

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kelurahan Kuin Utara merupakan salah satu salah satu dari sepuluh Kelurahan yang berada di wilayah Kecamatan Banjarmasin Utara Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan, letak Kelurahan Kuin Utara termasuk Daerah Aliran Sungai (DAS) yang sebagian besar wilayah Kelurahan Kuin Utara dilalui oleh salah satu sungai besar di Banjarmasin yaitu sungai Kuin. Kelurahan Kuin Utara ada umumnya merupakan dataran rendah yakni 0,16 m dibawah permukaan laut dengan kondisi daerah berpaya-paya dan relative datar sehingga pada waktu air laut pasang ada beberapa bagian di Wilayah itu digenangi air dengan curah hujan rata-rata 2000 hingga 3000 mm pertahun. adapun batas-batas wilayah Kelurahan Kuin Utara berbatasan dengan

- 1) Sebelah Utara Kelurahan Alalak Selatan
- 2) Sebelah Timur Kelurahan Pangeran
- 3) Sebelah Selatan Sungai Kuin-Kecamatan Banjarmasin Barat
- 4) Sebelah Barat Sungai Barito

Kelurahan Kuin Utara memiliki luas $\pm 104,52$ Ha. Adapun peruntukan lahan di Kelurahan Kuin Utara, terbagi atas:

Tabel 4.1
Luas Wilayah Menurut Penggunaan Tahun 2022

Luas Tanah Pemukiman	± 62,67 Ha
Luas Tanah Pekarangan	± 15,60 Ha
Luas Tanah Taman	± 3,1 Ha
Luas Tanah Alkah / Kuburan	± 5,20 Ha
Luas Tanah Perkantoran	± 1,0 Ha
Luas Tanah Prasarana Umum Lainnya	± 16,95 Ha

2. Gambaran Umum Usaha Kerupuk Udang dan Haruan Hj. Maspah

Usaha kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah ini sudah berdiri selama kurang lebih 25 tahun yang lalu. Kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah ini merupakan salah satu kuliner, cemilan dan oleh-oleh yang ada di Kota Banjarmasin yang didirikan oleh ibu Hj. Maspah. Berawal dari coba-coba belajar dan membuat untuk konsumsi keluarga dan kerabat jauh, dari sana banyaklah pesanan untuk minta buat kerupuk beliau. Singkat cerita, karena kerupuk beliau disukai dan dipesan, akhirnya beliau memutuskan untuk memproduksi lebih banyak untuk dijual. Tempat penjualannya pun terletak di depan rumah beliau, sebuah toko kecil, selain ditoko itu beliau juga menjualnya ke pasar, disalah satu toko oleh-oleh di Kota Banjarmasin.

3. Data Informan

Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik dari usaha kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah, antara lain:

Nama	: Hj. Maspah
Umur	: 74 Tahun
Jabatan	: Pemilik usaha kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah
Alamat	: Jalan Kuin Utara RT. 7 No. 101

4. Uraian Data

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan dengan pemilik usaha berdasarkan rumusan masalah yang sedang diteliti mengenai manajemen produksi dalam meningkatkan pendapatan usaha, faktor penghambat dan pendukung manajemen produksi dalam meningkatkan pendapatan usaha, apa saja faktor pendukung dan penghambat manajemen produksi dalam meningkatkan pendapatan serta bagaimana manajemen produksi dalam meningkatkan pendapatan usaha menurut ekonomi Islam. Berikut ini adalah hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis:

Tabel 4.2
Jumlah Pendapatan Usaha Kerupuk Udang dan Haruan Hj. Maspah di
Kelurahan Kuin Utara Banjarmasin Tahun 2022

