Pengembangan Usaha Camilan Udang Keju dalam Aspek Produksi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam

Acc munaqosah
15 nov 2024

Oleh:

Asyifa Diva Kinanti

20423152

PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM

JURUSAN STUDI ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

YOGYAKARTA

2024

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama	:	Asyifa Diva Kinanti
NIM	:	20423152
Program Studi	:	Ekonomi Islam
Fakultas	:	Ilmu Agama Islam
Judul Tugas Akhir	:	**Pengembangan Usaha Camilan Udang Keju dalam 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.

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 14 November 2024



Asyifa Diva Kinanti

NOTA DINAS

Yogyakarta 15 November 2024
13 Jumadil Awal 1446

Hal : Skripsi
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
di Yogyakarta

Assalamu'alaikum wr. wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor : 1061/Dek/60/DAATI/FIAI/VII/2024 tanggal : 24 Juli 2024 M, 18 Muharam 1446 H. Atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi Saudara :

Nama : Asyifa Diva Kinanti

NIM : 20423152

Fakultas : Ilmu Agama Islam

Program Studi : Ekonomi Islam

Tahun Akademik : 2023/2024

Judul Tugas Akhir : **Pengembangan Usaha Camilan Udang Keju dalam Aspek Produksi**

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara tersebut di atas sudah memenuhi syarat untuk diajukan ke sidang 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 Mahasiswa	:	Asyifa Diva Kinanti
NIM	:	20423152
Judul Tugas Akhir	:	PENGEMBANGAN USAHA CAMILAN UDANG KEJU DALAM 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, 15 November 2024



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

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

Hari	:	Selasa
Tanggal	:	3 Desember 2024
Judul Skripsi	:	Pengembangan Usaha Camilan Udang Keju dalam Aspek Produksi
Disusun oleh	:	ASYIFA DIVA KINANTI
Nomor Mahasiswa	:	20423152

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 I	:	Sofwan Hadikusuma, Lc, ME
Penguji II	:	Anom Garbo, SEI, ME

(.....)
(.....)
(.....)

Yogyakarta, 3 Desember 2024
Dekan,

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA YOGYAKARTA FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

Dr. Drs. Asmuni, MA

MOTTO

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah. [Q.S. Al Baqarah: 172]

ABSTRAK

Pengembangan Usaha Camilan Udang Keju dalam Aspek Produksi

ASYIFA DIVA KINANTI

20423152

Bisnis makanan memiliki peluang besar untuk terus berkembang melalui inovasi produk yang kreatif dan sesuai dengan selera konsumen. Produk udang keju menjadi salah satu inovasi kuliner yang menggabungkan rasa gurih, asin, dan lembut dari udang dan keju, sehingga menciptakan daya tarik unik bagi konsumen yang mencari pengalaman baru dalam menikmati kuliner. Di tengah persaingan ketat dalam industri kuliner, inovasi terus dilakukan dengan menciptakan variasi bentuk udang keju yang menarik. Perintisan bisnis ini bertujuan untuk menghadirkan inovasi produk baru di dunia kuliner, khusus bagi pecinta makanan yang gemar mencoba hal-hal baru. Dalam hal ini, yang membedakan udang keju Yukei dengan kompetitor adalah dari varian bentuk yang baru. Kualitas produk dijaga melalui tampilan yang menarik secara visual, aroma menggugah selera, dan cita rasa produk yang dijaga agar tetap konsisten dengan perpaduan gurih dan asin. Dalam pengembangannya, penulis melakukan serangkaian kegiatan manajemen produksi, termasuk penyusunan program yang terstruktur dan terencana dengan baik, sehingga dapat mendukung kemajuan bisnis secara optimal. Adapun Program yang dilakukan oleh penulis adalah merencanakan produksi dengan menyusun jadwal produksi mingguan, memantau kualitas produk, dan melakukan manajemen stok dengan mengatur kapasitas produksi, serta memastikan ketersediaan bahan baku sesuai dengan permintaan pasar. Dengan melaksanakan kegiatan-kegiatan ini secara terstruktur, penulis dapat memastikan bahwa setiap tahap produksi berperan dalam mendorong kemajuan bisnis secara optimal.

Kata Kunci: Bisnis Makanan, Inovasi, Produksi

ABSTRACT

Cheese Shrimp Snack Business Development in Production Aspect

ASYIFA DIVA KINANTI

20423152

The food business has a great opportunity to continue to grow through creative product innovations that suit consumer tastes. Cheese shrimp products are one of the culinary innovations that combine the savory, salty, and creamy flavors of shrimp and cheese, creating a unique appeal for consumers looking for a new culinary experience. In the midst of intense competition in the culinary industry, innovations continue to be made by creating interesting variations of cheese shrimp shapes. This business startup aims to bring new product innovations in the culinary world, especially for food lovers who like to try new things. In this case, what differentiates Yukei cheese shrimp from competitors is the new shape variant. Product quality is maintained through a visually appealing appearance, appetizing aroma, and product taste that is kept consistent with a blend of savory and salty. In its development, the author carried out a series of production management activities, including the preparation of a structured and well-planned program, so as to optimally support business progress. The program carried out by the author is planning production by preparing a weekly production schedule, monitoring product quality, and conducting stock management by managing production capacity, as well as ensuring the availability of raw materials in accordance with market demand. By carrying out these activities in a structured manner, the author can ensure that each stage of production plays a role in driving business progress optimally.

Keyword: Food Business, Innovation, Production

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA MENTERI AGAMA DAN MENTERI

PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 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 dengan 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 konkrit 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:

Tabel 0.1 Tabel Transliterasi Konsonan

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	Ẑal	ẑ	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
ه	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 harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2 Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
ـَ	Fathah	A	A
ـِ	Kasrah	I	I
ـُ	Dhammah	U	U

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap dalam bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, yaitu:

Tabel 0 3 Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

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

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سُئِلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

C. Maddah

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

Tabel 0.4 Transliterasi Maddah

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...َا...ى	Fathah dan alif atau ya	Ā	a dan garis di atas

...ِى	Kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas
...ُو	Dammah dan wau	Ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيْلَ qīla
- يُقُوْلُ 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:

- رَوْضَةُ الأَطْفَال raudhah al-atfāl/ raudah al atfāl
- اَلْمَدِيْنَةُ الْمُنَوَّرَة al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah
- طَلْحَة 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:

- نَزَّل nazzala
- الْبِرُّ al-birr

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

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, 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:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلَالُ 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:

- ُتَأْخُذ ta'khużu
- ٌشَيئ syai'un
- ُالنَّوْء an-nau'u
- ّإِن 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:

- وَ إِنَّ اللهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِيْن Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/
  Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بِسْمِ اللهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا Bismillāhi majrehā wa mursāhā

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi 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:

- اَلْحَمْدُ للهِ رَبِّ الْعَالَمِيْن Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/
  Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- الرَّحْمنِ الرَّحِيْم 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, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- اللهُ غَفُوْرٌ رَحِيْم — Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلهِ الأُمُوْرُ جَمِيْعًا — Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

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

اَلسَّلاَمُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللهِ وَبَرَكَاتُهُ

الحَمْدُ لِلهِ رَبِّ العَالَمِيْنَ وَ بِهِ نَسْتَعِيْنُ عَلَى أُمُوْرِ الدُّنْيَا وَالدِّيْنِ. والصَّلَاةُ والسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الأَنْبِيَاءِ وَالمُرْسَلِيْنَ وَعَلَى آلِهٖ وَصَحْبِهٖ أَجْمَعِينَ، اَمَّا بَعْد

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat, dan hidayahNya 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 Tugas Akhir Perintisan Bisnis Udang Keju Yukei 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 sayang yang tak ternilai dan doa yang selalu dipanjatkan sehingga dapat menjadi sumber semangat dalam menyelesaikan karya tulis ini.

Penghargaan dan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.Sc., Ph.D, selaku rektor 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 penyusunan Tugas akhir Perintisan Bisnis.
8. Teman seperjuangan Ade Zulfa dan Rohmah Fitriyani 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.

Yogyakarta, 14 November 2024



Asyifa Diva Kinanti

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN ..... **ii**
NOTA DINAS ..... **iii**
REKOMENDASI PEMBIMBING ..... **iv**
LEMBAR PENGESAHAN ..... **v**
MOTTO ..... **vi**
ABSTRAK ..... **vii**
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN ..... **ix**
KATA PENGANTAR ..... **xvii**
DAFTAR ISI ..... **xix**
DAFTAR TABEL ..... **xx**
DAFTAR GAMBAR ..... **xxi**
BAB I **1**
PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang **1**
B. Sistematika Penulisan **4**
BAB II **6**
PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS **6**
A. Profil Bisnis **6**
B. Pelaksanaan Bisnis **8**
1. Tinjauan Aspek Sumber Daya Manusia **8**
2. Tinjauan Aspek Produksi **9**
BAB III **39**
IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH **39**
A. Identifikasi Masalah Bidang Produksi **39**
B. Tinjauan Teoritis Produksi **40**
C. Pemecahan Masalah Bidang Produksi **43**
BAB IV **45**
KESIMPULAN DAN SARAN **45**
A. Kesimpulan **45**
B. Saran **46**
DAFTAR PUSTAKA **47**
LAMPIRAN **50**
A. Laporan Realisasi Agenda Kegiatan **50**
B. Laporan Kegiatan Mingguan Bagian Produksi **54**
C. Bukti Agenda Kegiatan **88**

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 BEP Udang Keju Paus 13
Tabel 2.2 HPP Udang Keju Paus 14
Tabel 2.3 BEP Unit Udang Keju Paus 14
Tabel 2.4 BEP Udang Keju Sticky 15
Tabel 2.5 BEP Unit Udang Keju Sticky 15
Tabel 2.6 HPP Udang Keju Sticky 16
Tabel 2.7 BEP Udang Keju Petite 16
Tabel 2.8 BEP Unit Udang Keju Petite 16
Tabel 2.9 HPP Udang Keju Petite 17
Tabel 2.10 BEP Es Teh 17
Tabel 2.11 BEP Unit Es Teh 17
Tabel 2.12 HPP Es Teh 17
Tabel 2.13 BEP Unit Air Mineral 18
Tabel 2.14 Update BEP Unit Paus 19
Tabel 2.15 Update HPP Paus 19
Tabel 2.16 Update BEP Unit Sticky 20
Tabel 2.17 Update HPP Sticky 20
Tabel 2.18 Update BEP Unit Es Teh 20
Tabel 2.19 Update HPP Es Teh 21
Tabel 2.20 BEP Mie Petir 21
Tabel 2.21 BEP Unit Mie Petir 21
Tabel 2.22 HPP Mie Petir 22
Tabel 2.23 BEP Pangsit Isi 22
Tabel 2.24 BEP Unit Pangsit Isi 22
Tabel 2.25 HPP Pangsit Isi 23
Tabel 2.26 BEP Rice Bowl Sticky 23
Tabel 2.27 BEP Unit Rice Bowl Sticky 23
Tabel 2.28 HPP Rice Bowl Sticky 24
Tabel 2.29 Jumlah Produksi 27
Tabel 2.30 Harga Menu Yukei 33
Tabel 2 31 Harga Menu Yukei Update 35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Udang Keju Yukei 5
Gambar 2.2 Survei dan Pembelian Bahan Baku 10
Gambar 2.3 Supplier Udang Segar..... 10
Gambar 2.4 Supplier Ayam Potong 11
Gambar 2 5 Label Halal Pemotongan Halal 11
Gambar 2.6 Survei dan Pembelian Kemasan..... 12
Gambar 2.7 Proses Produksi Udang Keju 1..... 26
Gambar 2.8 Proses Produksi Udang Keju 2..... 26
Gambar 2.9 Uji Coba Mie Petir 30
Gambar 2.10 Produk Yukei Awal Peluncuran..... 32
Gambar 2.11 Menu Yukei Awal Peluncuran..... 33
Gambar 2.12 Menu Mie Petir dan Rice Bowl Sticky 34
Gambar 2.13 Produk Udang Keju Paus 34
Gambar 2.14 Udang Keju Sticky dan Es Teh 35
Gambar 2 15 Menu Yukei Update 35
Gambar 2 16 Kemasan Udang Keju dengan Desain Stempel..... 36
Gambar 2 17 Kemasan Mie Petir dan Rice Bowl Sticky..... 36
Gambar 2 18 Kemasan Es Teh dan Desain Stempel..... 37
Gambar 2 19 Tim Yukei saat berjualan 38
Gambar 2 20 Menggoreng Produk..... 38

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di tengah pesatnya perkembangan industri kuliner, inovasi produk menjadi strategi yang sangat penting untuk menarik konsumen yang selalu antusias mencari pengalaman baru dalam menikmati beragam jenis makanan (Alkahfi & Nawawi, 2022). Masyarakat masa kini dengan gaya hidup yang serba cepat dan dinamis, cenderung lebih memilih makanan yang praktis dan siap santap, yang dapat dinikmati kapan saja tanpa memerlukan persiapan yang rumit. Tren ini didorong oleh meningkatnya permintaan di kalangan generasi muda yang mengutamakan kemudahan, kualitas, dan pengalaman rasa dalam pilihan kuliner. (Cahyani et al., 2019)

Kebutuhan akan makanan praktis yang mudah dinikmati terus meningkat dikalangan generasi muda (Tunis, 2019). Kemudahan yang ditawarkan tidak hanya memberikan solusi bagi konsumen yang sibuk, tetapi juga memberikan kepuasan tersendiri bagi konsumen yang menginginkan makanan berkualitas dan lezat, baik itu sebagai camilan, maupun hidangan utama. Makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga disajikan dengan mudah menjadi daya tarik tersendiri di tengah persaingan ketat industri kuliner.

