

**SKRIPSI**

**MANAJEMEN PRODUKSI DAN PENGENDALIAN BAHAN BAKU  
KRIPIK CUMI RUMPUT LAUT, PADA UKM KHANZA FOOD  
DI KEL. ANTANG, KEC. MANGGALA, KOTA MAKASSAR,  
SULAWESI SELATAN**

**OLEH:**

**SEMUEL NATANIEL KALUA  
45 13 033 012**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS BOSOWA**

**MAKASSAR**

**2018**

**MANAJEMEN PRODUKSI DAN PENGENDALIAN BAHAN BAKU KRIPIK  
CUMI RUMPUT LAUT, PADA UKM KHANZA FOOD DI KEL. ANTANG,  
KEC. MANGGALA, KOTA MAKASSAR, SULAWESI SELATAN**

Oleh

**SEMUEL NATANIEL KALUA  
45 13 033 012**

**Ujian skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di  
fakultas pertanian**

Pada

**Fakultas Pertanian Bosowa**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS BOSOWA**

**MAKASSAR**

**2018**

## HALAMAN PENGESAHAN

**Nama** : Samuel Nataniel Kalua  
**Stambuk** : 45 13 033 012  
**Jurusan** : Agribisnis  
**Judul** : Manajemen Produksi Dan Pengendalian Bahan Baku  
Kripik Cumi Rumput Laut, Pada UKM Khanza Food  
Di Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar,  
Sulawesi Selatan

Diperiksa Dan Disetujui Oleh :

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Dr. Ir. Faidah Azuz, M. Si**

**Dr. Ir. Aylee Christine, M. Si**

**LEMBARAN PERSETUJUAN**

**SKRIPSI**

**JUDUL**

**Manajemen Produksi Dan Pengendalian Bahan Baku Kripik Cumi Rumput  
Laut, Pada UKM Khanza Food Di Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar,  
Sulawesi Selatan**

**SEMUEL NATANIEL KALUA**

**45 13 033 012**

Disetujui dan disahkan Oleh:

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Dr. Ir. Faidah Azuz, M.Si**

**Dr. Ir. Aylee Christine, M.Si**

Mengetahui

**Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Bosowa Makassar**

**Ketua Jurusan  
Prodi. Agribisnis**

**Dr. Syarifuddin, S.Pt, M.P**

**Dr. Ir. Aylee Christine, M.Si**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas Limpahan Rahmat, Hidayah-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul Manajemen Produksi Dan Pengendalian Bahan Baku Kripik Cumi Rumput Laut, Pada UKM Khanza Food Di Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Penulis juga banyak dapat masukan dari berbagai pihak. Maka, pada kesempatan ini penulis dapat mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Prof.Dr.M.Saleh Pallu,M,Eng selaku rektor Universitas Bosowa Makassar.
2. Dr.Ir.Syarifuddin,S.Pt,M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Bosowa 45 Makassar.
3. Dr. Ir. Faidah Azuz, M.Si Selaku pembimbing satu dan Dr. Ir Aylee Christine, M.Si Selaku pembimbing dua, yang telah membimbing penulis mulai dari perencanaan Proposal sehingga selesainya skripsi ini.
4. Bapak M. Waqas Mahmoed selaku pembimbing di lokasi penelitian yang telah menerima dan membimbing penulis selama kegiatan penelitian sehingga selesainya Skripsi ini.
5. Seluruh staff akademik dan staff pengajar fakultas pertanian Universitas Bosowa Makassar yang telah memberikan bantuan dan bimbingan.
6. Teristimewa kepada Orang Tua penulis Yakobus Kalua dan Reni Marissing serta Rosalina Tupa dan adikku Dwi Oktaviani yang selalu mendoakan,

memberikan motivasi dan pengorbanannya baik dari segi moril, materi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

7. Spesial kepada Yoranus Eko Marianto, Gusti Alit Widya Saputra yang telah memberi motivasi, dukungan dan selalu ada dalam suka dan duka sehingga selama penelitian hingga selesainya Skripsi ini
8. Kepada teman-teman Agribisnis Angkatan 2013 serta para senior Universitas Bosowa Makassar, yang telah memberikan penulis banyak pengalaman dan pengetahuan.
9. Serta semua pihak yang telah membantu penulis selama penelitian dan menyusun Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata dan bahasa yang sempurna, karena kesalahan itu ada didalam diri manusia dan kebenaran itu hanyalah milik Tuhan Yang Maha Esa. Sehingga kritik dan saran yang membangun sangat di butuhkan dalam perbaikan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Makassar, 1 Maret 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>LEMBARAN PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian Kegunaan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Manajemen dan Manajemen Produksi .....	6
2.1.1 Definisi Manajemen .....	6
2.2.2 Fungsi Manajemen .....	7
2.1.3 Pengertian Manajemen Produksi .....	8
2.2 Pengertian Proses Produksi .....	9
2.3 Jenis-jenis Proses Produksi .....	9
2.3.1. Proses produksi yang terus-menerus .....	9
2.3.2 Proses produksi yang terputus-putus .....	10
2.4 Pengendalian Bahan Baku .....	12
2.4.1 Bahan Baku .....	13
2.4.2 Persediaan .....	14
2.4.2.1 Tujuan Persediaan .....	14
2.4.2.2 Fungsi Persediaan .....	15
2.4.2.3 Jenis-Jenis Persediaan .....	16

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	17
3.2 Penentuan Responden/Informan .....	17
3.3 Sumber data .....	17
3.4 Analisis Data.....	17

### **BAB IV DESKRIPSI PERUSAHAAN**

4.1 Sejarah Perusahaan.....	19
4.2 Sumber daya.....	21
4.2.1 Sumber daya Lahan/Bangunan.....	21
4.2.2 Sumber daya Peralatan.....	22
4.2.3 Sumber Daya Manusia.....	23
4.2.4 Sumber daya finansial.....	25

### **BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN**

5.1 Analisis Kinerja.....	26
5.1.1 Proses pengadaan bahan baku dan bahan penolong.....	26
5.1.2 Proses Produksi.....	27
5.2 Manajemen.....	31
5.2.1 Fungsi Perencanaan (planning).....	32
5.2.2 Fungsi Pengorganisasian (Organizing).....	34
5.2.3 Fungsi Pengarahan (Direction).....	37
5.2.4 Fungsi Pengawasan (Evaluating).....	39
5.3 Pengendalian Bahan Baku.....	40
5.3.1 Persediaan Bahan Baku.....	40
5.3.2 Biaya-biaya Penyimpanan.....	41

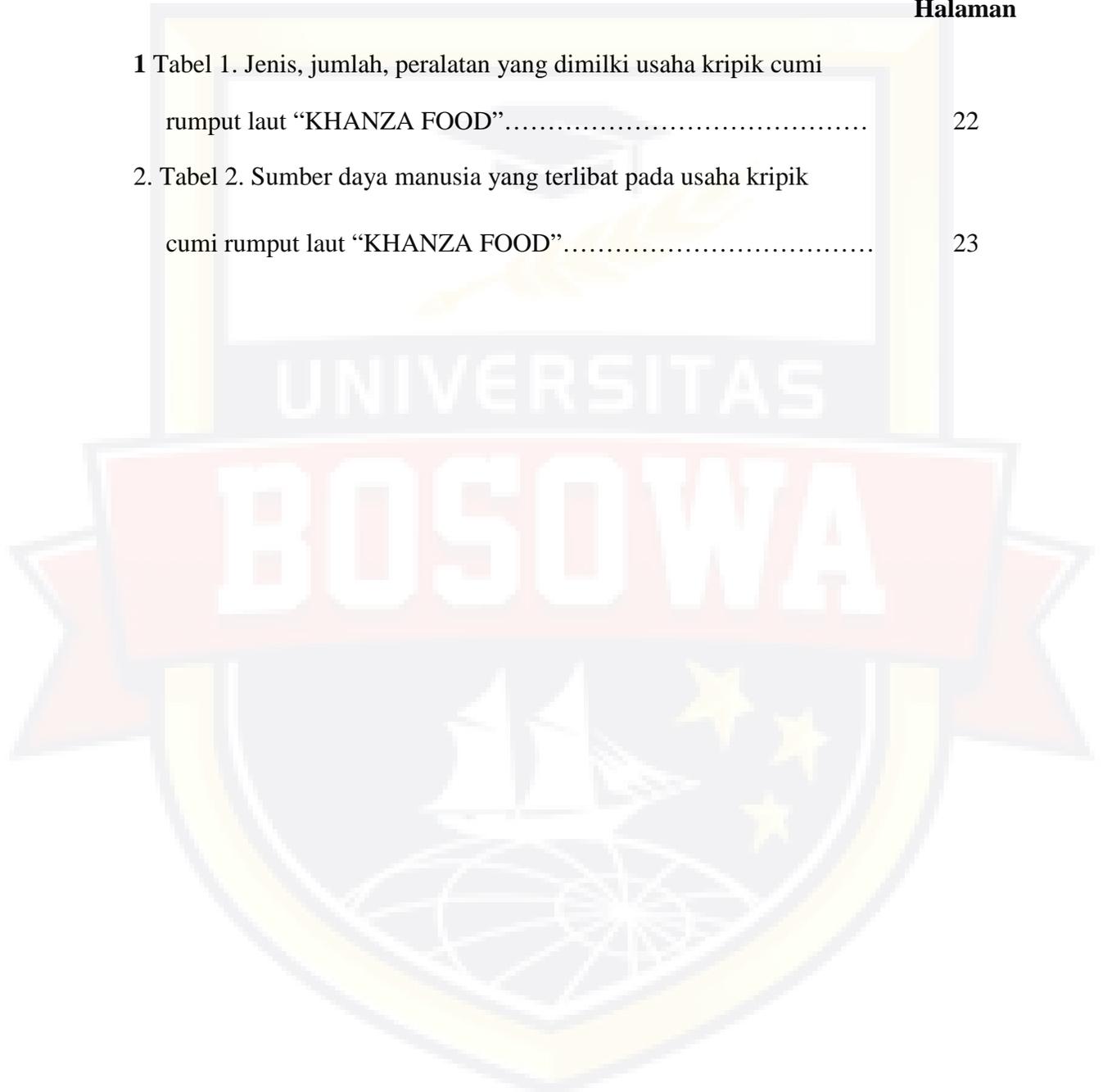
### **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Kesimpulan.....	43
6.2 Saran.....	43

### **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
1 Tabel 1. Jenis, jumlah, peralatan yang dimiliki usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD”.....	22
2. Tabel 2. Sumber daya manusia yang terlibat pada usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD”.....	23



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki banyak wilayah laut, pesisir, dan pulau-pulau kecil yang luas dan bermakna strategis sebagai pilar pembangunan ekonomi nasional. Selain memiliki nilai ekonomis, sumber daya kelautan juga mempunyai nilai ekologis. Khusus untuk perikanan tangkap potensi Indonesia sangat melimpah sehingga dapat diharapkan menjadi sektor unggulan perekonomian nasional. Untuk itu potensi tersebut harus dimanfaatkan secara optimal dan lestari, tugas ini merupakan tanggung jawab bersama pemerintah, masyarakat, dan pengusaha guna meningkatkan pendapatan masyarakat dan penerimaan negara yang mengarah pada kesejahteraan rakyat.

