



Kualitas Produk Sumpit Dari Limbah Kayu Pada UD. Akselerasi Palangka Raya (Quality of Chopstick Products Made from Wood Waste at UD. Akselerasi Palangka Raya)

Nuwa¹, Nursiah¹, Robby Oktavianus¹, Rosdiana¹, Ryandi Augent²

¹ Jurusan Kehutanan, Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

² Alumni Jurusan Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Palangka Raya

* Corresponding Author: nuwa@for.upr.ac.id

Article History

Received : October 10, 2024

Revised : November 21, 2024

Approved : December 01, 2024

Keywords:

Chopstick Quality, Production, Chopsticks, Marketing Strategy.

© 2024 Authors

Published by the Department of Forestry, Faculty of Agriculture, Palangka Raya University. This article is openly accessible under the license:



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

Sejarah Artikel

Diterima : 10 Oktober, 2024

Direvisi : 21 Nopember, 2024

Disetujui : 01 Desember, 2024

Kata Kunci:

Kualitas Sumpit, Produksi Sumpit, Strategi Pemasaran

© 2024 Penulis

Diterbitkan oleh Jurusan Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Palangka Raya.

Artikel ini dapat diakses secara terbuka di bawah lisensi:



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of chopstick products and to understand the objectives and quantity of products marketed by UD. Akselerasi. The research was conducted in the city of Palangkaraya. Data collection techniques in this study included interviews, observations, and documentation. The data analysis used a qualitative descriptive analysis technique. There are several steps in analyzing the data: data reduction, data presentation, and conclusion drawing.

The results of this study show that the production process carried out by UD. Akselerasi maintains the quality of chopsticks through a strict series of processes, starting from the selection of raw materials to the finishing stage. White Meranti wood was chosen as the main material due to its suitability for chopstick production. Defective products are sorted and not shipped, and there is a replacement policy for products found to be defective after shipment.

This reflects the company's commitment to quality and customer satisfaction. UD. Akselerasi primarily focuses on chopstick production, with 99% of the total production being exported to Japan. This demonstrates the company's specialization in meeting international market demand, particularly Japan, which is known for its high-quality standards. An effective marketing strategy through social media, exhibitions, and direct visits from buyers also supports strong international market penetration.

ABSTRAK

Sumpit adalah alat makan tradisional yang digunakan di berbagai budaya Asia, terutama di Tiongkok, Jepang, Korea, dan beberapa negara Asia Tenggara. Sumpit digunakan sebagai pengganti garpu dan pisau, sumpit memiliki peran yang penting dalam ritual makan dan adat istiadat di wilayah tersebut, Selain fungsinya sebagai alat makan, sumpit juga memiliki makna simbolis dan sering dikaitkan dengan nilai-nilai sopan santun, kebersamaan, dan rasa hormat terhadap makanan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kualitas produk sumpit dan untuk mengetahui tujuan dan jumlah produk yang dipasarkan UD. Akselerasi. Penelitian ini dilaksanakan di Mebel UD. Akselerasi Sentra Industri Kecil dan Menengah (IKM) pada tahun 2024. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Terdapat beberapa langkah dalam menganalisis data, yaitu: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil dari penelitian ialah proses produksi yang dilakukan oleh UD. Akselerasi, kualitas sumpit yang dihasilkan dijaga melalui serangkaian proses yang ketat mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap finishing. UD. Akselerasi juga memiliki fokus utama pada produksi sumpit, di mana 99% dari total produksi diekspor ke Jepang. Ini menunjukkan spesialisasi perusahaan dalam memenuhi permintaan pasar internasional terutama Jepang, yang dikenal memiliki standar kualitas yang tinggi.

1. Pendahuluan

Sumpit adalah alat makan tradisional yang digunakan di berbagai budaya Asia, terutama di Tiongkok, Jepang, Korea, dan beberapa negara Asia Tenggara. Sumpit digunakan sebagai pengganti garpu dan pisau, sumpit memiliki peran yang penting dalam ritual makan dan adat istiadat di wilayah tersebut, Selain fungsinya sebagai alat makan, sumpit juga memiliki makna simbolis dan sering dikaitkan dengan nilai-nilai sopan santun, kebersamaan, dan rasa hormat terhadap makanan.

