

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI PADA NINONG SNACK DI KECAMATAN PURWOKERTO SELATAN, KABUPATEN BANYUMAS

ANALYSIS OF FACTORS INFLUENCING NINONG SNACK PRODUCTION IN SOUTH PURWOKERTO DISTRICT, BANYUMAS REGENCY

Alindia Diva Prasasti*¹, Watemin¹

¹Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

*E-mail corresponding: alindiadiva627@gmail.com¹

Dikirim : 28 Desember 2024

Diperiksa : 18 November 2025

Diterima : 25 November

2025

ABSTRAK

Ninong Snack merupakan *brand* produk makanan yaitu Jamur Crispy dan Sriping Pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil perusahaan, produk unggulan, dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi pada Ninong Snack. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yang didukung data kualitatif yang berasal dari data primer dan sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuisioner kepada Ibu Sunarmi selaku pemilik usaha. Ninong Snack merupakan brand makanan yang sudah berdiri sejak 2016 beralamat di Tanjung, Purwokerto Selatan, Banyumas. Produk Unggulan Ninong Snack adalah Jamur tiram crispy dan Sriping pisang. Dalam kegiatan produksinya, persediaan bahan baku, modal, dan selera konsumen merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi pada Ninong Snack.

Kata kunci: *Profil Usaha, Produk Unggulan, Persediaan Bahan Baku, Modal, Selera Konsumen*

ABSTRACT

Ninong Snack is a brand of food products, namely Crispy Mushrooms and Banana Sriping. This study aims to determine the company profile, superior products, and factors affecting Ninong Snack production. This research uses descriptive analysis supported by qualitative data derived from primary and secondary data. Data was collected by conducting observations, interviews, documentation, and questionnaires to Mrs. Sunarmi as the business owner. Ninong Snack is a food brand that was established in 2016 and is located in Tanjung, South Purwokerto, Banyumas. Ninong Snack's flagship products are Jamur tiram crispy and Sriping pisang. In its production activities, the supply of raw materials, capital, and consumer tastes are factors that affect production at Ninong Snack.

Keywords: *Business Profile, Top Products, Raw Material Inventory, Capital, Consumer Taste*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris, dengan mayoritas penduduknya

menggantungkan hidup pada lahan pertanian. Sektor pertanian mempunyai kontribusi yang relatif tinggi terhadap

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI PADA NINONG SNACK DI KECAMATAN PURWOKERTO SELATAN, KABUPATEN BANYUMAS

Alindia Diva Prasasti^{*1}, Watemin¹

Pendapatan Domestik Bruto (PDB) sehingga penting bagi pembangunan Indonesia pada seluruh tahapan pembangunan (Syahrudin, dkk, dalam Siswani, dkk, 2022).

Budidaya Jamur merupakan salah satu usaha yang menjanjikan di Indonesia. Beberapa tahun terakhir, Jamur mulai populer di kalangan masyarakat sebagai bagian dari gaya hidup sehat, dan permintaan akan Jamur semakin meningkat karena diolah menjadi berbagai kuliner Jamur (Machfudi, dkk., 2021). Selain Jamur, pisang juga salah satu komoditas yang sangat menjanjikan karena memiliki prospek kerja yang luas.

Menurut Sarfiah, dkk (2019), Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki definisi yang berbeda-beda dalam berbagai literatur menurut beberapa otoritas, lembaga, bahkan undang-undang. UMKM merupakan salah satu jenis usaha kecil yang mempunyai peranan sangat penting dalam meningkatkan dan menumbuhkan perekonomian daerah.

Sebab keberadaan UMKM mampu bertahan dalam situasi apapun untuk mencapai kesejahteraan masyarakat. Mengingat besarnya peran UMKM dalam menunjang perekonomian negara, maka kehadiran UMKM sangat diburu oleh negara manapun karena berperan

penting dalam perkembangan dan kemajuan perekonomian untuk mencapai kesejahteraan masyarakat (Kadeni dan Srijani, 2020).

Ninong Snack adalah sebuah *brand* produk makanan yang berasal dari Purwokerto Selatan Kabupaten Banyumas. Brand ini sudah berdiri sejak tahun 2016 yang dikelola langsung oleh Ibu Sunarmi. Brand ini sudah memproduksi dua varian produk makanan yang berbeda yaitu Jamur Crispy dan Sriping Pisang. Dalam produksi sebuah usaha, terdapat beberapa faktor-faktor yang mempengaruhi produksi antara lain persediaan bahan baku, modal, dan selera konsumen.

