



**PENGENDALIAN BAHAN BAKU PRODUK TEPUNG IKAN
PADA USAHA DAGANG HASIL LAUT KECAMATAN PUGER
KABUPATEN JEMBER**

*Raw Material Control of Fish Flour Product at "Hasil Laut" Trade Business
Puger Districs Jember Regency*

SKRIPSI

Oleh

**Imas Lutfia Agustin
NIM 130910202055**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2018**



**PENGENDALIAN BAHAN BAKU PRODUK TEPUNG IKAN
PADA USAHA DAGANG HASIL LAUT KECAMATAN PUGER
KABUPATEN JEMBER**

*Raw Material Control of Fish Flour Product at "Hasil Laut" Trade Business
Puger Districs Jember Regency*

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Ilmu Administrasi Bisnis

Oleh

Imas Lutfia Agustin
NIM 130910202055

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2018**

PERSEMBAHAN

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT berkat rahmat, hidayah, dan inayah-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lancar. Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Orang tua saya tercinta, Ibunda Apriawati dan Ayahanda Lutfi Munif yang senantiasa memberikan kasih sayang dan doa yang tidak pernah putus untuk saya;
2. Adik tercinta Rizky Munifah Jamil yang selalu memberikan doa dan motivasi dalam situasi apapun;
3. Almamater Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Jember.

MOTO

“Pengendalian merupakan pengawasan sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan untuk perbaikan yang diperlukan”.¹



¹ Ahyari. 2002. Pengendalian Produksi. Edisi Keempat. BPFE-Yogyakarta.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Imas Lutfia Agustin

NIM : 130910202055

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul "Pengendalian Bahan Baku Produk Tepung Ikan pada Usaha Dagang Hasil Laut Kecamatan Puger Kabupaten Jember" adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 23 Mei 2018

Yang menyatakan,

Imas Lutfia Agustin

NIM 130910202055

SKRIPSI

**PENGENDALIAN BAHAN BAKU PRODUK TEPUNG IKAN
PADA USAHA DAGANG HASIL LAUT KECAMATAN PUGER
KABUPATEN JEMBER**

Oleh

Imas Lutfia Agustin
NIM 130910202055

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Dr. I Ketut Mastika, M.M.

Dosen Pembimbing Anggota : Drs. Sugeng Iswono, M.A.

PENGESAHAN

Skripsi berjudul "Pengendalian Bahan Baku Produk Tepung Ikan pada Usaha Dagang Hasil Laut Kecamatan Puger Kabupaten Jember" telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Rabu, 23 Mei 2018

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

jam : 11.00 WIB

Tim Penguji:
Ketua,

Dr. Djoko Poernomo, M.Si
NIP 196002191987021001

Pembimbing Utama,

Pembimbing Anggota,

Dr. I Ketut Mastika, M.M
NIP. 195905071989031002

Drs. Sugeng Iswono, M.A
NIP. 195402021984031004

Anggota I,

Anggota II,

Drs. Suhartono, M.P
NIP. 196002141988031002

Drs. Sutrisno, M. Si
NIP. 195807051985031002

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Jember

Dr. Ardiyanto, M.Si
NIP. 195808101987021002

RINGKASAN

Pengendalian Bahan Baku Produk Tepung Ikan pada Usaha Dagang Hasil Laut Kecamatan Puger Kabupaten Jember; Imas Lutfia Agustin 130910202055; 2017; 79 halaman; Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Jember memiliki 31 kecamatan dan tidak semua wilayahnya berpotensi sebagai penghasil ikan laut. Pendapatan ikan laut di Kabupaten Jember tersebar di 5 kecamatan yaitu Puger, Ambulu, Kencong, Gumukmas dan Tempurejo. Diantara kelima kecamatan tersebut, kecamatan Puger adalah wilayah yang memiliki potensi sumber daya laut yang cukup melimpah, hal ini dapat dilihat dari adanya Tempat Pelelangan Ikan (TPI) yang terbesar di kabupaten Jember. Pada kecamatan Puger hasil ikan yang paling banyak diproduksi atau ditangkap adalah ikan cakalang, ikan tongkol dan ikan lemuru. Ikan cakalang dan ikan tongkol memiliki tingkat permintaan pasar yang tinggi. Sedangkan ikan lemuru banyak digunakan sebagai bahan baku untuk pengalengan ikan. Tepung ikan terbuat dari segala macam ikan sebagai bahan bakunya yang kemudian diolah menjadi tepung ikan.

UD. Hasil Laut yang berada di Kecamatan Puger merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi tepung ikan dan melakukan kegiatan pengendalian bahan baku. UD. Hasil Laut tepatnya berada di Jalan Gumukrejo RT 5 Puger Kulon Kabupaten Jember. UD. Hasil Laut merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi tepung ikan sehingga perusahaan mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan baku terlebih pada musim hujan karena hasil tangkap ikan berkurang, hal ini karena terjadinya musim paceklik. Dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian bahan baku tepung ikan yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut dalam menjaga keberlanjutan proses produksi.

Penelitian pada UD. Hasil Laut ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pada tahap pengumpulan data menggunakan sumber data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil

wawancara yang dilakukan secara langsung oleh penulis dengan *key informan*, sedangkan data sekunder diperoleh dari data dan dokumentasi perusahaan. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan analisis domain dan taksonomi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD. Hasil Laut dalam melakukan pengendalian bahan baku secara kuantitas dan kualitas yaitu dengan melakukan pengendalian pada pembelian bahan baku, penggunaan bahan baku dan pengendalian pada persediaan bahan baku. Pembelian bahan baku disesuaikan atas dasar kebutuhan produksi perusahaan dan jumlah permintaan konsumen agar perusahaan dapat memenuhi permintaan konsumen. Pembelian dilakukan dari dalam dan dari luar Puger. Pada saat hasil tangkap ikan di Puger sedikit atau pada masa musim paceklik, maka perusahaan akan melakukan pembelian bahan baku dari luar Jember. Penggunaan bahan baku yang dimiliki perusahaan harus digunakan seoptimal mungkin agar bahan baku dapat berlanjut ke proses produksi.

Bahan baku yang telah masuk ke dalam perusahaan merupakan sebuah persediaan. Maka UD. Hasil Laut juga melakukan pengendalian persediaan bahan baku. Bahan baku yang menjadi persediaan merupakan ikan yang telah dikeringkan atau telah dijemur di bawah sinar matahari. Tindakan pengendalian persediaan bahan baku dilakukan dengan metode FIFO (*First In First Out*), dimana bahan baku yang masuk pertama kali sebagai persediaan adalah yang pertama keluar untuk diproduksi. Hal ini dilakukan karena ikan kering tidak dapat disimpan dalam waktu yang terlalu lama karena dapat mempengaruhi kualitas dari bahan baku itu sendiri.

Segala bentuk pengendalian yang dilakukan oleh perusahaan adalah sebagai bentuk perwujudan dari perencanaan yang telah dibuat oleh perusahaan. Perencanaan dilakukan agar perusahaan tidak mengalami kekurangan bahan baku sehingga dengan melakukan pengendalian bahan baku perusahaan dapat menjaga keberlanjutan proses produksi.

PRAKATA

Segala puji bagi Allah Swt. yang telah melimpahkan nikmat serta hidayahnya terutama kesehatan berupa jasmani dan rohani sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengendalian Bahan Baku Produk Tepung Ikan pada Usaha Dagang Hasil Laut Kecamatan Puger Kabupaten Jember”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Dr. Ardianto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
2. Dr. Akmad Toha, M.Si., selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
3. Drs. Didik Eko Julianto, M.AB., selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
4. Dr. I Ketut Mastika, M.M., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan banyak nasihat, pikiran, perhatian serta meluangkan waktu dalam penulisan skripsi ini.
5. Drs. Sugeng Iswono, M.A., Dosen Pembimbing Anggota yang telah memberikan banyak nasihat, pikiran, perhatian serta meluangkan waktu dalam penulisan skripsi ini.
6. Dr. Zarah Puspitaningtyas, S.Sos, SE, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing selama menjadi mahasiswa.
7. Seluruh Dosen, staf pengajar serta karyawan di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember atas ilmu dan bantuan yang telah diberikan selama ini;
8. Bapak H. Sutaman selaku pemilik UD. Hasil Laut yang telah memberikan ijin kepada peneliti untuk melaksanakan penelitian;

9. Teman-teman Administrasi Bisnis angkatan 2013 yang telah memberikan semangat serta kebersamannya selama ini;
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Jember, 23 Mei 2018

Penulis

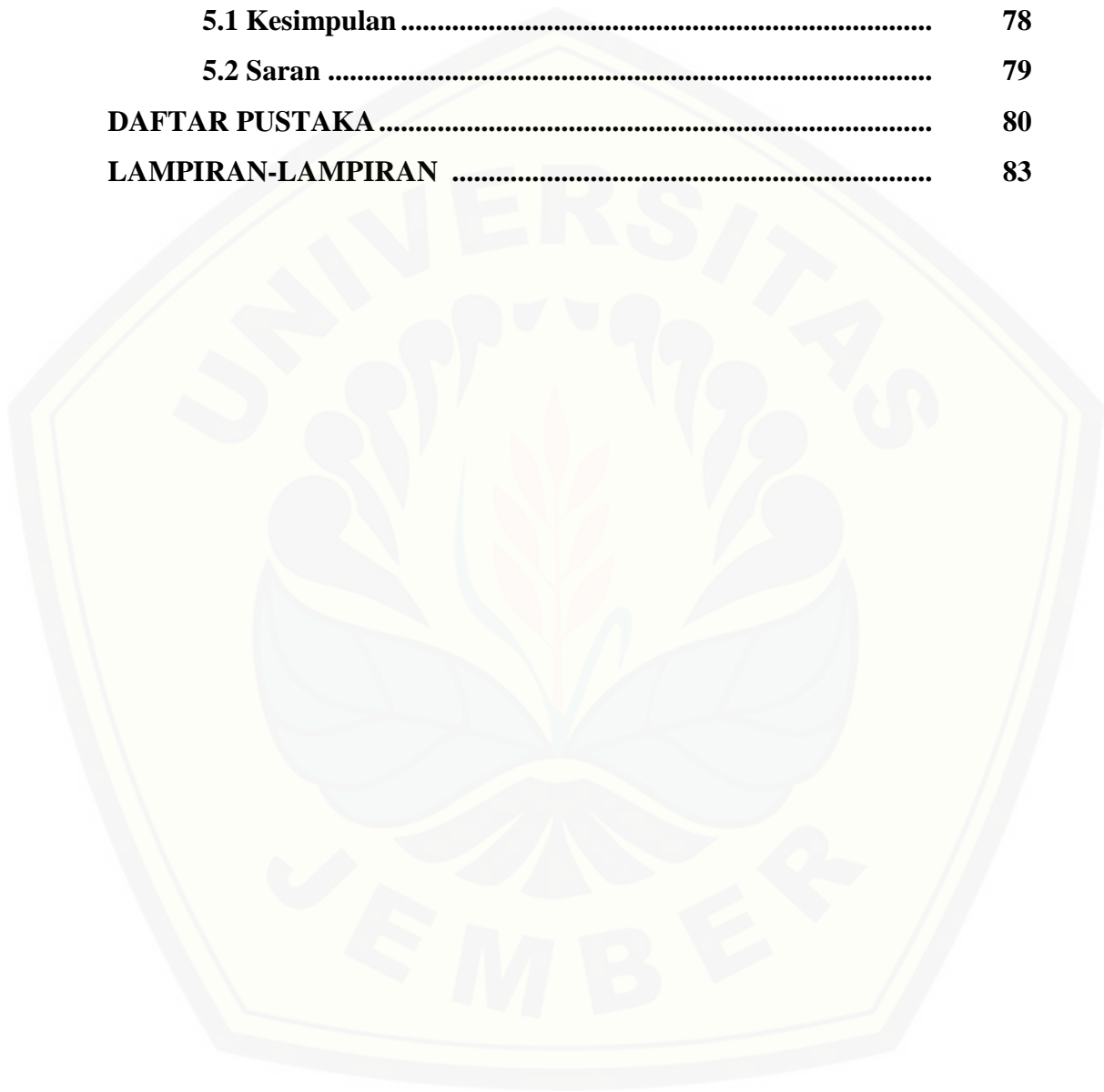


DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBING	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Manfaat Penelitian	12
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 Manajemen Produksi dan Operasi	13
2.1.1 Fungsi Produksi dan Operasi.....	15
2.2 Proses Produksi	16
2.3 Pengertian Pengendalian	17
2.3.1 Langkah-Langkah Proses Pengendalian.....	18
2.4 Bahan Baku	19
2.5 Pengendalian Bahan Baku	21
2.5.1 Analisis Bahan Baku	21
2.5.2 Pembelian Bahan Baku	23

2.5.3 Pendekatan Sistem Pengendalian Bahan Baku	26
2.6 Persediaan Bahan Baku.....	27
2.6.1 Pengertian Persediaan	27
2.6.2 Jenis-Jenis Persediaan	28
2.6.3 Sistem Pengendalian Persediaan	29
2.6.4 Fungsi Persediaan.....	30
2.6.4 Biaya-Biaya Persediaan.....	31
2.6.5 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku	32
2.7 Tepung Ikan.....	34
2.8 Penelitian Terdahulu	36
2.9 Kerangka Pemikiran.....	37
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	38
3.1 Tipe Penelitian.....	38
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	39
3.3 Penentuan Informan	40
3.4 Tahap Pengumpulan Data	41
3.5 Teknik Analisis Data.....	44
3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan	46
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1 Gambaran Umum	47
4.1.1 Sejarah Umum.....	47
4.1.2 Lokasi Perusahaan.....	48
4.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan	49
4.1.4 Tenaga Kerja	51
4.1.5 Proses Produksi	53
4.1.6 Produk	55
4.1.7 Pemasaran Produk.....	56
4.2 Hasil Penelitian.....	57
4.2.1 Kebijakan Pengendalian Bahan Baku Tepung Ikan pada UD. Hasil Laut.....	57

4.2.2 Pengendalian Bahan Baku Tepung Ikan pada UD.	
Hasil Laut	64
4.3 Interpretasi Data	75
BAB 5. PENUTUP.....	78
5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN-LAMPIRAN	83

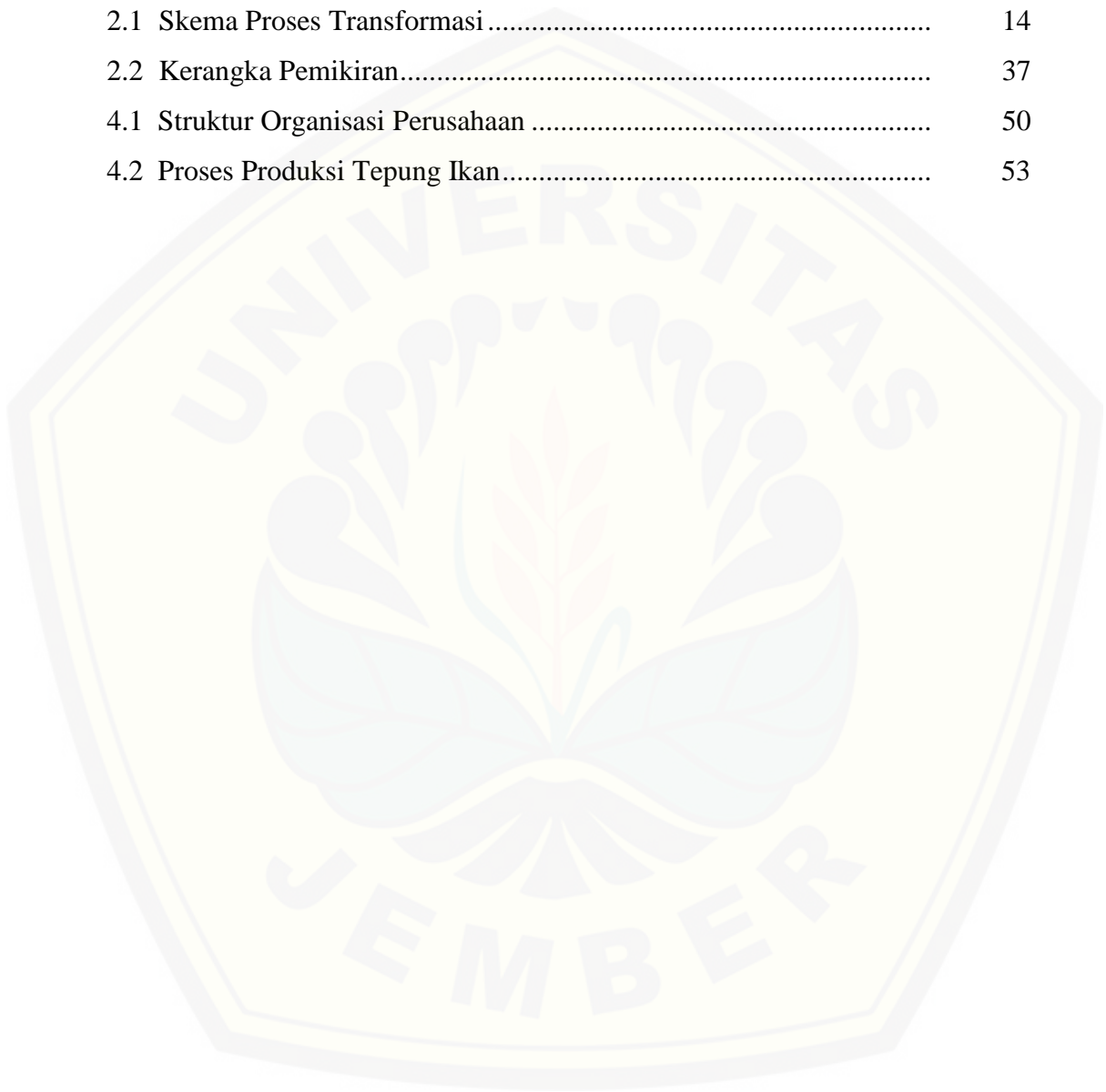


DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Produksi dan Nilai Produksi Ikan Laut di Kabupaten Jember Tahun 2015	3
1.2 Jumlah Nelayan dan Produksi perikanan laut Tahun 2014.....	4
1.3 Jenis Olahan Ikan Tangkap dan Jumlah Pelaku Usaha Olahan Ikan.....	5
1.4 Kapasitas Produksi dan Jumlah Tenaga Kerja Pengolah Tepung Ikan.....	6
1.5 Data Persediaan Bahan Baku dan Realisasi Penggunaan	
Bahan Baku	8
1.6 Realisasi Penggunaan Bahan Baku pada UD. Hasil Laut.....	9
2.1 Penelitian Terdahulu	36
3.1 Model Analisis Domain	45
3.2 Model Analisis Taksonomi	45
4.1 Jadwal Jam Kerja Karyawan.....	52

