

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

1. Gambaran umum tentang produksi kerupuk amplang omega

Desa Takisung merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut. Desa Takisung juga terkenal dengan objek wisata Pantai Takisung, banyak usaha kuliner rumahan salah satunya usaha kerupuk amplang omega, usaha kerupuk amplang omega adalah suatu usaha yang sudah di jalankan kurang lebih 12 tahun. Tempat usaha bertempat di Desa Takisung Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut. Lokasi tersebut merupakan lokasi yang sangat strategis dalam berbisnis sebab dekat dengan tempat wisata,

Usaha kerupuk amplang omega merupakan salah satu usaha yang dimiliki oleh bapak Zaini dan istrinya ibu Hamdanah. Awal mula usaha kerupuk amplang omega ini hanya menjual kerupuk di warung dan kios-kios terdekat, namun karena terbukti dari hasil rasa produk yang sangat memuaskan konsumen akhirnya produk kerupuk amplang omega semakin dikenal masyarakat setempat hingga di kenal sampai luar daerah, sehingga usaha ini dapat semakin berkembang dan dengan di bekali keberani dan kepercayaan diri yang kuat. Akhirnya bapak Zaini dan ibu Hamdanah lebih

mengembangkan usahanya dengan lebih banyak memproduksi kerupuk amplang agar bisa memenuhi kebutuhan pasar.

Usaha kerupuk amplang omega ini tidak hanya di jual di kios-kios atau pasar wisata saja akan tetapi kerupuk amplang omega ini bisa langsung di beli kerumah produksi dengan harga eceran yang mana pembeli bisa menjual lagi produk kerupuk amplang omega tersebut. Setelah sudah mulai dikenal oleh masyarakat, hingga saat ini pembeli yang datang kerumah produksi milik pak Zaini dan ibu Hamdanah datang dari berbagai daerah, baik dari daerah kalimantan maupun dari luar kalimantan, yang datang langsung ataupun melalui pemesanan online.

Produksi kerupuk amplang omega hanya di lakukan 2 sampai 3 kali saja dalam seminggu karena produksi kerupuk amplang omega melakukan produksi jika produk yang di sediakan sudah habis terjual lalu kembali memproduksi kembali kerupuk amplang tersebut, usaha kerupuk ampang ini juga bisa menerima pemesanan produk jika ada kosumen dari luar daerah maupun dalam daerah, pembelian di rumah produksi kerupuk amplang omega hanya bisa di beli di jam 17.00 WITA sampai 20.00 WITA karena produk sudah bisa di jual dan sudah siap dipasar dalam jam tersebut.

a. Profil Desa Takisung

Tahun	: 2020
Status	: Desa
Kode PUM	: 6301012004

Nama Desa : Takisung
Kecamatan : Takisung
Provinsi : Kalimantan Selatan
Luas Desa : 46,30 Km²

b. Profil Usaha

Nama Usaha : Kerupuk Amplang Omega
Bentuk Usaha : Perorangan
Kegiatan Usaha : Produksi kerupuk Amplang
Sarana Usaha : Rumah Pribadi
Alamat Usaha : Desa Takisung Kecamatan Takisung

c. Identitas informan

Nama Pemilik Usaha : Zaini
Umur : 45 tahun
Jabatan : Pemilik Usaha Kerupuk Amplang
Alamat : di Desa Takisung kecamatan Takisung

2. Uraian Data

Dari hasil wawancara dengan pemilik usaha kerupuk amplang omega berdasarkan dengan rumusan masalah yang sedang penulis teliti yaitu bagaimana

pengendalian persediaan bahan baku produksi kerupuk amplang omega dan apa saja faktor kendala yang dihadapi oleh pemilik usaha kerupuk amplang omega.

Di Desa Takisung Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut merupakan salah satu desa yang terkenal dengan wisata pantai Takisung, banyak usaha kuliner rumahan salah satunya yaitu kerupuk amplang omega, usaha kerupuk amplang omega berdiri sejak tahun 2013 berjalan hingga sampai saat ini. Tempat usaha bertempat di Desa Takisung lokasi tersebut merupakan lokasi yang sangat strategis dalam berbisnis sebab dekat dengan tempat wisata.

