

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Usaha Bingka Bunda Banjarmasin ini berdiri pada tahun 1984. Bingka Bunda merupakan salah satu usaha bidang kuliner di Kota Banjarmasin yang didirikan oleh bunda Zuhriah. Berawal dari iseng dan hobbi membuat kue yang dijual ke kerabat dekat dan kerap kali dipesan saat ada rapat atau acara di salah satu sekolah yang mana suami beliau menjabat sebagai kepala sekolah disana. Singkat cerita, pada bulan Ramadhan tahun 1984 di salah satu pasar wadai kelebihan satu *stand* dan orang menawarkan kepada bunda Zuhriah untuk mengisi *stand* tersebut. Awalnya beliau ragu dan bingung ingin menjual apa dan setelah dipikirkan maka diputuskanlah untuk menjual kue Bingka dengan pertimbangan orang Banjarmasin menyukai kue yang manis-manis dan kue Bingka identik dengan bulan Ramadhan, maka beliau memulai lah dengan modal dan peralatan yang seadanya. Tahun pertama menjual kue Bingka bisa dikatakan berhasil dan mendapatkan keuntungan. Saat itu bunda Zuhriah hanya berjualan setiap bulan Ramadhan saja.

Selang lima tahun berjalan sang anak yaitu bu Netty Asistina pun mulai berpikir untuk menjual kue Bingka setiap hari, tidak saat Ramadhan saja. Awalnya, kue Bingka dititipkannya ke toko-toko kue dan rumah

makan terkenal pada saat itu. Namun tidak semudah itu, ia pun banyak mendapat penolakan dari toko kue dan rumah makan dengan berbagai alasan. Namun, bu Netty tidak menyerah menawarkan ke toko kue dan rumah makan lainnya. Seiring berjalannya waktu usaha Bingka Bunda pun semakin meningkat dan memiliki banyak penggemar hingga bertahan hingga sekarang dengan dikelola oleh bu Netty.

Keuntungan dari Bingka Bunda ini mencapai sekitar 10-20% per satuannya. Namun kalau berbicara tentang keuntungan pasti akan tidak tetap karena tentu ada beberapa hal yang mempengaruhinya seperti naiknya harga barang baku, hari-hari besar, dan hal-hal lainnya. Menurut Ibu Netty, ada bulan tertentu yang mempengaruhi penjualan seperti di bulan Ramadhan pesanan Bingka Bunda sangat melonjak karena Bingka identik dengan Ramadhan. Bingka Bunda memiliki enam varian rasa yaitu bingka kentang, bingka telur, bingka tapai, bingka nangka, bingka kelapa, dan bingka keju.

Bingka Bunda sendiri merupakan jenis bisnis kuliner *home industry* yang dikelola sendiri oleh ibu Netty. Rumah produksinya sekaligus tempat penjualan Bingka Bunda berlokasi di Jalan Veteran Simpang SMP 7 Jalur 2 RT 30 No 47.

Bingka Bunda tidak memiliki jam buka khusus karena merupakan *home industri* yang mana rumah penjuakan sekaligus sebagai tempat memproduksinya, jika Bingkanya masih ada maka akan selalu dilayani, namun untuk tutupnya ialah jam 22.00. Media promosi yang digunakan

Bingka Bunda yaitu media sosial seperti *instagram, facebook, whatsapp,* dan *Gofood*, media sosial dipakai karena jangkauannya sangat luas untuk memasarkan produk.

Menurut Ibu Netty, kedepannya Bingka Bunda akan mendaftarkan brand produknya ke HKI (hak cipta) dan sertifikasi halal MUI agar Bingka Bunda memiliki badan hukum sehingga lebih mudah dalam urusan administrasi.

2. Data Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dari Bingka Bunda, antara lain :

Nama : Netty Asistina

Umur : 54 Tahun

Jabatan : Pemilik Bingka Bunda

Alamat : Jln Veteran Simpang SMPN 7 Jalur 10 Nomor 95 RT. 31

3. Uraian Data

Hasil dari wawancara dengan pemilik Bingka Bunda berdasarkan rumusan masalah yang sedang penulis teliti yaitu bagaimana manajemen produksi usaha Bingka Bunda, kendala apa saja yang dihadapi Bingka Bunda dalam proses produksinya, dan bagaimana tinjauan manajemen produksi dalam Islam terhadap manajemen produksi pada usaha Bingka

Bunda. Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan mengenai manajemen produksi Bingka Bunda.

a. Manajemen Produksi Bingka Bunda Banjarmasin

Agar manajemen produksi berjalan dengan baik, maka harus diperlukan aspek-aspek manajemen yang tepat. Maka Bingka Bunda menggunakan aspek-aspek manajemen produksi meliputi :

1) Perencanaan produksi

Pemilik usaha Bingka Bunda menyatakan bahwa jenis produk yang dibuat pada usaha Bingka ini sesuai dengan minat (tren) mayoritas orang Banjarmasin yaitu menyukai kue yang manis dan dikembangkan dengan varian rasa bingka yang beragam.

