

## **BAB IV**

### **PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA**

#### **A. Penyajian Data**

##### **1. Gambaran Umum Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah**

Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah merupakan sebuah usaha yang khusus menyediakan jajanan atau panganan, yang berbahan baku jengkol. Usaha jengkol Hj. Fatimah ini merupakan salah satu usaha yang menyediakan jengkol di Kota Banjarmasin. Para pedagang yang ingin berjualan panganan berbahan baku jaring, mereka membelinya langsung ke Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah.

Usaha ini berdiri sejak tahun 1979 hingga sekarang. Adapun usaha kuliner ini masih dalam pengelolaan yang sederhana, yang dijalankan di rumah Hj. Fatimah itu sendiri. Usaha ini berlokasi di Jalan Dahlia II No.48, RT. 34, Mawar, Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Kedai ini buka setiap hari sekitar pukul 09.00 sampai dengan 17.00 WITA.<sup>1</sup>

Pemilik usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah adalah Ibu Hj. Fatimah, usaha yang dilakukan ini bersifat coba-coba dan jumlah produksinya juga kecil hanya memproduksi kalau ada pesanan. Setelah mendapat respon yang positif dari para pelanggan barulah beliau mulai mengembangkan usaha tersebut.

Setelah beliau berhasil mengembangkan usaha tersebut, baru lah beliau membuat beberapa menu makanan yang terbuat dari jengkol. Seperti semur

---

<sup>1</sup>Hj. Fatimah, Pemilik Usaha, *Wawancara Pribadi*, Banjarmasin, 11 November 2019.

jengkol, jengkol *masak habang*, kare jengkol dan masih banyak lagi yang lainnya. Banyaknya varian menu membuat Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah semakin terkenal. Salah satu faktor yang membuat pelanggan terus berdatangan adalah kenikmatan *tahi lala* atau *lalaan* yang dibuat oleh ibu Hj Fatimah. *Lalaan* adalah cocolan khas yang dibuat dari bahan baku kelapa yang dipadukan dengan buah jengkol yang sudah diolah. *Lalaan* ini juga termasuk yang membedakan cara menyantap jengkol, jika di daerah lain jengkol diolah menjadi semur, maka di Kalimantan Selatan jengkol disantap dengan sambal *tahi lala*. Karena terkenal dengan kenikmatan jengkol dan *lalaan*-nya menarik stasiun tv datang untuk mewawancarai pemilik usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tersebut. Pelanggan pun mulai berdatangan, bahkan ada salah satu pelanggan dari Palangkaraya yang mengaku apabila datang ke Banjarmasin selalu membeli olahan jengkol yang ada di Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Kedai ini juga memiliki nama tersendiri dari para pelanggan yakni *Jaring Dahlia*, karena letak kedai ini berada di Jalan Dahlia. Dalam proses produksinya Ibu Hj. Fatimah mengerjakan pada pukul 02.00 dini hari, karena dalam proses pembuatan buah jengkol menghasilkan bau yang kurang sedap.<sup>2</sup>

## **2. Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah**

Dari hasil riset yang penulis lakukan penulis mendapatkan data dari pemilik Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah, yaitu Hj. Fatimah itu sendiri. Beliau berumur 57 tahun, pendidikan beliau adalah lulusan SMA, dan beralamat di Jalan Dahlia II

---

<sup>2</sup>*Ibid.*

No.48, RT. 34, Mawar, Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan

Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah buka setiap hari Senin-Minggu, mulai pukul 09.00-16.00 di mana berbagai macam olahan jaring tersedia di kedai Ibu Hj. Fatimah, seperti semur jengkol balado, karih jengkol, rendang jengkol, dan *jaring* biasa. Harga perbungkus jaring tersebut yakni Rp12.000 dan tiap hari selalu habis dibeli pelanggan pecinta olahan jaring.<sup>3</sup>

Untuk mencapai suatu kesuksesan dalam menjalankan suatu bisnis usaha maka diperlukan kerja keras, dan mengutamakan kepuasan konsumen agar bisnis usaha yang kita lakukan berjalan dengan lancar. Dalam hal ini Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah mempunyai cara agar kepuasan pelanggan terus terpenuhi, yaitu dengan memilih bahan baku yang berkualitas sehingga kepuasan konsumen selalu terpenuhi.

Persediaan bahan baku merupakan salah satu modal kerja yang cukup penting bagi perusahaan ataupun *home industry*, karena kebanyakan modal usaha perusahaan adalah persediaan bahan baku.

Pada prinsipnya seluruh perusahaan *maupun home industry* yang melakukan proses produksi melakukan manajemen persediaan bahan baku dalam rangka melayani pelanggan perusahaan. Hal ini berlaku pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah, maka manajemen persediaan bahan baku merupakan syarat demi terjaminnya kelancaran proses produksi.

---

<sup>3</sup>Observasi pada tanggal 9 November 2018

Di pihak lain, perlu juga diketahui tentang dampak yang ditimbulkan oleh proses produksi terhadap lingkungan, apakah proses produksi akan memengaruhi lingkungan, adat istiadat di mana lokasi usaha yang didirikan perlu dipelajari, apakah masyarakat dapat menerima keberadaan dari usaha yang didirikan tersebut.<sup>4</sup>

Sebagai pemilik, ibu Hj. Fatimah sendiri lah yang menangani manajemen persediaan bahan baku usaha Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah mulai dari perencanaan persediaan, pengorganisasian, pelaksanaan, hingga pengawasan persediaan.<sup>5</sup>

#### **a. Perencanaan Persediaan**

Dalam menjalankan bisnis Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah, Ibu Hj. Fatimah membuat perencanaan yang matang, terutama soal ketersediaan bahan baku yang tidak selalu ada dan bergantung dengan musim. Perencanaan itu menurut Hj. Fatimah adalah:

- 1) Menentukan jumlah keperluan persediaan buah jengkol setiap harinya, beliau menyebut bahwa jumlah persediaan buah jengkol dalam satu hari adalah 200 kg.
- 2) Menentukan berapa kilogram buah jengkol yang dipesan pada setiap kali pemesanan berdasarkan jumlah persediaan yang telah ditentukan yaitu 6.000 kg atau 6 ton perbulan.<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup>Hj. Fatimah, Pemilik Usaha, *Wawancara Pribadi*, Banjarmasin, 11 November 2019

<sup>5</sup> *Ibid.*

<sup>6</sup> *Ibid.*

Untuk persediaan jengkol usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah berasal dari wilayah Kalimantan Selatan seperti Martapura dan Tanjung. Selain itu, persediaan jengkol juga berasal dari wilayah Kalimantan Tengah seperti Sampit dan Pulang Pisau, bahkan sampai luar pulau seperti Sumatera, disesuaikan dengan daerah yang mengalami musim panen buah jengkol apalagi belum banyak petani yang membudidayakan buah jengkol tersebut.<sup>7</sup>

Sebanyak 6 ton jengkol dipasok setiap bulan untuk memenuhi produksi penjualan di kedai Ibu Hj Fatimah. Setiap daerah memiliki harga yang berbeda sesuai dengan letak geografis daerah tersebut, pengambilan buah *jaring* di daerah Martapura berkisar Rp20.000.000/ton lain halnya dengan pengambilan di daerah Sumatera yang mencapai harga Rp60.000.000/ton. Dalam proses produksinya Ibu Hj Fatimah. mengerjakan pada pukul 02.00 dini hari, karena dalam proses pembuatan buah *jaring* menghasilkan bau yang kurang sedap.<sup>8</sup>

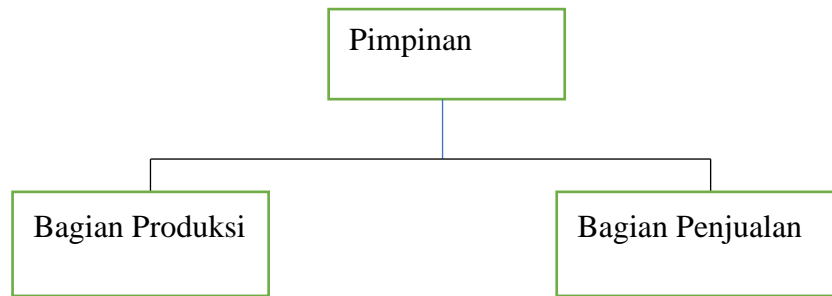
#### **b. Pengorganisasian**

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan. Struktur organisasi menggambarkan dengan jelas permintaan kegiatan pekerjaan antara yang satu dengan yang lain dan bagaimana hubungan aktivitas dan fungsi dibatasi. Struktur organisasi pada Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah dapat dilihat sebagai berikut:

---

<sup>7</sup>*Ibid.*

<sup>8</sup>*Ibid.*



Struktur organisasi data diolah dari hasil wawancara.