Indonesia terdiri atas 17.502 buah pulau, dan garis pantai sepanjang 81.000 km dengan luas wilayah perikanan di laut sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup>, yang terdiri dari perairan kepulauan dan teritorial seluas 3,1 juta km<sup>2</sup> serta perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) seluas 2,7 juta km<sup>2</sup>. Fakta tersebut menunjukkan bahwa prospek pembangunan perikanan dan kelautan Indonesia dinilai sangat cerah dan menjadi salah satu kegiatan ekonomi yang strategis. Sumberdaya ikan yang hidup di wilayah perairan Indonesia dinilai memiliki tingkat keragaman hayati (*bio-diversity*) paling tinggi Statistik Perikanan Indonesia (2001).

Produksi perikanan tangkap dari penangkapan ikan di laut dan di perairan umum pada tahun 2006 masing-masing sekitar 4.468.010 ton dan 301.150 ton.

Sedangkan produksi perikanan budidaya pada tahun 2006 mencapai 2.625.800 ton. Produksi perikanan budidaya didominasi oleh udang 327.260 ton, rumput laut 1.079.850 ton, ikan mas 285.250 ton, bandeng 269.530 ton, nila 227.000 ton, ikan lele 94.160 ton, gurameh 35.570 ton dan kerapu 8.430 ton Ditjen Perikanan Budidaya (2007). Potensi sumberdaya perikanan yang dimiliki oleh Indonesia tersebut dan produksi yang dihasilkannya menunjukkan bahwa perikanan memiliki potensi yang baik untuk berkontribusi di dalam pemenuhan gizi masyarakat, khususnya protein hewani yang cocok bagi masyarakat Indonesia. Di wilayah perairan laut Indonesia terdapat beberapa jenis ikan bernilai ekonomis tinggi antara lain: tuna, cakalang, berbagai jenis udang, tongkol, tenggiri, kakap, cumi-cumi, ikan-ikan karang (kerapu, baronang, udang barong/lobster), ikan hias dan kekerangan termasuk rumput laut Barani (2004).

Selama ini fokus usaha perikanan di arahkan ke ikan dan udang. Hal ini disebabkan karena ada potensi pasar ekspor dan pasar lokal. Padahal untuk hak perikanan, potensi cumi-cumi (*Loligo sp*) tidak kalah dari hasil laut lainnya. Cumi-cumi, oleh karena tidak di arahkan untuk pasar ekspor, hanya memenuhi pasar lokal. Oleh sebab itu dibutuhkan variasi olahan cumi agar masyarakat lebih tertarik mengonsumsinya.

Potensi cumi-cumi di Indonesia diperkirakan 28,255 ton/tahun dengan tingkat pemanfaatan sekitar 75%. Walaupun tingkat pemanfaatan dibawah Malaysia, tetapi 7 wilayah pengelolaan telah mengalami kelebihan tangkap (over exploited) dan hanya dua wilayah pengelolaan yang kurang tangkap yaitu laut Seram dan laut Arafuru Kementerian Kelautan dan Perikanan (2013).

Disamping cumi-cumi, rumput laut juga merupakan salah satu hasil perikanan yang sangat bernilai ekonomis dan saat sudah menembus pasar ekspor. Tahun 2013 hasil produksi rumput laut Indonesia mencapai 8,5 juta ton rumput laut basah, sedangkan pada tahun 2014 ini ditargetkan, Indonesia akan menghasilkan rumput laut basah sebanyak 10 juta ton rumput laut Rahim (2013).

Rumput laut di Indonesia telah dibudidayakan mulai dari sabang sampai merauke walaupun belum semua kepulauan melakukan budidaya rumput laut, dari pulau-pulau besar yang ada di Indonesia hanya pulau Sumatera yang masih sedikit terdapat lokasi budidaya rumput laut. Dimulai dari Pulau Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, NTB, NTT dan Irian semua pulau-pulau tersebut telah melakukan budidaya rumput laut secara intensif.

Keripik sebagai camilan yang saat ini menjadi favorit bagi semua kalangan terutama anak-anak dan remaja. Sederhana memang jika kita melihat dari sisi camilan atau makanan ringan. Namun disadari, keripik memiliki potensi pasarnya sangat besar. Seiring perkembangan jaman, sekarang ini kebanyakan orang lebih memilih makanan yang praktis, sehat dan harga yang terjangkau. Salah satu yang saat ini telah di ciptakan yaitu Kripik Cumi Rumput Laut yaitu produk yang memadukan antara cumi-cumi dan rumput laut yang diolah sedemikian rupa sehingga menjadi Kripik Cumi Rumput Laut. Di samping itu, dengan terciptanya produk kripik cumi rumput laut tersebut perlu diketahui bahwa ada beberapa permasalahan yang sering dialami bagi para produsen, yakni proses pengendalian bahan baku produksi.

Sebaik apapun sistem dan prosedur persediaan bahan baku yang dijalankan dalam suatu perusahaan tanpa adanya suatu peranan pengendalian dimungkinkan terjadi penyimpangan yang akan merugikan perusahaan. Dengan demikian peranan pengendalian internal dalam perusahaan tersebut menjadi perhatian bagi pihak-pihak yang berkepentingan Naibaho (2013).

Manajemen produksi juga berkaitan dengan pengelolaan semua proses individu seefektif mungkin. Dalam fungsi operasi, keputusan manajemen dapat dibagi ke dalam keputusan strategik (jangka panjang), keputusan taktik (jangka menengah), dan keputusan perencanaan dan pengendalian operasi (jangka pendek). Dengan demikian, dengan melakukan manajemen produksi yang benar dalam suatu perusahaan akan sangat membantu dalam proses pencapaian keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan tersebut.

Pada pembahasan terdahulu, telah dideskripsikan tentang potensi cumi-rumput laut. Yang dimana kedua kedua hasil perikanan tersebut memiliki potensi besar dalam memenuhi pasar lokal. Di samping itu, kripik merupakan jajanan yang banyak diminati masyarakat di Indonesia yang tentunya memiliki potensi pasar yang cukup menjanjikan.

Namun, dalam kenyataannya pengusaha yang memiliki tujuan mengolah kripik yang sumber daya alamnya melimpah sangat sedikit. Salah satu diantaranya yang saat ini masih menekuni pengolahan kripik cumi-rumput laut yaitu UKM Khanza Food yang telah berdiri sejak tahun 2010 hingga saat ini. Pengendalian bahan baku adalah hal yang sangat penting untuk dilakukan. Oleh sebab itu penelitian difokuskan pada manajemen produksi dan pengendalian bahan baku.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penerapan manajemen produksi pada proses produksi kripik cumi rumput laut pada UKM Khanza Food di Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan.
2. Bagaimana penerapan pengendalian bahan baku produksi kripik cumi rumput laut pada UKM Khanza Food di Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan.

## **1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui penerapan manajemen produksi pada proses produksi kripik cumi-rumput laut pada UKM Khanza Food di Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan.
2. Mengetahui penerapan pengendalian bahan baku pada proses produksi kripik cumi-rumput laut pada UKM Khanza Food di Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan.

Penelitian ini diharapkan berguna bagi pihak-pihak yang membutuhkan antara lain:

1. Sebagai bahan informasi bagi pengusaha agroindustri kripik cumi rumput laut dalam menjalankan usahanya serta pemerintah, pedagang/lembaga yang terlibat serta pihak-pihak yang berkepentingan.
2. Sebagai bahan pembelajaran bagi mahasiswa untuk mencari pengalaman di usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD” tersebut.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Manajemen dan Manajemen Produksi**

##### **2.1.1 Definisi Manajemen**

Manajemen hanya merupakan alat untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Manajemen yang baik akan memudahkan terwujudnya tujuan perusahaan, karyawan dan masyarakat. Dengan manajemen, daya guna dan hasil guna unsur-unsur manajemen akan dapat ditingkatkan.

Menurut Yohanes Yahya dalam Andhitapuri (2016) memberikan pengertian manajemen adalah seni dan ilmu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Sedangkan menurut Manulang dalam Andhitapuri (2016) manajemen dapat diartikan sebagai seni dan ilmu perencanaan, pengorganisasian, penyusunan, pengarahan, dan pengawasan sumber daya untuk mencapai tujuan yang sudah ditetapkan. Kemudian menurut Pangestu Subagyo dalam Andhitapuri, (2016) manajemen adalah tindakan untuk mencapai tujuan yang dilakukan untuk mengkoordinasi kegiatan orang lain fungsi-fungsi atau kegiatan-kegiatan manajemen yang meliputi perencanaan, *staffing*, koordinasi, pengarahan dan pengawasan.

### 2.1.2 Fungsi Manajemen

Fungsi manajemen adalah elemen dasar yang akan selalu ada dan melekat didalam proses manajemen yang akan dijadikan acuan oleh manajer dalam melaksanakan kegiatan untuk mencapai tujuan Fayol dalam Arif dan Zulkarnain (2008). Menurut Fayol dalam Arif dan Zulkarnain (2008) bahwa ada empat fungsi manajemen yaitu:

#### 1. *Planning* (Perencanaan)

Perencanaan berarti memikirkan apa yang dikerjakan dengan sumber yang dimiliki. Perencanaan dilakukan untuk menentukan tujuan perusahaan secara keseluruhan dan cara terbaik untuk memenuhi tujuan itu. Manajer mengevaluasi berbagai rencana alternatif sebelum mengambil tindakan dan kemudian melihat apakah cocok dan dapat digunakan untuk memenuhi tujuan perusahaan.

