

**PROFIL INDUSTRI KECIL MAKANAN TRADISIONAL
(STUDI KASUS PADA UD.KEMAS DI KABUPATEN BENGKALIS)**

Oleh :

Asniati

nie_yha0611@yahoo.co.id

Pembimbing : Suryalena

**Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis-Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Kampus Bina Widya Jl. HR. Soebrantas Km.12,5
Simpang Baru Pekanbaru 28293 – Telp/Fax (0761) 63277**

ABSTRACT

This research was conducted on UD. Kemas, Bengkalis regency. The purpose of this study is to know industry profile of UD. Kemas as a traditional food small industry in Bengkalis regency from financial aspects, labor aspects, production aspects, and sales aspects because UD. Kemas is a big one of small industries in Bengkalis regency which has a good quality.

This research is a descriptive study with a qualitative approach. Where non population and sample. This study using key informant to obtain the information needed. The data used are primary data and secondary data. The primary data obtained from interview with owner of UD. Kemas about industry profile of UD. Kemas. Secondary data obtained from archives about how to make a dodol, lempuk durian, and dragon fruit crackers.

From the analysis conducted known that; in financial aspects, profit UD. Kemas in 1 month is Rp. 2.652.250,-, or Rp. 31.827.000,-/year. Labor aspects, UD. Kemas have 18 workers. Production Aspects, the production process is carried out as many as 20 times in 1 month with output is 410 boxes dodol in 1 production. Lempuk produced 3 times in 1 year with output is 45 Kg lempuk. dragon fruit crackers produced 2 times in 1 month with output is 200 packages. Sales aspect, in 1 month UD. Kemas sell 1870 boxes dodol with price of dodol is Rp. 12,500, -/box, but dragon fruit dodol have a price is Rp. 15,000,-/box. Lempuk have a price is Rp. 100,000,-/Kg, and 15.000, - / ¼ pac for dragon fruit crackers. UD. Kemas sell all of product at stores and souvenir and traditional food center of Bengkalis.

Keywords: Profile, Financial Aspects, Labor Aspects, Production Aspects, Sales Aspects.

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri kecil yang sekarang ini lebih banyak mengalami pertumbuhan daripada

perkembangan industri lainnya memiliki peran penting bagi masyarakat dan perekonomian. Dengan berkembangnya industri kecil akan membuka kesempatan kerja bagi

masyarakat dan meningkatkan derajat distribusi pendapatan.

Industri kecil yang merupakan industri yang berbasis kepada masyarakat sehingga hasilnya pun dapat langsung dirasakan oleh masyarakat, industri kecil harus teliti dalam memahami kebutuhan manusia yang semakin hari semakin meningkat. Meningkatnya kebutuhan akan produk yang dikonsumsi untuk keperluan sehari-hari membuat industri yang ada berlomba-lomba dalam menawarkan produk yang diproduksinya dengan berbagai kelebihan dengan tujuan akan meningkatkan keinginan konsumen untuk mengkonsumsinya sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membelinya.

Perkembangan industri kecil yang sekarang ini terus berkembang di Indonesia, salah satunya di Provinsi Riau memberikan dampak yang positif bagi pertumbuhan pendapatan masyarakat dan taraf hidup masyarakat. Kabupaten Bengkalis yang merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Riau mempunyai letak yang strategis, karena dilalui oleh jalur perkapalan internasional yang menuju ke selat Malaka. Bengkalis juga termasuk dalam salah satu program *Indonesia Malaysia Singapore Growth Triangle* (IMS-GT) dan *Indonesia Malaysia Thailand Growth Triangle* (IMT-GT).

Perkembangan industri di Kabupaten Bengkalis, baik industri kecil, industri menengah, dan industri besar semakin mengalami peningkatan. Hanya saja, laju pertumbuhan perekonomian Kabupaten Bengkalis belum seiring dengan potensi sumber daya alam yang dimiliki Kabupaten Bengkalis,

artinya masih sangat banyak peluang untuk mengembangkan sektor perindustrian diluar sektor perdagangan, pertanian dan pariwisata.

Kabupaten Bengkalis memiliki 44.975 usaha mikro, kecil dan menengah yang terdiri dari sektor perdagangan dengan jumlah 8.411, industri pertanian dengan jumlah 858, industri non pertanian dengan jumlah 550, jasa dengan jumlah 1.448, dan aneka usaha dengan jumlah 33.708. Untuk usaha menengah di Kabupaten Bengkalis berjumlah 268 usaha, usaha kecil berjumlah 7.087 usaha, dan usaha mikro berjumlah 37.620 usaha. Setiap tahunnya terjadi peningkatan sekitar 5%. Setiap Kecamatan memiliki berbagai usaha, baik itu usaha menengah, kecil dan mikro. Kecamatan yang paling banyak jumlah usahanya terdapat pada kecamatan Mandau dengan jumlah 12.032 usaha dan kecamatan yang paling sedikit yaitu Rupat Utara sebanyak 1.123 usaha.

Perkembangan makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis masih sangat baik, hal ini dikarenakan permintaan akan makanan tradisional yang sangat tinggi di Kabupaten Bengkalis. Yang mana hasil produksi makanan tradisional dipasarkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat daerah, pengunjung/wisatawan, dan permintaan dari daerah lain. Dengan tingginya permintaan konsumen terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis ini, membuat banyak industri kecil yang terus berkembang di Kabupaten Bengkalis ini yang menghasilkan produk makanan tradisional khas Kabupaten Bengkalis.

UD. Kemas merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan tradisional. UD. Kemas termasuk industri kecil dapat dilihat dari jumlah tenaga kerja, dan menggunakan sistem kekeluargaan. Usaha ini memproduksi dodol yang terdiri dari dodol nanas, dodol durian, dodol kelapa muda, dodol labu, serta dodol buah naga, lempuk durian, dan kerupuk buah naga dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia di wilayah tersebut.