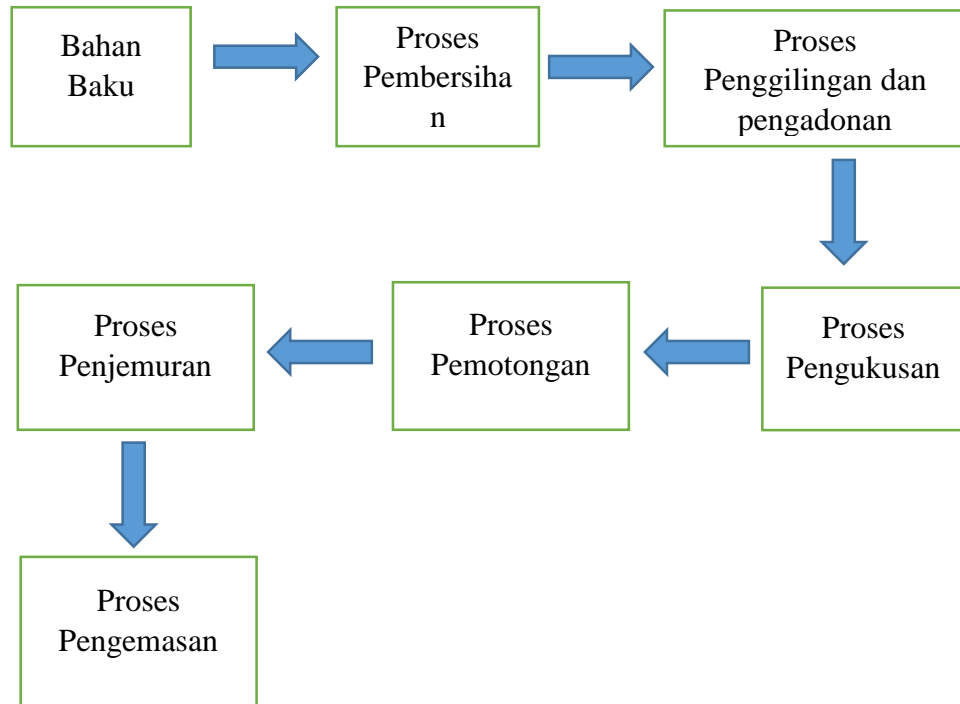
No	Bulan	Kerupuk Udang	Kerupuk Haruan	Jumlah
1	Januari	6.300.000	10.080.000	7.380.000
2	Februari	5.880.000	7.056.000	12.936.000
3	Maret	5.880.000	11.088.000	16.968.000
4	April	7.560.000	10.584.000	18.144.000
5	Mei	7.560.000	10.584.000	18.584.000
6	Juni	7.980.000	10.080.000	19.060.000
7	Juli	7.560.000	11.592.000	19.152.000
8	Agustus	7.560.000	11.592.000	19.152.000
9	September	8.400.000	11.088.000	19.488.000
10	Oktober	8.400.000	11.592.000	19.992.000
11	November	8.400.000	11.592.000	19.992.000
12	Desember	8.400.000	11.592.000	19.992.000

a. Manajemen Produksi Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Kerupuk Udang dan Haruan Hj. Maspah di Kelurahan Kuin Utara Banjarmasin

Awal mula beliau memilih memproduksi kerupuk udang dan haruan karena sesuai dengan keterampilan beliau dalam membuat kerupuk. Beliau sedari dulu selalu memperhatikan kualitas kerupuk yang dihasilkan, beliau selalu memilih bahan baku yang baik dapat dilihat dari pemilihan udang dan haruan yang masih segar dilihat dari aroma, warna serta ukuran.

Tempat memproduksi kerupuk beliau terletak di Kelurahan Kuin Utara berdekatan dengan rumah beliau, awalnya tempat produksi kerupuk ini hanya dilakukan di rumah beliau, sekarang sudah memiliki tempat khusus produksi yang lebih luas dan tertata tempatnya, seperti terdapat ruang penyimpanan bahan baku dan lainnya. Dalam usaha kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah ini memiliki 5 karyawan yang masing-masing bekerja sesuai bidangnya seperti pembersihan ikan, pengadonan, pemotongan dan pengemasan. Untuk pekerja pun biasanya dari warga sekitar tempat produksi beliau yang mau bekerja dan belajar dalam memproduksi kerupuk udang dan haruan tersebut. Seperti pembersihan, penggilingan, perebusan, pemotongan, penjemuran serta pengemasan kerupuk udang dan haruan.

Gambar 4.1
Skema proses produksi kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah



Diatas adalah gambaran proses produksi kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah. Proses produksi ini bisa dilakukan secara terus-menerus setiap harinya. Dimulai dari menyiapkan bahan baku, lalu pembersihan udang dan haruan, proses penggilingan dan pengadonan semua bahan, proses pengukusan, proses pemotongan kerupuk yang ukurannya sudah ditentukan, terakhir yaitu proses pengemasan. Setiap harinya Ibu Hj. Maspah bisa memproduksi kerupuk udang dan haruan masing-masing mencapai 20 kg dan dikemas dalam ukuran 200 g.

