

PENERAPAN MANAJEMEN PRODUKSI DAN SUMBERDAYA MANUSIA UNTUK OPTIMALISASI USAHA PRODUK PANGAN BERBASIS JAMUR TIRAM PUTIH (KERIPIK, SOSIS, BAKSO)

Oleh:

Daryono¹⁾, Santi Dwi Astuti¹⁾
E-mail: daryono_jvc@yahoo.com

¹⁾ University of Jenderal Soedirman

ABSTRACT

Life needed level of life is increasingly rising, without the creativity of the community to create a product that would increase the income of life, but a phenomenon that occurs at the moment most people rely only work to others is not only less educated people but also occurs in intellectual circles, this is inappropriate for the duplicate, even though our income if his own business will be more fortunately and skills are the most valuable factor, because the two things that we can produce many benefits for us and others, as example in the 4 use of oyster mushrooms to the sausage as a nutritious food for healthy and safe to open business opportunities.

The Objectives of project: (1) Increasing the oyster mushrooms benefit as processed food products are more profitable than the marketed in fresh form. (2) To determine the sausage production process oyster mushrooms (3) Describe the financial management for the production of oyster mushroom sausage. (4) Describe how the sausage to be the marketing of processed products which have a trading value (5) To learn how to improve the competitiveness of the oyster mushroom sausage products of others. Method: Making Sausage Oyster Mushrooms, How Packaging, and How Marketing. Results: The results of the training makes the oyster mushroom sausage among other communities have the expertise to make sausage oysters, which people usually sell raw oyster mushrooms directly from these activities to be understood that the oyster mushrooms fruit sold directly in low cost, if different from first oyster mushrooms used in if, then packed and sold.

Keywords: *Economic society, oyster mushroom,*

LATAR BELAKANG

Keberadaan jamur tiram pada awalnya banyak ditemukan tumbuh liar di hutan, kebun, bahkan tumbuh di kayu yang sudah lapuk. Sejalan dengan permintaan pasar yang terus meningkat, maka beberapa jamur dibudidayakan di Indonesia. Sebagai bahan makanan, jamur memiliki kelebihan dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Kelebihan jamur terletak pada kandungan gizinya yang tinggi dan cita rasanya yang lezat.

Ketersediaan bahan baku dan kandungan gizi didalamnya membuat prospek pengolahan jamur mendapat respon yang baik dari masyarakat. Agroindustri keripik jamur

tiram di masyarakat cukup cerah dan pangsa pasar penerima hasil produksi juga terbuka lebar. Hal ini didukung juga pola konsumsi masyarakat yang mulai memperhatikan kandungan gizi makanan dan *back to nature* gaya hidup vegetarian maka dilakukan kegiatan diversifikasi pengolahan jamur tersebut sebagai alternatif makanan yang menyehatkan.

Jamur Tiram Putih

Jamur merupakan tanaman yang berinti, berspora, tidak berklorofil berupa sel atau benang-benang bercabang. Karena tidak berklorofil, kehidupan jamur mengambil makanan yang sudah dibuat oleh organisme lain yang telah mati. Jamur tiram bila kita budidayakan akan mendapat manfaat berganda. Selain rasanya lezat mengandung gizi yang cukup besar manfaatnya bagi kesehatan manusia sehingga jamur tiram dapat dianjurkan sebagai bahan makanan bergizi tinggi dalam menu sehari-hari.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pakar jamur di Departemen Sains Kementerian Industri Thailand beberapa zat yang terkandung dalam jamur tiram atau Oyster mushroom adalah protein 5,94 %; karbohidrat 50,59 %; serat 1,56 %; lemak 0,17 % dan abu 1,14 %. Selain kandungan ini, Setiap 100 gr jamur tiram segar ternyata juga mengandung 45,65 kalori; 8,9 mg kalsium; 1,9 mg besi; 17,0 mg fosfor. 0,15 mg Vitamin B1; 0,75 mg vitamin B2 dan 12,40 mg vitamin C.

Dari hasil penelitian kedokteran secara klinis, para ilmuwan mengemukakan bahwa kandungan senyawa kimia khas jamur tiram berkhasiat mengobati berbagai penyakit manusia seperti tekanan darah tinggi, diabetes, kelebihan kolesterol, anemia, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan polio dan influenza serta kekurangan gizi.

Secara sosial budaya, jamur tiram, merupakan bahan pangan bergizi, berkhasiat obat yang lebih murah dibandingkan obat modern. Secara ekonomis merupakan komoditas yang tinggi harganya dan dapat meningkatkan pendapatan petani serta dapat dijadikan makanan olahan untuk konsumsi dalam upaya peningkatan gizi masyarakat. Tempat tumbuh Jamur tiram termasuk dalam jenis jamur kayu yang dapat tumbuh baik pada kayu lapuk dan mengambil bahan organik yang ada didalamnya.

