
ANALISIS KEBIJAKAN PADA UMKM BINTAN SNACK MILLENNIUM DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI PROSES BISNIS

Oleh

Shinta Dewi¹, Jeslin², Kristina³, Sherry⁴, Angeline Aurellia⁵¹²³⁴⁵Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Internasional BatamE-mail: ¹2041358.shinta@uib.edu, ²2041359.jeslin@uib.edu,³2041357.kristina@uib.edu, ⁴2041343.sherry@uib.edu, ⁵2041356.angeline@uib.edu

Article History:

Received: 11-12-2021

Revised: 16-01-2022

Accepted: 24-01-2022

Keywords:

Efisiensi, Kebijakan, Proses bisnis

Abstract: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis berbagai kebijakan yang ada pada UMKM Bintang Snack Millennium dalam upaya peningkatan efisiensi yang berpengaruh juga terhadap produktivitas serta pendapatannya. Data primer yang digunakan merupakan data valid yang diambil dari hasil observasi dan wawancara terhadap UMKM Bintang Snack Millennium. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Bintang Snack Millennium masih memiliki beberapa masalah yang diketahui dapat menghambat kemajuan perusahaan, namun dapat diatasi secara baik dengan penerapan kebijakan yang telah tersedia. Hal tersebut memberikan efek positif terhadap perkembangan serta meningkatkan efisiensi proses bisnis perusahaan. Diharapkan UMKM Bintang Snack Millennium ini tetap mempertahankan kebijakan yang diterapkan saat ini dan menambah kebijakan seperti prinsip ESG atau CSR dan berkontribusi dalam SDG untuk meningkatkan performa UMKM.

PENDAHULUAN

Efisiensi merupakan kemampuan dalam menjalankan atau melaksanakan tugas dalam waktu yang singkat namun tetap menghasilkan hasil yang baik (Lianzah, 2017). Efisiensi adalah kemampuan perusahaan dalam menciptakan atau menghasilkan sesuatu yang optimal hanya dengan menggunakan sumber daya yang ada pada perusahaan (Nugroho et al., 2019). Terdapat perbedaan yang signifikan antara efektif dan efisien. Efektif berarti bekerja secara maksimal dalam mencapai suatu tujuan, sedangkan efisien adalah bekerja secara maksimal dengan menghemat sumber daya yang dimiliki baik itu biaya, tenaga, maupun waktu. Efisiensi yang meningkat maka akan berpengaruh juga terhadap produktivitas serta pendapatannya.

Produktivitas merupakan suatu pendekatan dalam pemecahan suatu masalah dengan menggunakan tinjauan ilmu dari berbagai sudut pandang untuk menentukan tujuan yang efektif dengan memanfaatkan sumber-sumber yang ada secara efisien dan tetap menjaga kualitasnya (Astuti, 2017). Menurut Mauladin Panjaitan (2018), produktivitas merupakan gambaran hubungan antara hasil dengan sumber yang digunakan saat menghasilkan hasil

tersebut dalam sebuah konsep. Produktivitas berkaitan erat dengan efektivitas dan efisiensi yang dapat menunjukkan tingkat kemampuan karyawan dan pencapaian tujuan perusahaan (Assagaf & Dotulong, 2015).

Menurut Sari, pendapatan merupakan timbal balik yang diterima oleh seseorang setelah menyelesaikan atau melaksanakan pekerjaan melebihi hasil dari penjualannya (L. Sari, 2019). Penghasilan adalah hasil yang akan didapatkan suatu perusahaan dari hasil kegiatan yang dilakukan dalam satu periode (Londa et al., 2020). Secara umum terdapat dua jenis penghasilan, yaitu: (1) Penghasilan Operasional, penghasilan yang diperoleh dari operasi perusahaan. Penghasilan ini terdiri dari penghasilan kotor dan penghasilan bersih; (2) Penghasilan non operasional, penghasilan yang diperoleh tanpa menjalankan operasi perusahaan seperti hasil sewa dan bunga.

