ANALISIS PENGADAAN BAHAN BAKU DAN PRODUKSI PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA ROTI BAKAR BANDUNG NUKASEP DI PASAR PEDATI KABUPATEN BENGKULU TENGAH

(Analysis of Raw Material Procurement and Production In The Bandung Nukasep Household Bread Industry In The Pedati Market, Central Bengkulu District)

Sintiva*, Rika Dwi Yulihartika, Herri Fariadi,

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen. Jl. Meranti Raya No. 32 Sawah Lebar Kota Bengkulu 38228 Bengkulu-Indonesia. *Corresponding author, Email: shintiya22975@gmail.com

ABSTRACT

One of the household industries in Central Bengkulu Regency is the Bandung Nukasep Bakar Roti making business which produces every day. This research aims to determine the procurement of raw materials for Bandung Nukasep Toast and to find out what the production factors are for Bandung Nukasep Toast at Pedati Market, Central Bengkulu Regency. The method used in this research is descriptive qualitative where data is obtained from observation, interviews and secondary data. Based on the research results and theories underlying the problems discussed, the procurement of raw materials for Bandung Nukasep Toast at Pedati Market, Central Bengkulu Regency applies the six right components, namely right quantity (the number of toasts produced every day is an average of 312 packs), right quality (twin cakra brand flour), right place (purchase location of raw materials at the sari spice shop Pasar Minggu, Bengkulu City), on time (once a week), right price (for one purchase of Rp. 6,262,000), and right type (using high protein flour). And the production factors for Bandung Nukasep Toast at Pasar Pedati, Central Bengkulu Regency include raw materials, capital, labor, length of business, and demand.

Keywords: procurement of raw materials, production factors, toast

ABSTRAK

Salah satu industri rumah tangga di Kabupaten Bengkulu Tengah adalah usaha pembuatan Roti Bakar Bandung Nukasep yang berproduksi setiap hari. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengadaan bahan baku Roti Bakar Bandung Nukasep dan untuk mengetahui apa saja faktor produksi Roti Bakar Bandung Nukasep di Pasar Pedati Kabupaten Bengkulu Tengah. Motode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang mana data-data didapatkan dari observasi, wawancara dan data skunder. Berdasarkan hasil penelitian dan teori-teori yang melandasi masalah yang dibahas maka pengadaan bahan baku Roti Bakar Bandung Nukasep di Pasar Pedati Kabupaten Bengkulu Tengah menerapkan komponen enam tepat, yaitu tepat kuantitas (jumlah roti bakar yang diproduksi setiap harinya rata-rata 312 bungkus), tepat kualitas (tepung bermerek cakra kembar), tepat tempat (lokasi pembelian bahan baku di toko rempah sari Pasar Minggu Kota Bengkulu), tepat waktu (satu minggu sekali), tepat harga (untuk sekali pembelian sebesar Rp. 6.262.000), dan tepat jenis (menggunakan tepung yang berprotein tinggi). Dan faktor produksi Roti Bakar Bandung Nukasep di Pasar Pedati Kabupaten Bengkulu Tengah meliputi bahan baku, modal, tenaga kerja, lama usaha,dan permintaan.

Kata kunci: faktor produksi, roti bakar, pengadaan bahan baku

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan penopang pertumbuhan ekonomi Indonesia, sehingga perannya masih perlu ditingkatkan dalam membantu pertumbuhan ekonomi, peran peningkatan tersebut dengan cara melihat masalah apa saja yang sedang dihadapi oleh pemilik industri makanan dan minuman. Kemajuan industri dunia usaha pada umumnya memiliki tujuan yang sama yaitu untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya.

Dalam hal tersebut bisa kita lakukan dengan cara menganalisis produksi dalam suatu bisnis. Proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber yaitu tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dan dana yang ada. Secara umum, proses produksi produksi adalah kegiatan vang menggabungkan dari satu bagian ke bagian yang lain. Artinya, dalam setiap bagian terdapat tahapan yang perlu dilalui baik itu berupa proses menjadi barang atau berbentuk jasa (Assauri, 2011).

