

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

1. Gambaran umum mengenai usaha Ayam Inkung

Desa Batu Hapu yaitu salah satu desa yang ada di kecamatan Hatungun Kabupaten Tapin Provinsi Kalimantan Selatan. Desa Batu Hapu juga terkenal akan wisata Goa Batu Hapu, banyak usaha kuliner rumahan salah satunya usaha ayam inkung yaitu suatu usaha yang sudah dibuka kurang lebih 3 tahun. Tempat usaha dibuka di Desa Batu Hapu Kecamatan Hatungun Kabupaten Tapin. Ayam inkung merupakan salah satu usaha rumahan yang pemiliknya seorang ibu rumah tangga. Usaha ayam inkung ini awal mulanya karena para pemilik usaha membantu memasak ayam inkung pada acara pengajian, kemudian mereka memiliki ide untuk menjual ayam inkung tersebut. Dan usaha pun mulai dibuka pada tahun 2020.

Saat ini ayam inkung yang ada di Desa Batu Hapu sudah banyak dikenal. Dan karena pengolahan ayam inkung yang rumit para konsumen pun memilih untuk membeli ayam inkung dari pada membuat sendiri. Ayam inkung tersebut banyak dikonsumsi untuk acara-acara besar seperti hari raya, hari jadi kecamatan, untuk acara rapat perangkat desa, dan lain-lain. Untuk harga ayam inkung sangat bervariasi. Dimulai dari harga Rp.

100.000 – Rp 200.000.

Untuk memproduksi ayam ingkung tersebut pemilik usaha tidak memproduksi setiap hari melainkan jika ada yang memesan baru diproduksi. Dikarenakan pembuatan ayam ingkung yang rumit dan membutuhkan waktu yang lama maka para konsumen jika ingin memesan minimal 1 hari.

Dalam pembuatan ayam ingkung memerlukan bahan pokok ayam kampung dan rempah-rempah seperti: Bawang merah, bawang putih, lombok, daun jeruk, daun salam, laos, jahe, kunyit, penyedap rasa, merica, .

Adapun cara untuk membuat ayam ingkung sebagai berikut:

- a. Potong ayam kampung lalu dibersihkan
- b. Ayam kampung yang sudah dibersihkan lalu dipanggang dengan kulit kelapa yang sudah kering.
- c. Jika sudah dibakar siapkan bumbu atau rempah-rempah yang sudah dilembutkan, lalu masukkan air kedalam wajan beserta dengan rempah yang sudah dihaluskan.
- d. Masak dengan menggunakan kayu bakar
- e. Jika sudah lalu masukkan ayam kampung yang sudah dipanggang
- f. Tunggu sampai benar-benar sudah matang, lalu angkat
- g. Setelah itu kemas kedalam box lalu taburi bawang goreng
- h. Kemudian ayam ingkung siap untuk diambil.

Untuk harga ayam ingkung mengikuti harga bahan baku ayam kampung jika bahan baku naik maka otomatis ayam ingkung yang dijual ikut naik. Berikut daftar harga bahan baku dan harga produk yang dijual.

Tabel 4.1 Karakteristik Harga Ayam Kampung

No	Harga Ayam Kampung	Harga Ayam Ingkung (Produk)
1.	Rp. 45.000 – Rp. 65.000	Rp. 100.000 – Rp. 110.000
2.	Rp. 70.000 – Rp. 80.000	Rp. 115.000 - Rp. 130.000
3.	Rp. 85.000 – Rp. 90.000	Rp. 135.000 – Rp. 165.000
4.	Rp. 95.000 – Rp. 120.000	Rp. 170.000 – Rp. 200.000

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2023

Produksi ayam ingkung tersebut bisa menjual 12 sampai 25 ekor ayam ingkung perminggunya. Dengan mempertahankan rasa nya yang khas, membuat ayam ingkung masih tetap bisa bersaing walaupun banyak makanan-makanan modern yang semakin bermunculan.

2. Manajemen Persediaan Bahan Baku Ayam Ingkung di Desa Batu Hapu Kecamatan Hatungun Kabupaten Tapin

Pada dasarnya semua usaha dilakukan proses produksi dan pasti akan melaksanakan pengadaan manajemen persediaan bahan baku demimelaksanakan kegiatan produksi supaya tetap berjalan. Adapun sarana dan prasarana:

a. Sarana

Untuk pembuatan ayam ingkung memerlukan beberapa sarana yaitu

- 1) Ayam kampung
- 2) Rempah-rempah
- 3) Air bersih

Hasil dari wawancara salah satu informan pada tanggal 7 Februari 2023

pukul 10:15 telah mengatakan jika dalam proses pembuatan ayam ingkung pasti membutuhkan sarana dan prasarana yang akan membantu melancarkan proses produksi.

b. Prasarana

Untuk prasarana pembuatan ayam ingkung yaitu:

- 1) Kulit kelapa kering
- 2) Kayu bakar
- 3) Baskom
- 4) Wajan
- 5) Spatula
- 6) Kotak pengemasan
- 7) Karet gelang

Berdasarkan hasil dari penelitian yang peneliti lakukan tentang Manajemen Persediaan Bahan Baku Ayam Ingkung di Desa Batu Hapu Kecamatan Hatungun Kabupaten Tapin. Maka bisa diperoleh data dari informan, sebagai berikut:

a. Informan Pertama

Nama	: Ibu Imro'atul Khasanah
Umur	: 40 Tahun
Agama	: Islam
Pendidikan	: SD
Usaha	: Penjual Ayam Ingkung

Berdasarkan informasi dari Informan yang pertama bernama Ibu

Imro'atulKhasanah pada tanggal 7 Februari 2023 pada pukul 10:35. Beliau mengatakan mengenai awal memulai usaha.

Waktu itu beliau mengatakan bahwasannya ada suatu acara dirumah kerabat, dan beliau ditujuk untuk memasak ayam ingkung untuk acara tersebut. Dan pada waktu itu pula timbul ide untuk membuka usaha ayam ingkung. Dan usaha itu dimulai pada tahun 2020 (Wawancara, 7 Februari 2023).

pada waktu memulai usaha tersebut ibu Imroatul Khasanah belum ada pengalaman usaha, dan waktu itu juga bertepatan dengan munculnya virus corona, jadi beliau memikirkan usaha dirumah untuk menambah penghasilan.

Untuk modal awal ibu Imro'atul Khasanah pada tahun 2020 beliau meluarkan modal sekitar Rp. 400.000

Tentang manajemen persediaan bahan baku, manajemen persediaan yang dilakukan oleh Ibu Imro'atul Khasanah yaitu dengan cara membeli ayam kampungke tempat pemasok. Ibu Imro'atul Khasanah membeli bahan baku ayam kampung sesuai dengan pesanan yang masuk. Jika dirasa ayam kampung akan naik pada hari-hari besar maka Ibu Imro'atul Khasanah akan membeli ayam dengan jumlah cukup banyak dan langsung menyimpan ayam dalam kandang agar proses produksi tetapberjalan walaupun harga ayam kampung naik.seperti yang dikatakan oleh ibu Imroatul Khasanah.

Untuk manajemen persediaan ibu Imroatul Khasanah biasa membeli ayam kampung di tempat pemasok dan disesuaikan dengan pesanan yang

diperlukan/masuk. Jika dirasa harga ayam kampung naik beliau membeli ayam yang lumayan cukup banyak di tempat pemasok dan disimpan di kandang. Beliau mengatakan naiknya harga ayam dikarenakan mendekati hari-hari besar (Wawancara, 7 Februari 2023).

Maksudnya, persediaan ayam beliau membeli langsung di pemasok dan disesuaikan dengan pesanan yang masuk. Kalau dirasa ayam akan naik maka beliau membeli lumayan banyak untuk disimpan dikandang, supaya jika bahan baku naik maka harga ayam ingkung tetap stabil dan tetap bisa memproduksi.

Apabila dirasa harga ayam kampung akan naik dengan waktu cukup lama maka Ibu Imro'atul Khasanah akan menjual ayam ingkung dengan harga yang naik pula.

Ibu Imro'atul Khasanah memerlukan bahan baku untuk produksi ayam ingkung kurang lebih sebanyak 12 ekor ayam kampung dalam satu minggu. Untuk harga per ekor ayam kampung yaitu Rp. 50.000 itu juga tidak menentu harganya, apabila ayam kampung langka untuk didapatkan maka harga ayam kampung juga mahal. Ibu Imro'atul Khasanah biasanya mendapatkan bahan baku ayam kampung mendatangi langsung ke tempat pemasok ayam kampung. Apabila bahan baku yang berupa ayam kampung mahal maka untuk proses produksi tetap berjalan dengan dinaikkan harga ayam ingkung. Terkadang ibu Imro'atul Khasanah mendapatkan bahan baku ayam kampung langsung dari kerabat atau tetangganya.

Produksi ayam ingkung ibu Imro'atul Khasanah juga sering

menerima pesanan seperti acara keagamaan dan hari-hari besar lainnya. Adapun permintaan dalam satu minggu kurang lebih 3-15 ayam ingkung terkadang pesanan bisa lebih dan juga tidak menentu.

b. Informan Kedua

Nama	: Ibu Kartini Anggraeni
Umur	:40 Tahun
Agama	:Islam
Pendidikan	: MAN
Usaha	: Penjual Ayam Inkung

Informan kedua bernama ibu Kartini Anggraini beliau memaparkan bahwasannya memulai usaha sejak 2018, dimulai dengan usaha berjualan jajanan kue kering hari raya dan aneka macam makanan lainnya. Untuk usaha Ayam Inkung sendiri dimulai pada tahun 2020, seperti yang telah disampaikan ibu Kartini Anggraini,

Beliau mengatakan bahwasannya sebelum memulai usaha ayam ingkung ibu Kartini Anggraeni lebih dulu berjualan kue kering pada tahun 2018. Sedangkan untuk ayam ingkung dimulai pada tahun 2020 (Wawancara 15 Februari 2023).

