

(Studi di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat)

MANAJEMEN PRODUKSI USAHA WINGKO KHAS KOTA BABAT DI KECAMATAN BABAT KABUPATEN LAMONGAN (STUDI DI PABRIK WINGKO LOE LAN ING BABAT)

Efia Animatus Sholikhah

(Pendidikan Tata Boga, PKK, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya)
(seefia@yahoo.com)

Luthfiyah Nurlaela

(Dosen Pendidikan Tata Boga, PKK, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya)
(luthfiyahn@yahoo.com)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk melihat penerapan fungsi dan unsur manajemen produksi usaha wingko aneka rasa di pabrik Loe Lan Ing Babat. Penerapan fungsi yang dilihat dalam penelitian ini meliputi perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengawasan, sedangkan unsur yang diterapkan diantaranya manusia, uang, bahan, peralatan, teknik, dan pasar. Penerapan fungsi dan unsur akan mempengaruhi proses produksi wingko mulai tahap persiapan, pengolahan, pengemasan hingga penjualan.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Metode yang digunakan meliputi metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data dianalisis dengan mempelajari materi yang akan ditanya kemudian di paparkan dan selanjutnya akan ditarik kesimpulan. Analisis data dari dampak manajemen produksi sangat berpengaruh terhadap hasil produksi wingko.

Pabrik Wingko Babat di Loe Lan Ing ini merupakan pabrik wingko yang tertua di Kota Babat, yang masih menggunakan proses tradisional. Fungsi dan unsur manajemen produksi usaha wingko beberapa sudah diterapkan. Penerapan fungsi dan unsur manajemen produksi wingko meliputi proses perencanaan menyusun anggaran produksi, penyusunan standar bahan dan peralatan. Pengorganisasian tenaga kerja meliputi pembagian jam kerja, susunan organisasi dapur. Pengorganisasian bahan dan peralatan didalam pabrik Loe Lan Ing Babat tidak memiliki pembagian teknik penyimpanan bahan dan peralatan. Penggerakan dalam pengelolaan ini meliputi tindakan memimpin dan mengkomunikasikan tujuan, untuk tindakan pengawasan meliputi seluruh aspek perencanaan. Dampak penerapan fungsi dan unsur manajemen produksi terlihat dengan tingkat penjualan wingko yang meningkat.

Simpulan penelitian ini di pabrik wingko Loe Lan Ing sudah melakukan perencanaan dalam setiap proses produksi, pengawasan proses produksi dipegang langsung pemilik usaha wingko Loe Lan Ing ini yaitu Bapak Supriyadi Gondokusumo. Pengendalian dan pengorganisasian sudah dilakukan secara langsung oleh karyawan Loe Lan Ing setiap hari pada saat proses produksi wingko Loe Lan Ing.

Kata Kunci : Produksi, Fungsi dan unsur manajemen, Pabrik wingko Loe Lan Ing Babat

Abstract

This research was aimed to observe the implementation of tools and functions of production management of multi-flavor *wingko* at Loe Lan Ing factory of Babat. The functions implementation observed in this research were planning, organizing, actuating, and controlling, while tools implemented were human, money, materials, equipments, technique, and market. The implementation of tools and functions will be affecting production process of *wingko* start from preparation, processing, packaging and selling.

Type of this research was descriptive qualitative. The methods used were interview, observation, and documentation. Data analysis of management treated by learning subjects will be asked then explained and concluded. Data analysis of production management effect is significantly affected on production of *wingko*.

Loe Lan Ing *wingko* factory of Babat is the oldest factory in Babat city that still using traditional processes. Some of tools and functions of production management *wingko* factory are already implemented. The implementation of tools and functions of production management including process of cost production planning, standard material and equipments. Workers organizing included working time distribution and kitchen organization structure. Organizing of materials and equipments in Loe Lan Ing factory has no technical stuff storage and equipment division. Actuating in this management including leading and communicating the goals, while controlling including entire of planning aspects. The impact of tools and functions management seen on selling rate of *wingko* that increased.

The conclusion of this research are Loe Lan Ing *wingko* factory has performed planning in each production process, production process directly supervised by the owner of Loe Lan Ing *wingko* factory that is Mr. Supriyadi Gondokusumo. Controlling and organizing have performed by workers of Loe Lan Ing every day when production process of *wingko* Loe Lan Ing.

Keywords: production, tools and function of management, Loe Lan Ing *wingko* factory of Babat

26/13
8
SENYA C. WIDAWA

Manajemen produksi usaha wingko khas kota babat di kecamatan babat kabupaten lamongan
(studi di pabrik wingko loe lan ing babat)

including entire of planning aspects. The impact of tools and functions management seen on selling rate of *wingko* that increased.

The conclusion of this research are Loe Lan Ing *wingko* factory has performed planning in each production process, production process directly supervised by the owner of Loe Lan Ing *wingko* factory that is Mr. Supriyadi Gondokusumo. Controlling and organizing have performed by workers of Loe Lan Ing every day when production process of *wingko* Loe Lan Ing.

