



Analisis Manajemen Produksi Tahu dalam Mempertahankan Loyalitas Pelanggan pada Pabrik Tahu Pak Maksum di Kabupaten Blitar

Istiqomah Dwi Pilianti¹, Nurul Fitri Ismayanti²

^{1,2}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, Indonesia

E-mail: istiqomahdwi77@gmail.com, nurulv3i2s@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2022-05-15 Revised: 2022-06-22 Published: 2022-07-02 Keywords: <i>Production Management; Customer Loyalty; Factory Tofu.</i>	An entrepreneur needs to increase efficiency and effectiveness to achieve the greatest possible goals. The vital aspect in achieving goals in a business is in the management of its production. A business will develop well if it has the right management and is managed professionally so that the goals are achieved as desired. This research will examine the application of tofu production management in maintaining customer loyalty at the Pak Maksum Tofu Factory. This research is of a descriptive type with a qualitative approach that uses the collection of observational data, interviews, documentation, and sources that support this research. The results of the study explained that the management function of the tofu factory Mr. Maksum was done quite well. In addition, good relations between owners and employees and employees with customers are able to become a strategy to attract customers. The conclusion of this study explains that the development of Pak Maksum's tofu factory needs to be reviewed in the aspects of capital, processing innovation, and distribution that does not reach consumers.
Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2022-05-15 Direvisi: 2022-06-22 Dipublikasi: 2022-07-02 Kata kunci: <i>Manajemen Produksi; Loyalitas Pelanggan; Pabrik Tahu.</i>	Seorang pengusaha perlu meningkatkan efisiensi dan efektivitas untuk mencapai tujuan yang sebesar-besarnya. Aspek vital dalam mencapai tujuan pada suatu usaha ada pada pengelolaan produksinya. Suatu usaha akan berkembang dengan baik jika memiliki manajemen yang tepat dan dikelola profesional agar tujuan tercapai sesuai dengan keinginan. Penelitian ini akan meneliti tentang penerapan manajemen produksi tahu dalam mempertahankan loyalitas pelanggan pada Pabrik Tahu Pak Maksum. Penelitian ini berjenis deskriptif dengan pendekatan kualitatif yang menggunakan pengumpulan data observasi, wawancara, dokumentasi, dan sumber yang mendukung penelitian ini. Hasil dari penelitian memaparkan fungsi manajemen pada pabrik tahu Pak Maksum dilakukan dengan cukup baik. Selain itu hubungan baik antara pemilik dengan karyawan dan karyawan dengan pelanggan mampu menjadi strategi menarik pelanggan. Kesimpulan penelitian ini memaparkan pengembangan pabrik tahu Pak Maksum perlu ditinjau ulang dalam aspek modal, inovasi pengolahan, dan pendistribusian yang kurang menjangkau konsumen.

I. PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin canggih memicu adanya perkembangan pada bidang usaha. Perkembangan tersebut setiap harinya semakin pesat dan mendorong timbulnya persaingan yang semakin tajam. Adanya persaingan usaha yang semakin tajam, membuat usaha yang tidak mampu bersaing akan jatuh dan tidak dapat berkembang, oleh karena itu untuk mencapai tujuan yang sebesar-besarnya para pengusaha perlu meningkatkan efisiensi dan efektivitas usahanya. Pada usaha di bidang manufaktur hal yang paling vital untuk mencapai tujuan terletak pada pengelolaan produksinya. Pengelolaan produksi untuk mencapai tujuan perusahaan dibutuhkan perkembangan pengelolaan manajemen yang tepat dan dilakukan oleh profesional

pada bidang produksinya. Manajemen merupakan pengambilan keputusan dengan merencanakan, mengorganisasikan, mengarahkan, dan mengendalikan suatu kegiatan untuk mencapai tujuan dan sasaran organisasi. Selanjutnya, produksi merupakan proses menghasilkan sesuatu berbentuk barang maupun jasa dalam suatu periode waktu dan memiliki nilai tambah bagi perusahaan. Selain itu, produksi merupakan proses penciptaan barang dan jasa (Wijaya dkk, 2020). Produksi merupakan proses mengubah bahan baku, bahan pembantu, tenaga kerja menjadi sebuah barang jadi melalui proses yang menggunakan mesin dan peralatan produksi lainnya. Menurut Suyadi (Adyatami, 2020) manajemen produksi merupakan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan kegiatan

pembuatana barang yang berasal dari bahan baku dan bahan penolong lainnya.