Sedangkan untuk modal awal beliau mengeluarkan uang sekitar kurang lebih Rp. 500.000. Untuk manajemen persediaan bahan baku ayam ingkung beliau tidak menstok ayam kampung dikarenakan tidak memiliki kandang, jadi beliau membeli langsung ke pemasok sekalian dengan menyembelih ayam dan membersihkan ayam kampung tersebut dan itu

menyebabkan biaya tambahan ke pemasok. Apabila konsumen memesan dadakan maka produsen tidak menyanggupinya dikarenakan beliau tidak memiliki stok, dan ibu kartini akan mencari ayam kampung ditempat para pemasok dengan kriteria pesanan. Seperti yang telah dipaparkan ibu kartini dalam wawancara.

Untuk modal usaha ayam ingkung beliau menyiapkan modal sekitar Rp. 500.000. dan untuk manajemen persediaan beliau membeli langsung ke tempat pemasok sekaligus disembelih dan dibersihkan di tempatnya pemasok. akan tetapi itu akan menambah pengeluaran biaya. Jadi beliau terima bersih dan langsung mengolah ayam ingkungnya (Wawancara 15 Februari 2023)

Untuk harga ayam ingkung sendiri dijual mulai dari harga Rp 100.000 sampai harga yang Rp.200.000. dan jika konsumen meminta lebih dari harga yang ditentukan maka produsen tetap melayani dengan harga yang diinginkan konsumen.

Ibu kartini Anggraini membeli bahan baku sesuai dengan pesanan. Beliau memerlukan ayam kampung untuk produksi ayam ingkung kurang lebih 6-25 ekor ayam kampung dalam kurun waktu satu minggu. Ibu kartini Anggraini mendapatkan ayam kampung dari tiga pemasok. Dan jika bahan baku sulit untuk didapatkan maka usaha produksi tetap berjalan tetapi pemilik usaha menaikkan harga ayam ingkung. Ibu Kartini menuturkan.

Ibu Kartini Anggraeni membeli ayam kampung sesuai dengan pesanan yang masuk. Apabila konsumen menginginkan ayam ingkung

dengan harga Rp. 130.000 maka ibu Kartini Anggraeni langsung bertanya pada pemasok mengenai ayam kampung yang harganya Rp.75.000. Apabila ayamnya masih kosong dan adanya ayam yang harganya Rp.85.000 maka ibu kartini Anggraeni menanyakan kepada konsumen bahwasannya konsumen bersedia atau tidak dengan harga yang lebih tinggi, apabila konsumen bersedia, maka ibu Kartini meminta ke pemasok untuk menyembelih dan membersihkan ayamnya. Dan apabila konsumen tidak bersedia maka gagal proses produksinya (Wawancara 15 Februari 2023)

Maksudnya, Ibu Kartini Anggraini membeli ayam kampung sesuai pesanan yang masuk. Apabila yang membeli menginginkan ayam ingkung yang harga Rp. 130.000 maka ibu Kartini Anggraini langsung mendatangi ke tempat pemasok dan menanyakan apakah ada harga ayam kampung yang harga Rp. 75.000, apabila tidak ada atau masih kosong dan adanya ayam kampung dengan harga lebih tinggi maka ibu Kartini Anggraini langsung menyampaikannya kepada pembeli bahwasannya ayam dengan kriteria yang diinginkan kosong. Jika pembeli bersedia membeli ayam dengan harga yang lebih tinggi maka ibu Kartini Anggraini meminta ke pemasoknya untuk menyembelih serta membersihkannya.

Dalam produksi ayam ingkung ibu Kartini Anggraini sering menerima pesanan untuk acara ulang tahun, hari besar islam/keagamaan, ataupun untuk dimakan sehari-hari oleh para konsumen.

Dari kedua manajemen persediaan ayam ingkung di atas sebetulnya kedua pemilik usaha ayam ingkung mempunyai manajemen persediaan

bahan baku ayam kampung yang sama, yaitu sama-sama membeli ayam kampung ditempat pemasok. Apabila harga ayam kampung mahal dan susah didapatkan maka otomatis harga ayam ingkung juga naik.

3. Masalah yang dihadapi dalam penyediaan bahan baku ayam ingkung di desa batu hapat kecamatan hatungun kabupaten tapin

Dalam melakukan suatu produksi maka diperlukan mempersiapkan persediaan bahan baku, dalam mempersiapkan persediaan bahan baku akan ada suatu kendala yang akan mempengaruhi pelaksanaan proses suatu produksi.