Perencanaan jumlah barang yang dijual yaitu berdasarkan dari kisaran penjualan harian. Setiap harinya bisa menyetok 60-70 Bingka, namun tidak menutup kemungkinan bertambah jika ada pesanan lagi dari orang.

Untuk cara pembuatan bingka memiliki standar tersendiri yang telah ditetapkan oleh Ibu Netty. Untuk menjaga konsistensi rasa, berikut adalah cara pembuatannya.

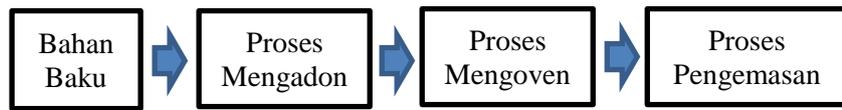
1. Aduk tepung terigu, gula, dan garam secara merata.
2. Tuang santan, tambahkan kentang dan aduk secara merata.

Lalu sisihkan.

3. Kocok telur hingga kental menggunakan *mixer*. Tuang telur ke dalam campuran adonan kentang. Aduk hingga merata
4. Tuang adonan yang sudah jadi ke dalam loyang yang telah dioles dengan margarin dan taburi tepung terigu.
5. Panggang Bingka ke dalam oven dengan suhu 180 derajat celcius selama \pm 45 menit hingga matang.
6. Setelah bingka matang, angkat dan sajikan.

Adapun aliran proses produksi pada Bingka Bunda ialah sebagai berikut :

Gambar 4.1 Skema proses produksi usaha Bingka Bunda



Sumber : Pemilik Bingka Bunda Banjarmasin

Diatas adalah gambaran proses produksi Bingka Bunda. Proses produksi ini dilakukan secara terus-menerus setiap harinya. Dimulai dengan menyiapkan semua bahan baku, lalu mengadon telur dan mencampurnya dengan kentang, proses mengoven (membakar), terakhir yaitu proses pengemasan ke dalam kotak.

2) Pengendalian Persediaan dan Pengadaan bahan

Hal lain yang juga diperhatikan yaitu pengendalian persediaan dan pengadaan bahan produksi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan Bingka menekankan pada kualitas agar memperoleh hasil yang memuaskan. Bahan bakunya mudah

dicari serta bahan yang digunakan halal dan tidak berbahaya bagi pekerja, masyarakat, lingkungan, dan konsumen. Di Bingka Bunda ini untuk menghindari bahan yang *over*, usang, dan busuk (kelebihan) maupun kekurangan maka bahan-bahan baku yang distok secukupnya yaitu per sepuluh hari dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 4.1 Bahan-Bahan Produksi Bingka Bunda

No	Barang	Keterangan
1	Telur	62 Rak
2	Tepung	5-6 Karung
3	Gula	20 Sak
4	Kentang	6 Karung
5	Nangka	Disesuaikan
6	Kelapa	Disesuaikan
7	Keju	Disesuaikan
8	Santan	10 kg
9	Tape ketan	Disesuaikan

Sumber : Pemilik Bingka Bunda Banjarmasin

Adanya persediaan ini bertujuan agar tidak kehabisan bahan yang akan mengganggu kelancaran proses produksi. Untuk bahan yang tidak tahan lama seperti santan di suhu ruangan maka disimpan di kulkas atau *freezer* sisanya disimpan di gudang khusus. Bingka Bunda juga sudah memiliki *supplier* yang membantu untuk memudahkan tersedianya persediaan jika

sewaktu-waktu habis karena pesanan yang membludak.

