REPOSITORI STAIN KUDUS

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah Perusahaan Jenang Matahari

Industri jenang "PJ. Matahari" merupakan salah satu industri makanan yang berdiri sudah agak lama. Industri makanan tradisional jenang kudus dengan nama "PJ. Matahari" ini justru pada awal berdirinya bernama "PJ. Tabarok". Kemudian nama Tabarok berubah menjadi Sinar Matahari pada tahun 1998, dan lima tahun kemudian berubah menjadi Matahari sampai sekarang.

PJ. Tabarok atau "PJ. Matahari" berdiri pada tahun 1992 dengan karyawan pada saat itu hanya 3 (tiga) orang serta modal yang digulirkan sebesar 2.000.000 rupiah, yang saat ini di pimpin oleh bapak H. Imam Sutyo. Awal mula berdirinya PJ. Tabarok karena dulunya beliau pernah bekerja di salah satu perusahaan jenang terbesar di Kota Kudus yaitu PJ. Mubarok. Di bawah ini adalah struktur organisasi dan kerja PJ. Matahari:[1]

Pimpinan	: H. Imam Sutyo
Ketua	: Muhammad Nawawi Hidayatullah
Sekretaris I	: Tholchah Masitoh
Sekretaris II	: Marwah Ibrahim Khoiriyah
Bendahara	: Hj. Fahmi Alami
Keamanan	: Muhammad Arif Afifurrohman
Perlengkapan	: Eka Lestari Noor Asroh Sri Nur Yani

[1] Hasil wawancara dengan Bpk. H Imam Sutyo selaku pemilik PJ Matahari pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

Bag. Produksi : Ahmad Roni

M. Mawi

Keistimewaan dari bapak H. Imam Sutyo adalah beliau merupakan salah satu orang yang pandai dalam mengolah jenang, maka ia memutuskan untuk meneruskan usaha orang tuanya yang kebetulan juga mempunyai usaha sendiri di rumahnya, dan tidak ada salahnya untuk dicoba dan membuat sesuatu yang beda dari sebelumnya ketika beliau bekerja. Kemudian jadilah usaha rumahan yang mempekerjakan anggota keluarganya saja untuk bersama-sama menciptakan segalanya yang berbeda, lalu jenang tersebut mulai di tawarkan kepada masyarakat sekitar yang di titipkan melalui toko-toko yang ada disekitar rumahnya, dan ternyata usahanya membuahkan hasil.[2]

Masyarakat menjadi tertarik untuk membeli produk olahannya, karena rasa jenang yang diproduksinya hampir tidak jauh berbeda dengan produk dimana beliau bekerja dahulunya. Oleh karena itu bapak H. Imam Sutyo yang akrab di panggil pak Haji ini, melihat permintaan dari pelanggannya beliau kemudian berniat untuk mendirikan dan mengembangkan usahanya dibidang pembuatan jenang.

Seiring dengan perkembangan teknologi tingkat persaingan juga semakin ketat sehingga mereka terus memutar otak supaya usahanya terus berjalan dan akhirnya muncul ide untuk mulai menganekaragamkan olahan jenang tersebut, mulai dari rasa, bentuk dan membuat variasi olahan lain sehingga pembeli merasa tertarik dan memilih yang mereka sukai karena terdapat bermacam-macam jenang dengan bentuk dan rasa yang berbeda. Perusahaan tersebut terus mengalami perkembangan dari tahun ke tahun, selain itu jumlah karyawannya juga mengalami

[2] *Ibid*., tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

peningkatan sekarang telah mencapai 30 (tiga puluh) orang serta omzet / nilai penjualan kotor mencapai 120 juta rupiah tiap bulan.[3]

Pada masa kepemimpinannya perusahaan jenang Tabarok mengalami kemajuan dengan mengembangkan usaha baru dibidang agribisnis yang sampai sekarang masih berjalan, usaha agribisnis tersebut meliputi pembuatan kue kering yang dipimpin oleh istrinya sendiri yaitu Ibu Hj. Fahmi Alami. Dalam menjalankan usaha dibidang jenang dan agribisnis keduanya dapat dijalankan secara bersama-sama, karena pada saat produksi atau pesanaan jenang sedang sedikit maka sebagian pekerjanya dialihkan pada usaha agribisnis tersebut.

Status industri usaha jenang dengan merk Matahari ini berbadan usaha "PJ. Matahari". Usaha makanan tradisional jenang PJ. Matahari ini, merupakan industri perseorangan yang mana, industri dikelola dan diorganisasi sendiri oleh pemiliknya, termasuk risiko yang ada juga ditanggung oleh pemilik industri. Untuk mendukung perjalanan usahanya, dalam hal perijinan "PJ. Matahari" sebagian besar sudah memiliki perlengkapan administrasi yang diantaranya adalah:

a. PIRT No. 206331901357
b. SIUP No. 504/167/11.25/PK DU/10/2007
c. TDP No. 11.25.5.15.05 162
d. TDI No. 535/220/10.3/2007 dan
e. NPWP No. 07.793.441.6.506.000

dimana berbagai kelengkapan perijinan tersebut diatas telah dimiliki dan keseriusan dari pemilik sebagai legalitas usaha "PJ. Matahari" dalam dunia usaha.[4]

[3] *Ibid*., tanggal 20-01-2017
[4] Dokumen dari PJ Matahari pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

