

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

4.1.1 Sejarah singkat UD.Tahu Nias

UD.Tahu nias merupakan organisasi yang memproduksi tahu. UD.Tahu nias berdiri pada tahun 2012, berlokasi di Jalan Nias Tengah, km 12 desa Hiligodu Ombolata, Kecamatan Gunungsitoli selatan Kota Gunungsitoli. Bapak Feri Syah Putra adalah pemilik unit produksi Tahu Nias di desa Hiligodu. Konsep awal beliau untuk mendirikan UD.Tahu ia memperhatikan orang-orang di nias yang berjualan tahu memesannya terlebih dahulu dari luar kota, seperti di Siantar, Sibolga, dan Sidempuan, karena melihat hal tersebut ia terpikirkan ide bagaimana cara agar mereka tidak lagi memesan terlalu jauh apalagi diluar kota. Sehingga pada akhirnya ia memutuskan membuka usaha nya sendiri walaupun ia menyadari bahwa nias mempunyai banyak tantangan dan kendala, seperti kehilangan pengalaman dan tidak begitu punya wawasan luas soal berwirausaha namun ia tidak menyerah ia tetap berorganisasi dalam tekadnya untuk terus mencoba.

Kemudian dengan berjalannya waktu UD.Tahu Nias mulai bagus diproduksi dan sudah layak untuk dikonsumsi dan sudah diuji kelayakannya. Awalnya pada tahun 2012 sampai tahun 2013 karyawan yang bekerja hanya memiliki 3-5 karyawan dan dapat memproduksi tahu 100 kg kacang kedelai perhari (2 karung kacang kedelai) saat ini UD.Tahu Nias yang berada di desa Hiligodu ombolata kini memiliki karyawan 9 (Sembilan orang) dan dapat memproduksi Tahu sebanyak 100-200 kg kacang kedelai, yang menghasilkan (1500 sampai 3000 ribu biji tahu perhari). Sehingga beberapa tahun berjalan akhirnya ia dapat berhasil dari penjualannya dan juga semakin berkembang. Karyawan semakin banyak, pelanggan semakin bertambah dan penghasilan semakin naik.

4.1.2 Visi dan Misi UD.Tahu Nias

UD. Tahu Nias merupakan perusahaan yang memproduksi Tahu, usaha tahu ini menggunakan kacang kedelai sebagai bahan baku, sehingga UD. Tahu Nias membuat visi dan misi sebagai berikut.

Visi :

Mempertahankan pangan supaya masyarakat Nias tidak bergantung pada daerah lain.

Misi :

1. Menciptakan lapangan kerja
2. Membangun kerja sama antar pelaku usaha
3. Menjaga kebersihan produk dan kualitas produk

4.1.3 Struktur Organisasi UD. Tahu Nias

Salah satu cara untuk membantu keberhasilan suatu perusahaan dalam menjalankan dan mengatur sumber daya agar impian perusahaan dapat terwujud adalah melalui pemilihan bentuk organisasi yang baik dan sesuai. Bentuk organisasi yang tepat dan sesuai adalah bentuk organisasi yang menggambarkan penempatan setiap personel/pekerja yang mempunyai wewenang, tanggung jawab, dan tanggung jawab yang sungguh-sungguh menjalankan pekerjaannya. Berdasarkan bentuk organisasi pada UD. Tahu Nias Desa Hiligodu Ombolata Kecamatan Gunungsitoli selatan Kota Gungsitoli adalah sebagai berikut :

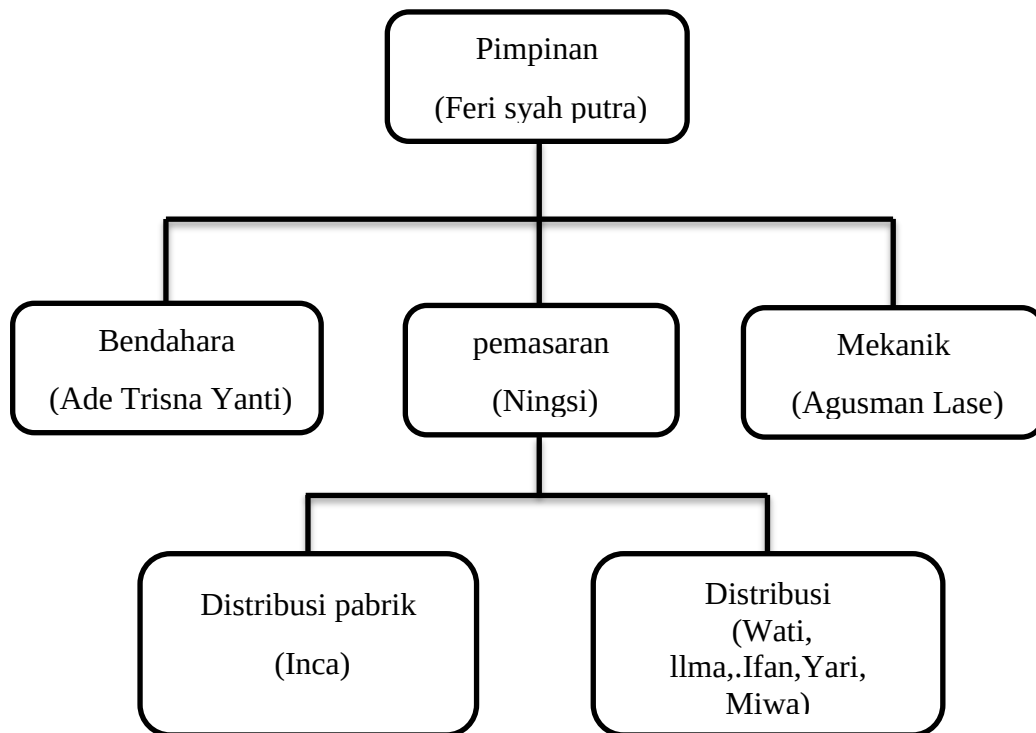
1. Pimpinan, UD. Tahu Nias di kota Gunungsitoli yang mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut :
 - a. Memimpin tim: seorang menejer bertanggung jawab untuk memimpin tim kerja di bawahnya. Mereka harus memastikan anggota tim bekerja secara efektif dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan.
 - b. Mengawasi operasional: pemimpin bertanggung jawab untuk mengawasi operasional sehari-hari tim kerja. Ia harus

memastikan bahwa proses berjalan lancar dan memantau kinerja.