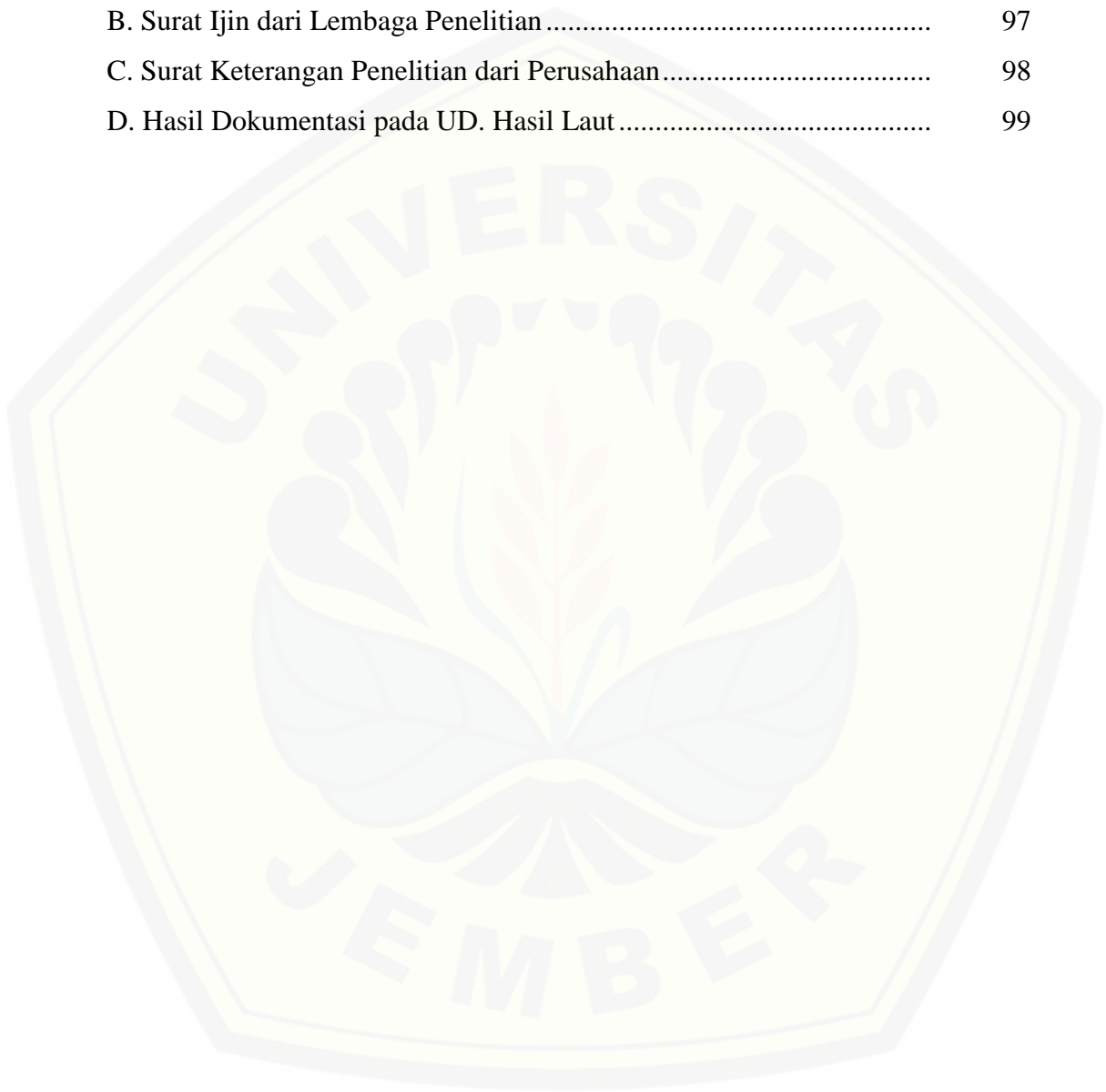
DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Skema Proses Transformasi	14
2.2 Kerangka Pemikiran.....	37
4.1 Struktur Organisasi Perusahaan	50
4.2 Proses Produksi Tepung Ikan.....	53



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A. Hasil Wawancara.....	83
B. Surat Ijin dari Lembaga Penelitian.....	97
C. Surat Keterangan Penelitian dari Perusahaan.....	98
D. Hasil Dokumentasi pada UD. Hasil Laut.....	99



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang sebagian banyak wilayahnya terdiri dari lautan. Indonesia secara geografis merupakan sebuah negara kepulauan dengan dua pertiga luas lautan lebih besar daripada daratan. Hal ini bisa dilihat dengan adanya garis pantai di hampir setiap pulau di Indonesia (± 81.000 km) yang menjadikan Indonesia menempati urutan kedua setelah Kanada sebagai negara yang memiliki garis pantai terpanjang di dunia. Kekuatan inilah yang merupakan potensi besar untuk memajukan perekonomian Indonesia. Menurut UU RI No. 31/2004, sebagaimana telah diubah dengan UU RI No. 45/2009, di Indonesia kegiatan yang termasuk dalam perikanan dimulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan.

Sektor perikanan juga menyerap banyak tenaga kerja, mulai dari kegiatan penangkapan, budidaya, pengolahan, distribusi dan perdagangan. Oleh sebab itu, sektor perikanan merupakan hal yang tidak dapat diabaikan oleh pemerintah Indonesia. Produksi perikanan tangkap di Indonesia selalu mengalami kenaikan dari setiap tahunnya. Sumber daya perikanan secara umum merupakan kategori dapat pulih atau sumber daya yang dapat diperbaharui. Maka dari itu, sumber daya perikanan harus kita manfaatkan dengan baik demi untuk meningkatkan kemakmuran rakyat dan dapat membantu meningkatkan perekonomian negara.

Jawa Timur merupakan salah satu provinsi yang memiliki potensi sumber daya perikanan laut yang terdiri dari ikan pelagis dan ikan demersal (journal.trunojoyo.ac.id/journalkelautan, 2015). Ikan pelagis adalah ikan yang hidup di permukaan laut dan biasanya membentuk gerombolan (*schooling*) dan melakukan migrasi. Contoh ikan pelagis adalah ikan lemuru, ikan cakalang atau tongkol, ikan tuna, ikan tengiri, dsb. Sedangkan ikan demersal adalah jenis ikan yang habitatnya berada di bagian dasar perairan atau perairan dalam. Contoh ikan demersal adalah seperti ikan kakap merah dan ikan bawal. Wilayah pengelolaan

perikanan laut di Jawa Timur memiliki potensi yang sangat besar karena berhadapan langsung dengan samudera Hindia.

Produksi perikanan tangkap di provinsi Jawa Timur cukup tinggi dibandingkan dengan provinsi lainnya di pulau Jawa, yaitu sebesar 399.371 ton (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2015). Kondisi daerah pesisir Provinsi Jawa Timur memiliki banyak keunggulan dan peluang pada sektor perikanan. Produksi perikanan terdiri dari perikanan laut, perikanan perairain umum, perikanan tambak, perikanan kolam, dan perikanan keramba. Hasil perikanan laut memiliki potensi untuk dikembangkan hal tersebut terlihat dari jumlah produksi perikanan laut yang meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Jawa Timur, rata-rata produksi perikanan laut selama lima tahun terakhir sejak tahun 2010 sampai tahun 2014 sebesar 367.382,2 ton. Rata-rata tersebut menunjukkan bahwa produksi perikanan menempati posisi pertama, hal ini merupakan bukti bahwa subsektor perikanan tangkap yang terdiri dari perikanan laut memiliki prospek serta peluang untuk dikembangkan.

Panjangnya garis pantai di provinsi Jawa Timur melewati beberapa kabupaten di Jawa Timur yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan terbesar salah satunya adalah Kabupaten Jember. Kabupaten Jember juga merupakan daerah yang dapat menghasilkan ikan laut yang memiliki peluang yang baik untuk dikembangkan. Produksi perikanan laut yang cukup baik di Kabupaten Jember ini dapat dijadikan suatu wilayah untuk pengembangan pembangunan kegiatan perekonomian pada produk perikanan.

Hasil perikanan tangkap di Kabupaten Jember dapat menghasilkan 22 jenis ikan. Jenis-jenis ikan tersebut dan hasil produksinya dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1.1 Produksi dan nilai produksi ikan laut di Kabupaten Jember tahun 2016

No.	Jenis Ikan	Jumlah produksi dan nilai produksi	
		Produksi (Ton)	Nilai Produksi (000 Rp.)
1.	Layang	248,67	1.492.020
2.	Lemuru	1.921,90	6.726.650
3.	Cakalang	2.452,91	61.322.750
4.	Tongkol	1,826,73	18.267.300
5.	Tuna	457,77	11.902.020
6.	Manyung	30,34	235.135
7.	Bang-bangan	116,30	1.104.850
8.	Kerapu	76,06	1.268.400
9.	Kakap	9,44	56.640
10.	Cucut	9,44	56.640
11.	Pari	98,65	493.250
12.	Bawal hitam	124,10	1.054.850
13.	Bawal putih	72,97	729.700
14.	Belanak	239,37	1.675.590
15.	Julung-julung	157,32	2.359.800
16.	Teri	258,11	1.290.550
17.	Tembang	258,11	1.290.550
18.	Kembung	275,82	1.930.740
19.	Layur	245,59	3.683.850
20.	Tengiri	114,54	4.008.900
21.	Udang rebon	20,26	405.200
22.	Cumi-cumi	10,57	317.100

Sumber: Badan Pusat Statistik 2016

Berdasarkan tabel 1.1 produksi terbesar adalah jenis ikan cakalang dengan jumlah produksi 2.452,91 ton, ikan lemuru sebesar 1.921,90, dan ikan tongkol sebesar 1.826,73 ton. Ketiga jenis ikan tersebut memiliki produksi paling besar dan jenis ikan yang paling banyak diminta oleh pasar adalah ikan cakalang dan ikan tongkol. Hasil perikanan tangkap di Kabupaten Jember banyak dimanfaatkan oleh pelaku agroindustri antara lain untuk pemindangan, pengalengan, penepungan, pengasinan dan pengolahan terasi.

Jember memiliki 31 kecamatan dan tidak semua wilayahnya berpotensi sebagai penghasil ikan laut. Pendapatan ikan laut di Kabupaten Jember tersebar di 5 kecamatan yaitu Puger, Ambulu, Kencong, Gumukmas dan Tempurejo. Diantara kelima kecamatan tersebut, ton kecamatan Puger adalah wilayah yang

dapat menghasilkan berbagai macam olahan ikan seperti yang terlihat pada tabel 1.2 sebagai berikut

Tabel 1.2 Jumlah Nelayan dan Produksi perikanan laut Tahun 2014

No.	Kecamatan	Jumlah Nelayan (orang)	Produksi (ton)
1	Puger	7.198	5.245,30
2	Ambulu	84	1.025,50
3	Kencong	56	657,10
4	Gumukmas	87	896,90
5	Tempurejo	38	250,40

Sumber :Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Jember (2014)

Berdasarkan tabel 1.2 dapat dilihat bahwa selain memiliki kekayaan laut yang melimpah, jumlah nelayan di kecamatan Puger juga sangat tinggi. Hal ini dapat dilihat karena sebagian besar masyarakat di kecamatan Puger bermata pencarian sebagai nelayan. Banyaknya hasil produksi perikanan dan banyaknya nelayan di kecamatan Puger memiliki potensi untuk dikembangkan.

Hasil ikan yang ditangkap di Kecamatan Puger selain langsung dijual dipasar atau TPI (Tempat Pelelangan Ikan) juga dapat dijadikan sebagai bahan baku pengolahan lanjutan, seperti kegiatan pengalengan, pendinginan (*cold storage*), pemindangan dan penepungan. Pendistribusian ikan dilakukan berdasarkan kualitas ikan yang didapatkan oleh nelayan. Ikan dengan kualitas baik ditandai dengan tingkat kesegaran ikan, ikan yang didaratkan pada waktu sebelum 1 jam maka akan masuk ke dalam industri pengalengan ikan. Ikan dengan kualitas sedang yang didaratkan lebih dari 1 jam, masuk kedalam industri pendinginan (*cold storage*). Ikan dengan kualitas rendah yang ditandai dengan ukuran kecil dan kurang disukai masyarakat untuk dikonsumsi akan masuk pada industri pengolahan ikan (Purwaningsih, 2015).

Fenomena ini pada akhirnya dimanfaatkan oleh beberapa pelaku usaha di Kecamatan Puger untuk mengolah kembali ikan menjadi produk yang baru dan dapat menambah nilai jual ikan tersebut (*value added*). Banyak pelaku usaha di Kecamatan Puger yang melakukan pengolahan ikan lainnya seperti ikan asin, ikan kering, tepung ikan maupun terasi. Jumlah para pelaku usaha pengolahan ikan di Kecamatan Puger dapat dilihat di tabel 1.3

Tabel 1.3 Jenis pengolahan ikan dan jumlah pengolahan ikan

No.	Hasil Pengolahan	Jumlah Pengolah Ikan (orang)
1	Ikan Asin	10
2	Ikan Pindang	3
3	Cold Storage	1
4	Terasi	15
5	Kerupuk	3
6	Tepung Ikan	6

Sumber :*Data Gabungan Kelompok Nelayan Anugerah Laut Sejahtera Kecamatan Puger (2015)*

Berdasarkan tabel 1.3 jumlah para pelaku usaha pengolahan ikan di Kecamatan Puger yang tertinggi adalah pada pengolahan terasi, akan tetapi pengolahan terasi hanya dilakukan pada musim tertentu, karena ketergantungan bahan baku yang diperoleh dari Puger. Pengolahan ikan dengan jumlah tertinggi kedua yaitu pengolahan ikan asin, dan pengolahan ikan asin ini hanya bisa dilakukan pada musim panas karena proses pengeringan sangat bergantung pada sinar matahari. Peringkat ketiga pengolahan ikan tertinggi adalah pelaku usaha yang mengolah tepung ikan, yaitu sebanyak 6 pelaku usaha. Berbeda dengan pengolahan terasi dan ikan asin, pengolahan tepung ikan ini dilakukan secara kontinyu atau berkelanjutan karena adanya bahan baku ikan yang melimpah. Pengolahan ikan yang berupa penepungan dengan bahan baku ikan yang kemudian melalui proses produksi sehingga menjadi produk baru yaitu tepung ikan. Hal ini akan menambah nilai jual dari ikan, dan menambah keuntungan bagi para pelaku pengusaha pengolahan tepung ikan.

Tepung ikan merupakan olahan dari segala macam ikan yang diproduksi dengan cara proses menghilangkan minyak ikan dan dilakukan penggilingan hingga menjadi halus untuk kebutuhan pakan ternak. Pengolahan ikan laut menjadi tepung ikan saat ini banyak menjadi perhatian para pengusaha pengolahan hasil. Pengolahan produk tepung ikan di Kecamatan Puger terdapat 6 pemilik pelaku usaha atau agroindustri, daftar pemilik dan jumlah kapasitas produksi serta banyaknya tenaga kerja agroindustri tepung ikan di Kecamatan Puger dapat dilihat di tabel 1.4

Tabel 1.4 Kapasitas produksi dan jumlah tenaga kerja pengolah tepung ikan

No.	Nama Agroindustri	Kapasitas Produksi maksimum (ton/bulan)	Jumlah Tenaga Kerja Tetap (Orang)
1	UD. Hasil Laut	24	12
2	UD. Dua Berlian	10	4
3	Mitra Laut Sejati	8	2
4	Putra Mandiri	12	3
5	UD. Mita Nusantara	16	5
6	UD. Mita Jaya	9	4

Sumber :Data Gabungan Kelompok Nelayan Anugerah Laut Sejahtera Kecamatan Puger, 2015

Berdasarkan tabel 1.4 terdapat enam pelaku usaha agroindustri pengolahan ikan di Kecamatan Puger. Dari data diatas menunjukkan kapasitas produksi dan jumlah tenaga kerja dari masing-masing agroindustri. Setiap agroindustri memiliki kapasitas produksi dan jumlah tenaga kerja yang berbeda. Dari keenam pelaku usaha agroindustri diatas, UD. Hasil Laut yang memiliki jumlah kapasitas produksi maksimum yang paling tinggi dan memiliki tenaga kerja yang banyak dibandingkan dengan pelaku agroindustri lainnya.

UD. Hasil Laut merupakan salah satu usaha yang bergerak pada bidang agribisnis yaitu pada subsistem agroindustri. Pada UD. Hasil Laut hanya melakukan pengolahan tepung ikan saja. Hampir secara keseluruhan UD. Hasil Laut menggunakan bahan baku yang di tangkap di Kecamatan Puger. Hal ini dikarenakan adanya bahan baku ikan yang melimpah di Kecamatan Puger. Adanya ketersediaan bahan baku pada akhirnya terjadi kontinuitas ketersediaan bahan baku ikan pada UD. Hasil Laut.

UD. Hasil Laut berdiri sejak tahun 2000 silam dan nama pemilik dari agroindustri ini adalah Bapak H. Sutaman. Usaha produk tepung ikan ini dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak dan tepung ikan ini menjadi bahan baku yang nantinya dapat diolah kembali menjadi produk jadi berupa *snack* makanan hewan peliharaan seperti kucing dan anjing dan juga konsentrat. UD. Hasil Laut memiliki mitra dalam menjual produk tepung ikan yang dihasilkannya kepada perusahaan yang mengolah tepung ikan menjadi konsentrat. Pengolahan tepung

ikan yang dilakukan UD. Hasil Laut tidak dilakukan setiap hari melainkan dengan siklus produksi yang dilakukan tiga kali produksi dalam satu bulan.

Ketersediaan bahan baku pada sebuah perusahaan merupakan hal yang wajar untuk dikendalikan secara baik. Perusahaan kecil, menengah dan besar pasti membutuhkan bahan baku agar proses produksi terus berjalan lancar dan tidak berhenti karena tidak adanya bahan baku. Perusahaan harus melakukan persiapan-persiapan untuk mengadakan penyelenggaraan persediaan bahan baku dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sehingga perusahaan dapat menunjang pelaksanaan proses produksi secara efektif dan efisien.

Pengendalian bahan baku pada setiap perusahaan memiliki peran yang penting yaitu untuk mengendalikan bahan baku secara kuantitas dan kualitas. Adanya pengendalian bahan baku pada perusahaan dapat meminimalisir terjadinya pembuangan bahan yang terlalu banyak. Pengendalian bahan baku juga berfungsi untuk kelancaran suatu proses produksi karena bahan baku merupakan *input* yang kemudian melalui tahap transformasi hingga menjadi produk jadi.

Pengendalian bahan baku juga berguna untuk menyesuaikan kebutuhan bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan dengan target produksi yang telah ditentukan. Jika perusahaan telah melakukan pengendalian bahan baku dengan baik maka perusahaan dapat mencapai target produksi serta dapat menghasilkan produk akhir yang berkualitas.

