

ANALISIS ASPEK TEKNIS DALAM USAHA MIKRO PRODUKSI KULIT LUMPIA

Nurhalizah¹ ; Widiya Astuti², Hendra

Abstrak

Industri kulit lumpia adalah salah satu jenis usaha kecil yang semakin berkembang di Indonesia dan memiliki peluang untuk meningkatkan skalanya. Kulit lumpia adalah lembaran tipis yang dibuat dari bahan-bahan seperti tepung terigu, air, garam, dan minyak serta digunakan sebagai bahan dasar berbagai jenis makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis aspek teknis dalam industri kulit lumpia yang tergolong modern dan berfokus pada pemilihan lokasi usaha, proses produksi, serta kapasitas produksi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, yaitu melalui studi kepustakaan dan wawancara. Hasil penelitian menjelaskan bahwa lokasi dan tata letak pabrik produksi kulit lumpia berada di wilayah yang strategis, proses produksinya menggunakan beberapa mesin, dan kapasitas produksi menggunakan strategi MTO dan MTS sehingga operasional berjalan sesuai aturan.

Kata Kunci: industri; kulit lumpia; aspek teknis

Abstract

The spring roll pastry industry is a growing small business in Indonesia and offers significant potential for scale-up. Spring roll pastry is a thin sheet made from ingredients such as wheat flour, water, salt, and oil, and is used as a base for various foods. This study aims to analyze the technical aspects of the modern spring roll pastry industry, focusing on business location selection, production processes, and production capacity. The research employed a descriptive qualitative method, involving literature review and interviews. The results indicate that the spring roll pastry factory is strategically located, utilizes multiple machines, and utilizes MTO and MTS strategies to ensure operational compliance.

Keywords: Industry; spring roll pastry; technical aspects

¹ Afiliasi Penulis, Email Penulis

² Afiliasi Penulis, Email Penulis

*Corresponding Author

A. PENDAHULUAN

Sasaran pembangunan ekonomi nasional adalah pertumbuhan ekonomi yang mampu mempercepat peningkatan pendapatan dan peluang kerja. Usaha Kecil dan Menengah (UKM) berperan penting dalam pembangunan nasional, karena tidak hanya mendukung pertumbuhan ekonomi, tetapi juga membuka peluang kerja (Sukmawati, dkk., 2019). Industrialisasi membantu membuka peluang pendapatan masyarakat dan mendorong penduduk untuk meninggalkan cara hidup yang berlandaskan tradisi serta memperluas hubungan dengan dunia luar. Fakta ini menunjukkan bahwa pabrik kecil dan kerajinan rumah tangga tetap menjadi bagian dari sektor perekonomian Indonesia, bahkan terus berkembang dari waktu ke waktu. Salah satu sektor pabrik kecil yang memberikan kontribusi terhadap peningkatan perekonomian adalah pabrik kulit lumpia (Lestari, dkk., 2020).

Kulit lumpia merupakan lembaran tipis yang terbuat dari tepung terigu, air, garam, dan telur. Biasanya digunakan untuk membungkus makanan seperti risol, martabak, atau jenis makanan lainnya. Kulit lumpia memiliki tekstur yang lembut dan tipis, sehingga sifatnya rentan sobek. Pabrik kulit lumpia telah beroperasi dengan cara tradisional dan modern sejak tahun 2020 hingga saat ini. Sebagai sumber pendapatan masyarakat yang mendukung perekonomian daerah, kajian dan evaluasi terhadap pabrik ini sangat penting untuk pengembangannya agar skala usaha pabrik kulit lumpia bisa meningkat.

