



**ANALISIS PROSES PRODUKSI AYAM GORENG PADA UKM
XYZ KOTA BOGOR**

SKRIPSI

Dibuat Oleh :

Erick
021118246
erikhalomoan@gmail.com

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PAKUAN
2022**

**ANALISIS PROSES PRODUKSI AYAM GORENG PADA UKM
XYZ KOTA BOGOR**

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana **Manajemen**
Program Studi Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan
Bogor

Erick
021118246

Diketahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
(Dr. Hendro Sasongko, Ak., MM., CA)

Ketua Program Studi Manajemen
(Prof. Dr. Yohanes Indrayono, Ak., MM., CA.)



ANALISIS PROSES PRODUKSI AYAM GORENG PADA UKM XYZ KOTA BOGOR

Skripsi

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus
Pada hari : Senin, 24 Oktober 2022

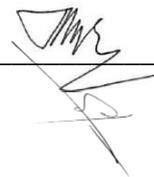
Erick
021118246

Menyetujui,

Ketua Penguji Sidang
(Dewi Taurusyanti, SE., MM)



Ketua Komisi Pembimbing
(Tutus Rully, SE., MM)



Komisi Pembimbing
(Dicky Firmansyah, SSi., MM)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Erick

NPM : 021118246

Judul Skripsi : Analisis Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi di atas adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.

Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Pakuan.

Bogor, 16 Juli 2022



Erick

021118246

© Hak Cipta milik Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan, 2022

Hak Cipta dilindungi Undang-undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan

ABSTRAK

Erick. 021118246. Analisis Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor. Skripsi. Konsentrasi Manajemen Operasional. Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan: Di bawah Bimbingan. Tutus Rully dan Dicky Firmansyah. 2022.

Di era globalisasi saat ini, perkembangan dunia usaha di Indonesia berkembang dengan pesat. Hal ini dibuktikan dengan munculnya berbagai macam usaha, mulai dari usaha kecil yang dimiliki perseorangan maupun perusahaan besar yang telah berkembang. Salah satu sektor penyokong perekonomian Indonesia adalah industri kreatif dengan skala kecil menengah. Industri yang berdiri di Indonesia didominasi oleh para pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

Penelitian ini dilakukan pada UMKM yang bergerak di industri makanan dan minuman, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mencari analisis proses produksi yang paling tepat pada UKM XYZ. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif eksploratif dengan metode studi kasus yang bertujuan untuk mengumpulkan data dan menguraikan secara menyeluruh.

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

Kata Kunci: *Proses Produksi*.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunianya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor”.

Pengerjaan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. H. Didik Notosudjono, M.Sc. Selaku Rektor Universitas Pakuan.
2. Dr. Hendro Sasongko, Ak., MM., CA. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
3. Prof. Dr. Yohanes Indrayono, Ak., MM., CA. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
4. Tutus Rully, SE.,MM. Selaku Ketua Komisi Pembimbing dan Dicky Firmansyah, SSi., MM. Selaku Anggota Komisi Pembimbing, yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan motivasi dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi.
5. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan yang telah memberikan banyak ilmu serta pengalaman yang sangat berharga dan bermanfaat bagi penulis.
6. Teristimewa kepada kedua orang tua saya yang amat saya banggakan, yang selalu mendukung saya dalam menyusun skripsi.
7. Sahabat – sahabat saya yang selalu mengajak mabar sehingga saya selalu semangat dalam mengerjakan skripsi.

Tiada yang dapat penulis persembahkan kepada semua pihak yang telah membantu hanya doa dan ucapan terima kasih yang dapat penulis berikan. Semoga segala kebaikan mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa. Akhirnya dengan segala kerendahan hati, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan bagi penulis pada khususnya.

Bogor, 7 Januari 2022

Penyusun

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN & PERNYATAAN TELAH DISIDANGKAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
LEMBAR HAK CIPTA	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah	8
1.2.1. Identifikasi Masalah	8
1.2.2. Perumusan Masalah	8
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian	8
1.3.1. Identifikasi Masalah	8
1.3.2. Tujuan Penelitian	8
1.4. Kegunaan Penelitian	8
1.4.1. Kegunaan Praktis	8
1.4.2. Kegunaan Akademis	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Manajemen	9
2.1.1. Pengertian Manajemen	9
2.1.2. Tujuan Manajemen	9
2.2. Manajemen Operasional	11
2.2.1. Pengertian Manajemen Operasional	11
2.2.2. Ruang Lingkup Manajemen Operasional	12
2.2.3. Fungsi Manajemen Operasional	15
2.2.4. Tujuan Manajemen Operasional	17
2.3. Persediaan	17
2.3.1. Pengertian Persediaan	17
2.3.2. Fungsi Persediaan	18
2.3.3. Jenis-jenis Persediaan	19
2.3.4. Biaya Persediaan	22
2.4. Produk	24
2.4.1. Pengertian Produk	24
2.4.2. Kualitas Produk	24
2.4.3. Klasifikasi Produk	25
2.4.4. Tingkatan Produk	27

2.4.5. Dimensi Produk	28
2.5. Produksi.....	29
2.5.1. Pengertian Produksi.....	29
2.5.2. Faktor Faktor Produksi	31
2.5.3. Tujuan Produksi.....	32
2.5.4. Sistem Produksi	33
2.6. Proses Produksi	34
2.6.1. Pengertian Proses Produksi	34
2.6.2. Jenis – Jenis Proses Produksi	35
2.6.3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi	38
2.6.4. Manfaat Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi.	39
2.6.5. Manfaat Proses Produksi	40
2.7. Penelitian Terdahulu dan Kerangka Pemikiran.....	42
2.7.1. Penelitian Terdahulu.....	42
2.7.2. Kerangka Pemikiran	47
BAB III. METODE PENELITIAN.....	49
3.1. Jenis Penelitian	49
3.2. Objek, Unit Analisis, dan Lokasi Penelitian	49
3.3. Jenis Data dan Sumber Data Penelitian.....	49
3.4. Operasionalisasi Variabel.....	49
3.5. Metode Pengumpulan Data	49
3.6. Metode Pengolahan / Analisis Data	49
BAB IV. HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN	52
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	52
4.1.1. Perkembangan dan Kegiatan Usaha	52
4.1.2. Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	53
4.2. Pembahasan	53
4.2.1. Pelaksanaan Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor	53
4.2.2. Analisis Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor	55
BAB V. SIMPULAN & SARAN	61
5.1. Simpulan.....	61
5.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018-2019	1
Tabel 1.2 Jenis Komoditi UMKM Di Kota Bogor.....	3
Tabel 1.3 Data Pembelian Ayam Dan Pemesanan Ayam Goreng Yang Tidak Dapat Dipenuhi Pada UKM XYZ.....	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	42
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel	49
Tabel 4.1 Data Pembelian Ayam Dan Permintaan Ayam Goreng Bulan Mei 2022 Pada UKM XYZ	54
Tabel 4.2 Data Pembelian Ayam, Jumlah Ayam Tidak Layak Konsumsi, Jumlah Permintaan, Dan Pemesanan Ayam Goreng Yang Tidak Dapat Dipenuhi Selama Bulan Mei 2022 UKM XYZ	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Ayam Goreng UKM XYZ.....	5
Gambar 2.1 Lima Tingkatan Produk.....	28
Gambar 2.2 Sistem Produksi.....	33
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	48
Gambar 3.1 Komponen Analisis Kualitatif.....	50
Gambar 4.1 UKM XYZ	52
Gambar 4.2 Struktur Organisasi UKM XYZ	53
Gambar 4.3 Flowchart Proses Pembuatan Ayam Goreng Pada UKM XYZ	56

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Di era globalisasi saat ini, perkembangan dunia usaha di Indonesia berkembang dengan pesat. Hal ini dibuktikan dengan munculnya berbagai macam usaha, mulai dari usaha kecil yang dimiliki perseorangan maupun perusahaan besar yang telah berkembang. Salah satu sektor penyokong perekonomian Indonesia adalah industri kreatif dengan skala kecil menengah. Industri yang berdiri di Indonesia didominasi oleh para pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang ditunjukkan dengan data jumlah unit usaha di Indonesia oleh Kementerian Koperasi dan UKM pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Data Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018-2019

No	Indikator	Satuan	Tahun 2018		Tahun 2019		Perkembangan Tahun 2018-2019	
			Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)
1	Unit Usaha (A+B)	(Unit)	64,199,606		65,471,134		1,271,528	1.98
	A. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)	(Unit)	64,194,057	99.99	65,465,497	99.99	1,271,440	1.98
	- Usaha Mikro (UMi)	(Unit)	63,350,222	98.68	64,601,352	98.67	1,251,130	1.97
	- Usaha Kecil (UK)	(Unit)	783,132	1.22	798,679	1.22	15,547	1.99
	- Usaha Menengah (UM)	(Unit)	60,702	0.09	65,465	0.10	4,763	7.85
	B. Usaha Besar (UB)	(Unit)	5,550	0.01	5,637	0.01	87	1.58
2	Tenaga Kerja (A+B)	(Orang)	120,598,138		123,368,672		2,770,534	2.30
	A. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)	(Orang)	116,978,631	97.00	119,562,843	96.92	2,584,212	2.21
	- Usaha Mikro (UMi)	(Orang)	107,376,540	89.04	109,842,384	89.04	2,465,844	2.30
	- Usaha Kecil (UK)	(Orang)	5,831,256	4.84	5,930,317	4.81	99,061	1.70

No	Indikator	Satuan	Tahun 2018		Tahun 2019		Perkembangan Tahun 2018-2019	
			Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)	Jumlah	Pangsa (%)
	- Usaha Menengah(UM)	(Orang)	3,770,835	3.13	3,790,142	3.07	19,307	0.51
	B. Usaha Besar (UB)	(Orang)	3,619,507	3.00	3,805,829	3.08	186,322	5.15
3	PDB Atas Dasar Harga Berlaku (A+B)	(Rp. Milyar)	14,838,756.0		15,832,535.4		993,779.4	6.70
	A. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)	(Rp. Milyar)	9,062,581.3	61.07	9,580,762.7	60.51	518,181.3	5.72
	- Usaha Mikro (UMi)	(Rp. Milyar)	5,605,334.9	37.77	5,913,246.7	37.35	307,911.8	5.49
	- Usaha Kecil (UK)	(Rp. Milyar)	1,423,885.1	9.60	1,508,970.1	9.53	85,085.0	5.98
	- Usaha Menengah(UM)	(Rp. Milyar)	2,033,361.3	13.70	2,158,545.8	13.63	125,184.5	6.16
	B. Usaha Besar (UB)	(Rp. Milyar)	5,776,174.7	38.93	6,251,772.7	39.49	475,598.1	8.23

Sumber : Kementerian Koperasi dan UKM 2018-2019

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

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

Berdasarkan data perusahaan yang tercatat oleh Badan Pusat Statistik (2019), jumlah UMKM penyediaan akomodasi dan penyediaan makan minum di Indonesia sebesar 17%. Kementerian Perindustrian (2019) menyatakan bahwa Angka pertumbuhan industri sektor makanan dan minuman mencapai 7.78%, di mana angka

tersebut lebih tinggi dari pertumbuhan industri nonmigas (4.34%) dan pertumbuhan industri nasional (5.02%). Hal ini menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman di Indonesia dapat terus dikembangkan, termasuk di antaranya adalah Kota Bogor.

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

Tabel 1.2 Jenis Komoditi UMKM Di Kota Bogor

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

Sumber : Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bogor, 2021

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

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

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

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

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

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

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

Melalui proses produksi, bahan baku diolah untuk menambahkan nilai tambah ke dalamnya, untuk menjadi produk yang dapat dijual kepada masyarakat dan mendapatkan keuntungan. Proses produksi yang berjalan dengan lancar akan mendukung pencapaian tujuan suatu usaha. Sebaliknya, proses produksi yang terhambat, akan menyebabkan pencapaian tujuan terhambat pula.

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

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

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

Gambar 1.1 Produk Ayam Goreng UKM XYZ



Sumber : UKM XYZ, 2022

UKM XYZ merupakan usaha kecil di Kota Bogor yang berdiri sejak tahun 2017 dan bergerak di bidang kuliner, hampir setiap kota di Indonesia terdapat warung makan yang biasanya berlokasi di daerah-daerah yang ramai aktivitas masyarakat seperti perkantoran, pertokoan dan tempat pendidikan, karena usaha jenis ini adalah solusi bagi masyarakat kalangan menengah kebawah untuk mencari tempat makan yang murah dan terjangkau. Lokasi UKM XYZ saat ini terletak di jalan di Jl. Raya Pajajaran No.1, Sukasari, Kota Bogor, Jawa Barat 16142.

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

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

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

Tabel 1.3 Data Pembelian Ayam Dan Pemesanan Ayam Goreng Yang Tidak Dapat Dipenuhi Pada UKM XYZ

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

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

Sumber : UKM XYZ, 2022

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

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

Uraian di atas menjadikan peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang hasilnya disajikan dalam bentuk skripsi dengan judul “**Analisis Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor**”.

1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1.2.1. Identifikasi Masalah

1. Masih terdapat pemesanan ayam goreng yang tidak dapat dipenuhi
2. Proses produksi ayam goreng belum menggunakan perhitungan yang sistematis

1.2.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi ayam goreng yang dilakukan oleh UKM XYZ?
2. Bagaimana analisis proses produksi yang paling tepat pada UKM XYZ?

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

1.3.1. Maksud Penelitian

Untuk menganalisis proses produksi ayam goreng pada UKM XYZ sehingga ditemukan metode yang paling tepat.

1.3.2. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses produksi ayam goreng pada UKM XYZ
2. Untuk menganalisis proses produksi ayam goreng pada UKM XYZ dengan metode yang paling tepat.

1.4. Kegunaan Penelitian

1.4.1. Kegunaan Praktis

Sebagai bahan pertimbangan untuk UKM XYZ dalam melakukan proses produksi ayam goreng

1.4.2. Kegunaan Akademis

Untuk memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang ekonomi manajemen pada umumnya dan khususnya Manajemen Operasional

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Manajemen

2.1.1. Pengertian Manajemen

Menurut Terry (2010) menjelaskan bahwa manajemen merupakan suatu proses khas yang terdiri atas tindakan – tindakan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, dan pengendalian untuk mennetukan serta mencapai tujuan melalui pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber daya lainnya.

Handoko (2009) mendefinisikan manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha – usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya – sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan.

Sedangkan menurut Hasibuan (2013), manajemen adalah ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien.

Dari beberapa definisi diatas dapat diartikan manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, dan pengawasan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien.