- c. Mengelola hubungan pelanggan: pemimpin harus memastikan kepuasan pelanggan dengan membangun dan menjaga hubungan yang baik dengan mereka. Mereka harus merespon pertanyaan, masalah atau keluhan pelanggan dengan cepat dan efektif.
2. Bagian keuangan mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:
 - a. Mengelola keuangan
 - b. Pelaporan keuangan: bagian keuangan harus menyusun laporan keuangan yang akurat dan tepat waktu
 - c. Mengumpulkan dan mencatat pemasukan dan pengeluaran
 3. Pemasaran indu, mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:
 - a. Melakukan penjualan ditempat atau di pabrik langsung secara eceran
 - b. Mencatat berapa yang sudah terjual dan yang belum terjual
 - c. Menjaga hubungan baik dengan pelanggan
 4. Bagian pengolahan/produksi mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:
 - a. Mempersiapkan penyediaan bahan baku yang diperlukan serta peralatannya
 - b. Menjaga kebersihan dan kerapian produk
 5. Bagian distribusi, mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:
 - a. Menyalurkan produk hingga sampai kekonsumen
 - b. Menjaga hubungan baik dengan pelanggan/konsumen
 6. Keamanan, yang mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:
 - a. Menyelenggarakan keamanan dan ketertiban dilingkungan UD.Tahu Nias

- b. Menjadi unsur pembantu pimpinan perusahaan dalam menjalankan tugas kemanan
- 7. Kebersihan, mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:
 - a. Memberikan lingkungan usaha tahu Nias
 - b. Menjaga kebersihan, kerapian dan kenyamanan tempat kerja.
- 8. Mekanik, mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai menjaga dan memperbaiki mesin yang rusak.

Gambar 4.1
struktur organisasi UD.Tahu Nias



Sumber: Struktur Organisasi UD. Tahu Nias

4.1.4 Lokasi Produksi dan Distribusi

Lokasi produksi adalah tempat dimana proses pembuatan produk berlangsung. Lokasi produksi UD.Tahu Nias berada di desa Hiligodu Ombolata, kecamatan Gunungsitoli selatan Kota Gunungsitoli.

Sementara distribusi adalah tempat dimana produk didistribusikan (dikirim dan dijual) setelah selesai produksi, UD.tahu Nias mencakup wilayah sekitar kota Gunungsitoli juga beberapa desa disekitarnya dan beberapaa pengecer tetap.

4.1.5 Produk Utama Yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan oleh UD.Tahu nias adalah tahu putih dengan cita rasa khas lokal dengan tekstur lembut dan aman dikonsumsi. Tahu yang diproduksi menggunakan bahan baku utama yaitu kedelai yang diperoleh dari luar daerah. Setiap hari, produksi dilakukan untuk memenuhi permintaan pelanggan tetap maupun umum.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Proses Produksi yang di Terapkan Pada UD.Tahu Nias

Hasil penelitian merupakan akhir dari sebuah proses penelitian yang dilakukan oleh peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian atau menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan. Hasil penelitian mencakup semua data, temuan, dan informasi yang dikumpulkan dan di analisis selama proses penelitian. Deskripsi penelitian sangat berguna untuk menjelaskan semua data dan informasi yang diperoleh dari lokasi penelitian.

Berdasarkan surat permohonan izin melaksanakan penelitian di UD.Tahu Nias di desa Hiligodu Ombolata, dan UD. Tahu Nias mengijinkan untuk dilakukan penelitian. Peneliti telah berupaya dan memperoleh data dan informasi yang berhubungan dengan topik pembahasan pada penelitian ini. Sesuai dengan metode pengumpulan data yang digunakan, maka peneliti telah mengajukan pertanyaan dalam bentuk wawancara kepada informan.

Berikut hasil wawancara dengan beberapa informan, peneliti menanyakan beberapa hal terkait tentang bagaimana proses produksi yang diterapkan oleh UD. Tahu Nias, kendala yang dihadapi dalam optimalisasi produksi di UD. Tahu Nias dan upaya yang dilakukan dalam mengoptimalkan produksi pada UD. Tahu Nias kecamatan Gunungsitoli selatan, Kota Gunungsitoli. Sesuai draft wawancara yang sudah tersedia sebagai berikut:

a. Bagaimana alur atau tahapan proses produksi tahu yang diterapkan dari awal hingga produk siap jual?

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik usaha Bapak Feri syah putra Lase pada hari rabu, 28 juni 2025 Pukul 10.00 wib. Di UD. Tahu Nias. Ia menyampaikan bahwa:

Proses produksi biasanya kami mulai dari pagi pukul 08.00 Wib. pertama diperiksa kedelai yang sudah datang dari pemasok. Lalu direndam pakai air biasa untuk melunakkan biji kedelainya. Sesudah itu, kedelai digiling pakai mesin penggiling. hasil gilingan lalu direbus bertujuan untuk sari kedelainya keluar, lalu kedelai disaring supaya ampas tidak ikut. Setelah pada tahap ini airnya didiamkan supaya mengendap sehingga berbentuk tahu. Setelah terlihat padat lalu di tuang ke cetakan dan ditunggu beberapa menit lalu di potong-potong menggunakan pisau. Setelah itu dikemas pakai plastik.

