

BAB IV

LAPORAN HASIL PENELITIAN

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kebabblasan Banjarmasin ini awal mulanya berdiri pada tanggal 25 Februari 2014. Kebabblasan ini merupakan salah satu usaha dibidang kuliner di Banjarmasin yang didirikan dan dikelola oleh pak Aji Prasetyo bersama dengan salah satu saudaranya. Pada tahun 2013 awalnya pak Aji terlebih dahulu menggeluti usaha kuliner berbentuk *franchise*, yaitu salah satu kuliner yang cukup trend pada saat itu yaitu *Cappuchino* cincau, roti dan *Pancake Durian*. Namun setelah berjalan 6 bulan ternyata usaha yang dimiliki oleh pak Aji dan saudaranya ini kurang begitu berkembang dan diminati oleh masyarakat Banjarmasin khususnya sehingga mereka memutuskan untuk menutup usahanya pada saat itu. Setelah berjalannya waktu muncul kembali keinginan untuk mencoba membuka usaha kuliner baru dibidang lain yaitu kebab. Awal mula adanya *brand* Kebabblasan itu sendiri sebenarnya berawal dari keinginan pemilik untuk mencari nama atau *brand* yang unik dan mudah diingat sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat. Setelah itu pada awal mulanya Kebabblasan hanya mencoba membuka satu outlet saja dan hanya berbekal modal dan peralatan seadanya, yaitu peralatan seperti kompor, gerobak dan teflon yang sudah ada dan pernah digunakan untuk usaha roti sebelumnya. Setelah berjalan beberapa tahun

ternyata usaha kebab ini lumayan diminati oleh masyarakat dan dapat berkembang cukup pesat hingga saat ini.

Keuntungan dari kebabblasan saat ini mencapai sekitar 20-30% per satuannya, namun jika berbicara tentang keuntungan pasti akan terjadi fluktuatif atau tidak tetap karena keuntungan ini juga dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti cuaca, naiknya harga bahan baku, hari-hari besar dan lain-lain. Menurut pak Aji ada bulan-bulan tertentu dimana omset pendapatan bisa naik dan turun, contohnya seperti bulan Ramadhan dimana pada bulan ini keuntungan akan meningkat, dan pada bulan Juli-Agustus keuntungan akan cenderung menurun dikarenakan ini adalah masa liburan yang mana sebagian besar target dari kebabblasan sendiri adalah anak muda seperti anak-anak sekolah dan mahasiswa sehingga terjadi penurunan omset pada bulan ini.

Kebabblasan sendiri sekarang telah berkembang dan mempunyai 7 cabang outlet yang tersebar disekitar kota Banjarmasin dan Banjarbaru, yang semua outlet nya dikelola sendiri oleh pak Aji Prasetyo dan saudaranya. Kebabblasan adalah usaha di bidang kuliner yang outletnya berpusat di Jl. A. Yani Km. 5.9 Komplek Bunyamin Permai 2, Ray 5 No.07. Adapun jumlah beserta alamat outlet yang telah dimiliki oleh kebabblasan saat ini sebagai berikut:

1. Jl. A.Yani Km.5,9 Komplek Bunyamin Permai 2, Ray 5 No.07
(*Office/Outlet Pusat*)
2. Jl. A.yani Km.3,5 Kawasan Kuliner Baiman (*Disamping flyover*)
3. Jl. Sultan Adam samping J&T
4. Jl. Sutoyo (*Di samping Dannis Catering/angkringan dek Rini*)

5. Jl. A. Yani Km.14 Gambut (Di samping SPBU Gambut)
6. Jl. A. Yani Km.23 Landasan Ulin (Di depan Herbal *Chicken*)
7. Duta Rasa Lantai Dasar Duta Mall Banjarmasin

Jam buka outlet pusat kebabblasan mulai jam 09.00-23.00 sedangkan untuk jam buka outlet mulai jam 17.00-23.00. Tidak hanya kebab, Kebabblasan juga menyediakan beberapa macam menu, seperti kebab, dan *burger*. Selanjutnya akan dibuka cabang baru yaitu *softdrink* dan *ricebowl* kebabblasan yang sebentar lagi akan dirilis. Beberapa menu seperti kebab dan *burger* yang saat ini cukup dikenal oleh masyarakat. Media promosi yang digunakan secara optimal oleh kebabblasan sendiri yaitu melalui media sosial seperti *instagram*, *whatsapp*, *facebook* dan *Gofood* karena media sosial dinilai adalah salah satu media yang sangat mumpuni di zaman sekarang untuk digunakan dalam memasarkan produk. Kebabblasan baru saja membuka cabang baru di Duta Rasa lantai dasar Duta Mall Banjarmasin, selain menggunakan promosi melalui media sosial kebabblasan juga melakukan promo opening dengan membagikan 500 kebab gratis dan dibayar cukup dengan memberikan do'a.

Menurut pak Aji untuk kedepannya kebabblasan juga ingin mendaftarkan brand produk nya ke HKI (hak cipta) agar kebabblasan memiliki badan hukum sehingga mudah dalam urusan administrasi, serta akan lebih mudah jika kedepannya ingin membuka kemitraan atau *franchise* kebabblasan.

