

ANALISIS MANAJEMEN PRODUKSI DALAM UPAYA MEMPERTAHANKAN EKSISTENSI PRODUK DI MASA PANDEMI COVID-19 PADA ROTI PERMATA

Tiara¹, Iskandar Ali Alam²

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Univeritas Bandar Lampung

*Korespondensi:

tiara.18011142@student.ubl.ac.id

iskandar@ubl.ac.id

Abstract

This research aims to formulate appropriate efforts in maintaining the existence of products in Roti Permata business in Rajabasa district of Bandar Lampung City. This research uses qualitative methods, the results of the study are described descriptively with data sources that are independent of interviews, observations and documentation. The research subjects were obtained from 8 informants, namely 1 owner, 4 employees and 3 customers at roti permata business. Test the credibility of the data in this study using triangulation techniques. Based on the results of the research, the constraints faced by the Permata Roti business are that the equipment used for the production process is classified as an old machine, this can hamper production, so that the effort that can be done is to modernize the machine because it affects the quality of the product. The texture of bread is reduced, the effort that can be done is to pay attention to the quality of the raw materials that are maintained. Service to consumers is classified as good, these efforts are made so that customers are satisfied and feel comfortable. the amount of production according to stock, the efforts made to minimize the occurrence of losses on products that are not sold out.

Keywords: Production Management, Product Existence, Roti Permata.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan upaya yang tepat dalam mempertahankan eksistensi produk pada usaha Roti Permata di kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, hasil penelitian dijabarkan secara deskriptif dengan sumber data yang terdiri dari wawancara, observasi dan dokumentasi. Subjek penelitian diperoleh dari 8 informan, yaitu 1 pemilik, 4 karyawan dan 3 pelanggan pada usaha Roti Permata. Uji kredibilitas data dalam penelitian ini yaitu dengan teknik triangulasi. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat kendala yang dihadapi pada usaha Roti Permata bahwa peralatan yang digunakan untuk proses produksi tergolong mesin lama, hal ini dapat menghambat produksi, sehingga upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan modernisasi mesin karena berpengaruh terhadap kualitas produk. Tekstur roti yang berkurang, upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memperhatikan kualitas bahan baku yang terjaga. Pelayanan pada konsumen tergolong baik, upaya tersebut dilakukan agar pelanggan puas dan merasa nyaman. Mengatur jumlah produksi sesuai stok, upaya yang dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kerugian terhadap produk yang tidak habis terjual.

Kata Kunci: Manajemen Produksi, Eksistensi Produk, Roti Permata.

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 telah memberikan dampak terhadap UMKM. Berdasarkan rilis *Katadata Insight Center (KIC)*, sebagian besar UMKM 82,9% merasakan dampak negatif dari pandemi ini dan hanya sebagian kecil yaitu sekitar 5,9% yang mengalami pertumbuhan positif. Melihat pandemi ini, setiap pelaku usaha termasuk UMKM perlu berinovasi dan melakukan produksi barang dan jasa sesuai dengan kebutuhan pasar. Usaha Roti Permata merupakan UMKM yang keberadaannya terdampak dengan adanya pandemi *Covid-19* yang melanda berbagai negara di belahan dunia sejak akhir tahun 2019, disamping persaingan pasar yang semakin ketat juga selera konsumen yang berpengaruh terhadap permintaan. Terlihat di masa pandemi Covid-19 pola ekonomi dan konsumsi masyarakat cenderung untuk membeli makanan atau kebutuhan pokok saja dibanding membeli makanan atau kebutuhan alternatif lainnya. Kondisi ini pula membuat masyarakat mengurangi aktivitas di luar, serta mulai turunnya kepercayaan masyarakat terhadap produk yang ada di luar terutama pada produk makanan.

Dalam menjalankan usaha, usaha Roti Permata tak luput dari kendala yang dihadapi, salah satunya adalah persaingan usaha, munculnya usaha baru dengan produk serupa dan lokasi pesaing yang tidak jauh, membuat usaha Roti Permata harus bergerak lebih maju dalam mengungguli persaingan, baik dari kualitas produk maupun pemasaran yang dilakukan dalam mempertahankan keberadaan produk. Sehingga minat konsumen tidak berubah, dan penjualan produk tetap stabil. Tabel berikut merupakan usaha penghasil produk serupa dengan usaha Roti Permata.

