

STUDI TENTANG KELOMPOK BELAJAR USAHA AMPLANG PADA RUMAH PRODUKSI USAHA ANDA JAYA SAMARINDA

Apriani Octavia

Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, Universitas Mulawarman

Abstract

The research objective is to describe the process of producing envelopes from raw materials into ready-to-consume products at the Anda Jaya Samarinda production house, to find out how the business owner teaches the management of the envelope business to citizens learning at your Anda Jaya production house, and to find out sales strategies and results selling envelopes at the Anda Jaya Samarinda production house. This type of research is descriptive qualitative. The data source is the owner of the business house and the residents learn two people. Data collection techniques are interview observation and documentation techniques. While data analysis techniques include: data reduction, data display, and concluding. The research results obtained are the process of producing envelopes from raw materials into ready-to-consume products at Anda Jaya Samarinda Business, which must prepare equipment and raw materials such as cooking equipment, managing inventory of production materials such as flatfish, flour, and seasonings, making envelopes in accordance with the steps in producing envelopes, and packaging the results of the production of envelopes with plastic press. How to teach the process of managing the envelope business to the people learning at the Anda Jaya Samarinda production house, namely teaching capital preparation and capital use, teaching employee recruitment according to production needs, teaching managing the supply of production materials in the form of flatfish, and teaching the process of making envelopes. The sales strategy and results of selling envelopes at the Anda Jaya Samarinda production house, namely: a) the sales strategy is sold at a store owned by Amplang Anda Jaya Business and wholesale sales. b) The results of the sale of envelopes are sufficient to produce and can meet daily needs and provide wages to the residents of learning. With the existence of Your Business, Jaya Samarinda, learning communities are greatly helped and can finance the household and educational needs of their children.

Keywords: Business Study Groups, Training, Non-formal Education, Amplang

Abstrak

Tujuan penelitian yaitu untuk mendeskripsikan proses produksi amplang dari bahan mentah menjadi produk siap konsumsi pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda, untuk mengetahui cara pemilik usaha mengajarkan proses pengelolaan usaha amplang pada warga belajar di rumah produksi Usaha Anda Jaya, dan untuk mengetahui strategi penjualan dan hasil penjualan amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda. Jenis penelitian adalah deskriptif kualitatif. Sumber data yaitu pemilik rumah usaha dan warga belajar dua orang. Teknik pengumpulan data yaitu teknik observasi wawancara dan dokumentasi. Sedangkan teknik analisis data meliputi: reduksi data, display data dan menarik kesimpulan. Hasil penelitian diperoleh yaitu proses produksi amplang dari bahan mentah menjadi produk siap konsumsi pada Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu harus mempersiapkan peralatan dan bahan baku seperti peralatan memasak, pengelolaan persediaan bahan produksi seperti ikan Pipih, tepung dan bumbu penyedap, pembuatan amplang sesuai dengan langkah-langkah dalam memproduksi amplang, dan pengemasan hasil produksi amplang dengan alat pres plastik. Cara mengajarkan proses pengelolaan usaha amplang pada warga belajar di rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu mengajarkan persiapan modal dan penggunaan modal, mengajarkan rekrut karyawan sesuai dengan kebutuhan produksi, mengajarkan pengelolaan persediaan bahan produksi berupa ikan Pipih, dan mengajarkan proses pembuatan amplang. Strategi penjualan dan hasil penjualan amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu: a) strategi penjualan dijual di toko milik Usaha Amplang Anda Jaya dan penjualan secara borongan. b) Hasil penjualan amplang cukup menghasilkan dan bisa memenuhi kebutuhan sehari-

hari dan memberikan upah kepada warga belajar. Dengan adanya Usaha Anda Jaya Samarinda warga belajar sangat terbantu dan mampu membiayai kebutuhan rumahtangga dan pendidikan anak-anak mereka.

Kata Kunci: Kelompok Belajar Usaha Amplang, Pelatihan, Pendidikan Nonformal, Amplang

Pendahuluan

Usaha adalah sebuah bisnis yang menghasilkan keuntungan tertentu yang dijalankan dengan modal yang digunakan untuk membuat usaha. Di dalam sebuah usaha terdapat beberapa faktor penting salah satunya adalah potensi dan peluang usaha. Kedua hal tersebut akan kita bahas bersama guna mengetahui beragam tentang dunia usaha dan bagaimana cara memulainya dengan memahami betul potensi dan pengertian peluang usaha tersebut. Dengan memahami hal tersebut maka dapat dipahami bagaimana cara menjalankan usaha yang benar dan memahami keinginan konsumen yang dinamis serta menyikapi persaingan usaha dengan bijak. Hal tersebut penting karena potensi dan peluang usaha adalah kombinasi yang apik dalam memulai sebuah usaha yang menarik.

Home Industri merupakan rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Menurut Sukirno (2007) Industri rumah tangga adalah industri yang memperkerjakan kurang dari 5 orang. UMKM adalah usaha yang mempunyai modal awal yang kecil atau nilai kekayaan (aset) yang kecil dan jumlah pekerja yang kecil (terbatas), nilai modal (aset) atau jumlah pekerjaannya sesuai definisi yang diberikan oleh pemerintah atau intitusi lain dengan tujuan tertentu.