Kebijakan merupakan tindakan dalam mengurus permasalahan yang berasal dari pertimbangan manusia (W. Sari et al., 2020). Namun, Kebijakan memiliki perbedaan dengan hukum. Hukum berupa paksaan atau larangan, sedangkan kebijakan berupa pedoman tindakan yang paling mungkin memperoleh hasil yang diinginkan (Munawar, 2017). Penerapan sebuah kebijakan perlu disertai dengan implementasi yang optimal agar dapat berhasil. Menurut George Edward III, terdapat empat faktor yang mempengaruhi keberhasilan implementasi kebijakan, yaitu: (1) Komunikasi; (2) Sumber daya; (3) Sikap aparat, dan; (4) Struktur birokrasi (Munawar, 2017). Kebijakan merupakan sebuah unsur penting dalam menjalankan sebuah bisnis bagi dalam skala besar maupun kecil. Di dalam suatu perusahaan diperlukan adanya suatu kebijakan sebagai pedoman atau pegangan dalam melaksanakan kegiatan serta mengambil keputusan agar dapat mencapai tujuan perusahaan (Wahyuni, 2021). Kebijakan berperan penting dalam perusahaan dikarenakan perusahaan yang memiliki kebijakan akan memiliki kredibilitas dari pemangku kepentingan terutama investor. Perusahaan yang memiliki kebijakan dapat diartikan sebagai perusahaan yang memiliki sistem kerja yang baik sehingga kinerja kerja dapat dipastikan memiliki jaminan tertentu. Selain dari itu, kebijakan yang ditetapkan juga berguna untuk meningkatkan efisiensi kerja operasi bisnis. Perusahaan yang memiliki kebijakan yang baik maka akan memiliki pandangan yang jelas terkait dengan aktivitas yang dijalankan baik bagi pemimpin perusahaan, manajer, dan karyawan. Hal ini dapat mengurangi risiko terjadinya kesalahan yang tidak diinginkan. Jika terjadi kesalahan pun mampu diatasi dengan baik berdasarkan dengan kebijakan yang telah ditetapkan. Kebijakan perusahaan mampu menjadi sebuah solusi bagi permasalahan yang sedang terjadi pada perusahaan. Efisiensi, produktivitas, dan pendapatan selalu memiliki hubungan yang linear. Peningkatan efisiensi kerja akan berpengaruh pada peningkatan produktivitas perusahaan yang akan menghasilkan pendapatan yang lebih banyak. Sebaliknya, jika efisiensi menurun, maka produktivitas dan pendapatan akan berpengaruh secara negatif.

Kebijakan dapat menyeragamkan keseluruhan operasi perusahaan. Ketika karyawan mengikuti kebijakan perusahaan dalam melaksanakan kerja maka mereka dapat menggunakan sumber daya dan waktu dengan lebih efisien. Hal ini disebabkan karena karyawan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan oleh kebijakan sehingga jika terjadi kesalahan pun dapat diatasi dengan segera. Selain itu, kebijakan dapat meningkatkan proses bisnis internal dengan berperan sebagai pedoman bagi karyawan untuk melaksanakan pekerjaannya sehingga membentuk konsistensi dalam proses bisnis. Hal ini dapat

meningkatkan produktivitas karyawan. Peningkatan produktivitas karyawan tentu akan berpengaruh secara positif terhadap peningkatan pendapatan.