Tabel 1. Produk Pesaing

No.	Nama Usaha (Alamat Usaha)	Produk
1	Roti Cemara (Jl. Nawawi Gelar Dalam, Rajabasa, Bandar Lampung)	Roti Tawar Roti Sobek Roti Manis (Cokelat, Blueberry, Strawberry, Durian, Nanas, Kacang ijo, Kelapa)
2	Roti Kurnia (Jl. Hi. Komaruddin, Rajabasa, Bandar Lampung)	Roti Sobek Roti Manis (Pandan Kelapa, Keju Manis, Coklat Kacang, Nanas, Kelapa, Abon, Donat.

Sumber: data produk Roti Cemara dan Roti Kurnia 2022.

Dari tabel di atas, dapat diketahui bahwa Roti Cemara dan Roti Kurnia merupakan usaha produksi roti yang sejenis dengan usaha Roti Permata. Dan lokasi usaha terletak di satu kecamatan yang sama.

Tabel 2. Produk Roti Permata

No.	Produk	Jumlah Produksi (bungkus/hari)
1	Roti Kering (Tawar Panjang, Tawar Besar, Tawar kering, Roti Bakar, Burger, Hotdog, Bagelen).	500
9	Roti Manis (Pisang Keju, Pisang Coklat, Lidah, Donat, Pizza, Mayosis, Keju Coklat, Kacang Coklat, Oreo, Vanilla, Roti Keju, Boy, Kelapa, Kacang Hijau, Blueberry, Strawberry, Nanas, Lapis Keju, Roti Sobek, Stick Keju).	600

Sumber: data produk Roti Permata tahun 2022.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan manajemen pada proses produksi yang meliputi perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pengarahan (*actuating*) dan pengontrolan (*controlling*) serta kendala yang ditemukan dalam implementasi manajemen produksi pada usaha Roti Permata dalam mempertahankan eksistensi produk. Agar produk yang dihasilkan tetap unggul dalam persaingan usaha dan dapat menstabilkan penjualan khususnya di masa pandemi Covid 19.

TINJAUAN PUSTAKA

Manajemen menurut Siswanto (2012) mendefinisikan bahwa manajemen adalah proses penggerakan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha pada anggota organisasi dengan memanfaatkan sumber daya untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien.

Produksi menurut Ahyari (2012) mendefinisikan bahwa proses produksi adalah metode atau teknik bagaimana kegiatan dari penciptaan faedah baru atau penambahan faedah tersebut dilaksanakan.

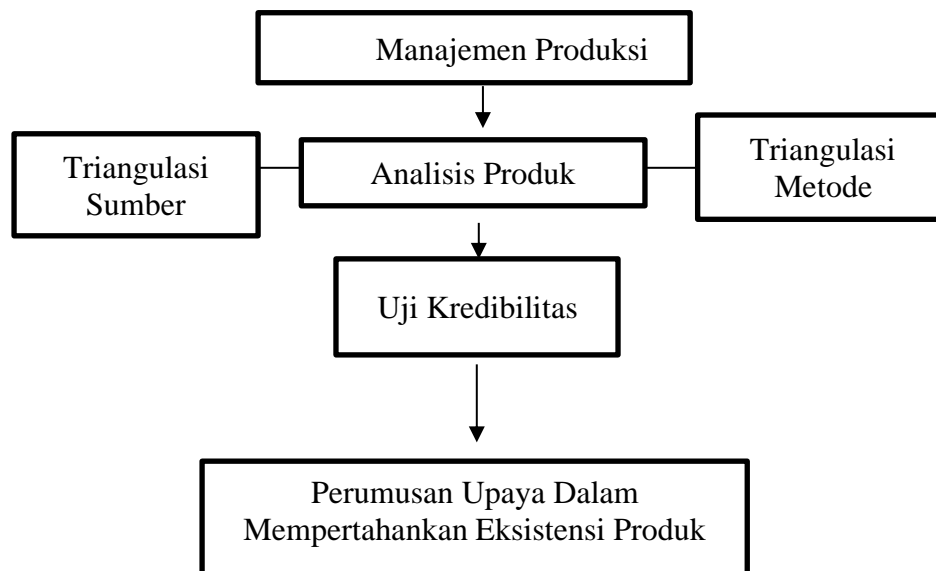
Manajemen Produksi menurut Heizer dan Render (2014) mendefinisikan bahwa manajemen produksi adalah rangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output.

