



**IMPLEMENTASI PENGENDALIAN BAHAN BAKU PRODUK OLAHAN
IKAN PADA UD. PERMATA INDAH SITUBONDO**

*Implementation of Controlling Raw Material for Processed Fish Products at UD.
Permata Indah Situbondo*

PROPOSAL PENELITIAN

Disusun Oleh:
Sri Zafridha Noerieana
170910202054

PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER

2020



**IMPLEMENTASI PENGENDALIAN BAHAN BAKU PRODUK OLAHAN
IKAN PADA UD. PERMATA INDAH SITUBONDO**

*Implementation of Controlling Raw Material for Processed Fish Products at UD.
Permata Indah Situbondo*

PROPOSAL PENELITIAN

Disusun Oleh:

Sri Zafridha Noerieana

170910202054

Pembimbing:

Dosen Pembimbing Utama : Dr. Sasongko, M.Si

Dosen Pembimbing Anggota : Dr. Hary Karyadi, SE, MSA.Ak

PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ILMU ADMINISTRASI

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS JEMBER

2020

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Manajemen Produksi dan Operasi	10
2.2 Proses Produksi	11
2.2.1 Pengertian Proses Produksi.....	11
2.2.2 Jenis – Jenis Proses Produksi.....	12
2.3 Pengendalian	13
2.3.1 Pengendalian Persediaan.....	13
2.4 Persediaan	14
2.4.1 Pengertian Persediaan	14
2.4.2 Manfaat Persediaan	14
2.4.3 Fungsi Persediaan	15
2.4.4 Biaya Persediaan.....	16
2.4.5 EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>)	Error! Bookmark not defined.
2.4.5.1 Asumsi – Asumsi EOQ.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.6 <i>Safety Stock</i>	Error! Bookmark not defined.
2.4.7 <i>Lead Time</i>	Error! Bookmark not defined.
2.4.8 Titik Pemesanan Kembali/ <i>Reorder Point</i>	Error! Bookmark not defined.
2.5 Bahan Baku.....	17

2.5.1 Pengertian Bahan Baku.....	17
2.5.2 Jenis-Jenis Bahan Baku	18
2.6 Pengendalian Persediaan Bahan Baku	18
2.6.1 Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....	18
2.7 Ikan dan Kandungan	Error! Bookmark not defined.
2.8 Usaha Dagang	19
2.9 Penelitian Terdahulu.....	20
2.10 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Tipe Penelitian	22
3.2 Tahap Persiapan.....	22
3.3 Tahap Pengumpulan Data	24
3.3.1 Sumber Data.....	24
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.4 Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data	25
3.5 Tahap Analisis Data	25
3.5.1 Analisis Domain	26
3.5.2 Analisis Taksonomi	27
Tahap Penarikan Kesimpulan	28
Lampiran Daftar Pertanyaan Implementasi Pengendalian Bahan Baku	
Produk Olahan Ikan pada UD. Permata Indah Situbondo	29
DAFTAR PUSTAKA.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Pesaing Produk Olahan Ikan di Kabupaten Situbondo.....	4
Tabel 1. 2 Data Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Pendukung	6
Tabel 1. 3 Data Persediaan Bahan Baku dan Realisasi Penggunaan Bahan Baku..	7
Tabel 1. 4 Data Penjualan Produk pada Usaha Dagang Permata Indah.....	8
Tabel 2. 1 Kriteria UMKM	20
Tabel 2. 2 Penelitian terdahulu.....	20
Tabel 3. 1 Model Analisis Domain	26
Tabel 3. 2 Model Analisis Taksonomi	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Sistem Produksi (Sumber Assauri,2008:39) ... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 2. 2 Kerangka Berfikir.....**Error! Bookmark not defined.**

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia bisnis saat ini bersaing untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan manusia. Sebagian besar masyarakat menjadikan bisnis sebagai wadah untuk menyalurkan kreatifitas mereka, hal ini karena semakin cerdasnya manusia dalam memilih produk dalam memenuhi kebutuhannya. Meningkatnya permintaan karena keinginan dan kebutuhan manusia menuntut perusahaan untuk bersaing dengan membuat strategi secara kreatif guna mengantisipasi adanya jumlah permintaan yang tidak sesuai. Semakin pesat kreativitas yang dimiliki perusahaan dalam menciptakan suatu produk maka dapat menimbulkan persaingan bisnis yang ketat untuk mencapai keunggulan kompetitif. Seperti yang dinyatakan Hubeis (2012:76) bahwa perusahaan memerlukan inovasi agar tetap bertahan atau menjadi lebih kompetitif.

Salah satu tujuan perusahaan adalah memperoleh keuntungan secara optimal. Keuntungan menjadi elemen terpenting dalam bisnis, karena jika keuntungan yang diperoleh maksimal akan berdampak pada kelangsungan usaha. Kelangsungan usaha dapat berjalan dengan lancar ketika proses produksi berjalan stabil. Produksi merupakan permasalahan yang terpenting dalam suatu usaha, karena berpengaruh terhadap keuntungan yang didapatkan, apabila proses produksi berjalan dengan lancar dan baik, maka akan mudah dalam mencapai tujuan usaha tersebut yaitu memperoleh keuntungan. Sebaliknya, apabila proses produksi tidak berjalan dengan baik, maka tidak sesuai dengan yang telah diharapkan.

Pengendalian pada perusahaan dilakukan untuk mengawasi jalannya produksi sehingga dapat mengambil beberapa tindakan dalam perusahaan tersebut. Pengendalian ini dengan cara para atasan mengawasi atau memantau serta mengevaluasi semua kegiatan di dalam perusahaan. Pengendalian tersebut bertujuan agar sesuai dengan rencana dan prosedur yang diterapkan di dalam

perusahaan guna dapat mengurangi resiko atau menghindari ketidaksesuaian dengan segera dilakukan beberapa tindakan untuk mencapai tujuan perusahaan.

Tuerah (2014) , menyatakan bahwa persediaan merupakan suatu kekayaan yang ada pada perusahaan yang berperan sangat penting di dalam operasi bisnis, sehingga perusahaan perlu melakukan manajemen proaktif, artinya perusahaan harus memiliki kemampuan dalam mengantisipasi keadaan maupun tantangan yang ada pada manajemen persediaan guna untuk mencapai sasaran akhir dengan meminimalisir total biaya yang harus di keluarkan oleh perusahaan untuk persediaan. Persediaan menjadi permasalahan yang sering terjadi di perusahaan, karena ketika perusahaan akan melakukan proses produksi hal utama yang diperhatikan adalah tersedianya persediaan, sehingga persediaan merupakan kekayaan yang memiliki peran yang sangat penting dalam kegiatan produksi dimana setiap perusahaan perlu meminimalisir total biaya yang harus di keluarkan untuk persediaan yang dimiliki. Persediaan merupakan suatu kebijakan yang dilakukan perusahaan untuk meminimalisir resiko agar proses produksi tidak berhenti, sehingga untuk menjamin tercapainya kebutuhan konsumen dibutuhkan pengendalian persediaan.

Salah satu strategi yang harus dimiliki perusahaan adalah pengelolaan persediaan bahan baku yang baik dan tepat . Pengendalian persediaan ini guna mencapai tingkat yang optimal dengan melakukan penghematan persediaan. Pengendalian persediaan dilakukan agar sesuai dengan kebutuhan dan menjaga kelangsungan proses produksi dengan biaya yang ekonomis dan perlu mengantisipasi untuk melihat keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan untuk mencapai sasaran akhir dengan meminimalisir total biaya persediaan. Tujuan dari pengendalian persediaan adalah untuk menekan biaya-biaya operasional seminimal mungkin sehingga kinerja dan keuntungan dapat seoptimal mungkin. Fajrin dan Slamet (2016), menyatakan persediaan yang optimal mampu mengefisiensikan biaya pemesanan dalam perusahaan seperti biaya pemesanan dan biaya penyimpanan bahan baku.