Salah satu usaha industri kecil yang menonjol di Kota Samarinda adalah industri kecil amplang, dimana komoditi ini merupakan komoditi unggulan di Kota Samarinda. Industri

amplang termasuk dalam industri pengolahan ikan sebagai bahan baku. Amplang merupakan makanan khas Kota Samarinda yang sudah banyak dipasarkan di seluruh wilayah provinsi Kalimantan Timur dan beberapa jenisnya sudah dipasarkan di berbagai wilayah di luar bahkan sudah mencapai daerah Kalimantan Utara.

Usaha Anda Jaya Samarinda adalah sebuah industri rumahan yang memproduksi amplang terdapat di kota Samarinda. Adapun bahan baku utama yang diproduksi adalah ikan Pipih. Dalam produksi, Usaha Anda Jaya Samarinda menginginkan suatu kualitas produk yang dihasilkan bernilai tinggi, mutu terjamin dan tetap eksis di pasaran serta mencapai keuntungan yang maksimum. Hal ini sesuai dengan analisa bahwa eksisnya suatu produk perusahaan itu sangatlah berpengaruh terhadap cara proses produksinya. Hasil produksi yang tidak memenuhi standar dalam penjualan tidak akan dipasarkan karena Usaha Anda Jaya Samarinda menjaga kepuasan konsumen terhadap amplang yang dijual.

Rumah produksi amplang Usaha Anda Jaya Samarinda merupakan sebuah wadah bagi warga setempat untuk mencari penghasilan dan tempat untuk belajar usaha amplang. Pemilik usaha menerima dan mengajarkan warga cara untuk memproduksi atau mengelolah pembuatan amplang. Rumah produksi amplang Usaha Anda Jaya Samarinda sebagai wadah kelompok belajar usaha dimaksudkan untuk pemberian bekal awal kepada warga sekitar, agar menguasai teknik ketrampilan tertentu dan dasar-dasar pengelolaan usaha amplang dalam rangka peningkatan ekonomi keluarganya.

Keberadaan Usaha Anda Jaya Samarinda sebagai wadah belajar usaha sangat strategis dalam pemberian ketrampilan melalui kegiatan pelatihan yang di lanjutkan untuk kegiatan usaha baik mandiri maupun kelompok.

Salah satu tujuan yang ingin dicapai Usaha Anda Jaya Samarinda sebagai wadah belajar usaha yaitu meningkatkan kemampuan usaha mandiri untuk mengembangkan dan mengaktualisasikan berbagai potensi yang dimiliki warga belajar, meningkatkan peberdayaan warga belajar melalui peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan, menumbuhkan motivasi dalam berwirausaha, menumbuhkan kesadaran untuk memanfaatkan potensi lingkungan sekitar agar mampu mengusahakan mata pencaharian sebagai sumber kesejahteraan hidup. Dalam kelompok belajar usaha amplang di lakukan semata-mata untuk meningkatkan ketrampilan warga belajar sehingga mereka dapat meningkatkan kesejahteraan hidup.

Industri rumah amplang Usaha Anda Jaya Samarinda, warga belajar sebagai karyawan sangat terbatas tetapi memiliki keterampilan dan kreativitas untuk meningkatkan produktivitas usaha. Oleh karena itu, warga belajar yang sudah memiliki skill mampu menghasilkan amplang yang berkualitas baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Warga belajar usaha tersebut adalah karyawan yang dipekerjakan selama dalam produksi dan mereka memiliki pendapatan tergantung dari jumlah produksi industri Usaha Anda Jaya Samarinda.

Untuk dapat bersaing dengan produk perusahaan lain yang sejenis, selain tenaga kerja yang terampil, manajemen bahan baku sangatlah

penting bagi Usaha Anda Jaya Samarinda karena tanpa adanya bahan baku maka produksi amplang tidak dapat berjalan dengan baik. Penyediaan bahan baku berupa ikan Pipih harus berkualitas bagus dan disesuaikan dengan produksi. Usaha Anda Jaya Samarinda tidak berani menyetok bahan baku terlalu banyak dan juga tidak boleh sedikit, hal tersebut akan berpengaruh terhadap hasil produksi.

Dalam pengamatan penulis, usaha Industri rumah tangga Usaha Anda Jaya Samarinda yang beralamat di Jl. P. Antasari, Gg. 3 Pajak, Rt. 1, No. 59 Samarinda ini cukup berkembang dan mampu meningkatkan pendapatan pengusaha dan keluarganya, bahkan membantu meningkatkan pendapatan masyarakat, yakni dengan adanya tenaga kerja yang bekerja di industri tersebut.

Berawal dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, penulis merasa tertarik untuk mengadakan sebuah penelitian yang mendalam, kemudian penulis tuangkan dalam sebuah skripsi yang diberi judul: "Studi Tentang Kelompok Belajar Usaha Amplang Pada Rumah Produksi Usaha Anda Jaya Samarinda (Studi kasus membuat amplang warga belajar)".