Patmarina & Hentonto (2016) menyebut bahwa di dalam menghadapi persaingan, perlu ada peningkatan pada kualitas produk. Hal ini disebabkan pola pikir konsumen yang dapat berubah-ubah dalam mengkonsumsi suatu produk. Kualitas produk menjadi penilaian konsumen, semakin baik produk yang di jual suatu perusahaan maka akan memberi pengaruh positif terhadap kepuasan konsumen.

Eksistensi produk merupakan suatu usaha dari perusahaan untuk menjaga dan mempertahankan agar produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan tetap berjalan dengan baik dan selamanya menjadi daya tarik untuk konsumen.

Uji Kredibilitas Prastowo (2012) menyebut bahwa uji kredibilitas (*credibility*) merupakan uji kepercayaan terhadap data hasil penelitian kualitatif. Uji kredibilitas

mempunyai dua fungsi, yaitu melaksanakan pemeriksaan sedemikian rupa sehingga tingkat kepercayaan penemuan dapat dipercaya, dan memperlihatkan derajat kepercayaan hasil-hasil penemuan dengan jalan pembuktian terhadap keyataan ganda yang sedang diteliti. Uji kredibilitas data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE

Jenis Penelitian yang digunakan peneliti adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan desain berupa penelitian lapangan. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah dengan fungsi manajemen pada proses produksi untuk menemukan upaya yang tepat dalam mempertahankan eksistensi produk pada usaha Roti Permata.

Teknik Pengumpulan Data, adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: 1) Observasi, merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan pengamatan secara langsung pada objek yang diteliti. 2) Wawancara, merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan secara langsung terhadap subjek penelitian dengan mengajukan butir pertanyaan pada sumber informan. Teknik pengumpulan data dilakukan secara terstruktur, artinya peneliti sudah terlebih dahulu menyiapkan konsep pertanyaan yang sesuai dengan penelitian yang dapat dijawab oleh informan. Objek penelitian dilakukan pada usaha Roti Permata Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung. Subjek Penelitian sebanyak 8 informan yaitu 1 pemilik, 4 karyawan dan 3 pelanggan pada usaha Roti Permata.

Metode Analisis Data, metode analisis data dalam penelitian ini adalah menggunakan Uji Uredibitas data dengan menggunakan teknik Triangulasi. Hasil dan pembahasan disimpulkan melalui hasil uji kredibilitas data yang menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode.

HASIL PEMBAHASAN

Isi Hasil dan Pembahasan

Tujuan dari analisis data adalah menyederhanakan data ke dalam bentuk lebih mudah dibaca dan diinterpretasi untuk menjawab pertanyaan penelitian. Dalam tahap ini hasil uji kredibilitas data ditampilkan dalam bentuk tabel triangulasi yang dilengkapi dengan uraian penjelasan mengenai isi tabel tersebut.

1) Triangulasi Sumber

Tabel 3. Triangulasi Sumber (Informan Internal)

Pertanyaan	Pemilik (Informan Internal)	Karyawan (Informan Internal)
Bagaimana perencanaan produksi yang direncanakan usaha Roti Permata?	<p>Ibu Tuti Alamat: Perumahan Palembang 3, Kelurahan Gedong Meneng, Rajabasa, Bandar Lampung.</p> <p>Merencanakan produksi dari memperhatikan anggaran biaya, menjaga kualitas bahan baku, alat produksi, kebersihan, kualitas produk.</p>	<p>1. Pak Yanto (pengawas usaha) Alamat: Jl.Hi. Komarudin GG.Cendana, Kelurahan Rajabasa Raya, Bandar Lampung.</p> <p>Anggaran biaya produksi sangat terencana, memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan, menghasilkan kualitas produk yang baik.</p> <p>2. Kak Kasim (karyawan produksi) Alamat: Jl.Mawar Sinar Mulya, Desa Hajimena, Natar, Lampung Selatan.</p> <p>Menghasilkan produk yang sesuai kualitas, membuat takaran adonan yang sesuai.</p> <p>3. Ibu Umi (karyawan packing). Alamat: Jl.Nawawi Gelar Dalam, Kelurahan Rajabasa Raya, Bandar Lampung.</p> <p>Melakukan pengemasan dengan baik.</p> <p>4. Selin (admin). Alamat: Jl.Hi.Komarudin, kelurahan Rajabasa Raya, Bandar Lampung.</p>

		Memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan, membuat laporan mengenai persediaan produk di toko secara rutin, melakukan tagihan dan menerima tagihan pembayaran terhadap penjualan yang telah dilakukan sales.
Bagaimana pengorganisasian yang diterapkan pada usaha Roti Permata?	anggota organisasi sudah tersusun, karyawan memiliki tugas masing-masing.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setiap karyawan melakukan tugas masing-masing, pengatur kegiatan produksi adalah pengawas usaha. 2. Bekerja sesuai tanggung jawab. 3. Karyawan memegang tugas nya masing-masing. 4. Pemilik usaha adalah sekaligus pemimpin usaha, laporan keuangan dibuat oleh admin dan di cek oleh pemilik usaha.
Bagaimana pengarahan yang diberikan usaha Roti Permata?	memberikan pengarahan apa yang harus di kerjakan pada semua karyawan, pengarahan diberikan agar proses dan hasil produksi sesuai dengan rencana.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengarahan diberikan oleh pemilik usaha, pengarahan diberikan kepada setiap karyawan masing-masing sesuai tugasnya. 2. Arahan produksi diberikan oleh pengawas usaha. 3. Pengarahan apa yang dikerjakan, sesuai dengan tanggung jawab pekerjaan. 4. Pengarahan diberikan oleh pemilik dalam melakukan tugas pekerjaan.
Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada usaha Roti Permata?	pengawasan dilakukan pada kualitas produk, anggaran biaya, pembukuan keuangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengawasan kegiatan produksi dilakukan oleh pengawas usaha. 2. Proses produksi diawasi oleh pengawas usaha. 3. Pada packing melakukan pengawasan pada kemasan, agar tidak ada kemasan yang cacat.

		4. Pengawasan admin dilakukan pemilik usaha dengan mengawasi anggaran biaya produksi, dan pengecekan pembukuan keuangan.
Apa kendala yang ditemukan dalam implementasi manajemen produksi usaha Roti Permata?	Produk yang kadang cacat, selisih keuangan, harga bahan baku naik turun, belum memperbarui alat produksi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alat dan mesin produksi kurang stabil, kualitas bahan baku berubah-ubah. 2. Alat produksi dan bahan baku yang sangat berpengaruh dengan kualitas produk. 3. Pengemasan tidak ada pembaruan. 4. Pembukuan dan stock produk masih dilakukan secara manual.

Sumber: data diolah 2022.

Tabel 4. Triangulasi Sumber (Informan Internal dan Informan Eksternal)

Pertanyaan	Pemilik (Informan Internal)	Karyawan (Informan Internal)	Pelanggan (Informan Eksternal)
Bagaimana kegiatan pembelian pada produk usaha Roti Permata selama pandemi covid-19?	<p>Ibu Tuti Alamat: Perumahan Palem 3, Kelurahan Gedong Meneng, Rajabasa, Bandar Lampung.</p> <p>Merasakan penjualan menurun, pendapatan menurun, daya beli menurun, selera konsumen</p>	<p>1. Pak Yanto (pengawas usaha) Sangat merasakan penjualan yang menurun, kegiatan pembelian menurun.</p> <p>2. Kak Kasim (karyawan produksi) Jumlah produksi menurun, yang artinya kegiatan pembelian menurun.</p> <p>3. Ibu Umi (karyawan packing).</p>	<p>1. Ayu (pelanggan 1) Menjadi jarang melakukan pembelian, pola konsumsi berubah.</p> <p>2. Ibu Parna (pelanggan 2) Mengurangi pembelian.</p> <p>3. Pak Arsil (pelanggan 3) Daya beli menurun, ekonomi sedang menurun.</p>