Persediaan bahan baku diharapkan dapat memenuhi kebutuhan atau permintaan konsumen. Unsur terpenting untuk melakukan kegiatan proses produksi adalah bahan baku sehingga perusahaan dapat menghasilkan barang atau jasa, apabila bahan baku di gudang tersedia maka yang diharapkan dapat memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen dengan kelancaran kegiatan produksi. Keterlambatan pemenuhan kebutuhan konsumen dengan kata lain tidak sesuai dengan waktu yang diharapkan konsumen sehingga dapat menimbulkan kerugian dan berdampak pada citra atau image masyarakat pada usaha tersebut.

Perusahaan penghasil barang melakukan proses produksi dengan mengolah bahan baku menjadi barang jadi atau barang setengah jadi, berbeda halnya dengan perusahaan penghasil jasa yang menghasilkan output berupa pelayanan. Ketika produk telah diolah menjadi barang artinya produk tersebut siap untuk dijual atau dipasarkan kepada konsumen, sehingga apabila hal tersebut dilakukan secara terus-menerus maka perusahaan dapat berjalan secara terkendali. Pengendalian bahan baku diperlukan untuk proses produksi agar kelancaran produksi terjamin. Permasalahan yang sering terjadi pada perusahaan adalah kelangkaan bahan baku yang menghambat proses produksi dan dapat menyebabkan target perusahaan dalam memproduksi tidak tercapai, oleh karena itu perusahaan perlu memperhatikan bahan baku dengan baik, karena berpengaruh besar atas jalannya produksi. Tersedianya bahan baku memberikan kelancaran produksi sehingga dapat menciptakan produk. Perusahaan dituntut untuk menyediakan bahan baku dengan memperhatikan segi kualitas dan kuantitas.

Saat ini banyak bisnis yang bersaing di bidang makanan. Makanan menjadi salah satu kebutuhan yang setiap hari dikonsumsi oleh manusia dengan tujuan untuk keberlangsungan hidupnya. Terdapat peningkatan akan kebutuhan makanan yang bervariasi dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Hal ini membuat manusia menjadi pemilih atas barang yang dikonsumsi dan membuat perusahaan semakin gencar melakukan berbagai inovasi untuk memenuhi permintaan konsumen. Salah satu potensi di bidang pangan yang dapat dimanfaatkan yaitu berbahan baku ikan. Kandungan yang dimiliki oleh ikan yang kaya akan zat gizi dan bermanfaat bagi

kesehatan tubuh manusia. Kandungan yang terdapat pada ikan salah satunya protein. Mahrus dan Zulkifli (2019), menyatakan bahwa protein yang terkandung dalam ikan memiliki mutu yang baik, karena sedikit kandungan kolesterol dan sedikit pula lemak yang terkandung di dalamnya, akan tetapi terdapat kekurangan di dalam ikan yaitu mudah membusuk apabila ikan tersebut tidak segera dilakukan pengolahan, oleh sebab itu ikan yang sudah tertangkap harus segera diolah dengan tepat. Biasanya para nelayan hanya menjual ikan secara langsung tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Mayoritas masyarakat hanya mengetahui bahwa ikan hanya dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi masakan rumahan, namun dengan dipilihnya ikan menjadi bahan baku untuk diolah menjadi makanan pokok maupun makanan ringan merupakan pilihan yang tepat, karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dan kaya manfaat, sehingga ikan menjadi salah satu makanan yang menjadi primadona untuk dikonsumsi oleh masyarakat, untuk mendorong tingkat konsumsi masyarakat, diperlukan pengolahan ikan menjadi produk-produk yang variatif dan menarik.

Usaha Dagang Permata Indah merupakan usaha kecil menengah yang bergerak dalam bidang industri pengolahan ikan yang berdiri sejak tahun 2015, dengan mengembangkan dan menciptakan produk unggulan hasil perikanan sehingga beraneka ragam produk olahan ikan yang telah dihasilkan. Perusahaan memiliki cukup banyak pesaing dengan menciptakan berbagai macam produk dan berkarakteristik bahan baku ikan yang digunakan. Berikut adalah beberapa data pesaing di Situbondo :

Tabel 1. 1 Data Pesaing Produk Olahan Ikan di Kabupaten Situbondo

NO.	Nama Usaha	Jenis Produk	Bahan Baku
1.	UD. Ibu Caca/Yuni	Kerupuk Rengginang	Ikan Tongkol dan Ikan Tenggiri
2.	UD. DHS	Kerupuk Rengginang	Ikan Tongkol
3.	UD. Dapur Sehati	Abon dan teri crispy	Ikan Tuna, Ikan Cakalang, Ikan Teri
4.	UD. Bu. Pri	Abon, kerupuk rengginang, teri crispy	Ikan Tuna, Ikan Tongkol, Ikan Teri

Sumber: wawancara langsung

Tabel 1.1 menjelaskan mengenai pesaing dari Usaha Dagang Permata Indah yang bergerak dibidang yang sama yaitu pengolahan ikan di Situbondo berupa Usaha Dagang. Situbondo terletak di daerah pesisir utara dari pulau Jawa sehingga menjadi kesempatan besar bagi masyarakat untuk memanfaatkan ikan sebagai bahan baku usahanya. Berdasarkan tabel diatas bahan baku ikan yang digunakan oleh pesaing banyak dijumpai di pasaran dan jenis produk yang dihasilkan paling banyak 3 produk yaitu pada UD. Bu. Pri. Usaha Dagang Permata Indah merupakan salah satu perusahaan yang memanfaatkan peluang dalam mengolah ikan dengan menggunakan bahan baku ikan yang berbeda dengan pesaing. Pembeda antara Usaha Dagang Permata Indah dengan pesaing yaitu bahan baku ikan yang digunakan, jenis hasil olahan ikan yang dihasilkan, packaging atau kemasan produk, cita rasa yang dihasilkan oleh produk, dan teknik pemasaran yang dilakukan tentunya juga berbeda.

Perusahaan memiliki cara untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen dengan memproduksi secara terus-menerus menggunakan bahan baku ikan yang berkualitas dengan memiliki karakteristik tersendiri dibanding pesaing. Contohnya seperti pada saat perusahaan menghadapi permasalahan yaitu kesulitan memperoleh bahan baku ikan karena terdapat jenis ikan yang tersedia pada saat musiman dan perusahaan harus melakukan proses produksi untuk memenuhi permintaan dan kebutuhan konsumen, maka dibutuhkan pengendalian terhadap persediaan bahan baku ikan tersebut. Pengendalian yang dilakukan perusahaan untuk mengatasi bahan baku ikan yang musiman yaitu dengan mengawetkan persediaan ikan dengan dibekukan di *freezer* atau pada saat musim ikan perusahaan melakukan produksi dengan jumlah yang banyak. Pengendalian terhadap bahan baku sangat dibutuhkan oleh usaha ini karena untuk melakukan pengawasan agar sesuai dengan jumlah dan kualitas bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi. Usaha Dagang Permata Indah merupakan perusahaan yang mempunyai kapasitas produksi di atas 20kg. Besarnya tingkat produksi tersebut persediaan harus benar-benar dikendalikan dengan membuat kebijakan-kebijakan yang tepat terhadap kondisi perusahaan. Perusahaan dalam melakukan proses

produksi pengolahan ikan menggunakan peralatan untuk membantu proses pengolahan khususnya pada proses pengemasan karena sangat membantu jika memproduksi dalam jumlah yang banyak dan mempercepat proses produksi sehingga dapat memenuhi permintaan sesuai kebutuhan konsumen. Peralatan yang digunakan seperti spiner, hand sealer, vacuum sealer, pedal sealer, mixer dog, dan sebagainya.