Objek yang digunakan dalam penelitian ini adalah UMKM Bintang Snack Millennium, salah satu UMKM yang bergerak di bidang pangan olahan ikan, yaitu kerupuk. UMKM ini didirikan oleh Bapak Alpino Pangestu sejak tahun 2002 dan berlokasi di Jl. Darussalam Gg. Mangga No. 13, Kelurahan Bukit Cermin, Kecamatan Tanjungpinang Barat, Kota Tanjungpinang, Kepulauan Riau. Selama menjalani bisnisnya, UMKM Bintang Snack Millennium menghadapi beberapa masalah dalam proses bisnis. Proses bisnis UMKM Bintang Snack Millennium dimulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi. Permasalahan yang dihadapi mencakup permasalahan proses produksi dan sumber daya manusia. Dalam menghadapi permasalahan tersebut, UMKM Bintang Snack Millennium menetapkan beberapa kebijakan berupa upaya pemenuhan cara pengolahan ikan yang baik atau CPIB terhadap semua kegiatan yang menyangkut dengan Pengendalian Keamanan Pangan di Bintang Snack Millennium untuk meningkatkan efisiensi, produktivitas dan pendapatan pada UMKM ini. Tidak hanya kebijakan CPIB atau cara pengolahan ikan yang baik, UMKM Bintang Snack Millennium juga memiliki kebijakan SSOP atau tata cara produksi yang didasarkan oleh CPIB. Kebijakan-kebijakan yang telah ditetapkan oleh UMKM Bintang Snack Millennium bertujuan untuk mengatasi permasalahan yang muncul secara eksternal maupun internal yang dapat menghambat efisiensi, produktivitas dan pendapatan pada UMKM. Penelitian ini akan menjelaskan setiap kebijakan yang telah diterapkan UMKM Bintang Snack Millennium beserta dengan permasalahan yang muncul dalam operasi bisnisnya.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menganalisis kebijakan-kebijakan pada setiap permasalahan dalam UMKM Bintang Snack Millennium; (2) Mengetahui kebijakan-kebijakan apa saja yang dilakukan dan diterapkan oleh UMKM Bintang Snack Millennium untuk meningkatkan efisiensi, produktivitas, serta pendapatan perusahaan; (3) Mengetahui apa saja upaya atau solusi yang digunakan UMKM Bintang Snack Millennium sebagai upaya peningkatan kinerja; (4) Mendapatkan gambaran mengenai kebijakan-kebijakan yang dapat meningkatkan kinerja perusahaan. Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan serta pengetahuan bagi siapa saja yang membaca. Tidak hanya itu, penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai referensi dalam pelaksanaan penelitian terkait dengan kebijakan perusahaan dalam meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan pendapatan bagi suatu perusahaan.

METODE PENELITIAN

Kata 'metodologi' berasal dari kata Yunani 'methodologia' yang berarti 'teknik' atau 'prosedur' (Raco, 2018). Metodologi merupakan alur pemikiran umum atau menyeluruh dan gagasan teoritis suatu penelitian. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Menurut Creswell, metode penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan atau penelusuran untuk mengeksplorasi dan memahami suatu gejala sentral (Haqien & Rahman, 2020). Metode ini bersifat subjektif dengan menggunakan perspektif partisipan sebagai sumber utama penelitian.

Instrumen penelitian merupakan alat bantu yang digunakan dalam penelitian agar pengumpulan data dapat dipermudah dan dilaksanakan secara sistematis (Makbul, 2021). Instrumen penelitian yang digunakan adalah observasi dan wawancara. Observasi adalah pengumpulan informasi penelitian yang bersifat kasat mata atau dapat dideteksi panca

indera (Pujaastawa, 2016). Sedangkan wawancara adalah kegiatan tanya jawab untuk menangkap persepsi, pikiran, pendapat, dan perasaan orang tentang suatu peristiwa (Pujaastawa, 2016). Kegiatan observasi dan wawancara pada penelitian ini bertujuan untuk menemukan masalah yang sedang dihadapi UMKM Bintang Snack Millennium agar dapat dihubungkan dengan kebijakan UMKM tersebut sebagai solusi permasalahan.

Selain dari observasi dan wawancara, sumber informasi penelitian juga diperoleh dari buku pedoman ataupun kebijakan dari UMKM Bintang Snack Millennium. Buku pedoman dan kebijakan dari UMKM akan dijadikan sebagai objek analisis untuk menilai kesesuaian penerapan kebijakan dalam mengatasi masalah yang telah ditemukan dari hasil observasi dan wawancara.

