

BAB 1

PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai latar belakang, pemetaan dan penelusuran masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini.

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara berkembang dengan persoalan ekonomi menjadi hal penting untuk diperhatikan dan diselesaikan oleh Indonesia. Apabila melihat perekonomian global yang terus berubah dan bergerak, maka hal ini mengharuskan para negara berkembang bersiap menghadapi perubahan tersebut. Dalam beberapa tahun terakhir, perekonomian makro selalu mengalami defisit sehingga fokus pada perekonomian mikro menjadi salah satu cara negara Indonesia untuk mengatasi permasalahan tersebut (Fawaid dan Fatmala, 2020). Ekonomi mikro berkaitan dengan aspek-aspek kecil dalam ekonomi, seperti perusahaan, usaha kecil dan menengah, serta individu. Dalam masalah yang terjadi di Indonesia, berbagai tindakan dapat diambil untuk mengatasi masalah ekonomi mikro, seperti mendorong pertumbuhan usaha kecil dan menengah, meningkatkan akses terhadap kredit usaha, dan memberikan pelatihan serta dukungan bagi wirausaha lokal (Sofyan, 2017).

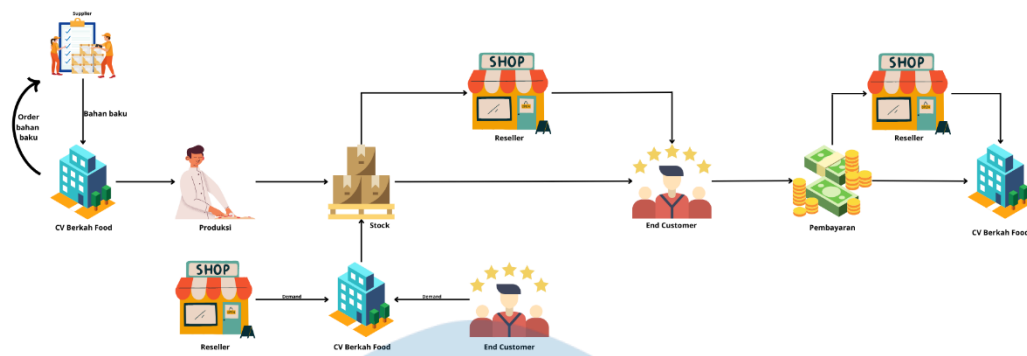
Untuk mengatasi dan menghadapi tantangan ekonomi, pemberdayaan masyarakat merupakan hal penting untuk dilakukan. Salah satu cara memberdayakan masyarakat yaitu dengan mendorong masyarakat untuk berwirausaha. Sekarang ini banyak dari masyarakat yang sudah terbuka akan pikiran tersebut sehingga banyak masyarakat membuka usaha untuk menurunkan angka pengangguran. Dari yang awalnya usaha dibuka sebagai penghasilan tambahan, seiring perkembangan zaman justru usaha-usaha tersebut membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Salah satu cara untuk mencapai pemberdayaan adalah dengan memulai bisnis rumahan atau biasa disebut *home industry*. *Home industry* memiliki peran cukup penting, tidak hanya menjadi wadah bagi perekonomian Indonesia, namun mempunyai peran yang besar dalam peningkatan perekonomian nasional (Guntur, 2009).

Salah satu contoh *home industry* yaitu CV Berkah Food yang berada di Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. CV Berkah Food milik Bu Retno ini bergerak pada bidang

kuliner dan sudah berdiri sejak 2018. CV Berkah Food ini dijalankan oleh sepasang suami istri yang sudah pensiun dari pekerjaannya. Bu Retno tidak memiliki karyawan untuk membantu proses produksi, namun CV Berkah Food memiliki beberapa *reseller* individual maupun distributor berbentuk toko oleh-oleh di Kabupaten Kudus. Dengan demikian, CV Berkah Food juga mengambil kontribusi untuk meningkatkan ekonomi daerah. CV Berkah Food sudah bekerja sama dengan Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Semarang dan sudah mengantongi sertifikasi P-IRT sebagai izin untuk badan usaha perseorangan berbentuk CV. CV Berkah Food juga sudah mengantongi sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Bu Retno selaku *owner* CV Berkah Food mengatakan bahwa CV nya memiliki berbagai macam produk berbentuk kue kering. Namun, produk andalan dari CV Berkah Food ini yaitu Keciput Jadul karena keciput sendiri merupakan cemilan khas Kabupaten Kudus. Dalam memproduksi keciput ini, Bu Retno berusaha untuk mempertahankan cita rasa jadul dimana teksturnya tidak terlalu lunak seperti yang sudah banyak beredar sekarang. Menurut beliau, tekstur renyah ini menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Bu Retno juga mengatakan bahwa ia dan suami memproduksi keciput ini dengan menggunakan resep tradisional dan peralatan yang masih konvensional. CV Berkah Food tidak menggunakan mesin dengan teknologi terkini untuk memproduksinya. Dalam menjalankan usahanya, Bu Retno dibantu oleh sang suami yaitu Pak Hartoyo sebagai tenaga produksi di CV Berkah Food. Bu Retno sebagai *owner* memiliki tugas harian untuk membeli bahan baku, serta menerima dan mengelola pesanan yang masuk sedangkan tugas harian Pak Hartoyo yaitu membantu di bidang produksi.