Berikut merupakan kendala yang dihadapi dalam manajemen persediaan bahan utama/baku produksi ayam ingkung.

- a. Harga bahan baku (utama)

Kendala pertama yang dihadapi oleh seorang pengusaha yang memproduksi ayam ingkung yaitu tingginya harga ayam. Karena jenis ayam yang digunakan untuk memproduksi yaitu jenis ayam kampung. Naiknya harga bisa terjadi karena jenis ayam kampung ini tergolong mahal karena sulitnya untuk mendapatkan bahan baku ayam kampung tersebut. Faktor lain yang mengakibatkan harga ayam kampung mahal yaitu karena mendekati hari-hari besar seperti tahun baru dan hari raya.

- b. Kandang yang kurang memadai

Kandang ayam yang kurang memadai mengakibatkan pemilik susah untuk men stok ayam sendiri dirumah. Kondisi ini jelas sebuah kendala

untuk menyimpan ayam dikandang. Akibat hal tersebut terkadang pemilik usaha sering kehilangan ayam yang akan diproduksi, dan itu membuat pemilik usaha mengalami kerugian.

c. Perkiraan pemakaian

Perkiraan kebutuhan ayam kampung ini merupakan diperkirakan jumlah ayam kampung yang akan diproduksi oleh pemilik usaha ayam ingkung untuk keperluan proses produksi pada jangka waktu tertentu. dan perencanaann tidak bisa dilaksanakan, jika kurangnya perkiraan pemakaian.

d. Masalah biaya

Biaya sangat dibutuhkan dalam manajemen persediaan, dikarenakan minimnya dana atau biaya maka manajemen persediaan sedikit terganggu. Dalam manajemen persediaan digunakan untuk membuat atau memperbaiki kandang dan untuk pakan ayam di dalam kandang.

e. Kualitas bahan baku

Melihat kualitas bahan baku sangat penting. Terkadang bahan baku yang sudah dibeli untuk persediaan tidak baik. Maksudnya ayam kampung yang sudah dibeli ada yang sakit atau mati, dan itu membuat ayam kampung tidak jadi diproduksi, dan pengusaha akan mengalami kerugian akibat kualitas bahan baku yang kurang baik.

f. Fasilitas

Adapun kendala lain yang dihadapi dalam manajemen persediaan. fasilitas yang mendukung untuk keberlangsungan manajemen persediaan

bahan baku ayam yaitu freezer. Kegunaan freezer dalam manajemen persediaan ayam ingkung yaitu untuk menyimpan ayam sesudah selesai dibakar.

B. Analisis Data

Sesudah memaparkan hasil wawancara dengan 2 informan di atas, penulis/peneliti kemudian menganalisis data guna ditarik suatu kesimpulan dan menjawab pertanyaan Bab 1 mengenai suatu manajemen persediaan bahan baku ayam ingkung di Desa Batu Hapu Kecamatan Hatungun Kabupaten Tapin.

Tabel 4.1 Ringkasan Hasil Wawancara

No	Informan	Manajemen Persediaan	Kendala
1.	Ibu Imro'atul Khasanah	manajemen persediaan yang dilakukan oleh Ibu Imro'atul Khasanah yaitu dengan cara membeli ayam kampung ke tempat pemasok. lalu ayam kampung tersebut disimpan dikandang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam kampung yang sulit didapat 2. Kandang yang kurang memadai yang mengakibatkan ayam kabur dan hilang dari kandang 3. Kurangnya fasilitas, seperti <i>freezer</i>. 4. Kualitas bahan baku
2.	Ibu Kartini Anggraini	Untuk manajemen persediaan bahan baku ayam ingkung beliau tidak menstok ayam kampung dikarenakan tidak memiliki kandang, jadi beliau membeli langsung ke pemasok sekaligus dengan menyembelih ayam dan membersihkan ayam kampung tersebut dan itu menyebabkan biaya tambahan ke pemasok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harga bahanbaku 2. Kendala dalam biaya pembuatan kandang 3. Perkiraan pemakaian 4. Kurangnya fasilitas seperti <i>freezer</i>

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2023

1. Manajemen persediaan bahan baku ayam ingkung di Desa Batu Hapu

Kecamatan Hatungun Kabupaten Tapin.

Kata “management” berasal dari bahasa Inggris berarti mengurus, mengatur dan mengelola. Manajemen persediaan bahan baku sangat penting dalam melakukan suatu usaha. Manajemen menurut Oey Liang Lee (Gesi et al. 2019:hlm.54) yaitu suatu ilmu atau seni dalam perencanaan, penyusunan, pengorganisasian, pengarahan serta pengendalian terhadap sumber daya yang telah ada untuk mencapai suatu tujuan yang sudah ditentukan sebelumnya. Manajemen yang dilakukan setiap pemilik usaha pastinya berbeda-beda dalam melakukan persediaan bahan bakunya.