Struktur organisasi tersebut disertai dengan *job description*<sup>9</sup> sebagai berikut:

- 1) Pimpinan pada usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah adalah pemilik perusahaan di mana dia memegang kendali perusahaan dengan sepenuhnya. Pimpinan di sini bertugas untuk melakukan kebijakan-kebijakan untuk memajukan usaha dan pengambilan keputusan. Pimpinan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam mengarahkan semua pegawainya dengan tujuan meningkatkan kemajuan usaha yang dipimpinya.
- 2) Bagian produksi bertugas dan bertanggung jawab terhadap kelancaran proses produksi, sejak persediaan bahan-bahan yang diperlukan sampai memproses bahan-bahan tersebut menjadi barang jadi.
- 3) Bagian penjualan bertugas menjual olahan dari buah jengkol, yang mana penjualannya berada di Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Bagian penjualan juga bertugas mengemas jengkol yang siap dijual, sehingga lebih mudah untuk menjual kepada konsumen.

---

<sup>9</sup>*Ibid.*

### c. Pelaksanaan Persediaan

Rutinitas Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah setiap harinya memproduksi berbagai macam produk olahan yang terbuat dari jengkol. Adapun jumlah karyawan yang bekerja pada rutinitas Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah setiap harinya memproduksi berbagai macam produk olahan yang terbuat dari jengkol. berjumlah 10 orang, mereka terbagi menjadi :

- 1) Bagian produksi, berjumlah 7 orang
- 2) Bagian penjualan, berjumlah 3 orang.<sup>10</sup>

Setiap karyawan bertugas sesuai dengan tugas mereka masing-masing, bagian produksi berjumlah 7 orang setiap harinya bertugas untuk membuat bahan baku buah jengkol menjadi bahan jadi atau bahan siap santap. Sedangkan bagian penjualan bertugas melayani pembeli yang ingin membeli olahan buah jengkol, bagian penjualan juga bertugas untuk mengemas produk olahan buah jengkol yang sudah siap saji. Untuk pelaksanaan persediaan bahan baku dilakukan oleh Hj. Fatimah sendiri yang dibantu oleh staff produksi. Beliau melakukan pemesanan buah jengkol melewati telepon kepada *suplier*. Beliau tidak memiliki *suplier* yang tetap, jadi sistem pemesanan beliau yakni masing-masing dari *suplier* yang menjual lebih murah. Setelah tercapai kesepakatan maka harga yang cocok menurut Ibu Hj. Fatimah itulah yang beliau ambil.<sup>11</sup> Adapun jumlah pemesanan dan harga jengkol sepanjang tahun 2019 dapat dilihat pada tabel berikut”

---

<sup>10</sup>*Ibid.*

<sup>11</sup>*Ibid.*

o	Bulan	Persediaan		Total harga
		Jumlah	Harga	
	Januari	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	Februari	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	Maret	2000 kg	Rp. 60.000	Rp. 120.000.000
	April	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	Mei	6000 kg	Rp. 25.000.	Rp. 150.000.000
	Jun	6000 kg	Rp. 30.000	Rp. 150.000.000
	Juli	3000 kg	Rp. 20.000	Rp. 60.000.000
	Agustus	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	September	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
0	Oktober	6000 kg	Rp. 25.000	Rp. 150.000.000



1	No vember	6000 kg	Rp. 35.000	Rp. 210.000.000
2	Des ember	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
Jumlah		65.000 kg		Rp.1.560.000.000

Sumber : Hasil Wawancara Ibu Hj Fatimah, Tahun 2018

#### d. Pengawasan Persediaan

Pada tahap pengawasan, Hj. Fatimah sendiri yang melakukan. Pengawasan bukan terhadap proses produksi, tetapi terhadap buah jengkol yang diterima apakah memiliki kualitas sesuai dengan yang diinginkan. Begitu pula jumlah ketersediaan bahan baku diawasi secara berkala apakah memenuhi kebutuhan produksinya.<sup>12</sup>

### 2. Kendala-Kendala yang Dihadapi *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah Banjarmasin dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku

Kendala-kendala yang dihadapi *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah Banjarmasin dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Dalam melaksanakan persediaan bahan baku suatu produksi perusahaan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah terdapat beberapa kendala. Berikut ini kendala-kendala dalam manajemen persediaan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah.

#### a. Alat atau mesin untuk menampung bahan baku

---

<sup>12</sup>*Ibid.*

Suatu perusahaan maupun *home industry* dalam memproduksi suatu barang agar mendapatkan keuntungan yang lebih besar, maka salah satunya harus menyediakan dan menambah suatu alat atau mesin yang akan menampung banyaknya bahan baku sehingga perusahaan tersebut bisa memproduksi barang lebih banyak dan mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Sedangkan yang terdapat pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tersebut terjadi kendala yaitu kekurangan alat atau mesin untuk menampung bahan baku utama berupa buah jengkol. Hal itu menyebabkan terbatasnya penyediaan bahan baku maupun dalam proses produksinya pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Bahan baku jengkol termasuk jenis bahan baku yang tidak tahan lama, sistem penyimpanan pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah masih tradisional beliau menggunakan drum yang berisi air kapur untuk menyimpan bahan baku jengkol agar buah jengkol bertahan lama. Buah jengkol yang belum dibersihkan memerlukan penyimpanan berupa kulkas agar bisa bertahan lama, dan ibu Hj. Fatimah mengungkapkan diperlukan biaya yang mahal untuk membeli sebuah penyimpanan kulkas tersebut. Oleh karena itu, beliau hanya menggunakan drum untuk menyimpan bahan baku jengkol yang sudah dibersihkan.

#### b. Harga bahan baku

Harga bahan baku sangatlah penting dalam terlaksananya proses produksi, hal ini disebabkan karena harga dari bahan baku yang digunakan akan menjadi faktor penentu seberapa besarnya dana yang harus disediakan. Harga bahan baku jengkol sendiri selalu berubah sesuai kelangkaan buah jengkol, apabila musim buah jengkol maka harga 1 ton buah jengkol berharga Rp20.000.000, namun apabila

buah jengkol mengalami kelangkaan maka harga 1 ton nya bisa mencapai Rp60.000.000. Dengan harga buah jengkol yang tidak tetap maka ibu Hj. Fatimah harus selalu siap dengan kenaikan harga dari buah jengkol.<sup>13</sup>

c. Kelangkaan buah jengkol

Kelangkaan menjadi salah satu faktor yang memengaruhi pada persediaan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Karena buah jengkol bersifat musiman, maka dari itu beliau mengambilnya dari daerah yang berbeda sesuai dengan musim jengkol pada setiap daerah. Semakin langka buah jengkol maka akan memengaruhi harga jual olahan jengkol pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah.<sup>14</sup>

d. Daya tahan bahan baku

Daya tahan buah jengkol sangat memengaruhi dalam pemesanan bahan baku, buah jengkol yang masih belum dibersihkan masih bisa ditempatkan di dalam kulkas penyimpanan namun membutuhkan biaya yang besar untuk membeli sebuah kulkas. Pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah penyimpanan bahan baku hanya berupa drum yang diisi air kapur agar jengkol bisa bertahan lama, maka dari itu ketika bahan baku datang beliau langsung membersihkan buah jengkol agar bisa dimasukkan ke dalam drum.<sup>15</sup>

## **B. Analisis data**

---

<sup>13</sup>*Ibid.*

<sup>14</sup>*Ibid.*

<sup>15</sup>*Ibid.*

## **1. Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah**

Dalam sebuah perusahaan persediaan bahan baku merupakan hal penting dalam perusahaan maupun *home industry*, karena hampir seluruh pendapatan atau keuntungan diperoleh oleh besar kecilnya dana yang dikeluarkan dalam persediaan bahan baku. Bila persediaan bahan baku terlalu rendah, maka menyebabkan perusahaan kekurangan bahan baku, dan melakukan pembelian bahan baku mendadak, akibatnya harganya akan menjadi mahal.