Keywords: production, tools and function of management, Loe Lan Ing *wingko* factory of Babat

PENDAHULUAN

Prospek usaha kuliner semakin bagus seiring dengan perkembangan gaya hidup masyarakat sekarang ini. Tenas (2008:9), usaha kuliner adalah peluang usaha yang luar biasa dan hampir tidak pernah mati. Peluang usaha yang penuh potensi, prospek, berkembang dengan sangat cepat, dan merupakan bisnis pembawa kesuksesan dan kemakmuran.

Usaha kuliner bukan sesuatu hal yang mudah dilaksanakan, akan tetapi usaha ini membutuhkan ketekunan, ketelitian, kecermatan dan kerja keras, bukan sekedar cara memasak saja namun harus diperhatikan juga secara terus-menerus dengan semua bidang yang berkaitan. Pengadaan peralatan, perlengkapan, bahan mentah, pengendalian, kualitas bahan, pengolahan dengan proses dan resep yang standar, merupakan faktor yang penting bagi keberhasilan usaha kuliner. Faktor-faktor lain yang ikut mempengaruhi adalah selera pelanggan, kegiatan promosi, karyawan, pendanaan, penetapan harga dan citra.

Indonesia memiliki beragam budaya dan suku, itu juga yang menyebabkan Indonesia kaya akan kulinernya. Mulai dari makanan berat yang mengenyangkan sampai jajanan beragam jenis dari berbagai daerah, tetapi beberapa jajanan tradisional itu sudah mulai jarang ditemui. Beberapa seperti jajanan tradisional yang jarang ditemui: getuk lindri, kue rangi, kembang goyang, kue kucur. Makanan tradisional yang masih dipermasalahkan masyarakat yaitu "wingko babat". Jajanan tradisional yang masih dipertahankan kualitasnya serta banyak inovasi rasa yang berkembang sampai saat ini.

Wingko merupakan salah satu kue nusantara yang dikenal sebagai oleh-oleh khas Kota Babat di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan. *Home industry* wingko banyak berdiri di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan. Sehingga menular persaingan tinggi. *Home industry* yang berlomba-lomba untuk memberikan pelayanan terbaik dari mulai rasa, kemasan, serta *hygienitas* dan sebagainya.

Wingko Babat sampai saat ini berkembang sangat pesat, banyak produsen yang berlomba-lomba memasarkan wingko dengan berbagai rasa dan bentuk. Produsen bersaing mulai dari segi rasa, kemasan, teknik pemasarannya ataupun penjualannya. Wingko sejak zaman dahulu bahan dasar selalu terbuat dari kelapa, beras ketan, gula dan bahan-bahan lainnya sehingga kualitas rasa masih terjaga dengan baik. Wingko dahulunya hanya memiliki rasa original sampai sekarang ini wingko berkembang pesat dengan berbagai aneka rasa, ada wingko rasa durian, wingko rasa nangka, wingko rasa keju, wingko rasa coklat, wingko rasa stroberi.

Usaha wingko ini merupakan *home industry* yang persaingannya semakin kompetitif sehingga mengharuskan pengelolanya bekerja keras memilih strategi yang tepat untuk menarik konsumen sebanyak-banyaknya, terutama dalam proses produksi, mulai dari bahan baku yang diolah sampai siap untuk dijual. Baroto (2002:14), perencanaan dan pengendalian produksi

adalah aktifitas bagaimana mengelola proses produksi tersebut. Produksi adalah suatu proses pengubahan bahan baku menjadi produk jadi. Sistem produksi adalah sekumpulan aktivitas untuk pembuatan suatu produk di mana dalam pembuatan ini melibatkan tenaga kerja, bahan baku, peralatan atau mesin, energi, informasi, modal dan tindakan manajemen. Aktifitas dalam sistem produksi dikelompokkan kedalam dua kategori, yaitu proses produksi dan perencanaan dan pengendalian produksi. Kusuma (2002:6), masalah yang sering dihadapi bagian perencanaan dan pengendalian produksi tergantung pada jenis industri dan perusahaannya, dalam industri pengolahan terjadi keadaan dimana bahan baku tidak dapat disimpan tetapi produk akhir dapat disimpan dengan kapasitas yang sangat besar. Faktor tersebut menentukan posisi pengendalian produksi dalam perusahaan maupun pabrik. Sistem manufaktur yang continue, masalah pengendalian produksi terletak pada: ketersediaan bahan baku pada saat yang tepat dengan jumlah dan jenis yang tepat.

