



Jurnal Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah
ISSN: 2527 - 6344 (Printed), ISSN: 2580 - 5800 (Online)
Accredited No. 204/E/KPT/2022
DOI: <https://doi.org/10.30651/jms.v10i2.26003>
Volume 10, No. 2, 2025 (1048-1061)

STRATEGI PENGELOLAAN PRODUKSI DALAM INDUSTRI KERUPUK OPAK: EFISIENSI BAHAN BAKU, TENAGA KERJA, DAN REDUKSI PEMBOROSAN

Patricia Wanda Sianturi¹, Siti Fauziah², Siti Sahira³, Suastiana Anja Kelauri⁴, Fahmi Aditiya⁵, Dionisius Sihombing⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Negeri Medan

patriciawanda21@gmail.com¹, sitifauziah3567@gmail.com²,
ssahira033@gmail.com³, suastiana10@gmail.com⁴,
Aditiyafahmi210@gmail.com⁵, dions1977@gmail.com⁶

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a significant role in the economy, particularly in enhancing community income and employment. This study aims to analyze production management in the food industry, specifically the opak business, a traditional snack, which is part of the MSME sector. Employing a qualitative method with a phenomenological approach, this research utilizes in-depth interviews and direct observations at Pak Doni's opak business, which has been operating for 50 years. The findings reveal that efficient raw material management, waste management, and optimal labor productivity are key factors in maintaining product quality and business sustainability. However, the main challenges faced include limited capital, unpredictable weather conditions, and labor competition. This study recommends several steps to improve production efficiency, such as the use of alternative drying methods, employee training, and better raw material management strategies. These findings are expected to serve as a reference for the development of MSMEs in the food sector, especially traditional industries like opak, to enable them to compete in a broader market.

Keywords: MSME, opak production, production efficiency, raw materials, labor productivity.

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran signifikan dalam perekonomian, terutama dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan menyerap tenaga kerja. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manajemen produksi pada industri pangan, khususnya usaha opak yang merupakan bagian dari UMKM. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan fenomenologi, melalui wawancara mendalam dan observasi langsung pada usaha opak Pak Doni yang telah beroperasi selama 50 tahun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku yang efisien, pengelolaan limbah, dan produktivitas tenaga kerja yang optimal merupakan faktor kunci dalam menjaga kualitas produk dan keberlanjutan usaha. Namun, tantangan utama yang dihadapi antara lain keterbatasan modal, kondisi cuaca yang tidak menentu, dan persaingan tenaga kerja. Penelitian ini merekomendasikan beberapa langkah untuk meningkatkan efisiensi produksi, seperti penggunaan pengering alternatif, pelatihan karyawan, dan strategi pengelolaan bahan baku yang lebih baik. Temuan ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pengembangan UMKM di sektor pangan, khususnya industri tradisional seperti opak, sehingga dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: UMKM, produksi opak, bahan baku, produktivitas tenaga kerja

PENDAHULUAN

UMKM merupakan usaha yang dijalankan oleh warga negara, baik secara individu maupun dalam bentuk perusahaan. Sektor ini memiliki peran penting dalam perekonomian negara, khususnya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat signifikan dalam perekonomian, terutama dalam meningkatkan pendapatan dan menyerap tenaga kerja. Data menunjukkan bahwa UMKM menyumbang 61,7% terhadap peningkatan pendapatan, menjadikannya sebagai pilar utama perekonomian bagi banyak individu dan komunitas. Selain itu, UMKM juga menyerap hingga 97% dari total tenaga kerja, membuktikan bahwa sektor ini memiliki peran krusial dalam menyediakan lapangan pekerjaan dan mengurangi tingkat pengangguran. Menurut hukum Republik Indonesia, menurut Pasal 20, Pasal 1, Pasal 1 tahun 2008, sebuah perusahaan milik perusahaan mikro. Ini termasuk individu atau bisnis dengan kriteria spesifik yang ditentukan oleh peraturan (Aliyah, 2022). Industri makanan



merupakan sektor ekonomi yang mengolah bahan baku, bahan setengah jadi, atau produk jadi menjadi peralatan makan dan makanan olahan. (Ramadhan et al., 2014). Dalam kondisi persaingan yang semakin ketat, perusahaan industri makanan tidak dapat hanya mengandalkan kualitas rasa, tetapi juga harus memastikan bahwa proses produksi berjalan secara efektif dan efisien. Hal ini mencakup persediaan bahan baku, kualitas bahan baku, pemborosan, dan produktivitas tenaga kerja guna meningkatkan kualitas produk dan keberlanjutan usaha.