Sebagai usaha yang berbentuk *home industry* tentulah tidak serumit usaha yang dilakukan oleh perusahaan besar atau industri manufaktur. Namun menurut analisis penulis Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah telah melakukan manajemen persediaan bahan baku dengan baik, kendati manajemen yang dilakukan cukup sederhana, baik dari segi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan persediaan bahan baku. Sebagai industri kecil dan sederhana, manajemen ini lebih banyak ditangani oleh pemilik kedai yang dalam hal ini bertindak manajer perusahaan.

Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah adalah industri yang membutuhkan bahan baku sebagai bahan untuk mengolah bahan jadi yang siap dijual. Dalam hal ini Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah menggunakan 2 cara dalam penyediaan bahan baku

- a. Dibeli sekaligus dalam jumlah seluruh kebutuhan kemudian disimpan di tempat penyimpanan, sedangkan setiap kali dibutuhkan dalam proses produksi dapat diambil dari tempat penyimpanan. Dengan cara ini proses produksi lebih terjamin karena tidak ada pembusukan bahan baku.

- b. Berusaha memenuhi kebutuhan bahan baku dengan menambah pemasok dari berbagai daerah, hal ini dilakukan agar tidak bertumpu pada satu daerah saja sehingga kebutuhan bahan baku selalu terpenuhi.

Umumnya setiap perusahaan selalu mengadakan persediaan, tanpa adanya persediaan para pengusaha akan dihadapkan pada risiko bahwa perusahaannya suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan. Hal ini mungkin terjadi karena tidak selamanya barang-barang atau jasa-jasa tersedia pada setiap saat, yang berarti pengusaha akan kehilangan kesempatan keuntungan yang seharusnya dia dapat. Jadi, persediaan sangat penting artinya untuk setiap perusahaan kecil maupun perusahaan besar, persediaan diadakan apabila keuntungan yang diharapkan dari persediaan hendaknya lebih besar dari biaya yang ditimbulkan.

Begitu pula dengan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah yang mengadakan persediaan dalam usahanya. Namun karena usaha ini tergolong sebagai usaha kecil atau usaha mikro yang pengelolaannya masih bersifat tradisional, sehingga persediaan pada usaha ini pun masih bersifat tradisional. Dari hasil wawancara yang dilakukan penulis kepada ibu Hj. Fatimah, beliau melakukan pemesanan buah jengkol setiap bulan sebanyak 6.000 kg buah jengkol dengan harga Rp120.000.000 dan biaya pemesanan sebesar Rp300.000 per pesanan dan biaya penyimpanan sebesar Rp120.000 per ton buah jengkol.

Agar persediaan buah jengkol pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tidak mengalami kekurangan atau kelebihan secara ekonomis sehingga usahanya dapat

berjalan lancar maka dapat diketahui dengan perhitungan *Economical Order Quantity (EOQ)*.

Diketahui bahwa Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah melakukan pembelian buah jengkol sebanyak 6000 kg perbulan, sehingga *ordering cost* Rp300.000 per pesanan dan *carring cost* adalah Rp100.000. Dalam setahun jumlah *ordering cost* sebesar Rp3.600.000 dan *carring cost* sebesar Rp1.200.000. Dari keterangan ini dapat disusun dalam sebuah tabel untuk menentukan jumlah pesanan yang ekonomis

Jumlah Pesanan	Jumlah Unit Perorder	Persediaan Rata-Rata	<i>Carring Cost</i>	<i>Ordering Cost</i>	<i>Total Cost</i>
A	N	N	S	B	B+S
1	6	3	3.250.000.000	300.000	3.250.300.000
2	3	1	1.625.000.000	600.000	1.625.600.000
3	2	1	1.083.300.000	900.000	1.084.230.000
4	1	1	812.500.000	1.200.000	813.700.000

5	1			1.5	
	3.000	6.500	650.000.000	00.000	651.500.000
6	1			1.8	
	0.833,3	5.416,6	541.660.000	00.000	543.460.000
7				2.1	
	9.285,7	4.642,8	464.280.000	00.000	466.000.000
8				2.4	
	8.125	4.062,5	406.250.000	00.000	408.650.000
9				2.7	
	7.222,2	3.611,1	361.110.000	00.000	363.810.000
1				3.0	
0	6.500	3.250	325.000.000	00.000	328.000.000
1				3.3	
1	5.909,0	2.954,5	295.450.000	00.000	298.750.000
1				3.6	
2	5.416,6	2.708,3	270.830.000	00.000	274.430.000
					10.108.4
					30.000

Dari tabel diatas untuk mencari *total costs* terendah disini dicapai pada *carring costs* sama dengan *ordering costs* yang diperoleh pada jumlah biaya (*total costs*) sebesar Rp 10.108.430.000. Berdasarkan perhitungan EOQ dengan menggunakan *tabular approach* diatas, maka diketahui biaya yang dikeluarkan

dalam 12 kali pembelian adalah Rp 10.108.430.000 selisih biaya sebesar Rp 8.548.430.000.

## **2. Analisis Kendala-Kendala yang Dihadapi *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah Banjarmasin dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku**

Pada setiap perusahaan pasti memiliki kendala dalam persediaan, dan hal tersebut bisa menjadi kendala dalam proses produksi perusahaan tersebut. Analisis terhadap kendala-kendala yang dihadapi *home industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah Banjarmasin dalam pengelolaan persediaan bahan baku adalah sebagai berikut.

### **a. Alat atau mesin untuk menampung bahan baku**

Di Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah media penyimpanan bahan baku masih secara tradisional, yakni masih menggunakan drum yang diisi air agar buah jengkol terus terjaga kesegarannya. Buah jengkol termasuk buah dengan daya tahan yang rendah, maka dari itu diperlukannya air yang berisi drum agar selalu terjaga kesegaran buah jengkol. Jika ibu Hj. Fatimah menambah media penyimpanan seperti kulkas, maka bahan baku buah jengkol bisa disimpan secara lama dan jika terjadi kelangkaan buah, beliau masih mempunyai simpanan. Namun biaya penyimpanan dengan kulkas membutuhkan biaya yang besar, maka dari itu beliau hanya menggunakan drum sebagai media penyimpanan bahan baku.

### **b. Kelangkaan bahan baku**

Buah jengkol bersifat musiman, apabila buah jengkol mengalami kelangkaan maka sedikit pula *supplier* yang menawarkan kepada ibu Hj Fatimah.



Apabila hal tersebut terjadi maka kegiatan produksi pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah akan mengalami kendala.

c. Harga bahan baku

Harga bahan baku sangatlah penting dalam terlaksananya proses produksi, hal ini disebabkan karena harga dari bahan baku yang digunakan akan menjadi faktor penentu seberapa besarnya dana yang harus disediakan. Harga bahan baku jengkol sendiri selalu berubah sesuai kelangkaan buah jengkol, apabila musim buah jengkol maka harga 1 ton buah jengkol berharga Rp20.000.000, namun apabila buah jengkol mengalami kelangkaan maka harga 1 ton nya bisa mencapai Rp60.000.000. Dengan harga buah jengkol yang tidak tetap maka ibu Hj. Fatimah harus selalu siap dengan kenaikan harga dari buah jengkol.

d. Daya tahan bahan baku

Daya tahan buah jengkol sangat memengaruhi dalam pemesanan bahan baku, buah jengkol yang masih belum dibersihkan masih bisa ditempatkan di dalam kulkas penyimpanan namun membutuhkan biaya yang besar untuk membeli sebuah kulkas. Pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah penyimpanan bahan baku hanya berupa drum yang diisi air kapur agar jengkol bisa bertahan lama, maka dari itu ketika bahan baku datang beliau langsung membersihkan buah jengkol agar bisa dimasukkan ke dalam drum.

e. Kebijakan pembelian

Pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tidak terdapat bidang yang menangani masalah persediaan karena ibu Hj Fatimah sendiri yang melakukannya. Tentu kebijakan pembelian sangat memengaruhi persediaan.