Persediaan bahan baku adalah bahan baku yang digunakan untuk membuat suatu produk jadi, yang dimaksudkan untuk dijual dalam jangka waktu tertentu. Modal merupakan hal yang diperlukan untuk membiayai operasional suatu perusahaan mulai dari pendirian hingga operasinya. Selera konsumen muncul selama tahap evaluasi alternatif dalam proses keputusan pembelian. Pada tahap ini, konsumen dihadapkan pada beragam pilihan produk dan jasa dengan atribut yang berbeda-beda. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa selera konsumen adalah pilihan

yang dibuat konsumen di antara berbagai pilihan yang tersedia.

Perumusan masalah yang ada pada penelitian ini adalah: (1) Bagaimana profil Ninong Snack? (2) Apa produk unggulan pada Ninong Snack? (3) Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi produksi pada Ninong Snack? Maka tujuan penelitian ini adalah: (1) Untuk mengetahui profil Ninong Snack, (2) Untuk mengetahui produk unggulan pada Ninong Snack, (3) Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi produksi pada Ninong Snack.

METODE PENELITIAN

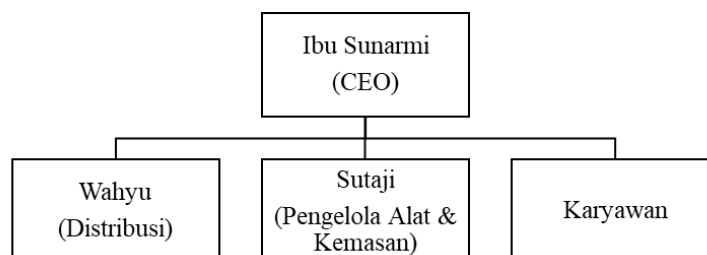
Penelitian ini dilakukan pada tanggal 22 Januari – 18 Februari 2024 di UMKM Ninong Snack yang berlokasi di Jalan Margantara No. 20 RT 5 / RW 4, Tanjung, Kecamatan Purwokerto Selatan, Kabupaten Banyumas. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari hasil pengamatan atau observasi dan wawancara pada Ninong Snack serta data sekunder yang diperoleh dari jurnal penelitian, buku, internet, dan lain-lain. Teknik

pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, dokumentasi, dan kuisioner yang dilakukan selama penelitian di Ninong Snack. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif yang didukung data kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Ninong Snack

Ninong snack adalah sebuah *brand* produk makanan yang berasal dari Purwokerto, Kabupaten Banyumas. Brand ini berdiri sejak tahun 2016 yang dikelola langsung oleh Ibu Sunarmi. Brand ini memproduksi dua varian produk makanan yang berbeda yaitu Jamur Crispy dan Sriping Pisang. Ninong Snack memiliki visi yaitu memberikan layanan produk olahan dengan rasa yang unik dan nagih dan rasa yang tak terlupakan bagi penggemarnya, serta misi yaitu kebermanfaatan yang berkelanjutan baik dari proses maupun hasil. Ninong Snack mempunyai struktur perusahaan sebagai berikut:



Gambar 1. Struktur Perusahaan Ninong Snack

Sumber : Data primer diolah (2024)

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI PADA NINONG SNACK DI KECAMATAN PURWOKERTO SELATAN, KABUPATEN BANYUMAS

Alindia Diva Prasasti^{*1}, Watemin¹

Berdasarkan struktur perusahaan di atas, berikut merupakan uraian tugas dari masing-masing jabatan:

CEO (*Chief Executive Officer*) yang bertanggungjawab atas semua area bisnis sekaligus pemberi keputusan.

Distribusi yang berperan dalam memasarkan produk, jasa, atau layanan yang dimiliki perusahaan itu kepada pelanggan.

Pengelola Alat & Kemasan yang bertanggungjawab atas pengelolaan fungsi alat dan kemasan sebagai standar kualitas pelayanan.

Karyawan yang melaksanakan pekerjaan sesuai dengan tugas dan perintah yang diberikan, menjaga ketertiban dan keamanan di lingkungan perusahaan demi kelangsungan perusahaan, serta bertanggungjawab pada hasil produksi.

