ANALISIS MANAJEMEN USAHA *FRIED CHICKEN* KAKI LIMA DI KOTA PADANG PANJANG

SKRIPSI

Oleh:

TRI INDAH PUTRIASARI

04164057

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2009

ANALISIS MANAJEMEN USAHA *FRIED CHICKEN* KAKI LIMA DI KOTA PADANG PANJANG

Tri Indah Putriasari dibawah bimbingan Dr. Ir.H. Jafrinur, MSP dan Ir. Ismet Iskandar, MS
Jurusan Produksi Ternak Program Studi Sosial Ekonomi Peternakan
Universitas Andalas

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manajemen usaha *fried chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang ditinjau dari perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, pengawasan dari seluruh kegiatan usaha. Penelitian dilakukan dari tanggal 10 Juli sampai dengan 10 Agustus 2008. Metode yang digunakan adalah metode survei dengan jumlah pedagang yang menjadi objek penelitian sebanyak 5 orang pedagang *fried chicken* yang ditemui di lapangan. Variabel yang diamati adalah perencanaan produksi meliputi: perencanaan operasi atau pengadaan , pengumpulan informasi, perencanaan, penjadwalan, dan pembebanan, melaksanakan program, memonitor kemajuan dan pengendalian., pengorganisasian meliputi struktur organisasi, , penggerakan/pengarahan meliputi pelaksanaan kegiatan usaha produksi, pengawasan meliputi bentuk kegiatan yang direncanakan. Data yang diperoleh melalui wawancara dari pengamatan langsung ke lapangan dengan menggunakan analisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan yang dilakukan oleh seluruh pedagang belum baik, pengorganisasiannya menggunakan struktur organisasi lini yang masih sederhana, penggerakan yang diberikan masih sederhana, sedangkan pengawasan usaha dalam hal pemilihan bahan baku, penggunaan bahan mentah, proses produksi, penyediaan sarana dan prasarana, dan pemasaran. Dapat disimpulkan bahwa manajemen usaha yang diterapkan oleh pedagang *freid chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang belum baik.

Kata Kunci : Ayam Goreng *Fried Chicken* Kaki Lima, dan Manajemen Usaha.

MILIK
UPT PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS ANDALAS

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu manajemen yang cukup penting dalam manajemen umum perusahaan adalah manajemen usaha di samping manajemen tenaga kerja, pemasaran, dan keuangan. Manajemen usaha mempunyai pengaruh yang sangat besar dalam keberhasilan sebuah perusahaan. Oleh sebab itu manajemen usaha mendapat perhatian lebih dan harus dikelola dengan baik agar produksi berjalan dengan lancar. Manajemen usaha termasuk kedalam manajemen produksi dimana manajemen produksi ini melakukan penerapan aspek-aspek manajemen yang mencakup perencanaan, pengorganisasian, penggerakan/pengarahan, dan pengawasan dari seluruh kegiatan produksi.(Winarti dan Sanjoto, 1992)

Pemanfaatan manajemen usaha tidak saja berlaku pada perusahaan-perusahaan berskala besar dan menengah, tetapi seluruh kegiatan yang berhubungan dengan produksi baik barang maupun jasa. Melalui kegiatan manajemen, maka seluruh potensi usaha dapat dikendalikan untuk mencapai sasaran atau tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya.

Salah satu usaha yang juga membutuhkan sentuhan manajemen adalah usaha perdagangan ayam goreng siap saji atau sering disebut dengan *fried chicken*. Usaha ini berkembang seiring dengan perkembangan zaman dan perubahan pola konsumsi dan gaya hidupnya. Perubahan pada makanan tradisional ke makanan modern yaitu makanan cepat saji mudah dan praktis merupakan syarat utama dalam pemilihan

konsumsi pangan masyarakat saat ini. Hal ini yang menyebabkan makin berkembangnya restoran cepat saji terutama yang berbahan baku ayam.

Perkembangan restoran cepat saji ini mendapat respon yang cukup besar terutama di kota-kota besar. Hal ini terbukti dengan semakin bertambahnya outlet-outlet cepat saji terutama yang berbahan baku ayam seperti KFC, CFC, TEXAS, dan ATL-HW baik di kota-kota besar sampai ke kota-kota kecil dan daerah pinggiran. Perkembangan restoran cepat saji ini juga telah memasuki pedagang kaki lima sehingga usaha ini menjadi harapan bagi pedagang-pedagang kaki lima untuk memperoleh keuntungan dari usaha perdagangan *fried chicken* kaki lima. Pedagang ini mudah dijumpai di pusat-pusat keramaian dengan menggunakan gerobak dorong dengan etalase kaca. Ciri khasnya adalah menggunakan merek pada *fried chicken* produksinya dengan merek sesuai keinginannya sendiri.

