Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Volume 2, Nomor 12, Desember 2024, P. 639-645
Licenced By Cc By-Sa 4.0
E-ISSN: 2986-6340
DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.14564486

Analisis Strategi Optimalisasi Proses Produksi Untuk Maksimisasi Profit di Hisana Fried Chicken

Billy Steven Naldo Putra Hulu[1], Adriel Enda Hagana Tarigan[2], Nerli Cinthya Delvi Silaen[3], Ainun Mardhiyah[4]
[1-4]Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sumatera
email: billystevenhulu@gmail.com[1], adrielendahaganatarigan@gmail.com[2], nerlisilaencc78@gmail.com[3], ainun.mardhiyah@usu.ac.id[4]

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi optimalisasi proses produksi di Hisana Fried Chicken dalam upaya memaksimalkan profit. Melalui pendekatan kualitatif, penelitian ini mengumpulkan data dari wawancara dengan manajemen dan karyawan, serta observasi langsung di lokasi produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan teknologi modern, pelatihan karyawan, dan pengelolaan rantai pasokan yang efisien menjadi kunci dalam meningkatkan produktivitas dan profitabilitas. Penelitian ini juga memberikan rekomendasi bagi perusahaan untuk meningkatkan inovasi dan strategi yang telah diterapkan.
Kata Kunci: *Optimalisasi, Proses Produksi, Profit, Hisana Fried Chicken, Strategi*

Abstract

This study aims to analyze the strategy of optimizing the production process at Hisana Fried Chicken in an effort to maximize profit. Through a qualitative approach, this study collected data from interviews with management and employees, as well as direct observation at the production site. The results of the study indicate that the application of modern technology, employee training, and efficient supply chain management are the keys to increasing productivity and profitability. This study also provides recommendations for companies to improve innovation and strategies that have been implemented.
Keywords: *Optimization, Production Process, Profit, Hisana Fried Chicken, Strategy*

Article Info
Received date: 27 November 2024 Revised date: 15 December 2024 Accepted date: 23 December 2024

PENDAHULUAN

Industri makanan cepat saji di Indonesia terus mengalami perkembangan pesat seiring dengan meningkatnya kebutu1an masyarakat akan makanan yang cepat saji, praktis, dan terjangkau. Persaingan yang semakin ketat di pasar makanan cepat saji memaksa perusahaan untuk terus berinovasi dan meningkatkan efisiensi operasional guna mempertahankan daya saing mereka. Perusahaan-perusahaan besar seperti KFC, McDonald, dan Burger King mendominasi pasar dengan berbagai strategi pemasaran, teknologi, dan inovasi produk yang terus diperbarui. Namun, di tengah dominasi perusahaan multinasional tersebut, muncul beberapa pemain lokal seperti Hisana Fried Chicken yang berhasil menarik perhatian konsumen dengan menawarkan produk berkualitas dengan harga yang lebih terjangkau.

Hisana Fried Chicken, sebagai salah satu brand lokal, memiliki tantangan besar untuk bersaing di pasar yang sangat kompetitif ini. Dalam menghadapi persaingan, perusahaan perlu melakukan optimalisasi proses produksi, yang mencakup peningkatan efisiensi, pengendalian biaya, serta menjaga kualitas produk. Optimalisasi proses produksi ini penting untuk menjaga keseimbangan antara harga yang kompetitif dan kualitas yang diharapkan oleh konsumen. Selain itu, seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kualitas dan keamanan makanan, perusahaan juga harus memastikan bahwa proses produksinya memenuhi standar yang tinggi agar dapat mempertahankan loyalitas konsumen.

Upaya untuk mengoptimalkan proses produksi dapat memberikan dampak signifikan terhadap profitabilitas perusahaan. Dengan mengurangi biaya produksi dan meningkatkan efisiensi, Hisana Fried Chicken dapat meningkatkan margin keuntungan sekaligus menjaga daya saingnya di pasar. Penelitian ini penting dilakukan untuk mengeksplorasi bagaimana strategi optimalisasi proses produksi

dapat membantu Hisana Fried Chicken menghadapi persaingan yang ketat di industri makanan cepat saji dan meningkatkan profitabilitasnya.

