

HALAMAN PENGESAHAN

Telah disetujui dan diterima dengan baik laporan Kuliah Kerja Lapangan oleh Dosen Pembimbing, dengan judul

“MANAJEMEN PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI DAN KUALITAS PRODUK PADA UMKM NYONK BAKERY DI KEBUMEN”

Kebumen, Oktober 2024

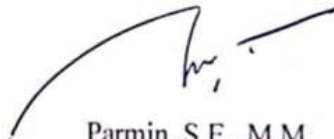
Mahasiswa



Muhammad Saddam Rifa'i

NIM : 215504537

Dosen pembimbing



Parmin, S.E., M.M

NIDN : 0624128001

MOTTO

*“Tetaplah Hidup meskipun
Tidak berguna”*



KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atau segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kuliah lapangan kerja (KKL) yang berjudul : **MANAJEMEN PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI DAN KUALITAS PRODUK PADA UMKM NYONK BAKERY DI KEBUMEN**

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, hal ini dikarenakan keterbatasan waktu, kemampuan, dan pengetahuan penulis. Meskipun demikian, penulis berusaha semaksimal mungkin sesuai dengan kemampuan yang penulis miliki serta dari bimbingan dan arahan Dosen Pembimbing, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.

Kuliah Kerja Lapangan (KKL) merupakan bentuk bagian kegiatan akademis yang dimaksudkan untuk membekali keterampilan pada mahasiswa mengenai aplikasi materi yang telah diperoleh selama perkuliahan. Pelaksanaan KKL sendiri, dilaksanakan dengan kerja sama antara pihak akademis dan pihak – pihak yang akan dijadikan objek KKL. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu dan saudara – saudara yang ikut serta membantu dan memberikan dorongan baik secara moril maupun materil sehingga laporan ini dapat selesai tepat waktu, terutama kepada:

1. Bapak Dr. Gunarso Wiwoho, S.E., M.M. selaku Ketua Universitas Putra Bangsa Kebumen.
2. Bapak Parmin, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing dan Ketua Program Studi Manajemen.

3. Ibu Khairil Hadiyatun Rozakie selaku Pemilik UMKM Nyonk Bakery yang telah mengizinkan penulis melakukan Kuliah Kerja Lapangan (KKL).
4. Semua karyawan UMKM Nyonk Bakery yang telah memberikan pengalaman dan pengetahuan sebagai masukan di dalam Kuliah Kerja Lapangan (KKL).
5. Teman – teman, sahabat, dan orang tua yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) ini hingga selesai.

Dengan adanya keterbatasan pengetahuan, maka dengan kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran karena masih terdapat banyak kekurangan. Semoga laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) ini dapat bermanfaat.



Kebumen, 30 Juli 2024

Penulis

(Muhammad Saddam Rifa'i)

NIM : 215504537

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
MOTTO	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Manfaat KKL	6
1.1.1 Tujuan KKL	6
1.2.1 Manfaat KKL	7
1.3 Prosedur dan pelaksanaan	7
1.3.1 Tahap Persiapan	7
1.3.2 Tahap Pelaksanaan	8
BAB II.....	10
PEMBAHASAN	10
2.1 Latar Belakang Perusahaan	10
2.1.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	10
2.1.2 Data Perusahaan	11
2.1.3 Biodata Pemilik.....	11
2.1.4 Struktur Organisasi	12
2.2 Aspek Produksi.....	14
2.2.1 Produksi pada UMKM Nyonk Bakery.....	14
2.2.2 Analisis Situasi.....	15
2.2.3 Kapasitas Produksi	20
2.2.4 Masalah Yang dihadapi.....	21
2.2.5 Pemecahan Masalah Yang diambil	22

2.2.6	Rencana Pengembangan Produksi	22
2.3	Pemanfaatan Teknologi Informasi	22
2.3.1	Rencana Pemanfaatkan Teknologi Informasi	22
2.3.2	Tahap Pengembangan Teknologi Informasi	23
2.4	Pengembangan Usaha.....	24
2.4.1	Rencana Pengembangan Usaha.....	24
2.4.2	Tahap-Tahap Pengembangan Usaha	25
BAB III	28
KESIMPULAN DAN SARAN	28
3.1	Kesimpulan.....	28
3.2	Saran.....	28
Daftar Pustaka	30
LAMPIRAN 1	31
LAMPIRAN 2	34
LAMPIRAN 3	35
LAMPIRAN 4	36
LAMPIRAN 5	37
LAMPIRAN 6	38
LAMPIRAN 7	39
LAMPIRAN 8	40
LAMPIRAN 9	41
LAMPIRAN 10	42
LAMPIRAN 11	43
LAMPIRAN 12	44

DAFTAR TABEL

BAB I

Tabel I-1.....	2
Tabel I-2.....	3
Tabel I-3.....	9

BAB II

Tabel II-1.....	18
Tabel II-2.....	19
Tabel II-3.....	19
Tabel II-4.....	20
Tabel II-5.....	21
Tabel II-6.....	21



DAFTAR GAMBAR

Gambar II-1.....	12
Gambar II-2.....	16



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam usaha memajukan pertumbuhan ekonomi masyarakat, Usaha Mikro Kecil dan Menengah memiliki pengaruh yang besar pada negara-negara yang sedang berkembang. Indonesia merupakan negara potensi sumber daya manusia yang melimpah dan berpeluang besar menjadi produsen sekaligus konsumen dengan berbagai produk. Peluang ini direspon positif oleh masyarakat dengan merintis usaha diberbagai bidang, salah satunya adalah bentuk UMKM.

Tidak semua usaha bisa dikategorikan sebagai UMKM, beberapa usaha digolongkan sebagai usaha besar, sebab jumlah kekayaan bersih dan omset pertahunnya lebih besar dari usaha menengah. UMKM memegang peranan yang sangat besar dalam memajukan perekonomian Indonesia. Selain sebagai salah satu alternative lapangan kerja baru, UMKM juga berperan dalam mendorong laju pertumbuhan ekonomi. Sebagian besar masyarakat beranggapan bahwa UMKM hanya menguntungkan pihak tertentu saja, padahal sebenarnya UMKM sangat berperan dalam mengurangi tingkat pengangguran yang ada di indonesia. UMKM dapat menyerap banyak tenaga kerja di indonesia yang masih belum mempunyai pekerjaan.

UMKM dibagi menjadi tiga bagian sesuai dengan pengertiannya yaitu Usaha Mikro, Usaha Kecil dan Usaha Menengah. Menurut peraturan pemerintah No. 7 Tahun 2021 sebagai berikut:

- a. Usaha Mikro merupakan usaha produktif yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha perorangan yang sudah memenuhi kriteria Usaha Mikro yang sebagaimana telah diatur dalam peraturan pemerintah ini.
- b. Usaha Kecil merupakan usaha produktif yang ekonominya dapat berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang tidak memiliki hubungan dengan suatu Perusahaan atau cabang Perusahaan yang dikuasai, dimiliki, atau menjadi bagian baik secara langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau usaha Besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana yang dimaksud dalam peraturan pemerintah ini.
- c. Usaha Menengah merupakan usaha produktif yang ekonominya berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang tidak memiliki hubungan dengan suatu Perusahaan atau cabang Perusahaan yang dikuasai, dimiliki atau menjadi bagian baik secara langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau besar yang memenuhi kriteria usaha menengah sebagaimana yang telah diatur dalam peraturan pemerintah ini.

Tabel I-1

Kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah

Ukuran usaha	Asset	Omset
Usaha Mikro	Maksimal 1 miliar	Maksimal 2 miliar
Usaha Kecil	>1 miliar – 5 miliar	>2 miliar – 15 miliar
Usaha Menengah	>5 miliar – 10 miliar	>15 miliar – 50 miliar

Sumber: Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 2021

Berdasarkan tabel I-1 dengan kriteria Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah tersebut menjelaskan, bahwa usaha mikro adalah unit usaha yang memiliki aset paling banyak Rp. 1.000.000.000,00 atau dengan hasil penjualan tahunan paling

banyak Rp. 2.000.000.000,00. Usaha kecil dengan nilai asset lebih dari Rp. 1.000.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp. 5.000.000.000,00 atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 2.000.000.000,00 hingga maksimum Rp. 15.000.000.000,00. Usaha Menengah adalah Perusahaan dengan nilai kekayaan paling banyak Rp. 5.000.000.000,00 hingga paling banyak 10.000.000.000.000,00 atau memiliki hasil penjualan tahunan di atas Rp. 15.000.000.000,00 sampai paling tinggi Rp. 50.000.000.000,00.