Industri juga sebagai lapangan usaha vang bersifat kompetitif. Salah satu industri vang berkembang di Bengkulu Tengah adalah industri makanan ringan, yang sedang berkembang saat ini adalah usaha pembuatan roti (Irawan, 2005). Roti Bakar Bandung Nukasep di Kabupaten Bengkulu Tengah adalah Industri Rumah Tangga Roti Bakar yang berdiri sejak Tahun 2015, dan menjadi pelopor roti bakar khas Bandung yang memberikan jawaban atas kebutuhan para supplier dan konsumen yang mengharapkan roti bakar yang memiliki khas dan cita rasa turun temurun dengan kerjasama kekeluargaan. berlandaskan Roti bakar Bandung Nukasep telah bekerja sama dengan puluhan outlet yang tersebar di Bengkulu Kota, Bengkulu Tengah dan Bengkulu Utara.

Kentungan perusahaan kepercayaan konsumen dapat dipengaruhi oleh kegiatan produksi. Untuk mendapatkan hasil produksi yang berkualitas, pengusaha tentunya harus teliti dalam setiap proses produksi guna mendapatkan produk yang berkualitas. Hal penting yang harus dimiliki oleh perusahaan dalam proses produksi tersebut bagaimana adalah mengelola persediaan, karena persediaan merupakan aset termahal bagi banyak perusahaan. Bahan baku merupakan salah satu faktor penentu dalam kelancaran proses produksi, setiap perusahaan harus sehingga mempunyai persediaan bahan baku yang cukup dalam menunjang kegiatan produksi perusahaan. Bahan baku utama roti adalah tepung terigu yang melalui proses fermentasi menggunakan ragi, kemudian dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti 2010). Pada satu sisi, sebuah perusahaan dapat menurunkan cost dengan mengurangi persediaan. Pada sisi lain, produksi dapat terhenti dan pelanggan menjadi tidak puas ketika pesanannya tidak tersedia. Di samping dapat menyebabkan berkurangnya penghasilan didapatkan oleh yang perusahaan itu sendiri. Oleh karena itu, harus dapat perusahaan mengatur keseimbangan antara investasi persediaan dan layanan pelanggan. Persediaan yang besar tidak efisien karena biaya yang besar pula, sedangkan persediaan yang kecil beresiko tinggi akan menyebabkan terhentinya produksi, maka manajemen persediaan menjadi kritis (Ma'arif, 2003). mencegah Untuk terjadinya kelebihan maupun kekurangan persediaan bahan baku tepung terigu di usaha roti bakar, perlu

adanya pengendalian terhadap pengadaan bahan baku yang dilakukan terus menerus dan teratur.

BAHAN DAN METODE

Lokasi Penelitian ini dilaksanakan di industri rumah tangga roti bakar Bandung Nukasep di Desa Pasar Pedati Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. Alasan penulis memilih lokasi tersebut, dikarenakan roti bakar Bandung Nukasep memiliki kerja sama dengan puluhan outlet yang tersebar di Bengkulu Kota, Bengkulu Tengah, dan Bengkulu Utara. Waktu Penelitian dilaksanakan pada bulan November sampai dengan Desember 2023

Metode penelitian analisis pengadaan bahan baku dan faktor produksi pada industri rumah tangga roti bakar Bandung Nukasep adalah deskriptif kualitatif, yaitu untuk menggambarkan fakta-fakta secara akurat sistematis yang dilakukan saat pengumpulan data wawancara maupun observasi. Menurut Gunawan (2013)penelitian deskriptif adalah penelitian yang melukiskan fakta maupun karakteristik populasi tertentu atau bidang tertentu secara faktual dan cermat. Dalam penelitian ini mendapatkan informasi melalui wawancara dan observasi secara langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan pada Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep adalah tepung terigu yang bagus dan berkualiatas yaitu tepung yang bermerek (cakra kembar). Jenis tepung terigu yang digunakan di Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep adalah jenis tepung yang berprotein tinggi untuk menghasilkan roti bakar yang lembut. Untuk meperoleh bahan baku roti bakar bandung nukasep ini

sangat mudah dijangkau dan ketersedian bahan baku terbilang aman, bahan baku pada Industri Roti Bakar Bandung Nukasep dilakukan pembelian empat kali dalam sebulan, dengan harga tepung Rp. 265.000/karung dengan berat 25 kg. Dalam satu karung tepung terigu (cakra kembar) memproduksi roti 130 bungkus. Dan untuk memperoleh hasil produksi harian bahan baku yang di perlukan sebagai berikut:

Bahan baku produksi dalam satu hari : a.) Tepung Terigu 2,5 Karung , b.) Gula 4 Kg, c.) Mentega 4 Kg d.) Ragi 2 Bungkus e.) Pelembut 1,5 Bungkus f.) Pewarna Hijau (pandan) 83ml g.) Pewarna Hitam (karbon aktif) 83ml h.) Vanilli 67gram

Tepat Kuantitas

Dengan pemantauan yang cermat dan evaluasi terus- menerus, pengadaan kuantitas bahan baku di Industri Roti Bakar Bandung Nukasep sudah tepat kuantitasnya dan sesuai dengan kebutuhan actual produksi. Dimana jumlah bahan baku baik utama seperti tepung terigu mapun bahan baku tambahan selalu tersedia dan mencukupi untuk proses produksi dan menghasilkan jumlah roti bakar yang efisien. Berdasarkan keters ediaan bahan baku yang selalu tercukupi hingga saat ini, dapat dinyatakan bahwa Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep telah melakukan kegiatan pengadaan bahan baku dengan tepat kuantitas.

Tepat Kualitas

Tepat kualitas adalah kualitas bahan baku yang akan digunakan untuk membuat roti bakar. Kualitas bahan baku yang baik yang sesuai dengan permntaan pelanggan. Kualitas bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti bakar memiliki peran penting dalam menentukan kualitas akhir produk

yang dihasilkan. Penelitian ini menganalisis beberapa parameter kuliatas bahan baku seperti tepung, gula, mentega, ragi dan pelembut menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku yang baik telah dilakukan dengan cermat. Tepung yang memiliki kadar protein yang tinggi, gula yang bersih dan seragam, mentega yang stabil, serta ragi dan pelembut yang aktif, menjadi dasar dari proses pembuatan roti bakar yang berkualitas baik. Keberhasilan dalam menjaga kualitas bahan baku ini juga dapat menjadi pembeda dari persaingan dengan produsen roti bakar pasaran. lainnya di Sehingga dapat dinyatakan telah melakukan pengadaan bahan baku dengan tepat kualitas.

Tepat Tempat

Pemilihan tempat pembelian bahan baku pada Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep sudah tepat, karena Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep memperoleh bahan baku pada lokasi yang mudah dijangkau. Bahan baku diperoleh Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep dengan cara membeli di Toko Rempah Sari Pasar Minggu Bengkulu. Pemilik Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep telah bekerja sama dan menjadi langganan, sehingga terjalin hubungan yang baik antara pemilik Industri Tangga Roti Bakar Rumah Bandung Nukasep dengan toko pembelian bahan baku tersebut. Selain itu, tempat pembelian bahan baku mudah dijangkau oleh Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep sehingga memudahkan Industri Rumah Tangga Roti Bandung Nukasep dalam memperoleh bahan baku.

Tepat Waktu

Waktu pengadaan bahan baku pada Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep disesuaikan dengan kebutuhan bahan baku dalam proses produksi. Waktu ketersediaan bahan baku perlu diperhatikan agar kualitas yang digunakan baik, sehingga Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep tidak mengalami kendala yang diakibatkan oleh bahan baku. Dalam waktu satu bulan, Industri Rumah Tangga Roti Nukasep Bakar Bandung melakukan pembelian bahan baku selama empat kali. Bahan baku dilakukan pembelian langsung ketoko. Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep memiliki persediaan bahan baku yang cukup dengan melakukan manajemen waktu terhadap pembelian bahan baku sebelum persediaan bahan baku habis. Untuk menghasilkan kualitas roti yang lembut dan bagus. Bahan baku yang dibeli Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep selalu dapat tercukupi, karena telah melakukan kerjasama dengan pemilik toko bahan baku tersebut.

Tepat Harga

Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep dapat memperoleh bahan baku dengan harga yang kompetitif. Selain itu, penetapan harga bahan baku yang dilakukan juga terbukti tepat, sejalan dengan kualitas produk yang ditawarkan. Biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku proses pengolahan biasanya menjadi pada biaya paling besar yang dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep . Harga bahan baku adalah harga beli bahan baku yang harus dikeluarkan oleh pemilik Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep dengan tujuan memenuhi pengadaan bahan baku untuk memproduksi roti bakar, yang diukur dalam satuan rupiah

(Rp). Harga bahan baku untuk sekali pembelian Rp. 6.262.000. Dengan demikian, Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep berhasil mempertahankan kepuasan konsumen sambil tetap menghasilkan keuntungan yang optimal. Oleh karena itu, dalam pengadaan bahan baku, Industri Roti Bakar Bandung Nukasep memiliki harga yang tepat.