Berdasarkan wawancara kepada karyawan bagian produksi Bapak Agusman Lase pada hari rabu, 28 juni 2025 pukul 10.00 wib. yang menyatakan bahwa:

Proses produksi yang selama ini kami jalankan bergantung ketika pesanan banyak maka lebih cepat kami mulai pengerjaannya. Yang utamanya adalah ada

bahan baku nya sehingga produksi bisa dijalankan kalau bahan bakunya tidak banyak lagi baru kami pesan pada pemasok.

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Ibu Septiani pada hari rabu, 28 juni 2025 pukul 10.00 wib. yang menyatakan bahwa:

Setelah tahunya jadi dan sudah dipotong, kami langsung bantu untuk proses pengemasan. Pengemasan menggunakan plastik dan biasanya satu bungkus isinya sekitar 10 sampai 15 potong tergantung ukuran. Setelah itu dikumpulkan ketempat penyimpanan sementara sesuai pesanan pelanggan. Ada yang langsung di ambil dilokasi ada juga yang kami antar kewarung atau pembeli tetap.

Berdasarkan hasil wawancara ketiga informan diatas dapat disimpulkan bahwa proses produksi baik dari pemotongan tahu, pengemasan masih dilakukan dengan cara manual tanpa dukungan alat yang canggih di seluruh proses produksi yang masih banyak membutuhkan tenaga sumber daya manusia. Ketergantungan ini berpotensi memengaruhi kecepatan produksi dan efisiensi distribusi, terutama saat permintaan tinggi atau jumlah tenaga kerja terbatas. Sistem ini menunjukkan perlunya peningkatan efisiensi melalui penggunaan alat yang canggih guna mendukung kelancaran proses produksi dan distribusi.

b. Bagaimana cara mengelola bahan baku untuk menjamin kelancaran produksi

Berdasarkan wawancara kepada Bapak Feri Lase pada hari rabu, 02 juli 2025 pukul 11.00 wib. yang menyatakan bahwa:

Kami mengelola bahan baku dengan membeli kedelai dalam cukup banyak saat harga pasar sedang stabil, tujuannya agar stok cadangan tetap ada kalau terjadi keterlambatan pengiriman atau lonjakan harga.

Sesuai dengan pendapat informan diatas maka hal ini di sampaikan juga oleh ibu sri astuti telaumbanua sebagai karyawan pada hari kamis,03 juli 2025 pukul 13.00 wib. yang menyatakan bahwa:

Kami biasanya tidak langsung memesan bahan baku dalam jumlah besar, tapi menyesuaikan dengan perkiraan jumlah produksi untuk beberapa hari kedepan. Untuk menghindari kekosongan, kami juga mengingat waktu pengiriman terakhir dan estimasi pemakaian harian. Jikalau terlihat bahan baku akan habis dalam waktu dekat, kami segera memesan agar tidak mengganggu jalannya produksi.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa pengelolaan bahan baku di UD. Tahu Nias dilakukan dengan membeli bahan baku dalam jumlah besar saat harga pasar stabil sebagai langkah antisipatif terhadap potensi lonjakan harga atau keterlambatan pasokan dan juga memperkirakan kebutuhan produksi harian dan waktu kedatangan pengiriman sebelumnya untuk mengatur waktu pemesanan bahan baku berikutnya secara tepat. Dari hasil wawancara ini menunjukkan bahwa UD.Tahu Nias berupaya menjaga kelancaran proses produksi melalui pengelolaan persediaan yang adaptif dan responsif terhadap kondisi pasar dan kebutuhan produksi.

c. Apakah menggunakan teknologi atau mesin tertentu dalam proses produksi?

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Bapak Agusman Lase pada hari jumat, 04 juli 2025 pukul 13.00 wib. yang menyatakan bahwa:

Iya kami menggunakan mesin yaitu mesin penggiling bahan baku kedelai untuk membantu mempercepat proses pengolahan bahan baku. Tapi

selebihnya seperti pengemasan dan pemotongan masih di kerjakan secara manual.

Sesuai dengan hasil wawancara informan diatas maka hal ini di sampaikan juga oleh ibu septiani sebagai karyawan pada hari jumat,04 juli 2025 pukul 14.00 wib. yang menyatakan bahwa:

Teknologi yang kami gunakan masih sangat sederhana hanya satu mesin penggiling, sedangkan tahap lain seperti merebus, mencetak, mengemas dan memotong tahu masih di kerjakan dengan manual.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa penggunaan teknologi di UD. Tahu Nias masih terbatas, khususnya hanya pada mesin penggiling kedelai yang berfungsi untuk mempercepat proses awal produksi. Sementara itu tahapan lainnya masih dilakukan dengan secara manual oleh tenaga kerja. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat otomasi dalam proses produksi masih rendah, sehingga masih sangat bergantung pada tenaga manusia dalam menjalankan sebagian besar proses kerja. Ketergantungan pada metode manual dapat mempengaruhi kecepatan, efisinsi, dan konsistensi hasil produksi.

4.2.2 Kendala Yang Dihadapi Dalam Optimalisasi Produksi di UD. Tahu Nias

Kendala adalah suatu hambatan, halangan, serta faktor yang membatasi dan mencegah pencapaian suatu tujuan.

Ada beberapa kendala dalam perencanaan produksi dapat terjadi dari berbagai faktor yaitu:

1. Kapasitas Mesin, mempengaruhi jumlah *output* produksi. Meskipun bahan baku tersedia jumlahnya cukup besar, namun apabila kapasitas mesinnya kurang mencukupi maka tingkat *output* yang dihasilkan menjadi relatif kecil.