Menurut Departemen dan Perdagangan, Pengusaha kecil dan menengah adalah kelompok industri modern, industri tradisional, dan industri kerajinan, yang mempunyai investasi, modal untuk mesin dan peralatan sebesar Rp 70 juta kebawah dengan resiko investasi modal/tenaga kerja Rp 625.000 kebawah dan usahanya dimiliki oleh Warga Negara Indonesia. Banyaknya jumlah penduduk Indonesia dengan berbagai macam kebutuhan yang harus dipenuhi setiap harinya, hal tersebut membuat masyarakat harus berusaha menciptakan lapangan pekerjaan sendiri ketika banyak tenaga kerja yang tidak diserap dalam dunia kerja. Hal tersebut menjadi pemicu seseorang untuk memulai membuka bisnis. Berikut adalah data UMKM di Kabupaten Kebumen pada tahun 2023

Tabel I-2
Jumlah UMKM menurut kecamatan dan klasifikasi industri di Kabupaten Kebumen pada tahun 2023

No	Kecamatan	Besar	Menengah	Kecil
1	Ayah	-	1	8.665
2	Buayan	-	1	1.065
3	Puring	-	-	1.003
4	Petanahan	-	3	7.563
5	Klirong	-	2	3.514
6	Buluspesantren	-	1	2.075
7	Ambal	-	-	2.922

No	Kecamatan	Besar	Menengah	Kecil
8	Mirit	-	-	1.823
9	Bonorowo	-	-	395
10	Prembun	-	2	353
11	Padureso	-	-	278
12	Kutowinangun	-	1	734
13	Alian	-	1	908
14	Poncoworno	-	-	403
15	Kebumen	1	19	1.689
16	Pejagoan	-	10	1.264
17	Sruweng	-	6	1.270
18	Adimulyo	-	-	504
19	Kuwarasan	-	-	862
20	Rowokele	-	-	3.816
21	Sempor	1	-	5.749
22	Gombong	1	10	633
23	Karangayar	-	4	3.281
24	Karanggayam	-	-	2.305
25	Sadang	-	1	533
26	Karangsambung	-	1	2,775
	Kab. Kebumen	3	63	56.402

Sumber/Source: www.kebumenkab.bps.go.id

Berdasarkan data Usaha Kecil Dan Menengah Kabupaten Kebumen yang terdapat pada tabel I-2, menunjukkan bahwa UMKM kecil di Kabupaten Kebumen memiliki jumlah sebanyak 56.402, kemudian disusul dengan kelas menengah sebanyak 63, dan kelas besar dengan jumlah sebanyak 3 perusahaan. Melihat banyaknya jumlah UMKM tersebut, maka perkembangan dan pertumbuhan UMKM di Kabupaten Kebumen dapat berkembang lebih kompetitif dan lebih maju.

Dalam menjalankan sebuah usaha tidak lepas dari beberapa aspek perusahaan, salah satunya adalah manajemen operasi dan produksi. Manajemen operasi dan produksi sangat diperlukan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber daya dalam kegiatan produksi agar tercapainya tujuan. Manajemen produksi adalah ilmu yang terdiri dari perencanaan, perorganisasian, pengarahan serta pengawasan kinerja dalam mencapai tujuan dengan menggunakan

sumber daya yang dimiliki (Marselina and Rokamah, 2022). Dalam melaksanakan proses produksi juga dibutuhkan manajemen persediaan yang tepat. Soeltanong dan Sasongko (2021) menyatakan bahwa manajemen persediaan yang efektif adalah kunci kelancaran produksi dan pemenuhan permintaan pelanggan. Perusahaan perlu memastikan jumlah persediaan bahan baku dan produk jadi selalu terjaga dengan baik sehingga proses produksi berlangsung tanpa gangguan dan tak tertunda.

Semakin tingginya tingkat persaingan, akan menyebabkan konsumen menghadapi lebih banyak alternatif produk, harga dan kualitas yang bervariasi, sehingga konsumen akan selalu mencari nilai yang dianggap paling tinggi dari beberapa produk (Kotler, 2005). Dan dipertegas lagi oleh Kotler dan Keller (2016: 37) juga mendefinisikan kualitas produk sebagai kemampuan suatu produk untuk menjalankan fungsi yang dimaksudkan, Kemampuan ini mencakup presisi, ketergantungan, dan daya tahan yang dicapai produk secara harmonis. Bisnis harus selalu bekerja untuk meningkatkan kualitas barang dan jasa mereka karena hal itu dapat mendorong konsumen untuk membeli kembali barang dengan membuat mereka merasa puas dengan penawaran.

Kabupaten Kebumen dalam perkembangan untuk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah sudah cukup pesat. Berbagai usaha di kabupaten terdiri dari berbagai sektor, salah satunya adalah UMKM Nyonk Bakery. Nyonk Bakery merupakan UMKM yang bergerak dalam bidang makanan khususnya Roti. Toko ini berada di Jl. Raya Kutoarjo Km. 45 Wonosari Kebumen. Produksi yang telah dilakukan pada UMKM Nyonk Bakery tergolong sudah modern karena sudah menggunakan alat alat untuk memproduksi dalam skala besar, namun permasalahan yang sedang

dihadapi oleh UMKM Nyonk Bakery adalah efisiensi produksi dimana jumlah permintaan yang masuk kedalam UMKM Nyonk Bakery melebihi dari tenaga kerja yang ada di bagian produksi, sehingga mengakibatkan kurang efisiennya produksi pada UMKM Nyonk Bakery.

Berdasarkan Latar belakang diatas mengenai pentingnya manajemen produksi pada UMKM Nyonk Bakery agar dapat meningkatkan profit dan efisiensi bahan baku, maka penulis mengambil judul **“Manajemen Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi Dan Kualitas Produk Pada UMKM Nyonk Bakery”**

1.2 Tujuan dan Manfaat KKL

1.1.1 Tujuan KKL

Tujuan dari KKL yang ingin dicapai oleh penulis dengan adanya penyusunan laporan ini adalah :

1. Menjembatani mahasiswa antara teori dengan praktek nyata sehingga mahasiswa dapat mengintegrasikan apa yang didapatkan diperkuliahan dengan apa yang terjadi sesungguhnya
2. Memberi pengetahuan tentang proses bisnis atau operasional dalam sebuah institusi/Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) khususnya di kabupaten kebumen, sehingga mahasiswa diharapkan memiliki bekal untuk mengaplikasikan ilmunya dalam kehidupan masyarakat
3. Melalui KKL ini mahasiswa mendapatkan pengalaman pembuatan skripsi melalui penulisan laporan Kuliah Kerja Lapangan.

4. Melalui Kuliah Kerja Lapangan ini mahasiswa diharapkan mengetahui tentang aspek aspek yang ada dalam UMKM Nyonk Bakery khususnya aspek produksi.

1.2.1 Manfaat KKL

Kuliah kerja lapangan ini memiliki manfaat teoritis dan praktis :

1. Manfaat Teoritis

- a. Menambah wawasan dan pengetahuan baru dalam aspek produksi
Sehingga hasil laporan ini diharapkan dapat digunakan sebagai literatur bagi laporan – laporan selanjutnya
- b. Sebagai media pembelajaran agar mahasiswa mampu menerapkan beberapa teori-teori yang selama ini didapatkan dalam proses perkuliahan

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi mengenai efisiensi bahan baku dan kualitas produk sehingga UMKM Nyonk Bakery bisa melakukan pengambilan keputusan dengan tepat yang pada akhirnya nanti akan meningkatkan keuntungan dalam penjualan pada UMKM "Nyonk Bakery"
- b. Penulis dapat mengetahui dan membantu proses produksi pada UMKM "Nyonk Bakery" yang lebih efisien

1.3 Prosedur dan pelaksanaan

1.3.1 Tahap Persiapan

1. Mahasiswa mengisi Kartu Rencana Studi (KRS) pada mata Kuliah Kerja Lapangan (KKL) bersama dengan mata kuliah lainnya.

2. Mahasiswa mendapatkan dosen pembimbing KKL dan mendiskusikan mengenai objek yang akan diteliti
3. Mahasiswa mencari lokasi KKL, yaitu UMKM yang sudah memiliki izin.
4. Mendatangi UMKM Nyonk Bakery dan meminta izin KKL, Mahasiswa menentukan tema penelitian sekaligus mengajukan judul ke dosen pembimbing.
5. Mahasiswa mengajukan surat resmi dari kampus UNIVERSITAS PUTR BANGSA yang kemudian akan diajukan kepemilik UMKM Nyonk Bakery.