Bu Retno menjelaskan proses operasi di CV Berkah Food ini. Proses diawali dengan Bu Retno melakukan pembelian bahan baku di toko langganannya. Proses berikutnya adalah pengolahan bahan baku menjadi keciput itu sendiri. Produk jadi akan disimpan sebagai *stock*. Kemudian, apabila Bu Retno menerima permintaan pengiriman produk, maka Bu Retno mengambil dari *stock* untuk dikirimkan. Bu Retno akan menerima uang pembayaran dari distributor atau *reseller* yang menjual produknya. Bu Retno juga menjelaskan bahwa pembeli akhir dapat langsung membeli produk dari beliau langsung dengan harga yang sama dengan harga distributor, yaitu Rp 25.000. Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1. Diagram Aliran Operasi CV Berkah Food

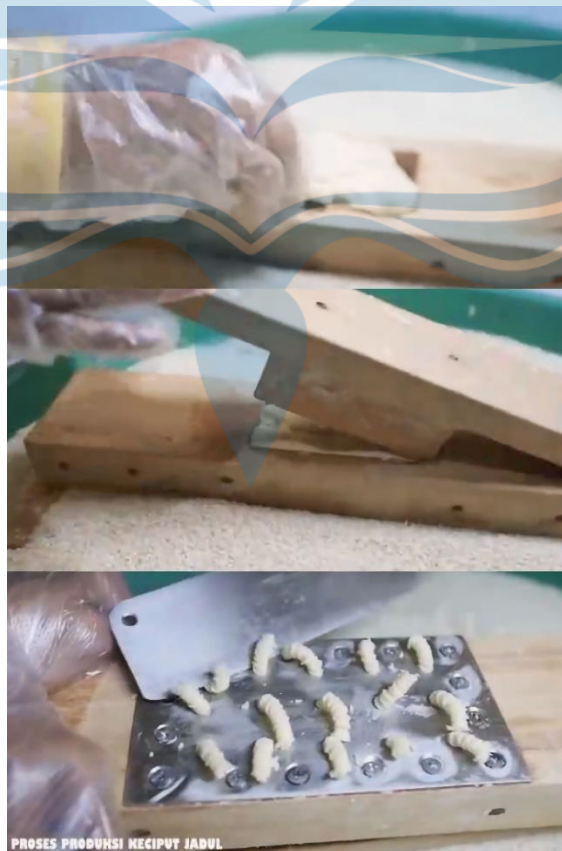
1.2. Pemetaan dan Penelusuran Akar Masalah

Proses pengumpulan data secara kualitatif pada CV Berkah Food dilakukan dengan proses wawancara dengan *stakeholders* terkait. Wawancara dilakukan dengan 4 *stakeholders*, yaitu *owner*, tenaga produksi, konsumen, dan distributor.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan *owner* CV Berkah Food, terdapat beberapa permasalahan yang dialami oleh *owner*. Beliau menjelaskan permasalahan yang dihadapi sebagai *owner* adalah bahan baku yang mendadak mengalami lonjakan harga ketika mendekati *peak season*. *Peak season* yang dimaksud yaitu lebaran. Lonjakan harga bahan baku ini mempengaruhi laba yang didapatkan oleh CV Berkah Food. Apabila kondisi normal, laba per pcs yang dapat diraih adalah Rp 5.000/pcs sedangkan saat *peak season* ini turun pada kisaran Rp 3.000/pcs. Permasalahan ini menyebabkan CV Berkah Food tidak dapat meraih profit maksimal yang seharusnya. Selama ini CV Berkah Food hanya akan melakukan pembelian bahan ketika bahan baku yang ada sudah habis. Bahan baku yang perlu dibeli oleh CV Berkah Food yaitu telur, tepung ketan putih, tepung tapioka, gula pasir, dan minyak goreng. *Owner* juga mengatakan hal ini sulit untuk dihindari karena kenaikan bukan hanya terjadi di pemasok tempat CV Berkah Food membeli bahan baku, melainkan terjadi secara merata diseluruh toko. *Owner* berharap bahwa laba/pcs dapat stabil antara hari biasa dengan *peak season*.