#### 2. *Organizing* (Pengorganisasian)

Pengorganisasian ini dilakukan dengan tujuan untuk membagi suatu kegiatan besar menjadi kegiatan-kegiatan lebih kecil. Pengorganisasian mempermudah manajer dalam pengawasan atau menentukan orang yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas-tugas yang telah dibagi tersebut. Pengorganisasian dapat dilakukan dengan cara menentukan tugas apa yang harus dikerjakan, siapa yang harus mengerjakannya, bagaimana tugas-tugas tersebut dikelompokkan, siapa yang bertanggung jawab atas tugas tersebut, pada tingkat mana keputusan harus diambil.

### 3. *Directing* (Pengarahan)

Pengarahan adalah tujuan organisasi dengan memotivasi dan membimbing para tenaga kerja untuk mencapai tujuan yang ditentukan sebelumnya. Pengarahan pada tenaga kerja dengan baik meliputi pengertian mengenai perilaku manusia dalam bekerja. Berkomunikasi, motivasi, dan kepemimpinan agar mampu mempengaruhi orang lain untuk berperilaku dalam perusahaan dapat mencapai target yang diinginkan.

### 4. *Evaluating* (Pengawasan)

Pengawasan adalah proses pengendalian performa perusahaan untuk memastikan bahwa jalannya perusahaan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Seorang manajer dituntut untuk menemukan masalah yang ada dalam operasional perusahaan kemudian memecahkannya sebelum masalah itu menjadi semakin besar.

#### **2.1.3 Pengertian Manajemen Produksi**

Heizer dan Render dalam Tuerah (2014) mengatakan bahwa manajemen operasi adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah *input* menjadi *output*, sedangkan Assauri dalam Tuerah (2014), mengatakan bahwa manajemen produksi dan operasi merupakan proses pencapaian dan pengutilisasian sumber-sumber daya untuk memproduksi atau menghasilkan barang-barang atau jasa-jasa yang berguna sebagai usaha untuk mencapai tujuan dan sasaran organisasi

Manajemen produksi adalah salah satu proses yang secara berkesinambungan (*continue*) dan efektif menggunakan fungsi manajemen untuk

mengintegrasikan berbagai sumber daya secara efisien dalam rangka mencapai tujuan Lukiastuti dan Prasetya dalam Andhitapuri (2016).

## **2.2 Pengertian Proses Produksi**

Menurut Assauri dalam Taryana (2008) pengertian proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada.

## **2.3 Jenis-jenis Proses Produksi**

Menurut Assauri dalam Taryana (2008) mengungkapkan bahwa proses produksi dapat dibedakan atas dua jenis, yaitu:

### **2.3.1. Proses produksi yang terus-menerus (*continuous processes*)**

Produksi secara terputus-putus, yaitu proses produksi yang kegiatan produksinya berjalan tidak setiap saat, tetapi tergantung beberapa hal, misalkan produksi berdasarkan pesanan, produksi berdasarkan musim tertentu, dan sebagainya.

Sifat atau ciri-ciri proses produksi yang terus menerus (*continuous processes/manufacturing*)

1. Biasanya produk yang dihasilkan dalam jumlah yang besar (produksi massa) dengan variasi yang sangat kecil dan sudah distandardisasi.
2. Proses seperti ini biasanya menggunakan sistem atau cara penyusunan peralatan berdasarkan urutan pengerjaan dari produk yang dihasilkan yang disebut product lay out atau departmentation by product.

3. Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat khusus untuk menghasilkan produk tersebut yang dikenal dengan nama *Special Purpose Machines*.
4. Oleh karena mesin-mesinnya bersifat khusus dan biasanya agak otomatis, maka pengaruh individual operator terhadap produk yang dihasilkan kecil sekali, sehingga operatornya tidak perlu mempunyai keahlian atau skill yang tinggi untuk pengerjaan produk tersebut.
5. Apabila terjadi salah satu mesin/peralatan terhenti atau rusak, maka seluruh proses produksi akan terhenti.
6. Oleh karena mesin-mesinnya bersifat khusus dan variasi dari produknya kecil maka job structure-nya sedikit dan jumlah tenaga kerjanya tidak perlu banyak.
7. Persediaan bahan mentah dan bahan dalam proses adalah lebih rendah daripada *intermittent process/manufacturing*.
8. Oleh karena mesin-mesin yang dipakai bersifat khusus maka proses seperti ini membutuhkan maintenance spesialis yang mempunyai pengetahuan dan pengalaman yang banyak.
9. Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan peralatan handling yang fixed (*fixed path equipment*) yang menggunakan tenaga mesin seperti ban berjalan (*conveyer*)

### **2.3.2 Proses produksi yang terputus-putus (*intermittent processes*)**

Proses Produksi Terputus-putus, sering disebut juga proses produksi intermitten. dalam pelaksanaan proses produksi semacam ini, akan terdapat

beberapa pola atau urutan pelaksanaan produksi. Pola pelaksanaan produksi yang digunakan hari atau bulan ini sangat mungkin akan berbeda dengan pola atau urutan pelaksanaan proses produksi pada bulan yang lalu atau bulan yang akan datang. Sifat-sifat atau ciri-ciri proses produksi yang terus-menerus (*continuous processes/manufacturing*) ialah:

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

1. Biasanya produk yang dihasilkan dalam jumlah yang sangat kecil dengan variasi yang sangat besar (berbeda) dan didasarkan atas pesanan.
2. Proses seperti ini biasanya menggunakan sistem, atau cara penyusunan peralatan berdasarkan atas fungsi dalam proses produksi atau peralatan yang sama dikelompokkan pada tempat yang sama, yang disebut dengan *process lay out* atau *departmentation by equipment*.
3. Mesin-mesin yang dipakai dalam proses produksi seperti ini adalah mesin-mesin yang bersifat umum yang dapat digunakan untuk menghasilkan bermacam-macam produk dengan variasi yang hampir sama, mesin mana dikenal dengan nama *General Purpose Machines*.
4. Oleh karena mesin-mesin bersifat umum dan biasanya kurang otomatis, maka pengaruh individual operator terhadap produk yang dihasilkan sangat besar, sehingga operatornya perlu mempunyai keahlian atau skill yang tinggi dalam pengerjaan produk tersebut.
5. Proses produksi tidak mudah/akan terhenti walaupun terjadi kerusakan atau terhentinya salah satu mesin atau peralatan.

6. Oleh karena mesin-mesinnya bersifat umum dan variasi dari produknya besar, maka terhadap pekerjaan (*job*) yang bermacam-macam menimbulkan pengawasan (*control*)nya lebih sukar.
7. Persediaan bahan mentah biasanya tinggi, karena tidak dapat ditentukan pesanan yang akan dipesan oleh pembeli dan juga persediaan bahan dalam proses lebih tinggi daripada *continuous process, manufacturing*, karena prosesnya terputus putus/terhenti-henti.
8. Biasanya bahan-bahan dipindahkan dengan peralatan handling yang dapat fleksibel (*variedpath equipment*) yang menggunakan tenaga manusia seperti kereta dorong atau forklift.
9. Dalam proses seperti ini sering dilakukan pemindahan bahan yang bolak-balik sehingga perlu adanya ruangan gerak (*aisle*) yang benar dan ruangan tempat bahan-bahan dalam proses (*work in process*) yang besar.

#### **2.4 Pengendalian Bahan Baku**

Menurut Ferdiani dalam Taryana (2008) *Material Requirement Planning* (MRP), digunakan untuk perencanaan dan pengendalian item barang yang bersifat *dependent* (bergantung) pada item-item pada prinsip MRP adalah memperoleh material yang tepat, dari sumber yang tepat, untuk penempatan yang tepat, dan pada waktu yang tepat. pengendalian persediaan adalah aktivitas-aktivitas dan teknik-teknik penjagaan stok barang-barang pada tingkat tertentu, baik berupa bahan baku, barang dalam proses dan produk jadi Smith dalam Hadiguna dan Machfud (2008).

### 2.4.1 Bahan Baku

Bahan baku atau yang lebih dikenal dengan sebutan *Raw Material* merupakan bahan mentah yang akan diolah menjadi barang jadi sebagai hasil utama dari perusahaan yang bersangkutan Indrajit dan Djokopranoto dalam Taryana (2008).

Menurut Indrajit dan Djokopranoto dalam Taryana (2008) bahan baku dapat digolongkan berdasarkan beberapa hal diantaranya yaitu berdasarkan harga dan frekuensi penggunaan. Klasifikasi bahan baku berdasarkan harga dibagi menjadi tiga bagian yaitu

1. Bahan baku berharga tinggi (*high value items*)

Bahan baku yang biasanya berjumlah  $\pm 10\%$  dari jumlah jenis persediaan, namun jumlah nilainya mewakili sekitar 70% dari seluruh nilai persediaan, oleh karena itu memerlukan tingkat pengawasan yang sangat tinggi.

2. Bahan baku berharga menengah (*medium value items*)

Bahan baku yang biasanya berjumlah  $\pm 20\%$  dari jumlah jenis persediaan, dan jumlah nilainya juga sekitar 20% dari jumlah nilai persediaan, sehingga memerlukan tingkat pengawasan yang cukup.

3. Bahan baku berharga rendah (*low value items*)

Jenis bahan baku ini biasanya berjumlah  $\pm 70\%$  dari seluruh jenis persediaan, tetapi memiliki nilai atau harga sekitar 10% dari seluruh nilai atau harga persediaan, sehingga tidak memerlukan pengawasan yang tinggi.

## **2.4.2 Persediaan**

Persediaan merupakan kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis, sehingga perusahaan perlu melakukan manajemen proaktif, artinya perusahaan harus mampu mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan untuk mencapai sasaran akhir, yaitu untuk meminimalisasi total biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk penanganan persediaan Tuerah (2014).