1.3.2 Tahap Pelaksanaan

pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) tahap dalam pengamatan langsung dan pengambilan data untuk menyusun laporan Kuliah Kerja Lapangan.

1. Minggu Keempat Bulan Juli 2024

Melakukan observasi di obyek Kuliah Kerja Lapangan (KKL), perkenalan dengan pemilik UMKM “Nyonk Bakery” dan meminta izin untuk melakukan KKL di UMKM “Nyonk Bakery”

2. Minggu Pertama Bulan Agustus 2024

Penulis mulai menggali informasi tentang gambaran umum UMKM “Nyonk Bakery” melalui wawancara dengan pemilik perusahaan. Penulis juga mulai menyusun laporan Kuliah Kerja Lapangan BAB I.

3. Minggu kedua dan ketiga bulan Agustus 2024

Penulis mengunjungi UMKM “Nyonk Bakery” untuk mendapatkan data lebih detail mengenai data pemasaran, keuangan, produksi dan sumber daya manusia (SDM) dan menyusun laporan Kuliah Kerja Lapangan Bab II

4. Minggu keempat bulan Agustus 2024

Berkontribusi dalam proses produksi pada UMKM “Nyonk Bakery” dan Menyusun laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) BAB III dengan dosen pembimbing KKL.

Tabel I-3
Jadwal Pelaksanaan KKL tahun 2024

No	Materi	Juli			Agustus			
1	Mencari Obyek							
2	Pelaksanaan KKL							
3	BAB I							
4	BAB II							
5	BAB III							

BAB II

PEMBAHASAN

2.1 Latar Belakang Perusahaan

2.1.1 Gambaran Umum Perusahaan

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) “Nyonk Bakery” merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang produksi roti untuk acara hajatan sebagai roti punjungan. Usaha ini didirikan oleh ibu Khairil Handiyani Rozakie sejak tahun 2019, Yang beralamat di Jalan Nasional III Km 4,5 Wonosari Kabupaten Kebumen. Makna dari kata “Nyonk” berasal dari bahasa ngapak, sebuah dialek lokal yang memberkan sentuhan personal dan keunggulan budaya. Beliau memberikan nama usahanya dalam bahasa ngapak “Nyonk” yang berarti “saya” bertujuan agar dapat menggambarkan kedekatan kepada pelanggan sebagai ciri khas bahasa dari daerah Kebumen.

Nyonk Bakery menawarkan berbagai macam produk roti hajaran diantaranya bolen, bolu gulung, brownis, roti manis dan produk roti lainnya. Usaha ini sudah dikernal banyak orang sebagai roti punjungan termurah di Kebumen. Hal ini juga mendapatkan respon yang positif oleh masyarakat sekitar. Pada saat itu tenaga kerja pada UMKM Nyonk Bakery sebanyak 7 orang, karena adanya kekurangan perkerja, jadi pengerjaan setiap bagian atau tugas masih saling membantu. Pada bagian produksi berjumlah 2 orang, bagian keuangan 1 orang, bagian marketing 1 orang, bagian pelayanan 1 orang, bagian helper 1 orang,

dan bagian kurir 1 orang. Jam tenaga kerja pada UMKM Nyonk Bakery dimulai dari jam 07.30 sampai pukul 17.00 WIB.

2.1.2 Data Perusahaan

- 1 Nama Perusahaan : Nyonk Bakery
- 2 Bidang Usaha : Usaha Produksi
- 3 Jenis Produk / Jasa : Roti
- 4 Alamat Perusahaan : Jalan Raya Nasional III Km 4,5
Wonosari Kebumen
- 5 Nomor Telepon : 0812 2645 5436
- 6 Nomor Fax : -
- 7 Alamat E-mail : nyonkbakerykbm@gmail.com
- 8 Situs Web : -
- 9 Bank Perusahaan : -
- 10 Bentuk Badan Hukum : Perseorangan
- 11 Nomor Akte Pendirian : 19111210019599
- 12 NPWP : 45.090.138.4-532.000
- 13 Mulai Berdiri : 2019

2.1.3 Biodata Pemilik

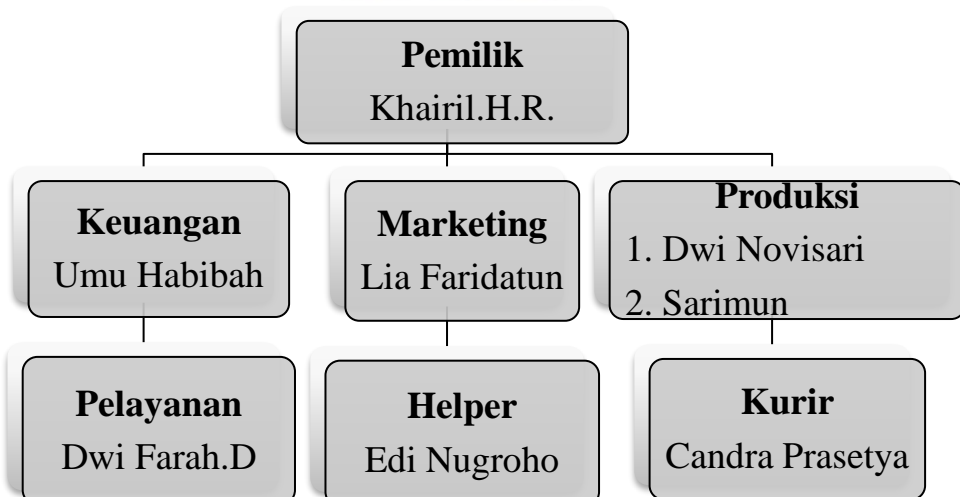
- 1 Nama : Khairil Hadiyatun Rozakie
- 2 Jabatan : Pemilik / Penanggung Jawab
- 3 Tempat dan Tanggal Lahir : Kebumen, 28 Oktober 1979
- 4 Alamat Rumah : Jalan Raya Nasional III Km.
4,5 Wonosari Kebumen
- 5 Nomor Telepon : 0812 2645 5436
- 6 Nomor Fax : -

- 7 Alamat E-mail : khairilrozakieyaya@gmail.com
- 8 Pendidikan Terakhir : Sarjana
- 9 Pengalaman Kerja : -

2.1.4 Struktur Organisasi

Struktur Organisasi dapat diartikan sebagai kerangka kerja format organisasi dengan kerangka kerja tugas-tugas pekerjaan dibagi-bagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan (Robbins dan Coulter 2007:284). Pemilik UMKM Nyonk Bakery membuat kerangka kerja dengan membagi-bagi tugas, mengelompokkan dan mengkoordinasikan karyaawannya dengan tujuan agar UMKM Nyonk Bakery lebih terstruktur dengan baik. Struktur organisasi UMKM Nyonk Bakery dibuat untuk menunjukkan jabatan pekerjaan yang harus dipertanggungjawabkan oleh masing-masing karyawan. Berikut Struktur organisasi UMKM Nyonk Bakery :

Gambar II-1
Struktur Organisasi UMKM Nyonk Bakery



Sumber: Data UMKM Nyonk Bakery, 2024

Tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian adalah sebagai berikut:

1. Pemilik UMKM Nyonk Bakery

Ibu Khairil Hadiyatun Rozakie sebagai pemilik UMKM Nyonk Bakery memiliki tugas untuk mengatur dan mengelola seluruh kegiatan usaha yang dijalankan