UD. Kemas berdiri mulai tahun 1990 di bawah pimpinan Bapak Sami'un dan istrinya ibu Munidah. Pada awalnya usaha ini hanya bermodalkan dengan modal sendiri namun setelah dua tahun usaha ini berjalan ada bantuan modal dari Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) dan peralatan dari PT. Indah Kiat. Dinas setempat juga ikut serta mengembangkan usahanya.

Pada saat sekarang ini UD. Kemas masih berkembang menjadi salah satu produsen makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis dengan menawarkan keanekaragaman produk dengan kualitas produk yang tinggi. Adanya pesaing yang muncul dalam usaha sejenis tidak menjadi hambatan yang terlalu berarti bagi UD. Kemas. Karena persaingan dalam usaha ini tidak terlalu terlihat, hal ini disebabkan pesaing lainnya tidak memproduksi makanan tradisional dalam skala yang besar.

Usaha keluarga yang dikelola oleh bapak Sami'un dan istrinya ibu Munidah ini menggunakan sistem kekeluargaan dalam mengembangkan usahanya. Tenaga kerja yang bekerja dalam memproduksi makanan

tradisional ini merupakan keluarga dan masyarakat sekitar yang berada di sekitaran lokasi usaha. Sehingga akan tercipta hubungan yang dekat di antara sesama baik pimpinan, ataupun tenaga kerja.

Dalam kegiatan memproduksi makanan tradisional dan memenuhi permintaan pasar terhadap makanan tradisional ini, Bapak Sami'un dan istrinya ibu Munidah juga ikut turut serta membantu dan memantau proses kegiatan produksi agar produksi produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang tinggi sesuai dengan apa yang diharapkan.

UD. Kemas periode tahun 2008-2012. Pada tahun 2008 jumlah dodol yang diproduksi dan terjual sebanyak 15.200 kotak. Pada tahun 2009 dodol yang diproduksi dan dijual sebanyak 18.400 kotak, naik sebesar 3.200 kotak. Kenaikan ini dikarenakan UD. Kemas memproduksi dodol jenis baru yaitu dodol kelapa muda sebanyak 2.500 kotak, dodol nanas sebanyak 550 kotak, dan dodol durian sebanyak 200 kotak. Pada tahun 2010 kembali terjadi peningkatan produksi dan penjualan dodol yaitu sebanyak 18.900 kotak, naik sebesar 500 kotak dari tahun 2009. Kenaikan dodol nanas sebanyak 50 kotak, dodol durian sebanyak 200 kotak dan dodol kelapa muda sebanyak 100 kotak. Pada tahun 2011, dodol yang diproduksi dan dijual menjadi 19.200 kotak. Tahun 2011 ini UD. Kemas juga memproduksi produk baru yaitu lempuk durian sebanyak 45kg. Tahun 2012, produksi dan penjualan dodol naik menjadi 22.440 atau naik sebesar 3.240 kotak, Kenaikan dodol nanas sebanyak 60 kotak, dodol durian sebanyak 100 kotak, dodol kelapa muda sebanyak 80

kotak, dodol labu 1.200 kotak, dan dodol buah naga sebanyak 1.800 kotak. lempuk durian sebanyak 45kg, dan kerupuk buah naga yang merupakan jenis produk baru sebanyak 2400 bungkus. Kenaikan ini dikarenakan pada tahun 2012 UD. Kemas memproduksi jenis dodol baru yaitu dodol labu, dodol buah naga, serta kerupuk buah naga.

Dalam menjalankan usaha makanan tradisional semua makanan tradisional yang diproduksi oleh UD. Kemas selalu terjual habis, dalam artian tidak ada yang bersisa satupun. Karena semua makanan tradisional yang sudah diproduksi sudah memperhitungkan kemungkinan permintaan konsumen setiap tahunnya, dan apabila ada makanan tradisional terutama dodol yang sudah di letakkan di toko akan memasuki jangka waktu *expired* maka dodol tersebut dipindahkan ke toko lain yang tingkat penjualannya lebih tinggi.

Usaha makanan tradisional dikelola secara kecil-kecilan. Hanya saja UD. Kemas yang mendominasi pasar dengan memproduksi berbagai macam makanan tradisional terutama dodol yang dihasilkan lebih bervariasi. UD. Kemas menambah variasi karena tersedianya sumber daya alam yang ada dengan melihat potensi pasar, serta memiliki keahlian dalam mengelola bahan baku menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi.

Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan di atas, penulis ingin melihat profil usaha UD. Kemas sebagai industri kecil makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis dilihat dari aspek keuangan, aspek tenaga kerja, aspek produksi, dan aspek penjualan. Maka penulis ingin

melakukan penelitian dengan judul **“Profil Industri Kecil Makanan Tradisional (Studi Kasus Pada UD Kemas di Kabupaten Bengkalis)”**.

Rumusan Masalah

UD. Kemas merupakan salah satu industri kecil di Kabupaten Bengkalis yang berlokasi di daerah Wonosari. UD. Kemas bergerak dalam bidang produksi makanan tradisional. Produk makanan tradisional yang dihasilkan oleh UD. Kemas berupa dodol yang terdiri dari dodol nanas, dodol durian, dodol kelapa muda, dodol labu, serta dodol buah naga, lempuk durian, dan kerupuk buah naga. UD. Kemas juga merupakan salah satu industri kecil yang terus berkembang dan sudah dikenal di Wonosari, Kabupaten Bengkalis dengan berbagai macam jenis makanan tradisional, varian rasa yang banyak, usaha yang menggunakan sistem kekeluargaan, kualitas produk yang tinggi, penjualan yang terus meningkat, serta distribusi penjualan yang semakin luas.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana profil usaha UD. Kemas sebagai industri kecil makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis dilihat dari aspek keuangan, aspek tenaga kerja, aspek produksi, dan aspek penjualan?