2. Kapasitas bahan baku, jika kapasitas bahan baku besar maka akan meningkatkan jumlah produksi yang besar dan optimal serta memperoleh luas pemasarannya
3. Sumber daya manusia yang terampil juga dapat mempengaruhi kemajuan suatu usaha punya kemampuan dan dapat bekerja dengan baik.

Berikut hasil wawancara dengan beberapa informan, peneliti menanyakan beberapa hal terkait tentang kendala yang dihadapi dalam optimalisasi produksi pada UD. Tahu Nias kecamatan Gunungsitoli selatan, Kota Gunungsitoli. Sesuai draft wawancara yang sudah tersedia sebagai berikut:

a. Apa saja kendala yang sering terjadi saat menjalankan proses produksi?

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik usaha Bapak Feri syah putra Lase pada hari senin, 07 juli 2025 Pukul 10.00 wib. Di UD. Tahu Nias yang menyatakan bahwa:

Saat ini kami membeli kedelai dari medan sebagai bahan baku utama produksi tahu. Selama ini pemasok sudah tetap dan pengiriman dilakukan melalui kapal laut. Namun, jikalau pemasok ada kendala untuk melakukan pengiriman ke nias yang tidak bisa di kirim sesuai jadwal yang disebabkan oleh mobil angkutan ke lokasi pelabuhan ada kendala, hal seperti ini menyebabkan proses produksi tidak bisa beroperasi penuh apalagi kalau sedang banyak pesanan dari pelanggan atau konsumen.

Sesuai dengan hasil wawancara informan diatas maka hal ini di sampaikan juga oleh Bapak Agusman Lase sebagai karyawan bagian produksi pada hari senin, 07 juli 20205 pukul 11.00 wib. menyampaikan bahwa:

Saat proses produksi biasanya terjadi pada mesin penggiling yang kadang-kadang macet ditengah-tengah

proses produksi. Jikalau terjadi ini proses produksi terganggu karna di cek apa yang membuat macet pada mesin penggiling. Dan alat alat kami masih belum lengkap baik dari pemotongan tahu, pengemasan yang dikerjakan secara manual.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa proses produksi menghadapi kendala berupa keterlambatan pasokan bahan baku kedelai dari pemasok akibat masalah pengiriman, yang dapat mengganggu kelancaran produksi dan juga mengalami mesin penggiling yang kadang macet saat proses berlangsung sehingga mengakibatkan terhentinya produksi sementara juga terkendala pada alat otomatis pada pemotongan tahu dan juga pada pengemasan. Pada faktor ini menunjukkan perlunya perencanaan logistik dan pemeliharaan peralatan yang lebih baik juga melengkapi alat alat yang semi otomatis untuk menjamin kontinuitas proses produksi.

b. Apakah ada pelatihan atau peningkatan kapasitas bagi karyawan dibagian produksi

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Ibu Septiani pada hari senin, 07 juli 2025 pukul 14..00 wib. yang menyatakan bahwa:

pekerja disini tidak ada pernah mengikuti pelatihan, mereka belajar dari pas masuk kerja. Kalau orang baru masuk, biasanya butuh waktu lama buat terbiasa mereka hanya belajar dari pengalaman saja.

Sesuai dengan hasil wawancara informan diatas maka hal ini juga di sampaikan juga oleh Bapak Firman sebagai karyawan pada hari senin, 07 juli 2025 pukul 15.00 wib. yang menyampaikan bahwa:

Sampai saat ini belum ada pelatihan khusus yang diberikan kepada karyawan. Biasanya karyawan baru belajar langsung dilapangan dari karyawan yang

sudah lama secara perlahan sambil bekerja tanpa pelatihan formal.

dari hasil wawancara dapat di simpulkan bahwa sistem pelatihan atau peningkatan keterampilan bagi kerja di UD.Tahu Nias masih belum tersedia. Para pekerja menjalani proses belajar secara mandiri melalui pengalaman langsung dilapangan tanpa adanya bimbingan atau pelatihan khusus. Hal ini menyebabkan pekerja baru membutuhkan waktu yang cukup lama untuk beradaptasi dan menguasai pekerjaan. Ketergantungan pada pengalaman individu tanpa adanya sistem pelatihan yang terstruktur dapat berdampak pada lambatnya proses produksi, dan rendahnya efisiensi operasional secara keseluruhan.

c. Bagaimana pengaturan jam kerja dan sistem kerja dibagian produksi?

Berdasarkan wawancara kepada Bapak Agusman lase pada hari selasa, 08 juli 2025 pukul 09.00 wib. menyampaikan bahwa:

Jam kerja dibagian produksi biasanya dimulai pukul 08.00 wib sampai 17.00 wib. terkadang juga lewat tergantung pada jumlah pesanan dan ketersediaan bahan baku. Jika pesanan banyak, kami bisa mulai lebih pagi atau lembur hingga sore hari. Untuk sistem kerja, kami sudah membagi tugas masing-masing, agar pekerjaan lebih cepat selesai.

Sesuai dengan hasil wawancara informan diatas maka hal ini juga di sampaikan juga oleh karyawan bagian produksi Bapak Firman pada hari selasa, 08 juli 2025 pukul 10.00 wib. menyampaikan bahwa:

Dibagian produksi, jam kerja umumnya dimulai pagi pukul 08.00 wib dan selesai pada sore hari, tetapi durasinya bisa berubah tergantung banyaknya pesanan. Kalau permintaan pasar tinggi, akan

menambah jam kerja untuk memenuhi permintaan pasar. Setiap pekerja sudah memiliki tugas masing-masing, misalnya ada khusus bagian penggilingan, pencetakan, dan pengemasan.

