

ANALISIS PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI DAN KUALITAS BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK SIMPING KAUM MEKAR RASA DI KECAMATAN TEGALWARU, KABUPATEN PURWAKARTA

Kiki Permana¹; Unang Toto Handiman²

STIE Wibawa Karta Raharja, Kab. Purwakarta^{1,2}

Email : kikipermana1607@gmail.com¹; unang.toto.handiman.se@gmail.com²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian proses produksi dan kualitas bahan baku sebagai upaya meningkatkan kualitas produk pada UMKM Simping Kaum Mekar Rasa di Kecamatan Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara terstruktur, observasi, dan dokumentasi. Subjek penelitian terdiri dari pemilik UMKM, karyawan yang terlibat dalam proses produksi, serta konsumen, dengan total delapan orang. Data dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman melalui tiga tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi telah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP), namun masih terdapat kendala pada pengelolaan sumber daya manusia dan strategi pemasaran. Dari sisi bahan baku, sistem penyimpanan masih belum optimal dan dapat memengaruhi kualitas produk. Meskipun demikian, kualitas produk Simping cukup baik dan tetap memiliki daya tarik di pasar lokal. Penelitian ini merekomendasikan perbaikan dalam sistem penyimpanan bahan baku dan strategi pemasaran agar kualitas produk dan daya saing UMKM semakin meningkat.

Kata kunci : Pengendalian Produksi, Kualitas Bahan Baku, Kualitas Produk, UMKM, Strategi Pemasaran

ABSTRACT

This study aims to analyze production process control and raw material quality as an effort to improve product quality at the Simping Kaum Mekar Rasa MSME in Tegalwaru District, Purwakarta Regency. The research employed a descriptive method with a qualitative approach. Data collection techniques included structured interviews, observation, and documentation. The subjects consisted of the business owner, production employees, and consumers, totaling eight participants. Data were analyzed using the Miles and Huberman model through three stages: data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results showed that the production process generally adhered to Standard Operating Procedures (SOPs), though challenges remain in human resource management and marketing strategy. In terms of raw materials, storage practices are still suboptimal and may affect product quality. Nevertheless, the product quality remains fairly good and continues to attract local consumers. This research recommends improvements in raw material storage systems and marketing strategies to enhance product quality and competitiveness of the MSME.

Keywords : Production Control, Raw Material Quality, Product Quality, MSMEs, Marketing Strategy

PENDAHULUAN

Di tengah persaingan bisnis yang ketat, para pengusaha saling bersaing dengan memamerkan produk dan layanan mereka demi memikat hati calon pembeli (Faw'waz & Suriyanto, 2025). Bisnis merupakan aktivitas yang melibatkan kerja sama antara produsen, pedagang, dan konsumen dalam rangka meningkatkan taraf hidup para pelaku usaha (Untari & Satria, 2021). Salah satu pendekatan penting dalam perencanaan bisnis adalah studi kelayakan, yang bertujuan untuk menilai apakah suatu kegiatan usaha dapat berjalan efektif dan menguntungkan. Di Indonesia, pertumbuhan perusahaan dipacu oleh besarnya peluang komersial yang tersedia. Munculnya berbagai jenis usaha mencerminkan keberhasilan suatu perusahaan. Namun, keberhasilan tersebut tetap membutuhkan upaya yang serius. Persaingan bisnis yang ketat seharusnya menjadi dorongan untuk terus meningkatkan standar serta memberikan produk terbaik kepada konsumen (Hasoloan, 2018). Dalam konteks ini, UMKM menjadi sektor strategis yang mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal, meskipun masih banyak yang beroperasi tanpa legalitas usaha. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan bentuk aktivitas ekonomi berskala kecil yang dijalankan oleh individu atau kelompok, yang telah memenuhi ketentuan hukum terkait kepemilikan serta batas nilai kekayaan bersih atau pendapatan dari penjualan (Primiana, 2018).

Proses produksi dan kualitas bahan baku menjadi aspek vital dalam menunjang kualitas produk. Handoko (2017) menjelaskan bahwa bahan baku adalah unsur utama dalam proses produksi yang harus memenuhi standar kualitas tertentu, sedangkan Rahardjo (2019) menambahkan bahwa bahan baku dapat diolah menjadi produk bernilai guna lebih tinggi. Sementara itu, kualitas produk ditentukan oleh kemampuannya dalam memenuhi kepuasan pelanggan (Kotler dan Armstrong, 2017), dan sesuai dengan prinsip *Total Quality Management* yang menekankan pada kesesuaian produk terhadap harapan konsumen.