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui profil usaha UD. Kemas sebagai industri kecil makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis

dilihat dari aspek keuangan, aspek tenaga kerja, aspek produksi, dan aspek penjualan.

TINJAUAN TEORI

Profil merupakan gambaran umum tentang sebuah perusahaan berguna sebagai informasi yang dimiliki oleh perusahaan tersebut, diperkenalkan ke publik, dan dapat merencanakan suatu ekspansi masa depan dalam menjalankan usaha. Industri kecil merupakan suatu usaha yang mengolah bahan mentah atau bahan setengah jadi menjadi suatu produk baru yang lebih bermanfaat, biasanya menggunakan modal yang relatif kecil dan lebih banyak menggunakan tenaga kerja manusia dari pada mesin. Makanan tradisional adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa yang khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional biasanya mencerminkan kekhasan daerah setempat karena makanan tradisional biasanya dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai etnik daerah.

Jadi profil industri kecil makanan tradisional yaitu gambaran umum tentang suatu usaha yang memproduksi jenis makanan tradisional yang berasal dari suatu daerah tertentu dan memiliki cita rasa yang khas.

Profil usaha dapat dilihat dari beberapa aspek seperti: aspek keuangan, aspek tenaga kerja, aspek produksi, dan aspek penjualan. Keuangan merupakan salah satu aspek yang ada dalam suatu industri/

perusahaan yang digunakan untuk mengetahui kegiatan perusahaan dalam mendapatkan dana, biaya, pendapatan, modal, laba rugi, dan hal lainnya yang berhubungan dengan keuangan. Tenaga kerja merupakan setiap orang yang melakukan suatu usaha yang menghasilkan barang atau jasa yang tidak dipandang dari segi usia atau umur sehingga barang tersebut memiliki nilai guna. Produksi merupakan suatu kegiatan yang dapat menimbulkan tambahan manfaat atau penciptaan faedah baru. Penjualan merupakan suatu kegiatan yang terpadu untuk mengembangkan rencana-rencana strategis yang diarahkan pada usaha pemuasan kebutuhan dan keinginan, guna mendapatkan penjualan yang menghasilkan laba.

METODE PENELITIAN

Data dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- a. Data primer yaitu data yang penulis peroleh langsung dari pimpinan UD. Kemas berupa informasi dan keterangan mengenai keuangan, tenaga kerja, produksi, dan penjualan.
- b. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian ini yaitu Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, dan dari pimpinan UD. Kemas mengenai sejarah singkat tentang UD. Kemas, struktur organisasi.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data dan informasi yang dibutuhkan dalam memperlancar penelitian ini teknik yang digunakan adalah

1. Pengamatan Langsung ke lapangan.
2. Wawancara semi terstruktur. Alasan penggunaan wawancara semi terstruktur karena membuat pertanyaan yang akan ditanyakan kepada *informan* meliputi beberapa aspek diantaranya aspek keuangan, tenaga kerja, produksi dan penjualan.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Hasil analisis yang dilakukan dijadikan sebagai dasar untuk mengambil suatu kesimpulan dan memberikan saran-saran.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Profil Industri Kecil Makanan

Tradisional UD. Kemas

UD. Kemas merupakan salah satu industri kecil makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis yang memproduksi makanan tradisional yaitu dodol dalam 5 jenis varian rasa, lempuk durian, dan kerupuk buah naga. Untuk melihat profil usaha UD. Kemas, penulis menjabarkan dalam 4 aspek yaitu aspek keuangan, aspek tenaga kerja, dan aspek penjualan.

No	Bentuk Modal	Harga Per Unit	Umur Ekonomis	Penyusutan Per Tahun
1	Mesin Produksi	Rp. 30.000.000,-	10 tahun	Rp. 3.000.000,-
2	Gedung	Rp. 300.000.000,-	10 tahun	Rp. 30.000.000,-
3	Motor	Rp. 15.000.000,-	5 tahun	Rp. 3.000.000,-
Total				Rp. 36.000.000,-

1. Aspek Keuangan

UD. Kemas merupakan salah satu industri kecil makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis yang memproduksi makanan seperti dodol, lempuk, dan kerupuk buah naga. Usaha yang sudah berjalan selama 24 tahun ini pada awal pendiriannya menggunakan modal sendiri yang relatif kecil yaitu sebesar Rp. 200.000,-. Setelah berjalan 2 tahun, UD. Kemas mendapatkan bantuan modal dari BKKBN.

Keterbatasan modal dalam mendirikan usaha makanan tradisional ini menjadi salah satu hal yang menghambat usaha dalam proses operasional, karena dalam menjalankan sebuah usaha suatu industri harus memiliki modal yang memadai baik itu dalam bentuk modal uang, modal perlengkapan, ataupun modal peralatan. Dengan keterbatasan modal yang digunakan UD. Kemas dalam menjalankan awal usahanya berdampak kepada hasil produksi makanan tradisional (dodol) yang relatif kecil sampai akhirnya seiring dengan berjalannya waktu usaha ini mendapatkan perhatian dari pemerintah daerah, BKKBN, serta dari PT. Indah Kiat berupa pemberian modal usaha dan peralatan.

Setiap modal yang ada dalam usaha akan mengalami penyusutan. Untuk melihat besarnya penyusutan modal pada UD. Kemas dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1

Akumulasi Penyusutan Modal pada UD. Kemas

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

Dari tabel 1 di atas dapat dilihat metode penyusutan yang digunakan adalah metode garis lurus. Metode ini menganggap aktiva tetap akan memberikan kontribusi yang merata (tanpa fluktuasi) disepanjang masa penggunaannya, sehingga aktiva tetap akan mengalami tingkat penurunan fungsi yang sama dari periode ke periode hingga aktiva ditarik dari penggunaannya. Metode ini digunakan untuk menyusutkan aktiva yang fungsionalnya tidak terpengaruh oleh besar kecilnya volume produk yang dihasilkan.