Produk makanan yang inovatif dan praktis memiliki peluang besar untuk menonjol, menarik perhatian konsumen, dan memenangkan tempat istimewa di hati mereka (Asmoro & Indrarini, 2021). Di tengah pilihan kuliner yang semakin beragam, produk yang menawarkan cita rasa menggugah selera, kualitas bahan baku yang terjamin, serta kemudahan dalam penyajian dapat menjadi favorit bagi konsumen yang mencari kelezatan. Produk kuliner modern mampu memenuhi harapan konsumen yang semakin cerdas dan selektif dalam memilih, sekaligus memperkuat posisinya di pasar yang semakin kompetitif. Dengan karakteristik yang sesuai dengan gaya hidup masa kini produk seperti ini tidak hanya menarik

bagi konsumen, tetapi juga memiliki potensi untuk membangun loyalitas dan kepercayaan yang menjadikannya pilihan utama yang dapat terus diminati. (Ariyanti, 2023)

Produk Udang Keju Yukei hadir sebagai salah satu terobosan kuliner yang menawarkan perpaduan unik antara kelezatan udang yang gurih dan kelembutan keju, menciptakan cita rasa yang menggugah selera. Udang Keju ini terbuat dari campuran udang segar dan daging ayam pilihan, setiap potongan udang keju diisi dengan keju yang meleleh, kemudian dilapisi tepung panir renyah untuk menghasilkan tekstur luar yang krispi dengan bagian dalam yang lembut dan gurih. Produk ini serbaguna, cocok sebagai camilan, lauk, atau bahkan hidangan utama yang siap melengkapi berbagai momen para konsumen.

Kualitas produk yang dijaga secara konsisten dapat mempengaruhi keputusan pembelian melalui berbagai aspek, mulai dari tampilan visual yang menarik hingga aroma yang menggugah selera dan cita rasa yang memadukan gurih dan asin secara sempurna (Ernawati, 2019). Produk ini dibuat tidak hanya untuk menawarkan kemudahan bagi konsumen yang mencari camilan praktis, tetapi juga untuk memberikan pengalaman berkuliner yang berkualitas melalui bahan-bahan yang dipilih dan pengolahan yang higienis. Inovasi ini menambah nilai pada produk dengan menjaga kualitas, kesegaran, dan daya tarik tampilan, menjadikan Udang Keju Yukei pilihan yang istimewa di tengah pilihan camilan yang lain.

Alasan penulis dalam memilih bisnis ini, seperti yang telah disebutkan pada paragraf awal yaitu kecenderungan masyarakat yang menyukai makanan yang praktis dan siap santap, menjadi faktor utama dalam berdirinya bisnis ini. Bisnis Udang Keju ini juga menjadi pemenuhan kebutuhan bagi pecinta kuliner yang gemar mencoba berbagai jenis makanan baru. Selain itu, lokasi bisnis ini di pusatkan di Kota Yogyakarta yang dikenal dengan kota yang memiliki potensi besar di dunia perkulineran. Bisnis udang keju memiliki potensi besar dalam berkembang dengan persaingan yang tidak terlalu ketat karena jarak antar pebisnis atau kompetitor lain cukup berjauhan. Hal ini memungkinkan bisnis ini untuk lebih

mudah menonjol dan mendapatkan perhatian di pasar. Dengan faktor-faktor tersebut, penulis percaya bahwa bisnis ini memiliki peluang yang menjanjikan dan dapat berkembang dengan baik.

Bisnis Udang Keju Yukei berpusat di Yogyakarta, tepatnya di sebelah utara Kota Jogja yang merupakan lokasi strategis dalam menjalankan bisnis dan menjangkau konsumen. Lokasi ini memungkinkan bisnis untuk lebih dekat dengan berbagai fasilitas dan pusat kegiatan, sehingga memperkuat daya tarik produk di tengah masyarakat. Target pasar udang keju Yukei mencakup konsumen berusia 13 hingga 45 tahun dari berbagai kalangan ekonomi, dengan tujuan menawarkan produk yang dapat dinikmati semua segmen usia. Udang Keju hadir dengan cita rasa gurih yang disukai oleh anak-anak dan penyajian yang praktis bagi orang dewasa, menjadikannya pilihan camilan yang pas untuk semua situasi. Baik dinikmati saat bersantai bersama keluarga dan teman, atau sebagai teman praktis di tengah aktivitas di luar rumah. Udang Keju Yukei berharap dapat memberikan pengalaman yang memuaskan bagi konsumen di setiap momen.

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 implementasi 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

Bisnis Udang Keju Yukei hadir sebagai bisnis makanan kekinian yang mengarah pada pembuatan camilan yang dapat dijadikan lauk pendamping nasi. Bahan utamanya adalah udang dan keju, dengan proses pembuatan dimulai dengan membalut keju dengan adonan udang yang dicampur dengan daging ayam, kemudian dilapisi dengan tepung panir renyah untuk menghasilkan tekstur luar yang krispi dengan bagian dalam yang lembut dan gurih. Setelah itu, udang keju tersebut digoreng menggunakan api sedang sehingga keju yang terdapat di dalamnya meleleh, dan menciptakan sensasi rasa yang gurih dan lembut ketika dinikmati. Udang Keju Yukei hadir sebagai salah satu terobosan kuliner untuk para pecinta kuliner yang gemar mencoba berbagai jenis makanan baru, yang menawarkan perpaduan unik antara gurihnya udang dan kelembutan keju, dan menciptakan cita rasa gurih dan lezat yang menggugah selera.



Gambar 2.1 Logo Udang Keju Yukei

Arti dari logo brand Yukei:

- Kata “Yukei” diambil dari kata UK yang diucapkan menggunakan pelafalan bahasa inggris yang artinya merupakan singkatan dari Udang Keju
- Warna orange dan coklat pada logo dipilih karena kombinasi kedua warna tersebut menciptakan kesan yang hangat dan kuat. Perpaduan warna ini dapat menarik perhatian calon pembeli, menimbulkan rasa lapar dan mendorong adanya pembelian impulsif yang dilakukan oleh konsumen. (Lawrence, 2022)

Bisnis ini bermula dari sebuah percakapan yang tidak terduga di sebuah tempat makan bernama “Gacoan”. Penulis merasa tertarik untuk melakukan inovasi pada salah satu produk unggulan Gacoan, yaitu udang keju yang saat itu sangat populer di kalangan konsumen. Di tempat makan tersebut, pelanggan harus mengantri cukup lama untuk mendapatkan udang keju. Dengan demikian, penulis memiliki keinginan untuk mendirikan bisnis udang keju yang lebih mudah diakses, tanpa perlu menunggu lama. Selain itu, penulis juga ingin menghadirkan camilan udang keju yang dapat dinikmati dalam berbagai situasi dan kondisi. Produk ini tidak hanya menjadi camilan, tetapi juga bisa menjadi teman saat santai dengan keluarga atau teman, lauk pendamping nasi, hidangan untuk rapat, atau ketika sedang beraktivitas diluar rumah.

Bisnis udang keju Yukei memiliki Visi dan Misi sebagai berikut:

Visi

“Teman Lezat Setiap Saat”

Misi

1. Membuat varian produk yang disesuaikan dengan kebutuhan konsumen.
2. Menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dalam pembuatan produk

Bisnis Udang Keju Yukei telah berjalan, berlokasi di sekitar kampus pusat UII dan memiliki lapak yang tepatnya di Jl Nglanjaran. Dalam perintisan bisnis udang keju Yukei ini, penulis memiliki tim yang terdiri dari tiga orang yang memiliki tugas dan peran masing-masing untuk meningkatkan kinerja agar dapat efektif dan efisien:

1. Asyifa Diva Kinanti : Produksi
2. Ade Zulfa Qurratul Aini : Pemasaran
3. Rohmah Fitriyani : Riset dan Keuangan

B. Pelaksanaan Bisnis

Udang Keju Yukei secara resmi berjualan terhitung pada 8 Agustus 2024. Laporan dan analisa pelaksanaan perintisan bisnis Udang Keju ini mengambil periode waktu dari 1 Juli 2024 sampai 25 Oktober 2024. Analisa pelaksanaan ditinjau dari beberapa aspek sebagai berikut:

1. Tinjauan Aspek Sumber Daya Manusia

Tim Udang Keju Yukei terdiri dari 3 anggota yang masing-masing memiliki tugas untuk dijalankan. Dimana setiap bagian memiliki tanggung jawab masing-masing dalam menjalankan tugasnya. Dalam bisnis ini, penulis menjadi 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 memastikan konsistensi kualitas
d. Melakukan pengolahan bahan baku menjadi produk yang dapat dinikmati sebagai camilan 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

Persediaan bahan baku merupakan komponen utama dalam proses produksi, bahan dasar yang diolah menjadi produk jadi. Persediaan ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan produksi, terutama saat permintaan mengalami lonjakan tinggi. Dengan persediaan yang memadai, produsen dapat dengan cepat memenuhi kebutuhan bahan baku dalam jumlah besar ketika diperlukan, mengoptimalkan proses produksi, serta menjaga kelancaran produksi. Selain itu, pembelian bahan baku dalam jumlah besar memungkinkan produsen menghemat biaya karena harga satuan yang lebih rendah. (Jeno et al., 2019)

Dalam menentukan bahan baku yang akan digunakan, bagian produksi yang dibantu dengan bagian riset melakukan riset yang mencakup beberapa aspek penting. Pertama, tim mengevaluasi ketersediaan bahan baku di pasar untuk memastikan bahan tersebut dapat diperoleh secara mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Selanjutnya, kemudahan dalam mencari bahan baku juga menjadi perhatian, agar proses produksi dapat berjalan lancar tanpa kendala. Tim memastikan bahwa hanya menggunakan bahan baku yang memiliki kualitas baik dalam proses produksi. Terakhir, aspek kehalalan bahan baku juga diperhatikan, untuk menjamin bahwa semua komponen yang digunakan sudah sesuai dengan prinsip syariah islam. Dengan melakukan riset ini, tim dapat memilih bahan baku yang optimal untuk mendukung terlahirnya produk yang berkualitas.

