

MANAJEMEN PRODUKSI KRIPIK USUS DAN KRIPIK CEKER AYAM PADA USAHA KECIL MENENGAH “NR” DI DESA SIDOWUNGU KECAMATAN MENGANTI KABUPATEN GRESIK

Nila Rosita Dwijayanti

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
nilarosita2@gmail.com

Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
nikenpurwidiani@unesa.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan: perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan, dan faktor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam pada UKM NR di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Metode penelitian yang digunakan diantaranya metode wawancara, observasi, dokumentasi, dan uji organoleptik. Analisis data kualitatif yang digunakan adalah dengan cara reduksi data, penyajian data, memperhatikan hasil data yang dikumpulkan, dan proses penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian memberikan informasi tentang: 1) perencanaan manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR sudah sesuai dengan proses manajemen produksi namun masih ada kekurangan yaitu pada bahan baku, peralatan, keadaan dapur, dan lantai; 2) pengorganisasian manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR beberapa sudah terlaksana dengan baik namun dalam pengorganisasian masih ada yang perlu diperbaiki pada pengorganisasian alat kurang tertata dengan baik; 3) pelaksanaan dalam manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR sudah terlaksana dengan baik; 4) pengawasan dalam proses produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR dilakukan oleh pemilik UKM; dan 5) Faktor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi adalah proses produksi kripik usus dan kripik ceker ayam yang masih tradisional tetapi banyak disukai oleh konsumen, keunggulan yang dimiliki UKM sehingga dalam proses produksi mengalami peningkatan, dan ketelatenan yang dimiliki oleh pemilik UKM sehingga proses produksi berjalan sesuai apa yang diinginkan oleh konsumen.

Kata kunci: manajemen produksi, kripik usus, kripik ceker ayam, UKM.

ABSTRACT

This study aims to know about: planning, organizing, implementing, monitoring, and factors that influence the success of UKM NR production management in producing usus crispy and chicken feet crispy. The type of this study is a qualitative. The research methods that used in this study include of interview, observation, documentation, and organoleptic tests. The way how to analysis Qualitative data in this study is by using reducing data, presenting data and paying attention to the results of data collected, and drawing conclusions process.

The results of the study provide information about: 1) the management planning of the production usus crispy and chicken feet crispy in UKM NR is in accordance with the production management process but there are still shortcomings in material, equipment, kitchen condition, and floor; 2) the organizing of production management usus crispy and chicken feet crispy in UKM NR have been done well but in organizing there are still things that need to be improved, for example in organizing tools that are still not well organized; 3) the implementation of the production management usus crispy and chicken feet crispy in UKM NR has been well implemented; 4) supervision in production process of usus crispy and chicken feet crispy in UKM NR is carried out by UKM owners; and 5) Factors that influence the success of production management are the production process of intestine chips and chicken claw chips that are still traditional but many consumer like it, the excellence which is had by the UKM so it makes the production processes of intestine chips and chicken claw chips are increase, and and the patience that is had by the owner, so the production process goes appropriate with wath the consumers want.

Keywords: production management, usus crispy, chicken feet crispy, UKM.

PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan kegiatan usaha yang dapat memperluas lapangan pekerjaan serta memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat. UKM dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, serta berperan mewujudkan stabilitas nasional. Dalam pengembangan kegiatan UKM dianggap sebagai salah satu alternatif yang mampu mengurangi beban berat yang dihadapi perekonomian nasional dan daerah (Fitria, 2012).

UKM memiliki peran besar dalam perekonomian rakyat di Jawa Timur salah satunya adalah wilayah Gresik, tercatat dari tahun 2014-2016 perkembangan UKM mengalami peningkatan yang sangat pesat dari tahun ke tahun. UKM mampu menjadi sumber nafkah masyarakat dan menyerap banyak tenaga kerja. Upaya pengembangan dan pemberdayaan UKM di Jawa Timur dilakukan oleh Pemerintah Pusat, Provinsi, Kabupaten, Kota, BUMN, dan BUMD. Presiden Jokowi beserta kementerian koperasi dan UKM serius dalam menjalankan program UKM. Program prioritas yang dijalankan Kementerian Koperasi dan UKM ada 3 antara lain pemberdayaan UKM melalui gerakan kewirausahaan skala nasional, program untuk pengembangan koperasi dan UKM serta akses pembiayaan untuk koperasi dan UKM. Jumlah UKM yang terdaftar pada Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan (diskoperindag) Kabupaten Gresik, selalu meningkat tiap tahunnya. Maka tidak mengherankan apabila Kabupaten Gresik memiliki banyak produk unggulan (jatim.bps.go.id).

Wilayah Gresik mempunyai UKM sentra usaha yang sangat banyak di antaranya yaitu UKM nasi krawu, opak jepit, otak-otak bandeng, pudak gresik, kerupuk tengiri, aneka krupuk ikan, kripik usus dan kripik ceker ayam. Kripik usus dan kripik ceker ayam di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik merupakan salah satu produk unggulan.

Desa Sidowungu merupakan desa di Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik yang memiliki usaha pemotongan ayam cukup besar, karena sebagian besar mata pencaharian warga di desa Sidowungu adalah pemotongan ayam. Hasil pemotongan ayam akan menghasilkan limbah yang berupa usus dan ceker yang kurang mempunyai nilai. Limbah dari pemotongan ayam tersebut dimanfaatkan untuk diolah kembali, sehingga limbah tersebut mempunyai nilai tambah yang bisa

menghasilkan nilai rupiah. Warga berinisiatif untuk mengolah usus dan ceker menjadi makanan ringan kripik usus dan kripik ceker ayam.

Berdasarkan hasil observasi, terdapat 6 industri rumahan yang memproduksi kripik usus. Satu diantaranya juga memproduksi kripik ceker ayam. Kapasitas produksi ke 6 UKM berbeda-beda dan yang paling terkenal yaitu UKM "NR".