### **2.4.2.1 Tujuan Persediaan**

Baroto dalam Tuerah (2014) menyebutkan fungsi pengendalian persediaan bertujuan untuk menetapkan dan menjamin tersedianya produk jadi, barang dalam proses, komponen dan bahan baku secara optimal, dalam kuantitas yang optimal, dan pada waktu yang optimal. Persediaan yang diadakan mulai dari bahan baku sampai barang jadi antara lain bertujuan untuk Rangkuti dalam Taryana (2008) :

1. Menghilangkan resiko keterlambatan datangnya barang
2. Menghilangkan resiko barang yang rusak
3. Mempertahankan stabilitas operasi perusahaan
4. Mencapai penggunaan mesin yang optimal
5. Memberi pelayanan yang sebaik-baiknya bagi konsumen

Menurut Johns dan Harding dalam Taryana (2008) tujuan pengendalian persediaan adalah meminimalkan investasi dalam sediaan, namun tetap konsisten dengan penyediaan tingkat pelayanan yang diminta, sedangkan fungsi utama dari persediaan yaitu menjamin bahwa fungsi produksi tidak dihambat oleh kekurangan bahan baku yang diperlukan dan untuk menjamin bahwa

pengembangan prosedur untuk mendapatkan dan menyimpan bahan persediaan yang diperlukan telah dilaksanakan dengan biaya minimum.

#### 2.4.2.2 Fungsi Persediaan

Menurut Asdjuredja dalam Taryana (2008) fungsi persediaan adalah sebagai berikut:

1. *Fungsi Decoupling* Fungsi ini memungkinkan bahwa perusahaan akan dapat memenuhi kebutuhannya atas permintaan konsumen tanpa tergantung pada suplier barang.
2. *Fungsi Economic Lot Sizing* Tujuan dari fungsi ini adalah pengumpulan persediaan agar perusahaan dapat memproduksi serta menggunakan seluruh sumber daya yang ada dalam jumlah yang cukup dengan tujuan agar dapat mengurangi biaya perunit produk. Pertimbangan yang dilakukan dalam persediaan ini adalah penghematan yang dapat terjadi pembelian dalam jumlah banyak yang dapat memberikan potongan harga, serta biaya pengangkutan yang lebih murah dibandingkan dengan biaya-biaya yang akan terjadi, karena banyaknya persediaan yang dipunyai.
3. *Fungsi Antisipasi* Perusahaan sering mengalami suatu ketidakpastian dalam jangka waktu pengiriman barang dari usaha lain, sehingga memerlukan persediaan pengamanan (*safety stock*), atau mengalami fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan sebelumnya yang didasarkan pengalaman masa lalu akibat pengaruh musim, sehubungan dengan hal tersebut sebaiknya mengadakan persediaan musiman.

### 2.4.2.3 Jenis-Jenis Persediaan

Menurut Rangkuti dalam Taryana (2008) Setiap jenis persediaan memiliki karakteristik tersendiri dan cara pengolahan yang berbeda. Persediaan dapat dibedakan menjadi beberapa jenis diantaranya sebagai berikut :

1. Persediaan bahan mentah (*raw material*) yaitu persediaan barang-barang berwujud, seperti besi, kayu, serta komponen-komponen lain yang digunakan dalam proses produksi.
2. Persediaan komponen-komponen rakitan (*purchased parts/components*) yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen-komponen yang diperoleh dari perusahaan lain yang secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk.
3. Persediaan bahan pembantu atau penolong (*supplies*) yaitu persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, tetapi bukan merupakan bagian atau komponen barang jadi.
4. Persediaan barang dalam proses (*work in process*) yaitu persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau yang telah diolah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi.
5. Persediaan barang jadi (*finished goods*), persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap dijual atau dikirim kepada pelanggan.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini akan di laksanakan di UKM (Usaha Kecil Menengah) Khanza Food, Kompleks Panakukang Mas, Kel. Antang, Kec. Manggala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan September 2017.

#### **3.2 . Penentuan Responden/Informan**

Penentuan responden dipilih secara sengaja (*Purposive Sampling*) yaitu direktur, manager, pengawas, dan beberapa karyawan lainnya yang dapat memberikan informasi yang mempunyai kegiatan pada perusahaan tersebut.

#### **3.3 Sumber Data**

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer yang diperoleh melalui pengamatan/observasi dalam aktivitas yang berlangsung dalam perusahaan, sedangkan data sekunder diperoleh dari catatan yang dimiliki oleh responden yang terkait penelitian ini.

#### **3.4 Analisis Data**

1. Untuk menganalisis penerapan manajemen produksi maka digunakan deskriptif kuantitatif yakni mendeskripsikan data atau memaparkan secara mendalam semua hal yang dialami secara objektif mengenai fungsi-fungsi manajemen produksi yang diterapkan.

2. Selanjutnya untuk menghitung tingkat pemesanan bahan baku yang ekonomis diperoleh persamaan/rumus Economic Order Quantity:

$$EOQ = \frac{2 \times R \times S}{C}$$

Keterangan:

R = Kebutuhan barang dalam suatu periode tertentu misal setahun

S = Biaya pemesanan setiap kali pesan

C = Biaya penyimpanan tiap unit barang yang disimpan (dalam rupiah)

UNIVERSITAS

BOSOWA

## **BAB IV**

### **DESKRIPSI PERUSAHAAN**

#### **4.1 Sejarah Perusahaan**

Waqas Mahmoed adalah pemilik dari usaha Khanza Food. Lahir di Jakarta, 29 Oktober 1961 dan di besarkan oleh kedua orang tua, Ayah yang bernama Abdul Wahab Mahmoed dan Ibu yang bernama Kasanaeng Ahmad anak pertama (1) dari lima (5) bersaudara. Lahir dan di besarkan di Jakarta bersama kedua orang tuanya, banyak pelajaran serta pengalaman yang telah di terima selama bersama orang tua. Mulai dari ikhlas dalam berbagi rejeki yang di peroleh, tidak mengeluh dalam mengerjakan sesuatu hal. Pengalaman berharga yang peroleh yaitu ketika berhasil menyelesaikan studi di Universitas Jendral Soedirman pada Jurusan Ekonomi Manajemen yang letaknya ada di Purwokerto, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

Masa pendidikan diawali dari SD, SMP, SMA. Setelah lulus SMA dan melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi di Universitas Jendral Soedirman dan mengambil Jurusan Ekonomi dalam Program Studi Manajemen. Setelah mencapai gelar sarjana pada tahun 1987 melanjutkan karir kerja di PT. Asuransi Jasa Raharja yang memiliki cabang di makassar kemudian di pindahkan di cabang lain yang letaknya ada di Jakarta, Batam, Dumai, dan Pekanbaru selama lima (5) tahun.

Pada tahun ke lima mengundurkan diri dan kembali ke kampung halaman orang tua yang ada di Makassar. Pada tahun 1992-1996 kembali bekerja pada developer property bersama sang istri. Kemudian kembali lagi ke Jakarta untuk

mengelola Industri Menengah Kecil yang ada di Serang Banten. Selama setahun menekuni profesi tersebut hingga pada tahun 1998 beliau melanjutkan karir di PT. Philips Seafood Indonesia yang letaknya di Kabupaten Barru, dimana perusahaan tersebut menekuni bidang perikanan seperti: Tuna, Kerapu, Kakap Merah, dan Kepiting rajungan. Pekerjaan tersebut di tekuni selama tiga (3) tahun dan memutuskan untuk mengundurkan diri. Pada tahun 2002 merupakan awal dimana ketertarikan pemilik Khanza Food memulai sesuatu yang belum pernah dilakukannya yaitu membudidayakan rumput laut yang letaknya berada di daerah Bekasi, Subang, dan Cirebon selama dua (2) tahun. Pada tahun 2005 berinisiatif kembali ke Makassar untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh dari budidaya rumput laut dan di daerah Pangkep dan Luwu Timur merupakan awal mula dari proses budidaya rumput laut tersebut. Budidaya rumput laut tersebut ditekuninya selama dua (2) tahun.

Pada Tahun 2008, kemudian berpindah tempat ke Takalar untuk membina masyarakat yang ada di Desa Labuang Baji dalam Budidaya Rumput Laut dan pada tahun pertama proses tersebut mengalami kegagalan dan membuat kepercayaan masyarakat di daerah tersebut mulai berkurang. Akan tetapi sikap pantang menyerah dan dukungan dari keluarga membuatnya tidak patah semangat untuk meyakinkan masyarakat dan terus berinovasi dalam budidaya rumput laut. Pada tahun ketiga(3) akhirnya berhasil mengembangkan rumput laut di daerah Labuang Baji dan mengajak masyarakat untuk membentuk Kelompok tani dalam budidaya rumput laut. Hingga saat ini masyarakat di daerah Labuang Baji sudah memiliki ribuan tali rumput laut yang telah dibudidayakan dalam kelompok tani

tersebut. Dari budidaya rumput laut itulah yang membuat pemilik Khanza Food kembali berinovasi dalam mengolah hasil rumput laut menjadi sebuah olahan yang bernilai ekonomis dimulai dari Getuk Agar Rumput Laut. Produk inilah yang merupakan awal dari terbentuknya nama dari UKM Khanza Food. Setelah itu banyak inspirasi yang diperoleh dari hasil tersebut sehingga terciptanya beberapa produk seperti Kripik Cumi Rumput Laut, Kripik Bawang Rumput Laut, Stik Rumput Laut, Terasi Udang Rumput Laut, Pupuk Cair Organik Rumput Laut dan Pestisida Hayati.

#### **4.2 Sumber daya**

Sumber daya adalah potensi yang dimiliki perusahaan dalam mengelolah usaha yang akan atau telah dilaksanakan dengan memperkirakan segala sesuatu yang telah dimanfaatkan, untuk menjaga kelancaran usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD” perlu keterpaduan sumber daya dalam jumlah yang cukup memadai. Adapun sumbernya yang dapat dinilai yaitu sumber daya Lahan/bangunan, sumber daya peralatan, sumber daya manusia, dan sumber daya finansial.

##### **4.2.1 Sumber daya Lahan/Bangunan**

Sumber daya lahan/bangunan dalam pengembangan suatu usaha sangatlah penting karena merupakan tempat berlangsungnya tempat produksi suatu perusahaan. Perusahaan ini memiliki lahan untuk menjalankan usahanya seluas 15 x 9 m, yang di atasnya dibangun sebuah bangunan yang berukuran seluas 15 x 9 m, bangunan ini berfungsi sebagai tempat tinggal dan tempat proses produksi kripik cumi rumput laut.