Makin banyaknya pedagang kaki lima *fried chicken* di kota-kota besar seperti Kota Padang ternyata menjadi contoh bagi pedagang di Kota Padang Panjang untuk menjual *fried chicken* kaki lima. Saat ini sudah ada 5 orang pedagang *fried chicken* kaki lima di kota Padang Panjang yang setiap saat berkemungkinan terus bertambah seiring dengan perkembangan zaman dan perubahan pola hidup masyarakat, walupun sudah ada dibukanya restoran asing di Kota Padang Panjang itu tidak membuat berkurangnya penjualan bagi pedagang *fried chicken* kaki lima karena lokasi restoran asing tersebut jauh dari pasar dan hanya terletak pada lokasi tempat hiburan.

Tingginya minat konsumen yang membeli dan mengkonsumsi terjadi karena harga dari *fried chicken* ini relatif murah tapi dari segi rasa, kerenyahan dan keempukan daging tidak kalah dengan *fried chicken* restoran asing. Namun usaha ini

belum dikelola dengan baik karena masih merupakan usaha keluarga dengan manajemen yang sangat sederhana.

Untuk mengetahui dan memahami lebih lanjut mengenai manajemen usaha yang diterapkan oleh pedagang *fried chicken* kaki lima ini dalam menjalankan usahanya maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **" Analisis Manajemen Usaha *Fried Chicken* Kaki Lima Dikota Padang Panjang ".**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas didapatkan rumusan masalah yaitu bagaimana manajemen usaha *fried chicken* kaki lima di kota Padang Panjang yang ditinjau dari perencanaan, pengorganisasian, penggerakan/pengarahan dan pengawasan dari seluruh kegiatan produksi

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui manajemen usah *fried chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang ditinjau dari perencanaan, pengorganisasian, penggerakan/pengarahan dan pengawasan dari seluruh kegiatan produksi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perencanaan yang dijalankan oleh para pedagang *fried chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang belum baik.
2. Pengorganisasian yang dijalankan oleh pedagang *fried chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang masih sederhana yaitu menggunakan organisasi lini dimana pimpinan yang sekaligus pemilik bertanggung jawab pada bagian produksi, pemasaran, dan keuangan
3. Penggerakan yang diberikan oleh pimpinan *fried chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang masih kurang karena perintah penggerakan yang diberikan pada karyawan masih dalam bentuk lisan.
4. Pengawasan yang dilakukan oleh pimpinan *fried chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang cukup baik karena pemilik sudah melakukan penyediaan bahan mentah terus menerus, penggunaan bahan mentah sudah optimal, proses produksi sudah mampu memenuhi selera konsumen, penyediaan sarana dan prasarana sudah memadai, pemasaran sudah dapat ditanggulangi.

B. Saran

1. Diharapkan kepada pedagang *fried chicken* kaki lima di Kota Padang Panjang dapat melakukan perencanaan yang lebih baik sehingga dapat mencapai tujuan dari perusahaan tersebut.

MILIK
UPT PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS ANDALAS

DAFTAR PUSTAKA

Ahyari, A. 1983. Manajemen Produksi : Perencanaan Sistem Produksi. BPFE, Yogyakarta

Assauri, S. 1978 Manajemen Produksi. Penerbit LP-FEUI, Yogyakarta

Asnawati, A. 2002 Analisis Daya Saing Penjualan Ayam Goreng Fasfood diwilayah Kota Depok. Skripsi, Fakultas Peternakan IPB, Bogor

Agung, S. T. 2005 Strategi Pemasaran Ayam Goreng Fastfood Kaki Lima di Kota Padang. Skripsi, Fakultas Peternakan. UNAND, Padang

BPS Kota Padang Panjang. 2007. Padang Panjang Dalam Angka Tahun 2007. BPS, Padang Panjang.

Cahyono, B. 1995. Cara Meningkatkan Budidaya Ayam Ras Pedaging. Yayasan Pustaka Nusatama, Yogyakarta.

Downey, W. D. dan S. P. Erickson. 1992. Manajemen Agribisnis. Edisi Kedua. Terjemahan R. Ganda S. dan A. Sirait. Erlangga. Jakarta.

Harding, H. A. 1984. Manajemen Produksi. Bumi Aksara. Jakarta

Hartono, R. dan Rahardi. F. 2003. Agribisnis Peternakan. Penebar Swadaya, Jakarta.

Hasibuan, M. S. P. 2003. Organisasi dan Motivasi Dasar Peningkatan Produktivitas .Bumi Aksara, Jakarta.

Kartasapoetra, G. 1982. Dasar-Dasar Manajemen Perusahaan. Amrico Bandung, Bandung

Kusuma, H. 2002. Manajemen Produksi : Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Andi Yogyakarta, Yogyakarta.

Kasmir dan Jafkar. 2003. Study Kelayakan Bisnis. Edisi I. Prenada Media, Jakarta

Lury, C. 1998. Budaya Konsumen Yayasan Obar Indonesia, Jakarta.

Ramli, R dan Warsidi,A.2001Asas-asas Manajemen. Universitas Terbuka, Jakarta.

Ranupandojo, H. 1990. Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan. Yogyakarta

Reksodiprojo, S dan Indrio, G. S. 1992. Perencanaan dan Pengawasan. Fakultas Ekonomi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.