2. Jenis dan Harga Menu Kebabblasan

Selama menjalankan usaha beberapa tahun ini kebabblasan mampu berkembang dengan pesat serta mampu mengikuti trend dan perkembangan zaman

saat ini, sehingga produk yang ditawarkan oleh kebabblasan begitu beragam dan diminati oleh masyarakat pada umumnya dan kalangan anak muda pada khususnya. Adapun beberapa menu yang saat ini dimiliki oleh kebabblasan semakin bervariasi diantaranya adalah:

Tabel 4.1 Daftar Menu Kebabblasan

No.	Menu		Harga
1.	Kebab	<i>Sausage Kebab</i>	Rp.21.000,-
		<i>Chicken Kebab</i>	Rp. 18.000,-
		<i>Reguler Kebab</i>	Rp. 19.000,-
		<i>Meat Lovers Kebab</i>	Rp. 22.000,-
		<i>Blackpepper Kebab</i>	Rp. 21.000,-
		<i>Veggies Kebab</i>	Rp. 18.000,-
		<i>Junior Kebab</i>	Rp. 15.000,-
		<i>Cheese Mayo Kebab</i>	Rp. 22.000,-
		<i>Mushroom Kebab</i>	Rp. 17.000,-
		<i>Premier Kebab</i>	Rp. 30.000,-
		<i>Omelete Kebab</i>	Rp. 15.000,-
2.	<i>Burger</i>	<i>Chicken Burger</i>	Rp. 17.000,-
		<i>Patty Burger</i>	Rp. 17.000,-
3.	Extra/Topping	<i>Cheese</i>	Rp. 3.000,-
		<i>Egg</i>	Rp. 3.000,-
		<i>Extra Meat</i>	Rp. 5.000,-

		<i>Extra Sausage</i>	Rp. 12.000,-
		<i>Patty</i>	Rp. 10.000,-
		<i>Chicken Crispy</i>	Rp. 9.000,-
4.	Minuman	Pristine Air Mineral	Rp. 7.000,-
		Coca Cola	Rp. 9.000,-
		Teh Botol Sosro	Rp. 9.000,-
5.	Sauce	<i>Extra Hot Sauce</i>	Rp. 2.000,-
		<i>Cheese Mayo Sauce</i>	Rp. 3.000,-
		<i>Blackpepper</i>	Rp. 3.000,-

Sumber: Hasil dokumentasi dan wawancara dengan bapak Aji selaku pemilik Kebabblasan Banjarmasin.

Keterangan Menu:

1. *Sausage* Kebab, Kebab yang berisi sosis sapi dengan taburan lada hitam di dalam nya, ditambah sayuran segar serta saos khas kebabblasan.
2. *Chicken* Kebab, Kebab dengan isian daging ayam segar pilihan diolah dengan bumbu yang khas, serta sayuran segar dan saos spesial kebabblasan.
3. *Reguler* Kebab, Kebab *Original* yang berisi daging sapi ditaburi sayuran segar ditambah dengan saos Kebabblasan.
4. *Meat Lover* Kebab, Kebab tanpa sayuran dengan isian full daging sapi lebih banyak dari regular kebab, khusus untuk *meat lovers*.
5. *Blackpepper* Kebab, Kebab yang berisi daging sapi ditambah sayuran segar dipadukan dengan saos *blackpepper* khas kebabblasan.

6. *Veggies* Kebab, Kebab dengan isian full sayuran pilihan ditambah dengan jamur kancing, menu favorit bagi para vegetarian.
7. *Junior* Kebab, Kebab dengan isian sama seperti kebab regular, yang membedakan hanya ukurannya yang lebih kecil, cocok bagi adik-adik atau siapapun yang tidak ingin makan berat.
8. *Cheese Mayo* Kebab, Kebab yang berisi daging sapi, *grilled onion*, dipadukan dengan saos keju/*cheese* mayo khas kebabblasan.
9. *Mushroom* Kebab, Kebab yang berisi empal jamur dengan bumbu khas kebabblasan serta ditambah dengan sayuran segar.
10. *Premier* Kebab, Kombinasi yang sangat sempurna antara daging, keju, jamur *smoked beef* serta *grilled onion* dalam satu balutan *tortilla crispy* di campur dengan saos khas kebabblasan.
11. *Omelet* Kebab, Kebab yang berisi telur dadar dipadukan sayuran segar beserta saos dan mayonnaise khas kebabblasan.
12. *Chicken Burger*, Roti burger yang dipadukan dengan daging ayam *crispy* ditambah dengan sayur segar pilihan.
13. *Patty Burger*, Roti burger yang dipadukan dengan daging *beef patty* ditambah dengan sayur segar pilihan.

3. Data Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dan karyawan yang bekerja di Kebabblasan, antara lain:

1. Nama : Aji Dwi Prasetyo
Umur : 29 Tahun
Jabatan : *Finance* Kebabblasan
Alamat : Jl.A.Yani Km. 5,9 komp. Bunyamin Permai 2, Ray 5
No.07

2. Nama : Taufik Nurdiansyah
Umur : 28
Jabatan : Operasional Kebabblasan
Alamat : Jl. A. Yani Km. 5.9 komp. Bunyamin Permai 2, Ray 5
No.07

4. Uraian Data

Hasil dari wawancara kepada pemilik Kebabblasan berdasarkan rumusan masalah yang sedang penulis teliti yaitu bagaimana Manajemen Produksi Kebabblasan, kendala apa saja yang dihadapi Kebabblasan dalam mempertahankan eksistensi produk, dan bagaimana tinjauan ekonomi Islam terhadap manajemen produksi Kebabblasan Banjarmasin. Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan mengenai manajemen produksi Kebabblasan.

a. Manajemen Produksi Kebabblasan Banjarmasin

Perencanaan produksi, pemilik usaha dari kebabblasan menyatakan bahwa jenis produk yang dibuat pada usaha kebabblasan ini yaitu mengikuti trend yang sedang ramai di masyarakat saat ini. Kebabblasan sendiri mempunyai struktur organisasi yang salah satu dari divisinya yaitu *product development* yang mempunyai fungsi untuk merancang atau memperhatikan menu apa saja yang saat ini sedang diminati oleh masyarakat. Selain merancang menu baru divisi ini juga berfungsi untuk memperhatikan menu-menu kebabblasan mana saja yang diminati dan menu-menu mana saja yang tidak begitu diminati oleh masyarakat, sehingga nantinya menu yang kurang diminati akan diganti oleh menu-menu baru lainnya.

Perencanaan jumlah barang yang akan dibuat oleh kebabblasan sendiri itu berdasarkan kisaran penjualan harian. Jadi kebabblasan tidak pernah mematok berapa pcs produk yang akan dibuat atau dijual setiap harinya. Namun kebabblasan sendiri memberikan bonus kepada para kru disetiap outletnya jika penjualan lebih dari target omset perhari.