Metode Penelitian

Jenis penelitian pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, pengertian deskriptif memaparkan dan menggambarkan segala peristiwa yang diperoleh dilapangan sesuai dengan masalah yang dirumuskan serta datanya yang bersifat kualitatif yaitu, yang menggambarkan dengan kata-kata atau kalimat dipisah-pisahkan menurut kategori untuk memperoleh kesimpulan. Yang dimaksudkan dengan penelitian kualitatif adalah angka penelitian ilmiah yang menyandarkan kebenaran

pada sisi kriteria ilmu empiris yang berusaha untuk mengeksplorasi, mendeskripsikan, menjelaskan dan memprediksi kejadian-kejadian pada setting sosial. Pertanyaan-pertanyaan ilmu empiris yang memiliki kebenaran ilmu harus cocok dengan fakta pengalaman yang didukung oleh evideni (bukti) empiris, Djarm'an Satori dkk, (2009: 24).

Menurut Sugiyono (2013 : 1) penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek ilmiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi.

Menurut Kirk dan Miller dalam Moleong (2006: 64) penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam suatu pengetahuan ilmu sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan manusia dalam kawasan sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan peristilahannya. Sesuai dengan pendapat di atas, hubungannya dengan penelitian ini adalah untuk membentuk gambaran atau lukisan secara deskriptif dan faktual dan akurat mengenai pembuatan amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda.

Lokasi penelitian dilaksanakan di rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda. Adapun waktu penelitian yang dilaksanakan oleh peneliti yaitu diperkirakan selama 1 bulan, dari bulan Juli sampai dengan Agustus 2016. Dengan demikian penelitian ini dilaksanakan sesuai dengan situasi dan kondisi jadwal penelitian yang sudah di tentukan dalam pembahasan jadwal penelitian.

Data merupakan kenyataan yang menggambarkan suatu kejadian dan merupakan

kesatuan nyata yang nantinya akan digunakan sebagai bahan dasar suatu informasi, maka data yang akan diperlukan dalam penelitian ini yaitu berupa fakta, serta kondisi dan situasi yang berkaitan dengan pengolahan dan penjualan amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda. Menurut Suharsimi Arikunto (2010: 172) mengemukakan bahwa, sumber data adalah subjek dari mana data dapat diperoleh. Apabila peneliti menggunakan kuesioner atau wawancara dalam pengumpulan datanya, maka sumber data disebut responden, yaitu orang yang merespon atau menjawab pertanyaan-pertanyaan peneliti, baik pertanyaan tertulis maupun lisan.

Menurut Lofland dan Lofland (dalam Moleong 2006: 157) sumber data utama dalam penelitian kualitatif ialah kata-kata dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti dokumen dan lain-lain. Dua jenis data yang dipakai dalam penelitian ini, antara lain :

1. Data Primer adalah data yang diperoleh melalui responden dengan cara melakukan tanya-jawab secara langsung dan dipandu melalui pertanyaan-pertanyaan yang sesuai dengan fokus penelitian. Adapun daftar responden dalam penelitian adalah sebagai berikut :
 - a. Bos atau pemilik rumah produksi amplang Usaha Anda Jaya Samarinda.
 - b. Warga belajar atau kariawan rumah produksi amplang Usaha Anda Jaya Samarindadua orang.
2. Data sekunder adalah data yang diperoleh melalui sumber informasi antara lain melalui :
 - a. Dokumen-dokumen.

b. Buku-buku referensi, hasil penelitian dan media massa yang relevan

Teknik pengumpulan data adalah cara mengumpulkan dan memperoleh data dengan menggunakan beragam instrumen. Menurut Sugiyono (2013: 62) "Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling penting dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data". Teknik pengumpulan data yang digunakan sebagai instrument untuk mengumpulkan data sesuai dengan metode penelitian. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan beberapa teknik untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan yaitu :

1. Observasi

Dalam penelitian ini, observasi dilakukan untuk mendapatkan dan mengumpulkan data-data yang valid tentang pengolahan dan penjualan amplang spesial cap ikan Pipih pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda. serta melengkapi data primer dan data sekunder yang dilakukan baik secara formal maupun non formal. Menurut Nasution (1988) yang di kutip kembali oleh Sugiyono (2013:64) Observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuan dapat berkerja hanya berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang di peroleh melalui observasi".

Berdasarkan keterlibatan penulis dalam mengobservasi, maka observasi yang digunakan yaitu observasi partisipatif. Menurut Sanafiah Faisal (1995) yang di kutip kembali oleh Sugiyono (2013: 64) Observasi partisipatif, dalam observasi ini peneliti

terlibat dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang di amati atau yang sedang digunakan sebagai sumber data penelitian. Sambil melakukan pengamatan, peneliti ikut melakukan apa yang dikerjakan oleh sumber data, dan ikut merasakan suka dukanya. Observasi yang dilakukan terkait dengan pengelolaan yang dimulai dari pengelolaan bahan baku berupa ikan dan cara pembuatan amplang yang diajarkan kepada warga belajar. Pengamatan ini sangat penting sebagai penunjang keabsahaan data yang diperoleh peneliti selama dalam penelitian.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Wawancara dimaksudkan sebagai upaya memperoleh informasi dari orang yang diwawancarai (*informan*). Wawancara dilakukan secara terbuka dan terstruktur dengan pertanyaan yang terfokus pada permasalahan sehingga informasi yang dikumpulkan cukup lengkap dan mendalam. Menurut Sugiyono (2013:72) "wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan suatu permasalahan yang harus diteliti serta apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden lebih mendalam". Wawancara dilakukan dengan responden untuk mengetahui dan mendapatkan data mengenai pengolahan dan penjualan amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda.