Penelitian ini menjadi penting karena usaha mikro, kecil, dan menengah berperan penting dalam mendukung perekonomian lokal dan nasional. Hal ini dikemukakan oleh (Delfriana Ayu Astuty, Puspita Naurah Maharani ., 2024) Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan penting dalam perekonomian melalui penciptaan lapangan kerja, perluasan pasar, peningkatan ekonomi regional, dan pemberdayaan masyarakat. Bisnis Opak dipilih sebagai objek penelitian karena merupakan salah satu industri makanan tradisional dengan potensi besar untuk memberikan peluang kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Menurut (Asnidar dan Asrida, 2017) Usaha kerupuk opak memberikan peluang yang baik untuk para tenaga kerja karena dengan usaha kerupuk opak dapat menghasilkan pendapatan. Selain itu hasil penelitian yang dilakukan oleh (Indarti et al., 2023) mengindikasikan bahwa usaha kerupuk opak memberikan dampak positif dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu dengan sistem pengelolaan produksi yang lebih baik, usaha opak diharapkan mampu bersaing tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga di pasar yang lebih luas, baik nasional maupun global.

Jumlah bahan baku yang tersedia akan mempengaruhi kelancaran proses produksi perusahaan, sehingga pengawasan dan pengendalian persediaan bahan baku menjadi aspek penting untuk memastikan kelancaran serta efisiensi proses produksi. (Rahman et al., 2022). Menurut (Serang, 2016) pengelolaan bahan baku yang efektif memiliki peran penting dalam menjaga kestabilan ketersediaan bahan, sehingga perusahaan dapat memenuhi permintaan pelanggan dengan tepat waktu.

Sementara itu, kualitas bahan baku yang terjaga akan berdampak langsung pada kualitas produk. Hasil penelitian terdahulu (Dewi Pratiwi, 2022) mengatakan bahwa kualitas bahan baku berpengaruh positif terhadap kualitas produk. Selain itu hasil penelitian (Sibarani & Alhazami, 2022) juga mengatakan bahwa Kualitas bahan baku memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk, semakin baik bahan baku, semakin tinggi kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, efisiensi produksi juga dipengaruhi oleh faktor lain, seperti pemborosan atau

waste, yang dalam bahasa Jepang disebut muda, yakni segala aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah.(Ali Ma'sum, 2022). Menurut (Lestari & Busri, 2025) Setiap tindakan yang menghabiskan sumber daya tanpa menambah nilai pada produk akhir disebut pemborosan. (Pradana, 2019) juga menegaskan bahwa pemborosan seperti ini dapat berdampak negatif bagi perusahaan, terutama dalam upaya peningkatan produktivitas dan efisiensi. Pemborosan dalam proses produksi dapat menyebabkan penggunaan sumber daya yang tidak efisien, sehingga meningkatkan biaya dan menurunkan profitabilitas perusahaan. Pemborosan yang terjadi dalam proses produksi seperti, persediaan bahan baku yang berlebihan. Menurut (Hesti Umiyati, 2019) Persediaan bahan baku yang melebihi kebutuhan dapat meningkatkan beban bunga, biaya penyimpanan, serta risiko kerusakan, penurunan kualitas, dan keusangan. Akibatnya, keuntungan perusahaan pun berkurang.

Selain hal-hal seperti persediaan bahan baku, kualitas produk, dan limbah yang dihasilkan selama produksi, peran dan produktivitas tenaga kerja juga sangat memengaruhi seberapa efisien dan berhasilnya proses produksi. Dengan kata lain, sumber daya manusia yang berkualitas dan termotivasi juga menjadi kunci utama untuk mencapai hasil yang optimal. Menurut (Ningsih, 2024) produktivitas tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting yang menunjukkan sejauh mana pembangunan ekonomi telah berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat. Dengan kata lain, ketika tenaga kerja produktif, hal tersebut mencerminkan kemajuan dan kesejahteraan yang lebih baik bagi banyak orang. Produktivitas yang tinggi mencerminkan kemampuan suatu negara untuk menciptakan hasil yang lebih besar dengan sumber daya yang tersedia. Ini berarti bahwa orang dan pekerja dapat bekerja lebih efektif, menghasilkan lebih banyak nilai, dan mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih baik untuk kesejahteraan bersama. Produktivitas ini mencerminkan efisiensi dan efektivitas pekerja dalam menghasilkan barang atau jasa dalam jangka waktu tertentu. Rendahnya produktivitas tenaga kerja merupakan salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh sektor industri. Hal ini tidak hanya menghambat pertumbuhan bisnis, tetapi juga berdampak pada kesejahteraan pekerja dan daya saing industri secara keseluruhan. (Putu & Yuniartini, 2013). suatu usaha dapat disebut produktif apabila mampu memanfaatkan sumber daya yang ada secara tepat dan efisien untuk mencapai hasil yang optimal. Dengan kata lain, apabila suatu perusahaan dapat mengelola seluruh potensinya dengan baik, maka akan berdampak positif terhadap pertumbuhan dan keinginan usaha tersebut (LL. Muh. Zulhaqqi Alhawari, Akung Daeng, 2024). Produktivitas tenaga kerja yang optimal sangat krusial dalam industri makanan, yang mengutamakan