Dalam mendukung evaluasi dan pengembangan pabrik kulit lumpia, dibutuhkan studi yang dapat menilai dan menentukan arah bisnis kedepan, yaitu studi kelayakan bisnis. Menurut Hidayat & Susanto (2021), studi kelayakan bisnis adalah proses identifikasi dan penilaian terhadap potensi risiko yang melekat pada suatu usaha. Definisi tersebut menekankan bahwa sebuah bisnis dapat dikatakan layak apabila manfaat yang dihasilkan lebih besar daripada risiko yang ditanggung. Tanpa adanya studi kelayakan bisnis, banyak keputusan investasi yang berpotensi salah arah karena tidak melalui kajian ilmiah terlebih dahulu. Studi kelayakan bisnis bertujuan meminimalisir risiko yang melekat pada setiap aktifitas usaha, karena dalam dunia bisnis selalu dihadapkan pada ketidakpastian baik dari segi pasar, regulasi, maupun kondisi makro ekonomi. Oleh karena itu, keputusan investasi tidak bisa diambil hanya berdasarkan intuisi, melainkan harus berlandaskan analisis rasional yang mencakup berbagai aspek seperti pasar, hukum, manajemen, teknis, dan keuangan.

Studi kelayakan bisnis tidak hanya menekankan pada satu sisi, melainkan mencakup berbagai aspek yang saling berkaitan satu sama lain. Adapun aspek-aspek dalam studi kelayakan bisnis meliputi aspek hukum, aspek pasar, aspek teknis, aspek SDM, dan aspek keuangan. Penelitian ini berfokus pada aspek teknis dalam studi kelayakan bisnis di pabrik kulit lumpia. Pembahasan dalam aspek teknis mencakup pemilihan lokasi dan tata letak, proses produksi, peralatan dan teknologi, serta kapasitas produksi usaha. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis aspek teknis dalam studi kelayakan bisnis pada pabrik kulit lumpia. Hasil penelitian diharapkan bisa menjadi bahan evaluasi untuk meningkatkan dan mengembangkan pabrik kulit lumpia, sehingga dapat memberikan kontribusi bagi pembangunan ekonomi daerah.

B. KAJIAN TEORI

Menurut Husein Umar (2012), Studi kelayakan bisnis adalah kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan

dijalankan, dengan tujuan menentukan apakah bisnis tersebut layak untuk dipertahankan atau tidak. Mempelajari secara mendalam berarti bisnis tersebut dianalisis dengan serius berdasarkan data dan informasi yang ada. Analisis dilakukan dengan menggunakan berbagai metode tertentu untuk mengukur dan menghitung secara tepat.

Menurut Syahputra (2023), studi kelayakan bisnis adalah penilaian menyeluruh yang mengeksplorasi kelayakan ide bisnis yang diusulkan. Penilaian ini memberikan dasar yang kuat dalam pengambilan keputusan dan strategi perencanaan. Fase ini sangat penting dalam proses kewirausahaan, karena melibatkan analisis yang mendalam terhadap berbagai faktor seperti dinamika pasar, pertimbangan keuangan, tantangan hukum, dan operasional. Dengan demikian, studi kelayakan bisnis dapat diartikan sebagai proses sistematis yang memancarkan kelayakan suatu usaha dari berbagai aspek. Proses ini bertujuan menghasilkan keputusan yang rasional dan meminimalkan risiko, serta bersifat dinamis dan dapat beradaptasi dengan perkembangan zaman, termasuk inovasi dan digitalisasi. Aspek-aspek yang dinilai dalam studi kelayakan bisnis meliputi :

1. Aspek Hukum
2. Aspek Pasar dan Pemasaran
3. Aspek Keuangan
4. Aspek Teknis/Operasional
5. Aspek Manajemen/Organisasi
6. Aspek Ekonomi dan Sosial
7. Aspek Dalam Lingkungan

Aspek teknis dalam studi kelayakan bisnis dianggap penting untuk dilakukan sebelum bisnis dijalankan, agar tidak terjadi dampak serius bagi perusahaan. Aspek teknis terkait dengan perencanaan awal, termasuk estimasi biaya investasi dan biaya pengoperasian (Ningsih, 2023). Menurut Husnan dan Muhammad (2015), aspek teknis mendukung pelaku usaha dalam memastikan ide bisnis dapat diterapkan secara nyata. Dengan perencanaan teknis yang baik, bisnis tidak akan mengalami pemborosan sumber daya, keterlambatan produksi, atau kesulitan dalam bersaing di pasar.

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan design deskriptif - analitis. Pendekatan kualitatif adalah metode penelitian yang fokus pada pengamatan dan pemahaman mendalam, disajikan secara deskriptif, serta dijelaskan secara menyeluruh (Waruwu, 2024).