### **3. Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah Ditinjau dari Pandangan Islam**

Manajemen persediaan bahan baku memerlukan adanya pengadaan persediaan. Pada kedai jaring jengkol Hj Fatimah, pembelian bahan baku buah jengkol diperoleh dengan cara membeli dari *supplier*, bukan dari para petani. Secara normatif manajemen persediaan buah jengkol pada kedai jaring jengkol Hj Fatimah dapat dikatakan sesuai dengan perintah Allah swt. dan menjauhi larangan-Nya. Karena jika dilihat dari pengadaan buah jengkol yang dilakukan melalui transaksi jual beli rukun dan syaratnya telah terpenuhi. Pada saat transaksi jual beli buah jengkol kepada supplier, ibu Hj Fatimah menyelesaikan proses transaksi dengan akad. Dalam hal ini berarti rukun yang pertama dalam transaksi jual beli telah terpenuhi.

Berkaitan dengan akad tersebut, ibu Hj Fatimah dan pihak *supplier* yang melakukan akad jual beli adalah termasuk orang yang telah baligh dan berakal, sehingga rukun yang kedua dalam transaksi jual beli telah terpenuhi dan syarat-syaratnya pun telah terpenuhi. Selain itu, benda atau objek akad dalam transaksi tersebut juga sangat jelas yaitu buah jengkol yang pada saat transaksi berada ditempat transaksi. Jika dilihat dari syarat-syarat yang harus terpenuhi bagi objek akad, buah jengkol bukanlah barang yang diharamkan oleh syariat Islam dan sudah sangat jelas bahwa kelapa muda adalah barang yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman. Dalam transaksi ini buah jengkol tersebut juga tidak digantungkan kepada hal-hal lain dan waktunya juga tidak dibatasi. Buah jengkol tersebut dapat

diserahkan kapanpun, karena pada saat transaksi berlangsung buah jengkol tersebut telah berada ditempat transaksi dan dengan demikian berarti juga buah jengkol tersebut dapat diketahui barangnya. Dan yang terakhir buah jengkol tersebut merupakan kepemilikan pihak *supplier*, bukan kepemilikan orang lain.

Setelah melihat analisis di atas dapat kita ketahui bahwa transaksi jual beli buah jengkol dalam proses pengadaan persediaan buah jengkol pada usaha kedai jaring jengkol Hj Fatimah telah memenuhi rukun dan syarat yang telah ditentukan di dalam syariat Islam. Selain itu transaksi tersebut juga didasari kerelaan pada kedua belah pihak. Hal ini sesuai dengan firman Allah swt. berikut ini:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا

تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ۲۹

Artinya

Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu<sup>16</sup> (Q.S. An- Nisaa: 29)

Berdasarkan ayat di atas dapat digarisbawahi bahwa transaksi jual beli semestinya didasari dengan kerelaan pada kedua belah pihak. Pada kedai jaring jengkol Hj Fatimah, pengadaan persediaan buah jengkol yang diperoleh dengan cara membeli pada *supplier* dan pada proses pemilihan buah jengkol ditangani langsung oleh ibu Hj Fatimah. Hal ini dapat menghindari hilangnya kerelaan kedua belah pihak dikemudian hari yang bisa disebabkan dari kualitas kelapa muda yang tidak sesuai keinginan ibu Hj Fatimah.

---

<sup>16</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Surabaya: Mahkota, 2002), h. 107-108

Bisnis barang yang halal merupakan hal paling dasar dalam bisnis yang dijalankan seorang muslim. Karena dalam Islam, bisnis bukan hanya kegiatan dengan tujuan mencari keuntungan di dunia semata, akan tetapi juga mencari kebahagiaan di akhirat.

Islam menyuruh melakukan manajemen dan mengharuskan kepada manajer untuk mengikuti jalan keadilan dan menjauhi jalan yang akan membahayakan masyarakat. Atas dasar tersebut manajer Islam mengharamkan untuk mengatur produksi barang-barang yang haram dan tidak membolehkan perencanaan produksi seperti ini. Islam menyuruh melakukan manajemen dan perencanaan dan membolehkan menjadi manajer.<sup>17</sup>

Dalam ekonomi Islam, setiap keputusan ekonomi seseorang manusia tidak terlepas dari nilai-nilai moral dan agama karena setiap kegiatan senantiasa dihubungkan dengan syariat. Al-Qur'an menyebutkan ekonomi dengan istilah *iq'tishad* (penghematan ekonomi), yang secara literal berarti pertengahan atau moderat. Seorang muslim dilarang melakukan pemborosan seorang muslim diminta untuk mengambil sebuah sikap moderat dalam memperoleh dan menggunakan sumber daya dan tidak boleh *israf* (royal), berlebih-lebihan tetapi juga dilarang *pelit* (*bukh*).<sup>18</sup>

Ada tiga macam hak pemilikan modal dalam Islam yaitu hak pakai, hak guna dan hak pengembangan. Didalam sistem Islam modal adalah amanat dari Allah s.w.t yang wajib dikelola secara baik. Manusia atau para pengusaha hanya

---

<sup>17</sup> Muhammad, *Ekonomi Mikro dalam Perspektif Islam*, (Yogyakarta: BPFE, 2004) h. 228

<sup>18</sup> Mustafa Edwin Nasotion, et. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Grup. 2007) h. 85

diamanahi Allah s.w.t untuk mengelola harta atau modal itu sehingga modal itu dapat berkembang. Terhadap perlakuan modal sebagai salah satu faktor produksi Islam memiliki terapi antara lain yaitu Islam mengharamkan penimbunan barang dan menyuruh harta yang belum produktif agar segera diputar, jangan sampai termakan oleh zakat, dan tidak boleh menggunakan modal yang dipakai dalam produksi secara boros.<sup>19</sup>

Sifat pemborosan dicela dalam Al-Qur'an surah Al-Taubah ayat 34-35

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّ كَثِيرًا مِّنَ الْأَحْبَارِ وَالرُّهْبَانِ لَيَأْكُلُونَ أَمْوَالَ النَّاسِ بِالْبَاطِلِ وَيَصُدُّونَ عَن سَبِيلِ اللَّهِ وَالَّذِينَ يَكْنِزُونَ الذَّهَبَ وَالْفِضَّةَ وَلَا ينفِقُونَهَا فِي سَبِيلِ اللَّهِ فَبَشِّرْهُم بِعَذَابٍ أَلِيمٍ ٣٤﴾

يَوْمَ يُحْمَىٰ عَلَيْهَا فِي نَارِ جَهَنَّمَ فَيُكْفَىٰ بِهَا جِبَاهُهُمْ وَجُنُوبُهُمْ وظُهُورُهُمْ هَذَا مَا كُنْتُمْ

لِأَنفُسِكُمْ فَذُوقُوا مَا كُنْتُمْ تَكْنِزُونَ ٣٥

Artinya

34. Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya sebahagian besar dari orang-orang alim Yahudi dan rahib-rahib Nasrani benar-benar memakan harta orang dengan jalan batil dan mereka menghalang-halangi (manusia) dari jalan Allah. Dan orang-orang yang menyimpan emas dan perak dan tidak menafkahkannya pada jalan Allah, maka beritahukanlah kepada mereka, (bahwa mereka akan mendapat) siksa yang pedih. 35. pada hari dipanaskan emas perak itu dalam neraka jahannam, lalu dibakar dengannya dahi mereka, lambung dan punggung mereka (lalu dikatakan) kepada mereka: "Inilah harta bendamu yang kamu simpan untuk dirimu sendiri, maka rasakanlah sekarang (akibat dari) apa yang kamu simpan itu"

## BAB IV

### PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

---

<sup>19</sup> Ibid, h. 86

## C. Penyajian Data

### 3. Gambaran Umum Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah

Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah merupakan sebuah usaha yang khusus menyediakan jajanan atau panganan, yang berbahan baku jengkol. Usaha jengkol Hj. Fatimah ini merupakan salah satu usaha yang menyediakan jengkol di Kota Banjarmasin. Para pedagang yang ingin berjualan panganan berbahan baku jaring, mereka membelinya langsung ke Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah.