efisiensi dalam pengolahan bahan baku. Ada beberapa hal yang menentukan produktivitas di sektor ini, seperti besaran upah yang diterima pekerja, jam kerja, tingkat pendidikan yang dimiliki, dan pengalaman kerja yang telah dimiliki. Semua faktor tersebut saling terkait dan memengaruhi sejauh mana tenaga kerja dapat memberikan kontribusi yang optimal.

Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk memahami lebih dalam bagaimana proses manajemen produksi dilakukan, khususnya pada industri pangan, seperti industri opak. Penelitian ini akan menggali praktik yang sudah berjalan, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi, serta dampak dari sistem pengelolaan tersebut terhadap kelancaran produksi dan kualitas produk.

Manfaat dari penelitian ini dapat menjadi referensi bagi akademis dan penelitian lain yang tertarik mengkaji topik serupa di masa mendatang. Selain itu, penelitian ini juga bermanfaat bagi pemilik usaha dalam memberikan solusi atas permasalahan persediaan, kualitas bahan baku, pemborosan, dan tenaga kerja. Dengan memahami kendala serta peluang perbaikan dalam pengelolaan produksi, perusahaan dapat menyusun strategi yang lebih baik untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi. Salah satu perusahaan yang bergerak di industri makanan dan menjadi objek penelitian ini adalah usaha opak Pak Doni. Usaha ini merupakan bagian dari sektor UMKM yang fokus pada produksi makanan ringan, tepatnya kerupuk opak. Selama 50 tahun perjalanannya, bisnis ini telah tumbuh dan berkembang secara konsisten, selalu berupaya meningkatkan kualitas produknya dan menjangkau lebih banyak pelanggan di berbagai daerah.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Pendekatan ini berfokus pada pengumpulan data secara sistematis untuk memahami makna di balik peristiwa yang berkaitan dengan aktivitas di lapangan secara menyeluruh. Penelitian kualitatif sendiri tidak menggunakan model matematik, statistik, atau komputer, melainkan berfokus pada makna dan konteks data yang telah dikumpulkan melalui informasi, keterangan, serta hasil observasi (Fahriana Nurrisa, Dina Hermina, 2025). Pendekatan fenomenologi dalam penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dan mengkaji suatu peristiwa yang dialami oleh individu atau kelompok secara mendalam (Nasir et al., 2023). Proses penelitian diawali dengan merumuskan asumsi dasar serta menetapkan kaidah berfikir yang akan diterapkan selama penelitian berlangsung. Validasi data dilakukan melalui triangulasi teknik yang digunakan untuk menguji apakah data dapat dipercaya yang dilakukan dengan



cara mencari tahu dan mencari kebenaran data terhadap sumber yang sama melalui teknik yang berbeda, seperti teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang kemudian digabungkan menjadi satu untuk mendapatkan sebuah kesimpulan (Wiyanda Vera Nurfajriani, Muhammad Wahyu Ilhami Arivan Mahendra, Rusdy Abdullah Sirodj, 2014).