Tabel 1. 2 Data Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Pendukung

Jenis Produk	Bahan Baku	
	Utama	Pendukung
Abon	Ikan Tuna	Garam, gula, rempah-rempah, minyak goreng
Teri Crispy	Ikan Teri	Tepung, garam, rempah-rempah, minyak goreng
Kerupuk	Ikan Bloso Ikan Lele	Tepung terigu, tepung tapioka, garam, rempah-rempah
Rengginang	Ikan Bloso	Beras ketan, rempah-rempah
Keripik	Ikan Kapasan Ikan Jamrong	Tepung beras, tepung tapioka, garam, rempah-rempah, minyak goreng

Sumber data: Usaha Dagang Permata Indah

Berdasarkan tabel 1.2 jenis produk yang dihasilkan oleh Usaha Dagang Permata Indah adalah abon, teri crispy, kerupuk, rengginang, dan keripik. Perusahaan mengolah produk-produk tersebut dengan menggunakan bahan baku utama dan bahan baku pendukung. Bahan baku utama merupakan bahan yang utama yang dibutuhkan dalam proses produksi, sedangkan bahan baku pendukung merupakan bahan yang digunakan sebagai pendukung dalam proses produksi guna meningkatkan efisiensi. Tanpa adanya bahan baku utama proses produksi tidak dapat dilakukan, sedangkan tanpa bahan baku pendukung kegiatan produksi akan tetap berjalan namun dapat menurunkan efisiensi. Setiap produk yang dihasilkan berbahan baku berbeda-beda. Bahan baku utama dari abon: ikan tuna, teri crispy : ikan teri, kerupuk : ikan bloso dan ikan lele, rengginang : ikan bloso,

keripik : ikan kapasan dan ikan jamrong. Seperti tabel di atas untuk mengolah produk-produk tersebut bahan baku pendukung yang dibutuhkan, seperti gula, garam, tepung, rempah-rempah, minyak goreng. Peneliti tertarik untuk meneliti di Usaha Dagang Permata Indah karena perusahaan dalam melakukan pengendalian bahan baku memiliki kualitas ikan dengan karakteristik berbeda-beda sehingga menghasilkan berbagai produk yang berbeda dengan pesaing. Pemilihan kualitas bahan baku ikan menjadi faktor penting pada saat akan melakukan proses produksi. Perusahaan dalam menghasilkan produknya tentunya memilih kualitas ikan yang segar.

Tabel 1. 3 Data Persediaan Bahan Baku dan Realisasi Penggunaan Bahan Baku

Tahun	Persediaan Bahan Baku (kg)	Realisasi penggunaan Bahan Baku (kg)	Bahan Baku Rusak (kg)
2017	2.800	2.290	510
2018	2.800	2.475	325
2019	2.800	2.705	95

Sumber: UD. Permata Indah

Berdasarkan data di atas rencana yang telah ditetapkan tidak terealisasi dengan baik, karena jumlah persediaan bahan baku tidak sesuai dengan realisasi penggunaan bahan baku. Adanya bahan baku rusak ini karena bahan baku tidak dapat digunakan kembali sehingga tidak semua bahan baku terpakai. Sifat bahan baku ikan yang mudah basi atau tak layak pakai sehingga tidak bertahan lama. Realisasi penggunaan bahan baku tertinggi pada tahun 2019 yaitu 2.705 kg ikan terolah dengan baik. Pada tahun tersebut mengalami peningkatan penggunaan bahan baku. Bahan baku yang tidak layak digunakan tertinggi pada tahun 2017, yaitu 510 kg. Persediaan yang rusak atau tak layak untuk digunakan akan mempengaruhi keuntungan yang didapatkan. Kelebihan persediaan bahan baku mengakibatkan risiko kerusakan yang cukup tinggi, mengingat kualitas dari ikan yang tidak tahan lama dan harus segera diolah, maka perlu adanya pengendalian bahan baku. Perusahaan membutuhkan pengendalian terhadap kualitas bahan baku guna memaksimalkan proses produksi untuk mengurangi risiko kerusakan.

Banyaknya kerusakan bahan baku sangat merugikan perusahaan karena berpengaruh atas biaya operasional yang dikeluarkan.

Tabel 1. 4 Data Penjualan Produk pada Usaha Dagang Permata Indah

No	Jenis Produk	Jumlah Produk		
		2017	2018	2019
1.	Abon	528	640	792
2.	Teri Crispy	160	200	240
3.	Kerupuk	776	832	920
4.	Rengginang	760	768	776
5.	Keripik	1.440	1.520	1.600
Total		3.664	3.960	4.328

Sumber: UD. Permata Indah

Tabel 1.4 merupakan data penjualan produk dari tahun 2017 hingga 2019. Melalui data di atas penjualan pada Usaha Dagang Permata Indah terus meningkat setiap tahunnya dengan penjualan tertinggi pada tahun 2019 yaitu terjual 4.328 produk. Melalui data di atas produk yang paling digemari oleh konsumen adalah keripik, karena jumlah penjualan tertinggi dibandingkan produk lainnya. Perusahaan melakukan pemasaran ke area lokal dan pasar modern. Area lokal seperti pusat oleh-oleh dan utama raya, sedangkan untuk pasar modern seperti alfamart dan indomaret. Produk dikemas dengan menarik agar konsumen tertarik. Usaha Dagang Permata Indah salah satu perusahaan yang terkenal di pasaran dibanding pesaing karena dari banyaknya minat beli konsumen dalam memilih produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui penggunaan bahan baku yang digunakan oleh perusahaan serta pentingnya bahan baku guna memperlancar proses produksi. Penelitian ini menjadi menarik bagi peneliti dengan judul **“Implementasi Pengendalian Bahan Baku Produk Olahan Ikan Pada Usaha Dagang Permata Indah di Situbondo”**

1.2 Rumusan Masalah

Usaha Dagang Permata Indah merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan ikan. Dalam proses produksi tentunya membutuhkan bahan baku. Bahan baku sangat penting atas kelangsungan usaha untuk memperlancar proses produksi. Berdasarkan uraian latar belakang peneliti merumuskan masalah yang akan dibahas yaitu “Bagaimana implementasi pengendalian bahan baku produk olahan ikan pada Usaha Dagang Permata Indah di Situbondo ?”

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan tentang implementasi bahan baku produk olahan ikan pada Usaha Dagang Permata Indah di Situbondo.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, adapun manfaat dari adanya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Usaha Dagang Permata Indah

Untuk memberikan masukan dan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan penggunaan bahan baku yang berkaitan dengan peningkatan kelancaran proses produksi.

2. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengalaman, wawasan, dan pengetahuan mengenai implementasi pengendalian bahan baku ikan pada Usaha Dagang Permata Indah.

3. Bagi Akademis

Untuk memberikan informasi dan menambah wawasan mengenai penerapan teori-teori penggunaan bahan baku yang didapatkan dengan praktek yang sebenarnya terjadi di lapangan khususnya mengenai implementasi pengendalian bahan baku yang di laksanakan oleh perusahaan.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Manajemen Produksi dan Operasi

Manajemen adalah suatu kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk mencapai tujuan dengan menggunakan sumber daya atau berupa persediaan. Adapun unsur dalam melakukan manajemen yaitu terdiri lebih dari satu orang, terdapat tujuan atau sasaran yang hendak dicapai, serta terdapat penanggung jawab agar tujuan suatu organisasi dapat tercapai.

Produksi pada suatu perusahaan merupakan aspek terpenting. Apabila kegiatan produksi berjalan dengan lancar, maka kelangsungan usaha akan lancar. Sebaliknya ketika kegiatan produksi berhenti, maka seluruh kegiatan yang ada di dalam perusahaan akan berhenti pula. Ahyari (2003:43), mendefinisikan bahwa manajemen produksi adalah suatu proses manajemen yang diterapkan dalam suatu bidang produksi di dalam suatu perusahaan. Penerapan manajemen produksi tentunya disertai dengan tujuan tertentu agar proses produksi di dalam suatu perusahaan berjalan sebaik-baiknya. Manajemen produksi didefinisikan oleh Harjanto (1992:2), sebagai suatu proses yang secara berkesinambungan dan efektif menggunakan fungsi manajemen untuk mengintegrasikan sebagai sumber daya secara efisien dalam rangka mencapai tujuan. Untuk mencapai tujuan fungsi manajemen dengan melalui proses yang berkelanjutan dan efektif untuk menggabungkan sebagai sumber daya secara efisien.

Pengertian mengenai manajemen operasi oleh Heizer dan Render (2006:4), mengatakan bahwa manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai berupa bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Kegiatan untuk menambah nilai guna suatu barang atau jasa melalui input, proses, sehingga menjadi output. Proses tersebut dilakukan secara berkesinambungan melalui sumber daya sehingga menghasilkan barang atau jasa. Perusahaan dalam memproduksi suatu barang dengan menciptakan nilai guna dengan mengolah bahan baku yang tersedia melalui proses produksi sehingga dapat menciptakan nilai guna karena pada mulanya sebelum bahan baku tersebut

melalui tahapan produksi tidak memiliki kegunaan. Melalui proses produksi suatu barang dapat menambah nilai guna, karena yang pada mulanya telah memiliki kegunaan melalui tahapan produksi pula menghasilkan nilai guna tambahan.