Pada perusahaan manufaktur proses produksinya memberikan nilai tambah sehingga bahan baku tersebut memiliki nilai lebih. Pada perusahaan jasa proses produksi disebut dengan proses operasi sehingga manajemen produksi disebut dengan manajemen operasi (Wahjono, 2010). Menurut Poerwodarminto (dalam Rifa'i, 2019) loyal merupakan kepatuhan yang memiliki makna penurut, setia, tetap, atau teguh hati, loyalitas pelanggan memiliki arti kebiasaan seseorang membeli suatu produk yang ditawarkan pada periode tertentu dan kesetiaannya mengikuti semua penawaran perusahaan. Salah satu usaha yang ada di Indonesia adalah usaha yang menghasilkan produk tahu. Tahu dibuat dengan bahan baku utama kedelai yang menjadi sumber utama protein nabati. Rahadian Rundjan mengatakan bahwa tahu merupakan kuliner yang dibawa orang Tionghoa ke Nusantara dan saat ini menjadi kuliner tertua di Indonesia, Onghokham seorang ahli sejarah mengatakan bahwa tahu dan tempe merupakan kuliner bersejarah yang mampu menyelamatkan penduduk Jawa dari krisis asupan gizi. Tahu dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami *koagulasi* dan mengandung banyak gizi protein, selanjutnya pemberian nama "Tahu" berasal dari kata serapan bahasa Hokkian yang memiliki arti "kedelai terfermentasi". Selain itu, di Indonesia tahu telah menjadi salah satu bahan kuliner tradisional Indonesia. Tekstur yang lembut, pengolahan yang mudah, dan dapat dikonsumsi oleh semua usia membuat tahu sering ditemui pada berbagai kuliner masyarakat Indonesia (Aladin dkk, 2020). Banyaknya faktor tersebut membuat tahu mudah diterima oleh masyarakat Indonesia, hal ini terbukti dengan data tabel rata-rata konsumsi tahu di Indonesia sebagai berikut ini.

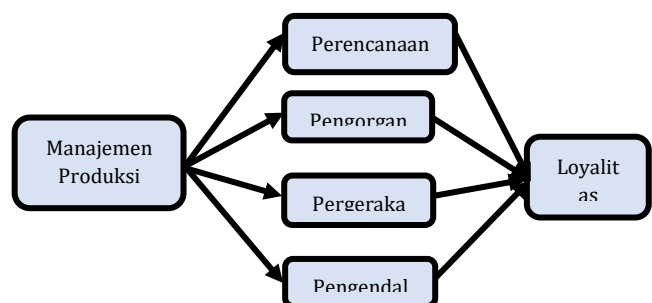
Tabel 1. Rata-Rata Konsumsi Tahu

Rata-Rata Konsumsi Tahu Per Kapita Seminggu Tahun 2017-2021 di Indonesia					
Satuan	2017	2018	2019	2020	2021
Kg	0,157	0,158	0,152	0,153	0,158

Sumber: Badan Pusat Statistik

Berdasarkan data di atas, konsumsi tahu pada tahun 2021 memiliki rata-rata per kapita sebesar 0,158 kg setiap minggunya. Jumlah tersebut meningkat 3,27% dibandingkan dengan tahun sebelumnya sebanyak 0,153 kg setiap minggu-

nya. Adanya kenaikan harga kedelai sebagai bahan baku utama membuat manajemen produksi yang baik dan efektif dibutuhkan untuk mempertahankan usaha tetap berjalan dan berkembang saat harga bahan baku tidak stabil. Manajemen produksi yang buruk ketika bahan baku mengalami kenaikan harga akan membuat pengrajin tahu mengeluh dan menutup pabriknya karena kerugian yang terjadi tidak dapat tertutupi oleh pengusaha. Berdasarkan pemaparan tersebut, adanya kenaikan harga bahan baku kedelai berpengaruh kepada perekonomian masyarakat Indonesia yang salah satunya dialami oleh pengrajin tahu. Situasi dan kondisi seperti ini mengharuskan para pengrajin tahu untuk dapat mengelola kegiatan produksi dengan baik agar usaha tetap beroperasi. Salah satu pabrik tahu yang berada di Dusun Prambutan, Desa Kawedusan Kecamatan Pongkok Kabupaten Blitar adalah Pabrik Tahu Pak Maksu. Pabrik tahu telah berdiri sejak tahun 2013. Pemilik pabrik tahu tersebut, sebelumnya telah bekerja sama dengan Pak Yon membuat parik tahu di sekitar Candi Mleri, Desa Bagelenan Kecamatan Srengat. Namun, banyaknya limbah yang dihasilkan dan banyaknya masyarakat yang merasa terganggu mengakibatkan pabrik tahu tersebut tutup. Setelah pabrik tahu pak Maksu dan pak Yono tutup, Pak Maksu mendapatkan saran untuk mendirikan pabrik tahu di Desa Kawedusan. Oleh karena itu, pada tahun 2013 Pak Maksu membuat pabrik sendiri dengan modal asal dari putranya yang bernama Pak Pendi, berdasarkan pemaparan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada usaha Pabrik Tahu Pak Maksu untuk mengetahui penerapan manajemen produksi tahu dalam mempertahankan loyalitas pelanggan pada Pabrik Tahu Pak Maksu. Penjelasan fungsi pokok manajemen dijelaskan Rohmat Taufiq (2013) sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

