Inovasi Olahan Produk Cepat Saji "Sandwich" Dengan Pemilihan Bahan Baku Yang Berkualitas (Aspek Produksi)

Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan guna memperoleh gelar

Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam

Acc munaqosah

10 okt 2025

Oleh:

Finda Nurulita Ananda

21423074

PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM

JURUSAN STUDI ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

2025

LEMBER PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama	:	Finda Nurulita Ananda
NIM	:	21423074
Program Studi	:	Ekonomi Islam
Fakultas	:	Ilmu Agama Islam
Judul Tugas Akhir	:	**Inovasi Olahan Produk Cepat Saji "Sandwich" Dengan Pemilihan Bahan Baku Yang Berkualitas Aspek Produksi**

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 28 September 2025



Finda Nurulita Ananda

NOTA DINAS

Hal : Skripsi

Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam

Universitas Islam Indonesia DI Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Berdasarkan penunjukkan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan Nomor: 1061/Dek/60/DAATI/FIAI/VII/2024 tanggal 30 September 2025 M, 8 Rabi'ul Akhir 1447 H atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara:

Nama : Finda Nurulita Ananda

NIM : 21423074

Program Studi : Ekonomi Islam

Fakultas : Ilmu Agama Islam

Judul Tugas Akhir : **Inovasi Olahan Produk Cepat Saji "Sandwich" Dengan Pemilihan Bahan Baku Yang Berkualitas Aspek Produksi**

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara tersebut di atas sudah memenuhi syarat untuk diajukan siding munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Dosen Pembimbing



Muhammad Iqbal, SEI., M.S.I

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis:

Nama	:	Finda Nurulita Ananda
NIM	:	21423074
Judul Tugas Akhir	:	**Inovasi Olahan Produk Cepat Saji "Sandwich" Dengan Pemilihan Bahan Baku Yang Berkualitas Aspek Produksi**

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqosah Tugas Akhir Perintisan Bisnis pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 28 September 2025



Muhammad Iqbal, SEI., M.S.I

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiai@uii.ac.id
W. fiai.uii.ac.id

PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Tugas Akhir Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari	:	Selasa
Tanggal	:	28 Oktober 2025
Judul Tugas Akhir	:	Inovasi Olahan Produk Cepat Saji Sandwich dengan Pemilihan Bahan Baku yang Berkualitas Aspek Produksi
Nama	:	FINDA NURULITA A
Nomor Mahasiswa	:	21423074

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI

Ketua/Pembimbing
Muhammad Iqbal, SEI, MSI (.....)

Penguji 1
Aqida Shohiha, S.E.I., M.E. (.....)

Penguji 2
Anom Garbo, SEI, ME (.....)

Yogyakarta, 28 Oktober 2025
Fakultas Ilmu Agama Islam
Dekan

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA ★ YOGYAKARTA ★ FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

Dr. Drs. Asmuni, MA

MOTTO

لَا يُكَلِّفُ ٱللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.” Q.S Al-Baqarah: 286

فَاِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا اِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًاۗ فَاِذَا فَرَغْتَ فَانْصَبْۙ وَاِلٰى رَبِّكَ فَارْغَبْ

“Maka sesungguhnya Bersama kesulitan ada kemudahan, sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain), dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.” (Q.S Al-Insyirah: 5-8)

ABSTRAK

Inovasi Olahan Produk Cepat Saji "Sandwich" Dengan Pemilihan Bahan Baku Yang Berkualitas Aspek Produksi

Finda Nurulita Ananda

21423074

Dalam beberapa tahun terakhir, pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan yang cukup besar. Hal ini ditandai dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya menjaga kesehatan tubuh melalui konsumsi makan yang bergizi seimbang. Perubahan pola konsumsi ini mendorong pelaku usaha untuk terus berinovasi dalam menghadirkan produk makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga memberikan manfaat bagi Kesehatan. Zandwich hadir sebagai bentuk inovasi kuliner melalui pengembangan produk sandwich buah dan sayur yang menawarkan alternatif makanan praktis, sehat, dan bernutrisi. Dalam proses perintisan bisnis ini, penulis berperan sebagai bagian produksi yang memiliki tanggung jawab dalam pengolahan produk dan pengembangan produk. Namun, dalam pelaksanaannya, bidang produksi menghadapi beberapa tantangan, seperti ketersediaan bahan baku dipasar yang kurang memenuhi, kualitas bahan baku pada pemasok yang kurang bagus, kenaikan harga bahan baku, dan ketahaan bahan baku yang cepat rusak. Melalui inovasi dan pengelolaan produksi yang baik, Zandwich berupaya menghadirkan produk yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi sekaligus menjawab tren gaya hidup sehat masyarakat saat ini.

Kata Kunci: Pola konsumsi, Inovasi, Gaya Hidup Sehat, Produksi, Nutrisi

ABSTRACT

Innovation of Fast Food Sandwich Products With The Selection of High-Quality Ingredients Production Aspects

Finda Nurulita Ananda

21423074

In recent years, people's consumption patterns have undergone significant changes. This is marked by increasing public awareness of the importance of maintaining body health through consuming a balanced, nutritious diet. This change in consumption patterns encourages business actors to continue to innovate in presenting food products that are not only delicious, but also provide health benefits. Zandwich is present as a form of culinary innovation through the development of fruit and vegetable sandwich products that offer practical, healthy, and nutritious food alternatives. In the process of pioneering this business, the author played a role in the production department with responsibility for product processing and product development. However, in its implementation, the production sector faced several challenges, such as the availability of raw materials in the market that was not sufficient, the quality of raw materials from suppliers was poor, the increase in raw material prices, and the durability of raw materials that quickly spoiled. Through innovation and good production management, Zandwich strives to present products that can meet nutritional needs while responding to the current trend of healthy lifestyles in society.

Keywords: *Consumption Pattern, Innovation, Healthy Lifestyle, Production, Nutrition*

PEDOMAN TRANSLITTERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Th. 1987

Nomor: 0543b/U/1987

TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Pengertian Transliterasi

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

Prinsip Pembakuan

Pembakuan pedoman transliterasi Arab-Latin ini disusun de ngan prinsip sebagai berikut:

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Disempurnakan.
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik, dengan dasar "satu fonem satu lambang".
3. Pedoman transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum.

Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedoman transliterasi Arab-Latin ini meliputi:

1. Konsonan
2. Vokal (tunggal dan rangkap)
3. Maddah

4. Ta'marbutah
5. Syaddah
6. Kata sandang (di depan huruf syamsiah dan qamariah)
7. Hamzah
8. Penulisan kata
9. Huruf kapital
10. Tajwid

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan Sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus.

Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	ṡ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Żal	Ż	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er

ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	' ain	‘	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ى	Ya	Y	Ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	**Nama**	**Huruf Latin**	**Nama**
´	Fathah	A	A
´	Kasrah	I	I
´	Dhammah	U	U

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan.huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu

Huruf Arab	**Nama**	**Huruf Latin**	**Nama**
... يْ	fathah dan ya	Ai	a dan i
... وْ	fathah dan wau	Au	a dan u

Contoh:

- اكاتاب kataba
- افا.عال fa`ala
- أسِئل suila
- اكأيف kaifa
- احأول haula

C. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Huruf Arab	**Nama**	**Huruf Latin**	**Nama**
... ى ...ا	fathah dan alif atau ya	A	a dan garis di atas

... ى	kasrah dan ya	I	i dan garis di atas
... و	Hammah dan wau	U	u dan garis di atas

Contoh:

- اقاال Qāla
- ارماى Ramā
- اقِيْل Qīla
- فُوْل.يُا Yaqūlu

D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

a. Ta' marbutah hidup

Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".

b. Ta' marbutah mati

Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

c. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang al serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- ِارْوْضأُة الأأطافال raudhah al-atfāl/ raudah al atfāl
- ُأل امِدْي.نأة أْلمنا.ّوَرارة al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah
- ْطأْلحاة talhah

E. Syaddah

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- انا.ّزل nazzala
- ُالِب al-birr

F. Kata sandang (di depan huruf syamsiah dan qamariah)

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu لا, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "l" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.
2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.
3. Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

   Contoh:

   - ُالَّرُجل ar-rajulu
   - ُالقالام al-qalamu
   - ُالَّشْمس asy-syamsu
   - ُالْالاال al-jalālu

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara

hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- ُاتَ ْ ُخذ ta'khużu
- ٌشايئ syai'un
- ُالَّن.ْوء an-nau'u
- اِ ِإن inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harakat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- اوِ ِإَن اللها فا.ُه او خأْيْ ُ الَّرازِقْي Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/ Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- ِبْسِم ِالله امَ ْارا اها او ُمْرسااها Bismillāhi majrehā wa mursāhā

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam ftransliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- اَأْلْمُد ِلله ار ِ ب ألعاالِمْي Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/

Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn

- الَّرْحْمِن الَّرِحْيم Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, hiruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullah Wabarakatuh

Segala puji Bagai Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini dengan lancar. Shalawat serta salam senantiasa kita haturkan kepada Nabi besar, Muhammad SAW yang telah menjadi suri tauladan bagi penulis untuk terus bersemangat dalam menjalankan kebaikan dan memberi semangat kepada penulis untuk menulis Laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis Zandwich yang penulis jalankan.

Perintisan bisnis ini disusun untuk memenuhi tugas akhir sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Program Studi Ekonomi Islam di Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia. Penulisan tugas akhir perintisan bisnis ini tidak lepas dari dukungan, bantuan, dan kasih saying yang tak ternilai dan doa yang selalu dipanjatkan sehingga dapat menjadi sumber semangat dalam menyelesaikan karya tulis ini.

Penghargaan dan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.S.c., Ph.D, selaku rector Universitas Islam Indonesia Beserta seluruh jajarannya dan rektor-rektor sebelumnya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menuntut ilmu menjadi mahasiswa di Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, M.A., beserta jajarannya selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
4. Bapak Rheyza Virgiawan, Lc., ME., selaku Ketua Prodi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia
5. Bapak Muhammad Iqbal, S.E.I., M.S.I., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis yang telah memberikan dukungan, arahan, masukan,

dan bimbingan dengan penuh kesabaran kepada penulis dalam menjalani kewajiban sebagai mahasiswa di Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia

6. Segenap dosen serta staf Program Studi Ekonomi Islam yang telah memberikan bekal ilmu yang bermanfaat dan juga memberikan pelayanan kepada mahasiswa Program Studi Ekonomi Islam
7. Kedua Orang Tua yang selalu memberikan penulis semangat, doa yang selalu dipanjatkan serta motivasi untuk kelancaran penyususnan Tugas Akhir Perintisan Bisnis
8. Teman seperjuangan Aliyah Nabilatul Bahirah dan Cholifatun Rosida Catur Putri Rusmayanti yang telah bekerjasama menyelesaikan Perintisan Bisnis ini dengan tepat waktu serta membantu penulis memberi informasi terkait program kerja yang sedang penulis jalani.

Dengan kerendahan hati, penulis memohon kepada seluruh pihak atas segala kesalahan dan hal-hal yang kurang berkenan di hati, itu semata-mata kelalaian dan kekhilafan dari penulisan sendiri. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis dapat berguna dan menambah pengetahuan bagi pembacanya.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 28 September 2025



Finda Nurulita Ananda

DAFTAR ISI

LEMBER PERNYATAAN KEASLIAN ii
NOTA DINAS iii
REKOMENDASI PEMBIMBING iv
LEMBAR PENGESAHAN v
MOTTO vi
ABSTRAK vii
PEDOMAN TRANSLITTERASI ARAB LATIN ix
KATA PENGANTAR xvii
DAFTAR ISI xix
DAFTAR TABEL xxi
DAFTAR GAMBAR xxii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Sistematika Penulisan 13
BAB II 15
PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS 15
A. Profil Bisnis 15
B. Pelaksanaan Bisnis 18
1. Tinjauan Aspek Sumber Daya Manusia 18
2. Tinjauan Aspek Produksi 19
BAB III 75
IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH 75
A. Identifikasi Masalah Bidang Produksi 75
B. Tinjauan Teoritis Produksi 77
C. Pemecahan Masalah Bidang Produksi 79
BAB IV 83
KESIMPULAN DAN SARAN 83

A. Kesimpulan 83
B. Saran 84
DAFTAR PUSTAKA 86
LAMPIRAN 88
A. Laporan Realisasi Agenda Kegiatan 88
B. Laporan Kegiatan Mingguan Bagian Produksi 94
C. Bukti Agenda 135
RIWAYAT HIDUP 162

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Identifikasi Bisnis Sejenis dengan Metode 4P 5
Tabel 1. 2 Analisis SWOT Zandwich 9
Tabel 1. 3 Program Kerja dan KPI Bidang Produksi 10
Tabel 2. 1 No. Sertifikat Halal Bahan Baku 23
Tabel 2. 2 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Saus Sambal 28
Tabel 2. 3 HPP Sandwich Sayur Saus Sambal 28
Tabel 2. 4 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Mayones 29
Tabel 2. 5 HPP Sandwich Sayur Mayones 30
Tabel 2. 6 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Saus BBQ 31
Tabel 2. 7 HPP Sandwich Sayur Saus BBQ 31
Tabel 2. 8 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Saus Spesial 32
Tabel 2. 9 HPP Sandwich Sayur Saus Spesial 32
Tabel 2. 10 Harga Bahan Baku Roti Long John 33
Tabel 2. 11 HPP Roti Long John 34
Tabel 2. 12 Bahan Baku Sandwich Buah Anggur 35
Tabel 2. 13 HPP Sandwich Buah Anggur 35
Tabel 2. 14 Bahan Baku Sandwich Buah Mangga 36
Tabel 2. 15 HPP Sandwich Buah Mangga 36
Tabel 2. 16 Harga Bahan Baku Sandwich Buah Stroberi 37
Tabel 2. 17 HPP Sandwich Buah Stroberi 38
Tabel 2. 18 Bahan Baku Sandwich Buah Mix 39
Tabel 2. 19 HPP Sandwich Buah Mix 39
Tabel 2. 20 Harga Bahan Baku Roti Bakar Coklat 40
Tabel 2. 21 HPP Roti Bakar Coklat 40
Tabel 2. 22 Jumlah Produksi 61
Tabel 2. 23 KPI Produksi Harian Bulan Kedua 63
Tabel 2. 24 Harga Menu Zandwich 69
Tabel 2. 25 Harga Menu Baru Zandwich Upgrade 71

DAFTAR GAMBAR

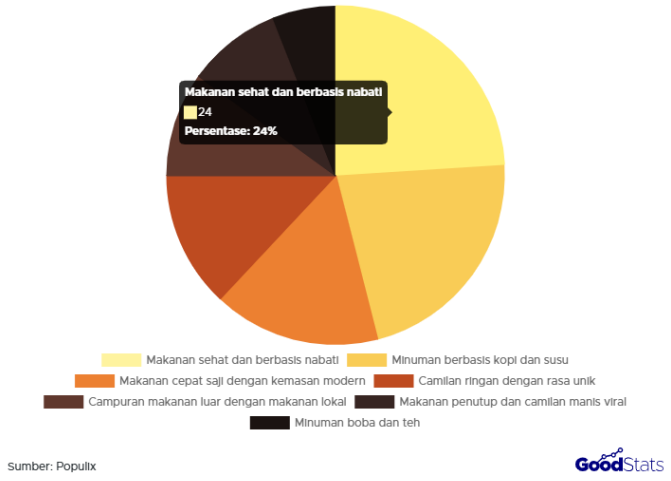
Gambar 1. 1 Diagram Prediksi Dominasi Jenis Makanan 1
Gambar 1. 2 Grafik Jumlah Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman 3
Gambar 1. 3 Positioning Maps Zandwich 8
Gambar 2. 1 Logo Zandwich 16
Gambar 2. 2 Survei dan Pembelian Bahan Baku 22
Gambar 2. 3 Supplier Ayam dan Roti Toast 22
Gambar 2. 4 Label Halal Rumah Potong Ayam dan Roti Toast 23
Gambar 2. 5 Riset Kemasan Produk di Toko Online 26
Gambar 2. 6 Uji Coba Pemilihan Roti Pada Sandwich Sayur 42
Gambar 2. 7 Uji Coba Pembuatan Varian Saus 44
Gambar 2. 8 Uji Coba Pengembangan Isian Ayam 45
Gambar 2. 9 Uji Coba Pembuatan Whipping Cream 47
Gambar 2. 10 Uji Coba Penataan dan Potongan Buah 48
Gambar 2. 11 Produk Hasil Akhir Uji Coba 49
Gambar 2. 12 Proses Pembuatan Ayam Krispi 51
Gambar 2. 13 Meracik Saus 52
Gambar 2. 14 Pembuatan Sandwich Buah 53
Gambar 2. 15 Proses Peyimpanan 55
Gambar 2. 16 Run Chart KPI Produksi Harian Bulan Kedua 64
Gambar 2. 17 Uji Coba Pembuatan Roti Long John 66
Gambar 2. 18 Produk Sandwich Sayur dan Sandwich Buah 68
Gambar 2. 19 Daftar Menu Zandwich Awal Launching 69
Gambar 2. 20 Menu Baru Zandwich 71
Gambar 2. 21 Daftar Menu Zandwich Upgrade 71
Gambar 2. 22 Kemasan Produk Sandwich Sayur 72
Gambar 2. 23 Kemasan Produk Sandwich Buah 73
Gambar 2. 24 Kemasan Produk Roti Long John dan Roti Bakar Coklat 73
Gambar 2. 25 Proses Penjualan di Lapak Jl. Stadion Maguwoharjo 74

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Arif (2020) dalam (Ardiansyah et al., 2025) mengatakan bahwa beberapa tahun terakhir, pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan yang cukup signifikan. Kesadaran akan pentingnya menjaga kesehatan melalui pola makan yang seimbang dan bergizi semakin meningkat. Perubahan ini terasa sejak adanya pandemi COVID-19, yang menjadi titik balik bagi banyak orang untuk mulai memperhatikan apa yang mereka konsumsi sehari-hari.



Gambar 1. 1 Diagram Prediksi Dominasi Jenis Makanan

Berdasarkan hasil survei terbaru dari Populix berjudul *Millennials & Gen Z Report: Eksploring the Hip F&B Phenomenon*, dua tren utama yang diprediksi akan mendominasi dunia kuliner di masa depan adalah makanan sehat berbasis nabati (*plant based food*) dan minuman berbasis kopi dan susu (*coffee and milk based drinks*). Dari diagram tersebut menunjukkan sebanyak 24% responden mengungkapkan bahwa mereka memilih makanan sehat dan berbasis nabati sebagai tren makanan masa depan. Pilihan ini tidak hanya didorong oleh keinginan untuk hidup lebih sehat, tetapi juga oleh kepedulian terhadap isu lingkungan dan keberlanjutan.(Azalia, 2025)

Peningkatan kesadaran akan kesehatan mendorong permintaan produk makanan dengan menggunakan bahan-bahan alami, rendah kalori, dan minim pengawet meningkat. Menurut sebuah studi oleh Mintel dalam (Adelina et al., 2024), sekitar 70% konsumen global mencari makanan yang memiliki manfaat kesehatan tambahan. Di sisi lain, globalisasi telah mengubah lanskap kuliner, memperluas selera konsumen terhadap masakan dari berbagai belahan dunia dan meningkatkan ekspektasi terhadap inovasi dalam industri makanan.