2.1.2. Tujuan Manajemen

Menurut Hasibuan (2015), tujuan-tujuan manajemen dapat dikaji dari beberapa sudut dan dibedakan sebagai berikut:

a. Menurut tipe-tipenya:

- 1) *Profit objectives*, bertujuan untuk mendapatkan laba bagi pemiliknya.
- 2) *Service objectives*, bertujuan untuk memberikan pelayanan yang baik bagi konsumen dengan mempertinggi nilai barang dan jasa yang ditawarkan kepada konsumen.
- 3) *Social objectives*, bertujuan meningkatkan nilai guna yang diciptakan perusahaan untuk kesejahteraan masyarakat.
- 4) *Personal objectives*, bertujuan agar para karyawan secara *individual economic, social psychological* mendapatkan kepuasan di bidang pekerjaannya dalam perusahaan.

b. Menurut prioritasnya:

- 1) Tujuan primer.
- 2) Tujuan sekunder.
- 3) Tujuan individual, dan
- 4) Tujuan sosial.

c. Menurut jangka waktunya:

- 1) Tujuan jangka panjang.
- 2) Tujuan jangka menengah, dan
- 3) Tujuan jangka pendek.

d. Menurut sifatnya:

- 1) *Management objectives*, tujuan dari segi efektif yang harus ditimbulkan oleh manajer.
- 2) *Managerial objectives*, tujuan yang harus dicapai daya upaya atau kreativitas-kreativitas yang bersifat manajerial.
- 3) *Administrative objectives*, tujuan-tujuan yang pencapaiannya memerlukan administrasi.
- 4) *Economic objectives*, tujuan-tujuan yang bermaksud memenuhi kebutuhan-kebutuhan dan memerlukan efisiensi untuk pencapaiannya.
- 5) *Social objectives*, tujuan suatu tanggung jawab, terutama tanggung jawab moral.
- 6) *Technical objectives*, tujuan berupa detail teknis, detail kerja, dan detail karya.
- 7) *Work objectives*, yaitu tujuan-tujuan yang merupakan kondisi kerampungan suatu pekerjaan.

e. Menurut tingkatnya:

- 1) *Overall enterprise objectives*, adalah tujuan semesta (generalis) yang harus dicapai oleh badan usaha secara keseluruhan.
- 2) *Divisional objectives*, adalah tujuan yang harus dicapai oleh setiap divisi.
- 3) *Departemental objective*, adalah tujuan-tujuan yang harus dicapai oleh masing-masing bagian.
- 4) *Sectional objectives*, adalah tujuan-tujuan yang harus dicapai oleh setiap seksi.
- 5) *Group objectives*, adalah tujuan-tujuan yang harus dicapai oleh setiap kelompok urusan.
- 6) *Individual objectives*, adalah tujuan-tujuan yang harus dicapai oleh masing-masing individu.

f. Menurut bidangnya:

- 1) *Top level objectives*, adalah tujuan-tujuan umum, menyeluruh, dan menyangkut berbagai bidang sekaligus.
- 2) *Finance objectives*, adalah tujuan-tujuan tentang modal.
- 3) *Production objectives*, adalah tujuan-tujuan tentang produksi.
- 4) *Marketing objectives*, adalah tujuan-tujuan mengenai bidang pemasaran barang dan jasa-jasa.
- 5) *Office objectives*, adalah tujuan-tujuan mengenai bidang ketatausahaan dan

administrasinya.

g. Menurut motifnya:

- 1) *Public objectives*, adalah tujuan-tujuan yang harus dicapai berdasarkan ketentuan-ketentuan undang-undang negara.
- 2) *Organizational objectives*, adalah tujuan-tujuan yang harus dicapai berdasarkan ketentuan-ketentuan Anggaran Dasar, Anggaran Rumah Tangga, dan statuta organisasi yang bersifat *zakelijk* dan impersonal (tidak boleh berdasarkan pertimbangan perasaan atau selera pribadi) dalam upaya pencapaiannya.
- 3) *Personal objectives*, adalah tujuan pribadi/individual (walaupun mungkin berhubungan dengan organisasi) yang dalam usaha pencapaiannya sangat dipengaruhi oleh selera ataupun pandangan pribadi.

2.2. Manajemen Operasional

2.2.1. Pengertian Manajemen Operasional

Manajemen Operasi adalah suatu ilmu yang mempelajari tentang kedisiplinan dalam suatu praktisi seperti proses perencanaan, mendesain produk, *system* produksi, hal ini sistem ini digunakan untuk mencapai tujuan organisasi. Dengan demikian, dapat juga menunjang perusahaan memperoleh keuntungan yang langgeng dalam jangka Panjang dengan basis optimasi, serta menciptakan pelayanan publik secara memuaskan dengan basis optimasi. Konsep manajemen operasi merupakan kegiatan menciptakan barang dan jasa yang ditawarkan oleh perusahaan kepada konsumen, dan kegiatan ini menjadi fungsi utama perusahaan. Melalui konsep manajemen operasi, segala sumber daya masukan perusahaan diintegrasikan untuk menghasilkan *output* yang memiliki nilai tambah. Produk yang dihasilkan dapat berupa barang setengah jadi ataupun barang jadi.

Manajemen operasi merupakan suatu kegiatan manajemen yang sangat penting bagi sebuah organisasi atau perusahaan. Manajemen operasi adalah serangkaian kegiatan pengambilan keputusan untuk menciptakan barang dan jasa yang ditawarkan oleh perusahaan kepada konsumen. Dalam dunia usaha, manajemen operasi sangat diperlukan untuk menciptakan sesuatu yang baru, melakukan perubahan atau inovasi produk.

Beberapa ahli mendefinisikan manajemen operasi ke dalam pengertian yang umum. Seperti yang dikemukakan Heizer dan Render (2015) dinyatakan bahwa manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas untuk menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output.

Sementara itu, menurut Assauri (2016) dinyatakan bahwa “Manajemen operasi adalah manajemen dari bagian suatu organisasi yang bertanggung jawab untuk kegiatan produksi barang atau jasa”. Pendapat yang sama juga dikemukakan oleh

Suhardi (2018) dinyatakan bahwa manajemen operasi merupakan suatu proses untuk merubah wujud sumber daya (*input*) menghasilkan keluaran (*output*) berupa barang atau jasa.

Berbeda dari ketiga pendapat di atas, Tampubolon (2018) dinyatakan bahwa: “Manajemen operasional didefinisikan sebagai manajemen proses konversi dengan bantuan fasilitas seperti; tanah, tenaga kerja, modal dan manajemen masukan (*input*) yang diubah menjadi keluaran yang diinginkan berupa barang atau jasa dimana manajer dapat melakukannya dengan pendekatan *classical*, *behavioral* dan model-model yang dianalisis dengan ilmu manajemen”.

Secara umum manajemen operasi didefinisikan oleh para ahli sebagai proses untuk menciptakan barang atau jasa sehingga penulis mendefinisikan manajemen operasi sebagai suatu serangkaian proses atau kegiatan dalam menciptakan barang dan jasa melalui perencanaan, pengkoordinasian dan pengendalian dengan mengintegrasikan sumber daya-sumber daya yang dimiliki secara efektif dan efisien untuk menjadi sebuah hasil yang digunakan dalam berbagai kebutuhan manusia.

2.2.2. Ruang Lingkup Manajemen Operasional

Ruang lingkup manajemen operasi secara umum berkaitan dengan pengoperasian sistem operasi, pemilihan dan persiapan sistem operasi yang dilakukan pada organisasi atau perusahaan. Ruang lingkup manajemen operasi menurut Tampubolon (2018) yaitu mencakup perancangan atau penyiapan sistem produksi dan operasi, serta pengoperasiannya dari sistem produksi dan operasi.

Pembahasan dalam perancangan atau desain dari sistem produksi dan operasi meliputi:

1. Seleksi dan rancangan atau desain hasil produksi (produk)
Kegiatan produksi dan operasi harus dapat menghasilkan suatu produk berupa barang atau jasa secara efektif dan efisien, serta dengan mutu atau kualitas yang baik. Oleh karena itu setiap kegiatan produksi dan operasi harus dimulai dari penyeleksian dan perancangan produk yang akan dihasilkan. Kegiatan ini harus diawali dengan kegiatan-kegiatan penelitian atau riset, serta pengembangan produk yang sudah ada. Berdasarkan hasil riset dan pengembangan produk ini, selanjutnya akan diseleksi dan diputuskan produk apa yang dihasilkan dan bagaimana desain dari produk tersebut. Penyeleksian dan perancangan produk diperlukan penerapan konsep-konsep standarisasi, simplifikasi dan spesialisasi. Perlu dikaji hubungan timbal balik yang erat antara seleksi produk dan rancangan produk dengan kapasitas produk dan operasi.
2. Seleksi perancangan proses dan peralatan.
Setelah produk didesain, maka kegiatan yang harus dilakukan untuk merealisasikan usaha untuk menghasilkan usahanya adalah menentukan

jenis proses yang akan dipergunakan serta peralatannya. Kegiatan ini harus dimulai dari penyeleksian dan pemilihan akan jenis proses yang akan dipergunakan, yang tidak terlepas dari produk yang akan dihasilkan. Kegiatan selanjutnya adalah menentukan teknologi dan peralatan yang akan dipilih dalam pelaksanaan kegiatan produksi tersebut. Penyeleksian dan penentuan peralatan dipilih tidak hanya mencakup mesin dan peralatan tetapi juga mencakup bangunan dan lingkungan kerja.

3. Pemilihan lokasi perusahaan dan unit produksi.
Kelancaran produksi dan operasi perusahaan sangat dipengaruhi oleh kelancaran mendapatkan sumber-sumber bahan dan masukan (*input*), serta ditentukan pula oleh kelancaran dan biaya penyampaian atau suplai produk yang dihasilkan (*output*) berupa barang jadi atau jasa ke pasar. Oleh karena itu untuk menjamin kelancaran produksi, sangat penting untuk mempertimbangkan faktor pemilihan lokasi, jarak, kelancaran dan biaya pengangkutan dari bahan baku produksi (*input*), serta biaya pengangkutan barang jadi ke pasar.
4. Rancangan tata letak (*layout*) dan arus kerja atau proses.
Kelancaran dalam proses produksi dan operasi ditentukan pula oleh salah satu faktor yang terpenting di dalam perusahaan atau unit produksi yaitu rancangan tata letak (*layout*) dan arus kerja atau proses. Rancangan tata letak harus mempertimbangkan beberapa faktor, kerja optimalisasi dari waktu pergerakan dalam proses, kemungkinan kerusakan yang terjadi karena pergerakan dalam proses akan meminimalisasi biaya yang timbul dari pergerakan dalam proses atau *material handling*.
5. Rancangan desain tugas pekerjaan.
Rancangan desain tugas pekerjaan merupakan bagian yang integral dari rancangan sistem. Organisasi kerja harus disusun dalam melaksanakan fungsi produksi dan operasi karena organisasi kerja sebagai dasar pelaksanaan tugas pekerjaan, merupakan alat atau wadah kegiatan yang hendaknya dapat membantu pencapaian tujuan perusahaan atau unit produksi dan operasi tersebut. Rancangan tugas pekerjaan harus merupakan salah satu kesatuan dari *human engineering* dalam rangka untuk menghasilkan rancangan kerja yang optimal.
6. Strategi produksi dan operasi serta pemilihan kapasitas
Sebenarnya rancangan sistem produksi dan operasi harus disusun dengan landasan strategi produksi dan operasi yang disiapkan terlebih dahulu. Strategi produksi dan operasi harus terdapat pernyataan tentang maksud dan tujuan dari produksi dan operasi, serta misi kebijakan-kebijakan dasar atau

kunci untuk lima bidang yaitu proses, kapasitas, persediaan, tenaga kerja dan mutu atau kualitas. Semua hal tersebut merupakan landasan bagi penyusunan strategi produksi dan operasi sehingga ditentukanlah pemilihan kapasitas yang akan dijalankan dalam bidang produksi dan operasi.

Ruang lingkup manajemen operasi secara umum mempunyai aspek-aspek didalamnya yang berkaitan satu sama lain. Seperti yang dikemukakan Rusdiana (2014) dinyatakan bahwa terdapat tiga aspek yang berkaitan dalam ruang lingkup manajemen operasi yaitu:

1. Aspek struktural, yaitu aspek yang memperlihatkan konfigurasi komponen yang membangun sistem manajemen operasi dan interaksinya.
2. Aspek fungsional, yaitu aspek yang berkaitan dengan manajemen serta organisasi komponen struktural ataupun interaksinya mulai dari perencanaan, penerapan, pengendalian dan perbaikan agar diperoleh kinerja yang optimum.
3. Aspek lingkungan, memberikan dimensi lain pada sistem manajemen operasi yang berupa pentingnya memperhatikan perkembangan dan kecenderungan yang terjadi diluar sistem.

Selanjutnya menurut pendapat Tampubolon (2018) ada empat fungsi penting dalam manajemen operasi yaitu:

1. Proses pengolahan, yaitu menyangkut metode dan teknik yang digunakan untuk pengolahan faktor masukan (*input factor*).
2. Jasa-jasa penunjang, yang merupakan sarana pengorganisasian yang perlu dijalankan, sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
3. Perencanaan, yang merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan operasional yang akan dilakukan dalam suatu kurun waktu atau periode tertentu.
4. Pengendalian dan pengawasan, yang merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, sehingga maksud dan tujuan penggunaan dan pengolahan masukan (*input*) yang secara nyata dapat dilaksanakan.

Jadi secara umum ruang lingkup manajemen operasi meliputi hal-hal sebagai berikut:

1. Merencanakan skala dan jenis produksi (Rencana Induk Produksi).
2. Melaksanakan produksi sesuai dengan Rencana Induk Produksi.
3. Mengendalikan proses produksi

Berdasarkan uraian di atas manajemen operasi merupakan kegiatan yang mencakup bidang yang cukup luas. Ruang lingkup manajemen operasi pada dasarnya mencakup seluruh proses pengoperasian dan persiapan sistem yang dimulai dari menentukan perencanaan hasil produk yang diinginkan, pemilihan langkah kerja yang sesuai, pemilihan lokasi yang tepat, mengatur tata letak (*layout*) yang efektif dan desain tugas pekerjaan terencana serta strategi produksi dengan pemilihan kapasitas yang tepat.

2.2.3. Fungsi Manajemen Operasional

Menurut Tampubolon (2018) ada 4 fungsi penting dalam manajemen operasional, yaitu:

1. Proses pengolahan yang menyangkut metode dan teknik yang digunakan untuk pengolahan faktor masukan (input faktor).
2. Jasa-jasa penunjang, yang mana merupakan sarana pengorganisasian yang perlu dijalankan sehingga proses pengolahan dapat dijalankan dengan efektif dan efisien.
3. Perencanaan, merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dan kegiatan operasional yang dilakukan dalam periode tertentu.
4. Pengendalian dan pengawasan, merupakan fungsi untuk menjamin pelaksanaan kegiatan sesuai dengan apa yang telah direncanakan sehingga maksud dan tujuan penggunaan dan pengolahan masukan (input) secara nyata dapat dilaksanakan.

Menurut Herjanto (2015), fungsi manajemen operasi terdiri dari :

1. Fungsi perencanaan, manajemen operasi menentukan tujuan dari subsistem operasi dari organisasi dan mengembangkan program, kebijakan dan prosedur yang diperlukan untuk mencapai tujuan itu. Tahap ini mencakup penentuan peranan dan fokus dari operasi, termasuk perencanaan produk, perencanaan fasilitas dan perencanaan penggunaan sumber daya produksi.
2. Fungsi pengorganisasian, manajer operasi menentukan struktur individu, grup, seksi, bagian divisi atau departemen dalam subsistem operasi untuk mencapai tujuan organisasi. Manajer operasi juga menentukan kebutuhan sumber daya yang diperlukan untuk mencapai tujuan operasi serta mengatur wewenang dan tanggung jawab yang diperlukan dalam melaksanakannya.
3. Fungsi penggerakan (*directing/actuating*) dilaksanakan dengan memimpin, mengawasi dan memotivasi karyawan untuk melaksanakan tugas. Fungsi

pengendalian dilakukan dengan mengembangkan standar jaringan komunikasi yang diperlukan agar pengorganisasian dan pergerakan sesuai dengan yang direncanakan dan mencapai tujuan.

4. Fungsi pengawasan (*controlling*) dilakukan untuk memastikan seluruh rangkaian kegiatan yang telah direncanakan, diorganisasikan dan diimplementasikan dapat berjalan sesuai dengan target yang diharapkan sekalipun berbagai perubahan terjadi dalam lingkungan dunia bisnis yang dihadapi. Kegiatan dalam fungsi pengawasan meliputi :
 - a. Evaluasi keberhasilan dalam pencapaian tujuan dan target bisnis sesuai dengan indikator yang telah ditetapkan;
 - b. Mengambil langkah klarifikasi dan koreksi atas penyimpangan yang mungkin ditemukan; dan
 - c. Melakukan berbagai alternatif solusi atas berbagai masalah yang terkait dengan pencapaian tujuan dan target bisnis.