1. Perencanaan (*planning*) merupakan penentu segala hal sebelum terlaksananya kegiatan.

Fungsi perencanaan meliputi pemilihan ragam alternatif tujuan, strategi, kebijaksanaan, dan taktik yang akan dijalankan.

2. Pengorganisasian (*organizing*) merupakan menciptakan hubungan antara fungsi-fungsi, personalia, dan faktor fisik agar kegiatan yang harus dilaksanakan dapat disatukan dan diarahkan untuk mencapai tujuan bersama.
3. Pergerakan (*actuating*) merupakan bagian penting dari proses organisasi. Pergerakan merupakan tindakan pengupayaan kesediaan bekerja sama secara ikhlas untuk menggapai tujuan sesuai dengan perencanaan dan pengorganisasian pada setiap anggota kelompok (Sadikin dkk, 2020).
4. Pengendalian (*controlling*) merupakan petunjuk pengawasan kepada para pelaksana agar tindakan yang dilakukan sesuai dengan rencana. Pada tahap ini pelaksana membatasi tindakan agar tidak terjadi penyimpangan.

Kerangka konsep di atas telah memaparkan adanya efektivitas manajemen produksi yang baik melalui penerapan fungsi-fungsi manajemen (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian) akan menghasilkan loyalitas pelanggan terhadap Pabrik Tahu Pak Maksum.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Punaji Setyosari mengatakan penelitian deskriptif merupakan penelitian yang memiliki tujuan menjelaskan suatu keadaan, peristiwa, objek, atau hal yang berkaitan dengan variabel-variabel dan mampu dijelaskan menggunakan angka atau kata-kata (Samsu, 2017), penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data primer dan pengumpulan data sekunder, teknik pengumpulan data primer diperoleh melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Sedangkan, sumber data sekunder didapatkan melalui sumber yang secara tidak langsung memberikan data kepada peneliti, seperti dokumen, analisis data pada penelitian ini dilakukan dengan mencari dan menyusun secara sistematis data hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, selanjutnya data dipilah sesuai dengan kategori yang ada kemudian melakukan sintesa, dan memilah derajat kebutuhan suatu data serta terakhir membuat simpulan untuk mudah dipahami (Hardani dkk, 2020), penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juni di Pabrik Tahu Pak Maksum yang berada pada Dusun Prambutan, Desa Kawedusan Kecamatan Ponggok Kabupaten

Blitar. Pengumpulan data dengan wawancara dilakukan kepada enam informan, yakni Bapak Maksum selaku pemilik Pabrik Tahu Pak Maksum, Ibu Narsih selaku istri pemilik sekaligus pengelola keuangan Pabrik Tahu Pak Maksum, dua karyawan dan dua pelanggan Pabrik Tahu Pak Maksum.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Manajemen produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksum di Kabupaten Blitar

Data yang diperoleh dari hasil wawancara bersama pemilik, yakni Bapak Maksum akan dianalisis berdasarkan manajemen produksi sebagai berikut:

a) Perencanaan (Planning)

Perencanaan pada Pabrik Tahu Pak Maksum diperlukan beberapa pertimbangan sebagai berikut:

1) Man (Tenaga Kerja)



Gambar 2. Dokumentasi bersama Bapak Maksum selaku pemilik Pabrik Tahu Pak

Tenaga kerja yang dimiliki Pabrik Tahu Pak Maksum untuk memproduksi tahu sebanyak 9 karyawan, berdasarkan jumlah kuantitas tenaga kerja yang dimiliki Pabrik Tahu Pak Maksum masih tergolong usaha kecil, menurut BPS perusahaan industri pengolahan terbagi menjadi empat golongan salah satunya industri kecil dengan tenaga kerja sebanyak 5-19 karyawan. Sementara itu, *kloper* atau pelanggan yang menjualkan tahu Bapak Maksum berjumlah 20 orang. Manusia merupakan terpenting dan tidak tergantikan dengan lainnya, hal ini disebabkan manusia memiliki pikiran, harapan, dan gagasan yang dapat menentukan keberhasilan unsur lainnya untuk mencapai tujuan, sesuai dengan pendapat George R. Terry yang menjelaskan bahwa manajemen merupakan pencapaian tujuan yang telah ditetapkan berdasarkan hasil pemikiran seorang manusia (Sadikin dkk, 2020).