Selain melakukan wawancara dengan *owner*, wawancara kembali dilakukan dengan tenaga produksi di CV Berkah Food. Bapak Hartoyo yang membantu Ibu Retno untuk memproduksi keciput mengatakan terdapat kesulitan produksi, khususnya pada bagian pencetakan adonan keciput. CV Berkah Food menetapkan standar untuk produk yang dipasarkan harus memiliki bentuk oval

dengan diameter 0,5 cm dan panjang 3 cm dengan kelonggaran $\pm 0,5$ cm. Menurut keterangan yang diberikan oleh Bapak Hartoyo, selama ini proses pencetakan adonan keciput masih menggunakan peralatan manual. Proses pencetakan dilakukan dengan memasukkan adonan terlebih dahulu ke dalam alat cetakan, kemudian tangan kiri menekan supaya adonan keluar dan tangan kanan memotong adonan saat keluar dari cetakan dengan pisau. Hal ini menyebabkan terdapat produk cacat yang dihasilkan dari proses pencetakan yang dilakukan. Produk cacat yang dimaksud yaitu ukuran cetakan produk yang terlalu kecil dan jauh dari ukuran yang ditetapkan. Bapak Hartoyo juga menjelaskan bahwa produk cacat yang dihasilkan oleh proses pencetakan berkisar di angka 25%. Produk cacat ini kemudian tidak dijual, melainkan dibagikan secara sukarela pada orang sekitar CV Berkah Food. Hal ini menyebabkan kerugian material dan waktu produksi yang lama akibat proses pencetakan. Adonan cacat dari proses cetakan tidak dapat diolah kembali karena adonan yang keluar langsung jatuh ke wijen dan dilumuri oleh wijen. Tenaga produksi berharap bahwa jumlah kemunculan produk cacat dapat ditekan sehingga tidak terjadi *wasting* bahan baku. Proses pencetakan dapat dilihat pada Gambar 1.2.

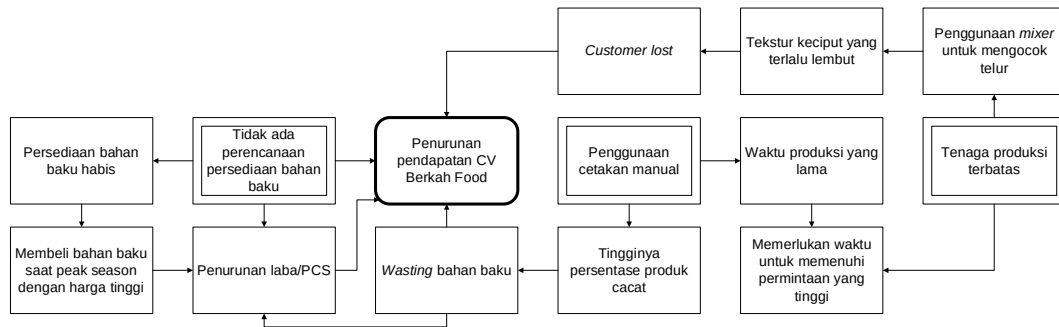


Gambar 1.2. Proses Pencetakan Keciput CV Berkah Food

Setelah melakukan wawancara dengan *owner* dan tenaga produksi, berikutnya adalah melakukan penyebaran formulir secara *online* kepada konsumen yang terdiri dari 5 *end customer* dan 4 distributor/*reseller*. Pada formulir ini, akan digali data mengenai data umum *customer*, dari mana konsumen membeli produk keciput jadul serta apakah ada keluhan atau tidak dari produk yang konsumen beli. Sebanyak 3 dari 5 *customer* mengatakan memiliki keluhan atas produk yang dibeli. Walaupun intensitas pembelian produk konsumen berbeda-beda, namun keluhan yang disuarakan *customer* sama yaitu perihal tekstur produk yang terkadang terlalu lembut. Menurut *customer*, lebih menyukai tekstur keciput yang renyah. 1 dari 5 *customer* tersebut juga mengatakan bahwa dia menemukan keciput dengan ukuran yang jauh lebih kecil di dalam kemasan yang dibeli. Harapan konsumen untuk produk keciput jadul yang dibeli yaitu dapat konsisten dalam ukuran dan kerenyahan.

