

MANAJEMEN PRODUKSI MAKANAN KHAS TALIWANG (PALOPO) DI KECAMATAN TALIWANG KAB. SUMBAWA BARAT

Iis Dahlia¹, M.Aries Zuhri Angkasa^{2*}, Syahdi Master³

Fakultas Pertanian Universitas Samawa, Sumbawa Besar

lia094933@gmail.com¹ abufayza2011@gmail.com^{2*}, mastarsyahdi2011@gmail.com³

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana Manajemen Produksi Pada Bisnis Makanan Tradisional palopo yang ada di Kecamatan Taliwang. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus 2022 di Lingkungan Sebok Kelurahan Dalam Kecamatan Taliwang. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan jumlah sebanyak sampel sebanyak 1 responden Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara atau kuesioner, observasi, dan dokumentasi. Adapun analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif menggunakan metode *field reserch* (penelitian lapangan). Dari hasil penelitian diketahui bahwa Manajemen Produksi Makanan Khas Taliwang (Palopo) Di Kecamatan Taliwang Kab.Sumbawa Barat memiliki beberapa tahapan sebagai berikut: (1) Tahap persiapan bahan, (2) Tahap Pengadonan, (3) Tahap Pengukusan, (4) Tahap Pendinginan.

Kata Kunci : Palopo, Manajemen Produksi

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perkembangan ekonomi Indonesia tidak terlepas dari peran industri kecil dan menengah yang merupakan perwujudan dari sistem ekonomi kerakyatan yang merupakan bentuk dari sistem perekonomian yang akan ada di Indonesia. Dimana usaha kecil dan menengah merupakan bentuk usaha yang paling banyak ditekuni oleh masyarakat dengan berbagai bentuknya. Salah satu bentuk Usaha Kecil dan Menengah (UKM) adalah industri makanan yang banyak tersebar diseluruh wilayah Indonesia. Industri makanan merupakan bentuk usaha yang masuk dalam kelompok industri pengolahan. Industri ini menjadi salah satu alternatif usaha yang diharapkan dapat memberikan pendapatan bagi para pelakunya. Seiring dengan perkembangan dunia usaha dan industri maka tingkat kebutuhan dan perekonomian tidak dapat dihindari lagi. Bahkan kebutuhan dan gaya hidup masyarakat

menjadi semakin modern karena seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Kegiatan untuk memproduksi atau menghasilkan barang-barang dan jasa tersebut, merupakan kegiatan untuk menambah kegunaan dari masukan (input) menjadi keluaran (output). Dalam kegiatan untuk menambahkan kegunaan itu dibutuhkan sistem produksi dan operasi, sehingga dimungkinkan dilakukannya pentransformasian masukan-masukan yang berupa bahan baku, peralatan, tenaga dan dana sebagai faktor-faktor produksi diolah dengan proses teknologi tertentu untuk menghasilkan keluaran (ouput) dalam jumlah yang cukup besar.

Perkembangan dunia usaha yang semakin pesat dewasa ini mendorong timbulnya persaingan usaha yang semakin tajam. Untuk mengatasi tingkat persaingan yang ketat ini, pemerintah Indonesia giat mengembangkan dan membuka peluang besar bagi banyak bidang usaha industri, sektor industri ini diharapkan mampu memberikan andil yang besar untuk turut memajukan perekonomian Indonesia. Usaha-usaha yang tidak mampu bertahan dalam persaingan akan jatuh dan tidak dapat berkembang. Untuk itu membuat usaha perlu meningkatkan efisiensi dan efektifitas dalam usahanya untuk mencapai tujuan yang sebesar-besarnya. Untuk pencapaian tujuannya tersebut, yang paling dinilai dalam usahanya adalah bagaimana pengelolaan manajemen produksinya.