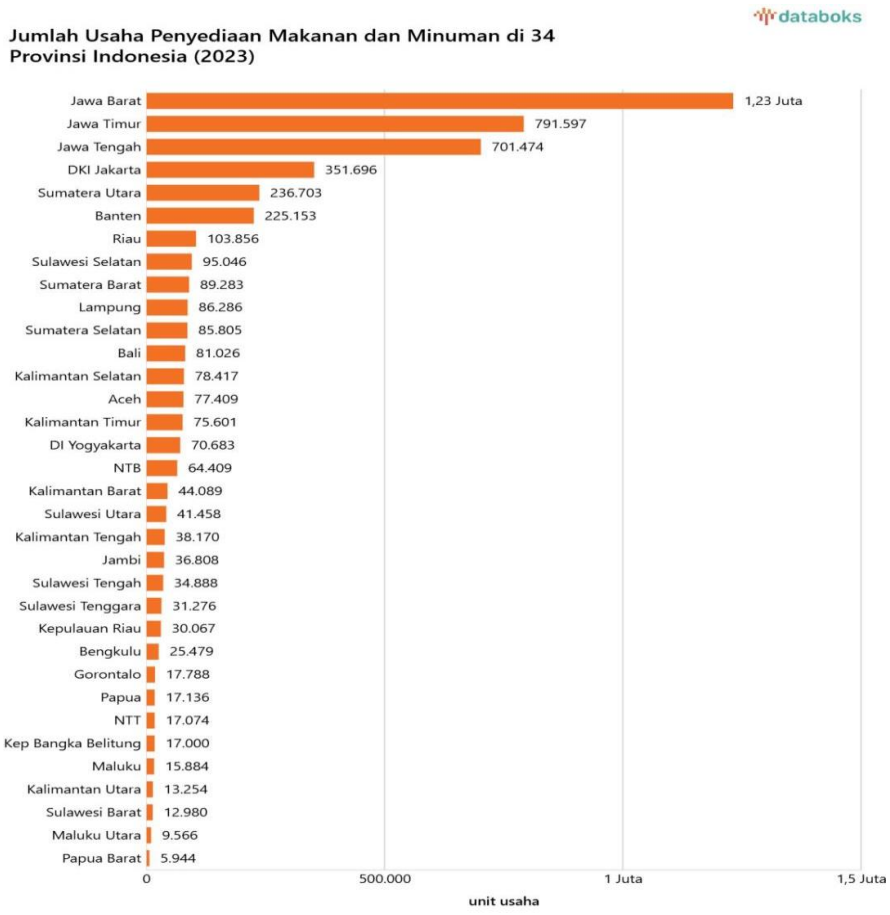
Menurut sebuah artikel dari *The Entrepreneurs Society* mengatakan bahwa, di tengah globalisasi dan diversifikasi budaya, minat mayarakat terhadap makanan dari berbagai belahan dunia terus berkembang. Fenomenea ini menciptakan peluang luar biasa bagi para pengusaha untuk menjelajahi ide dan konsep baru dalam bisnis makanan international. Misalnya dengan masuknya tren makanan *Korean food*, *Thailand food*, *Japanese food*, *Chinese food*, dan *Western food*, di Indonesia menambah peluang bagi masyarakat untuk mencoba memulai bisnis baru dengan berinovasi dan berkreasi pada produk.

Menurut Widjaja (2023) dalam (Ibnu Sholeh, 2024) bisnis kuliner dianggap menjanjikan karena makanan merupakan kebutuhan pokok. Bisnis ini berkaitan dengan kebutuhan pangan manusia yang merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia atau *basic needs*. Pemenuhan terhadap pangan menjadi hal mutlak bagi manusia yang ingin menjaga kelangsungan hidupnya di tengah kesibukan yang ada. Melihat aktivitas manusia yang begitu padat menyebabkan manusia mencari cara praktis dalam memenuhi kebutuhan pangan dengan memanfaatkan jasa kuliner. (Sari, 2018)

Di kota-kota besar dengan kesibukan masyarakat yang padat menjadikan bisnis kuliner di perkotaan berkembang pesat. Ini disebabkan karena kesibukan kerja mereka yang semakin tinggi membuat mereka lebih memilih memesan makanan dari luar rumah. Apalagi didukung oleh perkembangan internet yang semakin memudahkan mereka untuk memesan dan memilih makanan yang mereka inginkan di mana saja. Maka dari itu, kebiasaan ini dapat membuka

peluang bagi mereka yang ingin membuka usaha di bidang kuliner. (Prapti & Rahoyo, 2018)

Menurut sebuah artikel bolehdicoba.com, di Indonesia perkembangan F&B tidak pernah turun melainkan cenderung semakin tumbuh. Bahkan pada saat Covid-19, industri F&B mengalami peningkatan. Pada kuartal II tahun 2021, pertumbuhan industri F&B sebesar 2,95%. Di tahun 2022 pada periode yang sama terjadi peningkatan menjadi 3,68%. Bahkan, kontribusi industri F&B pada PDB hingga kuartal II 2022 menjadi yang tertinggi dibandingkan produk manufaktur lainnya, sebesar 38,38%. Industri F&B di Indonesia juga tercatat sebgai salah satu sektor yang berhasil pulih dengan cepat dari dampak Covid-19



Gambar 1. 2 Grafik Jumlah Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman

Grafik di atas merupakan peringkat dari Jumlah Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman tahun 2021 di kota-kota besar di Indonesia. Berdasarkan diagram diatas, Daerah Istimewa Yogyakarta berada pada peringkat ke-16 dengan jumlah 70.683 untuk Jumlah Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman 2023. Hal ini karena daerah Yogyakarta merupakan kota pelajar dan kota wisata yang setiap tahunnya mengalami jumlah kenaikan penduduk yang datang. Maka, dengan membuka bisnis makanan di daerah Yogyakarta memiliki peluang yang besar seiring meningkatnya jumlah penduduk yang berdatangan. (Nabilah Muhamad, n.d.)

Namun, bisnis ini juga cukup kompleks karena membutuhkan inovasi dan kreativitas berkelanjutan baik dalam pemasaran maupun produk itu sendiri. Untuk bisa bersaing di pasar, bisnis kuliner harus terus berinovasi dan mengembangkan kreativitas. Jika aspek ini diabaikan, maka bisnis bisa kehilangan daya saingnya. (Ibnu Sholeh, 2024)

Inovasi merupakan hal yang sangat penting dalam upaya meningkatkan penjualan, karena salah satu tujuan dari inovasi adalah menciptakan sesuatu yang khas dan menarik atas produk yang dijual dan memiliki perbedaan tersendiri dari para kompotitor usaha yang bergerak dibidang sama. Dengan kata lain inovasi adalah proses dalam memperbaiki dan merubah atau adaptasi atas produk, ide, jasa, atau proses yang sudah ada dan dikombinasikan menjadi sesuatu yang baru dan berbeda. Oleh karena itu, dengan adanya inovasi dapat membuat produk lebih unggul dalam hal produk ataupun identitas. (Andini et al., 2022)

Selain berinovasi pada produk, penting juga memperhatikan nilai gizi pada produk yang akan dikembangkan. Di Indonesia, pertumbuhan industri makanan sehat menunjukkan tren positif. Produk-produk seperti salad buah, makanan *planet based*, hingga *cold pressed juice* semakin diminati. Menurut Ramadhani (2022) dalam (Ardiansyah et al., 2025) mencatat bahwa konsumen mulai menyadari pentingnya membaca label makanan, memeriksa kandungan gizi, dan memilih produk yang alami serta ramah lingkungan. Bahkan, tidak sedikit

pelaku usaha kuliner memfokuskan bisnis mereka pada makanan sehat dan organik, karena melihat peluang pasar yang cukup menjanjikan.

Maka dari itu, Zandwich hadir sebagai trobosan bisnis kuliner yang menawarkan perpaduan hidangan *western food* dan *Japanese food* yang mengutamakan nilai gizi produk melalui penggunaan buah dan sayur sebagai bahan utamanya. Produk utama yang dikembangkan adalah sandwich sayur dan sandwich buah (sando). Pengembangan produk ini diharapkan dapat menjadi solusi bagi masyarakat Indonesia yang kurang menyukai atau kurang mengonsumsi buah dan sayur. Dengan mengonsumsi sandwich buah dan sayur, konsumen tidak hanya merasa kenyang, tetapi juga memperoleh asupan nutrisi tambahan. Maka dari itu, dengan adanya perintisan bisnis ini diharapkan dapat memberikan inovasi baru dalam meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi buah dan sayur dengan cara yang lebih menyenangkan dan praktis.

Sebelum memulai perintisan bisnis, penulis telah melakukan riset pasar dengan cara observasi untuk mengidentifikasi bisnis sejenis dengan menggunakan metode 4P (*product, price, place. promotion*), berikut data yang didapatkan oleh penulis ketika melakukan observasi terhadap bisnis sejenis.

Tabel 1. 1 Identifikasi Bisnis Sejenis dengan Metode 4P

Nama Toko	Product	Price	Place	Promotion	Target Pasar
Roti Long john	Long/Half Abon Long/Half Daging Long/Half Tuna Long/Half Chicken	Rp 18.000 - Rp 50.000	Jl. Kaliurang, Besi, Sukoharjo, Ngaglik, Sleman	Instagram, Grab Food, Go Food	Cemilan keluarga, acara kumpul bersama teman, ekonomi menengah keatas

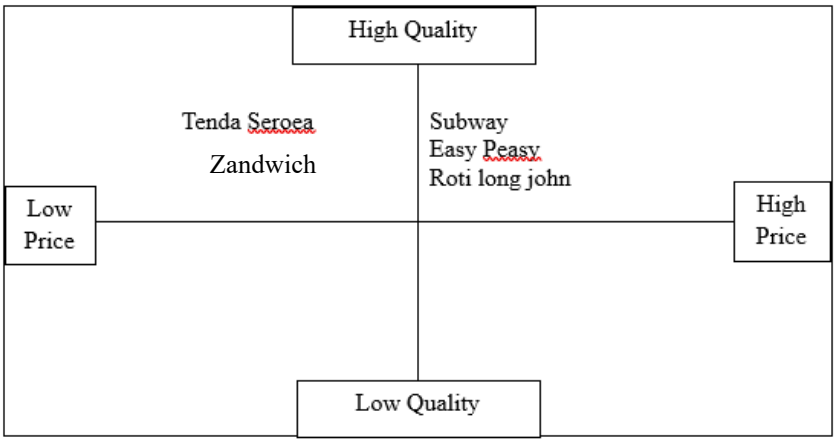
Moma Toast	Basic, Cheese and Beef, Complete, Shrimp Tartar Mayo, Crispy Chicken, Crispy Beef, Chicken Mentai, Beef Mentai	Rp 24.000 – Rp 33.000	Selokan Mataram, Cepit Baru, Soropadan, Condongcatur, Kec. Depok, Kab. Sleman	Instagram, Shopee, Grab Food, Go Food	Menengah Keatas
Burger Bangor	Jelata, Juragan, Ningrat, Sultan, BBQ Smoke Beef, Pitik, Fish	Rp 12.000 – Rp 45.000	Jl. Tajem Jl. Denokan, Maguwoharjo, Kec. Depok, Kab. Sleman	Instagram, Go Food, Grab Food, Shopee Food	Menengah keatas
Tenda Seroea	Sandwich Buah, Milk Bun Shuffle Pancake, Roll Crap, Salad Sayur	Rp 12.000 – Rp 56.000	Gang Wuni Magung, Caturtunggal, Depok, Sleman	Instagram dan Tik Tok	Untuk masyarakat ekonomi menengah
Deankitchen	Sandwich buah stroberi, mangga, dan anggur	Rp 15.000	Gunungketur, Pakualaman, Kota Yogyakarta	Instagram dan Tik Tok	Untuk masyarakat ekonomi menengah

Berdasarkan hasil identifikasi bisnis sejenis dengan menggunakan metode 4P (*product, price, place, promotion*) pada tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa dari aspek *product* sebagian besar bisnis menawarkan variasi menu berbasis roti seperti toast, sandwich, dan sando. Dari menu tersebut mereka rata-rata menawarkan berbagai pilihan isian, mulai dari ayam, daging sapi, dan ikan. Beberapa juga mengombinasikan konsep *Western Food dan Japanese Food*, serta menambahkan menu *Healthy Food* seperti salad sayur atau sandwich buah. Hal ini menunjukkan tren pasar yang mengarah pada makanan praktis, modern, dan menarik bagi kalangan muda.

Dari Aspek *price*, kisaran harga produk berada di rentang Rp 12.000 – Rp 56.000 dengan target utama konsumen menegah ke atas. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen bersedia membayar lebih untuk produk dengan cita rasa dan kualitas yang baik serta kemasan dan konsep yang menarik. Kemudian, dari aspek *place*, lokasi usaha umumnya berada di area strategis dan mudah dijangkau, seperti Kawasan Kaliurang, Maguwoharjo, dan Condongcatur, yang dikenal ramai oleh mahasiswa dan pekerja muda. Pemilihan lokasi tersebut mendukung kemudahaan akses serta visibilitas merek di pasaran

Dari aspek *promotion*, mayoritas bisnis memanfaatkan media sosial seperti Instagram dan Tik Tok, serta bekerjasama dengan *platform* pemesanan online seperti GoFood, GranFood, dan ShopeeFood. Strategi ini efektif untuk menjangkau target pasar generasi muda yang aktif secara digital dan mencari kepraktisan dalam memesan makanan. Dengan demikian, hasil identifikasi menunjukkan bahwa pasar kuliner modern seperti sandwich dan toast memiliki peluang besar dengan permintaan yang terus meningjkat di kalangan masayarakat menengah ke atas. Oleh karena itu, bisnis Zandwich dapat mengambil peluang ini dengan menonjolkan keunikan produk berbahan dasar buah dan sayur dengan segmentasi generasi z dan masyarakt menengah. Melihat dari aspek *price* tersebut, dapat menjadi peluang bagi Zandwich untuk membuka pasar baru di kalangan masyarakat menengah melalui penawaran produk sandwich bergizi dengan harga terjangkau.

Selain melakukan riset idenfikasi pesaing, penulis juga melakukan analisis *Positioning Maps* terhadap bisnis sejenis. Analisis ini berfungsi untuk melihat posisi dan persepsi konsumen terhadap produk pesaing di pasar, serta untuk menentukan posisi strategi Zandwich dibandingkan kompotitor berdasarkan aspek harga dan kualitas.



Gambar 1. 3 Positioning Maps Zandwich

Berdasarkan *positioning maps* di atas, delapan brand tersebut merupakan bisnis sejenis dari Zandwich. Dimana brand Moma Toast, Janji Jiwa, Roti Long John, dan Tenda Seroea penulis menempatkan pada posisi *High Quality* dan *High Price*. Hal ini berdasarkan observasi dan pengalaman secara langsung dari penulis ketika membeli produk tersebut. Sebagai konsumen yang berasal dari kelas menengah dan sebagai mahasiswa menurut penulis produk dari keempat brand tersebut memberikan penawaran harga yang cukup tinggi. Namun, dari penawaran harga yang tinggi itu mereka juga memberikan kualitas produk yang terbaik dari segi rasa, kualitas bahan baku, dan tampilan yang menarik. Oleh karena itu, harga yang tinggi dari produk Moma Toast, Janji Jiwa, Roti Long John, dan Tenda Seroea sepadan dengan kualitas yang diberikan pada produk mereka, sehingga memberikan pengalaman yang memuaskan ketika membeli produk tersebut.

Sedangkan untuk brand Roti Toast Maguwo, Zandwich, Deankitchenjogja, dan Frudokku penulis menempatkan pada posisi *low price* dan *high quality*.

Positioning harga Zandwich kami posisikan di *low price* dan *hight quality* karena walaupun dengan harga yang murah kami akan memberikan tampilan, rasa, dan bahan baku yang berkualitas. Selain itu, karena bisnis ini memiliki segmentasi pasar untuk masyarakat menengah, seperti mahasiswa, pelajar, dan karyawan kantor yang termasuk dalam generasi Z. Dimana mereka lebih konsumtif dalam membeli makanan, tetapi dengan *budget* yang minim. Oleh karena itu, kami ingin memberikan penawaran produk dengan harga murah namun tetap mengedepankan kualitas produk yang terbaik.

Untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan pada bisnis Zandwich, penulis juga melakukan analisis SWOT. Analisis ini dilakukan untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang dapat memengaruhi jalananya bisnis. Dengan adanya analisis SWOT diharapkan dapat menjadi dasar dalam menyusun strategi pengembangan dan peningkatan daya saing Zandwich di pasar kuliner.

Tabel 1. 2 Analisis SWOT Zandwich

Faktor	Keterangan
Strengths	- Terdapat variasi rasa dan saus - Produk sehat dan *homemade* - Praktis untuk dibawa
Weaknesses	- Tidak bisa makan ditempat - Banyaknya kompotitor yang sudah ada
Opportunities	- Meningkatnya konsumen dalam mengonsumsi makanan sehat - Meningkatkan pasar online penjualan
Threats	- Kenaikan harga bahan baku - Perubahan tren dan selera konsumen

Sandwich dipilih sebagai objek perintisan bisnis karena ketersediaan bahan baku yang mudah ditemukan, harga bahan baku yang relatif terjangkau, serta

kandungan nutrisi yang dapat memenuhi kebutuhan gizi menjadi alasan penulis memilih produk sandwich. Hal ini karena bahan baku yang mudah ditemukan mempermudah proses produksi agar dapat berjalan lancar tanpa kendala ketresediaan bahan di pasar, harga bahan baku yang terjangkau yang dapat menekan biaya produksi, sehingga harga jual produk lebih kompetitif dan terjangkau oleh konsumen serta kandungan nutrisi yang baik karena seiring perkembangan zaman, kesadaran masyarakat terhadap pentingnya memilih makanan sehat dan bergizi semakin meningkat. Hal ini mendorong adanya peluang bisnis dalam menciptakan produk makanan cepat saji yang tidak hanya praktis, tetapi juga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen.

Pada perintisan bisnis ini penulis berperan sebagai bagain produksi yang bertanggungjawab terhadap pengembangan produk serta pengelolaan proses pembuatan produk. Melalui peran tersebut, penulis telah melakukan observasi dan riset terhadap peluang bisnis sandwich, dan dari hasil pengamatan tersebut ditemukan sebuah permasalahan. Permasalahan tersebut adalah “Belum adanya perbedaan yang signifikan terhadap inovasi produk baik sandwich buah dan sayur dari segi campuran dan rasa wgipping cream, saus, serta isian daging”. Oleh karena itu, untuk menjalankan Tugas Akhir Perintisan Bisnis maka penulis membuat sebuah rumusan program yang sesuai dengan bagiannya.

Berikut merupakan rumusan program kerja serta capaian target pada bidang produksi:

Tabel 1. 3 Program Kerja dan KPI Bidang Produksi

Program Kerja	Key Performance Indicator (KPI)
Membuat dan mengembangkan ide inovasi produk	Menghasilkan inovasi produk yang dapat menjadi keunggulan dan pembeda dari bisnis sejenis.
Melakukan uji coba pembuatan produk	Menghasilkan kualitas dari segi rasa dan penampilan produk sehingga layak untuk

	Dijual
Mencari *supplier* bahan baku	Mendapatkan kualitas dan harga bahan baku yang terjangkau serta untuk memastikan ketersediaan bahan baku selama kegiatan bisnis berlangsung
Bersama divisi keuangan menghitung biaya produksi dan menentukan HPP	Mengetahui berapa jumalah modal yang akan dikumpulkan dan menentukan harga jual produk yang sesuai dengan target pasar yang di tuju
Melakukan kegiatan produksi dan bertanggungjawab atas SOP produksi	Memastikan kegiatan produksi berjalan dengan SOP yang telah ditentukan serta bertanggungjawab atas kegiatan produksi ketika kegiatan penjualan produk berjalan
Bertanggungjawab pada *quality contol*	Melakukan proses penyimpanan dan mengecek kualitas bahan baku

Berdasarkan ide bisnis yang ingin dirintis, maka tujuan dari dilakukannya perintisan bisnis ini adalah:

1. Ingin membuat sebuah produk makanan yang tidak hanya enak, tetapi dapat memberikan asupan tambahan nutrisi bagi konsumen yang kurang menyukai buah dan sayur, sehingga dengan menikmati produk Zandwich diharapkan konsumen mendapatkan pengalaman konsumsi buah dan sayur yang menyenangkan dengan inovasi produk yang dikembangkan.

2. Ingin menghadirkan pengembangan produk sandwich buah dan sayur dengan ide inovasi yang berbeda dengan bisnis sejenis yang sudah ada.

Sasaran perintisan bisnis Zandwich yaitu membuat inovasi produk sandwich yang dapat menjadi solusi tambahan asupan nutrisi bagi tubuh. Nutrisi tersebut didapatkan dari produk sandwich buah dan sayur sehingga ketika menikmati produk Zandwich konsumen akan mendapatkan pengalaman memakan buah dan sayur yang menyenangkan. Berikut sasaran dan target dari bidang produksi:

1. Dalam program kerja pengembangan produk dan *trial & error* memiliki target dapat menemukan inovasi rasa yang disukai konsumen serta menghasilkan produk dengan rasa, tekstur, dan penampilan yang sesuai dengan preferensi konsumen. Sehingga produk yang dikembangkan dapat diterima oleh target *customer*
2. Dalam program kerja melakukan riset bahan baku dan mencari *supplier* memiliki target dapat menemukan bahan baku terbaik yang sesuai dengan standar rasa, tekstur, dan mendapatkan harga bahan baku yang kompotitif tanpa mengorbankan kualitas produk
3. Dalam program kerja menentukan biaya produksi dengan keuangan memiliki target dapat menghitung HPP per unit produk sebagai dasar untuk menetapkan harga jual yang kompotitif.
4. Dalam program kerja melakukan *quality control* memiliki target memastikan bahan baku dan produk sesuai dengan kualitas yang telah ditetapkan, baik dari segi rasa, tekstur, tampilan, maupun kesegaran produk serta meningkatkan kepuasan pelanggan dengan memberikan produk yang konsisten dalam kualitas untuk memenuhi ekspektasi pelanggan.
5. Dalam program kerja pengembangan produk target memenuhi kebutuhan dan keinginan pasar serta untuk meningkatkan daya saing produk.

