

PENYEDIAAN, PEMBELIAN, DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU PRODUKSI SHOOTING DI YUMMY IDN MEDIA

Alma Sofie Kamila¹, Nadiva Artamevia²

almasofie19@gmail.com¹, artamevianadiv@gmail.com²

Universitas Negeri Jakarta

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses penyediaan, pembelian, dan penyimpanan bahan baku di Yummy IDN Media. Yummy IDN Media merupakan media digital yang menyediakan resep masakan serta mengelola aplikasi Yummy IDN Media merupakan media digital yang menyediakan resep masakan serta mengelola aplikasi Yummy App untuk pengguna mencari dan berbagi resep. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik observasi dan wawancara mendalam terhadap tiga creative chef bekerja di Yummy IDN Media. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Yummy IDN Media selalu menggunakan bahan baku halal dan produk local untuk memastikan kualitas dan keberlanjutan bahan yang digunakan. Proses penyimpanan bahan baku menggunakan sistem first in first out (FIFO) untuk menghindari pemborosan. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa Yummy IDN Media memiliki sistem pengelolaan bahan baku yang baik, mendukung UMKM dan ibu rumah tangga dengan bahan-bahan yang mudah didapat dan terjangkau.

Keywords: penyimpanan, Yummy IDN Media, UMKM, sistem first in first out.

ABSTRACT

This study aims to analyze the process of supplying, purchasing, and storing raw materials at Yummy IDN Media. Yummy IDN Media is a digital media that provides cooking recipes and manages the Yummy IDN Media application is a digital media that provides cooking recipes and manages the Yummy App application for users to find and share recipes. This research uses a qualitative method with observation techniques and in-depth interviews with three creative chefs working at Yummy IDN Media. The results showed that Yummy IDN Media always uses halal raw materials and local products to ensure the quality and sustainability of the ingredients used. The raw material storage process uses a first in first out (FIFO) system to avoid waste. The conclusion of this study shows that Yummy IDN Media has a good raw material management system, supporting micro business and housewives with ingredients that are easily available and affordable.

Keywords: raw materials, Yummy IDN Media micro business, first in first out system.

PENDAHULUAN

Yummy IDN Media merupakan media digital milik perusahaan IDN Media yang memberikan inspirasi memasak, explore kuliner, resep masakan, iklan brand masakan atau makanan. Yummy hadir pada sosial media Facebook dan Instagram pada 8 Juli 2016. Yummy meluncurkan sebuah aplikasi khusus untuk para pengunjung yang digunakan untuk mengunggah dan mencari resep orisinal yang dibuat oleh sesama pengguna, aplikasi ini bernama Yummy App pada Juli 2019.

Industri periklanan dunia mengalami perkembangan yang baik, seiring dengan banyaknya produk-produk baru yang muncul di pasar Internasional. Indonesia adalah salah satu negara yang terkena dampak dari pertumbuhan industri periklanan dunia. Ditandai dengan meningkatnya belanja iklan di Indonesia dari tahun ke tahun, namun kenaikan belanja iklan hanya dirasakan oleh beberapa media saja, ada media yang stagnan, ada pula yang mengalami penurunan, dikarenakan sang pengiklan atau si pemilik produk sudah beralih ke media-media iklan tertentu atau bisa juga sang pengiklan bingung memilih

media untuk beriklan, lalu sang pengiklan memilih media yang sedang populer pada saat itu. Menurut survei yang sudah dilakukan Nielsen Indonesia (Nielsen Advertising Information Services) porsi belanja iklan di Indonesia mengalami kenaikan dari tahun 2011 sampai 2015, terutama di media konvensional. Di tahun 2011 belanja iklan di televisi senilai 44,3 Triliyun Rupiah dan pada 2015 naik menjadi 84,8 Triliyun Rupiah.

Pembelian bahan baku adalah kegiatan yang dapat mempengaruhi proses produksi. Kegiatan pembelian bahan baku secara umum memiliki beberapa risiko yang dapat terjadi seperti terjadinya keterlambatan pengiriman, kerusakan, hingga pencurian bahan baku. Penyediaan adalah suatu bahan atau barang yang di simpan berupa barang baku atau barang jadi yang akan digunakan untuk memenuhi tujuan tertentu, misalnya untuk digunakan dalam proses produksi atau perakitan untuk di pasarkan atau dijual Kembali [Ahyadi, 2017].