Untuk semua proses produksi kerupuk udang dan haruan ini selalu beliau awasi baik pengawasan untuk pekerja serta pengawasan atau

pengecekan terhadap mesin produksi agar proses produksinya berjalan dengan lancar.

b. Faktor Pendukung dan Penghambat Manajemen Produksi Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Kerupuk Udang dan Haruan Hj. Maspah di Kelurahan Kuin Utara Banjarmasin

1. Faktor pendukung bagi pemilik usaha “kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah” dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor:

- a) Menjaga kualitas kerupuk dari segi rasa, bahan baku yang digunakan, harga dan pelayanan kepada konsumen.
- b) Letak usaha yang strategis dekat dengan tempat wisata religi.
- c) Membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.
- d) Banyaknya pesanan konsumen baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual kembali.
- e) Kerupuk udang dan haruan ini juga salah satu alternatif untuk pengganti lauk.
- f) Adanya keinginan yang kuat untuk meningkatkan atau menambah pendapatan usaha beliau.
- g) Dari segi pemasarannya, tidak hanya dijual di toko beliau, tetapi beliau juga memasarkan di pasar, toko oleh-oleh serta menerima pesanan melalui whatsapp.

2. Faktor penghambat atau kendala bisa terjadi kepada setiap pelaku usaha, baik dalam usaha skala yang besar maupun yang kecil. Bagi pemilik

usaha “kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah” dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor:

- a) Kenaikan harga bahan pokok yang mana sangat berpengaruh karena saat harga bahan pokok naik maka tidak mungkin menaikkan harga penjualannya secara tiba-tiba karena bisa menyebabkan konsumen yang berkurang.
- b) Faktor cuaca yang tidak menentu, karena jika sudah terlanjur membuat adonan kerupuk tetapi tidak dijemur dibawah sinar matahari karena cuaca mendung atau hujan sehingga itu menghambat proses produksi walaupun sudah ada oven untuk mengeringkan, akan tetapi hasil kerupuk dari pengeringan lewat oven bisanya tidak sebaik kerupuk yang dijemur langsung dibawah terik matahari.
- c) Terdapat beberapa penjual kerupuk atau produk yang sama di sekitaran tempat beliau memproduksi kerupuk tersebut.

B. Analisis Data

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dan telah ditemukan data, maka analisis data yang menjadi pokok dalam pembahasan yaitu menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan dalam penelitian ini.

1. Analisis Manajemen Produksi Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Kerupuk Udang dan Haruan Hj. Maspah di Kelurahan Kuin Utara Banjarmasin

a. Perencanaan Sistem Produksi

1) Perencanaan Produk

Pada perencanaan produk produksi kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah ini beliau menetapkan untuk memproduksi kerupuk udang dan haruan karena sesuai dengan keterampilan atau kebiasaan beliau. Biasanya beliau dalam sekali produksi bisa mencapai 20 kg untuk masing-masing krupuk udang dan haruan serta dikemas dalam kemasan plastik dengan berat 200g dan harga yang ditawarkan sekitar Rp. 15.000 untuk kerupuk udang dan Rp. 18.000 untuk kerupuk haruan.

Sesuai dengan teori yang paparkan Ambarwari & Supardi, perencanaan produk merupakan yang mengenai apa, berapa, jenis serta bagaimana suatu barang yang dapat dan akan diproduksi oleh suatu perusahaan.

2) Perencanaan Lokasi

Lokasi merupakan faktor yang mempengaruhi sukses atau gagalnya sebuah bisnis. Hal-hal yang dipertimbangkan oleh konsumen untuk mendatangi sebuah lokasi bisnis, sangat tergantung pada kenyamanan, waktu tempuh, biaya, kepercayaan, kualitas serta layanannya. Perencanaan lokasi dalam produksi kerupuk udang dan haruan ini letaknya strategis karena terletak di antara masjid Sultan Suriansyah dan Makam Sultan Suriansyah, sehingga biasanya banyak wisatawan atau peziarah yang singgah ke tempat beliau untuk membeli oleh-oleh.

