BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Data

1. Profil Usaha

Usaha Keripik Buah “HAYA” UD. ANISA JAYA terletak di Jl. Arjuno, RT.02/RW.07, Desa Gogodeso, Kecamatan Kanigoro, Kabupaten Blitar. Akses menuju Usaha Kripik Buah UD. ANISA JAYA sangat mudah, dari pusat Kota Blitar wisatawan yang menggunakan kendaraan pribadi dapat dengan mudah menuju lokasi dikarekan sudah tersedianya petunjuk arah. Usaha Keripik Buah UD. ANISA JAYA sudah berdiri sejak tahun 2010 dan didirikan oleh ibu Anis Rohmawati.

Keripik Buah “HAYA” UD. ANISA JAYA memiliki produk andalan yaitu kripik pisang aneka rasa dan keripik nangka. Semua proses pembuatan keripik mulai dari pengupasan buah hingga pengemasan produk dilakukan disana. Selain itu, juga terdapat juga Pusat Pelatihan Petani Pedesaan Swadaya (P4S) olahan hasil pertanian. Selain menyajikan keripik pisang aneka rasa dan keripik nangka, tersedia juga aneka keripik buah lainya mulai dari keripik salak, keripik apel, aneka karamel dodol, keripik tape, renggingang, usus pepaya, stik bawang, dan masih banyak lainya. Usaha yang sudah dirintis sejak 2010 ini

semakin dikenal luas oleh banyak orangyang berkunjung ke Blitar, sebab berbagai produknya sudah tersedia di banyak toko swalayan, pusat oleh-oleh, dan sudah di pasarkan hingga ke berbagai daerah.

2. Visi dan Misi Usaha Keripik Buah "HAYA" UD. ANISA JAYA

Saat membangun sebuah usaha tentunya seorang pengusaha memiliki sebuah tujuan, dan dalam mewujudkan tujuanya seorang pengusaha merumuskan visi dan misi terlebih dahulu untuk usaha yang didirikanya. Visi yang dimiliki usaha keripik buah UD. ANISA JAYA adalah menjadikan oleh-oleh khas Blitar keripik buah produksi UD. ANISA JAYA tetap jaya di bumi nusantara dan juga menjadu UMKM yang unggul, maju, berdaya saing dan bermanfaat.

Usaha keripik buah UD. ANISA JAYA dalam mencapei visi yang telah ditetapkan perlu merumuskan misi. Misi adalah sebuah aksi nyata yang dilakukan oleh usaha kripik buah UD. ANISA JAYA dalam rangka untuk mencapai visi. Misi yang dilakukan oleh usaha keripik buah UD. ANISA JAYA antara lain :

a. Memproduksi keripik buah dengan higienis, berkwalitas dan sesui standart kesehatan yang telah ditentukan oleh pemerintah.
b. Inovatif dan kreatif dalam pengembangan usaha.
c. Memberikan peluang kerja untuk masyarakat sekitar.

3. Struktur Organisasi

Tabel 4.1
Nama Pegawei dan Jabatan

No	Nama Pegawei	Jabatan
1	Anis Rohmawati	Ketua Usaha Mikro Kecil dan Menengah
2	Imam Nawawi	Bendahara
3	Zuhairoh	Sekretaris
4	Ninuk	Seksi Produksi
5	Eli	Seksi Promosi dan Pemasaran

(*Sumber: Profil Usaha Keripik Buah UD. ANISA JAYA*)

B. Paparan Data

1. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Meningkatkan Pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar

Usaha keripik buah UD. ANISA JAYA merupakan salah satu tempat produksi oleh-oleh khas Blitar yang mana dalam produksinya dalam upaya meningkatkan pendapatan usaha tersebut menggunakan beberapa faktor produksi. faktor-faktor yang mempengaruhi produksi di UD. ANISA JAYA meliputi tenaga kerja, modal, bahan baku, manajemen, mesin, dan pasar. Faktor produksi tersebut sudah diterapkan sejak mulai berkembangnya usaha keripik buah UD. ANISA JAYA hingga saat ini. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA

> "*Iya semua digunakan, meskipun untuk skalanya tidak sama dengan pabrik dan cuma sebatas kemampuan kami di UD. ANISA JAYA ini. Pada dasarnya faktor-faktor produksi tersebut saling berkaitan, apabila tidak*

ada salah satunya produksi tidak akan bisa berjalan juga. Selain itu manajemen dalam produksi seperti bagimana proses produksi itu penting karena kalu tidak ada manajemen produksi tidak akan lancar. Faktor produksi itu digunakan disini dari sejak awal pendirian usaha lebih tepatnya tahun 2010 hingga sekarang.”[84]

Pertama, faktor produksi yang digunakan UD. ANISA JAYA adalah tenaga kerja. Tenaga kerja termasuk faktor produksi yang sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan sebuah usaha. Untuk jumlah tenaga kerja biasanya tergantung seberapa banyak kebutuhan dalam proses produksi sebuah usaha. Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam perekrutan tenaga kerja dalam sebuah usaha. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA.