Tingkat persediaan harus tetap terjaga, kapan bahan harus beli, jumlah bahan yang akan dibeli dan kapan bahan hendak digunakan. Cara ini dibentuk untuk menciptakan dan menjamin tersedianya sumber daya yang tercukupi. Oleh karena itu, perusahaan rumahan (home industry) mengalami keuntungan yang kurang maksimal karena tidak memperhatikan persediaan dan penjadwalan produksi. Agar kualitas makanan dan hasil shooting memuaskan, penyimpanan bahan baku harus dilakukan dengan sebaik mungkin untuk menghindari kerusakan pada bahan baku. Untuk mencegah munculnya biaya yang tidak terduga dalam proses pengolahan bahan hingga produk siap untuk disajikan dan digunakan sebagai kebutuhan shooting.

Jika bahan makan tersebut disimpan pada tempat yang sesuai dengan daya tahan pada makanan tersebut, maka daya simpan bahan makanan akan lebih terjamin. Bahan makanan seharusnya disimpan pada tempat yang seharusnya agar tidak terpengaruh terhadap bahan makanan yang lain

METODE PENELITIAN

Metode penelitian kualitatif disebut penelitian naturalistic yang dilakukan secara alami. Pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), dengan analisis data yang bersifat induktif/kualitatif. Hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Makna adalah data yang sebenarnya, yaitu data yang pasti memiliki nilai di balik data yang terlihat (Sugiyono, 2019). Data dan sumber data yang digunakan meliputi analisis data non numerik seperti hasil wawancara dan informasi yang diambil dari buku-buku terkait. Sumber dan data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Teknik dan prosedur pengumpulan data menggunakan objek penelitian ; metode kuesioner atau angket, metode observasi, metode wawancara, metode dokumentasi. Setelah melakukan wawancara dan pengujian, peneliti melakukan analisis deskriptif analitis. Ini melibatkan deskripsi data yang dikumpulkan dalam kata-kata, gambar, bukan, angka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyediaan dan Pembelian Bahan Baku

Maka hasil yang dapat diambil adalah Yummy IDN Media selalu membeli bahan baku menggunakan produk-produk yang halal. Hal ini sejalan dengan komitmen Yummy IDN Media untuk menyediakan resep-resep yang menggunakan bahan lokal yang mudah ditemukan di pasaran. Penggunaan bahan baku halal memastikan bahwa setiap resep yang Yummy IDN Media sajikan dapat diikuti oleh berbagai kalangan masyarakat, terutama yang memperhatikan kehalalan produk. Selain itu, dengan memanfaatkan produk lokal, dapat memastikan kesegaran dan kualitas bahan yang digunakan, sambil mendukung

perekonomian setempat dan memberikan kontribusi positif terhadap keberlanjutan ekonomi daerah.

Target utama Yummy IDN Media adalah ibu-ibu rumah tangga dan UMKM yang sering menggunakan resep-resep Yummy IDN Media. Yummy IDN Media memahami bahwa mereka membutuhkan bahan-bahan yang mudah didapat dan terjangkau. Oleh karena itu, memastikan ketersediaan produk-produk halal dan lokal menjadi sangat penting bagi Yummy IDN Media. Dengan bahan-bahan yang mudah ditemukan dan terpercaya, para ibu rumah tangga dan pelaku UMKM dapat dengan mudah mengikuti resep-resep Yummy IDN Media, meningkatkan kualitas masakan mereka, dan mendukung usaha kecil mereka. Dukungan ini tidak hanya membantu mereka dalam aktivitas sehari-hari, tetapi juga memberikan rasa aman dan nyaman karena bahan yang digunakan telah memenuhi standar kehalalan yang ketat.

2. Penyimpanan Bahan Baku

Berdasarkan informasi yang saya dapatkan, Yummy IDN Media tidak memiliki standar penyimpanan tertulis tetapi para creative chef memahami dan menjalankan prosedur first in first out (FIFO) untuk semua bahan baku makanan untuk mencegah terjadinya pemakaian bahan yang sudah dibuka secara berulang, hal ini disebabkan karena Yummy IDN Media tidak memerlukan bahan baku yang terlalu banyak dan produksi yang berbeda menyebabkan penyimpanan bahan baku tidak sama dan sebanyak industri perhotelan.

Hasil penelitian ini melibatkan tiga orang narasumber yaitu Creative chef yang melakukan penyimpanan bahan baku produksi di Yummy IDN Media. Dengan tujuan penelitian yang sudah dijabarkan, narasumber yang terlibat melakukan penyimpanan berdasarkan pengetahuan yang mereka miliki. Penelitian ini dilakukan wawancara mendalam secara langsung kepada narasumber, wawancara ini bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai pengetahuan informan dalam menyimpan bahan baku untuk keperluan shooting. Selain itu peneliti juga melakukan observasi dan melakukan penyimpanan secara langsung untuk menerapkan tujuan dari penelitian ini.

