

ANALISIS MANAJEMEN PRODUKSI RM MINANG ASLI: STUDI KASUS UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI DAN KUALITAS HIDANGAN

Gracia Octaviani Hutagalung¹, Jones Wahyu Simamora², Kezia Frygita Simbolon³, Raysa Putri Nabila Hasibuan⁴, Rotua Sahat P. Simanulang⁵

¹⁻⁴ Program Studi Manajemen, Universitas Negeri Medan, Indonesia

⁵ Program Studi Pendidikan Administrasi Perkantoran, Universitas Negeri Medan, Indonesia

keziafrygitakey@gmail.com rotua@unimed.ac.id

ABSTRAK

UMKM rumah makan memiliki peranan penting dalam mendukung perekonomian lokal karena tidak hanya menyediakan layanan kuliner, tetapi juga menciptakan lapangan kerja dan mendorong perputaran bahan baku. Namun, banyak UMKM kuliner masih menghadapi kendala operasional, seperti proses produksi yang kurang efisien dan kualitas hidangan yang belum stabil. Penelitian ini dilakukan pada RM. Minang Asli yang dimiliki oleh Ibu Murniati, dengan Ibu Rahma sebagai responden utama, berlokasi di Jl. Setia Budi No.115, Medan. Penelitian bertujuan mengidentifikasi hambatan operasional di dapur, menelaah pengelolaan persediaan, serta memahami upaya menjaga konsistensi rasa. Melalui observasi, wawancara, dan peninjauan catatan pembelian, ditemukan adanya pemborosan waktu saat penyiapan bahan, pengaturan stok yang belum tertata, serta perbedaan rasa dan porsi antar shift. Penelitian merekomendasikan penyusunan SOP dapur yang lebih jelas, penerapan manajemen persediaan yang sistematis, pelatihan rutin terkait standar resep dan kebersihan, serta penggunaan pencatatan digital untuk memudahkan pemantauan stok dan transaksi. Langkah-langkah ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dan menjaga kualitas hidangan tetap konsisten.

Kata kunci: UMKM kuliner, manajemen persediaan, efisiensi produksi, kualitas hidangan.

ABSTRACT

UMKM restaurants play an important role in supporting the local economy, as they not only provide culinary services but also create job opportunities and stimulate the circulation of raw materials. However, many UMKM in the culinary sector continue to face operational challenges, including inefficient production processes and inconsistent food quality. This study was conducted at RM. Minang Asli, owned by Mrs. Murniati, with Mrs. Rahma as the main respondent, located at Jl. Setia Budi No.115, Medan. The research aims to identify operational obstacles in the kitchen, examine how inventory is managed, and understand the strategies used to maintain taste consistency. Through direct observation, interviews, and reviews of purchase records, the study found time inefficiencies during ingredient preparation, unstructured stock management, and

variations in taste and portion size between shifts. The study recommends developing clearer kitchen SOPs, implementing a more systematic inventory management approach, providing regular training on recipe standards and hygiene, and adopting digital recording systems to improve stock monitoring and sales documentation. These steps are expected to enhance production efficiency and ensure more consistent food quality.

Keywords: *culinary MSMEs, inventory management, production efficiency, food quality*

PENDAHULUAN

Sektor kuliner merupakan salah satu pendorong utama pertumbuhan UMKM di Indonesia, di mana lebih dari 40% pelaku UMKM bergerak pada bidang makanan dan minuman (Kemenkop UKM, 2024). Peran sektor ini tidak hanya terbatas pada pemenuhan kebutuhan konsumsi masyarakat, tetapi juga berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja dan penguatan rantai pasok bahan baku lokal (Febrianti, 2025; Yolanda & Hasanah, 2024). Seiring meningkatnya jumlah pelaku usaha, persaingan di industri kuliner pun semakin ketat, sehingga UMKM dituntut untuk mengelola proses produksi secara lebih efisien demi menjaga konsistensi cita rasa, standar kebersihan, dan kualitas layanan (Salih & Rahayuningsih, 2025; Firdaus & Prasetyo, 2025).