“Untuk tenaga kerja ada kurang lebih 10 sampai 15 orang, jadi fleksibel kita menggunakan tenaga kerja sebatas keperluan saja kalau memang pesanan banyak kita juga mengambil tenaga kerja banyak kalau pas pasar sepi kita juga menyesuaikan, jadi terpaksa ada pengurangan tenaga kerja. Untuk rekrutmen tenaga kerja saya lebih mengutamakan keahlian atau skill jadi sampai seberapa kemampuan dia untuk mengolah suatu makanan dan juga kebanyakan saya memberdayakan dari ibu-ibu daerah sekitar terutama yang ekonominya kurang dan juga karena yang lebih terampil mengolah makanan cenderung oleh ibu-ibu mayoritas untuk mengoalah makanan mereka bisa dan untuk bekerja disini mereka juga bisa. Dalam islam juga dianjurkan kalau untuk berproduksi harus mengedepankan kemaslahatan individu atau masyarakat sekitar ya mbk.”[85]

---

[84] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[85] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

Hal ini senada dengan paparan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi yang menyatakan:

> *"Tenaga kerja disini disesuaikan, pada saat produksi banyak tenaga kerjanya juga banyak sampai 15 orang dan pada saat produksi sedikit ya juga ada pengurangan tenaga kerjanya, dan cara masuk kerja disini ditanyakan skil atau keterampilanya di bagian apa dulu."*[86]

Hal tersebut juga di perkuat oleh Ibu Eli selaku karyawan bagian pemasaran yang menyatakan:

> *"Tenaga kerja disini sebanyak 15 orang, itu pada saat produksi banyak semua di panggil tetapi pada saat produksi sedikit hanya beberapa tenaga kerja yang di panggil. Pada saat awal masuk bekerja ditanyakan kemampuanya apa terlebih dahulu."*[87]

Jadi dari beberapa paparan diatas dapat disimpulkan untuk keberlangsungan produksi usaha keripik buah UD. ANISA JAYA sampai saat ini memilki jumlah tenaga kerja sebanyak 10 sampai 15 orang sesui dengan jumlah produksi dan pasar yang diperlukan. Dalam merekrut tenaga kerja dilihat dari *skill* atau keterampilan. Dan juga lebih mengutamakan warga masyarakat sekitar yang kondisi ekonominya kurang mampu yang tujuanya untuk memberdayakan warga sekitar dan menjadi prodksi yang bermaslahat.

Faktor berikutnya yang mempengaruhi produksi usaha keripik buah UD. ANISA JAYA adalah modal. Tanpa adanya modal sebuah usaha tidak akan bisa berjalan dan berproduksi . Modal sendiri hal utama yang diperlukan dalam

---

[86] Wawancara dengan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[87] Wawancara dengan Ibu Eli selaku karyawan bagian pemasaran di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

menjalankan usaha dan untuk keberlangsungan produksi sebuah usaha. Adapun beberapa sumber modal yang digunakan pada produksi dan jumlah modal pada setiap produksi. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA:

> *"Ada modal pribadi ada juga modal pinjaman jadi juga menyesuaikan dengan pangsa pasarnya, kalau pangsa pasarnya meningkat lebih banyak otomatis kami kekurangan modal ya kemana lagi kalau tidak meminjam. Kalau modal untuk pada awal produksi kurang lebih Rp. 150.000.000. dan untuk tiap produksinya tergantung pasar dan kebutuhan juga, jadi tidak bisa pasti modalnya berapa untuk tiap produksi. Untuk modal pinjaman saya berasal dari modal pinjaman syariah menggunakan sistem bagi hasil agar tidak memberatkan saya mbk, kalau dengan sistem bunga menurut saya terlalu berat."*[88]

Hal ini senada dengan paparan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Untuk modal sendiri berasal dari modal pemilik atau modal pribadi dan juga berasal dari modal pinjaman bank syariah dengan sistem bagi hasil. Karena dalam usaha itu menggunakan modal pribadi saja belum tentu cukup. Untuk modal pada tiap produksi juga tergantung kondisi permintaan pasar, kalau pasarnya permintaannya banyak ya modalnya keluar banyak begitu pula sebaliknya."*[89]

Jadi dari paparan diatas dapat disimpulkan sumber modal yang digunakan berasal dari modal pribadi dan modal pinjaman yang berasal dari bank yang berbasis syariah dengan sistem bagi hasil. Untuk modal awalnya sebesar Rp.

---

[88] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[89] Wawancara dengan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

150.000.000. untuk setiap produksi berubah-ubah tergantung kondisi kebutuhan pasar.

Faktor produksi berikutnya adalah faktor produksi bahan baku. Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan untuk sebuah produksi. Ada beberapa bahan baku utama dan jumlah bahan baku yang digunakan dalam produksi di UD. ANISA JAYA. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA :

> *"Bahan baku juga tergantung pada jenisnya, untuk keripik pisang rasa disini itu saya membutuhkan sekali datang kurang lebih 2,5 ton pisang mentah, kemudian kita olah dengan cara yang manual. Sedangkan bahan baku seperti keripik nangka itu bahan bakunya buah nangka, untuk bahan baku tambahan saat prosesnya yaitu minyak goreng untuk keripik pisang kemudian juga perasa. Dan untuk bahan baku sendiri untuk buah nangka kan musiman jadi kita menyetok terlebih dahulu apabila ada warga yang menjual buah nangkanya disini dan juga untuk buah nangka musiman 1 tahun sekali biasanya juga kita pas musim buah nangka produksi buah nangka tersebut, nangkanya dari masyarakat sekitar dan kawasan blitar. Sedangkan untuk buah pisang di wilayah blitar kurang komuditasnya sehingga kita ambil dari luar daerah seperti tulungagung dan trenggalek karena jenis pisang yang kita butuhkan jenis tertentu tidak semua pisang bisa dipakai jenis pisang yang kita pakai yang besar yang spesialis untuk keripik pisang jenisnya pisang byar.Untuk bahan baku kami mengutamakan kualitasnya yang baik dan meghindari bahan baku yang mengandung unsur haram ya mbk, karena kami juga sudah ada perijinan halal dari MUI."*[90]