3. Dokumentasi

Cara lain untuk memperoleh data dari responden dengan menggunakan teknik dokumentasi. Surachmad (2005: 132), mengatakan bahwa sebuah teknik dapat disebut historis ataupun dokumentasi bila penyelidikan ditujukan pada penguraian dan penjelasan apa yang telah lalu menjadi sumber-sumber dokumen. Dalam penelitian ini, dokumentasi digunakan untuk memperoleh data tentang awal mula berdirinya usaha amplang dan catatan mengenai cara pengelolaan usaha amplang dan dokumen terkait dengan cara memperoleh bahan baku amplang.

Menurut Guba dan Lincoln (dalam Moleong, 2007: 216-217) menjelaskan istilah dokumen yang dibedakan dengan *record*. Definisi dari *record* adalah setiap pernyataan tertulis yang disusun oleh seseorang/lembaga untuk keperluan pengujian suatu peristiwa atau menyajikan akunting. Sedangkan dokumen adalah setiap bahan tertulis ataupun film, lain dari *record*, yang tidak dipersiapkan karena adanya permintaan seseorang penyidik.

Sedangkan menurut Sugiyono (2010: 329) menyatakan bahwa dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental dari seseorang". Dokumentasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini berupa dokumen terkait mengenai pengelolaan dan penjualan amplang pada rumah produksi Usaha

Anda Jaya Samarinda. Dokumen yang peneliti butuhkan terkait pengelolaan pembuatan amplang mencakup cara pemesanan bahan baku, catatan cara pembuatan adonan amplang, dan cara memasak atau menggoreng amplang.

Menurut Sugiyono (2013: 88) yang mengutip dari Bogdan menyatakan "Analisis Data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan bahan-bahan lain sehingga mudah di pahami, dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif, seperti yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman (1984) dalam Sugiyono (2013: 91) yaitu dengan mendeskripsikan serta menganalisis data yang telah diperoleh dan selanjutnya dijabarkan dalam bentuk penjelasan sebenarnya. Analisis data yang digunakan adalah analisis data model alir melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data

Pengumpulan Data adalah data pertama atau data mentah dikumpulkan dalam suatu penelitian. Pengumpulan data yang dilakukan peneliti dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terkait dengan pengelolaan dan cara pembuatan amplang, wawancara atau Tanya jawab langsung dengan pemilik usaha amplang dan warga belajar di rumah industri amplang. Pengumpulan data yang dilakukan terkait pengolahan dan penjualan amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda.

2. Reduksi Data

Reduksi data dimaksudkan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data mentah yang muncul dari catatan yang tertulis di lapangan. Data yang diperoleh di lapangan kemudian direduksi oleh peneliti dengan cara pengkodean, klasifikasi data, menelusuri tema-tema, membuat gugus, membuat pertisi, menulis memo dan selanjutnya dilakukan pilihan terhadap data yang diperoleh di lapangan, kemudian dari data itu mana yang relevan dan mana yang tidak relevan dengan permasalahan dan fokus penelitian. Reduksi data/proses transformasi itu berlanjut terus sesudah penelitian lapangan sampai laporan akhir secara lengkap tersusun.

3. **Penyajian Data (*Data Display*)**

Penyajian data atau display data dimaksudkan sebagai sekumpulan informasi tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan dengan melihat penyajian-penyajian, kita dapat memahami apa yang sedang terjadi dan apa yang harus dilakukan. Hal ini dilakukan untuk memudahkan bagi peneliti melihat gambaran secara keseluruhan atau bagian-bagian tertentu dari data penelitian, sehingga dari data tersebut dapat ditarik kesimpulan.

4. **Penarikan Kesimpulan/*Verifikasi***

Penarikan Kesimpulan merupakan suatu kegiatan dan konfigurasi yang utuh selama penelitian berlangsung. Sedang verifikasi merupakan kegiatan pemikiran kembali yang melintas dalam pemikiran penganalisis selama peneliti mencatat atau suatu tinjauan

ulang pada catatan-catatan lapangan atau peninjauan kembali serta tukar pikiran antara teman sejawat untuk mengembangkan "kesempatan inter subjektif" dengan kata lain makna yang muncul dari data harus diuji kebenarannya (validitasnya).

Verifikasi dalam penelitian dilakukan secara kontinyu sepanjang penelitian verifikasi oleh peneliti, dimaksudkan untuk menganalisis dan mencari makna dari informasi yang dikumpulkan dengan mencari tema, pola hubungan, permasalahan yang muncul, hipotesa yang disimpulkan secara tetatif, sehingga terbentuk proposisi tertentu yang bisa mendukung teori ataupun penyempurnaan teori. Dengan didukungnya teori dan penyempurnaan teori maka dapat disimpulkan mengenai pengolahan pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda.