2. Keuangan

Bertanggung jawab untuk mengelola dan mengawasi semua aspek terkait dengan keuangan UMKM Nyonk Bakery. Tugas utamanya meliputi perencanaan anggaran, pencatatan transaksi keuangan, dan pelaporan keuangan secara akurat dalam mengelola arus kas pada UMKM Nyonk Bakery

3. Marketing

Memiliki tanggung jawab utama untuk merancang dan melaksanakan strategi pemasaran yang efektif guna meningkatkan penjualan dan memperluas pangsa pasar pada UMKM Nyonk Bakery. Tugasnya antara lain melakukan promosi produk serta pengelolaan hubungan dengan pelanggan

4. Pelayanan (SPG)

Bertanggung jawab untuk memberikan layanan langsung kepada pelanggan seperti menyambut dan melayani pelanggan dengan ramah, memberikan informasi tentang produk dan mengumpulkan umpan balik dari pelanggan untuk meningkatkan kualitas pelayanan

5. Produksi

Bertanggung jawab dalam mengelola proses pembuatan produk dari awal hingga akhir, serta pengelolaan sumber daya seperti bahan baku dan memastikan bahwa proses produksi berjalan dengan efisien dan sesuai dengan standar yang telah ditentukan

6. Helper

Bagian helper memiliki tanggung jawab dalam membantu kegiatan perlengkapan dan bahan yang diperlukan. Selain itu, bagian helper juga membantu melakukan pekerjaan ringan lainnya sesuai dengan kebutuhan dalam meningkatkan efisiensi operasional dan memastikan bahwa fungsi dapat berjalan dengan baik

7. Kurir

Bagian kurir bertanggung jawab dalam mengelola dan melaksanakan pengiriman barang baik internal maupun eksternal dengan aman dan tepat waktu

2.2 Aspek Produksi

2.2.1 Produksi pada UMKM Nyonk Bakery

Produk yang dihasilkan oleh UMKM Nyonk Bakery adalah produk roti punjungan untuk acara hajatan. Hasil produksi roti tersebut sudah terkenal diberbagai daerah Kebumen dikarenakan harga yang relatif terjangkau dan produk yang disediakan beragam seperti kue bolu gulung, bolen pisang, brownis, roti manis dan berbagai produk roti lainnya. Proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Nyonk Bakery juga dilakukan dengan memperhatikan kualitas produk dan higienisnya

sebuah produk, selain itu bahan baku yang digunakan adalah bahan-bahan lokal dengan kualitas terbaik. Produk yang banyak diminati salah satunya adalah bolen pisang.

2.2.2 Analisis Situasi

1. Proses Produksi

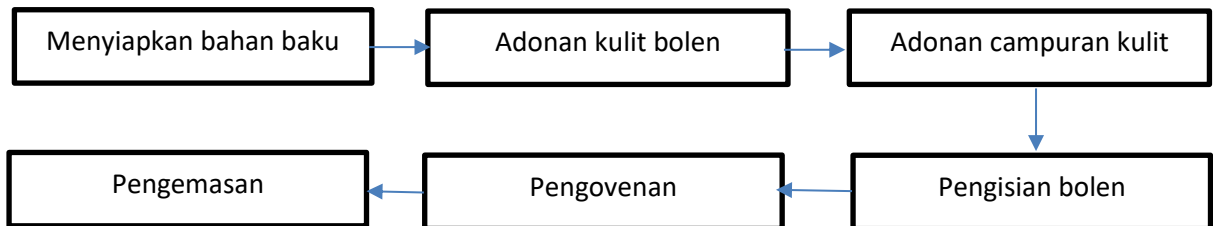
Proses produksi merupakan salah satu cara yang dapat digunakan untuk membantu mengembangkan suatu usaha. Proses Produksi yang baik akan dapat membantu UMKM Nyonk Bakery dalam menghasilkan produk yang dibutuhkan pasar. Proses Produksi terdiri dari dua kata, yaitu proses dan produksi yang memiliki arti yang berbeda. Proses diartikan sebagai suatu cara, metode, dan teknik bagaimana mengubah sumber-sumber (tenaga kerja, alat, bahan dan dana) yang diubah untuk memperoleh suatu hasil. Produksi adalah upaya atau kegiatan untuk menambah nilai suatu barang. Arah kegiatan dapat ditunjukkan kepada upaya-upaya pengaturan yang sifatnya dapat menambah atau menciptakan kegunaan (*utility*) dari suatu barang atau mungkin jasa.

Proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Nyonk Bakery dimulai dari mempersiapkan bahan baku, pembuatan kulit dan isian, pengisian bolen, pengovenan dan pengemasan Proses produksi di UMKM Nyonk Bakery sudah termasuk modern karena sudah menggunakan peralatan yang dapat memproduksi dalam skala besar. Skema proses produksi UMKM Nyonk Bakery

menggambarkan alur dari proses produksi dari awal sampai akhir, berikut merupakan skema produksi :

Gambar II-2

Skema Proses Produksi UMKM Nyonk Bakery



Sumber: UMKM Nyonk Bakery tahun 2024

Dari bagan struktur pada gambar II-2 diatas, dapat diperoleh keterangan sebagai berikut:

a. Persiapan bahan baku

Pada tahap pertama semua bahan baku dipersiapkan terlebih untuk mempermudah dan mempercepat proses berikutnya karena bahan sudah siap untuk diproses

b. Pembuatan adonan kulit bolen

Langkah yang dilakukan untuk membuat kulit bolen adalah dengan mencampurkan bahan-bahan berupa tepung terigu kantal, garam, gula halus, margarin dan air es. Bahan-bahan tersebut dicamurkan menggunakan mixer hingga rata dan adonan menjadi kalis.

c. Pembuatan adonan campuran kulit bolen

Bahan yang digunakan untuk membuat adonan campuran kulit bolen adalah margarin dan tepung terigu kantal, bahan tersebut

dicampurkan hingga rata sehingga menjadi padat, kemudian adonan dimasukkan ke dalam kulkas selama kurang lebih 1-2 jam agar adonan menjadi lebih padat dan dapat digunakan menjadi campuran kulit bolen.

d. Pengisian bolen

Pada tahap ini adonan kulit bolen ditimbang seberat 30 gram, kemudian timbang adonan campuran kulit bolen seberat 20 gram kemudian campurkan kulit dan adonan campuran tersebut dan diamkan hingga adonan mengembang, kemudian kulit yang sudah mengembang dipipihkan menggunakan roll sampai pipih lalu masukan toping pisang dan gula pasir, kemudian lipat kulit hingga menutupi toping tersebut, setelah itu lapiisi loyang dengan margarin agar adonan tidak menempel saat dipanggang, setelah itu oleskan kuning telur yang dicampurkan dengan sedikit minyak diatas adonan yang belum dioven, taburkan gula pasir diatasnya.

e. Pengovenan

Setelah adonan selesai dibentuk dan diisi dengan toping lalu adonan dipanggang dengan api sedang selama 10 menit. Api yang digunakan tidak boleh terlalu besar karena jika penggunaan api yang besar dapat membuat produk gosong dan tidak dapat dijual.

f. Pengemasan

Proses selanjutnya setelah produk jadi adalah pengemasan, untuk setiap 1 kemasan bolen berisikan 8 potong bolen dengan harga

Rp. 16.000 setiap kemasannya. Kemasan yang digunakan UMKM Nyonk Bakery juga didesain dengan keunikan budaya lokal sehingga mencerminkan rasa cinta terhadap kebudayaan lokal.

