

LAPORAN
KULIAH KERJA LAPANGAN
ASPEK PRODUKSI DAN OPERASI LANTING OVEN PADA
UMKM TELOBAR FOODS DI DESA KLAPASAWIT
KECAMATAN BULUSPESANTREN



Disusun oleh :

Nama Mahasiswa : Yoli Andrea Christanti
NIM : 235505308
Program Studi : Manajemen (S1)

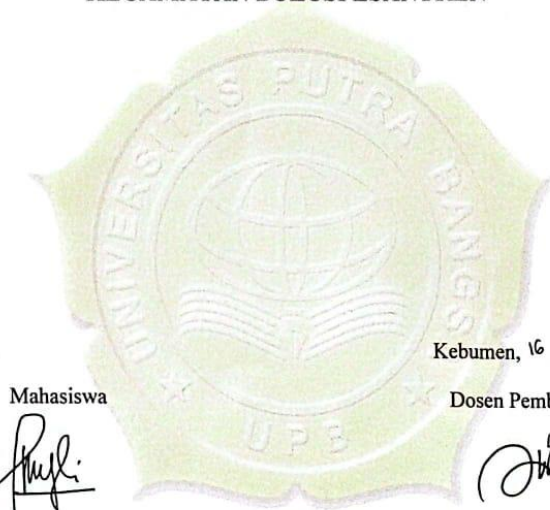
UNIVERSITAS PUTRA BANGSA
PROGRAM STUDI MANAJEMEN (S1)
KEBUMEN

2026

HALAMAN PENGESAHAN

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

**“ASPEK PRODUKSI DAN OPERASI LANTING OVEN PADA
UMKM TELOBAR FOODS DI DESA Klapasawit
KECAMATAN BULUSPESANTREN”**



Kebumen, 16 Juli 2026

Mahasiswa

Yoli Andrea Christanti

Dosen Pembimbing

Dr. Prihartini Budi Astuti, S.E., M.Si.

MOTTO

Kolose 3 : 23

“Janganlah hendaknya kamu kuatir tentang apapun juga, tetapi nyatakanlah dalam segala hal keinginanmu kepada Allah dalam doa dan permohonan dengan ucapan syukur.”



KATA PENGANTAR

Puji syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat Ridho dan Rahmberkat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dengan judul “ASPEK PRODUKSI DAN OPERASI LANTING OVEN PADA UMKM TELOBAR FOODS DI DESA KLAPASAWIT KECAMATAN BULUSPESANTREN” dengan baik. Laporan ini disusun sebagai syarat untuk melengkapi program studi Kuliah Kerja Lapangan Universitas Putra Bangsa.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan saran, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr Gunarso Wiwoho, S.E., M.M., selaku Rektor Universitas Putra Bangsa.
2. Bapak Parmin, S.E., M.M. selaku Ketua Prodi Manajemen Universitas Putra Bangsa.
3. Ibu Prihartini Budi Astuti, S.E., M.Si, selaku dosen pembimbing dalam penyusunan Laporan Kuliah Kerja Lapangan.
4. Ibu Dra. Budi Nurhayati, selaku pemilik UMKM Telobar Foods yang telah mengizinkan penulis melakukan Kuliah Kerja Lapangan.
5. Kedua orang tuaku dan keluarga, yang selalu memberikan semangat, motivasi, dukungan serta doa restu.

6. Teman - teman Kuliah Kerja Lapangan serta pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan Kuliah Kerja Lapangan.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan dan kerjasama untuk pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan.

Dengan segala kekurangannya, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik agar menjadi laporan yang lebih baik kedepannya, dan semoga Laporan Kuliah Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat.



Kebumen, 18 Mei 2026

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Yoli", is written over a horizontal line.

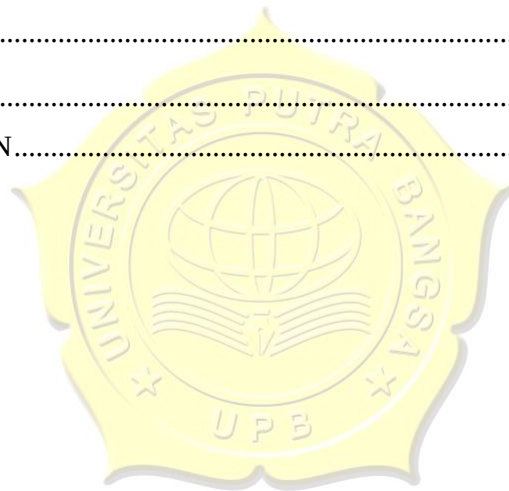
Yoli Andrea Christanti

NIM : 235505308

DAFTAR ISI

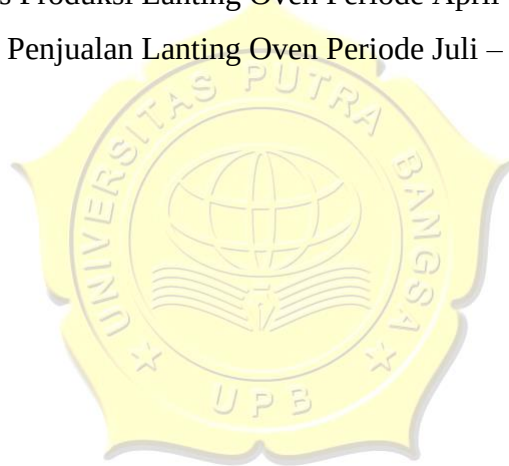
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan dan Manfaat KKL	9
1.2.1 Tujuan KKL	9
1.2.2 Manfaat KKL	10
1.3. Prosedur dan Pelaksanaan.....	11
1.3.1 Tahapan Persiapan	11
1.3.1 Tahapan Pelaksanaan.....	13
1.4 Tabel Kegiatan	16
BAB II PEMBAHASAN	17
2.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	17
2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	19
2.1.3 Biodata Pemilik/Pengurus.....	20
2.1.4 Struktur Organisasi	20
2.2 Aspek Operasi dan Produksi	23
2.2.1. Proses Produksi	23
2.2.2. Bahan Baku Dan Penggunaannya	29
2.2.3. Kapasitas Produksi.....	31
2.2.4. Rencana Pengembangan Produksi	32
2.2.5. Volume Penjualan Saat Ini.....	33

2.2.6. Rencana Peningkatan Volume Penjualan.....	34
2.3 Pemanfaatan Teknologi Informasi	36
2.3.1 Rencana Pemanfaatan Teknologi Informasi	36
2.3.2 Peralatan Dan Sistem Yang Sudah Dimiliki	38
2.3.3 Tahapan Pengembangan Teknologi Informasi.....	39
2.4 Rencana Pengembangan Usaha.....	40
2.4.1 Rencana Pengembangan Usaha.....	40
2.4.2 Tahap-Tahap Pengembangan Usaha	41
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	43
3.1 Kesimpulan	43
3.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	48
DAFTAR LAMPIRAN.....	49



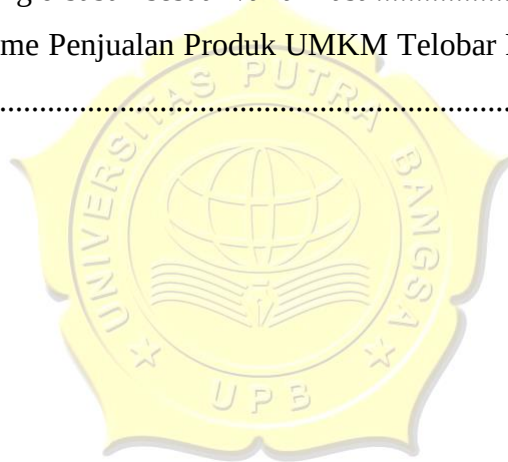
DAFTAR TABEL

Tabel I - 1 Jumlah Usaha Pertanian Perorangan Tanaman Ubi Kayu Menurut Kecamatan dan Pemanfaatan Produksi (unit) di Kabupaten Kebumen, 2023	4
Tabel I - 2 Jumlah Perusahaan, Tenaga Kerja, dan Nilai Produksi pada Industri Mikro Kecil di Kabupaten Kebumen	6
Tabel I - 3 Kegiatan Kuliah Kerja Lapangan	16
Tabel II - 1 Proses Produksi, Bahan Baku, dan Alat Produksi	28
Tabel II - 2 Bahan Baku Lanting Periode April – Juni 2026	30
Tabel II - 3 Bahan Penolong Lanting Oven Periode April – Juni 2026.....	30
Tabel II - 4 Biaya Overhead Lanting Oven Periode April – Juni 2026	31
Tabel II - 5 Kapasitas Produksi Lanting Oven Periode April – Juni 2026	31
Tabel II - 6 Proyeksi Penjualan Lanting Oven Periode Juli – September 2026....	32