Bahan baku yang digunakan oleh perusahaan dapat mempengaruhi kualitas produk akhir. Kualitas dari ikan yang pada hal ini menjadi bahan baku utama dari tepung ikan harus diperhatikan kualitasnya. Kualitas yang baik dari ikan nantinya akan berpengaruh pada kualitas tepung ikan yaitu dihasilkannya tepung ikan yang berkualitas baik. Sebaliknya jika ikan yang didapat memiliki kualitas yang kurang baik maka tepung ikan yang dihasilkan juga memiliki kualitas yang kurang baik.

Kualitas dari tepung ikan sendiri dinilai dari kadar protein dari tepung ikan tersebut. Berdasarkan hasil wawancara pada observasi awal, tepung ikan yang berkualitas baik biasanya memiliki kadar protein sebesar 55%. Sedangkan tepung ikan yang berkualitas kurang baik maka kadar proteinnya hanya sebesar 37%.

Pada umumnya, bahan baku dari tepung ikan adalah menggunakan ikan afkir atau ikan yang sudah kurang layak untuk dikonsumsi oleh manusia atau ikan afkiran dari pengalengan ikan. UD. Hasil Laut menggunakan berbagai macam jenis afkiran ikan sebagai bahan baku seperti ikan lemuru, ikan tongkol dan ikan teri dengan komposisi 61% ikan lemuru, 26% ikan tongkol dan 13% ikan teri. Ketiga ikan tersebut merupakan ikan yang mengandung protein cukup tinggi sehingga sangat baik digunakan bahan baku tepung ikan.

Dalam pemenuhan bahan baku UD. Hasil Laut menggunakan ikan afkir dengan membeli bahan baku dari para *supplier* di TPI (Tempat Penjualan Ikan) yang ada di Kecamatan Puger. Namun tidak setiap bulan bahan baku dapat dengan mudah didapatkan, hal ini berkaitan dengan faktor musim yang berganti. Terdapat waktu dimana perusahaan kurang lancar dalam mendapatkan bahan baku pada bulan-bulan tertentu, hal ini terjadi karena adanya musim paceklik. Musim paceklik (penurunan hasil tangkapan ikan) menjadi salah satu hambatan terbesar bagi pelaku usaha tepung ikan karena hal ini dapat menurunkan kapasitas produksi perusahaan. Berikut merupakan data persediaan bahan baku dan realisasi penggunaan bahan baku produksi dari UD. Hasil Laut selama 3 tahun terakhir dapat dilihat pada tabel 1.5

Tabel 1.5 Data Persediaan Bahan Baku dan Realisasi Penggunaan Bahan Baku

Tahun	Persediaan Bahan Baku	Realisasi Penggunaan Bahan Baku	Bahan Baku Rusak	
			Kg	%
2015	284.000	283,985	15	0,005%
2016	240.000	239,990	10	0,004%
2017	210.000	209,983	17	1,235%

Sumber: UD. Hasil Laut (data diolah,2017)

Berdasarkan dari data diatas rencana yang telah ditetapkan oleh perusahaan tidak terealisasi dengan baik. Persediaan bahan baku yang telah ditetapkan oleh perusahaan tidak sesuai dengan realisasi penggunaan bahan baku. Hal ini terjadi karena adanya bahan baku rusak yang tidak sesuai dengan dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan sehingga tidak dapat untuk

digunakan. Jumlah bahan baku yang mengalami kerusakan terbesar yaitu pada tahun 2017 dengan presentase kerusakan 1.235%. Berdasarkan data diatas juga menunjukkan bahwa jumlah persediaan dan penggunaan bahan baku cenderung fluktuatif karena disesuaikan dengan kondisi laut dan *supplier* sehingga rencana setiap bulannya tidak dapat terealisasi dengan baik.

UD. Hasil Laut mendapatkan bahan baku dari dalam dan luar Puger. Ketika pada musim paceklik, perusahaan mendapatkan bahan baku dari luar Puger seperti pada Muncar, Situbondo, Jakarta, sampai Tegal. Berikut merupakan tabel yang menunjukkan realisasi penggunaan bahan baku pada UD. Hasil Laut pada tabel 1.6

Tabel 1.6 Realisasi Penggunaan Bahan Baku pada UD. Hasil Laut

Bulan	Penggunaan Bahan Baku Tepung Ikan (kg)		
	2015	2016	2017
Januari	19.989	22.968	18.685
Februari	23.826	19.694	18.569
Maret	24.612	16.464	15.865
April	23.597	18.734	20.486
Mei	24.025	20.987	15.058
Juni	23.927	21.893	17.156
Juli	22.910	24.098	16.020
Agustus	23.971	20.547	21.084
September	24.974	18.892	15.155
Oktober	23.989	16.523	15.023
November	24.196	18.626	20.796
Desember	23.969	20.564	16.086

Sumber: Data diolah oleh UD. Hasil Laut (2017)

Pada tabel diatas dapat kita lihat bahwa terjadi ketidaksesuaian rencana yang ditetapkan perusahaan antara persediaan bahan baku pada tabel 1.4 dengan penggunaan bahan baku. Hal tersebut terjadi karena kurangnya bahan baku yang didapatkan oleh perusahaan. Kapasitas produksi maksimum pada UD. Hasil Laut adalah 24 ton dan minimum 15 ton setiap bulannya. Berdasarkan data diatas dapat

dilihat bahwa pada tahun 2017 jumlah penggunaan bahan baku menurun, hal ini disebabkan karena perusahaan tidak mampu memproduksi tepung ikan sesuai dengan kapasitas yang telah ditetapkan oleh perusahaan sehingga perusahaan tidak dapat memenuhi target produksi perusahaan. Hal ini dikarenakan ketersediaan kuantitas bahan baku pada bulan tertentu tidak maksimal atau tidak sesuai dengan jumlah kebutuhan bahan baku yang telah ditetapkan.

Pentingnya adanya pengendalian adalah untuk menjalankan proses produksi yang baik dan sesuai dengan yang telah ditentukan oleh perusahaan sehingga dapat meminimalisir terjadinya pemborosan dalam produksi dan perusahaan dapat meningkatkan hasil produksi serta memenuhi permintaan pasar.

1.2 Rumusan Masalah

UD. Hasil Laut merupakan perusahaan yang membuat tepung ikan dengan menggunakan ikan lemuru sebagai bahan bakunya. Bahan baku adalah bahan mentah yang merupakan *input* dan menjadi faktor utama dari proses produksi yang akan diolah menjadi barang jadi. Tanpa adanya bahan baku perusahaan tidak akan dapat menjalankan produksi dan hal tersebut dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Keberadaan bahan baku dapat menunjang keberlanjutan proses produksi, sehingga bahan baku merupakan hal penting yang harus dipenuhi oleh perusahaan.

Pengendalian merupakan hal yang penting bagi perusahaan. Pengendalian dilakukan agar perusahaan dapat menjalankan proses produksi dengan lancar dan sesuai dengan rencana atau target yang telah ditentukan oleh perusahaan. Pengendalian dilakukan untuk mengawasi jalannya proses produksi sehingga jika terjadi penyimpangan perlu segera dilakukan tindakan perbaikan agar tidak menghambat jalannya proses produksi.

Pengendalian bahan baku dilakukan mulai dari aktivitas masukan dari bahan baku hingga keluaran dari bahan baku yang meliputi pengendalian pada pembelian bahan baku, penggunaan bahan baku dan persediaan bahan baku. Bahan baku perlu dikendalikan baik secara kuantitas dan kualitas. Kuantitas bahan baku merupakan jumlah dari bahan baku harus dipenuhi oleh perusahaan agar dapat mencapai target yang telah ditentukan. Perusahaan harus dapat

menentukan jumlah bahan baku secara tepat agar tidak terjadi adanya permasalahan seperti kekurangan bahan baku atau kelebihan bahan baku. Sedangkan secara kualitas artinya bahan baku harus memiliki kualitas yang baik sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh perusahaan karena dapat berpengaruh pada produk akhir. Bahan baku yang memiliki kualitas yang baik dapat menghasilkan produk atau *output* yang berkualitas baik pula.

UD. Hasil Laut dalam memenuhi bahan baku perusahaan perlu melakukan pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku merupakan kegiatan rutin yang dilakukan oleh perusahaan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku agar proses produksi dapat berjalan. Pembelian terhadap suatu bahan harus dilakukan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan dan dilakukan secara terus-menerus agar dapat menjamin keberlanjutan proses produksi. Bahan baku yang sudah dibeli dan diterima oleh perusahaan merupakan sebuah persediaan. Persediaan merupakan aset yang dimiliki oleh perusahaan sehingga persediaan perlu dilakukan tindakan pemantauan yang bertujuan untuk menjaga persediaan agar selalu tersedia. Adanya persediaan pada perusahaan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan bahan baku perusahaan sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar.

Berdasarkan permasalahan yang telah dibahas di latar belakang, terjadi kesenjangan antara hasil produksi dengan target produksi yang telah ditentukan oleh UD. Hasil Laut. Hal ini dikarenakan terjadinya penyimpangan seperti kurangnya ketersediaan kuantitas bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan. Maka dari itu perlu dilakukan tindakan pengendalian terhadap bahan baku.

UD. Hasil Laut membutuhkan suatu pengendalian terkait dengan bahan baku. Pengendalian bahan baku dilakukan agar proses produksi di dalam perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan. Berdasarkan pada penjabaran diatas, kondisi tersebut dapat diambil sebuah tindakan pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut. Maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana pengendalian bahan baku produk tepung ikan pada UD. Hasil Laut?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan yang ingin dicapai peneliti dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pengendalian bahan baku pada produk tepung ikan pada UD. Hasil Laut Kecamatan Puger Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Penulis

Penelitian dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai pengendalian bahan baku yang telah didapatkan selama proses perkuliahan serta dapat menerapkannya secara langsung dalam sebuah perusahaan.

b. Bagi Perusahaan

Memberikan informasi pentingnya suatu pengendalian bahan baku produk tepung ikan pada UD. Hasil Laut dan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai pengendalian bahan baku demi tercapainya keberlanjutan proses produksi.

c. Bagi Akademis

Penelitian dapat digunakan sebagai tambahan pengetahuan dan referensi bahan kepustakaan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengendalian bahan baku dalam suatu perusahaan.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Manajemen Produksi dan Operasi

Istilah produksi dan operasi sering dipergunakan dalam suatu organisasi yang menghasilkan *output* yaitu berupa barang atau jasa. Secara umum produksi diartikan sebagai suatu kegiatan yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi hasil keluaran (*output*). Dalam pengertian yang bersifat umum ini penggunaannya cukup luas, sehingga mencakup *output* yang berupa barang atau jasa. Sedangkan dalam arti sempit, pengertian produksi hanya dimaksud sebagai kegiatan yang menghasilkan barang baik jadi maupun setengah jadi, bahan industri dan suku cadang dan komponen.

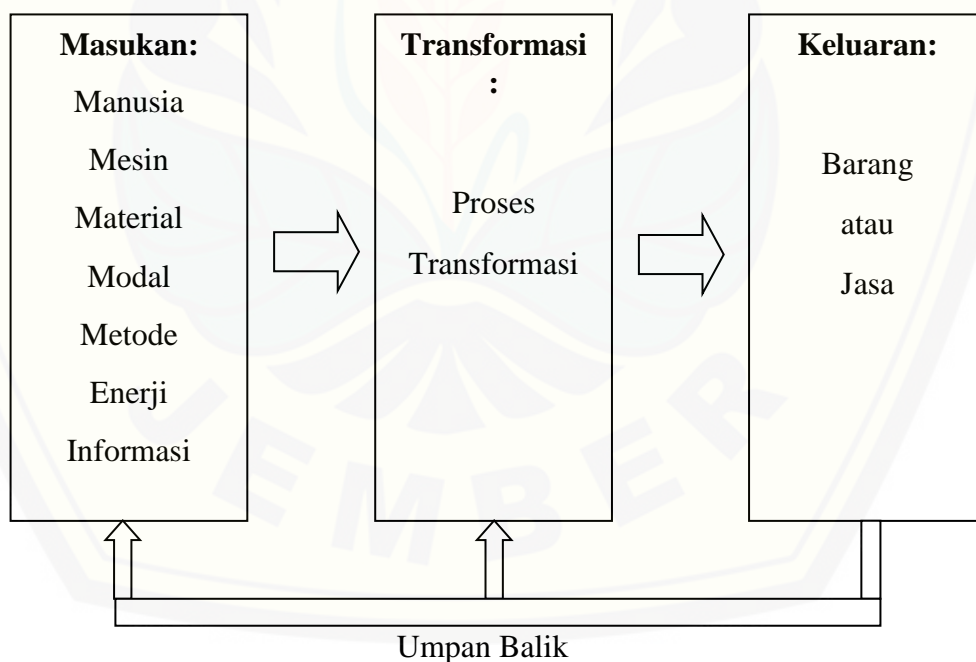
Proses produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah bahan mentah menjadi bahan jadi. Manajemen produksi dan operasi tidak terlepas dari pengertian manajemen yang diartikan sebagai kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk mencapai tujuan dengan menggunakan atau mengoordinasikan kegiatan-kegiatan orang lain. Dalam pengertian ini terdapat tiga unsur penting, yaitu adanya orang yang lebih dari satu, adanya tujuan yang ingin dicapai dan orang yang bertanggung jawab akan tercapainya tujuan tersebut. Sering pengertian manajemen ini dikaitkan dengan pengertian organisasi. Yang dimaksud organisasi adalah alat untuk mencapai tujuan dalam manajemen, sehingga organisasi dapat dianggap alat manajemen dalam pencapaian tujuannya.

Manajemen produksi dan operasi merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengoordinasikan penggunaan sumber-sumber daya yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat dan sumber daya dana serta bahan, secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang atau jasa (Assauri, 1993). Manajemen produksi dan operasi menurut Eddy Herjanto (1999:2) didefinisikan sebagai berikut:

“Manajemen produksi dan operasi tidak terlepas dari pengertian manajemen pada umumnya, yaitu mengandung unsur adanya kegiatan yang dilakukan dengan mengkoordinasikan berbagai kegiatan dan sumber daya untuk

mencapai suatu tujuan tertentu. Manajemen produksi dan operasi sebagai suatu proses yang secara berkesinambungan dan efektif menggunakan fungsi manajemen untuk mengintegrasikan berbagai sumber daya secara efisien dalam rangka mencapai tujuan”.

Berdasarkan beberapa pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa manajemen produksi dan operasi merupakan suatu kegiatan yang menciptakan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa yang dijalankan sesuai dengan prinsip-prinsip manajemen. Kegiatan operasi merupakan bagian dari kegiatan organisasi yang melakukan proses transformasi dari masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Masukan berupa semua sumber daya yang diperlukan (misalnya material, modal, peralatan), sedangkan keluaran berupa barang jadi, barang setengah jadi atau jasa. Sehingga proses transformasi menurut Eddy Herjanto (1999:5) dapat digambarkan sebagai berikut



Gambar 2.1 Skema Proses Transformasi

Berdasarkan gambar 2.1 dapat disimpulkan bahwa dalam sistem transformasi terdapat komponen yang terdiri dari unsur-unsur baik dari masukan, pentransformasian dan keluaran. Dalam komponen masukan dari suatu sistem

transformasi terdiri dari manusia, mesin, material, modal, metode, energi dan informasi. Antara komponen pada unsur ini tidak dapat dipisahkan tetapi secara bersama-sama membentuk suatu sistem dalam pentransformasian untuk mencapai tujuan akhir yang sama. Kemudian pada tahap transformasi masukan diolah sehingga nantinya akan menghasilkan keluaran yang memiliki nilai tambah. Kegiatan umpan balik dilakukan untuk melakukan pengecekan pada beberapa titik kunci kemudian membandingkannya dengan standar yang telah ditentukan oleh perusahaan. Sehingga apabila terjadi perbedaan antara produk atau hasil keluaran dengan standar yang telah ditentukan maka perlu dilakukan pengecekan yang berupa perbaikan dalam komponen masukan atau penyempurnaan dalam proses produksi sehingga dapat menghasilkan hasil keluaran yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan.

2.1.1 Fungsi Produksi dan Operasi

Menurut Assauri (1993:29) dalam pelaksanaan fungsi produksi dan operasi terdapat lima tanggung jawab keputusan utama yang harus dilakukan yaitu proses, kapasitas, persediaan, tenaga kerja dan mutu atau kualitas. Secara umum, fungsi produksi terkait dengan pertanggung jawaban dalam pengolahan dan pentransformasian masukan menjadi keluaran yang dapat berupa barang atau jasa yang nantinya akan memberikan keuntungan bagi perusahaan. Assauri (1993:30) menyebutkan bahwa ada empat fungsi terpenting dalam fungsi produksi dan operasi adalah sebagai berikut;

- a. Proses pengolahan, merupakan metode atau teknik yang digunakan untuk pengolahan masukan (*input*).
- b. Jasa-jasa penunjang, merupakan sarana yang berupa pengorganisasian yang perlu untuk penetapan teknik dan metode yang akan dijalankan, sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
- c. Perencanaan, merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan produksi dan operasi yang akan dilakukan dalam suatu dasar waktu atau periode tertentu.
- d. Pengendalian atau pengawasan, merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan yang direncanakan, sehingga maksud dan tujuan untuk penggunaan dan pengolahan masukan (*input*) pada kenyataannya dapat dilaksanakan.

2.2 Proses Produksi

Proses produksi dan operasi merupakan kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan peralatan, sehingga masukan dapat diolah menjadi keluaran baik berupa barang atau jasa, kemudian keluaran yang dihasilkan dapat dijual kepada konsumen untuk hasil keuntungan (Assauri,1993). Proses produksi dan operasi yang dilakukan terkait dalam suatu sistem, sehingga pengolahan atau pentransformasian dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang dimiliki. Assauri (1993:30) menyebutkan bahwa proses pengolahan yang dilakukan dapat berupa sebagai berikut:

- a. Produksi secara kelompok besar atau *batch production*. Dimana pengolahan dilakukan untuk suatu kelompok produk yang bervariasi dengan kelompok produk yang dihasilkan yang lain, terutama variasi terlihat dari bahan-bahan yang terbatas. *Batch production* ini bersifat lebih sulit, terutama dalam perencanaannya dan dalam pemanfaatan peralatan serta penggunaan bahan-bahan secara efektif.
- b. Sistem Proses dari produksi dan operasi, dimana produk dihasilkan secara terus menerus dalam suatu pola atau rancangan tertentu., seperti penyulingan minyak atau produksi pupuk. Umumnya sistem proses (*process system*) ini banyak dipergunakan untuk pengolahan bahan baku (*raw materials*) menjadi bahan antara atau barang setengah jadi bagi industri lainnya.
- c. Produksi Massa – suatu produk, dimana produksi dilakukan dalam jumlah banyak dan diperuntukkan bagi pasar melalui pengadaan persediaan barang jadi, dan umumnya terdapat dalam industri pengolah rekayasa (*assembling*). Dalam proses pengolahan atau produksi seperti ini terdapat aliran bahan yang sangat rumit dalam menghasilkan suatu produk akhir.
- d. Produksi Massa – banyak/multi produk, dimana produksi dilakukan untuk suatu seri dari komponen atau artikel yang sangat bervariasi, dengan menghasilkan serangkaian produk dalam berbagai variasi.
- e. Proses Konstruksi, dimana produksi dilakukan dengan membangun suatu produk dengan menggunakan bahan-bahan atau barang-barang serta

komponen-komponen yang dikumpulkan pada suatu tempat pengerjaan konstruksinya.