UMKM Simping Kaum Mekar Rasa di Kecamatan Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta merupakan usaha turun-temurun yang bergerak di bidang makanan ringan khas daerah. Berdasarkan observasi awal, diketahui bahwa masih terdapat kendala dalam pengendalian proses produksi, terutama pada tahap pembakaran dan pemotongan, serta peningkatan persentase kegagalan produk dari 10% menjadi 20% per tahun. Oleh karena itu, analisis terhadap pengendalian kualitas bahan baku dan proses produksi

menjadi penting untuk meningkatkan mutu produk dan kepuasan konsumen secara berkelanjutan.

TINJAUAN PUSTAKA DAN FOKUS STUDI

Manajemen Operasional

Manajemen merupakan suatu proses khas yang terdiri dari tindakan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, serta pengawasan untuk mencapai tujuan organisasi secara efektif dan efisien (Terry, 2014). Dalam pelaksanaannya, manajemen memiliki unsur-unsur penting seperti manusia, uang, material, mesin, metode, dan pasar yang menjadi faktor penentu keberhasilan suatu organisasi. Manajemen juga memiliki manfaat utama dalam menjaga efisiensi, efektivitas, serta keseimbangan antara berbagai tujuan organisasi, baik dalam konteks internal maupun eksternal (Daft, 2017).

Salah satu cabang penting dari ilmu manajemen adalah manajemen operasional, yang fokus pada kegiatan produksi dan transformasi sumber daya menjadi produk atau jasa. Menurut Assauri (2021), manajemen operasional merencanakan dan mengendalikan berbagai sumber daya seperti manusia, alat, dan bahan secara efisien. Fungsi utama manajemen operasional meliputi perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, dan pengendalian, yang semuanya berkontribusi pada pencapaian efisiensi produksi, peningkatan mutu, pengurangan biaya, serta optimalisasi waktu.

Produksi

Proses produksi menjadi bagian integral dalam sistem manajemen operasional. Proses produksi didefinisikan sebagai kegiatan mengubah input seperti bahan baku, tenaga kerja, dan modal menjadi output berupa barang atau jasa yang bernilai tambah (Reksohadiprojo, 2017; Assauri, 2021). Fungsi proses produksi mencakup penentuan produk, perencanaan produksi, pengendalian mutu dan biaya, serta pemeliharaan alat produksi. Efektivitas proses produksi sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kondisi alam, tenaga kerja, modal, dan teknologi yang digunakan.

Salah satu faktor penting yang memengaruhi perencanaan produksi adalah peran manajer produksi. Manajer produksi bertanggung jawab dalam memilih jalur kerja serta urutan operasional yang tepat, efisien, dan hemat biaya. Selain itu, ia juga menetapkan jadwal produksi secara sistematis. Tujuan utamanya adalah menentukan urutan proses manufaktur yang paling ekonomis untuk dijalankan, sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas kegiatan produksi (Handoko, 2017).

Bahan Baku

Menurut Nugroho (2016), terdapat beberapa jenis bahan baku yang digunakan dalam proses produksi, yaitu (1) Bahan baku langsung (*direct material*) adalah semua jenis bahan yang secara langsung menjadi bagian dari produk jadi yang dihasilkan. Biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku langsung ini memiliki hubungan yang erat dan sebanding dengan jumlah produk jadi yang dihasilkan; dan (2) Bahan baku tidak langsung

Bahan baku tidak langsung (*indirect material*) adalah bahan yang turut berperan dalam proses produksi, namun tidak secara langsung tampak pada produk akhir. Ketersediaan bahan baku berkualitas tinggi dapat menghasilkan output yang juga berkualitas tinggi.

Produk

Menurut Kotler dan Armstrong (2017), kualitas produk merujuk pada kemampuan suatu produk dalam menjalankan fungsi yang dimaksudkan. Hal ini mencakup aspek-aspek seperti keandalan, daya tahan, ketepatan, kemudahan penggunaan, serta kemudahan perawatan atau perbaikan. Setiap perusahaan berupaya menghasilkan produk dengan kualitas tinggi, baik dari segi tampilan fisik (desain) maupun esensi produk (inti), guna memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumennya.

Terdapat ciri-ciri dalam kualitas produk antara lain: (1) Harga adalah faktor yang paling terlihat dan langsung dirasakan oleh konsumen ketika memilih suatu produk. Menurut Saladin (2016), harga adalah sejumlah uang yang digunakan sebagai alat tukar untuk memperoleh produk atau jasa dan sering dianggap sebagai penentu nilai suatu produk di benak konsumen. Bagi banyak konsumen, terutama yang tidak memiliki pengetahuan teknis mengenai produk atau jasa, harga bisa menjadi satu-satunya hal yang mereka pahami, bahkan sering dijadikan sebagai indikator untuk menilai kualitas produk tersebut. Selain harga, promosi juga memegang peranan penting dalam menentukan kualitas produk; (2) Promosi menurut Kotler (2020) menjelaskan bahwa promosi adalah strategi pemasaran yang dilakukan secara agresif dalam jangka pendek untuk menarik perhatian konsumen agar mencoba atau membeli produk. Tujuan utama dari promosi adalah untuk mendidik, meyakinkan, dan mengingatkan konsumen, serta mempengaruhi perilaku pembelian mereka; dan (3) Kualitas pelayanan menurut Tjiptono (2020) merujuk pada tingkat keunggulan yang diharapkan dan pengendalian terhadap tingkat keunggulan tersebut guna memenuhi harapan pelanggan.