Selanjutnya, penelitian ini menggunakan objek penelitian primer dengan informasi yang berasal dari sumber pertama atau dari narasumber secara langsung. Jenis data yang dikumpulkan berupa data kualitatif. Data kualitatif merupakan data dalam bentuk kata-kata atau pernyataan dalam memberikan penjelasan terkait informasi yang diinginkan (Hasma, 2017). Analisis data kualitatif dilaksanakan dengan menggunakan model Miles dan Huberman. Model Miles dan Huberman meliputi langkah-langkah sebagai berikut: (1) reduksi data; (2) penyajian data; (3) penarikan kesimpulan. (Saleh, 2017)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Bisnis

Adapun proses bisnis pada UMKM Bintang Snack Millennium dari proses penerimaan bahan baku hingga proses distribusi, diantaranya:

a. Penerimaan Bahan Baku

Pada proses ini, Bintang Snack Millennium menerima bahan baku untuk membuat kerupuk, seperti ikan, minyak goreng, tepung, bumbu penyedap, garam, air bersih, dan lain-lain.

b. Pembekuan

Pada proses ini, dilakukan pembekuan pada daging ikan yang akan disimpan di freezer agar tetap dapat menjaga kesegaran ikan.

c. Pelumeran / Thawing

Proses pelumeran atau thawing adalah sebuah proses dimana daging ikan yang masih beku karena berada di freezer sebelumnya akan dicairkan terlebih dahulu sebelum masuk ke proses selanjutnya.

d. Pelumatan

Daging ikan yang telah dilembekkan, maka selanjutnya akan dilakukan proses pelumatan atau penggilingan daging ikan agar menjadi halus.

e. Pengadukan / Pencampuran

Selanjutnya adalah proses pengadukan atau pencampuran dari daging ikan yang telah dihaluskan sebelumnya dengan bahan-bahan lainnya, seperti tepung, bumbu penyedap, garam, dan lain-lain.

f. Pencetakan

Setelah bahan-bahan tersebut sudah tercampur rata, maka proses selanjutnya adalah pencetakan dengan menggunakan adonan yang sudah jadi.

g. Pengukusan

Setelah proses pencetakan selesai, selanjutnya akan dilakukan pengukusan.

h. Pendinginan

Adonan yang sudah masuk ke tahap pengukusan, maka selanjutnya akan didinginkan dengan cara dibiarkan satu malam supaya keras agar bisa dipotong.

i. Pemotongan

Apabila kerupuk setengah jadi sudah dingin dan keras, maka akan dilakukan pemotongan sesuai dengan kebutuhan.

j. Penjemuran / Oven

Proses selanjutnya adalah dilakukannya penjemuran pada kerupuk setengah jadi yang telah dipotong sebelumnya. Penjemuran dilakukan di bawah terik matahari hingga kerupuk tersebut menjadi kering.

k. Penyimpanan Kerupuk Mentah

Apabila sudah kering, maka akan disebut sebagai kerupuk mentah. Kerupuk mentah akan disimpan dan akan digoreng sesuai dengan kebutuhan.

l. Penggorengan

Proses selanjutnya adalah menggoreng kerupuk mentah. Kerupuk mentah tersebut akan digoreng dengan menggunakan minyak panas hingga mengembang dan baru bisa diangkat.

m. Penirisan

Setelah digoreng, proses selanjutnya yaitu meniriskan minyak pada kerupuk agar tidak ada minyak yang tersisa di kerupuk. Penirisan dilakukan dengan tujuan agar dapat menjaga kualitas dan kerupuk menjadi lebih awet dan tahan lama.

n. Pengemasan

Selanjutnya adalah akan dilakukan proses pengemasan setelah kerupuk sudah ditiriskan.

o. Penyimpanan Akhir

Setelah kerupuk dikemas dengan baik, maka tahap selanjutnya adalah penyimpanan akhir yang dimana kerupuk yang telah dikemas akan disimpan di gudang penyimpanan kerupuk.

p. Distribusi

Kerupuk yang telah melewati proses penyimpanan akhir, maka selanjutnya dilakukan distribusi ke konsumen untuk mendorong kelancaran pemasaran.

2. Permasalahan yang Dihadapi

Dalam suatu usaha yang berjalan, tidak ada proses bisnis yang terus berjalan lancar dan akan selalu ada beberapa permasalahan yang dihadapi. Berikut adalah beberapa permasalahan yang dihadapi UMKM Bintang Snack Millennium ketika menjalani proses bisnis, seperti:

a. Terjadinya padam listrik ketika melakukan proses pembekuan

b. Terjadinya kabel putus yang menyebabkan mesin tidak hidup ketika melakukan proses pencetakan

c. Pengukusan yang terlalu lama hingga kerupuk menjadi terlalu masak yang menyebabkan hasil kerupuk menjadi jelek ketika digoreng

d. Cuaca buruk seperti hujan yang terjadi secara tiba-tiba hingga menyebabkan

- e. proses penjemuran terhambat
- e. Kerupuk yang tidak mengembang ketika digoreng karena pengukusan yang tidak maksimal
- f. Terhambatnya proses distribusi dikarenakan pekerja yang tidak masuk bekerja