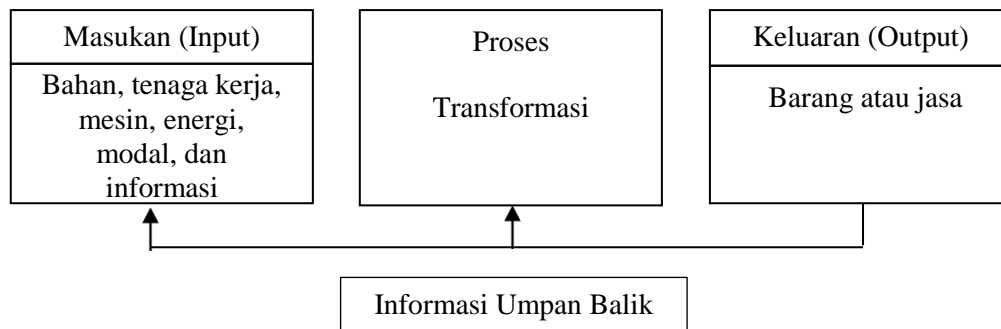
Assauri (2004:12), menyatakan bahwa manajemen produksi dan operasi adalah suatu proses pencapaian dan pengutilisasian sumber-sumber daya yang digunakan untuk memproduksi dan/atau menghasilkan barang atau jasa guna mencapai suatu tujuan dan sasaran organisasi.

2.2 Proses Produksi

2.2.1 Pengertian Proses Produksi

Setiap barang yang hendak di konsumsi oleh setiap orang pasti melewati yang namanya proses , proses tersebut adalah proses produksi. Produksi sendiri adalah suatu kegiatan untuk menciptakan suatu barang guna memenuhi kebutuhan konsumen. Assauri (2008:35), mendefinisikan proses produksi adalah serangkaian kegiatan atau aktivitas suatu usaha dengan menggunakan peralatan, sehingga input dapat diolah menjadi output dengan menghasilkan berupa barang atau jasa untuk dapat dijual kepada pelanggan dengan memperoleh keuntungan yang sesuai dengan harapan perusahaan. Proses produksi dilakukan dengan suatu sistem, sehingga proses transformasi dapat dilakukan dengan peralatan yang dimiliki. Yamit (2011:123), menyatakan bahwa proses produksi pada hakikatnya merupakan proses pengubahan (transformasi) dari bahan (input) menjadi barang lain dengan memiliki nilai yang lebih tinggi atau dalam proses tersebut terjadi penambahan nilai. Produksi merupakan hal yang sangat penting di dalam perusahaan, agar fungsi-fungsi produksi berjalan dengan baik, diperlukan serangkaian yang membentuk sistem produksi yaitu proses produksi. Proses produksi merupakan mentransformasi input menjadi output. Input meliputi bahan baku, mesin, tenaga kerja, modal, dan informasi, sedangkan output merupakan barang yang dihasilkan dari input tersebut yang melalui proses transformasi. Assauri (2008:39) , mendefinisikan bahwa sistem produksi

merupakan keterkaitan unsur-unsur dengan terpadu, menyatu serta menyeluruh dalam pertransformasian masukan (input) menjadi keluaran (output).



Gambar 2. 1 Sistem Produksi (Sumber Assauri,2008:39)

Berdasarkan gambar 2.1, input yang ditransformasikan menjadi output menghasilkan barang atau jasa dengan menggunakan teknologi dan metode tertentu. Sistem produksi menggabungkan komponen-komponen pada input dalam proses transformasi dengan cara pengorganisasian yang bertujuan untuk mencapai tujuan yang ditetapkan oleh perusahaan. Informasi umpan balik digunakan untuk mengendalikan proses dan input dalam menghasilkan output yang diinginkan.

2.2.2 Jenis – Jenis Proses Produksi

Untuk melakukan produksi setiap perusahaan memiliki proses yang berbeda-beda untuk menghasilkan produk berdasarkan kesinambungan produksi. Ahyari (2002:72), menyatakan bahwa proses produksi jika ditinjau dari alur proses produksi , meliputi :

a. Proses produksi terus-menerus (*continous process*)

Proses produksi terus-menerus terdapat suatu pola atau urutan yang pasti dalam perusahaan dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi. Pola yang dilakukan pada saat produksi akan selalu sama antara pelaksanaan produksi dengan waktu yang lalu, pada saat sekarang dan di masa yang akan datang. Perusahaan yang menggunakan pola atau urutan yang sama dengan periode-periode berikutnya pada umumnya memproduksi

produk yang standart dengan variasi produk relatif kecil apabila dibandingkan dengan jumlah unit produk yang dihasilkan.

b. Proses produksi terputus-putus (*intermittent process*)

Proses produksi terputus-putus terdapat pola atau urutan yang dalam pelaksanaan produksi yang berbeda-beda. Pola atau urutan produksi yang digunakan pada hari ini berbeda dengan pola atau urutan produksi yang digunakan pada bulan lalu, dan untuk pola atau urutan produksi yang digunakan saat ini kemungkinan tidak akan digunakan kembali pada bulan yang akan datang. Terdapat variasi produk yang dihasilkan oleh perusahaan dengan menggunakan proses produksi terputus-putus sehingga pola atau urutan yang digunakan juga berbagai macam.

2.3 Pengendalian

Pengendalian dapat diartikan dengan pengawasan dengan dapat mengambil beberapa tindakan yang diperlukan. Diperlukannya pengawasan agar sesuai dengan rencana dan target di dalam perusahaan. Sebuah perusahaan tentunya ketika menjalankan kegiatan produksi mengalami kesalahan atau penyimpangan sehingga tidak sesuai dengan yang direncanakan, maka dari itu dibutuhkan pengendalian untuk meminimalisir adanya risiko tersebut. Ahyari (2002:44), mengatakan bahwa pengendalian adalah pengawasan sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan dengan melakukan perbaikan yang diperlukan.

Pengendalian sangat penting untuk diterapkan di dalam manajemen perusahaan untuk mengetahui tujuan-tujuan yang ingin dicapai. Fungsi pengendalian berkaitan dengan perencanaan, karena untuk memastikan atas tindakan yang harus di ambil ketika mencapai tujuan-tujuan.

2.3.1 Pengendalian Persediaan

Masalah terpenting di dalam perusahaan adalah pengendalian persediaan. Pengendalian persediaan ini berupa kebijakan yang dilakukan suatu perusahaan dalam menentukan jumlah persediaan dengan menentukan kapan

persediaan dilakukan pemesanan, kapan persediaan digunakan dan berapa banyak persediaan yang harus dipesan, sehingga dapat dilakukan penghematan-penghematan terhadap persediaan untuk mencapai tingkat yang optimal. Mukhtiaji dan Hidayat (2006), menyatakan pengendalian persediaan terdiri dari pengendalian kualitas dan pengendalian fisik sebagai pengaman bahan baku terhadap gangguan yang ada. Perusahaan dalam melakukan proses produksi menyesuaikan dengan bahan baku yang tersedia dengan kualitas dan standar yang ditentukan.

2.4 Persediaan

2.4.1 Pengertian Persediaan

Setiap perusahaan mengadakan persediaan, tanpa adanya persediaan ketika perusahaan dihadapkan dengan resiko maka tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan. Rangkuti (2004), mendefinisikan bahwa persediaan adalah suatu aktiva yang terdiri atas barang-barang milik perusahaan dengan tujuan untuk dijual dalam suatu periode tertentu, atau persediaan barang-barang tersebut masih dalam pengerjaan atau proses produksi, ataupun persediaan bahan baku tersebut masih menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Sedangkan Schroeder (1995), mendefinisikan bahwa persediaan atau *inventory* merupakan *stok* atau persediaan bahan yang digunakan untuk memudahkan produksi atau untuk memuaskan permintaan pelanggan.