Kualitas Produk

Fungsi kualitas produk beragam dan sangat berpengaruh pada keputusan konsumen. Kotler dan Armstrong (2017) menyebutkan bahwa kualitas produk mencakup beberapa aspek penting seperti daya tahan, keandalan, presisi dalam pembuatan, serta kemudahan penggunaan dan pemeliharaan produk. Konsumen cenderung memilih produk dengan kualitas yang terjamin karena kualitas tersebut menentukan apakah produk dapat berfungsi sesuai dengan tujuannya. Kualitas produk ini berkaitan erat dengan sifat dan atribut yang ada pada produk serta manfaat yang ditawarkan. Selain itu, kualitas juga berhubungan dengan fungsi produk yang dapat memberikan kemanfaatan bagi penggunaannya, yang menjadi alasan utama konsumen memilih suatu produk atau jasa.

Menurut Ariani (2015) menyatakan bahwa produk berkualitas memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah dapat meningkatkan reputasi perusahaan. Perusahaan yang mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi akan dikenal sebagai perusahaan yang memberi perhatian besar pada kualitas, yang tentunya akan meningkatkan nilai perusahaan di mata masyarakat. Selain itu, kualitas produk juga dapat membantu menurunkan biaya produksi. Dengan fokus pada kepuasan pelanggan, perusahaan dapat memproduksi produk yang sesuai dengan harapan dan kebutuhan konsumen tanpa harus mengeluarkan biaya tinggi.

Kotler dan Armstrong dalam Saputra (2019) mengemukakan bahwa kualitas produk dipengaruhi oleh beberapa faktor penting, antara lain pasar, uang, manajemen, motivasi, material, serta mesin dan mekanisasi. Indikator kualitas produk yang sering digunakan dalam menilai produk meliputi beberapa aspek yang dapat diukur. Menurut Cahyani & Sihotang (2016) yang mengutip Kotler dan Armstrong (2020), ada sembilan indikator yang digunakan untuk menilai kualitas produk, antara lain bentuk, fitur, kinerja, kesan kualitas, ketahanan, keandalan, kemudahan perbaikan, gaya, dan desain.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh dan mendalam mengenai pengendalian proses produksi dan kualitas bahan baku dalam upaya meningkatkan kualitas produk pada UMKM Simping Kaum Mekar Rasa di Kecamatan Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta. Metode kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti memahami secara utuh

fenomena yang terjadi di lapangan berdasarkan pandangan subjek yang terlibat (Sugiyono, 2020).

Penelitian ini melibatkan subjek yang terdiri dari pemilik, karyawan, dan konsumen UMKM Simping Kaum Mekar Rasa, dengan total partisipan sebanyak 8 orang. Penelitian dilaksanakan di lokasi usaha yang beralamat di Kp. Babakan RT 004 RW 002, Desa Cadas Mekar, Kecamatan Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara terstruktur, observasi langsung, dan dokumentasi. Wawancara terstruktur dilakukan dengan pedoman pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya dan disampaikan secara seragam kepada setiap informan (Sugiyono, 2023). Observasi langsung dilakukan untuk mengamati aktivitas proses produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan produk (Sugiyono, 2020). Sementara itu, dokumentasi digunakan sebagai data pendukung dalam bentuk foto kegiatan, arsip produksi, serta dokumen lain yang relevan (Sugiyono, 2022). Teknik analisis data yang digunakan mengacu pada model Miles dan Huberman, yang mencakup tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan menyaring informasi penting dari hasil pengumpulan data, penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif, dan penarikan kesimpulan dilakukan secara berkelanjutan untuk menemukan pola atau makna dari data yang diperoleh (Miles & Huberman, 2018). Pendekatan ini dipilih untuk memberikan pemahaman yang mendalam dan menyeluruh terhadap objek yang diteliti, serta merumuskan rekomendasi strategis dalam peningkatan kualitas produk UMKM.