Dalam pemilihan bahan baku pada usaha kerupuk amplang Omega pemilik usaha yaitu bapak Zaini memilih bahan baku utama (ikan Tenggri) dengan membeli langsung ke tempat nelayan langganan bapak Zaini dan untuk bahan baku utama (ikan Tenggri) bapak zaini selalu menggunakan ikan tenggri yang segar dan tidak menyimpannya di freezer untuk persediaan bahan baku selanjutnya.

Untuk persediaan bahan baku seperti perbumbu-bumbuan bapak zaini selalu menyediakan persediaan stok untuk setiap perbulannya, akan tetapi untuk bahan baku utama seperti ikan tenggri bapak zaini tidak menyediakan stok karena bapak zaini lebih memilih untuk membeli langsung ikan tenggri secara segar ke nelayan saat akan memproduksi ikan tenggri saja karena menurut bapak zaini ikan tenggri yang segar saat di produksi akan menghasilkan rasa yang lebih memuaskan untuk konsumen.

Pada usaha kerupuk amplang omega ini dalam menghindari bahan yang berlebih, rusak dan sudah tidak bisa dikonsumsi maupun kekurangan maka pembelian bahan-bahan baku persediaan pembuatan kerupuk amplang omega di setiap satu bulannya sesuai dengan keterangan berdasarkan perhitungan secara umum pada tahun 2024, sebagai berikut :

Tabel 4.1 Pembelian Persediaan pada Bahan Baku Tahun 2024

Bulan	Bahan baku				
	Tepung Tapioka (Kg)	Bawang Putih (Kg)	Telur (Kg)	Penyedap Rasa (Pcs)	Ikan Tenggiri (Kg)
Januari	120	7	15	25	60
Februari	100	5	13	19	50
Maret	90	5	10	13	47
April	110	6	14	20	55
Mei	120	7	15	25	60
Juni	130	9	18	27	66
Juli	110	6	14	20	55
Agustus	120	7	15	25	60
September	80	4	8	10	44
Oktober	90	5	10	13	47

November	100	5	13	19	50
Desember	130	9	18	27	66
Total	1.300	75	163	243	616
Rata-rata	108	6,25	13,5	20,25	51,3

Sumber : Data yang diambil pada Usaha Kerupuk Amplang Omega tahun 2024

Berdasarkan data yang disajikan dalam tabel di atas, dapat diketahui bahwa selama tahun 2024, Usaha Produksi Kerupuk Amplang Omega telah menggunakan sejumlah persediaan bahan baku dengan rincian sebagai berikut: tepung tapioka sebanyak 1.300 kg, penyedap rasa sebanyak 243 pcs, bawang putih sebanyak 75 kg, telur sebanyak 163 kg, dan bahan baku utama berupa ikan tenggiri sebanyak 616 kg.

Untuk harga perbungkus kerupuk amplang omega memiliki 2 varian harga untuk ukuran 45 gram harganya Rp. 6000 sedangkan dengan ukuran 200gram harganya Rp. 30.000. Harga kerupuk amplang tidak pernah mengalami kenaikan atau penurunan harga karena hal tersebut sudah di atur dalam manajemen pemilik usaha, jika pun harga bahan baku naik pemilik usaha sementara waktu menghentikan produksi kerupuk amplang hingga menunggu bahan baku utama seperti ikan tenggiri menjadi harga yang stabil sehingga produksi kerupuk amplang berjalan kembali dan tidak mengalami kenaikan terhadap produk.

Dalam pembelian bahan baku utama seperti ikan tenggiri bapak zaini perlu melakukan pemesanan terlebih dahulu kepada nelayan selama 1 hari sebelum

melakukan produksi kerupuk amplang karena nelayan perlu waktu untuk mendapatkan ikan tenggri tersebut.

Penyediaan bahan baku utama yang disediakan bapak zaini yaitu untuk persediaan setiap 1 kali produksi saja karena bapak zaini tidak menyimpan ikan tenggri dalam freezen untuk persediaan bahan baku selanjutnya.