2) Money (modal)

Modal awal yang digunakan Pabrik Tahu Pak Maksum berasal dari putra yang bernama Bapak Pendi, namun keseluruhan Pabrik Tahu Pak Maksum dipegang oleh Bapak Maksum dan pengelolaan keuangan dilaukan oleh Ibu Narsih, selaku istri Bapak Maksum, penjelasan tersebut menjelaskan bahwa modal, catatan keuangan, dan segala aspek lainnya dikelola langsung oleh pemilik Pabrik Tahu Pak Maksum. Hal ini menggambarkan bahwa keterlaksanaan biaya terlaksana dengan baik. Sesuai dengan penelitian Nila Rosita Dwiyantri dan Niken Puradiani (2019) tentang keterlaksanaan biaya pada Usaha Kecil Menengah NR telah terlaksana dengan baik sesuai barapan pemilik UKM tersebut. Modal merupakan salah satu penentu keberhasilan pelaksanaan kegiatan dalam mencapai tujuan, dengan demikian unsur modal membutuhkan proses manajemen yang baik yang berdampak pada efisiensi (Rohman, 2017).

3) Material (bahan)

Setiap produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksum bahan baku kedelai dan air sebagai bahan utama telah disediakan oleh *kloper*. *Kloper* merupakan sebutan untuk pelanggan Pabrik Tahu Pak Maksum yang menjualkan hasil produksi tahu Pabrik Tahu Pak Maksum, pada satu periode produksi, Pabrik Tahu Pak Maksum mampu memasak bisa 15-18,5 Kg kedelai. Hal ini juga bergantung pada bahan baku yang dibawa oleh *kloper*. Pada manajemen material (bahan-bahan) menjadi undur penting pada proses pelaksanaan manajemen untuk mencapai tujuan yang telah direncanakan (Rohman, 2017). Pada pabrik tahu pak maksum bahan yang dikelola telah sesuai dengan harapan pemilik usaha. Hal tersebut hampir sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Nila Rosita Dwiyantri dan Niken Puradiani (2019) bahwa keterlaksanaan bahan sudah sesuai dengan pemilik UKM NR.

4) Machine (peralatan)



Gambar 3. Alat Diesel

Pengadaan alat di Pabrik Tahu Pak Maksum telah disediakan oleh pemilik usaha, peralatan yang digunakan Pabrik Tahu Pak Maksum pada proses produksi masih sederhana, pada proses penghancuran kedelai telah menggunakan *diesel*. Selain itu, alat yang dipersiapkan seperti kain, gayung, batu, dan kayu sebagai bahan bakar untuk membuat uap juga telah ada.

5) Facilities (fasilitas)

Pabrik Tahu Pak Maksum memiliki fasilitas, seperti toilet, tempat sholat, dan ketersediaan makanan di pabrik, fasilitas yang diberikan oleh Bapak Maksum tersebut telah lengkap pada usaha golongan usaha kecil, penyediaan fasilitas tersebut dilakukan Bapak Maksum dengan tujuan membuat para karyawan termotivasi dan nyaman saat bekerja. Meningkatkan etos kerja karyawan juga diperlukan peran perusahaan dalam pemberian motivasi untuk meningkatkan prestasi kerja para karyawan, pemberian motivasi diharapkan mampu membuat karyawan bekerja dengan lebih efisien dan efektif. Tindakan memotivasi juga ditentukan oleh kebutuhan setiap orang. Salah satu hirarki kebutuhan menurut A.H. Maslow, Hasibuan adalah *physiological needs* (kebutuhan fisik dan biologis) merupakan kebutuhan pokok manusia seperti makan, minum, berpakaian, bertempat tinggal, dan kebutuhan fisik lainnya (Nugraha & Lestari, 2003).

b) Pengorganisasian (Organizing)

1) Man (tenaga kerja)