Untuk cara pembuatan Kebabblasan mempunyai standar tersendiri dalam pengolahan setiap produknya agar pada saat proses produksi tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan. Berikut adalah contoh *standar operational procedur* (SOP) versi kebabblasan:

Standard Operational Procedur (SOP)

Kebab Kebabblasan

Pada dasarnya cara pembuatan kebab hampir sama di seluruh menu Kebabblasan, yang membedakan satu dengan lainnya adalah kondimen dari setiap

menu yang sudah paten. Untuk menjaga konsistensi rasa, maka berikut ini adalah cara paling efisien yang sudah kami susun.

Cara Membuat

Tata Letak

1. Rentangkan satu buah tortila,
2. Tuangkan saus horizontal berbentuk zig zag seperti ini  5 sudut bagian atas & 5 sudut bagian bawah dibagian tengah tortilla dengan menyisakan ruang kosong di kiri & kanan untuk melipat.
3. Rentangkan sayuran secara horizontal hingga menutupi saus potongan selada 15 gr, potongan tomat 15 gr, potongan ketimun 15gr, potongan Bawang Bombay gr
4. Letakkan *Feelling*/Isian sesuai menu yang di inginkan hingga menutupi kondimen sebelumnya lalu ditutup dengan *Mayonaise* berbentuk zig zag seperti saus.

Cara Melipat

1. Ambil & lipat bagian sisi kanan/kiri (bagi yang kidal) dari sisa tortilla yang masih memiliki ruang.
2. Ambil & lipat lagi bagian sisi bawah hingga bertemu dengan sisi bagian atas dari sisa tortilla yang masih memiliki ruang
3. Kencangkan bagian yang sudah terisi sebagai acuan untuk melipatnya lagi kebagian atas hingga terbentuk sebuah gulungan kebab.

Cara Menggoreng

1. Panaskan *griddle pan*/wajan dengan mentega di suhu

2. Bentuk menjadi segitiga agar lebih cepat
3. Panaskan juga bagian bawah kebab yang tebal

Kondimen

1. Tortila, tortila kecil (khusus junior kebab), tortila besar.
2. Sayuran, potongan daun selada dan tomat 15 gr, potongan ketimun 15 gr, potongan bawang bombay 5 gr
3. Saus, saus manis, saus pedas, saus *cheese* mayo, saus manis pedas, saus *blackpaper* dan mayonais.

Tabel 4.2 Daftar *Feelling* atau Isian

Nama Menu	Feeling / Isian
Junior Kebab	Daging 35 gr
<i>Reguler</i> Kebab	Daging 45 gr
<i>Blackpaper</i> Kebab	Daging 45 gr
<i>Sausage</i> Kebab	Satu sosis besar
<i>Meat Lovers</i>	Daging 80 gr
<i>Cheese Mayo</i> Kebab	Daging 45 gr
<i>Chicken</i> Kebab	Ayam khas Kebabblasan 60gr
<i>Mushroom</i> Kebab	Empal jamur khas Kebabblasan 60gr
<i>Omelette</i> Kebab	Satu butir telur
<i>Veggies</i> Kebab	Jamur Kancing 5 pcs
<i>Premiere</i> Kebab	Daging 60 gr <i>Smoked</i> beef 2 pcs Jamur Kancing 2 pcs Keju 1 <i>sliced</i>

Adapun aliran proses produksi pada usaha Kebabblasan Banjarmasin dapat dilihat seperti pada bagan berikut:

Gambar 4.1 Proses Produksi kebab pada Kebabblasan Banjarmasin



Sumber: Pemilik Kebabblasan Banjarmasin

Dalam melakukan proses produksi, berikut adalah gambaran proses produksi pada Kebabblasan. Proses produksi ini dilakukan secara terus menerus pada setiap harinya. Proses ini diawali dengan menyiapkan bahan baku, proses membuat yaitu dengan meletakkan kondimen-kondimen seperti sayuran, saus, dan daging, proses melipat, proses menggoreng serta yang terakhir yaitu proses pengemasan kebab ke dalam kemasan khas kebabblasan yang sudah disediakan.

Untuk tempat produksi kebabblasan melakukan produksi di outlet masing-masing, jadi kebabblasan melakukan *briefing* atau pengarahan setiap harinya sebelum jam buka yang dilakukan di outlet pusat kebabblasan yang tujuannya agar seluruh karyawan dapat selalu mengingat peraturan dan pengarahan yang berikan oleh pak Aji serta agar dapat terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan di lapangan pada saat proses produksi. Setelah itu seluruh keryawan akan menuju outlet masing-masing yang tersebar di 7 cabang outlet kebabblasan saat ini dengan membawa bahan-bahan produksi yang telah disediakan seperti roti *burger*, tortilla, sayuran (selada, tomat, ketimun, bawang bombay), saos, dan daging.

Jadi setelah jam buka kebabblasan habis atau tutup seluruh bahan baku yang telah dibawa ke masing-masing outlet akan dibawa kembali ke outlet pusat jika bahan baku tersebut tidak habis terjual, maka akan di simpan kembali ke dalam lemari