Biaya-biaya yang harus dikeluarkan oleh UD. Kemas dalam memproduksi makanan tradisional terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

1. Biaya Tetap

Untuk mengetahui biaya tetap produksi UD. Kemas dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini:

Tabel 2

Biaya Tetap Produksi UD. Kemas

No	Jenis Biaya	Biaya/bulan	Biaya/tahun
1	Penyusutan mesin	Rp. 250.000,-	Rp. 3.000.000,-
.	Penyusutan gedung	Rp. 2.500.000,-	Rp. 30.000.000,-
2	Penyusutan motor	Rp. 250.000,-	Rp. 3.000.000,-
.	Gaji karyawan	Rp. 5.780.000,-	Rp. 69.360.000,-
3	Pajak motor	-	Rp. 175.000,-
.	Pajak PBB	-	Rp. 288.000,-
4	Peralatan produksi	-	-
.	-Wajan/Kuali besar	-	Rp. 2.000.000,-
5	-Tungku api	-	-
.	-Pengaduk	-	-
6	-Pisau 12 bh	-	Rp. 200.000,-
.	-Baskom 4 bh	-	Rp. 96.000,-
7	-Parutan	-	Rp. 48.000,-
.	-Talenan 3 bh	-	Rp. 650.000,-
.	-Alat saring	-	Rp. 24.000,-
.	-Timbangan kecil	-	Rp. 18.000,-
.	-Pencetakan plastik 36 bh	-	Rp. 160.000,-
	Total	Rp. 8.780.000,-	Rp. 109.307.000,-

* Biaya tetap diasumsikan tetap setiap tahunnya. Hal ini bertujuan untuk mempermudah dalam perhitungan biaya.

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

2. Biaya Tidak Tetap.

Untuk mengetahui biaya tidak tetap produksi UD. Kemas dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini:

Tabel 3

Biaya Tidak Tetap Produksi UD. Kemas

No	Jenis Biaya	Biaya/bln	Biaya/thn
1.	Bahan baku dodol : -Nanas -Durian -Kelapa muda -Buah naga -Labu Bahan penolong : -tepung ketan -tepung terigu -kelapa -gula pasir -gula kelapa -agar-agar No. 1 -mentega Kemasan kotak (dodol)	Rp. 1.800.000,- Rp. 150.000,- Rp. 225.000,- Rp. 1.125.000,- Rp. 160.000,- Rp. 1.072.000,- Rp. 350.000,- Rp. 3.077.500,- Rp. 1.072.000,- Rp. 704.000,- Rp. 36.000,- Rp. 90.000,- Rp. 4.301.000,-	Rp. 21.600.000,- Rp. 1.800.000,- Rp. 2.700.000,- Rp. 13.500.000,- Rp. 1.920.000,- Rp. 12.864.000,- Rp. 4.200.000,- Rp. 36.930.000,- Rp. 12.864.000,- Rp. 8.448.000,- Rp. 432.000,- Rp. 1.080.000,- Rp. 51.612.000,-
2.	Bahan baku lempuk : -durian Bahan penolong -gula pasir Kemasan Lempuk	Rp. 750.000,- Rp. 104.000,- -	Rp. 2.250.000,- Rp. 1.248.000,- Rp. 10.000,-
3.	Bahan baku kerupuk buah naga : -buah naga Bahan penolong : - tepung terigu - telur - minyak goreng Kemasan Kerupuk	Rp. 300.000,- Rp. 14.000,- Rp. 12.000,- Rp. 30.000,- Rp. 30.000,-	Rp. 3.600.000,- Rp. 168.000,- Rp. 144.000,- Rp. 360.000,- Rp. 360.000,-
4.	Bahan bakar kayu	Rp. 240.000,-	Rp. 2.880.000,-
5.	Garam	-	Rp. 6.000,-
6.	Listrik	Rp. 250.000,-	Rp. 3.000.000,-
7.	Bensin	Rp. 32.500,-	Rp. 390.000,-
Total		Rp.15.925.000,-	Rp.184.366.000,-

*Biaya tidak tetap diasumsikan tetap setiap waktu. Hal ini bertujuan untuk mempermudah dalam perhitungan biaya.

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

3. Total Biaya

Untuk mengetahui total biaya produksi UD. Kemas dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini:

Tabel 4

Total Biaya Produksi UD. Kemas

No	Biaya	Biaya Per Bulan	Biaya Per Tahun
1	Biaya Tetap	Rp. 8.780.000,-	Rp. 109.307.000,-
2	Biaya Tidak Tetap	Rp. 15.925.000,-	Rp. 184.366.000,-

Total Biaya	Rp.	Rp.
	24.705.000,-	293.673.000,-

* Total biaya produksi diasumsikan tetap setiap waktu. Hal ini bertujuan untuk mempermudah dalam perhitungan biaya.

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

Laba/Rugi

Untuk mengetahui besaran keuntungan/kerugian pada UD. Kemas dalam 1 tahun dapat dilihat pada tabel 5 berikut ini:

Tabel 5

Laporan Laba/Rugi Tahunan UD. Kemas

Pendapatan		
1. Dodol		
Dodol nanas	5.760 x Rp. 12.500,-	Rp. 72.000.000,-
Dodol durian	10.800 x Rp. 12.500,-	Rp. 135.000.000,-
Dodol kelapa muda	2.880 x Rp. 12.500,-	Rp. 36.000.000,-
Dodol labu	1.200 x Rp. 12.500,-	Rp. 15.000.000,-
Dodol buah naga	1.800 x Rp. 15.000,-	Rp. 27.000.000,-
Total : 21.480 kotak pertahun		Rp. 285.000.000,-
2. Lempuk	45kg x Rp.100.000,-	Rp. 4.500.000,-
3. Kerupuk Naga	2400 bks x Rp.15.000,-	Rp. 36.000.000,-
Total Pendapatan		Rp. 325.500.000,-
Total Pengeluaran		Rp. 293.673.000,-
Laba per tahun		Rp. 31.827.000,-

Sumber: Hasil Penelitian, 2014.