Manajemen berasal dari bahasa Perancis kuno "*management*" yang memiliki arti seni melaksanakan, mengatur dan mengendalikan. Untuk memahami konsep manajemen sumber daya manusia, terlebih dahulu harus mengerti arti manajemen dan sumber daya manusia. Berbagai definisi tentang manajemen telah banyak dikemukakan. Sebagai suatu ilmu, konsep manajemen bersifat universal dengan menggunakan kerangka berpikir keilmuan, mencakup kaidah-kaidah, dan prinsip-prinsipnya. Apabila seorang manajer mempunyai pengetahuan dasar-dasar manajemen dan cara-cara menerapkannya, ia akan dapat melaksanakan fungsi-fungsi manajemen secara efektif. (Yusuf, 2015).

Produksi, diartikan sebagai kegiatan yang dapat menimbulkan tambahan manfaat atau penciptaan faedah baru. Faedah atau manfaat ini dapat terdiri dari beberapa macam, misalnya faedah bentuk, faedah waktu, faedah tempat serta kombinasi dari faedah-faedah di atas. Apabila terdapat suatu kegiatan yang dapat menimbulkan manfaat baru, atau

mengadakan penambahan dari manfaat yang sudah ada, maka kegiatan tersebut akan disebut sebagai kegiatan produksi (Ahyari,2007).

Kecamatan Taliwang merupakan salah satu Kecamatan yang berada di Kabupaten Sumbawa Barat yang cukup dikenal di bidang industry jajanan tradisonalnya, Salah satu jajanan tradisional yang cukup terkenal adalah jajanan palapo yang merupakan makanan khas daerah Taliwang yang sudah di produksi sejak dahulu. Palopo ini biasanya dapat kita jumpai di tempat tertentu seperti di pasar lama yang ada di taliwang dan pedagang keliling. Palopo dari segi rasa dan bentuk tidak mengalami perubahan yang signifikan tetapi untuk kemasannya saja yang mulai mengalami perubahan. Palopo ini menjadi makanan tradisional yang sudah diproduksi selama puluhan tahun yang dimana palopo masih di produksi dalam industri rumah tangga yang membuat peneliti penasaran dengan manajemen produksi pada palopo.

Kegiatan produksi yang dilakukan di Lingkungan Sebok Kecamatan Taliwang merupakan kegiatan usaha dalam bidang makanan tradisional. Peluang bisnis makanan tradisional dapat dikatakan menjadi salah satu peluang bisnis yang sangat menguntungkan dan memiliki prospek yang cerah.

Dengan adanya manajemen yang diterapkan dalam kegiatan suatu produksi, maka hasil dari produksi tersebut dapat menghasilkan output yang baik pula. Manajemen yang digunakan tersebut disebut manajemen produksi. Manajemen produksi bertujuan mengatur penggunaan faktor-faktor produksi yang ada sedemikian rupa sehingga proses produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, yang menjadi tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana Manajemen Produksi Pada Bisnis Makanan Tradisional palopo yang ada di Kecamatan Taliwang .

2. METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Lingkungan Sebok Kecamatan Taliwang Kabupaten

MANAJEMEN PRODUKSI MAKANAN KHAS TALIWANG (PALOPO) DI KECAMATAN TALIWANG KAB.
SUMBAWA BARAT

Sumbawa Barat dengan pertimbangan bahwa di lingkungan Sebok usaha tempat produksi palopo sudah berjalan paling lama dan masih bertahan sampai sekarang. Pemilihan lokasi ini ditentukan dengan metode field reserch (penelitian lapangan), yaitu dengan terjun langsung ketempat terjadinya masalah yang diteliti untuk mendapatkan data-data yang diperlukan berkenaan dengan manajemen produksi. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus 2022.

Jenis dan Sumber Data

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Data kualitatif yaitu data yang menggunakan kata-kata dan kalimat yang menanyakan kepada orang.

Sumber Data

Pada tahap penelitian ini digunakan dua jenis sumber data yaitu data primer dan data sekunder.

- a. Data Primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya, diamati dan dicatat untuk pertama kalinya. Data ini diperoleh dengan melakukan pengamatan dan pencatatan dari hasil observasi lapangan dan wawancara langsung dengan pemilik usaha palopo.
- b. Data Sekunder adalah data yang diperoleh dari kantor-kantor atau instansi yang terkait erat kaitannya dengan penelitian ini. Sumber data ini di peroleh secara tidak langsung, melalui media perantara dan sifatnya saling melengkapi. Mengambil data dari Lingkungan Sebok Kelurahan Dalam Kecamatan Taliwang. Data skunder dalam penelitian ini berupa profil desa dan penjualan palopo.

Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Teknik ini dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek penelitian sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai daerah yang diteliti. Peneliti melakukan observasi terhadap usaha palopo di Lingkungan Sebok Kecamatan Taliwang.

b. Wawancara

Dalam penelitian ini, peneliti melakukan wawancara dengan responden menggunakan kusioner. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data sesuai dengan fokus penelitian.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan proses pengambilan data berupa gambar kegiatan proses produksi dan penjualan palopo yang menggunakan alat bantu berupa kamera.

Metode Pengambilan Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi yang diambil melalui cara-cara tertentu, jelas dan lengkap yang dianggap bisa mewakili populasi. Populasi merupakan jumlah keseluruhan dari satuan-satuan atau individu-individu yang karakteristiknya hendak diduga.

Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. yaitu yang memberikan gambaran terhadap hasil penelitian yang dilakukan mengenai manajemen pada usaha Palopo. Analisis data pada penelitian ini, melalui beberapa tahapan, yaitu:

a. Reduksi Data atau Penyederhanaan (*date reduction*)

Reduksi data adalah proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan lapangan. Reduksi data berlangsung terus-menerus selama penelitian berlangsung. Dalam proses reduksi data ini, peneliti dapat melakukan pilihan-pilihan terhadap data yang hendak dikode, mana yang dibuang, mana yang merupakan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasikan data dengan cara sedemikian rupa sehingga kesimpulan akhirnya dapat ditarik dan diverifikasi.

b. Penyajian atau Sajian Data (*date display*)

Penyajian data adalah menyajikan sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian data digunakan untuk meningkatkan pemahaman kasus dan sebagai acuan mengambil tindakan berdasarkan pemahaman dan analisis sajian data. Data penelitian ini disajikan dalam bentuk uraian yang didukung dengan matriks jaringan kerja.

c. Penarikan Kesimpulan (*conclusion verifying*)

Penarikan kesimpulan merupakan hasil penelitian yang menjawab fokus penelitian berdasarkan hasil analisis data. Simpulan disajikan dalam bentuk deskriptif objek penelitian dengan berpedoman pada kajian penelitian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Manajemen Produksi Makanan Tradisional Palopo

Proses Produksi Palopo

Dalam pembuatan Palopo ada beberapa langka yang dilakukan oleh para pengusaha makanan tradisional yang ada di Desa Taliwang kecamatan Sumbawa Barat. Cara yang mereka lakukan dalam membuat palopo masih tradisional dan sangat sederhana. Proses produksi palopo bisa di bilang gampang dan bahannya juga mudah di dapatkan. Dalam membuat adonan juga harus sesuai dengan takaran agar cita rasa yang dihasilkan memiliki rasa yang pas. Adonan yang di buat oleh pengusaha palopo satu dengan yang lain tentu berbeda, yang membuat hasil atau rasa paloponya juga berbeda.

Hanya saja ada satu proses dimana mereka menggunakan teknologi modern, yaitu alat press cup lid untuk proses pengemasan. Alat press memudahkan pengusaha dalam mengemas kemasan palopo supaya palopo tidak mudah tumpah dan menambah kesan menarik (Rohmah,2017).

Adapun tahapan – tahapan dalam proses produksi pembuatan palopo bisa dilihat di bawah ini :

1. Tahap persiapan bahan
2. Tahap Pengadonan
3. Tahap Pengukusan
4. Tahap Pendinginan

Faktor-faktor Manajemen Produksi

Faktor produksi merupakan sumber daya yang digunakan dalam sebuah proses produksi barang dan jasa. Pada awalnya, faktor produksi dibagi menjadi empat kelompok, yaitu tenaga kerja, modal, dan organisasi. Namun pada perkembangan, faktor sumber daya alam diperluas cakupannya menjadi seluruh benda tangible (dapat diraba), baik langsung dari alam maupun yang tidak digunakan oleh perusahaan yang kemudian disebut sebagai faktor fisik (*physical resources*). Selain itu, beberapa ahli juga menganggap sumber daya informasi sebagai sebuah faktor produksi mengingat semakin pentingnya peran informasi di era globalisasi ini (Sastra, 2014). Adapun faktor-faktor produksi tersebut adalah:

Kemasan

Kemasan yang di gunakan masih sederhana yaitu menggunakan cup plastik berukuran sedang. Alasan pengusaha masih memakai cup plastik untuk kemasan paloponya di karenakan harganya yang terjangkau dan mudah untuk di dapatkan baik itu di toko atau pasar umum. Pengusaha biasanya membeli cup sebanyak 100 cup dengan harga Rp 30.000. jumlah cup yang di pakai tergantung dari berapa banyak bahan baku yang tersedia, jika 10 botol susu yang tersedia maka bisa menghasilkan 70 cup palopo dalam sekali produksi. Dari tahun ke tahun untuk kemasannya belum mengalami perubahan yang signifikan karena dari dulu produsen sudah memakai cup plastik dan mangkuk hanya saja sekarang sudah tidak menggunakan penutup cup plastik tetapi sudah memakai alat press untuk memudahkan dalam proses pengemasan produk agar tidak mudah tumpah.

Kualitas produk

Kualitas produk merupakan suatu hal yang penting dalam menentukan pemilihan suatu produk oleh konsumen. Produk yang ditawarkan haruslah suatu produk yang benar-benar teruji dengan baik mengenai kualitasnya. Karena bagi konsumen yang diutamakan adalah kualitas dari produk itu sendiri. Pengusaha palopo sendiri sangat memperhatikan kualitas produknya, baik dari segi persiapan bahan, pembuatan palopo, bentuk dan segi rasa yang di tawarkan kepada konsumen, sehingga konsumen merasa puas . itulah mengapa usahanya bisa bertahan sampai detik ini.

Bahan Baku

Berikut adalah bahan baku dalam pembuatan palopo :

1. Susu Kerbau

Pengusaha mengambil susu kerbau langsung ke peternak yang ada di labuhan balat Kab.Sumbawa Barat, yang dimana hasil wawancara peternak memiliki 4 ekor kerbau,peternak kerbau biasanya menghasilkan 1 liter susu dalam sehari, kemudian peternak menjual hasil ternaknya ke penjual yang memproduksi palopo. Di ketahui bahwa pengusaha dan peternak sudah bekerja sama dan pengusaha juga sudah berlangganan membeli susu di sana sehingga pengusaha tidak kehabisan stok susu untuk bahan baku produksi palopo.

2. Gula Merah

Dalam membuat palopo Pengusaha memakai gula merah sebanyak 1 kg dalam sekali produksi palopo. Pengusaha membeli gula merah ke pada supplier (pedagang)yang sudah menjadi pelanggannya, pengusaha membeli gula merah sebanyak 1 kg dengan harga Rp 50.000.

3. Terong Kuning Berduri

(*Solanum Indicum*)

Biasanya masyarakat Sumbawa barat menjadikan terong kuning sebagai bahan pelengkap untuk urap dan sepat, Pengusaha palopo menggunakan terong kuning sebagai tambahan bahan baku untuk pembuatan palopo. Bahan baku terong kuning sangatlah penting dalam proses pembuatan palopo yang berfungsi untuk mempercepat proses kekentalan pada adonan, pengusaha memakai air remasan terong para untuk pelengkap bahan baku susu dan Gula merah.

Lay out (tempat pembuatan palopo)

Tempat produksi digunakan untuk memproduksi atau menghasilkan produk baik barang ataupun jasa. Palopo masih di lakukan di satu tempat yaitu di rumah pengusaha itu sendiri, dimana pengusaha tidak memiliki tempat khusus untuk memproduksi palopo dan alat yang di gunakan juga masih sederhana, hanya saja untuk pemasaran palopo produsen menjualnya di amat loka (pasar lama) atau yang kini di kenal dengan pasar kuliner.

Peralatan

Berikut adalah peralatan yang di gunakan untuk proses produksi :

1. Baskom atau wadah plastik

Baskom atau wadah plastik di gunakan untuk memudahkan pengusaha dalam mencampur semua bahan menjadi satu agar tidak memakan banyak waktu saat proses Pengadonan. wadah yang di pakai harus wadah besar agar bisa menampung semua bahan untuk membuat adonan.

2. Kompor gas dan Dandang

Kompor dan dandang di gunakan untuk memudahkan pengusaha dalam mengukus adonan palopo. Untuk kompor pengusaha menerima bantuan berupa tabung gas LPG dengan berat 3 kg dari pemerintah yang mana sudah lengkap dengan kompor beserta selang regulator. Sehingga dapat memperkecil pengeluaran bagi pengusaha.

Dandang yang di gunakan untuk mengukus palopo terbuat dari logam alumunium. Pengusaha memakai dandang berukuran 5 liter untuk mengukus dikarenakan bisa menampung palopo dalam jumlah banyak dan tidak memakan banyak waktu saat proses pengukusan.

3. Cup Plastik (Gelas Plastik)

Cup plastik merupakan kemasan untuk jenis produk minuman yang kemudian di tutup dengan penutupnya yang juga berasal dari bahan plastik.gelas plastik atau cup plastik sendiri sudah banyak di gunakan di berbagai kedai minuman atau bahkan penjual minuman di pinggir jalan.

Pengusaha memakai cup plastik sebagai wadah (kemasan) untuk palopo karena cup plastik mudah untuk di temukan dan juga praktis di gunakan. Pengusaha membeli cup plastik sebanyak 200 cup untuk pemakaian dalam jangka waktu 3 kali produksi.

4. Saringan

Saringan berfungsi untuk memisahkan bahan makanan berbentuk bubuk atau curah, saringan juga di gunakan untuk memisahkan bahan adonan atau campuran dari cairannya. Saringan biasanya terbuat dari logam ringan,seperti aluminium atau bahan nirkarat tipis,plastik,silikon,keramik dan logam. Untuk proses peyaringan bahan baku Pengusaha memakai saringan berbahan plastik dengan diameter 20 cm dan tinggi 4,5 cm

5. Alat press (*Cup Sealer*)

Alat press (*cup sealer*) atau biasa juga di sebut segel gelas plastik di gunakan untuk menyegel cup plastik yang tadinya tidak mempunyai penutup,setelah menggunakan mesin ini gelas plastik akan tertutup oleh plastik lid. Pengusaha menggunakan alat *press* untuk menyegel cup palopo dan *cup lid* digunakan untuk menjaga produk agar tidak tumpah dan memperindah kemasan palopo.

Modal

Modal adalah sejumlah kekayaan berupa aset ataupun aset tidak berwujud yang dapat di jadikan sumber penghasilan.Untuk modal pembuatan palopo pengusaha masih memakai modal sendiri, yang dimana dalam sekali produksi memakai modal sebesar Rp. 250.000 dan penghasilan yang di dapatkan dari hasil penjualan sebesar RP.7.500.000 / perbulan. Pengusaha tidak mendapatkan bantuan modal usaha dari pemerintah yang dimana

pengusaha mengatur hasil pendapatan sehingga menggunakan pendapatan menjadi modal kembali.

Perencanaan Produksi

Perencanaan pertama mengenai biaya produksi. Biaya produksi yang digunakan oleh pengusaha adalah modal sendiri. Biaya produksi ini berkaitan dengan pembelian bahan baku. Budget pembelian bahan baku dianggarkan berdasarkan harga tertinggi untuk menetapkan harga jual produk Palopo, sehingga kenaikan harga bahan baku tidak akan mempengaruhi harga jual produk.

Dalam hal ini, Ibu Hapsah memang tidak melakukan reduksi biaya dan memilih menetapkan budget biaya berdasarkan harga tertinggi. Namun, secara tidak langsung melalui upaya ini Ibu Hapsah dapat dikatakan telah berhasil menjaga kestabilan harga jual produknya agar dapat bersaing kompetitif.

Terdapat beberapa metode atau cara yang diterapkan Ibu Hapsah di dalam proses produksi. Di antaranya yaitu, mencampur susu kerbau dengan larutan gula merah dan perasan air terong kuning untuk mempercepat proses pengentalan serta proses mengukus palopo menggunakan kompor gas untuk mempermudah dan mempercepat proses pengukusan.

Sementara untuk mesin, Ibu Hapsah menggunakan satu mesin yaitu mesin *cup sealer*. *cup sealer* berfungsi untuk merekatkan lip cup pada kemasan palopo, *cup sealer* yang digunakan sangat baik, terbukti palopo tidak mudah tumpah dan memudahkan saat proses pengemasan. Sehingga dapat dikatakan bahwa perencanaan produksi dan pengaplikasiannya pada usaha palopo sudah sangat baik.

Pemilik usaha Palopo merencanakan untuk mencapai target agar mendapatkan peningkatan dalam penjualan kedepan dan bisa mengembangkan usahanya maka harus melakukan beberapa hal yang ada dalam perencanaan tersebut. Dalam hal usaha Palopo, pengusaha sangat penting untuk memperhatikan jumlah barang misalnya dilakukan pemeriksaan barang-barang apa saja yang kurang dalam pembuatan palopo, setelah mengetahuinya, pemilik usaha palopo yaitu Ibu Hapsah memerintahkan anaknya pergi kepasar untuk membeli bahan-bahan baku dalam pembuatan palopo.

Pengorganisasian Produksi

Pengorganisasian (*organizing*) usaha palopo ibu Hapsah terhadap sumber daya manusia dilakukan berdasarkan kemampuan yang dimiliki dan sesuai dengan kebutuhan *home industry*. Ibu hapsah menempatkan 1 karyawan yaitu anaknya pada bagian pemasaran palopo.

Namun, ada perangkapan tugas yang dilakukan oleh pemilik usaha palopo itu sendiri yaitu, pada bagian produksi palopo, dan proses pengemasan, sehingga seluruh operasional usaha dilakukan sendiri oleh ibu Hapsah, kecuali pada bagian pemasaran.

Kepemimpinan Produksi

Kepemimpinan (*leading or actuating*) di usaha palopo Ibu Hapsah dilakukan dengan sederhana, karena usahanya masih dalam tahap perkembangan. Namun, Ibu Hapsah telah menentukan *job proportion* sejak awal, sehingga dalam kepemimpinannya bu Hapsah tidak terlalu banyak mengatur karyawan. Di samping itu, hal ini juga dikarenakan beliau ikut serta dalam kegiatan usaha seperti proses pembuatan palopo dan proses *pengemasan* produk. Proses *pengemasan* sendiri secara tidak langsung sebenarnya menjadi sarana bagi beliau untuk melakukan pengawasan (*controlling*) terhadap hasil produksi, apakah terjadi kebocoran. Kebocoran yang dimaksud di sini adalah penyusutan hasil produksi akibat dari dilakukannya kesalahan dalam proses produksi, sehingga hasilnya tidak sesuai dengan perkiraan awal pada perencanaan.

Pengendalian Produksi

Pengendalian (*controlling*) terhadap proses produksi palopo dilakukan sendiri oleh Ibu Hapsah selaku pemilik usaha, kegiatan produksi masih dilakukan di rumah Ibu Hapsah itu sendiri dikarenakan bu Hapsah belum memiliki tempat yang khusus untuk produksi palopo dan rumah bu Hapsah juga berdekatan dengan pasar lama (amat loka) tempat penjualan palopo tersebut. Untuk penjualan palopo pengontrolan tidak dilakukan di karenakan ibu Hapsah sudah mempercayai anaknya untuk mengontrol penjualan.

Manajemen produksi yang dilakukan pada usaha palopo ini ibu Hapsah menggunakan bahan yang berkualitas agar menghasilkan produksi yang berkualitas, dan menciptakan palopo yang disukai oleh konsumen. Ibu Hapsah tidak melakukan kecurangan dalam menggunakan produksi, demi menjaga kepuasan konsumen.

