

POLA USAHA KRIPIK PISANG SUMARMI DI DESA WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG DITINJAU DARI ASPEK PENGADAAN BAHAN, PRODUKSI, DAN PEMASARAN

Innez Liberty Ar-Rossidhiyah

Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

innezliberty@yahoo.co.id

Dra. Any Sutiadiningsih M.Si

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

anysutiadiningsih@yahoo.co.id

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) memaparkan gambaran umum usaha kripik pisang Sumarmi; 2) memaparkan pola kegiatan pengadaan bahan pada usaha kripik pisang Sumarmi; 3) memaparkan pola kegiatan produksi pada usaha kripik pisang Sumarmi; 4) memaparkan pola kegiatan pemasaran pada usaha kripik pisang Sumarmi. Adapun yang dimaksud dengan pola adalah suatu bentuk organisasi gagasan tentang suatu bidang pengetahuan, tindakan atau kegiatan manusia yang terjadi secara berulang-ulang, yang terbentuk oleh akibat terjadinya aktivitas-aktivitas dan interaksi. Jenis penelitian adalah *case study* pendekatan deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian ditetapkan di unit usaha Kripik Pisang Sumarmi di Desa Wonosalam Kabupaten Jombang. Metode pengambilan data dilakukan dengan wawancara, dokumentasi, observasi dan literatur. Metode analisis data yang digunakan adalah triangulasi pengecekan data dengan pengumpulan data dan sumber data, subyek penelitian adalah pemilik usaha kripik pisang Sumarmi. Hasil pembahasan, diperoleh kesimpulan bahwasannya bentuk usaha kripik pisang Sumarmi di Wonosalam Kabupaten Jombang terbangun atas hubungan antar gagasan atau cita-cita yang didukung oleh beberapa komponen, yaitu sumber daya manusia (SDM), beberapa bidang pekerjaan yang dikerjakan diantaranya bagian pengadaan bahan, produksi dan pemasaran, tempat unruk mengerjakan dan aturan-aturan yang mengaturnya atau yang mengikatnya, sehingga terjadi hubungan yang terpola, saling ketergantungan dan membentuk suatu sistem. Pola usaha kripik pisang Sumarmi memiliki fungsi utama untuk mengumpulkan uang. Upaya untuk menciptakan sarana tersebut diperlukan penciptaan berbagai faktor kebutuhan dan daya tarik antar individu. Pada dasarnya setiap individu yang terlibat memiliki kebutuhan atau keinginan yang sama, yaitu berharap berbagai jenis ganjaran sosial baik bersifat material maupun non material.

Kata kunci : pola usaha, pengadaan bahan, produksi dan pemasaran

Abstract

The goal of this study is: 1) describes a general overview of sumarmi business banana chips; 2) describes the pattern of material procurement activities on Sumarmi banana chips business; 3) describes the pattern of activity in the production of Sumarmi banana chips business; 4) describes the pattern of marketing activities on Sumarmi banana chips business. The meaning of the pattern is a form organization of idea about a field of knowledge, human actions or human activities that occur repeatedly, which is formed by the result of the activities and interactions. This type of research is *case study* descriptive qualitative approach. The location specified of this research in business unit of sumarmi banana chips in wonosalam village district Jombang. Method of data collection was done with the interview, documentation, observation and literature. Method of data analysis is triangulation, the study subjects were business owners sumarmi banana chips. The result of the discussion, it is concluded that form of business sumarmi banana chips in wonosalam jombang built upon relationships between ideas or ideals that are supported by several components, that is human resources (SDM), some field carried out including material procurement, production and marketing, place to work and rules that govern or are tied, so that occurred patterned relationships, interdependence and make form a system. Sumarmi banana chips business pattern have main function to collect the money. Efforts to create the necessary means of the creation of a variety of factors need and attraction between individuals. Basically any individuals involved have the same needs or desires, which hopes various types of social rewards both material and non-material.

Key words : business pattern, procurement of materials, production and marketing

PENDAHULUAN

Manusia pada hakekatnya adalah makhluk sosial, yang dalam hidupnya selalu membutuhkan orang lain. Masyarakat di suatu wilayah misalnya di pedesaan, akan memiliki sifat yang homogen dalam hal mata

pencaharian, adat istiadat dan selalu mengutamakan sifat gotong royong untuk mencapai kepentingan-kepentingan bersama, kebiasaan mengikuti acara keagamaan secara bersama-sama, dan saling toleransi terhadap agama yang dianut oleh orang lain seperti misalnya masyarakat Wonosalam.

Desa Wonosalam adalah salah satu desa di dalam wilayah Jawa Timur tepatnya di daerah Jombang. Desa Wonosalam ini memiliki 7.250 penduduk. Desa Wonosalam tersebut terdiri dari enam dusun yaitu Dusun Wonosalam, Dusun Pucangrejo, Dusun Tukum, Dusun Notorejo, Dusun Mangirejo, dan Dusun Sumber. Wilayah Desa Wonosalam mempunyai luas 12.095 Ha dengan batas-batas, sebelah utara Desa Wonokerto, sebelah timur Desa Carangwulung, sebelah selatan Desa Sambirejo, sebelah barat Dusun Gelaran, memiliki ketinggian sekitar ± 450 M dpl dengan suhu rata-rata sekitar 20-30°C. Desa Wonosalam tersebut terkenal dengan desa yang sebagian besar penghasilannya sangat bergantung dengan alam. Wilayah tersebut terdiri atas hampir semua lahan merupakan tanah yang subur akan tetapi sangat minim akan irigasinya. Wilayah desa ini berada pada dataran tinggi dengan bukit-bukit kecil yang sudah dihuni oleh penduduk, disela-sela bukit-bukit terletak lahan pertanian atupun perkebunan penduduk, berupa tanah kering yang sangat luas. Di tanah inilah masyarakat melakukan kegiatan pertanian ataupun perkebunan sebagai mata pencaharian utama penduduk desa Wonosalam.

Mayoritas masyarakat Desa Wonosalam hidup dengan cara berkebun. Hasil perkebunan di Wonosalam antara lain: pisang, kopi, cengkeh, durian, rambutan, salak dan coklat, data dari Dinas pertanian dan Perkebunan Kabupaten Jombang menunjukkan bahwa hasil dari perkebunan khususnya buah pisang mencapai 236.786,0 kwintal per tahun. Selain itu masyarakatnya juga melakukan kegiatan berdagang yang dilakukan di wilayah Wonosalam atau di luar Wonosalam.

Sekelompok kecil masyarakat Wonosalam khususnya di Dusun Notorejo selain berkebun juga melakukan kegiatan produksi (usaha olahan). Usaha olahan makanan yang hingga kini berjalan adalah usaha kripik pisang.

Penulis tertarik melakukan penelitian pada usaha kripik Sumarmi. karena usaha ini yang mengawali usaha kripik pisang dan lebih berkembang dibandingkan usaha yang lain. Produk Kripik pisangnya juga sudah tersebar ke daerah luar Wonosalam yaitu Jombang, Kediri, Mojokerto, dan Nganjuk. Adapun kelemahannya yaitu hasil produksinya kurang optimal dimana dalam satu hari produksi hanya mencapai berkisar antara 70-100 bungkus dimana dalam satu minggu menghasilkan 700 bungkus dengan berat 200g per bungkusnya.

