

ANALISIS MANAJEMEN PRODUKSI DAN SUMBER DAYA MANUSIA PADA UMKM PABRIK TAHU SUKA MAJU DI KOTA SOLOK

Lili Wahyuni¹, Juita Sukraini², Hielda Indriani Putri³, Regianta Audri Wulandari⁴, Nur Aliffa Putri Mesra⁵

wahyunilili011978@gmail.com¹, jjita.sukraini@gmail.com², hieldaindriani1@gmail.com³,
regiantaaudri13@gmail.com⁴, alifamesra@gmail.com⁵

Universitas Mahaputra Muhammad Yamin

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem manajemen produksi dan pengelolaan sumber daya manusia pada UMKM Pabrik Tahu Suka Maju yang berlokasi di Jalan Latsitada No. 6 A VI Suku, Kota Solok. Usaha yang telah berdiri sejak tahun 1984 ini kini dikelola oleh generasi kedua di bawah kepemimpinan Armadiano sejak tahun 2018. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pabrik ini mempekerjakan 11 orang dengan struktur organisasi sederhana yang terdiri dari bagian produksi (9 orang termasuk mandor) dan bagian keuangan (1 orang). Kendala utama yang dihadapi meliputi persaingan ketat di pasar dan permasalahan teknis pada mesin produksi. Sistem penggajian yang diterapkan bersifat variatif berdasarkan senioritas (Rp 100.000 - Rp 140.000 per hari) dengan jam kerja 8 jam per hari. Manajemen kualitas diterapkan melalui seleksi produk, di mana tahu yang tidak memenuhi standar dijual kembali sebagai ampas. Kesimpulannya, UMKM ini telah menerapkan sistem manajemen yang terstruktur namun masih memerlukan perbaikan pada aspek pemasaran dan pemeliharaan mesin untuk meningkatkan daya saing.

Kata Kunci : UMKM, Manajemen Produksi, Sumber Daya Manusia, Industri Tahu, Kota Solok.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia, khususnya dalam penyerapan tenaga kerja dan kontribusi terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Industri pengolahan makanan tradisional seperti pembuatan tahu merupakan salah satu sektor UMKM yang telah lama berkembang di Indonesia dan menjadi bagian penting dari rantai pasokan pangan masyarakat.

Pabrik Tahu Suka Maju merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang produksi tahu di Kota Solok, Sumatera Barat. Usaha yang telah berdiri sejak tahun 1984 ini telah mengalami regenerasi kepemimpinan dari generasi pertama ke generasi kedua pada tahun 2018. Keberlanjutan usaha selama hampir empat dekade menunjukkan adanya resiliensi dan kemampuan adaptasi terhadap dinamika pasar yang terus berubah.

Dalam perjalannya, UMKM ini menghadapi berbagai tantangan, terutama terkait dengan intensitas persaingan di pasar dan permasalahan teknis pada peralatan produksi. Di sisi lain, pengelolaan sumber daya manusia yang tepat menjadi kunci keberhasilan operasional sehari-hari. Dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 11 orang, manajemen yang efektif dan efisien sangat diperlukan untuk menjaga produktivitas dan kualitas produk.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Metode deskriptif kualitatif dipilih untuk menggambarkan secara sistematis dan mendalam mengenai kondisi faktual dari sistem manajemen produksi dan sumber daya manusia di UMKM Pabrik Tahu Suka Maju.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Berfoto dengan Pemilik Pabrik Tahu Suka Maju

UMKM Pabrik Tahu Suka Maju berlokasi di Jalan Latsitada No. 6 A VI Suku, Kota Solok, dan merupakan usaha milik pribadi yang telah berdiri sejak tahun 1984. Usaha ini kini dikelola oleh generasi kedua di bawah kepemimpinan Bapak Armadiano yang mulai mengambil alih pengelolaan pada tahun 2018. Sebagai usaha turun-temurun, pabrik tahu ini telah berkontribusi dalam perekonomian lokal selama hampir empat dekade dan terus berupaya mempertahankan kualitas serta keberlanjutan usahanya hingga saat ini.