Kendala yang dihadapi dalam melakukan proses produksi “Palopo”

Dalam melakukan bisnis atau sebuah usaha sudah pasti tidak terlepas dari kendala yang mungkin saja akan mempengaruhi dari hasil proses produksi, ini merupakan hal yang wajar dalam menjalankan sebuah usaha. Dari hal tersebut para pelaku usaha dapat mengambil pelajaran demi kemajuan usahannya. Kendala bisa dihadapi oleh setiap pelaku usaha, perusahaan atau bisnis lainnya, baik itu dari skala yang besar, menengah sampai yang berskala kecil sekalipun. Bagi pemilik usaha “Palopo” ternyata dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor:

- a. Pembelian bahan baku yaitu susu kerbau biasanya mengalami kendala dari segi jumlah yang tersedia. Apabila susu kerbau tersedia dengan jumlah banyak maka pemilik usaha bisa memproduksi palopo dengan jumlah cup yang banyak. Meskipun pemilik usaha palopo sudah bekerjasama dengan seorang peternak kerbau tetapi dari peternaknya sendiri biasanya terdapat kendala jumlah hasil produksi susu kerbau mengalami pengurangan.
- b. Langkanya keberadaan tabung gas dan terong Kuning saat ini menjadi faktor kendala bagi pemilik usaha karena bisa menghambat waktu produksi pembuatan palopo sehingga palopo terlambat untuk dipasarkan.

4. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang manajemen produksi makanan khas Taliwang Kab.Sumbawa Barat diperoleh kesimpulan bahwa manajemen produksi terdiri dari faktor-faktor manajemen produksi dan proses produksi Faktor-faktor manajemen produksi terdiri dari kemasan,kualitas produk,lay out, peralatan, modal dan bahan baku, bahan baku yang selalu tersedia dalam menjamin keberlangsungan proses produksi dikarena pengusaha palopo bekerjasama dengan peternak kerbau. Proses produksi dalam pembuatan palopo terdiri dari :

1. Tahap persiapan bahan
2. Tahap Pengadonan
3. Tahap Pengukusan
4. Tahap Pendinginan.

Saran

Adapun saran untuk pengusaha palopo yaitu pengusaha bisa mempertahankan dan mengembangkan kualitas barang yang akan di produksi agar memberi kepuasan terhadap konsumen. Memberikan cita rasa yang berbeda dengan palopo yang lain agar memberikan ciri khas pada palopo tersendiri proses produksi, sehingga proses produksi palopo jumlahnya bisa lebih banyak dari sebelumnya dan bisa menjual ke luar daerah supaya palopo lebih di kenal selain di wilayah Sumbawa Barat.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Agusina, F. D. 2019. *Analisis Manajemen Produksi Home Industry di Tinjau dari Perspektif Manajemen Syariah*. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri, Kediri.
- Alma, Buchari dan Donni J. P. 2016. *Manajemen Bisnis Syariah*. Alfabeta, Bandung.
- Anton, A. 2010. *Dasar-dasar Manajemen*. Pustaka Setia, Bandung.
- Assauri (2008:19) *pengertian Manajemen produksi dan operasi*
- Bariroh, I . F. 2016. “*Manajemen Produksi Gula Kelapa Kristal Kelompok Usaha Bersama (KUB) Legen Ardi Raharja Karanggintung Kemranjen Banyumas Jawa Tengah Perspektif Ekonomi Islam*”. Skripsi, IAIN Purwokerto, Purwokerto.
- Drs. AgusMulyadi, M.BA. 1979.*Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta.BPFE-Yogyakarta.
- Eddy, H. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Grasindo, Jakarta.
- Efendi, Usman. 2014. *Asas Manajemen*. PT RajaGrafindo Persada, Jakarta.
- Ernie, T. S dan Kurniawan S. 2010. *Pengantar Manajemen*. Kencana, Jakarta.
- Haming, Murdifin dan M,Nurjamanuddin. 2014. *Manajemen Produksi Modern; Operasi Manufaktur dan Jasa*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Handoko, T . Hani. 2012. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia..* BPFE-Yogyakarta
- Longenecker, Justin G. At al. 2001. *Kewirausahaan Manajemen Usaha Kecil*. Penerbit Selemba Empat. PT. Salembah Emban Patria, Jakarta.