Dalam produksi kerupuk amplang omega bapak zaini selalu memproduksi sesuai dengan pemasaran yang sudah dilakukan dari awal, jika ada pemesanan lebih dalam produksi kerupuk amplang maka bapak zaini akan melakukan proses produksi yang berlebih dengan jumlah pemesanan kosumen, bapak zaini akan memproduksi kerupuk amplang menjadi 2 bagian yaitu untuk pemasaran di jual untuk konsumen yang tidak melakukan pemesanan dan memproduksi kerupuk amplang yang dilakukan secara pemesanan sehingga tidak terjadi kehabisan produk kerupuk amplang jika tidak melakukan pemesanan terlebih dahulu.

Pengendalian biaya pemesanan dan penyimpanan yang dilakukan oleh pemilik usaha kerupuk amplang omega ialah sebagai berikut :

Tabel 4.2 Data Biaya Pemesanan bahan baku Tahun 2024

N0	Bahan Baku	Frekuensi (Kali)	Biaya Telepon (Rp)	Biaya Transportasi (Rp)	Total Biaya Tahunan 2024 (Rp)

1	Tepung tapioka	10	8.000	12.000	200.000
2	Bawang Putih	9	8.000	12.000	180.000
3	Telur	11	8.000	12.000	220.000
4	Penyedap Rasa	8	8.000	12.000	160.000
5	Ikan Tenggiri	12	8.000	12.000	240.000
Jumlah					1.000.000

Sumber : Data yang diambil pada usaha Kerupuk Amplang Omega Tahun 2024

Berdasarkan pada data yang ditampilkan dalam tabel di atas, dapat disimpulkan bahwa biaya pemesanan bahan baku pada tahun 2024 di Usaha Produksi Kerupuk Amplang Omega mencakup dua komponen utama, yaitu biaya transportasi dan biaya telepon. Rincian total biaya pemesanan untuk masing-masing jenis bahan baku adalah sebagai berikut: tepung tapioka sebesar Rp200.000, bawang putih sebesar Rp180.000, telur sebesar Rp220.000, penyedap rasa sebesar Rp160.000, serta bahan baku utama berupa ikan tenggiri sebesar Rp240.000.

Selanjutnya tentang biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku pada Usaha Produksi Kerupuk Amplang Omega. Adapun biaya penyimpanan dan pemeliharaan tersebut digambarkan pada tabel berikut :

Tabel 4.3 Data Biaya Penyimpanan dan Pemeliharaan Tahun 2024

N0	Biaya	Jumlah Rp/Tahun
1	Biaya Listrik	Rp. 1.680.000
2	Biaya Pemeliharaan Bahan	Rp. 1.200.000
3	Biaya Pemeliharaan bangunan	Rp. 300.000
4	Biaya Lain-lain	Rp. 1.300.000
Jumlah		Rp. 4.480.000

Sumber : Data yang diambil pada Usaha Kerupuk Amplang Omega Tahun 2024

Berdasarkan tabel tersebut, diketahui bahwa biaya penyimpanan bahan baku pada tahun 2024 di Usaha Produksi Kerupuk Amplang Omega terdiri atas empat jenis pengeluaran, yaitu biaya listrik, biaya pemeliharaan bahan, biaya pemeliharaan bangunan, serta biaya lainnya.

Produksi kerupuk amplang omega sesuai dengan ketersediaan bahan baku utama jika suatu saat terjadi pemesanan oleh konsumen maka pemilik usaha akan membeli bahan baku yang berlebih sesuai dengan pemesanan dan sesuai dengan yang akan di pasarkan, sehingga tidak akan mengganggu hasil produksi yang sudah di rencanakan.

Pembelian bahan baku utama seperti ikan tenggri yang dilakukan pemilik usaha yaitu membelinya di tempat nelayan langganan bapak zaini sehingga bapak zaini bisa

mendapatkan harga bahan baku utama lebih murah. Jika suatu saat nelayan langganan bapak zaini tidak mendapatkan ikan tenggri di karenakan adanya kendala cuaca maka bapak zaini akan memberhentikan produksi kerupuk amplang untuk sementara waktu karena tidak mendapatkan ikan tenggri, dan apabila nelayan langganan bapak zaini sudah bisa mencari ikan tenggri dan mendapatkannya maka bapak zaini akan menjalankan kembali produksi kerupuk amplang.

