

ANALYSIS OF THE SMALL BUSINESS MANAGEMENT FOOD AND BEVERAGE AT UNIVERSITY TRIBHUWANA TUNGGADEWI MALANG

Budi Prihatminingtyas

Universitas Tribhuwana Tunggadewi, Malang

Email : hatmining@yahoo.co.id

ABSTRACT

Increasing the number of students who study could increase the number of requests for public consumption of processed food and beverage products. It is a potential that needs to be developed. Despite the difficult economic conditions of processed food and beverage entrepreneurs still survive. Even today the small business community of food and drink still occupied, so absorb labor from all walks of life educated and uneducated as well as various ages. The purpose of this study is to explain the picture of human resource management related to small business of food and beverage. This research is experimental, located in the University Tribhuwana Tunggadewi Malang. Using qualitative methods and participatory approaches. Primary data were obtained from questionnaires, interviews and documentation. Implementation approach to small entrepreneurs processed food and beverage. The results of this study made recommendations for the relevant agencies to determine the pace of change for the better.

Keywords : management, small business, food, beverages, processed

ANALISIS PENGELOLAAN USAHA KECIL MAKANAN MINUMAN DI UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI MALANG

ABSTRAK

Meningkatnya jumlah mahasiswa yang kuliah dapat meningkatkan jumlah permintaan konsumsi masyarakat untuk produk makanan dan minuman olahan. Hal tersebut merupakan potensi yang perlu dikembangkan. Walaupun kondisi perekonomian yang serba sulit pengusaha makanan minuman olahan masih tetap bertahan. Bahkan sampai saat ini usaha kecil makanan minuman masih ditekuni masyarakat, sehingga banyak menyerap tenaga kerja dari semua lapisan masyarakat terdidik dan tidak terdidik serta berbagai usia. Tujuan penelitian ini adalah menjelaskan gambaran pengelolaan sumber daya manusia terkait usaha kecil makanan dan minuman olahan. Penelitian ini merupakan penelitian ekperimental, lokasinya di lingkungan Universitas Tribhuwana Tunggadewi Kota Malang menggunakan metode kualitatif dan pendekatan partisipatif. Data primer diperoleh dari kuisisioner, wawancara dan dokumentasi. Pelaksanaannya menggunakan pendekatan kepada pengusaha kecil makanan dan minuman olahan. Hasil penelitian ini dijadikan rekomendasi bagi instansi terkait untuk menentukan langkah perubahan ke arah yang lebih baik.

Kata kunci : pengelolaan, usaha kecil, makanan, minuman, olahan.

PENDAHULUAN

UMKM di Indonesia jumlahnya cukup besar ternyata mampu menyerap tenaga kerja dan menyumbang negara dengan prosentase yang cukup signifikan. Salah satu jenis UMKM yang ikut berperan dalam perekonomian negara adalah usaha kecil makanan dan minuman olahan. Industri makanan dan minuman adalah salah satu industri yang berkembang sangat pesat di seluruh dunia, termasuk di Indonesia khususnya di kota Malang. Berbagai jenis makanan dan minuman

olahan dengan tampilan yang menarik terus diproduksi agar dapat meningkatkan nilai estetika dan daya tarik konsumen. Usaha kecil makanan minuman sampai saat ini masih ditekuni masyarakat, dan cukup banyak menyerap tenaga kerja, dari semua lapisan masyarakat baik terdidik maupun tidak terdidik. Walaupun kondisi perekonomian yang serba sulit usaha kecil makanan olahan masih tetap bertahan. Meningkatnya permintaan konsumsi masyarakat untuk produk makanan dan minuman olahan

merupakan potensi yang masih perlu dikembangkan. Pengusaha kecil makanan dan minuman umumnya belum memiliki latar belakang pendidikan yang cukup. Khususnya pengolahan sumber daya manusia terkait usaha kecil makanan dan minuman olahan. Menurut Prihatminingtyas, (2010). Keterbatasan kemampuan pengetahuan pengusaha kecil terutama makanan minuman mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang aman bagi kesehatan. Kemampuan pengetahuan pengusaha makanan tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat sebagai konsumen. Produk makanan dan minuman merupakan salah satu penyebab terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan yang kurang baik. Makanan dan minuman, yang tidak sehat dapat menimbulkan berbagai penyakit yang dapat mengganggu kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah menjelaskan gambaran pengelolaan usaha kecil makanan dan minuman olahan.