Dalam penelitian kualitatif, perlu adanya keabsahan data sebagai validitas penelitian agar penelitian tersebut benar-benar dapat dipercaya dan diakui sebagai hasil penelitian sah. Untuk menentukan keabsahan (*trustworthiness*) data, diperlukan suatu proses dan teknik pemeriksaan data yang sangat seaktif harus terjamin keabsahannya, keabsahan data menyangkut dua hal yaitu, kevalidan data dan reabilitas data. Pemeriksaan dan keabsahan data dilakukan untuk mendapatkan penelitian yang benar-benar dapat dipertanggung jawabkan. Menurut Wiersma dalam Sugiyono (2010: 55) keabsahan data diartikan dengan melakukan pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara. Triangulasi meningkatkan kekuatan data dibandingkan dengan hanya satu pendekatan. Sedangkan

Moleong (2006: 174) menetapkan keabsahan data terdiri dari:

1. *Kredibilitas* atau kepercayaan dilakukan dengan teknik pemeriksaan secara ketekunan, pengamatan, pengecekan, triangulasi, dan diskusi teman sejawat;
2. *Transferability* (keteralihan) peneliti menguraikan data hasil temuan secara rinci, jelas, sistematis dan dapat dipercaya. Keuntungan dari transferabilitas ini adalah agar tercapai ketepatan/dapat diterapkannya hasil penelitian kepada situasi dimana subyek tersebut diambil;
3. *Dependability* (kebergantungan): mengacu pada sejauh mana kualitas proses dalam mengaktualisasikan penelitian, pengumpulan data, interpretasi temuan dan pelaporan hasil;
4. *Konfirmability* (kepastian): Jika dependabilitas mengacu kepada proses penelitian, maka konfirmabilitas mengacu kepada hasil penelitian dikaitkan dengan proses penelitian. Untuk memenuhi penelusuran atau pelacakan audit ini peneliti menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan seperti data dari catatan tentang proses penyelenggaraan penelitian.

Penelitian ini menggunakan metode triangulasi data sebagai acuan dalam pengesahan data. Triangulasi data adalah "Teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu. Terkait dengan triangulasi, triangulasi dapat dikakukan dengan cara memanfaatkan (Moleong dan Lexy J, 2006: 66) yaitu:

1. Triangulasi sumber dapat dicapai dengan membandingkan data hasil pengamatan dengan hasil wawancara, membandingkan

apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakan secara pribadi, atau membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.

2. Triangulasi metode dilakukan dengan cara pengecekan derajat kepercayaan penemuan hasil penelitian beberapa teknik pengumpulan data dan sumber data. Triangulasi penyidik, yaitu memanfaatkan peneliti atau pengamat lainnya untuk keperluan pengecekan kembali derajat kepercayaan data.
3. Review informan, yaitu laporan penelitian direview oleh informan (*key informan*) untuk mengetahui apakah yang ditulis merupakan suatu yang dapat disetujui mereka.
4. Triangulasi teori untuk membandingkan hasil yang diperoleh dengan teori atau referensi yang mendukung.

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang diperoleh dari wawancara di atas maka dapat dijadikan suatu garis besar yang akan dibahas mengenai kelompok belajar usaha amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda sebagai berikut:

Proses Produksi Amplang Dari Bahan Mentah Menjadi Produk Siap Konsumsi

Proses produksi amplang merupakan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam pembuatan amplang sehingga mendapatkan hasil yang diharapkan. Adapun proses atau langkah-langkah dalam pembuatan amplang sebagai berikut:

1. Persiapan Peralatan Dan Bahan Baku

Sebelum memproduksi amplang, harus mempersiapkan peralatan, perlengkapan dan bahan baku yang akan digunakan dalam

produksi amplang dengan tujuan untuk lebih memudahkan dalam proses pembuatan amplang. Perlatan dan perlengkapan yang dipersiapkan tidak terlalu banyak seperti, kompor gas, kual, sendok terbuat dari kayu, baskom plastik, penggiling ikan, tampah, minyak goreng. Sedangkan bahan baku produk produksi amplang diantaranya ikan, tepung kanji atau tapioka dan telur. Bahan pendukung lainnya untuk bahan baku tambahan adalah merica, bawang putih, royco (bumbu penyedap), garam dan gula.

Salah satu perlengkapan yang sangat berpengaruh terhadap kualitas hasil produksi amplang yaitu minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng amplang. Minyak goreng yang digunakan tidak boleh melebihi dari tiga kali penggunaan karena dapat mempengaruhi kualitas aroma, warna, dan rasa dari amplang tersebut.

2. Pengelolaan Persediaan Bahan Produksi

Pengelolaan bahan baku berupa ikan yang menjadi bahan dasar dalam pembuatan amplang pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda harus berkualitas baik. Persediaan ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan amplang selalu dijaga kesediaanya di penangkaran ikan dan untuk mengantisipasi keterbatasan ikan, pemilik Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda bekerja sama dengan beberapa penangkaran ikan yang ada di Samarinda seperti penangkaran ikan bandeng, gabus, dan paten.