2. Kondisi Geografi

Industri makanan tradisional Jenang Kudus "PJ. Matahari" terletak di Desa Temulus RT 01 RW 02 Kecamatan Mejobo Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. Desa Temulus merupakan salah satu dari 11 (sebelas) desa yang termasuk di wilayah kerja Kecamatan Mejobo, terletak disebelah tenggara Kota Kudus yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Pati. Luas wilayah Desa Temulus 415,232 Ha. Peruntukan lahan yang digunakan untuk sawah 214,719 Ha, untuk bangunan 61,400 Ha, untuk jalan 9 Ha, dan lainnya 11,247 Ha. Jarak Desa Temulus dengan Kantor Kecamatan sekitar 3 km. Berikut adalah data mengenai Desa Temulus Kecamatan Mejobo kode pos 59381 dengan jarak 11,5 Km terhitung dari pusat Kota Kudus:[5]

- Sebelah Timur : berbatasan dengan Desa Kesambi
- Sebelah Barat : berbatasan dengan Desa Kirig
- Sebelah Selatan : berbatasan dengan Desa Jongso Sukolilo Kabupaten Pati
- Sebelah Utara : berbatasan dengan Desa Mejobo

Jumlah penduduk Desa Temulus sebanyak 6177 orang terdiri dari laki-laki 3044 orang, perempuan 3133 orang, jumlah KK 1726.

[5] http://desatemuluskudus.blogspot.co.id/p/profil-desa_6.html diakses pada tanggal 25-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

Tabel 4.1

Mata Pencaharian Penduduk Desa Temulus

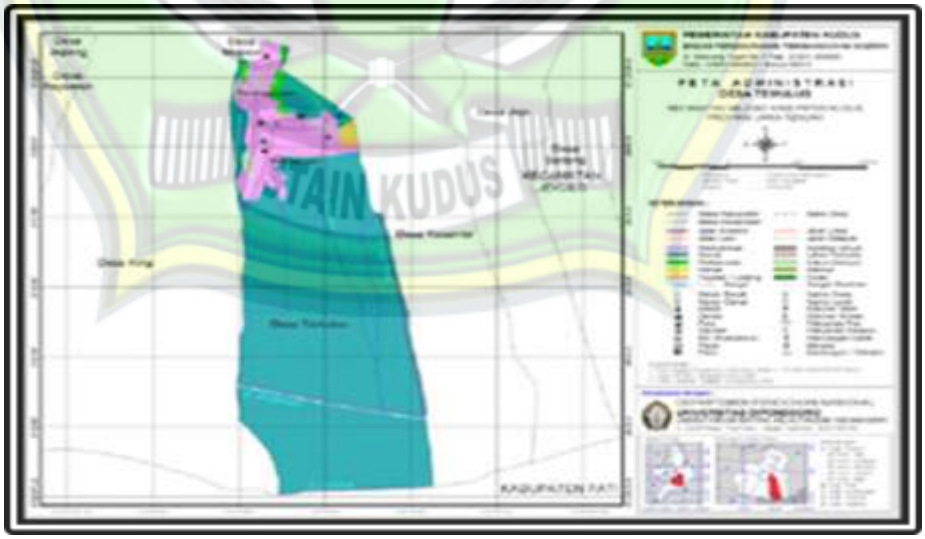
NO	MATA PENCAHARIAN	JUMLAH (org)
1	Petani Sendiri	572
2	Buruh Tani	527
3	Pengusaha	32
4	Buruh industri	1938
5	Buruh bangunan	121
6	Pedagang	38
7	Pengangkutan	21
8	PNS, TNI, Polri	51, 26, 10
9	Pensiunan	8
10	Lain-lain	

(Sumber: http://desatemuluskudus.blogspot.co.id/p/profil-desa_6.html)

Berikut ini adalah peta kedudukan Desa Temulus yang penulis unduh dengan menggunakan bantuan dari aplikasi *google maps*.[6]

Gambar 4.1

Peta Lokasi Desa Temulus



(Sumber:Googlemaps/place/TemulusMejobo+Kabupaten+Kudus,+Jawa +Tengah)

[6] Googlemaps/place/TemulusMejobo+Kabupaten+Kudus+Jawa,+Tengah diakses pada tanggal 25-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

Desa Temulus terkenal dengan Kampung Inggrisnya. *Kampung English* atau kampung Inggris yang dimotori oleh *English for Beginners* (EFB) mencoba membumikan pembelajaran bahasa Inggris di kampung, melalui pendekatan sosial budaya yang lebih aplikatif. Lokasi kampung English yang berada di Desa Temulus memang terhitung terpencil. Masyarakat di daerah yang menjadi langganan banjir itu pun masih jauh dari hiruk pikuk pembelajaran modern. Menurut pimpinan EFB, Muslimin, metode belajar dan mengajar mengadopsi dari Pare, Kediri (Jawa Timur) tidak menyediakan alat bantu teknologi, misalnya komputer, apalagi laboratorium bahasa. Hanya perpustakaan kecil-kecilan, ruang belajar yang masih bersifat darurat, empat tenaga pengajar, dan tanpa dipungut bayaran.

Letak geografis pada PJ. Matahari ini sangat mendukung, baik dari segi masyarakat maupun lingkungan sekitar yang dekat dengan perumahan padat penduduk yang mudah di jangkau, di sini masalah kebersihan lingkungan sangatlah diutamakan demi menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu keamanan serta ketenangan dalam lingkungan perusahaan cukup baik hal ini disebabkan wilayahnya masih dominan sisi kanan dan kiri rumah masih berbentuk sawah dan pekarangan.