2. Bahan Baku dan Penggunaannya

Bahan baku (bahan mentah) merupakan bahan yang membentuk bagian yang menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan bolen di UMKM Nyonk Bakery didapatkan dari daerah Kebumen dan sekitarnya. Untuk bahan yang digunakan meliputi tepung terigu kantal, garam, gula halus, margarin, air es, minyak, kuning telur dan gula pasir, sementara untuk topingnya menggunakan pisang dan coklat. Bahan baku yang digunakan sebagai berikut:

Tabel II-1
Biaya Bahan Baku UMKM Nyonk Bakery
Periode Juni – Juli 2024

Bahan Baku	Harga Satuan	Jumlah	Juni	Juli
Tepung terigu	Rp 26.000/kg	485 kg	Rp 5.200.000	Rp 7.410.000
Telur	Rp 31.000/kg	530 kg	Rp 7.130.000	Rp 9.300.000
Margarin	Rp 13.000/kg	350 kg	Rp 1.950.000	Rp 2.600.000
Susu	Rp 18.000/liter	400 liter	Rp 2.700.000	Rp 4.500.000
Coklat	Rp 32.000/kg	400 kg	Rp 4.800.000	Rp 6.400.000
Bahan Pelengkap			Rp 2.850.000	Rp 3.000.000
Total			Rp 24.630.000	Rp 33.210.000

Sumber: UMKM Nyonk Bakery 2024

Berdasarkan tabel II-1, bahan baku pembuatan bolen yang terdiri dari tepung terigu kantal, telur, margarin, susu, coklat dan bahan pelengkap seperti pisang dan lain lain. Total bahan baku pada UMKM Nyonk Bakery pada bulan Juni – Juli 2024 seperti tepung

terigu sebanyak 485 kg, telur 530 kg, margarin 350 kg, susu 400 liter, coklat 400 kg.

Usaha Mikro Kecil Menengah Nyonk Bakery selain menghabiskan bahan baku juga melibatkan bahan penolong. Bahan penolong ini, tergolong dalam bahan produksi yang harus dipertimbangkan, Berikut tabel bahan Penolong yang digunakan:

Tabel II-2
Biaya Bahan Penolong UMKM Nyonk Bakery
Periode Juni – Juli 2024

Bahan Penolong	Harga Satuan	Juni	Juli
Paper Bag	Rp 1.000	Rp 2.500.000	Rp 3.140.000
Kardus Roti	Rp 1.250	Rp 3.125.000	Rp 3.935.000
Total		Rp 5.625.000	Rp 7.065.000

Sumber: UMKM Nyonk Bakery, 2024

Berdasarkan tabel II-2, bahan penolong yang digunakan UMKM Nyonk Bakery terdiri dari paper bag, dan kardus roti. Usaha Mikro Kecil Menengah Nyonk Bakery, selain menghabiskan bahan baku juga melibatkan biaya tenaga kerja. Biaya tenaga kerja ini, tergolong dalam perhitungan pengeluaran selama proses produksi yang harus diperhitungkan. Berikut biaya tenaga kerja UMKM Nyonk Bakery:

Tabel II-3
Biaya Tenaga Kerja UMKM Nyonk Bakery
Periode Juni – Juli 2024

Gaji/bulan	Jumlah Tenaga Kerja	Periode	Jumlah
1.000.000	7	Juni - Juli	Rp 14.000.000

Sumber: UMKM Nyonk Bakery

Berdasarkan tabel II-3 diatas, maka diketahui bahwa total pengeluaran untuk biaya tenaga kerja selama periode Juni – Juli 2024 pada UMKM Nyonk Bakery sebesar Rp 14.000.000. Selain itu terdapat juga biaya overhead pabrik yang dikeluarkan oleh UMKM Nyonk Bakery yang disajikan dalam tabel berikut:

Tabel II-4
Biaya Overhead Pabrik UMKM Nyonk Bakery
Periode Juni – Juli 2024

Biaya Overhead pabrik	Pengeluaran Juni		Pengeluaran Juli	
Biaya Listrik	Rp	850.000	Rp	900.000
Biaya PDAM	Rp	1.000.000	Rp	1.000.000
Biaya Pemeliharaan pabrik	Rp	1.250.000	Rp	1.250.000
Biaya Transportasi	Rp	500.000	Rp	750.000
Mesin dan Alat Produksi	Rp	1.200.000	Rp	1.300.000
Jumlah	Rp	4.800.000	Rp	5.200.000

Sumber: UMKM Nyonk Bakery, 2024

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa biaya overhead pabrik pada bulan Juni sebesar Rp 4.800.000 dan pada bulan Juli sebesar Rp 5.200.000, jadi untuk periode bulan Juni – Juli 2024 UMKM Nyonk Bakery mengeluarkan biaya overhead sebesar Rp 10.000.000

2.2.3 Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi adalah jumlah maksimum output yang dapat diproduksi dalam satuan waktu tertentu dan ditentukan oleh berapa banyak permintaan oleh konsumen. Pada UMKM Nyonk Bakery setiap hari dapat memproduksi bolen berukuran box. Dalam 1 bulan, UMKM Nyonk Bakery mampu memproduksi rata-rata 3000 box, dan menurut pemilik UMKM Nyonk Bakery Ibu Khoiril Hadiyatun Rozakie, itu

adalah rata rata produksi dalam satu bulan, dalam artian dalam satu bulan tersebut bisa berkurang dan bertambah

Tabel II-5
Kapasitas Produksi UMKM Nyonk Bakery

Bulan	Jenis Barang	Jumlah Produksi	Harga Jual	Jumlah pendapatan
Juni	Bolen per box	3.728 box	18.000	Rp 67.115.000
Juli	Bolen per box	4.072 box	18.000	Rp 73.313.000
Total				Rp 140.428.000

Sumber: UMKM Nyonk Bakery, 2024

Berdasarkan tabel II-5, UMKM Nyonk Bakery memproduksi bolen berdasarkan pesanan yang masuk, Untuk produksi bulan Juni UMKM Nyonk Bakery memproduksi sebanyak 3.728 box bolen dan pada bulan Juli memproduksi sebanyak 4.072 box bolen.

Berdasarkan data biaya biaya yang telah disampaikan diatas, berikut merupakan tabel ringkasan dari total keseluruhan biaya, Total keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Nyonk Bakery adalah sebagai berikut:

Tabel II-6
Total Biaya UMKM Nyonk Bakery
Periode Juni – Juli 2024

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 57.840.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 12.690.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 14.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 10.000.000
Jumlah	Rp 94.532.000

Sumber: UMKM Nyonk Bakery, 2024

2.2.4 Masalah Yang dihadapi

Masalah yang sedang dihadapi oleh UMKM Nyonk Bakery adalah pemilihan bahan baku yang berkualitas agar tetap menjaga

kualitas produk yang diolah di UMKM Nyonk Bakery. Karena kurang telitinya dalam pemilihan bahan baku khususnya telur yang terkadang membuat adonan menjadi bantat dan tidak dapat digunakan sehingga menghambat proses produksi di UMKM Nyonk Bakery

2.2.5 Pemecahan Masalah Yang diambil

Pemecahan masalah yang diambil pada UMKM Nyonk Bakery dengan selalu berusaha menjaga kualitas produknya dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas dan meningkatkan ketelitian dalam pengecekan bahan baku yang digunakan agar dapat mengurangi resiko kegagalan produk pada UMKM Nyonk Bakery

2.2.6 Rencana Pengembangan Produksi

Pemilik UMKM Nyonk Bakery berkeinginan Untuk mengembangkan usahanya, Ibu Khairil selaku pemilik UMKM Nyonk Bakery berencana untuk menambah produk yang ada saat ini, selain itu UMKM Nyonk Bakery juga terus meningkatkan kualitas produknya sehingga dapat memberikan kepuasan terhadap konsumen. Rencana pengembangan selanjutnya adalah mengembangkan toko agar lebih besar dan dapat bersaing dengan pesaing lainnya khususnya di daerah Kebumen dan sekitarnya.

2.3 Pemanfaatan Teknologi Informasi

2.3.1 Rencana Pemanfaatan Teknologi Informasi

Dalam rencana pemanfaatan teknologi informasi, UMKM Nyonk Bakery akan melakukan promosi secara intensif melalui media internet sehingga UMKM Nyonk Bakery dapat dikenal lebih luas oleh

publik. Media internet yang akan digunakan adalah media sosial karena dinilai dapat lebih cepat dalam penyebaran informasi produk di segi pemasaran, sehingga UMKM Nyonk bakery dapat lebih dikenal oleh calon konsumennya, dengan media sosial dapat lebih cepat dan mudah dalam menerima tanggapan dari pengguna internet melalui fitur kirim pesan yang tersedia di aplikasi media sosial tersebut. Dalam pemanfaatan teknologi informasi, UMKM Nyonk Bakery menggunakan media sosial seperti Facebook dan Instagram.