Usaha wingko babat ini memerlukan berbagai persiapan yang matang, terutama dalam manajemen produksi. Handoko. 1998:8, manajemen produksi merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya – sumber daya organisasi lain agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum melakukan produksi adalah menyiapkan peralatan yang akan digunakan terlebih dahulu, setelah itu peralatan yang akan digunakan dibersihkan. Menyiapkan bahan, mulai dari menimbang bahan sesuai kebutuhan produksi wingko dalam setiap harinya, mengupas kelapa dari kulitnya, mencuci kelapa sebelum diparut, beras ketan yang sudah digiling menjadi tepung. Bahan yang sudah dipersiapkan, lalu masuk ke proses pencampuran dan pengadukan semua bahan jadi satu. Winardi (2004:4), adalah proses perencanaan, pengorganisasian, penggerakan serta pengawasan aktivitas-aktivitas suatu organisasi dalam rangka upaya mencapai suatu koordinasi sumber-sumber daya manusia dan sumber-sumber daya alam sehingga pencapaian bisa secara efektif dan efisien.

Unsur - unsur manajemen menurut Manullang (2001:5) untuk mencapai tujuan para manajer menggunakan enam "M" yaitu *man, money, materials, machine, methods*, dan *market*. Unsur-unsur ini yang digunakan sebagai landasan manajemen produksi. Untuk memberikan hasil yang terbaik sangat diperlukan manajemen produksi yang tepat, sehingga ini akan berdampak pada hasil produk wingko tersebut. Proses mengolah dari mulai rasa, penampilan atau kemasan yang sudah seharusnya menarik dan aman untuk digunakan, sanitasi dan *hygienitas* pada saat proses pengolahannya, sampai dengan perhitungan harga yang layak, sehingga tidak terlalu mahal maupun terlalu murah.

Pabrik wingko Loe Lan Ing yang berada di Kota Babat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan adalah salah satunya yang memproduksi wingko, pabrik wingko Loe Lan Ing merupakan pabrik wingko bersejarah yang

Manajemen produksi usaha wingko khas kota babat di kecamatan babat kabupaten lamongan
(studi di pabrik wingko loe lan ing babat)

pertama kali wingko diproduksi di Kota Babat. Pabrik wingko Loe Lan Ing ini ada sejak tahun 1900an sudah memproduksi wingko sampai sekarang ini. Banyak yang sudah berkembang di pabrik wingko Loe Lan Ing terutama dalam proses produksi, mulai dari perkembangan peralatan yang dahulunya menggunakan cara manual sekarang beberapa proses produksi sudah menggunakan peralatan yang modern dengan tenaga mesin, sehingga mempermudah proses produksi wingko Loe Lan Ing ini. Seiring waktu berjalan, pabrik wingko Loe Lan Ing ini juga yang pertama kali yang memberikan inovasi rasa pada wingko yang diproduksi, ada berbagai aneka rasa wingko seperti wingko rasa durian, wingko rasa nangka, wingko rasa stroberi, wingko rasa pisang, wingko rasa keju dan wingko rasa coklat. Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sampai sekarang pabrik wingko Loe Lan Ing ini ingin memberikan inovasi aneka rasa wingko yang lebih banyak lagi, sehingga masyarakat lebih mudah tertarik dengan berbagai macam rasa wingko yang ada di pabrik wingko Loe Lan Ing Babat.

METODE

Jenis *penelitian* ini adalah deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian di Pabrik Wingko Loe Lan Ing di Jalan Raya Babat 189 Babat-Lamongan, dilaksanakan pada bulan Februari 2012 sampai dengan bulan Juli 2013. Subyek penelitian adalah Pemilik Pabrik wingko Loe Lan Ing beserta karyawan.

Metode atau teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan dalam mengumpulkan data (Mahmud, 2011), sedangkan data adalah segala fakta dan angka yang dapat dijadikan bahan untuk menyusun suatu informasi (SK Menteri P dan K No. 0259/U/1977) dalam Arikunto (2006). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode wawancara (*interview*), metode observasi dan metode dokumentasi.

Analisis adalah mengelompokkan, membuat suatu urutan, memanipulasi, serta menyingkatkan temuan data sehingga mudah untuk dibaca. Teknik analisis data adalah suatu teknik yang digunakan untuk menganalisis data yang diperoleh dalam suatu penelitian (Arikunto, 2002:209). Teknik yang digunakan dalam suatu penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif adalah penelitian yang dilakukan secara mendalam terhadap suatu yang ada dalam latar penelitian.

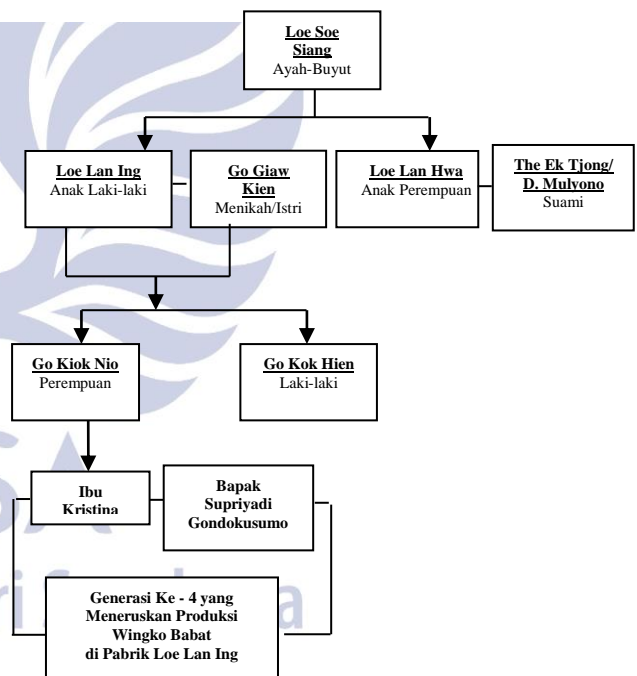
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat

Awal mula sejarah pada tahun 1900-an wingko babat dimulai dari seseorang bernama Loe Soe Siang sebagai generasi pertama sebagai pendiri wingko babat. Loe Soe Siang ini yang mempunyai dua anak. Anak yang pertama laki-laki yang bernama Loe Lan Ing, dan anak yang kedua perempuan bernama Loe Lan Hwa. Loe Lan Ing menikah dengan Go Giaw Kien, pasangan ini sebagai generasi ke-2 yang meneruskan pembuatan wingko dibabat, semakin berkembang produksi

wingko hingga keluarga ini meresmikan “Pabrik Loe Lan Ing”. Loe Lan Ing dan Go Giaw Kien juga memiliki dua anak yaitu Go Kiok Nio dan GO Kok Hien. Mereka sebagai generasi ke-3 yang meneruskan produksi wingko dri ayahnya Loe Lan Ing di “Pabrik Loe Lan Ing”. Go Kiok Nio menikah dan memiliki putri yang bernama Ibu Kristina, dan akhirnya Ibu Kristina memiliki suami yang bernama Bapak Supriyadi Gondokusumo. Pasangan ini sebagai generasi ke-4 yang memproduksi wingko babat. Pada generasi ke-4 ini produksi wingko yang masih asli dari sejak Loe Soe Siang, buyutnya, lalu Loe Lan Ing, Go Kiok Nio hingga sampai Ibu Kristina dan Bapak Supriyadi Gondokusumo sebagai suami, proses produksi wingko sama sejak zaman dahulu hingga sekarang terbuat dari kelapa dan tepung beras ketan. Hanya saja pada proses pembuatan beras ketan yang dahulunya di tumbuk sampai halus, sekarang sudah menggunakan mesin, lalu kelapa yang dahulunya masih diparut sekarang sudah menggunakan mesin.

Dibawah Ini adalah silsilah keluarga besar yang memproduksi usaha wingko babat jajanan khas Kota Babat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan di “Pabrik Wingko Loe Lan Ing” :



Gambar 4.1
Silsilah Keluarga Besar Produksi Wingko Babat

Wingko Babat di pabrik Loe Lan Ing bisa disebut sebagai ujung tombak terlahirnya wingko babat. Usaha Wingko Babat Loe Lan Ing dikelola oleh Bapak Supriadi Gondo Kusumo beserta istrinya bernama Ibu Kristiana sebagai generasi ke-4 dalam keluarga Loe Lan Ing hingga sekarang. Pabrik Loe Lan Ing ini sejak generasi ke-3 selain memproduksi wingko rasa *original* (asli rasa kelapa) juga memproduksi jenang ketan hitam. Pada generasi ke-4 pada tahun 1980-an mulai

mengembangkan rasa wingko, yang mulanya hanya rasa kelapa biasa menjadi berbagai aneka rasa durian, coklat, nanas, keju, pisang, nangka dan stroberi. Pengembangan wingko rasa ini pertama kali adalah di pabrik Loe Lan Ing, sampai sekarang wingko aneka rasa yang sering dicari para konsumen adalah wingko rasa coklat, wingko rasa keju, wingko rasa durian, wingko rasa nangka, wingko rasa stroberi. sehingga produsen-produsen wingko lainya baik yang ada di babat maupun disemarang mencontoh memberikan rasa pada wingkonya.



Gambar 4.2
Daftar Menu Wingko Aneka Rasa di Depan Halaman
Toko Loe Lan Ing

Usaha wingko Loe Lan Ing ini memiliki visi dan misi yang diuraikan didalam puisi wingko, yang bertujuan untuk mempertahankan warisan wingko babat dari buyut, mengembangkan wingko babat lebih dikenal masyarakat luas dan memberikan semangat untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen. Tulisan puisi wingko tersebut ditulis secara besar dan diletakkan didepan toko Loe Lan Ing, yang berbunyi “ Suatu hari nanti wingko babat akan jadi terkenal keseluruh dunia seperti pizza dari Italia, suatu hari nanti Wingko Loe Lan Ing jadi ternama. Jadi makanan kecil di Pesawat Garuda Indonesia, makanan kecil di Istana Raja dan Presiden, bukan khalayan yang ingin saya berikan, tetapi keinginan yang nyata”. Toko Loe Lan Ing ini menjual wingko aneka rasa dan jenang,

B. Manajemen produksi dalam usaha wingko aneka rasa jajanan khas Kota Babat di Kecamatan Babat Kabupaten lamongan studi di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat.