Berdasarkan hasil wawancara di atas, dapat disimpulkan bahwa jadwal aktivitas produksi dapat berubah tergantung pada jumlah pesanan dan ketersediaan bahan baku yang ada. Jika permintaan pasar meningkat atau pesanan dalam jumlah besar, maka jam kerja akan diperpanjang, bahkan memungkinkan adanya lembur. Sebaliknya, jika bahan baku terlambat datang atau stok terbatas, proses produksi bisa tertunda. Oleh karena itu, fleksibilitas dalam pengaturan waktu dan pembagian tugas menjadi strategi penting dalam menjaga kelancaran produksi di UD. Tahu Nias.

d. Apakah ada sitem evaluasi terhadap kinerja karyawan dibagian produksi?

Berdasarkan wawancara kepada Ibu Sri Astuti telaumbanua pada hari selasa, 08 juli 2025 pukul 11.00 wib. menyampaikan bahwa:

Saat ini belum ada kami lakukan evaluasi. biasanya kami mengamati langsung kinerja karyawan setiap hari, jika ada karyawan melakukan kesalahan produksi maka kami akan mengingatkan dan diarahkan kembali. Evaluasinya lebih bersifat langsung dan berdasarkan pengamatan.

Berdasarkan wawancara kepada bapak firman pada hari selasa, 08 juli 2025 pukul 11.40 wib. menyampaikan bahwa:

Sejauh ini tidak ada sistem evaluasi formal atau tertulis yang diterapkan dibagian produksi. Namun pemilik usaha langsung mengingatkan atau memberikan arahan jika melihat ada pekerjaan yang

kurang rapi atau tidak sesuai, sering juga diingatkan untuk teliti saat produksi sedang padat.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa belum diterapkan sistem evaluasi kinerja karyawan secara formal atau tertulis dibagian produksi. Tetapi dilakukan berdasarkan pengamatan harian oleh pemilik atau atasan. Jika ditemukan yang kurang sesuai saat proses produksi akan diberikan arahan langsung.

e. Apa yang harus di tingkatkan agar produksi agar produksi lebih optimal

Berdasarkan wawancara kepada Bapak Agusman lase pada hari rabu, 09 juli 2025 pukul 11.00 wib. berpendapat bahwa:

Agar produksi lebih optimal, yang paling penting adalah alat produksi yang mendukung terutama mesin penggiling.selain itu perlu juga penambahan alat supaya setiap proses bisa dilakukan lebih cepat sehingga efisien dan tidak di kerjakan manual.

Sesuai dengan hasil wawancara informan diatas maka hal ini juga di sampaikan juga oleh Bapak Firman sebagai karyawan pada hari rabu, 09 juli 2025 pukul 13.00 wib. yang berpendapat bahwa:

Menurut saya yang perlu ditingkatkan itu adalah ketersediaan bahan baku. Supaya produksi tetap berjalan lancar tanpa ada kendala bahan baku. jika stok selalu ada maka proses kerja bisa berjalan lebih lancar.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa untuk mengoptimalkan produksi hal yang utama adalah ketersediannya bahan baku agar proses produksi tidak terganggu akibat keterlambatan pasokan. Selanjutnya khususnya mesin penggiling yang dinilai perlu ditambah atau ditingkatkan kualitasnya agar proses produksi dapat berjalan lebih cepat,efisien,

dan tidak terlalu bergantung pada kerja manual serta peralatan yang mendukung proses produksi.

4.2.3 Upaya Optimalisasi yang dilakukan UD. Tahu Nias

Dalam menghadapi berbagai kendala dalam proses produksi, UD. Tahu Nias telah berusaha melakukan sejumlah langkah strategis yang bertujuan untuk mengoptimalkan proses kerja secara keseluruhan. Upaya optimalisasi ini dilakukan guna meningkatkan efisiensi kerja, menekan biaya operasional, serta menjaga kestabilan *output* produksi. Meskipun pelaksanaannya belum tertata secara formal dan masih bersifat situasional, namun upaya ini menunjukkan bahwa pihak manajemen telah memiliki kesadaran akan pentingnya pembaruan dan perbaikan berkelanjutan dalam menghadapi tantangan usaha. Langkah-langkah yang diambil lebih banyak bersifat adaptif, berdasarkan kondisi riil yang terjadi di lapangan, baik dari sisi ketersediaan bahan baku, kemampuan alat produksi, hingga daya kerja tenaga manusia yang tersedia.

Kesadaran manajemen dalam menjalankan usaha tidak hanya terbatas pada memenuhi permintaan pasar, tetapi juga pada menjaga keberlangsungan usaha dalam jangka panjang. Hal ini tercermin dari bagaimana UD. Tahu Nias mulai menyusun pola kerja yang lebih fleksibel, mengatur jadwal produksi berdasarkan fluktuasi permintaan konsumen, serta memanfaatkan sumber daya yang ada dengan sebaik mungkin. Selain itu, upaya seperti pemeliharaan mesin secara berkala, pembagian tugas di antara pekerja, hingga penyimpanan bahan baku saat harga stabil menjadi indikasi adanya inisiatif untuk meningkatkan efektivitas produksi. Walaupun belum terintegrasi dalam sistem manajemen produksi modern, langkah-langkah yang dilakukan ini mencerminkan semangat kewirausahaan dan adaptasi dalam menghadapi perubahan serta dinamika pasar yang tidak menentu. Dengan peningkatan yang lebih terarah dan dukungan dari sumber daya yang memadai, upaya optimalisasi ini berpotensi memberikan

dampak signifikan terhadap pertumbuhan dan keberlanjutan UD. Tahu Nias ke depan.

Berikut hasil wawancara dengan beberapa informan, peneliti menanyakan beberapa hal terkait Upaya Optimalisasi yang dilakukan UD. Tahu Nias di kecamatan Gunungsitoli selatan, Kota Gunungsitoli. Sesuai draft wawancara yang sudah tersedia sebagai berikut:

a. Apa strategi yang dilakukan UD.Tahu Nias untuk meningkatkan efisiensi dan kelancaran proses produksi?

