

ANALISIS PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI PADA PABRIK TAHU TEMPE MARCEL KOTABARU

ABSTRAK

Muhamad Badar Ansari, Hj. Farida Yulianti, Syahrani
Manajemen, 61201, Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad
Al-Banjari Banjarmasin, 17.31.0847
Manajemen, 61201, Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad
Al-Banjari Banjarmasin, 069 809 131
Manajemen, 61201, Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad
Al-Banjari Banjarmasin, 069 809 131
Email : @m.badaransari47@gmail.com

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian proses produksi Tahu Tempe pada Pabrik Marcel Kotabaru Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah penelitian deskriptif kualitatif. Data yang dianalisis bersumber dari wawancara mendalam dan observasi terhadap 1 orang informan kunci dan 1 orang informan non kunci.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian proses produksi yang dijalankan oleh Pabrik Marcel Kotabaru telah menetapkan pengendalian proses produksi untuk menjamin kelancaran proses produksinya.

Kata kunci : Pengendalian Proses Produksi

This study aims to determine the process control of Tempeh Tofu Production at Marcel Factory, Pulau Laut Utara District, Kotabaru Regency. The type of research used in the research is qualitative descriptive research. The data analyzed were sourced from in - depth interviews and observations of one key informant and one non - key informant.

The results of the study show that the control of the production process carried out by Marcel Factory has determined the control of the production process to ensure the smooth production process.

Keywords : Control of the Production Process

PENDAHULUAN

Pengendalian perusahaan dapat menjamin efektifitas kegiatan pemasaran. Apabila barang tidak tersedia perusahaan kehilangan kesempatan merebut pasar dan perusahaan tidak dapat memasarkan barang secara optimal.

Pengendalian produksi bertujuan supaya proses produksi dapat berjalan

dengan lancar, supaya tidak kehabisan bahan baku saat dibutuhkan. Perusahaan harus menyesuaikan faktor produksi yang dimiliki secara lebih efisien agar mencapai keseimbangan hasil produksi.

Ketidaktepatan dalam penggandaan faktor produksi yang dimiliki perusahaan akan menimbulkan adanya pemborosan yang mengakibatkan kerugian finansial.

Di Kabupaten Kotabaru terdapat usaha yang mengelola kedelai menjadi tahu dan khusus di Kecamatan Pulau Laut Utara terdapat industri yang mengelola kedelai menjadi tahu tempe. Perusahaan tempe tahu pada pabrik Marcel Kotabaru Kecamatan Pulau Laut Utara, Kabupaten Kotabaru berdiri sejak tahun 2005. Hal penting dalam usaha dasar yaitu persediaan bahan baku sebagai sumber utama dalam melakukan produksi yang harus dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Usaha dasar tersebut memproduksi tempe tahu setiap hari dengan menggunakan bahan baku kedelai yang dibeli dari distributor kotabaru. Pemilihan jenis kedelai atas pertimbangan kedelai ini memiliki sifat yang tahan lama dan tidak mudah rusak apabila disimpan dalam gudang untuk waktu yang lama, biasanya bertahan hingga 6 bulan akan tetapi proses pemesanan kedelai di pabrik Marcel Kotabaru 2x sebulan dalam 1x proses 5 ton. Pemesanan bahan baku kedelai sering kali tidak memenuhi kapasitas sehingga menyebabkan kurangnya keuntungan yang diperoleh pelaku usaha. Persediaan bahan baku merupakan hal penting bagi suatu perusahaan dalam menjaga kelangsungan proses produksi. Produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan sector industri berbasis kedelai. Oleh karena itu perlu ada persediaan bahan baku untuk mengelola kedelai menjadi produk tahu tempe.

Pengendalian persediaan jika tidak dilaksanakan dikhawatirkan pada masa perusahaan kekurangan bahan baku maka akan berdampak pada hasil produksi atau bias terjadi pemberhentian proses produksi dan tentunya berdampak pada pendapatan atau keuntungan perusahaan. Persediaan bahan baku yang dilakukan industri Tahu Tempe pabrik Marcel Kotabaru Kecamatan

Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru belum optimal, kadang terjadi kekurangan bahan baku kedelai selama 4-5 hari dalam satu bulan, yang disebabkan oleh keterlambatan pengiriman dari distributor. Keterlambatan pengiriman bahan baku kedelai mengakibatkan kurangnya produksi tahu tempe yang akan berhambas pada kurangnya keuntungan yang akan diperoleh pelaku usaha. Oleh karena itu, penting bagi industri tahu tempe pabrik Marcel Kotabaru mengadakan pengendalian untuk memperoleh tingkat persediaan yang optimal dengan menjaga keseimbangan antara biaya persediaan yang terlalu banyak dengan biaya persediaan yang terlalu sedikit.

ALAT DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah penelitian deskriptif kualitatif. Data yang dianalisis bersumber dari wawancara mendalam dan observasi terhadap 1 orang informan kunci dan 1 orang informan non kunci.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan bagian yang menjadi substansi dari penelitian ini yaitu pengendalian proses produksi Tahu Tempe di pabrik Marcel Kotabaru Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru, dengan metode analisis yang digunakan yakni analisis deskriptif kualitatif.

Pada penelitian deskriptif kualitatif, peneliti dituntut dapat memaparkan, menjelaskan, menggambarkan atau mendeskripsikan dan menggali data berdasarkan apa yang diucapkan, dirasakan, dilihat dan dilakukan oleh sumber data sesuai dengan fakta-fakta lapangan dengan menggunakan wawancara dan observasi langsung dilokasi penelitian yakni di pabrik Marcel Kotabaru Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru

Proses produksi merupakan teknik untuk menghasilkan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan sumber-sumber yang tersedia seperti material, tenaga kerja, modal dan teknologi. Proses pembuatan tahu tempe memerlukan beberapa alat dan bahan. Alat yang digunakan dalam pembuatan tahu tempe meliputi mesin penggiling, tungku, baskom

kecil, pisau, kain penyaring, cetakan tahu, timba, sepatu air, ember, ember tahu, drum plastik, bola lampu, keranjang, arko, terpal, kipas angin, plastik tempe. Bahan baku yang dipakai dalam pembuatan tahu tempe yaitu kedelai impor, sedangkan bahan penunjang yaitu, cuka cair, kayu bakar, ragi tempe, kanji dan bensin sebagai bahan bakar yang dipakai dalam proses produksi. Menurut hasil wawancara perusahaan mengalami peningkatan hasil produksi dari beberapa tahun terakhir, hal itu menunjukkan bahwa adanya pengendalian proses produksi yang berdampak positif terhadap perusahaan tempe tahu.

Proses produksi suatu bentuk acara yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disebut perusahaan. Hal itu karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan faedah atau penciptaan faedah tersebut dilaksanakan. Kelancaran proses produksi sangat dipengaruhi sistem produksi yang dipersiapkan sebelum perusahaan melaksanakan proses produksi. Selain itu demi sebuah kelancaran proses produksi diperlukan pula pengendalian proses produksi yang akan mengendalikan seluruh komponen penting bagi perusahaan.

Sesuai dengan kegiatan dalam suatu perusahaan maka perusahaan juga diarahkan untuk menjamin kontinuitas dan aktivitas kegiatan untuk menyelesaikan produk sesuai dengan bentuk dan waktu dalam batas-batas yang direncanakan oleh perusahaan. Agar memperlancar kegiatan produksi dibutuhkan pengendalian proses produksi, yaitu :

1. Pengendalian proses produksi
2. Pengendalian bahan baku Bahan baku
3. Pengendalian tenaga kerja
4. Pengendalian kualitas

1. Pengendalian proses produksi

Berikut ini masing-masing kegiatan proses produksi pada pabrik tahu tempe Marcel Kotabaru, sebagai berikut :

Tahu

1. Perendaman Kedelai

Tahap perendaman ini kedelai direndam dalam sebuah bak perendam yang dibuat dari semen. Langkah pertama yaitu memasukkan kedelai kedalam karung

plastik kemudian di ikat dan direndam kurang lebih 3 jam. Perendaman kedelai yang dilakukan pabrik Marcel Kotabaru berada diatas standar secara umum karena banyaknya kedelai yang dapat direndam dengan waktu yang cepat.

2. Pencucian kedelai

Kedelai yang ada di dalam karung dikeluarkan dari bak pencucian, dibuka dan dimasukkan kedalam ember plastik. Lalu membersihkan biji-biji kedelai dari kotoran-kotoran supaya tidak mengganggu proses penggilingan. Setelah selesai proses pencucian, kedelai ditiriskan dalam saringan bambu.

3. Penggilingan

Proses penggilingan biji kedelai menggunakan mesin penggiling dengan tenaga penggerak yang dirakit dari mesin Yanmar 8.5PK. Hal itu menunjukkan pabrik Marcel Kotabaru dapat menggiling kedelai lebih banyak.

4. Perebusan dan Pemasakan

Proses perebusan dilakukan disebuah bak yang berbentuk bundar terbuat dari semen dan bagian bawahnya terdapat pemanas uap yang berasal dari ketel uap dan dialirkan melalui pipa besi. Bahan bakar menggunakan kayu bakar. Kapasitas bak perebusan sekitar 7,5kg kedelai.

5. Penyaringan

Proses penyaringan menggunakan kain saring untuk memisahkan ampas dari bubur kedelai, selanjutnya dialirkan melalui kran yang ada dibagian bawah bak pemanas. Saat penyaringan secara terus menerus dilakukan penambahan air dengan cara menuangkan pada bagian tepi saringan hingga tidak ada padatan yang tersisa disaringan.

6. Pengendapan dan Penambahan Bahan Tambah

Dari proses penyaringan diperoleh filtrat putih seperti susu kemudian ditambahkan asam cuka untuk mengumpalkan protein tahu.

7. Pencetakan dan Pengepresan

Proses pencetakan dan pengepresan merupakan tahap akhir pembuatan tahu. Menggunakan cetakan yang terbuat dari

kayu berukuran 70x70 cm yang diberi lubang ukuran kecil disekelilingnya.

8. Proses Pemotongan

Tahu yang sudah jadi dikeluarkan dari cetakan dengan cara membalik cetakan dan membuka kain saring yang melapisi tahu, pemotongan dilakukan didalam air dan dilakukan secara cepat agar tahu tidak hancur. pemotongan dengan menggunakan pisau yang telah dirakit agar mudah memotong tahu

Tempe

1. Proses Pembersihan.

Proses pertama pada pembuatan tempe yaitu proses pembersihan atau pencucian kedelai. Mencuci bersih kacang kedelai kemudian direndam kurang lebih selama 1 malam.

2. Proses Pengupasan.

Kedelai yang sudah direndam selama 1 malam dikupas kulitnya menggunakan tapih.

3. Proses Pengukusan.

Setelah dikupas dan dicuci bersih biji kedelai kemudian direbus selama 30 menit, kemudian ditiriskan pada tampah dan dikipasi hingga kering menggunakan kipas angin. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengukusan dilakukan lebih cepat dibandingkan perusahaan lain secara umum.

4. Proses Peragian.

Pada proses peragian, ragi dimasukkan kedalam rendaman kedelai kemudian diaduk hingga merata agar ragi mengenai semua kedelai.

5. Proses Pembungkusan.

Proses pembungkusan dilakukan dengan cara masukkan biji kedelai yang sudah diberi ragi kedalam plastik yang sesuai dengan permintaan konsumen.

6. Proses Penyimpanan.

Setelah proses pembungkusan selesai, kemudian proses penyimpanan hal ini merupakan proses fermentasi agar kedelai dapat berbentuk tempe. Penyimpanan ini dilakukan dengan menumpuk bungkusan kedelai dan membungkusnya dengan kain goni agar lebih hangat. Tempe membutuhkan waktu untuk proses fermentasi selama 2 hari ditempat tertutup.