Usaha ini berdiri sejak tahun 1979 hingga sekarang. Adapun usaha kuliner ini masih dalam pengelolaan yang sederhana, yang dijalankan di rumah Hj. Fatimah itu sendiri. Usaha ini berlokasi di Jalan Dahlia II No.48, RT. 34, Mawar, Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Kedai ini buka setiap hari sekitar pukul 09.00 sampai dengan 17.00 WITA.<sup>20</sup>

Pemilik usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah adalah Ibu Hj. Fatimah, usaha yang dilakukan ini bersifat coba-coba dan jumlah produksinya juga kecil hanya memproduksi kalau ada pesanan. Setelah mendapat respon yang positif dari para pelanggan barulah beliau mulai mengembangkan usaha tersebut.

Setelah beliau berhasil mengembangkan usaha tersebut, baru lah beliau membuat beberapa menu makanan yang terbuat dari jengkol. Seperti semur jengkol, jengkol *masak habang*, kare jengkol dan masih banyak lagi yang lainnya. Banyaknya varian menu membuat Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah semakin terkenal. Salah satu faktor yang membuat pelanggan terus berdatangan adalah

---

<sup>20</sup>Hj. Fatimah, Pemilik Usaha, *Wawancara Pribadi*, Banjarmasin, 11 November 2019.

kenikmatan *tahi lala* atau *lalaan* yang dibuat oleh ibu Hj Fatimah. *Lalaan* adalah cocolan khas yang dibuat dari bahan baku kelapa yang dipadukan dengan buah jengkol yang sudah diolah. *Lalaan* ini juga termasuk yang membedakan cara menyantap jengkol, jika di daerah lain jengkol diolah menjadi semur, maka di Kalimantan Selatan jengkol disantap dengan sambal *tahi lala*. Karena terkenal dengan kenikmatan jengkol dan *lalaan*-nya menarik stasiun tv datang untuk mewawancarai pemilik usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tersebut. Pelanggan pun mulai berdatangan, bahkan ada salah satu pelanggan dari Palangkaraya yang mengaku apabila datang ke Banjarmasin selalu membeli olahan jengkol yang ada di Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Kedai ini juga memiliki nama tersendiri dari para pelanggan yakni *Jaring Dahlia*, karena letak kedai ini berada di Jalan Dahlia. Dalam proses produksinya Ibu Hj. Fatimah mengerjakan pada pukul 02.00 dini hari, karena dalam proses pembuatan buah jengkol menghasilkan bau yang kurang sedap.<sup>21</sup>

#### **4. Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah**

Dari hasil riset yang penulis lakukan penulis mendapatkan data dari pemilik Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah, yaitu Hj. Fatimah itu sendiri. Beliau berumur 57 tahun, pendidikan beliau adalah lulusan SMA, dan beralamat di Jalan Dahlia II No.48, RT. 34, Mawar, Banjarmasin Tengah, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan

---

<sup>21</sup>*Ibid.*

Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah buka setiap hari Senin-Minggu, mulai pukul 09.00-16.00 di mana berbagai macam olahan jaring tersedia di kedai Ibu Hj. Fatimah, seperti semur jengkol balado, karih jengkol, rendang jengkol, dan *jaring* biasa. Harga perbungkus jaring tersebut yakni Rp12.000 dan tiap hari selalu habis dibeli pelanggan pecinta olahan jaring.<sup>22</sup>

Untuk mencapai suatu kesuksesan dalam menjalankan suatu bisnis usaha maka diperlukan kerja keras, dan mengutamakan kepuasan konsumen agar bisnis usaha yang kita lakukan berjalan dengan lancar. Dalam hal ini Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah mempunyai cara agar kepuasan pelanggan terus terpenuhi, yaitu dengan memilih bahan baku yang berkualitas sehingga kepuasan konsumen selalu terpenuhi.

Persediaan bahan baku merupakan salah satu modal kerja yang cukup penting bagi perusahaan ataupun *home industry*, karena kebanyakan modal usaha perusahaan adalah persediaan bahan baku.

Pada prinsipnya seluruh perusahaan *maupun home industry* yang melakukan proses produksi melakukan manajemen persediaan bahan baku dalam rangka melayani pelanggan perusahaan. Hal ini berlaku pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah, maka manajemen persediaan bahan baku merupakan syarat demi terjaminnya kelancaran proses produksi.

Di pihak lain, perlu juga diketahui tentang dampak yang ditimbulkan oleh proses produksi terhadap lingkungan, apakah proses produksi akan memengaruhi

---

<sup>22</sup>Observasi pada tanggal 9 November 2018



lingkungan, adat istiadat di mana lokasi usaha yang didirikan perlu dipelajari, apakah masyarakat dapat menerima keberadaan dari usaha yang didirikan tersebut.<sup>23</sup>

Sebagai pemilik, ibu Hj. Fatimah sendiri lah yang menangani manajemen persediaan bahan baku usaha Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah mulai dari perencanaan persediaan, pengorganisasian, pelaksanaan, hingga pengawasan persediaan.<sup>24</sup>

#### **e. Perencanaan Persediaan**

Dalam menjalankan bisnis Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah, Ibu Hj. Fatimah membuat perencanaan yang matang, terutama soal ketersediaan bahan baku yang tidak selalu ada dan bergantung dengan musim. Perencanaan itu menurut Hj. Fatimah adalah:

- 3) Menentukan jumlah keperluan persediaan buah jengkol setiap harinya, beliau menyebut bahwa jumlah persediaan buah jengkol dalam satu hari adalah 200 kg.
- 4) Menentukan berapa kilogram buah jengkol yang dipesan pada setiap kali pemesanan berdasarkan jumlah persediaan yang telah ditentukan yaitu 6.000 kg atau 6 ton perbulan.<sup>25</sup>

Untuk persediaan jengkol usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah berasal dari wilayah Kalimantan Selatan seperti Martapura dan Tanjung. Selain itu,

---

<sup>23</sup>Hj. Fatimah, Pemilik Usaha, *Wawancara Pribadi*, Banjarmasin, 11 November 2019

<sup>24</sup> *Ibid.*

<sup>25</sup> *Ibid.*

persediaan jengkol juga berasal dari wilayah Kalimantan Tengah seperti Sampit dan Pulang Pisau, bahkan sampai luar pulau seperti Sumatera, disesuaikan dengan daerah yang mengalami musim panen buah jengkol apalagi belum banyak petani yang membudidayakan buah jengkol tersebut.<sup>26</sup>

Sebanyak 6 ton jengkol dipasok setiap bulan untuk memenuhi produksi penjualan di kedai Ibu Hj Fatimah. Setiap daerah memiliki harga yang berbeda sesuai dengan letak geografis daerah tersebut, pengambilan buah *jaring* di daerah Martapura berkisar Rp20.000.000/ton lain halnya dengan pengambilan di daerah Sumatera yang mencapai harga Rp60.000.000/ton. Dalam proses produksinya Ibu Hj Fatimah. mengerjakan pada pukul 02.00 dini hari, karena dalam proses pembuatan buah *jaring* menghasilkan bau yang kurang sedap.<sup>27</sup>

#### **f. Pengorganisasian**

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan. Struktur organisasi menggambarkan dengan jelas permintaan kegiatan pekerjaan antara yang satu dengan yang lain dan bagaimana hubungan aktivitas dan fungsi dibatasi. Struktur organisasi pada Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah dapat dilihat sebagai berikut:



<sup>26</sup>*Ibid.*

<sup>27</sup>*Ibid.*

Bagian Produksi

Bagian Penjualan

Struktur organisasi data diolah dari hasil wawancara.