Tahapan dalam proses produksi memiliki banyak ragam tergantung dengan kebutuhan proses produksi yang dilakukan. tahapan proses produksi dapat digambarkan dalam bentuk aliran (*flow*) bahan untuk diproses dengan tujuan untuk menambah nilai dari suatu produk (*value added*). Menurut Prawirosentono (2007:14) menyebutkan bahwa aliran atau bahan atau informasi selama proses pengerjaan didefinisikan sebagai sistem dimana pekerjaan dibentuk atau dilaksanakan. Berdasarkan aliran (*flow*) proses produksi dapat dikelompokkan menjadi:

- 1) Aliran jalur tunggal (*single path flow*), dan
- 2) Aliran jalur ganda (*multiple path flow*).

2.3 Pengertian Pengendalian

Pengendalian merupakan hal yang sangat penting bagi sebuah perusahaan. Pengendalian dilakukan untuk mengawasi jalannya proses produksi agar produksi berjalan secara lancar dan apabila terjadi tindakan yang menyimpang segera dilakukan tindakan korektif.

Pengendalian merupakan suatu pengawasan yang dapat diambil suatu tindakan perbaikan jika diperlukan (Ahyari,2004). Perusahaan dianjurkan untuk melakukan suatu pengendalian agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Pengendalian merupakan suatu tindakan korektif apabila terjadi penyimpangan-penyimpangan dalam proses produksi sehingga pada saat penyimpangan terjadi dapat segera dilakukan suatu perbaikan. Pengendalian merupakan sebuah jaminan agar produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan target yang telah ditentukan oleh perusahaan.

Pengendalian merupakan suatu rencana yang telah ditentukan oleh perusahaan kemudian dilakukan penilaian pelaksanaan kerja. Pengendalian adalah kegiatan yang dilakukan untuk menjamin agar kegiatan produksi dan operasi yang dilaksanakan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, dan apabila terjadi penyimpangan, segera dapat dilakukan tindakan koreksi sehingga apa yang

diharapkan oleh perusahaan dapat tercapai (Assauri,1998). Menurut Assauri (1998:25) kegiatan dari pengendalian yang dilakukan dalam pelaksanaan fungsi operasi dan produksi adalah sebagai berikut:

- a. Pengendalian produksi dan operasi. Kegiatan pengendalian ini dilakukan untuk menjamin apa yang telah ditetapkan dalam rencana produksi dan operasi dapat terlaksana, dan bila terjadi penyimpangan dapat segera dikoreksi sehingga tidak mengganggu pencapaian target produksi dan operasi.
- b. Pengendalian dan pengawasan persediaan. Kegiatan pengendalian dan pengawasan ini ditujukan agar persediaan atau *stock* yang ada tidak akan mengalami kekurangan dan dapat dijaga tingkat yang optimal sehingga biaya persediaan dapat minimal.
- c. Pengendalian dan pengawasan mutu. Kegiatan ini untuk menjamin agar mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan, sehingga dapat dihindari adanya ketidakpuasan atau klaim dari para pembeli atau pelanggan atas produk yang dibeli atau dikonsumsinya.

Berdasarkan pendapat para ahli yang telah dijelaskan diatas dapat disimpulkan bahwa pengendalian merupakan tindakan mengawasi, mengoreksi dan mengevaluasi terhadap jalannya suatu proses produksi dan jika terdapat penyimpangan segera dilakukan tindakan perbaikan agar tidak menghambat jalannya proses produksi, sehingga rencana yang telah ditetapkan oleh perusahaan dapat berjalan dengan baik dan tujuan dapat tercapai.

2.3.1 Langkah-Langkah Proses Pengendalian

Menurut Ahyari (2004:24) langkah-langkah proses pengendalian antara lain sebagai berikut:

- a. Menentukan sasaran untuk performa aktivitas atau fungsi
Sasaran organisasi adalah hasil yang diinginkan dimana kebijakan sistem pencapaian dan sumber daya yang dialokasikan.
- b. Menentukan standar performa untuk setiap sasaran khusus dan aktivitas atau fungsi
- c. Memonitor atau pengukuran performa aktual

Pemonitoran dapat dinyatakan dalam moneter dan istilah akuntansi seperti laba, biaya (*cost*), dan pendapatan. Pengukuran diselesaikan oleh manusia atau alat-alat mekanik yang dikenal sebagai *sensors*.

- d. Menelaah dan membandingkan aktual dengan performa yang direncanakan
Hal ini disebut sebagai proses pembandingan yang menentukan apakah terdapat perbedaan antara aktivitas dengan hasil yang terjadi.
- e. Memproduksi devisiasi dan mengadministrasikan untuk memotivasi dan menekankan performa.

Langkah-langkah proses pengendalian tersebut diharapkan dapat membantu perusahaan dalam melakukan pengendalian agar berjalan dengan efektif dan efisien serta mencapai tujuan yang ditentukan oleh perusahaan.

2.4 Bahan Baku

Bahan baku merupakan suatu bahan yang digunakan untuk membuat barang jadi. Keberadaan bahan baku dalam proses produksi memiliki unsur yang penting dalam keberlangsungan proses produksi. Bahan baku menjadi suatu *input* yang kemudian ditransformasikan melalui suatu proses produksi hingga pada akhirnya menjadi suatu *output*. Bahan baku merupakan kebutuhan pokok dari suatu industri yang akan menghasilkan suatu produk atau barang (Gitosudarmo,1999)

Sedangkan menurut Indrajit dan Djokopranoto (2003:8) menjelaskan bahwa bahan baku adalah bahan mentah yang belum diolah, yang akan diolah menjadi barang jadi sebagaimana hasil utama bagi perusahaan yang bersangkutan. Berdasarkan beberapa pendapat para ahli dapat disimpulkan bahwa bahan baku merupakan bahan mentah yang merupakan *input* utama dari suatu proses produksi yang akan diolah menjadi barang jadi. Bahan baku dapat didapatkan melalui para *supplier* yang telah melakukan kerjasama dengan perusahaan.

Bahan baku dapat mempengaruhi proses produksi baik dalam segi kuantitas dan kualitas. Kuantitas bahan baku merupakan jumlah dari bahan baku harus terpenuhi agar perusahaan dapat mencapai target yang telah ditentukan.

Secara kualitas artinya bahan baku harus memiliki kualitas yang baik sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh perusahaan karena kualitas bahan baku dapat berpengaruh terhadap produk akhir dari proses produksi. Adapun karakteristik dari bahan baku adalah sebagai berikut:

a. Kuantitas bahan baku

Karakteristik bahan baku dari segi kuantitas merupakan jumlah dari bahan baku harus sesuai dengan target produksi yang telah ditentukan oleh perusahaan. Perusahaan harus dapat menentukan jumlah kebutuhan bahan baku secara tepat agar tidak terjadi kekurangan bahan baku sehingga menyebabkan terhambatnya proses produksi. Namun jumlah bahan baku juga tidak boleh terlalu berlebihan karena menyebabkan perusahaan mengeluarkan banyak biaya dan akhirnya terjadi suatu pemborosan.

b. Kualitas bahan baku

Karakteristik kualitas bahan baku juga merupakan hal yang penting karena dalam membuat produk yang berkualitas diperlukan bahan baku yang berkualitas pula. Menurut Ahyari (2002:263) menjelaskan bahwa kualitas bahan baku adalah suatu bentuk pengendalian terhadap baik buruknya kualitas produk perusahaan akan ditentukan oleh baik buruknya kualitas bahan baku yang dipergunakan.

Konsumen pada saat ini semakin teliti dalam memilih suatu produk terutama jika dilihat dari segi kualitas. Konsumen cenderung mengutamakan kualitas dari produk yang dibelinya. Produk berkualitas yang dihasilkan oleh perusahaan akan menguntungkan perusahaan itu sendiri akan tetapi jika perusahaan gagal membuat produk yang berkualitas maka konsumen akan berpindah membeli suatu produk pada perusahaan pesaing. Maka dari itu kualitas dari bahan baku sangat mempengaruhi tingkat kualitas suatu produk, sehingga perusahaan diharapkan untuk mendapatkan bahan baku yang berkualitas sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

2.5 Pengendalian Bahan Baku

Bahan baku merupakan suatu unsur penting dalam pelaksanaan proses produksi bagi perusahaan. Proses produksi dalam sebuah perusahaan tidak dapat berlangsung tanpa adanya bahan baku. Hal ini dikarenakan bahan baku merupakan suatu *input* dalam proses produksi yang kemudian melalui tahap transformasi hingga akhirnya menjadi produk jadi. Menurut Ahyari (2002:53) menjelaskan bahwa bahan baku dalam suatu perusahaan merupakan unsur yang sangat penting dalam perusahaan yang bersangkutan. Tidak tersedianya bahan baku dalam perusahaan akan menyebabkan terhentinya proses produksi dalam perusahaan. Perusahaan dalam memenuhi tersedianya bahan baku perlu melakukan suatu pengendalian bahan baku. Pengendalian bahan baku dilakukan agar proses produksi dalam perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan. Bahan baku perlu dikendalikan dimulai dari aktivitas masukan dari bahan baku tersebut hingga keluaran dari bahan baku. Pengendalian tidak hanya dilakukan dalam input dan proses dari bahan baku namun pengendalian juga dilakukan saat bahan baku melewati proses keluaran.

2.5.1 Analisis Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan oleh perusahaan digunakan untuk menunjang pelaksanaan proses produksi yang ada dalam perusahaan. Perusahaan perlu menentukan berapa banyak jumlah bahan baku yang akan dibeli sesuai dengan berapa besarnya bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi perusahaan. Manajer perusahaan perlu mengadakan penyusunan peramalan kebutuhan bahan baku yang diperlukan perusahaan.

Peramalan kebutuhan bahan baku yang disusun oleh perusahaan merupakan suatu perkiraan-perkiraan mengenai keadaan di masa yang akan datang. Kebutuhan bahan baku suatu produk pada umumnya relatif sama dari waktu ke waktu, sehingga perubahan dari jumlah unit barang yang diproduksi akan berakibat terhadap terjadinya perubahan jumlah bahan baku yang diperlukan dalam pelaksanaan proses produksi. Hubungan antara tingkat produksi yang dilaksanakan dengan bahan baku yang akan digunakan memiliki hubungan yang sangat erat. Berdasarkan hal tersebut, untuk mengetahui kebutuhan atas bahan

baku yang digunakan sebagai *input* pada proses produksi sebuah perusahaan, manajemen perusahaan perlu memperhitungkan target produksi yang akan dilaksanakan kemudian menghitung berapa bahan baku yang diperlukan.

Adanya suatu peramalan kebutuhan bahan baku ini berguna untuk menunjang proses produksi menjadi lancar dan tercapainya tujuan perusahaan. Penentuan jumlah bahan baku yang akan dibeli didasarkan pada jumlah kebutuhan bahan baku untuk keperluan proses produksi. Menurut Ahyari (1987:175) analisis mengenai bahan baku yang ada di dalam proses produksi dapat dilakukan dengan metode-metode peramalan yaitu sebagai berikut:

a. Tingkat penggunaan bahan

Tingkat penggunaan bahan atau yang biasa disebut dengan *material usage rate* ini akan dapat dipergunakan untuk menyusun perkiraan kebutuhan bahan baku untuk kebutuhan proses produksi. Tingkat penggunaan bahan baku pada umumnya akan relatif tetap, kecuali jika terdapat perubahan yang terjadi pada produk akhir atau pada bahan baku itu sendiri. Perubahan produk pada perusahaan ini misalnya perubahan desain atau bentuk produk dan perubahan kualitas produk. Sedangkan perubahan yang terjadi pada bahan baku misalnya seperti terjadi penurunan kualitas pada bahan baku, sehingga menyebabkan banyak bahan baku yang tidak jadi terpakai.

b. Rata-rata bergerak

Penggunaan metode rata-rata bergerak ini berarti peramalan kebutuhan bahan baku untuk keperluan proses produksi untuk waktu yang akan datang akan didasarkan pada rata-rata pemakaian bahan-bahan baku pada waktu yang telah lalu. Apabila perusahaan menggunakan metode rata-rata bergerak ini maka data yang diambil untuk menghitung rata-rata adalah data pemakaian nyata dari bahan baku yang terbaru atau data yang baru digunakan terakhir kali. Jumlah data yang diambil pada umumnya akan ditentukan oleh manajemen perusahaan, serta merupakan suatu jumlah tetap pada suatu periode tertentu.

c. Trend garis lurus

Penyusunan kebutuhan bahan baku untuk keperluan proses produksi dalam suatu perusahaan, manajemen suatu perusahaan dapat menggunakan model

trend garis lurus. Penggunaan metode ini maka manajemen perusahaan yang bersangkutan mempunyai anggapan dasar bahwa pemakaian bahan baku untuk keperluan proses produksi di dalam perusahaan yang bersangkutan dari waktu ke waktu akan memiliki tingkat perubahan tetap. Penambahan atau pengurangan banyaknya bahan baku untuk proses produksi dianggap mempunyai pola yang pasti dan tidak berubah dari suatu periode ke periode selanjutnya.

d. Trend garis lengkung

Peramalan bahan baku dengan menggunakan trend garis lurus berdasarkan pada anggapan bahwa perusahaan jumlah unit bahan baku yang digunakan adalah selalu sama dari satu periode ke periode lainnya. Hal ini terkadang tidak sesuai dengan keadaan yang ada di dalam perusahaan, karena bagi beberapa perusahaan terkadang mengalami masa penurunan, pemakaian bahan baku belum tentu mempunyai perubahan yang sama dalam setiap periode. Bentuk persamaan dan cara penyelesaian dari trend garis lengkung ini hampir sama dengan trend garis lurus, hanya saja memerlukan beberapa penyesuaian.

e. Penyimakan peramalan kebutuhan bahan

Keadaan dalam sebuah perusahaan dapat berubah-ubah, sehingga peramalan yang telah disusun dalam suatu perusahaan perlu dilakukan evaluasi ulang (*monitoring*) sehingga jika seandainya terdapat suatu penyimpangan segera dapat diketahui. Metode yang sering digunakan dalam penyimakan peramalan kebutuhan bahan baku di dalam perusahaan adalah analisa korelasi atau analisa penyimpangan. Analisa korelasi ini akan melihat seberapa kuat hubungan yang ada antara peramalan bahan baku yang telah disusun dengan kenyataan pemakaian yang ada di dalam perusahaan tersebut.

2.5.2 Pembelian Bahan Baku

Bahan baku merupakan suatu bahan yang diperlukan dalam menjalankan suatu proses produksi. Perusahaan-perusahaan di dalam usaha untuk melaksanakan pengadaan bahan baku untuk kepentingan proses produksi perlu mengadakan pembelian bahan. Pembelian ini akan mewakili perusahaan dalam

usaha pengadaan bahan baku yang nantinya akan digunakan untuk menunjang kelancaran proses produksi dalam sebuah perusahaan.

Secara umum pembelian yang dilaksanakan dalam suatu perusahaan dapat dipisahkan menjadi dua bagian besar. Pertama adalah pembelian yang dilaksanakan oleh perusahaan tersebut untuk mengadakan pergantian atau penambahan fasilitas produksi yang tersedia. Pembelian yang dilaksanakan ini adalah bertujuan untuk dapat mempertahankan agar fasilitas produksi yang ada di dalam perusahaan dapat digunakan dengan sebaik-baiknya. Bagian kedua dari pembelian yang dilaksanakan dalam suatu perusahaan adalah pembelian bahan baku, yang merupakan kebutuhan rutin untuk pelaksanaan proses produksi di dalam perusahaan.

Pembelian terhadap suatu bahan harus sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Tahapan-tahapan dalam perusahaan untuk melakukan proses pembelian secara terus menerus dengan mempertimbangkan prosedur disebut dengan siklus pembelian. Menurut Ahyari (1987:245) siklus pembelian adalah kegiatan yang dimulai dari terdapatnya keputusan untuk mengadakan pembelian bahan baku di dalam perusahaan, sampai dengan diterimanya bahan baku tersebut oleh bagian penerima bahan dalam perusahaan. beberapa kegiatan penting yang dilaksanakan di dalam pembelian bahan tersebut antara lain adalah sebagai berikut:

a. Menerima daftar permintaan

Daftar permintaan pembelian dapat dibuat dan diajukan oleh semua bagian yang memerlukan pembelian tersebut. Daftar permintaan bahan ini sekaligus akan memuat informasi tentang bahan apa yang akan dibeli serta berapa jumlah bahan tersebut. Selisih waktu antara pemesanan bahan tersebut dilaksanakan dengan datangnya bahan tersebut ke dalam perusahaan (yang lazim disebut sebagai waktu tunggu).

b. Meneliti daftar pembelian

Daftar pembelian di dalam suatu perusahaan yang masuk ke dalam bagian pembelian dari suatu perusahaan tidaklah selalu langsung diproses menjadi bahan. Daftar permintaan pembelian ini sangat perlu untuk diteliti dan

dianalisis oleh bagian pembelian, apakah pembelian ini sangat diperlukan oleh perusahaan atau tidak. Untuk mengadakan penelitian terhadap bahan yang akan dibeli, bagian pembelian ini akan dapat menggunakan jasa staff ahli di dalam perusahaan yang bersangkutan, sehingga akan dapat diketahui permintaan pembelian yang diajukan tersebut memang benar diperlukan oleh perusahaan.

c. Mengadakan pemilihan *supplier*

Sehubungan dengan pembelian bahan baku yang dilaksanakan oleh perusahaan maka perlu untuk mengadakan pemilihan *supplier* untuk realisasi pembelian bahan tersebut. Pada umumnya perusahaan akan memilih *supplier* yang dapat memenuhi beberapa persyaratan yang diajukan oleh perusahaan, terutama dalam hal persyaratan harga, kualitas dan jangka waktu pengiriman.

d. Memasukkan order

Apabila perusahaan telah menentukan *supplier* mana yang akan digunakan dalam pemenuhan bahan baku dalam perusahaan, maka langkah berikutnya adalah memasukkan order pembelian kepada *supplier* yang telah dipilih tersebut. Kegiatan memasukkan order ini hal yang perlu diperhatikan adalah bagaimana agar order yang disusun tersebut benar-benar sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

e. Penyimakan order

Penyimakan order ini sangat diperlukan dalam perusahaan yang bersangkutan di dalam upaya untuk mendatangkan bahan baku tepat pada waktunya sehingga perusahaan tidak mengalami hal-hal yang tidak diinginkan seperti kehabisan bahan baku untuk proses produksi.

f. Penerimaan bahan

Penerimaan bahan di dalam jumlah yang sesuai dengan pesanan yang diberikan serta di dalam kualitas yang baik merupakan tanda selesainya transaksi pembelian tersebut. Bagian penerimaan bahan akan melaporkan kedatangan bahan tersebut kepada bagian pembelian sehingga dapat diketahui jumlah bahan yang telah masuk di dalam perusahaan.