Berdasarkan wawancara kepada Bapak Feri syah puta Lase pada hari kamis, 10 juli 2025 pukul 09.00 wib. ia menyampaikan bahwa:

Yang kami lakukan supaya proses produksi berjalan lancar dan efisien itu dimulai dari kami atur stok bahan baku. Kalau memungkinkan dana dan usaha sedang lancar, kami biasanya membeli kedelai dalam jumlah yang lebih banyak dari biasanya untuk dijadikan stok cadangan. Hal ini kami lakukan sebagai langkah antisipasi apabila terjadi keterlambatan pasokan atau kenaikan harga di kemudian hari, sehingga proses produksi tetap dapat berjalan tanpa hambatan.

Sesuai dengan hasil wawancara informan diatas maka hal ini juga di sampaikan juga oleh Bapak Agusman Lase sebagai karyawan pada hari kamis, 10 juli 2025 pukul 10.00 wib. yang menyampaikan bahwa:

"Kami melakukan beberapa cara untuk membuat proses produksi tahu menjadi lebih baik. Pertama, kami selalu memastikan kedelai sebagai bahan utama tersedia dengan kualitas yang bagus. Untuk itu, kami bekerja sama dengan pemasok yang sudah tetap agar

pengiriman bahan baku tidak terputus. Kedua, kami memperbaiki cara kerja di dapur produksi.

Strategi yang diterapkan oleh UD. Tahu Nias dalam meningkatkan efisiensi dan kelancaran proses produksi dilakukan melalui pengelolaan bahan baku dan perbaikan sistem kerja produksi. Pemilik usaha mengambil langkah antisipatif dengan menjaga ketersediaan stok kedelai dalam jumlah cukup sebagai cadangan, terutama untuk menghindari gangguan akibat keterlambatan pasokan atau lonjakan harga. Sementara itu, dari sisi operasional, karyawan memastikan kualitas bahan baku tetap terjaga dengan bekerja sama secara rutin dengan pemasok tetap, serta melakukan perbaikan dan penyempurnaan cara kerja di dapur produksi agar proses berjalan lebih cepat, tertib, dan efisien.

b. Apakah pernah alur kerja di ubah proses produksinya, jika pernah, apakah perubahan tersebut membantu mempercepat dan merapikan proses produksi?

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Bapak Firman pada hari Kamis, 10 Juli 2025 pukul 11.00 WIB mengenai upaya optimalisasi yang dilakukan:

Kami mulai mengatur ulang alur kerja produksi karena sebelumnya prosesnya kurang teratur dan tidak berurutan sehingga banyak waktu yang terbuang. Misalnya, dulu antara penggilingan dan perebusan sering tidak sejalan, jadi ada bagian yang menunggu lama. Sekarang kami buat alurnya lebih terstruktur dan berurutan supaya pekerjaan jadi lebih efisien. Proses dimulai dari pencucian kedelai, lalu dilanjutkan tahap penggilingan menggunakan mesin, kemudian hasilnya dicetak sesuai ukuran, setelah tahu terbentuk dan dipotong langsung masuk ke proses pengemasan.

Dengan pengaturan alur seperti ini, waktu produksi jadi lebih singkat dan tenaga kerja juga bisa focus disetiap tahapannya.

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Ibu Septiani pada hari kamis, 10 juli 2025 pukul 14.00 wib. Ia menyampaikan bahwa:

iya, sebelumnya alur kerja kami masih sangat manual dan belum tertata rapi, semua dikerjakan secara bersamaan tanpa pembagian tugas yang jelas. Namun, sejak kami mulai ketahui kurang efisien kami mengubah sistem kerja dengan membagi proses produksi menjadi beberapa tahapan yang lebih teratur, seperti bagian penggilingan, perebusan, pencetakan, dan pengemasan. Dengan pembagian ini, setiap pekerja punya tanggung jawab masing-masing dan tidak saling tumpang tindih. Perubahan alur ini sangat membantu mempercepat proses karena setiap tahap bisa dikerjakan secara paralel, dan hasil produksinya juga jadi lebih rapi serta efisien waktunya.

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa UD. Tahu Nias telah melakukan langkah pembenahan terhadap sistem alur kerja dalam proses produksinya sebagai bagian dari strategi optimalisasi. Sebelumnya, proses produksi berlangsung secara kurang teratur dan tidak memiliki susunan tahapan yang jelas, sehingga mengakibatkan pemborosan waktu dan tenaga kerja. Kini, perusahaan menerapkan alur kerja yang lebih sistematis dan berurutan, dimulai dari tahap pencucian kedelai, proses penggilingan, pencetakan tahu, hingga pengemasan produk. Dengan sistem ini, proses produksi menjadi lebih efektif, pekerja dapat lebih fokus pada tugas masing-masing, dan penyelesaian produksi dapat dilakukan dalam waktu yang lebih singkat. Hal ini membuktikan bahwa pengaturan alur kerja yang baik memiliki

dampak positif terhadap efisiensi dan peningkatan kinerja produksi di perusahaan.

c. Bagaimana kondisi mesin yang digunakan saat ini, apakah ada rencana untuk menambah mesin guna mendukung kelancaran proses produksi?

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Bapak Firman pada hari jumat, 11 juli 2025 pukul 11.30 wib. ia menyampaikan bahwa:

Dari segi peralatan, kami masih menggunakan mesin penggiling walaupun mesin yang lama, jikalau mengalami kemacetan atau rusak berhenti dulu proses produksi untuk diperbaiki, karena hal demikian kami sedang mempertimbangkan untuk mengganti atau menambah mesin ketika penandaan mencukupi supaya produksi bisa jalan terus tanpa gangguan.

