



Manajemen Produksi Kerupuk pada Perusahaan Dagang (PD) Kerupuk Toha Kota Serang

Aspriana¹, Lani Salsabilla², Nurul Hanifah³, Rasel Amarta⁴

^{1,2,3,4}Universitas Primagraha, Indonesia

Alamat: Komplek Griya Gemilang Sakti, Jl. Trip Jamaksari No.mor 1A Blok A1, Kaligandu, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42111

Abstract. *PD Toha crackers have been established since 1979. There are 2 types of crackers, namely white crackers (rose) and yellow crackers (opak). Curly rose crackers and opak crackers are generally side dishes and snacks made from tapioca flour and spices that are mixed with warm water then molded and steamed until cooked, followed by the drying and roasting process, then frying, labeling and packaging. These curly rose crackers have a savory taste, are shiny white and have a crispy texture. This Trading Company (PD) aims to find out how to maintain the quality of crackers and increase their selling value. The method of implementing this program is carried out through the stages of market survey, pre-production, production, marketing and business analysis. The production process of curly rose crackers is carried out for 10 production times and produces 400 packages. Each production produces 40 packages of curly rose crackers with 37 cracker contents which are sold at a price of Rp. 5,000 / package. The curly rose cracker product has a B/C ratio of 1.30 with a profit rate of 32%, so this product can be said to be feasible to run. The ingredients needed in making curly rose crackers are tapioca flour, tuna, garlic, salt, pepper, and water. The production process of curly rose crackers has several stages, namely preparation of raw materials, weighing, mixing, molding, steaming, drying, roasting, frying and packaging. The critical point in making curly rose crackers is at the molding and frying stages.*

Keywords: *Quality Management, Product Quality, Crackers.*

Abstrak. Kerupuk PD Toha ini berdiri sejak tahun 1979. Terdapat 2 macam kerupuk yaitu kerupuk putih (mawar) dan kerupuk kuning (opak). Kerupuk mawar keriting dan kerupuk opak pada umumnya makanan pendamping dan cemilan yang berbahan dasar dari tepung tapioka dan bumbu dapur yang diadonkan dengan air hangat lalu dicetak dan dikukus sampai matang, dilanjut proses penjemuran dan penyangraian lalu penggorengan, pemberian label dan pengemasan. Kerupuk mawar keriting ini memiliki cita rasa yang gurih, berwarna putih mengkilap dan bertekstur renyah. Pada Perusahaan Dagang (PD) ini bertujuan untuk mengetahui dalam menjaga kualitas pada kerupuk dan meningkatkan nilai jual. Metode pelaksanaan program ini dilakukan dengan tahap survei pasar, praproduksi, produksi, pemasaran dan analisa usaha. Proses produksi kerupuk mawar keriting dilaksanakan selama 10 kali produksi dan menghasilkan 400 kemasan. Setiap produksi menghasilkan 40 kemasan kerupuk mawar keriting dengan 37 isi kerupuk yang dijual dengan harga Rp. 5.000/ kemasan. Produk kerupuk mawar keriting memiliki B/C ratio sebesar 1,30 dengan laju keuntungan 32%, sehingga produk ini dapat dikatakan layak untuk dijalankan. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk mawar keriting yaitu tepung tapioka, ikan tongkol, bawang putih, garam, lada, dan air. Proses produksi kerupuk mawar keriting ini memiliki beberapa tahapan yaitu persiapan Bahan baku, penimbangan, pencampuran, pencetakan, pengukusan, penjemuran, penyangraian, penggorengan dan pengemasan. Titik kritis dalam pembuatan kerupuk mawar keriting ini adalah pada tahap pencetakan dan penggorengan.

Kata Kunci: Manajemen Mutu, Kualitas Produk, Kerupuk.

1. LATAR BELAKANG

Kerupuk merupakan produk olahan yang berbahan dasarnya dari tepung tapioka. Kerupuk adalah makanan pendamping bagi masyarakat Indonesia pada umumnya, dan juga banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat baik balita, anak-anak, remaja, dewasa, bahkan lansia. Dipasaran banyak terdapat jenis kerupuk yang beragam serta bentuk yang bermacam-macam, diantaranya kerupuk mawar keriting dan kerupuk opak yang tidak jarang untuk dijumpai.