Formulir *online* juga disebarakan kepada 2 distributor dan 2 *reseller*. Dalam menggali informasi dari distributor, pertanyaan pada formulir tersebut lebih fokus mengenai kritik dari konsumen yang distributor terima mengenai produk Kecipun Jadul. Dari 2 distributor dan 2 *reseller*, ada 2 distributor yang mengatakan pernah menerima kritik dari produk Kecipun Jadul. Yang pertama yaitu Bapak Edi Siswono berusia 44 tahun sebagai salah satu pekerja di Toko Oleh-Oleh Mubarak yang berada di Kudus. Beliau mengatakan pernah menerima kritik dari konsumen akibat tekstur produk yang terlalu lembut dan kurang renyah. Yang kedua yaitu Ibu Sri Wahyuningsih (49 tahun) dari toko Roti Dahlia di Kudus yang mengatakan stock keciput jadul di tokonya terkadang kosong dan memerlukan waktu untuk *re-stock* dari CV Berkah Food. Semua kritikan itu dibenarkan oleh Bu Retno. Bu Retno mengatakan bahwa tekstur terlalu lembut diakibatkan CV Berkah Food mengocok telur secara otomatis menggunakan *mixer* saat permintaan produk sedang tinggi. Hal ini lah yang menyebabkan tekstur keciput menjadi terlalu lembut. Bu Retno juga menjelaskan bahwa CV Berkah Food memerlukan waktu untuk memenuhi permintaan karena kekurangan tenaga untuk memenuhi permintaan yang tinggi.

Dari semua permasalahan yang muncul, selanjutnya akan dibentuk *interrelationship diagram* untuk mengetahui keterkaitan antar masalah. *Interrelationship diagram* dapat dilihat pada Gambar 1.3.



Gambar 1.3. Interrelationship Diagram CV Berkah Food

Pada Gambar 1.3. dapat dilihat bahwa semua masalah yang terjadi mengakibatkan penurunan pendapatan CV Berkah Food. Hal itu dapat dilihat dari panah masuk ke kotak tersebut yaitu 4 anak panah. Sedangkan penyebab penurunan pendapatan yang harus diselesaikan dapat dilihat dari kotak dengan anak panah keluar terbanyak. Pada Tabel 1.1. diketahui bahwa tidak ada perencanaan persediaan bahan baku dan penggunaan cetakan manual menjadi penyebab terbesar turunnya pendapatan pada CV Berkah Food. Hal itu dapat dilihat pada jumlah panah keluar kedua elemen tersebut yaitu paling banyak, masing-masing 3 anak panah.

Tabel 1.1. Rekapitulasi Interrelationship Diagram

Elemen	In	Out
Persediaan bahan baku habis	1	1
Membeli bahan baku saat peak season dengan harga tinggi	1	1
Tidak ada perencanaan persediaan bahan baku	-	3
Penurunan laba/PCS	2	1
Wasting bahan baku	1	1
Tingginya persentase produk cacat	1	1
Penggunaan cetakan manual	-	2
Waktu produksi yang lama	1	1
Memerlukan waktu untuk memenuhi permintaan yang tinggi	2	-
Tenaga produksi terbatas	-	2
Penggunaan <i>mixer</i> untuk mengocok telur	1	1
Tekstur keciput yang terlalu lembut	1	1

Tabel 1.1. Lanjutan

Elemen	<i>In</i>	<i>Out</i>
<i>Customer lost</i>	1	1
Penurunan pendapatan CV Berkah Food	4	-

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan pemetaan akar masalah yang telah dijelaskan pada sub-bab sebelumnya, maka permasalahan yang akan dibahas pada penelitian ini adalah penurunan pendapatan CV Berkah Food akibat tidak adanya perencanaan persediaan bahan baku dan penggunaan cetakan manual yang menyebabkan produk cacat.

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah pada sub-bab sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Menurunkan persentase produk cacat dari 25% menjadi 10%.
- b. Menurunkan biaya persediaan CV Berkah Food sebesar 10%.

1.5. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut.

- a. Penelitian dilakukan dari Bulan Oktober 2023 sampai dengan Bulan Juni 2024.
- b. Pengambilan data hanya berfokus pada data persediaan dan produk cacat yang dihasilkan oleh CV Berkah Food dari Bulan Agustus 2022 hingga Bulan Juli 2023.