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Ibu Sri Astuti pada hari jumat, 11 juli pukul 14.30 wib. ia mengatakan bahwa:

Untuk saat ini kami masih memakai mesin lama, tapi belum ada mesin cadangan. Kami sedang hitung-hitungan dulu, karena beli mesin baru itu butuh dana yang cukup besar. Tapi dalam rencana jangka dekat, kami memang ingin menambah mesin supaya produksi tidak terganggu.

Berdasarkan wawancara tersebut, dapat disimpulkan bahwa keterbatasan sarana produksi, terutama pada mesin penggiling yang sudah berumur, masih menjadi salah satu hambatan dalam kelancaran operasional di UD. Tahu Nias. Kerusakan atau kemacetan yang kerap terjadi pada mesin tersebut mengharuskan proses produksi dihentikan sementara untuk dilakukan perbaikan, yang pada akhirnya berdampak pada penurunan efisiensi waktu dan hasil kerja harian. Meski demikian, pemilik usaha telah menyadari

perlunya pembaruan peralatan dan saat ini sedang mempertimbangkan pengadaan mesin penggiling baru sebagai bagian dari langkah optimalisasi, guna menjamin proses produksi berjalan lebih efektif, stabil, dan minim gangguan teknis.

d. Apakah ada cara tertentu yang diterapkan agar produksi bisa menghasilkan keuntungan yang lebih besar?

Berdasarkan wawancara kepada karyawan Bapak Agusman Lase pada hari jumat, 11 juli 2025 pukul 15.00 wib. ia menyampaikan bahwa:

Yang kami terapkan selama ini Salah satu cara yang kami lakukan supaya untung lebih besar adalah dengan menjaga agar produksi tidak sering terhenti. Jadi kami pastikan alat tidak rusak, bahan baku selalu tersedia, dan kerja sama antar karyawan tetap kompak.

Berdasarkan wawancara diatas juga peneliti melakukan wawancara kepada karyawan Bapak Firman pada hari jumat, 11 juli 2025 pukul 15.40 wib. ia menyampaikan bahwa:

Kami berusaha bekerja seefisien mungkin. Misalnya, kami sudah tahu siapa yang paling cepat dan teliti di bagian tertentu, jadi pembagian tugasnya disesuaikan. Kalau kerja cepat dan rapi, produksi bisa lebih banyak dalam waktu singkat dan bisa dapat untung.

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa upaya untuk meningkatkan keuntungan pada UD. Tahu Nias dilakukan dengan cara menjaga efisiensi kerja dan kelancaran proses produksi. Strategi yang diterapkan meliputi pembagian tugas sesuai dengan keahlian karyawan agar pekerjaan lebih cepat dan rapi, serta memastikan ketersediaan bahan baku, kondisi alat yang baik, dan kerja sama antar karyawan tetap terjaga. Dengan produksi yang lancar dan hasil yang optimal, perusahaan berpeluang memperoleh keuntungan.

4.3 Hasil Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di UD. Tahu Nias, diketahui bahwa proses produksi yang diterapkan masih mengandalkan metode manual di beberapa tahap, yang berdampak pada efisiensi waktu dan output produksi. dapat diketahui bahwa proses produksi di UD. Tahu Nias masih menghadapi sejumlah kendala yang signifikan dan berdampak langsung pada efektivitas serta efisiensi produksi. Kendala-kendala tersebut antara lain:

1. Kendala Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku utama, yaitu kedelai, sering kali tidak stabil. Hal ini disebabkan oleh ketergantungan UD. Tahu Nias pada pasokan dari luar daerah, khususnya dari Medan. Ketika terjadi gangguan pengiriman, seperti cuaca buruk atau keterlambatan kapal, pasokan menjadi terganggu dan mengakibatkan penundaan produksi. Hal ini menunjukkan bahwa perencanaan pengadaan bahan baku masih belum optimal, serta kurangnya alternatif pemasok dan sistem stok cadangan.

2. Kendala Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang dimiliki UD. Tahu Nias masih terbatas dan belum dilengkapi dengan pelatihan karyawan. Mayoritas pekerja belajar secara langsung dari pengalaman tanpa sistem pelatihan formal, sehingga proses kerja tidak sepenuhnya efisien. Kondisi ini diperburuk oleh beban kerja manual yang tinggi, terutama karena banyak tahapan produksi yang belum menggunakan mesin.

3. Kendala Peralatan Produksi

Peralatan yang digunakan sudah cukup lama dan sering mengalami gangguan teknis, terutama mesin penggiling. Kinerja mesin yang tidak optimal menyebabkan terjadinya penundaan dalam proses produksi dan meningkatkan waktu tunggu. Hal ini menjadi penghambat utama bagi peningkatan output harian.

4. Kendala Pengelolaan Waktu Produksi

Waktu produksi belum diatur secara terencana. Proses kerja dimulai dan diakhiri berdasarkan kesiapan bahan baku dan kondisi peralatan,

bukan berdasarkan jadwal operasional yang terstruktur. Hal ini menimbulkan tidak efisiennya dan membuat volume produksi harian tidak konsisten.