Gambar 4. Proses penghancuran kedelai

Pengorganisasian produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksom belum terstruktur dengan baik karena seluruh karyawan diharapkan mampu bertanggung jawab dengan menyesuaikan bagian pekerjaan yang kosong, apabila karyawan yang tidak masuk, maka karyawan lain harus mampu menggantikan posisinya, hal tersebut terjadi disebabkan Pabrik Tahu Pak Maksom memakai sistem kerja borongan, meskipun begitu para karyawan telah mengetahui tanggung jawab dan aturan pelaksanaan yang harus dilakukan. Tidak adanya susunan organisasi secara tertulis membuat para karyawan mengikuti arahan langsung dari pemilik Pabrik Tahu Pak Maksom. Tidak adanya susunan organisasi juga memungkinkan kesalahan karyawan yang disebabkan kecerobohan yang berdampak pada hasil produksi tahu tidak berhasil dan harus dijadikan sebagai pakan ternak. Kesalahan tersebut mengakibatkan keharusan penggantian bahan baku dan melakukan proses produksi ulang sebagai bentuk tanggung jawab pabrik kepada pelanggannya (*kloper*). Tidak adanya susunan organisasi secara tertulis sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Efia Animatus Sholikhah dan Luthfiyah Nurlaela (2013) penelitian tersebut memberikan informasi bahwa tidak ada susunan organisasi secara tertulis sehingga perintah langsung berasal dari pemilik usaha yang dititipkan kepada salah satu karyawan lama Pabrik Wingko Babat Loe Lan Ing.

2) Money (uang)

Pabrik Tahu Pak Maksom memiliki catatan keuangan yang dikelola oleh pemilik usaha, sehingga modal telah terlaksana dengan baik, pembagian uang dilakukan berdasarkan dengan hasil kerja para karyawan, sehingga perolehan upah antar karyawan berbeda sesuai dengan hasil yang telah dihasilkannya, hal ini sama dengan penelitian Efia Animatus Sholikhah dan Luthfiyah Nurlaela (2013) yang menunjukkan bahwa pabrik Loe Lan Ing melakukan pengorganisasian uang dikelola langsung oleh pemiliknya.

Tabel 2. Data Omzet Minimal Pendapatan Kotor Pabrik Tahu Pak Maksom Perbulan Tahun 2019-2021

Data Omzet Minimal Pendapatan Kotor Pabrik			
Tahun	2019	2020	2021
Pendapatan Kotor	Rp. 42.000.000	Rp. 36.000.000	Rp. 36.000.000

Data di atas diperoleh dari jumlah pendapatan hasil produksi yang dipatok dengan produksi minimal pertahun. Pada tahun 2019 produksi dilakukan sebanyak 35 kali dan tahun 2020-2021 produksi dilakukan sebanyak 30 kali. Selanjutnya, hasil pendapatan limbah tahu yang dipatok dengan nilai tengah dari harga terendah dengan harga tertinggi pada Pabrik Tahu Pak Maksom diperoleh sebanyak Rp. 30.000. Pada tahun 2022 bahan baku kedelai mengalami kenaikan dan hasil produksinya diperkirakan hanya sebanyak 25 kali tiap hari. Dengan demikian jumlah pendapatan perbulan saat harga bahan baku kedelai naik mencapai Rp. 30.000.000.

3) Material (bahan)



Gambar 5. Kedelai yang sudah dibersihkan dan direndam

Pengadaan bahan baku pada Pabrik Tahu Pak Maksum tidak disediakan langsung pemilik usaha, hal tersebut dilakukan untuk menghindari para *kloper* yang tidak bertanggung jawab. Dengan demikian, bahan baku didapatkan dari *kloper* yang dibawa masing-masing. Namun, bahan baku air telah disediakan pemilik Pabrik Tahu Pak Maksum. Pada proses pembuatan tahu, air dibutuhkan sejak proses penggilingan hingga menjadi tahu. Produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksum disesuaikan dengan bahan baku yang dibawa para *kloper*. Hal ini hampir sama dengan penelitian Efia Animatus Sholikhah dan Luthfiah Nurlaela (2013) pengorganisasian bahan produksi berdasarkan kebutuhan setiap harinya dan kebutuhan bahan pada proses produksi tergantung perintah pemilik wingko Loe Lan Ing.