Pengelolaan bahan baku pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda yaitu untuk menjaga persediaan, kualitas bahan yang digunakan dalam memproduksi amplang dan kapan waktu melakukan pembelian serta

menghidari terjadinya kekurangan bahan baku. Ikan sebagai bahan baku utama amplang harus terjaga kualitas dan jenis ikan yang digunakan. Oleh karena itu, ikan didatangkan langsung dari penangkaran.

Pengelolaan bahan baku bukan saja pada ikan sebagai bahan dasar pembuatan amplang tetapi terhadap semua bahan yang digunakan dalam memproduksi amplang agar terjaga kualitas dan persiapan bahan yang dibutuhkan. Bahan baku tersebut berupa tepung kanji atau tapioka yang baru, telur ayam, bawang putih, gula, garam, peksin, dan merica harus baru semua. Semua bahan tersebut dikelola sebaik mungkin oleh pemilik Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda agar tidak terjadi kekurangan atau stok bahan yang berdampak pada penundaan atau kelancaran dalam produksi amplang.

3. Pembuatan Amplang

Untuk memproduksi amplang yang sesuai dengan yang diharapkan maka harus sesuai dengan prosedur pembuatan amplang, terutama dalam pembuatan adonan, dimana bahan yang dicampurkan harus disesuaikan dengan takaran yang sudah ditentukan. Menurut Hendro (2011) produksi adalah kegiatan atau proses yang menimbulkan manfaat atau penciptaan manfaat baru. Terkait dengan pendapat tersebut, maka memproduksi amplang pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda tentunya membutuhkan langkah-langkah sesuai dengan prosedur yang sudah ada untuk mendapatkan hasil produksi yang baik. Adapun langkah-langkah tersebut sebagai berikut:

- a. Pertama-tama mempersiapkan bahan yang dibutuhkan yaitu ikan bandeng sebanyak 5 kg, tepung kanji/topioka sebanyak 10 kg, garam 250 gram, gula 200 gram, peksin 30 gram, marica 3 sendok makan, royco 6 bungkus, bawang putih 300 gram, telur 1,2 kg, dan air sebanyak 2,5 liter.
- b. Membuat adonan, daging ikan digiling halus dan campurkan, tepung, bawang yang sudah diblender, telur, air, garam, gula, peksin, royco dan marica.
- c. Setelah diaduk merata, bentuk adonan memanjang / lenjeran besar sesuai selera dan potong juga sesuai selera. Adonan yang dibentuk memanjang harus diolesin tepuk agar tidak lengkat pada saat dipotong.
- d. Goreng dalam minyak panas yang cukup banyak selama 18 menit hingga kering dan mengapung, saat goreng amplang aduk terus sehingga tidak hangus.
- e. Angkat amplang yang sudah masak dan tiriskan sampai kering.
- f. Setelah dingin, amplang siap dikemas.
- g. Pengemasan Hasil Pembuatan Amplang

Pengemasan dilakukan di Balikpapan cabang Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda dan dibantu oleh warga belajar sebanyak dua atau samapi 4 orang tergantung jumlah produksi, pengemasan disajikan dalam ukuran dan harga yang berbeda-beda mulai dari 300 gram sampai 1 kg dengan harga yang berbeda juga. Plastik kemasan dibuat langsung di Balikpapan dan penyablonan juga dilaksanakan di Balikpapan.

Pengemasan harus dilakukan dengan cepat untuk menghindari kelembapan atau rasa apak pada amplang. Biasanya kalau terlalu lama didiamkan, amplang akan kehilangan aroma dan kerenyahan sehingga berdampak pada kualitas amplang tersebut. Untuk memudahkan dalam pengemasan, warga belajar pada Usaha Amplang Anda Jaya menggunakan alat pres khusus untuk pelastik.

Cara Mengajarkan Proses Pengelolaan Usaha Amplang Pada Warga Belajar Di Rumah Produksi Usaha Anda Jaya Samarinda

Setiap warga belajar yang datang bekerja atau membantu dalam memproduksi amplang pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda harus diajari sampai bisa hingga mereka memiliki *skill*. Adapun cara mengajarkan proses pengelolaan usaha amplang pada warga belajar di rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda sebagai berikut:

1. Mengajarkan Persiapan Modal

Berdasarkan pendapat pemilik Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda mengatakan bahwa warga belajar diajarkan bagaimana mendapatkan modal dan menggunakan modal tersebut dengan sebaik mungkin sehingga bisa mendapatkan penghasilan dari produksi amplang. Jika tidak memiliki modal, bisa pinjam kebank dengan jaminan tertentu, ataupun pinjam sama keluarga dan bisa juga dengan teman lainnya yang mau bekerja sama.

Dalam penggunaan modal harus dihitung dengan rinci pengeluaran yang digunakan dalam pembelian perlengkapan berupa minyak goreng dan bahan baku amplang agar tau seberapa banyak modal yang dikeluarkan

dalam memproduksi amplang. Selanjutnya dihitung hasil penjualan amplang, apakah modal yang digunakan tertutupi atau tidak.