RM Minang Asli sebagai salah satu UMKM kuliner di Kota Medan tidak terlepas dari tantangan tersebut. Berdasarkan observasi dan wawancara dengan Ibu Rahma selaku responden, ditemukan sejumlah permasalahan operasional, antara lain alur kerja dapur yang belum terstandar, keterbatasan fasilitas memasak, sistem persediaan yang tidak teratur, serta variasi kualitas bahan baku yang cukup signifikan. Selain itu, pola pembelian bahan baku yang bergantung pada kondisi pasar sering menyebabkan ketidakselarasan antara volume produksi dan kebutuhan konsumen, sehingga meningkatkan risiko pemborosan dan ketidakstabilan kualitas hidangan (Abdillah, 2025).

Walaupun penelitian mengenai manajemen produksi UMKM telah banyak dilakukan, kajian yang secara khusus membahas pengelolaan dapur, manajemen stok, serta pengendalian konsistensi rasa pada rumah makan tradisional Minang masih relatif terbatas. Keterbatasan penelitian ini menciptakan sebuah research gap, terutama dalam memahami strategi operasional UMKM kuliner berbasis tradisi daerah dalam mempertahankan kualitas produk di tengah persaingan industri yang semakin kompetitif (Fajrul & Saptiana., 2025).

Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan untuk menganalisis proses produksi pada RM Minang Asli, meliputi manajemen persediaan, alur kerja dapur, pembagian tugas, dan mekanisme menjaga konsistensi rasa. Temuan dari penelitian ini diharapkan mampu memberikan rekomendasi aplikatif yang berguna untuk meningkatkan efisiensi operasional, meminimalkan potensi kerugian, serta memperkuat daya saing usaha pada sektor kuliner.

METODE

Penelitian ini menerapkan metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif kualitatif yang ditujukan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai praktik manajemen produksi di RM Minang Asli. Pendekatan tersebut dipilih karena mampu menggambarkan situasi operasional sehari-hari secara langsung sehingga berbagai persoalan produksi dapat dikenali secara nyata di lokasi penelitian. Kegiatan penelitian dilakukan di RM Minang Asli yang beralamat di Jl. Setia Budi No.115, Tanjung Sari,

Medan, dengan waktu observasi utama berlangsung pada pukul 12.30–13.45, yaitu saat aktivitas dapur berada pada puncak kesibukan. Informan dipilih menggunakan teknik purposive yang terdiri dari tiga orang, yaitu Ibu Murniati selaku pemilik usaha, Ibu Rahma sebagai responden sekaligus pegawai dapur, dan seorang pegawai laki-laki yang bertugas menyiapkan bahan serta menjalankan pekerjaan operasional lainnya. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mencermati alur produksi mulai dari penerimaan bahan, pengolahan, hingga penyajian makanan. Wawancara mendalam dilakukan menggunakan pedoman pertanyaan yang mencakup pola produksi, pembagian tugas, pengadaan bahan baku, dan berbagai kendala yang muncul. Dokumentasi dikumpulkan dalam bentuk catatan pembelian, arsip stok, serta dokumen pendukung lain. Keabsahan data diperkuat melalui triangulasi sumber dan metode dengan cara membandingkan temuan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memastikan kesesuaian dan ketepatan informasi.

Analisis data mengikuti model interaktif Miles dan Huberman yang terdiri dari proses reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan atau verifikasi. Pada tahap reduksi, seluruh data yang diperoleh dari ketiga teknik pengumpulan diseleksi, diringkas, dan dikategorikan ke dalam tema-tema seperti alur produksi, ketepatan waktu kerja, pengelolaan bahan baku, serta kendala teknis yang muncul di dapur. Data yang telah direduksi kemudian ditata dalam bentuk narasi yang runtut sehingga hubungan antartemuan dapat terlihat lebih jelas. Tahap verifikasi dilakukan dengan menelaah kembali seluruh informasi sambil mencocokkannya antarsumber untuk memastikan ketepatan interpretasi sebelum menghasilkan kesimpulan akhir terkait efektivitas manajemen produksi di RM Minang Asli. Dengan alur penelitian yang sistematis dan mendalam ini, hasil penelitian diharapkan mampu memberikan gambaran yang menyeluruh mengenai kondisi operasional rumah makan serta menjadi dasar bagi rekomendasi peningkatan kualitas dan efisiensi produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara mendalam dengan Ibu Rahma selaku responden menunjukkan bahwa proses operasional RM Minang Asli masih berjalan secara tradisional serta sangat bergantung pada pengalaman pemilik, Ibu Murniati. Proses produksi berlangsung setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 12.00 tanpa adanya SOP tertulis, namun tahapan kerja dilakukan secara konsisten berdasarkan rutinitas harian yang telah terbentuk. Alur produksi mencakup kegiatan memasak nasi, membuat gulai, mengolah sambal, hingga menyiapkan lauk goreng. Rincian tahapan produksi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Alur produksi Harian RM Minang Asli

