drs. Ec. Mein Kharnolis, M.SM	Dosen ahli manajemen

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis data kualitatif model interaktif yang terdiri dari:

- a. Pengumpulan data
Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini antara lain: profil usaha, dasar penetapan keputusan, karakter dan perilaku tenaga kerja, dan penerapan manajemen produksi kerupuk simping.
- b. Reduksi data
Data yang akan direduksi pada penelitian ini adalah:
 - 1) pemilihan dan pemusatan penelitian pada satu *home industry* kerupuk simping yang akan digunakan sebagai tempat penelitian, yaitu *home industry* “Kapal Layar”,
 - 2) produk yang akan digunakan sebagai bahan penelitian adalah kerupuk simping
 - 3) penelitian yang dilakukan berpusat pada penerapan manajemen produksi kerupuk simping,
- c. Penyajian data
Penyajian data pada penelitian produksi kerupuk simping dengan menjabarkan hasil observasi dan wawancara terkait tentang manajemen produksi kerupuk simping yang akan diuraikan kedalam bentuk teks naratif dan akan disajikan serta dibahas pada bab IV.
- d. Penarikan kesimpulan dan verifikasi
Simpulan dari proses reduksi dan penyajian data akan disajikan dalam bentuk teks naratif berkaitan dengan simpulan hasil penelitian yang akan dipaparkan dan berkaitan tentang manajemen produksi kerupuk simping “Kapal Layar” dan akan disajikan pada bab V.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Letak Desa Sukorejo yang berdekatan dengan kawasan Industri Gresik, perbatasan Kota Gresik-Surabaya, dan jauh dari suasana kehidupan modern atau pusat perbelanjaan mewah, menjadikan masyarakat Desa Sukorejo memiliki gaya hidup yang sederhana dan belum terpengaruh oleh kehidupan

modern seperti di kota-kota besar. Warga desa Sukorejo mayoritas beragama Islam, dan ada pula warga yang beragama Kristen. Perbedaan keyakinan tidak mengurangi rasa toleransi dan kerja sama untuk memajukan desa Sukorejo.



Gambar 1. Gapura Desa Sukorejo

Kesederhanaan dalam gaya hidup dan didukung dengan adanya rasa toleransi dalam hal beragama membuat warga desa Sukorejo memiliki nilai sosial yang tinggi dalam kehidupan bermasyarakat. Hubungan antar warga terjalin sangat baik tidak hanya dalam kehidupan sehari-hari tetapi juga pada kegiatan produksi yang dilakukan antara *home industry* yang ada di Sukorejo. Nilai sosial dan nilai religi yang sudah dibentuk oleh gaya hidup warga Desa Sukorejo menjadi nilai penting dalam pembuatan keputusan oleh pihak industri kerupuk simping. Hal tersebut juga dilakukan oleh pemilik *home industry* kerupuk simping Cap Perahu Labuh.

Usaha kerupuk simping Cap Perahu Labuh didirikan pada tahun 1970-an oleh seorang warga desa Sukorejo Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik bernama Ibu Ina dan dilanjutkan oleh Ibu Arida bersama dengan Bapak Tobi sebagai generasi ke2.

Usaha kerupuk simping dari generasi pertama hingga sekarang dalam produksinya tetap menggunakan alat dan teknik tradisional, sehingga rasa khas dari kerupuk simping tetap sama meskipun berbeda generasi.

Kerupuk simping “Kapal Layar” diproduksi di rumah Ibu Arida dan terletak di Jalan Kelapa nomor 23 RT/001 RW/001 Desa Sukorejo Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik.

Pembuatan kerupuk simping pertama kali dilakukan oleh Ibu Ina dikarenakan hasil tangkapan perairan berupa kerang simping yang banyak di daerah Sukorejo. Kerang simping yang dihasilkan dan dijual secara langsung pada konsumen tidak bisa bertahan lama, sehingga Ibu Ina membuat inovasi produk berbahan kerang simping yaitu dengan mengolahnya menjadi kerupuk simping.

