

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Penyajian Data

Berdasarkan hasil riset yang peneliti lakukan dengan cara observasi dan wawancara langsung, maka penyajian data dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Gambaran Umum Tentang PT. Ciomas Adisatwa

PT. Ciomas Adisatwa merupakan perusahaan terintegrasi yang bergerak di bidang *commercial farm* dan RPA (Rumah Potong Ayam) di bawah naungan PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. RPA pertama PT. Ciomas Adisatwa berdiri pada tahun 1989 di Tangerang dengan nama produk “*Best Chicken*”. Pendistribusian saat itu hanya mencakup wilayah Jabodetabek dan Jawa Barat.

Tahun 1997, seiring dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT. Ciomas Adisatwa menambah kapasitas produksinya dengan mendirikan RPA di Sidoarjo dan Lampung. Kedua RPA ini menggunakan mesin-mesin yang lebih modern. Kedua RPA ini juga telah dipercaya untuk mengeksport produknya ke negara Jepang sebagai bukti bahwa produk “*Best Chicken*” dapat disejajarkan dengan produk-produk internasional.

Selain memiliki mesin yang modern seluruh unit RPA PT. Ciomas Adisatwa telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sebagai jaminan keamanan pangan sejak tahun 2002. Guna memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin modern, maka PT. Ciomas Adisatwa juga memproduksi olahan daging ayam seperti sosis ayam *chicken nugget*, dan baso ayam yang diolah secara higienis dan berkualitas. Saat ini, PT. Ciomas Adisatwa telah memiliki 11 unit RPA yang tersebar di seluruh Indonesia, yaitu Medan, Lampung, Parung, Sadang, Magelang, Jogja, Pabelan, Krian, Bali, Bati-Bati, dan Makassar. Rencana pengembangan PT. Ciomas Adisatwa pada tahun 2020 akan menambah satu unit RPA lagi di Kutai, Kartanegara.

Total karyawan PT. Ciomas Adisatwa RPA unit Bati-Bati berjumlah 256 orang, yang terdiri dari 121 karyawan, dan 135 karyawan. Karyawan PT. Ciomas Adisatwa diklasifikasikan menjadi 3 golongan, yaitu karyawan bulanan, harian, dan borongan. Adapun sistem gaji untuk karyawan bulanan terpusat melalui transfer via Bank BCA setiap tanggal 25. Sistem gaji untuk karyawan harian dikeluarkan dari unit masing-masing menggunakan bank BNI. Sedangkan untuk karyawan borongan, sistem gajinya dengan uang *cash*.

Rata-rata jumlah produksi PT. Ciomas Adisatwa setiap harinya maksimal sebanyak 10.000 ekor ayam per hari. Produk yang disediakan

oleh PT. Ciomas Adisatwa RPA Unit Bati-Bati saat ini adalah produk “*Best Chicken*” berupa ayam utuh (tanpa kepala dan kaki) mulai dari ukuran 0,5 kg sampai dengan 1,5 kg, dan ayam *partingan* yaitu ayam potong dengan bagian-bagian tertentu sesuai dengan permintaan *customer*. Selain ayam utuh dan ayam *partingan*, PT. Ciomas Adisatwa RPA Unit Bati-Bati juga menyediakan produk-produk sampingan berupa kepala ayam, leher ayam, ceker, usus, hati, ampela, jantung, paru-paru dan kulit ayam. Sedangkan untuk produk olahan seperti sosis ayam *chicken nugget*, dan baso ayam saat ini hanya diproduksi di Sidoarjo dan Parung. (Hasil Wawancara 27 Januari 2020, 09.00 wita)

2. Profil Informan

a. Nama : Fauzul Reza

No Hp : 082352808201

Jabatan : *Head of P&GA (Personalia & General Affair)*

Alamat : Komplek Sungai Sipai Permai 1 G-12 Desa Sungai
Sipai Kec. Martapura Kota Kab. Banjar Prov.
Kalsel

b. Nama : Erpani

No Hp : 088247419003

Jabatan : Kepala Produksi

Alamat : Jl. A. Yani RT. 003 RW. 004 Desa Padang Kec.