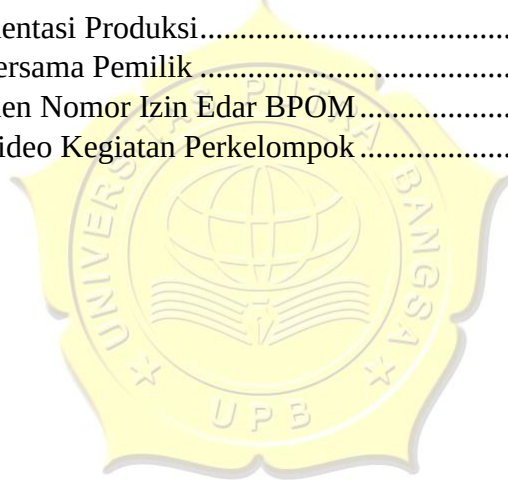
DAFTAR GAMBAR

Gambar II - 1 Struktur Organisasi.....	21
Gambar II - 2 Proses Pembuatan Lanting Oven di UMKM Telobar Foods	24
Gambar II - 3 Bahan balu lanting oven.....	25
Gambar II - 4 Proses oven lanting	25
Gambar II - 5 Proses pencampuran bumbu.....	26
Gambar II - 6 Proses pendinginan lanting setelah diberi bumbu	26
Gambar II - 7 Penakaran lanting	27
Gambar II - 8 Proses sealer kemasan	27
Gambar II - 9 Kemasan yang sudah di sealer	27
Gambar II - 10 Lanting disusun sesuai varian rasa	27
Gambar II - 11 Volume Penjualan Produk UMKM Telobar Foods Periode April – Juni 2026	34



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kelengkapan Perijinan.....	49
Lampiran 2 Surat Pernyataan Kesiadaan Menjadi Tempat.....	50
Lampiran 3 Surat Pengajuan Judul KKL	51
Lampiran 4 Kartu Bimbingan Penulisan Laporan KKL	52
Lampiran 5 Kartu Kunjungan Kegiatan KKL.....	53
Lampiran 6 Surat Pernyataan Kesiadaan Unggah Video KKL.....	53
Lampiran 7 Formulir Permohonan Pendaftaran Merek Indonesia.....	55
Lampiran 8 Sertifikat Halal Majelis Ulama Indonesia	57
Lampiran 9 Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) & Perizinan Berusaha untuk Menunjang Kegiatan Berusaha	63
Lampiran 10 Nomor Induk Berusaha (NIB)	65
Lampiran 11 Peta Lokasi	68
Lampiran 12 Foto Produk	69
Lampiran 13 Dokumentasi Produksi.....	70
Lampiran 14 Foto Bersama Pemilik	74
Lampiran 15 Dokumen Nomor Izin Edar BPOM.....	75
Lampiran 16 Link Video Kegiatan Perkelompok	85



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil Menengah merupakan tulang punggung pengembangan perekonomian di Indonesia. Usaha Mikro Kecil Menengah membangun produktivitas dan kreativitas masyarakat dalam membangun suatu usaha memiliki keunggulan yang berbeda-beda. Definisi UMKM dapat dilihat di Undang-Undang Republik Indonesia No. 20/2008 tentang UMKM. Usaha mikro didefinisikan sebagai kegiatan usaha yang menguntungkan yang dilakukan oleh badan usaha swasta atau perorangan yang memenuhi persyaratan untuk ditetapkan sebagai usaha mikro berdasarkan Undang-Undang, sebagaimana dinyatakan dalam Pasal 1 Undang-Undang tersebut. (April et al., 2024)

Usaha Mikro Kecil Menengah di Indonesia sangat berperan dalam perkembangan ekonomi daerah hingga pusat. UMKM sangat berkontribusi dalam penyerapan tenaga kerja yang signifikan dengan angka sebesar 97%, menyumbang Produk Domestik Bruto (PDB) sejumlah 60% dan berperan dalam pemerataan pendapatan yang berhasil mengurangi nilai pengangguran di Indonesia. UMKM berperan penting dalam mendorong penyerapan tenaga kerja, pertumbuhan ekonomi, dan pengurangan kesenjangan sosial. Peningkatan keterlibatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan komponen penting dalam komunitas bisnis nasional

yang berkontribusi langsung pada pertumbuhan ekonomi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Peran masyarakat dalam perubahan ekonomi, terutama Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Posisi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam perekonomian nasional memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan perekonomian Indonesia. (April et al., 2024)

Kriteria usaha yang digunakan oleh undang-undang pada UU No. 20 Tahun 2008, memiliki tiga jenis UKM yaitu (Sarif, 2023):

1. Usaha Mikro, mempunyai penghasilan dari penjualan tidak melebihi Rp. 300.000.000 per tahun.
2. Usaha Kecil memiliki hasil dari penjualan tidak melebihi Rp.2.500.000.000 per tahun.
3. Usaha Menengah, memiliki hasil dari penjualan tidak melebihi Rp.50.000.000 per tahun.

Menurut Pandji Anoraga (April et al., 2024) menjelaskan bahwa sektor usaha mikro kecil dan menengah pada umumnya memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- a. Sistem pembukaannya relatif sederhana dalam hal administrasi keuangan.
- b. Persaingan yang ketat, margin bisnis biasanya kecil.
- c. Modal terbatas.

- d. Pengalaman manajerial yang terbatas dalam mengoperasikan organisasi perusahaan.
- e. Skala ekonomi yang terlalu kecil.

UMKM Indonesia berkembang berbagai sektor, terutama sektor industri pengolahan pangan tradisional yang masih menempati posisi terpenting. Industri pangan lokal berbasis kearifan daerah tidak hanya mementingkan nilai ekonomi yang tinggi, tetapi berperan sebagai pelestarian budaya kuliner yang sudah dimiliki oleh setiap daerah. Program pemberdayaan UMKM yang dilakukan oleh Pemerintah bertujuan meningkatkan kapasitas produksi kualitas produk dan daya saing UMKM agar mampu bersaing tidak hanya dalam negeri, tetapi dapat bersaing di pasar internasional.

Permasalahan perkembangan UMKM di Indonesia terutama di Kabupaten Kebumen disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor finansial, legalitas produk, inovasi usaha yang belum maksimal, pemberdayaan sumber daya manusia yang masih turun temurun secara tradisional yang menimbulkan adanya keterbatasan produksi, pemasaran yang masih terbatas, persaingan dagang dengan produk yang memiliki nama besar di pasaran.

Produk pangan tradisional yang memiliki perkembangan dalam segi ekonomi dan nilai budaya di Kabupaten Kebumen adalah Lanting. Lanting merupakan makan ringan khas Kebumen yang terbuat dari bahan dasar

singkong yang sudah dikenal sejak dulu oleh masyarakat Kebumen. Jumlah produksi singkong di Kabupaten Kebumen tercatat sekitar 45.809 ton per tahun, yang dihasilkan dari lahan seluas 2.151 hektar dengan tingkat produktivitas 212,98 kuintal per hektar. Pusat perkebunan singkok terbesar berasal dari Kecamatan Sempor yang tercatat penyumbang produksi paling potensail

Tabel I - 1 Jumlah Usaha Pertanian Perorangan Tanaman Ubi Kayu Menurut Kecamatan dan Pemanfaatan Produksi (unit) di Kabupaten Kebumen, 2023

Kecamatan	Pemanfaatan Produksi				
	Seluruhnya Dijual	Sebagian Besar Dijual	Sebagian Besar Dikonsumsi	Seluruhnya Dikonsumsi Sendiri	Belum Dijual
Ayah	12	165	219	208	6
Buayan	300	330	95	123	7
Puring	10	20	3	11	–
Petanahan	17	17	7	3	–
Klirong	186	89	7	15	3
Buluspesantren	89	23	7	13	1
Ambal	106	70	11	30	6
Mirit	27	28	13	21	3
Bonorowo	2	8	–	1	–
Prembun	44	120	14	35	3
Padureso	83	114	29	85	3
Kutowinangun	38	113	61	33	3
Alian	33	20	17	27	1
Poncowarno	31	42	12	13	2
Kebumen	2	18	11	8	–
Pejagoan	70	203	45	75	4
Sruweng	44	184	71	72	7
Adimulyo	5	1	–	1	–
Kuwarasan	1	10	1	15	2
Rowokele	127	128	68	220	6

Sempor	344	388	236	319	15
Gombang	4	8	4	3	1
Karanganyar	80	68	32	25	2
Karanggayam	2,545	568	216	246	31
Sadang	65	28	40	19	1
Karangsambung	142	351	193	110	10
Kabupaten Kebumen	4,407	3,114	1,412	1,731	117

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Kebumen. Tahun 2025

Singkong ini menghasilkan produk dengan keunikan tersendiri dari segi bentuk produk, rasa, tekstur, dan proses produksinya. Seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi, tuntutan pasar semakin beragam. Produk lanting mengalami inovasi proses pengolahan yang lebih sehat. Pengolahan proses oven ini membantu mengurangi kadar minyak pada lanting yang sudah di goreng, sehingga hasil lanting oven ini lebih renyah dan memiliki daya simpan yang lebih lama.

