

**Manajemen Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada Home Industry Lancar
Di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang**

Rifky Eka Kurnia

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

rifkyekakurnia@gmail.com

Drs. Ec. Mein Kharnolis, M.SM.

Dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

meinkharnolis@ymail.com

Abstrak

Keripik singkong adalah makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat. Keripik singkong banyak digemari karena harganya yang murah dan rasa yang bervariasi. Produsen melakukan banyak inovasi keripik singkong, khususnya inovasi varian rasa. Rasa gadung merupakan salah satu inovasi rasa keripik singkong yang diproduksi oleh *home industry* Lancar. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui: 1) gambaran umum *home industry* Lancar; 2) peraturan atau kebijakan produksi keripik singkong rasa gadung; 3) keterlaksanaan penetapan jumlah produksi keripik singkong rasa gadung; 4) keterlaksanaan pengelolaan bahan dan biaya produksi keripik singkong rasa gadung; 5) keterlaksanaan pengelolaan tenaga kerja dan waktu untuk produksi keripik singkong rasa gadung; 6) keterlaksanaan pengelolaan peralatan produksi keripik singkong rasa gadung; 7) proses dan pengawasan produksi keripik singkong rasa gadung.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Lokasi pelaksanaan penelitian adalah *home industry* "Lancar". Metode penelitian yang digunakan diantaranya adalah metode wawancara, metode observasi dan metode dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah analisis data kualitatif, yang dilakukan dengan cara reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) *home industry* Lancar dapat dikatakan sesuai dengan kriteria *home industry*, serta pemilik *home industry* juga memiliki karakteristik sifat wirausaha; 2) peraturan atau kebijakan produksi keripik singkong rasa gadung terdiri dari pengaturan pengambilan kebijakan jumlah produksi, peraturan pengelolaan bahan dan biaya produksi, peraturan pengelolaan tenaga kerja, peraturan pengelolaan peralatan; 3) penetapan jumlah produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar dapat terlaksana dengan baik sesuai dengan jumlah permintaan produk keripik singkong rasa gadung, pemenuhan target produksi dalam satu bulan, serta ketersediaan bahan baku singkong mentega; 4) keterlaksanaan pengelolaan bahan dan biaya produksi keripik singkong rasa gadung dilaksanakan dengan cara pengaturan jenis bahan, jumlah bahan, faktor harga, kemudahan dalam pengadaan ketersediaan bahan; 5) keterlaksanaan pengelolaan tenaga kerja untuk produksi keripik singkong rasa gadung juga mampu terlaksana dengan baik, karena mampu menghasilkan produk keripik singkong rasa gadung dengan kualitas dan kuantitas yang baik; 6) keterlaksanaan pengelolaan peralatan produksi keripik singkong rasa gadung dilakukan atas pertimbangan jumlah produksi serta efisiensi tenaga kerja dan waktu; 7) proses dan pengawasan produksi terdiri dari proses pengupasan, pemotongan dan perendaman singkong, pencucian, pengukusan, dan penjemuran, penggorengan, pengemasan serta pemberian label keripik singkong rasa gadung.

Kata kunci: manajemen produksi, keripik singkong rasa gadung, home industry.

Abstract

Cassava chips is snacks are widely favored by the community. cassava chips favored because the price is cheap and taste varies. Manufacturer do a lot of innovation cassava chips, particularly innovative flavors. Sense of yam is one of innovation sense of cassava chips produced by the Lancar home industry. The purpose of this study was to determine: 1) a general overview Current home industry; 2) regulations or policies gadung production of cassava chips taste; 3) keterlaksanaan fixing the amount of production of cassava chips taste gadung; 4) adherence to the management of materials and cost of production of cassava chips taste gadung; 5) adherence to the management of labor and time to production of cassava chips taste gadung; 6) keterlaksanaan management of cassava chips production equipment gadung flavor; 7) process and production control cassava chips yam flavor.

This type of research is a qualitative descriptive study. Location of the study is the "Lancar" home industry. Research methods used include interviews, observation and documentation methods. Analysis of the data used is qualitative data analysis, which is done by means of data reduction, data presentation and conclusion. The results showed that: 1) Current home industry can be said to be in accordance with the criteria of the home industry, as well as the owner home industry also has a characteristic trait of entrepreneurs; 2) regulatory or policy sense production of cassava chips yam flavor consists of setting the amount of production policy making, regulation of materials management and production costs, labor management regulations, rules pengelolaan equipment; 3) the determination of the amount of production of cassava chips to flavor gadung Current home industry can be implemented properly in

accordance with the amount of demand for cassava chips yam flavor products, fulfillment of production targets in a month, as well as the availability of cassava butter; 4) adherence to the management of materials and cost of production of cassava chips taste gadung implemented by way of setting the type of material, amount of material, the price factor, the ease of procuring material availability; 5) adherence to the management of labor for the production of cassava chips are also able to sense gadung performing well, being able to produce cassava chips yam flavor with good quality and quantity; 6) keterlaksanaan management of cassava chips production equipment dilakukan yam flavor on the consideration amount of production and the efficiency of labor and time; 7) process and production control consists of the process of stripping, cutting and soaking cassava, washing, steaming and drying, frying, packaging and labeling of cassava chips yam flavor.