Untuk mempermudah memperkenalkan dan memasarkan produk Zandiwch, maka pemasaran offline dilakukan dengan membuka stand di Jl. Stadion Maguwoharjo. Penempatan Lokasi dilipilih karena di Jalan Stadion Maguwoharjo memiliki lokasi yang strategis dan ramai dilalui masyarakat dari berbagai kalangan, baik pelajar, mahasiswa pekerja, maupun pengunjung stadion. Aktivitas olahraga dan berbagai kegiatan di sekitar stadion membuat kawasan ini memiliki potensi pasar yang besar. Selain itu, ketersediaan makanan sehat di area tersebut masih terbatas, sehingga kehadiran produk sandwich dapat menjadi pilihan menarik sekaligus memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan cepat saji yang praktis, bergizi, dan mengenyangkan.

B. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan rancang bangun bisnis ini memiliki beberapa bagian yaitu bagian awal, bagian inti, dan bagian akhir. Bagian awal terdiri dari bagian sampul depan dan halaman judul. Bagian inti laporan dibagi menjadi empat bagian yakni Bab I, II, III, dan IV.

Bab I berisi pendahuluan yang terdiri dari latar belakang yang menguraikan munculnya ide bisnis yang dijalankan dan bagaimana proses menganalisa kelayakan suatu bisnis serta sistematika laporan yang memaparkan secara singkat bagaimana laporan tugas akhir rancang bangun dan implemnatasi bisnis ini dibuat.

Pada bagian Bab II tentang laporan umum pelaksanaan kegiatan bisnis, terdiri dari profil bisnis dan pelaksanaannya. Pada bagian profil bisnis, menguraikan tentang profil bisnis secara umum meliputi bidang bisnis, lokasi, kapan berdiri, dan perkembangan bisnis secara umum. Untuk bagian pelaksanaan bisnis berisikan tentang beragam aspek-aspek yaitu produksi, pemasaran, dan keuangan.

Pada Bab III identifikasi dan pemecahan masalah terdiri dari identifikasi masalah, tinjauan teoritis, dan pemecahan masalah. Pada bagian identifikasi masalah menguraikan tentang permasalahan yang dihadapi oleh pelaku bisnis

dalam membuat suatu bisnisnya. Kemudian bagian tinjauan teoritis berisikan tentang teori yang berkaitan dengan permasalahan yang muncul dan untuk bagian pemecahan masalah menjabarkan tentang teori atau pendekatan apa yang dipakai untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi dan bagaimana tingkat efektifitasnya.

Terakhir bagian Bab IV kesimpulan dan rekomendasi yaitu menjelaskan tentang pelaksanaan bisnis secara umum. Pelaksanaan aspek fungsional dan penyelesaian masalah yang dihadapi sebagaimana telah diuraikan pada Bab III, dan saran kepada calon wisudawan yang akan berkecimpung di bidang bisnis yang sama dengan yang dijalankan. Kemudian di bagian akhir memaparkan tentang daftar pustaka dan lampiran-lampiran di dalam menunjang bisnis yang dijalankan.

BAB II

PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS

A. Profil Bisnis

Zandwich merupakan sebuah bisnis kuliner yang bergerak di bidang makanan cepat saji dengan konsep bisnis *healthy fast food*. Bisnis ini hadir sebagai inovasi dalam menyajikan makanan praktis yang tidak hanya mengenyangkan, tetapi juga menyehatkan. Ide produk Zandwich hadir dengan menggabungkan hidangan dari *western food* dan *Japanese food* dengan produk utama yang ditawarkan adalah sandwich sayur dan sandwich buah.

Sandwich sayur menggunakan roti toast sebagai bahan utama. Dimana di dalamnya berisi sayuran segar seperti selada, timun, tomat, dan bawang bombai, yang dipadukan dengan ayam krispi yang memiliki tekstur renyah, serta dilengkapi dengan saus creamy untuk menambah cita rasa produk. Sehingga, dengan mengonsumsi satu produk sandwich sayur ini, konsumen akan mendapatkan pilihan makanan yang tidak hanya mengganjal rasa lapar tetapi juga tetap memenuhi kebutuhan nutrisi. Kebutuhan nutrisi dari produk sandwich sayur meliputi roti toast sebagai sumber karbohidrat, sayuran segar sebagai sumber serat dan vitamin, serta ayam krispi sebagai sumber protein.

Sementara, sandwich buah menggunakan roti tawar dengan isian berupa whipping cream yang memiliki rasa manis dengan tesktur lembut. Di dalamnya terdapat potongan buah segar seperti buah stroberi, buah mangga, dan buah anggur, sehingga menghasilkan perpaduan rasa manis, segar, dan lembut dalam satu produk. Produk sandwich buah dapat menjadi solusi pilihan makan buah yang menyenangkan karena menggabungkan rasa manis dari cream dengan kesegaran buah-buahan, sehingga cocok unuk dinikmati sebagai cemilan sehat maupun hidangan penutup.

Dalam menggembangkan produk, Zandwich berkomitmen untuk membuat sebuah produk makanan yang tidak hanya mengenyangkan saja, tetapi juga memberikan solusi dalam pemenuhan gizi dan nutrisi. Komitmen tersebut

diwujudkan melalui inovasi produk sandwich buah dan sayur yang sehat dan bernutrisi. Maka dari itu, dengan hadirnya Zandwich diharapkan mampu menjadi alternatif makanan cepat saji yang sehat, praktis, serta mendukung gaya hidup masyarakat modern yang semakin peduli terhadap kesehatan.



Gambar 2. 1 Logo Zandwich

Arti logo brand Zandwich

- Nama Zandwich dipilih karena terinspirasi dari kata sandwich yang merupakan produk utama yang ditawarkan. Huruf Z di bagian depan mempresentasikan target utama konsumen, yaitu Generasi Z yang lahir diantara tahun 1997 hingga 2012. Dengan demikian, nama Zandwich tidak hanya mudah diingat namun juga memiliki makna mendalam sebagai makanan cepat saji sehat yang sesuai dengan gaya hidup generasi muda masa kini.
- Warna orange dan hijau pada logo dipilih karena memberikan kesan ceria dan hangat. Pemilihan warna orange bertujuan untuk menarik perhatian pelanggan serta menggugah selera makan, sedangkan warna hijau memberikan kesan bahawa produk ini merupakan makanan sehat dan alami. Oleh karena itu, pemilihan kombinasi warna ini sangat cocok untuk produk yang menggunakan buah dan sayur sebagai bahan baku utamanya. (*Contof*

Filosofi Dan Warna Logo Makanan Untuk Pikat Konsumen! – KemasanFnB, 2024)

Bisnis Zandwich ada karena salah satu pendirinya memiliki ide untuk membuat produk sandwich buah atau sando. Produk tersebut kemudian dicoba untuk dipasarkan sebgai alternatif makanan praktis dan ternyata dari penjulan tersebut mendapatkan respon positif dari konsumen. Melihat peluang produk tersebut, munculah ide untuk membuat bisnis sandwich buah menjadi lebih inovatif, variatif, dan memiliki nilai tambah. Inovasi dilakukan tidak hanya dari sisi varian rasa, tetapi juga pada pemilihan bahan baku yang berkualitas sehingga dapat menghasilkan produk yang sehat, praktis, serta sesuai dengan kebutuhan gizi masyarakat modern. Kemudian, untuk memperluas preferensi selera masyarakat yang beragam, ditambahkanlah varian produk baru yaitu sandwich sayur. Kehadiran varian ini tidak hanya sebgai alternatif pilihan rasa, tetapi juga sebgai upaya untuk menghadirkan produk yang lebih sehat, bergizi, dan sesuai dengan tren pola konsumsi masyarakat yang semakin peduli terhadap kesehatan. Dengan demikian, kehadiran kedua varian ini menjadi dasar bagi Zandwich untuk terus berinovasi dalam menyediakan makanan cepat saji yang sehat, praktis, dan bernilai gizi bagi masyarakat.

Bisnis Zandwich memiliki Visi dan Misi sebagai berikut:

Visi

"Menjadi solusi makanan yang memberikan tambahan asupan nutrisi buah dan sayur yang praktis, sehat, dan mengenyangkan"

Misi

1. Menghadirkan pilihan menu yang sehat, lezat, dan mengenyangkan agar konsumsi buah dan sayur menjadi lebih menyenangkan
2. Memberikan bahan baku yang berkualitas serta menghadirkan tampilan produk yang menarik pelanggan agar konsumsi buah dan sayur lebih menyenangkan

Bisnis Zandwich telah berjalan dan memiliki lapak offline yang berlokasi di Jalan Stadion Maguwoharjo. Dalam perintisan bisnis Zandwich, penulis memiliki anggota yang terdiri dari tiga orang dengan tugas dan peran masing-masing untuk meningkatkan kinerja agar dapat efektif dan efisien:

1. Finda Nurulita Ananda : Produksi
2. Aliyah Nabilatul Bahirah : Pemasaran
3. Cholifatun Rosida Catur Putri Rusmayanti : Riset dan Keuangan

B. Pelaksanaan Bisnis

Zandwich secara resmi berjualan terhitung pada tanggal 11 Juni 2024. Laporan dan Analisa pelaksanaan perintisan bisnis Zandwich mengambil periode waktu dari tanggal 01 Juni 2025 sampai 24 September 2025. Analisa pelaksanaan ditinjau dari beberapa aspek sebagai berikut:

1. Tinjauan Aspek Sumber Daya Manusia

Perintisan bisnis Zandwich terdiri dari 3 anggota yang masing-masing memiliki peran dan tugas yang harus dijalankan. Dimana setiap bagian memiliki tanggungjawab masing-masing dalam menjalankan tugasnya. Dalam bisnis ini, penulis berperan sebagai bagian produksi yang memiliki program kerja antara lain:

a. Menentukan varian produk untuk memenuhi selera konsumen.
b. Melakukan manajemen stok, mengatur kapasitas produksi, serta memastikan ketersediaan bahan baku sesuai dengan permintaan pasar.
c. Menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk resep produk guna memastikam konsistensi kualitas.
d. Melakukan pengolahan bahan baku menjadi produk yang dapat dinikmati sebagai cemilan maupun hidangan utama.
e. Melakukan *quality control*, memantau kualitas produk untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar yang telah ditetapkan.

2. Tinjauan Aspek Produksi

a. Strategi Produksi

Sebagai Langkah awal dalam memulai proses produksi, penulis merancang proses produksi dengan alur sebagai berikut:

1. Menentukan kualitas dan kuantitas bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi.
2. Merancang dan menentukan jadwal pembuatan produk yang akan dilakukan.
3. Membeli bahan baku yang akan digunakan ketika pembuatan produksi.
4. Melakukan uji coba pembuatan produk.
5. Melakukan pengecekan kualitas produk dan uji ketahanan (*quality control*).
6. Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan.

b. Riset dan Pembelian Bahan Baku

Proses pembelian merupakan salah satu oprasi dasar dalam sebuah perusahaan, yang memiliki dampak signifikan terhadap efisiensi bisnis dan profitabilitas. Jika manajemen pembelian tidak dilakukan dengan baik, maka perusahaan tidak akan berfungsi secara optimal. Aktifitas pembelian dipicu oleh permintaan terhadap bahan baku yang digunakan dalam produksi, yang pada akhirnya memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan serta kepuasan pelanggan. Maka dari itu, fungsi pembelian pada sebuah bisnis kuliner tidak hanya sebatas menyediakan bahan baku, tetapi juga memastikan bahwa pengadaan dilakukan di waktu yang tepat dengan melihat harga yang kompetitif serta kualitas bahan baku yang sesuai dengan standar sebuah bisnis kuliner. (Dewi, 2025)

Manajemen persediaan bahan baku menjadi salah satu komponen krusial dalam proses produksi. Dalam konteks usaha kuliner, pengelolaan persediaan bahan baku yang baik dapat menjadi

penentu kelancaran produksi dan keberlanjutan bisnis. Tanpa sistem manajemen yang efisien, usaha dapat mengalami berbagai masalah, seperti kelebihan persediaan bahan baku yang dapat meningkatkan biaya penyimpanan serta kekurangan bahan baku yang dapat menghambat produksi, hingga ketidakstabilan kualitas produk berdampak pada kepuasan konsumen. (Rosalia et al., 2025)

Dalam menentukan pembelian bahan baku, bagian produksi bersama dengan bagain riset melakukan riset secara menyeluruh terhadap tempat pembelian atau *supplier* yang menyediakan kebutuhan bahan baku untuk produk Zandwich. Riset ini dilakukan untuk memastikan bahwa pemasok yang dipilih mampu menyediakan bahan dengan kualitas baik, harga yang sesuai, serta ketersediaan bahan baku yang konsisten. Dengan adanya kerja sama antara produksi dan riset, pemilihan *supplier* dapat dilakukan secara tepat sehingga mendukung kelancara proses produksi serta dapat menjamin kualitas produk Zandwich.

Dari hasil riset tersebut, hal pertama yang diperhatikan dalam pemilihan tempat pembelian bahan baku adalah kemudahan bahan baku untuk ditemukan. Selain itu, jarak yang antara lokasi produksi dengan pasar juga menjadi alasan utama, karena dapat menghemat waktu dan biaya transportasi. Selain faktor lokasi, harga terjangkau juga menjadi pertimbangan penting dalam pemilihan tempat pembelian bahan baku. Mengingat banyaknya jenis bahan baku yang digunakan dalam produk Zandwich, maka pemilihan bahan dengan harga yang terjangkau sangat diperlukan. Hal ini bertujuan agar ketika terjadi kenaikan harga bahan baku, tidak akan terlalu memengaruhi biaya produksi secara keseluruhan maupun harga jual produk lainnya. Dengan demikian, stabilitas harga produk dapat tetap terjaga dan bisnis tetap kompetitif di pasaran.

Kedua, ketersediaan bahan baku yang konsisten juga menjadi hal penting yang perlu diperhatikan. Konsistensi ini diperlukan agar

proses produksi dapat berjalan lancar tanpa hambatan. Jika bahan baku selalu tersedia, maka kualitas dan kuantitas produk dapat terjaga, serta permintaan konsumen dapat terpenuhi dengan baik. Dengan demikian ketersediaan yang stabil dari *supplier* menjadi factor penentu dalam menjaga keberlangsungan bisnis.

Ketiga, kualitas bahan baku dan kehalalan bahan baku juga menjadi hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Kualitas bahan baku akan berpengaruh langsung terhadap cita rasa, kesegaran, dan daya tahan produk yang akan dihasilkan. Sementara itu, aspek kehalalan penting untuk menjamin bahwa produk dapat diterima oleh seluruh kalangan konsumen, khususnya untuk Umat Muslim. Dengan memperhatikan kedua hal tersebut, produk yang dihasilkan tidak hanya terjaga mutunya, tetapi juga memberikan rasa aman dan kepercayaan bagi konsumen.

Dari hasil riset yang telah dilakukan, dapat membantu bagian produksi dalam melakukan pembelian bahan baku, seperti menemukan pasar atau toko atau *supplier* yang dekat dengan rumah produksi, memiliki harga bahan baku terjangkau dengan kualitas produk yang baik dan memperhatikan kehalalan bahan baku. *Supplier* yang biasanya menjadi tempat pembelian bahan baku Zandwich meliputi produsen langsung, toko di area pasar, pertokoan di daerah Purwomartani yang menyediakan bahan baku yang dibutuhkan, mulai dari bahan utama seperti ayam, buah, sayur, roti, whipping cream dan saus, hingga bahan pelengkap lainnya seperti minyak goreng, mentega, tepung, dan lain sebaginya. Setiap *supplier* dipilih berdasarkan harga, ketersediaan, kedekatan, dan kemampuan dalam menyediakan bahan baku yang berkualitas.



Gambar 2. 2 Survei dan Pembelian Bahan Baku

Berikut adalah daftar supplier bahan baku yang digunakan:

Offline:

1. Depo Daging Ayam Aqila
2. Toko Buah Kurnia
3. Toko Indomaret
4. Toko Pamela
5. Toko Bahan Kue 72
6. Toko Roti Kedai Dotcom
7. Toko Sayur Gunung
8. RC Frozen Food

Online: Bake with Orion



Gambar 2. 3 Supplier Ayam dan Roti Toast



Gambar 2. 4 Label Halal Rumah Potong Ayam dan Roti Toast

Berikut merupakan daftar bahan baku yang digunakan pada produk Zandwich lengkap dengan nomor sertifikat halal untuk memastikan bahwa seluruh bahan yang dipakai memenuhi standar kehalalan.

Tabel 2. 1 No. Sertifikat Halal Bahan Baku

Nama dan Merek	Jenis Bahan	Produsen	Supplier	Lembaga Penerbit Sertifikat Halal	No. Serifikat Halal	Masa Berlaku Serifikat Halal	Dokumen Pendukung
Daging Ayam	Bahan Baku	RPA Aqila Chiken Fresh	RPA Aqila Chiken Fresh	LPPOM	LPPOM 120213790424	02//04/2028	Sertifikat Halal
Tepung Terigu Cakra	Bahan Baku	PT. Indofood Sukses Makmur Tbk	Toko Kelontong	LPPOM	LPPOM 00220006410997	26/03/2028	Sertifikat Halal
Maizena Mamasuka	Bahan Baku	PT. Daesang Food Indonesia	Pamela	LPPOM	LPPOM 002200078030816	12/07/2026	Sertifikat Halal
Garam Daun	Bahan Tambahan	PT. Unichemcandi Indonesia	Toko Kelontong	BPJPH MUI	ID3541000106830221	-	Sertifikat Halal
Ladaku Bubuk	Bahan Tambahan	PT. Matosa Indonesia	Pamela	BPJPH MUI	ID35410000009970220	-	Sertifikat Halal

Ketumbar Bubuk Desaku	Bahan Tambahan	PT. Matosa Indonesia	Pamela	BPJPH MUI	ID35410000009970220	-	Sertifikat Halal
Bawang Putih Bubuk Desaku	Bahan Tambahan	PT. Matosa Indonesia	Pamela	BPJPH MUI	ID35410000009970220	-	Sertifikat Halal
Jeruk Nipis	Bahan Tambahan	Petani	Sayur Gunung	-	-	-	Positive List
Air	Bahan Tambahan	Air PDAM	-	-	-	-	Positive List
Fortune Minyak Goreng	Bahan Tambahan	PT. Wilmar Nabati Indonesia	Pamela	LPPOM	LPPOM 00220069560714	07/12/2025	Serifikat Halal
Stroberi	Bahan Baku	Petani	Kurnia Buah	-	-	-	Positive List
Mangga	Bahan Baku	Petani	ABC Buah	-	-	-	Positive List
Anggur	Bahan Baku	Petani	Kurnia Buah	-	-	-	Positive List
Roti Tawar Mr. Bread	Bahan Baku	PT. Indoroti Prima Cemerlang	Indomart	LPPOM	LPPOM 00200042101006	04/06/2028	Sertifikat Halal
Roti Toast	Bahan Baku	Kedairoti Dotcom	Kedairoti Dotcom	BPJPH MUI	ID34110000003770720	-	Sertifikat Halal
Roti Long John	Bahan Baku	Kedairoti Dotcom	Kedairoti Dotcom	BPJPH MUI	ID34110000003770720	-	Sertifikat Halal
Roti Tawar Coklat	Bahan Baku	Kedairoti Dotcom	Kedairoti Dotcom	BPJPH MUI	ID34110000003770720	-	Sertifikat Halal
Roti Toast Mini	Bahan Baku	Kedairoti Dotcom	Kedairoti Dotcom	BPJPH MUI	ID34110000003770720	-	Sertifikat Halal
Shine Road Whiiping Cream	Bahan Baku	Shanghai Hi-Road Food Technology	Toko Bahan Kue 72	BPJPH MUI	ID00410004993470623	-	Sertifikat Halal
Haan Cream Bubuk	Bahan Baku	PT. Gandum Mas Kencana	Toko Bahan Kue 72	LPPOM	LPPOM 00040185241222	13/12/2026	Sertifikat Halal
Selada	Bahan Baku	Petani	Sayur Gunung	-	-	-	Positive List

Timun	Bahan Baku	Petani	Sayur Gunung	-	-	-	Positive List
Tomat	Bahan Baku	Petani	Sayur Gunung	-	-	-	Positive List
Bawang Bombai	Bahan Baku	Petani	Sayur Gunung	-	-	-	Positive List
Mentega Amanda	Bahan Tambahan	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk	Toko Bahan Kue 72	LPPOM	ID00410000054910420	-	Sertifikat Halal
Saus BBQ Mc. Lewis	Bahan Baku	PT. Indopangan Sentosa	Toko Bahan Kue 72	LPPOM	00060064250213	28/02/2027	Sertifikat Halal
Saus Sambal Del Monte	Bahan Baku	PT. Lasallefood Indonesia	Pamela	LPPOM	00060102580220	22/06/2026	Sertifikat Halal
Saus Tomat Del Monte	Bahan Baku	PT. Lasallefood Indonesia	Pamela	BPJPH MUI	ID00410000010680420	-	Sertifikat Halal
Mayones Mc. Lewis	Bahan Baku	PT. Indopangan Sentosa	Pamela	LPPOM	00060064250213	15/04/2029	Sertifikat Halal
Kwipie Mayo	Bahan Baku	PT. Kewpie Indonesia	Pamela	BPJPH MUI	ID00410000226921021	-	Sertifikat Halal
Mustard Maestro	Bahan Baku	PT. Lasallefood Indonesia	Pamela	BPJPH MUI	ID00410000010680420	-	Sertifikat Halal
Minyak Wijen 58	Bahan Baku	PT. IGLO Indonesia	Sayur Gunung	BPJPH MUI	ID00210000134220621	-	Sertifikat Halal
Tobiko	Bahan Baku	-	Bestiemeat Jogja	-	-	-	Positive List
Keju Mozarela	Bahan Baku	PT. Diamond Cold Storage		LPPOM	00040040820606	06/02/2028	Sertifikat Halal
Selai Coklat Chrunchy Goldenfil	Bahan Baku	PT. Primarasa Abadi Sejahtera	Toko Bahan Kue 72	LPPOM	MUI-LPPOM-17110084690125	05/01/2029	Sertifikat Halal

Selain melakukan riset pemilihan bahan baku yang berkualitas, Tim Zandwich juga melakukan riset mengenai kemasan yang akan digunakan. Tim Zandwich mengesplorasi berbagai jenis kemasan

yang fungsional, serta mempertimbangkan aspek praktis yang memudahkan konsumen dalam menikmatinya.