Sumpit akhirnya menyebar ke negara tetangganya. Sejarah sumpit pertama di luar China tercatat mulai dari Korea Utara. Lalu sumpit juga menyebar ke Jepang. Penggunaannya pertama kali di Jepang dicatat sejak tahun 712 setelah masehi. Namun, para ahli sejarah percaya kalau kehadiran sumpit di negara tersebut sudah jauh lebih awal sejak catatan tersebut. Pada awalnya, sumpit hanya digunakan dalam upacara tradisional di Jepang. Sumpit pertama di negara ini terbuat dari bambu. Masyarakat Jepang mulai mengasosiasikan sumpit sebagai alat makan mereka dan penggunaan sumpit mulai banyak ditemukan di sekitar abad ke-10. Tidak hanya ke Korea dan Jepang, penggunaan sumpit juga tersebar sampai ke Vietnam (Anggraini, 2020).

Sumpit menjadi alat makan populer setelah sendok. Sumpit merupakan alat dapur yang berbentuk dua buah batang kayu yang sama panjang yang dipegang di antara jari-jari salah satu tangan. Digunakan sebagai penjepit untuk mengambil makanan. Sumpit sendiri berasal dari Tiongkok dan baru mulai menyebar ke berbagai negara pada masa Dinasti Shang. Sumpit diciptakan oleh bangsa Tiongkok dan dikenal 3.000 hingga 5.000 tahun yang lalu. (Tamrin, 2006).

Indonesia sendiri penggunaan sumpit masih belum terlalu populer seperti di Jepang, Korea, atau Tiongkok. Karena di Indonesia sendiri alat makan yang paling umum digunakan ialah sendok dan garpu. Meskipun demikian, keberadaan sumpit tetap dapat dirasakan dalam konteks tertentu. Beberapa orang memilih menggunakan sumpit ketika

makan di restoran Jepang atau di tempat lain yang memerlukan alat makan khusus tersebut. Walaupun tidak umum, keberadaan sumpit ini memberikan nuansa berbeda dalam pengalaman bersantap di Indonesia.

Faktor-faktor seperti bahan baku, modal, tenaga kerja, dan pemasaran memiliki peran krusial dalam menentukan perkembangan suatu industri. Menurut Ruhimat Mustar (2008), sinergi positif antara keempat faktor tersebut diperlukan. Bahan mentah harus tersedia memadai, modal harus mencukupi, tenaga kerja harus terampil, dan pasar harus mampu menyerap produk yang dihasilkan. Namun, ketika berbicara tentang kecil, ada faktor tambahan yang perlu diperhatikan, seperti karakteristik perusahaan, kewirausahaan, dan dukungan pemerintah. Menurut Herlambang (2009), bantuan atau asistensi dari pemerintah dapat membantu mengatasi kendala-kendala yang dihadapi oleh industri kecil. Dengan demikian, kerjasama antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat menjadi kunci dalam mengoptimalkan potensi industri kecil di Indonesia.

Sentra Industri Kecil dan Menengah (IKM) Temanggung Tilung ini merupakan sebuah sentral industri pengolahan kayu yang ada di Kota Palangka Raya, yang terdapat gudang-gudang produksi mebel dengan pemilik yang berbeda-beda dan gudang-gudang produksi mebel mereka saling berdekatan serta berada dalam satu kawasan. Mebel UD. Akselerasi berdiri sejak tahun 2014 dikelola oleh Ruth Sri. Menekuni usaha pembuatan sumpit dengan kualitas ekspor dari limbah kayu meranti putih, ulin, sengon dan benuas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas produk dan jumlah produk dan pemasaran UD. Akselerasi Palangka Raya.

2. Metode Penelitian

2.1. Waktu dan tempat

Penelitian dilaksanakan di Mebel UD. Akselerasi yang terletak di Sentra Industri Kecil dan Menengah (IKM) Temanggung Tilung Kota Palangkaraya. Waktu pelaksanaan di mulai dari bulan Agustus – Oktober 2024.