Setiap usaha pada umumnya pasti mengadakan persediaan. Apabila tidak ada persediaan, setiap pengusaha tentunya menghadapi resiko bahwasannya usaha yang dimilikinya nantinya tidak mampu memenuhi ambisi atau keinginan dari para pelanggan dan akan mengakibatkan pemilik usaha bisa kehilangan untuk kesempatan memperoleh suatu keuntungan yang harusnya mereka bisa dapatkan hal ini sesuai dengan landasan teori pada halaman 17. Dapat disimpulkan bahwasannya sangat penting persediaan dalam proses produksi. Untuk melancarkan sebuah produksi maka perlu mengadakan sebuah persediaan dikarenakan persediaan merupakan suatu unsur modal kerja yang sangat penting.

Manajemen persediaan yang sudah ada pada setiap usaha tentunya berbeda jika dilihat melalui jenis maupun jumlahnya. Hal tersebut memungkinkan dikarenakan setiap pemilik usaha mempunyai proporsi produksi dan hasil dari produksi yang berbeda.(Yosua Roxane Karamoy,

Bin Hasan Jan, and Merlyn Mourah Karuntu 2022). Manajemen persediaan juga bagian paling penting dalam perusahaan dengan manfaat untuk mengatur barang yang dimiliki. Dimulai dengan cara memperoleh bahan baku, penyimpanannya, sampai dengan persediaan yang diperlukan (masuk) atau dikeluarkan.

Manajemen persediaan yang dilakukan oleh informan pertama yaitu membeli dari pemasok, lalu disimpan dikandang. Jika stok di pemasok habis maka pemilik usaha membeli stok ayam kampung di tetangga atau kerabatnya.

Sedangkan informan kedua beliau membeli ayam kampung sesuai pesanan, jadi ibu Kartini Anggraini langsung ke pemasok sekaligus dengan menyembelih ayam dan membersihkan ayam kampung tersebut dan itu menyebabkan biaya tambahan ke pemasok. Jika ayam yang dipesan konsumen stoknya kosong maka ibu kartini menaikkan harga ayam ingkung dengan sesuai harga bahan baku yang ada dipemasok. Dalam penelitian terdahulu yang telah dibahas oleh Muhammad Yudi Anshari dengan judul manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman di rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin. Dalam penelitiannya beliau menjelaskan mengenai manajemen persediaan yang dilakukan oleh sebuah usaha rumah makan Wong Solo yang beralamat di Jalan MT Haryono Banjarmasin mereka menggunakan alat seperti kulkas dan *freezer* sebagai alat penunjang guna untuk menyimpan bahan baku supaya bisa diawetkan. Dan mengendalikan persediaan yang telah dilangsungkan dalam usaha

rumah makan tersebut menjadikan stok dan tidak akan kekurangan bahan utama/baku disaat permintaan ada yang masuk. Dalam usaha rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono kota Banjarmasin pengadaan bahan baku dilakukan sakali dalam seminggu.

Persediaan merupakan suatu barang atau bahan yang telah disimpan seperti barang yang mentah atau barang yang sudah jadi. Setelah itu dimanfaatkan untuk pemenuhan tujuan produksi, contohnya, seperti yang telah digunakan untuk pemrosesan produksi atau merakit yang bertujuan untuk dipasarkan atau untuk dijual lagi. (Arifanto Pradana and Bambang Jakaria 2020:Hlm. 44). Jadi, fungsi utama persediaan adalah sebagai *buffer* (penyangga, pehubung antar proses produksi dan distribusi untuk efisiensi yang lebih besar. Fungsi lain dari persediaan adalah sebagai penstabil harga terhadap suatu fluktuasi permintaan (Dewanti n.d.). jadi, manajemen persediaan untuk bahan baku para informandi atas dengan cara, menukar atau membeli bahan baku melalui pemasok dan jika stok dipemasok kosong maka akan membeli ke tetangga atau kerabatnya yang memelihara ayam kampung. Dan jika stok ayam kampung yang dicari kriterianya kosong maka pemilik usaha menaikkan harga ayam kampung yang akan dijual.

Dengan cara yang telah dijelaskan di atas maka pemilik usaha berusaha memenuhi bahan baku, proses produksi bisa tetap berjalan dan artinya jika ada yang memesan ayam ingkung maka pemilik usaha tetap bisa memproduksi. Dalam memproduksi ayam ingkung tidak hanya menggunakan ayam kampung melainkan jika pemesan meminta ayam

broiler maka pemilik usaha memakai ayam broiler untuk dimasak menjadi ayam ingkung.