Keywords: production management, cassava chips yam flavor, home industry

PENDAHULUAN

Kabupaten Jombang adalah suatu kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur. Pusat pemerintahan Kabupaten Jombang terletak di tengah-tengah kota. Sebagian besar wilayah Kabupaten Jombang merupakan dataran rendah, yaitu 90% wilayah berada pada ketinggian 500 meter dpl. Kabupaten Jombang memiliki luas wilayah sebesar 1.159,50 Km². Kabupaten Jombang merupakan daerah dengan lahan pertanian yang cukup luas (42% dari luas wilayah) sebesar 463,6 Km² (jombangkab.go.id).

Hasil pertanian di Kabupaten Jombang sebagian besar adalah padi, jagung, kacang tanah, kacang hijau, kedelai dan singkong. Singkong merupakan hasil pertanian terbesar kedua setelah padi yaitu 2.460 ton/tahun. Hasil pertanian singkong di Kabupaten Jombang digunakan untuk konsumsi masyarakat sebesar 48% dan untuk usaha keripik sebesar 52% (jombangkab.go.id).

Kabupaten Jombang sedang mengembangkan program kesejahteraan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya yang terdapat di Kabupaten Jombang. Program tersebut salah satunya melalui *home industry* yang memproduksi hasil pangan lokal, serta dengan pemanfaatan tenaga kerja masyarakat setempat. Kabupaten Jombang memiliki banyak sentra *industry*. Salah satu sentra *industry* yang banyak dikenal oleh masyarakat Kabupaten Jombang *industry* keripik yang berada di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh.

Desa Pacarpeluk merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Megaluh, Kabupaten Jombang. Desa Pacarpeluk merupakan daerah pedesaan dengan lahan pertanian yang lebih luas dibandingkan dengan lahan permukiman warga. Ketersediaan lahan pertanian dan hasil pertanian yang berlimpah, menjadikan peluang bagi masyarakat yang ada di daerah ini, sehingga banyak masyarakat desa pacar peluk sebagian besar bekerja sebagai petani padi dan singkong, selain itu juga tidak sedikit warga yang bekerja

di berbagai *home industry* yang ada di Desa Pacarpeluk.

Desa Pacarpeluk banyak memiliki *home industry* yang memproduksi beraneka keripik, seperti keripik jagung, keripik ubi, keripik singkong, dll. Desa Pacarpeluk saat ini memiliki 12 *home industry* yang memproduksi aneka keripik dan 8 *home industry* diantaranya yang mengelola keripik singkong. *Home industry* yang memproduksi keripik singkong di Desa Pacarpeluk banyak yang memanfaatkan hasil pertanian lokal daerah tersebut. *Home industry* yang memproduksi keripik singkong di Desa Pacarpeluk sebagian besar memproduksi aneka keripik singkong dengan berbagai varian rasa, seperti keripik singkong rasa peda, manis, asin, balado, keju, dan berbagai rasa lainnya.

Hasil observasi yang dilakukan peneliti pada *home industry* yang ada di Desa Pacarpeluk, hasil produksi keripik singkong masyarakat Desa Pacarpeluk mempunyai kualitas mutu yang tidak kalah baik dengan harga jual yang dapat bersaing dengan produk keripik dari daerah lain. Berbagai *home industry* yang ada di Desa Pacarpeluk terdapat *home industry* keripik singkong yang dirasa lebih unggul dan inovatif.

Home industry tersebut adalah *home industry* Lancar (bukan nama sebenarnya) yang dimiliki oleh Bapak Mansur (bukan nama sebenarnya). *Home industry* Lancar mampu memproduksi keripik singkong dengan varian rasa yang berbeda, yaitu memproduksi keripik singkong dengan rasa gadung, serta jumlah produksi yang besar dibandingkan dengan produsen keripik singkong lainnya yang ada di Desa Pacarpeluk. *Home industry* Lancar juga termasuk produsen yang produktif dan berpotensi tinggi serta mampu berkembang dan mampu mempertahankan produknya atas persaingan dengan *industry* lainnya yang ada di Desa Pacarpeluk.