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan sesuai dengan model Miles dan Huberman (Sofwatillah et al., 2024). Data yang dikumpulkan diseleksi dan dikategorikan sesuai dengan tujuan penelitian, seperti persediaan dan kualitas bahan baku, pemborosan dalam produksi, serta produktivitas tenaga kerja. Penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif yang menghubungkan temuan dengan teori terkait. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan studi kasus yang berfokus pada industri makanan, khususnya pada usaha pembuatan opak. Untuk memperoleh data yang lebih detail serta mendapatkan gambaran nyata tentang situasi di lapangan, penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data berupa wawancara mendalam dengan pemilik usaha dan pekerja, serta observasi langsung terhadap proses produksi. Melalui metode ini, diharapkan hasil penelitian dapat memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai dinamika dan tantangan dalam industri pembuatan opak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan kepada Usaha Opak Bapak Doni, diperoleh gambaran mengenai langkah-langkah produksi serta hambatan yang dihadapi dalam sektor makanan, terutama di antara usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Bapak Doni menjelaskan bahwa proses pembuatan opak dimulai dengan pemilihan singkong berkualitas terbaik. Selanjutnya, singkong tersebut akan dikupas, dicuci, direbus, dihaluskan, dicetak, dan kemudian dijemur di bawah sinar matahari. Salah satu tantangan utama yang dihadapi selama proses produksi adalah kondisi cuaca, terutama saat hujan, yang menghambat proses pengeringan opak. Walaupun Bapak Doni tidak mengalami penundaan dalam pengiriman bahan baku, permasalahan modal kerap kali berdampak pada pembelian bahan tersebut. Untuk mencegah pemborosan, Bapak Doni menetapkan sasaran produksi harian sebanyak 2 ton yang harus diselesaikan dalam satu hari. Jika sasaran tersebut tidak tercapai, bahan baku yang tidak terpakai dapat menjadi sumber pemborosan. Secara aktif memilih bahan baku terbaik dari kebun, memastikan bahwa tidak ada ubi yang busuk yang digunakan dalam proses produksi. Langkah ini sangat penting untuk menjaga kualitas

produk akhir.

Dalam hal produktivitas tenaga kerja, Bapak Doni membagi tugas kepada karyawan untuk mempercepat proses kerja. Namun, ketika cuaca hujan, karyawan yang bertugas menjemur opak akan diberikan cuti. Selain itu, penting untuk menyesuaikan upah karyawan dengan kondisi pasar agar tetap menarik dan menjamin keberlangsungan tenaga kerja.

1. Persediaan dan Kualitas Bahan Baku

Persediaan dan kualitas bahan baku merupakan aspek krusial dalam proses produksi opak yang dijalankan oleh Pak Doni. Efisiensi dalam proses produksi dapat tercapai jika pengelolaan bahan baku dilakukan dengan cara yang baik dan terencana. Sejalan dengan hal tersebut, dalam praktiknya, usaha opak Pak Doni tidak mengalami kendala keterlambatan pasokan bahan baku. Namun, tantangan utama yang dihadapi adalah keterbatasan modal. Di sisi lain, pemasok hanya akan mengirimkan bahan baku jika modal tersedia, sehingga kelancaran produksi sangat bergantung pada ketersediaan dana. Selain memastikan ketersediaan bahan baku, Pak Doni juga sangat memperhatikan kualitasnya. Untuk menjaga kualitas bahan baku, ia menerapkan sistem kontrol yang ketat dengan turun langsung ke ladang ubi guna memilih bahan baku terbaik yang akan digunakan dalam produksi. Dengan cara ini, ia dapat menjamin bahwa hanya ubi-ubi berkualitas tinggi yang akan digunakan, sementara ubi yang busuk atau tidak layak akan disingkirkan. Langkah ini sangat penting untuk menjaga kualitas produk akhir, mengingat bahwa bahan baku yang buruk dapat berdampak pada rasa dan tekstur opak. Pada musim hujan, yang biasanya terjadi pada bulan Oktober hingga Desember, Pak Doni menurunkan target produksi. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi kemungkinan bahan baku yang sulit dikeringkan karena kurangnya sinar matahari. Dengan strategi ini, Pak Doni dapat memastikan bahwa produksi tetap berjalan dengan bahan baku yang berkualitas tanpa mengalami kerugian akibat kondisi cuaca yang tidak mendukung.

Secara keseluruhan, sistem manajemen persediaan dan pengendalian kualitas bahan baku yang diterapkan oleh Pak Doni menunjukkan strategi yang adaptif dan efisien. Dengan menyesuaikan produksi terhadap faktor eksternal seperti modal dan cuaca, serta melakukan kontrol kualitas secara langsung, usaha opak yang telah berjalan selama dua generasi ini dapat tetap mempertahankan standar produknya di tengah tantangan yang ada. Untuk mengatasi terbatasnya modal dalam pengadaan bahan baku, usaha opak Pak Doni dapat menjajaki peluang kerja sama yang lebih erat dengan para pemasok. Salah satu caranya adalah menerapkan sistem pembayaran bertahap atau mencari pemasok yang bersedia memberikan bahan baku dengan sistem

pembayaran setelah penjualan. Dengan begitu, ia tetap bisa mendapatkan bahan baku tanpa harus mengeluarkan modal besar di awal. Di samping itu, usaha opak Pak Doni juga bisa mencari tambahan modal melalui pinjaman untuk usaha kecil, koperasi, atau memanfaatkan program bantuan pemerintah yang mendukung usaha mikro. Dengan adanya sumber pendanaan tambahan ini, ketersediaan bahan baku akan lebih terjamin, sehingga proses produksi dapat berlangsung dengan lancar tanpa kendala.