Seperti yang telah dijelaskan pada informan ke 1 yang membeli stok ayam kampung dari pemasok, kerabat atau tetangganya lalu disimpan di kandang untuk menghindari kelangkaan atau mahalnya harga bahan baku ayam ingkung. Sedangkan informan ke-2. Langsung membeli ke pemasok dan sekaligus menyembelih serta membersihkan, jika konsumen memesan mendadak maka ibu Kartini tidak menyanggupinya.

Bisa diketahui bahwasannya persediaan adalah suatu bahan baku yang sangat diperlukan bagi seorang pengusaha supaya proses produksi bisa tetap dijalankan. Jika dilihat dari teori persediaan pada halaman 21 tidak sesuai dengan landasan teori persediaan. Dikarenakan kedua pemilik usaha belum melakukan persediaan secara optimal. Selain itu tentunya fungsi persediaan pada halaman 24 berguna supaya bisa menghindari kekurangan persediaan yang bisa saja terjadi dikarenakan cuaca, musim dan kurangnya persediaan Terdapat 3 jenis konsep persediaan, yaitu bahan baku, barang setengahjadi dan barang jadi.

- a. Bahan baku, yaitu bahan yang sangat dibutuhkan untuk sebuah usaha dan melakukan proses produksi. Dalam usaha ayam ingkung ini bahan baku yang digunakan yaitu ayam kampung.
- b. Barang setengah jadi, yaitu suatu produk atau barang yang sedang dalam tahap pembuatan proses produksi, belum menjadi produk yang sudah jadi atau akhir. Dalam usaha ayam ingkung tersebut seperti

bumbu-bumbu atau rempah-rempah yang sudah dimasak dan siap untuk dipergunakan untuk tahap produksi yang selanjutnya.

- c. Barang jadi, yaitu produk yang sudah selesai dari setiap rangkaian proses yang dilalui, pada umumnya mencadangkan dalam pergudangan. Tetapi tidak dalam usaha ayam ingkung ini, barang yang sudah jadi tidak disimpan melainkan langsung dijual dikarenakan bahwa makanan tersebut tidak bisa bertahan dengan lama. Sehingga setelah proses produksi selesai maka produk langsung diantar.

Mengenai manajemen persediaan ada juga beberapa jenis metode manajemen persediaan yang umum diterapkan dalam sebuah bisnis atau usaha yaitu.

- a. *Just in Time Management (JIT)*

Menurut Blocher (Jeremy Janson B and Nurcaya 2019) *Just in Time* merupakan sistem manajemen persediaan produksi yang komprehensif yang membeli bahan baku atau memproduksi bahan sesuai dengan kebutuhan yang tepat pada waktunya untuk digunakan pada setiap tahap proses yang diproduksi.

Begitu juga metode yang digunakan dalam usaha manajemen persediaan bahan baku ayam ingkung pada kedua pemilik usaha yaitu menggunakan metode Just in Time. Karena mereka membeli bahan baku sesuai dengan pesanan yang masuk.

- b. *Economic Order Quantity (EOQ)*

Menurut Yamit (Herawan, Pramiudi, and Edison 2013) *Economic*

Order Quantity adalah jumlah dari pemesanan yang bisa diminimumkan (paling ekonomis) total biaya persediannya, dan pembelian bahan baku yang optimal. Pengertian lainnya EOQ ialah total prsediaan suatu barang yang bisa dipesan padasuatu periode sebagai tujuan untuk meminimalkan biaya dari persediaan barang tersebut (Padmantyo and Nur Tikarina 2018).

Dari kedua pengusaha ayam ingkung mereka lebih memilih metode JIT. Dikarenakan jika menggunakan metode EOQ, maka pemilik usaha perlu mengeluarkan biaya guna untuk menyimpan bahan baku beserta dengan biaya untuk melakukan pemesanan bahan baku. Karena dalam metode EPQ menganggapbahwasannya persediaan sangat diperlukan untuk ketidakpastian permintaan pemasok bahan baku dan tanggung jawab pemesanan. Mereka menganggap metodetersebut dirasa kurang efektif.

c. *Material Requirement Planning* (MRP)

Menurut Orlicky (2004) *Material Requirement Planning* (MRP) ialah salah satu teknik salah satu prosedur yang yang logis guna menerjemahkan JIP (jadwal induk produksi) dari suatu barang yang sudah jadi atau produk akhir untuk menjadi kebutuhan bersih guna beberapa komposisi yang diperlukan guna mengimplementasikan Jadwal induk produksi. *Material Requirement Planning* tersebut difungsikan sebagai penentuan total dari seluruh total kebutuhan bahan sebagai pendukung JIP dan bilamana waktu kepentingan suatu material tersebut dapat terjadwal.