#### 4.2.2 Sumber daya Peralatan

Sumber daya peralatan adalah semua sarana atau fasilitas yang berupa alat yang digunakan dalam kegiatan operasional perusahaan. Sumber daya perusahaan merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk memperlancar mekanisme kerja suatu usaha dimana tanpa peralatan kegiatan produksi tidak dapat berjalan. Adapun sumber daya peralatan pada usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD” sebagai berikut:

**Tabel 1. Jenis, jumlah, peralatan yang dimiliki usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD”**

No.	Nama Peralatan	Jumlah/Unit
1.	Mesin spinner	1
2.	Mesin penggiling daging	1
3.	Mesin pemipih adonan	1
4.	Mesin press Plastik 30 cm	1
5.	Kompor gas kecil	1
6.	Wajan ukuran 40-42 cm	1
7.	1 set Pisau	6
8.	1 set baskom plastik	6
9.	Nampan bambu ukuran 45 cm	5
10.	Blender	1

*Sumber: Data primer setelah diolah, 2017.*

### 4.2.3 Sumber Daya Manusia

Hasibuan (2003) Pengertian Sumber Daya Manusia adalah kemampuan terpadu dari daya pikir dan daya fisik yang dimiliki individu. Pelaku dan sifatnya dilakukan oleh keturunan dan lingkungannya, sedangkan prestasi kerjanya dimotivasi oleh keinginan untuk memenuhi kepuasannya.

SDM terdiri dari daya pikir dan daya fisik setiap manusia. Tegasnya kemampuan setiap manusia ditentukan oleh daya fikir dan daya fisiknya. SDM atau manusia menjadi unsur utama dalam setiap aktivitas yang dilakukan. Peralatan yang handal atau canggih tanpa peran aktif SDM, tidak berarti apa-apa.

Untuk memenuhi sumber daya manusia yang terlibat pada usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD” terdiri dari tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga sendiri sebanyak 4 orang. Untuk lebih jelasnya maka sumber daya manusia yang digunakan pada usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD” dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 2. Sumber daya manusia yang terlibat pada usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD”**

No.	Nama	Umur (thn)	Jenis kelamin	Pendidikan	Fungsi
1.	M. Waqas mahmoed	56	Laki-laki	S1	Pimpinan/Manajer
2.	Sukirah Arafah	45	Perempuan	S1	Wakil/B.keuangan
3.	Matari Gazalini	23	Perempuan	S1	T.kerja tetap
4.	Salsabila Ramadhani	15	Perempuan	SMA	T.kerja tetap

*Sumber: Data primer setelah diolah, 2017.*

Berdasarkan tabel 5 di atas terlihat bahwa sumber daya manusia yang terlibat dalam usaha kripik cumi rumput laut “KHANZA FOOD” sebanyak 4 orang yang terdiri dari 1 orang manajer, 1 oragn bendahara, dan 2 orang tenaga kerja yang berasal dari keluarga. Tenaga kerja ini sudah mencukupi karena tidak semua proses dikerjakan secara bersamaan, dimana bila proses yang satu telah selesai tenaga kerja lain membantu ke proses selanjutnya sehingga mereka bisa terlibat dalam proses produksi, penjemuran, penggorengan dan pengemasan. Di samping tenaga kerja terlibat dalam proses produksi, baik pimpinan dan bendahara ikut serta dalam produksi tersebut artinya dapat bertindak sebagai tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.

Ada beberapa tugas dan tanggung jawab mulai dari pimpinan, bagian keuangan, bagian produksi dan bagian pemasaran, yaitu:

a. Direktur

1. Bertanggung jawab terhadap hal-hal yang berhubungan dengan pihak eksternal perusahaan (supplier, pemerintah, pelanggan).
2. Mengatur dan mengendalikan anggaran belanja perusahaan.
3. Mengawasi langsung pekerjaan setiap bagian dan melaksanakan tugas dan wewenang serta tanggung jawab yang telah dilimpahkan pada mereka.

b. Bagian keuangan

1. Merencanakan, memeriksa dan mengawasi secara langsung kegiatan administrasi karyawan dan dalam hal pendataan dan pencatatan administrasi karyawan.

2. Melakukan pencatatan terhadap keuangan perusahaan.

c. Bagian produksi

1. Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan proses produksi yang dilaksanakan oleh perusahaan.

d. Bagian pemasaran

1. Melaksanakan semua pengantaran pesanan kepada konsumen.

2. Melakukan promosi dan mencatat semua pesanan yang diterima.

#### **4.2.4 Sumber daya finansial**

Kelancaran suatu usaha dipengaruhi oleh keberadaan sumber daya finansial, karena sumber daya ini sangat berpengaruh terhadap pengembangan usaha. Sumber daya finansial adalah segala sesuatu yang dimiliki oleh perusahaan baik dalam bentuk uang tunai maupun barang berharga lainnya yang dapat digunakan untuk mengatasi hal-hal yang sifatnya mendesak dalam suatu kegiatan usaha maupun untuk keperluan usaha.

Sumber daya finansial berupa modal finansial merupakan hal yang sangat penting (walaupun bukan yang terpenting) ketika memulai suatu usaha atau bisnis, bagi semua bisnis modal finansial. Akan tetapi seorang entrepreneur sejati tidak akan menyerah menghadapi masalah kelangkaan modal.

Pengolahan keuangan yang dimiliki pada suatu perusahaan membutuhkan sistem tertentu dimana alokasi untuk setiap jenis biaya dapat diperhitungkan dengan cermat.

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **5.1 Analisis Kinerja**

Analisis kinerja digunakan untuk melihat kondisi dari suatu sistem perusahaan serta hasil yang diperoleh perusahaan tersebut. Analisis kinerja terdiri dari proses pengadaan bahan baku, proses produksi, serta pengendalian persediaan bahan baku.

##### **5.1.1 Proses pengadaan bahan baku dan bahan penolong**

Pengadaan bahan baku merupakan langkah awal yang perlu disiapkan setelah seluruh sumber daya lainnya siap. Pengadaan bahan baku ini dimaksudkan untuk memenuhi berbagai jenis sarana yang sekiranya akan dibutuhkan pada pelaksanaan proses produksi.

Bahan baku atau yang lebih dikenal dengan sebutan *Raw Material* merupakan bahan mentah yang akan diolah menjadi barang jadi sebagai hasil utama dari perusahaan yang bersangkutan Indrajit dan Djokopranoto dalam Taryana (2008). Bahan baku yang digunakan oleh usaha kripik cumi rumput laut :Khanza Food” adalah cumi-cumi sebagai bahan baku utamanya dan jenis cumi-cumi yang digunakan yaitu cumi-cumi putih (*loligo sp*), ditambah dengan bahan penolong berupa tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih, rumput laut, penyedap rasa dan minyak goreng. Sedangkan bahan penunjang yang digunakan adalah plastik kemasan.

Bahan baku diperoleh dari pasar segar, yang letaknya tak jauh dari lokasi produksi tersebut. Bahan baku tersebut dibeli langsung oleh pimpinan/manajer yang langsung mendatangi lokasi pasar tersebut.

Volume pembelian bahan baku disesuaikan dengan kebutuhan, biasanya pembelian dilakukan dua kali sebulan sekitar 20 kilogram sekali pembelian dengan harga Rp. 35.000/kg, harga tersebut disesuaikan dengan harga sekarang. Cara transaksi dalam memperoleh bahan baku dengan pembayaran tunai, demikian halnya dengan bahan baku penolong disesuaikan dengan kebutuhan. Bahan penolong juga diperoleh dari pasar yang berada tak jauh dari tempat produksi. Salah satu bahan penolong yang penting dalam proses produksi tersebut yaitu rumput laut, rumput laut diperoleh langsung dari Takalar yang merupakan salah satu tempat budidaya rumput laut.

### **5.1.2 Proses Produksi**

Proses produksi adalah segala kegiatan yang menciptakan atau menambah kegunaan (*utility*) suatu barang dan jasa. Setelah seluruh komponen bahan – bahan yang dibutuhkan tersedia termasuk peralatan dan tenaga kerja yang melaksanakan maka proses produksi segera dapat dilaksanakan. Proses produksi dilakukan mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengemasan yang merupakan awal dan akhir dalam proses pembuatan sebuah produk.

Proses produksi untuk pesanan, pada dasarnya memproduksi barang dan jasa-jasa atas dasar permintaan atau pesanan tertentu langganan akan suatu produk. Dalam proses produksi untuk pesanan, kegiatan-kegiatan pemrosesan menyesuaikan dengan spesifikasi pesanan langganan secara individual.

Usaha kripik cumi rumput laut “Khanza Food” melakukan proses produksi dua kali seminggu, ataupun disesuaikan dengan ketersediaan bahan yang ada serta cuaca yang mendukung.

Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi usaha kripik cumi rumput laut adalah sebagai berikut:

### **1. Penyortiran**

Pada tahap ini Cumi-cumi dan Rumput Laut yang akan diolah menjadi kripik harus disortir terlebih dahulu sebelum melakukan beberapa tahap dalam pengolahan Kripik Cumi rumput Laut. Penyortiran dilakukan dengan memastikan cumi-cumi dan rumput laut layak untuk dijadikan bahan baku dengan melihat tekstur kedua bahan baku tersebut.

### **2. Pembersihan**

Bahan baku yang telah disortir akan dilakukan pencucian terlebih dahulu agar menghilangkan kotoran yang melekat pada cumi-cumi dan rumput laut. Setelah cumi-cumi dan rumput laut melalui tahap tersebut maka selanjutnya cumi-cumi di potong kecil agar lebih mudah dalam proses penggilingan.

### **3. Penggilingan**

Pada tahap ini bahan baku yang akan diolah seperti cumi-cumi, rumput laut, dan bawang putih digiling hingga halus sehingga memudahkan dalam proses selanjutnya. Penggilingan dilakukan dengan menambahkan air secukupnya agar lebih mudah dalam proses penghalusan.

#### **4. Pencampuran**

Semua bahan baku yang telah dihaluskan akan dicampur dalam satu wadah kemudian ditambahkan tepung tapioka dan tepung terigu serta penyedap rasa agar memberi cita rasa yang nikmat. Setelah itu semua bahan diaduk hingga merata apabila sudah merata adonan dimasukan kedalam daun pisang yang telah dipotong sedemikian rupa.