	mungkin berubah.	Produk yang dihasilkan menurun, kegiatan packing menurun. 4. Selin (admin). Merasakan penurunan pembelian pada produk.	
Bagaimana kualitas produk Roti Permata?	memaksimalkan kualitas produk, seperti rasa dan varian rasa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk yang baik, varian rasa banyak, untuk kualitas rasa masih kurang, bahan baku dan peralatan perlu ada pembaruan. 2. Kualitas produk sudah sesuai dengan takaran adonan masing-masing variannya. 3. Produk nya berkualitas, cukup dikenal masyarakat, banyak pelanggan tetap. 4. Produk yang dihasilkan berkualitas cukup baik dengan beragam varian rasa, namun harga yang diberikan terbilang mahal untuk harga roti sekelasnya. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kualitas produk agak menurun dari sebelumnya, namun banyak pilihan rasa, sehingga masih menarik minat konsumen. 2. Kualitas rasa produk menurun, tekstur berubah. 3. Kualitas nya seperti roti pada umumnya, enak.
Bagaimana pelayanan yang diberikan roti permata kepada pelanggan?	Memberikan pelayanan yang baik, lokasi toko yang strategis, tatanan ruang yang rapih, dan pelayanan yang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanan ramah, lokasi strategis. 2. Ramah, dan lokasi yang mudah dikunjungi. 3. Melayani dengan ramah dan senyum. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelayanannya sangat baik, ramah, lokasi nya pas dan nyaman. 2. Ramah dan sopan, tempat nya nyaman.

	ramah terhadap konsumen.	4. Melayani pelanggan dengan baik, ramah dan murah senyum, lokasi toko yang strategis.	3. Melayani nya dengan ramah, lokasi nya strategis dan mudah buat parkir.
Bagaimana cara usaha roti permata dalam menghadapi pesaing sejenis dan sekelasnya?	Menjaga kualitas rasa, varian rasa produk yang menarik, pelayanan yang baik, tempat dan lokasi yang startegis dan nyaman, sehingga lebih unggul dari pesaing.	<p>1. Bahan baku yang digunakan baik, produk tetap enak, varian produk menarik, dan pelayanan yang harus terjaga.</p> <p>2. Dengan menjaga kualitas produk, pemasaran yang lebih pas dan tepat.</p> <p>3. Produk yang dihasilkan harus selalu memberikan kualitas rasa yang baik.</p> <p>4. Memberikan harga yang sesuai untuk semua kalangan, memberikan kualitas produk yang terjaga, dan pelayanan yang baik ke pelanggan.</p>	<p>1. Kualitas produk yang tetap menarik, rasa yang konsisten, agar pelanggan tetap terus membeli.</p> <p>2. Tetap menghasilkan produk yang bervariasi, harga pasaran dan kualitas yang sesuai harganya.</p> <p>3. Dengan mempertahankan rasa produk, varian produk yang beragam, sehingga pelanggan tetap langganan dengan produk permata.</p>

Sumber: data diolah 2022.

2) Triangulasi Metode (observasi)

Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti selama melakukan penelitian pada usaha roti permata dapat diketahui bahwa proses produksi pada usaha roti permata menyesuaikan pada perencanaan produksi. Bahan baku yang digunakan untuk produksi disesuaikan pada takaran, tiap masing-masing jenis roti memiliki takaran bahan yang berbeda dan sangat di perhitungkan dengan jenis roti nya. Hal ini upaya dalam menghasilkan produk yang berkualitas baik. Alat dan mesin produksi yang digunakan pada proses produksi merupakan alat dan mesin yang tergolong canggih namun mesin tak luput mengalami kendala, hal ini mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Pelayanan yang diberikan kepada konsumen terlihat ramah dan sopan, sehingga konsumen merasa nyaman. Pengelolaan keuangan pada usaha roti permata dilakukan hampir setiap hari pada sore hari oleh pemilik

usaha, hal ini dilakukan agar keuangan terkelola dan tidak ada selisih anggaran pada biaya produksi.

Pengorganisasian pada setiap anggota organisasi juga sangat tersusun, setiap karyawan memiliki jabatan dan melakukan tanggung jawab yang sesuai dalam melakukan pekerjaan. Pemilik usaha adalah pemimpin usaha, yang mana peraturan penuh dipegang oleh pemilik usaha.