Penulis memilih bahan baku berdasarkan hasil riset yang telah dilakukan yaitu bahan-bahan yang memiliki kualitas baik dan halal, kemudahan dalam mendapatkan, dan ketersediaannya yang selalu tersedia di pasaran. *Supplier* yang digunakan penulis meliputi supermarket, beberapa toko agen, dan pedagang pasar di sekitar Yogyakarta yang menyediakan bahan baku yang dibutuhkan, mulai dari bahan utama udang, ayam, dan keju, hingga bahan pendukung lainnya seperti jenis tepung, saus tiram, dan bahan pelengkap lainnya. Setiap *supplier* telah dipilih berdasarkan harga, reputasi, 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. Toko Mirota Kampus (Manna Kampus)
2. Toko Etron Pakem
3. Toko Laris Makmur
4. Pasar Pakem
5. *Fish Market* Kris
6. Berkah Utama *Fresh Chicken*
7. Toko Fikrunissa 1 Grosir

Online: AG Shop



Gambar 2.3 Supplier Udang Segar



Gambar 2.4 Supplier Ayam Potong


MAJELIS ULAMA INDONESIA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA
KETETAPAN HALAL
إثبات الحلال
HALAL DECREE
No : 12020004400820
LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
Jenis Pitaka: Daging Ayam
Nama Produk: Berkah Utama Fresh Chicken
Nama Perusahaan: HPA. Berkah Utama Fresh Chicken
Alamat Perusahaan: Candirejo RT 01/RW 14 Sardonoharjo, Ngaglik, Sleman, Yogyakarta
Dikeluarkan di Yogyakarta pada: 31 Agustus 2020
Berlaku sampai dengan: 31 Agustus 2022

Gambar 2 5 Label Halal Pemotongan Halal

Selain melakukan riset memilih bahan baku yang berkualitas, tim Yukei juga melakukan riset mengenai kemasan yang akan digunakan. Tim Yukei mengeksplorasi berbagai jenis kemasan yang fungsional, serta mempertimbangkan aspek praktis yang memudahkan konsumen dalam menikmatinya.



Gambar 2.6 Survei dan Pembelian Kemasan

Berikut adalah *supplier* kemasan yang digunakan:

Offline: Toko Plastik Enam Puluh

Online: Toko Metro Adhi

Penggunaan bahan baku melibatkan pemanfaatan produk yang telah dibeli dari pemasok untuk diolah menjadi produk akhir. Pengecekan dan pengawasan atas penggunaan bahan baku sangat penting untuk menghindari ketidaksesuaian, meminimalkan potensi kerugian, dan memastikan efisiensi proses produksi. Pengawasan ini juga berfungsi sebagai langkah antisipatif untuk memastikan bahwa setiap tahapan dalam proses produksi dilakukan sesuai prosedur standar yang telah ditetapkan, menjaga kualitas, konsistensi produk, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. (Fauzi et al., 2022)

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

1. Udang Segar
2. Daging Ayam
3. Keju

4. Telur
5. Saus Tiram
6. Kecap Asin
7. Minyak Wijen
8. Garam
9. Gula Pasir
10. Kaldu bubuk
11. Lada bubuk
12. Bawang putih
13. Tepung Terigu
14. Tepung Tapioka
15. Tepung Maizena
16. Tepung Panir

c. *Break Event Point* (BEP)

Berdasarkan bahan baku yang telah ditentukan, bagian produksi dan bagian keuangan berkoordinasi untuk mencatat pengeluaran produksi untuk setiap produk. Hal ini penting untuk memastikan transparansi dan efisiensi dalam pengelolaan biaya. Pada awal penjualan, penulis merintis tiga varian produk udang keju yaitu udang keju Paus, Sticky, dan Petite, yang masing-masing dibuat untuk memenuhi selera konsumen yang beragam. Sebagai pelengkap, bisnis udang keju Yukei juga menawarkan minuman es teh yang menyegarkan, sehingga menciptakan pengalaman bersantap yang lebih lengkap dan memuaskan.

Berikut adalah rincian *Break Even Point* (BEP) dan Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk setiap produk yang ditawarkan:

1. Udang Keju Paus

Tabel 2.1 BEP Udang Keju Paus

Bahan	Takaran		Harga
Udang	100	gram	6500
Ayam Fillet	500	gram	17000
Telur	2	Butir	3600
Saus Tiram	5	sdm	5400
Kecap Asin	2	sdm	1050
Minyak Wijen	3	sdm	3960
Bawang Putih	3	siung	600
Garam	1.5	sdt	73.5
Gula Pasir	1	sdt	89.5
Kaldu Bubuk	1.5	sdt	277.5
Lada Bubuk	1	sdt	300
Tepung Maizena	6	sdm	2475
Tepung Terigu	4	sdm	525.6
Tepung Tapioka	8	sdm	1732.8
Keju Quick Melt	53	gram	7700
Minyak Goreng	500	ml	7150
Gas	0.05	kg	350
Packaging	14	bks	2800
Total			**61584**

Tabel 2.2 HPP Udang Keju Paus

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp51,284
Biaya T.K Langsung	Rp16,000
Biaya Overhead	Rp23,460
	Rp90,744
HPP Produk	Rp3,241
	Rp9,723

Berikut ini adalah BEP Unit dari Produk Udang Keju Paus:

Tabel 2.3 BEP Unit Udang Keju Paus

$$\text{Paus} \quad \frac{80.000 + 400.000 + 11.000}{5.760} = 85$$

2. Udang Keju Sticky

Tabel 2.4 BEP Udang Keju Sticky

Bahan	Takaran		Harga
Udang	100	gram	6500
Ayam Fillet	500	gram	19000
Telur	2	Butir	4000
Saus Tiram	5	sdm	5400
Kecap Asin	2	sdm	1050
Minyak Wijen	3	sdm	3960
Bawang Putih	3	siung	600
Garam	1.5	sdt	73.5
Gula Pasir	1	sdt	89.5
Kaldu Bubuk	1.5	sdt	277.5
Lada Bubuk	1	sdt	300
Tepung Maizena	6	sdm	2475
Tepung Terigu	4	sdm	525.6
Tepung Tapioka	8	sdm	1732.8
Minyak Goreng	500	ml	7150
Gas	0.05	kg	350
Packaging	14	bks	2800
Total			**56283.9**

Berikut ini adalah BEP Unit dari Produk Udang Keju Sticky:

Tabel 2.5 BEP Unit Udang Keju Sticky

$$\text{Sticky} \quad \frac{80.000 + 400.000 + 11.000}{4.549} = 107$$

Tabel 2.6 HPP Udang Keju Sticky

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp45,984
Biaya T.K Langsung	Rp16,000
Biaya Overhead	Rp26,260
	Rp88,244
HPP Produk	Rp1,548
	Rp7,741

3. Udang Keju Petite

Tabel 2.7 BEP Udang Keju Petite

Bahan	Takaran		Harga
Udang	100	gram	6500
Ayam Fillet	500	gram	19000
Telur	2	Butir	4000
Saus Tiram	5	sdm	5400
Kecap Asin	2	sdm	1050
Minyak Wijen	3	sdm	3960
Bawang Putih	3	siung	600
Garam	1.5	sdt	73.5
Gula Pasir	1	sdt	89.5
Kaldu Bubuk	1.5	sdt	277.5
Lada Bubuk	1	sdt	300
Tepung Maizena	6	sdm	2475
Tepung Terigu	4	sdm	525.6
Tepung Tapioka	8	sdm	1732.8
Keju Quick Melt	92	gram	16200
Minyak Goreng	600	ml	10300
Gas	0.1	kg	700
Packaging	18	bks	3600
Total			**76783.9**

Berikut ini adalah BEP Unit dari Produk Udang Keju Petite:

Tabel 2.8 BEP Unit Udang Keju Petite

$$\text{Petite} \quad \frac{80.000 + 400.000 + 11.000}{4.664} = 105$$

Tabel 2.9 HPP Udang Keju Petite

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp62,184
Baiaya T.K Langsung	Rp16,000
Biaya Overhead	Rp17,960
	Rp96,144
	Rp296
	Rp5,325

4. Es Teh

Tabel 2.10 BEP Es Teh

Bahan	Takaran		Harga
Teh Gopek	250	gram	1750
The Tongji	500	gram	1750
Gula Pasir	1	Kg	17000
Air	4	Liter	4000
Es Batu	5	kg	5000
Plastik Zipper	20	buah	9000
Sedotan	20	buah	754
Plastik	20	buah	750
Gas	0.1	Kg	700
Total			**40704**

Berikut ini adalah BEP Unit dari Es Teh:

Tabel 2.11 BEP Unit Es Teh

$$\text{Es Teh} \quad \frac{491.000}{1.997} = 245$$

Tabel 2.12 HPP Es Teh

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp29,500
Biaya T.K Langsung	Rp16,000
Biaya Overhead	Rp14,564
	Rp3,003

5. Air mineral

Berikut ini adalah BEP Unit dari Air Mineral:

Tabel 2.13 BEP Unit Air Mineral

$$\text{Air Mineral} \quad \frac{491.000}{2.464} = 199$$

Setelah berjualan sekitar satu bulan, tim Yukei melakukan evaluasi terhadap produk udang keju Petite. Awalnya, produk Petite dibuat dengan tujuan untuk memudahkan konsumen yang ingin menikmati produk secara praktis dalam sekali suap tanpa mengotori tangan. Namun, setelah evaluasi bersama, tim Yukei memutuskan untuk tidak lagi memproduksi udang keju Petite. Keputusan ini diambil karena rasa yang dihasilkan dari setiap butirnya kurang kuat, dan meskipun terdapat isian keju, cita rasa dari kejunya kurang terasa.

Tim Yukei juga melakukan evaluasi menyeluruh terhadap harga jual setiap produk. Hasil evaluasi ini menghasilkan keputusan untuk memperbarui harga dan jumlah produk per porsi agar lebih sesuai dengan permintaan pasar. Penyesuaian yang dilakukan meliputi perubahan pada menu Udang Keju Paus, dimana sebelumnya satu porsi berisi tiga buah dengan harga Rp 15.000, kini menjadi dua buah per porsi

dengan harga Rp 10.000. Selain itu, untuk menu Udang Keju Sticky, yang awalnya terdiri dari lima stik dalam satu porsi seharga Rp 12.000, diubah menjadi empat stik dengan harga Rp 10.000. Dengan perubahan ini, tim Yukei berharap dapat meningkatkan daya tarik produk dan memenuhi harapan konsumen.

Setelah melakukan perubahan dan penyesuaian menu serta harga, pada bulan kedua berjualan, tim Yukei merilis menu baru yang dinamakan Mie Petir. Mie ini menawarkan cita rasa gurih dan pedas yang menggugah selera, dilengkapi dengan pangsit yang memberikan tekstur tambahan saat dinikmati. Memasuki bulan ketiga berjualan, tim Yukei kembali menghadirkan inovasi dengan meluncurkan menu baru lainnya, yaitu Rice Bowl Sticky. Menu ini terdiri dari nasi yang disajikan dengan tiga buah udang keju sticky sebagai lauk pendamping yang dilengkapi dengan saus asam pedas.