Dalam kegiatan produksinya, Ibu Sunarmi dibantu oleh satu karyawan yang berasal dari luar keluarga. Kegiatan produksi dimulai pada pukul 08.00-15.00 WIB. Kegiatan produksi Ninong Snack tidak dilakukan setiap hari melainkan pada hari Senin, Selasa, Kamis, Sabtu, dan Minggu. Hal ini dikarenakan pada hari Rabu digunakan sebagai hari libur kerja dan hari Jum'at rumah produksi Ninong Snack digunakan untuk kegiatan sosial yaitu Jum'at berkah. Dalam pemasarannya, Ninong Snack sudah

menjangkau banyak toko baik di dalam kota maupun di luar kota. Pelanggan dari dalam kota merupakan konsumen dari toko-toko yang merupakan mitra dari Ninong Snack seperti Indomaret, Alfamart, Warung Dewek dan Cherry. Ada beberapa konsumen yang langsung membeli di rumah produksi Ninong Snack yang biasanya mereka merupakan tetangga dari Ibu Sunarmi.

Produk Unggulan Ninong Snack

Ninong Snack memproduksi beberapa makanan ringan yang sehat karena melalui proses yang panjang dan terjamin kebersihannya. Ninong Snack memproduksi makanan olahan dari Jamur dan pisang, yaitu Jamur tiram Crispy, Jamur kancing Crispy, Sriping Pisang original, dan Sriping Pisang caramel. Masing-masing produk tersebut memiliki keunggulan dan target pasar. Namun, produk unggulan dari Ninong Snack sendiri yaitu Sriping Pisang original dan Jamur tiram Crispy. Hal ini dikarenakan permintaan konsumen yang mempengaruhi jumlah produksi pada Sriping Pisang Original dan Jamur Tiram Crispy lebih banyak daripada varian produk yang lain. Berikut merupakan uraian tentang produk unggulan Ninong Snack yang pertama yaitu Sriping Pisang Original dimulai dari bahan utama, bahan tambahan, hingga lokasi pemasarannya

Tabel 1. Uraian Produk Unggulan Ninong Snack yaitu Sriping Pisang Original

No.	Aspek	Penjelasan
1.	Bahan Utama	Pisang tanduk tua
2.	Bahan Tambahan	Air, garam, minyak
3.	Peralatan	Parutan keripik pisang, wajan, kompor, baskom, tampah, kertas/koran, timbangan, kemasan.
4.	Cara Pembuatan	<ol style="list-style-type: none"> Pisang dikupas dan dikumpulkan dalam baskom. Pisang dipotong tipis menggunakan parutan khusus untuk keripik pisang langsung di atas wajan yang sudah berisi minyak panas. Setelah setengah matang, tuang larutan garam secukupnya sehingga keripik pisang memiliki rasa yang asin dan gurih. Goreng hingga kecoklatan dan jika dirasa sudah matang tiriskan di tampah yang sudah dilapisi kertas atau koran sehingga minyak dapat terserap. Jika sudah dingin, masukan Sriping Pisang ke dalam baskom atau langsung dibungkus dalam kemasan.
5.	Kemasan	Sriping Pisang Ninong Snack menggunakan kemasan plastik ziplock yang sudah ditemplei stiker label produk. Kemasan yang digunakan berukuran 150 gram dan 250 gram.
6.	Harga	Harga Sriping Pisang Original Ninong Snack dibandrol dengan harga Rp 12.000 per 150 gram dan Rp 18.000 per 250 gram.
7.	Lokasi Pemasaran	Untuk pemasaran dalam kota, Sriping Pisang Ninong Snack tersedia di Indomaret, Alfamart, Cherry, Rita Super Mall, depan Bank Indonesia, Niken Brownies, Hasnur Miti, Warunge Dewek. Untuk pemasaran luar kota sudah sampai di Jakarta dan Semarang yang dilakukan secara online menggunakan aplikasi.

Sumber : Data Primer diolah (2024)

Berdasarkan tabel di atas, Sriping Pisang dengan varian rasa original menjadi produk unggulan karena rasanya yang asin dan gurih sangat mudah diterima oleh konsumen dari segala usia dan tidak membosankan apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak. Sedangkan untuk Sriping Pisang varian rasa karamel cenderung memiliki rasa yang manis sehingga apabila dikonsumsi

dalam jumlah yang banyak dapat menimbulkan rasa bosan dan kurang cocok untuk konsumen yang tidak menyukai rasa manis.