#### **5. Pengukusan**

Setelah semua adonan telah terbungkus tahap ini dilakukan pengukusan adonan selama 30 menit yang berfungsi agar adonan sedikit mengeras/kenyal sehingga memudahkan dalam proses selanjutnya. Setelah pengukusan selesai adonan terlebih dahulu didinginkan agar adonan tidak lengket saat proses pemotongan.

#### **6. Pemotongan dan Pemipihan**

Adonan yang sudah dingin akan dikeluarkan dari plastik dan dipotong tipis ukurannya sekitar 2 mm. Setelah tahap pemotongan, adonan kripik tersebut dipipih menggunakan mesin.

#### **7. Penjemuran**

Tahap ini adonan yang sudah dipipih kemudian disusun diwadah kemudian dijemur pada terik matahari hingga benar-benar kering. Karena jika adonan tidak benar-benar kering maka pada saat proses penggorengan adonan kripik tersebut tidak akan mengembang sempurna. Adonan dikatakan kering apabila tidak melekat pada nampan penjemuran dan saat ditekan akan patah.

## **8. Pengorengan**

Kripik yang sudah kering selanjutnya digoreng pada minyak yang tidak terlalu panas karena jika minyak terlalu panas dapat membuat kripik cepat hangus. Dan proses menggoreng jangan terlalu lama cukup hingga kripik mengembang di atas wajan dan kemudian angkat.

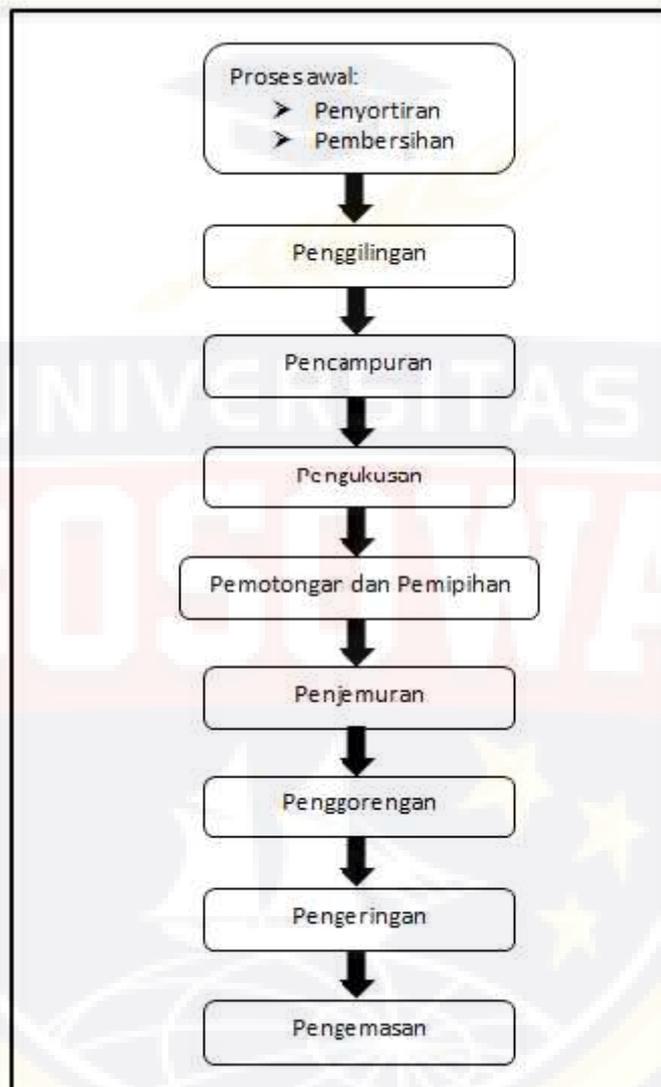
## **9. Pengeringan**

Proses ini adalah salah satu proses yang sangat penting karena dengan melakukan penirisan minyak yang masih melekat pada kripik dapat membuat kripik lebih renyah. Proses ini menggunakan mesin, nama mesin tersebut yaitu mesin spinner dan waktu yang di butuhkan untuk meniriskan kripik tersebut hingga benar-benar kering yaitu 3-5 menit.

## **10. Pengemasan**

Proses ini merupakan tahapan terakhir yaitu pengemasan. Proses ini sangat penting karena dengan melakukan pengemasan produk dapat terhindar dari kotoran atau kontaminasi bahan yang berbahaya. Selain itu, kemasan juga berperan sebagai alat penakar yang sekaligus juga dituntut untuk dapat memberikan kemudahan-kemudahan bagi konsumen diantaranya mudah untuk dipakai, disimpan, dibuka dan ditutup kembali, serta mudah pula untuk dibuang atau dimanfaatkan lagi.

Dengan melihat serangkaian proses kegiatan yang dilakukan selama produksi kripik cumi rumput laut, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada skema berikut:



**Gambar 1.** Proses produksi usaha kripik cumi rumput laut “Khanza Food”, 2017.

## 5.2 Manajemen

Manajemen adalah suatu proses atau kerangka kerja, yang melibatkan bimbingan atau pengarahan suatu kelompok orang-orang kearah tujuan-tujuan organisasional atau maksud-maksud yang nyata. Manajemen adalah suatu

kegiatan, pelaksanaannya adalah “*managing*” pengelolaan, sedangkan pelaksanaannya di sebut “*manager*” atau pengelola. Seorang yang menjadi manejer mengambil alih kewajiban-kewajiban baru, yang seluruhnya bersifat “*managerial*”. Manajemen dianalisa dari sudut pandang apa yang diperbuat seorang manajer untuk memenuhi persyaratan sebagai seorang manajer. Kegiatan-kegiatan itu atau fungsi-fungsi dasar ke dalam mana para manajer terlibat, membentuk suatu proses yang dinamakan proses manajemen. Pendekatan proses itu memusatkan perhatiaannya pada fungsi-fungsi dasar manajemen. Segala bentuk proses manajemen sangat membantu dalam megembangkan pemikiran manajemen dan membantu menentukan bentuk manajemen dalam ketentuan-ketentuan yang mudah dipahami.

Pada proses manajemen terlebih dahulu yang harus dipahami adalah apa dan bagaimana fungsi-fungsi manajemen itu bisa jalan atau tidak. Maka penting bagi kita untuk mengetahui fungsi-fungsi manajemen sebagai dasar pelaksanaan kegiatan manajemen. Dalam hal ini penerapan fungsi-fungsi manajemen dalam suatu usaha harus disesuaikan dengan bidang usaha yang dikelola, maka makin lengkap pula penerapan fungsi manajemen tersebut. Seperti halnya responden telah menerapkan fungsi-fungsi manajemen dalam usaha pengelolaan kripik cumi rumput laut dapat dilihat pada beberapa penjelasan berikut ini:

### **5.2.1 Fungsi Perencanaan (*planning*)**

Perencanaan berarti memikirkan apa yang dikerjakan dengan sumber yang dimiliki. Perencanaan dilakukan untuk menentukan tujuan perusahaan secara keseluruhan dan cara terbaik untuk memenuhi tujuan itu. Manajer mengevaluasi

berbagai rencana alternatif sebelum mengambil tindakan dan kemudian melihat apakah cocok dan dapat digunakan untuk memenuhi tujuan perusahaan.

Perencanaan pengadaan bahan baku yang akan mendukung kelancaran proses produksi dalam suatu perusahaan. Perencanaan bahan baku yang dilakukan oleh usaha kripik cumi “Khanza Food” meliputi perencanaan pembelian bahan baku berupa cumi-cumi segar dan bahan pembantu lainnya. Pembelian bahan baku dilakukan dua minggu sekali sebanyak 20 kg sekali pembelian dengan harga Rp.35.000/Kg, dimana pembelian bahan baku disesuaikan dengan pesanan. Pembelian bahan baku diperoleh dari pasar segar sehingga kualitas bahan baku merupakan kualitas terbaik.

Perencanaan dibidang produksi meliputi jumlah dan volume kripik cumi rumput laut yang akan dihasilkan dan cita rasa dari kripik cumi rumput laut. Pihak perusahaan berproduksi berdasarkan pesanan mengingat keterbatasan bahan baku utama dan modal yang dimiliki perusahaan, namun berusaha untuk menambah dan meningkatkan produksinya 1500 bungkus/bulan.

Perencanaan kegiatan pemasaran pencarian pasar meliputi perencanaan dalam memasarkan produk ke toko oleh-oleh dan mengikuti setiap kegiatan pameran produk UKM yang dilaksanakan oleh pemerintah makassar serta pembelian langsung ke tempat produksi agar jumlah pelanggan bertambah banyak dan makin dikenal oleh masyarakat kota makassar dan luar makassar. Hal ini direncanakan dengan menempatkan satu orang tenaga pemasaran agar proses pemesanan dan pengantaran ke lokasi pemasaran lebih lancar, akan tetapi hali ini belum terealisasi karena sulitnya menentukan orang yang akan menjadi tenaga

pemasaran dan modal tersedia terbatas sehingga untuk mengantarkan pesanan manajer sendiri yang mengantarkan langsung serta mengikutkan pameran dan terkadang pemesan sendiri yang langsung mendatangi tempat produksi untuk membeli produk ini.

Perencanaan dibidang pemasaran dengan melakukan promosi agar kripik cumi rumput laut lebih dikenal oleh masyarakat terutama di luar daerah makassar dan luar sulawesi selatan. Dengan perencanaan melakukan promosi selain dikenal oleh masyarakat akan menambah jumlah pelanggan. Adapun daerah pemasaran hanya di sekitar wilayah makassar. Untuk itu direncanakan untuk memperluas daerah pemasaran seperti luar sulawesi sehingga konsumen dapat mengetahui salah satu produk khas dari makassar yaitu kripik cumi rumput laut, namun hal ini belum terealisasi.

### **5.2.2 Fungsi Pengorganisasian (*Organizing*)**

Pengorganisasian (*Organizing*) adalah suatu langkah untuk menetapkan, menggolongkan dan mengatur berbagai macam kegiatan yang di pandang. Seperti bentuk fisik yang tepat bagi suatu ruangan kerja administrasi, serta penetapan tugas dan wewenang seseorang dan seterusnya dalam rangka untuk mencapai tujuan.

Struktur Organisasi dapat didefinisikan sebagai mekanisme-mekanisme formal organisasi diolah. Struktur organisasi terdiri atas unsur spesialisasi kerja, standarisasi, koordinasi, sentralisasi atau desentralisasi dalam pembuatan keputusan dan ukuran satuan kerja.