Berikut ini adalah rincian BEP (*Break-Even Point*) dan HPP (Harga Pokok Produksi) untuk setiap produk setelah dilakukan pembaruan pada menu Udang Keju Yukei:

1. Udang Keju Paus

   Berikut ini adalah *Update* BEP Unit dari Produk Udang Keju Paus:

   Tabel 2.14 Update BEP Unit Paus

$$\text{Paus} \qquad \frac{66.666 + 333.333 + 11.000}{4.449} = 92$$

Tabel 2.15 Update HPP Paus

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp51,284
Biaya T.K Langsung	Rp13,333
Biaya Overhead	Rp13,099
	Rp77,716
HPP Produk	Rp2,776
	Rp5,551

2. Udang Keju Sticky

Berikut ini adalah *Update* BEP Unit dari Produk Udang Keju Sticky:

Tabel 2.16 Update BEP Unit Sticky

$$\text{Sticky} \quad \frac{410.999}{4.918} = 83$$

Tabel 2.17 Update HPP Sticky

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp45,984
Biaya T.K Langsung	Rp13,333
Biaya Overhead	Rp13,099
	Rp72,416
HPP Produk	Rp1,270
	Rp5,082

3. Es Teh

Berikut ini adalah *Update* BEP Unit dari Es Teh:

Tabel 2.18 Update BEP Unit Es Teh

Es Teh $\frac{410.999}{2.541} = 161$

Tabel 2.19 Update HPP Es Teh

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp12,205
Biaya T.K Langsung	Rp13,333
Biaya Overhead	Rp11,344
	Rp1,844

4. Mie Petir

Tabel 2.20 BEP Mie Petir

Bahan	Takaran		Harga
Mie	1	pcs	1200
Kecap Asin	1/2	sdm	162
Kecap Manis	1	sdm	303
Kaldu Ayam	1/2	sdt	33
Bawang goreng	1	sdm	77
Pangsit isi	2	pcs	109
Pangsit Topping	1	lembar	240
Sambel	1/2	sdm	445
Packaging	1	pcs	299
Sumpit	1	pcs	160
Plastik	1	pcs	63
Gas	0.1	kg	700
Total			**3791**

Berikut ini adalah BEP Unit dari Mie Petir:

Tabel 2.21 BEP Unit Mie Petir

Mie Petir $\frac{410.999}{3.173}$ = 129

Tabel 2.22 HPP Mie Petir

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp30,828
Baiaya T.K Langsung	Rp5,333
Biaya Overhead	Rp9,763
	Rp3,827

Tabel 2.23 BEP Pangsit Isi

Bahan	Takaran		Harga
Tahu Putih	500	gram	5000
Telur Ayam	1	butir	1700
Daun Bawang	1	pcs	500
Lada	1/2	sdt	100
Penyedap	1	sdm	200
Kecap Asin	1	sdm	162
Garam	1	sdm	100
Minyak Wijen	1	sdm	500
Pangsit	1,75	pack	8750
Packaging	22	Pcs	5500
Plastik	22	Pcs	1386
Gas	0.1	kg	700
Total			**24598**

Berikut ini adalah BEP Unit dari Pangsit isi:

Tabel 2.24 BEP Unit Pangsit Isi

Pangsit $\frac{410.999}{2.908}$ = 141

Tabel 2.25 HPP Pangsit Isi

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp17,012
Baiaya T.K Langsung	Rp2,667
Biaya Overhead	Rp10,385
	Rp30,064
Harga per pcs	Rp654
Harga per porsi	**Rp2,614**

5. Rice Bowl Sticky

Tabel 2.26 BEP Rice Bowl Sticky

Bahan	Takaran		Harga
Nasi Putih	150	gram	2000
Sticky	3	pcs	3000
Selada	1	pcs	225
Tomat	1	Potong	142
Timun	2	Potong	142
Saos	1	Sendok	320
Packaging	1	pcs	800
Sendok	1	Pcs	230
Plastik	1	pcs	63
Gas	0.05	kg	350
Total			**7272**

Berikut ini adalah BEP Unit dari Rice Bowl:

Tabel 2.27 BEP Unit Rice Bowl Sticky

$$\text{Rice Bowl} \quad \frac{410.999}{1.915} = 214$$

Tabel 2.28 HPP Rice Bowl Sticky

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp29,145
Baiaya T.K Langsung	Rp2,667
Biaya Overhead	Rp8,614
	Rp8,085

d. Proses Produksi

Proses produksi yang dilakukan bertujuan untuk menjaga dan meningkatkan nilai gizi bahan makanan, sekaligus meningkatkan kualitas produk yang dapat dilihat dengan memastikan warna, rasa tekstur dan penampilan makanan tetap baik. Dengan demikian hasil produksi tidak hanya memenuhi standar kualitas dari sisi penampilan tetapi juga dapat memuaskan konsumen dalam hal cita rasa dan nilai gizi. (Irawati & Hardiastuti, 2016)

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan salah satu instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang dilakukan berulang kali. Hal ini berfungsi untuk menjadi acuan dan dapat memperlancar proses bisnis. *Standard Operating Procedure* (SOP) dilihat dari cara pembelian bahan baku, proses produksi dan proses pengemasan produk. Apabila suatu usaha belum memiliki *Standard Operating Procedure* (SOP) yang digunakan sebagai pedoman maka berlangsungnya proses produksi akan mengalami kesulitan dan akan terjadi kendala dalam proses produksinya. (Irawati & Hardiastuti, 2016)

Tim Yukei melakukan uji coba produk berulang kali hingga menghasilkan kualitas dan rasa yang sesuai dengan harapan. Proses uji coba ini melibatkan berbagai tahapan, mulai dari teknik pengolahan, penyesuaian komposisi bahan, hingga

menentukan bentuk dan tampilan penyajian, untuk mencapai produk akhir yang memuaskan. Setiap uji coba yang dilakukan diamati secara cermat guna mengidentifikasi kekurangan, memperbaiki kelemahan, dan memastikan bahwa hasil akhirnya memenuhi standar yang diinginkan.

Proses produksi udang keju Yukei sekitar tiga kali per minggu, dengan waktu pembuatan yang memakan sekitar lima jam setiap kali produksi. Tim Yukei juga merancang *Standard Operating Procedure* (SOP) yang bertujuan untuk menjaga konsistensi dan kualitas dalam setiap produk selama proses produksi.

Berikut adalah bahan-bahan dan komposisi yang diperlukan untuk setiap 1 (satu) resep produk udang keju Yukei:

1. 100 gram Udang
2. 500 gram Ayam Fillet
3. 2 butir Telur
4. 3 siung Bawang Putih
5. 5 sdm Saus Tiram
6. 3 sdm Minyak Wijen
7. 2 sdm Kecap Asin
8. 1,5 sdt Garam
9. 1 sdt Gula
10. 1,5 sdt Kaldu Bubuk
11. 1 sdt Lada Bubuk
12. 4 sdm Tepung Terigu
13. 6 sdm Tepung Maizena
14. 8 sdm Tepung Tapioka
15. Keju Quick Melt
16. 500 gram Tepung Panir



Gambar 2.7 Proses Produksi Udang Keju 1



Gambar 2.8 Proses Produksi Udang Keju 2

Berikut ini adalah proses produksi yang dilakukan untuk membuat udang keju:

Proses Pembuatan:

1. Bersihkan udang hingga hanya menyisakan dagingnya (ekor disimpan untuk melengkapi tampilan produk)
2. Haluskan udang dan ayam yang telah dibersihkan dan di fillet menggunakan chopper
3. Masukkan bahan berikut ke dalam chopper: bawang putih yang sudah dihaluskan, putih telur, saus tiram, minyak wijen, kecap asin, garam, kaldu bubuk, lada, dan air es secukupnya

4. Pindahkan adonan yang telah di chopper ke dalam wadah baskom
5. Campurkan adonan dengan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung maizena hingga merata
6. Bentuk adonan sesuai dengan tampilan yang akan dipasarkan
   a. Untuk produk udang keju Paus, diberi isian keju di dalamnya
   b. Untuk produk udang keju Sticky, tidak diberi isian keju di dalamnya
7. Baluri produk dengan tepung panir secara merata hingga seluruh permukaannya tertutup
8. Panaskan minyak dalam jumlah cukup banyak, lalu goreng produk dengan api yang sedang hingga matang dan berwarna kemasan
9. Untuk penyimpanan jangka waktu lama, simpan di dalam freezer pendingin.

Berikut adalah jumlah produksi untuk setiap jenis produk udang keju:

Tabel 2.29 Jumlah Produksi

No	Tanggal	Pekan	Paus	Sticky	Petite	
1	7/4/2024	Pekan 1				trial untuk riset
2	7/9/2024	Pekan 2				trial untuk pemasaran
3	7/10/2024	Pekan 2				trial untuk tester
4	8/5/2024	Pekan 3	9 porsi	4 porsi	8 porsi	
5	8/7/2024	Pekan 3	8 porsi		13 porsi	
6	8/9/2024	Pekan 3	10 porsi		19 porsi	
7	8/21/2024	Pekan 4	9 porsi	5 porsi		
8	8/23/2024	Pekan 4	9 porsi	4 porsi	10 porsi	
9	8/26/2024	Pekan 4	9 porsi	6 porsi		
10	9/4/2024	Pekan 5	7 porsi		13 porsi	
11	9/5/2024	Pekan 5	8 porsi	6 porsi		
12	9/9/2024	Pekan 6	7 porsi			
13	9/11/2024	Pekan 6	9 porsi	4 porsi		
14	9/12/2024	Pekan 6	13 porsi	2 porsi		
15	9/13/2024	Pekan 6	14 porsi			
PERUBAHAN PORSI. PAUS 2. STICKY 4						
16	9/16/2024	Pekan 7	12 porsi			
17	9/18/2024	Pekan 7	11 porsi			
18	9/20/2024	Pekan 7	12 porsi	15 stik		
19	9/24/2024	Pekan 8	11 porsi	16 stik		
20	9/26/2024	Pekan 8	11 porsi			
21	9/27/2024	Pekan 8	27 porsi			
23	10/2/2024	Pekan 9	16 porsi	16 stik		
24	10/4/2024	Pekan 9	13 porsi	28 stik		2 porsi paus. 7 buah sticky (endorse)
25	10/7/2024	Pekan 10	16 porsi	16 stik		
26	10/8/2024	Pekan 10	25 porsi	12 stik		
27	10/10/2024	Pekan 10	13 porsi			

28	10/11/2024	Pekan 10	11 porsi	9 stik		
29	10/15/2024	Pekan 11	15 porsi	20 stik		
30	10/17/2024	Pekan 11	8 porsi	15 stik		
31	10/18/2024	Pekan 11	9 porsi	15 stik		
32	10/22/2024	Pekan 12	30 porsi	72 stik		
33	10/23/2024	Pekan 12	16 porsi	85 stik		untuk pesanan
34	10/24/2024	Pekan 12	24 porsi			
35	10/28/2024	Pekan 12	24 porsi			
TOTAL			**416 porsi**	**473 stik**	**63 porsi**	

Dalam satu resep udang keju Paus dapat menghasilkan sekitar 28 buah atau setara dengan 14 porsi. Sementara itu, untuk varian udang keju Sticky, satu resep mampu menghasilkan sekitar 57 stik. Untuk menjaga kualitas dan kesegarannya, udang keju disimpan di dalam freezer, dimana produk ini dapat bertahan hingga kurang lebih satu bulan tanpa kehilangan cita rasa atau teksturnya.

Untuk menu Mie Petir, penulis melakukan uji coba pembuatan sebanyak dua kali untuk memastikan perpaduan rasa asin, pedas, gurih, dan sedikit manis dapat menyatu dengan sempurna. Uji coba ini bertujuan untuk menciptakan cita rasa yang konsisten dan menggugah selera. Selain itu, penulis juga menguji pembuatan pangsit yang dibuat sebagai pendamping Mie Petir. Untuk menekan biaya produksi, tim memilih pangsit dengan isian tahu yang diolah bersama campuran telur dan

bumbu pilihan lainnya, sehingga tetap memberikan tekstur dan rasa yang pas tanpa mengurangi kualitas pendamping mie.



Gambar 2.9 Uji Coba Mie Petir

Berikut ini adalah daftar bahan yang digunakan dalam pembuatan Mie Petir:

Mie Petir:

1. Mie
2. Kecap Asin
3. Kecap Manis
4. Minyak Bawang
5. Kaldu Bubuk
6. Garam
7. Sambal
8. Pangsit isi
9. Topping:
    - Pangsit iris
    - Bawang Goreng

Pangsit Isi:

1. Pangsit Lembaran

2. Tahu Putih
3. Daun Bawang
4. Telur
5. Kecap Asin
6. Kaldu Bubuk
7. Lada
8. Garam

Untuk menu Rice Bowl Sticky, penulis melakukan uji coba khusus untuk membuat saus asam pedas yang pas. Saus ini dibuat dengan menggabungkan saus sambal dan saus tomat, yang kemudian dimasak dengan diberi potongan cabai rawit dan bawang putih untuk memberikan rasa pedas yang segar dan aroma khas. Untuk mendapatkan tekstur saus yang sedikit kental, ditambahkan tepung maizena yang sudah dicairkan. Uji coba ini dilakukan untuk memastikan bahwa saus asam pedas memiliki cita rasa seimbang dengan tekstur yang pas sebagai pelengkap dari rice bowl Sticky, sehingga meningkatkan kenikmatan konsumen saat menyantap menu ini.