Sedangkan pendapat menurut Yamit (2001) MRP adalah set prosedur atau alat yang bersifat sistematis untuk menentukan kuantitas

waktu dalam memproses mengendalikan suatu kebutuhan kepada setiap komponen-komponen suatu permintaan yang saling berhubungan (*dependent demand items*). Permintaan independent yaitu suatu komponen barang yang akhir seperti barang yang masih mentah, dan dari komponen suku cadangan pembentuk (subperakitan) dimana suatu jumlah persediaan yang diperlukan dan masih bergantung kepada jumlah permintaan item suatu barang yang akhir (Wahyuni and Syaichu 2015). Padausaha ayam ingkung metode *Material Requirement Planning* (MRP) tidak cocok bila diterapkan pada usaha yang kecil, dikarenakan usaha ayam ingkung jumlah penghasilan produk yang relatif sedikit dan tidak menentu. Sedangkan *Material Requirement Planning* (MRP) biasa digunakan industri yang memproduksi sejumlah produk dalam jumlah yang relatif sama.

d. *Periodic Review*

Menurut Krajewski *Periodic Review system* (P) yaitu suatu sistem pengendalian persediaan dimana suatu tempat persediaan meninjau secara berulang terus menerus. Metode periodik juga biasa disebut metode fisik dikarenakan cara pencatatannya akan dilakukan menggunakan cara dicek secara langsung persediaan barang dagangnya. Usaha ayam ingkung diatas tidak cocok menggunakan metode *Periodic Review* dikarenakan metode *Periodic Review* Lebih tepat digunakan untuk mengkontrol persediaan barang yang permintaannya relatif stabil, dan jumlah permintaannya besar dan harga barangnya tidak relatif mahal. Sedangkan usaha ayam ingkung permintaannya tidak stabil dan permintaannya tidak terlalu besar dan harga

bahan baku relatif mahal.

Membicarakan mengenai manajemen persediaan ada pula yang namanya fungsi persediaan, antara lain:

a. Fungsi *decoupling*

Fungsi *decoupling* adalah suatu persediaan yang kemungkinannya perusahaan memenuhi permintaan dari para pelanggan tanpa bergantung pada pemasok atau supplier (Sulaiman and Nanda 2015). Diadakannya persediaan barang mentah supaya suatu perusahaan tidak bergantung terhadap pengadaannya dalam segi kuantitas maupun waktu pengiriman. Dalam proses persediaan barang diadakan supaya divisi dan proses individual dalam perusahaan tetap terjaga dalam kebebasan. Diperlukan manajemen persediaan barang jadi guna untuk memenuhi permintaan barang yang belum pasti dari konsumen atau pelanggan.

Usaha ayam ingkung diatas *decoupling* tidak terlalu dibutuhkan. Dikarenakan bisa dipahami dalam usaha ayam ingkung menyediakan stok jika dirasa ayam kampung akan naik atau langka. Dan salah satu informan bahkan tidak memiliki stok sama sekali dikarenakan tidak memiliki kandang. Sehingga persediaan bahan baku selalu diadakan setiap ada yang memesan karena dalam usaha ayam ingkung proses produksinya secara terputus-putus atau tidak terus menerus. Dikhawatirkan jika memiliki stok yang berlebihan dan dengan kondisi kandang yang kurang memadai akan mengakibatkan kerugian.

b. Fungsi *economic lot sizing*

Fungsi *economic lot sizing* yaitu fungsi dari perusahaan guna mengadakan menyimpan persediaan dalam jumlah yang cukup besar dalam pertimbangannya dengan adanya potongan harga atas suatu pembeliannya. Potongan harga suatu kualitas guna dalam proses konvensi, dan pula didukung dengan gudang yang bagus atau memadai (Hilman and Kusuma Ningrat 2021).

Fungsi *economic lot sizing* dalam usaha ayam ingkung tidak terlalu dapat diterapkan, dikarenakan mereka hanya memuat beberapa bahan saja. Karena bahan baku dibeli pada saat ada pesanan yang masuk. Kecuali barang yang dibutuhkan bahan yang tidak mudah busuk seperti tisu, sedotan, plastik, dll, memungkinkan *economic lot sizing* dapat berguna.

c. Fungsi antisipasi

Fungsi antisipasi yaitu fungsi penyimpanan persediaan bahan baku yang gunanya untuk menyelamatkan apabila sampai terjadi keterlambatan datangnya pesanan bahan baku dari supplier. Tujuan utamanya yaitu menjaga proses konversi supaya bisa berjalan dengan lancar. Pengertian lain yaitu jika sebuah usaha mengalami fluktuasi atau instabilitas permintaan yang mengakibatkan diperkirakan atau diramalkan berdasarkan pengalaman terdahulu, yaitu permintaan yang musiman. Begitu juga dengan usaha ayam ingkung. Para usaha pasti mempunyai corak musiman, baik itu hari bulan bahkan tahun. Oleh karena itu usaha ayam ingkung selalu mengadakan persediaan musiman.