3. Kebijakan Dalam Mengatasi Permasalahan

Terkait dengan permasalahan yang dihadapi UMKM Bintang Snack Millennium, ada beberapa kebijakan yang diterapkan perusahaan dalam mengatasi permasalahan tersebut sehingga dapat meningkatkan efisiensi, produktivitas dan pendapatan perusahaannya, antara lain:

- a. Ketika terjadinya pemadaman listrik saat proses pembekuan, upaya serta kebijakan yang dilakukan adalah dengan menggunakan generator set yang merupakan sebuah mesin yang dapat menghasilkan daya listrik dan sangat berguna sebagai alat bantu pembangkit listrik.
- b. Upaya dan kebijakan yang dilakukan ketika terjadinya kabel putus hingga menyebabkan mesin tidak hidup saat proses pencetakan, yaitu dengan melakukan pengecekan terlebih dahulu dan kemudian dilakukan penggantian kabel baru dengan cepat agar tidak terlalu membuang waktu dan menghambat proses pencetakan.
- c. Upaya dan kebijakan yang dilakukan ketika pengukusan kerupuk yang terlalu lama hingga menyebabkan hasil akhir kerupuk ketika digoreng menjadi jelek adalah dengan menetapkan waktu (set timer) dengan tepat agar hasil pengukusan lebih maksimal.
- d. Upaya dan kebijakan yang dilakukan ketika cuaca sedang buruk saat dilakukannya proses penjemuran adalah dengan menggunakan alternatif lain untuk menjemur kerupuk setengah jadi yaitu dengan oven. Tetapi, dengan menggunakan oven kerupuk mentah yang dihasilkan tidak akan semaksimal ketika dijemur langsung dibawah terik matahari, dan juga memakan waktu yang cukup lama karena harus terus dijaga agar tidak kekeringan.
- e. Upaya dan kebijakan yang dilakukan ketika kerupuk tidak mengembang saat digoreng karena pengukusan yang tidak maksimal, maka akan dijual dengan harga yang lebih murah dari harga normalnya.
- f. Upaya dan kebijakan yang dilakukan dalam mengatasi proses distribusi yang terhambat akibat adanya pekerja yang izin kerja, yaitu menggunakan sistem prioritas berdasarkan keperluan pelanggan. Jika produk tidak dibutuhkan dalam waktu dekat, maka pengantaran akan ditunda. Sebaliknya jika produk dibutuhkan dalam waktu dekat, maka akan diantar oleh karyawan lainnya.

4. Kebijakan Lain yang Diterapkan Perusahaan

Berikut merupakan kebijakan lain yang diterapkan UMKM Bintang Snack Millennium agar dapat meningkatkan efisiensi, produktivitas dan pendapatan perusahaannya.