Home industry Lancar juga memproduksi beraneka macam jenis keripik seperti keripik pisang, keripik sukun, keripik talas, keripik ketela ungu, keripik ketela madu dan keripik gadung dengan jumlah produksi yang besar

pula, meskipun *home industry* Lancar hanya memiliki tenaga kerja tetap sebanyak dua orang. Keunggulan lain dari *home industry* Lancar adalah banyaknya produk keripik singkong rasa gadung yang tersebar di toko oleh-oleh daerah Kabupaten Jombang serta banyaknya minat konsumen atas produk yang dihasilkan *home industry* tersebut. Hal tersebut tidak luput dari kemampuan pemilik *home industry* dalam mengatur dan mengendalikan sumber daya seperti bahan baku, modal, tenaga kerja, waktu dan peralatan yang dimiliki secara efisien dan efektif, serta terlaksananya pengaturan manajerial yang baik.

Home industry dapat dipandang sebagai sebuah organisasi yang memiliki suatu tujuan tertentu. Pencapaian tujuan tersebut melibatkan beberapa fungsi, antara lain fungsi perencanaan, fungsi pengadaan bahan, fungsi keuangan, fungsi produksi, dan fungsi pemasaran. Masing-masing fungsi tersebut memiliki karakter dan kriteria yang berbeda-beda dalam proses pencapaian tujuan. Salah satu fungsi yang sangat berperan penting dan kompleks dalam suatu *home industry* adalah fungsi produksi. Peranan fungsi produksi adalah pengaturan kebijakan dan peraturan dalam suatu produksi. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap penerapan manajemen di bagian produksi keripik singkong rasa gadung *home industry* Lancar di Desa Pacar Peluk Kecamatan Megaluh, Kabupaten Jombang.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Tempat penelitian dilaksanakan di *home industry* Lancar yang berada di Desa Pacarpeluk, Kecamatan Megaluh, Kabupaten Jombang, Provinsi Jawa Timur. Waktu yang digunakan untuk melaksanakan penelitian berupa observasi, wawancara hingga pengolahan data penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai dengan bulan Desember 2015. Subjek penelitian adalah pemilik *home industry* Lancar dan tenaga kerja *home industry* Lancar.

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode wawancara, metode observasi dan metode dokumentasi. Instrumen yang digunakan adalah instrumen wawancara, instrumen observasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis kualitatif. Teknik analisis kualitatif memiliki data berupa kata-kata dan bukan rangkaian angka. Alur analisis data dilakukan dengan cara reduksi data; penyajian data; serta penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum *Home Industry* Lancar

Home industry Lancar pertama kali berdiri pada Tahun 2005 dan bergerak pada bidang produk pangan, yaitu memproduksi keripik. *Home industry* Lancar yang memproduksi keripik singkong rasa gadung berlokasi di Desa Pacarpeluk, Kecamatan Megaluh, Kabupaten Jombang. Usaha ini didirikan oleh Bapak Mansur selaku pemilik *home industry* Lancar.

Awalnya produk keripik singkong tidak memiliki *brand* ataupun label nama perusahaan maupun label nama keripik, namun setahun setelah produksi berjalan atau pada tahun 2006 pemberian nama produk keripik singkong rasa gadung mulai digunakan yaitu dengan menggunakan cetak sablon. Setiap tahunnya *home industry* Lancar mengalami peningkatan, mulai peningkatan omzet, penambahan jumlah karyawan, peningkatan jumlah produksi, dll. Tahun 2009 kemasan produk keripik singkong rasa gadung diubah menjadi lebih modern dengan *printout* label nama dagang keripik singkong rasa gadung.

Seiring dengan semakin dikenalnya produk keripik singkong rasa gadung yang diproduksi *home industry* Lancar otomatis meningkatlah jumlah minat dan pendapatan dari penjualan berbagai keripik yang diproduksi *home industry* khususnya adalah penjualan keripik singkong rasa gadung. Keripik singkong rasa gadung umumnya dibeli oleh konsumen sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Jombang.

Bapak Mansur selaku pemilik *home industry* Lancar memiliki visi untuk mempertahankan eksistensi usaha, serta menyebarnya pemasaran keripik singkong rasa gadung sehingga keripik singkong rasa gadung tidak hanya dijual di Jombang, melainkan dijual pula di daerah selain Kabupaten Jombang. Misi *home industry* Lancar adalah dengan mempertahankan kualitas produksi keripik singkong rasa gadung dengan harga yang terjangkau, serta mencoba melakukan pemasaran keripik singkong rasa gadung, melalui media social *facebook* di jombang kuliner.

B. Manajemen Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada *Home Industry* Lancar di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang

1. Peraturan atau kebijakan produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar

Peraturan atau kebijakan produksi keripik singkong rasa gadung dilaksanakan oleh Bapak Mansur selaku pemilik *home industry* Lancar. Apapun berbagai pengaturan

produksi tersebut terdiri dari pengaturan pengambilan kebijakan jumlah produksi, peraturan pengelolaan bahan dan biaya produksi, peraturan pengelolaan tenaga kerja, peraturan pengelolaan peralatan.