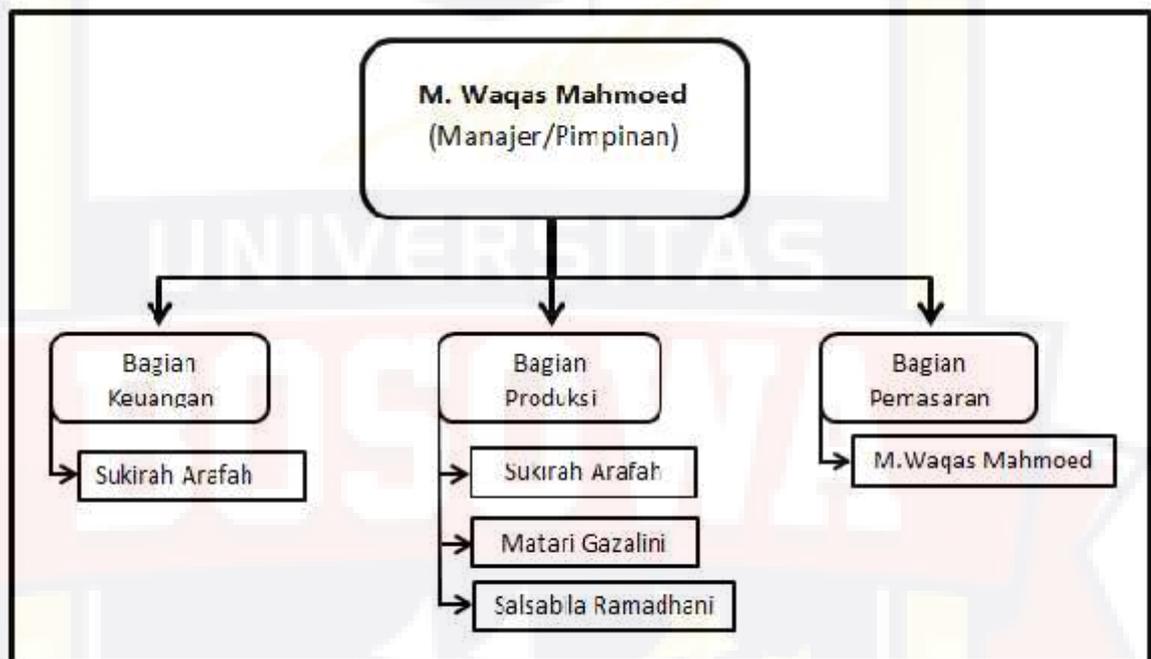
Usaha kripik cumi rumput laut “Khanza Food” dalam bidang pengorganisasian, responden sebagai manajer melimpahkan pekerjaan dan tanggung jawab sepenuhnya kepada istrinya untuk melakukan tugas masing-masing tenaga kerja yang rata-rata dari anggota keluarga sendiri.

Tenaga kerja yang terlibat dalam usaha kripik cumi rumput laut “Khanza food” sebanyak 4 orang. Bapak Waqas Mahmoed sebagai manajer juga ikut andil dalam proses produksi, seperti pada kegiatan penjemuran dan pemberian label serta memasarkan produk yang dihasilkan. Selain itu, juga melakukan pembelian bahan penolong dalam pembuatan kripik cumi rumput laut. Sedangkan ibu Sukirah Arfah sebagai bendahara juga ikut membantu dalam proses kegiatan produksi.

Tenaga kerja yang menangani bagian pembuatan adonan hingga penggorengan adalah ibu Sukirah Arafah, sedangkan bagian pengemasan dikerjakan oleh 2 orang yang merupakan anak dari keluarga tersebut namun kadang dibantu oleh ibu Sukirah. Khusus pada bagian penjemuran bila cuaca mendesak atau tiba-tiba turun hujan tenaga kerja terlibat semua untuk mengangkat jemuran, karena apabila kripik terkena hujan maka hasilnya akan kurang baik dimana saat penggorengan tidak akan mengembang sempurna. Dalam melaksanakan tugas mereka saling membantu memperlancar jalannya proses produksi.

Untuk pemasaran produk pihak perusahaan menetapkan orang sebagai langganan tetap yaitu sebanyak 3 toko oleh-oleh. Pemilihan ini dilakukan dengan alasan pemesanan atau pengambilan barang dalam jumlah yang banyak sehingga

hasil penjualan yang diterimapun dalam jumlah yang banyak. Untuk memperlancar proses pengantaran kepada konsumen dilakukan oleh tenaga pemasaran, namun hal ini manajer sendiri yang langsung melakukan pengantaran pesanan, untuk lebih jelasnya mengenai struktur organisasi pada usaha pembuatan kripik cumi rumput laut “Khanza Food” dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini.



**Gambar 3.** Struktur Organisasi pada usaha kripik cumi rumput laut “Khanza Food”

Adapun tanggung jawab serta pelaksanaan tugas dari masing-masing bagian tersebut adalah sebagai berikut:

a. Direktur

1. Bertanggung jawab terhadap hal-hal yang berhubungan dengan pihak eksternal perusahaan (supplier, pemerintah, pelanggan).
2. Mengatur dan mengendalikan anggaran belanja perusahaan.

3. Mengawasi langsung pekerjaan setiap bagian dan melaksanakan tugas dan wewenang serta tanggung jawab yang telah dilimpahkan pada mereka.

b. Bagian keuangan

1. Merencanakan, memeriksa dan mengawasi secara langsung kegiatan administrasi karyawan dan dalam hal pendataan dan pencatatan administrasi karyawan.
2. Melakukan pencatatan terhadap keuangan perusahaan.

c. Bagian produksi

1. Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan proses produksi yang dilaksanakan oleh perusahaan.

d. Bagian pemasaran

1. Melaksanakan semua pengantaran pesanan kepada konsumen.
2. Melakukan promosi dan mencatat semua pesanan yang diterima.

### 5.2.3 Fungsi Pengarahan (*Direction*)

Pengarahan (*Direction*) adalah keinginan untuk membuat orang lain mengikuti keinginannya dengan menggunakan kekuatan pribadi atau kekuasaan jabatan secara efektif dan pada tempatnya demi kepentingan jangka panjang perusahaan. Dari definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa seorang pemimpin bertugas untuk memotivasi, mendorong dan memberikan keyakinan kepada orang yang dipimpinnya dalam suatu entitas atau kelompok, baik itu individu sebagai entitas terkecil sebuah komunitas ataupun hingga skala Negara, untuk mencapai tujuan sesuai dengan kapasitas kemampuan yang dimilikinya.

Responden selaku manajer memberikan pengarahan kepada karyawannya secara terbuka dan berusaha tidak menyinggung perasaan tenaga kerja yang melakukan kesalahan, dimana responden menegur secara baik-baik apalagi semua tenaga kerja berasal dari keluarga. Dalam memberikan pengarahan tidak begitu sulit karena tenaga kerja hanya 4 orang dan usahanya hanya merupakan industri rumah tangga.

Pengarahan di bidang produksi adalah mengenai volume produksi disesuaikan dengan persediaan bahan baku dan jumlah pesanan, apalagi ada kelebihan produksi maka disimpan untuk pesanan selanjutnya. Kekurangan dari pesanan selanjutnya ditambahkan dari kelebihan produksi terdahulu. Biasanya kelebihan pesanan tidak tinggal lama karena sudah ada pesanan selanjutnya. Kebutuhan pelanggan akan cita rasa kripik cumi rumput laut, dimana responden mengarahkan agar memproduksi kripik cumi rumput laut dengan cita rasa yang berbeda-beda sesuai dengan yang dibutuhkan oleh pelanggan sehingga dapat memenuhi kepuasan pelanggan.

Pengarahan di bidang pengendalian bahan baku meliputi memperhatikan bahan baku yang akan digunakan dalam produksi mulai dari tingkat kesegaran bahan baku cumi-cumi yang kualitasnya harus segar. Apabila bahan baku cumi-cumi yang digunakan segar maka kualitas hasil produksi juga akan baik begitupun sebaliknya. Pengarahan ini dilakukan oleh manajer sendiri dikarenakan manajer yang mengetahui seperti apa kualitas bahan baku yang harus digunakan.

#### **5.2.4 Fungsi Pengawasan (*Evaluating*)**

Pengawasan adalah suatu upaya yang sistematis untuk menetapkan kinerja standar pada perencanaan untuk merancang sistem umpan balik informasi, untuk membandingkan kinerja aktual dengan standar yang telah ditentukan, untuk menetapkan apakah telah terjadi suatu penyimpangan tersebut, serta untuk mengambil tindakan perbaikan yang diperlukan untuk menjamin bahwa semua sumber daya perusahaan atau pemerintahan telah digunakan seefektif dan seefisien mungkin guna mencapai tujuan perusahaan atau pemerintahan. Dari pendapat tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa pengawasan merupakan hal penting dalam menjalankan suatu perencanaan. Dengan adanya pengawasan maka perencanaan yang diharapkan oleh manajemen dapat terpenuhi dan berjalan dengan baik.

Pengawasan pada dasarnya diarahkan sepenuhnya untuk menghindari adanya kemungkinan penyelewengan atau penyimpangan atas tujuan yang akan dicapai. melalui pengawasan diharapkan dapat membantu melaksanakan kebijakan yang telah ditetapkan untuk mencapai tujuan yang telah direncanakan secara efektif dan efisien. Bahkan, melalui pengawasan tercipta suatu aktivitas yang berkaitan erat dengan penentuan atau evaluasi mengenai sejauhmana pelaksanaan kerja sudah dilaksanakan. Pengawasan juga dapat mendeteksi sejauhmana kebijakan pimpinan dijalankan dan sampai sejauhmana penyimpangan yang terjadi dalam pelaksanaan kerja tersebut.

Kegiatan pengawasan terhadap pengadaan bahan baku adalah jumlah bahan baku yang tersedia untuk memproduksi berdasarkan pesanan pelanggan

agar tidak terjadi kekurangan produksi dalam memenuhi semua permintaan pelanggan.

Kegiatan pengawasan yang sering dilakukan adalah pada proses produksi yaitu mutu produk yang dihasilkan. Sebelum dikemas, produk tersebut dicicipi untuk mengetahui rasa kripik cumi tersebut dan dan pisahkan berdasarkan rasa yang disesuaikan dengan pesanan pelanggan agar semua kebutuhan dapat terpenuhi.