Bati – Bati Kab. Tanah Laut

- c. Nama : Asroruddin
No Hp : 08975691672
Jabatan : Pengawas Karyawan
Alamat : Gang Bahagia RT. 003 RW. 001 Desa Bati – Bati
Kec. Bati – Bati Kab. Tanah Laut

3. Manajemen Produksi PT. Ciomas Adisatwa

Manajemen produksi PT. Ciomas Adisatwa dapat diklasifikasikan menjadi 3 sesi, yaitu penanganan ayam sebelum pemotongan, penanganan ayam saat pemotongan, dan penanganan ayam setelah pemotongan.

a. Penanganan Ayam Sebelum Pemotongan

Penanganan ayam pertama sebelum pemotongan ditangani oleh *Departement Purchasing Life Bird* (Departemen Penanganan Ayam Hidup) yang bertanggung jawab untuk memastikan hal-hal berikut:

- 1) Ayam diperiksa kesehatannya.
- 2) Hanya ayam yang sehat yang akan dikirim ke RPA.
- 3) Ayam ditransportasikan dengan baik sampai ke RPA.

Sesampainya di RPA, penanganan selanjutnya adalah sebagai berikut:

- 1) Tahap penerimaan ayam, guna memastikan ayam yang diterima adalah ayam yang sehat dan sesuai standar.

- 2) Ayam direlaksasi dengan cara disemprot menggunakan suatu cairan di tempat tunggu ayam sekitar 30 menit, guna memastikan ayam *fresh* dan tidak stres ketika proses pemotongan.
- 3) *Hanging* (penimbangan ulang), bertujuan untuk mengetahui susut berat ayam dari perjalanan menuju RPA.

b. Penanganan Ayam Saat Pemotongan

Penanganan ayam saat pemotongan adalah sebagai berikut:

- 1) Ayam digantung kakinya melalui proses pemingsanan sesuai anjuran MUI (*Animal Welfare*).
- 2) Pemotongan dilakukan dengan mengikuti syariat Islam (pemotongan halal) dan dilakukan oleh penyembelih yang sudah mendapat sertifikasi potong oleh LPPOM MUI.

c. Penanganan Ayam Setelah Pemotongan

Setelah proses pemotongan ayam, maka tahap selanjutnya adalah sebagai berikut:

- 1) *Bleding time* (penurunan darah), yaitu membiarkan darah keluar sampai habis. Proses ini berlangsung selama kurang lebih 2 mneit.
- 2) Ayam dicelupkan ke dalam *scalding* (tempat penampungan air panas) dengan suhu sekitar 60° C.
- 3) Proses pencabutan bulu menggunakan mesin pembubut guna menghilangkan bulu ayam.

- 4) Proses *eviscerating* (pengeluaran organ dalam), yaitu proses pengeluaran jeroan (organ dalam) ayam, pemotongan kaki, kepala, dan leher sesuai permintaan.
- 5) Proses pencucian, yaitu ayam dimasukkan ke dalam mesin pencuci dengan suhu sekitar 5° C selama kurang lebih 1 jam, bertujuan untuk membunuh bakteri yang ada di ayam dan menjaga suhu daging ayam agar tidak terkontaminasi dengan bakteri.
- 6) Proses *grading* (pemilahan) sesuai ukuran. Kemudian dipotong sesuai pesanan untuk produk *partingan*.
- 7) *Packing* (pengemasan), ayam dikemas menggunakan plastic.
- 8) Ayam dimasukkan ke *blaze freezer* untuk penyimpanan dengan suhu -40° C selama kurang lebih 5 jam.
- 9) Pengiriman dan penyimpanan, selanjutnya produk bisa langsung dikirim ke *customer* atau disimpan di *cool room* dengan suhu -20° C. (Hasil Wawancara 27 Januari 2020, 09.00 wita)

4. Manajemen Distribusi PT. Ciomas Adisatwa

Alur distribusi PT. Ciomas Adisatwa adalah sebagai berikut:

- a. *Sales* menerima pesanan dari *customer*.
- b. Jika permintaan *customer* berupa produk *fresh*, maka pesanan dilimpahkan ke bagian produksi. Sedangkan jika permintaan *customer*

berupa produk *frozen* (beku), maka pesanan dilimpahkan ke bagian gudang.

- c. Setelah produk dikeluarkan, maka produk akan ditimbang ulang.
- d. Penerbitan surat pengambilan ayam.
- e. Penerbitan surat jalan yang dibawa oleh *driver* dan *helper*.
- f. *Crosscheck*, pemeriksaan ulang kesesuaian *item* produk serta jumlahnya dengan yang tertera di surat jalan.
- g. Produk pesanan *customer* dikeluarkan, dicatat dan di kontrol oleh QC (*Quality Control*).
- h. Produk dimasukkan ke mobil *box* (pendingin) dengan suhu kurang lebih 10° C.
- i. Pengecekan oleh *security* saat produk keluar pabrik.
- j. Sampai ke *customer*, produk diturunkan menggunakan troli sesuai surat jalan. (Hasil Wawancara 27 Januari 2020, 09.00 wita)