2.5.3 Pendekatan Sistem Pengendalian Bahan Baku

Pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan akan meliputi jangka waktu panjang, menengah maupun jangka pendek. Sistem pengendalian yang digunakan dalam perusahaan pada umumnya menggunakan sistem jangka panjang. Pergantian sistem pengendalian bahan baku ini akan memerlukan pertimbangan-pertimbangan yang menyeluruh di dalam perusahaan yang bersangkutan, karena pada dasarnya pergantian sistem pengendalian bahan baku ini merupakan perubahan sub sistem di dalam perusahaan yang bersangkutan. Menurut Ahyari (1987:157) jika ditinjau secara umum, maka pelaksanaan pengendalian bahan baku di dalam perusahaan tersebut dapat dipisahkan menjadi tiga bagian yaitu sebagai berikut:

a. Perencanaan jangka panjang

Perencanaan jangka panjang ini akan meliputi kebijakan perusahaan dalam hal pengendalian dana untuk kepentingan persediaan bahan serta fasilitas-fasilitas produksi yang diperlukan di dalam perusahaan. Pada umumnya, perencanaan jangka panjang ini merupakan perencanaan yang bersifat umum dan garis besar saja. Namun demikian di dalam perencanaan jangka panjang ini harus dipertimbangkan keseimbangan dan keterpaduan antara investasi untuk persediaan bahan baku perusahaan dengan investasi dalam bidang-bidang yang lain.

b. Perencanaan jangka pendek

Perencanaan jangka pendek merupakan suatu perencanaan yang lebih terperinci sehingga akan dapat dipergunakan sebagai pedoman pelaksanaan operasi dalam perusahaan yang bersangkutan tersebut. Perencanaan jangka pendek ini disusun dalam waktu satu tahun (perencanaan tahunan). Perencanaan jangka pendek disusun secara terperinci sehingga perencanaan ini akan benar-benar dapat dipergunakan untuk pedoman bagi pelaksanaan proses produksi dalam sebuah perusahaan.

c. Penyusunan skedul produksi

Cara penyusunan jadwal produksi akan banyak dipengaruhi oleh situasi dan kondisi dalam perusahaan yang bersangkutan, namun pada dasarnya dengan

adanya skedul produksi ini maka manajemen perusahaan tersebut terutama bagian pengendalian bahan baku akan dapat memperkirakan jumlah unit dari kebutuhan bahan baku yang akan dipergunakan untuk proses produksi serta kapan bahan baku tersebut akan dipergunakan untuk proses produksi.

2.6 Persediaan Bahan Baku

2.6.1 Pengertian Persediaan

Persediaan yang terdapat dalam sebuah perusahaan merupakan sebuah aset kekayaan bagi perusahaan. Tanpa adanya persediaan, perusahaan akan menanggung resiko bahwa perusahaan tidak dapat memenuhi kebutuhan pelanggan yang memerlukan atau meminta barang yang dihasilkan. Oleh karena itu, pimpinan dari perusahaan harus memantau persediaan dalam sebuah perusahaan. Pemantauan ini bertujuan untuk menjaga persediaan dan menjaga persediaan agar selalu tersedia dalam perusahaan agar sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Menurut Robbins dan Coulter (2005:61) menyebutkan bahwa persediaan adalah kekayaan lancar yang terdapat dalam perusahaan dalam bentuk persediaan bahan mentah (*bahan baku/raw material*), barang setengah jadi (*work in process*) dan barang jadi (*finished goods*).

Menurut Assauri (2008:237) menjelaskan bahwa persediaan adalah sebagai suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha yang normal, atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan atau proses produksi, ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Pada dasarnya persediaan dapat memperlancar jalannya proses produksi pada sebuah perusahaan.

Persediaan merupakan hal yang penting yang harus dimiliki oleh perusahaan karena persediaan berfungsi untuk menghubungkan antara proses produksi yang berurutan dalam pembuatan suatu produk dan kemudian produk tersebut dipasarkan kepada konsumen. Persediaan dapat diminimumkan dengan mengadakan perencanaan produksi yang lebih baik, serta organisasi bagian produksi yang lebih efektif dan efisien.

2.6.2 Jenis-Jenis Persediaan

Menurut Assauri (2008:239) persediaan yang terdapat dalam perusahaan dapat dibedakan menurut beberapa cara. Dilihat dari fungsinya, persediaan dapat dibedakan atas:

a. *Batch Stock* atau *Lot Size Inventory*

Adalah persediaan yang diadakan karena kita membeli atau membuat bahan-bahan/ barang-barang dalam jumlah yang lebih besar dari jumlah yang dibutuhkan pada saat itu. Jadi dalam hal ini pembelian atau pembuatan yang dilakukan untuk jumlah besar, sedang penggunaan atau pengeluaran dalam jumlah kecil. Terjadinya persediaan karena pengadaan bahan atau barang yang dilakukan lebih banyak dari yang dibutuhkan. Keuntungan yang akan diperoleh dari adanya *batch stock* atau *lot size inventory* ini antara lain:

- 1) Memperoleh potongan harga pada harga pembelian.
- 2) Memperoleh efisiensi produksi (*manufacturing economics*) karena adanya operasi atau “*production run*” yang lebih lama.
- 3) Adanya penghematan di dalam biaya angkutan.

b. *Fluctuation stock*

Persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan konsumen yang tidak dapat diramalkan. Dalam hal ini perusahaan mengadakan persediaan untuk dapat memenuhi permintaan konsumen, apabila tingkat permintaan menunjukkan keadaan yang tidak beraturan atau tidak tetap dan fluktuasi permintaan tidak dapat diramalkan lebih dulu. Jadi apabila terdapat fluktuasi permintaan yang sangat besar, maka persediaan (*fluctuation stock*) ini dibutuhkan sangat besar pula untuk menjaga kemungkinan naik turunnya permintaan tersebut.

c. *Anticipation Stock*

Yaitu persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diramalkan, berdasarkan pola musiman yang terdapat dalam satu tahun dan untuk menghadapi penggunaan atau penjualan permintaan yang meningkat.

Selain persediaan dari segi fungsinya, terdapat pula persediaan berdasarkan bentuk dan posisi barang tersebut. Jenis persediaan menurut segi bentuk dan posisi barang tersebut adalah sebagai berikut:

1) Persediaan Bahan Baku (*raw materials stock*)

Yaitu persediaan barang-barang berwujud yang digunakan dalam proses produksi, barang mana dapat diperoleh dari sumber-sumber alam ataupun dibeli dari *supplier* atau

perusahaan yang menghasilkan bahan baku bagi perusahaan pabrik yang menggunakannya.

2) Persediaan bagian produk atau parts yang dibeli (*purchased part/komponents stock*)

Yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari atas parts yang diterima dari perusahaan lain, yang dapat secara langsung di-*assembling* dengan parts lain, tanpa melalui proses produksi sebelumnya. Jadi bentuk barang yang merupakan parts ini tidak mengalami perubahan dalam proses operasi.

3) Persediaan bahan baku pembantu atau barang-barang perlengkapan (*supplies stock*)

Yaitu persediaan barang-barang atau bahan-bahan yang diperlukan dalam proses produksi untuk membantu berhasilnya produksi atau yang dipergunakan dalam bekerjanya suatu perusahaan, tetapi tidak merupakan bagian atau komponen dari barang jadi.

4) Persediaan barang setengah jadi atau barang dalam proses (*work in process/progress stock*)

Persediaan barang-barang yang keluar dari tiap-tiap bagian dalam satu pabrik atau bahan-bahan yang telah dioah menjadi suatu bentuk, tetapi lebih perlu diproses kembali untuk kemudian menjadi barang jadi.

5) Persediaan barang jadi (*finished good stock*)

Yaitu persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap untuk dijual kepada pelanggan atau perusahaan lain. Jadi barang jadi ini merupakan produk selesai dan telah siap untuk dijual.

2.6.3 Sistem Pengendalian Persediaan

Perusahaan pada saat melakukan penilaian persediaan perlu melakukan penentuan pada jumlah persediaan. Jumlah persediaan dapat ditentukan melalui dua sistem yang secara umum dikenal pada akhir periode (Indrayati, 2007) yaitu:

- a. *Periodic system*, yaitu setiap akhir periode dilakukan perhitungan secara fisik agar jumlah persediaan akhir dapat diketahui jumlahnya secara pasti.
- b. *Perpectual system* atau *inventory book*, yaitu pada setiap kali pengeluaran diberikan catatan administrasi barang persediaan.

Dalam melaksanakan penilaian persediaan ada beberapa cara yang dapat dipergunakan, yaitu sebagai berikut:

1) *First In First Out (FIFO)* atau masuk pertama keluar pertama

Cara ini didasarkan atas asumsi bahwa arus harga bahan adalah sama dengan arus penggunaan bahan baku. Dengan demikian bila sejumlah unit bahan dengan harga beli tertentu sudah habis dipergunakan, maka penggunaan bahan berikutnya harganya akan didasarkan pada harga beli berikutnya. Atas dasar metode ini maka harga atau nilai dari persediaan akhir adalah sesuai dengan harga dan jumlah pada unit pembelian terakhir.

2) *Last In Last Out (LIFO)* atau masuk terakhir keluar terakhir

Perusahaan beranggapan bahwa harga beli terakhir dipergunakan untuk harga bahan baku yang pertama keluar, sehingga masih ada (stock) dinilai berdasarkan harga pembelian terdahulu.

3) Rata-rata tertimbang (*Weighted average*)

Cara ini didasarkan atas harga rata-rata per unit bahan adalah sama dengan jumlah harga per unit yang dikalikan dengan masing-masing kuantitasnya, kemudian dibagi dengan seluruh jumlah unit bahan dalam perusahaan tersebut.

4) Harga Standar

Besarnya nilai persediaan akhir dari suatu perusahaan akan sama dengan jumlah unit persediaan akhir dikalikan dengan harga standar perusahaan.

2.6.4 Fungsi Persediaan

Persediaan dapat melayani beberapa fungsi yang akan menambahkan fleksibilitas operasi pada sebuah perusahaan. Menurut Heizer dan Render (2005:60) menyebutkan terdapat empat fungsi perusahaan adalah sebagai berikut:

- a. Untuk men-*“decouple”* atau memisahkan beragam bagian dalam proses produksi. Jika pasokan sebuah perusahaan berfluktuasi, maka mungkin akan diperlukan persediaan tambahan untuk men-*decouple* proses produksi dari para pemasok.
- b. Untuk men-*decouple* perusahaan dari fluktuasi permintaan dan menyediakan persediaan barang-barang yang akan memberikan pilihan bagi pelanggan. Persediaan semacam ini umumnya terjadi pada pedagang eceran.

- c. Untuk mengambil keuntungan diskon kuantitas, sebab pembelian dalam jumlah lebih besar dapat mengurangi biaya produksi atau pengiriman barang.
- d. Untuk menjaga pengaruh inflasi dan naiknya harga.

2.6.5 Biaya-Biaya Persediaan

Biaya persediaan merupakan biaya yang timbul karena adanya persediaan, baik itu pengeluaran atau kerugian. Menurut Assauri (2008:242) unsur-unsur biaya yang terdapat dalam persediaan dapat digolongkan menjadi empat golongan, yaitu:

- a. Biaya pemesanan (*ordering cost*)

Biaya-biaya yang dikeluarkan berdasarkan pemesanan barang-barang atau bahan-bahan dari *supplier* yang telah dipilih oleh perusahaan. Biaya ini berhubungan dengan pesanan tetapi sifatnya agak konstan, dimana besarnya biaya yang dikeluarkan tidak tergantung pada besar atau banyaknya barang yang dipesan.

- b. Biaya yang terjadi dari adanya persediaan (*inventory carrying costs*)

Adalah biaya-biaya yang diperlukan berdasarkan pada adanya persediaan yang meliputi seluruh pengeluaran yang dikeluarkan perusahaan sebagai akibat adanya sejumlah persediaan.

- c. Biaya kekurangan persediaan (*out of stock costs*)

Adalah biaya yang timbul akibat terjadinya persediaan yang lebih kecil daripada jumlah yang diperlukan, seperti kerugian atau biaya-biaya tambahan yang diperlukan karena seorang pelanggan meminta atau memesan suatu barang sedangkan barang atau bahan baku tersebut tidak tersedia.

- d. Biaya-biaya yang berhubungan dengan kapasitas (*capacity associated costs*)

Maksud dari *capacity associated costs* adalah biaya-biaya terdiri atas biaya kerja lembur, biaya latihan, biaya pemberhentian kerja dan biaya-biaya pengangguran. Biaya ini terjadi karena adanya penambahan atau pengurangan kapasitas, atau bila terlalu banyak atau terlalu sedikitnya kapasitas yang digunakan pada waktu tertentu.

2.6.6 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku

Penyelenggaraan persediaan bahan baku untuk kepentingan pelaksanaan proses produksi dari suatu perusahaan, maka akan terdapat beberapa faktor yang mempunyai pengaruh terhadap persediaan bahan baku. Menurut Ahyari (1987:163) berbagai macam faktor tersebut adalah sebagai berikut:

a. Perkiraan pemakaian bahan baku

Sebelum perusahaan melakukan pembelian bahan baku, maka seharusnya manajemen perusahaan perlu melakukan penyusunan perkiraan pemakaian bahan baku yang akan digunakan untuk kepentingan proses produksi. Banyaknya jumlah unit bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi dalam satu periode akan dapat diperkirakan oleh perusahaan berdasarkan pada perencanaan produksi yang telah disusun.

b. Harga bahan baku

Harga dari bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi merupakan salah satu faktor penentu terhadap persediaan bahan baku yang akan diselenggarakan oleh perusahaan. Hal ini dikarenakan harga dari bahan baku akan menjadi faktor penentu berapa besarnya dana yang akan dikeluarkan oleh perusahaan.

c. Biaya-biaya persediaan

Penyelenggaraan persediaan bahan baku tidak lepas dari adanya biaya-biaya persediaan yang akan ditanggung oleh perusahaan. Terdapat tiga macam biaya persediaan yaitu biaya penyimpanan, biaya pemesanan dan biaya tetap persediaan.

d. Kebijakan pembelanjaan

Penyelenggaraan persediaan bahan baku akan dapat mempengaruhi kebijakan yang dilaksanakan dalam perusahaan tersebut, seberapa besar dana yang dapat digunakan untuk investasi dalam persediaan bahan baku akan dipengaruhi oleh kebijakan pembelanjaan yang dilakukan oleh perusahaan.

e. Pemakaian bahan

Pemakaian bahan baku dalam periode-periode yang lalu untuk keperluan proses produksi dapat digunakan sebagai salah satu dasar pertimbangan dalam penyelenggaraan bahan baku. Hubungan antara pemakaian bahan baku dengan pemakaian senyatanya dalam perusahaan akan lebih baik jika dilakukan analisis secara teratur, sehingga akan diketahui pola penyerapan bahan baku tersebut.

f. Waktu tunggu

Waktu tunggu adalah tenggang waktu yang diperlukan antara saat pemesanan bahan baku dengan datangnya bahan baku yang telah dipesan. Waktu tunggu perlu untuk diperhatikan oleh perusahaan karena hal ini akan berhubungan langsung dengan penggunaan bahan baku pada saat pemesanan sampai datangnya bahan baku. Bahan baku harus datang dengan tepat waktu sesuai dengan tenggang waktu yang telah ditentukan agar tidak terjadi keterlambatan datangnya bahan baku karena hal ini dapat menyebabkan terhambatnya proses produksi.

g. Model pembelian bahan

Model pembelian bahan yang digunakan dapat menentukan besar atau kecilnya persediaan bahan baku yang ada dalam sebuah perusahaan. Model pembelian yang berbeda akan menghasilkan jumlah pembelian yang berbeda dan menghasilkan jumlah pembelian yang optimal berbeda. Pemilihan model pembelian ini akan disesuaikan dengan situasi dan kondisi dari persediaan bahan baku pada suatu perusahaan.

h. Persediaan pengaman

Penanggulangan jika terjadi adanya kehabisan bahan baku maka perusahaan perlu melakukan persediaan pengaman atau *safety stock*. Persediaan pengaman ini akan digunakan oleh perusahaan apabila terjadi kekurangan bahan baku, atau keterlambatan datangnya bahan baku.

i. Pembelian kembali

Dalam pelaksanaan operasi perusahaan maka bahan baku yang diperlukan tersebut tidak akan cukup apabila dilaksanakan dengan sekali pembelian saja.

Perusahaan perlu mengadakan pembelian kembali terhadap bahan baku yang digunakan. Pembelian kembali ini akan dapat mendatangkan bahan baku ke dalam gudang sehingga tidak akan terjadi kekurangan bahan baku karena keterlambatan datangnya bahan baku.

2.7 Tepung Ikan

Tepung ikan merupakan salah satu bahan baku sumber protein hewani yang dibutuhkan dalam komposisi makanan ternak dan ikan. Sebagai sumber protein hewani, tepung ikan memiliki kedudukan penting sampai saat ini masih sulit digantikan kedudukannya oleh bahan baku lain, bila ditinjau dari kualitas maupun harganya. Kandungan protein tepung ikan memang relatif tinggi. Protein hewani tersebut disusun oleh asam amino esensial yang kompleks, diantaranya asam amino Lisin dan Methionin. Disamping itu juga mengandung mineral Calcium dan Phospor, serta vitamin B kompleks, khususnya vitamin B12 (Murtidjo,2005).