Gambar 2. 5 Riset Kemasan Produk di Toko Online

Berikut adalah supplier kemasan yang digunakan:

Offline: Toko Berkah Jakal

Online:

1. Mika Berkah
2. Damai Plastik
3. Greengo Plastik dan Packaging

Menurut (Stevenson & Chee Chuong, 2014, p. 183) dalam (Fahira, 2021) Bahan baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi. Dalam sebuah bisnis kuliner bahan baku memiliki peran penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi. Jadi dapat disimpulkan bahwa bahan baku merupakan komponen dasar yang harus dijaga ketersediaannya dalam berjalannya bisnis guna memperlancar kegiatan produksi.

Berikut ini adalah rincian bahan baku yang digunakan untuk membuat produk Zandwich:

1. Ayam
2. Tepung Trigu
3. Tepu Maizena
4. Lada
5. Ketumbar
6. Bawang Putih
7. Garam
8. Roti Toast
9. Saus Sambal, Mayones, Saus BBQ, Saus Tomat, Mayo Jepang
10. Minyak Goreng
11. Roti Tawar
12. Whipping Cream
13. Buah (stroberi, mangga, anggur)
14. Margarin
15. Sayur (Selada, timun, Tomat, Bombai)

c. Harga Pokok Penjualan

Berdasarkan bahan baku yang telah ditentukan, bagian produksi dan bagian keuangan melakukaan koordinasi untuk mencatat pengeluaran produksi setiap produk. Hal ini penting untuk memastikan transparansi dan efisiensi dalam pengelolaan biaya.

Pada awal penjualan, Zandwich hanya memiliki dua menu utama dengan beberapa varian rasa yang ditawarkan. Menu utama tersebut yaitu sandwich sayur dengan isian ayam krispi serta varian saus seperti saus sambal, mayones, BBQ, dan Saus Spesial. Kemudian, untuk sandwich buah terdapat varian rasa buah stroberi, mangga, anggur, dan mix.

Selanjutnya sebagai keluaran produk baru pada bisnis Zandwich, maka pada bulan kedua dan ketiga pelaksanaan perintisan bisnis,

bagian produksi mengeluarkan produk baru yaitu sandwich sayur dengan isian ayam patty, roti long john, sandwich sayur saus mentai, roti bakar coklat, dan sandwich sayur mini. Keluaran produk baru dan menu baru ini bertujuan untuk memeneuhi preferensi selera konsumen yang berbeda-beda dan untuk menjangkau segementasi pasar yang luas.

Berikut adalah rincian Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk setiap produk yang ditawarkan:

1. Sandwich Sayur Saus Sambal

Tabel 2. 2 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Saus Sambal

Bahan Baku	Takaran		Harga
Ayam krispi	1	Pcs	Rp 2.930
Roti toast	1	pcs	Rp 3.200
Selada	1	Pcs	Rp 200
Timun	1	pcs	Rp 200
Tomat	1	pcs	Rp 312
Bawang Bombai	1	Pcs	Rp 500
Saus Sambal	40	Grm	Rp 984
Total			Rp 8.326

Tabel 2. 3 HPP Sandwich Sayur Saus Sambal

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 8.326
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 500
Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 3.337
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200

Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Grobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Gas	Rp 58
Total Beban	Rp 8.191
HPP	Rp 16.517
Margin 75%	Rp 10.736
Harga Jual	Rp 19.062

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 8.326. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.191. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Sayur Saus Sambal adalah Rp 16.517, dengan keuntungan 75% menghasilkan harga jual sebesar Rp 19.062.

2. Sandwich Sayur Saus Mayones

Tabel 2. 4 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Mayones

Bahan Baku	Takaran		Harga
Ayam krispi	1	Pcs	Rp 2.930
Roti toast	1	Pcs	Rp 3.200
Selada	1	Pcs	Rp 200
Timun	1	Pcs	Rp 200
Tomat	1	Pcs	Rp 312
Bawang Bombai	1	Pcs	Rp 500

Mayones	40	Gram	Rp 984
Total			Rp 8.326

Tabel 2. 5 HPP Sandwich Sayur Mayones

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 8.326
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 307
Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Grobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Gas	Rp 58
Total Beban	Rp 8.191
HPP	Rp 16.517
Margin 75%	Rp 10.736
Harga Jual	Rp 19.062

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 8.326. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.191. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Sayur Mayones adalah Rp 16.517, dengan keuntungan 75% menghasilkan harga jual sebesar Rp 19.062.

3. Sandwich Sayur Saus BBQ

Tabel 2. 6 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Saus BBQ

Bahan Baku	Takaran		Harga
Ayam krispi	1	Pcs	Rp 2.930
Roti toast	1	pcs	Rp 3.200
Selada	1	Pcs	Rp 200
Timun	1	pcs	Rp 200
Tomat	1	pcs	Rp 312
Bawang Bombai	1	Pcs	Rp 500
Saus BBQ	40	Gram	Rp 984
Total			Rp 8.326

Tabel 2. 7 HPP Sandwich Sayur Saus BBQ

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 8.326
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 307
Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Gerobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Gas	Rp 58
Total Beban	Rp 8.191
HPP	Rp 16.517

Margin 75%	Rp 10.736
Harga Jual	Rp 19.062

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 8.326. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.191. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Sayur Saus BBQ adalah Rp 16.517, dengan keuntungan 75% menghasilkan harga jual sebesar Rp 19.062.

4. Sandwich Sayur Saus Spesial Zandwich

Tabel 2. 8 Harga Bahan Baku Sandwich Sayur Saus Spesial

Bahan Baku	Takaran		Harga
Ayam krispi	1	Pcs	Rp 2.930
Roti toast	1	Pcs	Rp 3.200
Selada	1	Pcs	Rp 200
Timun	1	Pcs	Rp 200
Tomat	1	Pcs	Rp 312
Bawang Bombai	1	Pcs	Rp 500
Saus Spasial	40	Gram	Rp 1.158
Total			Rp 8.500

Tabel 2. 9 HPP Sandwich Sayur Saus Spesial

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 8.500
Gaji Karyawan	Rp 1.500

Sewa Tempat	Rp 307
Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Gerobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Gas	Rp 58
Total Beban	Rp 8.191
HPP	Rp 16.691
Margin 80%	Rp 13.353
Harga Jual	Rp 21.850

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 8.500. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.191. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Sayur Saus Spesial Zandwich adalah Rp 16.691, dengan keuntungan 80% menghasilkan harga jual sebesar Rp 21.850.

5. Roti Long John

Tabel 2. 10 Harga Bahan Baku Roti Long John

Bahan Baku	Takaran		Harga
Ayam cincang	80	Grm	Rp 4.000
Roti john	1	Pcs	Rp 5.500
Telur	1	Pcs	Rp 2.000

Selada	2	Pcs	Rp 501
Timun	3	Pcs	Rp 600
Bawang Bombai	¼	Pcs	Rp 1.000
Saus Sambal	40	Grm	Rp 984
Saus Mayones	40	Grm	Rp 984
Total			Rp 15.569

Tabel 2. 11 HPP Roti Long John

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 15.569
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 307
Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Gerobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Gas	Rp 58
Total Beban	Rp 8.191
HPP	Rp 23.760
Margin 70%	Rp 16.632
Harga Jual	Rp 32.201

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi

produk yakni sebesar Rp 15.569. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.191. Sehingga HPP dari satu porsi produk Roti Long John adalah Rp 23.760, dengan keuntungan 70% menghasilkan harga jual sebesar Rp 32.201.

6. Sandwich Buah Anggur

Tabel 2. 12 Bahan Baku Sandwich Buah Anggur

Bahan Baku	Takaran		Harga
Roti Tawar	1	Pcs	Rp 1.431
Whipping Cream Cair	40	Grm	Rp 1.940
Whipiing Cream Bubuk	8	Grm	Rp 1.360
Anggur	2,5	Buah	Rp 2.489
Total			Rp 7.220

Tabel 2. 13 HPP Sandwich Buah Anggur

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 7.220
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 307
Gerobak	Rp 625
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Gerobal	Rp 153
Listrik + Sampah	Rp 957

Total Beban	Rp 6.809
HPP	Rp 14.029
Margin 50%	Rp 6.313
Harga Jual	Rp 13.533

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 7.220. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 6.809. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Buah Anggur adalah Rp 14.029, dengan keuntungan 50% menghasilkan harga jual sebesar Rp 13.533.

7. Sandwich Buah Mangga

Tabel 2. 14 Bahan Baku Sandwich Buah Mangga

Bahan Baku	Takaran		Harga
Roti Tawar	1	Pcs	Rp 1.431
Whipping Cream Cair	40	Grm	Rp 1.940
Whipiing Cream Bubuk	8	Grm	Rp 1.360
Mangga	2,5		Rp 2.294
Total			Rp 7.025

Tabel 2. 15 HPP Sandwich Buah Mangga

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 7.025
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 307

Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Gerobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Total Beban	Rp 8.133
HPP	Rp 15.158
Margin 75%	Rp 6.821
Harga Jual	Rp 13.846

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 7.025. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.133. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Buah Mangga adalah Rp 14.029, dengan keuntungan 75% menghasilkan harga jual sebesar Rp 13.846.

8. Sandwich Buah Stroberi

Tabel 2. 16 Harga Bahan Baku Sandwich Buah Stroberi

Bahan Baku	Takaran		Harga
Roti Tawar	1	Pcs	Rp 1.431
Whipping Cream Cair	40	Grm	Rp 1.940
Whipiing Cream Bubuk	8	Grm	Rp 1.360

Stroberi	2,5	Buah	Rp 1.069
Total			Rp 5.800

Tabel 2. 17 HPP Sandwich Buah Stroberi

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 5.800
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 307
Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Gerobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Total Beban	Rp 8.133
HPP	Rp 13.933
Margin 55%	Rp 6.270
Harga Jual	Rp 12.070

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 5.800. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.133. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Buah Stroberi adalah Rp 13.933 dengan keuntungan 55% menghasilkan harga jual sebesar Rp 12.070.

9. Sandwich Buah Mix

Tabel 2. 18 Bahan Baku Sandwich Buah Mix

Bahan Baku	Takaran		Harga
Roti Tawar	1	Pcs	Rp 1.431
Whipping Cream Cair	40	Grm	Rp 1.940
Whipiing Cream Bubuk	8	Grm	Rp 1.360
Buah Mix	2,5	Buah	Rp 3.069
Total			Rp 7.800

Tabel 2. 19 HPP Sandwich Buah Mix

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 7.800
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 307
Gerobak	Rp 1.250
Beban Peralatan	Rp 1.112
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 771
Penitipan Gerobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 1.560
Total Beban	Rp 8.133
HPP	Rp 15.933
Margin 75%	Rp 9.560
Harga Jual	Rp 17.360

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 7.800. Kemudian, untuk total beban

yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.133. Sehingga HPP dari satu porsi produk Sandwich Buah Mix adalah Rp 15.933 dengan keuntungan 75% menghasilkan harga jual sebesar Rp 17.360.

10. Roti Bakar Coklat

Tabel 2. 20 Harga Bahan Baku Roti Bakar Coklat

Bahan Baku	Takaran		Harga
Roti Tawar Coklat	2	pcs	Rp 2.000
Goldenfil Coklat	50	grm	Rp 2.600
Keju Mozarela	20	grm	Rp 1.200
Total			Rp 5.800

Tabel 2. 21 HPP Roti Bakar Coklat

Komponen	Biaya
Harga Bahan Baku Per Porsi	Rp 5.800
Gaji Karyawan	Rp 1.500
Sewa Tempat	Rp 2.060
Gerobak	Rp 385
Beban Peralatan	Rp 1.305
Pemasaran 6% per picis	Rp 1.200
Beban Kendaraan	Rp 183
Packaging	Rp 800
Penitipan Gerobak	Rp 250
Listrik + Sampah	Rp 400
Total Beban	Rp 8.083

HPP	Rp 13.883
Margin 55%	Rp 7.636
Harga Jual	Rp 13.436

Dari table tersebut, penentuan biaya bahan baku dihitung dari banyaknya bahan baku yang digunakan dalam satu porsi produk yakni sebesar Rp 5.800. Kemudian, untuk total beban yang dikeluarkan (kemasan, gaji karyawan, oprasional, pemasaran) dalam pembuatan satu produk yaitu Rp 8.083. Sehingga HPP dari satu porsi produk Roti Bakar Coklat adalah Rp 13.883 dengan keuntungan 55% menghasilkan harga jual sebesar Rp 13.436.

d. Proses Produksi

Proses produksi dapat diartikan sebagai cara, metode, dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dan dana) yang ada dan salah satu faktor penting bagi sebuah perusahaan, karena pembuatan sebuah produk harus melalui proses produksi.(Zahri, 2021)

Menurut Budihardjo (2014) dalam (Nurdayati dkk, 2021) "*Standard Oprating Procedure* (SOP) adalah suatu perangkat lunak, yang mengatur tahapan suatu proses kerja atau prosedur kerja tertentu". Untuk mencapai tujuan bisnis, perusahaan memberikan suatu rancangan berupa SOP yang akan menjadi pedoman karyawan dalam melakukan tugasnya dan untuk meminimalisir kesalahan saat melakukan tugas masing-masing karyawan.

Sebelum memulai perintisan bisnis Zandwich, bagian produksi telah melakukan beberapa kali proses pengembangan produk untuk memperoleh konsistensi rasa, tampilan, dan kualitas yang layak dijual kepada konsumen.

Berikut adalah tahapan dari proses pengembangan produk sandwich sayur yang dilakukan:

1. Pemilihan Roti

   Pada tahap awal pengembangan sandwich sayur, bagian produksi mengembangkan produknya dengan menggunakan roti tawar, karena pada umunya sandwich identik dengan roti lapis jenis tersebut. Namun, seiring denga uji coba yang dilakukan dan evaluasi, ditemukan bahwa tekstur roti tawar kurang sesuai dengan konsep produk Zandwich. Roti tawar cenderung mudah lembek dan kurang mampu menahan isian sayur serta saus dalam jumlah yang cukup banyak. Oleh karena itu, bagian produksi melakukan percobaan dengan menggunakan roti toast yang memiliki tekstur lebih padat, permukaan lebih renyah setelah dipanggang, dan memberikan sensasi rasa yang lebih gurih. Hasil uji coba menunjukkan bahwa roti toast lebih cocok digunakan karena mampu menjaga bentuk sandwich tetap rapih, tidak mudah hancur, serta memberikan nilai tambah pada cita rasa dan tampilan produk.



Gambar 2. 6 Uji Coba Pemilihan Roti Pada Sandwich Sayur

2. Pemilihan Saus

   Pada awal pengembangan produk sandwich sayur bagian produksi memiliki ide untuk menghadirkan cita rasa khas Nusantara pada isian ayamnya. Salah satu varian yang sempat dikembangkan adalah ayam dengan bumbu rendang dengan pelengkap saus yaitu saus sambal dan saus mayones. Namun, setelah melalui beberapa kali uji coba dan evaluasi

rasa, kombinasi tersebut dirasa kurang sesuai dengan konsep modern yang ingin dihadirkan.

Pengembangan saus selanjutnya yaitu menggunakan saus kemasan dengan rasa keju, mentai, *thousand island*. Dari hasil uji rasa, penggunaan saus kemasan seperti saus mentai, saus keju, dan thousand island dinilai masih memiliki cita rasa yang terlalu umum. Rasa yang dihasilkan belum mampu memberikan karakter khas yang membedakan produk Zandwich dari sandwich pada umumnya. Misalnya, pada varian saus keju, rasa yang dihasilkan cenderung seperti keju biasa tanpa keunikan yang khas. Hal ini mendorong bagian produksi untuk mengembangkan saus racikan sendiri agar dapat menciptakan rasa yang lebih spesial, khas, dan sesuai dengan kosep cita rasa Zandwich yang diinginkan. Maka dari itu, bagian produksi mulai berinovasi dengan meracik saus sendiri agar memiliki ciri khas dan rasa yang lebih autentik. Saus-saus yang dikembangkan meliputi Saus Mayo Garlic, Saus BBQ, Saus Spesial Zandwich, Saus Wijen Sangrai, dan Saus Mentai.

Setelah melalui serangkaian uji coba dan pertimbangan cita rasa serta daya terima konsumen, akhirnya Zandwich menetapkan empat jenis saus utama yang digunakan dalam produk siap jual, yaitu Saus BBQ, Saus Spesial Zandwich, Saus Mentai, Saus Sambal, dan Saus Mayones. Keempat saus ini dipilih karena memiliki karakter rasa yang berbeda namun saling melengkapi, sehingga dapat menambah cita rasa khas pada setiap varian produk sandwich.



Gambar 2. 7 Uji Coba Pembuatan Varian Saus

3. Pemilihan Sayur

Pada tahap awal pengembangan produk, bagian produksi menggunakan kombinasi sayuran seperti selada, timun, tomat, dan wortel sebagai isian pendamping daging ayam bumbu rendang yang disajikan dengan roti tawar. Namun setelah dilakukan evaluasi dan pengembangan lebih lanjut, ditemukan bahwa penggunaan terlalu banyak jenis sayuran membuat produk susah untuk dimakan dan juga dinilai kurang cocok untuk jenis sandwich yang diinginkan.

Oleh karena itu, setelah beralih menggunakan roti toast dan melakukan beberapa kali percobaan rasa, bagian produksi bersama tim memutuskan untuk menyederhanakan komposisi sayur menjadi selada, timun, tomat, dan bawang bombai. Kombinasi ini dipilih karena menghasilkan keseimbangan antara rasa segar, renyah, dan gurih, sekaligus memberikan tampilan warna yang menarik serta mendukung cita rasa khas dari produk sandwich.