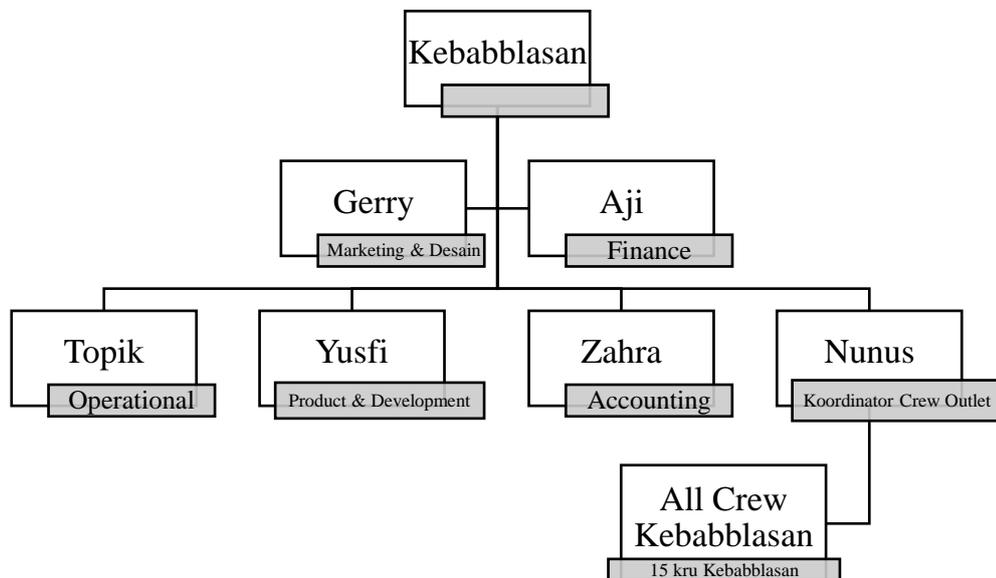
pendingin/ *freezer*, berbeda halnya dengan salah satu outlet yang berada di Duta Mall, seluruh bahan baku akan tetap disimpan disana karena sudah memiliki lemari pendingin di outletnya. Dan untuk alat-alat seperti kompor dan alat masak lainnya tetap di simpan di masing-masing outlet dalam keadaan terkunci.

Hal lain yang sangat diperhatikan oleh kebabblasan adalah struktur organisasi. Jadi menurut pak Aji seberapa banyak karyawan yang ditempatkan pada satu outlet itu tergantung ramainya pembeli. Jadi semakin ramai pembeli maka karyawan yang ditempatkan pada outlet tersebut juga akan semakin banyak. Saat ini kebabblasan juga memberlakukan kasir pada outletnya yang dibantu dengan menggunakan alat *point of sales* tujuannya agar para karyawan bisa lebih fokus kepada tugasnya masing-masing, selain itu tujuan diadakan kasir ini juga untuk media promosi, dikarenakan yang ditugaskan menjadi kasir adalah wanita, maka menurut pak Aji selain lebih menarik wanita juga lebih bisa atau lebih luwes untuk memasarkan produk. Harapan pak Aji dengan adanya kasir ini selain meningkatkan *service* juga mempunyai tugas sebagai kasir, serta bisa menawarkan produk lainnya kepada pembeli untuk meningkatkan penjualan. Kebabblasan sendiri kedepannya juga ingin menerapkan *image* bagi karyawan kebabblasan seperti karyawan pada *caffeshop* biasanya, dengan memperhatikan penampilan sebagai salah satu daya tarik masyarakat, maka dari itu saat ini langkah yang dilakukan kebabblasan yaitu dengan memberlakukan sistem seragam bagi para karyawan kebabblasan. Selain menyeragamkan pakaian kebabblasan juga mempunyai apron/celemek khusus dari kebabblasan. Adapun jadwal seragam/pakaian kebabblasan diantaranya adalah Senin (kaos putih),

Selasa (kaos hitam), Rabu (kaos hitam), Kamis (kaos putih), Jum'at (Batik/Sasirangan), Sabtu (kaos hitam), Minggu (kaos hitam).

Untuk tercapainya suatu tujuan dengan baik, maka kebabblasan memiliki struktur organisasi. Menurut pak Aji semua divisi saling melakukan kerjasama jika ada pekerjaan dari divisi lain yang memang bisa dikerjakan dan memerlukan bantuan. Adapun struktur organisasi yang dimiliki kebabblasan sebagai berikut:

Gambar 4.2 Struktur Organisasi Kebabblasan



Sumber: Pemilik Kebabblasan Banjarmasin

Adapun uraian tugas dari tiap divisi sebagai berikut:

1. *Marketing & Desain* : Bertugas untuk mengatur sosial media dari kebabblasan, desain (*packaging, banner, template*), marketing promo;
2. *Finance* : Bertugas mengatur keuangan dibantu dengan *accounting*, serta mengatur pembelian & penjualan;

3. Operasional: Bertugas mengatur kinerja karyawan dalam penjualan, menangani jika ditemukan ada kendala di lapangan serta mengawasi kualitas produk;
4. *Product & Development* : Menangani produk jika ingin membuka *brand* produk baru;
5. Koordinator *Crew Outlet* : Bertugas untuk mengawasi seluruh karyawan kebabblasan di lapangan.

Selanjutnya yaitu pengendalian produksi, jadi pada kebabblasan ini untuk menghindari resiko hilang, rusak, usang, pengawasan yang tinggi serta biaya pemeliharaan yang tinggi maka kebabblasan selalu melakukan persediaan bahan baku secukupnya untuk persediaan kurang lebih satu bulan untuk saos tomat, sambal dan mayonnaise, dua hari untuk selada, dan tortilla. Sosis yang berbentuk *frozen food* dan tahan lama akan di *refill* setelah stok habis dan disimpan di *freezer*. Adanya persediaan ini guna menghindari terjadinya kehabisan persediaan sehingga dapat membuat terganggunya proses produksi, diantaranya seperti:

1. Roti *Burger* 100 biji
2. Sambal *Extra Hot* 12x1 kg 7 karton
3. *Sweet Mayo* 12x1 kg 5 karton
4. *Sweet Mayo* 12x1 kg 7 karton
5. *Champignon Pouch Whole (Mushroom)* 2 kg
6. *Prochiz Slice* 10 Pcs
7. *Dory Fillet* 1 kg
8. *Chicken Breast* 41 kg

Untuk seluruh bahan baku yang tidak tahan lama dalam suhu ruangan akan di simpan di dalam *freezer*/kulkas. Kebabblasan juga saat ini telah memiliki *supplier* atau *distributor* yang membantu untuk memudahkan agar tersedianya bahan baku contoh bahan baku utama seperti daging, tortilla, selada hidroponik, *mushroom*, saos dan lain-lain. Selain agar tidak terjadinya kehabisan bahan baku sehingga terganggunya proses produksi, persediaan bahan baku ini juga membuat *profit* sedikit bertambah dikarenakan kebabblasan menggunakan sistem kontrak dengan *distributor*, jika membeli bahan baku dalam jumlah yang cukup banyak maka akan diberikan potongan harga dari distributor sehingga cukup untuk menambah *profit* bagi kebabblasan. Untuk *supplier* sendiri ada yang berasal dari Banjarmasin dan juga ada yang dari luar Banjarmasin.