Sebagai sumber protein hewani ikan, ikan harus dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk memenuhi kebutuhan manusia dan untuk meningkatkan kesejahteraan manusia. Oleh karena itu selama ikan masih dapat dimakan, tidaklah layak bila ikan dijadikan tepung ikan. Tepung ikan adalah suatu produk padat kering yang dihasilkan dengan jalan mengeluarkan sebagian besar cairan dan sebagian besar seluruh lemak yang terkandung pada tubuh ikan. Pembuatan tepung ikan pada dasarnya dapat menggunakan dengan semua jenis ikan, tetapi hanya ikan pelagis dan demersal saja yang banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan tepung ikan. Indonesia memiliki potensi besar dalam memproduksi tepung ikan karena mempunyai banyak sumber ikan murah, produksi ikan pada musim tertentu berlimpah dan sebagian sisa hasil pengolahan ikan belum dapat dimanfaatkan sebagai mana mestinya (Afrianto,2011)

Menurut Murtidjo (2005), sesuai standar kualitas FAO (*Food and Agriculture Organization*), maka tepung ikan yang berkualitas baik, memiliki persyaratan sebagai berikut:

- a. Tepung ikan harus merupakan partikel-partikel yang dapat melawati saringan Tyler.
- b. Tepung ikan memiliki warna terang, keputihan, abu-abu sampai coklat muda.
- c. Tepung ikan memiliki kandungan protein lebih dari 50%
- d. Tepung ikan memiliki kandungan lemak 2,5%-5%.
- e. Tepung ikan memiliki kandungan air sekitar 6%.

Menurut Hadiwiyoto (1983) tepung ikan dengan bahan baku ikan lemuru utuh segar mengandung 71,62% dengan rendemen 15,50%, sedangkan ikan lemuru hasil limbah pengalengan mengandung protein 55,4% dengan rendemen 14,78%. Menurut Pratiwi (2013), kegiatan yang dilakukan untuk mengelola ikan menjadi tepung ikan yang berkualitas tinggi adalah sebagai berikut:

- 1) Proses pencucian, kegiatan ini dilakukan dengan mencuci ikan menggunakan air bersih yang mengalir dengan tujuan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada kulit atau daging ikan.
- 2) Proses pemasakan, kegiatan ini dilakukan dengan merebus atau mengukus ikan dalam waktu 10-15 menit sehingga daging ikan tidak terlalu lembek. Kegiatan ini bermaksud untuk memudahkan pekerja dalam mengeluarkan lemak, karena dalam suhu tinggi lemak akan mudah mencair sehingga mudah dikeluarkan.
- 3) Proses pemisahan daging dengan tulang, proses ini dilakukan guna memastikan daging dan tulang ikan benar-benar terpisah. Apabila terdapat tulang yang masih belum terpisah akan sangat mempengaruhi hasil serbuk tepung ikan yang telah digiling.
- 4) Proses pengeringan, kegiatan ini dapat dilakukan dengan dua cara yaitu; menggunakan cahaya matahari atau menggunakan mesin pengering sebagai sumber panas untuk mengeringkan daging hingga mengurangi kadar air dalam daging ikan. Kegiatan ini merupakan proses akhir dalam pembuatan tepung ikan. Daging yang telah kering (kadar air rendah) kemudian digiling atau dihaluskan dengan menggunakan mesin giling guna menghaluskan tekstur daging ikan.

2.8 Penelitian Terdahulu

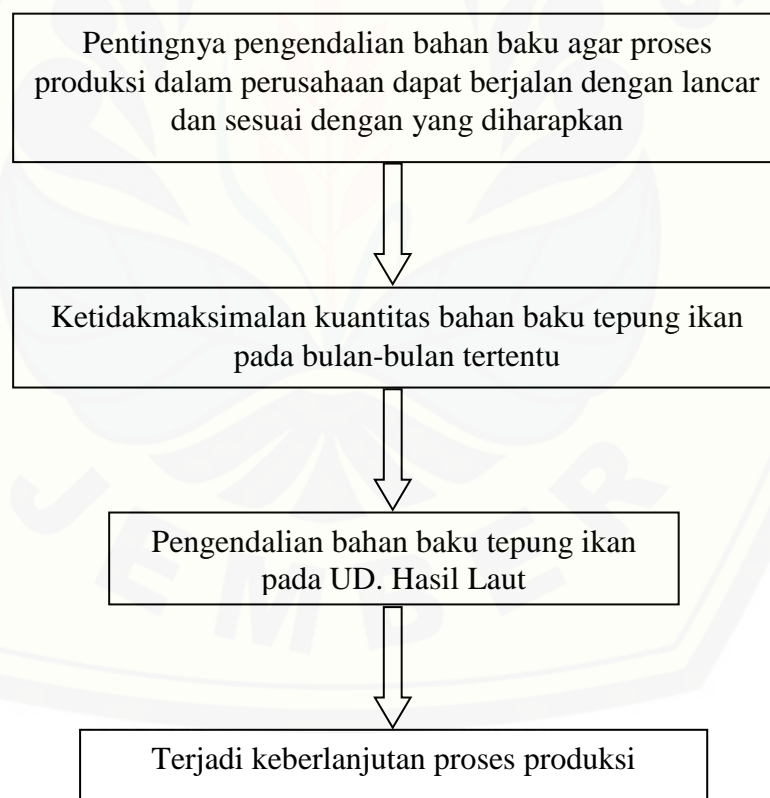
Penelitian terdahulu dilakukan untuk menjadi patokan oleh peneliti untuk membandingkan penelitian terdahulu dan penelitian sekarang. Sehingga pada akhirnya peneliti mengetahui persamaan dan perbedaan dari penelitian terdahulu dan sekarang. Peneliti juga mengharapkan penelitian terdahulu dapat memberikan kontribusi terhadap penelitian ini

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

No.	Nama	Judul Penelitian	Jenis Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Agung Pratama (2016)	Persediaan Bahan Baku dan Nilai Tambah Agroindustri Tepung Ikan pada CV. Biji Sesawi di Kabupaten Banyuwangi	Metode analisis dan deskriptif	Analisis persediaan bahan baku didapatkan nilai Economic Order Quantity (EOQ) dan Reorder Point (ROP). Analisis SWOT menunjukkan bahwa perusahaan tersebut memiliki peluang pasar yang prospektif
2.	Shildah Rohmawati (2016)	Pengendalian bahan baku <i>bare core</i> dalam menjamin kontinuitas produksi pada PT. Papan Jaya	Deskriptif Kualitatif	Pengendalian bahan baku yang dilakukan pada penggunaan bahan, persediaan bahan baku, dan pembelian bahan baku yang di sesuaikan dengan kebijakan perencanaan perusahaan.
3.	Imas Lutfia Agustin (2018)	Pengendalian bahan baku produk tepung ikan UD. Hasil Laut Kecamatan Puger Kabupaten Jember	Deskriptif dengan pendekatan Kualitatif	Pengendalian bahan baku dilakukan meliputi pembelian bahan baku, penggunaan bahan baku dan persediaan bahan baku.

2.9 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran diperlukan pada penelitian ini karena sebagai rancangan atau rumusan pemikiran tentang apa yang akan diteliti oleh peneliti dan apa yang akan dilaksanakan oleh peneliti. Menurut Sugiyono (2014:60) menjelaskan bahwa seorang peneliti harus menguasai teori-teori ilmiah sebagai dasar menyusun kerangka pemikiran yang membuahkan hipotesis, jadi kerangka pemikiran merupakan penjelasan sementara terhadap gejala yang menjadi fenomena permasalahan pada obyek penelitian. Menurut Hamidi (2004:91) menyatakan bahwa “kerangka pikiran pada dasarnya mengungkapkan alur piker peristiwa (fenomena) sosial yang diteliti dalam menjawab atau menggambarkan permasalahan penelitian”. Berdasarkan beberapa penjelasan diatas, maka kerangka pemikiran dari penelitian ini sebagai berikut:



Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Tipe Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian yang telah dijelaskan, maka tipe penelitian yang sesuai dengan penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Menurut Bogdan dan Taylor (1975:5) dalam Moleong (2012:4) mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai “prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati”. Yusuf (2014:329) menyebutkan bahwa,

Penelitian kualitatif merupakan suatu strategi *inquiry* yang menekankan pencarian makna, pengertian, konsep, karakteristik, gejala, simbol, maupun deskripsi tentang suatu fenomena; fokus dan multimetode; bersifat alami dan holistik; mengutamakan kualitas, menggunakan beberapa cara, serta disajikan secara naratif.

Menurut Moleong (2012:6) menyebutkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll., secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah.

Menurut Yusuf (2014:331) penelitian kualitatif sejak awal bertujuan untuk mengungkapkan data secara kualitatif dan disajikan secara naratif. Data kualitatif ini mencakup antara lain:

- a. Deskripsi yang mendetail tentang situasi, kegiatan, atau peristiwa maupun fenomena tertentu, baik menyangkut manusianya maupun hubungannya dengan manusia lainnya.
- b. Pendapat langsung dari orang-orang yang telah berpengalaman, pandangannya, sikapnya, kepercayaan serta jalan pikirannya.
- c. Cuplikan dari dokumen, dokumen laporan, arsip dan sejarahnya.
- d. Deskripsi yang mendetail tentang sikap dan tingkah laku seseorang.

Penelitian deskriptif menurut Bungin (2007:68) penelitian sosial yang menggunakan format deskriptif bertujuan untuk mengkritik kekurangan penelitian kualitatif yang terlalu positivisme, dan juga memiliki tujuan untuk menggambarkan, meringkas berbagai kondisi, situasi, atau fenomena realitas sosial yang ada di masyarakat yang menjadi obyek penelitian.

Sehingga dari beberapa penjelasan diatas, penelitian deskriptif dalam penelitian ini adalah bertujuan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan mengenai pengendalian bahan baku produk tepung ikan pada UD. Hasil Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di dilakukan di UD. Hasil Laut yang beralamatkan di Desa Gumuk Rejo, Puger Kulon, Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Pemilihan tempat penelitian berdasarkan pada penentuan wilayah dengan sengaja (*purposive method*). Peneliti melakukan penelitian di Kecamatan Puger dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Puger merupakan salah satu daerah yang dapat menghasilkan ikan tangkap tertinggi di Kabupaten Jember. Pertimbangan yang kedua mengapa adalah di Kecamatan Puger terdapat pelaku usaha agroindustri UD. Hasil Laut yang melakukan usaha pengolahan tepung ikan dan memiliki skala produksi yang paling tinggi diantara 6 pelaku usaha lainnya di Kecamatan Puger.

Penelitian ini akan berlangsung dari awal bulan Januari hingga Februari 2018. Waktu yang ditentukan dalam penelitian kualitatif cenderung lebih lama dari penelitian kuantitatif. Selama kurun waktu tersebut peneliti akan berusaha sebaik mungkin agar data yang ditemukan *valid* dan *reliable*. Pada penelitian ini peneliti akan berfokus pada bagaimana UD. Hasil Laut melakukan pengendalian bahan baku produk ikan mulai dari analisis bahan baku, pembelian bahan baku sampai pada persediaan bahan baku yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut.

3.3 Penentuan Informan

Informan memiliki peran yang penting dalam penelitian kualitatif. Informan dapat memberikan informasi data yang akurat dan terpercaya. Menurut Moleong (2012:132) menyebutkan bahwa,

Informan adalah orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. Jadi, ia harus mempunyai banyak pengalaman tentang latar penelitian. Ia berkewajiban secara sukarela menjadi tim penelitian walaupun hanya bersifat informal.

Menurut Bungin (2007:107) menjelaskan bahwa “menentukan informan bisa dilakukan oleh peneliti apabila peneliti memahami masalah umum penelitian serta memahami pula anatomi masyarakat dimana penelitian itu dilaksanakan.” Terdapat dua metode dalam menentukan informan yaitu dengan menggunakan metode *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Pada penelitian ini dalam menentukan informan, peneliti menggunakan metode *purposive sampling*. Menurut Bungin (2007:107) *purposive sampling* adalah salah satu strategi menentukan informan yang paling umum dalam penelitian kualitatif, yaitu menentukan kelompok peserta yang menjadi informan sesuai dengan kriteria terpilih yang relevan dengan masalah penelitian.

Menurut Yusuf (2014:369) menyebutkan bahwa penentuan sumber informasi secara *purposive* dilandasi dengan tujuan atau pertimbangan tertentu. Oleh karena itu, penentuan informan didasarkan pada maksud yang telah ditentukan sebelumnya. *Purposive* dapat diartikan sebagai maksud, tujuan atau kegunaan. Menurut Bungin (2007:108) kunci dasar dari penggunaan prosedur ini adalah penguasaan informasi dari informan dan secara logika bahwa tokoh-tokoh kunci di dalam proses sosial. Berdasarkan penjabaran di atas, informan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Nama : H. Sutaman
Jabatan : Perintis UD. Hasil Laut
Topik wawancara : Membahas mengenai profil perusahaan dan gambaran umum UD. Hasil Laut

2. Nama : Bapak Miskan
Jabatan : Penanggung jawab/ ketua pengurus
Topik wawancara : Kondisi produksi secara umum dan pembelian bahan baku
3. Nama : Bapak Tayib
Jabatan : Pengelola bagian produksi
Topik wawancara : Pelaksanaan pengendalian bahan baku secara detail dan mendalam

3.4 Tahap Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2014:224) menyebutkan bahwa “teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan”. Berdasarkan dari sumber data, maka pengumpulan data dapat menggunakan pengumpulan data primer dan pengumpulan data sekunder.

a. Pengumpulan Data Primer

Menurut Sugiyono (2014:225) menyebutkan bahwa “sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data, dan sumber data”. Jadi data primer merupakan data yang ditemukan langsung oleh peneliti pada saat melakukan survey di lapangan. Beberapa teknik pengumpulan data primer adalah sebagai berikut:

1) Observasi

Menurut Gulo (2002:116) menjelaskan bahwa “pengamatan (observasi adalah metode pengumpulan data dimana peneliti atau kolaboratornya mencatat informasi sebagaimana yang mereka saksikan selama penelitian”. Sedangkan Nasution dalam Sugiyono (2014:226) menyebutkan bahwa “observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi”. Peneliti dapat memperoleh data dan fakta yang sesuai dengan masalah penelitian yaitu

dengan melakukan observasi. Peneliti menggunakan observasi pasif dalam penelitian ini, artinya peneliti tidak terlibat langsung dalam kegiatan yang akan diteliti. Sehingga nantinya peneliti akan mendapatkan informasi tambahan dengan melakukan pengamatan pada UD. Hasil Laut.

2) Wawancara

Wawancara adalah merupakan suatu teknik yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data penelitian. Secara sederhana dapat dikatakan bahwa wawancara adalah suatu kejadian atau proses interaksi antara pewawancara (*interviewer*) dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai (*interviewee*) melalui komunikasi langsung (Yusuf 2014:372). Menurut Gulo (2002:120-121) wawancara dilihat dari bentuk pertanyaan dapat dibagi dalam tiga bentuk, yaitu:

- a) Wawancara berstruktur
Pertanyaan-pertanyaan mengarahkan jawaban dalam pola pertanyaan yang dikemukakan.
- b) Wawancara tak berstruktur
Pertanyaan-pertanyaan dapat dijawab secara bebas oleh responden tanpa terikat pada pola-pola tertentu.
- c) Campuran
Bentuk ini merupakan campuran antara wawancara berstruktur dan tak berstruktur.

Berdasarkan penjelasan mengenai bentuk wawancara maka pada penelitian ini peneliti menggunakan wawancara tak berstruktur, sehingga peneliti akan melakukan wawancara dengan informan tanpa membatasi data namun tetap dalam lingkup permasalahan penelitian dan berusaha untuk mendapatkan data yang tepat dan akurat.

b. Pengumpulan data sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Berikut adalah teknik pengumpulan data sekunder yaitu:

1) Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2014:240) menjelaskan bahwa:

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar, misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain.

Dokumentasi merupakan kegiatan pengumpulan data berupa catatan atau arsip perusahaan yang sesuai dengan masalah penelitian. Dokumentasi merupakan data pelengkap dari penggunaan observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Dokumentasi dapat berupa foto kegiatan, jurnal, surat-surat, hasil penelitian, dan berita dari suatu internet.

2) Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan pengumpulan data sekunder yang dilakukan dengan mempelajari buku atau literatur berisi teori-teori yang berhubungan dengan masalah penelitian. Peneliti akan mencari sumber rujukan yang membantu peneliti dan mendukung dalam kelangsungan penelitian yang akan dilaksanakan.

3) Triangulasi

Menurut Sugiyono (2014:241) menyebutkan bahwa,

Dalam teknik pengumpulan data, triangulasi sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Bila peneliti melakukan pengumpulan data dengan triangulasi, maka sebenarnya peneliti mengumpulkan data yang sekaligus menguji kredibilitas data, yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dan berbagai sumber data.

Yusuf (2014:395) menjelaskan bahwa,

Triangulasi merupakan salah satu teknik dalam pengumpulan data untuk mendapatkan temuan dan interpretasi data yang lebih akurat dan kredibel. Beberapa cara yang dapat digunakan yaitu dengan menggunakan sumber yang banyak dan menggunakan metode yang berbeda. Penggunaan sumber yang banyak untuk

triangulasi dapat dilakukan dengan mencari sumber yang lebih banyak dan berbeda dalam informasi yang sama.

Berdasarkan penjelasan diatas, data yang diperoleh oleh peneliti dalam penelitian ini harus diuji keakuratan atau keabsahannya. Triangulasi digunakan untuk membandingkan tingkat akurasi dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Tujuan dari pengujian data tersebut adalah agar data dan informasi yang didapat kebenarannya dapat dipertanggungjawabkan.

3.5 Teknik Analisis Data

Tahap analisis data adalah tahap dimana peneliti menganalisis data secara kualitatif sehingga menjadi informasi yang berguna bagi penelitian. Analisis data pada penelitian kualitatif yang terbaik dilakukan sejak awal penelitian (*on going*). Analisis data diawali dengan penelusuran dan pencarian catatan pengumpulan data, dilanjutkan dengan mengorganisasikan dan menata data tersebut ke dalam unit-unit, melakukan sintesis, menyusun pola, dan memilih yang penting dan esensial sesuai dengan aspek yang dipelajari dan diakhiri dengan membuat kesimpulan dan laporan (Yusuf 2014:401).

Menurut Bogdan dan Biklen dalam Moleong (2012:248) menyebutkan bahwa,

Analisis data kualitatif adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensintesiskannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis domain dan analisis taksonomi. Menurut Sugiyono (2014:256) “Analisis domain pada umumnya dilakukan untuk memperoleh gambaran yang umum dan menyeluruh tentang situasi sosial yang diteliti atau obyek penelitian”. Hasil dari analisis domain adalah gambaran secara umum tentang obyek penelitian yang sebelumnya belum pernah diketahui.

Tabel 3.1 Model Analisis Domain

Domain	Hubungan Semantik	Pertanyaan Struktural
Pengendalian bahan baku	Konsep pengendalian bahan baku guna memenuhi kuantitas dan kualitas bahan baku yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut	Bagaimana pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut memenuhi kuantitas dan kualitas bahan baku?

Analisis domain merupakan langkah awal dalam penelitian kualitatif. Kemudian langkah selanjutnya adalah analisis taksonomi yang aktivitasnya adalah mencari dan kemudian menemukan domain-domain yang sesuai dengan situasi sosial, selanjutnya adalah domain yang dipilih itu ditetapkan menjadi fokus penelitian yang lalu dijabarkan atau diperdalam menjadi lebih rinci.