Dan apabila terjadi kenaikan terhadap bahan baku, pemilik usaha tidak akan menaikkan harga kerupuk amplang secara langsung di karenakan harga kerupuk amplang sudah menjadi harga reseller, bapak zaini akan memberi tahuterlebih dahulu konsumen sebelum membeli apakah menyetujui harga tersebut. Kenaikan harga yang dilakukan bapak zaini untuk para reseller hanya menaikkan harga dari Rp. 500 sampai Rp. 1.000, agar para konsumen reseller bisa menjualnya kembali dengan harga yang tidak terlalu mahal terhadap kenaikan bahan baku.

Dalam produksi kerupuk amplang omega pemilik usaha tidak pernah mengalami kekurangan persediaan kerupuk amplang omega di karenakan jika ada pemesanan konsumen maka para konsumen akan memesannya terlebih dahulu 1 hari sebelum produksi, bapak zaini juga melakukan produksi dalam 2 bagian yaitu untuk di pasarkan kepada para konsumen reseller dan untuk para pemesanan konsumen sehingga tidak akan terjadi kekruangan persediaan kerupuk amplang omega.

B. Analisis Data

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memperoleh sejumlah data yang menjadi dasar dalam proses analisis. Analisis data ini difokuskan untuk menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan dalam penelitian, sehingga dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam terhadap permasalahan yang dikaji.

1. Analisis Terhadap Pengendalian Persediaan Produksi Usaha Kerupuk Amplang Omega

Pada landasan teori yang telah dijelaskan bahwa agar tercapainya hasil yang baik dan maksimal dalam pengendalian persediaan produksi maka harus memperhatikan faktor-faktor pengendalian persediaan produksi yaitu *inventory turnover, lead time, customer service level, stock out cost, cost of inventory*.

a. *Inventory turnover*

Inventory turnover adalah rasio yang mengukur seberapa cepat persediaan dijual atau digunakan dalam periode tertentu. Ini dapat digunakan dalam mengukur efisiensi pengelolaan persediaan dan mengidentifikasi potensi masalah, seperti kelebihan atau kekurangan persediaan.

Semakin tinggi rasio turnover persediaan, semakin cepat persediaan dijual atau digunakan, dan semakin efisien pengelolaan persediaan. Turnover persediaan yang efektif dapat membantu perusahaan untuk:

- Mengurangi biaya penyimpanan

- Mengurangi risiko kerusakan atau keusangan persediaan
- Meningkatkan arus kas
- Meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan (Jay hazel, Barry render, 2019).

Dalam produksi kerupuk amplang inventory turnover yang dilakukan yaitu dengan cara jika dalam setiap kali produksi pemilik usaha membeli persediaan bahan baku utama (ikan tenggiri) hanya untuk satu kali produksi saja, pemilik usaha tidak menyimpan persediaan bahan baku utama untuk produksi selanjutnya karena pemilik usaha berprinsip agar selalu menggunakan bahan baku utama yang segar agar tidak mengurangi rasa kerupuk amplang omega tersebut, jadi perputaran persediaan yang digunakan hanya satu kali produksi saja.

b. Lead Time

Lead time merupakan jumlah waktu yang diperlukan untuk memproduksi dan mengirimkan barang setelah menerima pemesanan. Lead time ini melibatkan semua tahapan dalam proses produksi, dari pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga pengiriman produk jadi ke pelanggan. Semakin pendek lead time, semakin efisien suatu sistem operasi dan semakin cepat barang dapat diterima oleh pelanggan (Heizer, Reder, 2017, hlm. 45-46).