Dengan memposting berbagai produknya kedalam media sosial tentunya sangat membantu UMKM Nyonk Bakery dalam jaringan usaha dan meningkatkan penjualan. Selain itu UMKM Nyonk Bakery juga berencana untuk menggunakan kasir pintar guna mempermudah dalam mengelola usaha tersebut.

2.3.2 Tahap Pengembangan Teknologi Informasi

Kemajuan teknologi sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan suatu usaha atau bisnis tertentu. UMKM Nyonk Bakery memanfaatkan perkembangan teknologi berupa kasir pintar guna mempermudah melakukan pencatatan keuangan dan pengeluaran serta bahan yang digunakan, selain itu UMKM Nyonk Bakery juga memanfaatkan media sosial untuk lebih mengenalkan produknya kepada para calon konsumennya. Penggunaan alat-alat produksi yang digunakan UMKM Nyonk Bakery juga sudah termasuk modern seperti

Oven yang dapat menampung lebih dari 4 loyang dalam sekali pemanggangan sehingga dapat mempercepat proses produksi.

2.4 Pengembangan Usaha

2.4.1 Rencana Pengembangan Usaha

Rencana pengembangan usaha yang akan dilakukan oleh UMKM

Nyonk Bakery pada masa yang akan datang adalah :

1. Membuka toko offline

Untuk rencana pengembangan yang akan diambil oleh UMKM Nyonk Bakery adalah membuka toko offline, karena selama ini UMKM Nyonk Bakery hanya melakukan pemasaran secara online sehingga permintaan yang masuk hanya berdasarkan pesanan.

2. Memperluas area pemasaran

Memperluas area pemasaran yang akan dilakukan oleh UMKM Nyonk Bakery ini dengan cara menambah area pasar di media internet, sebelumnya UMKM Nyonk Bakery hanya menggunakan facebook, instagram dan Whatsapp sebagai media pemasaran, lalu untuk masa mendatang UMKM Nyonk Bakery akan menggunakan aplikasi seperti Shopee, tiktok dan Tokopedia guna untuk meningkatkan permintaan yang masuk pada UMKM Nyonk Bakery

3. Menambah varian produk

UMKM Nyonk Bakery berencana untuk menambah varian produk untuk menarik minat konsumen. Ibu Khoiril selaku pemilik usaha tersebut ingin menambah beberapa produknya dan ingin

menjadikan toko offlinenya sebagai pusat oleh-oleh di kabupaten kebumen.

2.4.2 Tahap-Tahap Pengembangan Usaha

Dalam menjalankan usahanya UMKM Nyonk Bakery melakukan tahapan pengembangan usaha agar lebih maju, baik dari strategi SDM, produksi, pemasaran, dan keuangan. Tahap-tahap yang ditempuh untuk mengembangkan usahanya adalah dengan cara:

1. Strategi Produksi

Strategi yang digunakan dalam tahap ini adalah meningkatkan kualitas produk dengan penggunaan bahan-bahan yang berkualitas untuk menghasilkan produk yang berkualitas, UMKM Nyonk Bakery selalu menjaga kualitas bahan bakunya dengan menggunakan bahan-bahan lokal dengan kualitas yang baik.

2. Strategi SDM

Strategi yang dilakukan pada tahap ini adalah dengan membuat SOP pada setiap bidang, contohnya pelayanan pelanggan, pelayanan pelanggan yang baik dapat meningkatkan nilai perusahaan bagi para konsumen, selain itu kualitas pelayanan yang baik juga berdampak positif pada citra perusahaan.

3. Strategi Pemasaran

Pada tahap ini, UMKM Nyonk Bakery terus berusaha untuk meningkatkan strategi pemasaran yang telah mereka lakukan, strategi tersebut meliputi penetapan segmen pasar, menambah mitra

bisnis, dan mengembangkan pemasaran dengan pemanfaatan media sosial.

a. Penetapan segmen pasar

Penetapan segmen pasar yang dilakukan oleh UMKM Nyonk Bakery tergolong berjalan dengan baik, segmen pasar yang ditetapkan oleh UMKM Nyonk Bakery hampir semua kalangan dapat dicakup, mulai dari kalangan atas, menengah bahkan bawah, tetapi UMKM Nyonk Bakery telah menetapkan untuk golongan menengah kebawah sehingga semua orang dapat membeli produknya

b. Menambah mitra usaha

Usaha yang dilakukan UMKM ini dalam menambah mitra bisnis adalah dengan rencana menjadikan tokonya sebagai pusat oleh-oleh yang nantinya akan mencari supplier produk yang akan dijual.

c. Mengembangkan pemasaran di media internet

Memanfaatkan media sosial untuk memperluas pemasaran baik melalui media sosial maupun *e-commerce* lainnya

4. Strategi Keuangan

a. Membuat pelaporan keuangan secara Periodik

Setiap perusahaan harus menyusun pelaporan keuangan sebagai pertanggungjawaban kinerjanya. Untuk mengetahui baik

tidaknya kinerja sebuah perusahaan, maka secara periodik harus dilakukan auditing terhadap pelaporan keuangan

b. Meminimalisir biaya

Untuk meminimalisir biaya, Ibu Khoiril kedepannya harus membuat budget, budget membantu kita mengetahui berapa banyak biaya yang harus diperlukan untuk kebutuhan operasional.



BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

3.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil data Kuliah Kerja Lapangan (KKL) yang dilakukan di UMKM Nyonk Bakery Kebumen, penulis memberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi pada UMKM Nyonk Bakery Kebumen sudah baik karena menggunakan alat yang tergolong modern. Namun masih perlu ditingkatkan dalam pemilihan bahan bakunya lagi agar kualitas produk tetap terjaga
2. Proses produksi bolen pada UMKM Nyonk Bakery Kebumen memerlukan proses yang cukup panjang dari penyiapan bahan baku dan proses pembuatannya
3. Pada UMKM Nyonk Bakery Kebumen Juga terdapat kurang telitinya daalam proses pengecekan bahan baku khususnya telur yang mungkin akan membuat adonan bantat

3.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian Kuliah Kerja Lapangan pada UMKM Nyonk Bakery ada beberapa hal yang disarankan oleh penulis. Adapun saran yang penulis rekomendasikan antara lain

1. UMKM Nyonk Bakery harus meningkatkan kualitas bahan baku dan fasilitas peralatannya, agar proses produksinya lebih baik lagi dan agar meningkatkan jumlah penjualan

2. UMKM Nyonk Bakery Kebumen perlu memanfaatkan waktu sebaik-baiknya dan juga bisa menargetkan kepada karyawan berapa waktu yang harus digunakan untuk pembuatan roti tiap boxnya, agar tidak memakan waktu yang banyak
3. UMKM Nyonk Bakery perlu meningkatkan ketelitian dalam pengecekan bahan baku agar mengurangi resiko kegagalan produk.
4. UMKM Nyonk Bakery perlu meningkatkan kehygienisan produknya agar kualitas produk yang dihasilkan baik dan dapat meningkatkan citra produk bagi perusahaan



Daftar Pustaka

Fatya, A. C., Ramadhanti, D. U., & Gunaningrat, R. (2024). Pengaruh Brand Image Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Skincare “Skintific”. *Sammajiva: Jurnal Penelitian Bisnis Dan Manajemen*, 2(1), 265-282.

Novia, M. A., Semmaila, B., & Imaduddin, I. (2024). Pengaruh kualitas Layanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Tata Kelola*, 11(2), 111-122.

Nuraeni, N., & Santoso, B. (2024). Peranan Manajemen Persediaan Bahan Baku terhadap Penjadwalan Produksi PT XYZ. *Jurnal Bisnis dan Manajemen (JURBISMAN)*, 2(2), 379-394.

Marselina, E., & Rokamah, R. (2022). Manajemen Produksi Home Industry Keripik Galih Kurnia Usaha Desa Bubakan Kecamatan Tulaka Kabupaten Pacitan. *Niqosiya: Journal of Economics and Business Research*, 2(1), 105-120.

Soeltanong, M. B., & Sasongko, C. (2021). Perencanaan produksi dan pengendalian persediaan pada perusahaan manufaktur. *Jurnal Riset Akuntansi & Perpajakan (JRAP)*, 8(1), 14-27.