Menu Rice Bowl Sticky terdiri dari nasi hangat yang disajikan dengan 3 buah udang keju Sticky yang gurih dan renyah. Hidangan ini dilengkapi dengan saus asam pedas khas yang memberikan cita rasa segar dan sedikit pedas, menjadikannya lebih nikmat. Sebagai pelengkap, rice bowl ini juga disajikan dengan sayuran segar, seperti selada, irisan timun, dan potongan tomat untuk menambah tekstur dan kesegaran pada setiap suapan. Kombinasi ini menghasilkan hidangan yang lezat dan seimbang bagi para penikmat rice bowl.

e. Varian Produk dan Kemasan

Pada awal peluncuran produk, udang keju Yukei memperkenalkan tiga varian produk udang keju: Paus, Sticky, Petite. Udang keju Paus hadir dengan ukuran yang lebih besar dan isian keju yang meleleh, sedangkan udang keju Sticky menawarkan tekstur yang *juicy* dan cita rasa yang menggoda. Sementara itu, udang keju Petite dibuat sebagai camilan praktis yang mudah dinikmati kapan saja



Gambar 2.10 Produk Yukei Awal Peluncuran



Gambar 2.11 Menu Yukei Awal Peluncuran

Daftar menu dan harga pada awal perintisan bisnis udang keju:

Tabel 2.30 Harga Menu Yukei

No	Nama Produk	Porsi	Offline	Online
1	Udang Keju Paus	Isi 2 buah	Rp 15.000	Rp 19.000
2	Udang Keju Sticky	Isi 4 stik	Rp 15.000	Rp 19.000
3	Udang Keju Petite	Isi 18 butir	Rp 10.000	Rp 14.000
4	Es Teh	22oz	Rp 5.000	Rp 7000

Tim Yukei terus berinovasi dengan menambahkan menu baru, salah satunya adalah mie petir. Ide ini muncul karena inspirasi awal dari brand Mie Gacoan yang terkenal dengan menu udang kejunya. Tim merasa kurang lengkap jika hanya menjual udang keju tanpa adanya pendamping berupa mie pedas. Oleh karena itu, tim melakukan riset untuk menciptakan mie pedas dengan cita rasa menggugah selera dan cocok sebagai teman makan udang keju.

Selain itu, tim Yukei juga menambah menu rice bowl Sticky. Sebagai masyarakat Indonesia yang terbiasa makan nasi

sebagai makanan pokok (Putri & Nailufar, 2021), tim Yukei melihat potensi untuk menghadirkan rice bowl yang memadukan nasi dengan lauk udang keju. Varian yang ditawarkan adalah udang keju Sticky, disajikan dengan saus asam pedas khas yang diracik khusus oleh tim.



Gambar 2.12 Menu Mie Petir dan Rice Bowl Sticky



Gambar 2.13 Produk Udang Keju Paus



Gambar 2.14 Udang Keju Sticky dan Es Teh



Gambar 2 15 Menu Yukei Update

Daftar menu dan harga setelah penyesuaian harga dan peluncuran produk baru:

Tabel 2 31 Harga Menu Yukei Update

No	Nama Produk	Porsi	Offline	Online
1	Udang Keju Paus	Isi 2 buah	Rp 10.000	Rp 14.000
2	Udang Keju Sticky	Isi 4 stik	Rp 10.000	Rp 14.000

3	Mie Petir	Pangsit isi 2	Rp 7.000	Rp 12.000
4	Ricebowl Sticky	Sticky isi 3	Rp 10.000	Rp 14.000
5	Es Teh	22oz	Rp 5.000	Rp 7000

Kemasan yang digunakan untuk produk Udang Keju Yukei adalah kemasan kertas sos, yang dilengkapi dengan merek yang dicetak menggunakan stempel



Gambar 2 16 Kemasan Udang Keju dengan Desain Stempel

Kemasan yang digunakan untuk menu lainnya bervariasi, yaitu styrofoam untuk Mie Petir, paper bowl untuk Rice Bowl Sticky, dan standing pouch untuk Es Teh.



Gambar 2 17 Kemasan Mie Petir dan Rice Bowl Sticky



Gambar 2 18 Kemasan Es Teh dan Desain Stempel

f. Penjualan

Tim Udang Keju Yukei melakukan penjualan di area belakang Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia, tepatnya di Jl Nglanjaran, di depan Toko SRC Ayu dan seberang Fotokopi Faza. Gerai Udang Keju Yukei buka setiap hari Senin hingga Jumat, mulai pukul 16.00 hingga 21.00. Tim Yukei yang terdiri dari tiga orang memiliki peran masing-masing yang saling melengkapi. Satu anggota tim bertanggung jawab melayani konsumen dan mengemas produk, sementara anggota lain menangani transaksi keuangan untuk memastikan kelancaran pembayaran. Penulis berperan sebagai koki yang bertugas menggoreng udang keju, sehingga produk yang disajikan selalu hangat dan renyah untuk dinikmati pelanggan.



Gambar 2 19 Tim Yukei saat berjualan



Gambar 2 20 Menggoreng Produk

BAB III

IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

A. Identifikasi Masalah Bidang Produksi

Dalam menjalankan bisnis ini, penulis menghadapi beberapa tantangan penting, terutama dalam aspek produksi. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan sumber daya manusia, karena seluruh proses produksi masih sepenuhnya ditangani oleh tim Yukei yang hanya terdiri dari tiga orang. Dengan jumlah anggota yang terbatas, setiap kali produksi membutuhkan waktu sekitar 5-6 jam, dimana ketiga anggota tim terlibat penuh dalam proses produksi mulai dari persiapan bahan baku hingga tahap akhir pengemasan. Keterbatasan tenaga kerja ini mengakibatkan tim kesulitan dalam memenuhi permintaan yang lebih besar atau dalam memproduksi pesanan dalam jumlah yang besar.

Situasi ini membatasi kapasitas produksi dan berpotensi menjadi hambatan bagi pertumbuhan bisnis, terutama ketika terjadi lonjakan permintaan secara mendadak atau ketika bisnis memerlukan peningkatan jumlah produksi untuk memenuhi kebutuhan pasar yang berkembang. Dalam hal ini, keterbatasan ini dapat menghambat bisnis untuk berkembang, sehingga perlu adanya strategi untuk mengatasi permasalahan ini, baik melalui peningkatan tenaga kerja maupun efisiensi dalam proses produksi.

Selain permasalahan terkait keterbatasan sumber daya manusia, fluktuasi harga bahan baku juga menjadi hambatan yang signifikan dalam menjaga stabilitas produk. Kenaikan harga bahan baku yang sering terjadi secara tiba-tiba berdampak langsung pada biaya produksi, memaksa tim Yukei untuk mencari alternatif atau strategi efisien lain agar dapat menekan biaya tanpa harus menaikkan harga jual. Peningkatan harga jual berpotensi

mengurangi daya tarik produk di pasar, terutama dalam persaingan yang ketat.

Perubahan harga bahan baku juga mempengaruhi jumlah produk yang dapat diproduksi, sehingga ketersediaan stok bisa menjadi tidak mencukupi saat terjadi lonjakan pesanan. Situasi ini menuntut tim Yukei untuk terus memantau pergerakan harga pasar serta mencari tahu pemasok yang memiliki harga standar sehingga pembelian bahan baku dapat dilakukan dengan harga yang stabil.

B. Tinjauan Teoritis Produksi

Untuk memudahkan pemahaman pembaca terhadap isi laporan bisnis Udang Keju Yukei, penulis telah memberikan penjelasan mengenai beberapa definisi yang berkaitan dengan identifikasi masalah. Definisi yang akan diuraikan sebagai berikut:

1. Manajemen Produksi

   Definisi Manajemen Produksi dan Operasi adalah pengelolaan proses konversi dari *input* (masukan) menjadi *output* (keluaran), baik dalam bentuk produk barang maupun jasa. *Input* dapat meliputi lahan, tenaga kerja, manajemen, teknologi, dan berbagai sumber daya lainnya. Sementara itu, output yang dihasilkan biasanya berupa jasa pelayanan, barang konsumsi, dan produk lainnya (Wijaya et al., 2020)

2. Strategi Manajemen Produksi

   Strategi manajemen produksi adalah rencana cermat dalam kegiatan pengolahan bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi, dengan penggunaan sumber daya secara efektif untuk mencapai sasaran tertentu. Strategi manajemen produksi yang baik harus selaras dengan strategi bisnis perusahaan. Oleh karena itu sebelum merumuskan strategi produksi, perlu mempertimbangkan

visi dan misi perusahaan, strategi bisnis, strategi pemasaran, karakteristik pemasok, serta kebutuhan dan karakteristik pelanggan. (Hasibuan et al., 2023)

3. Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM)

Manajemen sumber daya manusia (SDM) adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan terhadap berbagai kegiatan, mulai dari pengadaan, pengembangan, pemberian kompensasi, pengintregrasian, pemeliharaan, hingga pelepasan SDM, guna mencapai tujuan individu, organisasi, dan masyarakat. Manajemen SDM tidak hanya dipandang sebagai proses pengelolaan manusia secara tradisional, tetapi juga sebagai pendekatan strategis dalam mengelola SDM sebagai aset berharga yang perlu dikembangkan dan diberdayakan secara optimal. (Suryani & Foeh, 2019)

4. Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan adalah kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan untuk mengelola persediaan barang, mencakup perencanaan, pelaksanaa, koordinasi, dan pengendalian persediaan mulai dari aliran masuk, proses penyimpanan, hingga keluarnya barang. Tujuannya adalah untuk memastikan persediaan selalu tersedia dalam jumlah dan waktu yang tepat. (Julyanthry et al., 2020)

5. Perencanaan Produksi

Perencanaan produksi adalah rangkaian kegiatan yang perlu dilakukan untuk menjalankan proses produksi di masa mendatang dalam suatu bisnis. Perencanaan ini mencakup cara pembuatan produk, bahan yang dibutuhkan, jumlah produksi, kapasitas produksi, serta penjadwalan pelaksanaan produksi. Dengan perencanaan produksi yang baik, perusahaan dapat memastikan

bahwa proses produksi berjalan efektif dan efisien untuk memenuhi kebutuhan pasar dan mencapai target bisnis. (Hasibuan et al., 2023)

6. Manajemen Risiko

Menurut Herman Darmawi, manajemen risiko adalah upaya untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengendalikan risiko dalam setiap aktivitas bisnis, dengan tujuan meningkatkan efisiensi dan efektivitas. Manajemen risiko dilakukan dengan menggunakan metode sistematis, sehingga risiko yang muncul dapat dikendalikan, dan kerugian dapat dihindari atau diminimalkan (Darmawi, 2022)

C. Pemecahan Masalah Bidang Produksi

Untuk mengatasi keterbatasan sumber daya manusia, diperlukan solusi jangka panjang seperti menambah tenaga kerja untuk meningkatkan kapasitas produksi secara signifikan dan mengurangi beban kerja pada tim yang ada. Penambahan tenaga kerja ini akan memungkinkan tim untuk lebih fleksibel dalam menangani peningkatan volume pesanan, terutama saat permintaan mendadak meningkat. Selain itu, melakukan pelatihan tim terkait manajemen produksi sangat penting agar proses produksi berjalan lancar sesuai dengan rencana yang ditetapkan. Melalui hal ini, tim dapat mengoptimalkan waktu produksi, meningkatkan konsistensi kualitas produk, dan mengurangi potensi kesalahan dalam setiap tahap produksi.

Langkah-langkah ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi, tetapi juga membantu bisnis mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan dan lebih siap dalam merespon fluktuasi permintaan pasar. Dengan tim yang lebih terampil dan proses yang lebih efisien, dapat memperkuat posisi bisnis dan mempertahankan kualitas produksi meskipun di tengah tekanan persaingan bisnis yang semakin ketat.

Untuk mengatasi masalah fluktuasi harga bahan baku, diperlukan strategi yang lebih terencana dengan baik. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah membangun relasi dengan pemasok untuk memperoleh bahan baku dengan harga yang stabil, sehingga tim bisa merencanakan produksi dengan lebih pasti. Selain itu, melakukan pembelian dalam jumlah besar saat bahan baku sedang rendah juga bisa menjadi cara efektif untuk mengamankan persediaan jangka panjang dan mengurangi dampak kenaikan harga mendadak. Tim juga mempertimbangkan opsi eksplorasi bahan baku alternatif atau melakukan penyesuaian pada resep, selama tidak mengorbankan kualitas produk. Langkah ini memungkinkan fleksibilitas dalam pengadaan bahan baku, mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan, dan membuka peluang untuk inovasi produk.