Pengumpulan data dilakukan dengan dua metode, yaitu metode kepustakaan dan wawancara. Metode kepustakaan adalah cara mengumpulkan data dengan mencari dan menggunakan informasi dari sumber tertulis seperti buku, jurnal, tesis, dan dokumen lainnya yang relevan dengan topik penelitian. Dengan metode ini, peneliti dapat mendapatkan data yang objektif dan dapat dipercaya secara ilmiah. Selain itu, metode ini juga memberikan dasar teoritis dan sejarah yang kuat untuk menganalisis aspek teknis dalam studi kelayakan bisnis pada pabrik mikro kulit lumpia.

Metode wawancara dilakukan dengan mengumpulkan data langsung dari para pekerja melalui memberikan pertanyaan, menyimak, dan mencatat informasi yang diberikan terkait dengan aspek teknis pada pabrik mikro kulit lumpia.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah dilakukan analisis dan penelitian mengenai aspek teknis pada pabrik kulit lumpia, didapat beberapa hasil seperti sebagai berikut :

1. Lokasi dan tata letak

Penelitian mengenai aspek teknis dilakukan pada pabrik kulit lumpia yang berada di Jl. Sei Mencirim Perumahan Suka Maju Indah. Daerah tersebut hampir dekat dengan pusat kota dan perbelanjaan umum yang memungkinkan konsumen mudah menemukan alamat pabrik. Dengan berada di dekat pusat kota, sangat dikatakan strategis karena memudahkan dalam pembelian kulit lumpia secara langsung dengan mendatangi pabrik tersebut. Selain itu, para kurir atau pekerja juga dimudahkan dalam pengantaran kulit lumpia kepada konsumen, karena tidak memakan waktu yang lama untuk sampai pada lokasi pengantaran. Jika lokasi berada di pedalaman dan pengantaran dilakukan pada lokasi pusat kota, maka akan membutuhkan waktu dan tenaga yang cukup banyak untuk sampai pada konsumen. Selain itu, sebagian para pekerja bertempat tinggal yang dekat dengan pabrik, sehingga para pekerja bisa menghemat waktu dan bensin.

Lokasi yang dipilih untuk pembangunan pabrik berada di dalam perumahan, sehingga banyak masyarakat yang mengetahui bahwa pabrik kulit lumpia beroperasi. Tata letak pabrik juga memperhatikan lingkungan dan ekosistem. Berdirinya pabrik tersebut tidak merusak tumbuh-tumbuhan karena berada di tengah pemukiman penduduk. Limbah yang dihasilkan dari proses produksi diolah dengan cara yang sesuai tanpa harus dibuang ke sungai. Hal tersebut sangat mendukung keberlanjutan lingkungan dan ekosistem. Tata letak ruang produksi pabrik kulit lumpia dibagi menjadi dua ruang, yaitu ruang pertama untuk penyimpanan bahan baku, dan ruang kedua untuk pengolahan kulit lumpia yang berisi mesin-mesin serta freezer penyimpanan kulit lumpia.

2. Proses produksi

Kulit lumpia merupakan bahan makanan yang berasal dari olahan tepung terigu dan air, berbentuk lembaran yang digunakan untuk bahan dasar makanan seperti martabak, risol, sumpia, dimsum, dan lain-lain. Pada proses produksi, kulit lumpia menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Karena tepung terigu mudah dan aman untuk dijadikan olahan. Selain tepung terigu, ada bahan tambahan seperti air, garam, dan sedikit pengawet alami yang menjadikan kulit lumpia awet dan elastis.

Ada beberapa proses dan tahapan dalam pembuatan kulit lumpia. Tahap pertama yaitu pembuatan adonan. Pada tahap ini, adonan dibuat secara modern menggunakan mesin khusus adonan. Dengan menggunakan mesin tersebut, bisa menghasilkan adonan sebanyak 25 kg dalam sekali pembuatan. Adonan yang telah dibuat kemudian dimasukkan ke dalam mesin pengolahan untuk diolah secara otomatis. Setelah diolah menjadi lembaran-lembaran, kulit lumpia dikemas dengan melalui proses pendinginan terlebih dahulu, karena pendinginan tersebut berguna untuk meminimalisir jamur yang akan hinggap di kulit lumpia. Kulit lumpia yang sudah melalui proses pendinginan, lalu dikemas untuk diantar ke konsumen.