Usaha itu dapat *survive* tentu memiliki kegiatan-kegiatan yang berpola dalam menjalankan usahanya, baik kegiatan dalam menjalankan suatu usaha bermacam-macam, meliputi menyiapkan fisik/lokasi pengadaan bahan, produksi maupun pemasaran. Pola yang dimaksud adalah tindakan-tindakan yang dilakukan oleh orang-orang / individu yang terlibat dalam upaya mencapai tujuan organisasi/perusahaan. Sutiadiningsih (2005:31) merujuk pendapat Triguna (2000:26) menjelaskan bahwa pola adalah tindakan atau kegiatan manusia yang dilakukan secara berulang-ulang. Artinya tindakan tersebut bisa dilakukan kembali pada masa yang akan datang. Pola tindakan itu sendiri pada dasarnya adalah refleksi dari gagasan/ide-ide kompleks yang hidup dalam alam fikiran seseorang yang kemudian mempengaruhi

(sikap) dan mewujudkannya dalam bentuk tindakan-tindakan/perilaku, niatan-niatan untuk melakukannya serta kemudian berlanjut menjadi kebiasaan. Namun dalam suatu usaha yang sangat erat berhubungan dengan keuangan usaha adalah kegiatan yang berkaitan dengan pengadaan bahan, produksi dan pemasaran. Oleh karena itu penelitian ini akan difokuskan pada usaha kripik pisang Sumarmi.

Tertarik pada upaya Sumarmi dalam mengembangkan usahanya maka melalui penelitian ini akan dikaji tentang pola kegiatannya ditinjau dari aspek pengadaan bahan, produksi dan pemasaran. Agar dapat menggali pola kegiatan secara mendalam dari setiap aspek tersebut, maka dilakukan dengan memandang organisasi sebagai suatu sistem, meliputi: (1) individu dan kepribadian setiap orang yang masuk ke dalam organisasi; (2) pola pekerjaan yang saling berhubungan atau organisasi formal; (3) pola interaksi informal; (4) pola status dan peranan yang menimbulkan pengharapan; dan (5) lingkungan fisik dalam pekerjaan.

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini berfokus pada “**Pola Usaha Kripik Pisang Sumarmi Ditinjau Dari Aspek Pengadaan Bahan, Produksi Dan Pemasaran**”.

METODE

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan pendekatan studi kasus, dimana peneliti menelusuri secara mendalam kejadian, aktifitas atau proses satu atau lebih individu. Kasus dibatasi oleh waktu dan aktifitas dan peneliti mengumpulkan informasi detail menggunakan variasi prosedur penelitian data melalui periode waktu tertentu (Stake dalam Emzir,2008:220). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lebih mendalam mengenai pola usaha pada usaha kripik pisang Sumarmi.

B. Tempat Dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian : unit usaha kripik pisang Sumarmi di Desa Wonosalam Kabupaten Jombang.
2. Penelitian dilaksanakan selama bulan Maret 2013 sampai dengan Bulan Juli 2014. Kegiatan dilakukan mulai dari penyusunan proposal, observasi, sampai mengolah hasil penelitian

C. Jenis Dan Sumber Data

1. Data Primer

Data yang diperoleh langsung dari sumbernya. Data yang digunakan didapatkan melalui pedoman wawancara dengan tujuan mengetahui jawaban responden mengenai kondisi fisik tempat usaha, jumlah karyawan, struktur organisasi, visi, misi dan tujuan usaha.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari berbagai bahan pustaka berupa buku, jurnal, dan dokumen lainnya yang ada hubungannya dengan materi kajian.

D. Data, Metode, Dan Teknik Pengumpulan Data

Data, Metode dan Teknik Pengumpulan Data			
No	Data	Metode	Teknik Pengumpulan Data
1	Gambaran umum unit usaha kripik pisang Sumarmi: a. Historis usaha kripik pisang Sumarmi. - Latar belakang keluarga pemilik - Latar belakang pendidikan pemilik - Cita-cita / gagasan pemilik	Wawancara	Pedoman wawancara
	b. Situasi, Kondisi, dan Lokasi usaha	- Observasi - Wawancara - Dokumentasi	- Lembar observasi - Pedoman Wawancara - Dokumentasi
	c. Faktor Pendukung: - Jumlah SDM yang bekerja - Latar belakang pendidikan dan jabatan di unit usaha kripik pisang Sumarmi	- Wawancara	Pedoman wawancara
	d. Jenis produk yang dihasilkan: - Visi, Misi, dan Tujuan (goal) - Struktur Organisasi unit usaha kripik pisang Sumarmi	Wawancara	Pedoman wawancara
2	Pola Kegiatan Operasional Pengadaan Bahan: a. Individu dan kepribadian yang berpengaruh pada usaha kripik pisang Sumarmi	- Wawancara	- Pedoman wawancara - Catatan lapangan
	b. Bentuk pola pekerjaan yang saling berhubungan	- Wawancara - Observasi	- Pedoman wawancara - Lembar observasi
	c. Bentuk interaksi informal antar individu		- Catatan lapangan
	d. Status dan peranan yang menghasilkan penghasilan		
	e. Keadaan fisik dalam pekerjaan: - Lokasi dan fasilitas parkir - Konstruksi bangunan	- Observasi - Wawancara - Dokumentasi	- Lembar observasi - Pedoman Wawancara - Dokumentasi
3	Pola Kegiatan Operasional Produksi: a. Individu dan kepribadian yang berpengaruh pada usaha kripik pisang Sumarmi	- Wawancara	- Pedoman wawancara - Catatan lapangan
	b. Bentuk pola pekerjaan yang saling berhubungan	- Wawancara - Observasi	- Lembar wawancara - Lembar observasi
	c. Bentuk interaksi informal antar individu		- Catatan lapangan
	d. Status dan peranan yang menghasilkan penghasilan		
	e. Keadaan fisik dalam pekerjaan: - Lokasi dan fasilitas parkir - Konstruksi bangunan	- Observasi - Wawancara - Dokumentasi	- Lembar observasi - Pedoman Wawancara - Dokumentasi
4	Pola Kegiatan Operasional Pemasaran: a. Individu dan kepribadian yang berpengaruh pada usaha kripik pisang Sumarmi	- Wawancara	- Pedoman wawancara - Catatan lapangan
	b. Bentuk pola pekerjaan yang saling berhubungan	- Wawancara - Observasi	- Lembar wawancara - Lembar observasi
	c. Bentuk interaksi informal antar individu		- Catatan lapangan
	d. Status dan peranan yang menghasilkan penghasilan		
	e. Keadaan fisik dalam pekerjaan: - Lokasi dan fasilitas parkir - Konstruksi bangunan	- Observasi - Wawancara - Dokumentasi	- Lembar observasi - Pedoman Wawancara - Dokumentasi

E. Teknik Analisis Data

Analisis data bertujuan untuk merangkai atau memperoleh faktor dari data-data yang terkumpul. Langkah-langkahnya adalah 1) Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting serta dicari tema dan polanya; 2) penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori dengan display mempermudah memahami apa yang telah terjadi; 3) penarikan kesimpulan, kesimpulan awal yang dikemukakan didukung oleh data-data yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum usaha kripik pisang Sumarmi

Unit usaha rumah tangga kripik pisang Sumarmi merupakan usaha rumahan yang didirikan pada tahun 2000 hingga saat ini usaha kripik pisang memiliki enam orang pekerja yang membantu. Usaha kripik pisang didirikan atas dasar keadaan keluarga Sumarmi yang serba kekurangan, dan diperparah dengan meninggalnya kepala keluarga serta harus merawat dan membiayai sekolah ketiga anaknya.