Dalam hal pengendalian kualitas bahan baku, Pak Doni sudah melakukan langkah yang baik dengan turun langsung ke ladang ubi untuk memastikan kualitasnya. Namun, agar hasilnya lebih optimal, ia juga bisa mulai menggunakan metode penyimpanan yang lebih baik untuk menjaga kesegaran ubi sebelum diproses. Penyimpanan yang tepat akan membantu mencegah ubi cepat membusuk atau kehilangan kualitasnya, terutama saat produksi harus ditunda karena faktor cuaca. Dengan strategi ini, kualitas bahan baku tetap terjaga, dan produksi opak dapat berjalan lebih stabil tanpa kendala yang berarti.

2. Pemborosan dalam Proses Produksi

Pemborosan dalam proses produksi merupakan tantangan yang harus dikelola dengan baik agar tidak menyebabkan kerugian bagi usaha. Dalam proses pembuatan opak yang dilakukan oleh usaha opak Pak Doni, strategi utama untuk mengurangi pemborosan adalah dengan menetapkan target penggunaan bahan baku yang ketat. Setiap harinya, Pak Doni menargetkan penggunaan 2 ton ubi yang harus habis dalam satu hari. Dengan cara ini, bahan baku dapat dimanfaatkan secara maksimal tanpa meninggalkan sisa, sehingga risiko pemborosan dapat diminimalkan. Namun, di samping pengelolaan bahan baku, faktor eksternal seperti cuaca juga menjadi salah satu penyebab utama pemborosan dalam produksi opak. Saat cuaca mendung atau hujan, proses pengeringan opak terhambat karena kurangnya sinar matahari. Jika bahan baku tidak segera dikeringkan, ada kemungkinan produk menjadi rusak atau tidak layak jual. Oleh karena itu, usaha opak Pak Doni perlu melakukan penyesuaian terhadap target produksinya saat musim hujan untuk menghindari pemborosan yang disebabkan oleh kondisi cuaca yang kurang mendukung. Dengan strategi ini, usaha opak Pak Doni dapat tetap berjalan efisien dan mengurangi potensi kerugian akibat pemborosan dalam proses produksi.

Selain itu, pemborosan juga terjadi dalam proses penjemuran opak, terutama saat opak yang sudah dicetak dipindahkan ke area penjemuran. Pada tahap ini, banyak kerupuk opak yang jatuh dari terpal plastik yang digunakan sebagai wadah atau alas, sehingga menyebabkan kehilangan produk yang seharusnya dapat dijual. Oleh karena itu, diperlukan perhatian lebih mendalam

dalam menangani tahap pemindahan opak agar jumlah produk yang terbuang dapat diminimalkan dan efisiensi produksi tetap terjaga. Dengan pengelolaan bahan baku yang baik, strategi produksi yang fleksibel terhadap cuaca, serta perbaikan dalam proses penjemuran, pemborosan dalam usaha opak Pak Doni dapat dikendalikan sehingga keuntungan tetap terjaga.

Untuk mengatasi pemborosan dalam proses produksi opak, Pak Doni perlu memperbaiki cara penjemuran. Salah satu langkah yang dapat diambil adalah mengganti terpal plastik yang sering menyebabkan kerupuk opak jatuh dengan wadah penjemuran yang lebih stabil. Dengan menggunakan wadah yang tepat, kerupuk opak akan terlindungi dengan baik dan tidak mudah terjatuh saat dipindahkan. Selain itu, Pak Doni juga bisa mengajari karyawan tentang cara menangani dan memindahkan opak dengan hati-hati. Karyawan yang terlatih akan lebih memahami pentingnya menjaga produk agar tetap untuk, sehingga mengurangi risiko kehilangan. Di samping itu, Pak Doni juga perlu rutin mengecek dan mengevaluasi proses produksi. Dengan pendekatan ini, Pak Doni dapat mengidentifikasi area yang masih mengalami pemborosan dan mencari solusi yang tepat. Sebagai contoh, jika ada tahapan tertentu dalam proses yang sering mengakibatkan kerugian, Pak Doni dapat mencari cara untuk memperbaiki atau menyederhanakan tahapan tersebut. Dengan menerapkan langkah-langkah ini, usaha opak Pak Doni tidak hanya dapat mengurangi pemborosan, tetapi juga meningkatkan efisiensi dalam usaha opak yang sudah berjalan selama dua generasi ini, sehingga tetap bersaing dan menguntungkan.