Adapun untuk pemeliharaan peralatan kebabblasan menurut pak Aji yaitu untuk menghindari terjadinya kerusakan serta hal-hal lain yang tidak diinginkan sehingga dapat menghambat proses produksi maka kebabblasan mulai menggunakan material yang standarisasinya layak digunakan seperti *food grade*. *Food grade* yaitu istilah untuk menjelaskan standarisasi material yang layak digunakan untuk memproduksi perlengkapan makanan. (Christianty, 2018) jadi harapannya selain lebih awet materialnya pun aman untuk digunakan dalam memproduksi makanan. Selain itu kebabblasan juga berusaha kedepannya untuk mengurangi penggunaan sampah plastik. Selain itu untuk menjaga agar peralatan tetap terpelihara dengan baik maka kebabblasan mempunyai peraturan yang disana dijelaskan bagaimana agar peralatan dapat awet, tahan lama serta dapat terpelihara dengan baik seperti:

1. Peralatan dijaga dengan baik;
2. Setelah dipakai diharapkan agar dapat dicuci dan dikembalikan seperti semula.

Jika ditemukan kru/karyawan yang melanggar atau tidak mematuhi peraturan tersebut maka akan dikenakan sanksi seperti SP1.

Menurut pak Aji pengawasan kualitas ini merupakan hal yang sangat sulit apalagi ini merupakan usaha kuliner, namun kebabblasan sendiri saat ini sudah berupaya untuk tetap menjaga kualitas produknya dengan cara melakukan standarisasi produksi yang tercantum pada (SOP), seperti mempunyai standarisasi dalam proses produksi setiap menunya, menjaga kebersihan bahan baku dengan menggunakan sarung tangan pada saat proses produksi serta menimbang komposisi setiap menunya.

Untuk pengawasan kualitas pada kebabblasan dilakukan oleh salah satu divisi kebabblasan yaitu divisi operasional yang mana mempunyai tugas untuk menangani kinerja karyawan dalam penjualan, menangani jika ditemukan ada kendala di lapangan, serta mengawasi kualitas produk. Selain itu untuk tetap terjaga kualitas produksinya sebelum jam buka kebabblasan, pak Aji selalu melakukan *briefing* atau pengarahan dan evaluasi setiap harinya kepada para karyawan, tujuannya untuk mengetahui apa saja kendala yang dihadapi oleh para karyawan, apakah ada bahan baku yang habis, apakah ada peralatan yang rusak, apakah ada keluhan dari konsumen. Sehingga keluhan dan kendala tersebut dapat diperbaiki serta dicari solusinya bersama agar tetap terjaganya kualitas produksi kebabblasan.

Adapun menurut pak Aji yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi membuka outlet baru yaitu:

1. Jumlah populasi, jadi jumlah populasi menjadi pertimbangan penting bagi kebabblasan sebelum memutuskan membuka suatu cabang baru.
2. Target Marketing, kebabblasan memperhatikan targetnya apakah pada lokasi tertentu sudah memenuhi target market dari kebabblasan seperti kalangan mahasiswa, anak muda, anak millennial dll. Jadi kebabblasan menentukan tempat yang sesuai dengan target market kebabblasan.

b. Kendala yang dihadapi oleh Kebabblasan Banjarmasin dalam Mempertahankan Eksistensi Produk

Adapun beberapa kendala yang dihadapi oleh Kebabblasan yaitu naiknya harga bahan baku, banyak lokasi yang masih belum bisa dijangkau oleh kebabblasan untuk membuka cabang outlet baru, perubahan cuaca yang signifikan, dan berkurangnya karyawan dikarenakan *resign* secara tiba-tiba

c. Tinjauan Manajemen Produksi dalam Islam Terhadap Manajemen Produksi Kebabblasan Banjarmasin

1) Kebijakan Perusahaan dalam Kaitan dengan Kehalalan

Jadi setelah melakukan wawancara dengan pak Aji bahwa kebabblasan mempunyai kebijakan untuk hanya menjual atau memproduksi makanan halal saja, selain itu untuk meyakinkan konsumennya kebabblasan juga mencantumkan label halal pada kemasan produknya agar masyarakat bisa mengetahui dan lebih meyakini bahwa apa yang diproduksi oleh kebabblasan ini merupakan produk halal.

2) Sistem Administrasi Perusahaan dalam Mendukung Produksi Halal

Sistem administrasi dalam mendukung produksi halal pada kebabblasan yaitu menggunakan struk atau nota, seperti yang kita ketahui fungsinya yaitu sebagai alat bukti pembelian atau penerimaan dalam sebuah transaksi, umumnya dalam kegiatan belanja. Jadi penggunaan struk ini merupakan salah satu persyaratan administrasi yang memadai guna menjamin kehalalan produk yang dihasilkan. Selain itu penggunaan administrasi seperti nota ini juga bisa menjadi bukti apa saja bahan baku yang digunakan dalam melakukan proses produksi sehingga akan terjamin kehalalannya.

3) Bangunan Fisik dan Mesin Produksi

Setelah melakukan wawancara bahwa kebabblasan mempunyai komitmen untuk hanya memproduksi makanan atau produk halal saja, tentu peralatan atau mesin yang digunakan sudah dapat terhindari dari terjadinya kontaminasi produk dari bahan-bahan haram atau najis.

4) Sumberdaya Manusia Berkaitan dengan Kehalalan

Menurut pak Aji sumberdaya manusia yang dimiliki oleh kebabblasan sudah memenuhi standar dari kebabblasan, karena sebelum melakukan perekrutan karyawan kebabblasan sendiri terlebih dahulu melakukan seleksi atau wawancara secara langsung apakah sudah memenuhi kriteria yang diinginkan dari kebabblasan atau tidak, setelah itu kebabblasan juga melakukan *training* selama satu bulan sehingga sumberdaya manusia nya dapat sesuai dengan yang diharapkan.