Kegiatan	Peralatan Utama	Waktu Rata-Rata
Memasak nasi	Dandang	45 menit
Memasak gulai	Kuali besar	60-75 menit
Mengolah sambal	Wajan kecil	20-30 menit
Menyiapkan gorengan dan lauk	Kuali besar	30-40 menit
Jumlah waktu yang diperlukan untuk produksi harian		± 3 Jam

Temuan mengenai alur produksi ini menunjukkan bahwa proses telah berjalan efisien berdasarkan pengalaman, namun belum menerapkan prinsip lean production, yaitu eliminasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah (non-value-added activities). Ketergantungan pada keterampilan individu berpotensi menimbulkan waiting time serta menurunkan konsistensi ketika jumlah tenaga kerja berubah. Hal ini sejalan dengan penelitian Firdaus & Prasetyo (2025) yang menyebutkan bahwa UMKM kuliner umumnya menghadapi kendala efisiensi akibat absennya standardisasi proses.

Pengelolaan bahan baku pada RM Minang Asli dilakukan dengan metode pembelian harian untuk bahan-bahan yang bersifat mudah rusak seperti ikan, ayam, dan cabai. Strategi ini mampu menjaga kesegaran bahan, tetapi berdampak pada ketidakpastian biaya produksi karena harga pasar yang fluktuatif. Beras dan bahan kering dibeli setiap 1–2 minggu dari grosir dengan kualitas yang lebih stabil. Namun, hasil wawancara dengan Ibu Rahma menunjukkan bahwa tidak terdapat pencatatan persediaan yang terstruktur, sehingga metode manajemen stok seperti FIFO, safety stock, atau reorder point belum diterapkan.

Fasilitas produksi yang digunakan masih bersifat manual dan tradisional, termasuk penggunaan dandang dan kuali besar. Keterbatasan alat tersebut berdampak pada kapasitas produksi dan efisiensi kerja, terutama pada periode permintaan tinggi. Aspek kebersihan dijalankan secara rutin, tetapi tanpa SOP tertulis sehingga kualitas sangat dipengaruhi oleh kedisiplinan pekerja. Menurut konsep Total Quality Control, kondisi ini berpotensi menyebabkan variabilitas kualitas produk.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini konsisten dengan kajian terdahulu yang mengidentifikasi bahwa UMKM kuliner tradisional umumnya menghadapi kendala dalam standardisasi proses, pengelolaan persediaan, dan pemanfaatan teknologi. Pada RM

Minang Asli, permasalahan utama meliputi ketiadaan SOP, tidak adanya pencatatan stok sistematis, keterbatasan peralatan, dan ketergantungan pada pola kerja berbasis pengalaman. Oleh karena itu, perbaikan strategis yang direkomendasikan mencakup penyusunan SOP dasar produksi dan kebersihan, penerapan sistem pencatatan stok harian, penggunaan metode FIFO, serta penambahan peralatan yang mendukung peningkatan efisiensi dan konsistensi kualitas.