3) Pemeliharaan (*maintance*) mesin dan peralatan

Selanjutnya yaitu pemeliharaan (*maintance*) mesin dan peralatan, menurut bu Netty yaitu untuk menghindari terjadinya kerusakan secara permanen maka perbaikan atau pengecekan dilakukan satu tahun sekali, yaitu saat menjelang bulan Ramadhan. Seperti oven yang setiap hari digunakan hanya 4 oven lalu saat Ramadhan bertambah menjadi sekitar 15 oven. Oven-oven tersebut dilakukan pengecekan semua satu bulan sebelum Ramadhan untuk mengantisipasi kerusakan saat sedang digunakan, apalagi beberapa oven tidak digunakan sama sekali diluar bulan Ramadhan, dan penyebab lainnya ialah karena oven sudah berumur atau lama digunakan

Menjaga mesin dan peralatan disana juga ada peraturan yang ditetapkan agar tetap awet, tahan lama, dan tidak mudah rusak, yaitu menjaga peralatan dengan sebaik mungkin dan setelah digunakan dibersihkan, dicuci dan disimpan ke tempat semula.

4) Pengendalian mutu (kualitas)

Adapun untuk pengendalian mutu (kualitas) yang dilakukan Bingka Bunda yaitu menurut bu Netty dengan menjalankan prinsip Ibunda nya yaitu untuk tidak mengubah sedikit pun cita rasa Bingka nya juga bahan-bahan serta resep memproduksinya.

Menjaga kebersihan selalu diutamakan baik saat proses memproduksi maupun saat pengemasan. Ibu Netty juga juga berprinsip untuk tidak membohongi konsumen untuk menjual lagi Bingka yang tidak habis atau tersisa bekas kemarin. Tetapi, kalau ada yang masih ingin membeli, maka ia memberitahukan dulu bahwa Bingka itu sisa kemarin, kalau konsumen tidak masalah maka dijual setengah harga atau disebut Bingka *second*. Kalau tidak ada yang ingin membeli, maka Bingka tersebut di bagikan ke tetangga-tetangga.

Bingka bunda sangat menekankan pada kebersihan dalam proses memproduksi maupun saat pengemasan. Dan mengutamakan pelayanan yang baik terhadap konsumen.

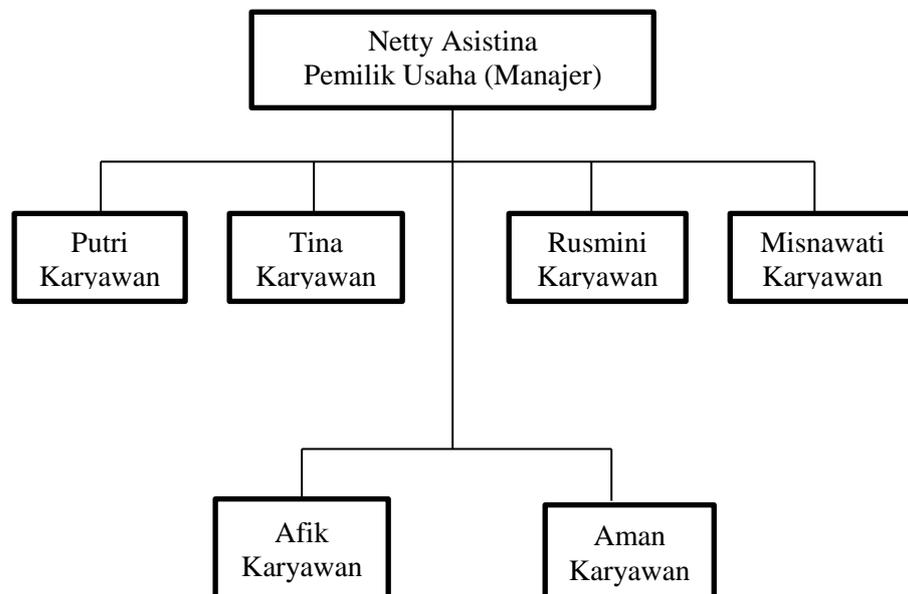
Agar selalu terjaga kualitas produksi maka bu Netty selalu melakukan pengarahan ke karyawannya tujuannya untuk mengetahui apakah ada bahan baku yang habis, kendala apa saja yang dialami saat memproduksi, apakah peralatan ada yang bermasalah atau rusak, serta apakah ada keluhan dari konsumen. Hal ini dilakukan agar kendala atau masalah ini dapat ditangani dengan segera dan dicari solusinya agar kualitas produk Bingka Bunda tetap terjaga.