2.2. Obyek, Alat dan Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan adalah limbah kayu meranti putih, ulin, sengon dan benuas. Sedangkan alat yang digunakan antara lain alat tulis menulis, mistar, laptop dan kamera.

2.3. Prosedur Penelitian

1. Wawancara, yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab atau wawancara langsung tentang kegiatan usaha perusahaan yang menjadi objek penelitian. Wawancara akan dilakukan dengan Bapak Manager UD. Akselerasi dan karyawan.
2. Observasi, yaitu mengadakan pengamatan secara langsung tentang kegiatan usaha perusahaan yang menjadi objek penelitian. Observasi yang dilakukan mencakup pemantauan terhadap berbagai aspek operasional dan proses bisnis yang terkait dengan produksi, distribusi, dan juga manajemen sumpit.
 - a. Proses Produksi, seperti mengamati proses pembuatan sumpit mulai dari pemilihan bahan kayu hingga produk jadi. Mengikuti cara memeriksa kualitas bahan baku dan metode produksi yang digunakan.
 - b. Proses Distribusi, seperti mengamati bagaimana cara perusahaan mendistribusikan produknya.
 - c. Proses Manajemen, memantau stok bahan baku, produk setengah jadi, dan produk jadi.
 - d. Kualitas Produk, menilai kualitas sumpit yang dihasilkan, termasuk ukuran, bentuk, dan keawetan. Juga apakah ada proses pengujian kualitas.
3. Dokumentasi, yaitu teknik pengumpulan data baik berupa foto atau dengan cara mempelajari dokumen-dokumen atau pembukuan yang ada seperti data penjualan mebel, keterangan ijin perusahaan, data bahan baku dan data lainnya yang berhubungan dengan kegiatan penelitian.

2.4. Analisis Data

Data dalam penelitian ini dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Menurut Moleong (2005), analisis deskriptif kualitatif yaitu pendekatan penelitian dimana data-data yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka. Data-data tersebut dapat diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, foto, video, dokumentasi pribadi, catatan. Menurut Arikunto (2016), terdapat beberapa langkah dalam menganalisis data sebagai berikut:

1. Reduksi data adalah proses seleksi (pengurangan) data yang telah dikumpulkan, data hasil reduksi dapat memudahkan peneliti dalam melakukan analisis dan diinterpretasi.
2. Penyajian data adalah proses mengkomunikasikan informasi yang diperoleh dari data kepada orang lain dalam bentuk: tabel, grafik, diagram, dan narasi.

Penarikan kesimpulan yaitu pengambilan keputusan tentang apa yang dapat disimpulkan dari hasil analisis data yang telah dikumpulkan. Tujuan dari penarikan kesimpulan yaitu untuk menyajikan hasil analisis data secara sistematis dan logis

3. Hasil Penelitian

3.1. Bahan Baku

Bahan baku untuk pembuatan sumpit, seperti, Meranti Putih, Sengon, Benuas, Ulin, permintaan terbanyak ialah menggunakan bahan baku dari Meranti Putih. Ini menunjukkan preferensi pasar yang kuat terhadap jenis kayu ini. Bahan baku yang digunakan pun tidak boleh terdapat cacat seperti kayu berlubang, kayu berjamur, dan tidak crack atau retak. Semua bahan baku ini diperoleh dari Kalteng, yaitu dari Kabupaten Gunung Mas, Katingan dan Kapuas, dengan harga beli senilai 2 juta rupiah. Ini menunjukkan penggunaan sumber daya lokal dan mendukung ekonomi daerah. Harga dari sumpit ini bervariasi, tergantung pada jenis kayu dan kualitasnya. Harga berkisar dari <Rp. 100 per pasang, Rp. 250 – Rp. 2.500 per pasang dan >Rp. 2.500 per pasang. Variasi ini memberikan fleksibilitas dalam menentukan

harga jual akhir produk dan memungkinkan perusahaan untuk menyesuaikan dengan kebutuhan dan anggaran pembeli.

3.2. Proses Pemotongan

Pemotongan merupakan tahap awal pada proses produksi, yaitu memotong kayu menggunakan mesin yang bernama cross cut dengan ukuran 28 cm.