Struktur organisasi tersebut disertai dengan *job description*<sup>28</sup> sebagai berikut:

- 4) Pimpinan pada usaha Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah adalah pemilik perusahaan di mana dia memegang kendali perusahaan dengan sepenuhnya. Pimpinan di sini bertugas untuk melakukan kebijakan-kebijakan untuk memajukan usaha dan pengambilan keputusan. Pimpinan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam mengarahkan semua pegawainya dengan tujuan meningkatkan kemajuan usaha yang dipimpinnya.
- 5) Bagian produksi bertugas dan bertanggung jawab terhadap kelancaran proses produksi, sejak persediaan bahan-bahan yang diperlukan sampai memproses bahan-bahan tersebut menjadi barang jadi.
- 6) Bagian penjualan bertugas menjual olahan dari buah jengkol, yang mana penjualannya berada di Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Bagian penjualan juga bertugas mengemas jengkol yang siap dijual, sehingga lebih mudah untuk menjual kepada konsumen.

#### **g. Pelaksanaan Persediaan**

---

<sup>28</sup>*Ibid.*

Rutinitas Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah setiap harinya memproduksi berbagai macam produk olahan yang terbuat dari jengkol. Adapun jumlah karyawan yang bekerja pada rutinitas Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah setiap harinya memproduksi berbagai macam produk olahan yang terbuat dari jengkol. berjumlah 10 orang, mereka terbagi menjadi :

3) Bagian produksi, berjumlah 7 orang

4) Bagian penjualan, berjumlah 3 orang.<sup>29</sup>

Setiap karyawan bertugas sesuai dengan tugas mereka masing-masing, bagian produksi berjumlah 7 orang setiap harinya bertugas untuk membuat bahan baku buah jengkol menjadi bahan jadi atau bahan siap santap. Sedangkan bagian penjualan bertugas melayani pembeli yang ingin membeli olahan buah jengkol, bagian penjualan juga bertugas untuk mengemas produk olahan buah jengkol yang sudah siap saji. Untuk pelaksanaan persediaan bahan baku dilakukan oleh Hj. Fatimah sendiri yang dibantu oleh staff produksi. Beliau melakukan pemesanan buah jengkol melewati telepon kepada *suplier*. Beliau tidak memiliki *suplier* yang tetap, jadi sistem pemesanan beliau yakni masing-masing dari *suplier* yang menjual lebih murah. Setelah tercapai kesepakatan maka harga yang cocok menurut Ibu Hj. Fatimah itulah yang beliau ambil.<sup>30</sup> Adapun jumlah pemesanan dan harga jengkol sepanjang tahun 2019 dapat dilihat pada tabel berikut”

		Persediaan	Total harga
--	--	------------	-------------

---

<sup>29</sup>*Ibid.*

<sup>30</sup>*Ibid.*

o	Bulan	Jumlah	Harga	
	Januari	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	Februari	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	Maret	2000 kg	Rp. 60.000	Rp. 120.000.000
	April	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	Mei	6000 kg	Rp. 25.000.	Rp. 150.000.000
	Juni	6000 kg	Rp. 30.000	Rp. 150.000.000
	Juli	3000 kg	Rp. 20.000	Rp. 60.000.000
	Agustus	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
	September	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
0	Oktober	6000 kg	Rp. 25.000	Rp. 150.000.000

1	No vember	6000 kg	Rp. 35.000	Rp. 210.000.000
2	Des ember	6000 kg	Rp. 20.000	Rp. 120.000.000
Jumlah		65.000 kg		Rp.1.560.000.000

Sumber : Hasil Wawancara Ibu Hj Fatimah, Tahun 2018

#### **h. Pengawasan Persediaan**

Pada tahap pengawasan, Hj. Fatimah sendiri yang melakukan. Pengawasan bukan terhadap proses produksi, tetapi terhadap buah jengkol yang diterima apakah memiliki kualitas sesuai dengan yang diinginkan. Begitu pula jumlah ketersediaan bahan baku diawasi secara berkala apakah memenuhi kebutuhan produksinya.<sup>31</sup>

### **3. Kendala-Kendala yang Dihadapi *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah Banjarmasin dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku**

Kendala-kendala yang dihadapi *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah Banjarmasin dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Dalam melaksanakan persediaan bahan baku suatu produksi perusahaan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah terdapat beberapa kendala. Berikut ini kendala-kendala dalam manajemen persediaan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah.

#### **e. Alat atau mesin untuk menampung bahan baku**

---

<sup>31</sup>*Ibid.*

Suatu perusahaan maupun *home industry* dalam memproduksi suatu barang agar mendapatkan keuntungan yang lebih besar, maka salah satunya harus menyediakan dan menambah suatu alat atau mesin yang akan menampung banyaknya bahan baku sehingga perusahaan tersebut bisa memproduksi barang lebih banyak dan mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Sedangkan yang terdapat pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tersebut terjadi kendala yaitu kekurangan alat atau mesin untuk menampung bahan baku utama berupa buah jengkol. Hal itu menyebabkan terbatasnya penyediaan bahan baku maupun dalam proses produksinya pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Bahan baku jengkol termasuk jenis bahan baku yang tidak tahan lama, sistem penyimpanan pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah masih tradisional beliau menggunakan drum yang berisi air kapur untuk menyimpan bahan baku jengkol agar buah jengkol bertahan lama. Buah jengkol yang belum dibersihkan memerlukan penyimpanan berupa kulkas agar bisa bertahan lama, dan ibu Hj. Fatimah mengungkapkan diperlukan biaya yang mahal untuk membeli sebuah penyimpanan kulkas tersebut. Oleh karena itu, beliau hanya menggunakan drum untuk menyimpan bahan baku jengkol yang sudah dibersihkan.

f. Harga bahan baku

Harga bahan baku sangatlah penting dalam terlaksananya proses produksi, hal ini disebabkan karena harga dari bahan baku yang digunakan akan menjadi faktor penentu seberapa besarnya dana yang harus disediakan. Harga bahan baku jengkol sendiri selalu berubah sesuai kelangkaan buah jengkol, apabila musim buah jengkol maka harga 1 ton buah jengkol berharga Rp20.000.000, namun apabila

buah jengkol mengalami kelangkaan maka harga 1 ton nya bisa mencapai Rp60.000.000. Dengan harga buah jengkol yang tidak tetap maka ibu Hj. Fatimah harus selalu siap dengan kenaikan harga dari buah jengkol.<sup>32</sup>

g. Kelangkaan buah jengkol

Kelangkaan menjadi salah satu faktor yang memengaruhi pada persediaan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah. Karena buah jengkol bersifat musiman, maka dari itu beliau mengambilnya dari daerah yang berbeda sesuai dengan musim jengkol pada setiap daerah. Semakin langka buah jengkol maka akan memengaruhi harga jual olahan jengkol pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah.<sup>33</sup>

h. Daya tahan bahan baku

Daya tahan buah jengkol sangat memengaruhi dalam pemesanan bahan baku, buah jengkol yang masih belum dibersihkan masih bisa ditempatkan di dalam kulkas penyimpanan namun membutuhkan biaya yang besar untuk membeli sebuah kulkas. Pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah penyimpanan bahan baku hanya berupa drum yang diisi air kapur agar jengkol bisa bertahan lama, maka dari itu ketika bahan baku datang beliau langsung membersihkan buah jengkol agar bisa dimasukkan ke dalam drum.<sup>34</sup>

## **D. Analisis data**

---

<sup>32</sup>*Ibid.*

<sup>33</sup>*Ibid.*

<sup>34</sup>*Ibid.*



#### **4. Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah**

Dalam sebuah perusahaan persediaan bahan baku merupakan hal penting dalam perusahaan maupun *home industry*, karena hampir seluruh pendapatan atau keuntungan diperoleh oleh besar kecilnya dana yang dikeluarkan dalam persediaan bahan baku. Bila persediaan bahan baku terlalu rendah, maka menyebabkan perusahaan kekurangan bahan baku, dan melakukan pembelian bahan baku mendadak, akibatnya harganya akan menjadi mahal.