TINJAUAN TEORITIS

Rantai Pasokan

Dalam literatur, optimalisasi proses produksi seringkali melibatkan analisis rantai pasokan, pengurangan limbah, dan penggunaan teknologi informasi (Heizer & Render, 2017). Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa pelatihan karyawan berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi (Krajewski & Ritzman, 2013).

Manajemen Produksi

Manajemen produksi adalah disiplin yang memfokuskan pada pengelolaan dan pengendalian proses yang menghasilkan barang atau jasa. **Heizer dan Render** (2016) menjelaskan bahwa manajemen produksi mencakup aspek-aspek seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian proses produksi dengan tujuan mencapai efisiensi maksimal. Konsep ini berkaitan erat dengan peningkatan produktivitas dan penurunan biaya operasional.

Stevenson (2018) menekankan pentingnya mengurangi pemborosan melalui **Lean Production**, sebuah pendekatan yang fokus pada pengurangan aktivitas tidak bernilai tambah dalam proses produksi. Sementara itu, **Just-in-Time (JIT)** adalah sistem yang mengelola persediaan untuk meminimalkan stok berlebih dengan memastikan bahan baku tiba tepat saat dibutuhkan. Kedua teori ini menjadi dasar dalam pengoptimalan produksi yang efisien, relevan dengan upaya Hisana Fried Chicken untuk meningkatkan produktivitas.

Strategi Optimalisasi Produksi

Optimalisasi produksi adalah serangkaian strategi yang dirancang untuk meningkatkan efisiensi operasional dan menekan biaya tanpa mengorbankan kualitas. Menurut **Slack et al.** (2010), optimalisasi mencakup penggunaan teknologi modern, pelatihan karyawan, serta pendekatan sistematis untuk merancang dan mengelola rantai pasokan. Dalam konteks Hisana Fried Chicken, penggunaan teknologi dalam proses penggorengan dan penyajian makanan dapat mengurangi waktu produksi dan memastikan kualitas yang konsisten.

Six Sigma juga merupakan metode populer untuk optimalisasi produksi, yang bertujuan mengurangi variasi dan cacat dalam proses produksi. Dengan penerapan Six Sigma, Hisana Fried Chicken dapat memperbaiki standar operasional untuk memastikan kualitas produk tetap tinggi dan efisiensi terus ditingkatkan.

Teknologi dalam Produksi

Penerapan teknologi dalam industri makanan cepat saji telah mengalami perkembangan pesat. **Sharma dan Luthra** (2018) menyatakan bahwa integrasi teknologi seperti otomasi, perangkat lunak manajemen produksi, dan penggunaan data analitik memungkinkan perusahaan memantau proses produksi secara real-time, sehingga keputusan yang lebih baik dapat diambil. Teknologi ini juga membantu mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja manusia dalam kegiatan rutin, meningkatkan kecepatan dan akurasi produksi, serta menekan biaya operasional.

Strategi Pengelolaan Karyawan

Karyawan yang terlatih dengan baik merupakan aset penting dalam proses produksi. **Dessler** (2020) menekankan bahwa pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia memainkan peran kunci dalam memastikan karyawan mampu mengoperasikan teknologi baru dan mengikuti prosedur operasional yang diperbarui. Dalam industri makanan cepat saji, pengelolaan karyawan yang baik melalui pelatihan berkelanjutan dapat meningkatkan efisiensi kerja dan produktivitas.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif dengan studi kasus yang berfokus pada Hisana Fried Chicken, salah satu perusahaan yang bergerak di bidang makanan cepat saji. Metode ini dipilih untuk memberikan pemahaman mendalam tentang bagaimana strategi produksi diterapkan di perusahaan tersebut serta tantangan-tantangan yang dihadapi dalam mencapai profitabilitas optimal. Data dikumpulkan melalui berbagai teknik, salah satunya adalah wawancara mendalam dengan manajemen dan karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi. Wawancara ini dirancang untuk menggali perspektif yang beragam terkait operasional sehari-hari, mulai dari manajemen yang

bertanggung jawab dalam perumusan kebijakan hingga karyawan yang terlibat langsung dalam eksekusi proses produksi.