Pada usaha kerupuk amplang omega waktu pemesanan persediaan bahan baku dilakukan 2 hari sebelum melakukan produksi hingga pemilik usaha dapat memesan terlebih dahulu kepada pemasok atau nelayan untuk persediaan bahan baku utama untuk setiap satu kali produksi saja. Setelah melakukan pemesanan persediaan bahan baku selama 2 hari maka produksi kerupuk amplang dilakukan selama 1-2 hari sesuai dengan adanya permintaan atau pemesanan konsumen, jika pemesanan banyak maka produksi dilakukan dalam 2 hari. Maka waktu yang dilakukan dalam pemesanan kerupuk amplang omega bisa memiliki waktu 4-5 hari sampai produk jadi bisa di terima oleh konsumen.

c. Costumer Service Level

Costumer service level adalah kemampuan system untuk memenuhi Tingkat permintaan pelanggan dalam waktu yang tepat, dengan kualitas yang diinginkan, dan tanpa adanya keterlambatan. Konsep ini tidak hanya mencakup pengiriman produk yang tepat waktu tetapi juga kualitas pelayanan yang memadai serta kepuasan pelanggan terkait produk yang diterima (Krajewski, 2013, hlm. 95-96).

Pada produksi kerupuk amplang omega kepuasan pelanggan merupakan salah satu prinsip pemilik usaha, kepuasan yang di sebut yaitu berupa rasa produk serta kualitas produk yang dijual oleh sebab itu bahan baku utama yang

di pilih pemilik usaha selalu menggunakan bahan baku utama yang segar agar tidak merubah rasa dan kualitas produk. Pelayanan yang baik terhadap konsumen juga sangat penting menurut pemilik usaha kerupuk smplang omega, karena pelayanan yang baik merupakan kepuasan konsumen terhadap perusahaan.

d. Stock Out Cost

Stock out cost merupakan biaya kekurangan persediaan yang terjadi ketika Tingkat persediaan di gudang tidak mampu memenuhi permintaan, baik dari pelanggan maupun proses produksi (Yamit, 2008, hlm. 219).

Pada usaha produksi kerupuk amplang omega stock out cost merupakan keadaan yang jarang terjadi pada usaha ini karena pemilik usaha melakukan sistem pemesanan produk kerupuk amplang terlebih dahulu terhadap konsumen jika ingin membeli kerupuk amplang agar persediaan bahan baku tidak mengalami kekurangan terhadap permintaan konsumen. Jika pun suatu saat terjadi pembelian konsumen secara tidak menggunakan pemesanan terlebih dahulu pemilik usaha kerupuk amplang sudah menyediakan produk jadi menjadi 2 bagian yaitu produk yang sudah di pesan dan produk yang utuk di jual kepasar, sehingga kekurangan terhadap permintaan pada usaha kerupuk amplang ini jarang terjadi.

e. Cost Of Inventory

Cost of inventory adalah semua pengeluaran terkait pengelolaan persediaan dalam periode tertentu mulai dari pembelian hingga penyimpanan dan pemenuhan permintaan (Efendi, dkk, 2019, hlm. 92-94).

Dalam usaha kerupuk amplang pengelolaan persediaan bahan baku yang dilakukan selama 1 periode yaitu sebagai berikut : tepung tapioka sebanyak 1.300 Kg, bahan baku penyedap rasa 243 Pcs, bahan baku bawang putih 75 Kg, bahan baku telur 163 Kg, dan bahan baku utama ikan tenggiri sebanyak 616 Kg.

Untuk harga perbungkus kerupuk amplang omega memiliki 2 varian harga untuk ukuran 45 gram harganya Rp. 6000 sedangkan dengan ukuran 200gram harganya Rp. 30.000. Harga kerupuk amplang tidak pernah mengalami kenaikan atau penurunan harga karena hal tersebut sudah di atur dalam manajemen pemilik usaha, jika pun harga bahan baku naik pemilik usaha sementara waktu menghentikan produksi kerupuk amplang hingga menunggu bahan baku utama seperti ikan tenggiri menjadi harga yang stabil sehingga produksi kerupuk amplang berjalan kembali dan tidak mengalami kenaikan terhadap produk.

Untuk biaya penyimpanan yang dilakukan pemilik usaha kerupuk amplang omega terdiri dari 4 jenis biaya yaitu biaya listrik, biaya pemeliharaan bahan, biaya pemeliharaan bangunan, dan biaya lain-lainnya.

Dalam usaha kerupuk amplang omega memenuhi permintaan pelanggan merupakan suatu prinsip bagi pemilik usaha karena jika terjadi kekurangan maka akan

mengurangi kualitas perusahaan maka memenuhi permintaan sangat penting pemilik usaha juga memiliki antisipasi kekurangan produk jadi maka pemilik usaha melakukan 2 bagian dalam produksi agar tidak mengalami kekurangan permintaan pelanggan.