B. Analisis Data

1. Analisis Terhadap Manajemen Produksi PT. Ciomas Adisatwa

Manajemen Produksi merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengordinasikan penggunaan sumber-sumber daya yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat dan sumber daya dana serta

bahan, secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) sesuatu barang dan jasa. (Assauri, 2008, hlm. 19)

Produksi adalah proses mencari, mengalokasikan dan mengolah sumber daya menjadi *output* dalam rangka meningkatkan masalah bagi manusia. Produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan *output* serta karakter-karakter yang melekat pada proses dan hasilnya. (P3EI, 2009, hlm. 230)

Berdasarkan data yang diperoleh, manajemen produksi yang dilakukan oleh PT. Ciomas Adisatwa menggunakan manajemen produksi yang terdiri dari proses sarana prasarana dan tenaga kerja. Adanya sarana prasarana dan tenaga kerja ini sangat memadai untuk terjadinya produksi. Proses manajemen produksi yang dijalankan oleh PT. Ciomas Adisatwa adalah proses secara terus menerus, karena manajemen produksi PT. Ciomas Adisatwa berusaha memenuhi kebutuhan *customer* dengan cara proses produksi setiap harinya.

Manajemen produksi PT. Ciomas Adisatwa dapat diklasifikasikan menjadi 3 sesi, yaitu penanganan ayam sebelum pemotongan, penanganan ayam saat pemotongan, dan penanganan ayam setelah pemotongan.

2. Analisis Terhadap Manajemen Distribusi PT. Ciomas Adisatwa

Distribusi adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan produk sampai ke konsumen atau berbagai aktivitas

perusahaan yang mengupayakan agar produk sampai ketangan konsumen (Fuad, 2006, hlm. 129). Dalam kamus bahasa Indonesia, pengertian distribusi adalah pembagian pengiriman barang-barang kepada orang banyak atau ke beberapa tempat. (Anwar, 2001, hlm. 125)

Selain itu ilmuwan ekonomi konvensional Philip Kotler mendefinisikan distribusi adalah himpunan perusahaan dan perorangan yang mengambil alih hak, atau membantu dalam mengalihkan hak atas barang atau jasa tersebut berpindah dari produsen ke konsumen. (Aziz, 2008, hlm. 87)

Dalam rangka untuk menyalurkan barang dan jasa dari produsen kepada konsumen maka perusahaan harus benar-benar memilih atau menyeleksi saluran distribusi yang akan digunakan, sebab kesalahan dalam pemilihan saluran distribusi ini dapat menghambat bahkan dapat memacetkan usaha dalam saluran barang atau jasa tersebut. (Luis, 2004, hlm. 2)

Distribusi adalah bagian produk yang dipasarkan sampai pengguna terakhir dalam hal ini adalah pelanggan/konsumen dengan biaya seminimal mungkin tanpa mengurangi kepuasan pelanggan dan apa pengaruhnya pada keseimbangan keuangan perusahaan. (Gunara & Sudiby, 2015, hlm. 76)

Berdasarkan data yang diperoleh, manajemen distribusi yang dilakukan oleh PT. Ciomas Adisatwa dimulai dari penerimaan pesanan,

pelimpahan pesanan ke bagian produksi atau gudang sesuai dengan permintaan *customer*, penimbangan ulang produk, penerbitan surat pengambilan ayam dan surat jalan, *crosscheck* kesesuaian produk dengan pesanan, pengecekan kualitas oleh QC (*quality control*), penyimpanan produk pada saat dalam perjalanan, pengecekan oleh security, hingga pada akhirnya produk sampai ke tangan *customer*.

Manajemen distribusi PT. Ciomas Adisatwa sangat memperhatikan kualitas. Hal tersebut dapat dilihat dalam tahap-tahap pendistribusiannya, dimana pengecekan dilakukan berulang kali demi menjaga kualitas produk hingga sampai ke tangan *customer*.