Manajemen memberikan wawasan mengenai strategi yang telah diimplementasikan dalam meningkatkan efisiensi produksi, termasuk pengadopsian teknologi baru, pengelolaan sumber daya, dan cara mereka menangani masalah rantai pasokan. Sementara itu, wawancara dengan karyawan menawarkan pandangan tentang bagaimana strategi tersebut diimplementasikan di lapangan, serta tantangan nyata yang mereka hadapi, seperti penyesuaian terhadap teknologi baru, alur kerja, dan pengelolaan waktu.

Melalui wawancara ini, ditemukan bahwa komunikasi antara manajemen dan karyawan sangat penting untuk memastikan proses produksi berjalan lancar dan setiap tantangan dapat segera diatasi. Karyawan, sebagai bagian inti dalam proses produksi, memberikan umpan balik yang berharga tentang efisiensi dan kendala yang mereka temui, sehingga perusahaan dapat menyesuaikan strategi mereka untuk meningkatkan kinerja operasional secara keseluruhan. Data yang dihasilkan dari wawancara ini memberikan gambaran yang kaya dan mendalam tentang dinamika proses produksi di Hisana Fried Chicken, yang kemudian menjadi dasar bagi analisis dan rekomendasi penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam usaha memaksimalkan profit, penting untuk menganalisis seluruh tahapan proses produksi di Hisana Fried Chicken, yang terdiri dari empat tahap utama: pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian. Setiap tahap dalam proses produksi ini memiliki peluang untuk dioptimalkan demi meningkatkan efisiensi, menekan biaya, dan menghasilkan produk berkualitas tinggi secara konsisten. Berikut adalah analisis terhadap masing-masing tahapan:

1. Pemilihan Bahan Baku

Tahap pertama dalam proses produksi adalah pemilihan bahan baku, di mana bahan utama seperti ayam, bumbu, dan minyak dipilih berdasarkan standar kualitas yang telah ditentukan. Optimalisasi pada tahap ini bisa dilakukan melalui:

a. Kerjasama dengan pemasok yang andal
   Menjamin ketersediaan bahan berkualitas secara tepat waktu akan mengurangi risiko bahan yang tidak sesuai standar atau kadaluwarsa.
b. Just-in-Time (JIT)
   Menerapkan sistem JIT dapat membantu mengurangi biaya penyimpanan dan pemborosan bahan baku dengan memastikan bahan baku hanya dikirim sesuai kebutuhan harian.
c. Pemanfaatan teknologi rantai pasokan
   Penggunaan perangkat lunak manajemen rantai pasokan untuk memonitor kualitas bahan baku dan jumlah yang tersedia di setiap outlet akan membantu Hisana Fried Chicken dalam menjaga stok tetap optimal tanpa kelebihan atau kekurangan.

2. Pengolahan

Tahap pengolahan melibatkan proses pemotongan, bumbu marinasi, serta penggorengan yang sangat berpengaruh pada kualitas akhir produk. Optimalisasi pada tahap ini dapat dilakukan dengan:

a. Penerapan teknologi modern dalam penggorengan
   Hisana dapat menggunakan mesin penggorengan otomatis yang memastikan ayam digoreng dengan suhu dan waktu yang tepat, sehingga dapat mengurangi variasi hasil penggorengan yang mungkin terjadi secara manual.
b. Pengurangan waktu pengolahan
   Menerapkan teknik atau teknologi yang dapat mempercepat proses marinasi atau penggorengan tanpa mengorbankan rasa dan kualitas ayam. Ini dapat meningkatkan kapasitas produksi per hari dan mengurangi waktu tunggu pelanggan.
c. Pelatihan karyawan
   Memberikan pelatihan khusus bagi karyawan untuk memastikan mereka memahami standar operasional prosedur (SOP) dalam pengolahan makanan, yang akan meningkatkan konsistensi hasil dan mengurangi kesalahan produksi.

3. Penyimpanan

Penyimpanan bahan baku dan produk setengah jadi, seperti ayam yang sudah dimarinasi, harus dilakukan dalam kondisi yang sesuai untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Optimalisasi di tahap penyimpanan dapat dilakukan melalui.

a. Manajemen persediaan yang efektif
   Menggunakan sistem digital untuk memonitor stok dan masa kadaluarsa bahan, sehingga bahan yang lebih lama disimpan bisa digunakan terlebih dahulu (prinsip FIFO - First In First Out).
b. Penggunaan ruang penyimpanan yang efisien
   Optimalisasi tata letak penyimpanan dan pemanfaatan ruangan yang lebih baik, dengan mempertimbangkan frekuensi penggunaan bahan, dapat membantu mengurangi waktu pencarian bahan dan risiko kerusakan bahan.
c. Pemantauan suhu dan kondisi penyimpanan
   Penggunaan sensor otomatis untuk memantau suhu dan kelembaban dalam ruang penyimpanan, menjaga agar bahan baku tetap berada pada kondisi optimal.