B. Analisis Data dan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan di lapangan dan telah ditemukan data-data, maka analisis data yang menjadi pokok dalam pembahasan adalah menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan dalam penelitian ini:

1. Manajemen Produksi Kebabblasan Banjarmasin

Pada landasan teori telah dijelaskan bahwa untuk tercapainya suatu hasil yang baik dan maksimal dalam manajemen produksi manajer perlu memperhatikan aspek-aspek dari manajemen produksi yaitu perencanaan produksi, organisasi produksi, pengendalian produksi, pemeliharaan peralatan, pengawasan dan pemeliharaan kualitas serta faktor-faktor yang mempengaruhi penentuan lokasi pabrik;

a. Perencanaan Produksi

Peranan produksi adalah menghasilkan produk atau jasa sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masyarakat pada harga waktu dan jumlah yang akurat. Oleh sebab itu, agar manfaat suatu proses produksi dapat berperan dengan sempurna maka perencanaan produksi menjadi hal yang sangat pokok untuk dilaksanakan. Perencanaan produksi mencakup ketetapan yang berhubungan dengan problem-problem pokok yang meliputi:

1) Jenis barang yang akan dibuat

Pemilik usaha kebabblasan menyatakan bahwa jenis produk yang dibuat pada usaha kebabblasan ini yaitu mengikuti trend yang sedang ramai di masyarakat saat ini. Kebabblasan sendiri mempunyai struktur organisasi yang salah satu dari divisinya yaitu *product development* mempunyai fungsi untuk

merancang atau memperhatikan menu apa saja yang saat ini sedang diminati oleh masyarakat. Selain merancang menu baru divisi ini juga berfungsi untuk memperhatikan menu-menu kebabblasan mana saja yang diminati dan menu-menu mana saja yang tidak begitu diminati oleh masyarakat, sehingga nantinya menu yang kurang diminati akan diganti oleh menu-menu baru lainnya.

2) Jumlah barang yang akan dibuat

Perencanaan jumlah barang yang akan dibuat oleh kebabblasan sendiri itu berdasarkan perkiraan penjualan atau kisaran penjualan harian. Jadi kebabblasan tidak pernah mematok berapa jumlah produk yang akan dibuat atau dijual setiap harinya. Namun kebabblasan sendiri memberikan bonus kepada para kru disetiap outletnya jika penjualan lebih dari target omset perhari.

3) Cara pembuatan

Kebabblasan mempunyai standar/SOP tersendiri dalam pengolahan setiap produknya agar pada saat proses produksi tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan.

b. Organisasi Produksi

Tahap selanjutnya yang perlu diperhatikan pada manajemen produksi yaitu struktur organisasi atau organisasi produksi. Kewajiban untuk menghasilkan suatu produk terdapat pada bidang produksi. Besarnya organisasi produksi yang dibutuhkan pada kegiatan ini menyesuaikan pada seberapa besar perusahaan atau lembaga dan kompleksnya proses produksi yang dibutuhkan. (Sukotjo, Basu Swastha & Ibnu, 2002)

Kebabblasan dalam pengorganisasiannya telah memiliki struktur organisasi sendiri serta karyawan yang seluruhnya berjumlah 21 orang, yang diantaranya memiliki tugas masing-masing. Yaitu Gerry di bidang marketing, Aji di bidang keuangan, Topik di bidang operasional, Yusfi di bidang produk dan *development*, Zahra di bidang accounting, Nunus di bidang koordinator karyawan outlet, serta 15 karyawan outlet kebabblasan.

c. Pengendalian Produksi

Pengendalian produksi yang paling dominan pada kebabblasan yaitu terletak pada pengendalian bahan baku. Bahan baku adalah salah satu poin yang cukup berpengaruh pada bagian produksi. Karena disebabkan perusahaan atau pabrik industri selalu menginginkan jumlah stok persediaan yang cukup supaya proses berjalannya produksi tidak mengalami hambatan. Kata cukup disini bukan berarti bahwa persediaan atau stok bahan harus dalam jumlah sangat banyak. Persediaan dalam jumlah yang sangat banyak akan menimbulkan banyak resiko seperti, resiko hilang dan rusak, biaya pemeliharaan dan pengawasan yang cukup tinggi, Resiko terjadi usang, dan uang atau modal yang tertanam pada persediaan terlalu besar. Oleh karena itu total persediaan yang harus tersedia tidak terlalu banyak dan tidak pula terlalu sedikit. Persediaan yang terlalu sedikit menimbulkan resiko kehabisan persediaan atau stok yang dapat merugikan perusahaan atau industri. (Sukotjo, Basu Swastha & Ibnu, 2002)

Jadi pada kebabblasan ini untuk menghindari resiko hilang, rusak, usang, pengawasan yang tinggi serta biaya pemeliharaan yang tinggi maka kebabblasan selalu melakukan persediaan bahan baku secukupnya untuk persediaan kurang

lebih satu bulan untuk menghindari terjadinya kehabisan persediaan sehingga dapat membuat terganggunya proses produksi. Untuk seluruh bahan baku yang tidak tahan lama dalam suhu ruangan akan disimpan di dalam *freezer*/kulkas. Keabblasan juga saat ini telah memiliki *supplier* atau *distributor* yang membantu untuk memudahkan agar tersedianya bahan baku. Selain agar tidak terjadinya kehabisan bahan baku sehingga terganggunya proses produksi, persediaan bahan baku ini juga membuat *profit* bertambah dikarenakan keabblasan menggunakan sistem kontrak dengan *distributor*, jika membeli bahan baku dalam jumlah yang cukup banyak maka akan diberikan potongan harga dari distributor sehingga cukup untuk menambah *profit* bagi keabblasan.

d. Pemeliharaan Peralatan

Pada bagian kegiatan produksi, fungsi pemeliharaan dari memperbaiki peralatan sangat memiliki sebuah andil yang sangat berpengaruh pada kegiatan produksi. Apabila hal ini tidak diperhatikan, maka dampaknya perusahaan akan mengalami kerugian yang tidak kecil. (Sukotjo, Basu Swastha & Ibnu, 2002)