Sedangkan menurut Rusdiana (2014) fungsi manajemen operasional meliputi hal hal berikut:

1. Pengolahan, merupakan metode yang digunakan untuk pengolahan masukan.
2. Jam penunjang, merupakan sarana berupa pengorganisasian yang perlu untuk penetapan teknik dan metode yang akan dijalankan sehingga proses pengendalian dapat terlaksana secara efektif dan efisien.
3. Perencanaan, merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan produksi dan operasi yang akan dilaksanakan pada waktu atau periode tertentu.
4. Pengendalian atau pengawasan, merupakan fungsi untuk menjamin pelaksanaan sesuai dengan perencanaan sehingga maksud dan tujuan penggunaan dan pengolahan dapat dilaksanakan.

Berdasarkan beberapa pendapat para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa fungsi manajemen operasional merupakan suatu aktivitas yang meliputi metode pengolahan, jasa-jasa penunjang seperti sarana pengorganisasian, perencanaan yang berkaitan dengan kegiatan produksi dan aktivitas pengendalian untuk menjamin pelaksanaan produksi berjalan dengan baik

2.2.4. Tujuan Manajemen Operasional

Menurut Ariyanti (2018) ada 5 tujuan dalam manajemen operasional, yaitu:

1. *Efficiency* (meningkatkan efisiensi)
Untuk meningkatkan efisiensi dalam perusahaan yaitu dengan memaksimalkan output barang dan jasa dengan input sumber daya minimal.
2. *Productivity* (meningkatkan efektivitas)
Untuk meningkatkan efektivitas dalam perusahaan dengan memproduksi barang dan jasa yang tepat dalam memenuhi kebutuhan konsumen.
3. *Economy* (mengurangi biaya)
Untuk mengurangi biaya dalam kegiatan perusahaan yaitu dengan meminimalkan biaya produksi barang dan jasa yang akan dibuat.
4. *Quality* (meningkatkan kualitas)
Untuk meningkatkan kualitas didalam perusahaan dengan memastikan bahwa barang dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan standard kualitas yang ditentukan.
5. *Reduced processing time* (mengurangi waktu proses produksi)
Untuk meminimalkan waktu yang terbuang sia-sia pada proses produksi dengan mengontrol waktu dan memanfaatkan semaksimal mungkin waktu yang digunakan ke dalam aktifitas lain.

2.3. Persediaan

2.3.1. Pengertian Persediaan

Didalam suatu perusahaan, baik itu perusahaan perdagangan maupun perusahaan manufaktur pasti selalu mengandalkan persediaan (*inventory*). Persediaan sebagai kekayaan perusahaan, memiliki peranan penting dalam operasi bisnis. Dalam perusahaan manufaktur, persediaan dapat terdiri dari beberapa macam seperti berikut:

- a. Bahan baku.
- b. Bahan pembantu.
- c. Barang dalam proses.
- d. Barang jadi.
- e. Persediaan suku cadang.

Dibawah ini terdapat beberapa pengertian persediaan (*inventory*) menurut beberapa para ahli, yakni sebagai berikut :

1. Menurut pendapat Schroeder (2014) yang mengatakan bahwa definisi persediaan atau *inventory* adalah *stock* bahan yang digunakan untuk

memudahkan produksi atau untuk memuaskan permintaan pelanggan.

2. Menurut Prawirosentono (2011) dinyatakan bahwa berdasarkan jenis operasi perusahaan, arti persediaan dapat diklasifikasikan menjadi 2 (dua) macam yakni sebagai berikut :

a. Pada Perusahaan Manufaktur yang memproses *Input* menjadi *Output* Persediaan adalah simpanan bahan baku dan barang setengah jadi (*work in proses*) untuk diproses menjadi barang jadi (*finished goods*) yang mempunyai nilai tambah lebih besar secara ekonomis, untuk selanjutnya dijual kepada pihak ketiga (konsumen).

b. Pada Perusahaan Dagang

Persediaan adalah simpanan sejumlah barang jadi yang siap untuk dijual kepada pihak ketiga (konsumen).

3. Menurut Pardede (2005) persediaan (*inventory*) adalah sejumlah bahan atau barang yang tersedia untuk digunakan sewaktu-waktu dimasa yang akan datang.

Melihat beberapa definisi persediaan oleh beberapa para ahli di atas maka dapat dikatakan bahwa perusahaan akan selalu mengadakan / melakukan persediaan sebelum memulai aktivitasnya. Pengadaan persediaan ini bertujuan untukantisipasi terhadap pemenuhan permintaan.

2.3.2. Fungsi Persediaan

Hal-hal lain yang perlu diketahui juga di dalam persediaan yakni fungsi dari persediaan itu sendiri. Menurut Tampubolon (2018) yang mengatakan bahwa mengefektifkan sistem persediaan bahan, efisiensi operasional perusahaan dapat ditingkatkan melalui fungsi persediaan dengan mengefektifkan :

1. Fungsi *Decoupling*
2. Fungsi *Economic Size*
3. Fungsi Antisipasi

Dibawah ini adalah penjelasan dari ketiga fungsi persediaan yang telah dijelaskan seperti yang tertera di atas sebagai berikut :

1) Fungsi *Decoupling*

Merupakan fungsi perusahaan untuk mengadakan persediaan *decouple*, dengan mengadakan pengelompokan operasional secara terpisah-pisah.

2) Fungsi *Economic Size*

Penyimpanan persediaan dalam jumlah besar dengan pertimbangan adanya diskon atas pembelian bahan, diskon atas kualitas untuk dipergunakan dalam proses konversi, serta didukung kapasitas gudang yang memadai.

3) Fungsi Antisipasi

Merupakan penyimpanan persediaan bahan yang fungsinya untuk penyelamatan jika sampai terjadi keterlambatan datangnya pesanan bahan dari pemasok. Tujuan utama adalah untuk menjaga proses konversi agar tetap berjalan lancar.

Menurut pendapat dari Muslich (2009) yang mengatakan bahwa persediaan barang mempunyai fungsi yang sangat penting bagi perusahaan. Dari berbagai macam barang yang ada seperti bahan, barang dalam proses dan barang jadi, perusahaan menyimpannya karena berbagai alasan, dan alasan tersebut adalah :

- a) Penyimpanan barang diperlukan agar perusahaan dapat memenuhi pesanan pembeli dalam waktu yang cepat. Jika perusahaan tidak memiliki persediaan barang dan tidak dapat memenuhi pesanan pembeli pada saat yang tepat, maka kemungkinannya pembeli akan berpindah ke perusahaan lain.
- b) Untuk berjaga-jaga pada saat barang di pasar sukar diperoleh, kecuali pada saat musim panen tiba.
- c) Untuk menekan harga pokok per unit barang dengan menekan biaya-biaya produksi per unit.

Menurut Heizer dan Render (2015) terdapat empat fungsi persediaan yaitu :

- a) Untuk memberikan pilihan barang agar dapat memenuhi permintaan konsumen yang diantisipasi dan memisahkan perusahaan dari fluktuasi permintaan. Persediaan seperti ini digunakan secara umum pada perusahaan ritel.
- b) Untuk memisahkan beberapa tahapan dari proses produksi. Jika persediaan sebuah perusahaan berfluktuatif, persediaan tambahan mungkin diperlukan agar dapat memisahkan proses produksi dari pemasok.
- c) Mengambil keuntungan dari melakukan pemesanan dengan sistem diskon kuantitas, karena dengan melakukan pembelian dalam jumlah banyak dapat mengurangi biaya pengiriman.
- d) Melindungi perusahaan terhadap inflasi dan kenaikan harga

2.3.3. Jenis-jenis Persediaan

Setiap jenis persediaan mempunyai karakteristik tersendiri dan cara pengelolaan yang berbeda. Adapun menurut Handoko (2015) berdasarkan bentuk fisiknya, persediaan dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yakni sebagai berikut :

a. Persediaan bahan mentah (*raw material*)

Artinya adalah persediaan barang berwujud, seperti besi, kayu, serta komponen-komponen lain yang digunakan dalam proses produksi.

b. Persediaan komponen-komponen rakitan (*purchased part/component*)

Artinya adalah persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen-komponen yang diperoleh dari perusahaan lain secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk.

c. Persediaan bahan pembantu atau penolong (*supplies*)

Artinya adalah persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, tetapi bukan merupakan bagian atau komponen barang jadi.

d. Persediaan dalam proses (*work in process*)

Artinya adalah persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau telah diolah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi.

e. Persediaan barang jadi (*finished good*)

Artinya adalah persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap dijual atau dikirim kepada pelanggan.

Menurut Heizer dan Render (2015) berdasarkan proses produksi, persediaan terbagi menjadi empat jenis, yaitu :

a. Persediaan bahan mentah (*raw material inventory*) adalah bahan-bahan yang telah dibeli tetapi belum diproses. Bahan-bahan dapat diperoleh dari sumber alam atau dibeli dari supplier (penghasil bahan baku).

b. Persediaan barang setengah jadi (*work in process*) atau barang dalam proses adalah komponen atau bahan mentah yang telah melewati sebuah proses produksi/telah melewati beberapa proses perubahan, tetapi belum selesai atau akan diproses kembali menjadi barang jadi.

c. Persediaan pasokan pemeliharaan/perbaikan/operasi (*maintenance, repair, operating*) yaitu persediaan – persediaan yang disediakan untuk pemeliharaan, perbaikan, dan operasional yang dibutuhkan untuk menjaga agar mesin – mesin dan proses – proses tetap produktif.

d. Persediaan barang jadi (*finished good inventory*) yaitu produk yang telah selesai di produksi atau diolah dan siap dijual.

Menurut Warren (2016), Persediaan pada setiap perusahaan berbeda dengan kegiatan bisnisnya. Persediaan dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Persediaan barang baku, barang berwujud yang dibeli atau diperoleh dengan cara lain (misalnya dengan menabung) dan disimpan untuk penggunaan langsung dalam membuat barang untuk dijual kembali.
2. Persediaan barang dalam proses barang yang terdiri dari bahan-bahan yang telah diproses namun masih membutuhkan pekerjaan lebih lanjut sebelum dijual. Persediaan bahan dalam proses, pada umumnya dinilai jumlah harga pokok bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang telah dikeluarkan atau terjadi sampai dengan tanggal tertentu.
3. Barang jadi adalah barang yang sudah selesai diproduksi dan siap untuk dipasarkan. Persediaan produk jadi, meliputi semua barang yang telah diselesaikan dari proses produksi dan siap untuk dijual. Produk jadi pada umumnya dinilai sebesar jumlah harga pokok bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang diperlukan untuk menghasilkan produk tersebut.
4. Persediaan barang penolong meliputi semua barang yang dimiliki untuk keperluan produksi, tetapi tidak merupakan bahan baku yang membentuk produk jadi.

Menurut Rangkuti (2012), Jenis-jenis persediaan menurut fungsinya adalah sebagai berikut:

1. *Batch Stock*
Persediaan yang diadakan karena kita membeli atau membuat bahan-bahan atau barang-barang dalam jumlah yang lebih besar daripada jumlah yang dibutuhkan saat itu.
2. *Fluctuation Stock*
Persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan konsumen yang tidak dapat diramalkan.
3. *Anticipation Stock*
Persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diramalkan, berdasarkan pola musiman yang terdapat dalam satu tahun dan untuk menghadapi penggunaan, penjualan, atau permintaan yang meningkat.

Jadi dari penjelasan diatas dapat disimpulkan persediaan barang dagang dapat berupa barang baku, setengah jadi, barang jadi, dan barang penolong. Dan setiap jenis persediaan memiliki karakteristik khusus sendiri dan cara pengelolaannya berbeda.

2.3.4. Biaya Persediaan

Menurut Fahmi (2014) dinyatakan bahwa biaya persediaan manufaktur ada tiga komponen yaitu :

- a. Bahan baku atau bahan mentah, biaya dari bahan dasar yang digunakan untuk membuat produk.
- b. Tenaga kerja, biaya tenaga kerja langsung yang dibutuhkan untuk menyelesaikan produk.
- c. *Overhead*, biaya yang tidak langsung pada proses manufaktur. Seperti sarana penyusutan peralatan manufaktur, gaji penyelia, dan biaya prasarana.

Untuk membuat keputusan dalam *inventory*, harus diperhatikan jenis jenis biaya yang terjadi. Jenis-jenis biaya yang berdampak pada keputusan besarnya *inventory* Assauri (2016) adalah :

- a. Biaya memegang *inventory*
Biaya ini mencakup biaya penyimpanan, biaya handling, biaya asuransi, biaya kerusakan, biaya akibat pencurian, biaya penyusutan, dan biaya penuaan atau keusangan.
- b. Biaya penyiapan atau perubahan produksi
Biaya ini timbul dalam penyiapan kebutuhan produk, yang akan selalu berbeda, perbedaan itu meliputi bahan, dan biaya penyiapan peralatan tertentu, serta penyiapan arsip yang diperlukan.
- c. Biaya Pemesanan
Biaya ini merupakan biaya yang perlu dipersiapkan manajemen dalam pembelian dan pemesanan barang.
- d. Biaya yang timbul akibat kekurangan persediaan.
Biaya ini terjadi akibat stok dari suatu item kosong dan pesanan untuk item itu harus ditunggu, sampai kapan datang atau tiba, sehingga biaya timbul menerima pesanan pengganti atau juga membatalkan atau menolaknya.

Menurut Ahyari (2012), biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan sehubungan dengan penyelenggaraan persediaan di dalam suatu perusahaan terdiri dari tiga macam, yaitu biaya pemesanan, biaya penyimpanan, dan biaya tetap persediaan.

- a. Biaya Pemesanan
Biaya pemesanan merupakan biaya-biaya yang terkait langsung dengan kegiatan pemesanan yang dilakukan oleh perusahaan. Hal yang diperhitungkan di dalam biaya pemesanan adalah berapa kali pemesanan dilakukan, dan berapa jumlah

unit yang dipesan pada setiap kali pemesanan. Beberapa contoh dari biaya pemesanan antara lain :

- Biaya persiapan pembelian
- Biaya pembuatan faktur
- Biaya ekspedisi dan administrasi
- Biaya bongkar bahan yang diperhitungkan untuk setiap kali pembelian
- Biaya-biaya pemesanan lain yang terkait dengan frekuensi pembelian. Biaya pemesanan ini seringkali disebut sebagai biaya persiapan pembelian, set up cost, procurement cost. Pada prinsipnya biaya pemesanan ini akan diperhitungkan atas dasar frekuensi pembelian yang dilaksanakan dalam perusahaan.

b. Biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan merupakan biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan sehubungan dengan adanya bahan baku yang disimpan di dalam perusahaan. Beberapa contoh dari biaya penyimpanan antara lain:

- Biaya simpan bahan
- Biaya asuransi bahan
- Biaya kerusakan bahan dalam penyimpanan
- Biaya pemeliharaan bahan
- Biaya pengepakan kembali
- Biaya modal untuk investasi bahan
- Biaya kerugian penyimpanan
- Biaya sewa gudang per satuan unit bahan
- Risiko tidak terpakainya bahan karena using
- Biaya-biaya lain yang terikat dengan jumlah bahan yang disimpan dalam perusahaan yang bersangkutan. Biaya penyimpanan semacam ini sering disebut sebagai carrying cost atau holding cost

c. Biaya Tetap Persediaan

Biaya tetap adalah seluruh biaya yang timbul karena adanya persediaan bahan di dalam perusahaan yang tidak terkait baik dengan frekuensi pembelian maupun jumlah unit yang disimpan di dalam perusahaan tersebut. Beberapa contoh dari biaya tetap persediaan antara lain :

- Biaya sewa gudang per bulan
- Gaji penjaga gudang per bulan
- Biaya bongkar bahan per unit
- Biaya-biaya persediaan lainnya yang tidak terkait dengan frekuensi dan jumlah unit yang disimpan.