Hal-hal yang menjadi bahan pertimbangan dalam merumuskan perencanaan untuk sekali produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar adalah jumlah permintaan produk keripik singkong rasa gadung; pemenuhan target produksi dalam satu bulan; serta ketersediaan bahan baku singkong mentega.

Peraturan pengelolaan bahan dan biaya produksi keripik singkong rasa gadung, adalah ketersediaan bahan dimana pada jenis bahan baku dalam pengolahan keripik singkong rasa gadung adalah singkong jenis mentega, jumlah bahan baku dimana hasil produksi keripik singkong rasa gadung yang baik berdasarkan pada ketepatan jumlah bahan dalam proses produksinya; jumlah biaya disesuaikan dengan kebutuhan produksi yang akan dilaksanakan, biaya produksi diperoleh dari hasil penjualan produk keripik singkong.

Peraturan pengelolaan tenaga kerja didasari atas pertimbangan jumlah tenaga kerja, peraturan jam oprasional kerja, serta pemilihan pekerjaan yang sesuai bagi tenaga kerja dengan pertimbangan pengalaman dan pengetahuan tentang produksi keripik singkong.

Peraturan pegelolaan peralatan didasari atas pertimbangan efisiensi tenaga dan waktu dimana peralatan akan direncanakan sesuai dengan jumlah produksi yang dilakukan.

2. Keterlaksanaan Penetapan Jumlah Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada *Home Industry* Lancar

Aspek penetapan keputusan jumlah produksi yang pertama adalah jumlah permintaan konsumen atas produk keripik singkong rasa gadung yang dilakukan lewat pemesanan via telepon maupun order secara langsung. Pemenuhan atas permintaan konsumen akan dipenuhi dalam kurun waktu dua hari setelah pemesanan produk. Aspek tersebut dapat terlaksana dalam kegiatan produksi keripik singkong rasa gadung, dengan rincian produksi keripik singkong

rasa gadung dalam jumlah besar dapat terjual dengan segera, melalui para konsumen. Hal tersebut menandakan minat konsumen atas produk keripik singkong rasa gadung sangat tinggi sehingga *home industry* Lancar harus memenuhi permintaan tersebut.

Aspek penetapan keputusan jumlah produksi yang kedua adalah pemenuhan target produksi dalam waktu satu bulan yaitu sebanyak minimal 10 kali produksi aspek tersebut telah dilaksanakan yaitu kegiatan produksi keripik singkong rasa gadung selalu dilaksanakan melebihi target produksi setiap bulannya, dimana rata-rata produksi keripik singkong rasa gadung dalam satu bulan adalah 10-15 kali produksi, meskipun kegiatan produksi hanya sampai proses penjemuran.

Aspek penetapan keputusan jumlah produksi yang ketiga adalah didasari atas ketersediaan bahan baku singkong mentega yang juga telah dilaksanakan sebagai bentuk cara untuk mensiasati kelangkaan singkong mentega, *home industry* Lancar memesan serta mengolah singkong dalam jumlah lebih besar dibandingkan biasanya. Produksi keripik singkong rasa gadung akan hanya dilaksanakan hingga proses pengeringan, bertujuan agar menghindari kerugian yang dikarenakan kerusakan dan ketidak layakan produk.

3. Manajemen Bahan Dan Biaya Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada *Home Industry* Lancar

Home industry Lancar menggunakan bahan baku singkong mentega, usia singkong yang digunakan untuk pembuatan keripik singkong rasa gadung adalah 6-12 minggu. Singkong tersebut dipilih karena pemilik *home industry* meyakini bahwa jenis singkong yang paling cocok digunakan sebagai bahan baku keripik singkong rasa gadung, selain itu singkong tersebut termasuk singkong yang mudah untuk diperoleh di beberapa wilayah di Kabupaten Jombang.

Pengelolaan bahan produksi keripik singkong rasa gadung untuk memenuhi kebutuhan bahan baku produksi keripik singkong rasa gadung, utamanya adalah singkong dapat terpenuhi dengan cara adanya kerja sama dan kesepakatan antara Bapak Mansur selaku pemilik *home industry* Lancar degan pengepul singkong di Kabupaten Jombang dan Kabupaten Kediri. Dimana

pengepul singkong tersebut dipilih dengan pertimbangan antara lain: harga singkong mentega yang lebih murah; ketepatan jenis singkong mentega dengan berbagai kriteria dan waktu dalam pengiriman barang; serta kemudahan dalam berkomunikasi dengan para pengepul singkong tersebut.