3) Perencanaan Fasilitas Produksi

Pada usaha kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah dalam perencanaan fasilitas produksinya beliau memiliki tempat khusus untuk memproduksi dan tempatnya ditata dalam hal penyimpanan bahan baku seperti tapioka dan lainnya, tempat untuk penggilingan, tempat untuk pembersihan ikan, serta tempat pengemasan sudah ditata dengan baik. Sesuai dengan yang dijelaskan oleh

4) Perencanaan Lingkungan Kerja

Menurut Sukanto & Indriyo lingkungan kerja adalah segala sesuatu yang ada disekitar pekerja yang dapat mempengaruhi dalam bekerja meliputi pengaturan penerangan, pengontrolan suara gaduh, pengaturan kebersihan tempat kerja, dan pengaturan

keamanan tempat kerja. Penyusunan suatu sistem produk yang baik tidak akan dilaksanakan dengan efektif apabila tidak didukung dengan lingkungan kerja yang memuaskan didalam perusahaan tersebut.

Dalam penelitian ini ditemukan bahwa Ibu Hj. Maspah melakukan perencanaan seperti adanya penerangan atau tersedianya aliran listrik, air bersih/PDAM serta setelah selesai pekerjaan yang dilakukan biasanya semua alat-alat dibersihkan agar ruangan tersebut tetap terjaga kebersihannya.

5) Perencanaan Standar Produksi

Temuan dalam penelitian bahwa Ibu Hj. Maspah melakukan perencanaan standar produksi yaitu dalam pemilihan bahan baku seperti udang dan ikan yang segar yang bisa dilihat dari aroma, ukuran dan warnanya, tapioka yang kualitasnya baik, pembungkusan yang rapi, bersih serta sudah terdaftar dalam LP POM MUI.

b. Sistem Pengendalian Mutu Produksi

Perencanaan produksi adalah dasar dalam melakukan pengendalian produksi, didalamnya mencakup berbagai kebijakan dan standar yang harus dipenuhi. Dalam proses produksi yang sedang dijalankan harus diawasi supaya tidak melenceng dari perencanaan yang telah disusun dan terkendali seperti yang diharapkan. Semua langkah pengendalian adalah untuk memaksimalkan keuntungan yang bisa diperoleh perusahaan

dengan mengurangi kesalahan-kesalahan yang bisa merugikan perusahaan.

1) Pengendalian Proses Produksi

Pada usaha kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah ini bahwa pihak yang melakukan pengendalian proses produksi adalah melakukan pengawasan agar usaha yang dikerjakan berhasil karna tanpa diduga kendala akan terjadi secara tiba-tiba misalkan mesin rusak secara tidak diduga, harga bahan baku naik, cuaca tidak stabil dan hal itu telah dilakukan pengendalian dengan cara menyediakan mesin cadangan, pembersihan mesin maupun alat-alat yang digunakan setelah selesai memproduksi atau pembuatan kerupuk, menyediakan tempat mengoven jika adonan kerupuk sudah dibuat tetapi cuaca tiba-tiba hujan.

2) Pengendalian Bahan Baku

Dalam pengendalian bahan baku Ibu Hj. Maspah biasanya beliau sudah memiliki pemasok/agen dalam hal penyediaan bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk, biasanya beliau selalu memasok bahan seperti tapioka dan bahan lainnya disimpan di tempat khusus sehingga jarang terjadi kehabisan tapioka dalam proses produksi.

3) Pengendalian Tenaga Kerja

Ibu Hj. Maspah dalam melakukan pengendalian tenaga kerja yaitu tidak dipermasalahkan latar belakang pendidikan karena

pekerja minimal memiliki kemampuan kerja yang baik dan disiplin, dalam penerimaan pekerja biasanya Ibu Hj. Maspah selalu membeikan semacam pelatihan terlebih dahulu seperti bagaimana cara membersihkan udang maupun haruan, pemisahan daging dan tulang, penggilingan, pencampuran adonan dan bumbu, pengukusan, pemotongan kerupuk serta penjemurannya.

4) Pengendalian Biaya Produksi

Ibu Hj. Maspah melakukan pengendalian biaya produksi adalah untuk mencegah terjadinya masalah dalam proses produksi khususnya dalam biaya untuk gaji pekerja, listrik, air PDAM dan lainnya agar dalam proses produksi berjalan dengan lancar.