Sebagai usaha yang berbentuk *home industry* tentulah tidak serumit usaha yang dilakukan oleh perusahaan besar atau industri manufaktur. Namun menurut analisis penulis Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah telah melakukan manajemen persediaan bahan baku dengan baik, kendati manajemen yang dilakukan cukup sederhana, baik dari segi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan persediaan bahan baku. Sebagai industri kecil dan sederhana, manajemen ini lebih banyak ditangani oleh pemilik kedai yang dalam hal ini bertindak manajer perusahaan.

Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah adalah industri yang membutuhkan bahan baku sebagai bahan untuk mengolah bahan jadi yang siap dijual. Dalam hal ini Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah menggunakan 2 cara dalam penyediaan bahan baku

- c. Dibeli sekaligus dalam jumlah seluruh kebutuhan kemudian disimpan di tempat penyimpanan, sedangkan setiap kali dibutuhkan dalam proses produksi dapat diambil dari tempat penyimpanan. Dengan cara ini proses produksi lebih terjamin karena tidak ada pembusukan bahan baku.

d. Berusaha memenuhi kebutuhan bahan baku dengan menambah pemasok dari berbagai daerah, hal ini dilakukan agar tidak bertumpu pada satu daerah saja sehingga kebutuhan bahan baku selalu terpenuhi.

Umumnya setiap perusahaan selalu mengadakan persediaan, tanpa adanya persediaan para pengusaha akan dihadapkan pada risiko bahwa perusahaannya suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan. Hal ini mungkin terjadi karena tidak selamanya barang-barang atau jasa-jasa tersedia pada setiap saat, yang berarti pengusaha akan kehilangan kesempatan keuntungan yang seharusnya dia dapat. Jadi, persediaan sangat penting artinya untuk setiap perusahaan kecil maupun perusahaan besar, persediaan diadakan apabila keuntungan yang diharapkan dari persediaan hendaknya lebih besar dari biaya yang ditimbulkan.

Begitu pula dengan Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah yang mengadakan persediaan dalam usahanya. Namun karena usaha ini tergolong sebagai usaha kecil atau usaha mikro yang pengelolaannya masih bersifat tradisional, sehingga persediaan pada usaha ini pun masih bersifat tradisional. Dari hasil wawancara yang dilakukan penulis kepada ibu Hj. Fatimah, beliau melakukan pemesanan buah jengkol setiap bulan sebanyak 6.000 kg buah jengkol dengan harga Rp120.000.000 dan biaya pemesanan sebesar Rp300.000 per pesanan dan biaya penyimpanan sebesar Rp120.000 per ton buah jengkol.

Agar persediaan buah jengkol pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tidak mengalami kekurangan atau kelebihan secara ekonomis sehingga usahanya dapat

berjalan lancar maka dapat diketahui dengan perhitungan *Economical Order Quantity (EOQ)*.

Diketahui bahwa Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah melakukan pembelian buah jengkol sebanyak 6000 kg perbulan, sehingga *ordering cost* Rp300.000 per pesanan dan *carring cost* adalah Rp100.000. Dalam setahun jumlah *ordering cost* sebesar Rp3.600.000 dan *carring cost* sebesar Rp1.200.000. Dari keterangan ini dapat disusun dalam sebuah tabel untuk menentukan jumlah pesanan yang ekonomis

Jumlah Pesanan	Jumlah Unit Perorder	Persediaan Rata-Rata	<i>Carring Cost</i>	<i>Ordering Cost</i>	<i>Total Cost</i>
A	N	N	S	B	B+S
1	6	3	3.250.000.000	300.000	3.250.300.000
2	3	1	1.625.000.000	600.000	1.625.600.000
3	2	1	1.083.300.000	900.000	1.084.230.000
4	1	1	812.500.000	1.200.000	813.700.000

5	1			1.5	
	3.000	6.500	650.000.000	00.000	651.500.000
6	1			1.8	
	0.833,3	5.416,6	541.660.000	00.000	543.460.000
7				2.1	
	9.285,7	4.642,8	464.280.000	00.000	466.000.000
8				2.4	
	8.125	4.062,5	406.250.000	00.000	408.650.000
9				2.7	
	7.222,2	3.611,1	361.110.000	00.000	363.810.000
10				3.0	
	6.500	3.250	325.000.000	00.000	328.000.000
11				3.3	
	5.909,0	2.954,5	295.450.000	00.000	298.750.000
12				3.6	
	5.416,6	2.708,3	270.830.000	00.000	274.430.000
					10.108.430.000
					30.000

Dari tabel diatas untuk mencari *total costs* terendah disini dicapai pada *carring costs* sama dengan *ordering costs* yang diperoleh pada jumlah biaya (*total costs*) sebesar Rp 10.108.430.000. Berdasarkan perhitungan EOQ dengan menggunakan *tabular approach* diatas, maka diketahui biaya yang dikeluarkan

dalam 12 kali pembelian adalah Rp 10.108.430.000 selisih biaya sebesar Rp 8.548.430.000.

#### **5. Analisis Kendala-Kendala yang Dihadapi *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj Fatimah Banjarmasin dalam Pengelolaan Persediaan Bahan Baku**

Pada setiap perusahaan pasti memiliki kendala dalam persediaan, dan hal tersebut bisa menjadi kendala dalam proses produksi perusahaan tersebut. Analisis terhadap kendala-kendala yang dihadapi *home industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah Banjarmasin dalam pengelolaan persediaan bahan baku adalah sebagai berikut.

##### f. Alat atau mesin untuk menampung bahan baku

Di Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah media penyimpanan bahan baku masih secara tradisional, yakni masih menggunakan drum yang diisi air agar buah jengkol terus terjaga kesegarannya. Buah jengkol termasuk buah dengan daya tahan yang rendah, maka dari itu diperlukannya air yang berisi drum agar selalu terjaga kesegaran buah jengkol. Jika ibu Hj. Fatimah menambah media penyimpanan seperti kulkas, maka bahan baku buah jengkol bisa disimpan secara lama dan jika terjadi kelangkaan buah, beliau masih mempunyai simpanan. Namun biaya penyimpanan dengan kulkas membutuhkan biaya yang besar, maka dari itu beliau hanya menggunakan drum sebagai media penyimpanan bahan baku.

##### g. Kelangkaan bahan baku

Buah jengkol bersifat musiman, apabila buah jengkol mengalami kelangkaan maka sedikit pula *supplier* yang menawarkan kepada ibu Hj Fatimah.

Apabila hal tersebut terjadi maka kegiatan produksi pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah akan mengalami kendala.

h. Harga bahan baku

Harga bahan baku sangatlah penting dalam terlaksananya proses produksi, hal ini disebabkan karena harga dari bahan baku yang digunakan akan menjadi faktor penentu seberapa besarnya dana yang harus disediakan. Harga bahan baku jengkol sendiri selalu berubah sesuai kelangkaan buah jengkol, apabila musim buah jengkol maka harga 1 ton buah jengkol berharga Rp20.000.000, namun apabila buah jengkol mengalami kelangkaan maka harga 1 ton nya bisa mencapai Rp60.000.000. Dengan harga buah jengkol yang tidak tetap maka ibu Hj. Fatimah harus selalu siap dengan kenaikan harga dari buah jengkol.

i. Daya tahan bahan baku

Daya tahan buah jengkol sangat memengaruhi dalam pemesanan bahan baku, buah jengkol yang masih belum dibersihkan masih bisa ditempatkan di dalam kulkas penyimpanan namun membutuhkan biaya yang besar untuk membeli sebuah kulkas. Pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah penyimpanan bahan baku hanya berupa drum yang diisi air kapur agar jengkol bisa bertahan lama, maka dari itu ketika bahan baku datang beliau langsung membersihkan buah jengkol agar bisa dimasukkan ke dalam drum.

j. Kebijakan pembelian

Pada Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah tidak terdapat bidang yang menangani masalah persediaan karena ibu Hj Fatimah sendiri yang melakukannya. Tentu kebijakan pembelian sangat memengaruhi persediaan.