Gambar 2. Wawancara

Dari segi sumber daya manusia, pabrik ini mempekerjakan sebanyak 11 orang dengan pembagian tugas yang jelas. Sembilan orang ditempatkan di bagian produksi dengan satu orang di antaranya berperan sebagai pengawas atau penanggung jawab yang biasa disebut mandor, sementara satu orang lainnya menangani bagian keuangan. Sistem kerja yang diterapkan tidak menggunakan tim atau shift, melainkan bekerja dengan jam kerja tetap mulai pukul 08.00 WIB hingga selesai dengan durasi sekitar 8 jam kerja. Untuk sistem libur, pekerja mendapatkan jadwal libur secara bertahap dan bergantian agar proses produksi tetap berjalan lancar setiap harinya.



Gambar 3. Area Produksi

Berdasarkan dokumentasi yang terlihat, area produksi utama menampilkan suasana kerja yang aktif dengan meja-meja produksi bertingkat yang dilengkapi cetakan tahu berbahan logam. Baki-baki plastik putih berisi tahu yang sedang dalam proses terlihat tersusun rapi, sementara para pekerja tampak fokus melakukan proses pencetakan dan pengolahan. Sistem produksi yang diterapkan merupakan kombinasi antara penggunaan mesin dan tenaga kerja manual, dengan blue crate atau kotak plastik biru bertanda "11 S 55 M" yang digunakan untuk keperluan distribusi. Lantai keramik bermotif dipilih untuk memudahkan proses pembersihan, sementara ventilasi alami melalui jendela-jendela tinggi membantu sirkulasi udara di ruang produksi.



Gambar 4. Alat Pengolahan Air

Fasilitas pengolahan air yang merupakan komponen vital dalam produksi tahu menunjukkan investasi infrastruktur yang signifikan. Sistem pengolahan ini mencakup tabung-tabung penyaringan berukuran besar berwarna kuning kecokelatan yang terhubung dengan sistem perpipaan PVC untuk distribusi air. Terdapat pula tangki-tangki pengolahan berbahan logam serta sumur atau kolam penampungan air yang dilengkapi dengan sistem pompa. Seluruh fasilitas ini berada di bawah struktur atap dari seng bergelombang dengan rangka besi yang kokoh, menunjukkan komitmen pabrik dalam menyediakan fasilitas produksi yang memadai.



Gambar 5. Air Bersih Produksi Tahu

Ketersediaan air bersih menjadi kunci utama dalam produksi tahu berkualitas. Oleh karena itu, pabrik ini memiliki sumur atau kolam penampungan air dengan sistem perpipaan yang terintegrasi untuk memastikan pasokan air yang memadai sepanjang proses produksi. Sistem ini dirancang untuk mendukung operasional harian yang membutuhkan volume air yang cukup besar dalam proses pembuatan tahu.

Dokumentasi kunjungan menunjukkan sesi wawancara dengan Bapak Armadianto selaku pemilik yang berlangsung di ruang tamu. Kunjungan ini dilakukan oleh tim dari Universitas Mahaputra Muhammad Yamin, khususnya dari Prodi Akuntansi, dalam rangka program "Pengabdian Kepada Masyarakat". Foto bersama di depan papan nama "Pabrik Tahu Suka Maju" dengan membentangkan banner yang mencantumkan logo universitas menunjukkan komitmen institusi pendidikan dalam mendukung pengembangan UMKM lokal.

Dalam hal penggajian, pabrik ini menerapkan sistem yang bervariasi atau berbeda-beda berdasarkan senioritas dan status kepegawaian. Pekerja senior atau yang berstatus tetap menerima gaji sebesar Rp 140.000 per hari, sementara pekerja lainnya mendapatkan Rp 100.000 per hari. Gaji tersebut belum termasuk uang lembur yang diberikan secara terpisah apabila pekerja harus bekerja melampaui jam kerja normal. Sistem penggajian ini mencerminkan penghargaan terhadap pengalaman dan loyalitas pekerja terhadap perusahaan.