Pengarahan diberikan pada setiap karyawan, dan karyawan sudah memiliki tugasnya masing-masing dan melakukan pekerjaan sesuai dengan pembagian tugas karyawan masing-masing. Pekerjaan dilakukan sesuai arahan demi menghasilkan tujuan usaha yang telah direncanakan.

Pengawasan pada usaha roti permata dapat dilihat dari adanya salah satu karyawan yang disebut pengawas usaha, yang tugasnya adalah memegang tanggung jawab atas kegiatan produksi, memberi perintah karyawan produksi, agar pekerjaan sesuai rencana dan produk yang dihasilkan sesuai dengan rencana. Dan pengawasan lain juga dapat dilihat dari pemilik usaha yang sangat seringkali berkunjung ke toko dan mengawasi karyawan administrasi dan melihat produk roti yang dihasilkan.

Pada saat pandemi covid-19 masih berlangsung, peneliti melakukan observasi pada kegiatan yang ada di toko roti permata, dimana tak sedikit produk dari roti permata terbuang sia-sia karena produk yang sudah berjamur dan tidak layak konsumsi, hal ini sesuai dengan hasil wawancara yang menyatakan bahwa penjualan mengalami penurunan selama suasana pandemi covid-19.

Pelayanan yang diberikan pada usaha roti permata terlihat sangat ramah ramah, karyawan admin merupakan sekaligus kasir dan yang memberikan pelayanan terhadap pelanggan yang datang untuk membeli produk permata. Admin murah senyum, dan dengan sikap yang santun dalam menghadapi konsumennya.

Usaha roti permata dalam menghadapi pesaingnya yaitu dengan memberikan kualitas rasa yang konsisten, varian rasa yang ditawarkan juga cukup banyak, lokasi toko yang begitu strategis, ramai mobilitas dan nyaman bagi konsumen yang hendak membeli produk roti permata, hal ini dilakukan agar usaha roti permata tetap unggul dalam menghadapi persaingan usaha.

Isi Hasil Pembahasan

1. Manajemen Produksi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti diperoleh suatu analisis bagaimana manajemen produksi yang dilakukan pada usaha Roti Permata, yaitu dengan mengupayakan hasil produk yang berkualitas, menghasilkan aneka macam varian rasa roti yang variatif, dan menciptakan rasa roti yang disukai oleh semua kalangan, memiliki tenaga kerja yang tersusun sesuai jabatan dan melakukan pekerjaan sesuai tanggung jawab kerja masing-masing, tidak melakukan kecurangan dalam menggunakan bahan baku produksi demi menjaga kepuasan pelanggan.

Berdasarkan data yang diperoleh peneliti, manajemen produksi yang dilakukan pada usaha Roti Permata berdasarkan dengan landasan teori bahwa manajer harus melaksanakan empat fungsi manajemen yaitu fungsi perencanaan (*planning*), fungsi pengorganisasian (*organizing*), fungsi pengarahan (*actuating*), dan fungsi pengawasan (*controlling*).

a. Perencanaan (*planning*)

Perencanaan yang dilakukan pada usaha Roti Permata yaitu memperhatikan anggaran biaya produksi dan melakukan pengelolaan keuangan dengan cara pembukuan, menjaga kualitas bahan baku, menjaga kualitas produk roti yang dihasilkan, dan menjaga pelayanan yang baik. Semua perencanaan tersebut dibuat dan dilakukan agar produksi yang dihasilkan maksimal dan memuaskan para pelanggan.

b. Pengorganisasian (*organizing*)

Setelah perencanaan dibuat dan terlaksana, maka hal yang selanjutnya dilakukan adalah melakukan pengorganisasian. Organisasi sangat dipentingkan dalam manajemen yang mengelola organisasi apapun. Sedangkan organisasi dalam usaha Roti Permata ini sudah terstruktur, pemilik usaha adalah pemimpin usaha, pengatur kegiatan produksi dilakukan oleh pengawas usaha, dan seluruh karyawan menanggung tanggung jawab pekerjaan sesuai dengan susunan pengorganisasian dalam usaha, sehingga karyawan melakukan pekerjaan sesuai dengan jabatannya masing-masing.

c. Pengarahan (*actuating*)