4. Pengembangan Isian Ayam



Gambar 2. 8 Uji Coba Pengembangan Isian Ayam

Pada tahap awal pengembangan isian ayam, bagian produksi melakukan uji coba dengan menggunakan daging ayam berbumbu rendang. Daging ayam dipotong secara dadu kemudian dibumbui dengan bumbu rendang khas Nusantara, sesuai dengan konsep awal Zandwich yang ingin mengusung cita rasa lokal. Namun, setelah dilakukan uji coba, isian ayam bumbu rendang dinilai kurang cocok karena rasa yang terlalu kuat dan tidak seimbangnya antara rasa saus serta sayuran yang digunakan.

Selanjutnya, bagian produksi mencoba mengganti isian ayam dengan *chicken patty* yang dibuat secara *homemade.* Daging ayam yang digunakan yaitu bagian dada filet bersih kemudian dihaluskan dan diberi bumbu sebelum dibentuk menjadi patty. Namun, hasil pengujian menunjukkan bahwa penggunaan patty kurang sesuai dengan konsep produk Zandwich, karena bentuk dan teksturnya lebih menyerupai burger daripada sandwich sayur yang ingin dihadirkan. Oleh karena itu, pengembangan ini tidak dilanjutkan

Selanjutnya, bagian produksi sempat mencoba varian ayam katsu yang juga menggunakan daging ayam dada filet dengan dibalut tepung panir dan digoreng. Akan tetapi, hasil percobaan menunjukkan bahwa tekstur kriuk dari tepung panir tidak bertahan lama, terutama ketika ayam katsu tersebut dicampur dengan saus dan sayuran. Akibatnya

tekstur kriuk dari tepung panir tidak bertahan lama sehingga pilihan ayam katsu tidak digunakan

Dari serangkaian percobaan tersebut, akhirnya bagian produksi menetapkan penggunaan ayam krispi sebagai isian utama sandwich sayur. Daging ayam dada filet dibumbui dengan resep yang telah dikembangkan oleh bagian produksi, kemudian dilapisi dengan tepung bumbu dan dicelepukan ke dalam air secara berulang sebnayak 4 kali. Tahapan ini dilakukan untuk memastikan lapisan tepung menempel sempurna dan menghasilkan tekstur kulit luar yang tebal serta renyah diluar. Hasil dari pengembangan ini dinilai paling sesuai dengan konsep produk Zandwich, karena dalam satu sandwich sayur mampu menghadirkan perpaduan cita rasa dan tekstur yang seimbang: lembut dari roti toast, segar dari sayuran, renyah dari ayam krispi, serta creamy dari racikan saus khas Zandwich. Kombinasi tersebut menciptakan sensasi makan yang unik dan menjadi ciri khas dari produk Zandwich.

Berikut adalah tahapan dari proses pengembangan produk sandwich buah yang dilakukan:

1. Pemilihan Roti

   Pada tahap awal, bagian produksi melakukan survei untuk menentukan jenis roti yang memiliki tektur lembut, tidak mudah hancur, dan tetep terjangkau dari segi harga. Maka dipilihlah roti merek Mr. Bread karena memiliki tekstur empuk, tidak mudah hancur dalam suhu dingin, dan memiliki harga yang terjangkau.

2. Pengembangan Whipping Cream



Gambar 2. 9 Uji Coba Pembuatan Whipping Cream

Pada awalnya, bagian produksi mencoba membuat whipping cream sendiri menggunakan campuran krimer, air dingin, gula halus, dan perasan lemon. Namun hasilnya menunjukkan tekstur cream yang kurang kokoh dan mudah meleleh pada suhu ruang. Untuk memperbaiki hasil tersebut, dilakukan penambahan bahan SP dan menggunakan perasan lemon guna memberikan aroma segar. Akan tetapi, rasa yang dihasilkan cenderung aneh dan teksturnya masih belum stabil.

Selanjutnya, bagian produksi mengganti bahan dasar dengan whipping cream merek shine road yang kemudian dicampur dengan *whipping* bubuk merek haan. Kombinasi ini menghasilkan cream yang lebih kokoh, lembut, manis, dan creamy, serta mampu mempertahankan bentuk produk lebih lama sehingga cocok digunakan sebagai pelapis dan perekat buah pada produk sandwich buah.

3. Pemilihan dan Penataan Buah

Sejak awal, bagian produksi memilih buah stroberi, mangga, dan anggur muscat karena memiliki warna cerah, rasa segar, dan aroma manis alami yang berpadu sempurna dengan *whipping cream*. Tahapan pengembangan dilakukan pada pola penataan dan jumlah potongan buah

- Pada percobaan pertama, digunakan 4 - 5 buah utuh dibagian Tengah dan potongan-potongan buah di samping-sampingnya. Namun, komposisi ini dinilai

tidak efisien dari segi HPP karena penggunaan buah terlalu banyak.



Gambar 2. 10 Uji Coba Penataan dan Potongan Buah

- Pada percobaan berikutnya, jumlah buah dikurangi menjadi 3 buah utuh dibagian Tengah dengan bagian samping terdapat 6 potong buah di kiri dan kanan. Pada percobaan ini potongan buah yang di samping kiri dan kanan dinilai terlalu besar untuk digigit maka dilakukan pemotongan yang lebih kecil yaitu sekitar ¼ potong buah.
- Setelah beberapa kali percobaan, akhirnya ditemukan komposisi terbaik, yaitu tiga buah utuh ditengah dengan tambahan potongan kecil yang merata diseluruh sisi sandwich. Komposisi ini dinilai paling ideal karena memberikan tampilan yang proporsional, rasa yang seimbang antara buah dan cream.



Gambar 2. 11 Produk Hasil Akhir Uji Coba

Dari proses pembuatan produk yang cukup banyak dan memakan waktu tersebut, maka diperlukan pembuatan SOP pengerjaan proses produksi. Tim Zandwich telah merancang SOP guna menjaga konsistensi dan kualitas setiap produk selama proses produksi berlangsung. Dengan adanya SOP ini, diharapkan seluruh kegiatan produksi dapat berjalan lebih terstruktur dan efisien sehingga mampu memberikan kepuasan kepada konsumen sekaligus mendukung keberlangsungan serta perkembangan bisnis Zandwich ke depannya.

Berikut merupakan SOP (*Standard Operating Procedure*) dan proses produksi pembuatan ayam krispi, racikan saus dan pembuatan sandwich buah yang dilakukan dirumah produksi:

1. Tujuan

   Memberikan Panduan standar dalam proses produksi Zandwich agar menghasilkan produk yang konsisten dalam hal kualitas rasa, kebersihan, dan tampilan.

2. Ruang Lingkup

   SOP ini mencakup proses pembuatan ayam krsipi, peracikan saus, dan pembuatan sandwich buah yang dilakukan di dapur rumah produksi.

3. Peralatan yang diperlukan

   Peralatan Pembuatan Ayam Krispi

   - Kompor dan wajan penggorengan

- Saringan, sutil, sendok, sendok takardan penjepit
- Baskom, mangkok, dan piring
- Timbangan digital
- Pisau dan telenan
- Sarung tangan plastik dan celemek
- Wadah penyimpan makanan

Peralatan Pembuatan Saus Racikan

- Timbangan digital
- Mangkok
- Sendok dan sutil
- Botol Saus
- Kompor dan Teflon

Peralatan Pembuatan Sandwich Buah

- Pisau, spatula, dan gunting
- Telenan
- Baskom dan piring
- Mixer
- Plastik wrap

4. Bahan Baku

Bahan baku Marinasi Ayam

- 250 gram Dada Filet Ayam
- ¼ buah Jeruk Nipis
- ½ sdt Garam
- ¼ sdt Ketumbar
- ½ sdt Lada
- ½ sdt Bawang Putih Bubuk

Bumbu Tepung Krispi

- 175 gram Tepung Trigu

- 38 gram Tepung Maizena
- ½ sdt Garam
- ½ sdt Ketumbar
- ½ sdt Lada

Bahan baku Racikan Saus

- Saus Tomat
- Saus Sambal
- Mayones
- Kewpie Mayones
- Saus BBQ
- SKM
- Tobiko
- Minyak Wijen

Bahan baku Pembuatan Sandwich Buah

- 18 lembar Roti Tawar
- 600 ml Whipping Cream
- 80 gr Whipping Bubuk
- 1 buah Mangga
- 125 gr Buah Stroberi
- ¼ gr Buah Anggur

5. Prosedur Produksi
   a. Pembuatan Ayam Krispi



Gambar 2. 12 Proses Pembuatan Ayam Krispi

- Cuci bersih daging ayam dada filet dari darah yang masih menempel pada daging, lalu potong daging ayam secara memanjang menjadi 5 atau 6 bagian dan beri perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis. Diamkan ±30 menit.
- Selanjutnya, lumuri ayam dengan bumbu marinasi (garam, lada, ketumbar, dan bawang putih bubuk). Tutup dengan plastik wrap dan diamkan ± 1 jam di dalam kulkas.
- Setelah marinasi ayam, siapkan tiga wadah: tepung bumbu kering, air, dan piring bersih.
- Lalu, celupkan ayam ke tepung bumbu kering, lalu dicelupkan ke dalam air, dan tiriskan pada piring (ulang langkah ini sampai 4 kali pencelupan agar lapisan tebal dan renyah).
- Selanjutnya, panaskan minyak kedalam wajan dengan suhu sampai ±170°C. Goreng ayam hingga setengah matang saja dengan api kecil.
- Setelah semua ayam sudah digoreng, tiriskan dan dinginkan sebelum dimasukkan kedalam wadah untuk siap dijual di lapak.

b. Pembuatan Racikan Saus



Gambar 2. 13 Meracik Saus

- Siapkan mangkok, sendok, dan timbangan digital

- Campurkan bahan sesuai takaran resep Saus BBQ (250 grm, mayones 40 grm, saus tomat 20 gram), resep Saus Spesial Zandwich (kwipie mayones 100 grm, mayones biasa 250 grm, saus tomat 150 grm, mustard 40 grm, skm 50 grm), resep Saus Mentai (mayones 40 grm, saus sambal 20 grm, saus tomat 10 grm, skm 10 grm, minyak wijen 2 sdt, tobiko 4 sdt) kedalam mangkok.
- Aduk hingga rata dan simpan kedalam wadah saus.

c. Pembuatan Sandwich Buah



Gambar 2. 14 Pembuatan Sandwich Buah

- Masukkan *whipping cream* dan *whipping* bubuk kedalam wadah. Kocok cream tersebut menggunakan *mixer* hingga mengembang dan teksturnya menjadi kaku.
- Selanjutnya, *cream* disimpan kedalam kulkas ±1jam agar ketika melakukan proses penyusunan buah, cream tidak cepat mencair.
- Sambil menunggu *cream* dingin, siapkan roti tawar dan potong pinggirannya karena yang digunakan bagian tengah yang lembut.
- Setelah itu, cuci bersih semua buah yang akan digunakan seperti stroberi, anggur, dan mangga. Lalu, kupas buah mangga dari kulitnya, dan buang daun yang ada buah stroberi. Potong buah sesuai

ukuran, buah mangga dipotong dadu, stroberi dan angggur dipotong setengah.

- Setelah semua bahan baku sudah siap langkah selanjutnya adalah penyusunan sandwich
- Letakkan satu lembar roti tawar di atas telenan dan oleskan *cream* secara merata di atas roti
- Susun buah potong di atas *cream* secara rapi dengan meletakan buah utuh secara menyerong sejumlah tiga buah dan potongan buah kecil di sampingnya
- Tambahkan lagi lapisan *cream* untuk menutupi buah-buahan tersebut hingga tidak terlihat
- Tutup dengan lembaran roti tawar dan tambahan *cream* ke samping-samping roti tawar yang belum tertutup *cream*
- Bungkus sandwich buah tersebut dengan *plastic wrap* agar *cream* dan buah menyatu serta tekan perlahan agar sandwich buah padat
- Simpan di dalam *freezer* selama 30 menit agar sandwich lebih padat dan mudah untuk dipotong
- Potong sandwich menyerong dan masukkan dalam kemasan.

6. Penyimpanan Bahan Baku dan Produk



Gambar 2. 15 Proses Peyimpanan

- Produk ayam krispi yang sudah digoreng setengah matang disimpan kedalam wadah dengan bagian bawahnya diberi lapisan tisu makanan untuk menyerap minyak. Ayam krispi ini dapat bertahan selam 3-4 hari di dalam kulkas.
- Produk sandwich buah setelah selesai memproduksi dimasukkan kedalam freezer untuk mempertahan tekstur cream tetap koko sebelum dipasarkan. Produk sandwich buah hanya bertahan hingga 1 hari jika diluar suhu kulkas dan jika tetap dalam suhu dingin bisa bertahan hingga 2 hari.
- Proses penyimpanan sayur selada dilakukan dengan memisahkan daun selada dari tangkainya, kemudian dicuci dan disimpan dalam wadah yang berisi air sebelum dimasukkan ke dalam kulkas untuk menjaga kesegarannya. Sementara, sayuran seperti timun, tomat, dan bawang bombai disimpan di dalam wadah yang dialasi tisu makan untuk menjaga kelembabannya.

7. Kebersihan

- Gunakan sarung tangan dan celemek bersih saat produksi.
- Cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan.
- Gunakan peralatan yang bersih dan bebas karat.
- Jaga kebersihan area produksi setiap sebelum dan sesudah kegiatan.

Untuk memastikan seluruh proses produksi pembuatan produk Zandwich berjalan sesuai dengan ketentuan halal, maka disusunlah *Standard Operating Procedure* Sistem Jaminan Produk Halal (SOP SJPH). Berikut merupakan SOP SJPH yang telah dirancang:

1. Penerimaan Bahan Baku Bersertifikat Halal
   a. Setiap pembelian atau penentuan pemilihan bahan baku, wajib mengecek atau memastikan bahwa bahan tersebut memiliki logo halal.
   b. Bagian Produksi wajib melakukan pengecekan bahan baku yang meliputi:
      - Nama bahan dan merek
      - Nomor Izin edar seperti BPOM
      - Nomor sertifikat halal
      - Kondisi fisik bahan (segar, tidak rusak, dan tidak busuk) jika bahan baku tersebut tergolong *Positive List*
   c. Jika bahan baku tidak sesuai dengan kriteria yang sudah ditetapkan dan tidak terdapat logo halal, maka bahan baku tidak akan digunakan dan pilih bahan baku yang sudah terverifikasi kehalalannya.
2. Segregasi Alat, Bahan, dan Area Produksi

a. Alat-alat produksi seperti pisau, telenan, baskom, piring, dan peralatan lainnya dipisahkan berdasarkan fungsi atau proses penggunaannya.
    - Alat untuk bahan mentah
    - Alat untuk bahan matang
    - Alat untuk sayur/buah segar.
b. Area produksi dipisahkan menjadi:
    - Area pengolahan Ayam
    - Area pengolahan sandwich buah
    - Area peracikan saus
c. Alat yang sudah digunakan harus langsung dibersihkan dan disimpan di area khusus alat bersih atau ditempat kering.

3. Kebersihan dan Sanitasi
    a. Ketika akan melakukan proses produksi wajib menggunakan APD lengkap seperti apron, sarung tangan, dan masker.
    b. Pastikan peralatan yang akan digunakan dalam keadaan bersih dan tidak bekas proses pengolahan lain.
    c. Cuci tangan sebelum memulai proses produksi, setiap berganti aktivitas, dan setelah menangani bahan mentah.
    d. Peralatan dibersihkan menggunakan sabun *food grade.*
    e. Pastikan dapur produksi selalu dalam keadaan bersih saat akan digunakan dan sesudah digunakan. Meja kerja dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan agar tidak mencemari area produksi.
4. Penerapan FIFO dan FEFO
    a. Semua bahan baku disusun berdasarkan prinsip
        - FIFO (*First In First Out*): bahan yang masuk lebih dulu digunakan lebih dulu.

- FEFO (*First Expired First Out*): bahan dengan masa kadaluarsa lebih cepat digunakan lebih dulu.

b. Bahan baku disimpan berdasarkan urutan kedatangan barang. Bahan yang datang lebih dahulu ditempatkan di bagian depan, sedangkan bahan yang baru disimpan di bagian belakang. Dengan demikian, bahan yang digunakan terlebih dahulu adalah bahan yang lebih lama.
c. Bahan baku yang kemasannya sudah dibuka harus dihabiskan terlebih dahulu sebelum menggunakan bahan baku yang baru. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas, kesegaran, serta mencegah terjadinya penumpukan atau pemborosan bahan.
d. Setiap hari, bagian produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku.

Selain membuat SOP proses produksi, bagian produksi juga membuat *Standard Operating Procedure* pelayanan dan pembuatan produk yang dilakukan di lapak.

Berikut merupakan SOP Pelayanan dan Pembuatan Produk di Lapak Jl. Stadion Maguwoharjo:

1. Tujuan

   Memberikan panduan standar bagi tim dalam melayani pembeli agar tercipta pengalaman yang menyenangkan, cepat, dan professional.
2. Ruang Lingkup

   Meliputi seluruh kegiatan dari penerimaan pesanan, proses pembuatan sandwich sayur, hingga penyajian kepada konsumen di lapak.
3. Prosedur Oprasional
   a. Sebelum Pembeli Datang

- Pastikan area lapak bersih dan rapi.
- Bahan baku dan peralatan memasak dirapikan sesuai tempat untuk memudahkan proses produksi.

b. Pelayanan Pembeli

- Sambut pelanggan dengan senyum, salam, dan sopan. “Selamat datang di Zandwich, mari kak silahkan mau pesan apa?”
- Berikan informasi yang jelas tentang produk, harga, dan promo yang berlangsung. “Kami disini ada menu sandwich sayur dan sandwich buah kak dan lagi ada promo sebesar …”
- Tawarkan bantuan jika pembeli terlihat bingung dan ragu. “Baik kak, untuk menu *best seller* pada sandwich sayur ada di Saus BBQ dan untuk menu yang *recommend* ada di Saus Spesial Zandwich. Kemudian, untuk sandwich buah menu *best seller* ada di sandwich buah mangga dan untuk menu *recommend* ada di sandwich buah mix”.
- Catat atau konfirmasi pesanan pelanggan. “Baik kak, untuk pesanannya Sandwich Sayur Saus BBQ ya kak”
- Jika *customer* sudah memesan, persilahkan untuk duduk dan menunggu pesanan. “Baik kakak, silakan duduk dulu dan ditunggu pesanannya sebentar ya kak”.

c. Proses Pembuatan Sandwich Sayur

- Gunakan sarung tangan sebelum membuat produk.

- Siapkan roti toast, belah bagian tengahnya, dan oleskan margarin. Panggang roti toast hingga kecoklatan.
- Siapkan dan potong sayuran (selada, timun, tomat, dan bawang bombai)
- Goreng ayam krispi kedalam wajan hingga *golden brown.*
- Setelah roti toast matang, tumis bawang bombai hingga kecoklatan dan mengeluarkan aroma.
- Setelah semua bahan sudah siap, susun bahan dengan urutan ,lapisi mayones kedalam roti toast bagian bawah lalu susun selada, timun, ayam krispi, saus varian, bawang bombai dan tomat, lalu roti toast ditutup.
- Siapkan kemasan seperti *papper wrap*, solatip, logo zandwich dan *papper bag*. Bungkus roti toast yang sudah disusun, setelah itu dimasukkan kedalam *papper bag* dan diberi perekat stiker logo Zandwich.
- Patikan kemasan tertutup rapat dan beri kantong plastik lalu produk diserahkan kepada pelanggan.

d. Pembayaran

- Berikan produk ke pelanggan dengan dua tangan dan senyum.
- Informasikan total harga dengan jelas. “Baik kak, untuk harganya … untuk pembayarannya mau cash atau tunai kak?”
- Terima pembayaran dan berikan struk.
- Ucapkan terima kasih dan beri sapaan: “Terima kasih kak sudah mampir, semoga sehat selalu”

- Jika pelanggan makan di tempat, sediakan tisu dan tempat sampah di dekat area duduk.

e. Setelah Pelayanan
   - Bersihkan area masak, letakkan kembali bahan, peralatan dan botol saus pada tempatnya.
   - Ganti sarung tangan bila sudah kotor.

f. Menangani Keluhan
   - Dengarkan keluhan tanpa memotong.
   - Tanggapi dengan sopan dan empati. “Kami mohon maaf kak katas ketidaknyamanannya, izinkan kami bantu menyelesaikan”.
   - Tawarkan solusi: penggantian, *refund*, atau kompensasi lain.