Usaha ini berlokasi di Jalan Anjasmoro no 11 Dusun Notorejo Rt/Rw 003/005 Desa Wonosalam Kabupaten Jombang. Lokasi ini merupakan tempat tinggal pemilik beserta keluarga sekaligus digunakan sebagai tempat usaha untuk produksi kripik pisang. Selain itu, usaha ini dekat dengan kantor-kantor pemerintahan seperti kantor kecamatan, kantor pos, Puskesmas, dan hanya berjarak satu km dari pasar Wage Wonosalam, jadi siapapun yang ingin menuju pasar pasti melewati tempat usaha kripik pisang. Lokasi ini cukup strategis karena mudah dijangkau dari segala arah, baik ditinjau dari sisi fasilitas jalan maupun alat transportasi yang digunakan dengan naik kendaraan bermotor roda dua maupun naik angkutan umum. Penerangan jalan yang memadai dan kondisi jalan yang tidak terlalu sepi (terisolir) sangat memungkinkan bagi pelanggan untuk dengan mudah mencapai lokasi tersebut, disertai perasaan aman.

Berbekal keterampilan dan pengetahuan memasak yang dimiliki, keyakinan atas rezeki yang diberikan oleh Tuhan YME, ketersediaan SDA, Ibu Sumarmi melakukan tahapan dalam mengembangkan usahanya, tahap pertama melakukan pengolahan berbagai jenis makanan dari bahan dasar pisang yang layak dijual diantaranya yaitu pisang goreng, sale pisang, dan kripik. Uji coba dilakukan atas dasar bahan-bahan yang tersedia, makanan yang bisa diterima masyarakat, memiliki sifat tahan lama, yang bisa dikerjakan dan memiliki peralatan yang cukup. Dari hasil uji coba produk diatas yang lebih disukai adalah kripik pisang, karena selain isinya banyak juga tahan lama (awet). Akhirnya Sumarmi memutuskan untuk mengolah pisang menjadi olahan kripik, karena

kebiasaan sebagian besar orang Jawa suka mengonsumsi makanan ringan ‘ngemil’.

Uraian di atas menunjukkan bahwa adanya kesadaran pemilik usaha kripik pisang (Ibu Sumarmi) akan pemenuhan hidup keluarga yang harus dipenuhi maka muncul motivasi / dorongan untuk melakukan hal-hal positif guna mencapai pemenuhan kebutuhan tersebut. Hal-hal positif yang dilakukan adalah tindakan untuk memulai dan mengembangkan usaha kripik pisang. Pernyataan ini relevan dengan teori motivasi menurut Stephen P. Robbins (dalam Sofyandi dan Iwa 2007:99) yang menjelaskan bahwa motivasi adalah sebagai suatu proses mengarahkan ketekunan setiap individu dengan tingkat intensitas yang tinggi untuk meningkatkan suatu usaha dalam mencapai kebutuhan.

1. Faktor pendukung

Elemen-elemen di dalam lingkungan organisasi adalah : (1) orang-orang (manusia); (2) sumber-sumber daya fisik; (3) sikap-sikap; (4) hukum-hukum dan peraturan perundang-undangan (Hicks, 1972:82 dalam Sutiadiningsih, 2005:103). Secara rinci elemen-elemen tersebut disajikan dan dibahas seperti berikut ini:

a. Manusia

Sumber daya manusia yang mendukung usaha kripik pisang Sumarmi berjumlah enam orang, dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 4.1 Jumlah Karyawan Unit Usaha Kripik Pisang

No	Nama	Usia (Th)	Pendidikan	Jumlah
1	Ibu Sumarmi	45	SD	1
2	Ibu Muchklis	38	SLTP	1
3	Ibu Sarimah	40	SD	1
4	Ibu Leginem	32	SD	1
5	Munifah	21	SLTP	1
6	Widi	12	SD	1
Jumlah				6

Sumber : Unit usaha kripik pisang

b. Sumber daya fisik

c. Sikap-sikap

d. Hukum dan peraturan

2. Jenis produk

Usaha kripik pisang Sumarmi dihasilkan dua jenis produk yaitu produk terwujud (*tangible product*) dan produk tidak terwujud (*intangible product*). Menurut Sumitro (2006:70), produk terwujud (*tangible product*) adalah berbagai jenis makanan atau minuman yang diproduksi dalam hal ini yaitu kripik pisang, sedangkan produk tidak terwujud (*intangible product*) berupa pelayanan yang diberikan. Pelayanan yang ramah, sopan, selalu dilakukan oleh Sumarmi selaku pemilik sekaligus merangkap pada bagian pemasaran.

3. Visi, Misi , dan Tujuan (*Goal*) usaha kripik pisang Sumarmi.

Visi usaha kripik pisang Sumarmi yaitu ‘Hari Esok Lebih Baik Dari Hari Sekarang’. Maksudnya agar setiap kegiatan dilakukan dengan sadar, sehingga mampu mengevaluasi baik buruknya dan hasil evaluasi untuk memperbaiki pada hari kemudian. Misi: (1) mengembangkan usaha kripik pisang, dan (2) menyejahterakan karyawan. Sedangkan tujuannya adalah untuk memperbaiki perekonomian keluarga, dan mengembangkan usaha sehingga bisa lebih diterima baik di dalam maupun diluar daerah Wonosalam.

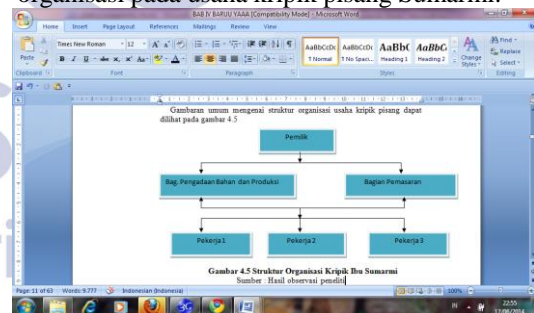
4. Strategi usaha kripik pisang

Usaha ini tidak memiliki strategi khusus dalam menjalankan usahanya, hanya saja ibu Sumarmi selaku pemilik serta pimpinan terkadang menjalankan usahanya sesuai dengan visi, misi dan tujuan yang telah ditetapkan agar tercapai dengan efektif meskipun secara tidak langsung pemilik tidak menyadarinya.

5. Struktur Organisasi usaha kripik pisang Sumarmi

Pemimpin tertinggi (pemilik) memiliki tanggung jawab penuh terhadap kelancaran seluruh operasional perusahaan. Adapun tugas-tugas pemilik adalah (1) bertanggung jawab atas penetapan kebijakan semua aktifitas dalam usaha kripik pisang; (2) mengawasi dan mengkoordinir seluruh kegiatan; (3) mengawasi setiap bahan baku yang datang.

Bagian pengadaan bahan dan pemasaran dirangkap oleh pemilik sedangkan bagian produksi dipercayakan kepada orang lain, meskipun terkadang juga masih ikut sedikit membantu. Di bawah ini dijelaskan struktur organisasi pada usaha kripik pisang Sumarmi.