Hal ini senada dengan paparan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi yang menyatahan:

> *"Bahan bakunya untuk buah pisang sekali datang langsung produksi kurang lebih 2,5 ton, dan untuk buah nangka produksinya saat musim nangka kurang lebih 2 ton. Untuk bahan baku yang digunakan ya buah*

[90] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

pisang dan nangka kemudian bahan tambahanya minyak goreng dan perasa makanan saja.”[91]

Tambahan dari Ibu Sriamah selaku masyarakat sekitar sekaligus pemilik kebun buah nangka:

“*Iya mbak saat musim buah nangka dan saya panen biasanya saya jual ke rumahnya ibu Anisa selaku pemilik keripik buah UD. ANISA JAYA. Sekali panen jumlahnya juga tidak menentu mbak. Tetapi semenjak adanya produksi keripik buah ibu anisa dari panen buah nangka milik saya jadi memiliki pendapatan lebih.”*[92]

Jadi dari beberapa paparan diatas dapat disimpulkan bahan baku yang digunakan untuk produksi pada UD. ANISA JAYA meliputi buah pisang dan nangka, untuk jumlah pada produksi sebanyak 2 sampai 2,5 ton. Bahan baku tersebut untuk buah nangka berasal dari masyarakat sekitar dan untuk buah pisang berasal dari wilayah Tulungagung dan Trenggalek karena untuk kawasan Blitar bahan baku buah pisang belum memadai. Untuk bahan bakunya sendiri juga sudah mempunyai ijin halal dari MUI.

Mesin juga faktor yang mempengaruhi produksi dalam usaha keripik buah UD. ANISA JAYA. Kegunaan mesin sendiri adalah untuk memaksimalkan produksi dalam sebuah usaha . Di UD. ANISA JAYA mesin di gunakan pada proses produksi keripik buah tertentu yang prosesnya tidak bisa di kerjakan dengan cara manual, dalam penggunaan mesin juga ada kapasitas

[91] Wawancara dengan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[92] Wwancara dengan Ibu Sriamah selaku masyarakat sekitar sekaligus pemilik kebun buah nangka, pada 19 Juni 2019

penggunaanya. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA:

> *"Iya mbak, disini untuk keripik buah tertentu seperti buah nangka untuk pengolahanya tidak bisa seperti keripik pisang karena untuk kerpik buah nangka harus menggunakan mesin, dan untuk mesinya ada kapasitas pengolahanya yaitu 30 kg jadi untuk sekali goreng kita hanya bisa menggoreng 30 kg saja dan tidak bisa banyak jadi terbatas dan bertahap. Selain itu kegunaan mesin untuk produksi disini juga digunakan pada produksi dodol pisang dan sale pisang."*[93]

Hal ini senada dengan paparan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi yang menyatakan:

> *"Dalam produksi disini menggunakan mesin juga, mesin digunakan untuk menggoreng keripik buah nangka, menggoreng sale pisang sama membuat dodol pisang dan keripik tape. Untuk kapasitas mesinya 30 kg setiap menggoreng atau memproduksinya."*[94]

Hal tersebut juga diperkuat oleh Ibu Siamah selaku kariyawan bagian produksi:

> *"Mesin digunakan mbak, ya untuk membuat keripik nangka, sale pisang untuk pisang yang sudah matang dan dodol pisang serta untuk keripik tape juga."*[95]

Jadi dari beberapa paparan di atas dapat disimpulkan mesin digunakan untuk produksi keripik buah tertentu seperti buah nagka karena buah nagka tidak bisa diolah secara manual, selain itu mesin juga digunakan untuk mengolah dodol pisang, sale pisang dan keripik tape. Untuk kapasitas

---

[93] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[94] Wawancara dengan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[95] Wawancara dengan Ibu Siamah selaku karyawan bagian produksi di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

penggunaan mesin sebanyak 30 kg pada setiap produksi sehingga untuk penggunaan mesin bertahap.

Faktor produksi manajemen atau metode kerja sangat dibutuhkan agar mekanisme kerja berjalan efektif dan efisien. Di UD. ANISA JAYA mengenai administrasi atau keuangan seperti perputaran uangnya masih dilakukan secara sederhana tetapi sudah tertata. Dan juga untuk proses produksi sudah menerapkan proses produksi keripik buah dengan baik dan benar. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA:

> *"Manajemen administrasi atau perputaran dan pengelolan keuanganya masih sederhana, disini untuk manajemen administrasi atau keuangan masih saya kelola sendiri dan dibantu oleh bendahara. Dan walaupun manajamen yang kami gunakan masih sederhana, kami tetap menaati manajemen yang telah diterapkan agar produksi bisa berjalan dengan sesui."*[96]

Berdasarkan pernyataan dari informan diatas muncul pertanyaan " apakah sudah menerapkan step-step atau sistematika produksi keripik buah yang tujuanya menghasilkan kualitas yang baik dan berkualitas ?" Selanjutnya di jawab oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA:

> *"Untuk proses produksi disini sudah dilakukan step-step atau urutan produksi untuk menghasilkan produk yang baik dan berkualitas, seperti proses membuat kerpik buah caranya mulai dari buah datang kemudian di lakukan penyortiran setelah itu buah segar di kupas setelah dikupas masuk tahap pencucian setelah itu dipotong lalu masuk di frizer atau dibekukan setalah itu masuk proses penggorengan di sini ada dua cara untuk keripik pisang digoreng manual dengan minyak goreng sedangakan*