Peningkatan UMKM di Kabupaten Kebumen memberikan nilai positif pada perekonomian daerah tidak hanya dari produk lanting, melainkan jenis usaha daerah lainnya yang mampu membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan perkapitalisasi daerah dan masyarakat sehingga mampu memenuhi kebutuhan hidup. Perkembangan UMKM di Kabupaten Kebumen sangat pesat pertumbuhannya. Hal ini dapat dibuktikan dengan data yang dibuat oleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Kebumen. Berikut ditampilkan tabel jumlah industri di Kabupaten Kebumen menurut BPS Kebumen.

Tabel I - 2 Jumlah Perusahaan, Tenaga Kerja, dan Nilai Produksi pada Industri Mikro Kecil di Kabupaten Kebumen

Tahun	Jumlah UMKM	Tenaga Kerja	Nilai Produksi (Ribu Rupiah)
2019	52.497	102.149	3.476.354.392
2020	52.497	21.168	3.476.354.3921
2021	53.532	117.736	3.486.960.640
2022	48.089	103.008	5.782.007.051
2023	49.214	-	-

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Kebumen. Tahun 2019 – 2023

Berbagai produk yang telah dihasilkan tidak terlepas dari berbagai aspek, salah satunya produksi. Aspek produksi sangat mempengaruhi perkembangan suatu UMKM karena adanya aspek produksi UMKM dapat menentukan jumlah produksi yang akan dihasilkan, keuangan yang dibutuhkan dalam proses produksi, dan seberapa besar perkembangan yang dapat berkembang untuk masa yang akan datang. Adanya permintaan produksi berarti barang yang tidak tersedia dan tidak menyerupai barang di pasar agar tidak memiliki masalah kekurangan dan kelebihan produksi.

Usaha Mikro Kecil Menengah Telobar Foods yang berlokasi di Desa Klapasawit, Kecamatan Buluspesantren, Kabupaten Kebumen merupakan salah satu UMKM di Kabupaten Kebumen yang bergerak pada bidang makan. Telobar adalah nama usaha sekaligus merek usaha yang digunakan pada makanan ringan yaitu lanting oven. Lanting oven mulanya diproduksi oleh sebuah badan usaha lain pada bidang makanan. Pada tahun 2021, Lanting Oven beserta paket produksi diakuisisi secara legalitas oleh Ibu Budi

untuk dikembangkan lebih maju lagi. Tidak hanya lanting oven, Telobar juga memproduksi sebuah kain batik tradisional khas motif Kebumen.

Usaha Mikro Kecil Menengah Telobar Foods merupakan salah satu UMKM di kota Kebumen yang ikut meramaikan khasanah cemilan khas Kebumen. Usaha ini juga menjadi representasi nyata dari semangat kewirausahaan masyarakat desa yang memiliki semangat dalam mengangkat potensi produk lokal menjadi suatu komoditas bernilai tinggi. Telobar Foods tidak hanya berkontribusi dalam menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, tetapi melestarikan dan menginovasi produk kuliner khas Kebumen melalui modernisasi teknologi oven. Telobar Foods telah melakukan proses produksi sesuai dengan anjuran dan syarat secara resmi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Proses produksi dilakukan 3 – 4x dalam sebulan apabila pada musim seperti Lebaran dan kegiatan pameran akan melakukan produksi lebih banyak dari biasanya. Proses produksi di Telobar Foods sebagai berikut:

1. Karyawan menyiapkan perlengkapan yang diperlukan untuk produksi.
2. Karyawan diwajibkan untuk menggunakan celemek, masker, sarung tangan, pelindung rambut (bagi karyawan yang tidak menggunakan hijab), dan sepatu produksi.
3. Karyawan menyiapkan lanting dan tuang sebagian jumlah lanting ke dalam loyang oven.dipanaskan. Proses oven selama 30 - 45 menit.

4. Setelah proses oven sudah selesai, lanting dipindahkan ke dalam alat spiner yang akan digunakan untuk mencampurkan bumbu kering.
5. Proses pencampuran bumbu selama 15 menit sampai bumbu sudah tercampur sempurna.
6. Setelah pencampuran bumbu sempurna, lanting dipindahkan kedalam tempat pengemasan secara manual oleh karyawan.
7. Karyawan menimbang takaran lanting sesuai dengan kemasan dan ketentuan yang telah diberikan oleh pemilik Telobar Foods.
8. Lanting yang sudah dikemas harus didinginkan terlebih dahulu sebelum kemasan ditutup.
9. Setelah kemasan sudah ditutup dengan rapat, maka karyawan akan melakukan tahap penutupan terakhir dengan alat siller yang membuat kemasan lebih terjaga.
10. Karyawan mengelompokkan lanting berdasarkan rasa dan jenis kemasan.

Keberhasilan usaha ini dalam mengembangkan produk lanting oven menunjukkan bahwa UMKM yang berada dalam lingkup desa dapat memiliki potensi besar untuk tumbuh dan berkembang dengan baik apabila didukung oleh manajemen produksi yang baik.

Dalam konteks pengembangan suatu usaha, aspek produksi dan operasi merupakan pilar utama dalam menentukan keberhasilan dan keberlanjutan suatu usaha. Manajemen produksi mencakup berbagai dimensi mulai dari perencanaan kapasitas produksi, pengadaan bahan baku, kualitas

bahan baku, efisiensi proses produksi, hingga pengelolaan persediaan produk. UMKM Telobar Foods sudah memenuhi dimensi produksi yang baik dan terkelola dengan strategi yang baik dan tepat yang dapat meningkatkan pendapatan serta meningkatkan kualitas ekonomi pelaku usaha dan masyarakat sekitar. Berdasarkan latar belakang di penjelasan diatas, maka penulis mengadakan observasi dengan judul “ASPEK PRODUKSI DAN OPERASI PADA UMKM TELOBAR FOODS DI DESA KLAPASAWIT KECAMATAN BULUSPESANTREN.”

1.2. Tujuan dan Manfaat KKL

1.2.1 Tujuan KKL

Tujuan laporan KKL yang ingin dicapai penulis dengan adanya penyusunan laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui gambaran umum UMKM Telobar Foods yang meliputi sejarah pendirian, struktur organisasi, serta profil usaha produksi lanting oven.
2. Menganalisis system produksi lanting oven pada UMKM Telobar Foods.
3. Mengkaji aspek operasi produksi yang meliputi pengendalian kualitas dan manajemen produk pada UMKM Telobar Foods.
4. Menganalisis permasalahan yang dihadapi UMKM Telobar Foods dalam produksi.

1.2.2 Manfaat KKL

Berdasarkan hasil KKL ini diharapkan dapat memberikan manfaat pemikiran, terutama pada:

1. Bagi Penulis

- a) Penulis dapat membandingkan antara konsep atau teori yang diperoleh dari perkuliahan dengan kerja nyata operasional di lapangan sehingga makna belajar akan lebih tinggi.
- b) Penulis dapat meningkatkan kemampuan analisis dalam mengidentifikasikan masalah yang ada di sistem operasional produksi, serta melatih memecahkan menangani suatu masalah dengan konsep manajemen.
- c) Memberikan pengalaman bagi penulis pada dunia kerja yang memperkuat mental menghadapi pekerjaan.
- d) Mempererat hubungan penulis dengan pelaku UMKM lokal.

2. Bagi Perusahaan

- a) Hasil observasi ini diharapkan dapat membantu pelaporan aspek produksi pada produksi lanting oven dalam mengambil keputusan pada bidang manajemen.
- b) Memberikan masukan dan rekomendasi sebagai bahan evaluasi bagi pelaku usaha produksi lanting oven dalam pengelolaan usaha.