Pengawasan terhadap jumlah pesanan dimana manajer selalu memperhatikan dalam memenuhi pesanan pelanggan. Apabila ada kekurangan dalam pesanan manajer berusaha menambah kekurangan tersebut dengan menambah jam kerja sehingga mampu memenuhi pesanan konsumen.

### **5.3 Pengendalian Bahan Baku**

#### **5.3.1 Persediaan Bahan Baku**

Persediaan merupakan kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis, sehingga perusahaan perlu melakukan manajemen proaktif, artinya perusahaan harus mampu mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan untuk mencapai sasaran akhir, yaitu untuk meminimalisasi total biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk penanganan persediaan Tuerah, 2014.

Pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan pada Khanza Food adalah bahan baku yang telah beli seperti cumi-cumi dan rumput laut terlebih dahulu dibersihkan kemudian disimpan dalam lemari pembeku sehingga pada saat bahan baku akan digunakan telah tersedia. Bahan baku tersebut tidak terus

tersedia dalam penyimpanan terkadang hanya ketika akan ada produksi dan bahan baku yang digunakan ada yang lebih, maka dilakukan penyimpanan bahan baku.

Terkecuali rumput laut yang selalu tersedia dalam penyimpanan.

### 5.3.2 Biaya-biaya Penyimpanan

Biaya penyimpanan digunakan untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan yang meminimumkan biaya langsung penyimpanan persediaan dan biaya kebalikannya (*inverse cost*) pemesanan persediaan.

Pada usaha kripik cumi rumput laut “Khanza Food” ada beberapa biaya-biaya bahan baku yang di pesan dalam (1 bulan) dan biaya tersebut adalah sebagai berikut:

#### 1. Biaya pemesanan (*ordering cost/set up cost*)

Adalah semua biaya dari persiapan pemesanan sampai barang yang dipesan datang.

Biaya-biaya ini adalah :

a. kebutuhan bahan baku cumi-cumi selama sekali produksi

= 20 Kg/Produksi

b. harga setiap unit barang

= Rp. 35.000/Kg

c. biaya pemesanan setiap kali pemesanan

= Rp. 1

#### 2. Biaya Penyimpanan di Gudang (*Inventory Carrying Cost*)

terdiri dari :

a. biaya penyimpanan tiap unit barang yang simpan

= Rp. 1

Rumus EOQ :

$$EOQ = \frac{2 \times R \times S}{C}$$

Keterangan:

R = Kebutuhan barang dalam suatu periode tertentu sekali produksi

S = Biaya pemesanan setiap kali pesan

C = Biaya penyimpanan tiap unit barang yang disimpan (dalam rupiah)

Penyelesaian :

$$\begin{aligned} EOQ &= \frac{2 \times R \times S}{C} \\ &= \frac{2 \times 20 \times 1}{1} \\ &= 40 \text{ Kg Cumi-cumi} \end{aligned}$$

1. Penggunaan selama 1 bulan = 40 Kg

Penggunaan selama 1 hari =  $40/24 = 1.3$  Kg

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Fungsi manajemen yang dijalankan pada UKM Khanza Food pada produksi kripik cumi rumput laut meliputi: Perencanaan, Pengorganisasian, Pengarahan, Pengawasan.
2. Perencanaan meliputi proses pembelian bahan baku cumi-cumi dan bahan penunjang lainnya, perencanaan pemasaran produk. Pengorganisasian meliputi penempatan posisi kerja tiap-tiap karyawan pada bidang produksi. Pengarahan untuk mengarahkan karyawan dalam mengerjakan setiap tahap produksi. Pengawasan dilakukan pada proses pengadaan bahan baku.
2. Pengendalian persediaan bahan baku dilakukan ketika ada pesanan dari pelanggan.

#### **6.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang diuraikan diatas, maka penulis dapat menyarankan beberapa hal:

1. Keberhasilan pengembangan usaha “KHANZA FOOD” harus didukung sumberdaya manusia yang digunakan sehingga setiap tahap produksinya dapat dikendalikan setiap tenaga kerja.

2. Pengendalian persediaan bahan baku perlu diperhatikan seperti selalu tersedianya bahan baku dalam penyimpanan, agar produksi kripik cumi rumput laut dapat berkelanjutan.
3. Diharapkan agar menambah pengadaan bahan baku dengan melakukan penyimpanan bahan baku pada mesin pembeku sehingga produksi tetap berkelanjutan.
4. Perlunya meningkatkan pemasaran produk ke setiap toko swalayan sehingga meningkatkan penjualan.

**BOSOWA**

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif dan Zulkarnain, 2008. Dasar-dasar manajemen dalam teknologi informasi. *LPPM-STIMIK TRIGUNADHARMA*. Jurnal SAINTIKOM. Vol.5 No.2 Hal. 236-247.
- Barani H.M., 2004. Pemikiran percepatan pembangunan perikanan tangkap melalui gerakan nasional. <http://tumoutou.net>. Diakses pada tanggal 29 Juli 2017.
- Ditjen Perikanan Budidaya, 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan produk perikanan. <http://www.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2017.
- Ditjen Perikanan Tangkap, 2001. Kebijakan dan Program Prioritas tahun 2008. Rakornas Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta. [www.dpt.go.id](http://www.dpt.go.id). Diakses pada tanggal 11 Agustus 2017.
- Hadiguna dan Machfud, 2008. Model Perencanaan Produksi Pada Rantai Pasok Crude Palm Oil Dengan Mempertimbangkan Preferensi Pengambil Keputusan. *Model Perencanaan Produksi Pada Rantai Pasok Cpo*. Jurnal Teknik Industri. Vol. 10, No. 1, Hal. 38-49.
- Hasiubuan, 2003. 5 Pengertian Sumber daya manusia menurut para ahli. <http://sd.unusa.ac.id>. Diakses pada tanggal 25 september 2017.
- Andhitapuri I., 2016. Analisis Pengendalian Kualitas dengan menggunakan Metode Statistical Quality Control. *Skripsi*: <http://repository.unisba.ac.id>. Diakses pada tanggal 11 Agustus 2017.
- Maradong D.S., 2016. Potensi Besar Perikanan Tangkap Indonesia. <http://setkab.go.id>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2017.

- Naibaho A.T., 2013. Analisis Internal Pengendalian Bahan Baku Terhadap efektivitas pengelolaan persediaan bahan baku. *Analisis Pengendalian Internal*. Jurnal EMB. Vol.1 No.3, Hal. 63-70.
- Rahim, 2014. Jenis-jenis Rumput laut asal Indonesia yang di ekspor ke luar negeri. <http://needanews.com>. Diakses pada tanggal 27 Juli 2017.
- Statistik Perikanan Indonesia, 2001. Ditjen Perikanan Tangkap, DKP. [www.djpk.kkp.go.id](http://www.djpk.kkp.go.id). Diakses pada tanggal 11 Agustus 2017.
- Taryana, Nanang, 2008. Analisis Pengendalian Bahan Baku pada produk sepatu dengan pendekatan teknik lot sizing dalam mendukung sistem MRP (Studi kasus di PT. Sepatu Mas Idaman, Bogor). *Skripsi*: <http://repository.ipb.ac.id>. Di akses pada tanggal 11 Agustus 2017.
- Tuerah, M.C, 2014. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada Cv. Golden Kk. *Analisis Pengendalian Persediaan*. Jurnal EMBA. Vol.2 No.4, Hal. 524-536.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif dan Zulkarnain, 2008. Dasar-dasar manajemen dalam teknologi informasi. *LPPM-STIMIK TRIGUNADHARMA*. Jurnal SAINTIKOM. Vol.5 No.2 Hal. 236-247.
- Barani H.M., 2004. Pemikiran percepatan pembangunan perikanan tangkap melalui gerakan nasional. <http://tumoutou.net>. Diakses pada tanggal 29 Juli 2017.
- Ditjen Perikanan Budidaya, 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan produk perikanan. <http://www.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2017.
- Ditjen Perikanan Tangkap, 2001. Kebijakan dan Program Prioritas tahun 2008. Rakornas Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta. [www.dpt.go.id](http://www.dpt.go.id). Diakses pada tanggal 11 Agustus 2017.
- Hadiguna dan Machfud, 2008. Model Perencanaan Produksi Pada Rantai Pasok Crude Palm Oil Dengan Mempertimbangkan Preferensi Pengambil Keputusan. *Model Perencanaan Produksi Pada Rantai Pasok Cpo*. Jurnal Teknik Industri. Vol. 10, No. 1, Hal. 38-49.
- Hasiubuan, 2003. 5 Pengertian Sumber daya manusia menurut para ahli. <http://sd.unusa.ac.id>. Diakses pada tanggal 25 september 2017.
- Intan Andhitapuri, 2016. Analisis Pengendalian Kualitas dengan menggunakan Metode Statistical Quality Control. *Skripsi: http://repository.unisba.ac.id*. Diakses pada tanggal 11 Agustus 2017.
- Maradong D.S., 2016. Potensi Besar Perikanan Tangkap Indonesia. <http://setkab.go.id>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2017.
- Naibaho A.T., 2013. Analisis Internal Pengendalian Bahan Baku Terhadap efektivitas pengelolaan persediaan bahan baku. *Analisis Pengendalian Internal*. Jurnal EMB. Vol.1 No.3, Hal. 63-70.
- Rahim, 2014. Jenis-jenis Rumput laut asal Indonesia yang di ekspor ke luar negeri. <http://needanews.com>. Diakses pada tanggal 27 Juli 2017.

Statistik Perikanan Indonesia, 2001. Ditjen Perikanan Tangkap, DKP. [www.djpk.kkp.go.id](http://www.djpk.kkp.go.id).  
Diakses pada tanggal 11 Agustus 2017.

Taryana, Nanang, 2008. Analisis Pengendalian Bahan Baku pada produk sepatu dengan pendekatan teknik lot sizing dalam mendukung sistem MRP(Studi kasus di PT. Sepatu Mas Idaman, Bogor). *Skripsi*:<http://repository.ipb.ac.id>. Di akses pada tanggal 11 Agustus 2017.

Tuerah, M.C, 2014. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada Cv. Golden Kk. *Analisis Pengendalian Persediaan*. Jurnal EMBA. Vol.2 No.4, Hal. 524-536.