1. Perencanaan

a. Man (Tenaga Kerja)

Tenaga kerja yang memproduksi wingko babat di Pabrik Loe Lan Ing setiap harinya ada 10 orang, yang sudah dibagi tugas masing-masing. Sebagai tenaga kerja yang bertugas belanja, menyiapkan berapa bahan baku yang akan di jadikan wingko pada setiap harinya ada 1 orang. Sebagai pengupas kelapa dari batok hingga bersih dan kelapa siap di parut ada 2 orang. Tenaga kerja yang dibagian memarut kelapa ada 1 orang. Tenaga kerja yang bertugas

menggiling beras ketan hingga menjadi tepung beras ketan yang siap digunakan ada 1 orang. Tenaga kerja yang bertugas membuat adonan wingko yang siap dipanggang serta bertugas sebagai proses pemanggangan wingko ada 4 orang. Tenaga kerja yang bertugas menjaga toko wingko ada 1 orang. dan tenaga kerja yang bertugas dalam pengemasan wingko adalah tenaga kerja yang sudah menyelesaikan tahap persiapan sebelum diolah seperti tenaga kerja yang sudah selesai mengupas kelapa, tenaga kerja yang sudah selesai memarut kelapa, tenaga kerja yang sudah menggiling beras ketan hingga menjadi tepung, tenaga kerja yang sudah selesai menyiapkan bahan, memiliki tugas ganda yaitu juga mengemas wingko yang sudah matang hingga siap di jual.

b. Material (Bahan)

Bahan yang digunakan untuk membuat wingko diantaranya : tepung beras ketan, kelapa, gula, mentega, buah, perasa aroma buah yang digunakan sebagai rasa wingko, dan air kelapa. Pada setiap kali produksi membuat wingko tidak hanya wingko aneka rasa saja yang di produksi, mulai dari wingko rasa pandan kelapa (original), wingko rasa durian, wingko rasa nangka, wingko rasa coklat, wingko rasa keju, wingko rasa strowber, dan wingko rasa pisang. Dalam setiap harinya menghabiskan bahan diantaranya :

Tabel 4.1
Daftar Kebutuhan Bahan Dalam
Setiap Hari

No.	Nama Bahan	Kebutuhan dlm Setiap Hari
1.	Tepung beras ketan	10 kg
2.	Gula pasir	15 kg
3.	Kelapa muda	60 butir
4.	Mentega/margarine	3 kg
5.	Buah / Rasa :	
-	Buah durian	250 gram (1 kg tepung)
-	Buah stroberi	250 gram (1 kg tepung)
-	Buah Nangka	200 gram (1 kg tepung)
-	Buah Pisang	250 gram (1 kg tepung)
-	Rasa Keju	200 gram (1 kg tepung)
-	Rasa Coklat	200 gram (1 kg tepung)
6.	Perasa aroma buah (essense)	

Manajemen produksi usaha wingko khas kota babat di kecamatan babat kabupaten lamongan
(studi di pabrik wingko loe lan ing babat)

:		
- Buah durian	2 sdm (1 kg tepung)	
- Buah stroberi	2 sdm (1 kg tepung)	
- Buah Nangka	2 sdm (1 kg tepung)	
- Buah Pisang	2 sdm (1 kg tepung)	
- Rasa Keju	1 sdm (1 kg tepung)	
- Rasa Coklat	1 sdm (1 kg tepung)	
7. Air Kelapa	Secukupnya	

Sumber : Hasil Dari Wawancara

c. *Money* (Modal)

Modal untuk produksi pada setiap harinya menggunakan modal dari penghasilan penjualan produk wingko pada hari kemarin. Sistem yang digunakan dalam hal ini yaitu sistem *rolling* (memutar). Sistem *rolling* ini yang selalu diterapkan oleh pemilik Prabrik Loe Lan Ing. Penjualan produk wingko dijual dengan berbagai harga sesuai dengan bentuk ukuran. Wingko rasa *original* (asli) yang dikemas menggunakan kantong plastik berisi 20 biji wingko yang ukuran kecil harga jualnya Rp. 45.000,- per kantong. Wingko rasa *original* (asli) yang berukuran besar berdiameter 25 cm juga dijual dengan harga yang sama dengan satu kantong isi 20 biji yaitu Rp. 45.000,-. Wingko aneka rasa dengan ukuran sedang berdiameter dijual dengan harga Rp. 12.500,- berbagai macam rasa juga harganya sama.

d. *Machine* (Peralatan)












Dalam pembuatan wingko di Pabrik Loe Lan Ing, mulai berkembang menggunakan peralatan mesin pada tahun 1950-an, pada saat generasi ke-3. Peralatan yang menggunakan tenaga mesin sejak tahun 1950-an hingga sekarang hanya berupa alat parutan kelapa dan gilingan beras ketan menjadi tepung beras ketan. Sejak adanya peralatan modern sangat membantu dalam produksi wingko, dan produk-produk yang lain. Selain tidak banyak mengeluarkan tenaga karyawan, bisa menghemat waktu dalam bekerja memproduksi wingko.

e. *Method* (Cara Membuat)