Tabel 1. Kebijakan-Kebijakan UMKM Bintang Snack Millennium

No.	Kebijakan Cara Pengolahan Kerupuk Ikan yang Baik (GMP)
1	Dalam penerimaan bahan baku ikan, gula, garam, dan tepung, petugas penerima barang harus memeriksa serta mencatat jenis, jumlah, kondisi kesegaran ikan, dan asal ikan sesuai dengan supplier yang ditetapkan. Apabila tidak sesuai dengan pesanan, maka ikan ditolak untuk diterima. Dan apabila terjadi penurunan kondisi mutunya, maka pengawas produksi akan diminta untuk melakukan evaluasi apakah ikan tersebut dapat diterima atau tidak.
2	Dalam penerimaan bahan baku cair seperti minyak goreng, petugas penerimaan barang wajib untuk selalu periksa kemasan serta mencatat label masa berlaku produk dengan teliti setiap kali menerima barang.
3	Harus selalu periksa kebersihan air dari keran sebelum digunakan (visual air jernih dan tidak berbau). Apabila visual air keruh dan berbau tidak normal, maka harus dilakukan penyaringan. Air yang kotor tidak boleh digunakan untuk mencuci dan pengolahan produk.
4	Jika hasil pengujian sampel air tidak memenuhi syarat, maka air yang digunakan untuk mengolah produk tidak boleh dari sumber air tersebut.
5	Petugas gudang harus selalu melakukan pencatatan <i>stock</i> produk setiap pagi sebelum melakukan penataan barang. Memeriksa kelengkapan label dan melaporkan kondisi label yang rusak kepada pengawas produksi, serta menjaga kebersihan gudang dan sirkulasi udara.
6	Petugas harus memeriksa tempat untuk membersihkan ikan dan memastikan tidak terkontaminasi dari benda atau cairan yang dapat membuat ikan menjadi busuk. Apabila kondisi tempat kotor maka harus segera dibersihkan.
7	Pisau harus selalu diperiksa setiap 2 jam untuk memastikan ketajaman pisau yang akan digunakan untuk mem- <i>fillet</i> ikan. Kemudian, petugas wajib untuk melakukan pengecekan kualitas ikan sebelum dilakukan pengambilan daging ikan, serta memastikan tidak ada duri yang menempel di daging ikan.
8	Petugas selalu melakukan dan memeriksa penataan <i>stock</i> daging ikan, sirkulasi udara, kebersihan <i>freezer</i> , dan selalu melaporkan kondisi kemasan ikan yang rusak kepada atasan.
9	Selalu memeriksa dan mencatat suhu ikan sebelum dan sesudah di <i>thawing</i> (proses mencairkan). Apabila suhu <i>thawing</i> tidak mencapai, maka waktunya diperpanjang hingga suhu tercapai.
10	Bahan-bahan yang sudah ditimbang kemudian dicampurkan dan dimasak hingga menjadi tajin. Tajin yang dihasilkan harus <i>homogeny</i> , apabila setelah pemasakan hasil tidak <i>homogeny</i> dan mengental, maka tajin harus diisolasi dan diganti dengan <i>batch</i> yang baru.
11	Wajib untuk memeriksa hasil pembuatan adonan yang sesuai dengan formula dan membentuk adonan yang diinginkan. Apabila hasil adonan tidak kalis, maka adonan dapat diisolasi dengan menggunakan formula yang

No.	Kebijakan Cara Pengolahan Kerupuk Ikan yang Baik (GMP)
	ditetapkan.
12	Selalu memeriksa mesin pengaduk dan kondisi pengaduk. Jika pengadukan sudah dilakukan, maka harus melihat apakah hasil adonan sesuai yang diinginkan atau tidak.
13	Operator harus selalu memeriksa dan memastikan alat cetak dalam kondisi bersih sebelum digunakan. Potongan adonan harus sama panjang dan disusun rapi di atas alas yang bersih dengan diberi jarak.
14	Operator harus mempersiapkan wajan besar dengan air bersih dan melakukan pengecekan gas sebelum pengukusan dilakukan. Memastikan air yang direbus untuk pengukusan telah mendidih. Apabila waktu pengukusan telah tercapai tetapi suhu belum tercapai, maka waktu pengukusan akan diperpanjang. Kemudian, wajib untuk mencatat suhu dan waktu lama pengukusan setelah selesai pengukusan.
15	Operator harus memperhatikan kerupuk yang telah dikukus dan didinginkan hingga benar-benar dingin, serta memastikan tempat pendingin diberi penutup agar kondisi bebas terkontaminasi selama 1 malam.
16	Operator harus mengecek kondisi alat pemotong dan kesiapan alat, serta memastikan mesin pemotong dalam kondisi yang bersih dan terletak di tempat yang jauh dari sumber kontaminan.
17	Operator harus menyiapkan tempat penjemuran, selalu membersihkan area penjemuran, jauhkan kerupuk dari sesuatu yang dapat menimbulkan kontaminan, seperti burung, hewan atau serangga selama penjemuran. Kerupuk yang dijemur di lantai 2 (dua) akan diawasi dengan CCTV.
18	Kerupuk akan dikeringkan melalui oven jika hasil penjemuran dirasa tidak maksimal akibat cuaca. Operator harus melakukan pengecekan alat atau oven yang akan digunakan dan gas yang ada di dalam oven. Apabila tekstur kerupuk masih belum kering (tidak mudah patah) maka waktu pemanggangan harus diperpanjang.
19	Operator harus mengecek wajan dan minyak untuk menggoreng kerupuk. Apabila kerupuk tidak mengembang sempurna ketika digoreng, maka suhu harus dinaikkan atau menambah waktu penggorengan sedikit lebih lama.
20	Petugas pengemasan harus selalu memeriksa kondisi kemasan atau label yang akan digunakan. Apabila kemasan rusak atau kotor dan label yang tidak sesuai dengan isi maka wajib untuk diganti.
21	Petugas harus selalu memeriksa kebersihan tempat dan alat pengangkut. Apabila ada produk yang rusak dalam pengiriman, maka produk harus ditarik dan diganti. Serta melakukan evaluasi kelayakan alat pengangkut atau transportasi.