5) Pengendalian Hasil Produksi dan Pengemasannya

Menurut Machfudz hasil produksi adalah hasil akhir dari suatu proses produksi dalam memanfaatkan *input* adalah *output* atau produk. Hasil produksi atau output menjadi salah satu tolak ukur produktivitas suatu perusahaan yang dapat dilihat dari kualitas atau kuantitas barang yang dihasilkan perusahaan.

Ibu Hj. Maspah melakukan pengendalian hasil produksi dengan cara memproduksi lebih banyak jika cuaca cerah, untuk bisa dijadikan tambahan stok kerupuk jika hari berikutnya cuaca mendung sehingga stok kerupuk beliau selalu ada. Selain itu

biasanya juga terdapat hasil potongan kerupuk yang tidak sesuai maka tetap dikemas dan dijual dengan harga yang lebih murah.

6) Pemeliharaan Produk alat, mesin dan Lingkungan

Dalam proses produksinya Ibu Hj. Maspah sudah melakukan pemeliharaan alat, mesin dan lingkungan dengan baik. Setelah proses produksi selesai semua alat, mesin dicuci serta melakukan pembersihan tempat kerja tersebut. Karena pemeliharaan alat produksi sangat dibutuhkan dalam hal ini untuk mencegah hasil produk dari proses produksi yang cacat atau tidak sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan.

7) Pengendalian Produk Gagal

Dalam menghindari kegagalan produk yang dihasilkan dalam produksi kerupuk udang dan haruan, Ibu Hj. Maspah biasanya dalam proses pengerjaan proses produksi selalu diawasi untuk menghindari kesalahan-kesalahan yang dilakukan pekerja, serta selalu melakukan pelatihan untuk setiap proses produksinya.

c. Sistem Informasi Produksi

1) Struktur Organisasi

Sistem informasi produksi akan selalu terkait dengan struktur organisasi dalam perusahaan yang bersangkutan. Oleh karena itu, di dalam penyusunan sistem informasi produksi dalam sebuah perusahaan, perlu untuk diketahui terlebih dahulu struktur organisasi yang dipergunakan oleh perusahaan yang

bersangkutan. Pada usaha kerupuk udang dan haruan, Ibu Hj. Maspah ini memiliki 5 karyawan dengan pembagian kerja sesuai tugasnya masing-masing, tetapi biasanya para pekerja juga saling membantu dalam proses produksi diluar tugasnya.

2) Produksi Atas Dasar Pesanan

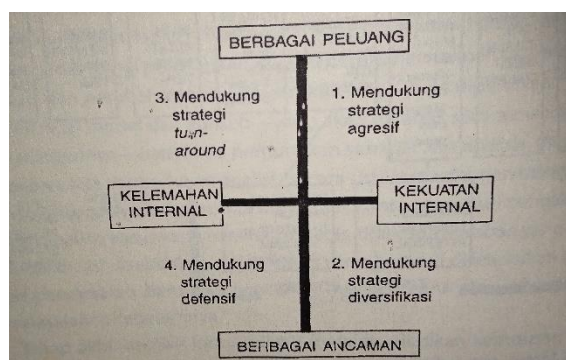
Dalam produksi kerupuk udang dan haruan, Ibu Hj. Maspah biasanya melakukan produksi bisa setiap hari sesuai situasi dan kondisi di lapangan. Beliau menjual produk di toko kerupuk beliau, di pasar dan di salah satu tempat oleh-oleh di Banjarmasin, sehingga setiap saat kerupuk pasti tersedia. Untuk produksi atas dasar pesanan biasanya beliau dapat dari orang yang kemudian dijual kembali maupun untuk konsumsi pribadi. Jadi beliau juga bisa menerima pesanan jika kerupuk yang dipesan banyak maka bisa di pesan jauh-jauh hari agar tidak mengurangi stok yang ada di toko.

3) Produksi Untuk Pasar

Ibu Hj. Maspah memproduksi kerupuk udang dan haruan ini selain dijual di toko, beliau juga menjual di pasar maupun konsumen yang akan menjual kembali di pasar.