Saharudin, S., Afriza, A., & Andriani, T. (2023). Struktur Organisasi Lembaga Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 310-313.

Peraturan Pemerintah No 7 tahun 2021



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)

LAMPIRAN PB-UMKU:

1. No. Pendaftaran	N-IRT 205300020254-21
2. Nama IRT	KHARIL HADYATUN HIZZAH
3. Nama Pemilik	KHARIL HADYATUN HIZZAH
4. Alamat	Desa Wonosari RT 01 RW 02, Kec. Ketahun, Kab. Kacamari
5. Provinsi	JAWA TENGAH
6. Kabupaten/Kota	KAB. KESUMEN
7. Kecamatan	Kesumen
8. Desa	Wonosari
9. Jenis Pangan	Tepung dan Hasil Gabahannya
10. Nama Produk Pangan	Rub Untuk Stuffing
11. Branding Produk	Nyoni Bakery
12. Komposisi	Air, Telur, Gula, Mentega, Ragi, Garam, susu
13. Kemasan Primer	Plastik
14. Masa Berlaku Sertifikat	: 28-07-2027
15. Komitmen	:
	a. Mengikuti Peraturan Keamanan Pangan
	b. Memenuhi pernyataan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau hygiene sanitasi dan dokumentasi
	c. Memenuhi standar label dan klar pangan nasional
	Akan dipantau dalam waktu 3 bulan

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dan Pelaku Usaha, terdapat dalam sistem OSS yang menjadi tanggung jawab Pemilik Usaha
2. Dalam hal terjadi perubahan ke-15/16/17/18 akan diumumkan perubahannya secara otomatis
3. Data Angkasa Pertanian Berusaha dapat diunduh melalui sistem OSS menggunakan hak akses

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
مَجْلِسُ أَوْلِيَاءِ الْإِسْلَامِ
MAJELIS ULAMA INDONESIA
PROVINSI JAWA TENGAH

**KEPUTUSAN KETETAPAN
HALAL PRODUK**

Nomor : LPPOM-15200103191022

Majelis Ulama Indonesia (MUI) Provinsi Jawa Tengah, setelah melakukan pengujian dan pembahasan, berdasarkan pendampingan yang telah dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM-MUI Provinsi Jawa Tengah dan Keputusan Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah tanggal 7 Oktober 2022

Menetapkan bahwa produk yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut Syariat Islam.

Nama Perusahaan : NYONK BAKERY

Alamat Perusahaan : Desa Wonosari RT. 01 RW. 02 Kecamatan Kebumen, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah.

Nama Fasilitas : -

Alamat Fasilitas : -

Nama Produk : TERLAMPIR

Dikeluarkan di Semarang pada : 7 OKTOBER 2022

Berlaku sampai dengan : 7 OKTOBER 2026

selama bahan-bahan, proses dan Sistem Jaminan Halal diterapkan sesuai dengan keputusan Komisi Fatwa MUI Provinsi Jawa Tengah

Ketua Umum,   Sekretaris Umum, 

Dr. KH. AHMAD DARODJI, M.Si Drs. KH. MUHYIDDIN, M.Ag

Sekretariat : Jl. Pandanaran 126 Semarang, Telp. (024) 8413942 Email : mui.jawatengah@gmail.com

LAMPIRAN 2

SURAT IZIN KULIAH KERJA LAPANGAN



UNIVERSITAS PUTRA BANGSA

Kampus Pusat : Jl. Ronggowarsito No. 18 Pejagoan Kebumen, Telp. 0287-384911
Kampus Dua : Jl. Raya Buntu - Gombang KM. 05 Kemranjen Banyumas, Telp. 0287-5296662

No : 44/Rek/KKLE/VIII/2024

Kebumen, 01 Agustus 2024

Lamp : -

Hal : PERMOHONAN IZIN KULIAH KERJA LAPANGAN

Kepada

Yth. Pimpinan Nyonk Bakery
Jl. K.H. Hasyim Asy'ari No. 45 Dk Wonoboyo, Desa
Wonosari, Kec. Kebumen, Kab. Kebumen
di Tempat

Dengan hormat,

Puji syukur kehadiran Tuhan yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua.

Sehubungan dengan pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) untuk mahasiswa Universitas Putra Bangsa, kami memohon izin agar mahasiswa kami dapat melakukan Kuliah Kerja Lapangan di instansi/perusahaan yang Bapak/Ibu pimpin. Tujuan dari mata Kuliah Kerja Lapangan ini adalah agar mahasiswa kami dapat mengetahui praktik-praktik bisnis/managerial secara nyata. Selanjutnya kami menerangkan bahwa:

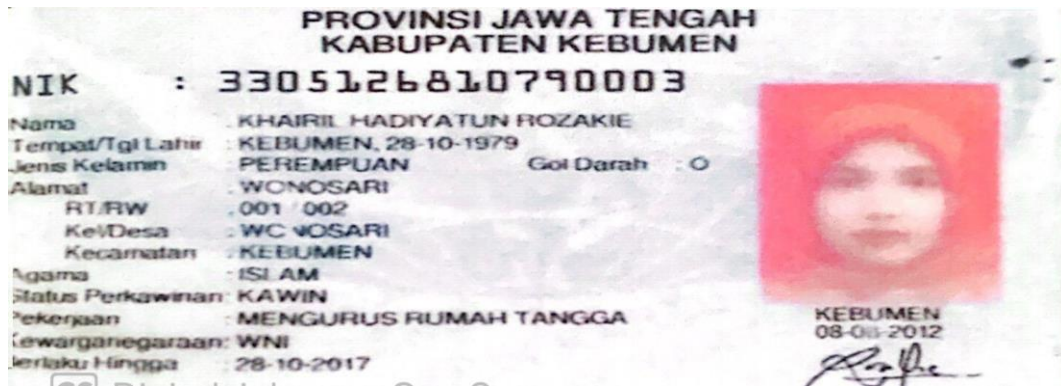
Nama	NIM	Fakultas	Program Studi	No HP
Nila Sintarani	215504543	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	085335290386
Niinal Muna	215504544	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	083144744201
Muhammad Saddam Rifa'i	215504537	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	0895422785168
Mendy Wasis Setyana	215504528	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	085848247280

Adalah benar mahasiswa Universitas Putra Bangsa yang akan melaksanakan Kuliah Kerja Lapangan di instansi/perusahaan yang Bapak/Ibu pimpin. Kami mewajibkan mahasiswa mengunjungi instansi/perusahaan yang Bapak/Ibu pimpin untuk melakukan wawancara dan pengumpulan data selama 1 bulan mulai tanggal 01 Agustus s.d 31 Agustus 2024.

Demikian permohonan ini kami sampaikan. Atas izin dan kesediaan Bapak/Ibu untuk membantu dan membimbing mahasiswa yang bersangkutan di dalam melaksanakan Kuliah Kerja Lapangan tersebut, kami ucapkan terima kasih.


UNIVERSITAS PUTRA BANGSA
REKTOR
U. D. GUNARSO WIWOHO, S.E., M.M.
NIDN. 0612097501

LAMPIRAN 3
FOTO KTP PEMILIK



LAMPIRAN 4
SURAT PERNYATAAN KETERSEDIAAN MENJADI TEMPAT KKL

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI TEMPAT
KULIAH KERJA LAPANGAN (KKL)**

Kepada
Yth. Ketua Program Studi Manajemen S1
Universitas Putra Bangsa

Di Tempat

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Khairil Hadiyatun Rozakie
Jabatan : Owner
Nama UMKM : Nyonk Bakery
Alamat : Jln. Kutoarjo Km. 45 Wonosari Kebumen
Nomor HP / WA : 081226455436

Menyatakan bersedia menjadi tempat Kuliah Kerja Lapangan (KKL) bagi mahasiswa Universitas Putra Bangsa Tahun Akademik 2024/2025.