Dengan melihat gambaran di atas maka Perusahaan Jenang Matahari Kudus cukup tenang dan memungkinkan untuk proses kegiatan produksinya, karena lingkungan Islami disekitarnya secara tidak langsung sangat mendukung. Selain situasi lingkungan yang tenang, masyarakat yang ramah, dan tempatnya juga sangat strategis sehingga mempermudah pembeli untuk membeli langsung di pabrik tersebut.

Pemilihan lokasi ini strategis dan menguntungkan bila ditinjau dari segi transportasi, kemudahan mendapatan bahan baku, dan hasil produksi (pemasaran). Tempat kedudukan industri "PJ. Matahari"

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

tersebut dipandang sangat baik dan menguntungkan. Pemilihan lokasi industri tersebut didasarkan atas pertimbangan:

a) Dekat dengan bahan baku dan bahan penunjang

Sebagian besar bahan baku dan bahan penunjang yang diperlukan mudah diperoleh dan dijangkau, sehingga dengan tersedianya bahan baku tersebut maka proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Tepung beras ketan, gula pasir, kelapa dan bahan penunjang seperti margarine, wijen, vanili, aroma rasa (*essence*), kacang tanah, kacang hijau, kacang kedelai dan ketan hitam diperoleh dari pasar Brayung dan toko bahan sembako yang letaknya tidak jauh dari lokasi "PJ. Matahari".[7]

b) Wilayah Pemasaran

Letak industri "PJ. Matahari" sangat strategis, yaitu berada dipusat persilangan antara Kabupaten Kudus dengan Kabupaten Pati di bagian selatan, tepatnya adalah jalan Desa Temulus masuk wilayah Kabupaten Kudus dengan Desa Jongso masuk wilayah Kabupaten Pati. Di samping itu, Desa Temulus termasuk berada di jalur alternatif penghubung dari Kota Kudus menuju ke Purwodadi Kabupaten Grobogan melalui jalur Kabupaten Pati. Hal ini akan memudahkan konsumen lokal daerah maupun luar daerah dalam mengetahui atau menghubungi industri tersebut, sehingga penjualan hasil produksi dapat berjalan dengan lancar. Wilayah daerah pemasaran untuk produk makanan tradisional jenang PJ. Matahari meliputi; wilayah lokal Kota Kudus, Demak, Semarang, Pati, Rembang, Solo, hingga Yogyakarta. Untuk membantu kemudahan distribusi dan pemasaran, PJ. Matahari telah memiliki 3 (tiga) unit mobil box sebagai ujung tombak dalam pemasaran ke kota-kota yang telah dituju.

[7] Hasil observasi di PJ Matahari pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

3. Tenaga Kerja Perusahaan Jenang Matahari

Dari hasil wawancara dengan pemilik usaha makanan tradisional PJ. Matahari, diperoleh jumlah karyawan saat ini yang berjumlah 30 (tiga puluh) orang dengan pola kerja sebagaimana berikut:[8]

a) Jam kerja

Total hari kerja dalam seminggu adalah 6 (enam) hari. Pada hari jum'at ditentukan untuk libur, sedangkan hari minggu masuk. Jam kerja bagi karyawan produksi adalah pagi masuk jam 06.00 sampai siang jam 13.00, sedangkan untuk pengemasan dari jam 07.00 sampai jam 14.00 siang. Disini masalah makan sudah menjadi tanggungan perusahaan yaitu sekali dalam sehari.

b) Jam kerja lembur.

Jam kerja lembur ini bersifat tidak memaksa, tetapi setiap karyawan dapat meminta kapanpun juga jika dibutuhkan.

c) Pemakaian penutup kepala.

Setiap karyawan diharuskan memakai penutup kepala (topi), bagi perempuan sebagai penutup kepalanya adalah jilbabnya. Hal ini dilakukan untuk menjaga kesterilan dari makanan yang diolah supaya tidak tercemar dengan berbagai virus penyakit yang di bawa oleh setiap karyawan

Selain pola kerja, pemilik juga menanamkan nilai-nilai positif kepada karyawan seperti yang tertuang dibawah ini:

a) Jujur.

Jujur yaitu keadaan yang mengutamakan kebenaran hakiki pada diri kita, lingkungan dan rekan kerja.

b) Tanggung Jawab.

Tanggung jawab yaitu suatu kesediaan untuk menerima, menjalankan dan mengelola tugas dan menjaga kepercayaan yang diberikan kepadanya.

[8] Hasil wawancara dengan Ibu Hj. Fahmi alami pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

c) Disiplin.

Disiplin yaitu memposisikan segala sesuatu pada tempat dan waktu yang semestinya.

d) Kerjasama.

Kerjasama yaitu upaya untuk saling ketergantungan dalam mengoptimalkan pekerjaan yang mengandung unsur saling mengisi, saling membantu, saling mendukung, saling melengkapi saling mengoreksi, saling menikmati hasil, saling menguntungkan.

e) Adil.

Adil yaitu membagi segala sesuatu dengan proposional.

f) Visioner.

Visioner yaitu pandangan jauh kedepan yang berorientasi kepada pencapaian visi dan misi perusahaan.

g) Peduli.

Perhatian dan dorongan untuk menjaga, mempertahankan dan meningkatkan nilai, mutu atau tingkat kebaikan sesuatu hal, keadaan atau orang lain.