3. Peralatan/teknologi yang digunakan

Pada proses pembuatan kulit lumpia menggunakan teknologi yang modern, dimana proses tersebut membutuhkan mesin yang mampu mengubah adonan menjadi lembaran-lembaran kulit lumpia. Mesin tersebut dinamakan mesin lumpia yang berfungsi untuk menghasilkan kulit lumpia secara otomatis.

Cara kerja dari mesin tersebut yaitu adonan harus dimasukkan pada tabung yang tersedia di sebelah mesin kemudian mesin itu mengolah adonan untuk menghasilkan kulit lumpia. Setelah itu, kulit diambil oleh pekerja untuk disusun melalui proses pendinginan serta pengemasan.

4. Kapasitas produksi

Proses produksi kulit lumpia menggunakan dua strategi, yaitu strategi Make To Stock (MTS) dan Make To Order (MTO). Pada strategi MTS, pabrik memproduksi kulit lumpia untuk dipasarkan di kedai-kedai dan toko bahan makanan. Sehingga pada produksinya memerlukan kapasitas yang lebih agar dijadikan stok pemasaran. Sedangkan pada strategi MTO, mekanismenya yaitu pabrik menerima pesanan dan langsung dibuat pada saat itu juga atau jika menerima pesanan di malam hari maka akan dibuat keesokan harinya, sehingga tidak ada penumpukan stok agar kulit lumpia tidak mengalami penjamuran.

E. KESIMPULAN

Aspek teknis dalam studi kelayakan bisnis membantu merencanakan hal-hal yang menjadi dasar dalam operasional sebuah bisnis. Karena aspek teknis sendiri merupakan pondasi utama untuk menentukan jalannya usaha. Aspek teknis dalam pabrik kulit lumpia meliputi lokasi dan tata letak, proses produksi, peralatan dan teknologi, serta kapasitas produksi. Dalam produksi dan operasionalnya, kulit lumpia menggunakan strategi Make to stock dan Make to order. Dengan dilakukannya analisis dalam aspek teknis ini, diharapkan hasil yang ditemukan dapat menjadi bahan evaluasi dan perkembangan untuk usaha kulit lumpia dikemudian hari.

Simpulan menggambarkan jawaban dari hipotesis dan/atau tujuan penelitian atau temuan yang diperoleh. Simpulan bukan berisi perulangan dari hasil dan pembahasan, tetapi lebih kepada ringkasan hasil temuan.

F. SARAN

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengembangan teori terkait optimasi proses produksi pangan tradisional, khususnya pada industri kulit lumpia. Pengkajian lebih lanjut mengenai hubungan antara komposisi bahan baku, suhu pemanggangan, dan karakteristik fisik kulit lumpia (tekstur, kekenyalan, dan ketahanan sobek) perlu dikembangkan untuk memperkaya kajian teoritis dalam bidang teknologi pangan skala industri kecil dan menengah.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Husnan, S., & Muhammad, S. (2015). Studi Kelayakan Proyek. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Kasmir, & Jakfar. (2017). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana
- Lestari, D. M., & Suharso, S. (2020). INDUSTRI KULIT LUMPIA DAN PENGARUHNYA TERHADAP KEHIDUPAN SOSIAL EKONOMI MASYARAKAT KAMPUNG KRANGGAN DALAM TAHUN 1990-2017. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 46-54.
- Sukmawati, H., & Nasution, F.Z. (2019). Analisis Kelayakan Bisnis Syariah Pada Usaha Mikro Tempe. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 4(1).



- Syahputra.(2023). Studi Kelayakan Bisnis. Bali; Intelektual Manifes Media.
- Umar, Husein.(2012). Studi Kelayakan Bisnis; Teknik Menganalisa Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif. Edisi Revisi 3. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Waruwu, M. (2024). Pendekatan Penelitian Kualitatif: Konsep, Prosedur, Kelebihan dan Peran di Bidang Pendidikan. Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan, Vol 5 No.2.