

BAB V

RENCANA PRODUKSI

5.1 Proses Produksi

Mina Karya Utama merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi barang yaitu pemrosesan dan juga ekspor berbagai jenis ikan laut (sesuai dengan permintaan konsumen) dimana untuk tahap-tahap seperti: proses negosiasi dengan calon Customer, penawaran barang, pembelian dan pengiriman bahan baku dari TPI-TPI, serta pengiriman ekspor termasuk penagihan dilakukan sendiri oleh Mina Karya Utama. Sedangkan untuk tahap penimbangan dan pemrosesan ikan mentah yang masuk ke *coldstorage* termasuk pengepakan kedalam karton-karton siap ekspor/ *MC* (master carton) dilakukan oleh tenaga-tenaga kerja yang diperkerjakan oleh pemilik *coldstorage* dan pihak Mina Karya Utama hanya perlu membayar biaya pemrosesan dan penyimpanan (dihitung berdasarkan kilogram yang diproses dan untuk berapa lama disimpan) sebelum barang tersebut dinaikkan kedalam kontainer berpendingin untuk pengiriman kenegara tujuan ekspor. Pada masa mendatang diharapkan pihak Mina Karya Utama mampu mendirikan *coldstorage* sendiri untuk menghemat biaya/ongkos produksi sehingga dapat lebih memngkatkan laba dan rencana pendirian ini diharapkan dapat dilaksanakan dalam jangka 5 tahun setelah berdirinya Mina Karya Utama karena besarnya dana yang dibutuhkan untuk mendirikan sebuah *coldstorage* belum lagi memperoleh tenaga kerja yang terampil dalam memproses ikan mentah.

Mina Karya Utama berbeda dengan pengeksport ikan laut mentah yang sudah umum, karena biasanya mereka mengeksport ikan laut dengan berpusat hanya pada satu jenis ikan laut saja sehingga bila terjadi kelangkaan akan jenis ikan itu maka perusahaan berhenti beroperasi (sebab tidak ada jenis ikan lain yang bisa diproduksi/diproses) dan yang biasanya dieksport hanya jenis ikan favorit yang sudah terdapat banyak pesaing seperti: kakap merah, bandeng, kerapu, dan lain-lain.

Sedangkan Mina Karya Utama memproses ikan apapun sesuai dengan permintaan yang ada dengan pilihan utama adalah jenis ikan Layur baru jika tidak ada permintaan atau terjadi kelangkaan untuk ikan jenis ini maka Mina Karya Utama akan mencari pesanan ikan lain yang lebih mudah didapat baik pembeli maupun bahan bakunya, karena kendala utama yang biasanya dihadapi oleh para produsen adalah masalah non-teknis seperti:

- Kelangkaan jenis ikan tertentu pada musim tertentu
- Angin kencang yang ditakuti nelayan
- Tahayul atau kepercayaan masyarakat nelayan
- Harga beli yang terlalu mahal (tidak menutupi ongkos produksi)

Hal-hal di atas tidak lagi menjadi kendala, karena Mina Karya Utama tinggal mencari jenis ikan yang tersedia di TPI-TPI sekitar dan terjangkau harganya untuk dijual kembali setelah diproses, tapi terlebih dahulu harus menemukan calon pembeli yang cocok dengan harga dan jenis ikan yang bisa kita produksi.

Jenis ikan yang diterima untuk diproses dibagi menjadi:

- I. Ikan Utama: jenis ikan Layur (Hair Tail Fish).
- II. Ikan Favorit: jenis ikan Kakap Merah, Kakap Putih, Kerapu, dsb.
- III. Ikan Alternatif: jenis ikan Ekor Kuning dan yang sekelas.

Alasan- alasan memilih jenis ikan yang diproduksi:

- I. Ikan Utama.

Mina Karya Utama memilih ikan Layur sebagai ikan pilihan utama yang hendak diproses dan diekspor karena besarnya permintaan oleh beberapa negara Asia yang relatif dekat seperti Korea Selatan, China, Jepang. Selain itu juga karena jenis ikan ini relatif mudah didapatkan di TPI-TPI yang terdapat di sekitar Jatim, harga jual yang tinggi sedangkan harga bahan baku dan ongkos prosesnya juga rendah sehingga laba yang dihasilkan cukup besar.

- II. Ikan Favorit.

Ikan jenis Favorit dipilih jenis ikan yang relatif mudah didapat dan juga disukai seperti daging Fillet ikan Kakap Merah, Kerapu. Dimana ikan-ikan ini bisa diterima oleh hampir semua konsumen pada banyak negara seperti: Australia, Jepang, Amerika, negara-negara Eropa. Tetapi meskipun ikan-ikan ini relatif mudah didapat tetapi harga ikan mentahnya (bahan baku) jauh lebih mahal selain juga ongkos produksinya (biaya proses) juga lebih mahal jika dibandingkan dengan ikan Layur, sehingga laba yang bisa diperoleh tidak begitu besar sedangkan modal yang dibutuhkan lebih banyak.

m. Ikan Alternatif.