4. Visi, Misi dan Tujuan

Pemilik usaha makanan tradisional jenang kudus PJ. Matahari, juga memberikan informasi kepada peneliti terkait dengan visi, misi dan tujuan yang dimaksudkan agar seluruh pihak (baik karyawan dan pemilik) serta pihak lain yang mengetahui, mengenal dan sudah memiliki hubungan dagang baik, dapat selalu terjaga komunikasi dan jalinan bisnis yang kuat. Visi, misi, dan tujuan perusahaan PJ. Matahari adalah sebagaimana berikut:[9]

[9] Dokumen dari PJ Matahari pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

a) Visi:

Mewujudkan produktivitas kerja yang berkualitas dan amil serta mampu menghadapi tantangan zaman, sebab semakin bagus produktivitas yang dihasilkan maka akan lebih baik.

b) Misi:

- Menanamkan jiwa yang berkomitmen pada setiap pekerjaanya.
- Menumbuhkan semangat juang kepada seluruh karyawan dalam mewujudkan produktivitas yang tinggi.
- Mewujudkan karyawan yang ber-*akhlakul karimah*.
- Menciptakan pengusaha-pengusaha muslim yang tangguh di lingkungan masyarakat bebas.

c) Tujuan

- Untuk mengembangkan perusahaan serta untuk menambah lapangan kerja yang baik di masyarakat luas.
- Membentuk pribadi muslim yang bertakwa kepada Allah SWT, ber-*akhlakul karimah*, bertanggung jawab dalam menjalankan amanah, serta berjiwa yang shaleh dan jujur.

5. Proses Pembuatan Jenang

a) Bahan dan peralatan

Dalam pembuatan makanan tradisional jenang bahan utamanya adalah tepung ketan. Bahan pendukung selain tepung ketan tetap ada seperti gula pasir, vanili, wijen, perisa makanan dan kelapa. Proses penyediaan bahan baku utama berupa tepung beras ketan ditambah dengan gula pasir, vanili, dan wijen sudah bisa dicukupi dengan suplai dari Kota Kudus sendiri. Akan tetapi untuk perisa makanan harus mendatangkan dari Jakarta. Selain itu, ada gula kelapa dan kelapa yang juga harus didatangkan dari Kebumen.

Untuk membantu proses produksi jenang, dibutuhkan peralatan-peralatan, sebagaimana berikut:

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

- Mesin parut, yang digunakan untuk membantu memarut kelapa setelah daging kelapa dikupas.
- Pemeras kelapa, digunakan untuk membantu memeras kelapa guna mendapatkan air santan.
- Alat pengaduk, biasanya digunakan untuk mengaduk tepung yang dicampur dengan air santan kelapa.
- Saringan yang halus dengan bahan dari kuningan
- Kawah berupa wajan besar yang terbuat dari baja
- Timbangan besar
- Loyang dari bahan aluminium
- Pisau pemotong yang dibuat dengan bahan *stainless steel*
- Alat pengukur air, dan
- Alat *press plastic* beraliran listrik

Selain mempergunakan peralatan pokok sebagaimana tersebut diatas, dalam proses pembuatan jenang juga membutuhkan perlengkapan seperti kantung plastik, kertas, dus, segel, etiket dan perekat.[10]

b) Proses pembuatan dan pembungkusan

Dalam sekali proses produksi jenang, waktu dan perlakuan terhadap bahan-bahan pokok dan pendukung memerlukan proses panjang dan lama. Hal ini dimaksudkan agar jenang yang dihasilkan adalah jenang dengan kualitas yang bagus, awet, memiliki cita rasa dan tentunya tidak cepat busuk. Proses perjalanan produksi (*work process*) jenang, dapat peneliti paparkan sebagaimana berikut:

- Langkah pertama adalah karyawan memarut kelapa untuk diambil santannya.
- Santan yang diperoleh ini, berikutnya dibagi dua bagian pertama untuk merebus gula dan kedua untuk mengaduk gula.

[10] Wawancara dengan Bpk M. Mawi selaku karyawan Bagian Produksi pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

- Kemudian gula pasir dan gula kelapa dimasukkan kedalam kawah baja, dicampur dengan santan lalu direbus selama kurang lebih 30 (tiga puluh menit) dalam suhu 100^0 Celcius. Hasil rebusan ini kemudian disaring sebanyak dua kali menggunakan saringan halus nomor 80. Hasil penyaringan lalu direbus kembali dengan tidak menghentikan pengadukan.
- Tepung beras ketan yang telah diaduk dengan santan, disiapkan untuk dimasukkan kedalam kawah proses ketiga diatas, direbus terus tanpa menghentikan proses pengadukan kurang lebih selama tiga puluh menit.
- Langkah berikutnya adalah memasukkan larutan Natrium benzoate yang telah diaduk sempurna dalam satu liter air panas, kedalam kawah.
- Setelah kurang lebih dua setengah jam proses pemasakan di kawah baja berlangsung, wijen kemudian dimasukkan.
- Setelah wijen masuk, adonan akan semakin lengket dan pasta, berikutnya adalah memindahkan jenang yang baru jadi ke loyang. Setelah jenang menjadi dingin, dipotong sesuai ukuran dan berat dan di kemas dalam dus.[11]

B. Hasil Penelitian

1. Data Proses Pengelolaan Persediaan Barang Terhadap Peningkatan Hasil Produksi

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan pemilik (H. Imam Sutiyo) diperoleh informasi bahwasannya, PJ. Matahari di bawah kepemimpinannya dalam mengadakan persediaan barang tidak pernah mengalami kesulitan. Artinya, dalam proses produksi, PJ. Matahari lancar karena tidak pernah mengalami kendala pengadaan persediaan barang.

[11] Wawancara dengan Bpk M. Mawi selaku karyawan Bagian Produksi pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

Berdasarkan observasi Produk jadi usaha pembuatan Jenang Kudus "PJ. Matahari" di Kabupaten Kudus dapat dipisahkan menjadi dua macam, yaitu produk jadi namun tidak siap edar (yang dimaksud adalah gosong) dan produk jadi siap edar.