2. Aspek Tenaga Kerja

UD. Kemas memiliki tenaga kerja sebanyak 18 orang, tenaga kerja ini direkrut dari masyarakat sekitar lokasi usaha, dan kemudian dilatih untuk melakukan berbagai macam kegiatan produksi makanan tradisional.

“Pada awalnya kami mengajak kerabat dekat untuk membantu menjalankan usaha ini. setelah melihat potensinya, kami pun mengajak para tetangga serta masyarakat desa Wonosari lainnya membantu usaha pembuatan dodol, awal mulanya kami

memproduksi dodol nanas. Rata – rata mereka adalah ibu rumah tangga yang memang tidak banyak aktivitas sehingga bisa membantu perekonomian keluarga mereka juga”
(Hasil wawancara dengan Ibu Munidah Pemilik UD. Kemas).

Tenaga kerja yang bekerja pada UD. Kemas pada dasarnya merupakan tenaga kerja yang tidak mengetahui proses pembuatan makanan tradisional atau proses produksi lainnya. Karena mereka merupakan kerabat dekat, tetangga, atau masyarakat sekitar yang diminta untuk bekerja di UD. Kemas dan menjalankan proses produksi. Maka dari itu mereka pada awalnya bisa dikatakan tidak mempunyai keahlian khusus dalam proses pembuatan makanan tradisional. Akan tetapi ibu Munidah dan bapak Sami’un tidak mempermasalahkan hal ini, karena tujuan mereka disamping mendirikan usaha makanan tradisional juga mengurangi tingkat pengangguran di desa Wonosari dengan cara mengajak masyarakat bekerja bersama mereka.

Untuk menjelaskan cara memproduksi makanan tradisional dan proses lainnya, ibu Munidah dan bapak Sami’un memberikan pelatihan kepada tenaga kerja mereka tentang bagaimana cara membuat makanan tradisional seperti dodol, lempuk, dan kerupuk buah naga. Karena mereka berharap dengan cara memberikan pelatihan dan bantuan langsung disaat bekerja akan membuat tenaga kerja mereka mempunyai keterampilan dalam memproduksi makanan tradisional dan kegiatan proses produksi lainnya, di samping itu juga terdapat pelatihan dari dinas UMKM Kabupaten Bengkalis.

Untuk melihat besaran upah yang diberikan oleh UD. Kemas kepada tenaga kerjanya dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini:

Tabel 6

Upah Tenaga Kerja Pada UD. Kemas

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

Besaran upah yang diberikan oleh UD. Kemas kepada tenaga kerjanya sudah memperhitungkan dengan besaran tenaga yang diberikan oleh tenaga kerja. dalam artian upah yang diterima oleh tenaga kerja sesuai dengan apa yang telah mereka kerjakan.

3. Aspek Produksi

a. Bahan Baku

1. Bahan Baku Utama

Dalam proses produksi yang menjadi bahan baku utama pembuatan makanan tradisional pada UD. Kemas adalah nanas, durian, kelapa muda, labu, dan buah naga.

Untuk memproduksi semua jenis makanan tersebut UD. Kemas membutuhkan bahan baku agar semua produk dapat diproduksi. Untuk mendapatkan semua bahan baku utama yang dibutuhkan dalam produksi

N o	Jenis Bahan Baku	Per produksi	Produksi perbulan	Produksi pertahun
1	Nanas	100 buah	100x6 = 600 buah	7.200 buah
2	Durian	1 buah	1 x 6 = 6buah	72 buah
3	Kelapa Muda	30 buah	30x3= 90buah	1.080 buah
4	Buah Naga	15 Kg	15x3= 45Kg	540 Kg
5	Labu	10 Kg	10x2= 20Kg	240 Kg

bukanlah menjadi suatu hambatan yang berarti bagi UD. Kemas karena semua bahan baku utama untuk produksi dapat dicari dengan mudah di daerah Bengkalis. Untuk mendapatkan

nanas, UD. Kemas memasok bahan baku dari desa Wonosari dan daerah sekitar di Kabupaten Bengkalis. Durian dan labu di pasok dari Bengkalis, kelapa muda di pasok dari Bantan, dan buah naga dipasok dari

N o	Tenaga Kerja	Satuan Upah	T. K	Upah Per Bulan	Upah Per Tahun
1	Sekretaris	-	1	Rp. 300.000,-	Rp. 3.600.000,-
2	Bendahara	-	1	Rp. 300.000,-	Rp. 3.600.000,-
3	Bagian Produksi	Rp. 30.000,-	3	Rp. 1.800.000,-	Rp. 21.600.000,-
4	Bagian Pengemasan	Rp. 12.000,-	12	Rp. 2.880.000,-	Rp. 34.560.000,-
5	Bagian Penjualan	Rp. 500.000,-	1	Rp. 500.000,-	Rp.6.000.000,-
Total		-	18	Rp. 5.780.000,-	Rp. 69.360.000,-

desa Tameran.

Melakukan pembelian bahan baku utama juga tidak sulit dilakukan, karena pada dasarnya UD. Kemas sudah melakukan beberapa kerja sama dengan petani untuk mendapatkan bahan baku utama, seperti nanas dan kelapa muda, durian dan buah naga (sistem pesan), sedangkan untuk bahan baku utama lain seperti labu UD. Kemas melakukan pembelian secara langsung tanpa melalui proses pesan.