Jenis ikan Alternatif adalah jenis ikan Bandeng, Ekor Kuning, Cakalang, dll. Karena ikan jenis ini kurang diminati oleh negara-negara yang masyarakatnya gemar mengkonsumsi ikan laut (sedikit agen yang memesan) meskipun bahan baku yang tersedia amat melimpah serta harga belinya murah, tetapi laba yang dihasilkan juga kecil, jadi meskipun ada pembeli yang berminat/memesan ikan alternatif Mina Karya Utama lebih memprioritaskan untuk memenuhi permintaan ikan Utama dan Favorit. Kecuali bila tidak ada pesanan/bahan baku jenis ikan Utama/Favorit maka Mina Karya Utama bersedia memenuhi permintaan ikan jenis Alternatif, karena bila perusahaan tidak beroperasi maka akan menimbulkan beban/biaya.

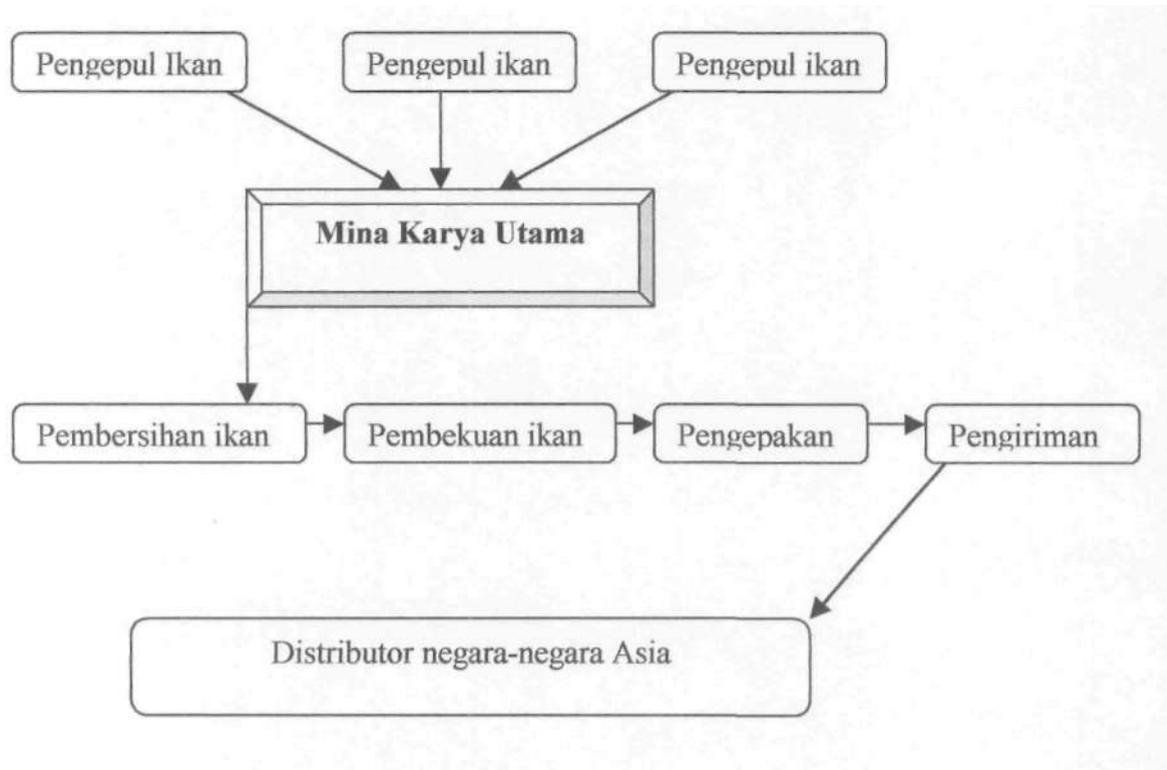
Jadwal produksi *coldstorage* yang disewa MINA KARYA UTAMA bila terdapat pesanan adalah:

- Hari Senin-Kamis: pukul 09.00-13.00 dan pukul 13.00-17.00 (dua shift).
- Hari Jumat: pukul 09.00-12.00 dan pukul 13.00-16.00 (dua shift).
- Hari Sabtu: pukul 09.00-13.00 (satu shift).
- Hari Minggu: Libur

Catatan: jadwal diatas berlaku unluk semua jenis ikan yang hendak diproses dan dapat berubah bila dirasa perlu oleh pihak Manajemen.

Sedangkan untuk jadwal pengambilan ikan(bisa berubah sewaktu-waktu) adalah setiap hari kerja pukul 13.00-18.00 (tiba di lokasi TPI)

Flow Chart Mina Karya Utama



5.2 Persyaratan Tempat Usaha

5.2.1 Bangunan

MINA KARYA UTAMA berlokasi di sebuah kantor yang terdapat di Perum Pepelegi Indah, Jl Kawi 47, Waru, Sidoarjo karena keunggulan lokasi yang relatif dekat dengan beberapa *coldstorage* disamping tidak jauh dari jalan raya dan harga sewa/kontrak bangunan yang jauh lebih murah dibanding dengan Surabaya.