Tepat Jenis

Bahan baku tepung terigu yang digunakan Pada Industri Rumah Tangga Roti Bandung Nukasep adalah jenis tepung terigu yang berkualitas dan berprotein tinggi. Hal ini dibuktikan dengan hasil roti bakar yang berkualitas baik pula, tekstur roti yang sangat lembut. Tepung terigu yang digunakan sebagai bahan baku Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep sudah tepat jenis, karena menggunakan tepung terigu (cakra kembar) berprotein tinggi yang sesuai standar jenis tepung. Begitu pula dengan bahan penunjang yang digunakan adalah jenis yang bagus dan baik kualitasnya untuk digunakan dalam proses produksi. Dengan demikian, dapat dipastikan bahwa Roti Bakar Bandung Nukasep telah memperhatikan prinsip tepat jenis dalam pengadaan bahan baku secara efektif, yang pada akhirnya berdampak positif pada kualitas dan reputasi Roti Bakar Bandung Nukasep.

Faktor Produksi Roti Bakar Bandung Nukasep

Bahan Baku

Pak Eko sebagai pemilik usaha Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep mendapatkan bahan baku ini dengan cara membeli di Toko Rempah Sari Pasar Minggu Bengkulu. Bahan baku tersebut dibeli setiap seminggu satu kali.Bahan - bahan baku pada Industri Tangga Bakar Rumah Roti Bandung Nukasep dalam proses produksinya sebagai berikut: 1). Tepung terigu 2,5 karung 2). Air 25 liter 3). Gula 4 kg 4). Mentega4 kg 5). Ragi 2 bungkus 6). Bakerine 70gram 7). Vanili 67gram 8). Pewarna hijau (pandan) 83ml 9). Pewarna hitam (karbon aktif) 83ml

Pada Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep menggunakan beberapa mesin dan peralatan sebagai berikut : 1). Mesin mixer 1 buah 2). Oven gas LPG galavalum 1 buah 3). Loyang 30 buah 4). Timbangan digital 1 buah 5). Pisau roti 2 buah 6). Plastik 5 pack

Persediaan bahan baku adalah bahan dasar yang belum diproses yang disediakan perusahaan untuk kemudian digunakan dalam proses kegiatan produksi perusahaan. Bahan baku menjadi hal penting pada perusahaan produksi. Keterbatasan atau kelebihan persediaan bahan baku dapat menjadi masalah pada perusahaan (Anista dan Widiyastuti, 2016).

Modal

Modal awal yang dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep sebesar Rp. 5.000.000 dengan sumber modal eksternal dimana modal eksternal ini didapatkan pinjaman dari keluarga. Modal awal tersebut yang mana diperlukan untuk membeli peralatan seperti oven gas, loyang dan bahan baku. Seiring berjalannya waktu dengan permintaan yang bertambah maka modal rutin mingguan yang dikeluarkan sebesar Rp. 6.262.000 yang dimana modal ini dipergunakan hanya untuk membeli bahan baku saja.

Tabel 1. Modal awal

Nama	Keterangan	Modal Awal (Rp)
Oven	1 Buah	3.500.000
Gas	1 Buah	100.000
Loyang	10 Buah	1.000.000
Pisau roti	1 Buah	10.000
Tepung terigu	1 Karung	250.000
Gula	6 Kg	60.000
Mentega	3 Kg	15.000
Ragi	1 Bungkus	20.000
Bakerine	1 Bungkus	25.000
Vanilie	1 Bungkus	20.000
	Jumlah	5.000.000

(Sumber: Pemilik Usaha 2023)

Setiap memulai usaha pasti tidak terlepas dari modal awal. Modal awal merupakan dana yang diperlukan saat memulai usaha. Untuk industri roti nukasep dapat kita lihat dari Tabel 1, modal awal yang diperlukan sebesar Rp. 5.000.000.