[96] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

untuk keripik buah nangka, sale pisang itu proses mengorengnya idak bisa secara manual jadi harus dengan mesin setelah selesai proses tersebut masuk proses penirisan dan diakhiri dengan proses pengemasan. Untuk proses produksi disini saya mengacu pada proses produksi secara islam seperti dalam pengelolaan dan pelaksanaannya sudah sesui dengan ketentuan islam yakni menghindari barang yang merugikan bagi kesehatan orang atau bahan baku yang mengadung unsur haram kami sangat menghindarinya."[97]

Hal ini senada dengan paparan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

"Untuk manajemen administrasi atau keuanganya di sini masih cukup sederhana karena untuk skala produksinya bukan seperti pabrik, akan tetapi walaupun sederhana saya mentaati manajemen kuangan yang sudah diterapkan oleh ibu anisa selaku pemilik usaha disini, jadi walupun sederhana tidak bisa seenaknya sendiri dalam pengelolaanya karena kalau seenaknya sendiri bisa merugikan dalam produksi."[98]

Hal tersebut juga senada dengan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi menambahkan:

"Proses produksi keripik buah disini ada caranya agar menghasilkan keripik buah yang baik, langkah pertama bahan baku buah segar lalu buah di sortir antara buah yang belum terlalu matang dan buah yang sudah matang untuk buah yang belum terlalu matang digunakan untuk keripik buah sedang yang matang digunakan untuk membuat sale dan dodol pisang kemudian buah dikupas setelah dikupas dicuci hingga bersih kemudian masuk proses pemotongan untuk potonganya sedah di sesuikan tidak boleh memotong secara sembarangan setelahnya masuk frizer atau dibekukan setelah di bekukan baru digoreng dan ditiriskan untuk keripik buah rasa ya diberi rasa-rasa setelah semua selesai masuk proses pengemasan."[99]

---

[97] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[98] Wawancara dengan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[99] Wawancara dengan Ibu Ninuk selaku karyawan bagian produksi di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

Jadi dari beberapa paparan diatas dapat disimpulkan dalam produksi di UD. ANISA JAYA sudah menerapkan manajemen yang baik mulai dari manajemen keuangan atau administrasi walau masih sederhana namun sudah tertata, dan dalam produksi sudah menarapkan manajemen dan tahapan-tahapan yang sistematis dalam proses produksinya yang tujuanya menghasilka produk yang baik dan berkualitas, meliputi (1) Bahan baku buah segar, (2) Buah di sortir yang sudah matang digunakan untuk dodol pisang dan sale pisang dan belum terlalu matang untuk bahan keripik buah, (3) Pengupasan buah, (4) Proses pencucian buah, (5) Proses pemotongan dimana ukuran potongan sudah di sesuikan, (6) Proses pembekuan *frizer*, (7) Proses penggorengan, (8) Proses penirisan menggunkan mesin spiner, (9) Proses pemberian rasa-rasa keripik buah, (10) Proses pengemasan. Dalam proses produksinya juga sudah mengacu pada nilai islam yaitu dalam pengelolanya dan pelaksanaanya tidak menggunakan ahan yang merugikan bagi orang lain dan tidak menggunakan barang yang bersifat haram untuk di konsumsi.

Faktor produksi pasar dapat diartikan tempat untuk memasarkan produk yang telah dihasilkan. Di UD. ANISA JAYA sudah mempunyai *outlet* sendiri untuk pemasaran serta bekerja sama dengan orang-orang tertentu serta masyarakat sekitar. Adapun dalam pemasaranya menggunakan sarana media online dan iklan. Untuk pemasaranya juga menganut pemasaran yang sesui dengan ketentuan islam dalam islam. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA.

> *"Pasar sudah ada, dirumah ada ada outlat dan kami juga bekerja sama dengan orang tertentu seperti masyarakat sekitar sales dan toko oleh-oleh, mereka ada yang mengambil dengan cara los mereka packing sendiri ada juga yang mengambil sudah kemasan otomatis memakai label dari kami ada juga yang kami pasarkan sendiri. Sistem online juga sudah ada melalui facebook dan whatsapp iklan juga ada melalui radio dan TV swasta juga. Untuk pemasaranya disini juga menganut nilai islami yaitu dengan memenuhi takaran dan kebenaran maksudnya takaranya sesui tidak melebihkan atau mengurangi takaran yang sesui."*[100]

Hal ini senada dengan paparan Ibu Eli selaku karyawan bagian pemasaran yang menyatakan:

> *"Untuk pemasaranya sudah mempunyai outlate di rumah juga ada yang dititipkan di toko oleh-oleh dan juga tempat wisata seperti kampung coklat dan makam bungkarno adapun sales yang datang untuk mengambil produk disini, masyarakt sekitar ada juga yang mengambil produk dari sini untuk di jual kembali. Pemasaranya sudah menggunakan sistem online malalui facebook dan whatsapp juga. Untuk disini takaranya sudah di sesuaikan tidak boleh dilebihkan atau dikurangi mbak."*[101]

Jadi dari paparan diatas dapat disimpulkan bahwa dalam meningkatkan pendapatan UD. ANISA JAYA sudah mempunyai pasar sendiri, yaitu mempunyai outlate di dekat rumah, di pasarkan oleh warga sekitar serta adapun sales yang datang untuk memasarkan produk keripik buah UD. ANISA JAYA dan dalam pemasaranya produk UD. ANISA JAYA di titipkan di toko oleh-oleh dan melalui media online facebook dan whatapp serta iklan di radio dan TV swasta. Juga dalam pemasaranya menganut nilai islam seperti tidak

---

[100] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

[101] Wawancara dengan Ibu Eli selaku karyawan bagian pemasaran di usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

mengurangi atau melebihkan takaran yang tujuanya mencapai produksi yang maslahah.