B. Pola kegiatan operasional pengadaan bahan

Bagian *purchasing* bertanggung jawab atas pengadaan bahan yang dibutuhkan untuk proses produksi. Bahan-bahan yang dibutuhkan dipesan oleh bagian produksi yang telah mendapatkan persetujuan dari pimpinan, kemudian diberikan kepada bagian *purchasing* untuk dibelanjakan. Cara memperoleh semua bahan yang digunakan dalam proses produksi kripik pisang dengan cara memesan pada *supplier* (dalam hal ini merupakan tugas *purchasing*) sesuai dengan jumlah bahan yang diperlukan. Pemesanan ini dilakukan dua hari sekali dengan sistem pembayaran

secara langsung, tetapi terkadang juga diantar dulu baru dibayar setelah dua kali pengiriman. Hal ini dilakukan agar meminimalkan terjadinya pemborosan tenaga, waktu, dan biaya. Setelah terjadi kesepakatan, maka *supplier* mengirim bahan sesuai dengan jumlah permintaan. Bahan-bahan yang dipesan berupa buah pisang saja, untuk bahan-bahan lain seperti minyak goreng, pewarna makanan, garam, dan gula biasa membeli langsung di pasar. Pembelian bahan-bahan kripik dilakukan oleh Sumarmi selaku pemilik, lokasi pembeliannya langsung ke pasar tradisional Wonosalam. Ibu Sumarmi mengemukakan bahwasannya bahan-bahan yang dibeli juga memperhatikan kualitas atau mutu. Seperti buah pisang, jika pada saat dikirim bahan ada yang berkualitas buruk maka Sumarmi minta ganti dengan yang berkualitas baik. Hal ini dilakukan agar memperoleh produk yang dihasilkan sesuai dengan standart yang telah ditetapkan oleh perusahaan, sehingga dapat memberikan kepuasan bagi konsumen.

Ditinjau dari komponen sistem terkait operasional pengadaan bahan dapat dikaji dari sudut pandang seperti berikut ini.

1. Aspek Individu Dan Kepribadian Pada Usaha Kripik Pisang Sumarmi.

Sumarmi memiliki watak atau kepribadian yang lemah lembut, sabar, disiplin, berlaku adil, percaya kepada orang lain dan taat pada agama yang dianutnya. Hal ini terbukti setiap berbicara kepada orang lain selalu menggunakan bahasa yang halus, tidak bersuara keras dan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan. Disiplin terlihat dari kebiasaan yang dilakukan setiap hari saat melakukan pekerjaan dimana selalu bangun pada pukul 03.00 pagi untuk menyiapkan beberapa bahan yang akan digunakan proses produksi sampai tiba saatnya karyawan datang untuk membantu. Berlaku adil dapat terlihat dari cara memperlakukan seluruh karyawan dengan baik, tidak membedakan dalam hal pemberian upah kerja sesuai dengan spesifikasi pekerjaan setiap orang karena prosedur disini yaitu sistem borongan jadi tergantung pada hasil yang didapat oleh para karyawan itu sendiri khususnya pada bagian pengemasan kripik. Taat pada agamanya, tercermin dari apa yang selalu dilakukan setiap memulai dan mengakhiri usaha yaitu dengan membaca doa, setibanya waktu sholat juga seluruh karyawan dipersilahkan untuk sholat terlebih dahulu sebelum melanjutkan pekerjaannya.

Percaya, dalam hal ini Sumarmi memberikan kepercayaan kepada seluruh karyawan, karena dengan rasa percaya maka tercipta adanya kenyamanan dalam bekerja hal itu yang dipahami oleh Sumarmi selama ini, dibuktikan selama memulai usaha sampai saat ini sekitar 14 tahun belum ada kejadian yang tidak diinginkan terjadi seperti kehilangan atau yang lainnya.

upaya mengembangkan dan mempertahankan agar suatu usaha tetap eksis maka pihak pengelola dituntut untuk berorientasi pada kepribadian para individu yang terlibat. Memahami kepribadian

merupakan kunci dalam menyelaraskan hubungan dengan pihak-pihak terkait. Salah satu cara memahami kepribadian dapat dilakukan dengan cara mempelajari sikap dan perilaku masing-masing individu yang bersangkutan.

2. Aspek pola pekerjaan yang saling berhubungan atau organisasi formal pada usaha kripik pisang Sumarmi

Hasil observasi menunjukkan bahwa usaha kripik pisang dikelola oleh satu managerial. Dimana kedudukan Sumarmi sebagai pemimpin dalam mengelola usahanya juga terkadang berperan pada bagian pengadaan bahan, produksi dan pemasaran.

Sumarmi membagi tugas karyawan menjadi beberapa bagian, mulai dari mengupas, mengiris, menggoreng, dan mengemas. Adanya koordinasi yang baik antar pemilik dan karyawan yang bekerja menjadikan usaha ini bisa tetap berdiri sampai hari ini hasilnya cukup bertambah dibandingkan tahun-tahun sebelumnya.

Pembagian tugas dengan hubungan kerja yang jelas memberikan gambaran bahwa perusahaan telah berupaya untuk berlaku seefisien mungkin, dan berlangsung secara reguler dan membentuk suatu pola kerja dengan baik sehingga penggunaan hubungan kerja dapat diperhitungkan secara rasional. Secara jelas nampak pada adanya hubungan yang berfungsi mengorganisasikan perilaku manusia dalam bidang-bidang organisasi (Pace & Faules,1998:42). Pola hubungan kerja dengan demikian, mengakibatkan terbentuknya suatu sikap dan prosedur untuk berdisiplin. Untuk melaksanakan kerja dengan mekanisme yang baik diperlukan keterampilan yang bersifat rasional dan energik (Pace & Faules,1998:42).

Dari analisis tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa bentuk pola usaha kripik pisang Sumarmi ditinjau dari hubungan antar bagian terdapat hubungan saling ketergantungan. Hubungan yang demikian merupakan ciri utama sebuah sistem. Fisher (1978:196) dalam (Pace & Faules,1998:64-65), suatu sistem selalu menyangkut interdependensi, yaitu menunjukkan adanya saling ketergantungan antara komponen-komponen dalam sistem. Disamping itu kegiatan yang dilakukan, dapat pula ditarik kesimpulan bahwa usaha kripik pisang Sumarmi merupakan organisasi yang terbentuk atas jabatan (atasan dan bawahan), tujuan atau sasaran, dan struktur kekuasaan.

3. Aspek pola interaksional informal antar individu pada usaha kripik pisang Sumarmi

pola interaksi informal yang terjadi pada usaha kripik pisang Sumarmi berbentuk pertentangan yang diwujudkan kerja sama dan gunjingan. Gunjingan sebenarnya wujud proses interaksi, yang berisi tentang informasi yang bersifat rahasia. Proses rahasia sampai kepada pihak-pihak lain disebut 'selentingan'. Hal ini sesuai dengan

teori Gunjingan (Davis & Cornor (1977) dalam Pace & Faules, 1999:2000). Hal-hal tersebut sesuai dengan sifat-sifat selentingan yang dikemukakan oleh Davis & Cornnor (1977:224) antara lain: (1) berjalan terutama melalui informasi mulut ke mulut; (2) bebas dari kendala organisasi dan posisi; (3) lebih merupakan produk suatu situasi dari pada produk orang-orang dalam organisasi tersebut; (4) semakin cepat seseorang mendapat selentingan, semakin besar kemungkinan ia menceritakan kepada orang lain; (5) selentingan cenderung mempengaruhi organisasi baik, buruk.

Namun, kecenderungan yang terjadi pada usaha kripik pisang Sumarmi terhadap pemahaman mengenai gunjingan atau selentingan adalah para karyawan nampaknya berupaya untuk memanfaatkan sebagai pemberi andil positif baik untuk diri maupun organisasi, yaitu berusaha untuk bersikap lebih baik lagi.

4. Aspek pola statis dan peranan yang menghasilkan pengharapan pada usaha kripik pisang Sumarmi

Status dan kedudukan yang terdapat pada unit usaha kripik pisang Sumarmi antara lain : pimpinan dan owner, bagian pengadaan bahan, produksi, dan bagian pemasaran.

Dari hasil observasi, hasil penelitian menunjukkan bahwa status dan peran yang terdapat pada usaha kripik pisang Sumarmi tidak sesuai dengan apa yang seharusnya dilakukan oleh seorang pemimpin/owner yang merangkap pekerjaan pada bagian pengadaan bahan, karena sebenarnya tugas utama seorang pimpinan adalah bertanggung jawab atas keseluruhan organisasi agar dapat mencapai tujuan bersama.

5. Aspek keadaan fisik dalam pekerjaan pada usaha kripik pisang Sumarmi

Aspek keamanan dan kenyamanan, ditunjukkan Sumarmi selain kestrategian lokasi, juga dari adanya ketersediaan lahan parkir yang cukup memadai berukuran 5 x 10 m² serta pemanfaatan lahan yang digunakan untuk kegiatan dalam pengadaan bahan hal ini buah pisang dilakukan di halaman depan rumah tempat usaha, dimana setiap pemasok yang datang mengirim bahan selalu melakukan transaksi di luar rumah, selain itu tempat parkir ini merupakan fasilitas umum bagi pelanggan yang cukup untuk kendaraan, sehingga tidak merepotkan pelanggan untuk datang berkunjung. Ketersediaan alam dengan kebun singkong dan pisang di sebelah rumah juga menambah suasana sejuk serta memberikan nilai keindahan tersendiri dan nilai dagang (nilai ekonomi) dari unit usaha kripik pisang Sumarmi.



Gambar 4.7 Tempat Parkir Unit Usaha Kripik Pisang Sumarmi

Sumber : Hasil observasi peneliti

Dari ungkapan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa ibu Sumarmi sadar sepenuhnya dalam penentuan lokasi harus memperhatikan aspek-aspek yang berkaitan dengan fleksibilitas operasional usaha.

C. Pola kegiatan operasional produksi

Produksi usaha kripik pisang Sumarmi pada awal berdirinya ialah sekitar 25-30 bungkus / hari, namun kegiatan produksi ini tidak dilakukan setiap hari. Kondisi ini disebabkan oleh belum adanya pelanggan tetap yang membeli produk kripik pisang Sumarmi. Usaha kripik yang didirikan oleh Ibu Sumarmi semakin berkembang, dari yang awalnya menggunakan tiga tandan buah pisang, sekarang membutuhkan 8-10 tandan setiap produksi tergantung ukuran buah pisangnya. Perkembangan usahanya juga semakin terlihat dengan adanya karyawan yang semakin meningkat, awalnya hanya menggunakan jasa dua orang tenaga kerja, setelah usaha mulai berkembang saat ini mempekerjakan lima orang karyawan yang semuanya adalah wanita, tugasnya membantu mulai dari persiapan sampai dengan pengemasan. Dalam pelaksanaan produksi kripik pisang dilakukan jam kerja selama lima jam/ hari mulai pukul 09.00-13.00 WIB dengan gaji tenaga kerja yang tidak menentu tergantung dari hasil produksi setiap harinya, dihitung Rp. 200/bungkus untuk bagian pengemasan dan Rp. 5.000,00/hari bagian persiapan sampai pengolahan. Hal inilah yang membuat usaha kripik pisang berkembang sedikit demi sedikit hingga mencapai empat belas tahun, setidaknya Sumarmi bisa membuka lapangan pekerjaan untuk ibu-ibu yang tidak bekerja agar bisa mendapatkan penghasilan tambahan.

Saat ini proses produksi dilakukan setiap hari dan produk ini baik digunakan selama satu bulan setelah produksi agar pembeli masih merasakan kegurihan kripik pisang. Keunggulan produk ini adalah memiliki rasa yang berbeda dari kripik pisang sebelumnya yaitu rasa manis dan gurih, serta bahan baku utama yang dipakai adalah pisang byar, rojonongko, kepok, ambug, dan pisang santan. Kripik Pisang yang diproduksi merupakan makanan ringan yang dapat dikonsumsi diberbagai kalangan masyarakat karena harganya yang terjangkau dan rasa serta kualitas produk yang baik.

Ditinjau dari komponen sistem terkait operasional pengadaan bahan dapat dikaji dari sudut pandang seperti berikut ini.

1. Aspek Individu Dan Kepribadian Pada Usaha Kripik Pisang Sumarmi.

Individu dan kepribadian bagian produksi berfokus pada perwujudan perilaku nyata antara pimpinan dan karyawan pada kegiatan formal. Khususnya bagian produksi yang terdapat pada usaha kripik pisang Sumarmi dalam hal ini dipegang oleh ibu Leginem yang berusia 32 tahun, memiliki watak/kepribadian yang ramah tamah, taat pada agama, hal ini dapat dilihat dari cara berbicara antar sesama karyawan maupun kepada pimpinan, sebelum dan sesudah mengerjakan pekerjaannya selalu berdoa, dan di sela-sela dia bekerja masih terdengar lantunan sholawat, tetapi terkadang memiliki sikap yang tidak disiplin waktu, ditunjukkan dengan masih datang terlambat, dikarenakan harus menyelesaikan pekerjaan rumah tangganya terlebih dahulu sebelum berangkat ke tempat kerja.

Dalam proses produksi dibantu oleh ibu Muchlis yang bertugas mengupas dan mengiris buah pisang yang akan diolah. Ibu Muchlis berusia 38 tahun memiliki sifat yang cenderung lebih acuh dan tidak mau ikut campur urusan orang lain. Hal ini terbukti apabila ada bagian yang belum selesai dengan pekerjaannya, terkadang dia tidak mau membantu dan walaupun membantu itu juga dengan setengah hati.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa dalam upaya mengembangkan dan mempertahankan usaha kripik pisang agar tetap eksis maka pihak pengelola dituntut berorientasi pada kepribadian para individu yang terlibat baik selaku produsen maupun konsumen.

2. Aspek pola pekerjaan yang saling berhubungan atau organisasi formal pada usaha kripik pisang Sumarmi

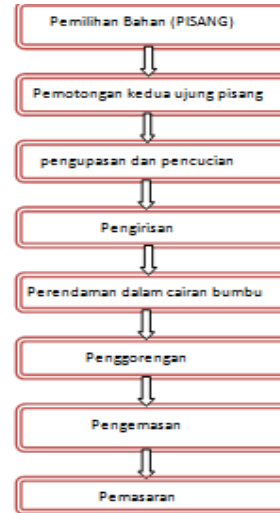
Hasil observasi di lapangan dan wawancara dengan ibu Sumarmi bentuk pola pekerjaan yang saling berhubungan secara umum usaha kripik pisang dikelola oleh satu managerial. Disini Sumarmi sebagai pemilik usaha yang bertanggung jawab atas keseluruhan kegiatan yang terjadi di dalamnya, tugasnya mengontrol kerja karyawan sehingga kegiatan usaha tetap berjalan dengan baik, tetapi selain menjadi atasan Sumarmi terkadang juga merangkap di bagian produksi. Ibu Muchlis dan ibu Leginem bertugas mengupas, mengiris, mencuci dan merendam buah pisang yang baru akan diolah. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah:

Alat yang digunakan dalam proses produksi kripik pisang adalah pisau, pasrah keripik, telenan, waskom, tampah, tungku pawon, penggorengan, sutil, serok, keranjang plastik, lilin dan kantong plastik 2 kg.

BAHAN

Pisang tua (mangkal)	5 kg
Minyak goreng	1 kg
Garam	20 gr
Pewarna makanan	15 ml
Gula	100 gr
Air	1 liter

PROSES PENGOLAHAN



Gambar 4.14 Bagan Proses Produksi “Kripik Pisang Sumarmi”

Kegiatan produksi diawasi langsung oleh pimpinan atau pemilik yaitu ibu Sumarmi dimulai, dari pengadaan bahan dan produksi. Hubungan antar pimpinan dan bawahan khususnya pada bagian produksi bersifat formal dan informal. Bersifat formal dikarenakan ada atasan yang memerintah dan juga bawahan yang melaksanakan tugas, jadi setiap bagian selalu saling ketergantungan untuk mencapai suatu tujuan bersama.

3. Aspek pola interaksional informal antar individu pada usaha kripik pisang Sumarmi

Ibu Sumarmi mengemukakan bentuk pola interaksional informal antar individu dalam berkomunikasi menggunakan bahasa Jawa yang biasa digunakan sehari-hari atau istilahnya selentingan. Demikian juga ibu Sumarmi dalam memberikan atau menginstruksikan suatu perintah kepada para karyawan dengan bahasa yang santun dan diawali dengan “minta tolong” dan diakhiri dengan ucapan “terima kasih”, sehingga hal ini berpengaruh pada gaya dan cara ibu Sumarmi dalam menerapkan informasi informal yang berpengaruh pada suasana kenyamanan dalam bekerja dan pencapaian tujuan jangkauan penjualan produk.

Pendapat Sumarmi di atas sesuai dengan teori Pace dan Faules (1998:199) dalam Sutiadiningsih (2005:153) bahwasannya pada interaksi informal, informasi mengalir dengan arah yang tidak terduga dan jaringannya digolongkan sebagai ‘selentingan’ (*grapevine*).

4. Aspek pola statis dan peranan yang menghasilkan pengharapan pada usaha kripik pisang Sumarmi

Status/kedudukan pada bagian produksi di usaha kripik pisang Sumarmi antara lain: pimpinan yang merangkap sebagai pemilik, bagian pengadaan bahan, bagian produksi, bagian pemasaran dan sebagainya. Masing-masing mempunyai fungsi dan peran sesuai yang diterapkan. Weber dalam teori birokrasinya mengemukakan bahwa “orang yang mempunyai otoritas menduduki suatu jabatan. Dalam tindakan yang berhubungan dengan statusnya, termasuk perintah-perintah yang dikeluarkan kepada orang lain, dia tunduk kepada suatu tatanan yang menjadi kiblat bagi segala tindakannya (Cuzzort & King, 1987:26)”.

Kegiatan usaha diawasi langsung oleh pemilik dimulai dari pengadaan bahan, produksi setiap hari. Agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik.

Adapun bagian-bagian produksi dapat dirinci sebagai berikut:

1) Bagian pengolahan bahan pokok

Bagian ini bertugas mengolah bahan pokok pembuatan kripik yaitu buah pisang. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kripik adalah pisang. Bagian ini dirangkap oleh Sumarmi selaku pemilik usaha.

2) Bagian pengemasan (*packaging*)

Bagian ini bertugas membungkus kripik yang selesai digoreng dalam plastik hingga siap untuk dipasarkan. Prosedur pemberian upah dalam bagian ini bersifat borongan Rp 500,00/bks. Jadi semakin banyak karyawan membungkus semakin banyak pula mendapatkan uang.

Dalam hal ini struktur organisai yang sudah dipaparkan di atas adalah acuan dari bentuk status dan peran yang menghasilkan pengharapan dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha kripik pisang Sumarmi merupakan organisasi yang terbentuk atas struktur jabatan (atas-bawah); struktur tujuan atau sasaran.

5. Aspek keadaan fisik dalam pekerjaan pada usaha kripik pisang Sumarmi

Luas ruang dapur pada usaha kripik pisang Sumarmi yaitu 5 x 7 meter di dalam ruangan inilah proses pengolahan dilakukan. Selain itu faktor pendukung pada bagian produksi, sebagai berikut:

- a. Konstruksi
- b. Tata letak (*Lay out*) dan arus kerja ruangan

D. Pola kegiatan operasional pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu kegiatan pokok yang dilakukan oleh para pengusaha dalam upayanya untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya untuk berkembang dan mendapatkan laba. Pemasaran juga berarti menata olah pasar untuk menghasilkan pertukaran dengan tujuan memuaskan

kebutuhan dan keinginan manusia. Aktivitas seperti pengembangan produk, riset, komunikasi, distribusi, penetapan harga, dan pelayanan merupakan inti dari pemasaran.

Usaha kripik pisang “Sumarmi” dalam hal pemasaran menjalin kerjasama dengan para tengkulak yang berasal dari luar daerah Wonosalam, seperti dari kota Mojokerto, Kertosono dan Nganjuk. Selain itu pemilik usaha ini juga menjalin hubungan langsung ke konsumen akhir. Sehingga, dalam usaha ini terdapat dua cara produk sampai kepada konsumen akhir yaitu 1) melalui para tengkulak yang selalu mengambil produk kripiknya yaitu sekitar sebanyak 90%, 2) melalui penjualan langsung ke konsumen, yaitu sekitar 10 %.

Ditinjau dari komponen sistem terkait operasional pengadaan bahan dapat dikaji dari sudut pandang seperti berikut ini.

1. Aspek Individu Dan Kepribadian Pada Usaha Kripik Pisang Sumarmi.

Individu dan kepribadian bagian pemasaran berfokus pada perwujudan perilaku nyata antara pimpinan dan karyawan pada kegiatan formal. Khususnya bagian pemasaran yang terdapat pada usaha kripik pisang dalam hal ini dipegang oleh Sumarmi. Dalam hal melakukan proses pemasaran Sumarmi memiliki sifat yang jujur dan percaya diri. Terlihat dari setiap kegiatan yang dilakukan bersama para pelanggan dalam hal ini tengkulak. Setiap tengkulak mengambil produk kripik pisang kerumahnya selalu tau sama tau antara kedua belah pihak, berapa jumlah produk yang diambil, berapa uang yang harus dibayarkan serta prosedur pembayarannya dilakukan setiap bahan habis selalu dibayar lunas, tetapi jika produk masih biasanya dibayar separuh terlebih dahulu, itu yang diungkapkan oleh Sumarmi.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa dalam upaya mengembangkan dan mempertahankan usaha kripik pisang agar tetap eksis maka pihak pengelola dituntut berorientasi pada kepribadian para individu yang terlibat baik selaku produsen maupun konsumen.