Perusahaan produksi kerupuk amplang omega ini merupakan produksi musiman yang mana memproduksi kerupuk amplang hanya dalam 2-3 kali dalam seminggu, hal tersebut dikarenakan pemilik usaha kerupuk amplang omega melakukan penjualan ketika produk yang di jual dipasaran habis maka akan memproduksinya kembali sehingga produksi tidak dilakukan dalam setiap hari.

Dalam persediaan bahan baku seperti perbumbu-bumbuan pemilik usaha memisahkan persediaan untuk setiap satu kali produksi hal tersebut untuk mencegah kekurangan atau kelebihan persediaan bahan baku, untuk persediaan bahan baku utama seperti ikan tenggiri pemilik usaha tidak melakukan stok, pemilik usaha lebih memilih membeli setiap ingin memproduksi kerupuk amplang saja.

Untuk perlindungan terhadap kehabisan persediaan pada usaha kerupuk amplang omega ini maka pemilik usaha selalu melakukan pengecekan persediaan dalam periode agar tidak mengakibatkan kehabisan persediaan bahan baku, akan tetapi dalam persediaan bahan baku utama seperti ikan tenggiri pemilik usaha tidak bisa memperkirakannya di karenakan bisa saja akan terjadi kendala dari nelayan yang tidak mendapatkan ikan tenggiri, namun dalam mengatasi hal tersebut maka pemilik usaha

melakukan pemesanan terlebih dahulu kepada nelayan agar tidak membuat terhambatnya produksi kerupuk amplang.

Dalam pembelian bahan baku utama pemilik usaha membelinya dengan nelayan langganan hal tersebut bisa mengurangi harga bahan baku utama dari harga pasaran, sehingga harga produk kerupuk amplang tidak selalu mengalami perubahan harga secara tiba-tiba dikarenakan pemilik usaha sudah membeli bahan baku utama pada harga di bawah pasaran.

Usaha produksi kerupuk amplang omega ini sangat jarang melakukan kenaikan harga secara tiba-tiba yang diakibatkan oleh kenaikan bahan baku, dikarenakan pemilik usaha selalu membeli bahan baku utama di tempat langganan yang harganya di bawah pasaran, bahan baku utama tenggri juga sangat jarang mengalami kenaikan harga jika tidak terjadi kendala apapun oleh nelayan dan untuk bahan baku seperti perbumbu-bumbuan pemilik usaha selalu membeli persediaan setiap 1 bulan sekali untuk menghindari kenaikan bahan baku yang secara tiba-tiba. Sehingga kenaikan pada usaha produksi kerupuk amplang omega ini sangat jarang terjadi.

Proses produksi pada usaha kerupuk amplang omega ini memerlukan waktu di karenakan persediaan bahan baku utama seperti ikan tenggri memerlukan waktu pemesanan terlebih dahulu hingga dapat diproduksi menjadi produk jadi.

2. Analisis Terhadap Kendala yang Dihadapi dalam Melakukan Proses Produksi Usaha Kerupuk Amplang Omega

Dalam menjalankan suatu usaha produksi manufaktur berbagai tantangan banyak bermunculan yang akan berdampak kepada efisiensi. Masalah produksi bukan hanya sebatas keterlambatan dalam proses manufaktur, tetapi juga mencakup keterbatasan bahan baku, kesalahan, manusia, kegagalan mesin, serta ketidakseimbangan antara permintaan dan kapasitas produksi.

Kendala yang terjadi dalam suatu usaha itu merupakan hal yang wajar, dan bisa di jadikan pembelajaran bagi pelaku usaha untuk kedepannya agar lebih baik lagi dalam kemajuan usahanya. Bagi pemilik usaha kerupuk amplang omega dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu naiknya harga bahan pokok atau adanya cuaca buruk yang dapat mengakibatkan nelayan tidak mendapatkan ikan tenggri sehingga pemilik usaha tidak bisa membeli ikan tenggri di nelayan hal tersebut mengakibatkan terhambatnya produksi kerupuk amplang.