2. Dampak Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Meningkatkan Pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), dampak secara umum adalah suatu pengaruh yang menimbulkan akibat yang positif maupun negatif. [102] Sehingga dapat disimpulkan bahwa dampak dari faktor-faktor produksi dalam meningkatkan pendapatan di UD. ANISA JAYA ini merupakan suatu akibat yang muncul dalam bentuk positif maupun negatif. Adanya faktor-faktor produksi berdampak positif terhadap masyarakat sekitar dan juga bagi pemerintah. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha UD. ANISA JAYA :

> *"Yang jelas dampaknya pasti ada, dimana dampak secara langsung menambah perekonomian saya selaku pemilik usaha ini dan juga menambah perekonomian untuk karyawan dan juga menciptakan lapangan pekerjaan bagi mereka yang belum mempunyai pekerjaan dan juga dampak positifnya juga berpengaruh kepada pemerintahan kan membantu program pemerintahan untuk menuntaskan kemiskinan."*[103]

Hal ini senada dengan paparan Ibu Siti selaku warga masyarakat sekitar dan karyawan UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

---

[102]Kamus Besar...., https://kbbi.web.id/dampak diakses pada tanggal 28 April 2019 pukul 13.33 WIB.

[103] Wawancara dengan Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada 18 Juni 2019.

"Dampak pada masyarakat sekitar banyak tenaga kerja yang ditampung sehingga mengurangi pengangguran. Karyawannya kan mengambil dari masyarakat sekitar sini, terutama ibu-ibu, kalau untuk mas-masnya di butuhkan pas waktu pengiriman barang. Di situ terutama mengutamakan masyarakat sekitar, tetangga-tetangga terutama bagi yang ekonominya kurang dibantu dengan mengangkat sebagai tenaga kerja."[104]

Hal tersebut juga diperkuat Ibu Romlah selaku warga masyarakat sekitar UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

"Iya mbak, karena sebagian besar karyawan yang ada di UD. ANISA JAYA ini dari sekitar lingkungan warga masyarakat sini.ya lumayan mbak bisa menambah penghasilan dekat rumah"[105]

Jadi dari beberapa paparan diatas dapat disimpulkan bahwa secara umum adanya faktor-faktor yang mempengaruhi produksi di UD. ANISA JAYA berdampak positif, adanya ketersediaan lapangan usaha dan untuk membantu perekonomian masyarakat serta membantu pemerintah mengurangi angka kemiskinan.

Adapun dampak dari penambahan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi dalam meningkatkan pendapatan UD. ANISA JAYA. Yaitu dampak penambahan tenaga kerja dalam meningkatkan pendapatan. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

"Disini untuk penambahan tenaga kerja dalam meningkatkan pendapatan disesuaikan dengan pangsa pasar yang ada mbak. Jika

---

[104] Wawancara dengan Ibu Siti selaku warga masyarakt sekitar dan karyawan di UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

[105] Wawancara dengan Ibu Romlah selaku warga masyarakat sekitar di UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

> *permintaan pasar rame ya nambah tenaga kerja seperti hari-hari tertentu misalnya hari lebaran. Itupun juga berdampak dengan hasil produksi yang diinginkan, sehingga pendapatan juga meningkat."*[106]

Hal ini sesui dengan paparan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Untuk penambahan tenaga kerja berdampak pada peningkatan pendapatan di sini ya mbak. Karena kita menambah kariyawan pada waktu-waktu terentu seperti lebaran di mana permintaan produk banyak. Disini saya menggaji karyawan juga memperhitungkan keuntungan yang di dapat selain gaji tetap juga ada komisi bagi karyawan yang lembur misalnya produksi pada hari itu banyak."*[107]

Selain tenaga kerja, faktor lain yang mempengaruhi dalam meningkatkan pendapatan UD. ANISA JAYA adalah modal dan bahan baku. Dengan menambah modal otomatis juga menambah bahan baku yang digunakan pada produksi, antara modal dan bahan baku saling berkesinambungan. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Untuk menambahkan modal itu juga sesuai dengan bahan baku yang diperlukan, jika bahan baku banyak maka modal yang dikeluarkan pun juga banyak. Dan itupun berdampak dengan pendapatan yang dicapai."*[108]

---

[106] Wawanacara dengan Ibu Anis Rahmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 18 Juni 2019.

[107] Wawancara dengan Bapak Imam Nawawi selaku Bendahara keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

[108] Wawanacara dengan Ibu Anis Rahmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 18 Juni 2019.

Hal ini sesui dengan paparan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Penambahan modal itu sesui keperluan produksi dan permintaan pasar mbak, kalau permintaan pasar banyak kita ya harus menambah modal yang otomatis menambah bahan baku pada produksi. Nah maka dari itu bahan baku juga berpengaruh terhadap modal yang dikeluarkan. Semakin banyaknya pembelian bahan baku maka juga akan berdampak pada modal yang keluar serta meningkatnya pendapatan.*[109]

Tentunya untuk memproduksi bahan baku membutuhkan tenaga kerja, selain itu juga menggunakan mesin. Mesin ini digunakan untuk mempercepat hasil produksi sehingga efisiensi waktu dan pendapatan yang diharapkan sesuai dengan modal yang dikeluarkan. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Mesin juga dibutuhkan mbak untuk produksi usaha keripik ini. Ada beberapa buah yang tidak dapat diproduksi secara manual tetapi diproduksi dengan menggunakan mesin. Dalam penggunaan mesin ini tentu diharapkan dapat meningkatkan pendapatan usaha ini karena inovasi dan efisiensi untuk membuat keripik dari buah."*[110]