Berdasarkan hasil penelitian, UD. Tahu Nias telah melakukan beberapa langkah upaya untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi produksi untuk mengoptimalkan produksi, meskipun sebagian masih bersifat sederhana. Upaya tersebut antara lain:

1. Pengaturan Persediaan Bahan Baku
 - Melakukan pembelian kedelai dalam jumlah besar saat harga stabil untuk mengurangi biaya pembelian.
 - Menyimpan sebagian bahan baku sebagai stok cadangan untuk mengantisipasi keterlambatan pasokan.
 - Menjalin kerja sama dengan beberapa pemasok untuk mengurangi ketergantungan pada satu sumber pasokan.
2. Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia
 - Memberikan pelatihan langsung di tempat kerja (on the job training) kepada karyawan baru agar cepat memahami alur produksi.
 - Mendorong pekerja berpengalaman membimbing tenaga baru sehingga proses kerja lebih seragam.
3. Pemeliharaan dan Perbaikan Peralatan
 - Melakukan perawatan rutin pada mesin penggiling dan peralatan produksi lainnya untuk mengurangi risiko kerusakan mendadak.
 - Mengalokasikan dana untuk penggantian peralatan yang sudah tidak layak pakai.
4. Pengaturan Waktu Produksi
 - Menyesuaikan waktu mulai produksi berdasarkan kesiapan bahan baku dan kondisi peralatan, sehingga meminimalkan waktu menganggur.

- Meskipun belum sepenuhnya terjadwal, UD. Tahu Nias berusaha mempertahankan jam produksi yang relatif konsisten setiap harinya.

5. Pengendalian Kualitas Produk

- Memastikan setiap tahapan produksi dilakukan sesuai standar internal, terutama pada proses perebusan dan pencetakan, agar hasil tahu memiliki tekstur dan rasa yang konsisten.

Berdasarkan hasil penelitian dapat di simpulkan bahwa temuan dilapangan sejalan dengan teori yang di kemukakan oleh Mulyadi (2022:20), ia menyatakan bahwa optimalisasi produksi sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu kualitas tenaga kerja, kecanggihan teknologi, keterpaduan proses manajemen, ketersediaan bahan baku, perawatan mesin dan fasilitas produksi, lingkungan kerja dan faktor eksternal.

Menurut Wibowo (2021:28), tantangan utama dalam optimalisasi produksi terletak pada keselarasan antara strategi perusahaan, kemampuan sumber daya manusia, dan kesiapan infrastruktur teknologi. Ia menekankan bahwa meskipun teknologi produksi terus berkembang, tanpa sumber daya manusia yang kompeten dan manajemen yang adaptif, proses optimalisasi akan terhambat. Wibowo juga menyatakan bahwa perubahan lingkungan eksternal seperti fluktuasi pasar dan ketidakstabilan pasokan bahan baku turut menjadi faktor yang memperumit proses optimalisasi.

Dari beberapa berbagai kendala dalam proses produksi di UD. Tahu Nias, agar optimalisasi produksi dapat tercapai secara lebih efektif peneliti memberikan beberapa solusi yang dapat di terapkan antara lain:

1. Untuk kendala bahan baku, peneliti menyarankan agar UD. Tahu Nias membangun sistem manajemen persediaan yang lebih baik, seperti melakukan pembelian bahan baku dalam jumlah besar saat harga kedelai stabil dan menyimpannya sebagai stok cadangan. Selain itu, juga penting pada perusahaan agar menjalin kerja sama

dengan lebih dari satu pemasok guna mengurangi ketergantungan pada satu daerah tertentu.

Penelitian serupa dilakukan oleh Simbolon (2022), dengan judul “Strategi Optimalisasi Produksi Tahu dalam Meningkatkan Keuntungan pada Sentra Produksi di Kabupaten Deli Serdang”. Penelitian ini menyimpulkan bahwa keberhasilan optimalisasi produksi tidak hanya bergantung pada faktor internal perusahaan, tetapi juga pada strategi adaptasi terhadap perubahan kondisi pasar dan lingkungan usaha.

2. Untuk kendala tenaga kerja, peneliti menyarankan pelaksanaan pelatihan teknis secara berkala bagi karyawan, khususnya bagi tenaga kerja baru, agar memiliki pemahaman standar terhadap proses produksi. Peningkatan kualitas sumber daya manusia akan berdampak langsung pada efisiensi kerja dan kualitas produk.

Sejalan dengan menurut Mulyadi (2022:20), optimalisasi produksi juga dapat dipengaruhi yaitu kualitas tenaga kerja atau kualitas dan kompetensi tenaga kerja yang dimana Tenaga kerja adalah elemen inti dalam proses produksi. Kualitas dan kompetensi pekerja mencakup keahlian teknis, pengalaman, kemampuan menyelesaikan masalah, serta kedisiplinan, tenaga kerja yang terampil, Pelatihan dan pengembangan SDM menjadi langkah penting untuk menjaga dan meningkatkan kualitas kerja mereka.

3. Untuk kendala peralatan produksi peneliti menyarankan adanya penganggaran khusus untuk pemeliharaan dan penggantian alat produksi yang sudah tidak berfungsi dengan baik. Penggunaan peralatan yang lebih modern atau semi otomatis juga dapat menjadi pilihan strategis untuk mempercepat proses produksi dan menenekankan risiko kerusakan.

Menurut Mulyadi (2022), Penggunaan teknologi modern dan otomatisasi dalam produksi dapat mempercepat proses kerja, meningkatkan akurasi, dan mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja manual. Otomatisasi juga membantu dalam menjaga

konsistensi produk dan memungkinkan pengawasan proses produksi secara *real-time*.

4. Untuk kendala manajemen waktu produksi, peneliti menyarankan penyusunan jadwal kerja dan target harian yang lebih terstruktur. Dengan adanya jadwal operasional yang jelas, perusahaan dapat memantau produktivitas harian serta menghindari pemborosan waktu yang disebabkan oleh ketidakpastian dalam proses produksi.

Dalam pandangan Wibowo (2021), tantangan utama dalam optimalisasi produksi terletak pada keselarasan antara strategi perusahaan, kemampuan sumber daya manusia, dan kesiapan infrastruktur teknologi. Ia juga menekankan bahwa meskipun teknologi produksi berkembang tanpa sumber daya manusia yang kompeten dan manajemen yang adaptif, proses optimalisasi akan terhambat.