Menurut Sugiyono (2014:261) menyebutkan bahwa “Analisis taksonomi adalah analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan. Dengan demikian domain yang telah ditetapkan menjadi *cover term* oleh peneliti dapat diurai secara lebih rinci dan mendalam”.

Tabel 3.2 Model Analisis Taksonomi

Bidang (a)	Bentuk (b)	Deskripsi (c)	Tujuan (d)
Pengendalian bahan baku	Pelaksanaan pengendalian bahan baku tepung ikan	<ol style="list-style-type: none"> Pemilihan bahan baku yang akan digunakan Pembelian bahan baku yang digunakan 	<ol style="list-style-type: none"> Memperoleh bahan baku yang berkualitas sehingga dapat dihasilkan produk yang berkualitas pula Pembelian bahan baku dari <i>supplier</i> memiliki kuantitas atau kualitas yang telah ditentukan oleh perusahaan

(a)	(b)	(c)	(d)
		3. Persediaan bahan baku	3. Metode persediaan yang diterapkan oleh UD. Hasil Laut

3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan

Tahap penarikan kesimpulan merupakan tahap akhir yang dilakukan dalam penelitian ini. Penarikan kesimpulan diperoleh berdasarkan data-data yang telah didapatkan, kemudian dianalisis hingga akhirnya peneliti menemukan jawaban yang dapat menjawab perumusan masalah yang telah dibuat oleh peneliti. Peneliti menggunakan metode penarikan kesimpulan dengan metode induktif. Metode induktif adalah mendeskripsikan permasalahan dengan cara menyimpulkan hal yang bersifat khusus ke dalam hal yang bersifat umum.

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

UD. Hasil Laut melakukan upaya pengendalian bahan baku secara kuantitas dan kualitas dengan melakukan upaya pengendalian pada pembelian bahan baku, pengendalian pada penggunaan bahan baku dan pengendalian pada persediaan bahan baku.

1. Pembelian bahan baku disesuaikan atas dasar kebutuhan produksi perusahaan. Pembelian bahan baku juga disesuaikan dengan target produksi perusahaan dan kuantitas bahan baku yang dibeli juga disesuaikan dengan kondisi pasar. Dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku perusahaan, UD. Hasil Laut melakukan pembelian pada *supplier* yang ada di Puger. Berkaitan dengan faktor alam yang selalu berubah setiap tahunnya, UD. Hasil Laut juga melakukan pembelian bahan baku di daerah luar Puger seperti Situbondo, Muncar, Tegal dan Jakarta. Dalam pembelian bahan baku, perusahaan memiliki standar yang ditetapkan yaitu ikan dengan protein yang tinggi karena akan berpengaruh pada hasil akhir produksi, yaitu dapat menghasilkan tepung ikan dengan kualitas yang tinggi.
2. Penggunaan bahan baku yang dimiliki perusahaan perlu digunakan seoptimal mungkin agar bahan baku dapat berlanjut ke proses produksi. Penggunaan bahan baku disesuaikan dengan target produksi dan bergantung pada kondisi pasar.
3. Bahan baku yang telah masuk ke dalam perusahaan merupakan sebuah persediaan. Maka UD. Hasil juga melakukan pengendalian persediaan bahan baku. Bahan baku yang menjadi persediaan merupakan ikan yang telah dikeringkan atau telah dijemur di bawah sinar matahari. Tindakan pengendalian persediaan bahan baku dilakukan dengan metode FIFO (*First In First Out*), dimana bahan baku yang masuk pertama kali sebagai persediaan adalah yang pertama keluar untuk diproduksi. Hal ini dilakukan karena ikan kering tidak dapat disimpan dalam waktu yang terlalu lama karena dapat mempengaruhi kualitas dari bahan baku itu sendiri.

Tindakan pengendalian yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut dilakukan sebagai bentuk perwujudan dari rencana perusahaan. Pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut dilakukan dalam menjamin kontinuitas produksi. Segala kebijakan yang dilakukan oleh perusahaan tujuannya adalah agar perusahaan dapat menjaga keberlanjutan proses produksi dan dapat memenuhi permintaan dari konsumen.

5.2 Saran

Berdasarkan atas penelitian yang telah dilakukan pada UD. Hasil Laut, maka peneliti memberikan saran mengenai pengendalian bahan baku yaitu sebagai berikut:

1. UD. Hasil Laut perlu membangun relasi dengan *supplier* sehingga dalam pembelian bahan baku dapat terpenuhi secara kuantitas dan kualitas. Karena faktor alam tidak dapat dihindari, maka UD. Hasil Laut perlu mencari *supplier* lebih banyak agar tidak terjadi kesulitan dalam pembelian bahan baku.
2. UD. Hasil Laut dalam tahap penyimpanan bahan baku sebagai persediaan, perlu untuk melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan baku dan lebih baik dilakukan secara berkala.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 2011. *Pengawetan dan pengolahan ikan*. Yogyakarta: KANSIUS.
- Ahyari, A. 1987. *Manajemen Produksi: Pengendalian Produksi Edisi Empat Buku 1*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Ahyari, A. 2002. *Manajemen Pengendalian Produksi Edisi Empat Buku 2*. Yogyakarta: BPFE.
- Ahyari, A. 2002. *Perencanaan Sistem Produksi Edisi Empat*. Yogyakarta: BPFE.
- Ahyari, A. 2004. *Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE
- Assauri, Sofjan. 1993. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Empat*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Assauri, Sofjan. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Badan Pusat Statistik . 2015. *Kabupaten Jember Dalam Angka*. Jember: Badan Pusat Statistik Jember.
- Badan Pusat Statistik . 2015. *Kecamatan Puger Dalam Angka*. Jember: Badan Pusat Statistik Jember.
- Badan Pusat Statistik . 2016. *Provinsi Jawa Timur Dalam Angka*. Surabaya: Badan Pusat Statistik Jawa Timur.
- Bungin, B. 2007. *Penelitian Kualitatif, Edisi Kedua*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Gitosudarmo, Indriyo. 1999. *Manajemen Operasi Edisi Kedua*. Yogyakarta. BPFE
- Gulo, W. 2002. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Grasindo.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hamidi. 2004. *Metode Penelitian Kualitatif*. Malang: UMM Press.

- Heizer, Jay & Barry Render. 2005. Manajemen Operasi Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Heizer, Jay & Barry Render. 2015. Manajemen Operasi. Edisi Kesebelas. Jakarta: Salemba Empat.
- Herjanto, Eddy. 1999. Manajemen Produksi&Operasi. Edisi Kedua. Jakarta: Grasindo.
- Indrajit & Djokopranoto. 2003. Manajemen Persediaan. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana.
- Indrayati, Ike. 2007. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (Economic Order Quantity) pada PT. Tipota Furnishings Jepara. *Skripsi*. Malang: Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Malang
- Moleong, L.J. 2012. Metodologi Penelitian Kualitatif. Edisi Revisi. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Bandung.
- Murtidjo, Bambang A. 2005. *Metode Pngolahan Tepung Ikan*. Yogyakarta:Kasinus.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan tepung daging ikan laying untuk pembuatan stick Ikan. *skripsi*. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Prawirosentono, S. 2007. Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Abad 21 “Kiat Membangun Bisnis Kompetitif”. Edisi Kedua. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Prihantoro. R. C. 2012. Konsep Pengendalian Mutu. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Purwaningsih, R. 2015. Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. *JITI*. 14 (1): 13-23.
- Robbins & Coulter. 2005. Manajemen. Jakarta: Indeks Kelompok Gramedia.
- Rosana, N., V.D. Prasita. 2015. Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Sebagai Dasar Pengembangan Sektor Perikanan di Selatan Jawa Timur. *Jurnal Kelautan*. 8(2): 67-68
- Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.

Sule&Saefullah. 2005. Pengantar Manajemen. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.

Yusuf, A. Muri. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan. Jakarta: Prenadamedia Group.



Lampiran Hasil Wawancara Pengendalian Bahan Baku Tepung Ikan Lemuru Pada UD. Hasil Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember

Hasil Wawancara

Nama : H. Sutaman

Jabatan: Pemilik UD. Hasil Laut

Waktu : 8 Februari 2018

Tema : Gambaran umum perusahaan, bahan baku dan pengendalian bahan baku

Pertanyaan:

1. Siapa pendiri UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Untuk pendiri UD. Hasil Laut kebetulan saya mbak. Saya awalnya hanya memiliki usaha kecil-kecilan mbak yaitu dulu saya jualan ikan kering itu mbak. Saya juga punya mesin buat menggiling ikan itu mbak. Sampai pada akhirnya saya ditawarkan sama orang buat kerjasama mbak yaitu mengolah tepung ikan. Nah awalnya saya ragu mbak mau di ajak kerjasama, sampai pada akhirnya saya mau mbak. Dan kerjasama tersebut berjalan sampai saat ini mbak.

2. Apa tujuan dari berdirinya UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Tujuan berdirinya usaha ini ya untuk menghasilkan tepung ikan mbak. Karena saya sudah diajak bekerjasama dengan pabrik yang ada di Mojokerto itu mbak akhirnya ya saya harus bisa memenuhi permintaan dari mitra saya mbak. Alhamdulillah, saya dapat menyekolahkan semua anak saya mbak sampai lulus kuliah.

3. Apa alamat lengkap dari UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Alamatnya sini Jalan Gumukrejo RT 5 Puger Kulon mbak. Jaraknya gudang dengan rumah saya ya kira-kira 50 meter itu mbak. Dekat mbak jadinya

memudahkan saya untuk memantau langsung kinerja pegawai saya mbak kalau lagi melakukan produksi mbak.

4. Faktor apa saja yang mendasari dalam pemilihan lokasi pabrik UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Ya kalau faktor-faktornya pada saat saya membeli tanah untuk bangun pabrik itu ya kebetulan waktu itu ada tanah yang kosong gitu mbak terus saya beli mbak. Faktor yang lain karena lokasi sini kan dekat mbak dengan tempat bahan baku, TPI itu mbak kan dekat. Juga kan jalannya kesini kan mudah mbak untuk diakses dan ditemukan sama konsumen saya mbak.

5. Bagaimana tata letak atau *layout* dari UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Tata letaknya ya seperti ini sudah mbak. Ada tempat untuk menjemur ikan mbak disana terus juga ada tempat perebusan ikan, sebelahnya ada mesin penggiling mbak. Terus kalau menyimpan tepung ikan yang sudah jadi yang sudah dikarung ditumpuk disana mbak kalau belum dikirim ke Mojokerto mbak.

6. Berapa jumlah tenaga kerja pada UD. Hasil Laut? Dan apa saja jenis tenaga kerja tersebut?

Jawaban:

Disini ada total 12 tenaga kerja mbak. Kalau sedang sepi seperti sekarang ini ya cuma 6 orang mbak yang kerja di gudang yang ini. Kalau sedang ramai itu ya kedua gudang beroperasi mbak. Jadi enam di gudang yang sini, dan enamnya lagi di gudang yang satunya mbak.

7. Bagaimana jam kerja pada UD. Hasil Laut?

Jam kerja disini mulai dari jam 7 pagi itu mbak sampai jam 3 sore mbak. Itu setiap hari mbak. Istirahatnya ya kalau dhuhur itu mbak pokoknya. Setelah dhuhur kemudian lanjut kerja lagi sampai jam 3 sore mbak. Cuman kadang-kadang saya liburkan mbak kalau saya sedang sakit atau saya punya jadwal lain pergi kemana gitu mbak.

8. Bagaimana struktur organisasi pada UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Struktur organisasi disini sederhana mbak, ya namanya juga usaha kecil ya mbak. Jadi struktur organisasinya itu terdiri dari pemimpin perusahaan mbak yaitu saya, kemudian ada bagian administrasi mbak itu biasanya diurus sama anak saya mbak kadang juga saya sendiri mbak yang ngurus. Lalu bagian-bagian yang lain itu ada bagian pengadaan bahan baku, produksi sama pemasaran mbak. Tapi semuanya itu tetap mbak di dalam koordinasi saya mbak.

9. Apa tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan yang ada tersebut?

Jawaban:

Ya semua perintah penuh ada di saya mbak. Kalau bagian administrasi itu tentang keuangan keluar masuk itu mbak. Kalau bagian pengadaan bahan baku ya tentang pembelian bahan baku itu mbak. Bagian produksi ya semua kegiatan dalam proses produksi itu mbak, saya juga sering mbak ikut turun dalam melakukan proses produksi.

10. Apa saja mesin yang digunakan pada proses produksi?

Jawaban:

Mesinnya yang dibuat giling ikan itu mbak, tapi itu mesin manual mbak. Pernah dulu dikasih mesin mbak sama pemerintah, tapi itu mbak *ndak* kepakai mbak soalnya ya emang gak cocok mbak buat giling ikan mbak. Ya itu tiba-tiba dikasih gitu aja mbak mesinnya tanpa ada omong-omongan gitu mbak, apa *wis* itu namanya mbak, oh iya *ndak* ada koordinasi mbak langsung dikasih gitu aja mbak.

11. Bagaimana menentukan pemasok ikan lemuru?

Jawaban:

Kalau di Puger sedang musim ikan ya kita belinya ikan afkir yang basah itu mbak. Ikan afkir itu kan ikan yang tidak layak di konsumsi itu mbak. Sekarang belinya *ndak* boleh langsung dari TPI mbak, kalau sekarang itu belinya dari belantik mbak. Sekarang dikuasai belantik mbak, gak bisa langsung beli di nelayan itu gak bisa mbak. Negosiasi gitu mbak nanti saya butuhnya berapa mbak.

12. Apa saja standar bahan baku yang digunakan pada UD. Hasil Laut?

Oo kalau bahan baku yang dibutuhkan disini ya ikan yang punya protein tinggi mbak, dan yang basah itu mbak. Tapi kalau sedang sepi seperti sekarang ya kalau saya cari yang protein tinggi ya *ndak* kerja mbak. Jadi sekarang itu ada ikan kepalanya aja ya *ndak* apa apa, body nya aja ya *ndak* apa-apa mbak. Itu sudah bukan hanya ikan lemuru saja mbak, sudah campuran mbak ikan apa aja mbak, ada ikan tongkol, ikan lemuru ya sama ikan teri mbak. Pokok dari afkiran segala ikan mbak.

13. Apakah UD. Hasil Laut memiliki penyimpanan di dalam perusahaan? Jika ada seperti apa sistem penyimpanan tersebut?

Jawaban:

Penyimpanan ya kalau belum dikirim mbak. Jadi ikan-ikan yang sudah digiling itu langsung di karungin mbak. Terus nunggu sampai kira-kira 8 ton nanti baru dikirim mbak.

14. Bagaimana UD. Hasil Laut dalam menentukan jumlah pembelian bahan baku?

Jawaban:

Kalau pembelian bahan baku yang dikira-kira mbak berapa permintaanya terus nanti baru ngira-ngira beli berapa ton mbak bahan bakunya. Kalau lagi sepi seperti sekarang ya adanya berapa mbak di pemasok ya nanti saya beli. Pemasok adanya berapa gitu mbak kalau saya sanggup ya saya beli mbak.

15. Bagaimana jika UD. Hasil Laut mengalami kelebihan atau kekurangan bahan baku? Bagaimana masing-masing cara untuk menyiasatinya?

Jawaban:

Kalau kelebihan ya ikan itu tetap kita produksi mbak, tetap kita jemur, ya nantinya seperti dibuat persediaan gitu mbak. Nanti kan kalau sewaktu-waktu butuh bahan baku, ya yang lebih itu mbak yang kita produksi mbak digiling maksudnya mbak. Kan dalam bentuk kering itu mbak, jadi ya masih bisa disimpan dalam waktu yang agak lama mbak, tapi ya gak terlalu lama karena takut rusak mbak.

16. Bagaimana dengan penggunaan bahan baku di dalam perusahaan?

Jawaban:

Penggunaan bahan baku ya setelah bahan baku diterima ya langsung saya produksi gitu mbak. Dicuci dulu terus direbus mbak. Penggunaan bahan baku harus sesuai mbak dengan jumlah permintaan mbak. Jadi kalau bisa bahan baku itu digunakan semaksimal mungkin mbak.

17. Bagaimana standar kualitas tepung ikan pada UD. Hasil Laut agar dapat diterima oleh pasar?

Jawaban:

Tepung yang berkualitas itu yang memiliki protein tinggi mbak. Disini kan nantinya ada dua macam tepung ikan yang tawar dan yang asin mbak. Yang tawar itu punya protein tinggi mbak sekitar 55% dan yang asin itu proteinnya cuma sekitar 37% mbak.

18. Berapa rata-rata permintaan produk tepung ikan pada UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Kalau permintaan itu ya kira-kira dalam satu bulan itu bisa sampai 24 ton mbak. Jadi biasanya kita kirimnya itu 10 hari sekali mbak, sekali kiriman itu ya 1 truk itu sekitar 8 ton mbak, isinya 160 karung mbak.

19. Berapa jumlah atau kuantitas bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan?

Jawaban:

Jumlahnya ya mengikuti permintaannya berapa mbak. Kalau bisa jangan kurang mbak. Diusahakan ya pas mbak biar cukup dalam memenuhi permintaan konsumen mbak. Kan kalau pas saya juga gak keluar uang terlalu banyak mbak.

20. Bagaimana pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Pengendalian bahan bakunya ya kita memiliki rencana mbak. Gimana caranya nanti rencana itu dapat terealisasi mbak. Jadi mulai dari pembelian bahan baku, pada proses produksi dan sama nyimpan persediaan bahan baku ikan yang belum digiling itu mbak.

21. Bagaimana standar tepung ikan yang berkualitas pada UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Yang berkualitas itu ya yang memiliki standar protein yang tinggi mbak, sekitar 55% mbak. Juga tepung ikan yang punya tekstur yang sesuai dengan permintaan konsumen mbak. Ada yang minta tekstur kasar dan ada yang minta halus mbak.

22. Bagaimana sistem penjualan tepung ikan antara pihak UD. Hasil Laut dengan mitra? Apakah menggunakan sistem kontrak atau bagaimana?

Jawaban:

Awalnya dulu dengan sistem kontrak mbak. Tapi sekarang saya *ndak* berani sudah mbak menggunakan sistem kontrak. Soalnya ya itu mbak, kalau sudah sepi seperti sekarang takut kontraknya *ndak* terpenuhi mbak. Jadi ya sekarang saya ngirim semampunya aja mbak.