Pengadaan persediaan bahan baku adalah salah satu dari manajemen

persediaan bahan baku. Pada usaha ayam ingkung, persediaan bahan baku didapat melalui pemasok. oleh karena itu pemasokan bahan baku dapat disampaikan telah sepadan dengan apa yang diperintahkan oleh Allah Swt. Serta menjauhi semua larangannya. Dikarenakan dari sisi pemasokan bahan baku, syaratnya sudah ada agar transaksi jual beli yang baik bisa tetap berjalan. Pada waktu melaksanakan suatu transaksi jual dan beli bahan utama ayam kampung pada pemasok, sebaiknya para pemilik usaha menyelesaikan terlebih dahulu proses transaksi dengan cara melalui akad.

Allah SWT. berfirman dalam Al-quran Surah. Al-Maidah/5:1

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ ۚ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَيْعَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتَّيَلَىٰ
عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحْلَىٰ ۖ وَالصَّيْدُ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ ۗ إِنَّ اللَّهَ تَحَكَّمُ مَا يُرِيدُ ﴿١﴾

“Wahai orang-orang yang beriman Janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang bathil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka diantara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh Allah maha penyayang kepadamu”

Berdasarkan ayat tersebut bahwasannya transaksi jual beli seharusnya berdasarkan kerelaan pada penjual dan pembeli. Dalam suatu usaha produksi ayam ingkung proses pemasokan untuk bahan baku ayam kampung yang didapat melalui cara membeli secara langsung pada pemasok. sedangkan dalam memilih ayam kampung yang sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan ditangani langsung oleh informan. Hal tersebut dapat menghindarkan dari hilangnya keridhoan dari kedua belah pihak yang mungkin memiliki masalah yang disebabkan oleh masalah kualitas ayam kampung yang tidak cocok oleh keinginan informan.

2. Masalah yang dihadapi dalam penyediaan bahan baku ayam ingkung di Desa Batu Hapu Kecamatan Hatungun Kabupaten Tapin.

beberapa masalah yang dihadapi dalam manajemen persediaan bahan baku ayam ingkung adalah:

- a. Kandang yang belum memadai

Untuk menampung ayam kampung jika sewaktu-waktu harga ayam kampung naik, yang dikarenakan terbatasnya dana yang dimiliki. Ketidakmampuan pembuatan kandang untuk stok ayam kampung ini yang akan berakibat kurangnya stok bahan baku ayam ingkung. Dan karena itu pula pemilik usaha ayam ingkung sedikit untuk menstok bahan baku.

- b. Harga bahan baku

Kenaikan harga bahan baku yang mengakibatkan pemilik usaha menaikkan harga ayam ingkung dan itu akan berakibat kurangnya minat para konsumen. Hal tersebut yang menjadi masalah bagi pemilik usaha untuk menstok ayam kampung saat harga masih turun.

- c. Perkiraan pemakaian

Dalam memperkirakan pemakaian mengenai seberapa banyak jumlah ayam kampung yang akan diproduksi untuk kebutuhan proses produksi pada jangka waktu tertentu. Hal ini juga menjadi kendala dikarenakan proses pembuatan ayam ingkung dilakukan secara terputus-putus atau membuat produksi sesuai pesanan. Jika stok ayam sedikit atau bahkan tidak cukup untuk proses produksi maka pemilik usaha mencari ayam kampung ke tempat pemasok.

d. Masalah biaya

Biaya sangat dibutuhkan dalam manajemen persediaan, dikarenakan minimnya dana atau biaya maka manajemen persediaan sedikit terganggu. Dalam manajemen persediaan digunakan untuk membuat atau memperbaiki kandang dan untuk pakan ayam di dalam kandang. Serta untuk keperluan persediaan yang lainnya.

e. Kualitas bahan baku

Terkadang bahan baku yang sudah dibeli untuk persediaan tidak baik. Maksudnya ayam kampung yang sudah dibeli ada yang sakit atau mati, dan itu membuat ayam kampung tidak jadi diproduksi, dan pengusaha akan mengalami kerugian.

f. Kurangnya fasilitas

Dalam manajemen persediaan fasilitas elektronik juga diperlukan dalam manajemen persediaan ayam ingkung, seperti *freezer* yaitu untuk menyimpan olahan makanan yang belum jadi, seperti ayam kampung yang setelah disembelih lalu dibersihkan dan dibakar lalu biasanya disimpan dikulkas atau *freezer*. (Wawancara 17 Maret 2023)

Seperti yang bisa dilihat dari beberapa kendala di atas, tentunya berbisnis atau berwirausaha seharusnya mereka memberikan yang paling baik untuk para pembeli dan mampu mengelolanya bagaimana mengatasi masalah-masalah atau hambatan yang dihadapi agar bisnis tetap berjalan.

Oleh karena itu, apabila pemilik usaha menginginkan hasil yang bagus/maksimal, seharusnya mereka sudah sepatutnya membenahi bisnis atau usaha agar kegiatan produksi tetap sama berkembang dengan baik dan berkah.