Kripik usus dan kripik ceker ayam yang berlabel "NR" ini dimiliki ibu Nur Rohimah. Usaha "NR" ini berdiri sudah hampir 12 tahun, dan merupakan usaha yang berdiri pertama kali di desa Sidowungu kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. Usaha "NR" sudah memiliki label/merk dagang dan terdaftar di P-IRT No 2033525010792-22 yang sudah dikenali oleh banyak konsumen sebagai oleh-oleh khas Sidowungu. Hal tersebut menjadi ketertarikan untuk dapat melakukan penelitian pada UKM milik ibu Nur Rohimah.

Berdasarkan hal tersebut, peneliti bertujuan melakukan penelitian pada UKM "NR" untuk mengetahui tentang penerapan manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam pada UKM "NR" di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Metode analisis data hasil penelitian menggunakan analisis data kualitatif. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini antara lain: profil UKM (pemilik UKM, waktu berdirinya UKM, latar belakang berdirinya UKM, fasilitas UKM, keunggulan Ukm, tujuan UKM) dan penerapan manajemen produksi dalam pembuatan kripik usus dan kripik ceker ayam (perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan dan faktor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi).

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

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Kecil Menengah Kripik Usus dan Kripik Ceker NR



Gambar 1. Plakat Depan Rumah Pemilik UKM NR

UKM NR pertama kali berdiri pada tahun 2006 dan bergerak pada bidang produk pangan, yaitu memproduksi kripik usus dan kripik ceker ayam. Usaha ini didirikan oleh Bapak Salamun dan Ibu Nur Rohimah. Mulanya UKM NR hanya memproduksi kripik usus ayam, namun di tahun 2009 Bapak Salamun dan Ibu Nur Rohimah berinisiatif untuk mengeluarkan produk baru yang berupa kripik ceker ayam. Seiring dengan berjalannya waktu, penjualan kripik ceker mengalami peningkatan yang cukup pesat, sehingga kedua produk tersebut dipertahankan sampai saat ini.

Pada UKM NR ini sudah memiliki nomor Izin Usaha atau P-IRT Nomor 2033525010792-22 yang mana sudah memiliki label yang resmi. Keunggulan dari UKM NR yaitu usaha yang berdiri pertama kali di desa Sidowungu dan sudah memiliki label.



Gambar 2. Lokasi UKM NR Dari Arah Surabaya dan Pasar Menganti

Manajemen Produksi Kripik Usus dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah NR Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik.

1. Perencanaan

a. *Man* (Tenaga Kerja)



Gambar 3. Foto produksi pada UKM NR

Tenaga kerja yang dimiliki oleh UKM NR untuk kegiatan produksi kripik usus dan kripik ceker ayam adalah berjumlah 4-5 tenaga kerja. Berdasarkan jumlah kuantitas tenaga kerja di UKM NR tergolong usaha kecil. Menurut BPS

(2013) usaha kecil merupakan edentitas usaha yang memiliki jumlah tenaga kerja 5 sampai dengan 19 orang.

Pada dasarnya manusia adalah hal yang paling penting. Sebab manusia yang membuat tujuan dan dia pula yang melakukan proses kegiatan untuk mencapai tujuan. Hal tersebut sesuai dengan Herujito (2015) yang mengatakan dalam kegiatan manajemen faktor manusia adalah yang paling menentukan. Titik pusat dari manajemen adalah manusia, sebab manusia membuat tujuan dan dia pula yang melakukan proses kegiatan untuk mencapai tujuan.

b. *Money* (Modal)



Gambar 4. Ceker Ayam dan Usus Ayam

Modal awal yang digunakan oleh pemilik UKM NR dalam produksi adalah Rp 600.000,00 dan merupakan modal pribadi pemilik UKM NR. Pada UKM NR ini biaya atau modal awal dikelola langsung oleh pemilik UKM NR, sehingga keterlaksanaan biaya sudah terlaksana dengan baik. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Kurnia (2016) bahwa keterlaksanaan biaya pada *home industry* lancar sudah terlaksana dengan baik sesuai dengan yang diharapkan pemilik *home industry*.

Pada dasarnya *money* (uang) sangat dibutuhkan pada suatu usaha untuk mencapai tujuan seperti pembelian alat, bahan, dan gaji karyawan, dll. Jadi hal tersebut sesuai dengan Amalia (2017) yang mengatakan *money* (uang) merupakan alat yang penting untuk mencapai tujuan karena segala sesuatu harus diperhitungkan secara rasional.

c. *Material* (bahan)

Pada UKM NR dalam produksi membutuhkan bahan utama dan bumbu. Bahan utama yang dibutuhkan yaitu usus ayam dan ceker ayam. Bumbu yang dibutuhkan untuk membuat kripik usus yaitu kunir, bawang putih, ketumbar, garam, tepung beras, tepung tapioka, dan minyak goreng. Bumbu yang dibutuhkan untuk membuat kripik ceker yaitu bawang putih, garam, baking powder, air kapur. Pada UKM NR bahan baku yang dibeli sudah dalam keadaan matang dan sudah bersih dari kotoran. Pada bahan baku yang digunakan yaitu usus ayam dalam setiap hari produksinya sebanyak 20 kg

bahan basah kemudian setelah matang dan sudah menjadi kripik usus berat menjadi 14 kg. Begitu juga dengan ceker ayam, pada bahan baku yang digunakan sebanyak 1 kwintal ceker ayam basah kemudian setelah matang dan sudah menjadi kripik ceker berat menjadi 20 kg.

Pada dasarnya dalam proses kegiatan, manusia menggunakan bahan untuk mencapai tujuan. Hal tersebut sesuai dengan Herujito (2015) yang mengatakan dalam proses kegiatan, manusia menggunakan bahan-bahan karena dianggap sebagai alat dan sarana manajemen untuk mencapai tujuan.