Wingko Babat yang diproduksi pabrik Loe Lan Ing ini, memiliki berbagai bentuk ukuran, dan ada beberapa rasa wingko yang diproduksi di

pabrik wingko Loe Lan Ing Babat. Cara membuat wingko Loe Lan Ing Babat:

Tabel 4.2
Cara membuat wingko Loe Lan Ing Babat

No.	Tahapan Membuat Wingko	Gambar
1.	Menyiapkan bahan baku yang akan diolah seperti kelapa yang masih belum terupas kulit luarnya.	
2.	Tepung beras ketan yang sudah selesai di giling	
3.	Gula pasir	
4.	Proses pencampuran bahan gula pasir dengan kelapa yang sudah diparut di aduk terlebih dahulu hingga adonan menjadi lunak	
5.	Setelah kelapa dan gula pasir yang sudah dicampurkan lalu ditambah tepung beras ketan	
6.	Adonan wingko yang masih terlalu padat biasanya ditambah dengan air kelapa	
7.	Setelah proses pencampuran selesai adonan siap dicetak sesuai dengan ukuran yang berlaku	
8.	Proses pencetakan wingko	
9.	Wingko yang sudah di cetak lalu siap di panggang	
10.	Proses pemanggangan dilakukan dua kali, yang pertama dari adonan yang masih mentah sampai setengah matang	
11.	Lalu wingko dibalik hingga pematangan menjadi rata	

Wingko yang masih setengah matang lalu siap di panggang lagi hingga wingko menjadi matang

12. Hasil akhir pemanggangan wingko yang sudah matang dan siap dikemas



1) Standar Resep Wingko

Table 4.3
Standar Resep Wingko

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tepung ketan	1 kg
2.	Kelapa Muda parut sronggat	6 butir
3.	Gula passir	1,5 kg
4.	Mentega	300 gram
5.	Essense	2 sdm

Sumber : Dari Wawancara

2) Berbagai Macam Rasa Wingko yang di Produksi Pabrik Loe Lan Ing Babat

- Wingko Rasa *Original*
- Wingko Rasa Nangka
- Wingko Rasa Durian
- Wingko Rasa Stroberi
- Wingko Rasa Pisang
- Wingko Rasa Coklat
- Wingko Rasa Keju

Wingko Babat yang diproduksi pabrik Loe Lan Ing ini, memiliki berbagai bentuk ukuran, sehingga dalam menentukan harga jual juga berbeda. Ada tiga jenis ukuran yang dibuat berbeda, wingko yang berukuran kecil yang berdiameter 5 cm ini untuk rasa wingko *original* (asli). Wingko yang berukuran sedang berdiameter 15 cm, ukuran ini hanya untuk produksi wingko aneka rasa saja. Wingko yang berukuran besar berdiameter 25 cm, ukuran ini juga untuk wingko rasa *original* (asli) biasanya wingko ini yang sering dijadikan konsumen untuk seserahan acara pernikahan.

f. *Market* (Pasar)

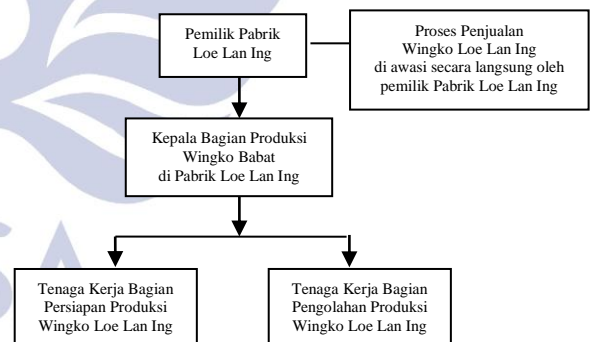
Untuk memasarkan hasil produk wingko Loe Lan Ing ini hanya di jual di Toko yang jadi satu dengan pabrik wingko Loe Lan Ing. Prabrik dan Toko Loe Lan Ing ini tidak memiliki cabang, jadi untuk memasarkan wingko Loe Lan Ing di toko tempat menjual wingko yang hanya di Jalan Raya Babat No. 189 Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan. Konsumen banyak yang langsung mendatangi di Pabrik wingko babat Loe

Lan Ing, wingko babat Loe Lan Ing ini banyak di cari konsumen karena dijadikan oleh-oleh jajanan khas Kota Babat di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan.