Berikut merupakan uraian mengenai produk unggulan Ninong snack yang kedua yaitu Jamur Tiram Crispy dimulai dari bahan utama, bahan tambahan hingga lokasi pemasarannya:

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI PADA NINONG SNACK DI KECAMATAN PURWOKERTO SELATAN, KABUPATEN BANYUMAS

Alindia Diva Prasasti^{*1}, Watemin¹

Tabel 2. Uraian Produk Unggulan Ninong Snack yaitu Jamur Tiram Crispy

No.	Aspek	Penjelasan
1.	Bahan Utama	Jamur tiram
2.	Bahan Tambahan	Tepung terigu, tepung mocaf, tepung serba guna, bumbu basah (bawang putih dan garam yang dihaluskan), telur, minyak, dan air.
3.	Peralatan	Baskom, wajan, spiner, siler, nitrogen UHP, kemasan, kompor, panci, timbangan, saringan tepung.
4.	Cara Pembuatan	<ol style="list-style-type: none"> a. Jamur dicuci menggunakan air bersih dan diperas hingga air terkuras semua. b. Panaskan air satu panci berukuran kecil. c. Sembari menunggu air mendidih, Jamur yang sudah dicuci disuwir-suwir dengan ukuran yang sedang dan buang bonggol Jamur yang keras. d. Tuangkan air panas kedalam baskom dan campurkan dengan air dingin agar suhu air menjadi hangat. e. Masukkan Jamur yang sudah disuwir kedalam air hangat dan rendam sekitar 30 menit. f. Sembari menunggu Jamur direndam, siapkan tepung terigu dan tepung mocaf yang sudah disaring dengan takaran 4:1, tambahkan sedikit tepung serba guna, dan bumbu basah. Campur bahan-bahan tersebut hingga rata. g. Setelah 30 menit, peras Jamur yang sudah direndam air hangat hingga kering atau hingga kandungan airnya berkurang. h. Panaskan minyak. Ambil satu genggam Jamur dan lumuri dengan telur yang sudah dikocok. Peras Jamur dan balurkan kedalam tepung. Saring Jamur agar tidak terlalu banyak tepung yang menempel. i. Goreng Jamur kedalam minyak yang sudah panas. Jangan goreng terlalu matang karena untuk menghasilkan Jamur yang krispi dan tahan lama dibutuhkan penggorengan sebanyak 2 kali. j. Jamur yang sudah digoreng disimpan dalam wadah tertutup dan akan digoreng kembali keesokan harinya. k. Jamur yang sudah digoreng 2 kali, dimasukan kedalam spiner untuk mengurangi minyak yang bekas penggorengan. Hal ini dilakukan agar Jamur dapat bertahan lama. l. Jamur krispi yang sudah selesai diproduksi dikemas kedalam kemasan alumunium foil dan diberi nitrogen UHP yang kemudian di press agar tidak ada udara yang masuk.
5.	Kemasan	Jamur tiram Crispy dikemas dengan kemasan <i>pouch</i> berbahan <i>alumunium foil</i> yang sudah terbukti memiliki kerapatan yang baik dan dapat menjaga kualitas produk. Kemasan menggunakan <i>design custom</i> sehingga lebih menarik konsumen untuk membeli.

No.	Aspek	Penjelasan
6.	Harga	Jamur tiram Crispy dibandrol dengan harga Rp 15.000 per 80 gram.
7.	Lokasi Pemasaran	Untuk pemasaran dalam kota, Jamur Tiram Crispy Ninong Snack tersedia di Indomaret, Alfamart, Cherry, Rita Super Mall, depan Bank Indonesia, Niken Brownies, Hasnur Miti, Warunge Dewek. Untuk pemasaran luar kota sudah sampai di Jakarta dan Semarang yang dilakukan secara online menggunakan aplikasi.