Bahan yang dikelola pada UKM NR sudah sesuai dengan yang diharapkan oleh pemilik UKM NR. Hal tersebut hampir sama dengan penelitian Kurnia (2016) bahwa keterlaksanaan bahan sudah sesuai dengan pemilik *home industry*.

d. *Machine* (peralatan)

Peralatan yang digunakan pada saat produksi kripik usus dan kripik ceker ayam yaitu alat persiapan dan alat pengolahan. Alat persiapan yang digunakan adalah, loyang (wadah) dan plastik bowl besar. Alat pengolahan yang digunakan adalah wajan besar, spatula *stainlees*, strainer (penyaring), cobek, kompor, pisau, talenan (*Cutting board*), dan panci.



Gambar 5. Peralatan Produksi Pada UKM NR

Pada dasarnya *machine* (peralatan) sangat dibutuhkan pada suatu usaha dengan tujuan untuk mempermudah dan membantu dalam proses produksi. Jadi hal tersebut sesuai dengan Terry (2015) yang mengatakan *machine* (peralatan) merupakan alat yang sangat dibutuhkan. Dengan penggunaan mesin akan membawa kemudahan atau menghasilkan keuntungan yang lebih besar serta menciptakan efisiensi kerja.

2. Pengorganisasian

a. *Man* (Tenaga kerja)



Gambar 6. Karyawan Di UKM NR

Pengorganisasian produksi kripik usus dan kripik ceker ayam NR secara langsung dari pemilik UKM NR Berdasarkan Pemilik UKM, pembagian tanggung jawab kerja karyawan dijelaskan langsung oleh pemilik UKM pada awal masuk bekerja, jadi sampai saat ini tenaga kerja sudah mengetahui tugas atau tanggung jawab masing-masing yang akan dikerjakan pada saat produksi.

Ada karyawan yang kadangkala melakukan kecerobohan pada saat produksi di UKM NR. Mengulas dari hasil penelitian Pratiwi (2016) bahwa kecerobohan karyawan akan menjadi kendala pada proses pengorganisasian produksi.

b. *Money* (Uang)

Pasa UKM NR ini uang dikelola langsung oleh pemilik UKM, sehingga keterlaksanaan biaya atau modal sudah terlaksana dengan baik. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Kurnia (2016) bahwa keterlaksanaan biaya pada *home industry* lancar sudah terlaksana dengan baik sesuai dengan yang diharapkan pemilik *home industry*.

Maka dapat disimpulkan bahwa uang adalah hal yang sangat penting dalam mencapai tujuan, oleh karena itu pemilik UKM NR mengelola dan mengurus uang sendiri agar semua tujuan yang diharapkan bisa tercapai. Hal ini sudah sesuai dengan Harijuto (2015) yang menyatakan bahwa uang merupakan unsur yang penting untuk mencapai tujuan disamping faktor manusia dan faktor-faktor lainnya.

c. *Material* (Bahan)



Gambar 7. Bahan Pembuatan Kripik Usus dan Kripik Ceker Ayam

Pengadaan bahan di UKM NR ini dilakukan oleh pemilik UKM langsung, dan pengadaan bahan dilakukan dalam satu bulan sekali. Dapat disimpulkan bahwa bahan merupakan sarana untuk mencapai tujuan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Manullang (2016) bahwa dalam proses kegiatan, manusia menggunakan bahan-bahan (*material*), karenanya dianggap pula sebagai alat atau sarana manajemen untuk mencapai tujuan.

Bahan-bahan yang dikelola pada UKM NR ini sudah sesuai dengan yang diharapkan oleh pemilik UKM NR. Hal tersebut hampir sama dengan penelitian Kurnia (2016) bahwa keterlaksanaan bahan sudah sesuai dengan pemilik *home industry*.

d. *Machine* (Alat)

Pengadaan alat di UKM NR ini dilakukan oleh pemilik UKM langsung, dan pengadaan alat dilakukan dalam satu bulan sekali. Dengan adanya peralatan atau mesin dalam proses bekerja sangat membantu untuk menciptakan kerja yang lebih cepat, maka dari itu pemilik UKM NR selalu memenuhi kebutuhan alat yang dibutuhkan. Dari hal ini sesuai dengan pernyataan Manullang (2016) yang menyatakan bahwa mesin merupakan alat bantu untuk menciptakan kinerja yang lebih cepat dengan tenaga manusia.

Peralatan produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR di letakkan di meja kayu tanpa penutup. Hal tersebut hampir sama dengan penelitian Sholikhah (2013) yang berjudul "Manajemen produksi usaha wingko khas kota Babat di kecamatan Babat kabupaten Lamongan". Pada Penelitian tersebut mengungkapkan bahwa pada produksi usaha wingko khas kota Babat, peralatan produksi kurang tertata dengan baik.

e. Pelaksanaan

a. *Material* (Bahan)

Pada UKM NR proses persiapan bahan dilakukan sebelum proses produksi berlangsung agar dapat memudahkan untuk mencari bahan yang dibutuhkan. Hal tersebut hampir sama dengan penelitian Kurnia (2016) bahwa keterlaksanaan bahan sudah terlaksana sesuai dengan aturan pemilik *home industry*.

Jadi hal tersebut sesuai dengan Herujito (2015) yang mengatakan dalam proses kegiatan, manusia menggunakan bahan-bahan karena dianggap sebagai alat dan sarana manajemen untuk mencapai tujuan.

b. *Machine* (Alat)

Dalam UKM NR proses persiapan alat dilakukan sebelum proses produksi berlangsung. Jadi pada saat proses produksi berlangsung memudahkan dalam mencari peralatan produksi. Hal tersebut hampir sama dengan penelitian Kurnia (2016) bahwa keterlaksanaan peralatan produksi sudah terlaksana sesuai dengan ketentuan pemilik *home industry*.