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Badan Pusat Statistik berdasarkan kuantitas tenaga kerja, usaha kecil memiliki tenaga kerja 5 sampai dengan 19 orang. Pengertian Manajemen Sumber Daya Manusia menurut para ahli adalah sebagai berikut: 1. Manajemen Sumber Daya Manusia adalah pendayagunaan, pengembangan, penilaian, pemberian balas jasa dan pengelolaan individu anggota organisasi atau kelompok karyawan Simamora, (2004). 2. Manajemen Sumber Daya Manusia adalah proses perencanaan, perngorganisasian, kepemimpinan dan pengendalian kegiatan yang berkaitan dengan analisis pekerjaan, evaluasi pekerjaan, pengadaan, pengembangan, kompensasi, promosi dan pemutusan hubungan kerja guna mencapai tujuan yang ditetapkan Panggabean, 3. Manajemen Sumber Daya Manusia adalah suatu kebijakan, praktik, dan sistem yang mempengaruhi perilaku, sikap dan kinerja karyawan Noe, (2010) 4. Manajemen Sumber

Daya Manusia adalah ilmu, seni atau preses memperoleh, memajukan atau mengembangkan, dan memelihara tenaga kerja yang kompeten sedemikian rupa sehingga tujuan organisasi dapat tercapai dengan efektif dan efisien Wahyudi, (2002). 5. Manajemen Sumber Daya Manusia adalah kegiatan yang meliputi: pengelolaan orang, seperti menyusun persyaratan, perencanaan staf, perekrutan, seleksi karyawan, pengembangan usaha, menyelenggarakan pelatihan dan menyiapkan sistem penilaian; memberi kompensasi, menetapkan sistem gaji, kompensasi finansial dan non-finansial Rowley, (2003).

Cara pengolahan makanan minuman yang dikonsumsi memiliki peran yang sangat besar untuk kesehatan. Semakin baik kualitas makanan maka akan memberikan dampak yang lebih baik untuk kesehatan. Kualitas makanan tidak hanya bisa dilihat dari jenis makanan, tetapi cara mengolah makanan, merupakan bagian yang sangat penting. Untuk menentukan kualitas makanan dan kandungan nutrisi sebaiknya dikelola sebagai berikut: 1. Mencuci bahan masakan dengan sempurna sampai bersih. 2. Tidak memasak sayuran terlalu matang. 3. Memasak makanan yang mengandung protein hewani dengan matang sempurna. 4. Hindari memasak makanan dengan suhu yang terlalu panas atau api yang terlalu besar. 5. Hindari mencampur masakan dengan bumbu yang tidak higienis. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Proses produksi makanan dan minuman meliputi pemilihan bahan baku, proses pengolahan makanan dan minuman, pengujian kualitas makanan dan minuman, pengemasan hingga proses distribusi makanan dan minuman. Setiap proses yang berlangsung harus dikontrol agar produk akhir yang dihasilkan aman dan layak untuk dikonsumsi oleh konsumen. Cara penyajian makanan Penyajian makanan yang baik untuk menciptakan selera yang menggoda seluruh indra, bukan hanya lidah. Ketika makanan terlihat menarik, maka tubuh manusia sebenarnya menghasilkan lebih banyak cairan yang

membantu penyerapan nutrisi. Jadi kalau makanan yang menarik lebih sehat dari pada makanan yang tidak menarik. Tekstur dan warna merupakan dua hal yang sama pentingnya saat menampilkan makanan.