Menghadapi kedua permasalahan ini memerlukan perencanaan yang fleksibel dan manajemen produksi yang cermat, sehingga tim tetap mampu menjaga kualitas dan kepuasan pelanggan, sekaligus mempertahankan daya saing di tengah pasar kuliner yang semakin kompetitif. Dengan adaptasi yang tepat, bisnis dapat terus tumbuh dan memenuhi kebutuhan pelanggan secara konsisten.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dalam melaksanakan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini, tim udang keju Yukei mendapatkan pengalaman baru dan kesempatan untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama studi di jurusan Ekonomi Islam. Dalam pelaksanaan tugas akhir ini, penulis berperan di bagian produksi, dengan tanggung jawab meliputi menentukan varian produk yang akan dirilis, melakukan manajemen stok, menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP), mengolah bahan baku, serta memantau kualitas produk.

Selama menjalankan bisnis, penulis yang berada di bagian produksi menghadapi beberapa tantangan, seperti keterbatasan sumber daya manusia dan fluktuasi harga bahan baku. Untuk mengatasi keterbatasan sumber daya manusia, tim melakukan pelatihan terkait manajemen waktu dan efisiensi produksi, sehingga sering berjalannya waktu, tim Yukei dapat meningkatkan pengelolaan waktu dan efisiensi proses produksi. Selain itu, tim mempertimbangkan opsi untuk menambah tenaga kerja guna mendukung proses produksi. Adapun dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku, tim Yukei menerapkan beberapa solusi, antara lain melakukan pembelian bahan baku dalam jumlah banyak saat harga rendah untuk mengamankan stok. Selain itu, tim mempertimbangkan bahan baku alternatif dengan menyesuaikan resep, sambil tetap menjaga kualitas produk agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

B. Saran

Penulis menyarankan ketika akan mulai menjalankan sebuah bisnis, terutama dalam bagian produksi untuk usahakan untuk menyusun SOP yang jelas guna menjaga efisiensi dan konsistensi produk, mengelola

stok bahan baku dengan baik untuk mengantisipasi fluktuasi harga, serta menjalin kerja sama dengan pemasok. Selain itu, penting untuk mempertimbangkan penambahan tenaga kerja dan pelatihan tim agar kapasitas produk meningkat, serta selalu menjaga kualitas produk melalui pengawasan ketat untuk membangun kepercayaan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Alkahfi, M. A., & Nawawi, Z. M. (2022). Peran Etika Bisnis dalam Perusahaan Bisnis di Era Globalisasi. *ManBiz: Journal of Management and Business, 1*(2), 114-127.

Ariyanti, I. (2023). Ekosistem Kuliner Indonesia Berstandar Global. *Pedagogy: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, 10*(1), 81-88.

Asmoro, A. A., & Indrarini, R. (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis Islam, 4*(1), 55-64.

Cahyani, I. C., Pulawan, I. M., & Santini, N. M. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas dan Efesiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja di Kabupaten Badung. *Wawasan Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Akuntansi), 18*(2), 116-125.

Darmawi, H. (2022). *Manajemen Risiko.* Bumi Aksara.

Ernawati, D. (2019). Pengrauh Kualitas Produk, Inovasi Produk dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Hi Jack Sandals Bandung. *Jurnal Wawasan Manajemen, 7*(1), 17-32.

Fauzi, A., Zakia, A., Putra, B. A., Bagaskoro, D. S., Pangestu, R. N., & Wijaya, S. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Dampak Persediaan Barang Dalam Proses Terhadap Perhitungan Biaya Proses. *Jurnal Ilmu Hukum Humaniora dan Politik, 2*(3), 253-266.

Findings. (2023, July 20). Perilaku masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan cepat saji (Bagian 1). *AcuityHub*. From https://www.acuityhub.com/insight/detail/perilaku-masyarakat-indonesia-mengkonsumsi-makanan-cepat-saji-bagian-1

Hasibuan, A., Ningtyas, C. P., & Sirojudin, H. A. (2023). *Manajemen Produksi dan Operasi.* PT Sada Kurnia Pustaka.

Irawati, R., & Hardiastuti, E. W. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi, dan Manajemen Bisnis, 4*(2), 186-193.

Jeno, G., Dengen, N., & Budiman, E. (2019). Aplikasi Manajemen Stok Barang Pada Usaha Kecil Menengah Kebab India Berbasis Web. *SAKTI, 4*(1), 16-19.

Julyanthry, Siagian, V., Asmeati, Hasibuan, A., & Simanullang, R. (2020). *Manajemen Produksi dan Operasi.* Yayasan Kita Menulis.

Lawrence, A. (2022, August 5). 11 Warna Logo Makanan Beserta Artinya Secara Lengkap. *Makinrajin*. From https://makinrajin.com/blog/warna-logo-makanan/

Putri, V. M., & Nailufar, N. N. (2021, March 14). Kenapa Orang Indonesia Suka Makan Nasi? *KOMPAS.com*. From https://www.kompas.com/skola/read/2021/03/14/091522869/kenapa-orang-indonesia-suka-makan-nasi#google_vignette

Suryani, N. K., & Foeh, J. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia.* Nilacakra Publishing House.

Tunis, I. Z. (2019, July 2). Gaya Hidup Serba Instan Generasi Milenial. *Kompasiana.com*. From https://www.kompasiana.com/imazuliatunis/5d1a4047097f3619a061aa52/gaya-hidup-serba-instan-generasi-milenial

Wijaya, A., Silitonga, H. P., Candra, V., & Butarbutar, M. (2020). *Manajemen Operasi Produksi.* Kita Menulis.

LAMPIRAN

A. Laporan Realisasi Agenda Kegiatan

Pekan 1	Pekan 2	Pekan 3	Pekan 4
Melakukan diskusi pembagian tugas **(4 jam)**	Melakukan riset terkait proses produksi **(4 jam)**	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**
Melakukan survei ke Pasar untuk mencari bahan baku (ayam dan udang) dengan tim riset **(2 jam)**	Melakukan riset untuk packaging produk **(3 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(3 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(3 x 1 jam)**
Melakukan survei ke tempat pemotongan ayam terkait sertifikasi halal dengan tim riset **(1 jam)**	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku **(30 menit)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota Palagan dan Progo **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota Palagan **(2 jam)**
Melakukan survei ke Toko Roti Tulip dan Mirota untuk mencari bahan dan bumbu dengan tim riset **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang **(2 x 1 jam)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**
Melakukan diskusi untuk menentukan jumlah stok bahan baku yang akan digunakan untuk produksi **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota **(2 jam)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**
Melakukan riset terkait proses produksi **(4 jam)**	Melakukan pembuatan produk untuk keperluan tim pemasaran (tester) **(2 x 6 jam)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**

Melakukan riset terkait bentuk yang cocok untuk masing-masing varian produk **(2 jam)**	Melakukan evaluasi produk dari pembuatan tester **(30 menit)**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**
Melakukan riset terkait ketahanan produk **(2 jam)**	Melakukan diskusi untuk menentukan resep produksi yang dijadikan SOP **(1 jam)**	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3 jam)**	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3 jam)**
Melakukan diskusi untuk menentukan varian produk yang akan dirintis **(2 jam)**	Melakukan diskusi untuk menentukan harga jual produk dengan tim keuangan **(4 jam)**		
Pembelian bahan baku uji coba produk untuk keperluan tim riset **(3 jam)**			
Melakukan pembuatan produk untuk keperluan tim riset **(6 jam)**			
Pencatatan resep **(1 jam)**			
31 Jam	**29 Jam**	**45 Jam 30 menit**	**45 Jam 30 menit**

Pekan 5	**Pekan 6**	**Pekan 7**	**Pekan 8**
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 ayam dan udang **(3 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(4 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(3 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(3 x 1 jam)**

Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Laris Makmur **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Eltron Pakem **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota **(2 jam)**
Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**
Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**	Melakukan pembuatan produk untuk inovasi varian produk **(5 jam)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**
Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**
Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**
Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3 jam)**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3 jam)**	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3 jam)**
Melakukan riset terkait proses produksi untuk inovasi produk lain (2 jam)	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3 jam)**		
	Melakukan riset packaging untuk produk baru (2 jam)		

45 Jam 30 menit	**51 Jam 30 menit**	**45 Jam 30 menit**	**45 Jam 30 menit**

Pekan 9	Pekan 10	Pekan 11	Pekan 12
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 ayam dan udang **(3 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(4 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(3 x 1 jam)**	Pembelian bahan baku ayam dan udang **(3 x 1 jam)**
Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota **(2 jam)**	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota **(2 jam)**
Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**	Persiapan pembuatan produk **(1 jam 30 menit)**
Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**	Melakukan pembuatan produk untuk inovasi varian produk **(5 jam)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**
Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**	Pembuatan produk untuk dipasarkan **(3 x 7 jam)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**
Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan **(1 jam 30 menit)**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1 jam)**
Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3**	Merapikan dan membersihkan tempat produksi **(1**	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3**	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3**

jam)	**jam)**	**jam)**	**jam)**
	Melakukan penjualan produk bersama tim **(5 x 3 jam)**		
45 Jam 30 menit	**51 Jam 30 menit**	**45 Jam 30 menit**	**45 Jam 30 menit**

B. Laporan Kegiatan Mingguan Bagian Produksi

Pekan Ke-1					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 1 Juli 2024	Diskusi pembagian tugas	Melakukan diskusi dengan tim terkait pembagian tugas per divisi.	4 jam	
2	Senin, 1 Juli 2024	Survei ke pasar untuk mencari bahan baku	Melakukan survei ke Pasar Pakem, Toko Fish Market yang ada di depan Pasar Pakem, dan pemotongan ayam Berkah Utama yang terletak di Jl. Candirejo, Sardonoharjo Ngaglik.	2 jam	
3	Selasa, 2 Juli 2024	Survei ke tempat pemotongan ayam terkait sertifikasi halal	Melakukan survei ke tempat pemotongan ayam Berkah Utama terkait sertifikasi halal.	1 jam	
4	Selasa, 2 Juli 2024	Survei ke Mirota Kampus dan Toko Roti untuk mencari	Melakukan survei ke Toko Roti dan Mirota Kampus Godean dan	2 jam	

		bahan baku	Palagan untuk mencari bahan dan bumbu yang berkualitas.		
5	Jumat, 12 Juli 2024	Diskusi untuk menentukan jumlah stok bahan baku	Melakukan diskusi dengan tim untuk menentukan jumlah stok bahan baku yang akan digunakan untuk produksi.	2 jam	
6	Rabu, 3 Juli 2024	Riset terkait proses produksi	Melakukan riset terkait proses produksi di Youtube	4 jam	
7	Rabu, 3 Juli 2024	Riset terkait bentuk yang cocok untuk masing-masing varian produk	Melakukan riset terkait bentuk yang cocok untuk masing-masing varian produk di Pinterest dan Tiktok.	2 jam	
8	Kamis, 11 Juli 2024	Riset terkait ketahanan produk	Melakukan riset terkait ketahanan produk jika diletakan di freezer, chiller, dan suhu ruang.	2 jam	
9	Jumat, 12 Juli 2024	Diskusi untuk menentukan varian produk yang akan dirintis	Melakukan diskusi untuk menentukan varian produk yang akan dirintis	2 jam	
10	Kamis, 4 Juli 2024	Pembelian bahan baku uji coba produk untuk keperluan tim riset	Melakukan pembelian bahan baku uji coba produk untuk keperluan tim riset	3 jam	
11	Kamis, 4 Juli 2024	Pembuatan produk untuk keperluan tim riset	Melakukan pembuatan produk untuk keperluan tim riset	6 jam	
12	Kamis, 4 Juli 2024	Pencatatan resep	Melakukan pencatatan resep di Ms. word	1 jam	
			Total Jam	**31 jam**	

Pekan Ke-2					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 8	Riset terkait proses	Melakukan riset terkait	4 jam	