2.4.2 Manfaat Persediaan

Assauri (2009), menyatakan bahwa persediaan yang dimulai dari bahan mentah hingga barang jadi memiliki kegunaan:

- a. Menghilangkan resiko ketika terjadi keterlambatan barang yang akan diproduksi perusahaan
- b. Menghilangkan resiko ketika terdapat material yang dipesan tidak baik sehingga harus untuk dikembalikan

- c. Untuk menupuk bahan-bahan yang dihasilkan secara musiman sehingga dapat digunakan pada saat bahan itu tidak terdapat di pasaran
- d. Mempertahankan kestabilan operasi pada perusahaan atau menjamin kelancaran arus produksi
- e. Memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan pada saat keinginan pelanggan pada suatu waktu dapat terpenuhi atau memberikan jaminan atas barang jadi tersebut
- f. Membuat pengadaan atau barang jadi yang tidak sesuai dengan penggunaan dan penjualannya

Rangkuti (2007), menyatakan manfaat persediaan yang dimulai dari datangnya bahan baku hingga barang jadi memiliki kegunaan:

- a. Menghilangkan terjadinya resiko keterlambatan datangnya barang
- b. Menghilangkan resiko terjadinya kerusakan barang
- c. Mempertahankan kestabilan operasi pada perusahaan
- d. Mencapai penggunaan mesin dengan optimal
- e. Memberikan pelayanan yang sebaik-baiknya pada konsumen

2.4.3 Fungsi Persediaan

Persediaan sebagai jaminan pasokan dalam memenuhi permintaan, karena gangguan terhadap sumber daya menyebabkan kelancaran proses produksi suatu perusahaan terganggu. Rangkuti (2007), menjelaskan bahwa persediaan dapat melakukan pelayanan dengan beberapa fungsi yang menambah fleksibilitas bagi operasi perusahaan. Terdapat tiga fungsi persediaan adalah sebagai berikut:

1. *Batch stock* atau *lot size inventory* merupakan persediaan yang diadakan pada saat kita membeli atau membuat bahan-bahan atau barang-barang dengan jumlah yang lebih besar daripada jumlah yang dibutuhkan

2. *Fluctuation stock* merupakan persediaan yang diadakan untuk menghadapi pada saat fluktuasi permintaan konsumen yang tidak dapat diramalkan
3. *Anticipation stock* merupakan persediaan yang diadakan untuk menghadapi pada saat fluktuasi permintaan dapat diramalkan, yang berdasarkan pada pola musiman yang terdapat dalam satu tahun dan untuk menghadapi penggunaan, penjualan, atau permintaan yang meningkat

2.4.4 Biaya Persediaan

Assauri (2008), menyatakan bahwa terdapat 4 golongan unsur-unsur biaya yang terdapat dalam persediaan, yaitu:

1. Biaya pemesanan (*ordering cost*), pemesanan yang dimaksud adalah biaya yang dikeluarkan berdasarkan pemesanan barang-barang atau bahan-bahan dari penjual, mulai dari pesanan di buat dan di kirim ke penjual, sampai barang-barang tersebut dikirim dan diserahkan serta diinspeksi dan diserahkan di gudang atau daerah pengolahan.
Biaya yang termasuk dalam biaya pemesanan adalah semua biaya yang dalam rangka untuk mengadakan pemesanan bahan, diantaranya adalah biaya administrasi pembelian dan penempatan order, biaya pengangkutan dan pembongkaran muat, biaya penerimaan dan biaya pemeriksaan.
2. Biaya terjadi karena adanya persediaan (*inventory carrying cost*), biaya yang diperlukan berkaitan dengan adanya persediaan yang terdiri atas seluruh pengeluaran yang dikeluarkan perusahaan sebagai akibat dari adanya sejumlah persediaan
3. Biaya kekurangan persediaan (*out of stock cost*), merupakan biaya yang timbul sebagai akibat dari terjadinya persediaan yang lebih kecil daripada jumlah yang dibutuhkan.
4. Biaya-biaya yang berhubungan dengan kapasitas (*capacity associated cost*), biaya yang meliputi biaya kerja lembur, biaya latihan, biaya

pemberhentian kerja dan biaya pengangguran atau pengurangan kapasitas, atau apabila terlalu banyak atau sedikitnya yang digunakan pada waktu tertentu.

2.5 Bahan Baku

2.5.1 Pengertian Bahan Baku

Tersedianya bahan baku menjadi faktor penentu kelancaran proses produksi dalam menghasilkan suatu produk yang sesuai dengan permintaan konsumen. Perusahaan membutuhkan bahan baku untuk diolah menjadi barang jadi yang memiliki nilai jual. Apabila bahan baku tidak tersedia maka proses produksi tidak dapat berjalan. Bahan baku merupakan sumber daya menganggur yang menunggu untuk dilakukan pengolahan atau proses lebih lanjut. Proses lebih lanjut dengan kata lain berupa kegiatan produksi. Bahan baku ini sebagai bahan yang menunggu atau bahan antrian untuk diolah pada bagian proses produksi yang bertujuan untuk menghasilkan suatu barang. Bahan baku tersebut diolah guna menghasilkan produk setengah jadi atau barang jadi. Pengertian bahan baku di nyatakan oleh Apriyantono dalam Suhartanti (2009) bahwa,

Bahan baku dapat diartikan sebagai bahan baku utama yang dapat digunakan dalam proses produksi. Sedangkan bahan tambahan merupakan bahan yang ditambahkan dalam proses proses produksi dengan jumlah sedikit, dan bahan penolong bahan-bahan yang tidak termasuk dalam *ingredient* atau bahan-bahan produk akan tetapi masuk dalam proses produksi

Baroto (2002:52) , mendefinisikan mengenai bahan baku adalah barang-barang berwujud seperti halnya tembakau,kertas,plastik, atau bahan-bahan lainnya yang diperoleh melalui sumber-sumber alam ataupun dibeli dari pemasok dan atau di olah sendiri oleh perusahaan dan untuk digunakan dalam proses produksinya sendiri. Sedangkan Assauri (1998), mendefinisikan bahwa bahan baku merupakan bahan yang harus diperhitungkan dalam kelangsungan proses produksi. Tersedianya bahan baku menjadi faktor penting dalam kelancaran proses produksi terutama dalam penggunaan sumber-sumber yang ada di dalam perusahaan.

Proses produksi sangat dipengaruhi oleh bahan baku, karena ketika akan melakukan proses produksi tentunya setiap perusahaan harus memiliki bahan baku yang sesuai baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Jumlah bahan baku harus sesuai dengan target produksi dan juga kualitas sangat berpengaruh secara langsung terhadap produk yang di hasilkan (*output*) dari proses produksi.

2.5.2 Jenis-Jenis Bahan Baku

Ristono (2008:5), menyatakan bahwa terdapat dua macam kelompok bahan baku, yaitu sebagai berikut :

- a. Bahan baku langsung atau *direct material*, di definisikan sebagai bahan yang membentuk dan merupakan bagian dari barang jadi yang biayanya dengan mudah bisa ditelusuri dari biaya barang jadi tersebut.
- b. Bahan baku tak langsung atau *indirect material*, di definisikan sebagai bahan yang digunakan dalam proses produksi, akan tetapi sulit untuk menelusuri biayanya pada setiap barang jadi.

2.6 Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Handoko (2000:333), mendefinisikan pengendalian persediaan bahan baku adalah fungsi manajerial yang sangat penting di dalam perusahaan, karena persediaan fisik pada perusahaan dapat menimbulkan investasi besar pada pos aktiva lancar. Pengendalian persediaan bahan baku menjadi aspek terpenting karena sangat mempengaruhi seluruh bagian dalam perusahaan, dengan adanya pengawasan ataupun pengadaan bahan baku yang dibutuhkan berdasarkan kuantitas dan waktu yang dibutuhkan, sehingga besar kecilnya persediaan bahan baku disesuaikan dengan kebutuhan bahan baku yang digunakan pada proses produksi.

2.6.1 Tujuan Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Matz (1994), menyatakan mengenai tujuan dari pengendalian bahan yaitu suatu kemampuan untuk mengirimkan surat pesanan di saat yang tepat pada pemasok terbaik untuk memperoleh jumlah yang sesuai dengan harga dan kualitas

yang tepat. Assauri (1993:230), menyebutkan bahwa tujuan dari pengendalian persediaan bahan baku yaitu:

- a. Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan bahan baku yang mengakibatkan terhentinya kegiatan produksi
- b. Menjaga agar pembentukan persediaan bahan baku pada perusahaan tidak terlalu besar sehingga sehingga dapat menekan biaya
- c. Menjaga agar pembelian kecil-kecilan dihindari karena dapat mengakibatkan biaya pemesanan menjadi besar

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari pengendalian persediaan bahan baku adalah untuk memperoleh kualitas dan kuantitas yang tepat dari bahan-bahan persediaan pada waktu yang dibutuhkan dengan biaya yang minimum berdasarkan kepentingan perusahaan.

2.7 Usaha Dagang

Usaha Dagang (UD) adalah suatu bentuk usaha yang paling sederhana disebabkan usahanya milik pribadi. Dikatakan pribadi karena modal yang dikeluarkan untuk usahanya diri sendiri, sehingga keuntungan dan kerugian dinikmati sendiri. Saliman (2006:104), menyatakan bahwa perusahaan memiliki beberapa ciri-ciri, yaitu :

1. Modal yang digunakan 100% milik pribadi
2. Didirikan oleh diri sendiri atas keinginan seorang pengusaha
3. Keahlian, teknologi, serta manajemen keseluruhan dikelola oleh pengusaha itu sendiri
4. Semua pekerja di perusahaan tersebut hanya sebagai pembantu pengusaha dan semua kebijakan dibuat oleh pemilik usaha
5. Perusahaan milik perseorang bukan perusahaan berbadan hukum serta tidak termasuk persekutuan atau perkumpulan
6. Risiko dan untung rugi menjadi tanggungan pribadi
7. Tidak melalui proses pendirian perusahaan, kecuali surat izin dari kantor perdagangan setempat

8. Wajib membuat catatan keuangan termasuk kewajiban terhadap pajak dan retribusi daerah

Menurut UU Nomor 20 tahun 2008 pasal 6 kriteria usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) di golongan berdasarkan jumlah aset dan omzet yang di miliki usaha :

Tabel 2.1 Kriteria UMKM

No	Usaha	Kriteria	
		Aset	Omzet
1.	Usaha Mikro	Maks. 50 Juta	Maks. 300 Juta
2.	Usaha Kecil	>50 Juta - 500 Juta	>300 Juta – 2,5 Miliar
3.	Usaha Menengah	>500 Juta - 10 Miliar	>2,5 Miliar - 50 Miliar

Sumber : Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah

2.8 Penelitian Terdahulu

Tinjauan penelitian terdahulu merupakan referensi penelitian yang diambil dari karya tulis ilmiah yang dibutuhkan peneliti sebagai bahan pemikiran dalam penelitian ini. Keinginan peneliti dalam meneliti topik pembahasan ini disebabkan oleh penelitian-penelitian terdahulu, yaitu:

Tabel 2.2 Penelitian terdahulu

No	Peneliti (a)	Judul (b)	Metode Penelitian (c)	Hasil Penelitian (d)
1.	Rofiqoh Qonitalillah (2018)	Pengendalian persediaan bahan baku keripik singkong pada Usaha Dagang Kembang Jaya di Lumajang	Deskriptif dengan paradigma kualitatif	UD. Kembang Jaya dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku secara kuantitas dan kualitas dengan melakukan pengendalian pada pembelian bahan baku, persediaan bahan baku dan penggunaan bahan baku. Pembelian bahan baku melalui sistem pemesanan

				sesuai dengan jadwal masuknya bahan baku yang sudah ada, sistem penyimpanan, menentukan jadwal pembelian bahan baku, pembelian bahan baku di luar Kabupaten Lumajang dan juga pemeriksaan pembelian bahan baku yang diterima perusahaan.
2.	Deky Satya We Nardhy (2017)	Pengendalian persediaan bahan baku <i>shuttlecock</i> dalam menjaga kontinuitas produksi pada CV. Putra Jadi Shuttlecocks di Nganjuk	Deskriptif dengan paradigma kualitatif	Perusahaan CV. Putra Jadi melakukan pengendalian pada persediaan bahan baku dengan melakukan pengendalian pada pembelian bahan baku, penyimpanan bahan baku dan penggunaan bahan baku.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Tipe Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif karena sesuai dengan permasalahan dan tujuan penelitian yang memiliki maksud yaitu ingin menggambarkan atau mendeskripsikan mengenai implementasi pengendalian bahan baku produk olahan ikan pada UD. Permata Indah Situbondo. Penelitian kualitatif dalam pelaksanaannya peneliti harus mampu memperhatikan dan fokus terhadap setiap kejadian yang terjadi di lapangan, pada setiap kejadian tersebut mampu menghasilkan penjelasan dan deskripsi data yang berbeda sehingga terdapat perbedaan konteks di setiap waktu, karena kualitatif ini memahami fenomena tentang yang dialami oleh subjek penelitian. Sedangkan menggunakan penelitian deskriptif karena penelitian ini menggunakan observasi, wawancara, atau angket mengenai keadaan sekarang terkait subjek yang diteliti dan data-data bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis mengenai fenomena yang diselidiki.

3.2 Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap awal bagi peneliti untuk mempersiapkan diri terhadap segala sesuatu yang dibutuhkan pada penelitian yang berhubungan dengan bahan penelitian. Kegiatan yang dilakukan peneliti pada tahap persiapan, yaitu :

a. Penentuan Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di UD. Permata Indah yang terletak di jalan pelabuhan, susun pesisir tengah, Desa Kilensari, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo.

b. Observasi Pendahuluan

Peneliti melakukan observasi pendahuluan sebelum melakukan penelitian yang sesungguhnya dengan berinteraksi secara langsung dengan pemilik UD. Permata Indah Situbondo guna memperoleh informasi terkait permasalahan

penelitian yaitu implementasi pengendalian bahan baku produk olahan ikan pada UD. Permata Indah Situbondo.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan penelitian yang dilakukan oleh peneliti untuk menambah dan memperluas pengetahuan dengan membaca dan mempelajari beberapa literatur, seperti buku, hasil penelitian, laporan tertulis, jurnal, skripsi, dan sumber-sumber tertulis lainnya yang berkaitan dengan topik penelitian.

d. Penentuan Informan

Informan merupakan bagian terpenting dari data yang terdiri dari orang-orang utama yang dijadikan sebagai subjek penelitian karena dianggap sumber informasi dan pengetahuan mendalam bagi peneliti untuk memperoleh data yang dibutuhkan. Penentuan informan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu penentuan informan tidak berdasarkan strata, kedudukan, pedoman ataupun wilayah akan tetapi didasarkan pada tujuan dan pertimbangan tertentu yang berhubungan dengan permasalahan penelitian. Peneliti menggunakan informan kunci (*key informan*) untuk memberikan penjelasan terkait data-data dan informasi yang jelas, detail dan akurat, sehingga peneliti mampu memperoleh data yang dibutuhkan.

Informan kunci (*key informan*) dalam melaksanakan penelitian di UD. Permata Indah yaitu :

- a. Nama : Yusamma TH
- Jabatan : Pemilik UD. Permata Indah
- Topik wawancara : Gambaran umum perusahaan tentang sejarah, visi misi, struktur organisasi, kebijakan perusahaan, standart kualitas yang diterapkan, apa yang diproduksi, dan pengendalian kualitas bahan baku ikan yang digunakan.

- b. Nama : Denvi
 Jabatan : Bendahara
 Topik wawancara : Tenaga kerja, pembelian bahan baku, dan pencatatan produksi

- c. Nama : Djuhari
 Jabatan : Bagian Produksi
 Topik wawancara : Tahapan proses produksi dan jadwal produksi

- d. Nama : Irma
 Jabatan : Bagian Produksi
 Topik wawancara : Kualitas dan standarisasi bahan baku

3.3 Tahap Pengumpulan Data

3.3.1 Sumber Data

a. Data Primer

Data primer diperoleh dari informasi secara langsung dari sumber data lokasi objek penelitian. Pengumpulan data primer melalui wawancara secara langsung dengan pihak terkait, untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan oleh peneliti dalam observasi pada objek tersebut.

b. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dengan memperoleh data secara tidak langsung dan data tersebut sebagai penunjang dalam penyusunan hasil penelitian. Data tersebut berupa dokumentasi yang bisa dijadikan sebagai bukti penelitian berupa gambar, rekaman suara, dokumen pendukung seperti jurnal, hasil penelitian terdahulu atau media lain.

3.3.2 Teknik Pengumpulan Data

a. Wawancara

Penelitian yang dilakukan melalui wawancara secara langsung sambil bertatap muka (*face to face*) antara peneliti dan informan dengan wawancara dilakukan secara perorangan. Salah satu informan yang dipilih yaitu pemilik

usaha, bendahara, dan bagian produksi. Wawancara ini untuk menggali lebih dalam informasi mengenai permasalahan yang dibahas.

b. Observasi

Penelitian ini menggunakan observasi nonpartisipan, yaitu peneliti melakukan penelitian secara langsung ke tempat penelitian, akan tetapi tidak ikut bagian kegiatan yang dilakukan di dalam perusahaan. Peneliti hanya melakukan pengamatan mengenai pengendalian bahan baku yang ada di UD. Permata Indah.

c. Dokumentasi

Metode pengumpulan data dengan observasi untuk melakukan penyelidikan yang ditujukan pada penguraian dan penjelasan melalui sumber-sumber dokumen (data sekunder) dari perusahaan sebagai penunjang data penelitian. Dokumentasi yang dilakukan oleh peneliti berupa catatan suara, catatan peneliti, gambar, dan hasil penelitian terdahulu.

3.4 Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data

Menguji keabsahan data merupakan bagian terpenting dalam penelitian karena data-data yang diperoleh memiliki kesesuaian terhadap keadaan di lapangan dan dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya atau data tersebut dapat dianggap valid. Pengujian keabsahan data peneliti menggunakan triangulasi teknik. Triangulasi teknik yang artinya peneliti melakukan pengumpulan data dengan menggunakan teknik yang berbeda-beda dan memperoleh data dari sumber yang sama. Peneliti melakukan observasi nonpartisipatif, wawancara mendalam, dan melakukan dokumentasi.

3.5 Tahap Analisis Data

Informasi yang diperoleh oleh peneliti masih berbentuk gambaran umum yang kemudian diolah menjadi penelitian kualitatif dengan mencakup secara keseluruhan mengenai implementasi pengendalian bahan baku produk olahan ikan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data kualitatif

dengan menggunakan pengamatan deskriptif. Pengamatan deskriptif merupakan pengamatan secara menyeluruh yang ada pada latar penelitian. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian kualitatif dengan menggunakan teknik analisis domain dan taksonomi untuk dianalisis kembali secara mendalam.

3.5.1 Analisis Domain

Analisis domain dilakukan untuk mendapatkan gambaran umum secara menyeluruh terkait penelitian. Berikut merupakan analisis domain mengenai implementasi pengendalian bahan baku produk olahan ikan pada UD. Permata Indah :

Tabel 3.1 Model Analisis Domain

Domain (a)	Hubungan Semantik (b)	Pertanyaan Struktural (c)
Pengendalian bahan baku pada UD. Permata Indah	Analisis kebutuhan bahan baku merupakan bagian dari pengendalian persediaan bahan baku	Bagaimana analisis kebutuhan bahan baku yang dilakukan UD. Permata Indah?
	Kegiatan pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan UD. Permata Indah dalam upaya mencapai target produksi yang berkualitas dan kuantitas	Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan UD. Permata Indah dalam upaya mencapai target produksi yang berkualitas dan kuantitas?
	Pembelian bahan baku merupakan bagian dari pengendalian persediaan bahan baku	Bagaimana kegiatan pembelian bahan baku yang dilakukan oleh UD. Permata Indah
	Penyimpanan bahan baku merupakan bagian dari pengendalian persediaan bahan baku	Bagaimana kegiatan penyimpanan bahan baku yang dilakukan oleh UD. Permata Indah

Tahap berikutnya yaitu menjadikan domain-domain yang ada menjadi diperdalam secara terus-menerus mengumpulkan data yang ada dilapangan

melalui wawancara, sehingga melalui wawancara tersebut didokumentasi untuk mendapatkan banyak informasi yang terkumpul, selain itu dibutuhkan analisis lanjutan yaitu analisis taksonomi.

3.5.2 Analisis Taksonomi

Sugiyono (2016:110), menyatakan bahwa analisis taksonomi adalah analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan. Analisis taksonomi ini dilakukan setelah analisis domain dengan cara melakukan proses pengamatan dan wawancara terfokus berdasarkan fokus yang sebelumnya telah dipilih oleh peneliti. Domain yang telah diciptakan menjadi cover term oleh peneliti untuk dapat diuraikan dengan terperinci dan mendalam melalui analisis taksonomi, jadi untuk mendapatkan data yang lebih mendalam maka diperlukan pengumpulan data yang dilakukan secara terus-menerus melalui keseluruhan data domain yang telah disebutkan sebelumnya.

Tabel 3.1 Model Analisis Taksonomi

Bidang (a)	Bentuk (b)	Pertanyaan (c)	Deskripsi (d)
Penggunaan bahan baku	Pengendalian penggunaan bahan baku	Bagaimana pengendalian yang dilakukan perusahaan pada penggunaan bahan baku?	Mendeskripsikan tentang pengendalian yang dilakukan oleh perusahaan pada penggunaan bahan baku
Pembelian bahan baku	a. Alur pembelian bahan baku b. <i>Supplier</i> bahan baku	Bagaimana pembelian bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan?	Mendeskripsikan tentang pembelian bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan dengan penentuan kualitas dan kuantitas serta menekan biaya pembelian
Penyimpanan bahan baku	a. Tahap penyimpanan b. <i>Safety stock</i>	Bagaimana tahap penyimpanan yang dilakukan perusahaan terhadap bahan baku?	Mendeskripsikan tentang tahapan atau cara penyimpanan yang dilakukan oleh perusahaan terhadap bahan baku

3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan

Tahap akhir dari suatu penelitian adalah tahap penarikan kesimpulan. Tahap penarikan kesimpulan berdasarkan dari data dan informasi yang telah diperoleh selama penelitian dan kemudian ditarik kesimpulan. Penarikan kesimpulan dilakukan dengan cara menganalisis data-data yang telah diperoleh baik data primer maupun data sekunder guna menjawab permasalahan pada penelitian. Peneliti menulis secara ringkas dari penelitian yang telah dilakukan dan kemudian dilakukan penarikan kesimpulan secara induktif , yaitu penarikan kesimpulan dilakukan dari hal-hal yang bersifat khusus ke hal-hal yang bersifat umum mengenai implementasi pengendalian bahan baku.

**Lampiran Daftar Pertanyaan Implementasi Pengendalian Bahan Baku
Produk Olahan Ikan pada UD. Permata Indah Situbondo
Daftar Pertanyaan**

Informan 1 : Yusamma TH/ Pemilik UD.Permata Indah

- a. Siapa pendiri UD. Permata Indah Situbondo?
- b. Bagaimana sejarah perusahaan?
- c. Apa visi misi dari perusahaan?
- d. Bagaimana struktur organisasi UD. Permata Indah Situbondo?
- e. Apa tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan yang ada tersebut ?
- f. Berapa jumlah dari tenaga kerja pada UD Permata Indah Situbondo? Dan apa saja jenis tenaga kerja yang dilaksanakan ?
- g. Bagaimana jam kerja dari UD Permata Indah Situbondo ?
- h. Bagaimana faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi dari UD Permata Indah Situbondo?
- i. Apa saja mesin yang digunakan pada proses produksi?
- j. Bagaimana menentukan pemasok untuk bahan baku ikan yang digunakan?
- k. Apakah kondisi cuaca dan musim akan mempengaruhi bahan baku ikan yang di dapatkan ? Bagaimana perusahaan dalam mengatasi bahan baku ikan yang musiman?
- l. Bagaimana kebijakan perusahaan dalam upaya pengendalian bahan baku ikan pada UD. Permata Indah?
- m. Bagaimana keputusan yang di ambil perusahaan dalam upaya pengendalian bahan baku pada UD. Permata Indah ?
- n. Bagaimana sistem penjualan produk olahan ikan antara pihak UD. Permata Indah dengan mitra?
- o. Apakah perusahaan memiliki penyimpanan? Jika ada bagaimana sistem penyimpanannya?
- p. Bagaimana jika UD. Permata Indah mengalami kelebihan atau kekurangan bahan baku? Bagaimana masing-masing cara menyiasatinya?

- q. Apakah UD. Permata Indah memiliki SOP dalam melakukan kegiatan produksi?
- r. Siapa yang bertanggung jawab secara penuh dalam kegiatan pengendalian bahan baku disini?
- s. Sebelum melakukan kegiatan produksi apakah perusahaan memiliki perencanaan?

Informan 2 : Denvi / Bendahara

- a. Bagaimana UD Permata Indah Situbondo dalam menentukan jumlah pembelian untuk bahan baku yang digunakan?
- b. Berapa biaya pemesanan dalam sekali pesanan?
- c. Berapa jumlah atau kuantitas bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan dalam sekali produksi?
- d. Berapa rata-rata permintaan produk olahan ikan pada UD. Permata Indah ?
- e. Bagaimana standar kualitas bahan baku ikan yang digunakan di UD. Permata Indah Situbondo?
- f. Bagaimana jika bahan baku yang diperoleh tidak sesuai atau tidak sesuai dengan standart yang diharapkan oleh perusahaan ?
- g. Berapa lama waktu yang diperlukan oleh UD. Permata Indah saat pemesanan bahan baku dengan datangnya bahan baku yang dipesan ?
- h. Bagaimana sistem pembayaran yang dilakukan UD. Permata Indah ?
- i. Apa saja kendala yang dialami ketika melakukan pembelian bahan baku ?

Informan 3: Djuhari/ Bagian Produksi

- a. Apa saja yang menjadi tugas bagian produksi ?
- b. Apa saja yang tahapan- tahapan dalam produk olahan ikan UD. Permata Indah ? dan berapa karyawan yang bekerja dalam masing-masing tahapan tersebut?
- c. Bagaimana pembagian jadwal untuk proses produksi olahan ikan di UD. Permata Indah ?

- d. Bagaimana sistem produksi yang dilakukan oleh UD. Permata Indah ?
Produksi dilakukan setiap hari atau bagaimana ?
- e. Berapa target kapasitas produksi per bulan atau per tahun ?
- f. Bagaimana menjaga kualitas olahan produk ikan UD. Permata Indah ?
Faktor apa yang menentukan produk olahan ikan UD. Permata Indah berkualitas ?
- g. Apa yang menjadi kendala dalam proses produksi UD. Permata Indah ?
- 1. Apa saja jenis bahan baku ikan yang digunakan dalam proses produksi?
Apakah terdapat bahan penolong atau bahan lain selain ikan dalam pembuatan produk olahan UD. Permata Indah ?
- h. Bagaimana penentuan perencanaan persediaan bahan baku?
- i. Berapa kapasitas gudang untuk persediaan barang jadi ?

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1986. *Manajemen Produksi : Pengendalian Produksi Buku 1*. Yogyakarta: BPFE.
- Ahyari, Agus. 2002. *Manajemen Pengendalian Produksi. Edisi keempat*. Yogyakarta: BPFE.
- Ahyari, Agus. 2003. *Efisiensi Persediaan Bahan*. Yogyakarta: BPFE.
- Abdul R. Saliman. (2006). *Hukum Bisnis Untuk Perusahaan, Teori & Contoh Kasus Cetakan Kedua*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Assauri, Sofjan. 1993. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, Sofjan. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi* . Cetakan Keempat. Jakarta. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Anonim. (2014). *Fungsi Zat dan Sumbernya Dalam Bahan Makanan [online]*. Tersedia : [http://Fungsi Zat Gizi dan Sumbernya Dalam Bahan Makanan. Forum Positif dari Dahlan forum.html](http://Fungsi%20Zat%20Gizi%20dan%20Sumbernya%20Dalam%20Bahan%20Makanan.Forum%20Positif%20dari%20Dahlan%20forum.html). [diakses 4 September 2020].
- Arikonto, Suharsim i. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Edisi Revisi V. Jakarta. Rineka Cipta.

- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Bungin, B. 2007. *Penelitian Kualitatif*. Edisi Kedua. Jakarta: Prenada Media Group.
- Coulter, Mary, dan Robbins. Stephen. P. 1999. *Management*. Sixth Edition. Jakarta. Prehallindo.
- Fajrin, E. H. A, dan Achmad Slamet. 2016. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Perusahaan Roti Bonansa. *Management Analysis Journal*.
- Emzir, 2010. *Analisis Data: Metodologi Penelitian Kualitatif*. hlm. 82. Jakarta: Rajawali Pers
- Firdaus, Muhammad. 2002. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Gunawan, Imam. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Hamidi. 2004. *Metode Penelitian Kualitatif*. Malang: UMM Press.
- Handoko , T. Hani. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Harming M., M. Nurjamuddin. 2007. *Manajemen Produksi Modern*. Cetakan pertama. Jakarta: Bumi Aksara.
- Herjanto, Eddy. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Kedua. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.

- Hasibuan, Malayu S.P., 2006. *Manajemen Dasar, Pengertian, dan Masalah Edisi Revisi*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Muktiadji dan Hidayat. 2006. *Peranan Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku*. 6(2):2
- Indrayati, Ike. 2007. Analisis Pengendalian Bahan Baku dengan Metode EOQ (Econimoc Order Quantity) pada PT. Tipota Furnishings Jepara. *Skripsi*. Malang: Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Malang
- Joko, Sri. 2001. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Malang: Universitas Muhammadiyah.
- Matz, Adolp dkk. 1994. *Akuntansi Biaya*. Jakarta Erlangga.
- Moleong, Lexy J. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung. PT. Remaja Rosdakarya.
- Moleong, Lexy J. 2016. *Metodologi Penelitian Kualitatif. Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Heizer, J., B. Render. 2006. *Operation Management*. Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Heizer, J., B. Render. 2011. *Operation Management*. Edisi Kesembilan. Jakarta: Salemba Empat.
- Hubies, Musa. 2012. *Manajemen Kreativitas dan Inovasi Dalam Bisnis*. Jakarta: PT. Hecca Mitra Utama.

- Kusuma, A.S. 1987. *Konservasi Sumberdaya Tanah dan Air*. Jakarta: Kalam Mulia.
- Mahrus, dan Lalu Z. 2019. *Pelatihan Pembuatan Kecap Ikan Terbaik Dari Bahan Baku Ikan Lemuru Hasil Fermentasi Menggunakan Enzim Papain Kasar di Dsusun Lendang Bajur Desa Gunungsari*. Jurnal Pendidikan dan Pengabdial Masyarakat.
- Prawirosentoso, Suyadi. 2000. *Manajemen Operasi - Analisis dan Study Kasus*, Edisi Kedua. Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia Cetakan Pertama. Jakarta. Bumi Aksara.
- Prihartono, Angga. 2014. *Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam upaya menjaga kontinyuitas produksi pada perusahaan tahu UD. Sadar Jaya Lumajang*. Lumajang. Universitas Negeri Jember.
- Rangkutin, Freddy. 2007. *Manajemen Persediaan: Aplikasi di Bidang Bisnis*. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Cetakan Keduabelas. Bandung: Alfabeta.

Sastrapradja, Setijati. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Suhartanti, R. E. 2009. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Bandrek pada CV, Cihanjuang Ini Teknik.
<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/14337/1/REIN%20ELLY20%SUHARTANTI-FST.pdf>

Tampubolon, M. P. 2004 . *Manajemen Operasional (Operational Management)*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

UU. (2008). Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. Pengertian dan Kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).
<http://www.dekop.go.id/>. [5 Oktober 2020]

Widoyoko, Eko Putro. 2012. *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.

Zulfikarijah, Fien. 2005. *Manajemen Operasional*. Malang: UMM Press.