Demikian agar surat pernyataan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kebumen, 26 Juli 2024
Yang menyatakan,


Khairil Hadiyatun Rozakie

LAMPIRAN 5
SURAT PERNYATAAN KETERSEDIAAN UNGGAH VIDEO

**SURAT PERNYATAAN
KESEDIAAN UNGGAH VIDEO DOKUMENTASI KKL
PADA KANAL YOUTUBE**

Kepada
**Yth. Ketua Program Studi Manajemen S1
Universitas Putra Bangsa**

Di Tempat

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Khairil Hadiyatun Rozakie
Jabatan : Owner
Nama UMKM : Nyonk Bakery
Alamat : Jln. Kutoarjo Km. 45 Wonosari Kebumen
Nomor HP / WA : 081226455436

Menyatakan bersedia dokumentasi video KKL pada UMKM milik saya untuk diunggah pada kanal youtube mahasiswa Universitas Putra Bangsa sebagai luaran KKL.
Demikian agar surat pernyataan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kebumen, 26 Juli 2024
Yang menyatakan,


Khairil Hadiyatun Rozakie

LAMPIRAN 6
SURAT PENGAJUAN JUDUL

PENGAJUAN JUDUL
LAPORAN KULIAH KERJA LAPANGAN (KKL)

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Muhammad Saddam Rifa'i

NIM : 215504537

Program Studi : SI Manajemen

dengan ini mengajukan judul Laporan KKL:

"Manajemen Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi dan Kualitas Produk Pada UMKM Nyonk Bakery di Kebumen"

Demikian permohonan judul Laporan KKL ini saya buat. Atas perhatian dan kebijaksanaan Bapak/Ibu, saya mengucapkan terimakasih.

Kebumen, 1 Agustus 2024

Mahasiswa

Dosen Pembimbing



(Muhammad Saddam Rifa'i)

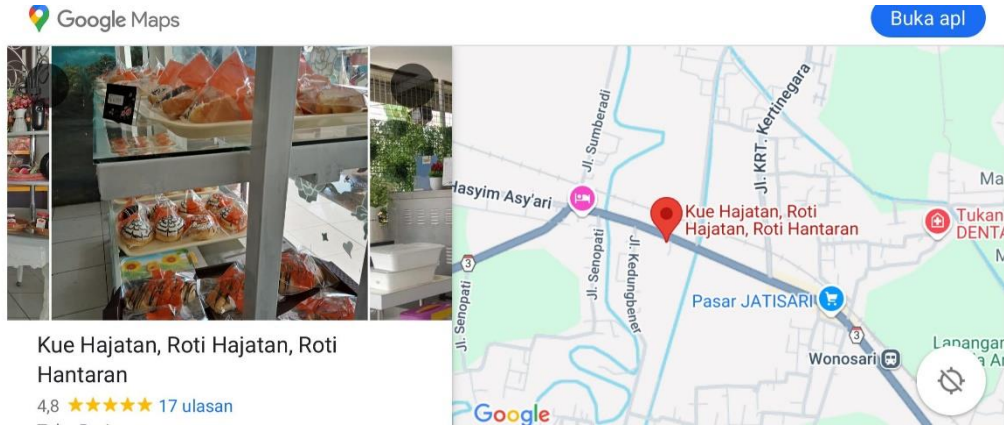
NIM : 215504537



(Parmin, S.E., M.M)

NIDN : 0624128001

LAMPIRAN 7 PETA LOKASI USAHA



Barcode Lokasi : Nyonk Bakery Kebumen

LAMPIRAN 8
DAFTAR HADIR KUNJUNGAN KKL



PROGRAM STUDI MANAJEMEN
UNIVERSITAS PUTRA BANGSA

Kampus Pusat : Jl. Bangkawaristo 18 Pejagan Kebumen, Telp. 0287-384011
Kampus Dua : Jl. Raya Danta - Gombang KM 05 Kemranjen Banyumas, Telp. 0282-5296662

KARTU KUNJUNGAN KEGIATAN KKL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Nama Mahasiswa Muhammad Saddam Alfarid
NIM 215004587
Judul KKL Manajemen produksi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas pada UMKM Nyontek Bakery di Kebumen

No.	Tanggal	Materi bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1	09/08/2024	Penjelasan profil perusahaan	
2	06/08/2024	Pembuatan Metode Canvas	
3	10/08/2024	Pembuatan SOP Pelayanan	
4	12/08/2024	Produksi Pie dan Bolen	
5	14/08/2024	Menghubung. Suplier dan Wawancara	
6	15/08/2024	Produk	
7	17/08/2024	Detail dan foto lefak	
8	18/08/2024	Wawancara di produksi koki	
9	19/08/2024	Wawancara di pemasaran	
10	20/08/2024	Evaluasi	
11			
12			

Kebumen,

Pembimbing

Kerati H.P.

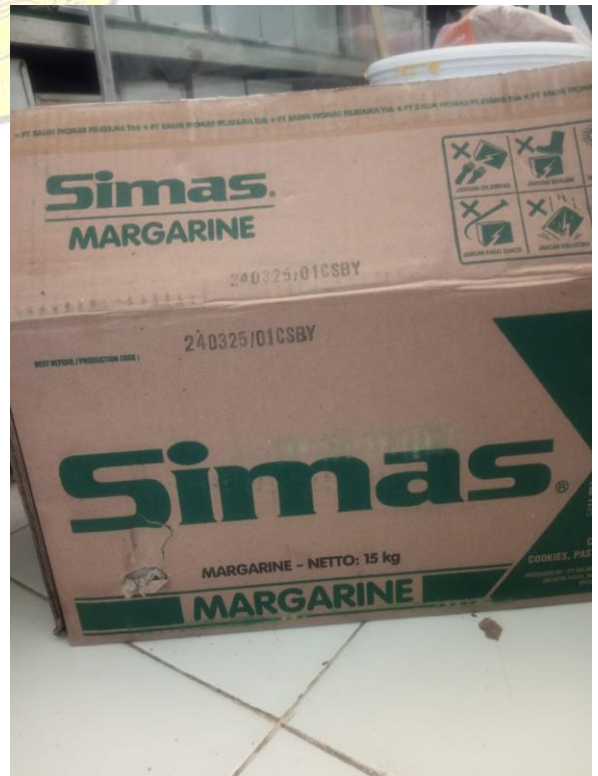
LAMPIRAN 9
FOTO BERSAMA PEMILIK



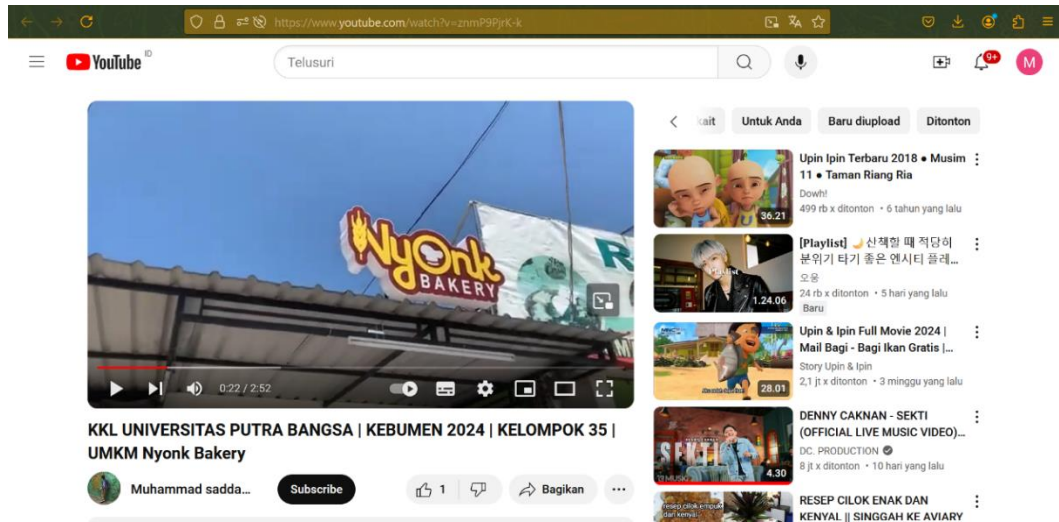
LAMPIRAN 10
FOTO PROSES PRODUKSI



LAMPIRAN 11
BAHAN PRODUKSI



LAMPIRAN 12
LINK YOUTUBE VIDEO DOKUMEN TASI KEGIATAN KKL



LINK : https://youtu.be/znmP9PjrK-k?si=BNTVg8M_aDVd3kmd