Tujuan dan Kegunaan :

Tujuan dari optimalisasi usaha produk pangan berbasis jamur tiram putih (keripik, sosis, bakso)

1. Meningkatkan nilai ekonomi dan manfaat jamur tiram
2. Menambah keragaman produk pangan olahan vegetarian yang dapat disimpan lama.
3. Memasyarakatkan makanan vegetarian dalam bentuk kripik dari jamur.

Sedangkan dengan adanya program ini maka diharapkan dapat berguna untuk :

1. Mengembangkan bisnis yang selama ini dijalankan (pembudidayaan dan penjualan kripik jamur tiram)
2. Masyarakat dapat menikmati kripik jamur tiram yang selama ini belum memasyarakat di pasaran. Kandungan gizi yang tinggi dan berkhasiat menyembuhkan penyakit, kripik jamur tiram dapat turut membantu menjaga kesehatan masyarakat dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat.
3. Sebagian dari masyarakat akan mendapatkan pekerjaan sampingan , karena akan terlibat sebagai partner dalam proses produksi dan penjualan hasil olahan jamur.

A. Manajemen Produksi

Manajemen produksi adalah pelaksanaan kegiatan-kegiatan manajerial seperti planning (perencanaan), organizing (pengorganisasian), actuating (penggerakan) dan controlling (pengawasan) terhadap sistem-sistem produksi dengan tujuan agar produksi dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Manajemen produksi menyangkut kegiatan untuk menghasilkan barang. Sedangkan fungsi perencanaan produksi adalah kegiatan untuk merencanakan penentuan kualitas dan kuantitas barang yang akan diproduksi, merancang sistem transformasi, menjadwalkan berbagai aktivitas, serta menetapkan berbagai ukuran dan kriteria yang sangat diperlukan untuk kepentingan produksi.

Oleh karenanya dalam kegiatan manajemen produksi harus melalui proses sebagai berikut:

a. Pemilihan (*selecting*)

Adalah keputusan yang menyangkut pemilihan proses produksi dari berbagai barang yang akan diproduksi atau disediakan. Maksudnya, memilih bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi.

Untuk memproduksi hasil olahan jamur akan lebih hemat jika mempunyai budidaya jamur sendiri. Budidaya jamur tiram ini sangat mudah karena iklim di Indonesia juga mendukung pertumbuhan jamur, yaitu suhu yang cukup hangat, dan didukung juga cara mendapatkan bibit dan media tanamnya juga sangat mudah dengan harga murah. Biasanya produksi jamur tersebut hanya dijual dalam bentuk segar. Pemilihan jamur tiram yang akan dijadikan bahan baku dasar produk olahan makanan.

b. Perancangan (*engineering*)

Adalah keputusan yang menyangkut penggunaan metode-metode pelaksanaan suatu proses produksi atau cara kerja untuk memproduksi barang.

1. Menjadikan jamur tiram sebagai alternatif makanan ringan yang menyehatkan dan berkhasiat obat bagi masyarakat.
2. Diversifikasi produk sayuran yang mempunyai nilai lebih dibanding hanya dijual dalam bentuk segar.
3. Terciptanya pasar baru untuk makanan ringan.

c. Pengoperasian (*operating*)

Adalah kegiatan riil untuk mewujudkan rencana kerja atau pelaksanaan proses kegiatan produksi barang.

Proses Produksi:

Aliran proses produksi kripik vegetarian dari jamur pada unit industri ini dimulai dari bahan baku jamur tiram putih yang diperoleh dari petani jamur yang merupakan. Sedangkan bahan pengisi dan bahan pembantu lain banyak tersedia di pasar-pasar tradisional. Pengendalian kualitas bahan baku dilakukan dengan melakukan sortasi terhadap jamur tiram putih dan bahan pengisi serta bahan pembantu lainnya sesuai persyaratan yang telah ditetapkan. Jamur tiram harus dalam keadaan segar (tidak layu) dan warnanya putih serta tidak terdapat kotoran-kotoran yang menempel. Setelah jamur disortasi dan ditimbang sesuai resep dan dicuci. Selanjutnya jamur dikukus selama 5 menit diperas sampai airnya habis.

Setelah ditiriskan di campur dengan bumbu yang telah dihaluskan (bawang putih, telur ayam, garam dan penyedap rasa) ditunggu kurang lebih 10 menit agar meresap.