Besaran bahan baku utama yang digunakan untuk memproduksi masing-masing jenis makanan tradisional berbeda-beda. Untuk mengetahui besaran bahan baku utama yang dibutuhkan untuk melakukan produksi dodol dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini :

Tabel 7

Penggunaan Bahan Baku Utama

Pembuatan Dodol pada UD. Kemas

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

Untuk melihat rincian rata-rata produksi dodol UD. Kemas dapat dilihat pada tabel 8 berikut ini:

Tabel 8
Rata-Rata Produksi Dodol Pada UD.
Kemas

No	Jenis Dodol	Sekali Produksi (kotak)	Produksi sebulan (kotak)	Produksi setahun (kotak)
1	Dodol Nanas	80	480	5.760
2	Dodol Durian	150	900	10.800
3	Dodol Kelapa Muda	80	240	2.880
4	Dodol Labu	50	100	1.200
5	Dodol Buah Naga	50	150	1.800
Total			1.870	22.440

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

Sedangkan untuk makanan tradisional lainnya seperti lempuk dan kerupuk buah naga banyaknya bahan baku utama yang digunakan juga berbeda. Lempuk merupakan jenis makanan tradisional yang baru diproduksi oleh UD. Kemas yaitu

No	Jenis bahan	Jumlah/bln	Jumlah/thn
1	Tepung ketan	134 Kg	1.608 Kg
2.	Tepung terigu	50 Kg	600 Kg
3.	Kelapa	1.231 Buah	14.772 Buah
4.	Gula pasir	134 Kg	1.608 Kg
5.	Gula kelapa	88 Kg	1.056 Kg
6.	Agar-agar	18 Bungkus	215 Bungkus
7.	Mentega (Blueband)	15 Bungkus	180 Bungkus

dimulai dari tahun 2011 dan kerupuk buah naga diproduksi mulai tahun 2012. Produksi kedua makanan ini dilakukan karena adanya permintaan dari pasar terhadap kedua jenis makanan ini.

Lempuk menggunakan bahan baku durian, dalam sekali produksi lempuk UD. Kemas membutuhkan 30 buah durian dengan menghasilkan 15Kg lempuk. Dalam 1 tahun UD. Kemas melakukan produksi sebanyak 3 kali, dengan begitu UD. Kemas membutuhkan 90 buah durian dengan

menghasilkan 45Kg lempuk. Lempuk durian ini hanya produk sampingan yang di produksi oleh UD. Kemas.

Kerupuk buah naga sekali produksi sebanyak 100 bungkus. Dalam satu bulan, UD. Kemas memproduksi kerupuk hanya 2 kali. UD. Kemas menghasilkan 200 bungkus dan membutuhkan bahan baku sebanyak 12 Kg/bulan dan 144 Kg/tahun. Kerupuk buah naga ini diproduksi apabila bahan baku tersedia. Dan merupakan produk sampingan dari UD. Kemas.

2. Bahan Baku Penolong

Untuk mendapatkan bahan baku penolong, UD. Kemas melakukan dengan cara melakukan pembelian langsung di pasar, bahan baku penolong ini tidak sulit untuk ditemukan dan karena bahan baku ini banyak tersedia di pasar.

Adapun jenis bahan baku penolong yang digunakan dalam memproduksi makanan tradisional dodol pada UD. Kemas dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini:

Tabel 9

Penggunaan bahan penolong pembuatan dodol pada UD. Kemas

Sumber: Hasil Penelitian, 2014

Untuk bahan baku penolong untuk proses pembuatan lempuk durian adalah gula pasir sebanyak 8 Kg sekali produksi atau 24 Kg dalam setahun. Sedangkan untuk pembuatan kerupuk buah naga bahan baku penolongnya adalah tepung terigu 2 Kg/bln atau 24 Kg/thn, telur 12 butir/bulan atau 144/tahun. minyak goreng 3liter/bln atau 36liter/thn, garam secukupnya.

b. Proses Produksi

1. Proses Produksi Dodol

Dodol merupakan makanan tradisional yang diproduksi secara terus menerus tanpa ada terhenti karena permintaan akan dodol yang tinggi. Dan dodol ini merupakan jenis makanan utama yang diproduksi oleh UD. Kemas. UD. Kemas memproduksi terus menerus karena adanya bahan baku yang memadai sehingga proses produksi tetap berlangsung, namun ada perbedaan pada dodol buah naga dan labu, karena bahan baku yang digunakan agak sulit didapat, jadi UD. Kemas melakukan produksi apabila tersedianya bahan baku. Sedangkan makanan tradisional lain, yaitu lempuk durian diproduksi mulai tahun 2011 dan kerupuk buah naga baru diproduksi semenjak tahun 2012. Produksi akan produk ini dilakukan karena adanya permintaan dari pelanggan dan bahan bakunya tersedia. Kedua makanan ini termasuk produksi *intermetten* atau disebut dengan produksi yang terputus-putus. karena kedua produk ini tidak diproduksi dalam setiap saat dan juga tidak bersifat kontinyu. Kedua produk ini diproduksi apabila bahan baku yang dibutuhkan lagi melimpah dipasaran, atau produk ini diproduksi pada saat ada pesanan dari masyarakat untuk acara seperti idul fitri, dan acara-acara besar lainnya.

c. Teknik Produksi

UD. Kemas dalam memproduksi makanan tradisional tidak mempunyai teknik tersendiri dalam pembuatan produknya.