Hal ini sesui dengan paparan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Penggunaan mesin dalam meningkatkan pendapatan di sini sangat berdampak, karena kalau tidak menggunakan mesin tidak akan bisa berproduksi yang mana otomatis produksi terhambat dan juga tidak bisa meningkatkan pendapatan. Kalau menggunakan mesin produksi bisa*

---

[109] Wawancara dengan Bapak Imam Nawawi selaku Bendahara keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

[110] Wawanacara dengan Ibu Anis Rahmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 18 Juni 2019.

maksimal walaupun dalam penggunaan mesin bertahap yang mana produksi bisa meningkat dan pendapatanya juga."[111]

Selain itu, manajemen usaha pun juga diperlukan agar usaha yang dijalankan dapat berjalan secara teratur dan produksi yang dilakukan dapat berjalan sesuai tahap yang ditentukan. Penerapan manajemen yang baik berdampak pula pada produksi, apabila sistem manajemen sudah di taati secara baik dan proses produksi lancar akan berdampak pada meningkatnya pendapatan. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

"Usaha ini berjalan juga ada aturan manajemen yang diterapkan mbak. Jadi kalau berjalan dengan baik maka produksi pun juga sesuai dengan target yang diinginkan. Apabila target sudah tercapai maka pendapatan pun juga akan meningkat."[112]

Hal ini sesui dengan paparan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

"Dalam memproduksi tentunya membutuhkan perencanaan yang matang mbak, disini kami pun sudah melakukan manajemen yang baik, seperti perincian keuangannya pun sudah ada pembukuan dan laporannya walaupun hanya sederhana tidak serinci seperti di pabrik, sehingga apabila permintaan lagi rame nanti keuntungan dapat di oper ke modal untuk beli bahan baku lagi."[113]

Dampak dari faktor-faktor produksi pasar dalam meningkatkan pendapatan UD. ANISA JAYA yaitu dengan melihat pangsa pasar jika banyak

---

[111] Wawancara dengan Bapak Imam Nawawi selaku Bendahara keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

[112] Wawanacara dengan Ibu Anis Rahmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 18 Juni 2019

[113] Wawancara dengan Bapak Imam Nawawi selaku Bendahara keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

maka pemasaran pun juga perlu perbaiki seperti penambahan outlet atau menambah inovasi produk. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Kami melihat pangsa pasar yang ada mbak. Jika pangsa pasar banyak maka pemasaran dan lokasi pemasarannya pun kami tambah dengan tujuan menambah pendapatan usaha ini. Pemasaran yang kami lakukan seperti menambah outlet disekitar pangsa pasar sehingga permintaan konsumen dapat terpenuhi. "*[114]

Hal ini sesui dengan paparan Bapak Imam Nawawi selaku bendahara di UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Pemasaran disini cukup terjangkau masyarakat mbak dan harganya pun sesuai dengan kondisi yang ada. Dalam upaya meningkatkan pendapatan apabila jumlah stok banyak maka dititipkan ke outlet yang sudah bekerjasama dengan usaha ini."*[115]

Jadi dapat disimpulkan, dampak dari faktor-faktor yang mempengaruhi produksi dalam meningkatkan pendapatan, dengan melihat pangsa pasar yang ada. Apabila pangsa pasar ramai maka faktor-faktor produksi pun akan mengalami kenaikan jumlah yang dapat meningkatkan pendapatan usaha tersebut. Dan dalam upaya meningkatkan pendapatan di UD. ANISA JAYA sudah menerapkan sistem manajemen yang baik dan proses produksi yang baik.

Selain dampak positif adapun dampak negatif yang dapat menimbulkan masalah pada sebuah usaha. Namun halnya dalam faktor-faktor yang

---

[114] Wawanacara dengan Ibu Anis Rahmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 18 Juni 2019

[115] Wawancara dengan Bapak Imam Nawawi selaku Bendahara keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

mempengaruhi produksi di UD. ANISA JAYA dampak negatif tidak berpengaruh bagi lingkungan masyarakat sekitar, sehingga lingkungan tetap terjaga dengan baik. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Dampak negatifnya lebih kearah tidak ada ya mbak, karena untuk pengelolan limbah sudah ada penanganannya sendiri dari UD. ANISA JAYA, seperti untuk limbah kulit dari keripik buah sendiri diambil oleh masyarakat sekitar untuk pakan ternak, sedangakan untuk sisa minyak goreng yang sudah layak pakai diambil warga sekitar untuk bahan bakar memasak."*[116]

Hal ini senada dengan paparan Ibu Romlah selaku warga masyarakat sekitar UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Kalau untuk dampak negatif ke lingkungan sepertinya tidak ada, karena sisa dari produksi keripik buah seperti kulit pisang kulit nangka itu diambil masyarakat disini termasuk saya mbak, itu untuk pakan ternak warga disini."*[117]

Hal ini diperkuat dengan paparan Ibu Siti selaku warga masyarakat sekitar UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Untuk dampak negatif tidak ada mbak, sisa dari produksinya bisa di manfaatkan oleh warga sekitar kulit buah buat pakan ternak untuk bekas minyak goreng saya mengambil untuk bahan bakar masak. Disekitar usahanya pun tidak saya jumpai limbah sisa produksinya."*[118]

Jadi dari beberapa paparan diatas dapat di simpulkan bahwa dalam produksi di UD. ANISA JAYA dampak negatifnya relatif rendah karena semua

---

[116] Wawanacara dengan Ibu Anis Rahmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 18 Juni 2019.