Manusia adalah makhluk yang unik dan menarik karena itu manusia mampu melakukan sesuatu tanpa berpikir. Kebiasaan adalah:

1. Mengulangi atau melakukan sesuatu yang sama berkali-kali dalam rentang waktu yang lama dalam waktu berdekatan.
2. Pengulangan sesuatu secara terus-menerus atau dalam sebagian besar waktu dengan cara yang sama dan tanpa hubungan akal. atau mengerjakan sesuatu yang tertanam di dalam jiwa secara berulang kali terjadi
3. Keadaan jiwa yang mendorongnya untuk melakukan perbuatan tanpa berpikir akibatnya. Kebiasaan jika bertemu dengan sesama selalu berjabat tangan menggunakan tangan kanan, manusia berada di wilayah Indonesia menunjuk sesuatu menggunakan tangan kanan, manusia makan menggunakan tangan kanan, manusia menggunakan sepatu diawali dari kanan dan melepaskan sepatu diawali kaki kiri, manusia membungkukan badan ketika berjalan di depan orang yang lebih tua. Kebiasaan adalah perbuatan manusia yang tetap dilakukan berulang-ulang dalam hal yang sama. Kebiasaan dapat diartikan respon seseorang dalam menghadapi suatu hal tanpa melalui proses berpikir. Kebiasaan dikatakan respon karena kebiasaan tidak melalui proses berpikir manusia secara otomatis melakukannya misalnya saat berjabat tangan, manusia tidak berpikir harus menggunakan tangan kanan atau tangan kiri untuk berjabat tangan. Menggunakan tangan kanan ketika berjabat tangan dengan orang yang sukai. Jadi kebiasaan adalah respon dari seseorang dalam menghadapi suatu hal tanpa melalui proses berpikir.

Perilaku individu manusia adalah sebagai suatu fungsi dari interaksi antara individu dengan lingkungannya. Individu membawa ke dalam

tatanan organisasi: kemampuan, kepercayaan pribadi, pengharapan, kebutuhan, dan pengalaman masa lalunya. Pengaruh dari luar individu membentuk sikap dan perilaku individu. Pengalaman dan pengetahuan melalui proses belajar menjadikan kegiatan semacam pendidikan, pelatihan, kursus sangat penting untuk merubah sikap dan perilaku pengusaha kecil makanan dan minuman. Proses belajar itu sendiri dapat terjadi melalui proses klasik atau melalui belajar sosial atau karena pengalaman langsung. Di sisi lain, pembentukan dan juga perubahan sikap yang paling efektif adalah melalui pengalaman langsung. Sikap adalah sesuatu yang dapat dipelajari. Sikap memiliki 3 bagian yaitu: kognitif atau kesadaran, afektif atau perasaan dan konatif atau perilaku. Ketiga bagian tersebut saling terkait erat. Prihatmingtyas, (2005) mengemukakan bahwa sikap merupakan evaluasi reaksi yang baik atau buruk terhadap suatu atau seseorang yang dipengaruhi oleh kemampuan pengetahuan, kemampuan keterampilan dan kemampuan sikap, jika individu memiliki sikap dan perilakunya baik maka lebih mudah untuk menyesuaikan dengan lingkungannya dan sebaliknya. Prihatmingtyas, (2010) memiliki tiga komponen sikap yaitu: pengertian, kesadaran dan perilaku.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian lingkungan Universitas Tribhuwana Tungadewi Di Kota Malang. Jenis penelitian ini merupakan eksperimen Populasinya adalah seluruh pengusaha kecil makanan minuman sebanyak 50 orang. Teknik pengambilan sampel secara acak sedangkan teknik pengambilan sampel makanan secara purposive dengan pertimbangan tertentu. Pelaksanaan penelitian menggunakan pendekatan, pembinaan, sosialisasi, dan permainan. Kreteria responden adalah minimal satu tahun sebagai pengusaha yang memproduksi, menjual makanan dan minuman lingkungan Universitas Tribhuwana Tungadewi di kota Malang. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara dan observasi dengan menggunakan

kuesioner serta pengukuran kualitas makanan. Setelah kuisisioner terkumpul data dianalisis.