Kerupuk simping yang diproduksi dijual di area produksi dan banyak diminati oleh konsumen. Kenyataan inilah yang memotivasi Ibu Ina untuk melanjutkan usahanya yang kemudian diteruskan oleh Ibu Arida beserta suaminya Bapak Tobi.



Gambar 2. Label Kerupuk simping Cap Perahu Labuh

Manajemen Produksi Kerupuk Semping Cap Perahu Labuh

1. Peraturan atau Kebijakan Produksi

Penetapan peraturan pada beberapa aspek produksi bertujuan untuk mengendalikan sumber daya yang dimiliki agar dapat bermanfaat dan berfungsi secara efektif dan efisien. Beberapa peraturan yang ditetapkan dalam aspek produksi kerupuk simping “Kapal Layar” antara lain:

- penetapan jumlah produksi
- penetapan jenis dan jumlah bahan produksi
- penetapan jumlah dan tugas tenaga kerja produksi
- penetapan jenis dan jumlah peralatan produksi

2. Keterlaksanaan Penetapan Jumlah Produksi

Penetapan jumlah produksi kerupuk simping didasarkan pada dua aturan yang sudah dibuat untuk dimiliki dan diterapkan dalam kegiatan produksinya oleh pihak *home industry*, antara lain:

- Jumlah produksi kerupuk simping disesuaikan dengan permintaan konsumen (distributor)
- Jumlah produksi kerupuk simping disesuaikan dengan target produksi yang telah ditetapkan

3. Manajemen Bahan dan Biaya Produksi

Bahan yang akan digunakan dalam produksi kerupuk simping harus diperhitungkan dengan baik agar tidak terjadi kekurangan bahan selama proses produksi, dan bahan yang berlebih dapat disimpan untuk proses produksi selanjutnya.

Bahan yang dibutuhkan dalam sekali produksi 16 kg kerupuk simping antara lain:

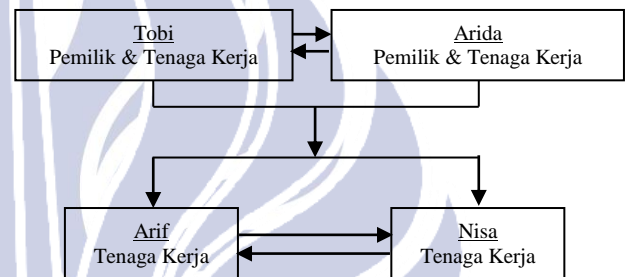
- tepung tapioca 15 kg
- tepung terigu 1 kg
- baking powder 5 gram
- kerang simping 5 kg
- air panas 4,5 liter
- bawang putih 1 kg
- ketumbar 100 gram
- jinten 100 gram
- kunyit 100 gram
- pewarna hijau 15 ml
- penyedap rasa 40 gram
- garam 750 gram

Estimasi bahan dan biaya perlu dilakukan untuk menghitung dan menentukan harga jual, dalam hal ini peneliti tidak mendapatkan hasil perhitungan harga jual dari pihak *home industry*. Peneliti mendapatkan informasi tentang biaya kebutuhan bahan (*food cost*), upah pemotongan lontongan kerupuk per kilogram yaitu sebesar Rp. 3.000,-, dan harga jual kerupuk simping per kemasan 500 gram sebesar Rp. 20.000,-

4. Manajemen Tenaga Kerja Produksi

Tenaga kerja dalam pembuatan kerupuk simping memiliki latar belakang pendidikan dari SMP hingga SMA. Semua tenaga kerja beragama Islam. Tidak dibutuhkan keahlian khusus sebagai tenaga kerja di *home industry* kerupuk simping.

Tenaga kerja yang dimiliki sebanyak 4 orang, yaitu 3 orang merupakan anggota keluarga pemilik usaha dan 1 orang lainnya merupakan saudara yang membantu proses produksi kerupuk simping. Tiap tenaga kerja memiliki tugas masing-masing.



Gambar 3. Struktur Kebutuhan Tenaga Kerja Produksi

Berdasarkan teori pengorganisasian menurut G.R Terry dalam Hasibuan, 2008: 41, pengorganisasian (*organizing*) adalah tindakan mengusahakan hubungan-hubungan kelakuan yang efektif antara orang-orang, sehingga dapat bekerja sama secara efisien, dan berdasarkan hasil observasi dan wawancara terkait dengan produksi pada *home industry* kerupuk simping Cap Perahu Labuh, tahap perencanaan produksi kerupuk simping terbilang baik.