Pengelolaan biaya atau modal untuk produksi keripik singkong rasa gadung pada setiap harinya menggunakan modal dari penghasilan penjualan keripik singkong rasa gadung pada hari kemarin. Sistem yang digunakan dalam hal ini yaitu sistem *rolling* (memutar). Sistem *rolling* ini yang selalu diterapkan oleh pemilik *home industry* Lancar.

Penetapan harga jual yang dilaksanakan di *home industry* Lancar tidak pernah menggunakan perhitungan mendetail, dan peneliti hanya memperoleh informasi berupa harga jual keripik singkong rasa gadung dan upah tenaga kerja. Keripik singkong rasa gadung yang dikemas menggunakan plastik kecil ukuran 15 gram harga jualnya Rp 500,- per kantong. Keripik singkong rasa gadung yang dikemas menggunakan plastik ukuran 100 gram harga jualnya Rp. 4.000,- per kantong. Sedangkan keripik singkong rasa gadung yang dikemas dengan plastik berukuran 250 gram harga jualnya Rp 10.000,- per kantong. Upah tenaga kerja di *home industry* Lancar sebesar Rp 45.000,- /hari, sedangkan untuk tenaga kerja yang bersifat membantu menerima upah sebesar Rp 30.000,- /hari.

Produksi keripik singkong rasa gadung dalam setiap harinya menggunakan bahan antara lain:

Tabel 4.2

Estimasi Kebutuhan Bahan dan Biaya Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Sekali Produksi (1 Oktober 2015)

No.	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
1.	Singkong	100 kg	Rp 2500/kg	Rp 250.000
2.	Kapur Sirih	200 gram	Rp 25.000 /kg	Rp 5.000
3.	Air Beras	15 liter	Rp 10.000	Rp 10.000
4.	Garam	100 gram	Rp 5000 /pcs	Rp 5.000
5.	Minyak goreng	5 liter	Rp 10.000 /liter	Rp 50.000
6.	Kayu bakar	10 ikat	Rp 3000	Rp 30.000

Total Biaya	/ikat
	Rp 350.000

4. Manajemen Tenaga Kerja Untuk Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada *Home Industry* Lancar

Pengelolaan tenaga kerja dilaksanakan dengan cara pembagian tugas dalam pelaksanaan produksi keripik singkong rasa gadung yang ditentukan oleh Bapak Mansur dengan cara memberikan tugas dan tanggung jawab khususnya untuk produksi keripik singkong rasa gadung diberikan kepada Yanto. Keputusan pemilihan Yanto adalah karena pengalaman kerja Yanto di *home industry* Lancar sudah lama dan Yanto sudah paham tentang bagaimana alur produksi keripik singkong rasa gadung. Selain Yanto sudah memiliki pengalaman kerja, memahami dan mengerti tentang alur produksi keripik singkong rasa gadung, Yanto juga dipilih karena Yanto mampu mengkoordinir tenaga kerja lainnya untuk bekerja dengan baik. Dalam produksi keripik singkong rasa gadung membutuhkan total 4 orang tenaga kerja.

Tabel 4.3

Tenaga Kerja *Home Industry* Lancar

No.	Nama	Usia (tahun)	Pendidikan
1.	Yanto	53	SD
2.	Tomo	45	SD
3.	Nunik	43	SMP
4.	Iin	35	SMA

Pengelolaan waktu yang terjadi di *home industry* Lancar dilakukan bertujuan menghitung jumlah waktu yang diperlukan untuk melakukan kegiatan dalam satu kali produksi. Tenaga kerja *home industry* Lancar memulai kegiatan produksi keripik pukul 07.00 dan akan berakhir pukul 14.00 WIB. Waktu istirahat yang diberikan untuk para tenaga kerja adalah 45 menit yaitu pada pukul 11.30-12.15 yang dapat dimanfaatkan tenaga kerja untuk beribadah dan makan siang di rumah masing-masing. Pengelolaan jam istirahat tersebut didasari atas pertimbangan religi, kesehatan dan stamina para tenaga kerja, sehingga dengan diberinya waktu istirahat dapat menjadikan waktu untuk

menjernihkan pikiran dari pekerjaan yang dijalani.