Sumber : Data Primer diolah (2024)

Berdasarkan tabel di atas, Jamur tiram Crispy menjadi produk unggulan karena dari segi tampilan lebih menggiurkan. Jamur tiram krispi memiliki bentuk seperti ayam krispi sehingga konsumen akan langsung tergoda. Sedangkan Jamur kancing krispi memiliki bentuk bulat berukuran kecil sehingga tidak terlalu menarik. Rasa Jamur tiram krispi juga lebih kuat dan manis dibandingkan Jamur kancing yang sedikit memiliki rasa pahit. Namun, kedua varian Jamur krispi ini memiliki tempat di hati masing-masing konsumen.

Selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Hertini (2021), usaha budidaya jamur tiram dan usaha olahan jamur crispy di Desa Kemiri, Kecamatan Mojosongo dalam analisis B/C rasio olahan jamur crispy $1,28 > 1$ dikatakan layak, dan hasil analisis BEP menunjukkan hasil yang layak dan menguntungkan untuk dilanjutkan.

Sriping pisang juga memberikan prospek bisnis yang bagus di masa depan seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Mandarmi, dkk (2022) bahwa usaha kripik pisang di UMK Industri Muda

Mandiri Kecamatan Purbalingga, Kabupaten Purbalingga dikatakan layak yang ditunjukkan dari nilai R/C rasio yang lebih besar daripada satu dan nilai BEP unit dan penerimaan selama empat bulan produksi menunjukkan lebih rendah dibandingkan keadaan yang sesungguhnya pada usaha yang artinya usaha telah berada pada titik impas dan telah memberikan keuntungan.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi pada Ninong Snack

A. Sriping Pisang

Persediaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan informasi mengenai jenis persediaan bahan baku Sriping Pisang yang dilakukan oleh Ninong Snack, yaitu

Persediaan bahan baku mentah

Persediaan yang dimiliki Ninong Snack berupa pisang tanduk tua yang dibeli dari pengepul di daerah Ajibrang. Pisang tanduk tua tersebut biasanya langsung diolah karena tidak bisa disimpan terlalu lama. Pemesanan pisang tanduk tua dilakukan sesuai kebutuhan produksi saja sehingga tidak terjadinya pemakaian

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI PADA NINONG SNACK DI KECAMATAN PURWOKERTO SELATAN, KABUPATEN BANYUMAS

Alindia Diva Prasasti^{*1}, Watemin¹

bahan baku yang berlebihan pada proses produksi.

Persediaan bahan baku setengah jadi

Pada produksi Sriping Pisang hanya dilakukan penggorengan satu kali selanjutnya disimpan di wadah tertutup sehingga tidak memiliki persediaan baku setengah jadi.

Persediaan pasokan pemeliharaan/ perbaikan/ operasi

Persediaan pasokan pemeliharaan/ perbaikan/ operasi pada Ninong Snack berupa Sriping Pisang yang sudah selesai diproduksi namun belum masuk ke tahap pengemasan. Persediaan biasanya disimpan di wadah yang tertutup untuk menjaga tekstur agar tetap gurih dan renyah. Penyimpanan persediaan ini tidak boleh disimpan lebih dari 4 hari karena harus segera dilakukan pengemasan agar umur simpan produk dapat bertahan lebih lama.

Persediaan barang jadi

Persediaan barang jadi pada Ninong Snack berupa produk Sriping Pisang yang sudah memasuki tahap pengemasan. Produk dikemas menggunakan plastik ziplock yang sudah ditempel label produk diluarnya. Umur simpan produk jadi Ninong Snack bisa bertahan hingga 6 bulan. Produk yang sudah dikemas disusun dalam rak dengan rapi dan menunggu untuk pengiriman ke toko-toko.

Modal

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan informasi mengenai modal Sriping Pisang yang dilakukan oleh Ninong Snack, yaitu:

Modal konkret

Modal konkret adalah modal yang dilihat secara kasat mata dan berwujud. Ninong Snack memiliki modal konkret dalam produksi Sriping Pisang berupa uang pribadi dari Ibu Sunarmi selaku pemilik usaha. Uang tersebut dikelola dengan cara memisahkan modal untuk setiap daerah pemasaran, antara lain Rp 500.000 untuk pemasaran tingkat desa, Rp 1.500.000 – Rp 5.000.000 untuk daerah pemasaran di Jakarta, dan Rp 3.500.000 untuk daerah pemasaran di Yogyakarta. Selain uang, Ninong Snack juga memiliki modal konkret berupa bahan baku berupa pisang yang pembeliannya untuk satu kali produksi. Dalam satu tahun, Ninong Snack menghabiskan kurang lebih 3.600 kg pisang untuk memproduksi Sriping Pisang semua varian rasa. Selanjutnya terdapat modal konkret berupa rumah produksi yang berada di sebelah rumah Ibu Sunarmi dan alat produksi seperti kompor, baskom, toples, wajan, dan tampah.