3. Produktivitas Tenaga Kerja

Produktivitas tenaga kerja di usaha opak Pak Doni dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti pembagian tugas, kondisi cuaca, serta persaingan di pasar tenaga kerja. Untuk itu, Pak Doni menerapkan sistem pembagian tugas yang efektif dalam proses produksi. Setiap karyawan diberikan tanggung jawab yang spesifik, mulai dari mengupas, mencuci, menghaluskan, mencetak, hingga menjemur opak. Dengan cara ini, setiap pekerja dapat fokus pada tugas yang telah ditentukan, yang akhirnya dapat meningkatkan efisiensi dan kecepatan produksi. Pembagian tugas yang jelas juga membantu mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan, karena setiap karyawan tahu apa yang diharapkan dari mereka. Namun, produktivitas tenaga kerja tidak lepas dari tantangan yang dihadapi, salah satunya adalah dampak cuaca. Ketika cuaca tidak mendukung, seperti saat hujan, kegiatan penjemuran yang merupakan bagian penting dari proses produksi tidak dapat dilakukan. Karyawan yang bertugas menjemur opak biasanya akan diliburkan, yang tentunya mengurangi output produksi secara keseluruhan. Dalam kondisi ini, Pak Doni harus menyesuaikan target produksi

dan mencari solusi alternatif untuk menjaga kelangsungan usaha.

Selain itu, persaingan dalam sektor ketenagakerjaan juga menjadi tantangan tersendiri bagi usaha Pak Doni. Di daerah tempat usahanya beroperasi, terdapat banyak pengusaha opak lain yang juga membutuhkan tenaga kerja. Untuk mempertahankan karyawan yang berpengalaman, Pak Doni harus menyesuaikan gaji dengan standar pasaran. Jika gaji yang ditawarkan terlalu rendah, ada kemungkinan karyawan memilih untuk pindah ke tempat lain yang menawarkan kompensasi lebih baik. Oleh karena itu, kesejahteraan tenaga kerja harus diperhatikan agar produktivitas tetap optimal dan tenaga kerja yang andal dapat bertahan dalam usaha ini. Agar produktivitas tenaga kerja tetap terjaga, Pak Doni perlu memastikan bahwa pembagian tugas berjalan dengan baik. Salah satu caranya adalah dengan memberikan pelatihan sederhana kepada karyawan agar mereka lebih terampil dalam mengerjakan tugasnya. Jika karyawan sudah terbiasa dengan pekerjaannya, mereka bisa bekerja lebih cepat dan hasil produksi pun lebih baik. Untuk mengatasi kendala cuaca, Pak Doni bisa mencari cara agar proses produksi tetap berjalan meskipun hujan. Misalnya, ia dapat menggunakan alat pengering sederhana atau membuat tempat penjemuran yang lebih terlindungi dari hujan. Dengan begitu, produksi tidak harus berhenti sepenuhnya, dan karyawan tetap bisa bekerja tanpa harus sering diliburkan. Selain itu, agar karyawan tetap setia bekerja, Pak Doni perlu memberikan upah yang sesuai dengan standar dan menciptakan lingkungan kerja yang nyaman. Ia juga bisa memberikan insentif atau bonus bagi karyawan yang bekerja dengan baik agar mereka semakin termotivasi. Dengan memperhatikan kesejahteraan tenaga kerja, produktivitas usaha akan meningkat, dan karyawan yang andal bisa bertahan lebih lama dalam usaha ini.

4. Pengaruh Terhadap Kualitas Produk

Kualitas produk opak yang dihasilkan oleh usaha Bapak Doni dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling terkait, dimulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi yang dilakukan. Salah satu faktor utama adalah pemilihan bahan baku, di mana Bapak Doni secara langsung terlibat dalam memilih ubi yang akan digunakan. Beliau memastikan untuk hanya menggunakan ubi yang segar dan berkualitas tinggi, dengan cara memeriksa kondisi ubi di ladang sebelum dibeli. Kualitas bahan baku yang baik sangat krusial, karena bahan yang berkualitas akan menghasilkan opak yang lezat dan memiliki tekstur yang baik. Jika ubi yang digunakan tidak memenuhi standar kualitas, maka rasa dan kualitas akhir opak tersebut akan terpengaruh negatif. Setelah bahan baku dipilih, proses produksi menjadi faktor berikutnya yang menentukan kualitas produk. Proses ini meliputi pengupasan, pencucian,