Tabel 4.4

Tahapan dan Waktu yang Dibutuhkan Untuk Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung

Tahap	Kegiatan	Waktu
Tahap pertama	1) Penerimaan dan mempersiapkan bahan baku singkong 2) Mengupas dan membersihkan singkong 3) Memotong singkong 4) Merendam irisan singkong	2 hari
Tahap kedua	1) Mencuci dan merendam irisan singkong dengan air garam 2) Mengukus irisan singkong 3) Menjemur irisan singkong	1 hari
Tahap ketiga	1) Menggoreng 2) Pengemasan dan pemberian label	1 hari

5. Manajemen Peralatan Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada *Home Industry* Lancar

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong rasa gadung masih menggunakan peralatan yang sederhana dan tradisional. Pengeolaan peralatan dilaksanakan oleh Bapak Mansur untuk memperlancar jalannya kegiatan produksi keripik singkong rasa gadung, pengelolaan didasari atas: pertimbangan efisiensi tenaga dan waktu dimana peralatan akan direncanakan sesuai dengan jumlah produksi yang dilakukan. Berbagai peralatan yang digunakan dalam produksi keripik singkong rasa gadung, antara lain:

Tabel 4.5

Kebutuhan Alat Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung

No.	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
Alat Persiapan			
1.	Pisau	3	<i>Stainless steel</i>
2.	<i>Peller</i>	4	<i>Stainless steel</i>
3.	Alat pemotong	2	Kayu dan <i>Stainless steel</i>

4.	Waskom besar	6	Plastik
5.	Bak perendaman	2	Plastik
Alat Pengolahan			
1.	Tungku perapian	2	Tanah Liat
2.	Risopan	2	Alumunium
3.	Wajan	2	Besi
4.	<i>Spatula</i>	2	Besi
5.	<i>Strainer</i>	2	Kayu dan alumunium
Alat Pengemasan			
1.	<i>Silling press</i>	2	Alumunium

6. Alur Dan Pengawasan Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung Pada *Home Industry* Lancar

Tahapan dalam produksi keripik singkong rasa gadung terdiri atas tiga tahapan, antara lain adalah:

a. Tahap Pertama

- 1) Penerimaan dan mempersiapkan bahan baku singkong

Kegiatan awal penerimaan bahan dari *supplier* singkong mentega, dimana singkong akan di cek dan ditimbang sesuai ketentuan. Apabila terdapat singkong yang kurang baik maka singkong terbenut akan dikembalikan. Persiapan yang pertama adalah mempersiapkan berbagai bahan baku pembuatan keripik singkong rasa gadung, seperti singkong, air rendaman yang berisi air kapur sirih dan air cucian beras.

- 2) Mengupas dan membersihkan singkong

Pengupasan dan pembersihan singkong meliputi pengupasan kulit yaitu menghilangkan bagian luar singkong yang berwarna putih dan kecoklatan dibagian lapis luarnya. Pengupasan singkong 100 kg menghasilkan singkong bersih \pm 95 kg. Pembersihan dan pencucian singkong sebelum diolah dimaksud untuk menghilangkan bagian-bagian yang tidak dikehendaki diantaranya tanah dan kotoran-kotoran lain yang menempel pada singkong.

- 3) Memotong singkong

Pada tahap ini dilakukan pemotongan atau pengirisan yang dilakukan secara manual dengan menggunakan alat pemotong yang

dirancang khusus seperti bangku dilengkapi dengan pengiris yang tajam. Hasil dari irisan terlihat tipis dengan ukuran ketebalan $\pm 1,5$ mm, dengan bentuk bulat.

4) Perendaman irisan singkong

Proses perendaman hasil irisan singkong dilakukan selama dua hari dua malam. Komposisi air yang dipergunakan untuk merendam 35 kg irisan singkong terdiri dari air ± 15 liter, kapur sirih sebanyak 25 gram dan air cucian beras sebanyak ± 10 liter. Komposisi tersebut merupakan standar yang selalu digunakan pada *home industry* Lancar. Proses perendaman bertujuan untuk memberikan rasa gadung pada singkong yang direndam. Pemilik *home industry* Lancar meyakini munculnya rasa gadung pada keripik singkong merupakan hasil dari reaksi pati singkong dengan air kapur sirih.

b. Tahap Kedua

1) Mencuci dan merendam irisan singkong dengan air garam

Irisan singkong yang telah direndam selama dua hari dua malam dicuci hingga bersih ± 5 kali pencucian. Pencucian dilakukan pada wadah bak plastic besar. Hal ini bertujuan untuk membersihkan kapur sirih yang mungkin melekat pada singkong agar rasanya tidak masam dan warna yang dihasilkan putih bersih bersih. Setelah melalui tahap pencucian, irisan singkong kemudian direndam dalam larutan air garam dengan komposisinya adalah air sebanyak ± 15 liter dan garam 1 ons. Perendaman dengan larutan garam bertujuan untuk menetralsir adanya getah yang dimungkinkan masih menempel pada singkong serta memberikan rasa gurih pada keripik singkong rasa gadung.

2) Mengukus irisan singkong

Proses pengukusan dilakukan setelah singkong direndam dalam larutan air garam. Proses pengukusan singkong pada *home industry* Lancar menggunakan bahan bakar kayu, penggunaan kayu bakar diyakini pemilik *home industry* Lancar dapat memberikan rasa khas pada produknya. Proses pengukusan membutuhkan waktu ± 15 menit

untuk mengukus ± 10 kg irisan singkong. Proses pengukusan ini harus dilakukan dengan benar, yaitu hingga irisan singkong benar-benar matang. Jika hasil kukusan tidak matang sempurna maka hasil jadi singkong akan seperti tepung dan tidak dapat renyah.