“Kami tidak memiliki teknik sendiri dalam proses pengolahan makanan tradisional ini, terutama dodol. Makanan ini proses pembuatannya sangat mudah, semua orang bisa membuatnya. Jadi tidak ada

cara atau teknik yang berbeda. Hanya saja, dalam pembuatan lempuk durian ada satu hal yang harus diperhatikan agar rasa lempuk itu lebih enak. Hasil dan kualitas dari lempuk itu akan lebih bagus apabila dimasak menggunakan drum bekas sebagai tunggunya. Jadi drum bekas itu dibagi 2 dan di buat lubang kayu untuk meletakan kayu bakar. Terus jangan lupa dengan pengadukan, setidaknya pengadukan dilakukan selama 3-4 jam, **(Hasil wawancara dengan Ibu Munidah Pemilik UD. Kemas).**

4. Aspek Penjualan

a. Produk

UD. Kemas yang merupakan industri kecil makanan tradisional, menawarkan berbagai jenis makanan tradisional kepada konsumen seperti dodol, lempuk durian, dan kerupuk buah naga. Dodol yang ditawarkan terdiri dari 5 jenis varian rasa yaitu dodol nanas, dodol durian, dodol kelapa muda, dodol labu, dan dodol buah naga. Produk yang dijual tersebut merupakan makanan khas melayu, salah satunya makanan khas dari Kabupaten Bengkalis.

UD. Kemas telah berhasil mendapatkan surat izin dari Departemen Kesehatan terhadap produknya yaitu dengan izin Depkes RI. No. SP. 219.04.05.93. UD. Kemas telah memiliki sertifikat halal dari majelis ulama. Sehingga produk makanan tradisional yang ditawarkan oleh UD. Kemas sudah memiliki kualitas yang baik, dan aman untuk dikonsumsi. Daya tahan dodol selama 4 bulan, lempuk 3 bulan dan kerupuk buah naga selama 2 minggu.

b. Harga

Untuk melihat harga jual produk makanan tradisional yang diproduksi

oleh UD. Kemas dapat dilihat pada tabel 10 berikut ini:

Tabel 10

Daftar Harga Penjualan Produk Pada UD. Kemas

No	Jenis Produk	Penjualan	Harga
1	Dodol	Per kotak	Rp. 12.500,-
2	Dodol buah naga	Per kotak	Rp. 15.000,-
3	Lempuk durian	Per Kg	Rp.100.000,-
4	Kerupuk buah naga	Per bungkus (1/4)	Rp. 15.000,-

c. Pembeli

Pada awal berdirinya UD. Kemas yang menjadi pembeli produk makanan tradisional ini hanyalah masyarakat sekitar daerah Wonosari. Dan kemudian setelah berkembang dan mendapatkan izin dari DEPKE RI, Ibu Munidah mulai menjual produknya ini melalui toko-toko yang ada di daerah Wonosari dan Kabupaten Bengkalis. Berbekal sepeda motor yang merupakan kendaraan usaha, bapak Sami'un dan tenaga kerja lainnya di bagian penjualan mulai memasarkan dodol di toko-toko. Dodol diletakkan di beberapa toko, dengan sistem letak terlebih dahulu dan pembayaran dilakukan terakhir dengan kesepakatan yang telah dibuat dengan pemilik toko baik itu untuk hitungan harga jualnya. Apabila nantinya ada produk yang akan memasuki masa *expired*, maka dodol tersebut dipindahkan ke toko yang lebih laris atau ramai pengunjung agar tidak ada produk yang *expired*.

“Kita harus jeli atau lebih teliti terhadap produk, karena dodol ini

produk makanan, masa *expired* harus diperhatikan. Jangan sampai produk yang kita jual itu udah lewat *expired* atau mendekati *expired*. Tindakan kami apabila 15 hari masa produk akan *expired*. Produk tersebut kami pindahkan ke toko lain” **(Hasil wawancara Ibu Munidah).**

Sementara untuk lempuk hanya dipasarkan ditempat usaha, tidak didistribusikan ke toko-toko karena UD. Kemas sendiri memproduksi lempuk secara kecil-kecilan, atau hanya produk sampingan saja. UD. Kemas hanya berfokus pada produk dodol.

d. Lokasi

UD. Kemas terletak di desa Wonosari Barat RT 03 RW 03 Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis. Lokasi usaha UD. Kemas sangat mudah untuk ditemukan. Banyak juga konsumen yang langsung membeli di UD. Kemas.

“Kalau persaingan dari pesaing sejenis itu memang ada, tapi kami tidak terlalu mengkhawatirkan hal tersebut, kami tetap pada konstensi kami yaitu memproduksi makanan tradisional yang berkualitas baik, dan di samping itu kami juga percaya bahwa kalau untuk rezeki sudah di atur oleh Tuhan, persaingan lempuk lebih banyak dibandingkan dengan dodol, tapi saya tidak teralu khawatir, karena kami hanya berfokus ada produk dodol, kalau lempuk itu hanya produk sampingan saja” **(Hasil Wawancara dengan Ibu Munidah Pemilik UD. Kemas).**

Banyaknya pesaing sejenis sekarang ini tetap membuat UD. Kemas memproduksi makanan tradisionalnya dengan baik dan bersaing secara sehat dalam

melakukan penjualan produk makanan tradisional.

e. Promosi

Pada dasarnya, UD. Kemas tidak merencanakan strategi promosi untuk meningkatkan daya jual produk yang mereka hasilkan. Hanya saja, pada saat ada acara pameran, arisan, kunjungan Pkk dan acara lainnya, Ibu Munidah dan bapak Sami'un juga ikut berkontribusi guna untuk memperkenalkan produk mereka ke dunia luar. Ibu Munidah dan bapak Sami'un pernah mengikuti beberapa pameran seperti di Jakarta, Palembang, NTB, Bandung, Surabaya, Johor dan juga Malaka, hanya saja hasil yang didapat dengan mengikuti pameran tersebut belum terlalu menggembirakan. Tetapi sampai sekarang ini, produk makanan tradisional dari UD. Kemas sudah memiliki pembeli dari Kabupaten Bengkalis, kota Pekanbaru, kota Batam, bahkan sampai tamu dari negara tetangga seperti Malaysia dan Singapura yang datang sendiri ke toko untuk membeli produk UD. Kemas.