Gambar 1. Proses Pemotongan Menggunakan Mesin *cross cut*

3.3. Proses Pembentukan

Setelah dari pemotongan, maka selanjutnya pembentukan. Pembentukan ini menggunakan mesin yang bernama mesin pc. Kayu yang berukuran 28cm tadi dibelah menggunakan mesin belah, lalu dipotong lagi membentuk sumpit menggunakan mesin pc dengan ukuran dimensi pangkal 9,2mm dan ujung 4,7mm (bentuk masih kotak). Setelah itu, kayu akan dipotong lagi dengan menggunakan mesin acc alat ini khusus untuk memotong bagian pangkal yg semula ukuran 28cm menjadi ukuran 27,7cm, ukuran inilah yang menjadi ukuran *fix* untuk sumpit.



Gambar 2. Pembentukan Menggunakan Mesin pc

3.4. Proses Pengamplasan dan Penghalusan

Pada tahap ini pengamplasan dilakukan menggunakan mesin yang bernama tr, namun karena kurang halus sehingga harus dilakukan

penghalusan kembali menggunakan mesin off dan dilakukan secara 2 kali. Setelah dihaluskan lalu masuk ke mesin yang bernama mesin gulung yang berfungsi untuk membulatkan pangkal dan mesin ember untuk membulatkan ujung.



Gambar 3. Proses pengamplasan menggunakan mesin tr (a); penghalusan menggunakan mesin off (b); dan pembulatan menggunakan mesin gulung (c)

3.5. Proses Sorting

Sorting atau tahap terakhir dari proses produksi ini ialah, mengecek kembali kualitas sumpit yang akan di ekspor. Jika pada sumpit terdapat cacat maka sumpit tidak akan dikirim dan akan diganti dengan sumpit yang baik.



Gambar 4. Proses sorting

3.6. Proses Pengemasan

Pengemasan dilakukan sedemikian rupa agar produk tetap aman selama pengiriman. Setelah semua sumpit tersimpan dalam kotak, kotak-kotak ini lalu ditutup dan diberi label sesuai tujuan pengiriman. Tahap ini sangat penting agar produk sampai dengan benar kepada pelanggan di luar negeri, setelah itu diberi plastik lalu di ikat, untuk memastikan kotak sampai dengan aman di tujuan. Begitu semuanya siap, sumpit-sumpit tersebut akan dikirim melalui jalur ekspor dan siap untuk memenuhi kebutuhan pasar internasional.



Gambar 5. Proses pengemasan

4. Kesimpulan dan Saran

4.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis proses produksi yang dilakukan oleh UD. Akselerasi, kualitas sumpit yang dihasilkan dijaga melalui serangkaian proses yang ketat mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap finishing. Jepang memiliki kualitas sumpit paling tinggi karena memiliki toleransi kekeliruan paling kecil dibanding negara lain yaitu 0,1mm. Kayu Meranti Putih dipilih sebagai bahan utama karena kualitasnya yang sesuai untuk pembuatan sumpit, berdasarkan permintaan Jepang. Setiap tahap produksi, dilakukan dengan mesin-mesin khusus untuk memastikan konsistensi dan standar kualitas yang tinggi. Selain itu, pengamplasan dan penghalusan dilakukan dua kali untuk

mencapai hasil akhir yang maksimal. Produk yang cacat disortir dan tidak dikirim, serta ada kebijakan penggantian untuk produk yang ditemukan cacat setelah pengiriman. Hal ini menunjukkan komitmen perusahaan terhadap kualitas dan kepuasan pelanggan.

2. UD. Akselerasi memiliki fokus utama pada produksi sumpit, di mana 99% dari total produksi diekspor ke Jepang. Ini menunjukkan spesialisasi perusahaan dalam memenuhi permintaan pasar internasional, terutama Jepang, yang dikenal memiliki standar kualitas tinggi. Fleksibilitas dalam produksi memungkinkan perusahaan untuk menyesuaikan spesifikasi produk sesuai dengan permintaan pasar, yang menjadi faktor kunci keberhasilan mereka. Dalam sebulan, perusahaan mampu menjual sekitar 150-200 box sumpit dan 1 box terdapat 1000 pasang sumpit, dengan ketersediaan pasokan dari supplier yang mencapai 150.000-300.000 pasang sumpit. Strategi pemasaran yang efektif melalui media sosial, pameran, dan kunjungan langsung dari buyer juga mendukung penetrasi pasar internasional yang kuat.