2.4. Produk

2.4.1. Pengertian Produk

Produk merupakan titik pusat dari kegiatan pemasaran karena produk merupakan hasil dari suatu kegiatan perusahaan yang dapat ditawarkan ke pasar untuk dibeli, digunakan atau dikonsumsi yang tujuannya untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen.

Menurut Kotler dan Armstrong (2017) produk didefinisikan sebagai apa pun yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, akuisisi, penggunaan, atau konsumsi yang mungkin memuaskan keinginan atau kebutuhan. Produk mencakup lebih dari sekadar benda berwujud, seperti mobil, pakaian, atau ponsel. Didefinisikan secara luas, produk juga termasuk layanan, acara, orang, tempat, organisasi, dan ide atau campuran dari ini.

Menurut Tjiptono (2015) produk adalah sebagai pemahaman subyektif produsen atas 'sesuatu' yang bisa ditawarkan sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli pasar.

Berdasarkan beberapa pengertian di atas, diketahui bahwa produk adalah seperangkat atribut yang didalamnya termasuk segala identitas produk yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk diperhatikan dan kemudian dimiliki, digunakan atau dikonsumsi guna memuaskan keinginan dan kebutuhan konsumen. Produk menjadi salah satu komponen utama atau yang paling dibutuhkan dalam sebuah transaksi dipasar.

2.4.2. Kualitas Produk

Produk merupakan inti dari sebuah kegiatan pemasaran karena produk merupakan output atau hasil dari salah satu kegiatan atau aktivitas perusahaan yang dapat ditawarkan ke pasar sasaran untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Pada dasarnya dalam membeli suatu produk, seorang konsumen tidak hanya membeli produk, akan tetapi konsumen juga membeli manfaat atau keunggulan yang dapat diperoleh dari produk yang dibelinya. Oleh karena itu, suatu produk harus memiliki keunggulan dari produk-produk yang lain, salah satunya dari segi kualitas produk yang ditawarkan. Kualitas produk merupakan salah satu kunci persaingan diantara pelaku usaha yang ditawarkan kepada konsumen.

Menurut Kotler dan Keller (2016) pengertian kualitas adalah totalitas fitur dan karakteristik dari suatu produk atau layanan yang memiliki kemampuan untuk memenuhi kebutuhan yang tersirat atau tersurat.

Menurut Kotler dan Armstrong (2015) kualitas produk adalah karakteristik dari suatu produk atau layanan yang bergantung pada kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan pelanggan yang tersirat atau tersurat.

Berdasarkan beberapa definisi diatas dapat diketahui bahwa kualitas produk merupakan kemampuan suatu produk dalam memenuhi keinginan konsumen.

2.4.3. Klasifikasi Produk

Produk yang tersedia di pasar sangat beranekaragam. Setiap produk memiliki ciri masing-masing dan hal itulah yang menjadikan suatu produk terlihat unik dan berbeda dari yang lain. Produk dapat menjadi beberapa kelompok yaitu berdasarkan wujudnya, berdasarkan aspek daya tahan produk dan berdasarkan kegunaannya.

Menurut Kotler dan Keller (2016), klasifikasi produk di antaranya:

1. Klasifikasi Produk Berdasarkan Daya Tahannya

A. *Nondurable goods*

Barang berwujud yang biasanya dikonsumsi dalam satu atau beberapa kali penggunaan, seperti bir dan shampoo

B. *Durable goods*

Barang berwujud yang dapat bertahan untuk pemakaian yang berulang – ulang, contohnya seperti kulkas, peralatan mesin, dan pakaian.

2. Klasifikasi Produk Berdasarkan Kegunaannya Berdasarkan kegunaannya produk diklasifikasikan menjadi dua yaitu:

A. *Consumers Goods*

Barang konsumsi merupakan suatu produk yang langsung dapat dikonsumsi tanpa melalui pemrosesan lebih lanjut untuk memperoleh manfaat dari produk tersebut. Barang konsumen adalah barang yang dikonsumsi untuk kebutuhan konsumen akhir (individu dan rumah tangga), bukan untuk tujuan bisnis. Pada umumnya barang konsumen dibedakan menjadi empat jenis:

1. *Convenience Goods*

Convenience goods biasanya adalah barang yang paling sering dibeli oleh konsumen dan untuk membelinya pun tidak mengeluarkan usaha yang besar. Contohnya adalah minuman bersoda, sabun, dan koran. *Convenience goods* sendiri masih dapat dikelompokkan menjadi tiga

jenis, yaitu *staples*, *impulse goods*, dan *emergency goods*.

- *Staples* adalah barang yang dibeli konsumen secara teratur. Seorang pembeli mungkin saja membeli saus tomat, pasta gigi, dan biscuit secara teratur.

- *Impulse goods* adalah barang yang dibeli tanpa direncanakan terlebih dahulu, seperti permen dan majalah.

- *Emergency goods* adalah barang yang dibeli pada saat dibutuhkan atau sedang terdesak, contohnya payung yang dibutuhkan pada saat hujan.

2. *Shopping Goods*

Shopping goods adalah barang-barang yang secara karakteristik konsumen bandingkan secara teliti seperti kesesuaian, kualitas, harga, dan gaya. Contohnya termasuk furnitur, pakaian, dan peralatan utama. *Shopping goods* terdiri atas dua jenis, yaitu barang belanjaan homogen dan heterogen.

- *Homogeneous shopping goods* memiliki kualitas yang serupa tetapi harganya cukup berbeda untuk perbandingan belanja. Contoh *tape recorder* dan TV.

- *Heterogeneous shopping goods* berbeda dalam fitur produk dan layanan yang mungkin lebih penting daripada harga.

3. *Specialty Goods*

Specialty goods memiliki karakteristik unik atau identifikasi merek yang cukup banyak sehingga banyak pembeli yang bersedia melakukan upaya pembelian khusus. Contohnya termasuk mobil, komponen audio video, dan setelan jas pria.

4. *Unsought Goods*

Unsought Goods adalah barang yang tidak diketahui konsumen atau biasanya tidak terpikirkan untuk dibeli. Contohnya adalah asuransi jiwa, plot pemakaman, dan batu nisan.

B. *Industrial Goods*

Barang industri merupakan jenis produk yang masih memerlukan pemrosesan lebih lanjut untuk mendapatkan suatu manfaat tertentu. Pemrosesan tersebut memberikan nilai tambah bagi suatu produk. Biasanya hasil pemrosesan dari barang industri diperjual belikan kembali. Semakin banyak manfaat yang ditambahkan, barang tersebut akan semakin memiliki harga yang tinggi, begitu pula sebaliknya. Klasifikasi barang produksi dibagi menjadi tiga, diantaranya :

1. *Materials and parts*

Materials and parts adalah barang yang sepenuhnya masuk ke produk pabrikan. Mereka terbagi dalam dua kelas: bahan baku dan bahan manufaktur dan suku cadang.

2. *Capital item's*

Capital items adalah barang tahan lama yang memfasilitasi pengembangan atau pengelolaan produk jadi.

3. *Supply and Business Service*

Supplies and business services adalah barang dan jasa jangka pendek yang memfasilitasi pengembangan atau pengelolaan produk jadi. Persediaan terdiri dari dua jenis: peralatan untuk perawatan dan peralatan untuk perbaikan

2.4.4. Tingkatan Produk

Menurut Kotler dan Keller (2016) produk memiliki 5 tingkatan, diantaranya :

1. *Core Benefit*

Layanan atau manfaat yang benar-benar dibeli pelanggan.

2. *Basic Product*

Pemasar harus mengubah manfaat inti menjadi produk dasar.

3. *Expected Product*

Serangkaian atribut dan ketentuan yang biasanya diharapkan pembeli ketika mereka membeli produk ini

4. *Augmented Product*

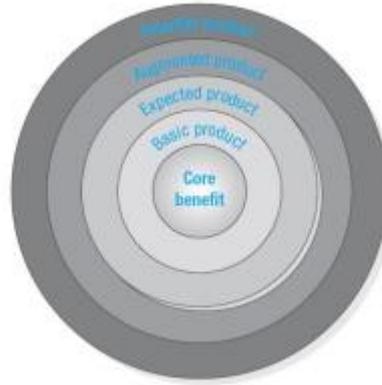
Pemasar menyiapkan produk yang melebihi harapan pelanggan

5. *Potential Product*

Yang mencakup semua kemungkinan penambahan dan transformasi yang mungkin dialami produk atau penawaran di masa depan

Berikut ini merupakan gambar 5 tingkatan produk:

Gambar 2.1 Lima Tingkatan Produk



Sumber : Kotler dan Keller, 2016

2.4.5. Dimensi Produk

Menurut Kotler dan Keller (2016), ada beberapa diferensiasi produk yang harus diperhatikan oleh setiap produsen untuk mengejar kepuasan pelanggan, antara lain :

1. *Form* (Bentuk)

Form mengacu pada ukuran, bentuk, atau struktur fisik suatu produk. Sebagai contoh, aspirin dapat dibedakan berdasarkan ukuran dosis, bentuk, warna, pelapisan, atau waktu tindakan.

2. *Features* (Fitur)

Sebagian besar produk dapat ditawarkan dengan berbagai fitur yang dilengkapi dengan fungsi dasar mereka. Perusahaan dapat mengidentifikasi dan memilih fitur baru dengan melakukan survey terhadap pembeli baru dan kemudian menghitung nilai pelanggan beserta biaya perusahaan untuk setiap fitur potensial. Pemasar harus mempertimbangkan berapa banyak orang yang menginginkan setiap fitur, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk memperkenalkan itu, dan apakah pesaing dapat dengan mudah menyalinnya.

3. *Performance Quality* (Kualitas Kinerja)

Kualitas kinerja adalah tingkat di mana karakteristik utama produk beroperasi. Perusahaan harus merancang tingkat kinerja yang sesuai dengan target pasar dan persaingan dan mengelola kinerja kualitas melalui waktu.

4. *Conformance Quality* (Kesesuaian Kualitas)
Pembeli mengharapkan kesesuaian kualitas yang tinggi, sejauh mana semua unit yang diproduksi identik dan memenuhi spesifikasi yang dijanjikan. Produk dengan kesesuaian kualitas yang rendah akan mengecewakan beberapa pembeli.
5. *Durability* (Daya Tahan)
Durability adalah ukuran umur operasi produk yang diharapkan di bawah kondisi alami atau kerusakan, *durability* merupakan atribut yang berharga untuk ketahanan produk. Harga ekstra untuk daya tahan produk seharusnya tidak terlalu mahal, dan produk tidak boleh tertinggal oleh perkembangan teknologi yang cepat.
6. *Reliability* (Keandalan)
Pembeli biasanya akan membayar premi untuk keandalan khusus pada suatu produk sebagai ukuran probabilitas bahwa suatu produk tersebut tidak akan mengalami kegagalan fungsi atau gagal dalam periode yang ditentukan.
7. *Repairability* (Kemudahan Perbaikan)
Repairability mengukur kemudahan dalam memperbaiki produk Ketika produk gagal berfungsi. Perbaikan yang ideal akan ada jika pengguna dapat memperbaiki produk sendiri dengan sedikit biaya dan waktu.
8. *Style* (Gaya)
Style menggambarkan tampilan dan nuansa produk kepada pembeli dan menciptakan ciri khas yang sulit untuk ditiru, walaupun *style* yang kuat tidak selalu berarti kinerja tinggi. *Style* memainkan peran penting dalam pemasaran pada banyak merek, seperti tablet Apple.
9. *Customization* (Kustomisasi)
Produk custom dan pemasaran yang disesuaikan memungkinkan perusahaan untuk menjadi sangat relevan dan berbeda dibandingkan yang lain dengan mencari tahu persis apa yang diinginkan seseorang dan mewujudkannya.

2.5. Produksi

2.5.1. Pengertian Produksi

Menurut Setiadi (2008) Produksi adalah suatu kegiatan yang dapat menciptakan guna baik waktu, bentuk maupun tempat dalam rangka memenuhi kebutuhan manusia. Produksi tersebut dapat berupa barang ataupun jasa tetapi Produksi diartikan juga sebagai suatu kegiatan mengubah sumber-sumber ke dalam produk atau proses mengubah input menjadi output.

Kata Produksi merupakan kata serapan dari bahasa Inggris, yaitu *production*. Dalam kamus Besar Bahasa Indonesia, kata produksi diartikan sebagai proses mengeluarkan hasil; penghasilan. Di samping itu, terdapat dua makna lain dari produksi yaitu hasil dan pembuatan.

Menurut Damsar (2009) Pengertian produksi tersebut mencakup segala kegiatan, termasuk prosesnya, yang dapat menciptakan hasil, penghasilan dan pembuatan. Oleh karena itu, produksi meliputi banyak kegiatan seperti pabrik membuat sekian pasang sepatu, ibu rumah tangga memasak makanan untuk santapan, malam keluarga, petani memanen padi di sawah, dan lain sebagainya.

Pada saat kebutuhan manusia masih sedikit dan sederhana, kegiatan produksi dan konsumsi sering kali dilakukan sendiri, yaitu seseorang memproduksi untuk memenuhi kebutuhan sendiri. Namun, Seiring dengan semakin beragamnya kebutuhan dan keterbatasan sumber daya, maka seseorang tidak dapat lagi memproduksi sendiri barang dan jasa yang dibutuhkannya, sehingga ia membutuhkan pihak lain untuk memproduksi apa yang menjadi kebutuhannya tersebut. Kegiatan produksi merupakan kegiatan ekonomi yang memadukan berbagai kekuatan melalui suatu proses tertentu yang dilakukan secara terus menerus oleh suatu lembaga usaha. Perpaduan kekuatan tersebut, misalnya perpaduan antara faktor produksi sumber daya alam dan sumber daya manusia serta antara faktor produksi modal dan kewirausahaan.

Faktor Produksi adalah segala sesuatu yang digunakan untuk menghasilkan barang dan jasa dalam rangka menambah manfaat suatu barang atau jasa. Faktor produksi terdiri atas faktor produksi asli dan faktor produksi turunan. Faktor produksi asli meliputi faktor produksi alam dan faktor produksi tenaga kerja. Faktor produksi turunan meliputi faktor produksi modal faktor produksi pengusaha.

Menurut Harahap (2008) Berikut uraian satu mengenai faktor-faktor produksi.

- a. Faktor produksi alam, yaitu faktor produksi yang disediakan oleh alam, meliputi tanah, kekayaan hutan, kekayaan laut, air dan iklim.
- b. Faktor produksi tenaga kerja

Berdasarkan sifatnya. Faktor produksi tenaga kerja dibagi menjadi :

- 1) Tenaga kerja jasmani, yaitu kegiatan kerja yang lebih banyak menggunakan kekuatan jasmani/fisik. Contohnya tukang, buruh angkut.
- 2) Tenaga kerja rohani, yaitu kegiatan kerja yang lebih banyak menggunakan kekuatan otak/pikiran. Contohnya guru, menteri, direktur.

Berdasarkan kemampuan, faktor produksi tenaga kerja dibagi menjadi:

- 1) Tenaga kerja terdidik (*Skilled Labour*), yaitu tenaga kerja yang memerlukan pendidikan khusus dan teratur. Contoh dokter, guru

dan akuntan.