Disamping menunggu proses peresapan bumbu, menyiapkan campuran tepung terigu, tepung beras dan tepung maizena. Kemudian melumuri jamur dengan campuran tepung sampai rata. Kemudian digoreng dengan minyak goreng setengah matang, dengan tujuan jamur yang dihasilkan akan lebih renyah dalam waktu penyimpanan yang relative lama, setelah agak dingin dilakukan penggorengan yang kedua sampai warna kuning agak kecoklatan Untuk mengeluarkan sisa-sisa minyak, abon hasil penggorengan dipres manual selama 10 menit. Kripik jamur tiram diangin-anginkan sampai mencapai suhu kamar lalu siap untuk dikemas dan diperdagangkan.

Pengolahan sosis jamur tiram ini mudah dan sederhana sehingga bisa di salurkan ke orang lain, adapun pengolahan jamur tiram ini adalah sebagai berikut : pertama, jamur di pilih yang terbaik dan di timbang sesuai dengan berat yang kita inginkan, kedua; jamur tiram dicuci hingga bersih, agar tidak berbau menyengat jika di masak sebaiknya jamur di rendam dahulu dengan menggunakan air garam sebentar saja, ketiga; setelah jamur di cuci bersih kemudian di giling halus dengan campuran tepung dan bumbu-bumbu sebagai perasa tanpa menggunakan air, dikarenakan jamur sudah mengandung banyak air, keempat; setelah digiling olahan jamur di masukan kedalam cetakan sosis, kelima; sosis yang sudah di bungkus kemudian di kukus dalam pengukus, keenam; diamkan sosis hingga hilang uap panasnya setelah itu kemas sosis dalam kemasan yang sudah di desain.

d. Pengawasan (*controlling*)

Adalah prosedur-prosedur yang menyangkut pengambilan tindakan korektif dalam kegiatan produksi barang. Kramer dan Twigg (1983 Prawira, 2010) mengklasifikasikan karakteristik mutu bahan pangan menjadi dua kelompok, yaitu :

- 1) Karakteristik fisik atau tampak, meliputi penampilan yaitu warna, ukuran, bentuk dan cacat fisik; kinestika yaitu tekstur, kekentalan dan konsistensi; flavor yaitu sensasi dari kombinasi bau dan cicip, dan
- 2) Karakteristik tersembunyi, yaitu nilai gizi dan keamanan mikrobiologis.

Berdasarkan karakteristik tersebut, profil produk pangan umumnya ditentukan oleh ciri organoleptik kritis, misalnya kerenyahan pada keripik. Namun, ciri organoleptik lainnya seperti bau, aroma, rasa dan warna juga ikut menentukan. Pada produk pangan, pemenuhan spesifikasi dan fungsi produk yang bersangkutan dilakukan menurut standar estetika (warna, rasa, bau, dan kejernihan), kimiawi (mineral, logam-logam berat dan bahan kimia yang ada dalam bahan pangan), dan mikrobiologi (tidak mengandung bakteri *Eschericia coli* dan patogen) (Prawira, 2010).

Kadarisman (1996) berpendapat bahwa mutu harus dirancang dan dibentuk ke dalam produk. Kesadaran mutu harus dimulai pada tahap sangat awal, yaitu gagasan konsep produk, setelah persyaratan-persyaratan konsumen diidentifikasi. Kesadaran upaya membangun mutu ini harus dilanjutkan melalui berbagai tahap pengembangan dan produksi, bahkan setelah pengiriman produk kepada konsumen untuk memperoleh umpan balik. Hal ini karena upaya-upaya perusahaan terhadap peningkatan mutu produk lebih sering mengarah kepada kegiatan-kegiatan inspeksi serta memperbaiki cacat dan kegagalan selama proses produksi (Prawira, 2010).

e. Pembaharuan (*inovating*)

Adalah kegiatan untuk memperbaiki yang diperlukan dalam sistem produksi berdasarkan perubahan permintaan, tujuan organisasi, teknologi, maupun manajemen.

Penemuan teknologi yang sangat berpengaruh dalam system produksi serta mendorong perkembangan teknologi proses ataupun produksi yang menyebabkan perubahan baik dalam tata letak, jenis peralatan, proses produksi maupun manajemen produksi sumberdaya manusia yang efektif.

f. Standar Resep

Pengetahuan standar resep ialah sejenis tertulis yang dipergunakan sebagai dasar atau patokan dalam pengolahan makanan untuk menciptakan rasa yang sama meskipun waktu pengolahannya tidak bersamaan (Mukhtar, 2004). Standar resep sangat perlu karena dapat digunakan sebagai petunjuk, dengan memiliki fungsi sebagai berikut:

- a) Menjadi petunjuk yang seragam bagi siapa saja yang bertugas pada pengolahan makanan.
- b) Dapat memudahkan dalam pembelian bahan.
- c) Memudahkan dalam pelaksanaan persiapan memasak.
- d) Dapat menentukan jumlah serta mutu makanan.
- e) Memudahkan dalam penyusunan menu.
- f) Memudahkan dalam pengontrolan porsi makanan.
- g) Mendapatkan makanan yang berkualitas baik dalam jumlah atau porsi makanan yang banyak.
- h) Mengetahui kandungan gizi tiap porsi masakan.
- i) Mengetahui unit-cost tiap porsi masakan.
- j) Memperoleh hasil masakan yang konsisten pada tiap pemasak.
- k) Mempermudah proses pengolahan masakan.