3. Manajemen Syariah dalam Menyoroti Sistem Produksi dan Distribusi PT. Ciomas Adisatwa Kec. Bati-Bati Kota Pelaihari

Manajemen adalah salah satu faktor produksi, merupakan penanaan segala unsur-unsur dalam suatu usaha produksi, baik industri, pertanian maupun perdangan, dengan tujuan mendapatkan laba secara terus-menerus, yaitu dengan cara memfungsikan dan menyusun unsur-unsur tersebut serta menentukan ukuran seperlunya dari setiap unsur itu dalam perusahaan. Islam menyuruh melakukan manajemen dan mengharuskan kepada manajer untuk mengikuti jalan keadilan dan menjauhi jalan yang akan membahayakan masyarakat. Atas dasar tersebut manajer Islam diharapkan untuk mengatur produksi barang-barang seperti ini. Islam memerintahkan melakukan manajemen Islam

dan membolehkan pula kepadanya untuk menarik keuntungan dari perusahaan dimana dia ikut adil dengan harta dan tantangannya. (Muhammad, 2004, hlm. 228-229)

Dalam konsep ekonomi konvensional (kapitalis) produksi dimaksudkan untuk memperoleh laba sebesar besarnya, berbeda dengan tujuan produksi dalam islam yang bertujuan untuk memberikan Mashlahah yang maksimum bagi konsumen. Walaupun dalam ekonomi islam tujuan utamanya adalah memaksimalkan mashlahah, memperoleh laba tidaklah dilarang selama berada dalam bingkai tujuan dan hukum Islam.

Manajemen produksi yang dilakukan oleh PT. Ciomas Adisatwa sesuai dengan tujuan produksi secara lebih spesifik, dalam buku Abdullah, yaitu:

- a. Pemenuhan kebutuhan manusia pada tingkat moderat.
- b. Menemukan kebutuhan masyarakat dan pemenuhannya.
- c. Menyiapkan persediaan barang/jasa dimasa depan.
- d. Pemenuhan sarana bagi kegiatan sosial dan ibadah kepada Allah.

Allah melalui Al-Qur'an memerintahkan manusia untuk makan makanan yang halal dan baik (*tayyib*). Kehalalan dan produk pangan asal ternak harus diperhatikan proses pemotongan harus mengikuti tata cara penyembelihan ayam yang sesuai dengan syariat hukum-hukum

Islam sehingga daging yang dihasilkan benar-benar dapat dijamin kehalalannya. Dalam Al-Qur'an surat al-Baqarah ayat 186 Allah berfirman.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ

﴿١٦٨﴾ مُبِينٌ

Artinya;

"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu".

Melalui tandalan Rasulullah S.a.w., dan para khalifah yang selalu terjaga tindakannya. Menunjukkan pentingnya arti bisnis. Abu Bakar r.a menjalankan usaha perdagangan pakaian, Umar r.a memiliki bisnis perdagangan jagung, dan Ustman r.a juga memiliki usaha perdangan pakaian. Jadi binis sudah ada sejak zaman rasulullah saw dan para khalifah. (Beekum, 2004, hlm. 49)

Produksi yang dilakukan oleh PT. Ciomas Adisatwa adalah produksi yang halal. Pemotongan ayam dilakukan sesuai syariat dan disembelih oleh penyembelih yang juga sudah mendapatkan sertifikasi potong oleh LPPOM MUI. Sehingga dapat dikatakan bahwa produksi

yang dilakukan oleh PT. Ciomas Adisatwa sesuai dengan syariat Islam, dan produk halal untuk dikonsumsi.

Dalam perspektif Ekonomi Islam distribusi memiliki makna yang luas, yaitu mencakup pengaturan kepemilikan, unsur-unsur produksi dan sumber-sumber kekayaan. Oleh karena itu, distribusi merupakan permasalahan utama dalam Ekonomi Islam. Karena, distribusi memiliki hubungan erat dengan tingkat kesejahteraan suatu masyarakat. Adapun kesejahteraan dalam Ekonomi Islam diukur berdasarkan prinsip pemenuhan kebutuhan setiap individu masyarakat, bukan atas dasar penawaran dan permintaan, pertumbuhan Ekonomi, cadangan devisa, nilai mata uang ataupun indeks harga-harga di pasar non-riil, sebagaimana dialami dalam sistem Ekonomi Kapitalisme. Hal ini juga dipengaruhi oleh pandangan para Ekonom Kapitalis tentang masalah utama dalam Ekonomi, yaitu produksi. (An-nabbani, 2004, hlm. 16)

Manajemen distribusi yang dilakukan oleh PT. Ciomas Adisatwa bisa dikatakan sesuai dengan tujuan distribusi dalam ekonomi Islam, yaitu untuk pemenuhan kebutuhan setiap individu masyarakat. Manajemen distribusi PT. Ciomas Adisatwa juga sangat memperhatikan kualitas produk yang akan diterima *customer*, sehingga dapat dikatakan manajemen distribusi yang dijalankan oleh PT. Ciomas Adisatwa

kepada *customer* dilakukan dengan sebaik mungkin, agar tidak membuat *customer* kecewa.