2. Aspek pola pekerjaan yang saling berhubungan atau organisasi formal pada usaha kripik pisang Sumarmi

Secara umum usaha kripik pisang dikelola oleh satu managerial. Dalam penelitian ini yang dimaksud dalam pola pekerjaan yaitu kedudukan seseorang dalam unit usaha kripik pisang Sumarmi beserta tugas-tugas utama yang sudah menjadi tanggung jawabnya. Disini Sumarmi sebagai pemilik usaha yang bertanggung jawab atas keseluruhan kegiatan yang terjadi di dalamnya, tugasnya mengontrol kerja karyawan sehingga kegiatan usaha tetap berjalan dengan baik, tetapi selain menjadi atasan Sumarmi terkadang juga merangkap di bagian produksi seperti proses pengolahan kripik sampai dengan

pemasaran produknya. Ibu Mucklis dan ibu Leginem bertugas mengupas, mengiris, mencuci dan merendam buah pisang yang baru akan diolah.

3. Aspek pola interaksional informal antar individu pada usaha kripik pisang Sumarmi

Di sampaikan oleh ibu Sumarmi pada wawancara bahwasannya bentuk pola interaksional informal antar individu pada bagian pemasaran di unit usaha kripik pisang Sumarmi tidak memiliki saluran yang resmi sebagaimana hubungan formal dalam organisasi. Pola yang terbentuk selama ini adalah atas asas kepercayaan agar dapat terus membangun hubungan baik dengan pelanggan.

Ibu Sumarmi mengemukakan bentuk pola interaksi informal antar individu dalam berkomunikasi dengan pelanggan menggunakan bahasa Jawa yang biasanya digunakan sehari-hari. Pada awal proses memasarkan produk Sumarmi melakukan kegiatan yaitu memberikan contoh produk kepada para tetangga secara gratis, agar orang lain mengetahui kualitas produk kemudian membeli. Dinisilah muncul berbagai ungkapan-ungkapan yang dilontarkan orang lain yaitu ada yang menyukai produk kripiknya akhirnya sering membeli dan pelanggan tetap, ada pula orang yang tidak cocok dengan produknya biasanya hanya bilang 'atase kripik ae tuku, gawe dewe po'o luwih rekah oleh akeh' hal inilah yang menjadi suasana interaksi informal menjadi tidak nyaman. Tetapi Sumarmi percaya bahwa apapun yang dilakukan adalah sebuah usaha yang baik bagi kelangsungan usahanya.

Pendapat Sumarmi diatas tidak relevan dengan teori Pace dan Faules (1998:199) dalam Sutiadiningsih (2005:153) bahwasannya pada interaksi informal, informasi mengalir dengan arah yang tidak terduga.

4. Aspek pola statis dan peranan yang menghasilkan pengharapan pada usaha kripik pisang Sumarmi

Status/kedudukan pada bagian pemasaran di usaha kripik pisang Sumarmi antara lain: pimpinan yang merangkap sebagai pemilik, bagian pengadaan bahan, bagian produksi, bagian pemasaran dan sebagainya. Masing-masing mempunyai fungsi dan peran sesuai yang diterapkan. Weber dalam teori birokrasinya mengemukakan bahwa "orang yang mempunyai otoritas menduduki suatu jabatan. Dalam tindakan yang berhubungan dengan statusnya, termasuk perintah-perintah yang dikeluarkan kepada orang lain, dia tunduk kepada suatu tatanan yang menjadi kiblat bagi segala tindakannya (Cuzzort & King, 1987:26)".

Kegiatan usaha bagian pemasaran dilakukan langsung oleh Sumarmi selaku pemilik usaha. Setiap memasarkan produknya dilakukan pencatatan di secarik kertas yang diberikan kepada

tengkulak/pelanggan dan dipegang sendiri sebagai rekapan.

Adapun bagian pemasaran bertugas (a) memperkenalkan usaha kripik pisang kepada masyarakat dengan cara "getok tular"; (b) menentukan harga jual produk; (c) mengirimkan barang yang dipesan melalui para tengkulak yang mengambil sendiri ke tempat usaha kripik pisang.

Dari analisis di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa usaha kripik pisang Sumarmi tidak memenuhi ciri-ciri utama sebagai organisasi formal (birokrasi) seperti yang dikemukakan Weber (Cuzzort & King, 1968:23:32), dan bila ditinjau dari dari hubungan antar bagian-bagian terdapat hubungan saling ketergantungan. Hubungan yang demikian merupakan ciri-ciri utama sebuah sistem. Suatu sistem menyangkut interdependensi yaitu menunjukkan adanya saling ketergantungan di antara komponen-komponen atau satuan-satuan suatu sistem (Pace & Faules, 1998:64-65 dalam Sutiadiningsih, 2005:51).

5. Aspek keadaan fisik dalam pekerjaan pada usaha kripik pisang Sumarmi

Adapun kondisi fisik tempat kerja pada pengelolaan usaha kripik pisang Sumarmi sama halnya pada bagian pengadaan bahan dan produksi, tetapi ada sedikit perbedaan, seperti berikut:

a. Konstruksi

Selain kondisi fisik yang sudah dijelaskan diatas ada beberapa faktor yang mempengaruhi kondisi tempat kerja pada bagian pemasaran, antara lain:

1) Lantai

Lantai merupakan salah satu unsur pembentuk rumah dan menentukan identitas suatu rumah. Lantai yang digunakan pada tempat usaha kripik pisang ini dibuat dari keramik berwarna putih yang memiliki sifat kuat dan tidak mudah retak, rata dan tidak licin, mudah dibersihkan serta tidak lentur atau elastis yang bisa membahayakan pekerja sewaktu-waktu ketika berjalan diatasnya, sudut pinggir dengan tembok tidak membentuk sudut yang runcing, tetapi harus sedikit melengkung agar mudah dibersihkan, serta tidak mudah retak atau menimbulkan goresan yang memungkinkan kotoran tertimbun dan tersimpan lama. Jadi lantai yang berada pada bagian pemasaran sudah cukup memadai jika ditinjau dari uraian Sihite (1997:4) yaitu bahan yang digunakan untuk lantai terbuat dari bahan yang tidak licin.

2) Dinding

Dinding untuk ruang pelayanan dalam hal ini berada pada ruang tamu pemilik. Dinding sudah berwarna biru terang, tidak retak dan mudah untuk

dibersihkan. Hal ini memberikan kesan bersih dan rapi. Jadi, dinding yang berada pada usaha kripik pisang sudah sesuai dengan pendapat Sihite (1997:4) yaitu 'persyaratan' tembok atau dinding adalah kuat, tidak mudah retak, kedap air, warna cerah, rata dan mudah dibersihkan.



Gambar 4.17 kondisi dinding dan lantai tempat Usaha Kripik Pisang
(Sumber : Hasil observasi peneliti)

- 3) Ventilasi
Unit usaha kripik pisang memiliki jumlah dua ventilasi pada ruang dapur, satu ventilasi pada ruang pantry, dan tiga ventilasi pada ruang pelayanan. Hal ini sudah sesuai dengan kebutuhan para karyawan, sehingga bisa bekerja dengan nyaman, karena udara yang didapatkan sudah mencukupi.
- 4) Pencahayaan / penerangan
Penerangan yang digunakan pada unit usaha kripik pisang Sumarmi menurut pengamatan peneliti dapat dibedakan menjadi dua, untuk siang hari pencahayaan diperoleh dari alam terbuka yang masuk melalui jendela dan pintu rumah, sedangkan untuk malam hari digunakan pencahayaan dari lampu listrik, di setiap ruangan menggunakan satu lampu neon.
- 5) Tiang, atap dan langit-langit
Tiang bangunan dibuat dari batu bata dan sebagian lagi menggunakan batang kayu jati, sehingga kuat dan memiliki nilai keindahan sendiri bagi unit usaha kripik pisang. Atap bangunan menggunakan genteng sedangkan pada ruang tamu diberi tambahan flapon untuk memberikan kesan bersih dan indah.