2. Pengorganisasian

a. *Man* (Tenaga Kerja atau karyawan)

Pengorganisasian produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing dibuat secara terbuka dan secara langsung dari pemilik pabrik Wingko Loe Lan Ing. Setiap hari para karyawan atau tenaga kerja yang ada di dalam pabrik ini sudah langsung mengetahui pembagian tugasnya masing-masing, apa saja yang harus diselesaikan dalam satu hari, karena pada area kerja di pabrik Wingko Babat Loe Lan Ing tidak ada susunan organisasi secara tertulis, jadi langsung mengikuti komando atau perintah dari pimpinan kepada salah satu tenaga kerja yang sudah lama bekerja di pabrik Wingko Babat Loe Lan Ing, seseorang itu bisa dikatakan sebagai kepala bagian produksi, dari satu orang ini semua pembagian tugas kepada tenaga kerja yang memproduksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing sudah mengetahui apa saja yang harus dikerjakan dan diselesaikan. Pengorganisasian produksi wingko babat di Pabrik Loe Lan Ing dirangkum berdasarkan hasil wawancara



Gambar 4.4
Struktur Organisasi Produksi Wingko Babat di Pabrik Loe Lan Ing Babat

b. *Material* (Bahan)

Pengorganisasian bahan untuk produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing dilakukan berdasarkan kebutuhan dalam setiap hari, berapa banyak bahan yang akan dibutuhkan dalam proses produksi tergantung dari komando atau arahan dari pemilik wingko Loe lan Ing yang menyesuaikan produk wingko kemarin masih tersisa atau tidak di Toko tempat penjualan wingko Loe Lan Ing.

c. *Money*

Pengorganisasian uang langsung dikelola oleh pemilik pabrik Loe Lan Ing. Dalam

Manajemen produksi usaha wingko khas kota babat di kecamatan babat kabupaten lamongan
(studi di pabrik wingko loe lan ing babat)

sebulan penghasilan kotor pabrik Loe Lan Ing ini kurang lebih sekitar Rp. 75.000.000,00 untuk kegiatan produksi dalam satu bulan. Setiap hari anggaran untuk biaya pembelian bahan baku atau biaya operasional sekitar Rp. 1.500.000,00 dan untuk sisanya digunakan untuk gaji karyawan, untuk biaya pengembangan usaha baru, susut peralatan. Anggaran oprasional ini juga bersifat fleksibel.

d. *Machine* (Alat)

Pengorganisasian peralatan produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing hanya sebatas fungsi penggunaan. Pengorganisasian peralatan tidak di data secara tertulis melainkan dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan. Peralatan produksi wingko babat di pabrik Loe lan Ing di meja kayu yang dibuat dari bambu, tanpa penutup. Tempat penyimpanan peralatan produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing tidak dibedakan peralatan untuk persiapan dan pengolahan.

3. Pergerakan

Pergerakan produksi wingko babat Loe lan Ing dilaksanakan pada setiap hari, dari mulai perencanaan tahap persiapan dan tahap pengolahan. Tahap persiapan dalam produksi wingko babat Loe Lan Ing adalah mempersiapkan bahan baku yang akan diolah sesuai dengan kebutuhan, seperti mengupas kelapa dari batok dan kulitnya hingga siap di parut, menggiling beras ketan menjadi tepung beras ketan. Peralatan yang akan digunakan dalam proses pengolahan, tentunya juga harus dipersiapkan seperti membersihkan peralatan yang akan digunakan untuk pengolahan pada saat produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing, menyiapkan cetakan bulat yang digunakan untuk mencetak wingko, membersihkan alat pemanggang wingko atau yang disebut tungku, membersihkan alat pamarut kelapa terlebih dahulu sebelum digunakan kembali, menyiapkan dan membersihkan alat penggiling tepung terlebih dahulu sebelum digunakan kembali. Setelah semua persiapan sudah siap semua, mulai dari tepung beras ketan, kelapa yang sudah diparut, gula pasir, mentega, buah, essense, dan air kelapa. Perlakuan yang ke dua yaitu tahap pengolahan produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing, campurkan kelapa yang sudah diparut dengan gula pasir dan buah terlebih dahulu, karena jika proses tersebut didahulukan maka akan mempengaruhi hasil jadi wingko aneka rasa mulai dari bentuk, aroma, rasa, dan tekstur. Proses selanjutnya tambahkan tepung beras ketanm, mentega atau margarine, lalu tambahkan essense, aduk kembali hingga rata.

Pada saat proses mengaduk, bisanya yang harus diperhatikan adalah tekstur, ketika adonan diaduk masih terasa keras dan kurang lembek maka ditambah dengan air kelapa sedikit demi sedikit agar adonan tidak kaku. Fungsi air kelapa selain bisa digunakan sebagai pengganti cairan, juga bisa membuat wingko bisa bertahan hingga 5 hari. Produk wingko aneka rasa jajanan khas Kota Babat Kecamatan Babat yang diproduksi oleh pabrik Loe Lan Ing ini tidak menggunakan bahan pengawet sama sekali, setelah adonan sudah siap maka tahap pengolahan selanjutnya adalah pemanggangan atau proses di *oven* dengan menggunakan tungku besar, dan menggunakan kayu bakar beserta batok kelapa, dengan proses pemanggangan seperti ini akan menimbulkan aroma khas dari dalam proses produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing, dengan proses pemanggangan seperti juga akan lebih menghemat biaya operasional bahan bakar. Proses produksi Wingko yang sudah matang didinginkan terlebih dahulu, setelah itu baru bisa untuk dikemas dengan menggunakan plastik bening terlebih dahulu baru dikemas lagi dengan kertas putih yang sudah diberi label Loe Lan Ing, jika sudah selesai tahap pengemasan maka wingko aneka rasa jajanan khas Kota Babat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan yang di produksi oleh Loe Lan Ing siap untuk di jual di toko.