5) Manajemen tenaga kerja (sumberdaya manusia)

Untuk manajemen tenaga kerja (sumber daya manusia) Bingka Bunda tidak terstruktur rapi seperti di perusahaan, karena

yang memimpin sekaligus mengatur kegiatan produksi yaitu pemiliknya sendiri, semua karyawan yang bekerja disana tingkatannya sama tidak ada yang lebih rendah ataupun yang lebih tinggi, tidak ada yang menjabat sebagai sekretaris, bendahara, anggota, dan lain sebagainya. Agar tujuan awal dan proses produksi berjalan dengan lancar, maka masing-masing karyawan memiliki tugas yang harus diselesaikan. Namun jika tugasnya sudah selesai, ia boleh membantu pekerjaan karyawan lainnya. Bekerja menggunakan sistem saling membantu. Tenaga kerja disana berjumlah sebanyak 6 orang. Adapun struktur organisasi Bingka Bunda Banjarmasin sebagai berikut

Gambar 4.2 Skema Struktur Organisasi Bingka Bunda Banjarmasin



Adapun uraian tugas pemilik (manajer) dan karyawan

Bingka Bunda Banjarmasin sebagai berikut.

1. Netty Asistina sebagai pemilik sekaligus manajer yang mengatur kerja para karyawan.
2. Putri bertugas sebagai admin sosial media, menangani bagian pemesanan (pelayanan) serta masalah keuangan.
3. Tina dan Misnawati bertugas mengoven (membakar) dan beres-beres.
4. Rusmini bagian mengadon.
5. Afik dan Aman bertugas bagian pengantaran Bingka ke rumah pelanggan (kurir).

Para karyawan di bidang produksi bekerja pada malam hari dari pukul 20.00, lalu setelah bingka matang maka didinginkan sebentar lalu disimpan di *frezeer* untuk dijual pada esok hari. Jadi para pekerja bekerja dari pukul 20.00 sampai dini hari. Lalu untuk bagian pengemasan dan pelayanan di pagi hari bekerja dari pukul 08.00 sampai 17.00 sore.

Pembayaran gaji karyawan dilakukan setiap bulannya dan jika produksi dilakukan lebih banyak maka akan diberikan bonus kepada karyawan agar lebih semangat dalam bekerja.

b. Kendala yang Dihadapi dalam Melakukan Proses Produksi “Bingka Bunda”

Dalam melakukan bisnis atau usaha maka tidak terlepas dari kendala yang terjadi selama menjalankannya dan itu merupakan hal

yang wajar dan mungkin saja hal ini berpengaruh terhadap proses produksi. Kendala bisa terjadi kepada setiap pelaku usaha, baik dalam usaha skala yang besar maupun yang kecil. Bagi pemilik usaha “Bingka Bunda” dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor :

- 1) Kenaikan harga bahan-bahan pokok, hal ini sangat berpengaruh karena saat harga bahan pokok naik maka tidak mungkin menaikkan harga penjualan secara langsung atau tiba-tiba karena akan menyebabkan konsumen yang berkurang.
- 2) Rusaknya oven secara tiba-tiba, kerusakan oven karena sudah berumur atau sudah lama digunakan menjadi hambatan dalam proses produksi yang dilakukan, karena perbaikan juga memerlukan waktu yang tidak sebentar.

B. Analisis Data

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

1. Analisis Terhadap Manajemen Produksi pada Usaha “Bingka Bunda”

Pada landasan teori telah dijelaskan bahwa agar tercapai hasil yang baik dan maksimal dalam manajemen produksi maka manajer harus memperhatikan aspek-aspek manajemen produksi yaitu perencanaan produksi, pengendalian persediaan dan pengadaan bahan produksi, pemeliharaan (*maintenance*) mesin dan peralatan, pengendalian mutu

(kualitas), dan manajemen tenaga kerja (sumberdaya manusia).

a. Perencanaan Produksi

Produksi berperan untuk mengalalkan barang atau jasa sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masyarakat dalam jumlah dan waktu yang akurat. Oleh karena itu, perencanaan produksi hal yang sangat pokok untuk dilakukan. Perencanaan produksi mencakup problem-problem meliputi :

1) Jenis barang yang akan dibuat

Pemilik Bingka Bunda menyatakan jenis barang yang akan dibuat mengikuti minat kebanyakan orang Banjarmasin yaitu menyukai kue yang manis dan dikembangkan dengan varian rasa bingka yang beragam.

2) Jumlah barang yang akan dibuat

Barang yang akan dibuat diperkirakan dari kisaran penjualan harian. Biasanya setiap harinya bisa menyetok 60-70 Bingka, namun tidak menutup kemungkinan bertambah jika ada pesanan tambahan.