2. Analisis Terhadap Faktor Pendukung dan Penghambat Manajemen Produksi Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Kerupuk Udang dan Haruan Hj. Maspah di Kelurahan Kuin Utara Banjarmasin

Gambar 4.2
Analisis SWOT



- a. Strategi *agresif* merupakan situasi yang menguntungkan. Perusahaan tersebut memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini yaitu mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*grow oriented strategy*). Dalam penelitian ini peluang dan kekuatan yang dimiliki yaitu:
- Menjaga kualitas kerupuk dari segi rasa, bahan baku yang digunakan, harga dan pelayanan kepada konsumen.
 - Letak usaha yang strategis dekat dengan tempat wisata religi.
 - Membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.
 - Banyaknya pesanan konsumen baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual kembali.

- Kerupuk udang dan haruan ini juga salah satu alternatif untuk pengganti lauk.
 - Adanya keinginan yang kuat untuk meningkatkan atau menambah pendapatan usaha beliau.
 - Dari segi pemasarannya, tidak hanya dijual di toko beliau, tetapi beliau juga memasarkan di pasar, toko oleh-oleh serta menerima pesanan melalui whatsapp.
- b. Strategi *diversifikasi*, meskipun menghadapi berbagai macam ancaman, perusahaan ini masih memiliki kekuatan dari segi internal. Strategi yang harus diterapkan adalah menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang jangka panjang dengan cara strategi diversifikasi (produk/pasar).
- Keinginan yang kuat untuk meningkatkan atau menambah pendapatan usaha.
 - Membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.
 - Selain menjual di toko, di pasar, toko oleh-oleh dan beliau juga biasanya menerima pesanan.
- c. Strategi *turn around*, perusahaan menghadapi peluang pasar yang sangat besar, tetapi dilain pihak ia menghadapi beberapa kendala/kelemahan internal. Pada usaha kerupuk udang dan haruan Hj. Maspah:
- harga bahan pokok yang naik.
 - Faktor cuaca.

- Mesin penggilingan yang tiba-tiba rusak juga merupakan kendala dalam memproduksi, maka pemilik akan mengganti sementara dengan blender biasa dan menyebabkan berkurangnya hasil produksi yang dihasilkan.

d. Strategi *defensif* merupakan situasi yang sangat tidak menguntungkan, perusahaan tersebut menghadapi berbagai ancaman dan kelemahan internal. Faktor cuaca juga termasuk faktor penghambat dalam proses produksi, khususnya dalam hal penejemuran karena jika cuaca hujan tetapi adonan sudah terlanjur dibuat maka biasanya hal tersebut mengganggu proses produksi. Maka untuk mengatasi kendala ini yaitu dengan melakukan pengecekan atau perbaikan mesin, pembersihan dan perawatan alat dan mesin 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 hal melakukan usaha harus memberikan yang terbaik kepada konsumen. Serta dari berbagai kendala, pasti ada solusi untuk menghadapinya agar usaha tetap berjalan. 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. Analisis Ekonomi Islam Terhadap Tinjauan Manajemen Produksi Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Kerupuk Udang dan Haruan Hj. Maspah di Kelurahan Kuin Utara Banjarmasin

Manajemen produksi yang dilakukan oleh usaha Hj. Maspah ini sesuai dengan manajemen produksi dalam Islam. Pertama, dari perencanaan yang sudah dilakukan, seperti perencanaan produk memperhatikan perencanaan bahan dan proses pembuatan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk yaitu bahan berkualitas yang halal dan tidak membayakan, perencanaan lokasi, perencanaan fasilitas produksi, perencanaan lingkungan kerja serta perencanaan standar produksi yang baik dan terarah.

Kedua, dari segi pengorganisasian yaitu adanya pembagian kerja masing-masing tenaga kerja.

Ketiga, dari kepemimpinan ibu Hj. Maspah mampu memimpin atau menjalankan usaha tersebut sampai saat ini dan sudah bertahan selama kurang lebih 25 tahunan.

Keempat, dari pengendalian baik dari pengendalian proses produksi, pengendalian bahan baku, pengendalian tenaga kerja, pengendalian biaya produksi, pengendalian hasil produksi dan pengemasan, pemeliharaan produk alat, mesin dan lingkungan serta pengendalian produk gagal yang

sudah terealisasi dengan baik yaitu dengan adanya pengawasan setiap proses produksi yang dilakukan.