Berdasarkan hasil observasi dilapangan saat proses produksi dilaksanakan, personal hygiene pada usaha kerupuk simping ini kurang diperhatikan. Tenaga kerja yang bekerja tidak menggunakan perlengkapan kerja seperti: pakaian kerja, apron, hand gloves, topi ataupun perlengkapan pribadi yang lain untuk menjaga hygiene produk yang dibuat. Fasilitas yang tersedia untuk tenaga kerja adalah kamar mandi dan tempat ibadah.

5. Manajemen Peralatan Produksi

Persiapan alat merupakan kegiatan yang penting dalam kegiatan produksi. Proses produksi akan berjalan lancar jika alat yang dibutuhkan dipersiapkan dengan baik sesuai dengan

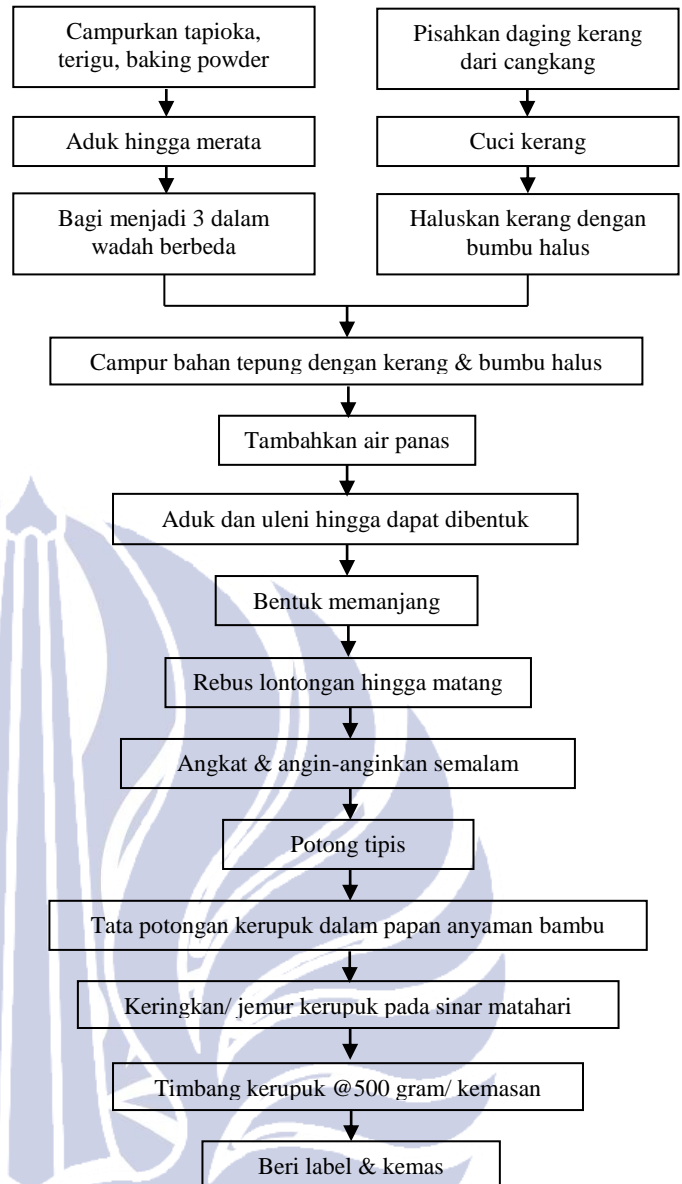
kebutuhan agar proses produksi tidak terhambat dan berjalan dengan lancar. Peralatan yang dibutuhkan untuk produksi kerupuk simping antara lain:

- a. waskom ukuran besar,
- b. blender,
- c. sutil (spatula),
- d. ladle,
- e. kompor,
- f. tray,
- g. papan panjang sebagai tempat adonan yang sudah dibentuk,
- h. panci besar,
- i. gelas ukur,
- j. pisau,
- k. telenan,
- l. papan yang terbuat dari anyaman bambu untuk menjemur kerupuk yang sudah dipotong-potong,
- m. waskom,
- n. timbangan, dan
- o. seeler

Alat yang digunakan dalam produksi kerupuk simping keadaannya bagus dan selalu dibersihkan dan disimpan dengan baik. Alat yang rusak juga segera diperbaharui sehingga proses produksi tidak terhambat.