PJ. Matahari menilai persediaan barang untuk pembuatan jenang, harus memperhatikan masa pakainya. Karena persediaan barang untuk proses produksi merupakan barang-barang yang harus segera di proses.

PJ. Matahari dalam sekali produksi atau sekali masak dalam satu kawah atau wajan besar menggunakan 40 kg tepung beras ketan maka gula kelapa dan gula pasir yang digunakan juga sebanyak 40 kg dengan santan kelapa sebesar 30 liter serta penambahan bahan penunjang seperti margarine 0,5 kg dan vanili 0,006 kg, untuk variasi rasa yang ditambahkan per masakan adalah sebagai berikut : aroma rasa (*essence*) 50 cc, wijen 0,5 kg, kacang tanah 0,4 kg, kacang kedelai 0,4 kg, kacang hijau 0,4 kg, ketan hitam 0,4 kg. Maka kebutuhan persediaan barang untuk proses produksi dapat ditampilkan dalam data sebagai berikut:

Table 4.2

Kebutuhan Untuk sekali Produksi di PJ. Matahari

Jenis Barang	Kebutuhan (1x proses/hari)	Produksi 1 minggu (6 hari kerja)	Akumulasi 1 bulan (4 minggu)
Tepung beras ketan	30 kg	180 kg	720 kg
Minyak goring	1 liter	6 liter	24 liter
Gula kelapa	30 kg	180 kg	720 kg
Gula pasir	30 kg	180 kg	720 kg
Kelapa	15 butir	90 butir	360 butir
Margarine	0,5 kg	9 kg	54 kg
Vanili	6 gram	0,36 kg	1,44 kg
Wijen	0,5 kg	9 kg	54kg

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

Kacang tanah	0,4 kg	2,4 kg	9,6 kg
Kacang kedelei	0,4 kg	2,4 kg	9,6 kg
Kacang hijau	0,4 kg	2,4 kg	9,6 kg
Ketan hitam	0,4 kg	2,4 kg	9,6 kg
Essence/perasa makanan	50 cc	300 cc	1,2 liter

(Sumber: dokumen dari PJ. Matahari)

2. Data Dampak Pengelolaan Persediaan Barang Terhadap Peningkatan Hasil Produksi.

Sebagaimana yang telah diulas di atas, Produk jadi usaha pembuatan Jenang Kudus "PJ. Matahari" di Kabupaten Kudus dapat dipisahkan menjadi dua macam, yaitu produk jadi namun tidak siap edar (yang dimaksud adalah gosong) dan produk jadi siap edar.

Produk jadi tidak siap edar, menurut H. Imam Sutyo selaku pemilik dan M. Mawi selaku karyawan di bagian produksi disebabkan adanya beberapa faktor, antara lain adalah: (a) Terdapat perbedaan takaran bahan, disebabkan kualitas tepung beras ketan yang berbeda dengan sebelumnya, (b) Listrik yang tiba-tiba padam, sehingga mesin pengaduk tidak bekerja dengan maksimal, (c) Terlalu lama dalam pemasakan.[12]

Dari penuturan pemilik, produk jadi ada yang mengeras atau terlalu cepat menjadi keras itu dapat didaur ulang atau di proses kembali. Proses ini sama seperti ketika akan memulai proses produksi jenang yaitu dengan cara di masukkan ke dalam wajan besar dan di tambah dengan santan lagi. Jadi, dapat dikatakan santan yang di gunakan dalam produksi jenang ini 2x lipat. Di samping itu, produk jadi juga ada yang mengalami 'gosong'

[12] Wawancara dengan Bpk Imam Setyo dan M. Mawi pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

atau dalam bahasa jawa disebut dengan “intip”. Kedua produk jadi ini ternyata justru dapat di jual atau dipasarkan.[13]

Produk jadi siap edar berasal dari keseluruhan hasil produksi jenang jadi yang kesemuanya untuk dijual. Dalam menjalankan usaha untuk mencapai keuntungan pengusaha selalu menghadapi risiko atas kegiatan usahanya tersebut, dan risiko yang ada dalam industri jenang kudus PJ. Matahari adalah pada produk ini terdapat permasalahan yang muncul yaitu terdapat produk yang ada di gudang atau tempat penyimpanan, yaitu diperoleh dari produk yang diproduksi dikurangi dengan pengembalian produk. Berikut ini adalah data pengembalian produk di PJ. Matahari Kudus;

Tabel 4.3
Data Pengembalian Produk Jenang PJ Matahari per-1 Desember 2016

Bulan ke	Pengembalian		
	Fisik (Kg)	Asumsi Harga/kg (Rp)	Total (Rp)
1	50	20.000,00	1.000.000,00
2	56	20.000,00	1.120.000,00
3	55	20.000,00	1.100.000,00
4	58	20.000,00	1.160.000,00
5	50	20.000,00	1.000.000,00
6	55	20.000,00	1.100.000,00
7	45	20.000,00	900.000,00
8	25	20.000,00	500.000,00
9	20	20.000,00	400.000,00
10	30	20.000,00	600.000,00
11	45	20.000,00	900.000,00
12	55	20.000,00	1.100.000,00

[13] Wawancara dengan Bpk Sutyo selaku pemilik PJ Matahari pada tanggal 20-01-2017

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

Jumlah	**544**	**240.000,00**	**10.880.000,00**
Rata-rata	**45,33**	**20.000,00**	**906.666,67**

3. Data Solusi Alternatif Pengelolaan Persediaan Barang Dari Perspektif Teori Pengelolaan Persediaan (Stice Dan Skousen : 2009)

PJ. Matahari menilai persediaan barang untuk pembuatan jenang, harus memperhatikan masa pakainya. Karena persediaan barang untuk proses produksi merupakan barang-barang yang harus segera di proses. Sehingga, proses produksi per 3 bulan selalu menghabiskan seluruh persediaan barang untuk proses pembuatan jenang, karena untuk menjaga kualitas bahan yang akan di produksi supaya menjadi produk jadi yang berkualitas, Hasil observasi selama penelitian, dapat dijabarkan sebagaimana berikut.