- c) Meningkatkan visibilitas UMKM Telobar Foods melalui dokumentasi laporan ilmiah dalam mendukung pengembangan usaha ke depan.

3. Bagi Akademik

- a) Menambah wacana dan khasanah di perpustakaan Universitas Putra Bangsa Kebumen pada bidang manajemen operasional.
- a) Membangun jaringan kerjasama antara institusi Pendidikan dengan pelaku UMKM di Kabupaten Kebumen.
- b) Meningkatkan citra Universitas Putra Bangsa sebagai Lembaga Pendidikan yang aktif berkontribusi dalam pengembangan dan pemberdayaan UMKM daerah.

1.3. Prosedur dan Pelaksanaan

1.3.1 Tahapan Persiapan

Proses kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dilakukan kurang lebih selama empat bulan, selama waktu tersebut beberapa persiapan yang dilakukan oleh penulis diantaranya:

1. Penulis memasukkan Mata Kuliah Kuliah Kerja Lapangan (KKL) pada Kartu Rencana Studi (KRS).

2. Penulis mengikuti pembekalan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) pada Sabtu, 11 April 2026 melalui zoom meeting Universitas Putra Bangsa.
3. Penulis mencari objek observasi sesuai dengan syarat yang sudah ditentukan.
4. Pada 20 April 2026, penulis berkonsultasi terkait tempat yang akan dijadikan tempat Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dengan dosen pembimbing.
5. Pada 22 April 2026, penulis melakukan survey dan meminta izin kepada pemilik UMKM Telobar Foods untuk melaksanakan Kuliah Kerja Lapangan (KKL).
6. Pada 27 April 2026, penulis mengajukan judul laporann KKL pada dosen pembimbing. Kemudian mengajukan surat pernyataan kesediaan kepada UMKM, dimana UMKM tersebut akan dijadikan tempat Kuliah Kerja Lapangan (KKL), beserta izin kesediaan pemilik UMKM terkait pengambilan foto dan video selama proses Kuliah Kerja Lapangan yang nantinya akan dilampirkan untuk dokumentasi dan di upload ke youtube.
7. Penulis mengajukan surat permohonan izin Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dari Universitas Putra Bangsa untuk mendapatkan surat pengantar KKL dari Universitas Putra Bangsa yang kemudian akan diserahkan kepada pihak UMKM sebagai bukti resmi pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL).

1.3.1 Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) memiliki beberapa tahapan, mulai dari proses penyerahan surat izin pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di UMKM Telobar Foods sampai pemberian hasil laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) kepada pemilik UMKM tersebut. Tahapan-tahapan tersebut antara lain:

1. Minggu Pertama

Minggu pertama penulis mencari objek observasi dan melakukan konfirmasi ke UMKM Telobar Foods terkait permohonan izin menjadi tempat Kuliah Kerja Lapangan (KKL).

2. Minggu Kedua

Pada tanggal 20 April 2026 berkonsultasi terkait tempat yang akan dijadikan tempat Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dengan dosen pembimbing. Pada tanggal 22 April 2026, penulis memperkenalkan diri dan datang ke tempat yang dijadikan KKL dan melakukan observasi mengenai data-data dan menanyakan beberapa kelengkapan perizinan dengan pemilik tentang UMKM yang nantinya akan dilampirkan kelengkapannya pada objek observasi Kuliah Kerja Lapangan (KKL).

3. Minggu Ketiga

Penulis mengurus surat permohonan izin Kuliah Kerja Lapangan (KKL).

4. Minggu Keempat

Pada tanggal 2 Mei 2026, penulis menyerahkan surat izin pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dari pihak kampus ke pihak UMKM Telobar Foods sebagai bukti resmi Kuliah Kerja Lapangan (KKL) yang akan dilakukan nantinya. Kemudian dilanjutkan dengan tahap wawancara mengenai profil perusahaan mulai dari berdirinya perusahaan dan melakukan tanya jawab yang berkaitan dengan aspek pemasaran, produksi, sumber daya manusia, dan keuangan yang ada pada UMKM Telobar Foods. Setelah itu mengambil beberapa dokumentasi proses produksi dari pengemasan produk UMKM Telobar Foods. Pada tanggal 5 Mei 2026, penulis melakukan kunjungan dan mengambil dokumentasi dari proses produksi, pengemasan tiap produk, dan pengemasan produk yang akan dikirim kepada konsumen.

5. Minggu Kelima

Pada minggu kelima, penulis melakukan penyusunan laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Bab 1 dari hasil data observasi, wawancara, dan dokumentasi proses produksi

6. Minggu Keenam

Pada minggu keenam penulis melakukan observasi, wawancara kembali kepada Ibu Budi dan melakukan penyusunan laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Bab I revisi dari dosen pembimbing, dan memulai penyusunan Bab II.

7. Minggu Ketujuh & Kedelapan

Pada minggu ketujuh dan kedelapan melakukan kunjungan ke tempat KKL untuk membantu produksi lanting, dan melanjutkan penyusunan laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Bab II.

8. Minggu Kesembilan

Pada minggu kesembilan penulis melakukan kunjungan ke tempat KKL untuk membantu produksi dan melanjutkan penyusunan laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Bab III.

9. Minggu Kesepuluh

Pada minggu kesepuluh penulis melakukan kunjungan ke tempat KKL untuk membantu produksi dan melanjutkan penyusunan laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Bab III.

1.4 Tabel Kegiatan

Tabel I - 3 Kegiatan Kuliah Kerja Lapangan

No	Materi	April				Mei				Juni			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Mencari Obyek KKL												
2	Pelaksanaan KKL												
3	Penyusunan BAB I												
4	Penyusunan BAB II												
5	Penyusunan BAB III												
6	Penyerahan Hasil KKL												



BAB II

PEMBAHASAN

2.1 Gambaran Umum Perusahaan

2.1.1 Data Perusahaan

Telobar Foods merupakan usaha mikro kecil menengah yang bergerak pada bidang kuliner makanan ringan. UMKM ini diakuisisi oleh Ibu Budi Nurhayati pada tahun 2018 yang berlokasi di Desa Klapasawit, Kecamatan Buluspesantren, Kabupaten Kebumen. UMKM ini telah menghasilkan 2 jenis produk yaitu lanting oven dan batik tradisional khas motif Kebumen.

Sebelum terbentuknya usaha Telobar Food, usaha ini telah dikelola oleh CV Alisha Foods yang kemudian diakuisisi oleh Ibu Budi Nurhidayati selepas purna tugas dari Pemerintah Kabupaten Kebumen pada Dinas Pendidikan. Usaha tersebut kemudian dikembangkan dengan nama “Telobar Foods” pada tahun 2020. Nama “Telobar” ini berasal dari nama kedua putri dan nama cucu dari Ibu Budi Nurhidayati dengan harapangar usaha keluarga yang telah dibangun berjalan penuh berkah.

Ibu Budi Nurhidayati telah berkarir dalam dunia Pendidikan sebagai guru selama 9 tahun dari tahun 1984 hingga tahun 1993, kemudian melanjutkan pada Pemerintahan Kabupaten Kebumen dari tahun 1993 – 2007. Dari pengalaman dan relasi yang telah

dibangun dari awal berkarir menjadikan bekal dalam menrapkan ilmu bisnis yang sedang dijalankan. Hal ini mengantarkan perkembangan Telobar Foods yang memiliki banyak penyebaran pasar dan perkembangan inovasi varian rasa bumbu kering dan bumbu basah (homemade). Varian rasa bumbu kering terdiri dari original, bawang, keju, barbeque, pedas manis, jagung, balado, rumput laut sedangkan varian bumbu basah ada seblak, sambal pecel, dan sambal terasi.

Usaha Mikro Kecil Menengah Telobar Foods saat ini memiliki 2 karyawan difokuskan untuk proses produksi. Setiap karyawan memiliki tugasnya masing-masing, selain itu Ibu Budi juga emiliki 2 karyawan yang difokuskan dalam bagian pengemasan. UMKM Telobar Foods sangat memperhatikan kualitas produk agar produksi yang dihasilkan tetap mengikuti standar mutu. Tidak hanya mengandakan tenaga seorang karyawan, Ibu Budi juga ikut turun langsung dalam proses pengemasan. Karyawan Telobar Foods mayoritas berasal dari desa yang sama dan masih berdekatan dengan lokasi perusahaan.