Pada dasarnya *machine* (peralatan) sangat dibutuhkan pada suatu usaha dengan tujuan untuk mempermudah dan membantu dalam proses produksi. Jadi hal tersebut sesuai dengan Terry (2015) yang mengatakan *machine* (peralatan) merupakan alat yang sangat dibutuhkan. Dengan penggunaan mesin akan membawa kemudahan atau menghasilkan keuntungan yang lebih besar serta menciptakan efisiensi kerja.

c. *Method* (Cara Pembuatan)

Pada dasarnya *Method* (Cara Pembuatan) sangat dibutuhkan untuk melaksanakan pekerjaan dalam mencapai tujuan dan sangat mempengaruhi hasil kerja seseorang. Jadi hal tersebut sesuai dengan Herijuto (2015) yang mengatakan bahwa *Method* (Cara Pembuatan) Dengan cara kerja yang baik akan mempermudah dan memperlancar pelaksanaan pekerjaan. Di bawah ini adalah cara membuat kripik usus dan kripik ceker ayam NR:

1) Cara membuat kripik usus ayam:

a) Tahap 1 Persiapan bahan baku

Menyiapkan bahan utama usus ayam yang diolah dalam sehari adalah 20 kg bahan basah. Setelah diolah, bahan utama menjadi 14 kg kripik usus ayam. Jadi penyusutan bahan basah setelah dimasak sebanyak 30%. Bahan utama ayam yang didapat dari pemotong ayam sudah dalam keadaan bersih dari kotoran dan sudah direbus.

b) Tahap 2 Pencucian bersih

Usus ayam dicuci pada air mengalir dan wadah besar selama ± 15 menit, usus ayam dicuci hingga beberapa kali sampai usus bersih dan berwarna putih.

c) Tahap 3 Penirisan air

Usus ayam yang sudah dicuci hingga bersih kemudian ditiriskan pada tempat yang sudah disiapkan yaitu wadah plastik besar dan nampan kayu yang berongga kecil, agar kadar air yang ada di usus ayam berkurang. Lama dari penirisan yaitu ± 10 menit. Tempat penirisan pada usus ayam dibagi dalam 4 wadah.

d) Tahap 4 Pembumbuan

Proses pembumbuan dengan bumbu (kunir, bawang putih, ketumbar, dan garam yang dihaluskan dan diberi air

- sedikit), kemudian usus ayam dicampur dengan bumbu hingga tercampur rata. Lama dari pembumbuan ± 10 menit.
- e) Tahap 5 Penepungan
Pada loyang besar diisi tepung tapioka dan tepung beras dengan perbandingan 1:1 lalu dicampur hingga rata, kemudian memasukkan usus ayam yang sudah dibumbui. Usus dicampur dengan tepung hingga terbalut rata antara usus dan tepung, lalu ditiriskan ke wadah. Proses penepungan ini dilakukan sedikit-sedikit sesuai kapasitas wajan yaitu 1,5 kg per penggorengan. Agar usus ayam yang sudah ditepungi tidak lengket.
- f) Tahap 6 Penggorengan
Usus ayam yang sudah ditepungi siap untuk digoreng sampai matang. Proses penggorengan menggunakan 2 wajan, satu wajan yang digunakan dalam proses produksi berkapasitas 1,5 kg. Jadi setiap penggorengan langsung 2 wajan yaitu 3 kg. Dalam proses penggorengan dilakukan 5 kali penggorengan pada wajan tersebut. Lama dari proses penggorengan kripik usus yaitu ± 3 jam dalam sehari.
- g) Tahap 7 Penirisan setelah digoreng
Kripik usus ayam yang sudah matang kemudian ditiriskan pada speaner (kripik usus ayam dimasukkan ke dalam speaner sampai kripik usus hingga kering dari minyak) waktu yang digunakan yaitu ± 1 jam kemudian diayak.
- h) Tahap 8 Pengemasan
Pada kripik usus dikemas dengan berat 250 gram, 500 gram, dan 1000 gram. Waktu yang digunakan pada proses pengemasan yaitu ± 3 jam.
- i) Tahap 9 Pemasaran
Produk yang sudah dikemas sudah siap untuk dipasarkan atau dijual di toko pada UKM NR dan toko lainnya.
- 2) Cara membuat kripik usus ayam:
- a) Tahap 1 Penyiapan bahan baku
Menyiapkan bahan utama yaitu ceker ayam yang diolah dalam dua hari sekali adalah 1 kwintal bahan basah. Setelah diolah, bahan utama menjadi 20 kg kripik ceker ayam. Jadi penyusutan bahan basah setelah dimasak sebanyak 80%. Ceker ayam yang didapat dari pemotong ayam sudah dalam keadaan bersih dari kotoran dan dikukus.
- b) Tahap 2 Pencucian
Dalam tahap ini ceker ayam dicuci pada air mengalir dan wadah besar selama ± 30 menit, ceker ayam dicuci hingga beberapa kali sampai ceker benar-benar bersih dan berwarna putih.
- c) Tahap 3 Pengukusan
Ceker ayam yang sudah dicuci bersih lalu dikukus selama ± 5 jam hingga matang.
- d) Tahap 4 Penirisan
Ceker ayam yang sudah dikukus ditiriskan dan dikipas (blower) selama ± 1 jam.
- e) Tahap 5 Pemisahan tulang
Proses pemisahan tulang ceker ayam ini dilakukan selama ± 3 jam.
- f) Tahap 6 Perendaman air es
Setelah tulang dipisah dengan kulit ceker ayam, lalu kulit ceker ayam direndam air es selama 5 jam. Kemudian dicuci sampai bersih.
- g) Tahap 7 Pembumbuan
Ceker ayam yang sudah direndam dengan air es kemudian proses pembumbuan dilakukan.
- h) Tahap 8 Penjemuran
Ceker ayam yang sudah dibumbui lalu dikipas dan dijemur, dipanaskan pada matahari hingga benar-benar kering. Jika tidak ada panas matahari maka ceker ayam akan dikipas dengan blower hingga benar-benar kering. Proses pengeringan ini dilakukan selama ± 6 jam.
- i) Tahap 9 Penggorengan
Proses penggorengan kripik ceker ayam ini dilakukan dengan 2 wajan. Wajan 1 hanya untuk penghangatan (minyak hangat), dan wajan 1 untuk proses penggorengan (minyak panas). Kapasitas wajan yang digunakan yaitu 1,5 kg. Tetapi wajan apabila digunakan untuk menggoreng kripik ceker ayam kapasitas menjadi $\frac{1}{4}$ kg, karena pada penggorengan kripik ceker ayam akan berkembang. Proses penggorengan dilakukan selama ± 6 jam.
- j) Tahap 10 Penirisan
Proses penirisan dilakukan dengan strainer yang diletakkan di atas wadah besar agar minyak berkurang dari kripik ceker ayam.

Lalu diletakkan pada wadah yang dialasi dengan koran, agar minyak menyerap pada koran.

k) Tahap 11 Pengemasan

Pada kripik ceker ayam dikemas dengan berat 100 gram, 500 gram, dan 1000 gram. Lama dari proses pengemasan yaitu ± 3 jam.

l) Tahap 12 Pemasaran

Kripik ceker setelah dikemas siap untuk dipasarkan atau dijual.

Proses produksi pada pembuatan kripik usus dan kripik ceker ayam pada UKM NR masih dilakukan secara tradisional. Hal tersebut hampir sama dengan penelitian Pradhika (2015) yang berjudul "Manajemen usaha rumah tangga kerupuk ikan dan rengginang para masyarakat di desa Pabeyan kecamatan Tambakboyo kabupaten Tuban". Pada penelitian tersebut mengungkapkan proses pembuatan rengginang mulai dari persiapan bahan yaitu dari pemilihan bahan baku yang baik, proses pengolahan, dan pengemasan dilakukan dengan cara tradisional.

4. Pengawasan

a. Man (orang yang mengawasi produksi)

Pada UKM NR yang mengawasi karyawan saat produksi kripik usus dan kripik ceker ayam adalah pemilik UKM NR. Proses pengawasan dilakukan mulai dari proses persiapan hingga proses pengolahan sampai menjadi kripik usus dan kripik ceker ayam yang siap dijual. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Kurnia (2016) bahwa keterlaksanaan pengelolaan tenaga kerja sudah terlaksana sesuai dengan pemilik *home industry*.

b. Method (metode)

Dalam UKM NR proses pengemasan dilakukan secara manual. Pada kripik usus dikemas dengan berat 250 gram dijual dengan harga Rp 15.000, berat 500 gram dijual dengan harga Rp 30.000, dan berat 1000 gram dijual dengan harga 60.000. Sedangkan pada kripik ceker ayam dikemas dengan berat 100 gram dijual dengan harga Rp 19.000, berat 500 gram dijual dengan harga Rp 96.000, dan berat 1000 gram dijual dengan harga Rp 190.000.

Pada dasarnya *Method* (metode) dalam pelaksanaan kerja diperlukan metode-metode kerja, suatu kerja yang baik akan memperlancar jalannya pekerjaan. Jadi hal tersebut sesuai dengan Syukai (2009) yang mengatakan bahwa *Method* (metode) dapat

dinyatakan sebagai penetapan cara pelaksanaan kerja suatu tugas dengan memberikan berbagai pertimbangan kepada sasaran, fasilitas-fasilitas yang tersedia dan penggunaan waktu serta uang dan kegiatan usaha.



Gambar 8. Produk Kripik Usus Dan Kripik Ceker Ayam Pada UKM NR

c. Market (Pasar)

Tempat penjualan dan pemasaran produk kripik usus dan kripik ceker ayam adalah toko UKM NR sendiri, toko-toko kecil disekitar rumah, kantin sekolah di desa Sidowungu, dan toko mbah jono.

Pada dasarnya *market* (pasar) sangat penting untuk dikuasai demi kelangsungan proses kegiatan industri atau perusahaan. Jadi hal tersebut sesuai dengan Herijuto (2015) yang mengatakan bahwa *market* (pasar) adalah hal sangat penting pada perusahaan untuk mendistribusikan hasil-hasil produksi agar sampai pada konsumen.

Uji Hedonik

Uji hedonik atau uji kesukaan dilakukan untuk mengetahui produk kripik usus terbaik (sangat suka) pada UKM di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik ditinjau dari sifat organoleptik yang meliputi bentuk, warna, aroma, kerenyahan, rasa, dan tingkat kesukaan. Uji hedonik dilakukan oleh 21 panelis yang terdiri dari 7 panelis terlatih (dosen) dan 15 panelis semi terlatih (mahasiswa). Uji hedonik ini dilakukan dengan cara observasi menggunakan lembar observasi jenis *check list* sebagai instrument dalam penelitian.

Uji hedonik atau uji kesukaan ini terdiri dari 3 (tiga) sampel produk kripik usus pada UKM yang berbeda pada desa Sidowungu, yaitu: 1) Sampel A: Kripik usus dari UKM NR (berlabel), 2) Sampel B: Kripik usus dari UKM ibu Sulastris (tidak berlabel), 3) Sampel C: Kripik usus dari UKM Bapak Rais (tidak berlabel).

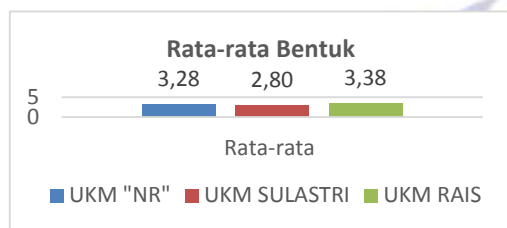


Gambar 9. Produk dari 3 UKM Kripik Usus

Berdasarkan dari hasil penelitian dengan menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan konsumen dicatatkan hasil sebagai berikut:

1. Bentuk

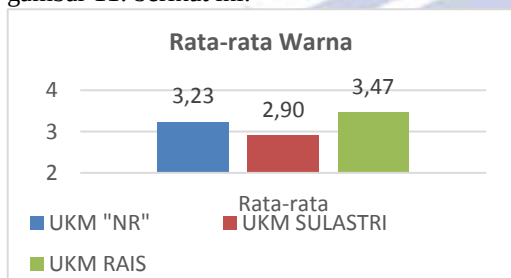
Hasil uji organoleptik bentuk pada kripik usus di UKM yang berbeda di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik diperoleh nilai rata-rata bentuk terendah yaitu 2,80 pada sampel B (UKM Ibu Sulastri). Sedangkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,38 pada sampel C (UKM Bapak Rais). Diagram nilai rata-rata bentuk kripik usus disajikan pada gambar 10 berikut ini:



Gambar 10. Nilai rata-rata bentuk kripik usus

2. Warna

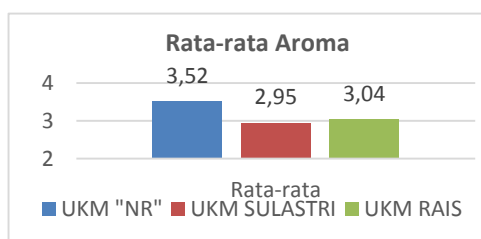
Hasil uji organoleptik warna pada kripik usus di UKM yang berbeda di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik diperoleh nilai rata-rata warna terendah yaitu 2,90 pada sampel B (UKM Ibu Sulastri). Sedangkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,47 pada sampel C (UKM Bapak Rais). Diagram nilai rata-rata warna kripik usus disajikan pada gambar 11. berikut ini:



Gambar 11. Nilai rata-rata warna kripik usus.

3. Aroma

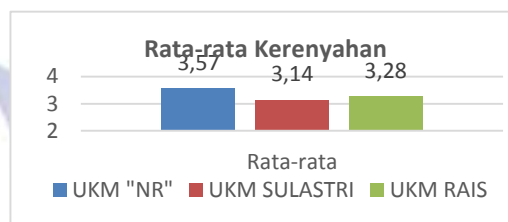
Hasil uji organoleptik aroma pada kripik usus di UKM ang berbeda di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik diperoleh nilai rata-rata aroma terendah yaitu 2,95 pada sampel B (UKM Ibu Sulastri). Sedangkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,52 pada sampel A (UKM NR). Diagram nilai rata-rata aroma kripik usus disajikan pada gambar 12 berikut ini:



Gambar 12. Nilai rata-rata aroma kripik usus

4. Kerenyahan

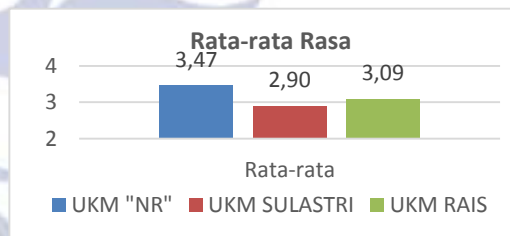
Hasil uji organoleptik kerenyahan pada kripik usus di UKM yang berbeda di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik diperoleh nilai rata-rata kerenyahan terendah yaitu 3,14 pada sampel B (UKM Ibu Sulastri). Sedangkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,57 pada sampel A (UKM NR). Diagram nilai rata-rata kerenyahan kripik usus disajikan pada gambar 13 berikut ini:



Gambar 13. Nilai rata-rata kerenyahan kripik usus.

5. Rasa

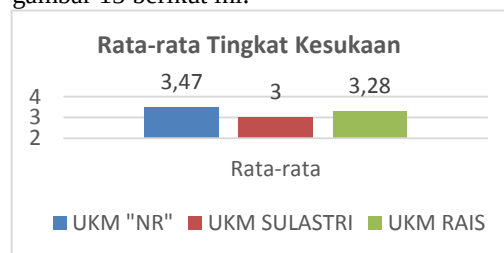
Hasil uji organoleptik rasa pada kripik usus di UKM yang berbeda di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik diperoleh nilai rata-rata rasa terendah yaitu 32,90 pada sampel B (UKM Ibu Sulastri). Sedangkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,47 pada sampel A (UKM NR). Diagram nilai rata-rata rasa kripik usus disajikan pada gambar 14 berikut ini:



Gambar 14. Nilai rata-rata rasa kripik usus

6. Tingkat kesukaan

Hasil uji organoleptik tingkat kesukaan pada kripik usus di UKM yang berbeda di desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik diperoleh nilai rata-rata tingkat kesukaan terendah yaitu 3,00 pada sampel B (UKM Ibu Sulastri). Sedangkan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,47 pada sampel A (UKM NR). Diagram nilai rata-rata tingkat kesukaan kripik usus disajikan pada gambar 15 berikut ini:



Gambar 15. Nilai rata-rata tingkat kesukaan kripik usus

Berdasarkan 6 kategori sifat organoleptik yang peneliti observasikan kepada konsumen menunjukkan bahwa produk NR memiliki keunggulan dalam hal aroma, kerenyahan, tingkat kesukaan dan rasa. Hal tersebut dibuktikan dengan rata-rata tertinggi pada kriteria aroma sebesar 3,52, kerenyahan sebesar 3,57, rasa sebesar 3,47, dan tingkat kesukaan sebesar 3,47. Dan jika ditinjau dari bentuk, UKM RAIS yang memiliki keunggulan dengan rata-rata tertinggi sebesar 3,38 karena bentuk kripik usus pada UKM RAIS lebih menarik dan lebih bagus daripada UKM NR. Kemudian ditinjau dari warna, UKM RAIS yang memiliki keunggulan dengan rata-rata tertinggi sebesar 3,47 karena warna kripik usus yang diproduksi oleh UKM RAIS yaitu coklat muda apabila dilihat lebih menarik pada UKM RAIS.

Faktor yang mempengaruhi keberhasilan Manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR.

1. Produksi kripik usus dan kripik ceker ayam yang masih tradisional, tetapi dapat menghasilkan produk yang disukai banyak konsumen karena cita rasa kripik usus dan kripik ceker ayam yang enak.
2. Keunggulan yang dimiliki UKM NR yaitu sudah memiliki label perizinan. Sehingga proses produksi mengalami peningkatan dan penjualannya semakin bertambah.
3. Ketelatenan pemilik UKM NR selama ini bekerja, sehingga proses produksi kripik usus dan kripik ceker ayam akan berjalan sesuai dengan apa yang diinginkan oleh pelanggan ataupun konsumen.

C. Pembahasan Dapur

1. Standart hygiene dan sanitasi pada UKM NR
 - a. Luas Ruang Dapur
Luas dapur di UKM NR yaitu 5 x 6 m yang terdiri dari ruang pengolahan atau ruang proses penggorengan kripik usus dan kripik ceker ayam, ruang menyiapkan bahan, dan tempat mendiamkan produk yang baru matang. Pada ruangan dapur di UKM NR untuk penempatan peralatan permanent yaitu hanya 20%. Area bebas bagi karyawan pada UKM NR yaitu < 20%. Dan pada peralatan yang bisa dipindah yaitu 10%. Jadi luas ruangan pada UKM NR masih

belum sesuai dengan ketentuan standart dapur industri karena pada dapur industri dalam penempatan peralatan permanent yaitu 40%-50%, area bebas karyawan lalu lintas < 30%, dan penempatan peralatan > 20%.



Gambar 16. Tempat Penggorengan di UKM NR
b. Dinding

Keadaan dinding dapur di UKM NR terbuat dari semen dan batu bata merah, sebagian ruangan dapur di UKM NR menggunakan kayu, sehingga sudah ada yang rapuh karena faktor umur dapur yang sudah lama. Dinding dapur di UKM NR masih belum diwarnai, tidak mudah kotor tetapi juga jarang dibersihkan oleh pemilik UKM. Jadi keadaan dinding pada UKM NR ada yang belum sesuai dengan ketentuan standart dapur industri. Ketentuan standart dapur industri yaitu keadaan dinding harus kuat dan tidak mudah retak atau pecah, rata dan tidak memakai hiasan atau ornament-ornament, tidak lembab atau mudah terkena jamur, kedap air dan dengan warna lembut dan cerah, mudah dibersihkan atau tahan disiram dengan air.



Gambar 17. Dinding di dapur UKM NR

Keadaan dinding yang ada di UKM NR tidak sesuai dengan standart syarat dinding dapur menurut Sihite (2000: 4) yaitu kuat, kedap air, berwarna lembut dan cerah, tidak lembab, rata tidak memakai hiasan terdapat gambar dan tulisan sehingga mempengaruhi kebersihan dari ruangan dapur.

c. Lantai



Gambar 18. Keadaan Lantai Di Dapur UKM NR

Keadaan lantai di dapur UKM NR tidak berlapis keramik dan bersifat licin jika terkena air, keadaan lantai juga kotor karena jarang dibersihkan sehingga pada saat produksi harus menggunakan alas kaki, tidak ada genangan air dan mudah dikeringkan jika terkena air, kedap air dan air dapat dengan mudah mengalir kesaluran air. Jadi lantai pada dapur UKM NR ada yang belum sesuai dengan standart dapur industri. Karena pada dapur industri mempunyai ketentuan yaitu sudut pinggir lantai dengan tembok agar sedikit melengkung agar mudah untuk dibersihkan, tidak ada genangan air basah dan mudah dikeringkan, tidak retak atau yang memungkinkan kotoran tertimbun dan tersimpan lama, harus kedap air dan dapat dengan mudah mengalir kesaluran pembuangan, rata dan tidak licin.

d. Penerangan

Penerangan yang digunakan di dapur ketika siang hari menggunakan penerangan sinar matahari, karena produksi kripik usus dan kripik ceker ayam dilakukan mulai pagi sampai malam hari, penerangan juga memakai cahaya dari lampu pada waktu malam hari. Penerangan di UKM NR sesuai dengan penerangan menurut Sihite (2000), karena waktu siang hari menggunakan sinar matahari. Penerangan matahari tidak cukup maka akan diberikan penerangan cahaya lampu. Penerangan pada UKM NR ini juga sudah sesuai dengan ketentuan standart dapur industri yaitu ruangan terang, penerangan menggunakan sinar matahari disiang hari, dan malam hari menggunakan lampu neon.

e. Ventilasi

Keadaan ventilasi di dapur UKM NR cukup banyak, dimana UKM NR ini didesain seperti dapur terbuka sehingga udara memiliki ruang untuk proses pertukaran udara. Ventilasi di dapur UKM NR masih belum sesuai dengan ketentuan standart dapur industri karena pada ketentuan dapur industri ventilasi ditutupi dengan kain kasa halus sedangkan pada UKM NR tidak ditutupi dengan kain kasa halus.

f. Tempat Sampah

Pada dapur UKM NR terdapat beberapa tempat sampah yang terbuat dari bahan plastik, mudah dibersihkan, tertutup dan dalam tempat sampah tersebut diberi alas trashbag. Jadi tempat sampah di dapur UKM NR sudah sesuai dengan ketentuan standart dapur industri. Ketentuan standart dapur industri yaitu tempat sampah tertutup, berbahan ringan, mudah dibersihkan, dan dilapisi trashbag atau plastik.

g. Suara

Dapur di UKM NR ini jauh dari area jalan raya, jadi tidak bising dari suara kendaraan bermotor. Hal ini sudah sesuai dengan standart dapur industri yaitu di mana dapur industri tidak bising dari hal apapun.

h. Saluran Air

Keadaan saluran air bersih sangat lancar karena di UKM NR ini memiliki sumur atau sumber air sendiri dengan pipa yang aman, kuat dan tidak bocor. Dan keadaan saluran air kotor tampak berjalan lancar karena sering kali dibersihkan oleh pemilik UKM. Saluran air kotor di desain secara lurus, sehingga mudah dibersihkan dan diberi penutup. Hal ini sesuai dengan ketentuan standart dapur industri karena pada ketentuan standart dapur industri dalam saluran air bersih harus aman, kuat dan tidak bocor. Untuk saluran air kotor harus ada penutupnya.