Pertama, persediaan barang penunjang cukup diadakan sebagaimana kebutuhan dan dapat di peroleh di pasar Brayung terdekat. Persediaan barang penunjang dikatakan oleh pemilik, kondisinya harus baru dan bagus, oleh karena itu pengadaannya hanya bersifat insidental. artinya, apabila dibutuhkan persediaan barang-barang penunjang tersebut baru diadakan. Ini menunjukkan bahwa perlakuan persediaan barang penunjang pada PJ. Matahari sudah melaksanakan prinsip dari Stice dan Skousen pola FIFO (*First in First Out*) atau Masuk Pertama Keluar Pertama (MPKP) yaitu persediaan barang yang ada atau baru dibeli, persediaan barang itulah yang masuk proses produksi.

Kedua, persediaan barang utama pembuat jenang (tepung beras ketan, gula kelapa, gula pasir, kelapa) meskipun nampak diadakan dalam skala yang lebih banyak, persediaan barang utama tersebut akan habis dalam 3 (tiga) bulan atau bahkan kurang jika terdapat permintaan yang meningkat. Pertimbangan habis dalam 3 (tiga) bulan memperhatikan dari

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

kondisi barang utama yang tidak tahan lama dibiarkan dalam karung lebih dari 3 (bulan). Pemilik baru akan mengadakan kembali setelah barang-barang tersebut akan habis.

Ketiga, produk jadi yang berupa jenang yang siap edar, oleh pemilik perlakuannya adalah dengan langsung dipasarkan kepada para agen dan pengecer rekanan atau langganan yang menjadi saluran distribusi utama PJ. Matahari, jadi produk jadi tersebut di ambil dari gudang lalu di masukkan ke dalam mobil box yang sudah disediakan dan di pasarkan kepada para agen dan pengecer. Dalam kenyataannya tidak semua produk jadi ini semuanya laku, akan tetapi ada yang kembali. Perlakuan produk jadi yang kembali ini kemudian di pilah dan di sortir berdasar waktu dan tanggal *expired date* / kedaluarsa.

C. Pembahasan dan Analsis

1. Analisis Proses Pengelolaan Persediaan Barang Terhadap Peningkatan Hasil Produksi

Persediaan (*inventory*) adalah suatu istilah umum yang menunjukkan segala sesuatu atau sumber daya – sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan. Permintaan akan sumber daya internal ataupun eksternal meliputi: persediaan barang mentah, barang dalam proses, barang jadi atau produk akhir, barang-barang pembantu atau pelengkap, dan komponen-komponen lain yang menjadi bagian keluaran produk perusahaan.[14]

Dalam penelitian ini, Produk jadi usaha pembuatan Jenang Kudus "PJ. Matahari" di Kabupaten Kudus dapat dipisahkan menjadi dua macam, yaitu produk jadi namun tidak siap edar (yang dimaksud adalah gosong) dan produk jadi siap edar.

[14] Hani Handoko, *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, BPFE Yogyakarta, Yogyakarta, 2000, Hal., 333.

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

Dari data tabel 4.1 diatas, dapat diketahui bahwa dalam sekali produksi atau sekali masak dalam satu kawah atau wajan besar menggunakan 40 kg tepung beras ketan maka gula kelapa dan gula pasir yang digunakan juga sebanyak 40 kg dengan santan kelapa sebesar 30 liter serta penambahan bahan penunjang seperti margarine 0,5 kg dan vanili 0,006 kg, untuk variasi rasa yang ditambahkan per masakan adalah sebagai berikut : aroma rasa (*essence*) 50cc, wijen 0,5 kg, kacang tanah 0,4 kg, kacang kedelai 0,4 kg, kacang hijau 0,4 kg, ketan hitam 0,4 kg. Maka dapat diketahui bahwa persediaan barang yang membutuhkan pengadaan sangat banyak pada tepung beras ketan, gula pasir, gula jawa, yang mencapai 7 karung / sak @ 50 kg dan kelapa mencapai 360 butir. Menurut pemilik H. Imam Sutiyo gula pasir yang diperoleh dari PG. Rendeng Kudus beliau mengadakan persediaan adalah langsung 20 karung / sak atau 1 ton. Hal ini dipertimbangkan gula pasir jika terlalu lama disimpan menjadi lembab / dalam bahasa jawa: *kempel*. Sedang kelapa beliau mendatangkan langsung dari agen kelapa di pasar Brayung sebanyak 1000 butir, sedangkan gula kelapa per bungkus adalah 10 kg, beliau mengadakan sekaligus sebanyak 72 kantung.