Proses perekrutan calon karyawan yaitu berasal dari saudara, keluarga, dan tetangga di lingkungan sekitar yang tidak mengharuskan memiliki klasifikasi tertentu, tetapi berdasarkan rasa kepercayaan dan kedekatan. Kemudian karyawan baru akan mendapatkan pelatihan produksi dan pengemasan selama beberapa

minggu dengan tujuan agar setelah selesai masa pelatihan, karyawan dapat bekerja sesuai tugas dan tanggung jawab yang diberikan. Jam operasional kerja mulai dari produksi sampai pengemasan, dimulai dari pukul 08.00 WIB – 17.00 WIB.

Sistem gaji yang diberikan UMKM Telobar Foods dibagi 2 jenis karyawan, untuk karyawan lama sebesar Rp 70.000,- dengan waktu kerja 8 jam, sedangkan untuk karyawan baru sebesar Rp 50.000,- dengan waktu kerja 8 jam. Perusahaan Telobar Foods memberikan tambahan gaji sebagai reward yang disesuaikan dengan hasil kerja, kedisiplinan, dan ketekunan dari masing-masing karyawan dalam bekerja. Proses bekerja terjalin secara kekeluargaan dan pemilik memberikan kebebasan sehingga karyawan dapat nyaman di tempat kerja. Produk Telobar Foods tidak hanya di Kebumen saja, Telobar Foods telah memasarkan ke berbagai kota di Indonesia dan sudah berhasil menjual ke luar negeri.

2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

Visi:

Menjadi perusahaan bertaraf nasional yang memudahkan Masyarakat menikmati makanan khas Nusantara yang berkualitas dengan cara praktis dan higienis.

Misi:

- a. Menerapkan cara produksi pangan olahan yang lebih baik.

- b. Mengolah makanan khas Kabupaten Kebumen dengan inovasi oven untuk menghilangkan kesan minyak dan keras.
- c. Memberikan kualitas produk yang terbaik.

2.1.3 Biodata Pemilik/Pengurus

- 1. Nama : Dra. Budi Nurhayati
- 2. Jabatan : Pemilik
- 3. Tempat dan Tanggal Lahir : Semarang, 15 Desember 1990
- 4. Alamat Rumah : Krajan RT 01/05, Klapasawit,
Buluspesantren, Kebumen
- 5. Nomor Telepon : 081225427711
- 6. Pendidikan Terakhir : S1
- 7. Pengalaman Kerja : Guru SMA dan Dinas Pendidikan
Kab. Kebumen.

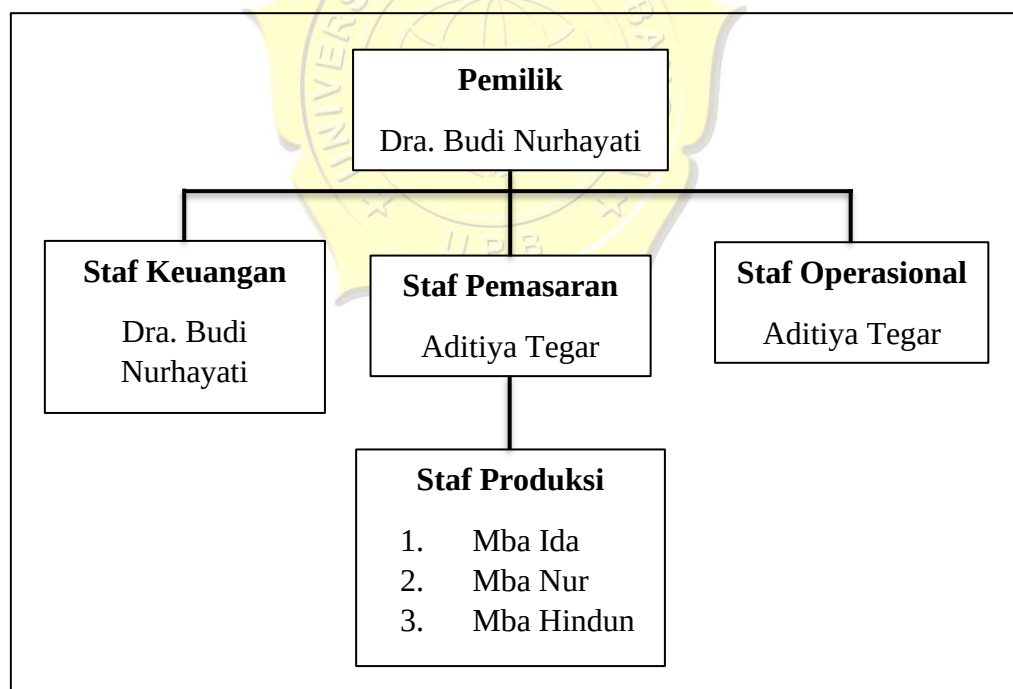
2.1.4 Struktur Organisasi

Struktur organisasi kerangka foral yang mengatur hubungan, tugas, dan tanggung jawab dalam suatu entitas, menciptakan keseimbangan yang efektif antara individu, departemen, dan tujuan bersama. Struktur organisai berperan sebagai penuntun dalam mengatur interaksi yang akan dia tampilkan dalam pertunjukannya.

Struktur organisasi dalam suatu perusahaan yang bersifat wajib untuk membentuk tugas dan fungsional secara jelas antara divisi seperti produksi, pengemasan, pendistribusian, dan

pengendalian terhadap sumber daya manusia perusahaan. Pembentukan struktur organisasi yang tertata mencerminkan suatu organisasi dapat berjalan dengan tersusun dan membantu karyawan dalam kedudukannya masing-masing sesuai dengan tugas yang diberikan. Struktur organisasi UMKM Telobar Foods terdiri dari pemilik perusahaan. Pemilik perusahaan Telobar Foods yaitu Ibu Budi Nurhayati dibantu oleh para karyawan melalui porsi kerjanya yang telah ditentukan sesuai dengan kemampuan dalam mengembangkan usahanya Telobar Foods. Berikut disajikan organisasi Telobar Foods.

Gambar II - 1 Struktur Organisasi



Sumber : UMKM Lanting Oven Tahun 2026

Struktur organisasi ini termasuk kedalam stryktur vertical karena dalam hal pelimpahan kekuasaan dari atas ke bawan, hanya bagan vertical yang berwujud

sepenuhnya. Tugas masing-masing bagian dari struktur organisasi UMKM Telobar Foods adalah sebagai berikut:

1. Pemilik UMKM Telobar Foods

Pemilik UMKM Telobar Foods memiliki tugas dan wewenang dalam mengatur dan mengelola kegiatan usaha. Pengelolaan yang dilakukan oleh pemilik adalah mengelola alur keuangan, proses produksi, pemasaran dan bertanggung jawab penuh terhadap usaha.

2. Staf Keuangan

Bertugas mencatat semua transaksi pengeluaran dan pemasukan perusahaan, serta mengelola seluruh keuangan perusahaan.

3. Staf Operasional

Sdr. Aditiya Tegar mengkomando karyawan di bagian produksi dan pengemasan.

- 2.3.1 Bagian Produksi

Pada bagian ini karyawan bertugas memproduksi lanting oven dari menyiapkan alat, menyiapkan bahan baku, dan mengemas lanting yang siap jual.

- 2.3.2 Bagian Pengemasan

Pada bagian pengemasan, karyawan bertugas dalam mengemas produk dan mengecek kualitas lanting yang sesuai dengan standar mutu perusahaan.

4. Staf Pemasaran

Karyawan bertugas untuk mempromosikan penjualan, melakukan pengiriman barang, meningkatkan penjualan, dan membangun loyalitas konsumen dengan perusahaan.

2.2 Aspek Operasi dan Produksi

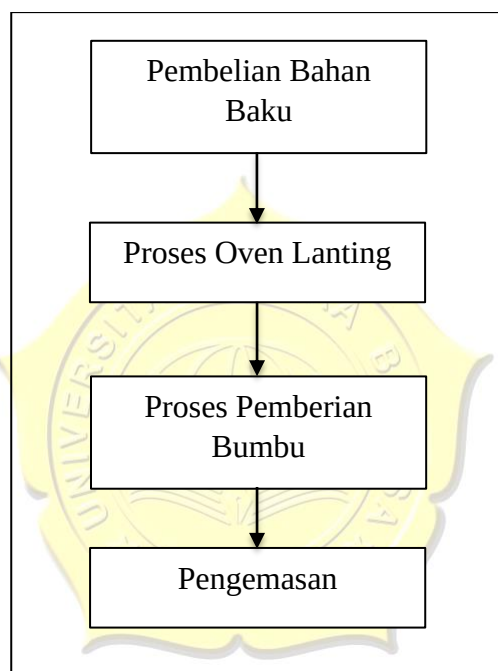
2.2.1. Proses Produksi

Proses produksi adalah rangkaian kegiatan yang mengubah bahan baku menjadi produk jadi melalui tahapan yang tersusun secara sistematis. Menurut Ahyari (2002), proses produksi adalah cara atau metode maupun Teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan factor-faktor produksi yang ada.