- 2) Tenaga kerja terlatih (*trained labour*), yaitu tenaga kerja yang memerlukan latihan-latihan dan pengalaman. Contohnya montir, supir dan koki.
 - 3) Tenaga kerja tidak terdidik dan tidak terlatih (*Unskilled and unstrained labour*), yaitu tenaga kerja yang tidak memerlukan pendidikan dan latihan. Contohnya kuli, tukang dan pemulung.
- c. Faktor produksi modal, yaitu semua hasil produksi berupa benda yang diciptakan untuk menghasilkan barang atau jasa yang lain. Contohnya mesin, cangkul, bensin, solar, bahan baku, Bahan baku disini termasuk hasil produksi, karena dia telah mengalami penambahan guna tempat dari tempat asal diangkut ke pabrik. Berdasarkan sifat, modal dibagi menjadi:
1. Modal tetap, yaitu modal yang tepat digunakan lebih dari satu kali produksi. Contohnya mesin-mesin bangunan, kendaraan.
 2. Modal lancar, yaitu modal hanya dapat digunakan/habis dalam satu kali proses produksi. Contoh bensin, solar, bahan baku seperti kapas untuk pembuatan benang.
- d. Faktor produksi pengusaha/kewirausahaan
Faktor produksi pengusaha diartikan sebagai kemampuan yang dimiliki seseorang untuk mengorganisasikan/mengatur dan mengkombinasikan faktor produksi alam, tenaga kerja dan modal. Agar produksi dapat berjalan lancar, seorang pengusaha hendaknya memiliki keahlian berikut:
- 1) Keahlian manajeral (*Manajeral Skill*), yaitu keahlian dalam mengelola faktor-faktor produksi dengan menggunakan cara-cara yang tepat sehingga diperoleh hasil maksimal.
 - 2) Keahlian teknologi (*Technological Skill*), yaitu keahlian khusus yang bersifat teknik yang bisa digunakan demi keberhasilan produksi.
 - 3) Keahlian organisasi (*Organization Skill*), yaitu keahlian mengatur berbagai kegiatan yang bersifat intern maupun eksteren.

2.5.2. Faktor Faktor Produksi

Dalam perekonomian faktor-faktor produksi dapat di bedakan menjadi kepada empat jenis berikut:

- a. Tanah Kekayaan alam
- b. Tenaga kerja

c. Modal

d. Entrepreneur

1) Tanah dan kekayaan alam

Tanah dan kekayaan alam merupakan unsur pokok yang digunakan untuk menghasilkan barang. Tanah mempunyai dua fungsi yang penting dalam kegiatan memproduksi. Fungsinya yang pertama adalah sebagai tempat untuk melakukan kegiatan ekonomi. Jalan, bangunan kantor, pertokoan dan lokasi pabrik memerlukan sebidang tanah untuk dikembangkan. Yang kedua, tanah dan kekayaan alam lainnya diperlukan sebagai bahan untuk memproduksi barang lain. Tanah dan air diperlukan untuk mengembangkan dan menyuburkan tanaman. Barang tambang seperti minyak mentah, gas alam dan timah diperlukan untuk mewujudkan tenaga dan menghasilkan sebagai jenis barang.

2) Tenaga kerja

Menurut Sukirno (2004) Sumber daya manusia sangat diperlukan dalam berproduksi. Secanggih apa pun mesinnya, pasti memerlukan tenaga kerja manusia untuk menjalankannya.

3) Modal

Operasi sistem produksi membutuhkan modal. Dalam ekonomi manajeral, berbagai macam fasilitas peralatan, mesin-mesin produksi, bangunan pabrik, gudang, dan lain-lain, dianggap sebagai modal. Biasanya dalam periode jangka pendek, modal klasifikasikan sebagai input tetap.

4) Entrepreneur

Seorang entrepreneur adalah seorang yang menciptakan bisnis baru, yang dengan siap akan menghadapi risiko dan ketidakpastian yang bertujuan untuk mencapai keuntungan melalui pengidentifikasian peluang-peluang melalui kombinasi sumber daya diperlukan untuk mendapatkan manfaatnya. Menurut Gaspersz (2005) Pada dasarnya entepreneur melihat adanya suatu kebutuhan, hingga kemudian ia menyatukan sumber daya manusia, bahan-bahan serta modal yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan.

2.5.3. Tujuan Produksi

Tujuan barang dan jasa diproduksi yaitu:

a. Memenuhi Kebutuhan manusia

Manusia memiliki beragam kebutuhan terhadap barang dan jasa. Itu semua harus dipenuhi dengan kegiatan produksi. Apalagi jumlah manusia terus bertambah.

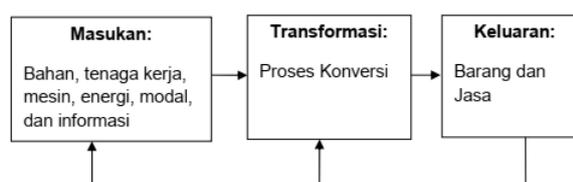
- b. Mencari Keuntungan/laba
Dengan memproduksi barang dan jasa, produsen (orang yang memproduksi) berharap bisa menjualnya dengan memperoleh laba sebanyak-banyak.
- c. Menjaga kelangsungan hidup perusahaan
Produksi barang dan jasa, produsen akan memperoleh pendapatan dan laba dari penjualan produknya. Pendapatan dan laba tersebut dapat digunakan untuk menjaga kelangsungan hidup perusahaan termasuk kehidupan para karyawan.
- d. Meningkatkan mutu dan jumlah produksi
Produsen selalu berusaha memuaskan keinginan konsumen. Menurut Sa'diyah (2004) Dengan berproduksi, produsen punya kesempatan melakukan uji coba/eksperimen untuk meningkatkan mutu sekaligus jumlah produksinya agar lebih baik dari produksi sebelumnya.

2.5.4. Sistem Produksi

Seperti yang telah diketahui bahwa manajemen produksi dan operasi merupakan manajemen dari suatu sistem transformasi yang mengkonversikan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*) yang berupa barang atau jasa. Hal fungsi produksi dan operasi memerlukan serangkaian kegiatan yang merupakan suatu sistem.

Menurut Assauri (2016) sistem produksi adalah suatu keterkaitan unsur-unsur berbeda secara terpadu, menyatu, dan menyeluruh dalam pentransformasian masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Berikut adalah bagan dari sistem produksi

Gambar 2.2 Sistem Produksi



Sumber : Assauri,2016

Berdasarkan gambar di atas, terlihat masukan-masukan tersebut dikonversikan menjadi keluaran yang berupa barang atau jasa dengan menggunakan teknologi dan metode tertentu. Sistem produksi mengkombinasikan atau menggabungkan komponen komponen masukan tersebut dalam proses transformasi dengan suatu cara pengorganisasian yang bertujuan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Pada gambar juga bahwa informasi umpan balik dipergunakan untuk mengendalikan proses dan masukan dalam menghasilkan keluaran yang diinginkan. Kegiatan ini merupakan tanggung jawab seorang manajer produksi untuk menggunakan informasi umpan balik

secara kontinu menyesuaikan bauran masukan dan teknologi yang dibutuhkan untuk memperoleh keluaran yang diinginkan.

Berikut adalah uraian masing-masing sistem produksi, antara lain:

1. Masukan (*input*), pada pelaksanaan proses produksi suatu perusahaan memerlukan adanya *input*. *Input* tersebut berupa sumber-sumber daya atau faktor-faktor produksi yang nantinya akan diproses menjadi keluaran, sehingga jika tak tersedia *input* maka proses produksi akan terhambat bahkan berhenti. Menurut Assauri (2016) unsur masukan (*input*) terdiri atas bahan, tenaga kerja, mesin, energi, modal, dan informasi. Setiap komponen tersebut tidak dapat dipisah-pisahkan, tetapi secara bersama-sama membentuk suatu sistem dalam pertransformasian untuk mencapai suatu tujuan yang telah ditetapkan. *Input* yang dipergunakan dalam suatu sistem produksi berbeda-beda tergantung pada jenis barang atau jasa yang dihasilkan serta tergantung pada jenis industri.
2. Transformasi, transformasi merupakan kegiatan mengolah atau mengkonversi masukan yang ada di perusahaan menjadi keluaran berupa barang atau jasa yang memiliki nilai tambah dan nilai guna yang lebih besar dengan menggunakan peralatan produksi
3. Keluaran (*output*), merupakan kombinasi dari *input-input* yang ditransformasikan menjadi hasil produksi berupa barang jadi. Menurut Assauri (2016) *outputs* merupakan keluaran berupa barang dan jasa hasil mengolah dan mentransformasikan masukan yang akan memberikan hasil pendapatan perusahaan.
4. Informasi umpan balik (*feedback*), merupakan informasi yang diperoleh dari hasil proses yang digunakan untuk bagaimana sebaiknya proses itu dilakukan. Menurut Assauri (2016) sebuah rangkaian umpan balik efektif dapat mengevaluasi kinerja proses apakah sesuai dengan rencana atau standar. Rangkaian umpan balik ini juga mengevaluasi kepuasan pelanggan dan mengirimkan tanda bagi mereka yang mengendalikan *input* dan proses.

2.6. Proses Produksi

2.6.1. Pengertian Proses Produksi

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

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

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

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

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

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

2.6.2. Jenis - Jenis Proses Produksi

Assauri (2016), menyatakan bahwa Proses produksi dapat dibedakan atas dua jenis, yaitu:

1. Proses produksi yang terus-menerus (*continuous processes*). Dalam proses ini terdapat waktu yang panjang tanpa adanya perubahan-perubahan dari pengaturan dan penggunaan mesin serta peralatan-peralatannya. Proses seperti ini terdapat pada pabrik yang menghasilkan produknya untuk pasar (produksi massa) seperti pabrik susu atau pabrik ban.
2. Proses produksi yang terputus-putus (*intermittent processes*). Dalam proses seperti ini terdapat waktu yang pendek (*short run*) dalam persiapan (*setup*) peralatan untuk perubahan yang cepat guna dapat menghadapi variasi produk yang berganti-ganti misalnya terlihat dalam

pabrik yang menghasilkan produknya untuk atau berdasarkan pesanan seperti : Pabrik Kapal, atau Bengkel besi/las.

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

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

- 1) Biasanya Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang besar (produksi masa) dengan variasi yang sangat kecil dan sudah distandarisasi.
- 2) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat khusus untuk menghasilkan produk tersebut yang dikenal dengan nama *Special Purpose Machines*.
- 3) Apabila terjadi salah satu mesin/peralatan terhenti atau rusak, maka seluruh proses produksi akan terhenti.
- 4) Persediaan bahan menta dan bahan dalam proses adalah lebih rendah daripada *intermittent process/manufacturing*.

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

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

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

Rusdiana (2014), menyatakan bahwa proses produksi dibagi menjadi tiga yaitu sebagai berikut:

1. Proses Produksi Terus-menerus, adalah proses produksi yang tidak pernah berganti macam barang yang dikerjakan. Setiap produk disediakan fasilitas produk tersendiri yang meletakkannya serta disesuaikan dengan urutan proses pembuatan produk.
2. Proses Produksi Terputus-putus, adalah perubahan proses produksi setiap saat terputus apabila terjadi perubahan macam barang yang dikerjakan. Sehingga tidak mungkin mengurutkan letak mesin sesuai dengan urutan proses pembuatan barang.
3. Proses Intermediate, adalah proses produksi yang merupakan campuran dari proses produksi terus-menerus dan proses produksi terputus-putus yang disebabkan karena macam barang yang dikerjakan berbeda, tetapi macamnya tidak terlalu banyak dan jumlah barang setiap macamnya banyak.

Sunyoto dan Wahyudi (2011), menyatakan bahwa terdapat 5 struktur aliran proses produksi, yaitu:

1. Proses Produksi Proyek
Proses produksi proyek adalah proses produksi yang tidak mempunyai urutan yang pasti, artinya urutan proses pembuatan produk untuk proyek yang satu berbeda dengan yang lain.
2. Proses Produksi Borongan/Pesanan (*Job Process*)
Proses produksi borongan adalah proses produksi yang dilakukan berdasarkan pesanan yang masuk dari konsumen sehingga perusahaan tidak akan memproduksi lebih awal
3. Proses Produksi Kelompok (*Batch Process*)
Salah satu contoh proses produksi kelompok adalah jadwal penerbangan untuk sekelompok wisatawan, pembuatan suku cadang yang akan digunakan pada jalur sembling, dsb.
4. Proses Produksi Garis (*Line Process*)
Pada proses produksi garis ini, volume produksinya tinggi, dan produk atau jasa yang dihasilkan telah terstandarisasi, di mana sumber sumber daya cadangannya diorganisasikan di sekitar produk atau jasa.

5. Proses Produksi Terus-menerus (*Continuous Process*)

Proses produksi berkesinambungan ini cenderung menggunakan modal secara intensif dan dioperasikan seharian penuh untuk memaksimalkan penggunaan fasilitas dan menghindari penghentian operasi dan memulai yang mahal.

Penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa proses produksi dibagi menjadi dua jenis yaitu, proses produksi yang terus-menerus dan proses produksi yang terputus-putus. Dimana proses produksi yang terus-menerus dilakukan untuk memproduksi barang sesuai keadaan pasar, sedangkan proses produksi yang terputus-putus dilakukan untuk memproduksi barang sesuai pesanan.

2.6.3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi

Menurut Mushafa (2022) Faktor produksi secara khusus adalah semua kebutuhan usaha yang dibutuhkan oleh produsen supaya ia bisa menjalankan produksi dengan lancar dan mudah. Jika dilihat dari pengertian ini tentu faktor produksi adalah hal penting yang harus ada di dalam sebuah perusahaan. Jika tidak tersedia atau salah satunya saja tidak ada, maka bisa dipastikan produksi tidak akan berjalan. Efeknya ialah tidak akan ada produk/jasa yang dihasilkan, proses produksi macet yang akan membuat usaha Anda mendapatkan kerugian. Bahkan bukan tidak mungkin perusahaan akan gulung tikar.

Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi tersebut ialah sebagai berikut:

1. Faktor Alam

Faktor alam dapat menjadi faktor pendukung sekaligus faktor penghambat, karena alam tidak dapat dikendalikan oleh manusia. Oleh karena itu harus ada alternatif lain apabila alam sedang tidak mendukung, seperti terjadi bencana alam dan sebagainya.

2. Tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi insani yang secara langsung maupun tidak langsung menjalankan kegiatan produksi. Faktor produksi tenaga kerja juga dikategorikan sebagai faktor produksi asli. Dalam faktor produksi tenaga kerja, terkandung unsur fisik, pikiran, serta kemampuan yang dimiliki oleh tenaga kerja.

3. Faktor modal

Modal atau faktor produksi modal berkaitan dengan sesuatu yang bisa dimanfaatkan untuk menunjang proses produksi atau lain sebagainya. Modal bisa hadir dalam bentuk uang, peralatan dan lain sebagainya.

4. Faktor keahlian

Keahlian atau keterampilan seseorang dalam memanfaatkan / menggunakan faktor produksi dalam rangka menghasilkan barang atau jasa dan juga menanggung resiko dalam setiap usaha.

Selain faktor-faktor diatas, terdapat faktor-faktor lain yang menjadi penentu keberhasilan produksi. Menurut Assauri (2011), faktor penentu keberhasilan dari proses produksi tersebut yaitu:

1. Jenis Barang

Jenis barang yang mempengaruhi keberhasilan produksi seperti bahan baku barang mentah yang nantinya akan diolah melalui proses produksi.

2. Mutu Barang

Barang yang dihasilkan dari proses produksi akan dilihat dari proses produksi akan dilihat kembali mutunya, seperti pada proses *quality control*. Semua hasil produk akan dicek mutunya apakah sudah sesuai dengan standar atau belum.