4. Penyajian

Tahap penyajian adalah kunci untuk memberikan pengalaman pelanggan yang baik, di mana produk yang sudah diolah harus segera disajikan dengan kualitas maksimal.
Optimalisasi pada tahap ini dapat dilakukan dengan:

a. Sistem penyajian otomatis
   Menerapkan teknologi otomatis di gerai untuk menyajikan makanan dengan cepat dan efisien, seperti display counter yang teratur untuk pengambilan makanan oleh pelanggan.
b. Standardisasi waktu penyajian
   Memastikan bahwa setiap proses penyajian makanan dilakukan sesuai dengan standar waktu yang telah ditentukan untuk menjaga konsistensi pelayanan dan mengurangi waktu tunggu pelanggan.
c. Penggunaan sistem antrian digital
   Menggunakan aplikasi atau sistem digital untuk memantau antrian pelanggan, sehingga pesanan bisa disiapkan lebih efisien dan cepat.

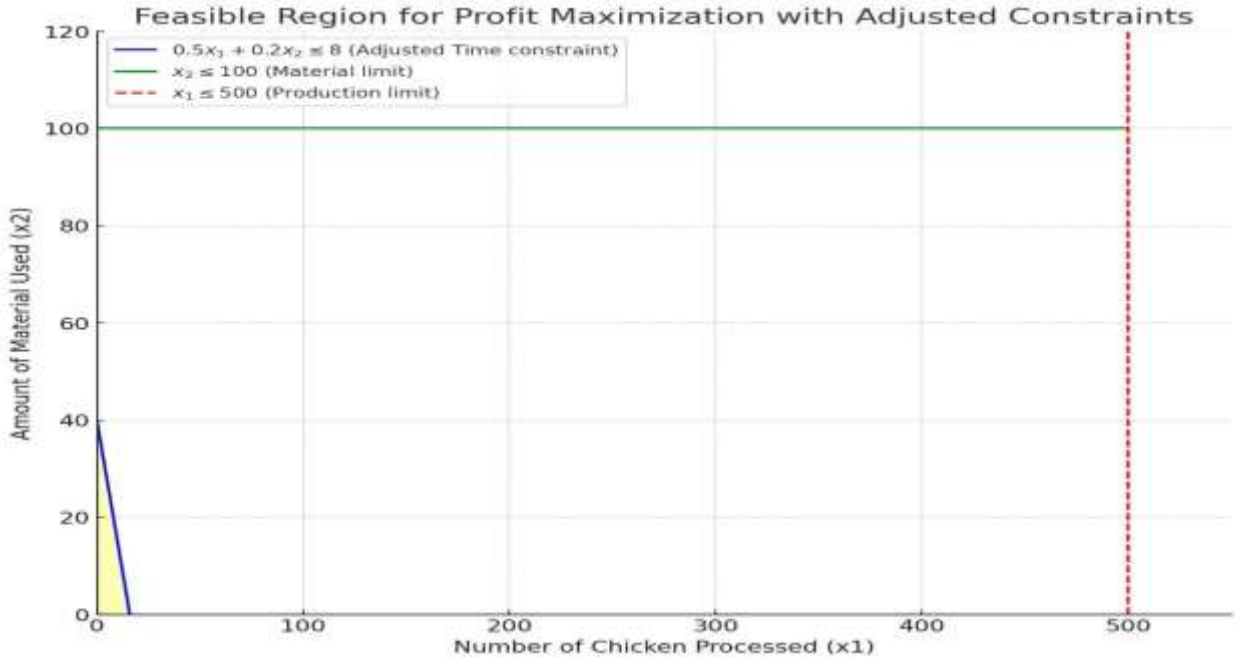
5. Potensi Optimalisasi untuk Maksimasi Profit

Setiap tahap dalam proses produksi memiliki peluang besar untuk dioptimalkan. Misalnya, pengurangan waktu pengolahan melalui teknologi otomatis tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi, tetapi juga mengurangi biaya tenaga kerja dan bahan bakar. Di sisi lain, penerapan manajemen rantai pasokan yang lebih efektif akan mengurangi pemborosan bahan baku, yang berarti pengurangan biaya produksi secara keseluruhan.