Modal abstrak

Modal abstrak adalah modal usaha yang tidak dapat dilihat secara kasat mata,

nilainya susah ditukar langsung, namun sangat penting bagi keberlangsungan jalannya perusahaan. Ninong Snack memiliki modal abstrak untuk produksi Sriping Pisang berupa koneksi usaha. Ninong Snack dalam persediaan bahan bakunya bermitra dengan pemasok lokal dari Ajibarang. Ninong Snack memiliki koneksi atau relasi yang dapat digunakan untuk mengembangkan usaha yaitu menjadi *supplier* baik di dalam kota maupun di luar kota. Di dalam kota, Ninong Snack menjadi *supplier* untuk Indomaret, Alfamart, Cherry, Warunge Dewek dengan jumlah produk sriping pisang sebanyak 15 pcs. Sedangkan untuk di luar kota, Ninong Snack menjadi *supplier* di Transmart dan ritel untuk pemasaran di Yogyakarta dan Jakarta.

Selera Konsumen

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan informasi mengenai selera konsumen Sriping Pisang yang dilakukan oleh Ninong Snack, yaitu:

Kesan konsumen

Konsumen Ninong Snack berumur kisaran 25 – 55 tahun yang rata-rata merupakan ibu-ibu yang membeli sriping pisang untuk dikonsumsi bersama keluarga. Berdasarkan pernyataan Ibu Sunarmi, konsumen produk Sriping Pisang Ninong Snack suka dengan rasa yang khas dan umur simpan yang relatif

lama sehingga bisa dijadikan stok cemilan di rumah.

Nilai guna produk

Dalam proses produksinya demi mendukung kehidupan yang sehat dan sejahtera bagi konsumen, Ninong Snack menjamin kualitas bahan dari produk-produk yang diproduksi menggunakan bahan-bahan yang alami tanpa adanya campuran bahan berbahaya. Contoh tindakan yang dilakukan dalam produksi Ninong Snack yang membuktikan kualitas bahan baku adalah minyak yang digunakan rutin diganti dengan minyak yang baru jika sudah 3 kali digunakan untuk proses penggorengan. Minyak yang sudah tidak layak digunakan akan didaur ulang menjadi lilin dan sabun sehingga mengurangi limbah produksi. Hal ini dilakukan Ninong Snack untuk mempertahankan kualitas dari produk demi kesehatan para konsumen.

Bentuk setiap produk

Kemasan produk Sriping Pisang Ninong Snack menggunakan plastik ziplock berlabel sangat praktis karena bisa dibuka tutup dengan mudah memberikan poin tambahan bagi konsumen.

B. Jamur Crispy

Persediaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan informasi mengenai jenis persediaan bahan baku Jamur Crispy yang dilakukan oleh Ninong Snack, yaitu:

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI PADA NINONG SNACK DI KECAMATAN PURWOKERTO SELATAN, KABUPATEN BANYUMAS

Alindia Diva Prasasti^{*1}, Watemin¹

Persediaan bahan baku mentah

Bahan baku mentah yang dimiliki Ninong Snack berupa Jamur tiram dan Jamur kancing. Jamur dibeli dari petani Jamur yang berlokasi di Banjarnegara yang langsung diantarkan ke rumah produksi Ninong Snack. Bahan baku mentah tersebut biasanya langsung diolah karena tidak bisa disimpan terlalu lama. Pemesanan bahan baku mentah dilakukan sesuai kebutuhan produksi saja sehingga tidak terjadinya pemakaian bahan baku yang berlebihan pada proses produksi.

Persediaan bahan baku setengah jadi

Bahan baku setengah jadi pada produksi Jamur Crispy Ninong Snack biasanya berbentuk Jamur yang sudah melewati penggorengan tahap pertama. Jamur yang telah digoreng disimpan dalam wadah tertutup untuk menjaga tekstur Jamur agar tetap krispi. Jamur yang sudah digoreng sekali biasanya akan disimpan selama 1 hari dan akan dilakukan penggorengan yang kedua di hari berikutnya.