Kerupuk mawar keriting dan opak selain dijumpai dipasar juga banyak terdapat pada ruko-ruko dan warung nasi. Kerupuk mawar keriting sangat cocok apabila dijadikan makanan pendamping nasi, rasanya yang gurih dan enak dapat menambah selera makan. Selain itu Kerupuk mawar keriting dan opak ini sangat khas rasa ikan tongkol. Sedangkan bentuk dari kerupuk mawar berbentuk bulat oval.

Pembuatan kerupuk mawar keriting dan opak ini terbuat dari adonan tepung tapioka dengan ..penambahan bawang putih pada umumnya. Dengan menggunakan cetakan untuk menyerupai mie dan dibentuk sedemikian rupa sesuai selera produsen. Setelah melalui proses pencetakan selanjutnya dilakukan proses pengukusan dan penjemuran hingga kerupuk mengalami pengeringan, dan siap untuk proses penggorengan atau dikemas langsung.

Proses pemasaran kerupuk mawar keriting dan opak ada dua metode pemasaran yaitu, pemasaran kerupuk mentah dan kerupuk yang telah digoreng. Kerupuk mentah dikemas setelah melalui proses pengeringan, biasanya kerupuk ini dipasarkan diruko-ruko dengan eceran kemasan per kg dan masa simpan kerupuk lebih lama dari pada kerupuk yang telah digoreng. Pemasaran kerupuk yang telah digoreng biasanya diecer dengan kisaran harga Rp. 2.000 sampai Rp. 5.000 per kemasan, dan pemasarannya cukup luas dari pasar, ruko, dan warung nasi yang sangat sering dijumpai. Kerupuk yang telah matang bisa bertahan sampai 1 minggu atau 2 minggu jika penyimpanannya benar, karena jika penyimpanannya tidak tertutup rapat maka akan mengurangi kerenyahan dari kerupuk tersebut.

Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul ini adalah:

- 1) Bagaimana proses pengolahan kerupuk pada PD Toha?
- 2) Bagaimana proses perancangan *standard operating procedure (SOP)* bagian produksi pada PD Toha?
- 3) Bagaimana cara pemasaran produk pada PD Toha?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan Rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah:

- 1) Menjelaskan proses pengolahan kerupuk pada PD Toha.
- 2) Merancang *standard operating procedure (SOP)* bagian produksi pada PD Toha.
- 3) Mengetahui sistem penjualan pada produk kerupuk PD Toha.

2. KAJIAN TEORITIS

Kerupuk ini makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti ikan. Kerupuk ini disebut dengan kerupuk mawar keriting dan opak. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dicetak membentuk keriting dan persegi, lalu dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Kerupuk merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat untuk lauk dan makanan ringan yang kerap dimakan sehari-hari. Makanan ini yang bersifat kering, dan ringan, mudah cara pembuatannya, disukai oleh segala lapisan usia. Bahan tepung tapioka dapat diolah menjadi kerupuk. Pada umumnya pembuatan kerupuk adalah sebagai berikut : bahan dicampurkan dengan ikan tongkol dan bumbu lainnya, kemudian dijadikan satu adonan dan dicetak dengan berbentuk keriting dan persegi lempengan tipis-tipis yang disebut kerupuk kering. Sebelum dikonsumsi, kerupuk kering digoreng terlebih dahulu.

3. METODE PENELITIAN

Metode Penelitian yang digunakan pada penelitian di UMKM Kerupuk mawar keriting dan kerupuk opak Toha yaitu metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan objek penelitian yang diteliti melalui sampel atau data yang telah terkumpul sehingga dapat membuat kesimpulan yang berlaku umum. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dengan pemilik UMKM, karyawan, dan pihak terkait manajemen rantai pasok; observasi langsung terhadap proses SCM di UMKM; analisis dokumen terkait SCM, seperti rencana produksi, inventory, dan catatan pengiriman. Data yang digunakan bersifat primer dan hasil penelitian yang dilakukan mencakup pada perencanaan, pembelian, persediaan, produksi, dan distribusi.

Lokasi penelitian yang dipilih adalah PD (PERUSAHAAN DAGANG) Kerupuk toha di Jl. Jenderal Ahmad Yani Serang No.171, Sumurpecung, Kec. Serang, Kota Serang, Banten.