3) Cara pembuatan

Untuk cara pembuatan bingka memiliki standar tersendiri yang telah ditetapkan oleh Ibu Netty. Untuk menjaga konsistensi rasa agar tidak berubah dan menghindari hal-hal yang tidak diinginkan.

b. Pengendalian Persediaan dan Pengadaan Bahan Produksi

Pengadaan bahan dan persediaan merupakan hal yang menentukan kelancaran dalam produksi. Dalam mengadakan sebuah persediaan diperlukan uang yang diinvestasikan dalam persediaan tersebut. Oleh sebab itu, perusahaan haruslah dapat mempertahankan suatu persediaan yang optimum dalam proses produksi agar terjadinya kelancaran perusahaan dengan modal yang serendah-rendahnya. Persediaan yang berlebihan akan merugikan perusahaan, karena jika persediaan terlalu besar akan mengakibatkan banyaknya biaya-biaya yang dikeluarkan ditimbulkan oleh persediaan tersebut. Sebaliknya, jika persediaan terlalu sedikit (kurang) maka akan merugikan perusahaan pula karena akan mengganggu kelancaran kegiatan produksi. Persediaan bahan baku harus disesuaikan dengan kebutuhan yang ada dalam perusahaan. (Ahyari, 1986, hlm. 117).

Jadi, pada usaha Bingka Bunda ini untuk menghindari bahan yang *over*, usang, dan busuk maka bahan-bahan baku distok secukupnya yaitu per sepuluh hari. Adanya persediaan ini bertujuan agar tidak kehabisan persediaan yang akan mengganggu kelancaran proses produksi. Untuk bahan yang tidak tahan lama di suhu ruangan maka disimpan di kulkas atau *freezer* sisanya disimpan di gudang khusus. Bingka Bunda juga sudah memiliki *supplier* yang membantu untuk memudahkan tersedianya persediaan jika sewaktu-waktu habis karena pesanan yang membludak.

c. Pemeliharaan (*Maintenance*) Mesin dan Peralatan

Pada kegiatan produksi pemeliharaan mesin atau peralatan produksi sangat diharuskan untuk memastikan mesin dan peralatan selalu tersedia untuk digunakan dalam proses produksi. Pemeliharaan merupakan suatu fungsi produksi yang tidak kalah pentingnya dengan fungsi-fungsi yang lain. (Assauri, 1999, hlm. 18-19)

Jadi, pemeliharaan mesin dan peralatan pada usaha Bingka Bunda yaitu dilakukan perbaikan atau pengecekan yang dilakukan satu tahun sekali, yaitu saat menjelang bulan Ramadhan. Seperti oven yang biasanya saat hari biasa digunakan hanya 4 oven lalu saat Ramadhan bertambah menjadi sekitar 15 oven. Oven-oven tersebut dilakukan pengecekan semua satu bulan sebelum Ramadhan untuk mengantisipasi kerusakan tiba-tiba saat sedang digunakan, apalagi beberapa oven tidak digunakan sama sekali diluar bulan Ramadhan, dan penyebab lainnya ialah karena oven sudah berumur atau lama digunakan. Maka, menjaga mesin dan peralatan disana juga ada peraturan yang ditetapkan agar tetap awet, tahan lama, dan tidak mudah rusak, yaitu menjaga peralatan dengan sebaik mungkin dan setelah digunakan dibersihkan, dicuci dan disimpan ke tempat semula.

d. Pengendalian Mutu (Kualitas)

Dalam suatu perusahaan, istilah mutu (kualitas) ialah faktor-faktor yang terdapat dalam suatu barang/hasil yang menyebabkan barang atau hasil tersebut agar sesuai dengan tujuan untuk apa barang

tersebut dibuat atau dibutuhkan. Maka perlu dipelajari kegiatan pengendalian mutu yang harus dilakukan agar keluaran dapat terjamin mutunya. (Walley, 1987, hlm 567-568)

Jadi, untuk pengendalian mutu (kualitas) yang dilakukan Bingka Bunda yaitu menurut bu Netty dengan menjalankan prinsip dari Ibunda nya yaitu untuk tidak mengubah sedikit pun cita rasa Bingka nya juga bahan-bahan serta resep memproduksinya. Menjaga kebersihan selalu diutamakan baik saat proses memproduksi maupun saat pengemasan. Ibu Netty juga berprinsip untuk tidak membohongi konsumen untuk menjual lagi Bingka yang tidak habis atau tersisa bekas kemarin. Tetapi kalau ada masih ingin membeli, maka ia memberitahukan dulu bahwa Bingka itu sisa kemarin, kalau konsumen tidak masalah maka dijual setengah harga atau disebut Bingka *second*. Kalau tidak ada yang ingin membeli, maka Bingka tersebut di bagikan ke tetangga-tetangga.