Jadi pemeliharaan peralatan pada keabblasan sendiri yaitu untuk menghindari terjadinya kerusakan serta hal-hal lain yang tidak diinginkan sehingga dapat menghambat proses produksi maka keabblasan mulai menggunakan material yang standarisasinya layak digunakan seperti *food grade*. *Food grade* yaitu istilah untuk menjelaskan standarisasi material yang layak digunakan untuk memproduksi perlengkapan makanan. (Christianty, 2018) Jadi harapannya selain lebih awet materialnya pun aman untuk digunakan dalam memproduksi makanan. Selain itu keabblasan juga berusaha kedepannya untuk

mengurangi penggunaan sampah plastik. Selain itu untuk menjaga agar peralatan tetap terpelihara dengan baik maka kebabblasan mempunyai peraturan yang disana dijelaskan bagaimana agar peralatan dapat terpelihara dengan baik seperti:

1. Peralatan dijaga dengan baik.
2. Setelah dipakai diharapkan agar dicuci dan dikembalikan seperti semula.

Jika ditemukan kru/karyawan yang melanggar atau tidak mematuhi peraturan tersebut maka akan dikenakan sanksi seperti SP1.

e. Pengawasan Kualitas

Definisi kualitas, terletak pada unsur standard yang ditentukan, yang dipertimbangkan dari sudut pandang tertentu, misalnya komposisi kimiawi bahan baku, kekuatan, ketepatan ukuran, kekerasan, kerataan permukaan dan beberapa aspek lain yang lebih bersifat subjektif. Sebuah produk dapat dibilang baik tidak berarti harus sama dengan standard tersebut, akan tetapi setidaknya tidak mendekati, karena adanya aspek toleransi (Sukotjo, Basu Swastha & Ibnu, 2002)

Jadi menurut pak Aji pengawasan kualitas ini merupakan hal yang sangat sulit apalagi ini merupakan usaha kuliner, namun kebabblasan sendiri saat ini sudah berupaya untuk tetap menjaga kualitas produknya dengan cara melakukan standarisasi produksi yang tercantum pada (SOP), seperti mempunyai standarisasi dalam proses produksi setiap menunya, menjaga kebersihan dengan menggunakan sarung tangan pada saat proses produksi dan menimbang komposisi setiap menunya.

Untuk pengawasan kualitas pada kebabblasan dilakukan oleh salah satu divisi kebabblasan yaitu divisi operational yang mana mempunyai tugas untuk menangani kinerja karyawan dalam penjualan, menangani jika ditemukan ada kendala di lapangan, serta mengawasi kualitas produk. Selain itu untuk tetap terjaga kualitas produksinya sebelum jam buka kebabblasan, pak Aji selalu melakukan *briefing* atau pengarahan dan evaluasi setiap harinya kepada para karyawan, tujuannya untuk mengetahui apa saja kendala yang dihadapi oleh para karyawan, apakah ada bahan baku yang habis, apakah ada peralatan yang rusak, apakah ada keluhan dari konsumen. Sehingga keluhan dan kendala tersebut dapat diperbaiki serta dicari solusinya bersama agar tetap terjaganya kualitas produksi kebabblasan.

f. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penentuan Lokasi Pabrik

Perusahaan-perusahaan yang masih berkembang biasanya didirikan oleh pemiliknya di lokasi yang se-strategis mungkin lalu selanjutnya akan mengembangkan operasi pada tahun-tahun selanjutnya. (Sukotjo, Basu Swastha & Ibnu, 2002)

Adapun menurut pak Aji yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi membuka outlet baru yaitu:

1. Jumlah populasi, jadi jumlah populasi menjadi pertimbangan penting bagi kebabblasan sebelum memutuskan membuka suatu cabang baru.
2. Target *Marketing*, kebabblasan memperhatikan targetnya apakah pada lokasi tertentu sudah memenuhi target market dari kebabblasan

seperti kalangan mahasiswa, anak muda, anak millennial dll. Jadi kebabblasan menentukan tempat yang sesuai dengan target market kebabblasan.

2. Kendala yang dihadapi oleh Kebabblasan Banjarmasin dalam Mempertahankan Eksistensi Produk

Dalam mengembangkan bisnis atau sebuah usaha pasti ditemukan beberapa kendala yang memungkinkan akan mempengaruhi berjalannya proses produksi. Timbulnya kendala pada suatu usaha itu merupakan suatu hal yang wajar, sehingga dapat menjadi pengalaman bagi pelaku usaha untuk kedepannya dapat dijadikan pelajaran demi kemajuan usahannya.

Menurut pak Aji selaku pemilik dari kebabblasan, beberapa kendala yang selama ini dialami oleh kebabblasan diantaranya adalah:

1. Naiknya harga bahan baku, ketika naiknya harga bahan baku seperti daging, selada, saos, dan tortilla maka hal ini akan membuat sedikit berkurangnya keuntungan yang diperoleh oleh kebabblasan dikarenakan tidak memungkinkan untuk menaikkan harga menyeluruh secara tiba-tiba sehingga ini akan sedikit mempengaruhi pada pendapatan kebabblasan itu sendiri.
2. Banyak lokasi yang masih belum bisa dijangkau oleh kebabblasan, dikarenakan kebabblasan saat ini dalam tahap berkembang sehingga masih banyak lokasi yang belum bisa dijangkau oleh kebabblasan untuk membuka cabang baru, maka ini menjadi salah satu kendala bagi kebabblasan untuk dapat memperluas pemasaran hingga ke berbagai daerah.