UMKM Telobar Foods berlokasi di Desa Klapasawit, Kecamatan Buluspesantren, Kabupaten Kebumen merupakan usaha yang bergerak pada bidang kuliner makanan ringan tradisional yaitu lanting. Lanting merupakan makanan ringan khas Kebumen yang sudah terkenal dari zaman dulu. Lanting berbahan dasar singkong yang memiliki hasil produksi yang mudah dicari di berbagai kecamatan di Kebumen. Inovasi lanting oven ini menarik perhatian pada permintaan konsumen yang menginginkan cemilan dengan kadar minyak yang lebih rendah dan lebih sehat dibanding dengan lanting goreng biasanya.

UMKM Telobar Foods telah melakukan proses produksi semi-modern dengan menggabungkan cara tradisional dan pengovenan modern. Proses produksi lanting oven pada UMKM Telobar Foods meliputi beberapa proses tahapan.

Gambar II - 2 Proses Pembuatan Lanting Oven di UMKM Telobar Foods



Sumber : UMKM Lanting Oven Telobar Foods Tahun 2022

Berdasarkan Gambar II-2 Proses Pembuatan Lanting Oven di UMKM Telobar

Foods adalah sebagai berikut :

1. Pembelian Bahan Baku

Tahapan pertama adalah proses produksi lanting oven adalah membeli lanting yang sudah jadi dan sudah di spinner.



Gambar II - 3 Bahan balu lenting oven

2. Proses Oven Lenting

Tahap kedua adalah proses oven lenting yang sudah jadi untuk mengurangi kadar minyak dan menghasilkan lenting yang lebih renyah.



Gambar II - 4 Proses oven lenting

3. Proses Pemberian Bumbu

Tahap ketiga adalah proses pemberian bumbu pada lanting yang sudah melakukan proses oven. Pemberian bumbu menggunakan alat mixer bertujuan untuk memaksimalkan bumbu tercampur dengan sempurna.



**Gambar II - 5 Proses
pencampuran bumbu**



**Gambar II - 6 Proses
pendinginan lanting setelah
diberi bumbu**

4. Pengemasan

Tahap terakhir adalah pengemasan. Proses pengemasan dilakukan Ketika lanting oven sudah tidak panas. Proses pengemasan lanting oven menggunakan plastic yang dilapisi oleh kertas dan dilakukan sesi penutupan dengan alat *sealer* agar kemasan tertutup dengan rapat.



Gambar II - 7 Penakaran lanting



Gambar II - 8 Proses sealer kemasan



Gambar II - 9 Kemasan yang sudah di sealer



Gambar II - 10 Lanting disusun sesuai varian rasa

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi lanting oven adalah sebagai berikut:

1. Wajan

Wajan digunakan untuk melakukan proses pembuatan bumbu basah.

2. Nampan/Loyang Oven

Nampan adalah wadah untuk menaruh bahan baku saat proses oven dan proses pendinginan sebelum dikemas.

3. Press Kemasan

Press kemasan digunakan untuk melakukan seal terhadap kemasan agar tertutup rapat.

4. Keranjang

Keranjang digunakan untuk wadah setelah lanting oven selesai dikemas.

5. Oven

Oven adalah alat utama dalam pembuatan lanting oven. Oven yang digunakan berukuran besar sehingga satu kali proses memperoleh hasil yang banyak.

6. Spinner

Spinner adalah alat yang digunakan untuk mencampur bumbu tabur (kering) dan bumbu basah (uleg) ke lanting yang sudah di oven.

Tabel II - 1 Proses Produksi, Bahan Baku, dan Alat Produksi

No	Proses Produksi	Bahan Baku	Alat
1	Bahan baku lanting	Lanting sudah jadi	Nampan/Loyang oven
2	Prosesn oven lanting	Lanting sudah jadi	Loyang oven dan Oven
3	Proses pemberian bumbu	Lanting yang sudah di oven, bumbu kering atau bumbu basah	Spinner
4	Pengemasan	Lanting oven	Kemasan ziplock dan mesin <i>sealer</i>

Sumber : UMKM Lanting Oven Telobar Foods Tahun 2026

Keunggulan proses produksi yang dimiliki oleh UMKM Telobar Foods adalah bahan baku yang digunakan memiliki kualitas produk yang

terbaik dan proses produksi dilakukan dengan higienis sesuai dengan petunjuk BPOM. Lanting oven menghasilkan cemilan khas yang sehat dan lebih renyah.

2.2.2. Bahan Baku Dan Penggunaannya

Bahan baku lanting oven ini adalah lanting yang sudah di goreng dan di spinner langsung dari produsen lanting. Pemilik Telobar Foods, Ibu Budi Nurhayati lebih memilih untuk membeli bahan baku lanting oven yang sudah jadi disbanding memproduksi sendiri. Hal ini dikarenakan pemilik tidak ingin mengambil resiko karena tidak memiliki kemampuan dasar pembuatan lanting.

Usaha Mikro Kecil Menengah Telobar Foods dapat berkembang dengan baik karena keuletan pemilik usaha dalam meningkatkan penjualan melalui relasi beliau yang luas, selain itu karena pemilik usaha mampu menciptakan produk yang berkualitas. Bahan baku pada UMKM Telobar Foods dipaparkan pada tabel berikut:

1. Penggunaan bahan baku per bulan.

Tabel II - 2 Bahan Baku Lanting Periode April – Juni 2026

Keterangan	Bulan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Kebutuhan	Jumlah (Rp)
Lanting Ball	April	40.000 / 10 kg	119 kg	4.760.000
Bumbu		35.620 / 25 gr	317 gr	452.000
	Mei	40.000 / 10 kg	184 kg	7.360.000
		35.620 / 25 gr	429 gr	611.000
	Juni	40.000 / 10 kg	147 kg	5.880.000
		35.620 / 25 gr	391 gr	557.000
Total Biaya				19.620.000

Sumber : UMKM Lanting Oven Telobar Foods Tahun 2026

Berdasarkan table 2.2, bahwa setiap produksi yang terdiri hanya satu jenis produk dapat menghasilkan bahan baku lanting yang sudah jadi sebanyak 450 kg per bulan dengan harga per 10 kg yaitu Rp 40.000 sehingga harus mengeluarkan biaya bahan baku sebesar Rp 18.000.000. Kebutuhan bahan baku disesuaikan berdasarkan pesanan yang melebihi produksi normal atau berdasarkan musim seperti hari raya tertentu.

2. Penggunaan bahan penolong per bulan

Tabel II - 3 Bahan Penolong Lanting Oven Periode April – Juni 2026

Bahan Penolong	Periode	Jumlah Kebutuhan	Harga Satuan	Jumlah
Kemasan	April	1.320	Rp 2.750	Rp 3.630.000
	Mei	2.047	Rp 2.750	Rp 5.629.250
	Juni	1.630	Rp 2.750	Rp 4.482.500
Total Biaya Bahan Penolong				Rp 13.741.750

Sumber : UMKM Lanting Oven Telobar Foods Tahun 2026

Tabel II - 4 Biaya Overhead Lanting Oven Periode April – Juni 2026

Keterangan	April (Rp)	Mei (Rp)	Juni (Rp)	Total (Rp)
Perawatan Mesin	-	50.000	100.000	150.000
Perbaikan Mobil	500.000	700.000	600.000	1.800.000
Listrik & Telephon	50.000	50.000	50.000	150.000
BBM Mobil	450.000	450.000	450.000	1.350.000
Lain-lain	240.000	320.000	260.000	820.000
Total Biaya	1.240.000	1.570.000	1.460.000	4.270.000

Sumber : UMKM Lanting Oven Telobar Foods Tahun 2026

2.2.3. Kapasitas Produksi

Kapasitas Produksi yang dihasilkan oleh UMKM Telobar Foods selama 3 periode sebanyak 4.997 pcs. Dari total produksi yang telah dihasilkan tersebut sudah termasuk 8 varian rasa. Hasil produksi sebesar 4.997 pcs di jual dengan harga Rp 16.000/pc, sehingga dapat dihitung pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 79.952.000. Berikut disajikan table kapasitas produksi selama 3 periode:

Tabel II - 5 Kapasitas Produksi Lanting Oven Periode April – Juni 2026

Bulan	Jenis	Jumlah Produksi	Harga Jual	Jumlah Penjualan
April	Bumbu Tabur	1.320	Rp 16.000	Rp 21.120.000
Mei	Bumbu Tabur	2.047	Rp 16.000	Rp 32.752.000
Juni	Bumbu Tabur	1.630	Rp 16.000	Rp 26.080.000
Total		4.997		Rp 79.952.000

Sumber : UMKM Lanting Oven Telobar Foods Tahun 2026

Tabel II - 6 Proyeksi Penjualan Lanting Oven Periode Juli – September 2026

Bulan	Jenis	Jumlah Penjualan/ Bulan	Harga Jual/Pcs	Jumlah Penjualan/ Bulan	Total Omset per Bulan
Juli	Bumbu Tabur	700	Rp. 16.000	Rp. 11.200.000	Rp. 22.879.000
Agustus	Bumbu Tabur	769	Rp. 16.000	Rp. 12.304.000	Rp. 24.867.000
September	Bumbu Tabur	844	Rp. 16.000	Rp. 13.504.000	Rp. 27.036.000

2.2.4. Rencana Pengembangan Produksi

Pada UMKM Telobar Foods, produk utama yang menjadi fokus pengembangan adalah lanting oven. Inovasi yang telah dibangun oleh UMKM Telobar Foods yaitu lanting oven menawarkan nilai lebih seperti produk lebih rendah minyak, tekstur lanting lebih renyah, dan kemasan lebih higienis.

Pengembangan operasional berfokus pada efisiensi nilai tambah produk setengah jadi yang diolah kembali menjadi produk yang siap untuk dijual dengan inovasi yang lebih maju. Pada aspek operasional UMKM Telobar Foods tidak dimulai dari pengolahan dari bahan mentah, pembentukan lanting, dan penggorengan lanting melainkan pengadaan lanting jadi yang kemudian diproses kembali dengan inovasi seperti pemangganan (oven) yang menghasilkan lanting lebih renyah dan rendah kadar minyak.

Beberapa strategi pengembangan produk yang dilakukan oleh UMKM Telobar Foods agar produknya tetap eksis dan tidak tertelan oleh perkembangan zaman yang terus bertumbuh antara lain:

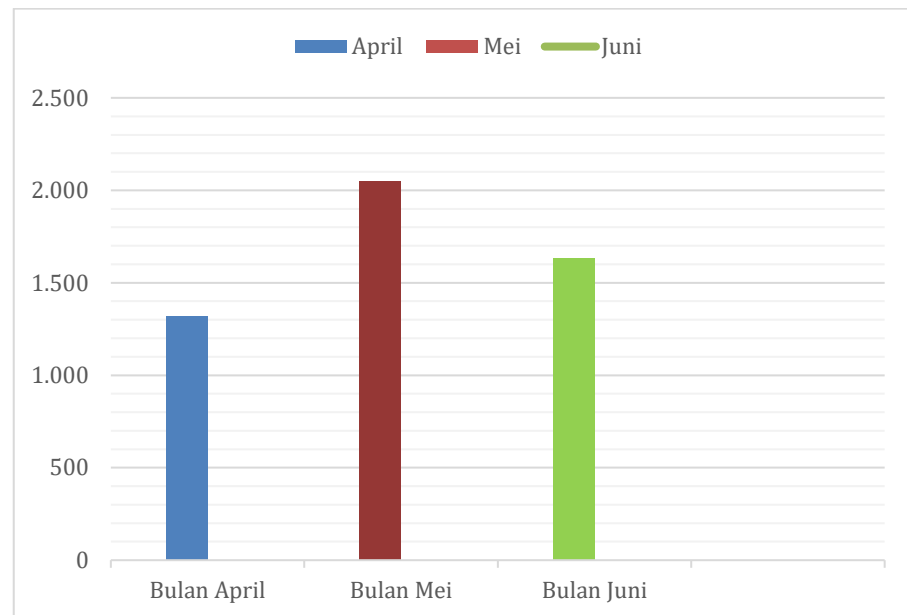
1. Perbaikan mutu

Usaha Mikro Kecil Menengah Telobar Foods melakukan pengendalian mutu produk tidak hanya semata-mata takut produknya tertinggal oleh produk lain. UMKM Telobar Foods mengendalikan mutu dengan melakukan pemeriksaan kondisi lanting sebelum dilakukan proses pengovenan dan pemeriksaan produk sebelum dikemas. Telobar Foods melakukan hal tersebut agar produk yang dihasilkan tetap memiliki kualitas yang tinggi dan memenuhi standar dari pemilik usaha.

2.2.5. Volume Penjualan Saat Ini

Volume penulana UMKM Telobar Foods saat ini dapat memproduksi sebanyak 4.997 pcs dalam periode 3 bulan dari seluruh 8 varian rasa. Berikut disajikan gambar penjualan produk dari bulan April – Juni:

**Gambar II - 11 Volume Penjualan Produk UMKM Telobar Foods
Periode April – Juni 2026**



Sumber : UMKM Lanting Oven Telobar Foods Tahun 2026

Berdasarkan Gambar II-3 dapat disimpulkan bahwa volume penjualan produk UMKM Telobar Foods mengalami kenaikan dan penurunan. Pada bulan April, penjualan produk lanting oven sebesar 1.320 pcs. Pada bulan Mei terjadi kenaikan yang cukup tinggi sebesar 2.047 pcs. Pada bulan Juni, penjualan mengalami penurunan yaitu sejumlah 1.630 pcs.

2.2.6. Rencana Peningkatan Volume Penjualan

Untuk meningkatkan volume penjuala produk tentu ada tahapan antara lain sebagai berikut :

1. Memperluas jangkauan pasar

Dalam meningkatkan volume penjualan, UMKM Telobar Foods dapat memperluas jangkauan pasar secara online maupun offline. Telobar Foods menjalin Kerjasama dengan mitra usaha minimarket/supermarket, toko khusus oleh-oleh, dan reseller. Sementara untuk pemasaran secara online dapat dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, Tiktok, Facebook, dan marketplace seperti Shopee dan Tokopedia untuk mempermudah customer untuk membeli tanpa harus menghubungi admin secara manual.

2. Strategi promosi

Promosi yang dilakukan secara rutin melalui media sosial dengan mengunggah konten dapat menarik rasa penasaran audiens untuk berkunjung ke laman media UMKM Telobar Foods. Konten yang disajikan seperti video saat melakukan proses produksi, testimoni, dan video promosi khusus lainnya. Promosi tidak terpatok pada konten saja, bisa dengan memberikan harga bundling untuk meningkatkan minat beli dengan harga yang lebih terjangkau.

2.3 Pemanfaatan Teknologi Informasi

2.3.1 Rencana Pemanfaatan Teknologi Informasi

Teknologi informasi bukan hanya berkembang dengan pesat, tetapi sering mengalami perubahan yang sangat cepat. Hampir pada setiap detik selalu ada penemuan baru dengan tujuan untuk memperbaiki atau menyempurnakan hasil teknologi informasi sebelumnya. Bisnis tanpa adanya teknologi tidak akan berkembang mengikuti perkembangan zaman. Oleh karena itu, pemanfaatan teknologi sangatlah penting dalam pengembangan sebuah usaha, baik dalam pemasaran ataupun dari aspek lainnya.

Pemasaran UMKM Telobar Foods sampai saat ini sudah memasarkan produknya ke dalam maupun luar Kota Kebumen dengan memanfaatkan sosial media yang sudah dimiliki dan kerja sama dengan toko oleh-oleh. Seiring dengan terbukanya pangsa pasar bagi produk UMKM Telobar Foods, maka hal ini mendorong pertumbuhan perusahaan yang otomatis akan mengembangkan jangkauan wilayah pemasarannya. Untuk mendukung ekspansi tersebut, maka perlu suatu media informasi yang dapat mendukung proses pemasaran dan pemesanan produk. Karena perusahaan sudah memiliki beberapa media sosial, maka perusahaan harus lebih memaksimalkan media sosial yang telah dimiliki.

Rencana pemanfaatan teknologi informasi yang telah dirancang oleh Ibu Budi Nurhayti adalah membuat akun google business UMKM Telobar Foods Google Business ini memberikan berbagai informasi penting terkait profil perusahaan secara detail, yang nantinya akan mempermudah calon pelanggan menemukan lokasi usaha UMKM Telobar Foods. Informasi yang dimaksud akan muncul di bagian atas atau samping halaman ketika seseorang menuliskan nama brand produk, lengkap dengan peta petunjuk arah UMKM Telobar Foods. Kehadiran tools ini memberikan banyak sekali manfaat, khususnya untuk mempromosikan usaha UMKM Telobar Foods dengan hasil yang memuaskan. Hal ini merupakan pemanfaatan teknologi informasi sebagai strategi yang tepat untuk meningkatkan penjualan sekaligus memperkuat usaha UMKM Telobar Foods.