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di lapangan diperoleh data distribusi frekvensi selanjutnya di analisis hasilnya sebagai berikut: Jenis kelamin pengusaha kecil makanan dan minuman di kota Malang, laki-laki sebanyak 70% dan perempuan sebanyak 30%. Ini berarti bahwa pengusaha kecil makanan dan minuman olahan lebih banyak laki-laki dari pada perempuan. Selanjutnya dilihat dari umur pengusaha kecil makanan dan minuman olahan, berumur 20-30 tahun sebanyak 15%, pengusaha berumur 31-40 tahun sebanyak 45%, pengusaha berumur 41-50 tahun sebanyak 30%, dan pengusaha berumur lebih dari 51 tahun sebanyak 10 %. Untuk umur produktif sebagai pengusaha kecil yang paling banyak adalah berumur antara 31 sampai 40 tahun. Pendidikan tidak tamat SD sebanyak 5%, tamat sebanyak SD 15%, tamat SMP sebanyak 20% dan tamat SMA sebanyak 60 %. Pendidikan tertinggi pengusaha kecil adalah SMA. lama berusaha mayoritas dibawah 4 tahun dengan penghasilan bersih sekitar 3,5 juta sampai 4 juta setiap bulan. Modal usaha berasal dari perbankan 60 % dari non perbankan 40%. Modal dari perbankan yaitu dengan cara meminjam dari BRI, BNI dan Mandiri. Sedangkan dari non perbankan yaitu modal sendiri, pinjam antar teman, pinjam kelompok PKK, Lembaga sosial di masyarakat.

Berbagai jenis makanan dan minuman olahan antara lain: Kelompok 1 Makanan berat : nasi rawon, nasi pecel, nasi goreng, gado-gado, bakso, bakso goreng, bakso bakar, aneka pangsit mi. Kelompok 2. Makanan ringan: aneka gorengan dan kue kering dan basah. Kelompok 3. Minuman ringan, aneka jus, kelapa muda, dawet ayu.

Faktor internal sepenuhnya berada di dalam pribadi pengusaha kecil makanan dan minuman olahan antara lain: 1. Sumberdaya keuangan masih bersifat sederhana belum melakukan administrasi pembukuan keuangan dengan baik. Belum dapat membedakan dana untuk keperluan

konsumsi dan dana untuk kebutuhan rumah tangga serta kebutuhan proses produksi 2. Praktek sumberdaya manusia yang digunakan bersifat kekeluargaan artinya tenaga kerja yang digunakan masih keluarga terdekat, yaitu: anak, saudara kandung yang rumah dengan tempat usaha tidak terlalu jauh. 3. Belum memiliki struktur organisasi, struktur organisasi yang ada masih fleksibel, sering berubah sesuai dengan kebutuhan. Keberhasilan mengelola faktor internal akan memiliki kontribusi yang sangat berarti terhadap keberhasilan suatu usaha. Kemampuan mengelola faktor internal tidak dapat dipisahkan dengan kemampuan manajemen sumber daya manusia. Sampai saat ini belum memiliki keberanian untuk melakukan perubahan pada usaha kecil makanan dan minuman, khususnya melakukan adaptasi dengan faktor eksternal. Sehingga mengalami kesulitan untuk mencapai keberhasilan usaha. Suatu usaha mampu menyeimbangkan srategi lingkungan internal seperti proses produksi, hasil produk, harga jual, distribusi, budaya dan lingkungan eksternal seperti persaingan, teknologi, globalisasi, sehingga dapat terjadi keseimbangan untuk mencapai tujuan usaha.