4.2. Saran

Pemasaran yang dilakukan oleh UD. Akselerasi saat ini hanya mencakup negara bagian Asia saja, sehingga strategi pemasaran harus ditingkatkan lagi baik melalui sosial media maupun e-commerce. Sehingga produk sumpit ini tidak hanya dipasarkan di negara bagian Asia saja namun juga dapat menembus pasar negara bagian Eropa dan bagian lainnya

Daftar Pustaka

- Atalya Anggraini, 2020. Ternyata Sejarah Sumpit Punya Cerita Penuh Filosofi. Nibble.
- Arikunto, S. 2016. Metodologi Penelitian. Bina Aksara. Yogyakarta.

- Dunia Masak, 2019. Sejarah Sumpit Hingga Jadi Alat Makan yang Mendunia. Academia.
- Effendi, R. 2009. Kayu Ulin di Kalimantan: Potensi, Pemanfaatan Permasalahan Dan Kebijakan Yang Diperlukan Untuk Kelestariannya. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Hutan Tanaman. 1-8.
- Fahrurazi, M. 2009. Konservasi Pohon Ulin (Eusideroxylon Zwageri Teijsm. & Binn.) Dikabupaten Hulu Sungai Tengah. Www.Dephut.Go.Id. Hlm 2-3
- Mamat Ruhimat Mustar, 2008. Persiapan UN Geografi SMA/MA, Bandung: Grafindo Media Pratama, h.40
- Moleong L. J. 2005. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Krisnawati, H., Varis, E., Kallio, M. & Kanninen, M. 2011. *Paraserienthes falcata* (L.) Nielsen: ekologi, silvikultur dan produktivitas. CIFOR, Bogor, Indonesia.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Petra, D. 2010. Sumpit Chapter 1. Petra Christian University.
- Pradjadinata, S & Murniati. 2014. Pengelolaan Dan Konservasi Jenis Ulin (Eusideroxylon Zwageri Teijsm. & Binn.) Di Indonesia. Jurnal Penelitian Hutan Dan Konservasi Alam. 11 (3): 205-223.
- Prastyono & Mudji Susanto. 2015. Variasi Sifat Pertumbuhan Ulin (Eusideroxylon Zwageri T. Et B) Pada Uji Keturunan Di Bondowoso. Jurnal Wasian. 2(2) : 79-86.
- Pujawati, E. D. 2008. Induksi Kalus Pada Budidaya Jaringan Daun Ulin (Eusideroxylon Zwageri Teijsm. & Binn.) Secata Invitro. Jurnal Hutan Tropis. Program Studi Budidaya Hutan Fakultas Hutan Kehutanan Unlam. Hlm 87-88.
- Putra, D., Haryati, L. T & Aprilia, R. 2014. Meranti Putih dan Upaya Konservasinya. Makala. Balikpapan.
- Rachmad Hidayat dan Yudha Herlambang, “Pengembangan Tata Kelola Industri Kecil Menengah di Madura”, Jurnal Teknik Industri, Vol. 11, No 1, Juni 2009, h. 62
- Rangkuti, Freddy. 2014. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Siregar, 2008. Kayu Sengon, Jakarta: Penebar Swadaya
- Sugiyono, 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.CV
- Warisno. 2009. Investasi Sengon: Langkah Praktis Menbudidayakan Pohon Uang. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, S. 2010. “Manajemen Produksi”, Edisi Empat. Yogyakarta. BPFE.
- Zedna Elma, 2021. “Strategi Bertahan Pengusaha Mebel di Sentra Industri Kecil dan Menengah (IKM) Temanggung Tilung, Kota Palangka Raya di Masa Covid-19”, Skripsi.
- Zumarlin, A. 2011. Keawetan Alami Kayu Ulin (Eusideroxylon Zwageri Teijsm. & Binn.) Pada Umur Yang Berbeda Dari Hutan Kalimantan Di Kalimantan Selatan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institute Pertanian Bogor: Bogor.