Ketika dilakukan wawancara lebih jauh tentang harapan Ibu Munidah dan bapak Sami'un tentang kegiatan promosi ini, mereka mengatakan bahwa mereka berharap kalau pemerintah juga membantu penjualan dan promosinya, salah satunya dengan cara membuka pusat promosi oleh-oleh khas Bengkalis di beberapa daerah sehingga produk asli Bengkalis ini bisa semakin dikenal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Profil industri kecil UD. Kemas dapat dilihat dari berbagai aspek, diantaranya :

1. Aspek Keuangan : Usaha makanan tradisional yang dikelola oleh Ibu Munidah dan suaminya ini dibangun atas modal sendiri, akan tetapi seiring dengan perkembangan usaha ini, usaha ini mendapatkan bantuan dari pemerintah, perusahaan Indah Kiat, dan BKKBN. Laba bersih yang diperoleh oleh UD. Kemas yaitu sebesar Rp 2.652.250,-/bulan atau sebesar Rp 31.827.000,-/tahun dengan total pendapatan Rp 325.500.000,-/tahun dan total pengeluaran atau biaya sebesar Rp.293.673.000,-/tahun,
2. Aspek tenaga kerja Tenaga kerja yang bekerja pada UD. Kemas merupakan masyarakat sekitar yang pada umumnya adalah kerabat dekat, tetangga yang rata-rata adalah ibu rumah tangga.
3. Aspek Produksi : Proses produksi dilakukan sebanyak 20 kali dalam satu bulan dengan menghasilkan sebanyak 410 kotak dodol berbagai varian. Lempuk durian dihasilkan 45 Kg lempuk dalam setahun. dan kerupuk buah naga diproduksi dan 2400 bungkus ($\frac{1}{4}$) setiap tahunnya. Proses produksi dodol dilakukan secara terus menerus, sedangkan untuk lempuk durian dan kerupuk buah naga diproduksi secara *intermetten* atau terputus-putus. Artinya produk ini tidak diproduksi setiap waktu dan tidak bersifat kontinyu.
4. Aspek Penjualan : Produk UD. Kemas sudah dikenal banyak orang, terbukti dengan pembeli yang berasal dari banyak tempat

seperti Kabupaten Bengkalis, Kota Pekanbaru, Kota Batam, Malaysia, dan Singapura yang datang sendiri ke UD. Kemas untuk mendapatkan produk makanan tradisional. Dan merupakan oleh-oleh khas dari Kabupaten Bengkalis.

Saran

Adapun saran yang dapat diberikan kepada UD. Kemas adalah sebagai berikut:

1. Melakukan sistem administrasi yang sistematis, mulai dari pembukuan bahan baku, biaya, dan keuntungan. Sehingga dengan cara ini semuanya dapat terorganisir dengan baik.
2. Bimbingan dan pelatihan harus terus diberikan kepada tenaga kerja yang bekerja, sehingga dengan hal ini para tenaga kerja akan semakin menjadi lebih baik dari waktu ke waktu.
3. Walaupun terdapat kendala dalam mendapatkan bahan baku buah naga untuk proses pembuatan dodol buah naga, tetapi sebaiknya dodol jenis ini diproduksi terus menerus karena para pembeli sudah mengetahui bahwa UD. Kemas menyediakan dodol buah naga. Dan akan menjadi kerugian nantinya kalau dodol jenis ini tidak diproduksi.
4. UD. Kemas harus lebih giat melakukan promosi. Tujuannya adalah agar orang lebih mengenal lagi produk makanan tradisional ini, di samping untuk meningkatkan penjualan. UD. Kemas dapat berkonsultasi kepada pemerintah setempat untuk dapat membantu dalam mempromosikan dodol ini sebagai icon atau oleh-oleh dari Kabupaten Bengkalis.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1999. *Manajemen Produksi (Perencanaan Sistem Produksi)*. BPFE: Yogyakarta.
- Ahyari, Agus. 2003. *Manajemen Produksi (Perencanaan Sistem Produksi)*, BPFE: Yogyakarta.
- Evangelista Ch. Ray-Ray. 2012. *Profil Usaha Bubur Jagung Mutiara di Malalayang Satu Timur Manado*. Universitas Sam Ratulangi: Manado.
- Griffin, Ricky G dan Ronald J Erbert. 2006. *Bisnis Edisi Kedelapan*. PT. Indeks Kelompok Gramedia: Jakarta.
- Hasibuan, Nurimansyah. 1996. *Ekonomi Industri*. LP3ES: Jakarta.
- Machfoedz, Mahmud. 2007. *Kewirausahaan*. Liberty: Yogyakarta.
- Marius P. Angipora. 2002. *Dasar-Dasar Pemasaran*, Raja Grafindo: Jakarta.
- Melisa. 2001. *Penerapan Pengakuan dan Pengukuran Pendapatan Studi Kasus pada PT. Kereta API (Persero)*. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Rahman, Maharani. 2011. *Industri Keripik Balado Christine Hakim di Padang Tahun 1990-2007*. Universitas Andalas: Padang.
- Riyanto, Bambang. 2001. *Dasar-dasar pembelanjaan perusahaan*. BPFE: Yogyakarta.
- Rohimi. 2008. *Profil Usaha Kacang Pukul di Bagan Siapi-api Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir*. Universitas Riau: Pekanbaru.

- Simanjuntak, Payaman J. 1998. *Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia*. LPFE-UI: Jakarta.
- Sukirno, Sadono. 2006. *Pengantar Teori Ekonomi*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Soekartawi. 2002. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi dengan pokok pembahasan analisis Cobb-Douglas*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Soekartawi. 2005. *Agroindustri dalam perspektif sosial ekonomi*. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta:Bandung.
- Suroto. 1997, *Strategi pembangunan dan perencanaan kesempatan kerja*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- www.usaharumah.com/tag/industri-kecil-2. Diakses pada tanggal 19 Maret 2014. Pukul 17.00 WIB
- www.yogi-isk.blogspot.com/2011/10. Diakses pada tanggal 24 Maret 2014. Pukul 20.00 WIB.