Dengan meningkatkan efisiensi pada setiap tahapan, Hisana Fried Chicken dapat meningkatkan produktivitas dan menjaga kualitas produk tetap tinggi, yang akan berkontribusi pada kepuasan pelanggan dan peningkatan profit. Optimalisasi proses produksi yang komprehensif ini juga memungkinkan perusahaan untuk menghadapi persaingan di industri makanan cepat saji yang sangat ketat.

Berikut adalah perhitungan mengenai maksimasi keuntungan pada Hisana Fried Chicken
Definisikan Variabel Keputusan:
x1x1 : Jumlah produk (ayam goreng) yang dihasilkan.
x2x2 : Jumlah bahan baku yang digunakan (seperti minyak, bumbu).
Fungsi Tujuan (Objective Function): Tujuan adalah memaksimalkan keuntungan ZZ:
$Z=p1x1+p2x2$
$Z=p1\ x1\ +p2\ x2$
Di mana p1p1 dan p2p2 adalah profit margin dari masing-masing variabel.
Kendala (Constraints):
a. Kapasitas Produksi:
$x1\leq500$
$x1\ \leq500$
b. Ketersediaan Bahan Baku
$x2\leq100$
$x2\ \leq100$
c. Kendala Waktu Pengolahan:
$0.5x1+0.2x2\leq8$
$0.5x1\ +0.2x2\ \leq8$

Solusi Grafik



Berikut adalah grafik yang menunjukkan **daerah layak** (feasible region) untuk memaksimalkan keuntungan Hisana Fried Chicken dengan batasan-batasan yang disesuaikan:

a. Garis biru: Batasan waktu pengolahan (0.5x1+0.2x2≤80.5x_1 + 0.2x_2 \leq 80.5x1 +0.2x2 ≤8).

b. Garis hijau: Batasan ketersediaan bahan baku (x2≤100x_2 \leq 100x2 ≤100).

c. Garis merah: Batasan kapasitas produksi (x1≤500x_1 \leq 500x1 ≤500).

Solusi dari masalah optimasi ini menunjukkan bahwa modelnya tidak layak (infeasible). Ini berarti bahwa dengan batasan yang diberikan, tidak ada solusi yang dapat memenuhi semua kendala secara bersamaan.

Ada beberapa kemungkinan penyebab ketidaklayakan ini:

Batasan waktu (0.5x1+0.2x2≤80.5x1 +0.2x2 ≤8) mungkin terlalu ketat mengingat kapasitas produksi dan ketersediaan bahan baku. Batasan produksi dan bahan baku mungkin perlu direvisi agar ada solusi yang lebih fleksibel

Kesimpulan dari Grafik:

a. Tidak Ada Solusi Layak
   Grafik menunjukkan bahwa tidak ada solusi layak (infeasible), yang berarti kombinasi batasan-batasan yang ada terutama batasan waktu pengolahan, kapasitas produksi, dan ketersediaan bahan baku tidak memungkinkan untuk memaksimalkan keuntungan dalam kondisi yang ada.

b. Batasan Waktu yang Ketat
   Salah satu kendala utama adalah batasan waktu yang terlalu ketat, di mana waktu pengolahan tidak mencukupi untuk memenuhi target produksi ayam yang diinginkan. Hal ini menghambat proses maksimalisasi keuntungan karena kapasitas produksi tidak dapat dimanfaatkan secara optimal.

c. Kapasitas Produksi yang Terbatas
   Selain kendala waktu, kapasitas produksi ayam dibatasi hingga 500 unit, yang juga menjadi faktor pembatas terhadap kemampuan untuk meningkatkan volume produksi dan memaksimalkan profit.

Maksimalisasi keuntungan belum terwujud sepenuhnya. Dengan kendala yang ada, terutama batasan waktu dan kapasitas produksi, proses produksi tidak bisa mencapai titik optimal untuk menghasilkan keuntungan yang maksimal.