2. Personal Hygiene (Pakaian Kerja dan kebersihan badan)

Pada karyawan di UKM NR yang memproduksi kripik usus dan kripik ceker ayam hanya memakai baju bebas, baju berlengan pendek, celana pendek, tidak memakai sandal dan memakai apron. Pada UKM ini tidak sesuai dengan ketentuan standart dapur industri, karena pada standart ketentuan dapur industri harus memakai baju berlengan panjang untuk melindungi dari percikan panas, baju berwarna putih sehingga mudah terlihat jika kotor, *protektif, washable, dan absorbent*. Dalam hal celana harus memakai celana berwarna hitam dan sesuai ukuran badan. Memakai apron hingga lutut bertujuan untuk melindungi kaki dan celana dari percikan, dan sepatu yang terbuat dari kulit atau safety shoes dan selalu bersih.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Perencanaan manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR sudah sesuai dengan proses manajemen produksi hanya saja

- ada beberapa kekurangan pada bahan baku yaitu ceker ayam dan usus ayam yang kadangkala stok di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik terbatas, jadi bahan baku mengambil di tempat lain, peralatan produksi yang sudah tidak layak dipakai, keadaan dapur dari kayu ada yang rapuh, dan lantai yang hitam dan licin sangat perlu untuk pembaharuan.
2. Pengorganisasian manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR, beberapa sudah terlaksana dengan baik, hanya saja ada yang perlu diperbaiki seperti dalam pengorganisasian peralatan produksi yang kurang tertata dengan baik.
 3. Pelaksanaan dalam manajemen produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR sudah terlaksana dengan baik yaitu hasil produksi yang tercukupi untuk konsumen dalam setiap harinya dan hasil produksi yang tercukupi juga pada hari tertentu khususnya hari raya atau lebaran.
 4. Pengawasan dalam proses produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR dilakukan langsung oleh pemilik UKM yaitu Bapak Salamun dan Ibu Nur Rohimah, sehingga hasil produksi sesuai dengan perencanaan.
 5. Faktor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi adalah proses produksi kripik usus dan kripik ceker ayam yang masih tradisional tetapi banyak disukai oleh konsumen, keunggulan yang dimiliki UKM sehingga dalam proses produksi mengalami peningkatan, dan ketelatenan yang dimiliki oleh pemilik UKM sehingga proses produksi berjalan sesuai apa yang diinginkan oleh konsumen.
- Saran**
1. Perbaiki sarana dan prasarana dari tenaga kerja seperti uniform, sepatu. Perbaiki peralatan yang nantinya akan mempengaruhi proses produksi. Karena akan menunjang dan akan mempengaruhi hasil produksi di UKM NR.
 2. Selalu meningkatkan kualitas, dan selalu memberikan pelayanan terbaik untuk konsumen.
 3. Mempertahankan tradisi keaslian rasa kripik usus dan kripik ceker ayam yang sudah diproduksi dengan baik.
 4. Perlu dilakukan tindak lanjut untuk mendapatkan sertifikat halal dan BPOM untuk meyakinkan para konsumen bahwa produk layak dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

Ananda, Fitria. 2012. *Analisis Perkembangan UMK Setelah Memperoleh Pembiayaan*

Mudharabah Dari BMT At-Taqwa Halmahera di Kota Semarang. Semarang : Universita Diponegoro.

Amelia, Dina. 2017. *Pengertian manajemen* <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/pengertian-dan-unsur-unsur-manajemen>. Diakses pada 19 November 2018

Eka, Kurnia. 2016. *Manajemen produksi kripik singkong rasa gadung pada home industry lancer di desa Pacarpeluk kecamatan Megaluh kabupaten Jombang* <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view>. Diakses 28 September 2018.

Herujito, Yahya M. 2015. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Gramedia Widya Sarana Indonesia.

Manullang. M. 2016. *Dasar-dasar manajemen* (Yogyakarta: Gajah Mada Univ. Press)

Pratiwi, P. A. 2011. *Manajemen Produksi Kerupuk Simping Pada Home Industry Kapal Layar di Desa Sukorejo Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik* <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view>. 20 Maret 2018 .

Patilima, Huberman. 2010. *Analisis Kualitatif Data*. Alfabeta: Bandung.

Pradhika Rhena . 2015. *Manajemen usaha rumah tangga kerupuk ikan dan rengginang para masyarakat di desa Pabeyan kecamatan Tambakboyo kabupaten Tuban* <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view>. Diakses 28 Septemer 2018.

Sholikhah Efia Animatus .2013. *Manajemen produksi usaha wingko khas kota Babat di kecamatan Babat kabupaten Lamongan* <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view>. Diakses 28 September 2018.

Siswanto. 2005. *Pengantar Manajemen*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Tambunan, Tulus T.H. 2009. *UMKM di Indonesia*. Ghalia Indonesia. Bogor

R.Terry, George dan Leslie W. Rue. 2015. *Fungsi – fungsi manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara. Diakses pada tanggal 7 januari 2018.