Untuk menjaga kualitas produksi dan menciptakan lingkungan kerja yang kondusif, pabrik ini menerapkan aturan-aturan tertentu kepada seluruh pekerja. Aturan tersebut mencakup kedisiplinan dalam waktu dan pelaksanaan tugas, kerapian dan kebersihan dalam berpakaian, serta kepatuhan pada SOP (Standar Operasional Prosedur) yang telah ditetapkan. Penerapan aturan ini bertujuan untuk memastikan bahwa proses produksi berjalan dengan efisien dan menghasilkan produk yang berkualitas sesuai standar yang diinginkan.

Proses produksi di pabrik ini sangat bergantung pada penggunaan mesin untuk sebagian besar tahapannya, yang dikombinasikan dengan tenaga kerja manual pada bagian-bagian tertentu. Sistem pencetakan menggunakan cetakan logam bertingkat yang terlihat dalam dokumentasi area produksi. Dalam hal pengendalian kualitas, terdapat proses seleksi yang ketat terhadap tahu yang diproduksi setiap harinya. Tahu yang tidak lulus seleksi atau mengalami kerusakan tidak serta-merta dibuang, melainkan melalui prosedur konfirmasi dengan pemilik terlebih dahulu. Tahu yang rusak tersebut kemudian digabungkan ke bagian

ampas dan dijual kembali sebagai produk sampingan, sehingga meminimalkan pemborosan dan tetap menghasilkan nilai ekonomis.

Dari sisi pemasaran, pabrik ini menjalin kerja sama khusus yang fokus pada bagian pemasaran produk. Sistem distribusi yang digunakan memanfaatkan blue crate atau kotak plastik biru untuk memudahkan pengiriman ke berbagai lokasi. Namun demikian, pihak pabrik mengakui bahwa kendala yang paling sering dihadapi terjadi pada bagian pemasaran, terutama karena persaingan yang semakin ketat di industri tahu saat ini. Selain itu, kendala juga muncul terkait dengan mesin produksi, mengingat tingkat ketergantungan yang tinggi terhadap mesin-mesin tersebut dalam proses produksi sehari-hari. Kerusakan atau gangguan pada mesin dapat berdampak signifikan terhadap jalannya produksi.

KESIMPULAN

UMKM Pabrik Tahu Suka Maju merupakan contoh usaha keluarga yang berhasil bertahan dan berkembang lintas generasi. Dengan pengalaman hampir empat dekade, manajemen yang terstruktur, sistem produksi yang terstandar, dan komitmen terhadap kualitas, usaha ini terus berupaya menghadapi tantangan persaingan pasar dan kendala operasional. Kunjungan dari Universitas Mahaputra Muhammad Yamin dalam program pengabdian masyarakat juga menunjukkan adanya sinergi antara dunia akademis dan pelaku UMKM dalam upaya pengembangan dan pemberdayaan usaha kecil menengah di Kota Solok. Melalui kerja sama dan dukungan berbagai pihak, diharapkan UMKM seperti Pabrik Tahu Suka Maju dapat terus berkembang dan memberikan kontribusi positif bagi perekonomian lokal serta menyerap tenaga kerja di lingkungan sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Dessler, G. (2017). Human Resource Management (15th ed.). Pearson Education.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management (11th ed.). Pearson Education.
- Krajewski, L. J., Ritzman, L. P., & Malhotra, M. K. (2016). Operations Management: Processes and Supply Chains (11th ed.). Pearson Education.
- Porter, M. E. (1998). Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance. Free Press.
- Poza, E. J. (2010). Family Business (3rd ed.). South-Western Cengage Learning.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.