Setelah pengorganisasian dibentuk, tugas dibagi kepada setiap karyawan. Agar produksi berjalan sesuai rencana, maka dilakukan pengarahan. Dalam usaha Roti Permata, pemilik sekaligus yang menjadi manajernya dengan selalu memberikan pengarahan apa yang harus dikerjakan oleh masing-masing karyawan, agar proses produksi dan hasil produksi sesuai dengan apa yang direncanakan.

d. Pengawasan (*controlling*)

Untuk lebih mengarahkan proses produksi dalam pencapaian tujuan yang telah direncanakan, maka yang terakhir dilakukan oleh seorang manajer adalah mengawasi setiap pekerjaan para karyawannya. Pemilik usaha Roti Permata memberikan pengawasan yang diperintahkan kepada pengawas usaha, yaitu untuk melakukan pengawasan dan memegang tanggung jawab atas kegiatan produksi, memberi perintah pada kegiatan produksi agar apa yang dikerjakan sesuai dengan rencana. Pengawasan juga dilakukan oleh pemilik usaha dengan melakukan pengecekan produk roti yang dihasilkan, dan pengawasan pada karyawan admin dengan melakukan pengecekan pembukuan keuangan.

2. Pandemi Covid-19 terhadap penjualan produk

Pandemi Covid-19 memberikan dampak negatif terhadap keberlangsungan usaha Roti Permata, produk roti yang semula penjualannya mencapai target, hal ini berbalik selama adanya pandemi Covid-19. Terlihat banyak potongan roti yang terbuang sia-sia setiap harinya, hal ini dikarenakan produk roti yang tidak habis terjual dan berjamur sehingga produk roti menjadi tidak layak untuk dijual kembali. Dan alasan bagi pelanggan

mengurangi pembelian produk roti karena produk roti yang semula menjadi menu sarapan dan bekal dalam menjalani aktivitas, kini hal tersebut berubah dibenak para pelanggan, karena berkurangnya aktivitas diluar rumah, pelaku konsumsi yang lebih mengutamakan membeli makanan pokok, dan juga karena kondisi ekonomi pada pandemi *Covid-19* yang mempengaruhi daya beli para pelanggan. Jumlah produksi menjadi berkurang selama adanya pandemi *Covid-19*, hal ini karena semasa pandemi permintaan pasar yang juga berkurang.

3. Kualitas Produk

Kualitas produk yang dihasilkan usaha Roti Permata sudah memaksimalkan kualitasnya, dengan memberikan varian rasa yang bervariasi, sehingga menarik minat konsumen. Namun, belakangan ini produk Roti Permata mengalami penurunan kualitas rasa, peralatan atau mesin yang mengalami penurunan fungsi karena mesin yang sudah tua dan kualitas bahan baku yang berubah-ubah tentu saja hal ini dirasakan pelanggan yang merasakan kurang puas terhadap kualitas produk Roti Permata.

4. Pelayanan

Pelayanan yang diberikan usaha Roti Permata kepada pelanggan sangat memberikan pelayanan yang ramah, memberikan kenyamanan pelanggan dalam melakukan kegiatan pembelian pada toko, seperti lahan parkir yang memadai, tatanan ruangan toko yang rapih yang memberikan kenyamanan pada pelanggan saat melakukan pembelian produk, dan lokasi toko sangat strategis ditepi jalan utama yang ramai mobilitas.

5. Strategi dalam menghadapi persaingan usaha sejenis

Cara yang dapat dilakukan usaha Roti Permata dalam menghadapi persaingan usaha yaitu dengan memberikan kualitas rasa roti yang konsisten, menawarkan varian rasa produk yang sangat banyak, lokasi toko yang strategis, memberi pelayanan yang baik kepada konsumen dan memberikan kenyamanan kepada setiap pelanggan. Hal ini harus dilakukan usaha Roti Permata untuk mengungguli usaha dalam menghadapi persaingan usaha agar pelanggan mendapatkan kepuasan dan tidak beralih pada produk usaha roti sejenis yang menjadi pesaingnya.