4) Machine (alat)



Gambar 6. Peralatan produksi tahu

Kesiapan alat yang digunakan pada proses produksi harus disiapkan sebelum proses produksi dimulai. Alat yang disiapkan seperti kain untuk menyaring kedelai yang telah hancur dan batu yang digunakan untuk memadatkan endapan tahu. Persiapan tersebut dilakukan untuk memudahkan proses produksi berjalan baik dan lancar, alat lainnya seperti wadah untuk perebusan, pengendapan dan pencetakan digunakan wadah yang terbuat dari semen yang dibentuk permanen serta telah tertata dengan baik. Pada pengorganisasian terkadang alat belum tertata dengan rapi sesuai dengan yang dipaparkan pada penelitian Efia Animatus Sholikhah dan Luthfiah Nurlaela (2013). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa peralatan produksi tidak terdapat tertulis tetapi dilaksanakan sesuai kebutuhan.

c) Pergerakan (*actuating*)

1) *Man* (pemilik dan tenaga kerja)

Ketika bahan baku telah dikirimkan tetapi tenaga kerja masih kurang karyawan Bapak Maksum selaku pemilik Pabrik Tahu Pak Maksum harus bergerak cepat memanggil dan menanyakan karyawan yang mampu masuk kerja. Keputusan tersebut membuat Pabrik Tahu Pak Maksum dapat beroperasi dengan baik.

2) *Material* (bahan)



Gambar 7. kedelai sudah tersedia sebelum proses produksi dilakukan

Pada Pabrik Tahu Pak Maksum bahan baku harus tersedia sebelum proses produksi. Hal tersebut membuat para *kloper* harus mengirimkan kedelai ke Pabrik Tahu Pak Maksum lebih awal sebelum proses produksi dimulai. Setelah bahan baku dikirimkan, *kloper* dapat menunggu atau meninggalkannya hingga proses produksi selesai.

3) *Method* (cara pembuatan)



Gambar 8. Proses produksi tahu

Pabrik Tahu Pak Maksum melakukan proses pembuatan tahu dimulai dari perendaman kedelai kurang lebih 3 jam yang kemudian dilanjutkan dengan kedelai digiling menggunakan mesin diesel, selanjutnya kedelai yang sudah hancur direbus menggunakan uap pembakaran kayu bakar, kemudian kedelai disaring menggunakan kain dan hasil saringan diendapkan dan dicetak di dalam kain yang tepinya diberi kayu

berbentuk kotak, hasil saringan tersebut yang menjadi tahu dan limbah penyaringan dijual untuk pakan ternak.



Gambar 9. Proses pembuatan tahu

Langkah selanjutnya, kain ditutup dan di atasnya diberi batu, hal ini dilakukan untuk menghasilkan tahu yang padat dengan tekstur yang lembut, kemudian tahu dipotong sesuai dengan ukuran yang telah ditetapkan Pabrik Tahu Pak Maksom, langkah terakhir memasukkan tahu ke dalam wadah yang telah dibawa oleh para *kloper*, perolehan tahu setelah dipotong tergantung pada banyaknya kedelai yang dimasak, dalam satu cetakan bisa menghasilkan 108 atau 120 potong sehingga pada satu kali proses produksi dapat menghasilkan kurang lebih 200 tahu.

4) Market (pasar)

Produksi tahu di Pabrik Tahu Pak Maksom dilakukan setiap hari kecuali hari Jum'at, namun pada saat permintaan produksi tahu meningkat maka limbah tahu juga melimpah, hal tersebut dapat mengganggu sekitar sehingga pemilik usaha akan menawarkan limbah tahunya kepada masyarakat yang memiliki hewan ternak. Pada kegiatan distribusi pemilik Pabrik Tahu Pak Maksom bekerja sama dengan para *kloper* dalam memasarkannya.

d) Pengendalian (Controlling)

1) Man (orang yang mengawasi)



Gambar 10. Pemilik Pabrik Tahu Pak Maksom mengawasi dan tampak melakukan perbaikan dalam membuat uap

Pabrik Tahu Pak Maksom melakukan pengawasan secara langsung oleh pemilik usaha, pengawasan dilakukan sejak karya dan *kloper* yang meingkat untuk menggunakan jasa produksi tahu hingga proses produksi berlangsung. Apabila tenaga kerja yang datang kurang atau belum memenuhi posisi yang dibutuhkan maka Bapak Maksom akan mencari dan mengumpulkan karyawannya tersebut. Sementara itu, *kloper* diawasi agar dapat mengetahui omset pemasukan perharinya. Selain itu, Bapak Maksom juga mengawasi selama proses produksi berlangsung untuk dapat memperbaiki kesalahan-kesalahan atau hal-hal yang belum terlaksana dengan baik.