Dari kendala yang dialami usaha kerupuk amplang omega dapat dianalisis bahwa harga bahan-bahan pokok yang naik dan terjadinya cuaca buruk yang dialami nelayan yang mengakibatkan tidak adanya ikan tenggri dapat sangat berpengaruh dalam memproduksi kerupuk amplang, sebagaimana dalam teori harga input produksi di katakan 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 pengendalian persediaan bahan baku pada produksi makanan merupakan salah satu system yang akan menjamin kelancaran ketersediaan bahan baku, sehingga proses produksi berjalan dengan lancar. Strategi yang di tetapkan tersebut dapat mencegah terjadinya kekurangan bahan baku yang dapat mengakibatkan terhambat nya proses produksi atau dapat menghentikan kegiatan produksi yang menyebabkan perusahaan mengalami kerugian (Herry, 2018, hlm. 301).

Strategi dalam mengelola pengendalian persediaan bahan baku memiliki peran yang sangat penting untuk menjalankan operasi perusahaan tergantung persediaan bahan baku. Dengan demikian, strategi pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan oleh usaha Kerupuk Amplang Omega masih bersifat konvensional atau tradisional, di mana pemenuhan bahan baku dilakukan secara harian sesuai kebutuhan produksi.

Pengendalian persediaan bahan baku pada Usaha Kerupuk Amplang Omega berdasarkan pengalaman periode sebelumnya kemudian disesuaikan dengan situasi produksi pada periode berikutnya dalam membeli bahan baku. Dan untuk pembelian bahan baku dilakukan dalam satu kali sebulan atau ketika bahan baku sudah habis, kecuali bahan baku utama yaitu ikan tenggiri untuk bahan baku tersebut tidak mempunyai jangka waktu simpan yang lama seperti bahan baku lainnya, untuk pembelian bahan baku berasal dari pasar-pasar terdekat sedangkan untuk ikan

tenggiri bapak Zaini membeli langsung kepada nelayan langganan beliau (Mohammad, Bagus, Sucipto, 2015, hlm. 386-402).

Namun saat cuaca buruk sehingga menyebabkan nelayan tidak dapat mencari ikan tenggiri, maka proses produksi Kerupuk Amplang ikan tenggiri menjadi terhambat bahkan produksi menjadi terhenti karena tidak adanya bahan baku utama yaitu ikan tenggiri yang akan diolah, sebab cuaca buruk mengakibatkan ikan tenggiri sulit didapatkan nelayan.

Dalam pengendalian bahan baku pada Usaha Kerupuk Amplang Omega masih tergolong sederhana namun Usaha Kerupuk Amplang Omega hingga saat ini masih tetap berjalan sampai sekarang karena produk beliau sudah dikenal dimana-mana hingga sampai keluar daerah, karena produk Kerupuk Amplang Omega sudah terjamin rasanya dan konsumen puas akan produk tersebut. Namun cara pengendalian persediaan bahan baku seperti ini terkadang dapat menyebabkan resiko. Masalah yang dihadapi Usaha Kerupuk Amplang Omega dalam melakukan pembelian bahan baku seperti ini, terkadang menjadikan pemborosan dalam pemakaian bahan baku karena masih menggunakan cara yang biasa atau tradisional.

Maka untuk mengatasi kendala ini yaitu pemolok usaha lebih memperhatikan setiap bahan baku per satu bulan sekali terhadap bahan baku untuk menghindari ketidak stabilan harga dan kekosongan bahan baku produksi.

Berbagai kendala yang dihadapi menunjukkan bahwa setiap kegiatan usaha tidak terlepas dari permasalahan yang mungkin timbul. Oleh karena itu, pelaku usaha harus selalu berupaya memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen. Setiap permasalahan yang muncul tentu memiliki solusi yang dapat diterapkan agar usaha tetap berjalan dengan baik dan terhindar dari kerugian. Pada dasarnya, tujuan dari menjalankan usaha adalah untuk memperoleh keuntungan. Maka dari itu, setiap kendala yang telah terjadi perlu dievaluasi dan diperbaiki, agar kekurangan yang ada dapat diminimalkan dan proses produksi dapat terus berlangsung secara optimal dan efisien.