[117] Wawancara dengan Ibu Romlah selaku warga masyarakat sekitar di UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

[118] Wawancara dengan Ibu Siti selaku warga masyarakat sekitar di UD. ANISA JAYA, pada tanggal 19 Juni 2019

limbah sisa produksi seperti limbah kulit buah di manfaatkan oleh warga masyarakat sekitar untuk pakan ternak dan untuk minyak sisa produksi keripik buah dapat di jadikan bahan bakar untuk memasak warga masyarakat sekitar sehingga tidak berdampak buruk bagi lingkungan.

3. Kendala dan Solusi dalam Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Meningkatkan Pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar

Dalam dunia usaha tentu memiliki kendala yang dapat menghambat jalannya produksi. Kendala ini dapat diasumsikan sebagai masalah yang harus diselesaikan agar tidak menggangu proses produksi dan dapat berjalan dengan baik. Kendala dalam usaha berasal dari kendala internal dan eksternal, kendala internal yang dihadapi oleh UD. ANISA JAYA berkaitan dengan modal sedangkan kendal Eksternal meliputi persediaan bahan baku. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Anis Rohmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA yang menyatakan:

> *"Kendela internal disini yaitu modal mbak, disini pernah mengalami modal macet karena pasar yang kita gunakan yaitu konsinyasi jadi yang di bayar produk yang sudah laku jadi untuk persiapan modalnya kita dobel. Ada barang yang sudah jadi bahan baku juga dobel. Untuk solusinya sendiri tergantung manajemen keuangan kami, selama ini kami selalu mentaati pada manajemen yang sudah di terapkan jadi untuk kendala modal bisa di tangani dengan baik. Untuk kendala eksternalnya lebih ke arah persediaan bahan baku ya mbak, ada memang bahan baku seperti pisang dan nangka kalau tidak musim itu juga sulit bahan bakunya otomatis jadi kendala bagi kami, yang biasanya cari bahan baku hanya dengan telfon jadi harus terjun langsung ke pasar-pasar. Jadi solusinya untuk bahan baku buah pisang kalau daerah Blitar tidak musim*

kami mengambil bahan baku dari luar kota seperti tulungagung dan trenggalek serta terjun langsung ke pasar-pasar atau saya biasanya saat musim buah pisang dan nangka produksi di tingkatkan, kami produksi banyak kemudian di simpan di temapat penyimpanan dan apabila permintaan pasar naik kami tidak kesulitan barang atau produk."[119]

Jadi dari paparan diatas dapat disimpulkan kendala yang dihadapi UD. ANISA JAYA adalah kendala *internal* yaitu modal dan kendala *eksternal* yaitu persediaan bahan baku. Dari kendala tersebut perusahaan dapat mengendalikan dengan solusi mentaati manajemen yang sudah diterapkan dengan baik serta memproduksi sebanyak mungkin bahan baku saat musimnya sehingga apabila saat permintaan pasar banyak tidak kesulitan barang.

C. Analisis Data

1. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Meningkatkan Pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar

Bahwasanya setiap perusahaan untuk menjalankan keberlangsungan produksi diperlukan faktor-faktor yang mendukung agar tercapainya suatu tujuan seperti meningkatkan pendapatan usaha. Tidak hanya pada perusahaan besar saja yang menggunakan faktor-faktor produksi, tetapi pada perusahaan yang berskala kecilpun juga menggunakan faktor-faktor produksi dalam

[119] Wawanacara dengan Ibu Anis Rahmawati selaku pemilik usaha keripik buah UD. ANISA JAYA, pada tanggal 18 Juni 2019

menjalankan usahanya. Seperti UD. ANISA JAYA yang mana juga menggunakan faktor-faktor produksi dalam upaya meningkatkan pendapatannya. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam meningkatkan pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar yaitu tenaga kerja, modal, bahan baku, mesin, manajemen dan pasar.

Faktor produksi yang pertama, Adapun faktor produksi tenaga kerja dimana sampai saat ini jumlah tenaga kerja yang ada di UD. ANISA JAYA kurang lebih 10 sampai 15 orang sesui dengan jumlah produksi dan pasar yang diperlukan, yang lebih diutamakan tenaga kerjanya dari golongan ibu-ibu rumah tangga karena dianggap sudah terampil dalam pengolahan makanan, dalam merekrut tenaga kerjanya sendiri menggunakan wawancara *skill* atau keterampilan apa yang dimiliki oleh tenaga kerja.

Faktor produksi yang digunakan selanjutnya modal, dimana pada produksi UD. ANISA JAYA modal yang digunkan berasal dari modal pribadi dan modal pinjaman, untuk modal awal yang digunakan pada produksinya kurang lebih sebesar Rp. 150.000.000 dan untuk setiap produksi selanjutnya modal disesuikan dengan jumlah produksi serta disesuikan pada kondisi kebutuhan pasar, apabila permintaan pasar meningkat modal juga meningkat apabila permintaan pasar stabil modal yang di keluarkan secukupnya.

Faktor produksi bahan baku yang digunakan dalam produksi di UD. ANISA JAYA meliputi buah pisang dan buah nangka. Untuk jumlah setiap

produksi sebanyak 2 sampai 2,5 ton. Bahan baku tersebut untuk buah nangka berasal dari masyarakat sekitar karena buah nangka dari masyarakat sekitar jumlahnya sangat mellimpah dan untuk buah pisang sendiri untuk kawasan Blitar belum cukup untuk memenuhi kapasitas produksi dan permintaan pasar sehingga untuk bahan baku buah pisang datangkan dari wilayah Tulungagung dan Trenggalek.