Tabel 2. 22 Jumlah Produksi

No	Nama Produk	Bulan 1	Bulan 2	Bulan 3	Total
1	Saus Sambal	5	14	9	28
2	Saus Mayones	12	7	9	28
3	Saus BBQ	56	42	46	144
4	Saus Spesial	15	23	11	49
5	Buah Stroberi	98	16	25	139
6	Buah Mangga	14	24	26	64
7	Buah Aanggur	36	0	1	37
8	Buah Mix	8	18	10	36

9	Sando Titip	20	351	257	628
10	John Wich	-	7	2	9
11	Saus Mentai	-	-	2	2
13	Toast Mini	-	-	5	5
14	Roti Bakar	-	-	2	2
Total		264	502	405	1.171

Berdasarkan tabel jumlah produksi di atas, terdapat produk yang sama namun dengan sistem pemasaran yang berbeda. Produk tersebut adalah produk Sando titip, yaitu produk yang dipasarkan melalui sistem titip jual di jajanan pasar. Produk Sando Titip ini memiliki variasi menu yang beragam ketika dititipkan di jajanan pasar dan di jual dengan harga yang lebih murah. Hal ini, dikarenakan strategi penetapan harga disesuaikan dengan daya beli konsumen di pasar, sekaligus untuk mempercepat perputaran produk yang memiliki masa simpan relatif singkat.

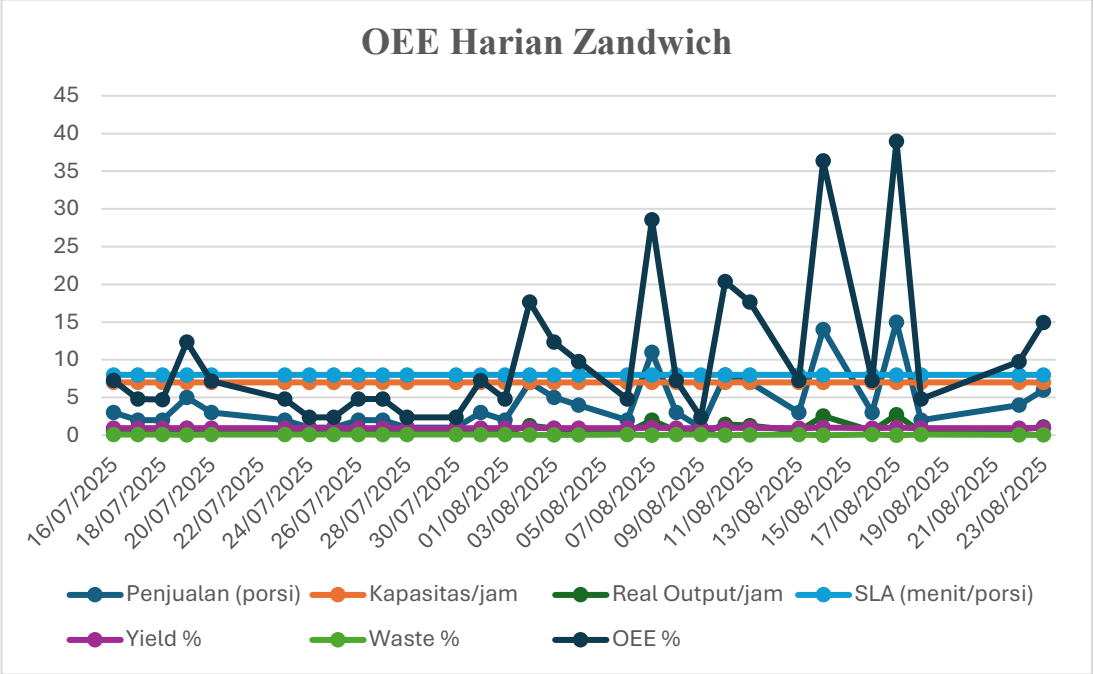
Pada proses produksi, penerapan dan penyusunan *Key Performance Indicator* (KPI) Produksi Harian merupakan hal yang sangat penting. Melalui indikator tersebut, bagian produksi dapat memantau kinerja oprasional secara lebih akurat, mengidentifikasi masalah sejak dini, serta memastikan bahwa proses produksi berjalan sesuai target. *Key Performance Indicator* proses merupakan seperangkat indikator yang digunakan untuk menilai performa produksi secara rutin, mulai dari kapasitas, output aktual, ketepatan waktu penyajian, tingkat keberhasilan produksi (*yield)*, hingga efektivitas keseluruhan proses (OEE).

Maka dari itu, bagian produksi Zandwich juga melakukan penyusunan KPI Produksi Harian sebagai alat untuk memantau

performa oprasional. Berikut merupakan *Key Performance Indicator* Produksi Harian pada bulan kedua perintisan bisnis Zandwich yang dilakukan di Jl. Stadion Maguwoharjo:

Tabel 2. 23 KPI Produksi Harian Bulan Kedua

Tanggal	Penjualan (porsi)	Kapasitas/jam	Real Output/jam	SLA (menit/porsi)	Yield %	Waste %	OEE %
16/07/2025	3	7	0,55	8	93%	7%	7,25
17/07/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,78
18/07/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,73
19/07/2025	5	7	0,91	8	95%	5%	12,34
20/07/2025	3	7	0,54	8	93%	7%	7,17
23/07/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,78
24/07/2025	1	7	0,18	8	91%	9%	2,36
25/07/2025	1	7	0,18	8	91%	9%	2,36
26/07/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,78
27/07/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,78
28/07/2025	1	7	0,18	8	91%	9%	2,36
30/07/2025	1	7	0,18	8	91%	9%	2,36
31/07/2025	3	7	0,55	8	93%	7%	7,25
01/08/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,78
02/08/2025	7	7	1,27	8	97%	3%	17,64
03/08/2025	5	7	0,91	8	95%	5%	12,34
04/08/2025	4	7	0,73	8	94%	6%	9,77
06/08/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,78
07/08/2025	11	7	2,00	8	100%	0%	28,57
08/08/2025	3	7	0,55	8	93%	7%	7,25
09/08/2025	1	7	0,18	8	91%	9%	2,36
10/08/2025	8	7	1,45	8	98%	2%	20,36
11/08/2025	7	7	1,27	8	97%	3%	17,64
13/08/2025	3	7	0,55	8	93%	7%	7,25
14/08/2025	14	7	2,55	8	100%	0%	36,36
16/08/2025	3	7	0,55	8	93%	7%	7,25
17/08/2025	15	7	2,73	8	100%	0%	38,96
18/08/2025	2	7	0,36	8	92%	8%	4,78
22/07/2025	4	7	0,73	8	94%	6%	9,77
23/07/2025	6	7	1,09	8	96%	4%	14,96



Gambar 2. 16 Run Chart KPI Produksi Harian Bulan Kedua

Grafik KPI Produksi Harian diatas merupakan penjualan harian bulan kedua yang dilakukan di Lapak Maguwoharjo. Dari grafik tersebut dapat dilihat bahwa, periode 16 juli hingga 23 Agustus 2025 tingkat efisiensi oprasional Zandwich sangat dipengaruhi oleh variasi jumlah penjualan harian. Secara umum, nilai OEE cenderung rendah dengan jumlah penjualan harian sekitar 1 hingga 3 porsi per hari. Hal ini menyebabkan pemanfaatan kapasitas produksi menjadi tidak optimal sehngga waktu kerja banyak yang tidak digunakan. Kondisi ini terlihat dari nilai 0EE yang berada pada kisaran 2% hingga 10% di Sebagian besar hari oprasional.

Meskipun demikian, OEE mengalalami peningkatan yang signifikan pada hari ketika permintaan pelanggan meningkat. Pada tanggal tertentu seperti 2 Agustus, 7 Agustus, 10 Agustus, 11 Agustus, 13 Agustus, dan 17 Agustus, penjualan mencapai 7 sampai 15 porsi per hari, sehingga membuat nilai OEE naik hingga rentang 17% sampai 39%. Kenaikan ini menunjukkan bahwa semakin tinggi

volume penjualan, semakin efisien proses oprasional yang terjadi karena kapasitas produksi dapat dimanfaatkan secara optimal.

Dari sisi kualitas produksi, nilai *yield* berada pada kisaran 91% hingga 100% dan niali ini relatif stabil dari hari ke hari. Hal ini menunjukkan bahwa proses pembuatan sandwich berjalan konsisten dan jarang terjadi kesalahan produksi maupun pemborosan yang signifikan. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa rendahnya OEE bukan disebabkan oleh masalah kualitas melainkan oleh tingginya *idle time* akibat rendahnya jumlah pesanan.

Selanjutnya, berdasarkan penjelasan pada paragraf sebelumnya, Zandwich juga mengeluarkan produk atau menu baru di setiap bulannya. Ini sebagai upaya untuk menjangkau seluruh target *customer* serta memenuhi preferensi selera konsumen yang beragam. Dapat dilihat juga pada tabel di atas terdapat menu baru seperti roti john, saus mentai, roti toast mini, dan roti bakar coklat. Kehadiran menu baru ini menjadi bukti inovasi yang dilakukan secara berkelanjutan untuk memperluas variasi produk dan menarik konsumen.

Kemudian, untuk memperoleh konsistensi rasa, bentuk, dan kualitas yang sesuai, menu-menu baru tersebut juga perlu dilakukan uji coba pembuatan produk terlebih dahulu. Untuk menu roti long john, bagian produksi telah melakukan emapt kali proses uji coba. Pada uji coba pertama dan kedua, fokus pengembangan dilakukan pada pembuatan isian ayam cincang bumbu kari hingga diperoleh konsistensi rasa yang sesuai. Selanjutnya, pada proses uji coba ketiga dan keempat, fokus pengembangan bagian produksi adalah menggabungkan semua komposis bahan baku yang digunakan dalam satu produk. Proses ini meliputi pemilihan roti john yang lembut, penentuan takaran isian daging hingga memperoleh konsistensi yang pas, pemilihan jenis sayuran yang paling sesuai,

serta takaran saus yang pas agar mampu menyatukan cita rasa dari bahan baku.



Gambar 2. 17 Uji Coba Pembuatan Roti Long John

Berikut ini adalah daftar bahan yang digunakan dalam pembuatan Roti John:

Bahan Baku Isian Daging:

1. ½ kg Daging ayam dada filet
2. ½ Jeruk Nipis
3. Minyak
4. 3 siung bawang putih
5. ½ Bawang Bombai
6. 1 sdm bubuk kari
7. Garam
8. Gula

Bahan Baku Produk Roti Long John

1. 1 pcs Roti John
2. 1 butir telur
3. 80 gr daging cinang
4. 2 pcs Selada
5. 3 pcs timun
6. ½ Bawang bombai

Untuk penambahan varian baru pada sandwich sayur, bagian produksi melakukan uji coba pembuatan saus mentai. Inovasi saus ini diharapkan dapat menambah cita rasa yang lebih unik dan modern pada produk, sehingga mampu menarik minta konsumen yang menyukai varian saus kekinian. Proses pembuatan Saus mentai dengan menggabungkan beberapa jenis saus seperti saus sambal, saus tomat, dan mayones. Untuk menyeimbangkan rasa pada saus mentai ditambahkan juga susu kental manis dan untuk memberikan aroma yang khas dari saus mentai ditambahkan juga minyak wijen dan tobiko.

Kemudian, untuk produk baru selanjutnya memiliki perbedaan, karena tidak adanya inovasi baru pada bahan dan rasa yang dikembangkan. Hanya saja berupa pilihan ukuran dari produk sandwich sayur. Pada varian baru ini, Zandwich menghadirkan ukuran mini agar dapat menjadi pilihan bagi konsumen yang menginginkan porsi yang lebih kecil, praktis, dan sesuai dengan kebutuhan.

Untuk menambahkan variasi rasa baru pada produk Zandwich, bagian produksi juga mengeluarkan varian manis yaitu roti bakar coklat. Roti yang digunakan pada produk ini yaitu roti tawar coklat dengan isian didalamnya selai coklat *chrunchy* dengan lelehan keju mozarela, sehingga produk ini memiliki cita rasa yang kaya. Kombinasi tersebut menghasilkan sensasi hidangan yang kaya rasa karena, dalam setiap gigitannya, pelanggan akan dimanjakan dengan kelembutan roti tawar bertemu dengan selai coklat yang manis, *chruncy*, dan gurih dari keju mozarella. Selain itu, varian ini diharapkan dapat memperluas pasar serta meningkatkan daya tarik produk secara keseluruhan.

e. Varian Produk dan Kemasan

Pada awal peluncuran produk, Zandwich memiliki dua menu utama yang ditawarkan yaitu Sandwich Sayur dan Sandwich Buah. Kedua menu tersebut memiliki variasi rasa masing-masing, dimana sandwich sayur varian rasa terletak pada pemilihan saus yang digunakan, sedangkan sandwich buah divariasikan berdasarkan jenis buah-buahan yang dijadikan isiannya. Sandwich sayur sendiri memiliki variasi saus, diantaranya saus sambal dan saus mayones sebagai pilihan dasar, untuk pelanggan yang lebih menyukai rasa sederhana dan familiar. Selain itu, terdapat pula saus BBQ dan saus Spesial yang dikembangkan sendiri oleh Zandwich sebagai bentuk inovasi pengembangan produk. Varian rasa ini dihadirkan untuk memberikan pilihan yang lebih variatif serta menambah ciri khas pada sandwich sayur. Kemudian, untuk sandwich buah tersedia beberapa varian jenis buah antara lain buah stroberi, buah anggur, buah mangga, dan buah mix (campuran stroberi, mangga, dan anggur). Pemilihan buah ini disesuaikan dengan cita rasa produk yang memiliki rasa lembut, creamy, dan manis sehingga cocok dipadukan dengan buah yang memiliki rasa asam segar seperti stroberi, mangga, dan anggur.



Gambar 2. 18 Produk Sandwich Sayur dan Sandwich Buah



Gambar 2. 19 Daftar Menu Zandwich Awal Launching

Berikut daftar menu dan harga pada awal perintisan bisnis Zandwich:

Tabel 2. 24 Harga Menu Zandwich

No	Nama Produk	Offline	Online Go Food
1	Saus Sambal	Rp 19.000	Rp 26.000
2	Saus Mayones	Rp 19.000	Rp 26.000
3	Saus BBQ	Rp 19.500	Rp 28.000
4	Saus Spesial	Rp 23.000	Rp 29.000
5	Buah Stroberi	Rp 12.500	
6	Buah Anggur	Rp 15.500	
7	Buah Mangga	Rp 15.000	
8	Buah Mix	Rp 18.500	

Sebagai upaya memenuhi kebutuhan dan selera konsumen yang beragam, Zandwich menghadirkan menu dan varian baru setiap bulannya. Menu baru yang ditawarkan di bulan kedua adalah roti long john. Produk ini dipilih karena penyajiannya yang dipotong

menjadi lima bagian, sehingga produk ini sangat cocok menjadi teman cemilan bersama keluarga. Mengingat pada produk sandwich sayur memiliki ukuran yangg cukup besar dalam satu porsi, maka dengan hadirnya produk baru roti long john ini dapat memberikan alternatif pilihan yang lebih ringan namun tetap mengenyangkan serta cocok untuk dinikmati dengan suasana santai bersama keluarga atau teman. Kemudian, komposisi dari roti john terdiri atas roti john yang lembut dengan isian sayuran selada dan potongan timun, yang dipadukan dengan isian daging cincang serta tambahan saus sambal dan mayones yang memberikan perpaduan rasa gurih, pedas dan creamy.

Selain itu, masih pada bulan kedua Zandwich juga mengeluarkan produk baru berupa varian saus untuk sandwich sayur yaitu saus mentai. Varian ini diluncurkan untuk menambah pilihan saus yang sudah ada. Mengingat pada penjualan bulan sebelumnya varian saus yang kami kembangkan cukup diminati oleh konsumen, maka zandwich menghadirkan kembali varian saus baru yaitu saus mentai sebagai alternatif pilihan rasa yang baru.

Kemudian di bulan ketiga zandwich mengeluarkan produk baru berupa roti bakar coklat. Produk ini dipilih karena sebelumnya varian manis hanya terdapat pada sandwich buah, sehingga zandwich perlu menambah pilihan produk manis lainnya dengan menghadirkan roti bakar coklat. Selain itu, varian ini juga ditujukan untuk menarik minat konsumen pecinta coklat serta memperluas segmen pasar, sehingga produk Zandwich dapat menjangkau lebih banyak kalangan dengan selera yang beragam. Selanjutnya, pada bulan ketiga ini Zandwich menambahkan pilihan baru pada menu sandwich sayur berupa ukuran mini. Varian ini dihadirkan sebagai alternatif bagi konsumen yang menginginkan porsi lebih kecil, praktis, dan mudah dinikmati.



Gambar 2. 20 Menu Baru Zandwich



Gambar 2. 21 Daftar Menu Zandwich Upgrade

Berikut daftar menu dan harga setelah penyesuaian dan peluncuran produk baru:

Tabel 2. 25 Harga Menu Baru Zandwich Upgrade

No	Nama Produk	Offline	Online Go Food
1	Saus Sambal	Rp 19.000	Rp 26.000
2	Saus Mayones	Rp 19.000	Rp 26.000
3	Saus BBQ	Rp 19.500	Rp 28.000
4	Saus Spesial	Rp 23.000	Rp 29.000
5	Buah Stroberi	Rp 12.500	
6	Buah Anggur	Rp 15.500	

7	Buah Mangga	Rp 15.000	
8	Buah Mix	Rp 18.500	
9	Roti Long John	Rp 33.000	
10	Saus Mentai	Rp 20.000	
11	Roti Bakar Coklat	Rp 12.000	
12	Sandwich Mini	Rp 9.000	

Kemasan yang digunakan untuk produk sandwich sayur besar dan mini menggunakan kemasan *papper wrap* yang berfungsi untuk membungkus langsung sandwich sayur. Setelah itu, sandwich sayur ditempatkan ke dalam kantong kemasan kertas agar tidak bersentuhan langsung dengan plastik kresek. Sebagai penutup sekaligus identitas produk, pada *papper bag* ditempelkan stiker logo Zandwich yang juga berfungsi sebagai perekat.

Kemudian untuk kemasan sandwich buah menggunakan kemasan mika sando yang dilengkapi dengan stiker logo Zandwich di bagian depan.



Gambar 2. 22 Kemasan Produk Sandwich Sayur



Gambar 2. 23 Kemasan Produk Sandwich Buah

Selanjutnya, untuk kemasan roti long john menggunakan kemasan pembungkus makanan, untuk roti bakar coklat menggunakan kemasan *papper bag* seperti yang digunakan untuk pada sandwich sayur.



Gambar 2. 24 Kemasan Produk Roti Long John dan Roti Bakar Coklat

f. Penjualan

Tim Zandwich melakukan penjualan di daerah Jalan Stadion Maguwoharjo, tepatnya di pinggir jalan menuju Stadion Maguwoharjo yang terletak disebelah timur. Daerah tersebut memang merupakan area *street food* yang dipenuhi oleh berbagai jenis penjual makanan, sehingga banyak orang yang mengunjungi Stadion Maguwoharjo untuk olahraga, jalan-jalan serta menghabiskan waktu sembari menikmati berbagai makanan yang terdapat di daerah tersebut. Lapak Zandwich buka setiap hari Rabu sampai Senin, mulai pukul 16.00 hingga 21.30.

Tim Zandwich yang terdiri dari tiga orang memiliki peran dan tugas masing-masing yang saling melengkapi demi kelancaran jalannya bisnis ini. Dalam melayani konsumen, seluruh anggota tim turut berperan dalam melayani pelanggan. Hal ini dilakukan untuk mempercepat proses pembuatan produk hingga diterima oleh pelanggan. Meskipun demikian, setiap anggota tim Zandwich tetap memiliki tugas khusus masing-masing. Bagian pemasaran bertugas menyapa dan melakukan pemasaran prodak kepada pelanggan yang datang, bagian produksi bertanggung jawab menyiapkan bahan baku dan membuat produk, sedangkan keuangan bertugas melakukan transasksi pembayaran.