3) Penjemuran irisan singkong

Proses penjemuran merupakan tahapan yang dilalui setelah proses pengukusan. Penjemuran dilakukan dengan proses alami yaitu dijemur dibawah sinar matahari langsung. Dalam sekali produksi (95 kg irisan singkong) dengan kondisi terik matahari yang baik maka irisan singkong mampu kering sempurna dalam waktu penjemuran selama 1 hari atau $\pm 8-10$ jam penjemuran. Apabila musim hujan dibutuhkan waktu lebih lama dalam proses penjemuran $\pm 2-3$ hari. Penjemuran saat musim penghujan dilakukan dengan cara diangin-anginkan. Hasil penjemuran singkong hingga kering adalah ± 85 kg dari 95 Kg singkong basah kupas.

c. Tahap Ketiga

1) Menggoreng kerecek keripik singkong rasa gadung

Penggorengan dilakukan dengan alat penggorengan yaitu wajan berukuran besar, biasanya menggunakan 2 wajan untuk 2 orang penggoreng, setelah minyak panas maka irisan singkong mulai dimasukkan sambil dibolak-balik sampai singkong naik kepermukaan dan kelihatan sedikit kuning kemudian siap diangkat dan dianginkan selama beberapa menit sebelum dimasukkan kedalam kemasan yang telah dipersiapkan sebelumnya. Hal yang harus diperhatikan dalam proses penggorengan ini adalah irisan singkong harus dimasukan dalam minyak yang benar-benar panas, agar hasil keripik singkong rasa gadung dapat maksimal.

2) Pengemasan dan pemberian label keripik singkong rasa gadung

Pengemasan dilakukan dengan memasukkan keripik singkong kedalam wadah yang

terbuat dari plastik yang kemudian ditimbang dan diberi label lalu di-press. Berat keripik singkong rasa gadung yang dikemas adalah 40 gram, 100 gram dan 250 gram. Selain mengemas keripik singkong rasa gadung matang, juga terdapat kemasan untuk krecek keripik singkong rasa gadung.

Pengawasan serta pengendalian dalam kegiatan produksi dilakukan oleh Bapak Mansur selaku pemilik home industry Lancar. Pengawasan yang dilakukan bermaksud untuk meminimalisir masalah dan resiko selama proses produksi keripik singkong rasa gadung. Selama proses persiapan hingga produksi keripik singkong rasa gadung berlangsung; pemilihan tenaga kerja yang bertanggung jawab atas produksi dengan pertimbangan pengetahuan dan pengalaman dalam produksi keripik singkong rasa gadung sangat membantu untuk menghindarkan dari masalah yang timbul; pengendalian juga dilakukan oleh seluruh tenaga kerja yang bertugas, sehingga selama produksi keripik singkong rasa gadung dilaksanakan tidak terdapat kendala yang menghambat jalannya produksi.

Terdapat beberapa hambatan atau kendala yang muncul selama proses produksi keripik singkong rasa gadung berlangsung, solusi atau penyelesaian dibutuhkan agar meminimalisir tingkat resiko kegagalan produksi keripik singkong rasa gadung.

Tabel 4.7

Hambatan dan Penyelesaian Selama Kegiatan Produksi Keripik Singkong Rasa Gadung

No	Hambatan	Penyelesaian
1	Bahan baku singkong jenis mentega yang tersedia di Desa Pacarpeluk Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang tidak bisa memenuhi kebutuhan home industry Lancar.	Membeli singkong jenis mentega ke kecamatan lain untuk memenuhi kebutuhan bahan baku singkong home industry Lancar
2	Kurang sinar matahari pada saat musim hujan mempengaruhi proses penjemuran keripik	Penggunaan kipas angin besar untuk membantu mempercepat proses pengeringan ketika musim

No	Hambatan	Penyelesaian
	singkong rasa gadung.	hujan.
3	Hasil produksi keripik singkong rasa gadung kurang baik atau hancur	Keripik singkong rasa gadung dikemas dalam kemasan plastik berukuran 15 gram.