	Juli 2024	produksi	proses produksi di Youtube		
2	Senin, 8 Juli 2024	Riset untuk packaging produk	Melakukan riset untuk packaging produk melalui Pinterest dan Shopee, dan melakukan survei secara langsung ke Toko Plastik Enam Puluh.	3 jam	
3	Selasa, 9 Juli 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	30 menit	
4	Selasa, 2 Juli 2024	Pembelian bahan baku ke Toko Mirota	Melakukan pembelian bahan dan bumbu seperti keju, saus tiram, dan tepung di Toko Mirota Kampus Palagan.	2 jam	
5	Selasa, 9 Juli 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar	1 jam	
6	Selasa, 9 Juli 2024	Pembuatan produk untuk keperluan tim pemasaran (tester)	Melakukan pembuatan produk untuk keperluan tim pemasaran (tester)	6 jam	
7	Rabu, 10 Juli 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar	1 jam	
8	Rabu, 10 Juli 2024	Pembuatan produk untuk keperluan tim pemasaran (tester)	Melakukan pembuatan produk untuk keperluan tim pemasaran (tester)	6 jam	
9	Kamis, 11 Juli 2024	Evaluasi produk dari pembuatan tester	Melakukan evaluasi produk dari pembuatan tester	30 menit	
10	Jumat, 12 Juli 2024	Diskusi untuk menentukan resep produksi yang dijadikan SOP	Melakukan diskusi untuk menentukan resep produksi yang dijadikan SOP	1 jam	
11	Jumat, 12 Juli 2024	Diskusi untuk menentukan harga jual produk dengan	Melakukan diskusi untuk menentukan harga jual produk dengan tim	4 jam	

		tim keuangan	keuangan yang dilihat dari HPP per produk.		
			Total Jam	**29 jam**	

Pekan Ke-3					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Sabtu, 3 Agustus 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	
2	Sabtu, 3 Agustus 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: keju, minyak goreng, gula pasir, dan tepung maizena ke Mirota Kampus Palagan dan Toko Progo	2 jam	
3	Senin, 5 Agustus 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
4	Senin, 5 Agustus 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
5	Senin, 5 Agustus 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
6	Senin, 5 Agustus 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
7	Senin, 5 Agustus 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
8	Rabu, 7 Agustus 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	

9	Rabu, 7 Agustus 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
10	Rabu, 7 Agustus 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
11	Rabu, 7 Agustus 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
12	Rabu, 7 Agustus 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
13	**Kamis, 8 Agustus 2024**	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
14	Jumat, 9 Agustus 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
15	Jumat, 9 Agustus 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
16	Jumat, 9 Agustus 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
17	Jumat, 9 Agustus 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
18	Jumat, 9 Agustus 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	

19	Jumat, 9 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
20	Senin, 12 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
21	Selasa, 13 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
22	Rabu, 14 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
			Total Jam	**45 jam 30 menit**	

Pekan Ke-4					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Selasa, 20 Agustus 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	
2	Selasa, 20 Agustus	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko	Melakukan pembelian keju, tepung panir, minyak wijen, saus	2 jam	

	2024	Mirota	sachet, dll ke Toko Mirota Palagan		
3	Rabu, 21 Agustus 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
4	Rabu, 21 Agustus 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
5	Rabu, 21 Agustus 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
6	Rabu, 21 Agustus 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
7	Rabu, 21 Agustus 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
8	Jumat, 23 Agustus 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
9	Jumat, 23 Agustus 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
10	Jumat, 23 Agustus 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
11	Jumat, 23 Agustus 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
12	Jumat, 23 Agustus 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
13	Senin, 26 Agustus	Pembelian bahan baku ayam dan	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan	1 jam	

	2024	udang	udang di Pasar Pakem		
14	Senin, 26 Agustus 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
15	Senin, 26 Agustus 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
16	Senin, 26 Agustus 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
17	Senin, 26 Agustus 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
18	Jumat, 23 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
19	Senin, 26 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
20	Selasa, 27 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
21	Rabu, 28 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-	3 jam	

			21.00		
22	Kamis, 29 Agustus 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
			Total Jam	**45 jam 30 menit**	

Pekan Ke-5					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 2 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
2	Selasa, 3 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
3	Rabu, 4 September 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	
4	Rabu, 4 September 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Laris Makmur Degolan	Melakukan pembelian tepung panir, telur, kecap asin, dll ke Toko Laris Makmur Degolan	2 jam	
5	Rabu, 4 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
6	Rabu, 4	Persiapan	Mempersiapkan tempat,	30	

	Septemb er 2024	pembuatan produk	alat, dan bahan untuk pembuatan produk	menit	
7	Rabu, 4 Septemb er 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
8	Rabu, 4 Septemb er 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
9	Rabu, 4 Septemb er 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
10	Rabu, 4 Septemb er 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
11	Kamis, 5 Septemb er 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
12	Kamis, 5 Septemb er 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
13	Kamis, 5 Septemb er 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
14	Kamis, 5 Septemb er 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
15	Kamis, 5 Septemb er 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu	1 jam	

			dan mengepel tempat produksi		
16	Kamis, 5 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
17	**Jumat, 6 September 2024**	**Riset terkait proses produksi untuk inovasi produk lain**	**Melakukan riset di Youtube terkait proses produksi untuk inovasi produk lain yaitu rice bowl dengan saus asam manis dan mie petir**	**2 jam**	
18	Jumat, 6 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
19	Senin, 9 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
20	Senin, 9 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
21	Senin, 9 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
22	Senin, 9 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
23	Senin, 9 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
			Total Jam	**45 jam**	

				30 menit	

Pekan Ke-6					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Sabtu, 7 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian ayam dan bahan tambahan lain untuk inovasi di Pasar Pakem dan Toko Laris Makmur	1 jam	
2	Sabtu, 7 September 2024	Pembuatan produk untuk inovasi varian produk	Melakukan percobaan membuat produk untuk inovasi varian lain yaitu mie petir dan saus asam manis untuk rice bowl	5 jam	
3	Senin, 9 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
4	Selasa, 10 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
5	Rabu, 11 September 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	
6	Rabu, 11 September 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Eltron Pakem	Melakukan pembelian keju, tepung panir, saus tiram ke Toko Eltron Pakem	2 jam	
7	Rabu, 11 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	

8	Rabu, 11 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
9	Rabu, 11 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
10	Rabu, 11 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
11	Rabu, 11 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
12	Rabu, 11 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
13	Kamis, 12 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
14	Kamis, 12 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
15	Kamis, 12 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
16	Kamis, 12 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
17	Kamis, 12 Septemb	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk	1 jam	

	er 2024		produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi		
18	**Kamis, 12 September 2024**	**Riset Packaging produk baru**	**Melakukan riset dan survei packaging untuk produk baru ricebowl dan mie petir di Shopee dan Toko Enam Puluh Jakal**	**2 Jam**	
19	Kamis, 12 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
20	Jumat, 13 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
21	Jumat, 13 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
22	Jumat, 13 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
23	Jumat, 13 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
24	Jumat, 13 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
25	Jumat, 13 Septemb	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran	3 jam	

	er 2024		yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00		
			Total Jam	**51 jam 30 menit**	

Pekan Ke-7					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 16 September 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	
2	Senin, 16 September 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Laris Makmur	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: tepung panir, tepung maizena, minyak wijen ke toko Laris Makmur Degolan	2 jam	
3	Senin, 16 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
4	Senin, 16 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
5	Senin, 16 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
6	Senin, 16 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
7	Senin, 16 Septemb	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk	25 menit	

	er 2024		produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi		
8	Senin, 16 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
9	Selasa, 17 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
10	Rabu, 18 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
11	Rabu, 18 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
12	Rabu, 18 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
13	Rabu, 18 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
14	Rabu, 18 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
15	Rabu, 18 Septemb	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran	3 jam	

	er 2024		yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00		
16	Kamis, 19 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
17	Jumat, 20 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
18	Jumat, 20 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
19	Jumat, 20 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
20	Jumat, 20 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
21	Jumat, 20 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
22	Jumat, 20 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
			Total Jam	**45 jam 30 menit**	

Pekan Ke-8					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 23 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
2	Selasa, 24 September 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	
3	Selasa, 24 September 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Eltron	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: telur, kecap asin, dll ke Toko Eltron Pakem	2 jam	
4	Selasa, 24 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
5	Selasa, 24 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
6	Selasa, 24 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
7	Selasa, 24 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
8	Selasa, 24 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat	25 menit	

			produksi		
9	Rabu, 25 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
10	Selasa, 24 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
11	Kamis, 26 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
12	Kamis, 26 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
13	Kamis, 26 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
14	Kamis, 26 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
15	Kamis, 26 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
16	Kamis, 26 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin -	3 jam	

			Jumat dari jam 16.00-21.00		
17	Jumat, 27 September 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
18	Jumat, 27 September 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
19	Jumat, 27 September 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
20	Jumat, 27 September 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
21	Jumat, 27 September 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
22	Jumat, 27 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
			Total Jam	**45 jam 30 menit**	

Pekan Ke-9					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 30 Septemb	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku	30 menit	

	er 2024	baku	dan pembelian bahan baku		
2	Senin, 30 September 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: keju, tepung maizena, kecap asin, dll ke Mirota Kampus Kentungan	2 jam	
3	Senin, 30 September 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
4	Selasa, 1 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
5	Rabu, 2 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
6	Rabu, 2 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
7	Rabu, 2 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
8	Rabu, 2 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
9	Rabu, 2 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
10	Rabu, 2 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran	3 jam	

			yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00		
11	Kamis, 3 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
12	Jumat, 4 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
13	Jumat, 4 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
14	Jumat, 4 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
15	Jumat, 4 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
16	Jumat, 4 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
17	Jumat, 4 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
18	Senin, 7 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
19	Senin, 7 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
20	Senin, 7	Pembuatan produk	Melakukan pembuatan	7 menit	

	Oktober 2024	untuk dipasarkan	produk untuk dipasarkan		
21	Senin, 7 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
22	Senin, 7 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
			Total Jam	**45 jam 30 menit**	

Pekan Ke-10					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 7 Oktober 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	30 menit	
2	Senin, 7 Oktober 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Mirota	Melakukan pembelian pelengkap bahan baku pelengkap: saus tiram, tepung terigu ke Mirota Kampus Kentungan	2 jam	
3	Senin, 7 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim	3 jam	
4	Selasa, 8 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
5	Selasa, 8 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
6	Selasa, 8 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
7	Selasa, 8	Melakukan	Melakukan pengemasan	30	

	Oktober 2024	pengemasan produk untuk disimpan	produk untuk disimpan di freezer	menit	
8	Selasa, 8 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
9	Selasa, 8 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim	3 jam	
10	Rabu, 9 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim	3 jam	
11	Kamis, 10 Oktober 2024	Pembelian bahan baku produk	Melakukan pembelian bahan baku mie dan rice bowl di Pasar Pakem dan Mirota Kampus	1 jam	
12	Kamis, 10 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk inovasi varian produk	Melakukan improvisasi produk untuk memperbaiki inovasi varian produk yang telah dirilis	5 jam	
13	Kamis, 10 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
14	Kamis, 10 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
15	Kamis, 10 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
16	Kamis, 10 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
17	Kamis, 10	Merapikan dan membersihkan	Mencuci alat yang digunakan untuk	1 jam	

	Oktober 2024	tempat produksi	produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi		
18	Kamis, 10 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim	3 jam	
19	Jumat, 11 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
20	Jumat, 11 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
21	Jumat, 11 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
22	Jumat, 11 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
23	Jumat, 11 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
24	Jumat, 11 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim	3 jam	
			Total Jam	**51 jam 30 menit**	

Pekan Ke-11					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 14 Oktober 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	

2	Senin, 14 Oktober 2024	Melakukan pembelian bahan baku ke Toko Laris Makmur	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: tepung panir, maizena, saos tiram, dll ke Toko Laris Makmur Degolan	2 jam	
3	Senin, 14 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
4	Selasa, 15 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
5	Selasa, 15 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
6	Selasa, 15 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
7	Selasa, 15 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
8	Selasa, 15 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
9	Selasa, 15 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	