3. Jumlah Yang Dihasilkan

Banyaknya hasil produk juga menjadi salah satu indikator menentukan keberhasilan produksi, apakah dengan bahan yang ada untuk mutu yang sudah di tetapkan dapat menghasilkan jumlah barang yang banyak. Hal tersebut akan terus menjadi bahan evaluasi manajemen.

4. Ketepatan Waktu

Penyerahan barang selain kualitas dan kuantitas barang, tentunya ketepatan waktu penyerahan juga sangat penting karena sebelum produksi sudah ada rencananya terlebih dahulu, dari segi anggaran bahan baku, pekerja dan juga mesin. Oleh karena itu, semakin tepat waktu maka proses produksidapat dikatakan berhasil efektif dan efisien

2.6.4. Manfaat Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi

Menurut Mushafa (2022) Manfaat dari faktor-faktor yang mendukung sebuah proses produksi adalah sebagai berikut:

1. Melancarkan Produksi Produk/jasa

Tujuan yang pertama tentu untuk melancarkan produksi produk/jasa. Karena semua sarana dan prasarannya sudah tersedia. Bahkan ini tidak hanya terkait dengan produksi produk saja. Tetapi juga dengan proses pemasaran, penggalangan dana modal, manajemen perusahaan

dan lain sebagainya. Karena hal inilah maka faktor produksi memang harus tersedia dengan lengkap. Jangan sampai satu unsur hilang karena bisa rusak segalanya (Irawati & Hardiastuti, 2016).

2. Memberikan Keuntungan pada Perusahaan

Tujuan yang selanjutnya adalah untuk memberikan keuntungan pada perusahaan. Ini sudah jelas karena jika faktor produksinya tersedia dan berjalan dengan baik, tentu produk yang dihasilkan juga bagus. Jika ini dipasarkan dan laku dipasaran, tentu pihak produsen akan mendapatkan keuntungan yang besar. Sehingga bisa dijadikan modal untuk meningkatkan bisnis termasuk mengembangkan faktor produksi selanjutnya.

3. Produk Sesuai Harapan Konsumen

Tujuan yang selanjutnya ialah produk yang dihasilkan oleh perusahaan lebih sesuai dengan harapan konsumen. Baik dari segi kualitas dan kuantitasnya. Ini diperlukan faktor produksi yang lengkap juga bermutu tinggi. Jika ini tidak tersedia jangan harap produk akan disukai oleh pelanggan minimal tepat guna dengan kebutuhan mereka. Karena tujuan-tujuan inilah maka faktor produksi harus dimasukkan ke dalam rencana perusahaan. Minimal harus diketahui sarana seperti apa yang bisa membuat produk sesuai dengan keinginan target pasar (konsumen). Jika dilihat dari tujuan ini memang seharusnya manajemen perusahaan mengarahkan faktor produksi pada titik prioritas, karena ini yang bisa mendatangkan kepuasan yang efeknya penjualan bisa semakin meningkat.

2.6.5. Manfaat Proses Produksi

Menurut Mushafa (2022) Proses produksi tentunya akan memperoleh manfaat, manfaat dari adanya proses produksi ialah sebagai berikut:

1. Jalannya Proses Produksi Lebih Efektif dan Efisien

Dengan terjadinya produksi secara massal dan bantuan mesin agar hasil produk lebih banyak dan cepat. Tentu menghasilkan efektifitas dan efisiensi dari segi waktu dan biaya produksi. Selain itu karena menggunakan mesin maka meminimalisir SDM yang terlibat sehingga bisa memangkas biaya finansial untuk SDM. Namun harus mengutamakan biaya perawatan mesin untuk proses produksi (Novianty et al., 2017).

2. Jumlah Produk Yang Dihasilkan

Dengan penggunaan mesin-mesin produksi maka tingkat kecepatan menghasilkan ribuan unit produk tentu lebih banyak. Sehingga

dalam satu hari bisa menghasilkan jumlah produk sesuai target pasar. Sehingga akan memenuhi kebutuhan dari pemesanan dari konsumen yang berlangganan produk tersebut.

3. Hanya Membutuhkan SDM Yang Sedikit

Pada dasarnya dalam produksi secara massal ini sangat ditentukan oleh mesin-mesin yang bekerja secara terus menerus. Maka sumber daya manusia hanya sedikit saja yang dibutuhkan. Karena sudah diambil alih oleh mesin-mesin produksi, sehingga SDM hanya dibutuhkan pada bagian pengawasan, dan bagian tertentu saja.

4. Proses Pengawasan Produksi Lebih Longgar

Saat proses produksi berjalan menggunakan mesin-mesin produksi maka pekerja hanya mengawasi secara fleksibel saja. Yaitu dengan memastikan proses yang dilakukan mesin berjalan lancar. Di Bagian pengepakan barang misalnya, baru dibutuhkan SDM dan perlu pengawasan. Sehingga pengawasan produksi secara keseluruhan terlihat lebih longgar di bagian mesin-mesin produksi.

5. Meminimalisir Kesalahan Produksi

Jika mesin yang digunakan dalam proses produksi berjalan sempurna. Maka kesalahan produksi bisa diminimalisir karena mesin yang ada sudah disetting dengan sistem. Sehingga tinggal dibutuhkan perawatan dan pengawasan dalam proses produksi saat mesin sedang beroperasi. Dengan adanya manfaat yang didapatkan dalam melakukan produksi secara massal. Tentunya tetap ada kelebihan dan kekurangan yang dihasilkan saat produksi secara massal. Beberapa kelebihan produksi secara massal ini bisa menjadi nilai positif dalam pelaksanaan produksi suatu produk.

2.7. Penelitian Terdahulu dan Kerangka Pemikiran

2.7.1. Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Variabel	Persamaan	Perbedaan	Hasil penelitian
1	Penerapan <i>Good Warehouse Practices (GWP)</i> Pada Proses Produksi Ayam Potong Di Pt Sreeya Sewu Indonesia Tbk	Nanda Nurul Alifia	Proses Produksi (X)	Variabel yang sama	Lokasi penelitian dan Metode Penelitian	Penerapan GWP (<i>Good Warehouse Practices</i>) secara keseluruhan telah dilakukan dengan baik, memiliki fasilitas gudang, dan memiliki langkah untuk pengendalian hama. Perusahaan juga menerapkan sistem <i>First In First Out (FIFO)</i> pada mekanisme pergudangannya. Prinsip FIFO adalah di mana barang yang pertama masuk ke dalam gudang, itulah barang pertama yang akan keluar dari gudang. Namun, ada beberapa parameter pada penerapan GWP yang belum terlaksana dengan baik. Pada permukaan lantai masih ada yang bercelah, retak, berlubang dan terdapat genangan air. Atap atau langit-langit terdapat kondensasi, dan gagang pintu <i>cold storage</i> rusak. Selain itu, pada aspek mekanisme pergudangan juga ditemukan adanya permasalahan pada beberapa hari seperti

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Variabel	Persamaan	Perbedaan	Hasil penelitian
						<p>sistem FIFO belum terlaksana dengan baik serta suhu di ruang <i>cold storage</i> tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Permasalahan tersebut telah diatasi dengan baik oleh pihak perusahaan. Tindakan perbaikan yang dilakukan yaitu dengan membuat Laporan Kerusakan Mesin (LKM) yang akan diserahkan ke bagian teknik untuk segera memperbaiki infrastruktur yang rusak. Selain itu perusahaan juga melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan dengan cara menerapkan kedisiplinan kerja, pelatihan secara berkala, dan dilakukan <i>briefing</i> kepada operator gudang sebelum menjalankan aktivitas kerja khususnya dalam menangani hal tentang cara penggunaan dan pembacaan alamat produk pada sistem FIFO. Sehingga diharapkan aktivitas pergudangan dapat berjalan secara efektif dan efisien.</p>
2	Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem	Indah Sari, Mirnawati, Syahriana Sabil	Proses Produksi (X)	Variabel yang sama	Lokasi penelitian dan Metode	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Proses produksi karkas ayam di PT

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Variabel	Persamaan	Perbedaan	Hasil penelitian
	Rantai Dingin				Penelitian	<p>Ciomas Adisatwa Maros dilakukan secara terstruktur mulai tahap peparasi sebelum penyembelihan, proses penyembelihan, pasca penyembelihan, pencelupan air panas, pencabutan bulu, pemisahan produk samping, pencucian dan pendinginan karkas, dan penyeleksian dan pemrosesan karkas. Proses pengolahan ayam digunakan 2 drum chiller. Karkas yang digantung pada shackle di area pengeluaran jeroan akan jatuh atau disimpan pada drum chiller I. Karkas kemudian akan mengalami pencucian kemudian masuk durm chiller II untuk proses pendinginan, karkas akan berputar di drum chiller II sebelum akhirnya keluar dan akan ditampung meja stainless berlubang. PT. Ciomas Adisatwa Maros melakukan proses pencucian dan pendinginan karkas ayam dengan baik dan sesuai standar yang berlaku.</p>

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Variabel	Persamaan	Perbedaan	Hasil penelitian
3	Analisis Proses Produksi Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional Ditinjau Dari Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) Di Kabupaten Jember	Fairul Umam	Proses Produksi (X)	Variabel yang sama	Lokasi penelitian dan Metode Penelitian	<p>Penelitian ini metode yang digunakan adalah metode survei. Metode survei digunakan untuk mengumpulkan data informasi dari responden melalui observasi untuk menentukan lokasi rumah potong ayam tradisional yang akan dijadikan sampel penelitian, wawancara dan pengisian kuesioner yang dilakukan kepada pemilik atau pekerja di rumah potong ayam tradisional Kabupaten Jember untuk mendapatkan data atau informasi terkait kegiatan yang ada pada rumah potong ayam tradisional tersebut, dan dokumentasi. Kemudian data yang diperoleh di analisis deskriptif dengan metode metode skoring dilakukan dengan cara menentukan bobot untuk masing-masing variabel dan menentukan nilai di masing-masing aspek yang akan dinilai. Bobot yang dikali dengan nilai maka akan menghasilkan skor, kemudian skor yang dihasilkan dijumlahkan. Proses</p>

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Variabel	Persamaan	Perbedaan	Hasil penelitian
						produksi rumah potong ayam dikatakan memenuhi apabila memenuhi syarat total skor mencapai $\geq 50\%$ dan dinilai belum memenuhi syarat apabila total skor $< 50\%$ dari total skor maksimal (Hidayat, 2007)
4	Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Ayam Broiler Di Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan	Didik Prastyo, I Nengah Kartika	Produksi (X)	Variabel yang relevan	Lokasi penelitian dan Metode Penelitian	Hasil penelitian menunjukkan tenaga kerja, modal dan lama usaha secara serempak memiliki pengaruh signifikan terhadap produksi ayam broiler, tenaga kerja dan modal secara parsial berpengaruh positif dan signifikan, sedangkan lama usaha berpengaruh positif tetapi tidak signifikan terhadap produksi ayam broiler. Variabel modal menjadi variabel yang paling berpengaruh terhadap produksi.
5	Analisis Produksi Usaha Peternakan Ayam Pedaging Di Kabupaten Sleman	Dwi Wuryanto, Ichwani, Kadarso	Produksi (X)	Variabel yang relevan	Lokasi penelitian dan Metode Penelitian	Hasil penelitian menunjukkan bahwa bibit, pakan, dan kandang berpengaruh nyata terhadap usaha ayam pedaging, sementara untuk obat, sekam, listrik, dan tenaga kerja tidak berpengaruh nyata. Pendapatan usaha ayam pedaging di Kabupaten Sleman dengan kapasitas produksi

NO	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Variabel	Persamaan	Perbedaan	Hasil penelitian
						sebanyak 2.725 ekor rnasu produksi 2 bulan yang dihitung selama tahun terakhir memperoleh pendapatan sebesar Rp 68.114.950, analisis <i>RIC</i> ratio menunjukkan angka 1,2, ini menunjukkan bahwa usaha ayam pedaging di Kabupaten Sleman layak untuk diusahakan.

2.7.2. Kerangka Pemikiran

Pada umumnya jumlah permintaan UKM XYZ mengalami kondisi yang berfluktuasi atau kondisi naik turun hampir setiap harinya, Hal tersebut terjadi karena permintaan para pelanggan setiap harinya tidaklah sama. Pola permintaan yang berfluktuasi ini mengakibatkan terdapat sejumlah permintaan yang tidak dapat terpenuhi khususnya pada saat jumlah permintaan sedang sangat tinggi, ini dikarenakan UKM XYZ belum menerapkan proses produksi ayam goreng yang efektif.

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

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

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

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

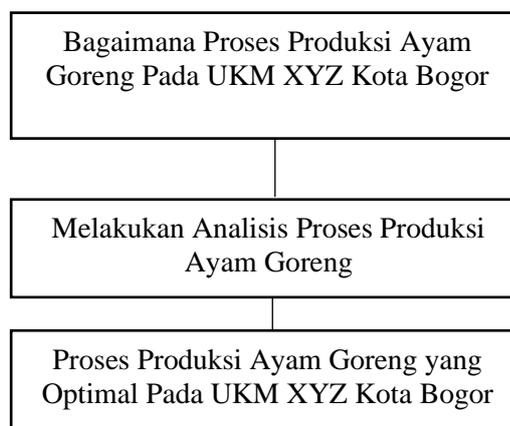
Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa proses produksi adalah suatu kegiatan-kegiatan untuk menciptakan atau mengubah input menjadi output dalam menghasilkan berbagai produk atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan dana) untuk menghasilkan berbagai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

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi ayam goreng pada UKM XYZ dan memilih metode yang paling tepat sehingga metode yang paling tepat tersebut dapat dijadikan pertimbangan bagi UKM XYZ untuk diterapkan. Dengan cara ini dapat membantu UKM XYZ dalam melakukan proses produksi ayam goreng untuk masa yang akan datang.

Hal ini diperkuat oleh penelitian yang telah dilakukan oleh Indah Sari dengan judul Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem Rantai Dingin. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh Nanda Nurul Alifia, Fairul Umam, Didik Prastyo, dan Dwi Wuryanto juga mendukung dalam penelitian yang dilakukan. Perbedaan dari penelitian sebelumnya adalah menggunakan metode penelitian kuisisioner dan proses produksi pada ayam mentah, sedangkan penelitian kali ini berfokus pada proses produksi ayam goreng karena guna meningkatkan kelancaran proses produksi yang baik agar proses produksi berjalan dengan lancar dan permintaan bisa terpenuhi.

Berdasarkan uraian kerangka pemikiran di atas, maka penulis membuat konstelasi penelitian sebagai berikut :

Gambar 2.3
Kerangka Pemikiran.



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian

Jenis Penelitian ini adalah deskriptif eksploratif dengan metode studi kasus. Penelitian deskriptif yaitu suatu metode penelitian yang disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek atau objek penelitian.

Penelitian deskriptif berfokus pada penjelasan sistematis tentang fakta yang diperoleh saat penelitian dilakukan. Tujuan dari penelitian deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, dan sifat-sifat pada fenomena yang diselidiki.

3.2. Objek, Unit Analisis, dan Lokasi Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah proses produksi ayam goreng. Unit analisis pada penelitian ini adalah UKM XYZ yang terdapat pada lokasi penelitian di Jl. Raya Pajajaran No.1, Sukasari, Kota Bogor, Jawa Barat 16142.

3.3. Jenis Data dan Sumber Data Penelitian

Jenis data yang diteliti adalah data kuantitatif dan data kualitatif yang merupakan data primer yang diperoleh dari wawancara.