Bangunan kantor ini berlantai satu, dengan 1 ruang tamu, 1 ruang kerja karyawan, 1 ruang kerja Manajer Operasional, 1 ruang kerja pemilik, 1 buah garasi serta 1 buah kamar kecil (toilet), Seluruh ruang kerja dilengkapi dengan AC.

5.2.2 Mesin dan Perlengkapan

Semua perlengkapan yang akan digunakan masih baru dan perlengkapan yang dibutuhkan dibeli secara Cash.

Perlengkapan yang diperlukan:

- Ruang Kerja Pemilik (merangkap Manajer Keuangan dan Manajer Pemasaran):
 - Meja 1 biro dan kursi direktur (2 set)
 - Kursi beroda dengan sandaran tangan (4 buah)
 - Telepon (2 buah)
 - Mesin Fax (1 buah)
 - Filling cabinet 4 laci
 - 1 set komputer, 1 buah printer, 1 buah scanner
- Ruang Kerja Manajer Operasional:
 - Meja 1 biro dan kursi direktur (1 buah)
 - Meja V2 biro dan kursi kantor (1 buah)
 - Telepon (1 buah)
 - Komputer dan Printer (1 set)
 - Kursi beroda dengan sandaran tangan (2 buah)
 - Filling cabinet 4 laci (1 buah)
- Ruang Kerja Karyawan:
 - Meja 1/4 biro dan kursi beroda dengan sandaran (4 set)

- Kursi kantor (6 buah)
- Meja beserta sofa untuk penerima tamu (1 set)
- Telepon (2 buah)
- Mesin Fotokopi
- Mesin Fax (1 buah)
- Komputer beserta Printer (masing-masing 2 buah)
- Filling cabinet 4 laci (2 buah)

5.2.3 Pemasok Bahan Baku

Pembelian bahan baku yang dibutuhkan untuk memenuhi pesanan dilakukan berdasarkan laporan permintaan dari staff MINA KARYA UTAMA yang mengontrol proses yang terjadi di *coldstorage* termasuk menghentikan sementara bila terjadi oversupply (bahan baku yang tersedia terlalu berlebihan sehingga tidak memungkinkan untuk disimpan dalam gudang berpendingin atau kualitas barang yang dibeli kurang bagus).

Pembelian dilakukan tiap hari guna memperoleh bahan baku ikan yang segar untuk diproses besoknya.

Pemasok/supplier bahan baku bagi MINA KARYA UTAMA adalah para tengkulak/pengepul ikan yang berada ditempat-tempat pelelangan ikan seperti di Banyuwangi, Brondong, Tuban, Bangkalan, dsb tetapi jika diperlukan bisa pula dicari pada TPI-TPI yang berada diluar Jawa Timur (terjadi kekurangan/kelangkaan bahan baku atau kualitas dan harga kurang memadai) dengan sistem pembelian cash.

5.3 Persediaan

Mina Karya Utama menggunakan metode just in time yang dimaksud adalah tidak memiliki persediaan bahan baku yang banyak dikarenakan jumlah yang harus dibeli harus selalu disesuaikan dengan kebutuhan pemrosesan keesokan harinya, karena bila terlalu berlebihan (disebabkan mutu yang amat baik dengan harga yang murah) hal ini bisa menyebabkan biaya tambahan karena perusahaan harus menyesuaikan tempat penyimpanan bahan lebih lama, kecuali

bila oleh perusahaan dianggap perlu(memperkirakan akan terjadi kelangkaan ikan/harga yang terlalu tinggi).

5.4 Biaya fasilitas, perlengkapan, dan bahan baku

1. Pembelian peralatan dan perlengkapan (termasuk pembelian 2 unit mobil@Rp 55.000.000,-) sebesar Rp 210.000.000,-
2. Pembelian bahan baku sebesar Rp 265.100.000,-(**hanya bila terdapat Order/Pesanan**) tiap periode pengiriman 1 kontainer **khusus** ikan Layur (per minggu)

5.5 Perkiraan modal

Modal yang diperlukan pada awal usaha sebesar:

1. Sewa/kontrak gedung untuk kantor	Rp.25.000.000,00
2. IjinUsaha.	Rp.5.000.000,00
3. Renovasi kantor.	Rp. 15.000.000,00
4. Promosi.	Rp.20.000.000,00
5. Peralatan dan perlengkapan (termasuk mobil)	Rp.210.000.000,00
6. Total	Rp.275.000.000,00
7. Kas kecil/cadangan dana di Bank	Rp. 1.225.000.000,00
8 Total modal awal	Rp.1.500.000.000,00