10	Rabu, 16 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
11	Kamis, 17 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
12	Kamis, 17 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
13	Kamis, 17 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
14	Kamis, 17 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
15	Kamis, 17 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
16	Kamis, 17 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
17	Jumat. 18 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	

18	Jumat. 18 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
19	Jumat. 18 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
20	Jumat. 18 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
21	Jumat. 18 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
22	Jumat. 18 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
			Total Jam	**45 jam 30 menit**	

Pekan Ke-12					
No	**Tanggal**	**Kegiatan**	**Uraian Kegiatan**	**Waktu**	**Biaya**
1	Senin, 21 Oktober 2024	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	30 menit	
2	Senin, 21 Oktober	Melakukan pembelian bahan	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap:	2 jam	

	2024	baku ke Toko Mirota	tepung panir, keju, terigu, minyak wijen, dll ke Mirota Kampus Palagan		
3	Senin, 21 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
4	Selasa, 22 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
5	Selasa, 22 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
6	Selasa, 22 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
7	Selasa, 22 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
8	Selasa, 22 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	25 menit	
9	Selasa, 22 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
10	Rabu, 23 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
11	Rabu, 23 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	

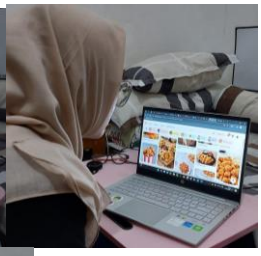
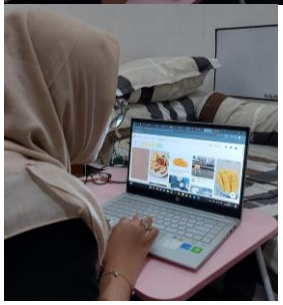
12	Rabu, 23 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 jam	
13	Rabu, 23 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
14	Rabu, 23 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	
15	Rabu, 23 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
16	Kamis, 24 Oktober 2024	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	1 jam	
17	Kamis, 24 Oktober 2024	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	30 menit	
18	Kamis, 24 Oktober 2024	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	7 menit	
19	Kamis, 24 Oktober 2024	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	30 menit	
20	Kamis, 24 Oktober 2024	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	1 jam	

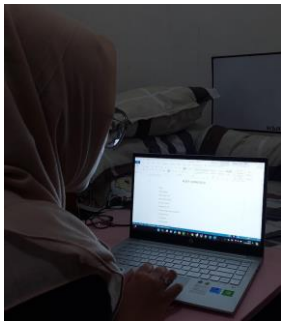
21	Kamis, 24 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
22	Jumat, 25 Oktober 2024	Melakukan penjualan produk bersama tim	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	3 jam	
			Total Jam	**45 jam 30 menit**	

C. Bukti Agenda Kegiatan

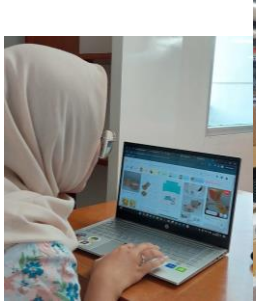
PEKAN 1

No	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Gambar
1.	Diskusi pembagian tugas	Melakukan diskusi dengan tim terkait pembagian tugas per divisi.	
2.	Survei ke Pasar untuk mencari bahan baku	Melakukan survei ke Pasar Pakem, Toko Fish Market yang ada di depan Pasar Pakem, dan pemotongan ayam Berkah Utama yang terletak di Jl. Candirejo, Sardonoharjo Ngaglik.	
3.	Survei ke tempat pemotongan ayam terkait sertifikasi halal	Melakukan survei ke tempat pemotongan ayam Berkah Utama terkait sertifikasi halal.	

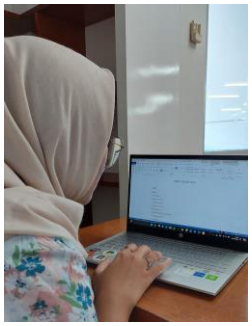
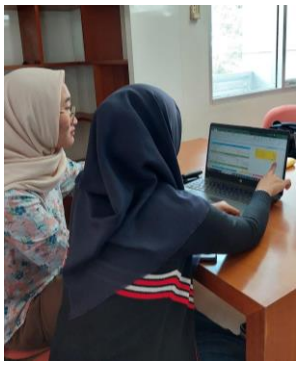
4.	Survei mencari bahan dan bumbu	Melakukan survei ke Toko Roti dan Mirota Kampus Godean, Palagan, dan Toko Laris Makmur Degolan untuk mencari bahan dan bumbu yang berkualitas.	 
5.	Pembelian bahan-bahan	Melakukan pembelian bahan dan bumbu seperti keju, saus tiram, dan tepung di Toko Mirota Kampus Palagan.	
6.	Riset terkait proses produksi	Melakukan riset terkait proses produksi di Youtube	
7.	Riset terkait bentuk yang cocok untuk masing-masing varian produk	Melakukan riset terkait bentuk yang cocok untuk masing-masing varian produk di Pinterest dan Tiktok.	  

8.	Pembelian bahan baku uji coba produk untuk keperluan tim riset	Melakukan pembelian bahan baku uji coba produk untuk keperluan tim riset	
9.	Pembuatan produk untuk keperluan tim riset	Melakukan pembuatan produk untuk keperluan tim riset	 
10.	Pencatatan resep	Melakukan pencatatan resep di Ms. word	

PEKAN 2

11.	Diskusi untuk menentukan jumlah stok bahan baku	Melakukan diskusi dengan tim untuk menentukan jumlah stok bahan baku yang akan digunakan untuk produksi.	
12.	Riset terkait ketahanan produk	Melakukan riset terkait ketahanan produk jika diletakan di freezer, chiller, dan suhu ruang.	
13.	Diskusi untuk menentukan varian produk yang akan dirintis	Melakukan diskusi untuk menentukan varian produk yang akan dirintis	
14.	Riset terkait proses produksi	Melakukan riset terkait proses produksi di Youtube	
15.	Riset packaging produk	Melakukan riset untuk packaging produk melalui Pinterest dan Shopee, dan melakukan survei secara langsung ke Toko Plastik Enam Puluh.	 

16.	Koordinasi dengan tim keuangan	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
17.	Pembelian bahan baku	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	
18.	Pembuatan produk	Melakukan pembuatan produk untuk keperluan tim pemasaran (tester)	
19.	Evaluasi produk	Melakukan evaluasi produk dari pembuatan tester	

20.	Menentukan SOP	Melakukan diskusi untuk menentukan resep produksi yang dijadikan SOP	
21.	Diskusi terkait harga jual produk	Melakukan diskusi untuk menentukan harga jual produk dengan tim keuangan yang dilihat dari HPP per produk.	

PEKAN 3

22.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
23.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	
24.	Pembelian bahan baku ke Toko Mirota Palagan dan Toko Progo	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: keju, minyak goreng, gula pasir, dan tepung maizena ke Mirota Kampus Palagan dan Toko Progo	
25.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

26.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
27.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
28.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
29.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

PEKAN 4

30.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	
31.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	
32.	Pembelian bahan baku ke Toko Mirota	Melakukan pembelian keju, tepung panir, minyak wijen, saus sachet, dll ke Toko Mirota Palagan	
33.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

34.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
35.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
36.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
37.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

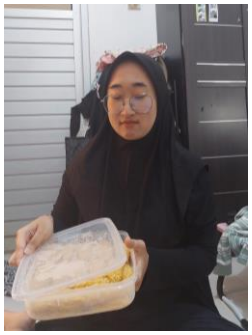
PEKAN 5

38.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	
39.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
40.	Pembelian bahan baku ke Toko Laris Makmur Degolan	Melakukan pembelian tepung panir, telur, kecap asin, dll ke Toko Laris Makmur Degolan	
41.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

42.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
43.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
44.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
45.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	 
46	Riset terkait proses produksi untuk inovasi produk lain	Melakukan riset di Youtube terkait proses produksi untuk inovasi produk lain yaitu ricebowl dengan saus asam manis dan mie petir	 

PEKAN 6

47.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	
48.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
49.	Pembelian bahan baku ke Toko Eltron Pakem	Melakukan pembelian keju, tepung panir, saus tiram ke Toko Eltron Pakem	
50.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

51.	Pembuatan produk untuk inovasi varian produk	Melakukan percobaan membuat produk untuk inovasi varian lain yaitu mie petir dan saus asam manis untuk ricebowl	
52.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
53.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
54.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	

55.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	
56.	Riset Packaging produk baru	Melakukan riset dan survei packaging untuk produk baru ricebowl dan mie petir di Shopee dan Toko Enam Puluh Jakal	 

PEKAN 7

57.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
58.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
59.	Pembelian bahan baku ke Laris Makmur Degolan	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: tepung panir, tepung maizena, minyak wijen ke toko Laris Makmur Degolan	
60.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

61.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
62.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
63.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
64.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

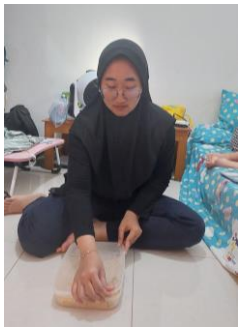
PEKAN 8

65.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
66.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
67.	Pembelian bahan baku ke Toko Eltron Pakem	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: telur, kecap asin, dll ke Toko Eltron Pakem	
68.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	
69.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	

70.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
71.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
72.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

PEKAN 9

73.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
74.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
75.	Pembelian bahan baku ke Toko Mirota	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: keju, tepung maizena, kecap asin, dll ke Mirota Kampus Kentungan	
76.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

77.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
78.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
79.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
80.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

PEKAN 10

81.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait stok bahan baku dan pembelian bahan baku	
82.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
83.	Pembelian bahan baku ke Toko Mirota Kentungan	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: saus tiram, tepung terigu ke Mirota Kampus Kentungan	
84.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

85.	Pembuatan produk untuk inovasi varian produk	Melakukan improvisasi produk untuk memperbaiki mie petir dan rice bowl sebagai inovasi varian produk yang telah dirilis	
86.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
87.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
88.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	

89.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

PEKAN 11

90.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
91.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
92.	Pembelian bahan baku ke Toko Laris Makmur Degolan	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: tepung panir, maizena, saos tiram, dll ke Toko Laris Makmur Degolan	

93.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	
94.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	
95.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
96.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
97.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

PEKAN 12

98.	Koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	Melakukan koordinasi dengan tim keuangan terkait pembelian bahan baku	
99.	Pembelian bahan baku ayam dan udang	Melakukan pembelian bahan baku ayam dan udang di Pasar Pakem	 
100.	Pembelian bahan baku ke Toko Mirota	Melakukan pembelian bahan baku pelengkap: tepung panir, keju, terigu, minyak wijen, dll ke Mirota Kampus Palagan	
101.	Persiapan pembuatan produk	Mempersiapkan tempat, alat, dan bahan untuk pembuatan produk	

102.	Pembuatan produk untuk dipasarkan	Melakukan pembuatan produk untuk dipasarkan	 
103.	Pengemasan produk untuk disimpan	Melakukan pengemasan produk untuk disimpan di freezer	
104.	Merapikan dan membersihkan tempat produksi	Merapikan tempat produksi, mencuci alat yang digunakan untuk produksi, serta menyapu dan mengepel tempat produksi	
105.	Penjualan produk	Melakukan penjualan produk bersama tim, terletak di Jl Nglanjaran yang buka setiap Senin - Jumat dari jam 16.00-21.00	

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Banyumas pada tanggal 3 November 2001 sebagai anak tunggal dari pasangan Bapak Nanang Krisdianto dan Ibu Nurul Hartanti. Saat ini penulis bertempat tinggal di Karangpucung, Purwokerto Selatan. No Hp: 085747814833, alamat email: kinanti.diva.ad@gmail.com. Pendidikan SMA di tempuh di SMAN 5 Purwokerto, lulus pada tahun 2020. Pada tahun 2020, penulis diterima di program studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Selama mengikuti kuliah di Fakultas Ilmu Agama Islam, penulis aktif mengikuti kegiatan kepanitiaan kampus seperti Temu Ilmiah Nasional (TEMILNAS XXI) dan mengikuti MBKM dalam program magang yang diadakan oleh program studi Ekonomi Islam.