Gambar 2. 25 Proses Penjualan di Lapak Jl. Stadion Maguwoharjo

BAB III

IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

A. Identifikasi Masalah Bidang Produksi

Dalam menjalankan bisnis ini, bagian produksi mendapatkan beberapa tantangan yang dapat menghambat kelancaran proses produksi dan oprasional bisnis. Tantangan tersebut antara lain

1. Ketersediaan Bahan Baku

   Ketika melakukan pembelian bahan baku ke pasar, terkadang terdapat stok bahan baku yang habis atau belum tersedia. Hal ini menyebabkan bagian produksi harus mencari bahan baku ke toko lain yang jaraknya lebih jauh atau mencari bahan baku pengganti sebagai alternatifnya. Kondisi tersebut dapat menghambat kelancaran proses produksi karena banyak waktu yang terbuang untuk mencari bahan baku ke toko lain, sehingga dapat menimbulkan keterlambatan proses penjualannya. Selain itu, ketersediaan bahan baku juga mempengaruhi konsistensi kualitas produk. Jika stok bahan baku habis atau tidak tersedia, maka produk yang dihasilkan akan berbeda dari biasanya karena tidak menggunakan bahan baku dengan merek dan kualitas yang sama.

2. Kualitas Bahan Baku yang Tidak Stabil

   Produk Zandwich menggunakan berbagai jenis bahan baku yang memiliki sifat mudah rusak seperti sayur, buah, dan daging ayam. Banyaknya bahan segar yang digunakan membuat proses pemilihan dan penyimpanan bahan baku harus dilakukan dengan sangat teliti. Bahan baku yang mudah rusak ini biasanya dipengaruhi oleh perbedaan kondisi cuaca, perbedaan waktu panen, dan kualitas pasokan dari pemasok yang sudah mulai membusuk. Faktor-faktor tersebut sering kali menyebabkan bahan baku yang diterima tidak selalu sama setiap harinya. Maka dari itu, kualitas bahan baku yang tidak stabil atau kurang segar di pasar dapat berdampak

langsung pada cita rasa, tekstur, dan tampilan produk yang dihasilkan, sehingga menyebabkan turunnya standar kualitas produk yang sudah ditetapkan.

3. Kenaikan Harga Bahan Baku

Kenaikan harga bahan baku merupakan tantangan yang dapat memengaruhi kelancaran proses produksi. Hal ini disebabkan karena ketika harga bahan baku meningkat, biaya produksi pun ikut mengalami peningkat. Namun, harga jual produk tidak boleh ikut meningkat agar tetap bisa bersaing dengan produk lain serta tetap bisa diterima oleh pelanggan.

Kenaikan bahan baku tentu akan berdampak pada jumlah keuntungan yang diterima pada bisnis. Maka, ini menjadi tantangan bagi tim Zandwich untuk selalu memantau kenaikan harga bahan baku dipasar serta mencari pemasok lain apabila harga bahan baku dari pemasok utama mengalami kenaikan harga yang tajam. Kondisi ini biasa terjadi pada bahan-bahan segar seperti sayur, buah, dan daging ayam yang harganya cenderung fluktuatif.

Kenaikan harga bahan baku pernah terjadi pada buah mangga, terutama saat bukan musim panen. Harga mangga yang biasanya berkisar Rp 12.000 per kilogram, saat bukan musim panen harganya naik hingga Rp 19.000 per kilogram. Ini juga terjadi pada buah anggur muscat yang merupakan buah impor sehingga sering mengalami fluktuasi harga akibat ketersediaan pasokan di pasar. Selain bahan baku buah, ayam juga pernah mengalami kenaikan harga. Hal ini biasanya disebabkan oleh meningkatnya permintaan pasar, kenaikan harga pakan ternak, serta keterbatasan pasokan dari peternak lokal. Kondisi tersebut berdampak pada biaya produksi karena ayam merupakan bahan utama dalam pembuatan sandwich sayur.

4. Ketahanan Produk

Melihat bahan baku yang digunakan pada produk Zandwich adalah bahan segar seperti sayur, buah, dan daging ayam. Dimana bahan-bahan tersebut memiliki ketahanan yang relatif singkat dan sensitif terhadap

perubahan suhu maka bagian produksi mengalami tantangan dalam menjaga ketahanan bahan baku dan ketahanan produk.

Kondisi ini menjadi tantangan tersendiri karena diperlukan ketelitian dalam pembelian bahan baku seperti pemilihan buah, sayur, dan daging ayam serta diperlukan teknik penyimpanan yang tepat. Jika kedua hal tersebut tidak dilakukan dengan benar maka akan menyebabkan perubahan pada tekstur, rasa, dan tampilan produk yang dihasilkan. Hal ini akan menurunkan kualitas produk dan memengaruhi kepuasan pelanggan serta berpotensi mengalami kerugian karena bahan baku dan produk banyak yang terbuang. Maka dari itu, proses pembelian, pemilihanm dan penyimpanan bahan baku harus dilakukan dengan teliti untuk menjaga ketahanan dan kualitas produk.

B. Tinjauan Teoritis Produksi

Untuk memudahkan pemahaman pembaca terhadap isi laporan bisnis Zandwich, penulis telah memberikan penjelasan mengenai beberapa definisi yang berkaitan dengan identifikasi malasah: Definisi yang akan diuraikan sebagai berikut:

1. Ketersediaan Bahan Baku

   Persediaan bahan baku merupakan kompenen penting ketika menjalankan suatu bisnis kuliner. Menurut Moh Aldi Azharudin & Mursyid Hasan Basri (2024) dalam (Rosalia et al., 2025) bagi pelaku bisnis kuliner, menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan baku dan permintaan pasar merupakan tantangan yang tidak mudah, karena terlalu banyak bahan baku yang disimpan dapat menyebabkan pemborosan biaya penyimpanan dan risiko kerusakan atau kadaluarsanya bahan baku, terutama untuk bahan-bahan yang mudah rusak seperti sayur, daging, dan bahan makanan segar lainnya.

   Keterlambatan pengiriman dari pemasok juga menjadi kendala yang dapat menghambat kontinuitas oprasional sebuah bisnis. Menurut (Wonga, H. P., Juniastra, I. M., & Arwini, 2024) dalam (Dewi, 2025)

Salah satu faktor terpenting dalam proses produksi adalah bahan baku, sehingga setiap gangguan dalam pengadaannya dapat berdampak pada keseluruhan oprasional.

2. Kualitas Bahan Baku yang Tidak Stabil

   Kualitas bahan memiliki pengaruh signifikan terhadap hasil akhir produk yang dihasilkan. Bahan baku yang kualitasnya dapat terjaga memungkinkan sebuah bisnis mencapai tingkat kualitas yang sama pada setiap proses produksi. Hal ini penting untuk mempertahankan standar dan kepercayaan pelanggan. (Ayu Astami & Sudarman, 2025)

   Menurut Hilary & Wibowo (2021) dalam (Ayu Astami & Sudarman, 2025) Semua bahan mentah yang diolah menjadi produk jadi sebagai hasil utama dari kegiatan bisnis disebut dengan bahan baku. Dengan demikian, kesuksesan sebuah bisnis kuliner sangat bergantung pada bagaimana perusahaan tersebut memilih dan mencari bahan baku yang digunakan. Dengan demikian, dengan adanya bahan baku yang berkualitas, maka risiko terjadinya cacat produk dapat dihilangkan dan akan mengahsilkan produk yang bermutu.

3. Kenaikan Harga Bahan Baku

   Kenaikan harga bahan baku yang terjadi secara terus menerus memberikan tekanan bagi pelaku UMKM, terutama dalam menetapkan harga jual produk. Hal ini berpengaruh pada faktor ekonomi, khususnya terhadap persepsi harga konsumen, Dimana semakin tinggi harga, maka semakin rendah daya beli dan minat beli konsumen, dan sebaliknya. Dalam situasi ini, sangat penting untuk memahami bagaimana konsumen merespon perubahan harga, khususnya terkait minat mereka dalam melakukan pembelian. (Ayu Astami & Sudarman, 2025)

4. Ketahanan Bahan Baku

   Untuk menjaga kualitas produk, maka penyimpanan bahan baku harus dilakukan dengan baik sehingga bahan baku tidak mudah rusak. Bartono dan Rufino (2005) dalam (Ayu Astami & Sudarman, 2025) cara penyimpanan dengan teknik yang benar akan membuat bahan baku lebih

awet dan dapat bertahan dari kerusakan. Apabila penyimpanan bahan baku dilakukan sesuai dengan standar maka akan mengurangi kerusakan bahan baku sehingga bahan baku tidak terbuang sia-sia.

C. Pemecahan Masalah Bidang Produksi

Untuk mengatasi berbagai hambatan dalam proses produksi, Zandwich perlu menerapkan beberapa langkah pemecahan masalah yang tepat. Berikut pemecahan masalah yang dilakuakan bagian produksi Bisnis Zandwich:

1. Ketersediaan bahan baku
   - Diversifikasi Pemasok: Untuk mengantisipasi ketersediaan bahan baku yang sering habis atau terlambat datang, Zandwich sebaiknya tidak bergantung pada satu pemasok saja. Diversifikasi pemasok dapat menjadi solusi untuk mengatasi masalah ketersediaan bahan baku, karena dengan memiliki lebih dari satu sumber pemasok, kekurangan bahan baku dapat diminimalkan. Apabila salah satu pemasok mengalami kendala, pemasok lain dapat menjadi alternatif untuk menjaga kelancaran proses produksi.
   - Menghitung *Safety Stock: Safety stock* yaitu persediaan tambahan yang berfungsi untuk menghindari kemungkinan terjadinya fluktuasi, ketidakpastian, dan diluar kendali sistem industri yang berkaitan dengan tingkat permintaan, laju produksi, waktu yang dibutuhkan untuk penggantian, dan lain sebagainya. *Safety Stock* berfungsi untuk menanggulangi keterlambatan datanganya bahan baku. (Tarunokusumo & Sukania, 2021)
   - Menghitung *Reorder Point: Reorder Poin* adalah jumalah persediaan yang tersisa ketika perusahaan akan melakukan pemesanan Kembali. Kegunaan Reorder Poin adalah untuk meminimalisir habisnya bahan baku atau ketidaktersediaan bahan baku. (Tarunokusumo & Sukania, 2021)

2. Kualitas Bahan Baku
    - Standarisasi Kualitas Bahan Baku: Membuat standar kualitas pemilihan bahan baku penting untuk mengatasi tantangan kualitas bahan baku yang tidak stabil dari pemasok. Standarisasi ini mencakup kriteria tertentu seperti tingkat kesegaran, ukuran, warna, tekstur, dan kondisi bahan yang layak untuk digunakan. Dengan adanya standar yang jelas, dapat dengan mudah mengeleliminasi bahan baku dari pemasok satu ke pemasok yang lain, sehingga kualitas produk tetap konsisten
3. Kenaikan Harga Bahan Baku
    - Ketika terjadi kenaikan harga bahan baku, misalnya pada buah mangga saat bukan musim panen, bagian produksi melakukan beberapa penyesuaian untuk menjaga stabilitas biaya dan kualitas produk. Meskipun buah mangga masih tersedia di pasar, tetapi bukan pada musimnya sehingga rasa buah cenderung kurang manis ini dapat memengaruhi cita rasa produk. Untuk mengatasinya, bagian produksi biasanya mengurangi jumlah produksi sandwich buah mangga, yang semula dapat membuat sekitar 6 potong sandwich dari satu buah mangga, karena terjadi kenaikan harga karena bukan pada musimnya maka hanya membuat 2 potong sandwich buah saja. Sisa buah yang tidak digunakan kemudian dialihkan untuk membuat sandwich buah mix (stroberi, anggur, mangga), karena varian ini memiliki harga jual yang lebih tinggi yaitu Rp 16.000 per porsi, dibandingkan sandwich buah mangga yang harganya Rp 14.000. Strategi ini dilakukan agar Zandwich dapat mengendalikan kenaikan biaya produksi, menjaga kualitas rasa produk, serta tetap memperoleh keuntungan meskipun terjadi kenaikan harga bahan baku.
    - Hal serupa juga terjadi pada buah anggur muscat. Ketika terjadi kenaikan harga pada buah anggur muscat, bagian produksi biasanya tidak memproduksi sandwich buah anggur dalam jumlah banyak. Hal ini karena varian buah anggur memiliki peminat yang lebih sedikit dibandingkan varian buah lainnya. Dalam kondisi tersebut produksi

sandwich buah anggur hanya dilakukan dalam jumlah terbatas, sekitar dua potong sandwich, atau bahkan tidak diproduksi sama sekali. Untuk mengantisipasi hal tersebut, buah anggur yang tersedia diolah menjadi varian sandwich buah mix, karena pada varian ini memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan lebih diminati konsumen. Strategi ini membantu Zandwich dalam menekan biaya produksi, mengurangi potensi bahan terbuang, serta mempertahankan keuntungan meskipun harga bahan baku mengalami kenaikan.

- Sementara, pada bahan baku daging ayam, bagian produksi Zandwich tidak melakukan pengurangan jumlah pembelian secara signifikan. Melainkan tetap membeli sekitar ¼ kilogram setiap kali produksi. Namun, Ketika harga ayam mengalami kenaikan, bagian produksi menysiasati dengan menyesuaikan ukuran potongan daging. Jika biasanya dari ¼ kilogeam ayam dapat mengghasilkan enam potong ayam krispi berukuran besar, maka saat harga naik hanya bisa menghasilkan empat hingga lima potong dengan ukuran sedikit lebih kecil. Strategi ini dilakukan agar produksi tetap berjalan tanpa harus menaikkan haga jual secara langsung. Selain itu, pembelian bahan baku dilakukan secara bertahap atau dalam jumlah kecil, untuk menghindari risiko bahan tidak terpakai atau terbuang. Jika stok ayam habis, bagian produksi akan membeli Kembali sesuai kebutuhan, sehingga tetap menjaga kesegaran bahan dan efisiensi biaya produksi.

4. Ketahanan Produk
    - Penerapan Sistem Penyimpanan: Untuk mengatasi tantangan ketahanan bahan baku yang mudah rusak yang dapat mempengaruhi kualitas produk, Zandwich perlu menerapkan sistem penyimpanan dan penanagan bahan yang tepat. Bahan baku segar seperti sayuran, buah-buahan, dan daging ayam sebaiknya disimpan dalam suhu yang sesuai agar kesegarannya tetap terjaga. Pengecekan kondisi bahan secara rutin juga penting dilakukan untuk memastikan bahan yang digunakan selalu dalam keadaan segar. Dengan cara ini kualitas produk yang dihasilkan

dapat tetap terjaga dan resiko kerugian akibat bahan rusak dapat diminimalkan.

- Sistem FIFO (*First In First Out*): Bahan baku yang sudah lama disimpan akan dikeluarkan terlebih dahulu, kemudian bahan baku yang baru disimpan akan disusun sesuai dengan urutan datangnya barang. Dengan demikian, bahan baku yang baru akan diletakkan di belakang. (Mokodongan et al., 2021)

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin sadar akan pentingnya menjaga kesehatan, memperhatikan nilai gizi makanan, serta meningkatnya minat terhadap makanan internasional, membuka peluang besar bagi pelaku usaha kuliner untuk mengembangakan bisnis dan berinovasi. Melihat perkembangan tersebut, Zandwich hadir sebagai bentuk inovasi bisnis kuliner yang menggabungkan produk makanan *Western Food dan Japanese Food* dengan menonjolkan nilai gizi dari buah dan sayur sebagai bahan utama. Melalui pengembangan produk sandwich sayur dan buah, Zandwich diharapkan mampu menjadi solusi bagi masyarakat yang kurang mengonsumsi buah dan sayur, sekaligus menghadirkan makanan sehat yang praktis dan menarik bagi konsumen khususnya generasi Z.

Sebelum memulai perintisan bisnis, penulis telah melakukan identifikasi bisnis sejenis dengan metode 4P (*product, price, place, promotion*), melakukan *positioning maps* terhadap bisnis sejenis, serta melakukan analisis SWOT pada bisnis yang akan dikembangkan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui kondisi pasar, memahami keunggulan dan kelemahan pesaing, dan untuk menentukan posisi dan strategi yang tepat bagi bisnis Zandwich. Melalui riset ini, penulis dapat menyusun konsep produk, strategi harga, lokasi pemasaran, dan promosi yang sesuai dengan target pasar, yaitu generasi Z dan masyarakat kelas menengah.

Dalam menjalankan bisnis, Zandwich mengusung konsep *healthy fast food* dalam pengembangan produk. Menu utama yang ditawarkan yaitu sandwich buah dan sandwich sayur. Dalam pengembangan produk, Zandwich tidak hanya berfokus pada cita rasa dan kepraktisan, tetapi juga pada pemenuhan gizi dan nutrisi bagi konsumennya. Pada pelaksanaan printisan bisnis ini, setiap anggota memiliki peran dan tanggungjawab masing-masing, meliputi bidang pemasaran, keuangan dan produksi. Pada

kesempatan ini, penulis berperan sebagai bagian produksi yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengembangan produk, manajemen stok bahan baku, penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP), pengolahan bahan baku, serta pengawasan *quality control* untuk memastikan produk yang dihasilkan memiliki mutu yang konsisten.

Kemudian, berdasarkan *run chart* OEE produksi Harian Zandwich dapat disimpulkan bahwa efektivitas oprasional Zandwich masih menunjukkan pola yang tidak stabil, Nilai OEE cenderung meningkat pada hari-hari ketika jumlah penjualan meningkat, dan menurun ketika kondisi lapak sedang sepi. Hal ini menggambarkan bahwa pemanfaatan kapasitas produksi sangat bergantung pada jumlah pesanan yang masuk. Secara keseluruhan, *run chart* OEE menunjukkan bahwa kinerja oprasional Zandwich sudah baik dari aspek kualitas, namun masih perlu ditingkatkan dari aspek pemanfaatan kapasitas produksi.

Selama menjalankan bisnis, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi bidang produksi. Tantangan tersebut seperti ketersediaan bahan baku di pasar yang terkadang tidak tesedia, kualitas bahan baku pada pemasok yang kurang baik, kenaikan harga bahan baku yang dapat menyebabkan biaya produksi meningkat, serta ketahanan produk akibat bahan baku yang mudah rusak. Berbagai tantangan ini memerlukan perhatian dan penanganan khusus agar proses produksi tetap berjalan lancar dan kualitas produk tetap terjaga. Adapun solusi dari permasalahan tersebut antara lain dengan melakukan divesifikasi pemasok untuk mengantisipasi ketersediaan bahan baku di pemasok utama kosong, menetapkan standar kualitas bahan baku saat melakukan pembelihan bahan baku, selalu memantau fluktuasi harga bahan baku, dan menerapkan sistem penyimpanan yang tepat untuk menjaga ketahanan bahan baku dan produk.

B. Saran

Berdasarkan pelaksanaan Tugas Akhir Perintisan Bisnis Zandwich, penulis memiliki beberapa saran dalam bagian produksi untuk para pelaku

usaha yang ingin memulai bisnis makanan. Sebelum memulai bisnis diharapkan para pelaku usaha melakukan riset dan survei mendalam terkait produsen atau *supplier* bahan baku yang digunakan. Pastikan *supplie*r yang dipilih memiliki ketersediaan bahan baku yang konsisten, karena ini akan berdampak langsung pada kelancaran proses produksi dan oprasional. Penting juga bagi pelaku usaha untuk memiliki cadangan beberapa *supplier* agar ketika kualitas bahan baku di *supplier* utama mengalami penurunan atau banyak bahan baku yang mengalami pembusukan, maka dapat dengan segera beralih ke *supplier* lain tanpa menggangu proses produksi. Selain itu, jika terjadi kenaikan harga bahan baku pada *supplier* utama, dapat dengan cepat memilih *supplier* lain yang memiliki harga bahan baku terjangkau namun tetap memiliki kualitas yang baik. Selanjutnya, pelaku usaha juga perlu memperhatikan proses penyimpanan bahan baku dengan baik agar daya tahan bahan baku dapat bertahan lebih lama. Penyimpanan yang tepat akan membantu mencegah kerusakan atau pembusukan bahan, sehingga bahan baku tidak terbuang sia-sia dan bisnis tidak akan terlalu banya merugi.

DAFTAR PUSTAKA

Adelina, R., Caroline, R., Utami, S., & Asbari, M. (2024). Penyuluhan Bisnis Kuliner: Meningkatkan Intensi Mahasiswa sebagai Studentpreneurs. *Niswantara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(02), 45–56.