No	Kebijakan Kebersihan Permukaan yang Kontak Dengan Bahan Pangan
1	Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan pangan dengan melakukan pembersihan terhadap peralatan dan permukaan yang kontak langsung dengan pangan sebelum dan sesudah digunakan
2	Melakukan pembersihan peralatan yang tidak kontak langsung dengan pangan sebelum dan sesudah digunakan
3	Menjaga kebersihan fasilitas dan lingkungan bangunan

No	Kebijakan Pencegahan Kontaminasi Silang
1	Memastikan alur proses tidak bersilangan dalam unit pengolahan setiap sebelum mulai proses
2	Memastikan tidak ada penggunaan peralatan yang digunakan di area kotor bertukar dengan peralatan area bersih
3	Memastikan penggunaan alat tidak menyebabkan kontaminasi silang sebelum pekerjaan dimulai

No	Kebijakan Fasilitas Pencuci Tangan Dan Toilet
1	Selalu dibersihkan setiap hari atau setiap habis digunakan
2	Melakukan treatment sanitasi sehabis bekerja
3	Melengkapi bahan-bahan perlengkapan atau fasilitas toilet

No	Kebijakan Proteksi Dari Bahan Kontaminan
1	Selalu merawat atap, langit-langit, dinding, pintu, atau penerangan, dan memastikan semua dalam kondisi baik dan lampu-lampu berpelindung
2	Memastikan lampu cukup terang
3	Memperbaiki atau memindahkan peralatan yang rusak
4	Menjaga agar tidak ada kondensasi, dan pertukaran udara memadai
5	Melakukan pembuangan limbah dengan benar

No	Kebijakan Pelabelan, Penyimpanan, Dan Penggunaan Bahan Toksin
1	Menggunakan atau tangani bahan-bahan kimia dengan cara yang benar
2	Bahan-bahan kimia diberi tanda dengan benar
3	Penyimpanan bahan kimia dipisahkan dari bahan food grade dengan non food grade di luar area proses dengan akses terbatas dan jauh dari peralatan yang kontak langsung dengan produk

No	Kebijakan Pengawasan Kondisi Kesehatan Personil
1	Menjaga kebersihan personil yang menangani makanan dan prosesing
2	Memastikan personil yang menangani makanan dan prosesing melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan
3	Melakukan kontrol dengan membuat peraturan yang berlaku untuk melarang orang berpenyakit mengkontaminasi produk

No	Kebijakan Menghilangkan Hama Dari Unit Pengolahan
1	Memastikan tidak terdapat barang, benda atau tempat yang menarik hewan pengerat atau serangga
2	Memastikan upaya pengawasan, pencegahan maupun pembasmian efektif pada hewan, pengerat atau serangga

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa UMKM Bintang Snack Millennium berhasil mengatasi masalah-masalah yang ada pada perusahaan dengan menerapkan dan merancang kebijakan CPIB (Cara Pengolahan Ikan Yang Baik) dan kebijakan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures). Adanya strategi-strategi baru merupakan tindakan yang tepat dan baik sehingga dapat memberikan efek yang positif pada perusahaan serta dapat meningkatkan efisiensi, produktivitas dan pendapatan perusahaan. Sikap cepat tanggap dalam menghadapi masalah yang ada dan analisis risiko yang telah dilakukan, dapat membawa UMKM Bintang Snack Millennium tetap maju dan berkembang meskipun adanya permasalahan-permasalahan yang mungkin akan muncul nantinya.