SIMPULAN

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. *home industry* Lancar dapat dikatakan sesuai dengan kriteria *home industry* pada umumnya, dimana *home industry* Lancar merupakan usaha dengan skala kecil, yang menggunakan teknologi sederhana, dengan keuangan usaha yang dipenuhi oleh modal hasil penjualan dan pinjaman dengan skala kecil, jumlah tenaga tidak melebihi empat orang dan berasal dari keluarga dan masyarakat setempat, dan berorientasi pada pasar lokal. Pemilik atau pelaku *home industry* Lancar juga memenuhi berbagai sifat kriteria seorang wirausaha, seperti kreatif; terbuka; sabar; berani; memiliki intuisi; mempunyai ide dan motivasi; berani mengambil resiko; mandiri; dan percaya diri;
2. peraturan atau kebijakan produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar terdiri dari pengaturan pengambilan kebijakan jumlah produksi, peraturan pengelolaan bahan dan biaya produksi, peraturan pengelolaan tenaga kerja, peraturan pengelolaan peralatan. Peraturan tersebut dimiliki sebagai dasar kebijakan yang diambil dalam produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar;
3. penetapan jumlah produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar dapat terlaksana dengan baik sesuai dengan jumlah permintaan produk keripik singkong rasa gadung; pemenuhan target produksi dalam satu bulan; serta ketersediaan bahan baku singkong mentega. Keterlaksanaan penetapan jumlah produksi dapat memenuhi berbagai kebutuhan permintaan konsumen atas produk keripik singkong, digunakan sebagai alternatif untuk menanggulangi kekurangan bahan baku;

4. keterlaksanaan pengelolaan bahan dan biaya produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar dilaksanakan dengan baik, hal tersebut dikarenakan pengelolaan bahan dan biaya telah dipikirkan dan dilaksanakan dengan berbagai pertimbangan antara lain jenis bahan, jumlah bahan, kemudahan dalam pengadaan ketersediaan bahan;
5. keterlaksanaan pengelolaan tenaga kerja untuk produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar juga mampu terlaksana dengan baik, hal tersebut terbukti karena pengelolaan tenaga kerja dan waktu dalam produksi mampu menghasilkan produk keripik singkong rasa gadung dengan kualitas dan kuantitas yang baik. Dimana pengelolaan tersebut didasari atas pemilihan pekerjaan yang tepat sesuai dengan pengetahuan dan pengalaman kerja serta penentuan waktu operasional kerja yang tepat;
6. keterlaksanaan pengelolaan peralatan produksi keripik singkong rasa gadung pada *home industry* Lancar dilakukan atas pertimbangan jumlah produksi serta efisiensi tenaga kerja dan waktu. Dimana peralatan yang digunakan diatur sesuai dengan jumlah dan pekerjaan tenaga kerja; dan
7. proses produksi keripik singkong rasa gadung terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahap pertama yang terdiri dari proses pengupasan, pemotongan dan perendaman singkong; tahap kedua terdiri dari proses pencucian, pengukusan, dan penjemuran singkong; tahap ketiga terdiri dari proses penggorengan, pengemasan dan pemberian label. Pengawasan produksi keripik singkong rasa gadung dilakukan bermaksud untuk meminimalisir masalah dan resiko selama proses produksi, berbagai kegiatan pengawasan yang dilakukan dengan pengendalian selama proses persiapan hingga produksi keripik singkong rasa gadung berlangsung; pengendalian juga dilakukan oleh seluruh tenaga kerja yang bertugas, sehingga selama produksi keripik singkong rasa gadung dilaksanakan tidak terdapat kendala yang menghambat jalannya produksi.

SARAN

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan dapat disarankan sebagai berikut:

1. tetap mempertahankan kualitas dan kuantitas produk keripik singkong rasa gadung;
2. membuat pembukuan yang lebih lengkap dan rinci mengenai biaya pemasukan dan pengeluaran serta rincian perhitungan harga jual selama kegiatan produksi keripik singkong rasa gadung;
3. perbaikan sarana maupun prasarana dapur produksi;
4. pengadaan peralatan yang dapat menunjang proses produksi keripik singkong rasa gadung; dan
5. perlu membuka toko cabang penjualan keripik dan berstrategi memasarkan produk keripik singkong rasa gadung.

DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah dan Budiyo, H. 2004. Pengantar Manajemen. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anoraga, P. 2004. *Manajemen Bisnis Cetakan Ketiga*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FEUI.
- Hasibuan, Malayu. 2008. *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Moleong, L.J. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mulyana, Deddy. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rosda.
- Nasution, A.H dan Prasetyawan, Y. 2008. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi, Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nasution, M.N. 2004. *Manajemen Jasa Terpadu*. Jakarta: PT Ghalia Indonesia.
- Patilima, Hamid. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sabarguna, HBS. 2004. *Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif*. Jakarta: UI Press.

Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

Terry, G.R. 2000. *Prinsip-Prinsip Manajemen*. Bandung: PT. Bumi Aksara.

Terry, G.R dan Rue, Leslie W. 2008. *Dasar - Dasar Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.

Wijayanto, D. 2012. *Pengantar Manajemen*. Jakarta: Gramedia.

Wiludjeng, Sri. 2007. *Pengantar Manajemen*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