Untuk faktor produksi mesin pada UD. ANISA JAYA digunakan untuk memproduksi keripik buah tertentu seperti buah nagka karena buah nagka tidak bisa diolah secara manual, selain itu mesin juga digunakan untuk mengolah dodol pisang, sale pisang serta keripik tape. Untuk kapasitas penggunaan mesin sebanyak 30 kg pada setiap produksi sehingga dalam penggunaan mesin tersebut secara bertahap. Mesin juga digunkan untuk proses penirisan keripik buah setalah melalui proses penggorengan mesin yang digunakan yaitu mesin spiner.

Faktor produksi metode atau manajemen, yang mana sudah diterapkan secara baik mulai dari manajemen keuangan atau administrasi walaupun masih sederhana, dan dalam produksi sudah menarapkan manajemen dalam proses produksinya yang bertujuan menghasilka produk yang baik dan berkualitas. Tahap-tahap produksi keripik buah meliputi (1) Bahan baku buah segar, (2) Buah di sortir yang sudah matang digunakan untuk dodol pisang dan sale pisang dan belum terlalu matang untuk bahan keripik buah, (3) Pengupasan buah, (4) Proses pencucian buah, (5) Proses pemotongan dimana ukuran

potongan sudah di sesuikan, (6) Proses pembekuan *frizer*, (7) Proses penggorengan, (8) Proses penirisan menggunkan mesin spiner, (9) Proses pemberian rasa-rasa keripik buah, (10) Proses pengemasan.

Faktor produksi yang terakhir pasar, untuk pemasaran produk UD. ANISA JAYA sudah mempunyai pasar sendiri yaitu adanya outlet di rumah, juga ada warga masyarakat sekitar yang menjualkanya, adapun sales yang datang untuk mengambil produk, dan ada yang dititipkan di toko oleh-oleh wilayah Blitar dan luar Blitar. Dalam pemasaranya dalam upaya meninkatkan pendapatan sudah menggunakan sistem *online* yaitu melalui facebook dan whatsaap dan sudah menggunakan media iklan melalui radio serta TV swasta.

2. Dampak Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Meningkatkan Pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar

Dalam menjalankan sebuah usaha tentunya menghasilkan subuah dampak, dampak itu sendiri ada yang bersifat positif maupun negatif. Dimana dampak positif itu sendiri dapat mendukung berjalanya usaha UD. ANISA JAYA. Secara umum, dampak positif dari adanya produksi UD. ANISA JAYA yaitu menciptakan lapangan pekerjaan dan menyerap tenaga kerja bagi masyarakat lingkungan sekitar terutama yang kondisi perekonomianya kurang. Serta juga dapat membantu pemerintah dalam menuntaskan kemiskinan. Dengan menyerap tenaga kerja berdampak pada meningkatnya produksi

sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan UD. ANISA JAYA.

Adapun dampak lain dari faktor-faktor yang mempengaruhi produksi usaha mikro kecil dan menengah dalam meningkatkan pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar. Seperti menambahan faktor-faktor produksi yaitu tenaga kerja, modal, bahan baku, pasar, penggunaan mesin serta manajemen yang baik dapat meningkatkan pendapatan di UD. ANISA JAYA. Meskipun penambahan tersebut tidak selalu di gunakan pada setiap produksi melainkan digunakan pada saat pangsa pasar sedang naik atau permintaan produk sedang naik. Untuk mesin sangat berdampak pada produksi yang gunanya untuk meningkatkan pendapatan karena mesin di UD. ANISA JAYA merupakan alat pengolah yang paling berperan walaupun penggunanya bertahap. Serta dalam produksinya sudah menerapkan sistem manajemen yang baik dari administrasi atau keuangan dan dalam proses produksi.

Sedangkan untuk dampak negatifnya relatif rendah, karena limbah dari produksi UD. ANISA JAYA dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar, seperti limbah dari kulit pisang dan nangka dapat dijadikan makanan ternak warga sekitar sedangkan untuk sisa penggorengan dari produksi keripik buah dapat dijadikan bahan bakar untuk memasak warga sekitar. Sehingga tidak ada dampak lingkungan yang ditimbulkan dari usaha keripik buah UD. ANISA JAYA.

3. Kendala dan Solusi dalam Produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Meningkatkan Pendapatan UD. ANISA JAYA di Kabupaten Blitar

Setiap usaha yang dijalankan oleh perusahaan pasti ada kendala yang dihadapi, kendala sendiri berasal dari internal dan eksternal. Seperti pada usaha keripik buah UD. ANISA JAYA juga mengalami kendala dalam produksinya. kendala internal yang dihadapi yaitu modal dimana dalam produksinya menganut pasar konsinyasi yang dapat diartikan barang yang dibayar yang sudah laku. Jadi untuk perputaran atau pengunan modalnya dobel dan kendala eksternal yaitu keterbatasan bahan baku, bahan baku yang digunakan pada produksinya sifatnya musiman jadi hanya bisa berproduksi secara maksimal pada saat musim buah tersebut. Dari kendala tersebut solusinya untuk modal dengan mentaati manajemen yang sudah diterapkan dengan baik, serta untuk bahan baku memproduksi sebanyak mungkin pada saat musimnya sehingga apabila saat permintaan pasar banyak tidak kesulitan barang.