HASIL PENELITIAN DAN DISKUSI

Deskripsi Objek Penelitian

UMKM Simping Kaum Mekar Rasa merupakan usaha keluarga yang bergerak di bidang industri makanan ringan, khususnya simping, yang merupakan salah satu makanan khas dari Kabupaten Purwakarta. Usaha ini dimiliki dan dikelola oleh Bapak Dede Zainal Mustofa dan berlokasi di Jl. Cirata – Tegalwaru, Purwakarta. Didirikan pada tahun 1995, UMKM ini telah menjadi pelopor oleh-oleh khas daerah tersebut. Produksi simping dilakukan setiap hari dengan variasi rasa seperti kencur, keju, cabai, dan pandan, meskipun varian original rasa kencur adalah yang paling sering diproduksi. Setiap harinya, UMKM ini mampu memproduksi hingga 10 bal simping, dengan harga

jual sekitar Rp6.000 per bungkus. Jumlah produksi dapat meningkat dua kali lipat, khususnya menjelang hari raya. Kegiatan produksi dimulai sejak pukul 07.00 hingga 17.00 WIB, dengan waktu istirahat satu jam di tengah hari.

Proses produksi dilakukan di rumah Bapak Dede yang telah disesuaikan menjadi area produksi, sehingga tidak mengganggu lingkungan sekitar. UMKM ini mempekerjakan sebanyak 12 orang karyawan yang terbagi ke dalam beberapa divisi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga proses akhir menjadi produk siap jual. Setiap divisi ditangani oleh satu orang karyawan. Untuk pemasaran, Simping Kaum Mekar Rasa telah menjangkau pasar lokal seperti Bandung, Subang, dan Karawang. Bahkan, produk ini juga telah diekspor ke Dubai setiap 2 hingga 3 tahun sekali melalui gudang di Bekasi. Namun demikian, salah satu tantangan utama yang masih dihadapi adalah keterbatasan dalam penggunaan marketplace digital karena keterbatasan sumber daya manusia yang belum memahami teknologi tersebut.

Bahan dasar yang digunakan untuk membuat simping antara lain tepung tapioka, tepung terigu, kelapa (santan), dan kencur. Tepung tapioka sendiri merupakan granula pati dari ketela pohon yang kaya karbohidrat namun rendah protein dan serat. Sedangkan tepung terigu berasal dari biji gandum yang memiliki kandungan protein, kadar air, dan gluten. Santan kelapa memberikan rasa gurih pada simping, serta mengandung berbagai nutrisi seperti lemak baik, energi, protein, dan mineral. Selain bahan, alat penting yang digunakan dalam produksi adalah cetakan khusus yang memiliki motif seperti batik, memberikan tampilan unik pada simping.

Simping Kaum Mekar Rasa memiliki visi untuk menjadi produsen simping yang mandiri, menguasai target pasar, dan dikenal luas oleh masyarakat, khususnya di wilayah Kabupaten Purwakarta. Misinya meliputi penyediaan variasi simping yang enak dan unik, peningkatan kualitas pelayanan, serta berinovasi demi kepuasan pelanggan dan mitra usaha. Produk simping sendiri merupakan camilan berbentuk bundar tipis dan renyah, sangat cocok untuk semua kalangan dari anak-anak hingga dewasa. Selain varian rasa kencur, kini simping juga hadir dalam rasa durian, coklat, nangka, stroberi, pandan, keju, dan cabai, menunjukkan perkembangan yang mengikuti selera pasar.

Deskripsi Hasil Wawancara

Indikator Proses Produksi

UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa memiliki sistem pengendalian proses produksi yang cukup baik. Sebelum memulai aktivitas, pemilik usaha selalu memberikan arahan kepada para karyawan, terutama mengenai prinsip 3K, yaitu keamanan, kenyamanan, dan kesehatan. Hal ini dilakukan agar setiap karyawan lebih teliti dan fokus dalam menjalankan tugasnya. Jadwal produksi dimulai setiap hari pada pukul 07.00 hingga 17.00 WIB dengan waktu istirahat selama satu jam, yaitu pukul 12.00 hingga 13.00 WIB. Proses produksi diawali dengan pencampuran bahan-bahan utama seperti tepung tapioka, tepung terigu, kelapa, dan kencur hingga menjadi adonan yang siap dibentuk. Adonan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam mesin pembakaran otomatis, lalu diproses menggunakan mesin pemotong untuk menghasilkan bentuk sipping yang bundar dan merata. Setelah proses pemotongan, produk langsung dikemas dalam kemasan yang telah disiapkan, sehingga siap untuk dipasarkan. Durasi dari setiap tahap proses produksi, mulai dari pembakaran, pemotongan, hingga pengemasan, memerlukan waktu sekitar 2 hingga 3 menit per unit produksi.

Indikator Kualitas Bahan Baku

Dalam hal penyimpanan bahan baku, UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa telah menyediakan gudang khusus untuk menjaga kualitas bahan agar tetap baik, meskipun keterbatasan fasilitas masih menjadi kendala. Penanganan dan pengendalian bahan baku dilakukan dengan cara memisahkan bahan-bahan berdasarkan sifat ketahanannya. Misalnya, tepung tapioka yang mudah mengeras jika disimpan di tempat bersuhu dingin, maka disimpan di ruang yang lebih tertutup agar tetap terjaga kualitasnya. Proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk siap jual dimulai dengan pencampuran bahan-bahan utama menjadi adonan, yang kemudian dimasukkan ke dalam mesin pembakaran, dilanjutkan dengan proses pemotongan menggunakan mesin *cutting*, dan diakhiri dengan pengemasan. Keistimewaan produk sipping ini terletak pada harganya yang terjangkau dan penerimaannya yang luas di berbagai kalangan, baik anak-anak hingga dewasa. Selain itu, variasi rasa seperti keju, cabe, pandan, dan yang paling dominan yaitu rasa kencur, menjadikan sipping ini semakin diminati oleh masyarakat.