Andini, P., Tinakartika Rinda, R., & Manager, Y. (2022). Peran Inovasi Produk Dan Pemasaran Bisnis Kuliner Melalui Media Sosial Instagram Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Umkm Kopi Keluarga. *Agustus*, *5*(3), 352–362. http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/MANAGER

Ardiansyah, M. R., Aditya, D. A., Zhafar, R. D., Khaqiqi, A. I., Andarini, S., & Kusumasari, I. R. (2025). Sankiss Sandwich: Strategi Perencanaan dan Pengembangan Bisnis Makanan Sehat Berbasis Buah untuk Pasar Milenial. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi Dan Masyarakat*, *2*(3), 17. https://doi.org/10.47134/jpem.v2i3.739

Ayu Astami, U. D., & Sudarman, D. (2025). Pengaruh Persediaan Bahan Baku dan Kualitas Bahan Baku terhadap Hasil Produksi pada PT. Kreasi Kemas Indonesia. *Jurnal Akuntansi Manajemen Ekonomi Dan Perusahaan*, *5*(1), 284–291. https://journal.fkpt.org/index.php/JAMEK/article/view/1845/817

Azalia, K. (2025). *Tren Makanan Masa Depan Indonesia, Masyarakat Makin Sadar Kesehatan?* GoodStats. Tren Makanan Masa Depan Indonesia, Masyarakat Makin Sadar Kesehatan?

Dewi, M. R. (2025). Kontribusi Divisi Pembelian dalam Manajemen dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku di Restoran Over Horizon, Semarang. *Jurnal Digital Bisnis, Modal Manusia, Marketing, Entrepreneurship, Finance, & Strategi Bisnis (DImmensi)*, *5*(1), 9–13. https://doi.org/10.32897/dimmensi.v5i1.4074

Fahira, A. T. (2021). *ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN DENGAN METODE EOQ (Studi Kasus Restoran All You Can Eat Gyu-Kaku)*. 11–14.

Ibnu Sholeh, M. (2024). Keberlanjutan Bisnis Kuliner di Tengah Dinamika Pasar: Pengalaman Albarokah Chicken. *Jurnal Dinamika Bisnis Dan Kewirausahaan*, *1*(1), 47–56.

Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, *7*(2), 151. https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372

Nabilah Muhamad. (n.d.). *Jumlah Usaha Makanan dan Minuman di Provinsi Indonesia 2023*. Databoks. Retrieved April 1, 2025, from https://databoks.katadata.co.id/teknologi-telekomunikasi/statistik/676a37fe6df35/jumlah-usaha-makanan-dan-minuman-di-provinsi-indonesia-2023

Nurdayati dkk. (2021). *No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title*. *3*(5), 6.

Prapti, R. L., & Rahoyo. (2018). Dampak Bisnis Kuliner Melalui Go Food Bagi Pertumbuhan Ekonomi di Kota Semarang Rr . Lulus Prapti NSS , SE , Msi Rahoyo , SE ., MM commerce. *Dinamika Sosial Budaya*, *20*(2), 120–133. https://journals.usm.ac.id/index.php/jdsb/article/view/1243

Rosalia, R., Noorhya Akhmar Ramadhan Putri, E., & Hendra, H. (2025). Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Untuk Memenuhi Kebutuhan Produksi Pada Taichan Cuangky. *Jurnal GeoEkonomi*, *16*(1), 151–160. https://doi.org/10.36277/geoekonomi.v16i1.577

Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, *2*(1), 51–60. https://doi.org/10.22437/jssh.v2i1.5281

Tarunokusumo, H. I., & Sukania, I. W. (2021). Perhitungan Safety Stock Dan Reorder Point Bahan Baku Untuk Produksi Roller Pada PT. XYZ. *Icmiee*, 1–6.

Zahri, C. (2021). Analisis Pola Produksi Guna Meminimalisasi Biaya Produksi Pada PT. Gergas Utama Medan. *Warta Dharmawangsa*, *55*, 3.

Contof Filosofi dan Warna Logo Makanan untuk Pikat Konsumen! - KemasanFnB. (2024, June 7). Paper lunch box. Retrieved October 6, 2025, from https://kemasanfnb.com/warna-logo-makanan/

Ide dan Peluang Usaha Makanan Internasional. (2024, May 2). The Entrepreneurs Society. Retrieved December 29, 2024, from https://te-society.com/artikel/makanan-internasional/

LAMPIRAN

A. Laporan Realisasi Agenda Kegiatan

Pekan 1	Pekan 2	Pekan 3	Pekan 4
Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**
Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**
Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**
Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**
Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**

Melakukan penjualan produk bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Melakukan penjualan produk Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Melakukan penjualan produk Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Melakukan penjualan produk Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**
Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**	Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**	Melakukan tutup toko **(60 x 10 menit)**	Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**
Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**	Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan **produk (2 x 30 menit)**	Melakukan quality control dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**	Melakukan riset terkait proses pembuatan inovasi produk baru **(1 jam)**
			Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**
68 jam	**68 jam**	**68 jam**	**69 jam**

Pekan 5	**Pekan 6**	**Pekan 7**	**Pekan 8**
Koordinasi dengan tim keuangan terkait	Koordinasi dengan tim keuangan terkait	Koordinasi dengan tim keuangan terkait	Koordinasi dengan tim keuangan terkait

pembelian bahan baku **(30 menit)**	pembelian bahan baku **(30 menit)**	pembelian bahan baku **(30 menit)**	pembelian bahan baku **(30 menit)**
Melakukan uji coba pembuatan produk baru **(3 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**
Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**
Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**
Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**
Merapikan dan menata tempat	Melakukan penjualan produk	Melakukan penjualan produk	Melakukan penjualan produk

jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**
Melakukan penjualan produk bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**	Melakukan tutup toko **(60 x 10 menit)**	Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**
Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**	Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan **produk (2 x 30 menit)**	Melakukan quality control dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**	Melakukan riset terkait proses pembuatan varian saus baru **(1 jam)**
Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**			Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**
71 jam	**68 jam**	**68 jam**	**69 jam**

Pekan 9	**Pekan 10**	**Pekan 11**	**Pekan 12**
Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian

	bahan baku **(30 menit)**	bahan baku **(30 menit)**	bahan baku **(30 menit)**
Melakukan uji coba pembuatan varian saus baru **(1 jam 30 menit)**	Melakukan uji coba pembuatan produk baru **(1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**
Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, saus, whipped, dan perbumbuan **(6 x 1 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**
Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Membuat sandwich buah **(6 x 3 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**
Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Meracik saus dan membuat ayam krispi **(2 x 2 jam)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	Merapikan dan menata tempat jualan atau stand **(6 x 10 menit)**
Merapikan dan menata tempat	Merapikan dan menata tempat jualan atau	Melakukan penjualan produk	Melakukan penjualan produk

jualan atau stand **(6 x 10 menit)**	stand **(6 x 10 menit)**	Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**
Melakukan penjualan produk bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Melakukan penjualan produk Bersama tim **(6 x 6 jam 30 menit)**	Melakukan tutup toko **(60 x 10 menit)**	Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**
Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**	Melakukan tutup toko **(6 x 10 menit)**	Melakukan quality control dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**	Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**
Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan bahan baku **(2 x 30 menit)**	Melakukan quality control produk dan proses penyimpanan **produk (2 x 30 menit)**		
Melakukan riset terkait proses pembuatan produk baru **(1 jam)**			
70 jam 30 menit	**69 jam**	**68 jam**	**68 jam**

B. Laporan Kegiatan Mingguan Bagian Produksi

Pekan Ke-1					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	11/06/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	11/06/2025 – 16/06/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	

3	11/06.2025 – 16/06/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	
4	11/06/2025 13/06/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan	2 hari x 2 jam	

			2 hari dalam seminggu		
5	11/06/2025 – 16/06/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	
6	11/06/2025 – 16/06/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	13/06/2025 16/06/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	11/06/2025 – 16/06/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan	2 hari x 30 menit	

			pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi		
			Total Jam	**68 Jam**	

Pekan Ke-2					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	18/06/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	18/06/2025 – 23/06/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang	6 hari x 1 jam	

			cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.		
3	18/06.2025 – 23/06/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	
4	18/06/2025 20/06/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang	2 hari x 2 jam	

			dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu		
5	18/06/2025 – 23/06/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	
6	18/06/2025 – 23/06/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	

7	20/06/2025 – 23/06/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	18/06/2025 23/06/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi	2 hari x 30 menit	
			Total Jam	**68 Jam**	

Pekan Ke-3					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	25/06/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	

2	25/06/2025 – 30/06/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	
3	25/06.2025 – 30/06/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah,	6 hari x 3 jam	

			serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi		
4	25/06/2025 27/06/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu	2 hari x 2 jam	
5	25/06/2025 – 30/06/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan	6 hari x 10 menit	

			membersihkan area lapak		
6	25/06/2025 – 30/06/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	27/06/2025 – 30/06/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	25/06/2025 30/06/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi	2 hari x 30 menit	
			Total Jam	**68 Jam**	

Pekan Ke-4					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	02/07/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	02/07/2025 – 07/07/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	

3	02/07/2025 – 07/07/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	
4	02/07/2025 04/07/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan	2 hari x 2 jam	

			2 hari dalam seminggu		
5	02/07/2025 – 07/07/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	
6	02/07/2025 – 07/07/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	04/07/2025 – 07/07/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	02/07/2025 07/07/2025	Melakukan quality	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi	2 hari x 30 menit	

		control bahan baku	melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi		
9	05/07/2025	Melakukan riset terkait proses pembuatan produk baru	Melakukan riset terkait proses pembuatan produk baru di you tube, tik tok atau google	1 jam	
			Total Jam	**69 Jam**	

Pekan Ke-5					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	16/07/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	17/07/2025	Melakukan uji coba pembuatan produk baru	Melakukan percobaan pembuatan produk baru yaitu roti john	3 jam	

3	16/07/2025 – 21/07/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	
4	16/07/2025 – 21/07/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah,	6 hari x 3 jam	

			serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi		
5	16/07/2025 18/07/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu	2 hari x 2 jam	
6	16/07/2025 – 21/07/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan	6 hari x 10 menit	

			membersihkan area lapak		
7	16/07/2025 – 21/07/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
8	16/07/2025 - 21/07/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
9	18/07/2025 21/07/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi	2 hari x 30 menit	
			Total Jam	**71 Jam**	

Pekan Ke-6					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	23/07/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	23/07/2025 – 28/07/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	

3	23/07/2025 – 28/07/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	
4	23/07/2025 25/07/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan	2 hari x 2 jam	

			2 hari dalam seminggu		
5	23/07/2025 – 28/07/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	
6	23/07/2025 – 28/07/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	23/07/2025 - 28/07/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	25/07/2025 28/07/2025	Melakukan quality	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi	2 hari x 30 menit	

		control bahan baku	melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi		
			Total Jam	**68 Jam**	

Pekan Ke-7					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	06/08/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	06/08/2025 – 11/08/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan	6 hari x 1 jam	

			memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.		
3	06/08/2025 – 11/08/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	
4	06/08/2025 08/08/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur	2 hari x 2 jam	

			serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu		
5	06/08/2025 – 11/08/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	
6	06/08/2025 – 11/08/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu	6 hari x 6 jam 30 menit	

			dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30		
7	06/08/2025 - 11/08/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	08/08/2025 11/08/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi	2 hari x 30 menit	
			Total Jam	**68 Jam**	

Pekan Ke-8					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	13/08/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan	30 menit	

			bahan baku produksi		
2	13/08/2025 – 18/08/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	
3	13/08/2025 – 18/08/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat	6 hari x 3 jam	

			whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi		
4	13/08/2025 15/08/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu	2 hari x 2 jam	
5	13/08/2025 – 18/08/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan	6 hari x 10 menit	

			peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak		
6	13/08/2025 – 18/08/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	13/08/2025 - 18/08/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	15/08/2025 18/08/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam	2 hari x 30 menit	

			kondisi layak untuk diproduksi		
9	14/08/2025	Melakukan riset terkait proses pembuatan varian saus baru	Melakukan riset terkait proses pembuatan saus varian baru di you tube, google, dan tik tok	1 jam	
10	16/08/2025	Melakukan uji coba pembuatan varian saus baru	Melakukan uji coba pembuatan varian saus baru yaitu saus mentai	1 jam 30 menit	
			Total Jam	**70 Jam 30 Menit**	

Pekan Ke-9					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	27/08/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	27/08/2025 – 01/09/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur	6 hari x 1 jam	

			yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.		
3	27/08/2025 – 01/09/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	

4	27/08/2025 29/08/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu	2 hari x 2 jam	
5	27/08/2025 – 01/09/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	

6	27/08/2025 – 01/09/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	27/08/2025 - 01/09/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	27/08/2025 30/08/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi	2 hari x 30 menit	
9	28/08/2025	Melakukan riset terkait proses	Melakukan riset terkait proses pembuatan produk	1 jam	

		pembuatan produk baru	baru di you tube, google, dan tik tok		
			Total Jam	**69 Jam**	

Pekan Ke-10					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	03/09/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	03/09/2025	Melakukan uji coba pembuatan produk baru	Melakukan uji coba pembuatan produk baru yaitu roti bakar coklat	1 jam	
3	03/09/2025 – 08/09/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku	6 hari x 1 jam	

			yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.		
4	03/09/2025 – 08/09/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	
5	03/09/2025 05/09/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari	2 hari x 2 jam	

			memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu		
6	03/09/2025 – 0/809/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	
7	03/09/2025 – 08/09/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	

8	03/09/2025 - 08/09/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
9	03/09/2025 06/09/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi	2 hari x 30 menit	
			Total Jam	**69 Jam**	

Pekan Ke-11					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	10/09/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	

2	10/09/2025 – 15/09/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	
3	10/09/2025 – 15/09/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah,	6 hari x 3 jam	

			serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi		
4	10/09/2025 12/09/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan 2 hari dalam seminggu	2 hari x 2 jam	
5	10/09/2025 – 15/09/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan	6 hari x 10 menit	

			membersihkan area lapak		
6	10/09/2025 – 15/09/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	10/09/2025 - 15/09/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	10/09/2025 13/09/2025	Melakukan quality control bahan baku	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi	2 hari x 30 menit	
			Total Jam	**68 Jam**	

Pekan Ke-12					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	17/09/2025	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan bagian keuangan terkait pembelanjaan bahan baku produksi	30 menit	
2	17/09/2025 – 22/09/2025	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku sandwich buah dan sayur yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan memiliki masa pembusukan yang cepat. Bahan baku yang dibeli seperti pembelian roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, saus, tepung, dan perbumbuan.	6 hari x 1 jam	

3	17/09/2025 – 22/09/2025	Membuat sandwich buah	Melakukan proses produksi sandwich buah yang dilakukan selama 6 hari dalam seminggu. Proses produksi dimulai dari membuat whipping cream, membersihkan dan memotong buah, serta menyusunnya hingga menjadi produk jadi	6 hari x 3 jam	
4	17/09/2025 19/09/2025	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus varian seperti saus BBQ dan Saus Spesial untuk campuran sandwich sayur serta membuat ayam krispi yang dimulai dari memotong, memarinasi, menepungi, dan menggoreng ayam yang digunakan untuk isian sandwich sayur. Kegiatan dilakukan	2 hari x 2 jam	

			2 hari dalam seminggu		
5	17/09/2025 – 20/09/2025	Merapikan dan menata tempat jualan	Melakukan persiapan jualan yang dimulai dari memasang tenda, merapikan peralatan masak, menata bahan baku produk, dan membersihkan area lapak	6 hari x 10 menit	
6	17/09/2025 – 22/09/2025	Melakukan penjualan produk Bersama tim	Melakukan proses jualan produk di Jl. Stadion Maguwoharjo Bersama tim yang buka selama 6 hari dalam seminggu dimulai dari jam 16.00 sampai 21.30	6 hari x 6 jam 30 menit	
7	17/09/2025 - 22/09/2025	Melakukan tutup toko	Melakukan tutup toko dengan membersihkan dan merapikan grobak dan lapak	6 hari x 10 menit	
8	17/09/2025 20/09/2025	Melakukan quality	Selama 2 hari dalam seminggu bidang produksi	2 hari x 30 menit	

		control bahan baku	melakukan pengecekan kualitas bahan baku untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi layak untuk diproduksi		
			Total Jam	**68 Jam**	

C. Bukti Agenda

Pekan 1

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	

3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	 
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	

7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	
8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

Pekan 2

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	

3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	

8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

Pekan 3

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	

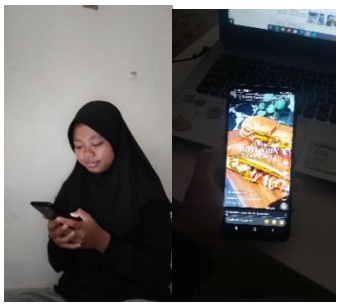
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	

6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	
8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

Pekan 4

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	

2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	

			
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	
8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	
9	Melakukan riset proses pembuatan produk baru	Melakukan riset terkait proses pembuatan produk baru di google, you tube, dan tik tok	

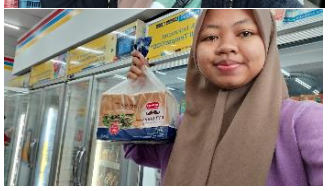
Pekan 5

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembuatan produk baru	Melakukan uji coba pembuatan produk baru Roti John	
3	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	 
4	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	 

5	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	
6	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
7	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
8	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	

9	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

Pekan 6

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	 
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	 

4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	

8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

Pekan 7

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	 
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	 

4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	 
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	

8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

Pekan 8

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	

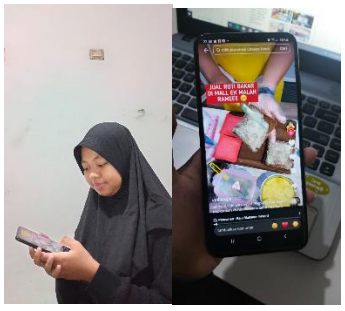
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	 
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	

8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	
9	Melakukan riset terkait proses pembuatan inovasi produk baru	Melakukan riset tentang proses pembuatan produk baru di you tube, google, dan tik tok	
10	Pembuatan varian saus baru	Melakukan proses pembuatan varian saus baru yaitu saus mentai	

Pekan 9

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	

2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	

6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	
8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	
9	Melakukan riset terkait proses pembuatan inovasi produk baru	Melakukan riset tentang proses pembuatan produk baru di you tube, google, dan tik tok	

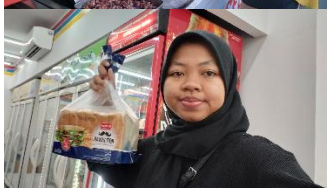
Pekan 10

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	

5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	
8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	 

9	Melakukan uji coba pembuatan produk baru	Melakukan uji coba pembuatan produk baru yaitu roti bakar coklat	

Pekan 11

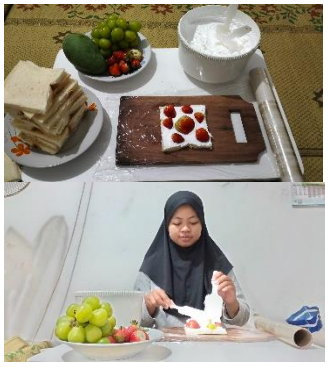
NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	 
3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	

4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	 
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	
7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	

8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

Pekan 12

NO	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
2	Pembelian bahan baku produksi	Melakukan pembelian bahan baku roti toast, roti tawar, ayam, buah, sayur, whipping cream, suas, dan perbumbuan di daerah purwomartani	

3	Membuat sandwich buah	Melakukan pembuatan produk sandwich buah untuk dipasarkan	
4	Meracik saus dan membuat ayam krispi	Membuat racikan saus berbagai varian serta membuat ayam krispi untuk sandwich sayur	
5	Merapikan dan menata tempat jualan atau lapak	Membuka stand di jalan stadion, merapikan tempat berjualan, menata peralatan dan menata bahan baku ke gerobak	
6	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim di Jl. Stadion Maguwo yang buka setiap hari Rabu - Senin dari jam 16.000 - 21.30 WIB	

7	Melakukan tutup toko	Membersihkan lapak jualan, peralatan, dan merapikan kembali barang-barang sehabis melakukan penjualan produk	
8	Melakukan quality control bahan baku	Melakukan pengecekan kualitas bahan baku produk	

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Sleman pada tanggal 19 September 2002 sebagai anak kedua dari pasangan Bapak Sudarna dan Ibu Siti Achadijah. Saat ini penulis bertempat tinggal di Tulung, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta. No Hp: 085602006633, Alamat email: finda.ananda1992@gmail.com. Pendidikan SMA di tempuh di SMAN 1 Prambanan, Sleman dan lulus pada tahun 2021. Kemudian, di tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi pada program studi Ekonomi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia

Selama mengikuti kuliah di Fakultas Ilmu Agama Islam, penulis pernah mengikuti beberapa kegiatan perkuliahan seperti Kepanitian Ospek Fakultas dan Kegiatan UKM Marching Band.