6. Alur Kegiatan Produksi Kerupuk Simpung



Kerupuk simping yang diproduksi oleh *home industry* Ibu Arida memiliki dua macam bentuk, antara lain bulat dan lonjong. Namun rasa khas gurih yang dimiliki tetap sama. Pada satu kali produksi kerupuk simping dapat menghasilkan 33 lontongan adonan kerupuk berbentuk lonjong atau 50 lontongan adonan kerupuk berbentuk bulat. Alur pembuatan kerupuk dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Alur pembuatan kerupuk simping

Proses pembuatan disajikan pada Tabel 2. Tabel 2. Tahap pembuatan kerupuk simping

No	Tahapan	Gambar
1	Bahan tepung dicampur menjadi satu	
2	Kerang simping dan bumbu dihaluskan	
3	Bahan dicampur menjadi 1	

4	Tambahkan air panas	
5	Diaduk menjadi satu	
6	Adonan diuleni hingga mudah untuk dibentuk	
7	Adonan dibentuk memanjang	
8	Direbus	
9	Diangin-anginkan semalaman	
10	Dipotong tipis dengan ketebalan yang sama	
11	Ditata untuk dijemur	
12	Dijemur sehari	

13	Ditimbang dan dikemas	
----	-----------------------	---

Terdapat beberapa kendala saat proses produksi, antara lain saat membuat adonan kerupuk dan saat proses pemotongan lontongan kerupuk. Namun tenaga kerja dapat menyelesaikan kendala tersebut dengan baik, sehingga proses produksi dapat berjalan dengan baik dan menghasilkan produk kerupuk simping yang baik sesuai dengan yang direncanakan dan diharapkan.

Kendala lain didapatkan saat proses pemotongan lontongan kerupuk dihari esoknya, karena tenaga kerja yang dibutuhkan sedang tidak memungkinkan untuk memotong adonan kerupuk dalam jumlah banyak, sehingga Ibu Arida dan Bapak Tobi ikut bekerja memotong lontongan kerupuk yang sudah mengeras.

Wirasahawan yang memiliki usaha yang awalnya kecil, ingin bisa menjadi besar dan berkembang, begitu juga usaha kerupuk simping yang dilakukan oleh Bapak Tobi dan Ibu Arida, seperti yang disampaikan oleh Bapak Tobi untuk usaha kerupuk simping dimasa depan

“.....yang jelas ingin usaha kami lebih dikenal orang banyak, tidak hanya di Kebomas saja, tetapi juga di daerah lain, selain itu juga bisa mengembangkan usaha lebih besar lagi, karena ini masih usaha kecil mbak, semua usaha kecil inginnya menjadi besar dan berkembang.....”

sedangkan Ibu Arida mengatakan

“.....yang penting berkembang mbak, ya maksudnya produksi bisa semakin meningkat. Jadi untuk kedepannya bisa lebih dikenal banyak konsumen, bisa kirim kerupuk simping ke luar daerah.....”.

Simpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Peraturan atau kebijakan produksi kerupuk simping dibuat dengan baik dengan didasarkan pada kemampuan pemilik industri untuk mengelola sumber daya yang dimiliki. Penetapan peraturan pada beberapa aspek produksi bertujuan untuk mengendalikan sumber daya

yang dimiliki agar dapat bermanfaat dan berfungsi secara efektif dan efisien.