Pengkajian mulai dari faktor individu dan kepribadian; pola pekerjaan dalam organisasi, interaksi informal para individu yang terlibat dalam organisasi, status dan pola yang menghasilkan pengharapan, dan keadaan fisik dilingkungan pekerjaan dapat ditarik kesimpulan bahwa Usaha Kripik Pisang Sumarmi terdiri dari beberapa bidang pekerjaan yang saling ketergantungan sesuai dengan fungsinya masing-masing. Hubungan fungsi berlangsung secara

reguler dan membentuk suatu pola yang menggambarkan sistem secara keseluruhan (Scott, 1981:18; Hawes, 1975:500; Winardi, 2000:152). Oleh akibat interdependensi fungsional antara bagian-bagian dalam organisasi, maka bentuk seluruh sistem dapat dipahami, dan oleh karenanya pula maka pertumbuhan dapat terjadi dan stabilitas organisasi dapat dipertahankan. (Scott, 1967:24 dalam Winardi (2000:155). Hal tersebut terjadi dikarenakan faktor-faktor lingkungan organisasi dianggap memberikan landasan bagi struktur organisasi yang bersangkutan.

PENUTUP

Simpulan

1. Gambaran umum yang terdapat pada usaha kripik pisang Sumarmi terbangun atas hubungan antara gagasan atau cita-cita yang didukung oleh beberapa komponen, yaitu sumber daya manusia (SDM), beberapa bidang pekerjaan yang dikerjakan, tempat untuk mengerjakan dan aturan-aturan yang mengikatnya, sehingga terjadi hubungan yang berpola, saling ketergantungan dan membentuk suatu sistem.
2. Pola operasional pengadaan bahan pada usaha kripik pisang Sumarmi memiliki fungsi utama sebagai sarana untuk mengumpulkan uang. Upaya untuk menciptakan sarana tersebut diperlukan penciptaan berbagai faktor kebutuhan dan daya tarik antar individu. Pada dasarnya setiap individu yang terlibat memiliki kebutuhan atau keinginan yang sama, yaitu berharap memperoleh berbagai jenis ganjaran sosial baik bersifat material maupun non material. Pada pengelolaannya, pihak unit usaha kripik pisang memanfaatkan sumber daya (alam, modal, dan SDM).
3. Pola operasional produksi pada usaha kripik pisang Sumarmi terdiri dari beberapa bidang pekerjaan yang saling ketergantungan sesuai dengan fungsinya masing-masing. Hubungan fungsi berlangsung secara reguler dan membentuk suatu pola yang menggambarkan sistem secara keseluruhan. Oleh akibat interdependensi fungsional antara bagian-bagian dalam organisasi, maka bentuk seluruh sistem dapat dipahami, dan oleh karenanya pula maka pertumbuhan dapat terjadi dan stabilitas organisasi dapat dipertahankan.
4. Pola operasional pengadaan bahan pada usaha kripik pisang Sumarmi memiliki nilai-nilai terpuji yang tercipta antar individu-individu baik yang tergabung dalam usaha kripik pisang maupun individu yang berasal dari luar organisasi untuk mencapai tujuan bersama, nilai tersebut meliputi nilai kejujuran, keadilan, dan kepercayaan.

Saran

1. Pemilik hendaknya bersedia melakukan perubahan manajemen usaha, yaitu dengan: (1) menempatkan tenaga kerja dengan kualifikasi yang seharusnya; (2) memberlakukan pembagian tugas secara seimbang

atau dengan kata lain mengisi bagian-bagian yang kosong dengan tenaga kerja baru (tidak dirangkap).

2. Bagian pengadaan bahan hendaknya setiap melakukan transaksi pembelian menggunakan buku catatan atau nota agar lebih mudah dalam mengecek semua kegiatan baik barang yang datang maupun digunakan.
3. Bagian produksi hendaknya (1) lebih memperkaya keterampilan agar produk bisa lebih baik di masa akan datang; (2) melakukan pekerjaan lebih cepat agar hasil yang diperoleh juga semakin banyak.
4. Bagian pemasaran hendaknya melakukan perubahan teknik penjualan yaitu (1) menyediakan tempat yang nyaman untuk melayani pelanggan; (2) adanya label/brand yang menjadikan identitas usaha kripik agar lebih dikenal oleh masyarakat luas
5. Pemerintah
Pemerintah hendaknya lebih memperhatikan usaha-usaha kecil yang berada di daerah dengan cara memberikan bantuan berupa modal baik dalam bentuk uang, peralatan memadai maupun sarana promosi agar usaha kecil lebih maju lagi dalam pengelolaannya, serta produk yang dihasilkan bisa dikenal oleh banyak orang khususnya yang berada di luar daerah Jombang melalui media promosi.

Daftar Pustaka

- Abdulisyaini. 1994. *Sosiologi Skematika, Teori dan Terapan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adimihardja Kusnaka. 2008. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Campbell, Tom. 1994. *Tujuh Teori Sosial*. Yogyakarta: Kanisius.
- Choirul Anshoruddin. 2008. *Cok Bakal Dalam Pernikahan Adat Mayarakat Wonosalam*. Skripsi tidak diterbitkan. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Craib, Ian. 2000. *Teori – Teori Sosial Modern*. Jakarta : CV. Rajawali.
- Juliani. 2007. *Pengaruh Motivasi Intrinsik Terhadap Kinerja Perawat pelaksana di Instalasi Rawat Inap RSUD. Dr. Pirngadi Medan*. Tesis tidak diterbitkan. Medan: Sekolah Pascasarjana universitas Sumatera Utara.
- Kattsoff, Louis O. 1996. *Pengantar Filsafat*. Yogyakarta: Tiara Wacana Yogya.
- Moleong. 2000. *Metodologi penelitian kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Munandar, Ashar Sunyoto. 2001. *Psikologi Industri dan Organisasi*. Jakarta: UI Press.
- Nurita. 2009. *Evaluasi Sistem Dan Prosedur Pembelian Bahan Baku Studi Kasus Di Percetakan Surya Offset Jebres*. Tugas Akhir tidak dipublikasikan. Surakarta: Universitas sebelas maret.
- Pace, Wayne dan D.F. Faules. 1998. *Komunikasi Organisasi, Strategi Meningkatkan Kinerja Perusahaan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Simanora. 2000. *Manajemen Sumber Daya Manusia*.
- Sugiono. 2009. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Edisi ke-16. Bandung: ALFABETA.
- Sumitro, Any. S . 2006. *Strategi Bisnis Makanan Tradisional Kisah Sukses di Balik Usaha Ulam's Group Restaurant Bali* . Yogyakarta : Pilar Media(Anggota IKAPI).
- Sutiadiningsih, Any. 2005. *Pola Usaha Makanan Tradisional Bali*. Tesis: Universitas Udayana Denpasar.
- Universitas Negeri Surabaya. 2007. *Pedoman Penulisan Skripsi & Penilaian Skripsi*. Surabaya: Unesa University Press.
- Usman Husaini dan Purnomo Setiady. 2009. *Metodologi Penelitian Sosial*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Winardi. 2010. *Asas-asas Manajemen*. Bandung: CV.Mandar Maju.