2) Method (motode)



Gambar 11. Sebelum dan sesudah tahu dipotong

Pabrik Tahu Pak Maksom ukuran tahu diukur menggunakan penggaris yang sudah disesuaikan, jika bahan baku mengalami kenaikan harga, maka kuantitas tahu (ukuran) diubah tanpa mengurangi kualitas tahu, selain itu tampilan kepadatan dan tekstur tahu juga diutamakan dalam produksi tahu di Pabrik Tahu Pak Maksom, dalam satu kali produksi tahu biaya yang harus dikeluarkan oleh *kloper* kepada Pabrik Tahu Pak Maksom adalah Rp. 20.000.

3) Market (pasar)

Pabrik Tahu Pak Maksom menghasilkan limbah memproduksi tahu yang dapat dijual untuk pakan ternak. Penjualan limbah hasil produksi tahu pada satu kali masak memiliki harga jual senilai Rp. 25.000 hingga Rp 35.000, harga tersebut juga akan disesuaikan dengan pembeli. Jika limbah dibeli *kloper* sendiri maka dijual seharga Rp. 25.000 rupiah tetapi jika dibeli oleh orang lain dijual seharga Rp 35.000.

Namun, apabila persediaan limbah tahu banyak maka dibutuhkan kerja sama untuk memasarkan limbah tahu kepada konsumen yang lain, pabrik Tahu Pak Maksu tidak berani pemasaran melalui media online karena persediaan limbah tahu yang terbatas. Hal ini disebabkan Pabrik Tahu Pak Maksu tidak ingin mengambil resiko selalu menyediakan persediaan limbah tahu setiap waktu. Sementara itu, keuntungan Pabrik Tahu Pak Maksu didapatkan dari hasil penjualan limbah tahu. Oleh karena itu, jumlah produksi tahu memengaruhi kelangsungan kegiatan industri Pabrik Tahu Pak Maksu.

2. Efektifitas manajemen produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksu di Kabupaten Blitar dalam mempertahankan loyalitas pelanggan

Suatu usaha yang telah didirikan tentu memiliki tujuan yang harus dicapai, menurut Rohman (2017) tujuan yang telah ditetapkan dapat dicapai perusahaan apabila menggunakan manajemen (pengelolaan) sumber daya yang baik. Kriteria Manajemen yang baik untuk pencapaian tujuan dapat dilihat dari fungsi-fungsi yang ada berjalan dengan baik. Namun, apabila fungsi-fungsi yang ada tidak dijalankan dengan baik, maka manajemen pada suatu perusahaan juga tidak berjalan dengan baik. Berdasarkan pemaparan yang telah dipaparkan, Pabrik Tahu Pak Maksu telah melakukan fungsi-fungsi manajemen dengan baik. Selain itu, penerapan manajemen produksi yang dilakukan Pabrik Tahu Pak Maksu telah dilakukan dengan baik dan berdampak positif untuk mempertahankan loyalitas pelanggan. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa penerapan fungsi-fungsi manajemen produksi pada Pabrik Tahu Pak Maksu telah dijalankan dengan cukup efektif dan efisien.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dari pemaparan fungsi manajemen yang telah dijelaskan, manajemen produksi telah dilaksanakan dengan cukup baik, hal tersebut dapat dilihat dari penerapan fungsi-fungsi manajemen, sebagai berikut:

1. Fungsi perencanaan (planning), dapat dilihat bahwa perencanaan manajemen

produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksu sudah sesuai dengan proses manajemen produksi.

2. Fungsi pengorganisasian (organizing), dapat dilihat bahwa pengorganisasian manajemen produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksu sudah sesuai namun perlu diperbaiki lagi dalam pengorganisasian karyawan agar lebih terstruktur.
3. Fungsi pergerakan (actuating), dapat dilihat bahwa pelaksanaan manajemen produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksu cukup baik. Dalam hal ini ada yang harus diperbaiki pada bahan-bahan yang seharusnya dijadwalkan agar waktu produksi bisa dilakukan sesuai jadwal dan terstruktur. Sehingga, karyawan yang datang bisa tepat waktu.
4. Fungsi pengendalian (Controlling), dapat dilihat bahwa pengawasan atau pengendalian manajemen produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksu sudah terlaksana dengan baik, segala usaha pasti memiliki resiko tersendiri saat menjalankan usahanya, sehingga dalam tahap ini perlu diubah pemikiran takut dan khawatir menjadi berani mengambil resiko agar tujuan bisa dicapai dengan baik dan lancar, sehingga dalam melakukan pemasaran boleh melalui media online, namun pada deskripsi bisa dijelaskan bahwa stok setiap harinya tidak menentu dan memberikan informasi bahwa stok terbatas di setiap memasarkan limbah tahu melalui media online atau bisa juga mencantumkan nomor telepon agar konsumen bisa dengan mudah menanyakan persediaan limbah tahu di Pabrik Tahu Pak Maksu, selain adanya strategi dalam menarik pelanggan, tentu dengan adanya hubungan yang baik antara pemilik dengan karyawan, karyawan dengan pelanggan dan pemilik dengan pelanggan menjadikan pelanggan yang loyal terhadap Pabrik Tahu Pak Maksu. Sehingga, manajemen produksi tahu pada Pabrik Tahu Pak Maksu secara keseluruhan bisa dikatakan efektif untuk dijalankan.