2. Mengajarkan Rekrut Karyawan

Karyawan sebagai warga belajar diajarkan bagaimana merekrut karyawan dan membimbing serta mengajarkan mereka sampai bisa membuat amplang. Mengajarkan dalam merekrut karyawan sangat penting untuk menghemat uang hasil produksi. Karyawan industri rumah tangga dalam memproduksi amplang tidak perlu melebihi dari 4 orang karena proses pembuatan amplang cukup mudah. Oleh karena itu disarankan kepada warga belajar dalam merekrut karyawan harus memiliki *skill* memasak, keperibadian yang jujur, sabar, dan yang paling penting harus digaji harian atau sistem kontrak karena tidak setiap hari amplang diproduksi.

Tujuan mengajarkan warga belajar cara merekrut karyawan agar mereka bisa merekrut karyawan sesuai dengan kemampuan, kebutuhan rumah industri amplang, dan tanah yang dimiliki. Perekrutan dan pemberdayaan karyawan sangat berpengaruh terhadap hasil produksi produksi dan hasil penjualan amplang. Oleh karena itu, warga belajar di Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda harus memahami cara merekrut karyawan yang dibutuhkan.

3. Mengajarkan Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Produksi Amplang

Mengajarkan warga belajar pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda sangat penting agar mereka dapat mengelola persediaan bahan baku berupa ikan untuk kelangsungan dan kualitas dalam memproduksi amplang. Oleh karena itu,

warga belajar yang datang membantu pasti diajarkan dalam pengelolaan persediaan bahan baku amplang. Mengajarkan warga belajar bertujuan untuk dapat memahami bagaimana mendapatkan bahan baku yang berkualitas dan harga terjangkau. Selain itu dapat membantu dalam penyediaan bahan baku yang akan digunakan pada saat memproduksi amplang.

Mengajarkan pengelolaan persediaan bahan produksi pada warga belajar sesuai dengan pendapat Hendro (2011) yang mengatakan bahwa mengelola persediaan berarti memerhatikan hal-hal penting yang memengaruhinya. Ada 2 hal pokok yang harus diperhatikan dalam pengelolaan persediaan yaitu sistem kualitas akan memengaruhi kualitas hasil produksi. Oleh sebab itu, perlu dilakukan perencanaan standarisasi kualitas bahan baku saat awal pembelian, dan jumlah yang dibeli akan berpengaruh pada biaya yang akan timbul akibat jumlah bahan baku yang dibeli terlalu besar atau terlalu sedikit.

Pengajaran pengelolaan persediaan bahan baku produksi amplang penting terutama dalam memperoleh ikan yang segar. Dalam pengelolaan persediaan ikan, Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda bekerja sama langsung dengan penangkaran ikan yang ada di Sungai Damak Samarinda dan ketika mau memproduksi amplang, ikan didatangkan langsung dari sana sehingga kesegaran ikan tetap terjaga. Ketika ikan tidak tersedia di penangkaran, pihak penangkaran ikan mengkabari sehingga pemilik usaha dapat mengantisipasi penyediaan ikan.

4. Mengajarkan Proses Pembuatan Amplang

Pada saat memproduksi tentunya membutuhkan karyawan yang dapat membantu dalam kelancaran produksi, dan karyawan tersebut harus memiliki *skill* atau keterampilan. Oleh karena itu, penting membimbing dan mengajarkan warga belajar sekaligus sebagai karyawan yang diberdayakan dalam memproduksi amplang sehingga mendapatkan hasil yang maksimal. Pemilik Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda memberikan bekal dan keterampilan melalui proses belajar kepada warga yang datang membantu produksi amplang agar dengan tujuan klak mereka memiliki *skill* dan pengetahuan dalam pengelolaan usaha industri rumah amplang.

Tujuan pemilik Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda sependapat dengan Dikmas (2005:43) bahwa "tujuan dari kegiatan belajar usaha secara umum ialah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan, sikap masyarakat agar mampu mengusahakan mata pencaharian sebagai sumber kesejahteraan hidupnya.

Berdasarkan penjelasan warga belajar pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda bahwa kita diajarkan bagaimana mempersiapkan dan membuat adonan amplang. Mula-mula ikan digiling sampai halus lalu dicampur dengan, tepung kanji, telur, gula, garam, royco, peksin, dan bawang putih. Adonan amplang lalu diaduk hingga merata, diremas-remas, agar benar-benar bercampur dan bumbunya meresap. Kemudian dicetak, dipotong-potong aneka bentuk menggunakan pisau. Ada yang bentuknya panjang, bulat, kotak, sesuai selera. Potongan krupuk amplang langsung digoreng di wajan besar penuh berisi minyak

goreng panas yang baru atau layak digunakan. Penggorengan dilakukan hingga krupuk amplang berwarna kecoklatan dan dirasa cukup renyah.

Penjelasan warga belajar pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda sesuai dengan pendapat Kamil (2011:99) bahwa "Kelompok belajar usaha yaitu suatu kegiatan membelajarkan warga masyarakat untuk mengejar ketinggalan di bidang usaha, dengan cara bekerja, belajar dan berusaha, guna memperoleh mata pencaharian sebagai sumber penghasilan yang layak".