Selain itu, agar selalu terjaga kualitas produksi maka bu Netty selalu melakukan pengarahan ke karyawannya tujuannya untuk mengetahui apakah ada bahan baku yang habis, kendala apa saja yang dialami saat memproduksi, apakah peralatan ada yang bermasalah atau rusak, serta apakah ada keluhan dari konsumen. Hal ini dilakukan agar kendala atau masalah ini dapat ditangani dengan segera dan dicari solusinya agar kualitas produk Bingka Bunda tetap terjaga.

e. Manajemen Tenaga Kerja (Sumber Daya Manusia)

Keterampilan para tenaga kerja atau sumber manusia menentukan pelaksanaan pengoperasian sistem produksi. (Assauri, 1999, hlm. 18-19) Organisasi publik akan mendapatkan hasil yang maksimal jika SDM menjalankan tugas dan wewenangnya dengan baik. Organisasi tidak akan berfungsi dengan baik apabila tidak ada kejelasan tentang tugas, kewajiban, dan hak sumber daya manusia yang ada. Maka, manajer harus memiliki rumusan strategi di bidang pendayagunaan SDM yang tepat. (Haming, Murdifin; Nurnajamuddin, 2007, hlm. 323)

Untuk manajemen tenaga kerja (sumber daya manusia) Bingka Bunda tidak terstruktur rapi seperti di perusahaan, karena yang memimpin sekaligus mengatur kegiatan produksi yaitu pemiliknya sendiri, semua karyawan yang bekerja disana tingkatannya sama tidak ada yang lebih rendah ataupun yang lebih tinggi, tidak ada yang menjabat sebagai sekretaris, bendahara, anggota, dan lain sebagainya. Agar tujuan awal dan proses produksi berjalan dengan lancar, maka masing-masing karyawan memiliki yang harus diselesaikan. Namun jika tugasnya sudah selesai, ia boleh membantu pekerjaan karyawan lainnya. Bekerja menggunakan sistem saling membantu. Tenaga kerja disana berjumlah 6 orang.

2. Analisis Terhadap Kendala yang Dihadapi dalam Melakukan Proses Produksi “Bingka Bunda”

Dalam menjalankan suatu usaha bisnis pasti tidak terlepas dari kendala yang memungkinkan akan mempengaruhi berjalannya proses produksi. Kendala yang terjadi dalam suatu usaha itu merupakan hal yang wajar, dan bisa dijadikan pembelajaran bagi pelaku usaha untuk kedepannya agar lebih baik lagi untuk kemajuan usahanya. Bagi pemilik usaha Bingka Bunda dapat di pengaruhi oleh beberapa faktor yaitu naiknya harga bahan pokok dan rusaknya oven secara tiba-tiba.

Dari kendala yang dialami Bingka Bunda dapat dianalisis bahwa harga bahan-bahan pokok yang naik sangat berpengaruh dalam memproduksi bingka, sebagaimana dalam teori harga input produksi dikatakan bahwa harga merupakan input utama dalam biaya produksi, jika input harga naik maka biaya produksi akan terdorong naik pula. Kenaikan harga input berpengaruh negatif terhadap penawaran, yaitu akan membuat produsen untuk mengurangi penawarannya, begitu pula sebaliknya. (Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, 2012, hlm 117)

Strategi yang dilakukan pada usaha Bingka Bunda pada saat harga bahan naik yaitu pembelian tetap dilakukan dan jumlah produksi tidak kurangi, kualitas bahan tetap sama harganya pun tidak ada perubahan. Kecuali, harga bahan-bahan pokok naik sangat tinggi, maka kemungkinan harga penjualan juga dinaikkan mengikuti harga bahan.

Selain harga bahan pokok yang naik, oven yang tiba-tiba rusak juga merupakan kendala dalam memproduksi, kerusakan oven tiba-tiba karena sudah berumur atau sudah lama digunakan. Saat oven rusak, maka akan menghambat proses produksi dan menyebabkan berkurangnya hasil produksi yang dihasilkan.

Maka untuk mengatasi kendala ini yaitu dengan melakukan pengecekan atau perbaikan satu tahun sekali terhadap oven-oven tersebut untuk menghindari kerusakan secara tiba-tiba.