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan penelitian, dapat disimpulkan beberapa hal terkait manajemen produksi di RM Minang Asli:

1. Proses produksi bergantung pada pengalaman
Aktivitas produksi dilakukan berdasarkan kebiasaan dan pengalaman kerja, tanpa adanya SOP resmi, sehingga efisiensi dan konsistensi hasil produksi belum maksimal.
2. Kendala operasional memengaruhi kualitas dan kapasitas produksi
Fluktuasi harga dan kualitas bahan baku serta keterbatasan peralatan menyebabkan risiko gagal produksi dan pemborosan waktu, terutama pada tahap persiapan bahan.
3. Kinerja sangat tergantung pada disiplin karyawan
Kebersihan dan pengolahan makanan cukup terjaga, namun kualitas pekerjaan sangat dipengaruhi oleh kedisiplinan individu, sehingga pergantian staf dapat menimbulkan ketidakkonsistenan.
4. Perlu peningkatan perencanaan dan dokumentasi
Penyusunan SOP, pengelolaan stok, dan pemanfaatan teknologi menjadi penting untuk meningkatkan efisiensi, menjaga stabilitas cita rasa, dan mengurangi pemborosan.
5. Kontribusi penelitian dan implikasi praktis
Penelitian ini memberikan wawasan empiris mengenai praktik manajemen produksi UMKM kuliner dan dapat menjadi acuan bagi UMKM sejenis dalam memperbaiki sistem produksi, menetapkan prosedur kerja yang baku, dan memanfaatkan teknologi agar lebih kompetitif.

SARAN

Untuk meningkatkan efektivitas produksi dan kualitas operasional RM Minang Asli, beberapa rekomendasi praktis adalah:

1. Standar bahan baku dan penyimpanan
Susun SOP dapur berbasis HACCP atau prinsip kebersihan pangan, termasuk pemilihan bahan baku (ukuran, jenis, kesegaran) dan penyimpanan aman.
2. Manajemen waktu produksi
Atur alur kerja sesuai perkiraan permintaan, misal menyiapkan bumbu dan bahan setengah jadi di pagi hari. Gunakan alat masak efisien seperti rice cooker industri, blender bumbu, dan penggorengan besar untuk mempercepat proses dan mengurangi kelelahan staf.
3. Pencatatan bahan dan biaya
Catat penggunaan bahan, sisa stok, dan biaya harian untuk perencanaan belanja, pengendalian biaya, dan evaluasi efisiensi produksi.
4. Variasi menu bertahap
Tambahkan menu baru perlahan, misal sambal atau lauk tambahan, sambil tetap menjaga kualitas dan kepatuhan pada SOP.
5. Kebersihan dan keamanan pangan
Prioritaskan kebersihan peralatan, bahan, dan area kerja sesuai SOP untuk menjaga keamanan makanan, reputasi, dan kepercayaan pelanggan.

REFERENSI

- Abdillah, A. F. (2025). *Pengendalian Bahan Baku Terhadap Konsistensi Produksi*. Jurnal Dialogika Manajemen dan Administrasi, 6(2), 84–92.
- Fajrul, M., & Saptyana, R. F. (2025). Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Kuliner Di Era Digital: Studi Kasus Pada Pelaku Usaha Di Kota Semarang. *MAMEN: Jurnal Manajemen*, 4(2), 145, DOI: 10.55123/mamen.v4i2.5066
- Febrianti, F. (2025). *Peran Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Dalam Menurunkan Pengangguran Dan Membuka Lapangan Kerja Di Kota Mataram*. Journal of Economics Development Research, 1(2), 63, <https://doi.org/10.71094/joeder.v1i2.98>
- Prasetyo, E., Gitaurus, K. M., Cahyono, B. S., Fiyana, M. A. K., Khasanah, S. N., Malik, M. A., ... & Tranjaya, A. I. (2025). *Optimalisasi Teknologi Digital untuk Mendukung Daya Saing UMKM di Era Transformasi Digital*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Desa (JPMD), 6(2), 538–552.
- Salih, L. B. J., & Rahayuningsih, S. (2025). *Strategi Pengelolaan Persediaan UMKM (MCREPES di Surabaya) Agar Tetap Kompetitif di Pasar*. Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen, 4(1), 392–393, <https://doi.org/10.30640/inisiatif.v4i1.3591>
- Sari, N. (2018). *Pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner khas Daerah Jambi*. Jurnal Sains Sosio Humaniora, 2(1), 51–60.
- Yolanda, C., & Hasanah, U. (2024). *Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam pengembangan ekonomi Indonesia*. Jurnal Manajemen Dan Bisnis, 2(3), 170–186.