3. Perubahan cuaca yang signifikan, dengan adanya perubahan cuaca yang signifikan ini membuat para pelanggan enggan untuk keluar rumah sehingga membuat jumlah pembeli dari kebabblasan akan berkurang. Walaupun saat ini sudah ada *Gofood* yang sangat membantu bagi konsumen yang malas untuk keluar rumah, tapi dengan adanya perubahan cuaca yang signifikan tersebut tidak menutup kemungkinan dari pihak driver *Gofood* itu sendiri membantalkan orderan dikarenakan kendala dari cuaca, oleh sebab itu cuaca juga sangat mempengaruhi atau menjadi kendala bagi kebabblasan.
4. Berkurangnya karyawan dikarenakan *resign* secara tiba-tiba, kendala ini juga sangat berpengaruh bagi kebabblasan dikarenakan karyawan yang secara tiba-tiba memutuskan untuk memberhentikan diri dikarenakan alasan mendesak lainnya, sehingga membuat karyawan dari kebabblasan akan berkurang, sedangkan banyaknya pekerjaan dan orderan yang masuk tetapi belum adanya pengganti yang baru. Oleh karena itu untuk kedepannya pak Aji akan memberlakukan sistem kontrak per tiga bulan kepada karyawannya, sehingga jika ada karyawan yang ingin memberhentikan diri diharuskan agar memberitahukan terlebih dahulu satu bulan sebelumnya.
5. Waktu pengolahan yang sedikit lama, kendala ini sering ditemukan saat banyaknya pembeli di kebabblasan. Pada saat banyaknya orderan yang masuk pada waktu yang bersamaan sehingga membuat pembuatan produk sedikit lebih lama sehingga kadang menimbulkan *complain* dari

pembeli. Maka dari itu ini juga merupakan salah satu kendala yang dialami oleh kebabblasan.

3. Tinjauan Manajemen Produksi dalam Islam Terhadap Manajemen Produksi Kebabblasan Banjarmasin

Dalam panduan umum ini akan dijelaskan seperti apa ketentuan umum sebuah perusahaan dalam menciptakan produk halal. Dalam hal ini perusahaan perlu memiliki unsur-unsur mendasar agar bisa menjamin bahwa produk-produk yang produksi adalah halal, baik untuk waktu yang telah lalu, saat ini maupun yang akan datang. Oleh sebab itu secara internal perusahaan perlu mempunyai komponen-komponen untuk dapat menjamin keberlangsungan proses produksinya secara halal, baik dalam bentuk kebijaksanaan perusahaan, sistem administrasi, perangkat keras, maupun sumberdaya manusia yang memadai guna berjalannya sistem produksi halal tersebut.. (R.I, 2003)

a. Kebijakan Perusahaan dalam Kaitan dengan Kehalalan

Perusahaan perlu memiliki sebuah perjanjian atau komitmen yang kuat untuk hanya menghasilkan produk halal. Komitmen perusahaan ini perlu dirincikan dalam bentuk kebijakan umum perusahaan. (R.I, 2003) Jadi setelah melakukan wawancara dengan pak Aji bahwa kebabblasan mempunyai kebijakan untuk hanya menjual atau memproduksi makanan halal saja, selain itu untuk meyakinkan konsumennya kebabblasan juga mencantumkan label halal pada kemasan produknya agar masyarakat bisa mengetahui dan lebih meyakini bahwa apa yang diproduksi oleh kebabblasan ini merupakan produk halal.

b. Sistem Administrasi Perusahaan dalam Mendukung Produksi Halal

Untuk menciptakan suatu produk makanan yang halal diperlukan persyaratan administrasi yang memadai guna menjamin kehalalan produk yang diproduksi. Oleh sebab itu diperlukan konsistensi dalam pembelian bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, serta konsistensi dalam sistem berproduksi. (R.I, 2003). Sistem administrasi dalam mendukung produksi halal pada kebabblasan yaitu menggunakan struk atau nota, seperti yang kita ketahui fungsinya yaitu sebagai alat bukti pembelian atau penerimaan dalam sebuah transaksi umumnya dalam kegiatan belanja. Struk menjadi bukti bahwa barang-barang yang dibeli telah sah menjadi milik pembeli. (Wikipedia Bahasa Indonesia, 2018) Jadi penggunaan struk ini merupakan salah satu persyaratan administrasi yang memadai guna menjamin kehalalan produk yang dihasilkan. Selain itu penggunaan administrasi seperti nota ini juga bisa menjadi bukti apa saja bahan baku yang digunakan dalam melakukan proses produksi sehingga akan terjamin kehalalannya.

c. Bangunan Fisik dan Mesin Produksi

Bangunan fisik yang digunakan pada berjalannya proses produksi makanan halal perlu memperoleh perhatian agar tidak mempengaruhi kehalalan produk yang dihasilkan. Pada dasarnya bangunan fisik ini didesain sedemikian rupa agar dapat terhindar dari pencemaran atau kontaminasi dan masuknya barang-barang najis atau haram ke dalam produk yang akan diolah. (R.I, 2003) Jadi setelah melakukan wawancara bahwa kebabblasan mempunyai komitmen untuk hanya memproduksi makanan atau produk halal saja, tentu peralatan atau

mesin yang digunakan sudah dapat terhindari dari terjadinya kontaminasi produk dari bahan-bahan haram atau najis.

d. Sumberdaya Manusia Berkaitan dengan Kehalalan

Selain peralatan, bangunan dan sistem administrasi yang baik, agar dapat menghasilkan produk halal, perusahaan juga harus didukung oleh sumberdaya manusia yang bagus dan dapat mengoperasikan sistem tersebut. Sumberdaya manusia yang dimaksud yaitu orang internal dari perusahaan itu sendiri yang sedikit banyak mengetahui mengenai permasalahan halal, mampu menjalankannya dalam pelaksanaan produksi sehari-hari serta bertanggung jawab kepada pemimpin, masyarakat konsumen dan Allah SWT (R.I, 2003). Jadi menurut pak Aji sumberdaya manusia yang dimiliki oleh kebabblasan sudah memenuhi standar dari kebabblasan, karena sebelum melakukan perekrutan karyawan kebabblasan sendiri terlebih dahulu melakukan seleksi atau wawancara secara langsung apakah sudah memenuhi kriteria yang diinginkan dari kebabblasan atau tidak, setelah itu kebabblasan juga melakukan *training* selama satu bulan sehingga sumberdaya manusianya dapat sesuai dengan yang diharapkan.