Dari kendala-kendala yang terjadi tersebut dapat dilihat suatu usaha bisnis tidak terlepas dari permasalahan yang mungkin terjadi. Oleh karena itu, dalam melakukan usaha harus memberikan yang terbaik kepada konsumen. Serta dari berbagai kendala, pasti ada solusi untuk menghadapinya agar usaha tetap berjalan dan tidak mengalami kerugian. Karena pada dasarnya kita pasti menginginkan keuntungan dalam berbisnis atau berusaha. kendala yang ada sudah selayaknya diperbaiki dan mengoreksi kekurangan yang ada sehingga proses produksi tetap berjalan dengan baik dan lancar.

3. Tinjauan Manajemen Produksi dalam Islam Terhadap Manajemen Produksi “Bingka Bunda”

Dalam pandangan Islam segala sesuatu yang kita kerjakan itu harus diatur dengan baik, benar, teratur, tertib, sistematis, dan bertanggungjawab. Tidak diperkenankan melakukan sesuatu secara asal-asalan. Apa yang diatur ini dalam Islam menjadi indikator pelaksanaan

manajemen yang bersumber dari Al-Qur'an dan hadist Nabi Muhammad SAW. (Abdullah, 2014, hlm. 113) Hal ini tertuang dalam firman Allah SWT berikut:

فَإِذَا فَرَغْتَ فَانصَبْ وَإِلَىٰ رَبِّكَ فَارْجِعْ

Artinya : *"Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain"* (Q.S al-Insyirah : 7-8)

Dalam Islam ada empat landasan dalam mengembangkan manajemen seperti kebenaran, kejujuran, keterbukaan, dan keahlian. Seorang manajer harus memiliki empat sifat utama itu agar manajemen yang dijalankan memperoleh hasil yang maksimal. Memproduksi sesuatu bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar. Pengusaha harus memperhatikan larangan Allah dan menjauhinya agar bisa mendapatkan ridha dan keberkahan dalam berusaha.

Manajemen produksi yang dilakukan oleh Bingka Bunda sesuai dengan manajemen produksi dalam Islam. *Pertama*, dari segi perencanaan produksi yaitu memperhatikan perencanaan bahan dan proses pembuatan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Bingka ialah bahan berkualitas yang halal dan tidak membayakan. Lalu pada proses produksinya juga tidak ada indikasi praktek yang menyimpang dari syariah Islam. Implementasi syariah pada perencanaan produksi ialah berupa penetapan bahan dan proses produksi yang akan dilakukan. Dalam industri pangan, maka masukannya ialah bahan pangan yang telah dipastikan kehalalannya. Sementara pada proses produksinya ditetapkan

berlangsung secara aman dan tidak bertentangan dengan syariah. (Harahap, 2017, hlm. 227)

Perencanaan produksi merupakan hal yang penting karena dengan perencanaan akan menentukan arah atau jalan kegiatan yang dijalankan, memperkirakan segala hal agar mencapai tujuan.

Kedua, dari segi pengendalian persediaan dan pengadaan bahan yang dilakukan pemilik usaha Bingka Bunda ialah untuk menghindari bahan yang *over*, usang, busuk, kelebihan, dan penimbunan maupun kekurangan maka bahan-bahan baku yang distok secukupnya yaitu per sepuluh hari. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan Bingka menekankan pada kualitas agar memperoleh hasil yang memuaskan. Pengendalian persediaan dan pengadaan bahan yang dilakukan sesuai dengan syariat Islam yaitu secukupnya agar tidak berlebihan dan juga tidak kekurangan sebagaimana dalam ekonomi Islam, keputusan ekonomi tidak terlepas dari nilai-nilai moral dan nilai agama untuk setiap aktivitas selalu dikaitkan dengan hukum. Al-Qur'an menyatakan ekonomi dengan istilah "*Iqtisad*" (penghematan ekonomi), Muslim dilarang melakukan pemborosan dan dianjurkan bersikap hemat dalam memperoleh dan menggunakan sumber daya, seorang muslim juga tidak boleh royal (*Israaf*) atau berlebihan dalam menggunakan sumber daya, tetapi juga dilarang bersikap kikir (Syarif, 2020, hlm 12). Maka sudah seharusnya dalam pengadaan bahan dilakukan dengan secukupnya.

Ketiga, adalah pemeliharaan (*maintance*) mesin dan peralatan.