Indikator Kualitas Produk

Konsistensi bentuk dan ukuran sipping, UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa memastikan bahwa takaran bahan baku tidak dikurangi sedikit pun. Hal ini penting karena produk sipping memiliki ciri khas dalam bentuknya yang bulat dan merata.

Konsistensi ini juga menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Dalam hal mendapatkan informasi dari pelanggan, pihak UMKM secara rutin melakukan review terhadap konsumen guna mengetahui tanggapan mereka mengenai kualitas produk yang dijual. Hingga saat ini, respon dari konsumen dinilai sangat positif. Ketahanan produk dijaga dengan memastikan tingkat kematangan simping sempurna saat proses pemanggangan, serta pengemasan yang rapat agar tidak ada udara yang masuk dan merusak kerenyahan simping. Penampilan produk juga menjadi perhatian penting, dimulai dari kemasan yang menarik, bentuk simping yang seragam, hingga varian rasa yang beraneka ragam. Dari hasil percobaan berbagai varian rasa, simping rasa kencur menjadi produk paling diminati oleh konsumen karena cita rasanya yang khas.

Pembahasan Hasil Penelitian

Proses Produksi UMKM Simping Kaum Mekar Rasa

Proses produksi pada UMKM Simping Kaum Mekar Rasa milik Pak Dede terbagi ke dalam lima divisi utama, yaitu divisi pembakaran, cutting atau pemotongan, packing atau pengemasan, promotion atau pemasaran, dan controlling atau pengontrolan. Masing-masing divisi memiliki peran strategis yang saling berkesinambungan dalam menghasilkan produk simping yang berkualitas. Pada tahap awal, bahan-bahan seperti tepung tapioka, tepung terigu, kelapa, dan kencur dicampurkan hingga menjadi adonan yang siap diproses. Adonan ini kemudian dimasukkan ke dalam mesin pembakaran otomatis untuk diproses dengan tingkat ketelitian yang tinggi. Proses pembakaran merupakan tahap krusial yang memengaruhi kualitas akhir simping, karena jika waktu pembakaran terlalu singkat, produk akan mentah dan kurang renyah. Sebaliknya, jika terlalu lama, simping akan terlalu matang dan mudah pecah. Waktu optimal untuk pembakaran biasanya berlangsung antara dua hingga tiga menit.

Setelah pembakaran selesai, simping masuk ke tahap pemotongan atau *cutting*. Proses ini bertujuan untuk memastikan bahwa bentuk simping menjadi bulat sempurna dan seragam, sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Selanjutnya, produk dipindahkan ke tahap pengemasan (*packing*), yang merupakan akhir dari rangkaian proses produksi sebelum produk siap dipasarkan. Meskipun proses produksi telah dilakukan secara cukup baik, masih terdapat kekurangan dalam aspek pemasaran. UMKM ini belum masuk ke platform *marketplace* digital seperti Tokopedia, Shopee, atau lainnya karena keterbatasan kemampuan sumber daya manusia (SDM) dalam pengelolaan teknologi

digital. Hal tersebut ditunjukkan berdasarkan data yang dihimpun dari *Global Overview Report* tahun 2022, di mana Indonesia menempati peringkat ke-5 (lima) sebagai negara yang paling gemar berbelanja atau bertransaksi secara online. Pengguna internet, pelanggan, serta pengguna *e-commerce* di Indonesia mencapai 36% (Databoks, dalam Saputra et al, 2023). Berdasarkan analisis peneliti, peningkatan kualitas SDM, khususnya dalam bidang produksi dan pemasaran, perlu menjadi perhatian utama agar kualitas output semakin meningkat dan produk dapat lebih menarik di mata konsumen, baik dari sisi kemasan maupun tampilannya. Hal ini penting agar target penjualan dapat dicapai secara maksimal dan berkelanjutan.

Kualitas Bahan Baku UMKM Simping Kaum Mekar Rasa

UMKM Simping Kaum Mekar Rasa sangat memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan dalam proses produksinya. Menurut keterangan dari Pak Dede selaku pemilik usaha, bahan baku yang digunakan merupakan bahan-bahan pilihan dengan kualitas yang baik. Di antara bahan baku tersebut adalah tepung tapioka, tepung terigu, kelapa, dan kencur. Kencur sendiri menjadi bahan yang sangat khas dan memberikan aroma unik pada produk simping, yang sekaligus menjadi salah satu daya tarik utama bagi para konsumen. Kualitas bahan baku yang baik menjadi faktor penting yang menunjang keberhasilan produksi karena berpengaruh langsung terhadap rasa, tekstur, dan daya tahan produk.