23. Bagaimana UD. Hasil Laut dalam memasarkan produk tepung ikan lemuru?

Jawaban:

Pemasaran ya dikirim ke mitra saya yang ada di Mojokerto dan di Surabaya itu mbak. Pabriknya besar itu mbak. Biasanya kalau pabrik besar itu mintanya tepung ikan yang teksturnya kasar mbak, soalnya kan nanti disana masih diolah lagi mbak, *ndak* tau saya itu nanti di campur sama apalagi mbak. Terus saya juga jual eceran mbak, banyak mbak yang beli eceran mbak. Biasanya itu yang beli orang-orang yang ternak ayam, babi sama buat pakan ikan kolam itu loh mbak. Kalau eceran harganya lebih murah mbak, saya jual yang asin mbak kalau ke eceran makanya harganya lebih murah mbak Rp 5.500 mbak per kg nya.

24. Bagaimana sistem persediaan bahan baku yang dilakukan UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Persediaan bahan baku itu kalau ikan sudah kering mbak sudah dijemur. Biasanya itu jadi persediaan, kalau sudah banyak yang kering baru kita giling. Soalnya nanti pasti datang ikan baru lagi mbak.

25. Apakah UD. Hasil Laut memiliki SOP dalam melakukan kegiatan produksi

Jawaban:

Kalau SOP tertulis saya tidak punya mbak. Tapi memang saya sudah memiliki aturan sendiri dalam melakukan pengendalian dan proses produksi.

Pengendalian itu pasti ada mbak. Kan saya selalu membuat perencanaan mbak, nah rencana itu harus dapat dipenuhi mbak

26. Siapa yang bertanggung jawab penuh dalam kegiatan pengendalian bahan baku disini?

Jawaban:

Prosedur mengenai kegiatan pengendalian semuanya ya saya yang ngatur mbak. Karena pegawai saya itu hanya membantu saya dalam produksi saja. Untuk kegiatan seperti pengendalian ini ya harus saya sendiri yang memantau.

27. Sebelum melakukan kegiatan produksi apakah UD. Hasil Laut memiliki perencanaan?

Jawaban:

Saya yang membuat rencana mbak, tapi memang rencana itu tidak tertulis mbak karena saya sudah hafal. Jadi adanya rencana ini ya untuk memenuhi target perusahaan mbak. Yang penting pesanan yang diminta oleh mitra saya itu terpenuhi mbak

Hasil Wawancara

Nama : Bapak Miskan dan H. Sutaman

Jabatan: Kepala Bagian Produksi

Waktu : 18 Februari 2018

Lokasi : Pabrik UD. Hasil Laut

Tema : Kondisi produksi secara umum, pembelian bahan baku, pengendalian bahan baku

Pertanyaan:

- 1) Apa saja tugas dari kepala bagian produksi?

Jawaban:

Tugas saya ya menjalankan produksi mengolah ikan mbak dan dipantau langsung oleh Pak H. Sutaman. Kalau produksi ada bagiannya sendiri-sendiri mbak. Ada yang bagian jemur, bagian rebus dan bagian giling mbak.

- 2) Apa saja tahapan dalam pembuatan tepung ikan? dan berapa karyawan yang bekerja dalam masing-masing tahapan tersebut?

Jawaban:

Ikan yang didapat itu dicuci dulu mbak, terus di rebus, setelah direbus baru di jemur sampai kering mbak. Kan disini cuma ada 6 orang mbak yang kerja, jadi ya 6 orang itu dibagi mengerjakan masing-masing tahapan mbak.

- 3) Bagaimana jadwal proses produksi pada pada produksi tepung ikan?

Jawaban:

Ya kita produksi itu setiap hari mbak. Kan yang lama itu proses jemur itu mbak. Kalau gak ada ikan kering kan ya kita gak bisa giling ikan jadi tepung mbak. Kalau ikannya afkir basah ya paling kita melakukan kegiatan produksi yang lain seperti di cuci dan direbus dulu mbak baru bisa di jemur.

- 4) Bagaimana sistem produksi yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut? Produksi dilakukan setiap hari atau bagaimana?

Jawaban:

Iya produksi dilakukan setiap hari mbak. Kadang ya libur mbak kalau sama Pak H. Sutaman disuruh libur. Tapi biasanya produksi jalan setiap hari mbak.

- 5) Berapa target dan kapasitas produksi per bulan atau per tahun?

Jawaban:

Kalau untuk target biasanya yang menentukan Pak H. Sutaman mbak. Soalnya kalau ordernya langsung ke beliau mbak. Jadi saya kurang berapa jumlah targetnya. Sesuai dengan permintaan konsumen mbak, nanti sini tinggal menyanggupi mbak.

- 6) Bagaimana menjaga kualitas tepung ikan? Faktor apa yang menentukan tepung ikan yang berkualitas?

Jawaban:

Tepung yang berkualitas itu ya yang punya protein tinggi mbak sebanyak 55% mbak. Ya kalau mau kualitas yang tinggi itu ikan afkir yang basah mbak yang langsung di ambil di Puger. Kalau dari luar Puger kan ikan afkir yang sudah kering mbak, jadi kualitas akhirnya nanti kurang bagus mbak.

- 7) Apa saja standar kualitas bahan baku yang digunakan pada UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Kalau sedang musim ikan ya standarnya seharusnya harus ikan lemuru mbak yang digunakan. Tapi kalau sepi seperti sekarang ini ya ikan seadanya mbak, campuran. Tapi meskipun campuran ya nanti yang penting kadar proteinnya tinggi gitu mbak.

- 8) Apa yang menjadi kendala dalam proses produksi tepung ikan?

Jawaban:

Kendalanya itu musim mbak, kalau musim seperti sekarang itu ikannya lagi sepi mbak jadi kesulitan dalam mendapatkan bahan baku mbak. Musim hujan kayak sekarang ini juga lambat mbak penjemuran ikannya mbak. Kendala yang lain kadang mesinnya eror mbak, tapi kalau itu bisa segera diatasi mbak.

- 9) Bagaimana sistem pembelian ikan lemuru pada UD. Hasil Laut? Apakah melalui sistem pemesanan?

Jawaban:

Iya mbak harus pesan dulu ke belantik mbak, Bapak H. Sutaman kalau pesan ya lewat telfon biasanya mbak. Nanti tinggal telpon mbak. Kalau ada ikan ya nanti langsung dikirm kesini mbak ke gudang.

- 10) Bagaimana cara menentukan jumlah atau kuantitas pembelian bahan baku?

Jawaban:

Kuantitas bahan baku itu ya kira-kira harus sesuai dengan permintaan konsumen mbak. Mintanya berapa nanti kita mengira-ngira mbak mau beli berapa ton.

- 11) Bagaimana sistem pembayaran yang dilakukan UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Langsung dibayar biasanya mbak atau *cash* kalau beli bahan baku. Kalau pembayaran dari mitra biasanya lewat transfer mbak, itu yang ngurus Pak H. Sutaman sendiri mbak.

- 12) Apa saja kendala saat melakukan pembelian bahan baku?

Jawaban:

Kendalanya ya musim itu mbak. Kalau musim seperti sekarang itu susah mbak dapat bahan baku langsung di daerah Puger. Jadi kita beli di luar Puger mbak, kalau gak di Muncar ya di Situbondo mbak.

- 13) Apa perbedaan antara ikan afkir basah dan kering?

Jawaban:

Ikan afkir itu ikan yang tidak layak konsumsi mbak. Nah kalau basah itu artinya masih belum dikeringkan mbak. Kalau di Puger biasanya dapat yang basah mbak. Kalau dari luar Puger kita dapat afkir kering yang sudah di jemur mbak.

- 14) Berapa kapasitas gudang persediaan bahan jadi?

Jawaban:

Kalau kapasitas berapanya saya ndak bisa ngira-ngira berapa mbak. Soalnya sekali sudah jadi dalam bentuk jadi, itu nanti langsung ditaruh di karung mbak.

- 15) Bagaimana cara menjaga kualitas persediaan bahan baku yang sudah dikeringkan?

Jawaban:

Ikan yang sudah dikeringkan itu nanti jadi persediaan mbak, kalau misalnya kita kekurangan bahan baku. Jadi setelah kering itu nanti di taruh karung gitu mbak. Terus disimpan mbak jadi persediaan. Ikan yang jadi persediaan itu gak disimpan terlalu lama mbak karena takut nanti jelek di kualitas akhir tepung ikannya. Jadi langsung aja digiling gitu mbak

- 16) Bagaimana jika standar bahan baku tidak sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh perusahaan?

Jawaban:

Kalau tidak sesuai ya biasanya saya masih milih-milih mbak. Kalau bahan bakunya sangat jelek itu ya saya *ndak* mau mbak. Kan kalau bahan bakunya jelek itu nanti berpengaruh mbak sama hasil tepung ikannya mbak. Tapi kalau sedang sepi ya saya terima saja mbak seadanya daripada *ndak* bisa kerja mbak. Tapi kebanyakan ya bahan bakunya itu masih standar lah mbak yang saya terima itu mbak.

- 17) Bagaimana cara menjaga kualitas saat di gudang persediaan barang jadi?

Jawaban:

Ya itu mbak harus langsung di taruh di karung mbak. Juga kalau bisa tempatnya itu gak lembab mbak. Kalau lembab takutnya nanti ada rayap itu mbak. Tapi kita ga pernah menyimpan terlalu lama itu gak pernah mbak, langsung dikirim.

- 18) Apa yang dilakukan UD. Hasil Laut ketika terjadi bahan baku langka atau kekurangan bahan baku?

Jawaban:

Kita mengambil dari daerah lain itu mbak di laut-laut utara mbak.

- 19) Bagaimana jika ikan lemuru yang di dapat UD. Hasil Laut tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan perusahaan?

Jawaban:

Kalau barangnya jelek banget ya kita tidak berani terima mbak, soalnya takut berpengaruh sama hasil tepung ikannya nanti mbak. Tapi kebanyakan bahan

bakunya sesuai mbak ya meskipun kita kadang bisanya dapat ikan yang campuran itu mbak.

- 20) Berapa lama waktu tunggu yang diperlukan UD. Hasil Laut saat pemesanan bahan baku dengan datangnya bahan baku yang dipesan?

Jawaban:

Kalau lagi musim ikan itu ya cepat mbak. Misalnya malam telepon belantiknya, kemungkinan besok atau lusa itu sudah datang mbak ikannya.

- 21) Bagaimana pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Pertama ya mbak kegiatan pengendalian yang saya lakukan itu adalah memilih bahan baku atau ikannya itu mbak. Disaat musim ikan itu kan ikannya bagus-bagus mbak jadi ya saya harus memilih ikan yang bagus dan punya protein tinggi. Setelah itu saya melakukan order mbak ke belantik ikan biasanya sekitar 5 ton itu mbak. Yang ketiga baru mbak melakukan produksi.

- 22) Bagaimana tindakan yang dilakukan untuk menghadapi persaingan bahan baku? Karena tidak hanya UD. Hasil Laut yang memproduksi tepung ikan?

Jawaban:

Kalau itu ya pinter-pinternya kita cari supplier mbak. Harus punya banyak kenalan gitu pokoknya mbak. Untungnya supplier saya itu selalu bisa mbak kalau saya lagi butuh ikan.

- 23) Kemana UD. Hasil Laut menjual hasil produksi tepung ikan? Apakah UD. Hasil Laut memiliki mitra dalam menjual produk tepung ikan?

Jawaban:

Hasil produksi kita kan sudah punya mitra mbak, itu untuk pembelian banyak mbak. Kalau eceran juga ada mbak, biasanya kita jual di peternak babi itu mbak sama ayam mbak. Itu belinya kisaran 2-5 kwintal mbak.

- 24) Bagaimana cara penyimpanan produk tepung ikan yang sudah jadi?

Jawaban:

Kita simpan kalau sudah dikemas karung mbak. Biasanya kita tidak lama menyimpannya mbak soalnya langsung dikirm mbak. Biasanya disimpan

paling tidak sampai satu bulan mbak. Itu kalau pabrik lagi libur kayak tahun baru kemarin mbak. Itu saya nyimpan sampai satu bulan lebih mbak. Tapi sekarang sudah habis mbak sudah dikirim semua.

- 25) Berapa jumlah bahan baku yang masuk dalam perusahaan? Apakah sesuai dengan target jumlah pesanan UD. Hasil Laut?

Jawaban:

Tergantung mbak saya pesannya berapa ton. Kalau saya butuhnya 5 ton ya nanti supplier saya ya usaha mbak biar bisa dapat 5 ton. Atau kadang sebaliknya mbak, kalau di supplier misalnya ada 5 ton, ya sudah 5 ton itu saya beli mbak.

- 26) Apakah cuaca dan musim akan mempengaruhi jumlah ikan lemuru yang di dapat?

Jawaban:

Loh iya mbak berpengaruh. Kan kalau musim hujan seperti sekarang ini sepi ikan disini mbak.

- 27) Apa metode yang digunakan dalam pengendalian persediaan bahan baku?

Jawaban:

Ikan yang jadi persediaan itu yang pertama masuk gudang atau dalam artian sudah dikeringkan itu yang pertama di produksi mbak. Kalau diproduksi akhir ya nanti jadi terlalu lama mbak menyimpannya dan nantinya bisa pengaruh mbak sama tepung ikannya.

- 28) Apakah ada bahan penolong selain bahan baku ikan lemuru dalam pembuatan produk tepung ikan?

Jawaban:

Tidak ada mbak. Bahan baku hanya ikan lemuru mbak, tidak ada bahan penolong untuk tepung ikan mbak, hanya ikan saja mbak. Kalau udah sepi ikan ya ikannya campuran gitu aja mbak, gak cuma ikan lemuru mbak, ada teri, tongkol, layang mbak.

- 29) Bagaimana prosedur yang digunakan untuk melakukan pengendalian mutu dalam menjamin produk akhir yang berkualitas?

Jawaban:

Pertama dari bahan bakunya itu mbak, kalau bahan bakunya bagus atau ikannya bagus nanti pasti dapat menghasilkan tepung yang berprotein tinggi mbak, setelah itu proses produksinya mbak, harus sesuai dan benar seperti yang sudah ditentukan.



Lampiran Surat Ijin dari Lembaga Penelitian



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
 LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
 Jl. Kalimantan 37 Jember, Telp (0331) 337818, 339385 Fax (0331) 337818
 Email : penelitian.lp2m@unej.ac.id-pengabdian.lp2m@unej.ac.id

Nomor : 296/UN25.3.1/LT/2018
 Perihal : Permohonan Ijin Melaksanakan Penelitian

17 Januari 2018

Yth. Kepala
 Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
 Kabupaten Jember
 Di
 Jember

Memperhatikan surat dari Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Jember nomor 167/UN25.1.2/LT/2018 tanggal 15 Januari 2018 perihal Permohonan Ijin Penelitian,

Nama : Imas Lutfia Agustin
 NIM : 130910202055
 Fakultas : ISIP
 Jurusan : Ilmu Administrasi Bisnis
 Alamat : Jl. Jawa II/E No.12 Sumbersari-Jember
 Judul Penelitian : "Pengendalian Bahan Baku Produk Tepung Ikan Lemuru Pada UD. Hasil Laut Kecamatan Puger Kabupaten Jember"
 Lokasi Penelitian : UD. Hasil Laut Kecamatan Puger-Jember
 Lama Penelitian : 3 Bulan (10 Januari-30 April 2018)

maka kami mohon dengan hormat bantuan Saudara untuk memberikan ijin kepada mahasiswa yang bersangkutan untuk melaksanakan kegiatan penelitian sesuai dengan judul tersebut diatas.

Demikian atas perhatian dan perkenannya disampaikan terima kasih.

Dr. Susanto, M.Pd.
 NIP. 195406161988021001

Tembusan Yth
 1. Pimpinan UD. Hasil Laut Puger Jember;
 2. Dekan FISIP Univ Jember;
 3. Mahasiswa ybs;
 4. Arsip.



CERTIFICATE NO : QMS/173

Lampiran Surat Keterangan Penelitian dari Perusahaan**UD. HASIL LAUT**

Desa Gumuk Rejo RT 5, Puger Kulon, Kecamatan Puger Kabupaten Jember

SURAT KETERANGAN IJIN PENELITIAN

Nomer : -
Perihal : Pemberian Ijin Melaksanakan Penelitian

Kepada Yth,
Kementrian Riset, Teknologi, dan Penelitian Tinggi
Universitas Jember

Dengan hormat,

Sehubungan dengan surat No. 296/UN25.3.1/LT/2018 tanggal 17 Januari 2018 dengan ini kami memberikan ijin kepada saudara :

Nama : Imas Lutfia Agustin
NIM : 130910202055

Untuk melaksanakan penelitian pada perusahaan kami di UD. Hasil Laut dengan judul penelitian "PENGENDALIAN BAHAN BAKU PRODUK TEPUNG IKAN LEMURU PADA UD. HASIL LAUT KECAMATAN PUGER KABUPATEN JEMBER".

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 17 Januari 2018

UD. Hasil Laut



H. Sutaman

Lampiran Hasil Dokumentasi pada UD. Hasil Laut



Kegiatan wawancara dengan pemilik perusahaan

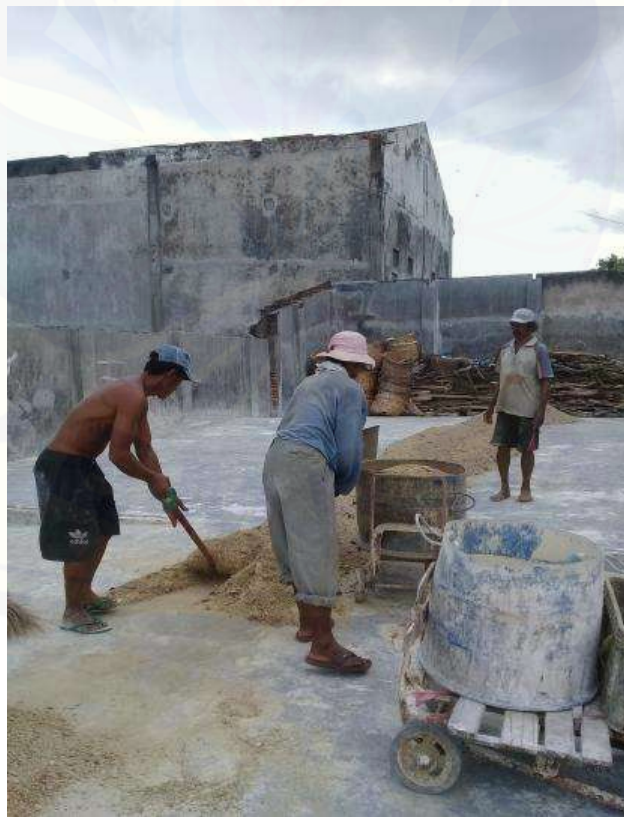


Perebusan ikan dengan cara manual



Proses pengeringan ikan





Proses pengangkutan ikan yang telah dikeringkan



Ikan yang telah dikeringkan





Persediaan bahan baku dan mesin produksi



Ikan yang telah dikeringkan



Beberapa peralatan yang digunakan





Gudang produksi UD. Hasil Laut



Kegiatan penelitian