Sampai saat ini perilaku pengusaha makanan dan minuman masih menghadapi keadaan yang kompleks yang terdiri dari faktor eksternal yang meliputi:

1. Situasi perekonomian yang belum stabil dan fluktuatif dengan adanya naik turunnya harga kebutuhan bahan pokok, walaupun harga kebutuhan pokok tidak stabil, pengusaha makanan dan minuman masih dapat mengantisipasi melalui menaikkan harga jual, mengurangi ukuran atau berat tetapi harga jual tetap.
2. Perubahan lingkungan persaingan usaha, saat ini masyarakat mendirikan usaha baru yang berbasis tehnologi yang belum diikuti oleh pengusaha kecil makanan dan minuman.
3. Kebijakan pemerintah yang belum mendukung program industri kecil, adanya pendampingan hanya bersifat sementara

dan terputus-putus tidak bersifat berkelanjutan.

4. Perubahan selera konsumen saat ini masyarakat memilih makanan siap saji, hal tersebut keberadaannya di luar kendali. Faktor eksternal semakin kompleks dan tidak dapat diprediksi sebelumnya, sehingga suatu usaha semakin sulit untuk mencapai dan mempertahankan kesuksesan usaha.

Pengaruh dari luar pengusaha kecil makanan dan minuman akan membentuk perilaku yang terbuka dan menerima masukan, terutama yang berasal dari pengalaman dan pengetahuan melalui proses pembelajaran melalui kegiatan pendidikan, pelatihan dan kursus. Sampai saat ini pengembangan usaha kecil semakin gencar dilakukan pemerintah bekerja sama dengan pihak yang terkait untuk meningkatkan kinerja usaha yang ditekuni masyarakat.

Pada proses produksi tidak menggunakan bahan kimia yang dapat mengganggu kesehatan konsumen. Makanan yang dikonsumsi memiliki peran yang sangat besar bagi kesehatan konsumen. Semakin baik kualitas makanan tersebut maka akan memberikan dampak yang lebih baik untuk kesehatan. Kualitas makanan tidak hanya bisa dilihat dari jenis makanan, tetapi cara mengolah makanan, merupakan bagian yang sangat penting. Kebiasaan dilakukan tidak melalui proses berpikir manusia secara otomatis melakukannya seperti: Budaya bersih dengan tanggung jawab sosial artinya menggunakan budaya bersih untuk produk makanan dan minuman. Kebiasaan yang sering dilakukan pengusaha kecil setelah belanja bahan baku makanan dalam jumlah banyak adalah langsung meletakkan makanan tersebut dalam kulkas, meja dan lemari. Agar makanan tetap segar, cara meletakkan makanan, dan tempat menyimpan di kulkas. Cara penyimpanan sebagai berikut: Buah dan sayuran bisa bertahan lebih lama disimpan pada tempat yang lembab. Buah dan sayuran ditempatkan di laci buah dan sayuran di lemari es. Menyimpan buah dan sayuran dipisahkan dan

sebaiknya membuang sayuran dan buah yang memar atau busuk. Daging dan makanan laut harus disimpan di bagian bawah rak lemari es. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, dipisahkan makanan dengan makanan lain. Tempat penyimpanan susu dan yogurt yang terbaik adalah di rak atas atau bagian tengah kulkas. Jauhkan produk olahan susu dari makanan yang berbau tajam yang bisa merusak rasanya. telur di rak yang lebih rendah agar tidak kehilangan kelembapan atau menyerap rasa yang tidak diinginkan. Buah, sayuran dan keju membutuhkan tempat yang hangat, sehingga harus diletakkan di dalam laci dengan kelembapan yang tepat. Menyimpan bumbu masakan di kulkas, diletakkan di rak pintu kulkas di mana suhu selalu berfluktuasi atau naik-turun. Bumbu tidak akan bertahan lama di kulkas karena sering digunakan.

Sikap merupakan pernyataan evaluatif baik yang menguntungkan atau tidak menguntungkan mengenai suatu obyek. Pernyataan evaluatif dari pengusaha makanan dan minuman sebagai berikut: 1. Mendapatkan masukan dari konsumen, pengusaha makanan dan minuman menjadi mudah tersinggung. Hal ini biasanya terjadi pada pengusaha yang berumur diatas 50 tahun dan berpendidikan tidak tamat SMA. Sebagaimana dijelaskan oleh Haris, (2011), sektor usaha informal ditandai oleh kelompok usaha kecil dalam jumlah yang banyak dan biasanya dimiliki oleh keluarga dengan menggunakan teknik produksi yang sederhana menggunakan padat karya. Golongan angkatan kerja di sektor informal biasanya mempunyai pendidikan dan keterampilan yang terbatas. 2. Sebaliknya diberikan masukan membuat pengusaha kecil makanan dan minuman menjadi kreatif dan inovatif. Hal ini biasanya terjadi pada pengusaha yang berumur dibawah 40 tahun dan berpendidikan diatas SMA. Secara umum penyebab tersinggung karena faktor harga diri dan tidak menerima pendapat orang lain. Jika Pengusaha kecil merasa tersinggung manakala produk yang dihasilkan dianggap rendah. Sebagian pengusaha kecil yang menganggap

hasil produksinya merasa terbaik sehingga dia sangat mudah tersinggung jika hasil produksinya dikatakan rendah. pengusaha yang hasil produksinya biasa saja sehingga dia mudah tersinggung jika hasil produksinya dianggap rendah. Pengusaha yang hasil produksinya biasa saja sehingga tersinggung biasa saja, bahkan sering tidak ditunjukkan ke orang lain. Pengusaha kecil yang cerdas dan memiliki kemampuan menghadapi sesuatu, termasuk menerima kritik, caci maki, cemooh atau penghinaan dengan akal pikiran yang jernih. Pengusaha kecil makanan dan minuman akan merespon semuanya itu dengan budaya santun, tersenyum dan alasan yang cukup kuat. Bahkan pengusaha kecil makanan dan minuman mampu menerima keadaan sesuai dengan fakta dan realita yang penting bagi pengusaha makanan dan minuman olahan masih bisa bertahan.

1. Pengusaha makanan dan minuman olahan masih menghadapi keadaan yang kompleks yang terdiri dari faktor faktor internal dan eksternal.
2. Perguruan tinggi dan dinas terkait selalu mengadakan sosialisasi secara berkala kepada pengusaha makanan dan minuman, melakukan budaya bersih dengan tanggung jawab sosial, untuk tidak menggunakan bahan kimia yang membahayakan kesehatan konsumen.
3. Pengusaha makanan dan minuman yang berumur diatas 50 tahun, jika diberikan masukan dari konsumen, mudah tersinggung. Sebaliknya yang berumur dibawah 40 tahun diberikan masukan dari konsumen membuat pengusaha kecil makanan dan minuman menjadi kreatif dan inovatif serta mencari peluang baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Haris, M. Deden. 2011. Strategi Pengembangan Usaha Sektor Informal dalam Mendukung Pertumbuhan Ekonomi dan Penanggulangan Kemiskinan di Perkotaan. *Proceeding Simposium Nasional Otonomi Daerah 2011*, LAB-ANE FISIP Untirta, 239-245
- Noe, Hollenbeck, Gehart, Wright. 2010. Human Resource Management: Gaining a competitive advantage (Seventh Edition). New york: McGrawhill
- Panggabean, Mutiara. 2004. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Prihatminingtyas, B., 2010, Analisis faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kinerja usaha kecil yang dikelola perempuan di kota Malang, *Disertasi*, Universitas Merdeka, Malang.
- Prihatminingtyas, B, 2005. *Pengaruh kemampuan terhadap kinerja dan dampaknya pada Kepuasan kerja*, Jurnal ilmu-ilmu sosial, Vol. 17 Nomor 2 Agustus 216-224.
- Rowley, Chris. 2003. Human Resources: The management of people (HRM in context). London: Spiro Business Guide.
- Simamora, H. 2004. Manajemen Sumber Daya Manusia (Edisi 3). Yogyakarta: YKPN.
- Wahyudi, Bambang. 2002. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bandung: Sulita.