Strategi Penjualan Dan Hasil Penjualan Amplang Pada Rumah Produksi Usaha Anda Jaya Samarinda.

1. Startegi Penjualan

Penjualan hasil produksi amplang pada Usaha Anda Jaya Samarinda tergolong sederhana dan amplang Usaha Anda Jaya Samarinda sudah cukup banyak dikenal orang sehingga banyak peminat dan yang mau bekerja sama dalam penjualan amplang. Strategi penjualan hasil produksi amplang pada Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu:

Pertama, dijual di toko sendiri karena Usaha Amplang Anda Jaya sudah memiliki toko sendiri di jalan Slamet Riyadi Kelurahan Karang Asam Samarinda dan cabangnya berada di jalan A. Yani Balikpapan. Menjual di toko sendiri lebih memudahkan Usaha Anda Jaya Samarinda untuk menjual hasil produksinya, dengan demikian pelanggan akan lebih mudah untuk mendapatkan amplang hasil produksi Usaha Anda Jaya Samarinda. Penjualan amplang di toko

Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda cukup ramai dan menyediakan dengan berbagai macam harga untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Penjualan secara borongan, salah satu strategi penjualan amplang hasil produksi Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu bekerja sama dengan orang lain dan menjualnya secara borongan. Hal tersebut dapat memudahkan Usaha Anda Jaya Samarinda untuk menjual hasil produksinya karena sudah berlangganan tetap. Orang yang kerja sama dengan Usaha Amplang Anda Jaya diambil secara borongan tanpa dikemas terlebih dahulu. Penjualan seperti ini sangat bagus karena pemilik usaha dapat memproduksi amplang dengan skala yang banyak dan bisa mendapatkan keuntungan langsung tanpa dikemas atau dijualkan di toko.

2. Hasil Penjualan Amplang

Penghasilan yang didapatkan dari hasil penjualan amplang cukup baik dimana pemilik Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda bisa memenuhi kebutuhan dan bisa membiayai pendidikan anak, memberikan upah berupa gaji kepada warga belajar dan keuntungan dari usaha amplang juga disisihkan untuk modal usaha bunga dan sekarang usaha bunga tersebut sudah berjalan dengan baik. Penghasilan usaha amplang dirasakan cukup menjanjikan karena modal yang dikeluarkan cukup sedikit.

Produksi amplang pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda merupakan usaha yang sangat menjanjikan karena pemilik usaha bisa menggantungkan pendapatan dari penjualan amplang. Meskipun banyak persaingan industri rumah amplang lainnya

tetapi Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda tetap mendapatkan penghasilan yang cukup dalam memproduksi amplang.

Warga belajar yang datang membantu produksi amplang pada Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda juga mendapatkan upah yang setimpal karena disesuaikan dengan jumlah produksi mereka. Warga belajar sangat terbantu dengan adanya industri rumah Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda karena mereka bisa memenuhi kebutuhan rumah tangga mereka dan mampu membiayai pendidikan anak-anak mereka. Selain itu bisa membantu pekerjaan suami mereka karena rata-rata yang bekerja di Usaha Amplang Anda Jaya Samarinda perempuan.

Kesimpulan

Hasil penelitian tentang kelompok belajar usaha amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses produksi amplang dari bahan mentah menjadi produk siap konsumsi pada Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu harus mempersiapkan peralatan dan bahan baku, pengelolaan persediaan bahan baku, tepung dan bumbu penyedap, pembuatan amplang sesuai dengan langkah-langkah dalam memproduksi amplang, dan pengemasan hasil produksi amplang dengan alat pres plastik.
2. Cara mengajarkan proses pengelolaan usaha amplang pada warga belajar di rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu mengajarkan persiapan modal dan penggunaan modal, mengajarkan rekrut karyawan sesuai dengan kebutuhan

produksi, mengajarkan pengelolaan persediaan bahan baku produksi, dan mengajarkan proses pembuatan amplang.

3. Strategi penjualan dan hasil penjualan amplang pada rumah produksi Usaha Anda Jaya Samarinda yaitu: a) strategi penjualan dijual di toko milik Usaha Amplang Anda Jaya dan penjualan secara borongan. b) Hasil penjualan amplang cukup menghasilkan dan bisa memenuhi kebutuhan sehari-hari dan memberikan upah kepada warga belajar. Dengan adanya Usaha Anda Jaya Samarinda warga belajar sangat terbantu dan mampu membiayai kebutuhan rumahtangga dan pendidikan anak-anak mereka.

Daftar Pustaka

- Dikmas. 2005. *Petunjuk teknis program kesetaraan dan kejar usaha. Cetakan ke-2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Pendidikan Masyarakat.
- Hendro. 2011. *Dasar-dasar Kewirausahaan*. Jakarta: Erlangga.
- Kamil, M. 2009. *Pendidikan Non Formal Pengembangan Melalui Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) di Indonesia (sebuah pembelajaran dari komunikan jepang)*. Bandung: Alfabeta.
- Moleong, L, J. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sukirno, S. 2007. *Makroekonomi Modern*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.