perebusan, penghalusan, pencetakan, dan penjemuran. Setiap tahapan dalam proses produksi harus dilakukan dengan hati-hati dan sesuai prosedur untuk menjaga kebersihan dan kualitas. Misalnya, saat mengupas dan mencuci, jika tidak dilakukan dengan benar, bisa ada sisa-sisa kotoran atau zat berbahaya yang tertinggal, yang dapat mempengaruhi rasa dan keamanan produk. Selain itu, proses penjemuran juga sangat penting; pada saat hujan, penjemuran tidak dapat dilakukan dengan optimal, yang dapat menyebabkan opak tidak kering secara merata dan menurunkan kualitasnya. Di samping itu, produktivitas tenaga kerja juga berperan penting dalam menjaga kualitas produk. Dengan sistem pembagian tugas yang jelas, setiap tahap produksi dapat berjalan dengan lebih teratur dan efisien. Pengelolaan bahan baku yang baik serta tenaga kerja yang terampil membantu memastikan bahwa setiap opak yang diproduksi memiliki kualitas yang konsisten. Meskipun terdapat berbagai tantangan dalam produksi, seperti cuaca dan persaingan tenaga kerja, strategi yang diterapkan Pak Doni memungkinkan usaha opaknya tetap menghasilkan produk berkualitas tinggi yang dapat bersaing di pasaran.

Untuk meningkatkan kualitas produk opak yang dihasilkan oleh usaha Pak Doni, pengaturan proses penjemuran yang lebih efisien sangatlah penting. Proses ini merupakan tahap krusial, karena penjemuran yang tidak optimal dapat menyebabkan produk tidak kering secara merata, yang berpotensi menurunkan kualitas opak. Mengingat pengaruh cuaca yang signifikan, Pak Doni sebaiknya mempertimbangkan untuk membangun area penjemuran yang terlindung, seperti kanopi, untuk melindungi opak dari hujan dan kelembapan berlebih. Alternatif lain adalah menggunakan mesin pengering, yang dapat memberikan kontrol lebih baik terhadap suhu dan kelembapan, sehingga memastikan opak kering dengan baik dan memiliki tekstur yang optimal.

Selain itu, melibatkan karyawan dalam proses penjemuran dengan memberikan pelatihan khusus tentang teknik penjemuran yang tepat juga sangat penting. Karyawan yang terlatih akan lebih memahami cara menangani opak dengan hati-hati dan mengatur proses penjemuran agar berjalan lebih efisien. Dengan langkah-langkah ini, Pak Doni tidak hanya dapat menjaga kualitas produk opak yang dihasilkan, tetapi juga meningkatkan semangat kerja karyawan, karena mereka merasa memiliki peran penting dalam menjaga standar tinggi produk. Akhirnya, semua upaya ini akan memastikan bahwa opak yang sampai ke konsumen memiliki kualitas yang diharapkan dan dapat bersaing dengan baik di pasar.

KESIMPULAN



Penelitian ini menunjukkan bahwa pengelolaan produksi yang efektif merupakan kunci keberhasilan dalam mempertahankan kualitas produk dan keberlanjutan usaha pada industri makanan tradisional, khususnya usaha opak sebagai bagian dari UMKM. Faktor-faktor utama yang mendukung keberhasilan tersebut meliputi pengelolaan bahan baku yang efisien, pengurangan pemborosan dalam proses produksi, dan peningkatan produktivitas tenaga kerja. Meskipun demikian, usaha opak Pak Doni menghadapi tantangan seperti keterbatasan modal, kondisi cuaca yang tidak menentu, dan persaingan tenaga kerja yang semakin ketat. Untuk mengatasi tantangan tersebut, penelitian ini merekomendasikan beberapa langkah strategis, seperti penggunaan alat pengering alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada cuaca, pelatihan karyawan untuk meningkatkan keterampilan dan produktivitas, serta penerapan sistem pengelolaan bahan baku yang lebih terstruktur. Dengan menerapkan rekomendasi ini, UMKM di sektor makanan tradisional dapat meningkatkan efisiensi produksi dan daya saing mereka di pasar yang lebih luas. Temuan penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengembangan UMKM serupa untuk mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Ma'sum, W. S. (2022). ANALISIS PEMBOROSAN PADA PROSES PRODUKSI DENGAN METODE VALUE STREAM MAPPING DI PT MANDIRI JOGJA INTERNASIONAL Oleh. Jurnal Cakrawala Ilmiah, 20(1), 105–123.
- Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>
- Asnidar dan Asrida. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. Jurnal S. Pertanian, 1(1), 39–47.
- Delfriana Ayu Astuty, Puspita Naurah Maharani ., et all. (2024). Upaya Inovatif Peningkatan Ekonomi Lokal Melalui Optimalisasi UMKM Opak di Desa Paya Bengkuang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, 6(1), 1366–1373.
- Dewi Pratiwi, L. S. (2022). PENGARUH KUALITAS BAHAN BAKU DAN PROSES PRODUKSI TERHADAP KUALITAS PRODUK (Studi Kasus Pada PT. Kurnia Dwimitra Sejati Bogor). Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi, 20(1), 105–123.
- Fahriana Nurrisa, Dina Hermina, N. (2025). Pendekatan Kualitatif dalam Penelitian :