6. Analisis terhadap kendala-kendala yang dihadapi dalam menjalankan usaha

Hasil produksi tak selamanya menghasilkan produk yang sesuai dengan rencana produksi, kendala bisa saja terjadi seperti produk roti yang tingkat kematangannya kurang pas hal ini mungkin terjadi karena kelalaian karyawan pembakaran, bentuk roti yang tidak sesuai karena takaran adonan, hal ini dapat menyebabkan produk gagal dan tidak layak dijual. Selisih keuangan, seperti minus penjualan yang mungkin disebabkan kurang teliti nya karyawan admin. Harga bahan baku naik turun yang mempengaruhi penggunaan kualitas bahan baku. Alat dan mesin produksi terkadang kurang stabil karena termakan usia hal ini membuat hasil produksi kurang efektif hingga menyebabkan kualitas produk menurun.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan oleh peneliti, dapat diambil kesimpulan bahwa manajemen produksi dalam menghadapi persaingan usaha dan upaya yang tepat untuk mempertahankan eksistensi produk pada usaha Roti Permata adalah sebagai berikut:

- 1) Implementasi pada manajemen produksi usaha Roti Permata dalam menghadapi persaingan usaha yaitu dengan memberikan kualitas rasa roti yang konsisten, menawarkan varian rasa produk yang sangat banyak, lokasi toko yang strategis, memberi pelayanan yang baik kepada konsumen dan memberikan kenyamanan kepada setiap pelanggan. Hal ini dilakukan usaha Roti Permata dalam menghadapi persaingan usaha agar pelanggan tetap merasa puas dan tidak beralih pada produk usaha roti sejenis yang menjadi pesaingnya.
- 2) Upaya yang tepat untuk mempertahankan eksistensi produk pada usaha Roti Permata adalah sebagai berikut:
 - a. Upaya mengelola keuangan dengan melakukan pembukuan, agar permodalan dan penghasilan terkelola dengan baik.
 - b. Upaya memperhatikan kualitas bahan baku agar kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga.
 - c. Upaya penggunaan alat dan mesin yang stabil karena berpengaruh terhadap kualitas produk.
 - d. Upaya memberikan pelayanan yang baik terhadap pelanggan.

Upaya mengatur jumlah produksi yang dilakukan pada masa pandemi *Covid-19* menyesuaikan terhadap permintaan pasar, sehingga meminimalisir terjadinya kerugian terhadap produk yang tidak habis terjual.

Saran

1. Bagi pemilik usaha Roti Permata, diharapkan supaya memperhatikan kendala-kendala yang dihadapi dalam usaha, seperti pada alat dan mesin yang dinilai memerlukan modernisasi.
2. Dalam menghadapi persaingan, usaha Roti Permata tentunya punya perbedaan dengan produk roti yang lain, perbedaan yang dimiliki harus menciptakan ciri khas produk Roti Permata dengan produk roti yang lain.
3. Dalam mempertahankan eksistensi produk, usaha Roti Permata dapat melakukan pengembangan usaha seperti dengan menyediakan layanan penjualan melalui media online bagi pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, 2012. Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi. Edisi Empat. Yogyakarta. *BPFE*.
- Dukungan Pemerintah Bagi UMKM Agar Pulih di Masa Pandemi. (*Kemenko Perekonomian, 21 April 2021*).

URL:<https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/2939/dukungan-pemerintah-bagi-umkm-agar-pulih-di-masa-pandemi>.

- Heizer Render. 2014. *Pengantar Manajemen*. Muliana, dkk. Yayasan Kita Menulis, Cetakan 1, 2020. hlm. 128.
- Maharani, R. A. N., & Alam, I. A. (2022). Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Selama Pandemi Covid-19 Pada Kebab Salahuddin. *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(4), 235-242.
- Maulida, Y. A., & Habiburahman, H. (2022). Analisis strategi pemasaran keripik pisang di era pandemi Covid-19 (Studi pada UMKM Keripik Sumber Rezeki). *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(4), 303-314.
- Patmarina, H., & Hentonto, H. (2016). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada PT Nathani Indonesia di Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 7(1).
- Prastowo 2012. *Metode Penelitian Penelitian Kualitatif Dalam Persektif Rancangan Penelitian*. Jogjakarta : Ar-ruzzmedia.
- Siswanto (2012:1). *E-journal. BPA Nowo*. Universitas Pamulang (2018).