Pada usaha Bingka Bunda untuk menghindari terjadinya kerusakan secara permanen pada mesin dan peralatan maka perbaikan atau pengecekan dilakukan satu tahun sekali, yaitu saat menjelang bulan Ramadhan. Seperti oven yang biasanya saat hari biasa digunakan hanya 4 oven lalu saat Ramadhan bertambah menjadi sekitar 15 oven. Oven-oven tersebut dilakukan pengecekan semua satu bulan sebelum Ramadhan untuk mengantisipasi kerusakan tiba-tiba saat sedang digunakan, apalagi beberapa oven tidak digunakan sama sekali diluar bulan Ramadhan. Selain itu, menjaga mesin dan peralatan disana juga ada peraturan yang ditetapkan agar tetap awet, tahan lama, dan tidak mudah rusak, yaitu menjaga peralatan dengan sebaik mungkin dan setelah digunakan dibersihkan, dicuci dan disimpan ke tempat semula. Hal ini telah sesuai dengan anjuran Islam yaitu menjaga barang yang kita miliki sebaik mungkin apalagi barang tersebut ialah mesin dan peralatan yang kita gunakan dalam usaha atau bisnis kita. Dalam Islam, agar tidak mempengaruhi kehalalan produk yang dihasilkan maka mesin dan peralatan perlu mendapat perhatian khusus. Mesin dan peralatan ini harus bisa menjamin terhindar dari kontaminasi produk dari bahan-bahan haram atau najis. (Departemen Agama R.I, 2003, hlm 110) dan mesin dan peralatan yang digunakan Bingka Bunda sudah memenuhi syarat tersebut.

Keempat, yakni pengendalian mutu (kualitas). Pengendalian mutu yang dilakukan oleh Bingka Bunda yaitu dengan menjaga cita rasa dan

tidak pernah merubah resep dari dulu hingga sekarang. Menerapkan nilai kejujuran dalam menjalankan usaha. Serta menjaga kebersihan dan memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen. Pemilik Bingka Bunda juga selalu melakukan pengarahan ke karyawannya tujuannya untuk mengetahui apakah ada bahan baku yang habis, kendala apa saja yang dialami saat memproduksi, apakah peralatan ada yang bermasalah atau rusak, serta apakah ada keluhan dari konsumen. Hal ini dilakukan agar kendala atau masalah ini dapat ditangani dengan segera dan dicari solusinya agar kualitas produk Bingka Bunda tetap terjaga.

Produk yang diproduksi pun menggunakan bahan yang halal dan cara pembuatan yang tidak bertentangan dengan syariah Islam. Memproduksi produk yang halal harus sesuai dengan syariat Islam yaitu produk halal secara kebersihan, serta dalam proses produksi kualitas dan keamanan harus di bawah manajemen mutu halal.

Kelima, manajemen tenaga kerja (sumberdaya manusia). Manajemen tenaga kerja yang dilakukan pada usaha Bingka Bunda yaitu dengan membangun komunikasi yang baik dengan para karyawan. Dengan komunikasi yang baik maka akan terjalin kerjasama yang baik pula untuk mencapai tujuan bersama. Tugas dan hak dijalankan dengan sebaik mungkin seperti tugas karyawan bekerja dengan baik dan penuh semangat serta hak yang selalu terpenuhi seperti gaji/upah yang diserahkan tepat waktu. Pembagian tugas juga jelas walaupun tidak terstruktur secara resmi, yang mana tidak ada sekretaris, bendahara, dan

lainnya. Melainkan semua memiliki tingkatan yang sama tidak ada yang lebih rendah maupun yang lebih tinggi. Sistem bekerja secara tolong-menolong. Bagi yang tugas atau pekerjaannya telah selesai jika berkenan bisa saja membantu pekerjaan karyawan yang lain.

Pemberian motivasi kerja juga selalu dilakukan oleh pemilik Bingka Bunda salah satu cara dengan memberikan bonus jika pesanan lebih banyak dari biasanya. Manajemen dianggap lalai dari sifat adil apabila hanya menjadikan karyawan sebagai objek dalam perusahaan. Eksploitasi yang berlebihan, sehingga mereka merasa ketakutan dalam menyampaikan ide, gagasan, dan harapan terhadap perusahaan. Manajemen diharuskan fokus terhadap tenaga kerja, tidak menganggap mereka sebagai faktor produksi semata. Karena dalam sistem ekonomi Islam menyelaraskan antara kebutuhan material dan etika manusia. (Supripto, 2012, hlm. 247)

Dilihat dari hal tersebut, manajemen produksi yang dilakukan pada usaha Bingka Bunda sesuai atau tidak bertentangan dengan manajemen produksi dalam Islam. Cara yang digunakan dalam produksi Bingka Bunda yaitu terus-menerus, karena melakukan produksi setiap hari untuk memenuhi kebutuhan konsumen.