3.4. Operasionalisasi Variabel

Tabel 3.1
Operasionalisasi Variabel

Variabel	Indikator	Skala Pengukuran
Proses Produksi	Jumlah Pembelian Bahan Baku	Rasio

3.5. Metode Pengumpulan Data

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

3.6. Metode Pengolahan / Analisis Data

1. Analisis Deskriptif

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

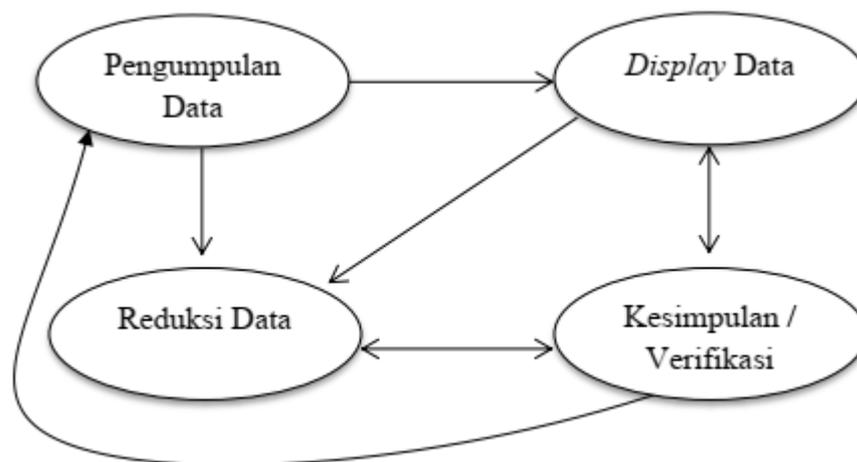
2. Analisis Kualitatif

Data penelitian kualitatif, data diperoleh dari berbagai sumber, dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang bermacam-macam (triangulasi) dan dilakukan secara terus menerus tersebut mengakibatkan variasi data tinggi sekali. Teknik analisis data yang digunakan oleh penelitian menggunakan model Miles *and* Huberman.

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

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

Gambar 3.1
Komponen Analisis Kualitatif.



Sumber : Sugiyono, 2018

- Reduksi Data.

Menurut Sugiyono (2018) Reduksi data adalah merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting yang sesuai dengan topik penelitian, mencari tema dan polanya, pada akhirnya memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya. Dalam mereduksi data akan dipandu oleh tujuan yang akan dicapai dan telah ditentukan sebelumnya. Reduksi data juga merupakan suatu proses berfikir kritis yang memerlukan kecerdasan dan kedalaman wawasan yang tinggi.

- **Penyajian Data (*Data Display*).**

Setelah mereduksi data, maka langkah selanjutnya adalah menyajikan data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk *table*, grafik, *flowchart*, pictogram dan sejenisnya. Melalui penyajian data tersebut, maka data dapat terorganisasikan, tersusun dalam pola hubungan, sehingga akan mudah dipahami. Selain itu dalam penelitian kualitatif penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan sejenisnya namun yang sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif. Melalui penyajian data tersebut, maka data terorganisasikan, dan tersusun sehingga akan semakin mudah dipahami (Sugiyono, 2018).
- **Penarikan Kesimpulan.**

Langkah terakhir dalam menganalisis penelitian kualitatif adalah penarikan kesimpulan. Menurut Sugiyono (2018) kesimpulan dalam penelitian kualitatif dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak, karena seperti telah dikemukakan bahwa masalah dan perumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah penelitian berada dilapangan. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih belum jelas sehingga setelah diteliti menjadi jelas.

BAB IV HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1. Perkembangan dan Kegiatan Usaha

Gambar 4.1 UKM XYZ



Sumber : UKM XYZ, 2022

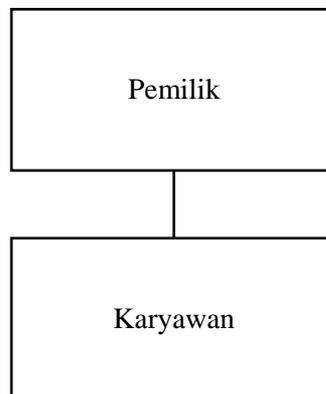
UKM XYZ merupakan usaha kecil di Kota Bogor yang berdiri sejak tahun 2017 dan bergerak di bidang kuliner, hampir setiap kota di Indonesia terdapat warung makan yang biasanya berlokasi di daerah-daerah yang ramai aktivitas masyarakat seperti perkantoran, pertokoan dan tempat pendidikan, karena usaha jenis ini adalah solusi bagi masyarakat kalangan menengah kebawah untuk mencari tempat makan yang murah dan terjangkau. Lokasi UKM XYZ saat ini terletak di jalan di Jl. Raya Pajajaran No.1, Sukasari, Kota Bogor, Jawa Barat 16142.

Menu yang disediakan oleh *UKM XYZ* adalah ayam goreng dan ayam bakar, dengan harga yang ditawarkan oleh *UKM XYZ* adalah sebesar Rp 10.000. Semenjak pandemi sampai saat ini, *UKM XYZ* masih berdiri walaupun tidak sebesar pada tahun-tahun sebelumnya, pihak *UKM XYZ* berharap ke depannya *UKM XYZ* dapat berkembang dan bisa bersaing dengan pesaing di pasaran serta *UKM XYZ* dapat berinovasi untuk agar banyak diminati oleh masyarakat.

Adapun lokasi usaha *UKM XYZ* sangat strategis karena berlokasi di daerah yang ramai aktivitas masyarakat, Oleh sebab itu *UKM XYZ* terus berusaha meningkatkan pelayanan dan kualitas produk agar semakin berkembang dan menarik banyak pelanggan.

4.1.2. Struktur Organisasi dan Uraian Tugas

Gambar 4.2
Struktur Organisasi UKM XYZ.



Uraian Tugas di UKM XYZ :

1. Pemilik
 - Membeli / menyediakan bahan baku
 - Mengelola ketersediaan bahan baku
 - Menetapkan kebijakan operasional usaha
 - Menerima pemasukan dan pengeluaran
2. Karyawan
 - Melayani Konsumen
 - Menyediakan makanan yang dipesan oleh konsumen
 - Membersihkan perlengkapan makan
 - Menjaga warung selama operasional

4.2. Pembahasan

4.2.1. Pelaksanaan Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hari	Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Permintaan
Minggu	15/05/2022	300	320
Senin	16/05/2022	300	305
Selasa	17/05/2022	270	280
Rabu	18/05/2022	290	290
Kamis	19/05/2022	300	312
Jumat	20/05/2022	280	286
Sabtu	21/05/2022	300	310
Minggu	22/05/2022	300	305
Senin	23/05/2022	300	300
Selasa	24/05/2022	280	285
Rabu	25/05/2022	290	300
Kamis	26/05/2022	300	305
Jumat	27/05/2022	270	290
Sabtu	28/05/2022	300	300
Minggu	29/05/2022	300	310
Senin	30/05/2022	300	300
Selasa	31/05/2022	295	300

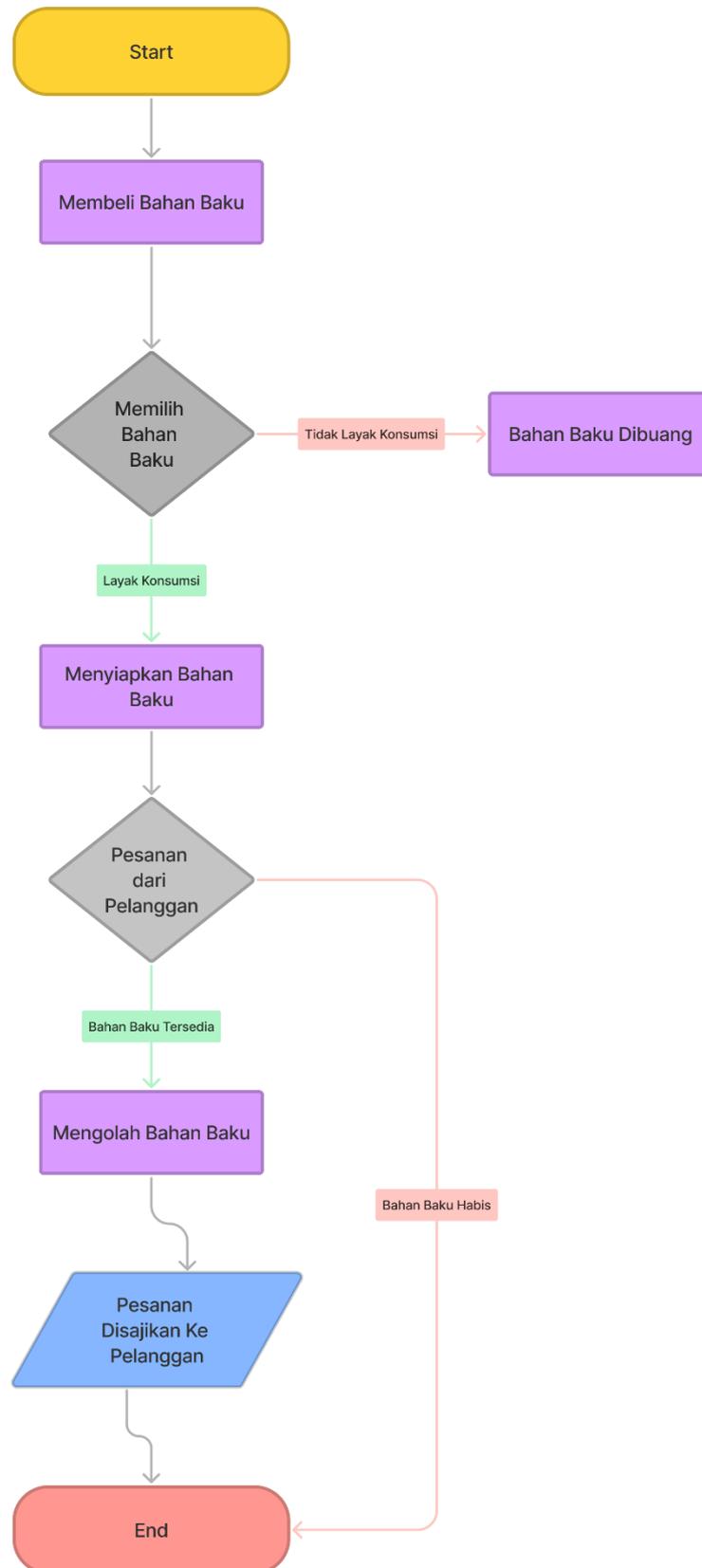
Sumber : UKM XYZ, 2022

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

4.2.2. Analisis Proses Produksi Ayam Goreng Pada UKM XYZ Kota Bogor

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

Gambar 4.3 Flowchart Proses Pembuatan Ayam Goreng Pada UKM XYZ



Sumber : UKM XYZ, 2022

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

1. Membeli Bahan Baku

UKM XYZ melakukan pembelian bahan bahan baku ayam yang dibeli berasal dari *supplier* langganan dengan harga yang terjangkau, jenis bahan baku yang dibeli adalah ayam yang sudah dipotong dan dibumbui untuk siap diolah/dimasak.

2. Memilih Bahan Baku

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

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

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

Hari	Tanggal/Bulan/Tahun	Jumlah pembelian ayam (Potong)	Jumlah Ayam yang tidak layak konsumsi	Jumlah Permintaan	Jumlah pemesanan yang tidak dapat dipenuhi (Potong)
Jumat	13/05/2022	300	0	300	0
Sabtu	14/05/2022	300	0	300	0
Minggu	15/05/2022	300	0	320	20
Senin	16/05/2022	300	13	305	18
Selasa	17/05/2022	270	2	280	12
Rabu	18/05/2022	290	0	290	0
Kamis	19/05/2022	300	0	312	12
Jumat	20/05/2022	280	0	286	6
Sabtu	21/05/2022	300	0	310	10
Minggu	22/05/2022	300	2	305	7
Senin	23/05/2022	300	0	300	0
Selasa	24/05/2022	280	0	285	5
Rabu	25/05/2022	290	0	300	10
Kamis	26/05/2022	300	0	305	5
Jumat	27/05/2022	270	0	290	20
Sabtu	28/05/2022	300	0	300	0
Minggu	29/05/2022	300	0	310	10
Senin	30/05/2022	300	0	300	0
Selasa	31/05/2022	295	15	300	20

Sumber : UKM XYZ, 2022

3. Menyiapkan Bahan Baku

Ayam yang telah dipilih sebelumnya disiapkan dan ditata pada Loyang untuk diolah menjadi ayam goreng.

4. Pesanan dari Pelanggan

Saat ada pesanan dari pelanggan, UKM XYZ akan mengecek ketersediaan bahan baku terlebih dahulu apakah tersedia atau habis, apabila habis maka proses produksi tidak dapat dilanjutkan, namun jika bahan baku tersedia maka proses produksi dilanjutkan ke tahap berikutnya

5. Mengolah bahan baku

Ayam kemudian diolah menjadi ayam goreng dengan tahapan sebagai berikut:

- a. Memanaskan minyak goreng di wajan, dan mempersiapkan ayam yang akan digoreng.

- b. Memasukkan ayam untuk digoreng dengan api sedang hingga benar benar matang.
- c. Ayam diangkat dan ditiriskan sampai agak kering, setelah itu ayam goreng siap dihidangkan.

6. Pesanan Disajikan Kepada Pelanggan

Ayam goreng yang telah selesai diolah diletakkan pada talenan untuk kemudian dikemas dan siap disajikan kepada pelanggan.

Menurut Assauri (2016) berdasarkan jenis proses produksi atau berdasarkan sifat manufakturnya, terdapat dua jenis proses produksi, yaitu:

1. Proses produksi yang terus-menerus (*continuous processes*). Dalam proses ini terdapat waktu yang panjang tanpa adanya perubahan-perubahan dari pengaturan dan penggunaan mesin serta peralatan-peralatannya. Proses seperti ini terdapat pada pabrik yang menghasilkan produknya untuk pasar (produksi massa) seperti pabrik susu atau pabrik ban.
2. Proses produksi yang terputus-putus (*intermitten processes*). Dalam proses seperti ini terdapat waktu yang pendek (*short run*) dalam persiapan (*setup*) peralatan untuk perubahan yang cepat guna dapat menghadapi variasi produk yang berganti-ganti misalnya terlihat dalam pabrik yang menghasilkan produknya untuk atau berdasarkan pesannya seperti : Pabrik Kapal, atau Bengkel besi/las.

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

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

- 1) Biasanya Produk yang dihasilkan dalam jumlah yang besar (produksi masa) dengan variasi yang sangat kecil dan sudah distandarisasi.
- 2) Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat khusus untuk menghasilkan produk tersebut yang dikenal dengan nama *Special Purpose Machines*.
- 3) Apabila terjadi salah satu mesin/peralatan terhenti atau rusak, maka seluruh proses produksi akan terhenti.

- 4) Persediaan bahan menta dan bahan dalam proses adalah lebih rendah daripada *intermittent process/manufacturing*.

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

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

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

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan analisis mengenai proses produksi ayam goreng di UKM XYZ, maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, menunjukkan bahwa kondisi proses produksi pada UKM XYZ pada jumlah pembelian bahan baku ayam goreng tidak sama dengan jumlah permintaan. Hal tersebut terjadi karena pemilik UKM XYZ belum menerapkan metode proses produksi yang tepat untuk memenuhi permintaan pada periode selanjutnya. Proses produksi ayam goreng pada UKM XYZ saat ini belum menggunakan perhitungan yang sistematis.