- Strategi , Tahapan , dan Analisis Data Jurnal Teknologi Pendidikan Dan Pembelajaran (JTPP). Jurnal Teknologi Pendidikan Dan Pembelajaran, 02(03), 793–800.
- Hesti Umiyati, I. (2019). ANALISIS UNSUR PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP EFISIENSI BIAYA. Jurnal Sekretari & Administrasi (Serasi),.
- Indarti, N., Pradikto, S., & Sobakh, N. (2023). Pengaruh Usaha Kecil Menengah (UKM) Opak Gambir terhadap Kese-jahteraan Masyarakat Dusun Sentul Desa Winongan Kabupaten Pasuruan. Business and Accounting Education Journal, 4(27), 179–195. <https://doi.org/10.15294/baej.v4i2.69736>
- Lestari, R. I., & Busri, N. K. (2025). IDENTIFIKASI PEMBOROSAN PADA PROSES PRODUKSI JAMUR TIRAM DENGAN PENDEKATAN LEAN MANUFACTURING (STUDI KASUS PADA UMKM XYZ). Jurnal Industri&Teknologi Samawa Email: Jurnal.Jitsa@uts.Ac.Id Volume, 6(1), 50–60.
- LL. Muh. Zulhaqqi Alhawari, Akung Daeng, W. (2024). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Ringan Di Kabupaten Lombok Timur Tahun 2022. EKONOBIS, 10(1), 73–84.
- Junaidi, M. 2023. UMKM Hebat, Perekonomian Nasional Meningkat. Diakses pada 18 Maret 2025 dari <https://djpb.kemenkeu.go.id/portal/id/berita/lainnya/opini/4133-umkm-hebat,-perekonomian-nasional-meningkat.html>
- Nasir, A., Nurjana, Shah, K., Sirodj, R. A., & Afgani, M. W. (2023). Pendekatan Fenomenologi Dalam Penelitian Kualitatif 1. INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research, 3(5), 4445–4451. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative%0APendekatan>
- Ningsih, S. R. (2024). Pengaruh Teknologi Terhadap Produktivitas Tenaga Kerja di Indonesia. Benefit: Journal of Bussiness, Economics, and Finance, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.37985/benefit.v2i1.341>
- Pradana, H. (2019). Analisis Pemborosan (Waste) Material Pada Proses Produksi Aqua Kemasan 240Ml di PT. Tirta Investama Klaten. Jurnal Online Engineering Industrial, 6(2), 1–9.
- Putu, N., & Yuniartini, S. (2013). PENGARUH MODAL, TENAGA KERJA DAN TEKNOLOGI TERHADAP PRODUKSI INDUSTRI KERAJINAN UKIRAN KAYU DI KECAMATAN UBUD. E-JURNAL EKONOMI PEMBANGUNAN UNIVERSITAS UDAYANA, 95–101.
- Rahman, E. A., Wahyudin, W., & Rifa'i, M. R. (2022). Pengendalian Pengadaan Bahan Baku Sambal Seafood Menggunakan Metode Economic Order Quantity. Go-Integratif: Jurnal Teknik Sistem Dan Industri, 3(02), 110–124.



<https://doi.org/10.35261/gijtsi.v3i02.7267>

Ramadhan, F., Nugraha, C., & Rispianda, R. (2014). Pemodelan dan Simulasi Berbasis Agen untuk Sistem Industri Kuliner. *Jurnal Reka Integra*, 01(03), 101–113.

Serang, S. (2016). MANAJEMEN OPERASIONAL.

Sibarani, H., & Alhazami, L. (2022). Analisis Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Perusahaan Pt. Xyz. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Ekonomi*, 1(2), 094–113.
<https://doi.org/10.55606/jurrie.v1i2.372>

Sofwatillah, Risnita, Jailani, M. S., & Saksitha, D. A. (2024). Teknik Analisis Data Kuantitatif dan Kualitatif dalam Penelitian Ilmiah. *Journal Genta Mulia*, 15(2), 79–91.

Wiyanda Vera Nurfajriani, Muhammad Wahyu Ilhami Arivan Mahendra, Rusdy Abdullah Sirodj, M. W. A. (2014). Triangulasi Data Dalam Analisis Data Kualitatif Wiyanda. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(September), 826–833.