Persediaan pasokan pemeliharaan/ perbaikan/ operasi

Persediaan pasokan pemeliharaan/ perbaikan/ operasi pada produksi Jamur Crispy Ninong Snack berupa Jamur Crispy yang sudah selesai diproduksi namun belum masuk ke tahap pengemasan. Persediaan biasanya

disimpan di wadah yang tertutup untuk menjaga tekstur agar tetap gurih dan renyah. Penyimpanan persediaan ini tidak boleh disimpan lebih dari 4 hari karena harus segera dilakukan pengemasan agar umur simpan produk dapat bertahan lebih lama.

Persediaan barang jadi

Persediaan barang jadi pada produksi Jamur Crispy Ninong Snack berupa produk yang sudah memasuki tahap pengemasan. Jamur Crispy dikemas menggunakan *aluminium foil* yang diberi nitrogen UHP yang kemudian dipress sehingga tidak ada udara yang masuk. Umur simpan produk jadi Ninong Snack bisa bertahan hingga 6 bulan. Produk yang sudah dikemas disusun dalam rak dengan rapi dan menunggu untuk pengiriman ke toko-toko.

Modal

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan informasi mengenai modal Jamur Crispy yang dilakukan oleh Ninong Snack, yaitu:

Modal konkret

Modal konkret adalah modal yang dilihat secara kasat mata dan berwujud. Ninong Snack memiliki modal konkret dalam produksi Jamur Crispy berupa uang pribadi dari Ibu Sunarmi selaku pemilik usaha. Uang tersebut dikelola dengan memisahkan antara uang produksi dan pemasaran untuk setiap daerahnya.

Selain uang, Ninong Snack juga memiliki modal konkret berupa bahan baku berupa Jamur tiram dan Jamur kancing yang pembeliannya untuk satu kali produksi. Dalam sekali produksi biasanya memerlukan 10-15 kg Jamur sedangkan dalam satu tahun bisa mencapai 660 kg Jamur. Selanjutnya terdapat modal konkret berupa rumah produksi yang berada di sebelah rumah Ibu Sunarmi dan alat produksi seperti kompor, baskom, toples, wajan, spiner, siler, nitrogen UHP, dan timbangan.

Modal abstrak

Modal abstrak adalah modal usaha yang tidak dapat dilihat secara kasat mata, nilainya susah ditukar langsung, namun sangat penting bagi keberlangsungan jalannya perusahaan. Ninong Snack memiliki modal abstrak untuk produksi Jamur Crispy berupa koneksi usaha. Ninong Snack dalam persediaan bahan bakunya bermitra dengan pemasok local dari Banjarnegara. Ninong Snack melakukan upaya keberlanjutan ekonomi dengan memilih pemasok dari dalam negeri sebab bertujuan untuk meningkatkan perekonomian pemasok lokal. Ninong Snack memiliki koneksi atau relasi yang dapat digunakan untuk mengembangkan usaha yaitu menjadi supplier baik di dalam kota maupun di luar kota. Di dalam kota, Ninong Snack menjadi supplier untuk Indomaret,

Alfamart, Cherry, Warunge Dewek dengan jumlah produk Jamur Crispy sebanyak 10 pcs. Sedangkan untuk di luar kota, Ninong Snack menjadi supplier di Transmart dan ritel untuk pemasaran di Yogyakarta dan Jakarta.

Selera Konsumen

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan informasi mengenai selera konsumen Jamur Crispy yang dilakukan oleh Ninong Snack, yaitu:

Kesan konsumen

Konsumen Jamur Crispy Ninong Snack berumur kisaran 15 – 55 tahun yang rata-rata merupakan ibu-ibu yang membeli Jamur Crispy untuk dikonsumsi bersama keluarga. Berdasarkan pernyataan Ibu Sunarmi, konsumen produk Jamur Crispy Ninong Snack suka dengan rasa yang khas dan dapat bersaing di pasaran.