Solusi yang Dapat Diterapkan:

a. Melonggarkan Kendala Waktu
   Perlu dilakukan optimalisasi waktu pengolahan dengan mengurangi waktu yang dibutuhkan per batch produksi, misalnya dengan menggunakan teknologi yang lebih efisien atau meningkatkan jumlah pekerja saat pengolahan.
b. Meningkatkan Kapasitas Produksi
   Hisana Fried Chicken dapat mempertimbangkan untuk menambah kapasitas produksi melalui investasi pada peralatan otomatis atau menambah lini produksi, sehingga bisa memproduksi lebih banyak ayam dalam waktu yang sama.
c. Revisi Manajemen Persediaan
   Mengimplementasikan sistem Just-in-Time (JIT) yang lebih fleksibel agar bahan baku tersedia tepat waktu dan dalam jumlah yang optimal dapat membantu mengurangi pemborosan waktu dan bahan.
d. Pelatihan Karyawan
   Memberikan pelatihan lanjutan kepada karyawan untuk mempercepat proses kerja mereka juga dapat membantu mengurangi waktu pengolahan dan meningkatkan efisiensi produksi.

SIMPULAN

Berdasarkan analisis terhadap proses produksi Hisana Fried Chicken, dapat disimpulkan bahwa setiap tahap-mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian-memiliki peluang besar untuk dioptimalkan guna meningkatkan efisiensi, kualitas, dan profit. Optimalisasi melalui penerapan teknologi, manajemen rantai pasokan yang lebih baik, serta pelatihan karyawan dapat secara signifikan mengurangi biaya, meningkatkan kapasitas produksi, dan menjaga konsistensi produk.

Teknologi memainkan peran penting dalam mempercepat proses, meningkatkan akurasi, dan mengurangi pemborosan, sementara pelatihan karyawan membantu memastikan standar operasional dipatuhi. Selain itu, analisis biaya yang komprehensif menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku lokal berpotensi menekan pengeluaran sekaligus memperkuat hubungan dengan pemasok lokal.

Pada akhirnya, fokus pada efisiensi dan kualitas produk akan meningkatkan kepuasan pelanggan, yang secara langsung berdampak pada peningkatan profit dan daya saing Hisana Fried Chicken di industri makanan cepat saji.

5.2 Saran

Hisana Fried Chicken sebaiknya mengadopsi teknologi modern seperti mesin otomatis untuk penggorengan dan sistem manajemen stok berbasis digital guna meningkatkan efisiensi proses produksi. Perusahaan dapat meningkatkan kerja sama dengan pemasok bahan baku lokal yang andal dan menerapkan sistem Just-in-Time (JIT) untuk mengurangi pemborosan dan menekan biaya.

Memberikan pelatihan lanjutan kepada karyawan terkait penggunaan teknologi baru dan standar operasional prosedur (SOP) guna meningkatkan produktivitas dan konsistensi hasil produksi. Pertimbangkan investasi dalam peralatan otomatis tambahan atau perluasan lini produksi untuk memenuhi permintaan pasar yang meningkat tanpa mengorbankan kualitas produk.

REFERENSI

Dessler, G. (2020). *Human Resource Management* (16th ed.). Pearson Education.

Heizer, J., & Render, B. (2017). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (12th ed.). Pearson

Heizer, J., & Render, B. (2016). *Principles of Operations Management* (9th ed.). Pearson.

Krajewski, L. J., & Ritzman, L. P. (2013). *Operations Management: Processes and Supply Chains* (10th ed.). Pearson.

Sharma, P., & Luthra, S. (2018). The Role of Technology in Improving the Efficiency of Fast-Food Chains. *Journal of Business and Management Studies*, 12(4), 45-60.

Slack, N., Brandon-Jones, A., & Johnston, R. (2010). *Operations Management* (6th ed.). Pearson Education

Stevenson, W. J. (2018). *Operations Management* (13th ed.). McGraw-Hill.

Simatupang, T. M., & Sridharan, R. (2005). Supply chain collaboration. *Indonesian Management Journal, 9*(2), 28–36.

Rangkuti, F. (2003). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
Tjiptono, F. (2008). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.