2. Pengendalian Bahan baku

Pabrik tahu tempe Marcel Kotabaru melakukan pengendalian bahan baku dengan cara bekerja sama dengan agen-agen penyedia bahan baku kedelai yang berada Di Kotabaru. Dengan adanya kerjasama yang dilakukan maka ketersediaan bahan baku kedelai akan selalu terpenuhi untuk kegiatan proses produksi. Sampai saat ini kerja sama ini tidak pernah ada halangan, hal ini dikarenakan agen-agen penyedia bahan baku kedelai juga berusaha melakukan yang terbaik.

3. Pengendalian tenaga kerja

Tenaga kerja pada pabrik Marcel Kotabaru merupakan tenaga kerja yang sudah dibilang berpengalaman hal dilihat dari lama mereka bekerja yaitu kisaran 3 sampai 10 tahun. Dengan lamanya mereka bekerja maka sudah dipastikan semua kegiatan proses produksi tahu dan tempe dilakukan dengan benar atau telah hafal dalam setiap prosesnya. Dengan demikian pengendalian tenaga kerja pada pabrik tahu tempe Marcel Kotabaru telah dilakukan, sehingga kualitas dan kuantitas produksi dapat terjamin.

4. Pengendalian kualitas

Pabrik tahu tempe Marcel Kotabaru adalah salah satu pabrik produksi tahu dan tempe yang sangat terkenal dikalangan masyarakat Kotabaru dan sekitarnya. Produk yang dihasilkan sangat banyak beredar di pasar-pasar tradisonal dan warung-warung sayur. Kualitas produk tahu dan tempe memiliki cita rasa yang sangat enak sehingga produk ini laku keras di pasaran. Selain itu pengendalian menunjukkan bahwa proses produksi yang dilakukan oleh pabrik tahu dan tempe Marcel Kotabaru dapat dikatakan berhasil.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan maka hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengendalian proses produksi telah diterapkan pada setiap tahapan proses produksi tahu tempe, mulai dari tahap pengolahan kedelai, perebusan bubur, penyaringan kedelai, pendidihan bubur,

pencampuran bahan tambah, pencetakan tahu, pemotongan tahu. Dengan adanya pengendalian proses produksi tersebut proses produksi tahu tempe dapat menjamin kelancaran proses produksinya.

Saran

1. Pabrik Marcel Kotabaru perlu memperluas lahan produksi pembuatan Tahu Tempe agar lebih mudah dalam proses produksinya.
2. Hendaknya membuka atau memperbanyak lapangan usaha khususnya industri tahu tempe sehingga dapat menambah pendapatan bagi masyarakat. Dengan demikian pola konsumsi masyarakat akan meningkat, sehingga jumlah produk Tahu Tempe juga akan mengalami peningkatan.
3. Adanya usaha yang membuat Tahu Tempe bermanfaat untuk menyediakan stok yang berlebihan ketika permintaan Tahu Tempe menurun, dengan diolah menjadi kerupuk Tempe, cemilan dan makanan pelengkap untuk rumah makan, Tahu Tempe juga lebih awet dan tahan lama untuk disimpan dan bias juga menjadi daya tarik untuk konsumen itu sendiri.
4. Pabrik Marcel Kotabaru perlu memperhatikan kebersihan tempat produksi tahu tempe untuk menghindari dari kotoran dan kuman yang dapat merusak kualitas dari hasil produksi tahu tempe.
5. Peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian mengenai analisis pengendalian proses produksi terhadap produk lain yang berbahan baku kedelai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. (2012). Pengendalian Produksi. Penerbit : BPFE, Yogyakarta.
- Agora. (2013). Manajemen dan Pengembangan Fungsi Produksi dan Operasional pada Usaha Pengelolaan Bahan Kimia PT. X. Jurnal Manajemen Bisnis. Manajemen dan pengembangan

fungsi produksi dan operasional pada usaha pengolahan

- Baroto, Teguh. (2012). Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Penerbit : Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Fahmi, Irham. (2012). Manajemen Produksi. Jakarta. Penerbit : Alfabeta.
- Minartin. (2016). Analisis Persediaan Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tahu.