Persediaan barang penunjang, cukup diadakan sebagaimana kebutuhan dan dapat di peroleh di pasar Brayung terdekat. Persediaan barang penunjang dikatakan oleh pemilik, kondisinya harus baru dan bagus, oleh karena itu pengadaannya hanya bersifat insidental. artinya, apabila dibutuhkan persediaan barang-barang penunjang tersebut baru diadakan. Persediaan barang utama pembuat jenang (tepung beras ketan, gula kelapa, gula pasir, kelapa) meskipun nampak diadakan dalam skala yang lebih banyak, persediaan barang utama tersebut akan habis dalam 3 (tiga) bulan atau bahkan kurang jika terdapat permintaan yang meningkat. Pertimbangan habis dalam 3 (tiga) bulan memperhatikan dari kondisi barang utama yang tidak tahan lama dibiarkan dalam karung lebih dari 3

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

(bulan). Pemilik baru akan mengadakan kembali setelah barang-barang tersebut habis.

Menurut Mulyadi transaksi yang berhubungan dengan persediaan barang jadi ialah produk selesai diproduksi, penjualan, retur penjualan, perhitungan fisik persediaan. Adapun dokumen dan catatan yang bersangkutan dalam sistem akuntasi persediaan produk jadi ialah pencatatan produk jadi, harga pokok produk jadi yang dijual, harga pokok yang diterima kembali dari pembeli, dan sistem perhitungan fisik persediaan.[15]

Dari penuturan pemilik, produk jadi ada yang mengeras atau terlalu cepat menjadi keras, perlakuan terhadap produk jadi yang mengeras adalah dengan didaur ulang atau di proses kembali. Proses ini sama seperti ketika akan memulai proses produksi jenang dari awal. Di samping itu, produk jadi juga ada yang mengalami ‘gosong’ atau dalam bahasa jawa disebut dengan “intip”. Kedua produk jadi ini ternyata justru dapat di jual atau dipasarkan. Produk jadi siap edar berasal dari keseluruhan hasil produksi jenang jadi yang kesemuanya untuk dijual.

Dapat dianalisis pada produk jadi PJ Matahari, hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada persediaan barang utama dan barang penunjang yang rusak atau gagal dalam proses produksi. Meskipun ada hasil proses produksi yang mengalami kondisi mengeras dan “gosong/intip (jawa)”, tetapi dapat di daur ulang dan dijual. Sehingga semua barang akan menjadi produk jadi yang kemudian dipasarkan.

Dalam hal produk jadi yang telah siap dipasarkan, PJ. Matahari mengerahkan 3 unit mobil box untuk mengakses daerah di luar kota Kudus. Apabila terdapat produk yang di retur atau pengembalian, apabila telah masuk batas kadaluarsa akan dibuang, dan besarnya hanya 8 % dari

[15] Duwi Wahyuningsih dan Yuliaastuti Rahayu, *Analisis Pengendalian Internal Persediaan Barang Jadi Genteng pada PT. Varia Usaha Beton Sidoarjo*, dalam jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi Vol.3 No.10 (2014), Hal., 5.

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

total produksi. Ini menunjukkan bahwa PJ. Matahari telah melaksanakan efisiensi produk sehingga dapat mencapai efisiensi usaha, dimana dapat menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

2. Analisis dampak pengelolaan persediaan barang terhadap peningkatan hasil produksi

Yang menjadi masalah bagi perusahaan adalah bagaimana menentukan persediaan yang optimal, oleh karena itu perlu diketahui faktor-faktor yg mempengaruhi besar kecilnya persediaan. Salah satu faktor yang mempengaruhi besar kecilnya persediaan yaitu sifat bahan baku apakah cepat rusak *(durable goods)* atau tahan lama *(undurable good).*

Berdasarkan tabel 4.2 di atas, dapat diketahui rata-rata pengembalian atau retur barang yang dijual dalam satu bulan sebanyak rata-rata 45,33 kg atau setara dengan Rp. 906.666,67 diasumsikan dengan harga Rp. 20.000,00/kg diambil dari berbagai varian produk olahan jenang yang dihasilkan. Jika dilihat dari data tabel diatas, perlu diketahui bahwa omzet atau hasil penjualan kotor PJ. Matahari dalam satu bulan adalah Rp 120.000.000,00 maka jika dikalkulasi dalam kuantitas hasil produksi adalah setara dengan 600 kg. Jika nilai pengembalian diakumulasikan dalam presentase, maka perhitungannya adalah sebagaimana berikut:

$= \frac{45{,}33\ kg}{600\ kg} x 100\ \%$

= 7,55 % dibulatkan menjadi 8 %

Dari perhitungan diatas, menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan barang PJ. Matahari dari mulai barang jadi hingga dipasarkan, telah mencapai sebesar 92 %. Sedangkan pada tingkat proses produksi, bahan baku yang diolah hingga sampai menjadi produk jadi adalah sebesar 100 %, dimana semua persediaan barang yang digunakan untuk

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

proses produksi hingga menjadi barang jadi, tidak ada yang terbuang bahkan gagal dalam proses.

Pengembalian produk jenang dari penjual pengecer dan agen yang ditunjuk hampir setiap hari ada, akan tetapi tidak terkait dengan rendahnya mutu atau kualitas jenang. Hanya saja pengembalian produk, memang suatu konsekuensi dari penerapan standarisasi penggunaan bahan baku yang alami dan tanpa bahan pengawet.

Perlakuan pada produk pengembalian atau dikenal dengan retur, makanan tradisional jenang yang sudah mendekati masa kadaluwarsa pada "PJ. Matahari" sebelum tahun 2000 adalah dengan diolah kembali dan dipasarkan secara eceran pada pedagang kaki lima dengan harga yang lebih murah. Tetapi mulai awal tahun 2000, seiring dengan perkembangan dan tuntutan standart produk pengolahan makanan khususnya, produk jenang "PJ. Matahari" oleh pemilik sudah menetapkan dan memutuskan untuk pengembalian produk jenang yang sudah mendekati tanggal kadaluarsa (*expired date*) adalah harus dibuang.

Maka dapat dikatakan pengembalian produk pada Usaha Pembuatan Jenang Kudus "PJ. Matahari" di Desa Temulus Kecamatan Mejobo Kudus, merupakan satu masalah yang selalu di hadapi. Hal ini dikarenakan memang sudah menjadi konsekuensi dari kebijakan penerapan penggunaan bahan baku yang alami dan tanpa bahan pengawet. Jenang Matahari kudus yang diproduksi "PJ. Matahari" mampu bertahan maksimal selama 3 (tiga) bulan. Sedangkan produk jenang yang menggunakan bahan pengawet biasanya mampu bertahan maksimal selama 1 (satu) tahun.

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

3. Analisis solusi alternatif pengelolaan persediaan barang dari perspektif teori pengelolaan persediaan

Menurut Stice dan Skousen ada beberapa macam metode penilaian persediaan yang umum digunakan yaitu: identifikasi khusus, biaya rata-rata (*average costs),* masuk pertama keluar pertama (FIFO*),* masuk terakhir keluar pertama (LIFO).

Metode FIFO didasarkan pada asumsi bahwa unit yang terjual adalah unit yang terlebih dahulu masuk. Selain itu didalam FIFO unit yang tersisa pada persedian akhir adalah unit yang paling akhir dibeli. Sehingga biaya yang dilaporkan akan mendekati atau sama dengan biaya penggantian diakhir periode.[16]

Pada PJ Matahari persediaan barang penunjang, cukup diadakan sebagaimana kebutuhan dan dapat di peroleh di pasar Brayung terdekat. Persediaan barang penunjang dikatakan oleh pemilik, kondisinya harus baru dan bagus, oleh karena itu pengadaannya hanya bersifat insidental. artinya, apabila dibutuhkan persediaan barang-barang penunjang tersebut baru diadakan karena melihat barang penunjang tersebut tidak tahan lama supaya bisa menekan angka kerugian di PJ. Matahari Kudus. Ini menunjukkan bahwa perlakuan persediaan barang penunjang pada PJ. Matahari sudah melaksanakan prinsip dari Stice dan Skousen pola FIFO (*First in First Out*) atau Masuk Pertama Keluar Pertama (MPKP) yaitu persediaan barang yang ada atau baru dibeli, persediaan barang itulah yang masuk proses produksi.

Dari hasil penelitian mengatakan produk jadi PJ. Matahari sesudah di produksi dan melewati tahap pengemasan maka kemudian produk jadi tersebut di masukkan ke dalam gudang untuk di letakkan berdasarkan tanggal produksi. Kemudian oleh karyawan pemasaran atau bagian pengirim mengambil produk jadi tersebut sesuai tanggal produksi yang

[16]Sri Mulyani, Dalam Jurnal *Analisis Pengendalian Intern Atas Persediaan Barang Dagangan Pada PT GROKINDO,* Hal., 36.

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

pertama. Setelah itu produk jadi baru di pasarkan sampai ke agen-agen atau pengecer di berbagai wilayah meliputi wilayah local kudus sampai dengan luar kota Kudus diantaranya adalah Demak, Semarang, Pati, Rembang, Solo hingga sampai Yogyakarta. Produk jadi yang dipasarkan tidak semuanya habis tapi ada yang kembali atau retur. Perlakuan untuk produk yang kembali tersebut adalah dengan dipilah atau di sortir berdasarkan tanggal dan waktu kadaluwarsa, jika sudah mendekati masa kadaluwarsa maka produk tersebut harus di buang. Sebaliknya jika produk yang kembali masih jauh dari masa kadaluwarsa maka akan di masak kembali. Sejauh pengamatan peneliti, barang yang kembali ke pabrik, sebagian besar adalah barang yang mendekati masa kadaluwarsa.

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan serta dipaparkan diatas, solusi alternatif terhadap pengelolaan persediaan pada PJ. Matahari adalah dengan melaksanakan teori pengelolaan persediaan Stice dan Skousen yaitu FIFO/MPKP. Hal ini dapat diidentifikasi dimulai dari kegiatan proses produksi bahwa semua persediaan barang utama dan barang penunjang pembuatan jenang harus habis dalam waktu 3 Bulan. Ketika persediaan barang yang dibutuhkan akan habis, maka perusahaan akan mengadakan kembali.selain itu pengambilan bahan dan produk jadipun harus melihat tanggal diproduksinya, artinya mana produk jadi yang lebih awal di produksi maka produk itulah yang dahulu diambil dan dipasarkan. Sedangkan, jumlah persediaan yang cukup banyak untuk barang utama adalah pertimbangan dari efisiensi harga perolehan dan waktu penyimpanan.

Meskipun misalnya dalam upaya pengadaan persediaan barang untuk proses produksi terdapat kendala, misalnya berkurangnya pasokan serta harga naik, akan tetapi jika dilakukan pembelian dalam skala besar hal tersebut tidak menjadi masalah. Di samping itu, hubungan pemilik dengan pemasok sudah terjalin baik sehingga apabila memang kondisi barang untuk persediaan terjadi kelangkaan ataupun harga naik,

http://eprints.stainkudus.ac.id

REPOSITORI STAIN KUDUS

diantisipasi dengan mengadakan dari pemasok lain yang telah memiliki hubungan kerja sama.

http://eprints.stainkudus.ac.id