## **6. Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Usaha *Home Industry* Kedai Jaring Jengkol Hj. Fatimah Ditinjau dari Pandangan Islam**

Manajemen persediaan bahan baku memerlukan adanya pengadaan persediaan. Pada kedai jaring jengkol Hj Fatimah, pembelian bahan baku buah jengkol diperoleh dengan cara membeli dari *supplier*, bukan dari para petani. Secara normatif manajemen persediaan buah jengkol pada kedai jaring jengkol Hj Fatimah dapat dikatakan sesuai dengan perintah Allah swt. dan menjauhi larangan-Nya. Karena jika dilihat dari pengadaan buah jengkol yang dilakukan melalui transaksi jual beli rukun dan syaratnya telah terpenuhi. Pada saat transaksi jual beli buah jengkol kepada supplier, ibu Hj Fatimah menyelesaikan proses transaksi dengan akad. Dalam hal ini berarti rukun yang pertama dalam transaksi jual beli telah terpenuhi.

Berkaitan dengan akad tersebut, ibu Hj Fatimah dan pihak *supplier* yang melakukan akad jual beli adalah termasuk orang yang telah baligh dan berakal, sehingga rukun yang kedua dalam transaksi jual beli telah terpenuhi dan syarat-syaratnya pun telah terpenuhi. Selain itu, benda atau objek akad dalam transaksi tersebut juga sangat jelas yaitu buah jengkol yang pada saat transaksi berada ditempat transaksi. Jika dilihat dari syarat-syarat yang harus terpenuhi bagi objek akad, buah jengkol bukanlah barang yang diharamkan oleh syariat Islam dan sudah sangat jelas bahwa kelapa muda adalah barang yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman. Dalam transaksi ini buah jengkol tersebut juga tidak digantungkan kepada hal-hal lain dan waktunya juga tidak dibatasi. Buah jengkol tersebut dapat

diserahkan kapanpun, karena pada saat transaksi berlangsung buah jengkol tersebut telah berada ditempat transaksi dan dengan demikian berarti juga buah jengkol tersebut dapat diketahui barangnya. Dan yang terakhir buah jengkol tersebut merupakan kepemilikan pihak *supplier*, bukan kepemilikan orang lain.

Setelah melihat analisis di atas dapat kita ketahui bahwa transaksi jual beli buah jengkol dalam proses pengadaan persediaan buah jengkol pada usaha kedai jaring jengkol Hj Fatimah telah memenuhi rukun dan syarat yang telah ditentukan di dalam syariat Islam. Selain itu transaksi tersebut juga didasari kerelaan pada kedua belah pihak. Hal ini sesuai dengan firman Allah swt. berikut ini:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا

تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ٢٩

Artinya

Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu<sup>35</sup> (Q.S. An- Nisaa: 29)

Berdasarkan ayat di atas dapat digarisbawahi bahwa transaksi jual beli semestinya didasari dengan kerelaan pada kedua belah pihak. Pada kedai jaring jengkol Hj Fatimah, pengadaan persediaan buah jengkol yang diperoleh dengan cara membeli pada *supplier* dan pada proses pemilihan buah jengkol ditangani langsung oleh ibu Hj Fatimah. Hal ini dapat menghindari hilangnya kerelaan kedua belah pihak dikemudian hari yang bisa disebabkan dari kualitas kelapa muda yang tidak sesuai keinginan ibu Hj Fatimah.

---

<sup>35</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Surabaya: Mahkota, 2002), h. 107-108



Bisnis barang yang halal merupakan hal paling dasar dalam bisnis yang dijalankan seorang muslim. Karena dalam Islam, bisnis bukan hanya kegiatan dengan tujuan mencari keuntungan di dunia semata, akan tetapi juga mencari kebahagiaan di akhirat.

Islam menyuruh melakukan manajemen dan mengharuskan kepada manajer untuk mengikuti jalan keadilan dan menjauhi jalan yang akan membahayakan masyarakat. Atas dasar tersebut manajer Islam mengharamkan untuk mengatur produksi barang-barang yang haram dan tidak membolehkan perencanaan produksi seperti ini. Islam menyuruh melakukan manajemen dan perencanaan dan membolehkan menjadi manajer.<sup>36</sup>

Dalam ekonomi Islam, setiap keputusan ekonomi seseorang manusia tidak terlepas dari nilai-nilai moral dan agama karena setiap kegiatan senantiasa dihubungkan dengan syariat. Al-Qur'an menyebutkan ekonomi dengan istilah *iq'tishad* (penghematan ekonomi), yang secara literal berarti pertengahan atau moderat. Seorang muslim dilarang melakukan pemborosan seorang muslim diminta untuk mengambil sebuah sikap moderat dalam memperoleh dan menggunakan sumber daya dan tidak boleh *israf* (royal), berlebih-lebihan tetapi juga dilarang *pelit* (*bukh*).<sup>37</sup>

Ada tiga macam hak pemilikan modal dalam Islam yaitu hak pakai, hak guna dan hak pengambangan. Didalam sistem Islam modal adalah amanat dari Allah s.w.t yang wajib dikelola secara baik. Manusia atau para pengusaha hanya

---

<sup>36</sup> Muhammad, *Ekonomi Mikro dalam Perspektif Islam*, (Yogyakarta: BPFE, 2004) h. 228

<sup>37</sup> Mustafa Edwin Nasotion, et. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Grup. 2007) h. 85

diamanahi Allah s.w.t untuk mengelola harta atau modal itu sehingga modal itu dapat berkembang. Terhadap perlakuan modal sebagai salah satu faktor produksi Islam memiliki terapi antara lain yaitu Islam mengharamkan penimbunan barang dan menyuruh harta yang belum produktif agar segera diputar, jangan sampai termakan oleh zakat, dan tidak boleh menggunakan modal yang dipakai dalam produksi secara boros.<sup>38</sup>

Sifat pemborosan dicela dalam Al-Qur'an surah Al-Taubah ayat 34-35

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّ كَثِيرًا مِّنَ الْأَحْبَارِ وَالرُّهْبَانِ لِيَآكُلُونَ أَمْوَالَ النَّاسِ بِالْبَاطِلِ وَيَصُدُّونَ عَن سَبِيلِ اللَّهِ وَالَّذِينَ يَكْنِزُونَ الذَّهَبَ وَالْفِضَّةَ وَلَا ينفِقُونَهَا فِي سَبِيلِ اللَّهِ فَبَشِّرْهُم بِعَذَابٍ أَلِيمٍ ۝٣٤﴾

يَوْمَ يُحْمَىٰ عَلَيْهَا فِي نَارِ جَهَنَّمَ فَيُكْفَىٰ بِهَا جِبَاهُهُمْ وَجُنُوبُهُمْ وظُهُورُهُمْ هَٰذَا مَا كُنْتُمْ

لِأَنفُسِكُمْ فَذُوقُوا مَا كُنْتُمْ تَكْنِزُونَ ۝٣٥

Artinya

34. Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya sebahagian besar dari orang-orang alim Yahudi dan rahib-rahib Nasrani benar-benar memakan harta orang dengan jalan batil dan mereka menghalang-halangi (manusia) dari jalan Allah. Dan orang-orang yang menyimpan emas dan perak dan tidak menafkahkannya pada jalan Allah, maka beritahukanlah kepada mereka, (bahwa mereka akan mendapat) siksa yang pedih. 35. pada hari dipanaskan emas perak itu dalam neraka jahannam, lalu dibakar dengannya dahi mereka, lambung dan punggung mereka (lalu dikatakan) kepada mereka: "Inilah harta bendamu yang kamu simpan untuk dirimu sendiri, maka rasakanlah sekarang (akibat dari) apa yang kamu simpan itu"

<sup>38</sup> Ibid, h. 86