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Waktu & Tempat

Hari : Kamis
Jam : 14:00-15:15 WIB
Tempat : Di Jl. Jenderal Ahmad Yani Serang No.171 Sumurpecung, Kec. Serang, Kota Serang, Banten.

Biografi Pabrik

Nama pemilik : Imam santoso
Umur perusahaan/pabrik : 45 tahun
Alamat : Di Jl. Jenderal Ahmad Yani Serang No.171, Sumurpecung, Kec. Serang, Kota Serang-Banten.

Keuntungan dan Kerugian

Keuntungan yang di peroleh Rp 4.200.000/hari

Misalnya dalam setiap produksi mampu menghasilkan 7000 kerupuk

Kerugian yang terjadi saat bahan baku naik dan proses pengeringan kerupuk memerlukan gas elpiji untuk mengoptimalkan pengering tersebut. Namun, harga kerupuk tetap stabil walaupun bahan baku yang dibutuhkan naik.

Pembahasan Temuan

Pada bagian pembahasan temuan ini, peneliti akan menjelaskan dan mendeskripsikan data-data yang dihasilkan dari proses pengumpulan data terkait dengan fokus masalah yang ditetapkan.

Standar Kualitas Kerupuk Setelah kurang lebih 45 tahun Perusahaan dagang toha memproduksi kerupuk, perusahaan tersebut belum memiliki standar baku kualitas kerupuk. Standar baku tersebut ditetapkan oleh pemilik yaitu Bapak Imam santoso, standar tersebut disesuaikan dari kemampuan pegawai, bahan baku, mesin dan tempat. Perusahaan perlu merancang standar baku kualitas agar produk yang dihasilkan memiliki kriteria yang baik dan seragam. Produk yang memiliki standar baku kualitas yang baik dapat dijadikan salah satu faktor bersaing sehingga dapat mengembangkan usaha dan menjaga nama baik perusahaan. Apabila perusahaan memiliki produk yang baik maka tidak hanya perusahaan yang terkena dampak baik tetapi pelanggan pun dapat merasakan dampak baik tersebut. Pelanggan membutuhkan produk yang memiliki kualitas baik, baik dalam segi penampilan dan fungsinya. Produk yang berkualitas baik dihasilkan agar memiliki keistimewaan yang dapat membedakan

dengan produk lainnya. Keistimewaan tersebut dapat ditampilkan dari penampilannya dan fungsi produk tersebut, untuk itu perusahaan perlu memiliki standar baku dan melakukan pengendalian kualitas didalam setiap prosesnya.

Manajemen Produksi pada perusahaan dagang kerupuk toha.

Dari hasil wawancara dan pengamatan penelitian tentang manajemen produksi pada usaha kerupuk toha ini mengimplementasikan manajemen produksi dalam proses pembuatan kerupuk toha dengan menggunakan fungsi manajemen produksi yang terdiri dari 1. perencanaan, 2. pengolahan produk, dan 3. pengendalian dan pengawasan. Dalam pengimplementasian fungsi manajemen produksi pertama perencanaan, fungsi manajemen produksi pada perencanaan kerupuk toha melakukan beberapa perencanaan yang tersusun dari perencanaan lokasi, fasilitas produksi, lingkungan kerja, serta kualitas produksi atau hasil dari produk kerupuk toha. Kedua pengolahan produk, pemilik usaha benar-benar memperhatikan manajemen produksi pada proses pengolahan kerupuk toha mulai dari pemilihan bahan kerupuk, proses pembuatan adonan sampai jadi kerupuk mentah siap digoreng serta pendistribusian kerupuk toha. Ketiga pengendalian atau pengawasan, pengawasan dan pengendalian kerupuk toha di lakukan sendiri oleh bapak Imam dengan dibantu oleh semua karyawan jika bahan berkurang atau memiliki kendala dalam proses produksi kerupuk toha.

Hasil pengamatan dari penelitian yang didapatkan dilapangan tentang manajemen produksi pada perusahaan dagang kerupuk toha sudah dilakukan dengan baik melalui fungsi manajemen produksi diantaranya perencanaan, proses pengolahan, dan pengendalian/pengawasan pada kerupuk.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pabrik kerupuk kriting dan kerupuk opak memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. Kerupuk kriting memiliki tekstur renyah dan rasa sama, namun proses produksinya kompleks dan biaya produksi tinggi, masih menggunakan alat yang tradisonal. Kerupuk opak memiliki proses produksi sederhana dan biaya produksi rendah, namun teksturnya renyah dan rasa sederhana. Kedua produk memiliki potensi pasar yang luas, namun perlu strategi pemasaran yang efektif.

Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Membuat usaha kerupuk ini adalah satu-satunya mata pencaharian yang mereka tekuni, dan mereka kembangkan sendiri. Pada penelitian ini ditemui bahwa produktivitas kerupuk dipengaruhi oleh bahan baku tepung tapioka dan ikan

tongkol. Bahan baku di sebabkan karena adanya perbedaan harga dan kualitas yang dibeli langsung untuk memenuhi kebutuhan bahan baku kerupuk ini.

Kerugian yang dialami perusahaan pun dapat menyebabkan penambahan biaya, namun tetap menstabilkan harga kerupuk tersebut dan itu dapat berpengaruh karena biaya yang diperlukan lebih besar dari biasanya.

Sistem produksi yang dilakukan tiap hari dengan keadaan cuaca yang tidak menentu akan terjadi panas atau hujan. Kerupuk ini mampu bertahan 1 minggu ataupun 2 minggu jika penyimpanannya benar, jika tidak ditutup dengan rapat atau di letakan dicara terbuka maka akan merusak kerenyahan dari kerupuk tersebut.

Saran

PD TOHA disarankan untuk dapat memperbaiki sistem manajemennya terutama untuk mengatasi kelemahan pada kurangnya promosi, maka sebaiknya pengusaha meningkatkan promosi dengan memanfaatkan media sosial berupa facebook, instagram dll apabila jangkauan luas maka pelanggan akan bertambah. Sedangkan untuk ancaman penggunaan teknologi yang sederhana dapat mempengaruhi proses produksi, maka pengusaha sebaiknya menggunakan teknologi yang modern agar mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas produk serta untuk mempertahankan produk dan loyalitas konsumen.

Untuk menjalankan strategi prioritas utama yang termasuk juga dalam strategi pengembangan pasar dari hasil penelitian yaitu strategi memperbaiki manajemen usaha, maka sebaiknya perusahaan mengikuti program pelatihan administrasi agar lebih baik dan lebih terarah dalam mengelola usahanya.

DAFTAR REFERENSI

- Leonardi, S. (n.d.). Observasi pabrik kerupuk. *Scribd*. Diakses dari <https://id.scribd.com/document/357886604/OBSERVASI-PABRIK-KERUPUK>.
- Nuraini, F., & Syahrul, M. (2020). Efisiensi produksi pada industri kerupuk rumahan. *Jurnal Manajemen Usaha*, 2(1), 33-40.
- Polije. (n.d.). *Abstrak*. Diakses dari <https://sipora.polije.ac.id/30000/1/ABSTRAK.pdf>.
- Poltekkes Malang. (n.d.). *BAB 2: Kajian pustaka*. Diakses dari http://perpustakaan.poltekkesmalang.ac.id/assets/file/kti/P17120181008/7.BAB_2_.pdf.
- Putra, A. D. (2018). Faktor penentu lokasi industri kerupuk di Sumatera Barat. *Jurnal Pengembangan Wilayah*, 6(4), 250-260.

Ramadhan, M. T. Y., Kapiarsa, A. B., Silitonga, T., & Afrianita, Y. (2022). Kajian teori lokasi Weber terhadap keberadaan industri kerupuk Bona di Lubuk Semut Kecamatan Karimun Kabupaten Karimun. *Jurnal Pelita Kota*, 3(1), 130-135.

Sari, R. P., & Utami, N. P. (2021). Dampak keberadaan pabrik kerupuk terhadap perekonomian masyarakat sekitar. *Jurnal Sosial Ekonomi*, 7(2), 180-190.

Susanto, R., & Lestari, A. (2021). Strategi pengembangan UMKM kerupuk di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi Kerakyatan*, 5(2), 112-120.

Uinkhas. (n.d.). *Watermark*. Diakses dari <http://digilib.uinkhas.ac.id/36171/1/NANDA%20PUSPA%20UTAMI-WATERMAK.pdf>.

Wijaya, H. P. (2019). Analisis produksi kerupuk tradisional di Karawang. *Jurnal Agroindustri*, 4(3), 215-222.