B. Saran

Saran ini ditujukan kepada pemilik pabrik tahu Pak Maksu untuk dipertimbangkan agar pabrik tahu bisa berkembang lebih besar, manajemennya harus diperbaiki lebih baik lagi. Selain itu, modal juga penting dalam

mengembangkan usaha, sehingga, mengembangkan produk juga diperlukan agar keuntungan yang didapatkan tidak hanya dari satu produk saja. Karena pada dasarnya tahu bisa diolah menjadi kuliner yang bervariasi seperti tahu takwa, tahu goreng, dan yang lainnya, kemudian untuk pemasarannya bisa ditawarkan langsung kepada rumah makan yang mengolah tahu ataupun usaha-usaha kuliner lain yang menggunakan tahu sebagai bahan-bahan dalam kuliner tersebut.

DAFTAR RUJUKAN

- Adyatami, F. I. (2020). *Studi Manajemen Produksi Batik Tanah Liek Citra di Kabupaten Dharmasraya*. Jurnal Tata Kelola Seni, 6(2), 77–85.
- Aladin, A., Modding, B., Syarief, T., & Wiyani, L. (2020). *Manajemen Produksi Dan Pemasaran Produk Tahu Kuring Pada Home Industry Tahu Kuring Makassar*. Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP), 6(1), 141–149.
- Aspita, Y., Adriani, & Nelmira, W. (2020). *Manajemen Produksi Usaha Bordir Komputer Di Nagari Ampang Gadang Kecamatan Iv Angkek Kabupaten Agam Sumatera Barat*. Jurnal Pendidikan, Busana, Seni, dan Teknologi, 03(02), 61–68.
- Candra Wijaya, D., & Rifa'i, M. (2016). *Dasar Dasar Manajemen Mengoptimalkan Pengelolaan Organisasi Secara Efektif dan Efisien*. Perdana Publishing.
- Hardani, H., Medica, P., Husada, F., Andriani, H., Sukmana, D. J., Mada, U. G., & Fardani, R. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu.
- Nugraha, V., & Lestari, S. (2003). *Pentingnya Motivasi Dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Karyawan*. Journal Majalah Ilmu Ekonomi & Bisnis, 3(2), 36–51.
- Rifa'i, K. (2019). *Membangun Loyalitas Pelanggan*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- Rohman, A. (2017). *Dasar Dasar Manajemen*. Malang: Inteligencia Media.
- Rosita Dwiyantri, N., & Puradiani, N. (2019). *Manajemen Produksi Kripik Usus Dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah "NR" Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik*. Jurnal Tata Boga, 8(1), 154–164.
- Sadikin, A., Misra, I., & Hudin, M. S. (2020). *Pengantar Manajemen dan Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit K-Media.
- Samsu. (2017). *Metode penelitian: teori dan aplikasi penelitian kualitatif, kuantitatif, mixed methods, serta research & development*. Pusat Studi Agama dan Kemasyarakatan (PUSAKA).
- Sholikhah, E. A., & Nurlaela, L. (2013). *Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat)*. E-journal Boga, 2(3), 86–94.
- Taufiq, R. (2013). *Sistem Informasi Manajemen: Konsep Dasar, Analisis, dan Metode Pengembangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Trimono, S., Kirnadi, A. J., & Ifada, I. I. (2018). *Manajemen Produksi Perkebunan Kopi Arabika (Coffee Arabica) Di Desa Kayuemas Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo Jawa Timur*. Frontier Agriabisnis, 1(1), 1–7.
- Wahjono, S. I. (2010). *Bisnis Modern*. Graha Ilmu.
- Wijaya, A., Sisca, Silitoongan, H. P., Candra, V., & Butarbutar, M. (2020). *Manajemen Operasional Produksi*. Medan: Yayasan Kita Menunlis.