Maka hasil yang dapat diambil dari penelitian/observasi ini adalah menurut para creative chef, melakukan penyimpanan bahan baku untuk kebutuhan produksi shooting selama satu minggu merupakan hal yang sudah efisien karena lebih menghemat waktu dan tidak membuang bahan makanan terlalu berlebih karena penggunaan dan penyimpanan yang cukup. Dengan melakukan penyimpanan bahan baku, waktu persiapan shooting dan pengerjaan shooting dapat berjalan dengan lebih efektif dan efisien serta mendapat hasil yang sesuai dengan permintaan klien.

KESIMPULAN

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif yang menggunakan teknik observasi dan wawancara yang dilaksanakan di Yummy IDN Media tentang penyediaan, pembelian, dan pembelian bahan baku makanan untuk produksi shooting disimpulkan. Data diperoleh dengan melakukan wawancara secara mendalam kepada tim creative chef Yummy IDN Media serta hasil pengamatan langsung mengenai penyimpanan yang dilakukan. Kesimpulan tersebut dipaparkan sebagai berikut :

1. Yummy IDN Media menjalankan pemeriksaan daftar makanan dan pengelolaan stok dengan bijak untuk memastikan kualitas hidangan yang tinggi, mengurangi pemborosan, dan mempertahankan kepuasan pelanggan serta reputasi bisnis yang baik.
2. Pembelian bahan baku di Yummy IDN Media mengedepankan perencanaan yang efisien dan responsibilitas terhadap persediaan, dengan strategi rutin dan adaptif dalam

menghadapi kebutuhan dan perubahan pasar.

3. Yummy IDN Media komitmen pada bahan baku halal dan lokal untuk menyediakan resep-resep yang mudah diikuti, mendukung ibu rumah tangga dan UMKM dengan kualitas bahan yang terjamin.
4. Pengelompokan dan Klasifikasi Bahan Baku : bahan baku makanan di Yummy IDN Media dikelompokkan dan diklasifikasikan berdasarkan karakteristik bagian dan fungsinya untuk mempermudah pengolahan dan menjaga kualitas bahan makanan yang digunakan dalam produksi shooting.
5. Sistem first in first out (FIFO) : Yummy IDN Media menggunakan sistem FIFO untuk menyimpan bahan baku produksi. Bahan dibeli dan disimpan untuk keperluan selama satu minggu produksi untuk mencegah food waste.
6. Standar Penyimpanan : lokasi, suhu, dan tempat penyimpanan yang Yummy IDN Media miliki sudah sesuai standar yang seharusnya production house miliki. Penyimpanan dilakukan secara bijak untuk memastikan kepuasan klien.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyadi, H., & Khodijah, S. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Suku Cadang Pesawat B737-NG dengan Pendekatan Model Periodic Review di PT. X. *Bina Teknika*, 13(1), 47–58.
- Amrillah, A. F., Zahroh, & Endang, M. G. W. (2016). Analisis Metode Economic Order Quantity (Eoq) sebagai Dasar Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pembantu (Studi pada Pg. Ngadirejo Kediri - PT. Perkebunan Nusantara X). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 33(1), 35–42.
- Ari Fadiati. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung : Remaja Rosda Karya.
- Asminar, M., Poppy, A.K., dan Indry. P. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: BPPSDM Kemenkes RI.
- Djaali, P. . (2020). *Metedologi Penelitian Kuantitaif*. Jakarta Timur: Bumi Aksara.
- Gofur, A. (2012). *Rancang Bangun Aplikasi Resep Makanan Khas Indonesia Berbasis Mobile Android pada Kelompok PKK di Kelurahan Lebak Gede Bandung*. Universitas Komputer Indonesia.
- Gultom, Jenni Yuliana, dkk. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patra Resort and Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, vol. 3, No.1, pp. 158 176.
- Keraf, G. (2004). *Composition: An Introduction to Language Proficiency*. Flores: Penerbit Nusa Indah.
- Kresna, R., Didik, E.J., Dwi, W.B.P. (2023). Implementasi Bauran Pemasaran Jasa pada Production House ZH Picture. Universitas Jember.
- Lilik Yuliawati. 2019. Biaya Iklan dan Promosi Serta Pengaruhnya terhadap Hasil Penjualan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk vol. 19 No. 1. Universitas Bina Sarana Informatika.
- Majid, A. (2013). *Strategi Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- R. Haryo Bimo Setiarto. (2020). Konsep HACCP, Keamanan, Higiene, dan Sanitasi dalam Industri Pangan. GUEPEDIA
- Sara E., Carol A. (2008). *Food Industry Briefing*. Blackwell Science.
- Sudjana, N. (2016). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D (2nd ed.)*. Bandung: Alfabeta.
- Wiradi. (2006). *Analisis Sosial: Bersaksi dalam Advokasi Irigasi*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.