Namun demikian, dalam hal penyimpanan bahan baku, UMKM ini masih memiliki kendala. Penyimpanan dilakukan di gudang terbuka tanpa pengaturan yang optimal. Hal ini berpotensi memengaruhi kualitas bahan baku, terutama bahan-bahan yang sensitif terhadap kelembaban dan suhu seperti tepung tapioka. Berdasarkan analisis peneliti, sangat disarankan agar UMKM ini memiliki gudang khusus dengan penataan yang lebih terorganisir untuk menyimpan bahan baku. Dengan demikian, kualitas bahan tetap terjaga dan layout pabrik menjadi lebih rapi, sehingga aktivitas produksi pun bisa berjalan dengan lebih lancar tanpa gangguan akibat penempatan bahan yang tidak teratur. Pendekatan ini juga akan meningkatkan efisiensi kerja karyawan serta meminimalkan risiko kerusakan bahan sebelum digunakan dalam proses produksi.

Kualitas Produk UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa

Produk sipping yang dihasilkan oleh UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa memiliki kualitas yang sangat baik dan konsisten. Hal ini tidak lepas dari pengendalian proses produksi yang dilakukan secara teliti serta pemilihan bahan baku yang bermutu tinggi. Produk yang paling menonjol dan menjadi favorit konsumen adalah sipping rasa kencur. Ciri khas dari produk ini terletak pada aroma kencurnya yang kuat namun tetap lezat, memberikan sensasi khas yang membedakan dari produk sipping lainnya di pasaran. Konsistensi bentuk dan tekstur sipping juga dijaga dengan ketat, terutama melalui proses pemotongan yang presisi dan standar waktu pembakaran yang sudah ditetapkan.

Dalam teori yang dikemukakan oleh Kotler dan Armstrong (2016), kualitas produk mencakup kehandalan, daya tahan, ketepatan, kemudahan operasi, serta atribut bernilai lainnya yang membuat produk tersebut mampu memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan. UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa sejauh ini telah berhasil memenuhi sebagian besar kriteria tersebut, namun masih ada ruang untuk peningkatan, khususnya dalam aspek pemasaran dan kemasan. Saat ini, pemasaran produk sipping masih terbatas pada media sosial seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp. Menurut analisa peneliti, UMKM ini perlu mengembangkan pemasaran digital secara lebih maksimal dengan memanfaatkan platform marketplace. Selain itu, kemasan produk yang saat ini masih sederhana sebaiknya dibuat lebih menarik dan profesional. Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga menjadi elemen penting dalam menarik perhatian konsumen.

Konsumen cenderung memperhatikan kemasan sebelum memutuskan membeli, lalu mencermati kualitas produk seperti rasa, tekstur, dan harga. Kurangnya promosi, penawaran diskon, dan visual kemasan yang belum optimal bisa menjadi faktor yang menghambat pencapaian target penjualan. Oleh karena itu, strategi pemasaran dan desain kemasan harus menjadi prioritas dalam upaya peningkatan kualitas produk dan ekspansi pasar UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UMKM Sipping Kaum Mekar Rasa proses produksi yang dijalankan telah mengikuti standar operasional produksi (SOP) dengan memperhatikan berbagai faktor penting seperti tenaga kerja

(*man*), biaya (*money*), metode (*method*), pasar (*market*), dan mesin (*machine*). Proses ini dilaksanakan secara maksimal demi menghasilkan produk samping yang berkualitas dan memiliki daya tarik di mata konsumen. Manajemen waktu dalam produksi hingga distribusi juga telah dikelola dengan baik. Meskipun demikian, masih terdapat kekurangan dalam aspek pemasaran dan pengelolaan sumber daya manusia. Dalam hal kualitas bahan baku, UMKM ini sudah menggunakan bahan pilihan. Sistem penyimpanan bahan baku masih tergolong sederhana dan belum didukung oleh fasilitas penyimpanan yang memadai. Kualitas produk yang dihasilkan sejauh ini cukup baik dan banyak diminati oleh konsumen, terutama produk samping rasa kencur yang menjadi ciri khas dari UMKM ini. Walaupun distribusi belum menjangkau *marketplace digital*, peminat terhadap produk ini tetap stabil.

DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, G., & Kotler, P. (2017). *Principles Of Marketing*. 17th Red. New York.
- Assauri, S. (2015). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Daft, R. L. (2017). *Era Baru Manajemen, Edisi Sembilan, Cetakan Kelima*. Jakarta: Salemba Empat.
- Fawwaz, S., & Suriyanto, M. (2025). Analisis Strategi Bersaing Adam Tour & Travel Menggunakan Analisis Swot. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 9(1), 1-17. <https://doi.org/10.31955/mea.v9i1.4927>
- Terry, G. R. (2014). *Principles Of Management, Edisi Ke-6*. Illinois: Richard D. Irwin Homewood.
- Handoko. (2017). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Revisi Jakarta Bumi Aksara. Metodologi Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis. Jakarta : P Gramedia Pustaka.
- Hasoloan, A. (2018). Peranan Etika Bisnis dalam Perusahaan Bisnis. *Jurnal Warta Dharmawangsa*, 57.
- Miles, M. B., Huberman, A. M. and Saldana, J. (2014) *Qualitative Data Analysis: a Methods Sourcebook. Third Edit*. Los Angeles, London, New Delhi, Singapore, Washington DC: SAGE Publications, Inc.
- Nugroho, A. S. (2016). *E-Commerce; Teori dan Implementasi*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Primiana, I. (2018). *Pengertian UMKM*. Jakarta: Gramedia
- Reksohadiprojo, S., & Handoko, T. H. (2017). *Organisasi Perusahaan: Teori, Struktur dan Perilaku*. In BPFE.
- Rudiawan, H. (2021). Peranan Manajemen Produksi dalam Menyelaraskan Kinerja Perusahaan. *Jurnal Manajemen FE-UB*, 9(2), 66 – 71.
- Saladin, D. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Linda Karya
- Saputra, M., Sari, N., Wahyuningsih, Y., & Lisindawati, L. (2023). KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN GENDER PRIA DI E-COMMERCE. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 7(3), 1527-1545. <https://doi.org/10.31955/mea.v7i3.3558>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Rahardjo, S. S. (2019). *Akuntansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Salemba Empat.
- Tjiptono, F. (2020). *Strategi Pemasaran Prinsip Dan Penerapan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Untari, D. T., & Satria, B. (2021). *Buku Ajar Pengantar Bisnis*. Banyumas: CV. Pena Persada.

TABEL

Tabel 1. Data Produksi 2015

Data Produksi Tahun 2015					
No	Bulan	Kapasitas Bahan Baku (Kg)	Jumlah Out Put	Persentase Kegagalan Bahan Baku	Jumlah Kegagalan Bahan Baku (Kg)
1	Januari	200	180	10%	20
2	Februari	200	180	10%	20
3	Maret	200	180	10%	20
4	April	200	180	10%	20
5	Mei	200	180	10%	20
6	Juni	200	180	10%	20
7	Juli	200	180	10%	20
8	Agustus	200	180	10%	20
9	September	200	180	10%	20
10	Oktober	200	180	10%	20
11	November	200	180	10%	20
12	Desember	200	180	10%	20
Jumlah		2400	2160	10%	240

Tabel 2. Data Produksi 2019

Data Produksi Tahun 2019					
No	Bulan	Kapasitas Bahan Baku (Kg)	Jumlah Out Put	Persentase Kegagalan Bahan Baku	Jumlah Kegagalan Bahan Baku (Kg)
1	Januari	200	160	20%	40
2	Februari	200	160	20%	40
3	Maret	200	160	20%	40

Data Produksi Tahun 2019

No	Bulan	Kapasitas Bahan Baku (Kg)	Jumlah Out Put	Persentase Kegagalan Bahan Baku	Jumlah Kegagalan Bahan Baku (Kg)
4	April	200	160	20%	40
5	Mei	200	160	20%	40
6	Juni	200	160	20%	40
7	Juli	200	160	20%	40
8	Agustus	200	160	20%	40
9	September	200	160	20%	40
10	Oktober	200	160	20%	40
11	November	200	160	20%	40
12	Desember	200	160	20%	40
Jumlah		2400	1920	20%	480

Tabel 3. Indikator Proses Produksi

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana umkm simping kaum mekar rasa menjaga konsistensi bentuk dan ukuran yang sudah ditetapkan?	“Terutama cara untuk menjaga konsistensi bentuk dan ukuran produk simping yaitu dengan cara tidak mengurangi bahan baku sedikitpun, karna produk simping itu sudah mempunyai ciri khas tersendiri dengan bentuk rasa yang sangat bulat sehingga mudah dikenal oleh konsumen.
2.	Bagaimana Siping Kaum Mekar Rasa agar mendapatkan informasi dari pelanggan terkait Kualitas Produk yang sudah di pasarkan?	“Yang kami lakukan sering meriview pada konsumen terkait kualitas produk yang kami jual, untuk mencari tau seperti apa kualitas produk yang kami jual pada konsumen namun sampe saat ini alhamdulillah respon dan tanggapan konsumen sangat baik tentang produk yang kami jual.
3.	Bagaimana Umkm Siping Kaum Mekar Rasa menjaga ketahanan Produk Siping?	“Pertama tingkat kematangannya harus sempurna, kemudian dari kemasan tidak boleh ada udara yang masuk ke dalamnya.
4.	Bagaimana cara umkm simping kaum mekar rasa menggambarkan penampilan agar memiliki kesan rasa yang istimewa?	“Yang pertama kemasan yang menarik konsumen kemudian dari tampilan dan bentuk simping yang beraneka ragam, dan setelah kami melakukan percobaan dengan memproduksi beberapa varian rasa kini produk kami yang paling menjadi dominan konsumen adalah simping rasa kencur.
5.	Bagaimana umkm simping kaum mekar rasa menjaga konsistensi bentuk dan ukuran yang sudah ditetapkan?	“Terutama cara untuk menjaga konsistensi bentuk dan ukuran produk simping yaitu dengan cara tidak mengurangi bahan baku sedikitpun, karna produk simping itu sudah mempunyai ciri khas tersendiri dengan bentuk rasa yang sangat bulat sehingga mudah dikenal oleh konsumen.