2. Penetapan jumlah produksi kerupuk simping diberlakukan secara baik dan berkelanjutan oleh pemilik usaha serta tenaga kerja produksi kerupuk simping. Penetapan jumlah produksi dapat mengendalikan segala aspek produksi meliputi bahan, tenaga kerja, dan peralatan produksi kerupuk simping.
3. Manajemen bahan dan biaya produksi kerupuk simping dilakukan dengan baik sesuai dengan aspek yang ditetapkan. Pengadaan dan penggunaan bahan dilakukan secara efisien yaitu sesuai dengan kebutuhan produksi yang juga telah ditetapkan jumlah produksinya. Perhitungan yang berkaitan dengan harga jual produk tidak didapatkan sehingga tidak diketahui persentase keuntungan yang didapat dari proses produksi kerupuk simping yang dilakukan.
4. Manajemen tenaga kerja produksi kerupuk simping dilakukan dengan baik sesuai dengan aspek yang ditetapkan. Penetapan jumlah tenaga kerja produksi dan pembagian tugas kerja dilakukan dengan memperhatikan konsep efektif dan efisien yaitu disesuaikan pada aspek kebutuhan, usia, dan keahlian, sehingga unsur produksi berupa tenaga kerja dapat difungsikan secara optimal.
5. Manajemen peralatan produksi dilakukan dengan baik sesuai dengan aspek yang ditetapkan. Penetapan jenis dan jumlah peralatan produksi dilakukan dengan memperhatikan konsep efektif dan efisien yaitu disesuaikan dengan aspek kebutuhan produksi, sehingga unsur produksi berupa peralatan dapat difungsikan secara maksimal.
6. Alur pembuatan kerupuk simping dimulai dari tahap persiapan sumber daya meliputi penetapan jumlah produksi, bahan dan biaya produksi, tenaga kerja produksi, dan peralatan produksi. Proses produksi membutuhkan waktu dua hari mulai dari persiapan bahan hingga proses pengemasan. Kendala yang terjadi selama proses produksi dapat diatasi dengan baik oleh pemilik usaha dan tenaga kerja, sehingga proses produksi kerupuk simping tetap dapat berjalan dengan baik dan dapat menghasilkan produk kerupuk simping yang berkualitas.

Saran

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan dapat disarankan sebagai berikut:

1. Tetap mempertahankan keaslian cita rasa khas kerupuk simping yang telah diproduksi
2. Pengadaan sarana prasarana untuk karyawan seperti *uniform*, apron, dan *hand gloves* untuk menjaga kualitas produk dengan memperhatikan sanitasi *hygiene personal* (tenaga kerja).
3. Pengadaan peralatan yang dapat menunjang proses produksi berupa mesin pemotong dan mesin pengering untuk mempercepat proses pengeringan.

4. Membuat rincian tentang biaya produksi dan perhitungan harga jual sehingga dapat diketahui presentase keuntungan yang didapatkan setiap kali kegiatan produksi dilakukan.

5. Menciptakan inovasi baru pada produk kerupuk simping untuk menambah minat konsumsi para konsumen tanpa menghilangkan keaslian produk kerupuk simping.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Hasibuan, Malayu. 2008. *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Kristiastuti, D dan Ismawati, R. 2004. *Pengolahan Makanan Nusantara*. UNESA: Surabaya
- Musthofa, M.H. 2008. *Distribusi Kerang Simping, Placuna Placenta (Linnaeus, 1758) Di Perairan Kronjo Kabupaten Tangerang Banten* [Skripsi]. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Patilima, Hamid. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta: Bandung.
- Pradhika, Rhena. 2015. *Manajemen Usaha Rumah Tangga Kerupuk Ikan Dan Rengginang Para Masyarakat Di Desa Pabeyan Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban* [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Ramlan. 2015. *Konsep Hukum Tata Kelola Perikanan*. Setara Press: Malang.
- Said, Murpiningrum, dkk. 2014. *Evaluasi Sifat-Sifat Produk Kerupuk Kulit Kerbau Berdasarkan Letak Topografi Dan Lama Perendaman Berbeda* [Artikel Ilmiah]. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sholikhah, Efia A. 2013. *Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan* [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Sugiyono. 2010. *Statistika Untuk Penelitian*. Alfabeta: Bandung
- Sumitro, Any S.2010. *Perencanaan Dapur dan Peralatan Industri Layanan Makanan*. Surabaya: Unesa Press.