Nilai guna produk

Dalam proses produksinya demi mendukung kehidupan yang sehat dan sejahtera bagi konsumen, Ninong Snack menjamin kualitas bahan dari produk-produk yang diproduksi menggunakan bahan-bahan yang alami tanpa adanya campuran bahan berbahaya. Contoh tindakan yang dilakukan dalam produksi Ninong Snack yang membuktikan kualitas bahan baku adalah mencuci bahan baku mentah yaitu Jamur tiram dan Jamur kancing terlebih dahulu untuk memastikan kebersihannya. Hal ini

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI PADA NINONG SNACK DI KECAMATAN PURWOKERTO SELATAN, KABUPATEN BANYUMAS

Alindia Diva Prasasti^{*1}, Watemin¹

dilakukan Ninong Snack untuk mempertahankan kualitas dari produk demi kesehatan para konsumen.

Bentuk setiap produk

Kemasan produk Jamur Crispy Ninong Snack yang praktis dan menarik perhatian konsumen karena menggunakan kemasan *aluminium foil* sehingga memiliki kesan premium sangat menguntungkan karena biasanya konsumen membeli Jamur Crispy tersebut untuk dijadikan oleh-oleh.

KESIMPULAN

Simpulan dari hasil penelitian adalah: (1) Ninong Snack adalah sebuah brand broduk makanan yang berasal dari Purwokerto Selatan Kabupaten Banyumas yang sudah berdiri sejak tahun 2016 dan dikelola langsung oleh Ibu Sunarmi selaku pemilik usaha. Brand ini berfokus pada produksi makanan ringan dengan bahan baku Jamur dan pisang. Produk yang dimiliki oleh brand ini antara lain Jamur Crispy dengan varian Jamur tiram dan Jamur kancing, serta Sriping Pisang dengan varian original dan caramel. (2) Produk unggulan yang dimiliki oleh Ninong Snack adalah Jamur Tiram Crispy dan Sriping Pisang Original. Kedua produk ini paling laris di pasaran karena memiliki rasa yang khas dan mudah diterima konsumen dari berbagai kalangan. (3) Persediaan bahan baku

yang dimiliki Ninong Snack mulai dari persediaan bahan baku mentah, bahan baku setengah jadi, pasokan pemeliharaan/perbaikan/operasi, serta persediaan bahan baku jadi yang masing-masing dilakukan perlakuan yang berbeda-beda sesuai dengan jenis dan kebutuhannya. (4) Modal yang dimiliki Ninong Snack berupa modal konkret yang meliputi uang, bahan baku, dan rumah produksi, serta modal abstrak berupa koneksi dan relasi. (5) Dalam perjalanan bisnisnya, Ninong Snack selalu menerima kritik dan saran yang digunakan meningkatkan kualitas dari produk-produk yang diproduksinya sehingga dapat memenuhi selera konsumen.

Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut: (1) Berdasarkan sumber daya manusia yang terdapat di Ninong Snack, perlu adanya penambahan karyawan karena proses produksi yang memakan banyak waktu apabila hanya dilakukan oleh satu orang karyawan. (2) Dalam persediaan bahan baku utama berupa Jamur tiram dan pisang tanduk tua, sebaiknya Ninong Snack memperbanyak mitra dengan para petani atau pedagang Jamur dan pisang agar memenuhi target penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

Hertini, E. S. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Jamur Tiram (*Pleurotus*

-
- ostreatus*) Dengan Inovasi Pengolahan Hasil Produk Menjadi Jamur Crispy: Studi Kasus Pelaku Usaha Jamur Tiram Di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Buletin Ilmiah IMPAS*, Vol. 22.
- Kadeni, & Srijani, N. (2020). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Equilibrium*, Vol. 8.
- Machfuadi, Supriyatna, A., & Hendrawan, H. (2021). Budidaya Jamur Tiram Sebagai Peluang Usaha (Studi Kasus Puslit Biologi Lipi). *Communnity Development Journal*, Vol. 2.
- Mandamdari, A. N., Ellyanto. A. H. K., Widjojoko. T. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pisang Pada UMKM Industri Muda Mandiri Kecamatan Purbalingga Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Agroteknologi Pertanian & Publikasi Riset Ilmiah*, Vol. 4.
- Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M. (2019). UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, Vol 4, 139-140.
- Siswani, S. P., Rosada, I., & Amran, F. D. (2022). Analisis Resiko dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usaha Tani Jagung (*Zea Mays L.*) (Studi Kasus di Desa Bonto Majannang, Kecamatan Sinoa, Kabupaten Bantaeng). *WIRATANI : Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol. 5.