Tabel 4. Indikator Kualitas Bahan Baku

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana penyimpanan Bahan Baku yang dilakukan Oleh Umkm Simping Kaum Mekar Rasa?	“Penyimpanan bahan baku kami masih menggunakan gudang khusus dan terjaga karena kami belum mempunyai tempat untuk menyimpan bahan baku produk simping tersebut.
2.	Bagaimana penanganan dan pengendalian bahan baku agar kualitas bahan baku tersebut tetap terjaga?	“Kalau penanganan atau pengendalian yang kami lakukan agar kualitas bahan baku tetap terjaga ya diantaranya kami selalu melakukan pemisahan antara bahan baku yang mudah mengeras dan yang tidak, seperti tepung tapioka jika ditempatkan di tempat yang suhunya dingin otomatis cepat mengeras maka perlu penempatan yang suhunya agak tertutup agar tepung tersebut tidak mudah mengeras.
3.	Bagaimana proses pengolahan bahan baku sampai menjadi produk yang bernilai jual dan diminati kebanyakan masyarakat?	<p>“Yang pertama adalah membuat Bahan-Bahan untuk Simping diantaranya yaitu; Tepung tapioka Tepung terigu, Kelapa, Kencur lalu di campurkan sampai menjadi adonan setelah menjadi adonan bahan baku tersebut langsung dimasukan pada mesin pembakaran dengan menggunakan mesin bakar otomatis, lalu setelah selesai langsung dimasukan pada mesin <i>cutting/</i> pemotongan agar simping tersebut bisa berbentuk bulat dengan merata dan sempurna, setelah itu <i>packing/</i> pengemasan yang dimana simping tersebut sudah siap untuk dipasarkan setelah di <i>packing</i>.</p> <p>“Keistimewaan produk ini, yaitu harga yang cukup terjangkau untuk semua kalangan. Makanan ringan cepat saji yang dapat diterima oleh semua kalangan baik dari anak-anak hingga orang dewasa.</p> <p>“Simping yang dijual sesuai dengan permintaan konsumen, diantaranya simping rasa kencur, keju, cabe, pandan, namun yang sering di produksi setiap hari hanya Simping original saja, yaitu Simping Rasa Kencur.</p>

Tabel 5. Indikator Kualitas Produk

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana umkm simping kaum mekar rasa menjaga konsistensi bentuk dan ukuran yang sudah ditetapkan?	“Terutama cara untuk menjaga konsistensi bentuk dan ukuran produk simping yaitu dengan cara tidak mengurangi bahan baku sedikitpun, karna produk simping itu sudah mempunyai ciri khas tersendiri dengan bentuk rasa yang sangat bulat sehingga mudah dikenal oleh konsumen.
2.	Bagaimana Simping Kaum Mekar Rasa agar mendapatkan informasi dari pelanggan terkait Kualitas Produk yang sudah di pasarkan?	“Yang kami lakukan sering meriview pada konsumen terkait kualitas produk yang kami jual, untuk mencari tau seperti apa kualitas produk yang kami jual pada konsumen namun sampe saat ini alhamdulillah respon dan tanggapan konsumen sangat baik tentang produk yang kami jual.
3.	Bagaimana Umkm Simping Kaum Mekar Rasa menjaga ketahanan Produk Simping?	“Pertama tingkat kematangannya harus sempurna, kemudian dari kemasan tidak boleh ada udara yang masuk ke dalamnya.

4.	Bagaimana cara umkm simping kaum mekar rasa menggambarkan penampilan agar memiliki kesan rasa yang istimewa?	“Yang pertama kemasan yang menarik konsumen kemudian dari tampilan dan bentuk simping yang beraneka ragam, dan setelah kami melakukan percobaan dengan memproduksi beberapa varian rasa kini produk kami yang paling menjadi dominan konsumen adalah simping rasa kencur.
----	--	---