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

5.2. Saran

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

Daftar Pustaka

- Afif, A. (2020). *Analisis Peramalan Persediaan Barang Dagang (Semen) Pada Cv. Elid Perkasa Jaya Untuk Pemesanan Yang Ekonomis* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Agus, T. (2018). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Untuk Mencapai Biaya Paling Minimal Dan Kelancaran Proses Produksi Pada Sayogyo Shoes Magetan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).
- Ahyari, A. (2012). *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta : BPFE
- Alifia, N. N. (2022). *Penerapan Good Warehouse Practices (GWP) pada proses produksi ayam potong di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk*
- Arifin, A. S. (2020). *Analisis Manajemen Pelayanan Gizi Pasien Di Tinjau Dari Aspek Input (Masukan) Dan Process (Proses) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Chasbullah Abdulmajid Kota Bekasi Tahun 2019* (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Ariyanti, P. (2018). *Prosedur Pengajuan Santunan Di Pt Jasa Raharja Cabang Yogyakarta*.
- Assauri, S (2016). *Manajemen Operasi Produksi*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Assauri, S. (2011). *Manajemen Pemasaran: Dasar, Konsep & Strategi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Aulia, R. (2020). *Analisis Akuntansi Persediaan Dan Pengaruhnya Terhadap Laba Perusahaan Sesuai Dengan Psak No. 14 Pada Cv. Rizky* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS DHARMAWANGSA).
- Azzahra, A. A. (2020). *Implementasi Algoritma Single Moving Average Pada Sistem Informasi Penjualan Untuk Menentukan Stock Barang Di Minimus Skateshop Bandung* (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Statistik Indonesia 2019*. Jakarta, Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Damayanti, S. A. (2017). *Analisis Peramalan Permintaan Daging Ayam Broiler Di Kota Malang Jawa Timur* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Damsar. (2009). *Pengantar Sosiologi Ekonomi*, Jakarta: Prenada Media Group.

- Deitiana, T. (2011). *Manajemen Operasional Strategi dan Analisa Services dan Manufaktur*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Devi, W. W. (2018). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Untuk Meningkatkan Kelancaran Proses Produksi Pada Cv. Surya Indah Mulia Madiun* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).
- Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bogor. (2019). Statistik UMKM Kota Bogor kumkm.kotabogor.go.id. Tersedia pada: <http://kumkm.kotabogor.go.id/new/page.php?buka=umkm> [diakses 19 November 2020].
- Djunaidi, S. J. D. (2020). *Pengaruh Kualitas Produk dan Kepuasan Pelanggan Terhadap Loyalitas Pelanggan Pizza Hut/Samuel J. Daniel Djunaidi/78160433/Pembimbing: Tumpal JR Sitinjak*.
- Dyana, W. P. (2017). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie Hotplate Di Restoran Fungiyaki*.
- Ediyana, S. (2022). *Analisis Peramalan Penjualan Indihome dalam Penentuan Safety Stock ONT Di Pt. Telkom Indonesia Wilayah Sukabumi*. Skripsi. Universitas Pakuan
- Fahmi, I. (2014). *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Cetakan kedua. Penerbit Alfabeta : Bandung
- Fairus, F., & Syah, H. (2020). Analisis Pengendalian Internal Atas Sistem Dan Prosedur Penggajian Dalam Usaha Mendukung Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Pada Pt Pancaran Samudera Transport, Jakarta (Internal Control Analysis Of The Payroll's System And Procedures In Supporting The Efficiency Of Labor Costs In Pt. Pancaran Samudera Transport, Jakarta). *Analisis Pengendalian Internal Atas Sistem Dan Prosedur Penggajian Dalam Usaha Mendukung Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Pada Pt Pancaran Samudera Transport, Jakarta*.
- Gaspersz, V. (2005). *Ekonomi Manajeral Pembuatan keputusan Bisnis*, Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gumelar, G. (2022). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku yang Tepat Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi pada PT Inkordan International*. Skripsi. Universitas Pakuan
- Hadiansyah, A. (2020). *Peramalan Penjualan Cat Pada Pt. Hij Menggunakan Autoregressive Integrated Moving Average* (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Handoko, H. (2015). *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi Pertama. Yogyakarta: BPFE

- Handoko, T. Han. (2009). *Manajemen*, Cetakan Duapuluh. Yogyakarta: Penerbit BPEE
- Harahap, S. (2008). *Teori Akuntansi*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Hasibuan, M. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Hasibuan, M. (2015). *Manajemen, Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hayuningtyas, R. Y. (2017). *Peramalan persediaan barang menggunakan metode weighted moving average dan metode double exponential smoothing*. Pilar Nusa Mandiri: *Journal of Computing and Information System*, 13(2), 217-222.
- Heizer, J dan Barry R. (2015). *Manajemen Operasi, Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*, Alih Bahasa : Hirson Kurnia, Ratna Saraswati dan David Wijaya, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Heizer, J. dan Render, B. (2017). *Manajemen Operasi. Edisi 11* . Jakarta : Salemba Empat.
- Herjanto, E. (2015). *Manajemen Operasi. Edisi Revisi*. Jakarta : Gramedia
- Ilman, R. (2022). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Terhadap Efisiensi Produksi Tahu Anugerah*. Skripsi. Universitas Pakuan
- Indrajit. R.E & Djokopranoto. R, (2003). “*Manajemen Persediaan, Barang Umum dan Suku Cadang untuk Pemeliharaan dan Operasi*”. Jakarta Grasindo. Jurnal Penelitian.
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. W. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga (Studi Kasus pada PT. KSM Catering & Bakery Batam). *Jurnal Akuntansi, konomi dan Manajemen Bisnis*, 4(2), 186–193
- Kamsin, M. A., Sumartono, B., & Bhirawa, W. T. (2021). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Film Rontgen Menggunakan Metode EOQ Untuk Meningkatkan Efisiensi Di PT. Ausndt Indonesia*. JURNAL TEKNIK INDUSTRI, 9(2).
- Keller dan Kotler (2016), *Marketing Management*, Edisi 15e, Global Edition USA : Pearson
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2019), *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018 – 2019*, Jakarta : Kementrian Koperasi dan UKM.

- Kementerian Perindustrian. (2019). Industri Makanan dan Minuman jadi Sektor Kampiun. *Kemenperin.go.id*. Tersedia di: <https://kemenperin.go.id/artikel/20298/Industri-Makanan-dan-Minuman-Jadi-Sektor-Kampiun-> [diakses 20 Desember 2019].
- Khairunnisa, H., Lubis, D., & Hasanah, Q. (2020). *Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal*. *Al-Muzara'ah*, 8(2), 109-127.
- Kotler, P. dan Armstrong, G. (2015), *Principles of Marketing*, Global Edition USA: Pearson
- Kotler, P. dan Armstrong, G. (2017), *Principles of Marketing*, 17th Edition, England: Pearson
- Kruniasih, I. (2015). Analisis Produksi Usaha Peternakan Ayam Pedaging Di Kabupaten Sleman. *Jurnal Pertanian Agros*, 17(1), 71-80.
- Lahu, E. P., & Sumarauw, J. S. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 5(3).
- Lipsey, R.G., et al. (2016). *Pengantar Mikroekonomi. Jilid 1. Edisi ke-10*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Lubis, H., Martina, D., dan Tanjung, A. (2022). Prediksi Permintaan Ayam Pedaging Broiler Dengan Single Moving Average. *Jurnal Teknisi*, 2(1), 16-22.
- Mariani, H. (2018). *Pengaruh Strategi Pemasaran Terhadap Keberhasilan Usaha Mikro Kecil Menengah Bidang Kuliner Di Wilayah Bogor Timur* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Mayanti, T. (2018). *Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada Chocolicious Premium Cookies And Cake Kota Makassar*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar
- Miswan, U. B., & Fitriyah, S. (2018). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kedelai Pada Pabrik Tahu Makassar*.
- Mukhlashin, P. A. R. (2018). *Brown's Weighted Exponential Moving Average (B-Wema) Dengan Optimasi Levenberg-Marquardt Dalam Prediksi Rate Of Return Saham*.
- Mulyadi, M., & Juniaarti, A. T. (2019). *Analisis Pengendalian Persediaan Untuk Meminimalkan Biaya Persediaan Bahan Baku Kulit Pada Pt. Brodo Ganesha Indonesia* (Doctoral dissertation, Perpustakaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unpas).

- Murdifin, H. dan Mahfud, N. (2014). *Manajemen Produksi Modern, Operasi Manufaktur dan Jasa, Buku Kesatu*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Mushafa, H. (2022). *Proses Produksi Printing Pada Bagianadmin PT. Ghaniprint Dalam Keberlangsungan Produksi Dan Penerimaan Jasa Oleh Vendor Lain* (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta).
- Muslich. (2009). *Metode Pengambilan Keputusan Kuantitatif*. Bumi Aksara: Jakarta
- Nasution, H dan Prasetyawan. (2008). *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Novianty, H. W., Satyawisudarini, I., & Haryadi, D. (2017). Pengaruh proses produksi dan pengendalian kualitas terhadap kualitas produk Baby blanket saku print di PT Dialogue garmino utama. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 1(2), 77–88
- Pardede, P. (2005). *Manajemen Operasi dan Produksi*. Yogyakarta
- Perdana, N. L. (2017). *Analisis Peramalan Penjualan Dalam Menetapkan Perencanaan Produksi Pada Bolu Dadakan Ibu Otang* (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unpas Bandung).
- Prabu, A. (2022). *Analisis Peramalan Permintaan Jelly Long Pelangi dalam Merencanakan Besaran Produksi pada PD. Trapicool Jaya*. Skripsi. Universitas Pakuan
- Prastyo, D., & Kartika, I. N. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Ayam Broiler Di Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan. *Jurnal Kependudukan dan Pengembangan Sumberdaya manusia, Jurnal Piramida*, 13(2), 77-86.
- Prawirosentono, S. (2011). “Manajemen Operasi”, Edisi Ketiga, PT.Bumi Aksara, Jakarta
- Qomariyah, H. (2018). *Peramalan Stock Penjualan Barang Menggunakan Metode Single Moving Average* (Doctoral dissertation, STMIK AKAKOM YOGYAKARTA).
- Rangkuti, F. (2012). *Manajemen Persediaan*. PT. Raja Grafindo: Jakarta
- Richard L.H., et al. (2016). *Leadership: Memperkaya Pelajaran dari Pengalaman*, Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Humanika.
- Ristono, A. (2013). *Manajemen Persedian*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Rizky, F. N. N., Wasito, S. E., & MSIE, P. I. (2019). *Analisis Peramalan Penjualan Dalam Rangka Menentukan Perencanaan Produksi Sepatu Kulit Pada Pt. Brodo Ganesha Indonesia* (Doctoral dissertation, Perpustakaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unpas).
- Rusdiana. (2014). *Manajemen Operasi.*, Penerbit Pustaka Setia, Bandung.
- Sa'diyah, C. (2004). *Ekonomi IA*, Bandung: PT Remaja Rosda Karya.
- Sabil, S., & Sari, I. (2021). Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem Rantai Dingin. *JURNAL PETERNAKAN LOKAL*, 3(2), 48-53.
- Saputro, R. N. (2018). *Analisis Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Gula Dengan Metode Material Requirement Planning Di Pt. Pg Candi Baru* (Doctoral dissertation, Universitas 17 Agustus 1945).
- Schroeder, R. (2014). *Pengambilan Keputusan Dalam Suatu Fungsi Oprasi.* Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Setiadi, Nugroho. (2008). *Business Economics And Manajeral Decision Making*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Setiawan, M. H. (2017). *Sistem Prediksi Penjualan Beras Di Ud. Sumber Tani Lamongan Dengan Metode Double Moving Average* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Gresik).
- Shofa, M., Marlyana, N., & Bernadhi, B. D. (2020). *Analisa Dampak Pengendalian Persediaan Bahan Baku Daging Ayam Pada UMKM Menggunakan Pendekatan Metode EOQ Dengan Mempertimbangkan Masa Kadaluarsa Dan Pemberian Diskon (Studi Kasus Pada Gerai Ayam Zee Chicken Cetar di Semarang)*. Prosiding Konferensi Ilmiah Mahasiswa Unissula (KIMU) Klaster Engineering.
- Siagian. P., Sondang. (2015). *Manajemen Strategik*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Sinti, R. H. (2019). *Peran Metode Economic Order Quantity (EOQ) Dalam Persediaan Bahan Baku (Studi Kasus di UMKM "Dukun Sablon" Bekasi)* (Doctoral dissertation, Universitas Bhayangkara Jakarta Raya).
- Sinulingga, E. dan Amry, Z. (2015). Peramalan Penjualan Ayam Menggunakan Metode Smoothing Eksponensial Ganda Di PT. Charoen Pokphand Jaya Farm. *Karismatika: Kumpulan Artikel Ilmiah, Informatika, Statistik, Matematika dan Aplikasi*, 1(3).
- Siregar, Y. (2020). *Pemilihan Metoda Peramalan Volume Penjualan Sepeda Motor Yamaha Nmax 155cc Di Flagship Shop Yamaha Cempaka Putih Jakarta Pusat* (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta).

- Sobandi, A. Koesmawan dan Sobarsa Kosasih. (2014). *Manajemen Operasi Bagian Kedua*. Mitra Wacana Media. Jakarta
- Subagyo, P. (2009). *Forecasting Konsep dan Aplikasi*. BPFE UGM Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta
- Suhardi. (2018). *Pengantar Manajemen dan Aplikasinya*, Penerbit Gava Media, Yogyakarta.
- Sukirno, S. (2004). *Pengantar Bisnis Edisi Pertama* (Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Sulistyo, Y. T. (2018). *Perencanaan Kebutuhan Kapasitas Produksi Untuk Memenuhi Permintaan Songkok Di Ud. Songkok Nizam Gresik Dengan Menggunakan Metode Rought Cut Capacity Planning* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945).
- Sunyoto, D dan Wahyudi, D. (2011). *Manajemen Operasional*. CAPS. Yogyakarta
- Suryani, D. I., SIDDIK, M., & Ihsan, M. (2022). Analisis Single Exponential Smoothing Untuk Memprediksi Penjualan Ayam. *JATISI (Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi)*, 9(3), 2363-2371.
- Terry. G (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Jakarta: Penerbit Kencana
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran*, Edisi 4, Penerbit Andi, Yogyakarta
- Trijuniarto, R. (2018). *Analisis Pengendalian Persediaan Obat Amoxycillin 500 Mg Tablet Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Untuk Mengoptimalkan Biaya Persediaan Pada Apotek Medika Utama Surabaya* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945).
- Umam, F. (2020). *Analisis Proses Produksi Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional Ditinjau dari Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) di Kabupaten Jember* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Vellaneza, A. I. (2018). *Studi Kelayakan Rencana Pendirian Peternakan Sapi Perah Di Desa Genengan Kecamatan Doko Kabupaten Blitar (Studi Perbandingan Pada Peternakan Pak Darmadi Wlingi Blitar)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Ponorogo).

- Wahyu, T dan Aftoni, (2012). “*Analisis Pengendalian Bahan Baku menggunakan Metode EOQ (ECONOMIC ORDER QUANTITY) pada PT. Misaja Mitra Co.Ltd*”. Jurnal Penelitian.
- Warren, C. (2016). *Pengantar Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Wasi, A. (2017). *Pengaruh Biaya Produksi terhadap Pendapatan Produsen Tempe Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi di Desa Kresek Kec. Kresek Kab. tangerang)* (Doctoral dissertation, UIN" SULTAN MAULANA HASANUDDIN" BANTEN).
- Yakin, R. A. (2019). *Forecasting Harga Beras Di Ud. Tani Makmur* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Yusni, R., & Novianty, R. (2022). Analisis Proses Produksi Dalam Meminimalisir Biaya Produksi. *AL-IQTISHAD*, 13(1), 51-59.

Lampiran

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Erick

Alamat : Baranangsiang Indah Blok E6 No 6, Bogor Timur

Tempat dan tanggal lahir : Bogor,07 Juli 2000

Agama : Katolik

Pendidikan

- SD : SDN Katulampa 5 Bogor
- SMP : SMPN 18 Bogor
- SMA : SMAN 7 Bogor
- Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan Bogor

Bogor, 11 September 2022
Peneliti,

(Erick)