Tabel 2. Rincian belanjaan di bulan Oktober 2023

Nama Barang	Keterangan	Harga (Rp)	Total
Tepung terigu	15 Karung	265.000	3.975.000
Gula	24 Kg	17.000	408.000
Mentega (Amanda)	2 Dus	315.000	630.000
Ragi (angel/pondan)	12 Bungkus	31.000	372.000
Pelembut	9 Bungkus	44.000	396.000
Pewarna hijau	2 Botol	26.000	52.000
Pewarna hitam	2 Botol	30.000	60.000
Vanili	3 Bungkus	35.000	105.000
Plastik (Ukuran 8 x 18)	4 Bungkus	66.000	264.000
	Jumlah		Rp 6.262.000

(Sumber: Pemilik Usaha 2023)

Dengan berjalannya waktu dan terus bertambah. Hingga saat ini modal yang seiring bertambahnya permintaan modal diperlukan pada Industri Rumah Tangga Roti

Bakar Bandung Nukasep sejumlah Rp. 6.262.000 dengan rincian yang dapat kita lihat di Tabel 2. Jadi dalam satu hari industri rumah tangga roti bakar bandung nukasep mengeluarkan modal sebesar Rp. 1.043.666, dan didapatkan dari Rp. 6.262.000 di bagi enam hari kerja. Modal bertujuan untuk meningkatkan produksi dan produktifitas yang lebih tinggi yang akan mengakibatkan lebih besar, surplus yang sehingga mempengaruhi proses investasi pada sektor yang satu atau yang lainnya (Alawiya, 2021).

Tenaga Kerja

Pemilik usaha memiliki karyawan dengan jumlah tiga orang dan memiliki enam hari kerja dalam satu minggu. Dan untuk jam kerja karyawan mulai dari pagi 07:00 sampai dengan 16:00 sore wib.

Lama Usaha

Usaha roti bakar bandung nukasep ini telah berjalan selama 9 tahun. Selama usaha roti bakar bandung nukasep ini dijalankan hanya satu kali mengalami kendala yaitu pada tahun 2019 ketika bahan baku utama yaitu tepung terigu mengalami kelangkaan tetapi ini tidak berlangsung lama. Lama pembukaan usaha dapat mempengaruhi tingkat pendapatan, lamanya seseorang menekuni usahanya akan mempengaruhi produktivitasnya (kemampuan profesionalnya/keahliannya) sehingga dapat menambah efisiensi dan mampu menekan biaya produksi lebih kecil daripada hasil penjualan (Firdaus, 2012).

Permintaan

Permintaan roti bakar pada usaha roti bakar bandung nukasep per hari sebanyak 312 bungkus. Permintaan tersebut diperoleh karena roti bakar bandung nukasep sudah memiliki 22 pelanggan tetap. Dalam satu minggu permintaan paling tinggi itu di hari kamis, ini disebabkan karena keesokan harinya Industri Roti Bakar Bandung Nukasep libur dan tidak melakukan produksiserta transaksi.

KESIMPULAN

menyimpulkan bahwa Penelitian pengadaan bahan baku Roti Bakar Bandung Pedati Nukasep di Pasar Kabupaten Bengkulu Tengah menerapkan komponen enam tepat, yaitu kuantitas, kualitas, tempat, waktu, harga, dan jenis pada Industri Rumah Tangga Roti Bakar Bandung Nukasep aktif sudah tepat, karena sudah sesuai dengan harapan. Faktor produksi Roti Bakar Bandung Nukasep di Pasar Pedati Kabupaten Bengkulu Tengah meliputi bahan baku, modal, tenaga kerja, lama usaha, dan permintaan.

DAFTAR PUSTAKA

Alawiya, D.A. (2021). Pengaruh Modal, Nilai Produksi, Dan Tingkat Upah Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Dalam Persepktif Ekonomi Islam. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.

Assauri. (1999). Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Revisi. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.

Assauri, S, (2008). *Manajemen Pemasaran, Dasar Konsep Dan Strategi*, Edisi
Pertama, Cetakan Keenam, Penerbit
Pt, Raya Grafinda Persada, Jakarta.

Firdaus, R. A. (2012). Pengaruh modal awal, lama usaha dan jam kerja terhadap pendapatan pedagang kios di pasar Bintoro Demak. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 23 (1), 126-131.

Irawan, M. (2005). Analisis Strategi Pemasaran Minuman Teh Botol Pada Industri Rumah Tangga Teh

Tour Di Kota Bengkulu. *Skripsi*. Universitas Bengkulu (Tidak Dipublikasikan).

Mudjajanto dan Yulianti Ln. (2010). *Membuat Aneka Roti.Jakarta* (Id): Penebar Swadaya. Situmorang. 2010. Data Penelitian; Menggunakan Program SPSS. Medan: USU Press.