Ucapan Terima Kasih

Penulisan artikel penelitian ini dapat selesai dengan baik dan tepat waktu karena adanya bantuan serta dukungan oleh pihak-pihak terkait. Penulis mengucapkan terima kasih kepada: (1) Tuhan Yang Maha Esa, karena sudah memberikan rahmat serta karunianya pada penulis, dan (2) Bapak Hery Haryanto, S.E., M.M. selaku dosen mata kuliah Teori Ekonomi Mikro yang telah memberikan proyek ini sehingga penulis bisa mendapatkan wawasan sesuai dengan bidang studi yang sedang ditekuni.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Assagaf, S. C. Y., & Dotulong, L. O. H. (2015). Pengaruh Disiplin, motivasi dan semangat kerja terhadap produktivitas kerja pegawai dinas pendapatan daerah kota manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2).
- [2] Astuti, N. P. M. (2017). Analisis Motivasi Kerja Karyawan Dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Kerja Karyawan Studi Kasus Bagian Assembling Perusahaan Metal Butto. Unpas.
- [3] Haqien, D., & Rahman, A. A. (2020). Pemanfaatan zoom meeting untuk proses pembelajaran pada masa pandemi covid-19. *SAP (Susunan Artikel Pendidikan)*, 5(1).
- [4] Hasma, H. (2017). Keterampilan dasar guru untuk menciptakan suasana belajar yang

- menyenangkan. *Didaktis: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Pengetahuan*, 17(1).
- [5] Lianzah, R. (2017). Efisiensi Pengelolaan Manajemen Parkir Terhadap Penerimaan Pendapatan Asli Daerah Kota Bandar Lampung. UIN Raden Intan Lampung.
- [6] Londa, A. P. L., Manossoh, H., & Mintalangi, S. S. E. (2020). Analisis Pengakuan Pendapatan Berdasarkan PSAK 72 Pada PT Pos Indonesia (Persero) Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 8(4).
- [7] Makbul, M. (2021). Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.
- [8] Munawar, H. (2017). Pengaruh Pelaksanaan Kebijakan Pengembangan Agama Islam terhadap Koordinasi Penyuluh dengan Pengawas Pendidikan Agama Islam untuk Mewujudkan Efektivitas Program Pendidikan Agama Islam. *Jurnal Pendidikan UNIGA*, 11(1), 18–25.
- [9] Nugroho, L., Kuncoro, F. W., & Mastur, A. A. (2019). Analisis Perbandingan Bank Umum Syariah Dengan Unit Usaha Syariah Dari Aspek Efisiensi; Kualitas Asset Dan Stabilitas Keuangan (Periode Tahun 2014-2017). *IQTISHADIA: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 6(2), 100–118.
- [10] Pujaastawa, I. B. G. (2016). Teknik Wawancara dan Observasi untuk Pengumpulan Bahan Informasi. Universitas Udayana.
- [11] Raco, J. (2018). Metode penelitian kualitatif: jenis, karakteristik dan keunggulannya.
- [12] Saleh, S. (2017). Analisis Data Kualitatif. Pustaka Ramadhan, Bandung.
- [13] Sari, L. (2019). Analisis Pendapatan Petani Padi Di Desa Bontorappo Kecamatan Tarowang Kabupaten Jeneponto. Universitas Negeri Makassar.
- [14] Sari, W., Rifki, A. M., & Karmila, M. (2020). Analisis Kebijakan Pendidikan Terkait Implementasi Pembelajaran Jarak Jauh Pada Masa Darurat Covid-19. *Jurnal Mappesona*, 2(2).
- [15] Wahyuni, R. D. (2021). Pendampingan Implementasi Kebijakan Pengembangan Karier (Promosi, Rotasi dan Demosi) Untuk Peningkatan Sumber Daya Manusia Bank Pundi Indonesia. *Jurnal Al Basirah*, 1(1), 25–36.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN