

PERANAN ASPEK KEBERSIHAN PRODUKSI DAN KEHALALAN DI USAHA MIKRO RAHAYU KOTA SUBARAYA

Zakariya¹, Kunto Inggit Gunawan², Mataji³

¹Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

²Fakultas Ekonomi Universtas 17 Agustus 1945 Surabaya

e-mail: zakaria@untag-sby.ac.id¹, kunto@untag-sby.ac.id², mataji@untag-sby.ac.id³

Abstract

The micro business owner Rahayu with the mek "Pelita Hati" is located on Jl. PandugoVI / 7 Surabaya. This business was established since 2001 and is engaged in baking business. The produced types of cakes: nastar, syringe cake, peanut cake, cheese cake, chocolate cake, bowl cake, various types of bread and various kinds of pudding.

The issue of Rahayu micro business includes:

- a. Production capacity has not fully met demand.
- b. Need to increase production capacity.
Not able to make a business bookkeeping.
- c. Limited capital.
- d. Not yet have the ability to market online and have not fulfilled the administrative system.
- e. Need efficient business planning.

The purpose of this activity is:

- a. To increase motivation, to be able to make clean and halal production.
- b. To improve the performance of Rahayu Surabaya micro business.

The method of carrying out counseling and counseling material includes:

- a. The principle of cleanliness of production.
- b. Understanding the principles of sharia-based production cleanliness "i.
- c. Understand Japanese management principles in the cleanliness of production.
- d. Work hard.
- e. Religious spirit in language.

Before the test was done, it was expected to occur:

- a. Increased understanding of hygiene aspects in carrying out production activities which include: understanding aspects of work hygiene, compliance cleanliness, and cleanliness of the work environment.
- b. Improved Halal aspects which include: Halal use of raw materials for production, halal obtaining tools and their use, and not damaging the environment in production.

Keyword: micro business - cleanliness production – halal production

Pendahuluan

Sejak akhir tahun 2015 telah diberlakukannya Asean Economic Communiy (AEC) atau Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) seharusnya mendorong keseluruhan pelaku ekonomi tidak terkecuali UKM dan Usaha Mikro untuk berbenah diri dalam rangka meningkatkan kualitas produksi baik barang maupun jasa. Bila tidak dilakukan, maka Indonesia merupakan pasar "empuk" bagi

negara Asean lainnya karena Indonesia memiliki penduduk terbesar (population size) di Asean, yakni mendekati hampir 250 juta jiwa.

Surabaya merupakan kota Metropolitan yang Ke-2 setelah Jakarta, tentunya pembangunan ekonomi yang dilakukan tidak harus hanya berfokus pada sektor yang padat investasi, tetapi juga harus mendorong sektor UKM dan Usaha Mikro karena memiliki signifikansi dalam

penyerapan tenaga kerja. Terkait dengan itu Kota Surabaya memiliki produk makanan/jajanan unggulan yang diproduksi oleh UKM dan Usaha Mikro, termasuk diantaranya adalah Usaha Mikro Jajanan AA dan Usaha Mikro Jajanan Rahayu yang terletak di Kelurahan Penjaringan Sari kota Surabaya. Usaha Mikro Rahayu dengan merek PELITA HATI dan Usaha Mikro Rahayu dengan merek PELITA HATI. Dimana keduanya bergerak dibidang produksi Kue khas Surabaya, yang selama ini keduanya lebih khas dikenal sebagai kampung kue Surabaya.

Analisis Situasi

Pemilik Usaha Mikro Rahayu dengan merek "PELITA HATI" adalah Ibu Titik Sulastris yang terletak di Pandugo VI/7 Surabaya Surabaya. Usaha ini didirikan sejak tahun 2001 dan bergerak pada bidang usaha pembuatan kue. Jenis kue yang dihasilkan meliputi: Nastar, Kue sempit, Kue kacang, Kue keju, Kue coklat, Kue mangkok, Aneka macam roti tart dan Aneka macam puding.

Usaha Mikro Rahayu yang menghasilkan produk kue memiliki merek "PELITA HATI", adalah beralamatkan di Pandugo VI/7 Surabaya, dimana usaha ini memiliki ijin usaha yang meliputi:

- Surat izin usaha perdagangan (mikro) dari Dinas Perdagangan dan Perdagangan Kota Surabaya no:503/0071A/436.11/2010 yang dikeluarkan tanggal 10 Desember 2010.
- Surat Tanda Daftar Perusahaan Perorangan dari Dinas Perdagangan dan Perdagangan Kota Surabaya no: 503/10310.D/436.6.11/2013 tertanggal 24 Oktober 2013
- Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya tertanggal 13 Januari 2012
- Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Timur no: 07200022611114

Usaha juga tengah mengurus perizinan HAKI yang sekarang ini masih diproses di Kementrian Hukum dan HAM di Jakarta. Setiap harinya Usaha Mikro

Rahayumembutuhkan tepung terigu kurang lebih sebanyak 20 kg, dengan rincian untuk bahan kue kering sebanyak 7 kg dan 13 kg untuk kue basah seperti (brownies, lempeng, pastel, pukis, kue mangkok dll). (Sumber: hasil wawancara dengan Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayu Tanggal 7 Mei 2016).

Hasil produksi kue kering dan kue basah selama ini dipasarkan di Surabaya saja, dimana dipasarkan:Sentra UKM MERR Surabaya, Kantin Kantor Disperindag Surabaya, Kantin Dinas Koperasi Surabaya, Kantin Rumah Sakit Mata Undaan, Unair Surabaya, SD Muhammadiyah Pucang, Toko Sakinah ITS d Pasar Soponyono Surabaya.

Permintaan terhadap hasil produksi kue Usaha Mikro Rahayu dari tahun ketahun semakin besar, namun karena keterbatasan alat produksi seperti mixer dan alat pengembang yang tidak memadai, sehingga Usaha Mikro ini kesulitan memperbanyak jumlah produksinya. Selanjutnya berdasarkan hasil wawancara pengusul (12 Mei 2017) dengan mitra (Usaha Mikro Rahayu) mengatakan bahwa produk kue kering dan kue basah Usaha Mikro Rahayu bisa dikembangkan dan dipasarkan diseluruh wilayah Sidoarjo dan sekitarnya. Untuk merintis ke arah sana, menurut Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayu mengatakan: "Disamping diperlukan penambahan mesin produksi, juga diperlukan perencanaan bisnis yang efisien.

Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayuo optimis jika peningkatan kualitas dan aneka macam jenis kue ditingkatkan, apalagi ada peningkatan perbaikan kemasan (selama ini masih menggunakan plastik) yakni kemasannya dalam bentuk box dari kertas maka nilai jualnya cukup tinggi dan bisa dipasarkan di Toko Swalayan ternama misalnya Indomart, Alfamart dan lain-lain. Selain itu, Ibu Anik Pudjiastuti memiliki keyakinan yang kuat bahwa seiring dengan kemajuan IT, pemasaran kue yang dimilikinya bisa dipasarkan secara online mengingat hampir semua produk dewasa ini bisa dipasarkan secara online,

tetapi untuk ketrampilan ini Ibu Titik tidak memilikinya.

Dari sisi manajemen, Usaha Mikro Rahayu merupakan usaha keluarga. Oleh karenanya Usaha ini belum menggunakan prinsip-prinsip manajemen yang baik. Misalnya belum ada pembukuan tentang keuangan usaha, masih belum memisahkan antara keuangan usaha dan keuangan pribadi. Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayu mengharapkan bahwa usahanya memiliki pembukuan yang jelas dan terperinci tentang keuangan usaha mulai dari pengadaan bahan baku, biaya proses produksi (tenaga kerja, listrik, gas dan lain-lain) dan biaya pemasaran (ongkos pengiriman barang). Selain itu Ibu Titik Sulastris pemilik Usaha Mikro Rahayu mengharapkan untuk dapat membuat laporan keuangan usaha, karena suatu usaha yang memiliki laporan keuangan usaha lebih diprioritaskan mendapatkan bantuan dari perusahaan yang memberikan bantuan CSR (Corporate Social Responsibility), disamping itu seringkali sebagai syarat untuk mendapatkan kredit dari lembaga pemberi pinjaman.

- **Persoalan Usaha Mikro Rahayu**

Mengacu pada analisis situasi diatas serta berdasarkan kesepakatan diskusi antara mitra dengan pengusul sebagai berikut:

- a. Kapasitas produksi belum sepenuhnya memenuhi permintaan. Alat-alat/Mesin-mesin produksi terutama adalah Mesin pengaduk adonan (mixer) kapasitasnya hanya ½ kg, sementara harus dilakukan pengadukan adonan dimana bahan bakunya (tepung) sebanyak kurang lebih 20 kg, sehingga memerlukan waktu yang sangat lama sekali. Selain itu tampilan hasil produksi kue juga belum maksimal, karena Usaha Mikro ini belum memiliki alat/mesin pengembang.
- b. Perlu peningkatan kualitas produk dalam bentuk aneka macam produk, sehingga pilihan pembeli akan semakin banyak dan bila variannya semakin banyak maka semakin menarik bagi pembeli.
- c. Belum mampu membuat pembukuan usaha, sehingga seringkali kesulitan

dalam mengakses modal terutama melalui dana CSR dan pendanaan dari perbankan dengan bunga yang sangat rendah.

- d. Masih terbatasnya modal, sehingga perlu tambahan modal untuk pengembangan usaha.
- e. Belum memiliki kemampuan memasarkan secara online dan belum memahami sistem administrasinya.
- f. Perlu memahami perencanaan bisnis yang efisien

Tujuan Kegiatan

Adapun tujuan kegiatan ini adalah :

1. Untuk meningkatkan motivasi pimpinan dan karyawan Usaha Mikro Rahayu yang bergerak dibidang pembuatan kue khas Surabaya agar dapat membuat produksi yang kebersihan produksi dan memiliki aspek kehalalan.
2. Untuk meningkatkan kinerja usaha Usaha Mikro Rahayu Surabaya.

Metode Pelaksanaan

Rencana Pelaksanaan Kegiatan

Agar Usaha Mikro Rahayu yang bergerak dibidang pembuatan kue khas Surabaya dapat meningkatkan pemasaran yang lebih luas, maka setelah kami (Dr. H. Zakariya, MS., MM, (Dosen Tetap Fisip Untag Surabaya) serta Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MM dan Drs. Ec. Mataji, MM selaku Dosen Tetap Fakultas Ekonomi Untag Surabaya melakukan rembuk bersama pemilik Usaha Mikro Rahayu yang bergerak dibidang pembuatan kue khas Surabaya, ternyata diperlukan sekali penyuluhan peningkatan motivasi untuk membuat perencanaan bisnis yang optimal. Dalam rangka memberikan solusi tersebut Tim melakukan kegiatan penyuluhan dengan materi sebagaimana pada point 2.2.

2.2. Materi Penyuluhan

Adapun materi penyuluhan meliputi:

1. Pinsip kebersihan produksi
2. Memahami Pinsip kebersihan produksi berbasis syariah
3. Memahami Prinsip Manajemen Jepang dalam Keberhasilan produksi
4. Bekerja keras

5. Spirit religius dalam berbisnis

2.3 Metode Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan penyuluhan, dan pelaksanaan dilakukan :

TANGGAL	INSTRUKTUR	KEGIATAN/MATERI
3 Juni 2018 6 Juni 2018 7 Juni 2018	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Telah dilaksanakan Survey Lapangan
3-9 Juni 2018	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Dilaksanakan Penyesuaian Bersama Milia Tim Penyuluhan
10 Januari 2018 16 Januari 2018	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan Penyusunan Proposal
Minggu 5 Agustus 2018 Jam: 8.00 - 11.00	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan penyuluhan Prinsip kebersihan produksi
Minggu 12 Agustus 2018 Jam: 8.00 - 11.00	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan penyuluhan Prinsip kebersihan produksi
Minggu 19 Agustus 2018 Jam: 8.00 - 11.00	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan penyuluhan Mengetahui Prinsip kebersihan produksi berbasis syaria
Minggu 26 Agustus 2018 Jam: 8.00 - 11.00	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan penyuluhan Mengetahui Prinsip kebersihan produksi berbasis syaria
Minggu 2 September 2018 Jam: 8.00 - 11.00	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan penyuluhan Mengetahui Prinsip Manajemen Jepang dalam Kebersihan produksi
Minggu 9 September 2018 Jam: 8.00 - 11.00	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan penyuluhan Bekerja Keras
Minggu 16 September 2018 Jam: 8.00 - 11.00	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan melakukan penyuluhan Spirit religius dalam berbisnis
September - October 2018	Dr. H. Zakariya, MS., MMV Drs. Ec. Kunto Inggit Gunawan, MMV Drs. Ec. Mataji, MM	Tim Penyuluhan Membuat Laporan

Dalam melakukan kegiatan produksi, penerapan standar kebersihan/hygiene merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi. Namun pada kenyataannya industri pangan khususnya yang berbasis industri kecil/rumahan seperti industri kue masih belum banyak yang memperhatikan standar kebersihan/hygiene. Disamping itu pola produksi yang saat ini di terapkan masih menghasilkan cemaran yang besar dan memperburuk kondisi lingkungan. Hal ini disebabkan oleh minimnya pengetahuan pelaku usaha tentang standar kebersihan dan pola produksi ramah lingkungan, minimnya modal dalam berinvestasi

peralatan pendukung serta kurangnya kepedulian pelaku usaha.

Memahami cara produksi yang higienis yang ramah lingkungan pada industri. Pola produksi yang higienis meliputi kebersihan pekerja, kebersihan peralatan, kebersihan lingkungan kerja dan kebersihan produk, sedangkan pola produksi ramah lingkungan meliputi usaha minimalisasi cemaran seperti asap, limbah cair serta limbah padat. Hal ini dapat di pelajari pada buku saku penerapan produksi higienis dan ramah lingkungan pada industri. Melakukan perubahan sederhana yang bisa dilakukan tanpa membutuhkan biaya, seperti merubah perilaku antara lain selalu membersihkan peralatan setelah proses produksi, tidak merokok selama melakukan produksi dan lain sebagainya. Kemudian perubahan lain yang sederhana yang dapat dilakukan adalah merubah tata letak peralatan berdasarkan proses produksi.

Suatu produk dapat dikatakan halal apabila telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam oleh MUI. Proses produksi produk halal menjadi proses yang menentukan kehalalan dari produk tersebut. Dalam hal ini proses produksi produk halal dapat diartikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan suatu produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian suatu produk

Hasil dan Pembahasan.

Dalam rangka mengukur efektifitas kegiatan penyuluhan telah dilakukan uji pemahaman pre-test. Dan bila setelah kegiatan telah dilakukan uji post- test untuk memahami tingkat pemahaman. Hasil pre-test.

ASPEK KEBERSIHAN

No.	ELEMEN	TINGKAT PEMAHAMAN
1.	Kebersihan Kerja	2
2.	Kebersihan Peralatan	2
3.	Kebersihan Lingkungan	1

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

ASPEK KEHALALAN

No.	ELEMEN	TINGKAT PEMAHAMAN
1.	Pemahaman Halal dalam Bahan	2
2.	Pemahaman Halal dalam Alat	2
3.	Pemahaman Halal dalam Proses	2
4.	Pemahaman Halal dalam Lingkungan	1

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

Hasil post-test.

ASPEK KEBERSIHAN

No.	ELEMEN	TINGKAT PEMAHAMAN
1.	Kebersihan Kerja	3
2.	Kebersihan Peralatan	3
3.	Kebersihan Lingkungan	3

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

ASPEK KEHALALAN

No.	ELEMEN	TINGKAT PEMAHAMAN
1.	Pemahaman Halal dalam Bahan	3
2.	Pemahaman Halal dalam Alat	3
3.	Pemahaman Halal dalam Proses	3
4.	Pemahaman Halal dalam Lingkungan	3

Keterangan: Nilai 1 terendah dan Nilai 5 tertinggi

Dari hasil post test, dimana post test dilakukan setelah diberikan penyuluhan. Ternyata terjadi peningkatan pemahaman dalam melakukan kegiatan produksi yang berorientasi pada aspek kebersihan dan aspek kehalalan

Kesimpulan.

- a. Setelah dilakukan penyuluhan, maka terjadi peningkatan pemahaman aspek kebersihan dalam melakukan kegiatan produksi yang meliputi pemahaman aspek kebersihan peralatan dan kebersihan lingkungan kerja.
- b. Setelah dilakukan penyuluhan, maka terjadi peningkatan pemahaman aspek kehalalan yang meliputi pemahaman dalam penggunaan bahan baku produksi, alat yang digunakan, proses produksi dan lingkungan dalam berproduksi.

Daftar Pustaka

- Ali Arifin, Seni menjual (Perspektif Bisnis, Ide-ide Penjualan serta Strategi Pemasaran), Penerbit Andi, Yogyakarta, 2005.
- Andrias Harefa, Menjual Tanpa Hambatan, Penerbit Andi, Yogyakarta, 2003.
- Joko Salim, Kunci Sukses Membangun dan Melesatkan Bisnis, PT. Alex Media Komputindo, Jakarta, 2011.
- Mas'ud Chasan, Sukses Bisnis Modal Dengkul, Pustaka Pelajar, Yogyakarta, 2005