B. Penerapan Sumber Daya Manusia dalam Produksi,

Mencakup kegiatan untuk merancang struktur organisasi produksi, menyiapkan dan menetapkan kriteria bagi staf yang menjabat dalam struktur organisasi, mendelegasikan wewenang serta menetapkan pola agar tercipta keserasian kerja antarsubsystem.

Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) menurut Mathis dan Jackson (2008, h.3) adalah rancangan sistem-sistem formal dalam sebuah organisasi untuk memastikan penggunaan bakat manusia secara efektif dan efisien guna mencapai tujuan organisasi.

Tujuan utama manajemen sumber daya manusia adalah memperbaiki tingkat produktivitas, memperbaiki kualitas kehidupan kerja, meyakinkan organisasi telah memenuhi aspek-aspek legal (Schuler dalam Edy Sutrisno.2010:8).

Tujuan umum manajemen sumber daya manusia adalah untuk memastikan bahwa organisasi mampu mencapai keberhasilan melalui orang. Sistem ini dapat menjadi sumber kapabilitas organisasi yang memungkinkan perusahaan atau organisasi dapat belajar dan menggunakan kesempatan untuk peluang baru.

1. Tujuan khusus manajemen sumber daya manusia adalah:

- a. Memungkinkan organisasi mendapatkan dan mempertahankan karyawan cakap, dapat dipercaya dan memiliki motivasi tinggi.
- b. Meningkatkan dan memperbaiki kapasitas yang melekat pada manusia kontribusi, kemampuan dan kecakapan mereka.
- c. Mengembangkan sistem kerja dengan kinerja tinggi yang meliputi prosedur perekrutan dan seleksi yang teliti, sistem kompensasi dan insentif yang tergantung pada kinerja, pengembangan manajemen serta aktivitas pelatihan yang terkait kebutuhan bisnis.

2. Tujuan organisasional

Tujuan manajemen sumber daya manusia adalah memiliki sasaran formal organisasi yang dibuat untuk membantu organisasi mencapai tujuannya. Melalui tujuan ini, manajemen sumber daya manusia berkewajiban meningkatkan efektifitas organisasional dengan cara meningkatkan produktivitas, mendayagunakan tenaga kerja secara efisien dan efektif, mengembangkan dan mempertahankan kualitas kehidupan kerja, mengelola perubahan dan mengkomunikasikan kebijakan. Dan yang paling penting adalah untuk membantu organisasi mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

3. Tujuan pribadi

Manajemen sumber daya manusia berperan serta untuk mencapai tujuan pribadi dari setiap anggota organisasi yang hendak dicapai melalui aktivitasnya di dalam organisasi. Oleh karena itu, aktivitas sumber daya manusia yang dibentuk oleh pihak manajemen haruslah terfokus pada pencapaian keharmonisan antara pengetahuan, kemampuan, kebutuhan dan minat karyawan dengan persyaratan pekerjaan dan imbalan yang ditawarkan oleh manajemen sebuah organisasi.

Aktifitas sumber daya manusia, menurut Robert L. Mathis dan John H. Jackson (2008, p6) diantaranya:

1. Perencanaan dan analisis SDM:

Lewat perencanaan SDM, manajer-manajer berusaha untuk mengantisipasi kekuatan yang akan mempengaruhi persediaan dan tuntutan para karyawan di masa depan

2. Kesetaraan kesempatan kerja:

Pemenuhan hukum dan peraturan tentang kesetaraan kesempatan kerja (EEO) mempengaruhi semua aktifitas SDM yang lain dan integral dengan manajemen SDM.

3. Pengembangan SDM:

Dimulai dengan orientasi karyawan baru, pengembangan SDM juga meliputi ketrampilan pekerjaan

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, Kamaruddin. 1996. Akuntansi Manajemen. Dasar-Dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan. P.T. RajaGrafindo Persada. Jakarta

Suprayitno. 2009. Proposal Program Mahasiswa Wirausaha. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.

Hernan. 2007. Pengolahan jamur secara alami. <http://surya-tjahjadi.blogspot.com> (di akses tgl. 02-03-2009).