4. Pengawasan

Proses pengawasan produksi wingko babat di pabrik Loe Lan Ing dilakukan langsung oleh pemilik pabrik wingko ini, dari mulai proses persiapan hingga proses pengolahan sampai menjadi wingko yang siap dijual. Pemilik wingko generasi ke 4 ini juga memiliki tangan kanan yaitu salah satu karyawan yang sudah lama menjadi kepercayaan keluarga Loe Lan Ing, dengan adanya karyawan yang bisa dipercaya ini proses produksi masih bisa berjalan. Proses produksi pembuatan wingko pada setiap langkah, sangat perlu untuk diawasi dan diperhatikan mulai dari tahap persiapan bahan, tahap pengolahan bahan, hingga proses pemanggangan, sampai ke proses penjualan wingko.

5. Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Manajemen Produksi Wingko Aneka Rasa Jajanan khas Kota Babat di Loe Lan Ing

Beberapa faktor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi wingko aneka rasa jajanan khas Kota Babat di Pabrik Loe Lan Ing, diantaranya:

a. Proses produksi wingko yang masih tradisional, yang banyak dicari oleh konsumen karena cita rasa dan aroma wingko yang dipanggang didalam tungku dengan pembakaran api menggunakan

- batok dan serabut kelapa yang membuat aroma wingko menjadi kuat.
- b. Beberapa aneka rasa wingko yang tersedia di pabrik wingko Loe lan Ing ini, yang belum tentu dimiliki oleh produsen wingko lainnya. Sehingga proses produksi mengalami peningkatan, begitu juga dengan penjualannya semakin bertambah.
 - c. Ketelatenan para karyawan yang selama ini bekerja di pabrik Loe Lan Ing, sehingga proses produksi wingko akan berjalan sesuai dengan apa yang diinginkan oleh pelanggan ataupun konsumen.

PENUTUP

Simpulan

1. Perencanaan manajemen produksi wingko di pabrik Loe Lan Ing sudah sesuai dengan proses manajemen produksi hanya saja ada beberapa kekurangan pada peralatan produksi wingko yang sudah tidak layak pakai, keadaan bangunan yang sudah tua, lantai yang hitam dan licin sangat perlu untuk pembaharuan.
2. Pengorganisasian manajemen produksi wingko di pabrik Loe Lan Ing, beberapa sudah terlaksana dengan baik hanya saja harus selalu diperbaiki seperti dalam pengorganisasian peralatan produksi wingko yang kurang tertata dengan baik.
3. Pengerakan dalam manajemen produksi wingko Loe Lan Ing Babat, sudah terlaksana sesuai dengan hasil produksi wingko yang tercukupi untuk konsumen dalam setiap harinya dan hari-hari besar terutama dalam musim liburan sekolah.
4. Pengawasan dalam proses produksi wingko di pabrik Loe Lan Ing Babat, dilakukan langsung oleh pemilik usaha wingko Loe Lan Ing Babat yaitu Bapak Supriyadi Gondokusumo beserta istri beliau yaitu Ibu Kristiani, sehingga hasil produksi wingko Loe Lan Ing sesuai dengan perencanaan.
5. Estimasi bahan dan harga jual wingko di pabrik Loe Lan Ing Babat sudah sesuai standar harga jual wingko dengan keadaan bahan baku yang semakin meningkat secara terus menerus.
6. Faktor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi adalah pada kualitas rasa yang mempertahankan keaslian wingko sejak zaman dahulu.

Saran

1. Perbaiki sarana dan prasarana untuk karyawan seperti: *uniform*, sepatu. Perbaiki peralatan yang nantinya akan mempengaruhi proses produksi, karena menunjang dan akan berpengaruh dalam hasil produksi wingko di pabrik Loe Lan Ing
2. Selalu meningkatkan kualitas, dan selalu memberikan inovasi rasa baru dalam perkembangan wingko aneka rasa di pabrik Loe Lan Ing Babat
3. Peningkatan kesejahteraan karyawan pabrik wingko Loe Lan Ing Babat, agar lebih bersemangat dalam beraktifitas memproduksi wingko di pabrik Loe Lan Ing Babat.

4. Mempertahankan tradisi keaslian rasa wingko yang sudah diproduksi secara turun merun merupakan proses produksi yang paling tepat

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Asdi Mahasatya.
- Baroto Teguh. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Handoko, Hani, T. 1998. *Manajemen*. Edisi II. Yogyakarta :BPPE –Yogyakarta.
- Manulang, M. 2001. *Dasar-dasar Manajemen*. Yogyakarta : Gajahmada. Universitas Press.
- Tenas A. Samudra. 2008. *100 Peluang Bisnis Paling Menguntungkan*. Araska Printika.
- Winardi. 2004. *Azas-azas Management*. Bandung : ALUMNI.