Usaha Mikro Kecil Menengah Telobar Foods juga sudah merencanakan untuk membuat akun youtube dengan konsep video-video yang mengedukasi konsumen tentang produk UMKM Telobar Foods. Tidak hanya mempromosikan produk saja, proses pembuatan produk juga akan diunggah melalui channel youtube. Jadi, konsumen dapat mengetahui produk UMKM Telobar Foods yang dibeli melalui proses sedemikian rupa sehingga tidak ragu dengan kualitasnya.

2.3.2 Peralatan Dan Sistem Yang Sudah Dimiliki

Saat ini, peralatan dan sistem yang dimiliki UMKM Telobar Foods masih berupa *handphone* berbasis Android, yang digunakan oleh pemilik usaha sebagai sarana komunikasi dengan *reseller*, konsumen, karyawan, dan pihak-pihak lain yaitu :

1. Peralatan yang Dimiliki Saat Ini.

Saat ini, peralatan teknologi informasi yang digunakan masih sangat sederhana untuk menunjang komunikasi dan pemasaran, yaitu:

Handphone berbasis Android: Digunakan oleh pemilik usaha sebagai sarana komunikasi utama dengan *reseller*, konsumen, karyawan, dan pihak terkait lainnya.

2. Peralatan yang Harus Disiapkan untuk Rencana Pengembangan Usaha.

Untuk merealisasikan rencana pemanfaatan teknologi informasi dan memfasilitasi admin pemasaran dalam mengelola akun resmi perusahaan (*Facebook*, *WhatsApp*, *Instagram*, *TikTok*, *Website*, *Google Business*, dan *YouTube*), peralatan tambahan yang harus disiapkan adalah:

Perangkat teknologi berupa Komputer (PC/Laptop):

Guna memfasilitasi admin pemasaran dalam menjalankan

tugasnya sesuai dengan *job description* yang telah ditetapkan.

2.3.3 Tahapan Pengembangan Teknologi Informasi

Dalam dunia bisnis, setiap pelaku usaha pada umumnya akan terus mengikuti perkembangan teknologi yang ada. Pengembangan di bidang teknologi informasi menjadi hal yang penting untuk dilakukan, sebab berdampak langsung terhadap proses pemasaran maupun komunikasi antara pelaku usaha dengan konsumennya. Adapun tahapan yang ditempuh UMKM Telobar Foods dalam merealisasikan rencana pemanfaatan teknologi informasi tersebut antara lain memisahkan akun media sosial pribadi dengan akun resmi perusahaan, serta mengoptimalkan penggunaan media sosial untuk mempromosikan produk melalui pembuatan akun resmi di beberapa platform seperti *Facebook*, *Whatsapp*, *Instagram*, *Tiktok*, *Website*, *Google Business* dan *YouTube*. Pembuatan akun resmi tersebut nantinya akan dikelola oleh admin yang bertugas menjalankan dan mengawasi aktivitas media sosial, sehingga dapat memperluas pangsa pasar sekaligus mempermudah komunikasi dengan konsumen, terutama dalam proses pemesanan produk.

2.4 Rencana Pengembangan Usaha

2.4.1 Rencana Pengembangan Usaha

1. Strategi Produksi

Pemilik usaha akan mengembangkan dan meningkatkan dari segi kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan UMKM Telobar Foods. Namun, dengan adanya rencana pengembangan dan peningkatan produk, pemilik akan memperhatikan penjualan per pcs produk lanting tersebut. Perencanaan ini diharapkan mampu mengembangkan dan ekspansi pasar supaya lebih besar dan memenuhi kebutuhan konsumen.

2. Strategi SDM

Strategi organisasi dan pengelola sumber daya manusia sangat berperan penting dalam pengembangan dan perluasan usaha yang tengah dijalankan. Strategi yang akan dijalankan adalah memberikan penghargaan dan bonus kepada karyawan yang berprestasi dan memiliki dedikasi tinggi terhadap perusahaan.

3. Strategi Keuangan

Dalam meningkatkan usaha, strategi pemilik akan mengikuti kebutuhan permintaan pasar yang selalu mengalami perubahan. Apabila perkembangan dirasa terlalu cepat, pemilik akan melakukan penambahan tenaga kerja dan mesin

produksi untuk mengikuti perkembangan permintaan pasar. Dalam sisi konvensional.

4. Strategi Marketing

Pemasaran dapat mempengaruhi kelangsungan berkembangnya usaha lanting oven Kebumen ini. Strategi *marketing* dalam usaha ini menggunakan marketing mix yang meliputi produk, harga, dan promosi. Ekspansi jangkauan pemasaran oleh UMKM Telobar Foods juga akan dilakukan ke daerah-daerah diluar Kebumen, seperti Purworejo, Yogyakarta, bahkan Internasional.

2.4.2 Tahap-Tahap Pengembangan Usaha

Setelah adanya analisis rencana pengembangan usaha, UMKM Telobar Foods menyiapkan tahap-tahap yang akan dilakukan dalam pengembangan usaha.

1. Analisis Kondisi Pasar

Menganalisis kondisi pasar saat ini dapat dilakukan dengan melihat tingkat permintaan akan produk di semua gerai penjualan produk. Jika permintaan menurun, maka perusahaan perlu melakukan evaluasi terhadap faktor penyebab baik internal dan eksternal.

2. Menghitung Investasi

Investasi merupakan aktivitas dimana pembelian barang modal atau aset untuk mendapat sejumlah pendapatan. Berapa besar nilai investasi yang dibutuhkan oleh pengembangan usaha yang akan dijalankan.

3. Studi Kelayakan Usaha

Manajemen perlu melakukan study kelayakan usaha guna menentukan kegiatan investasi pengembangan. Studi kelayakan usaha harus dapat mengungkap sejumlah hal penting mengenai apakah usaha berjalan dengan baik atau tidak.

4. Implementasi Rencana Usaha dan Pengendalian

Rencana usaha yang telah dibuat baik tertulis dan tidak tertulis selanjutnya akan diimplementasikan ke dalam pelaksanaan usaha. Rencana usaha tadi menjadi panduan bagi pelaksana yang melakukan usaha.

Kegiatan implementasi rencana, wirausaha akan mengarahkan berbagai sumber daya yang dimiliki dan diperlukan seperti modal, material, dan tenaga kerja guna menjalankan kegiatan usaha. Pengendalian dapat dilakukan dengan melakukan evaluasi berkala, dengan catatan perlu adanya evaluasi yang terdokumentasi guna sebagai bahan rancangan ke depannya.

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

3.1 Kesimpulan

Dalam Kuliah Kerja Lapangan yang dilaksanakan di UMKM Telobar Foods di Desa Klapasawit, Kecamatan Buluspesantren, beberapa kesimpulan dapat dibuat berdasarkan temuan observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dikumpulkan mengenai aspek produksi dan operasi lanting oven:

1. Telobar Foods adalah usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang beroperasi di Desa Klapasawit, Kecamatan Buluspesantren. Usaha ini berfokus pada makanan ringan khas Kebumen. Sejak mengambil alih CV Alisha Foods, Ibu Budi Nurhayati mengembangkan bisnis ini. Pada tahun 2020, bisnis ini diberi nama "Telobar Foods" dan menjual lanting oven dan batik tradisional Kebumen khas. Organisasi UMKM ini memiliki struktur vertikal sederhana yang terdiri dari pemilik usaha, karyawan keuangan, karyawan operasional (produksi dan pengemasan), dan karyawan pemasaran. Visi mereka adalah menjadikan bisnis bertaraf nasional yang menjual makanan khas Nusantara dengan cara yang praktis dan higienis.
2. UMKM Telobar Foods menggunakan sistem produksi lanting oven yang semi-modern, yang memadukan pengadaan bahan baku lanting

yang sudah jadi dari produsen dengan proses pengovenan modern untuk mengurangi kadar minyak. Selanjutnya, bumbu diberikan menggunakan alat spinner, pengemasan menggunakan plastik berlapis kertas, dan mesin sealer, dan produk dikelompokkan berdasarkan rasa dan jenis kemasan. Produksi dilakukan tiga sampai empat kali sebulan dan meningkat pada musim tertentu, seperti menjelang Lebaran dan kegiatan pameran. Antara April dan Juni 2026, UMKM Telobar Foods berhasil memproduksi 4.997 item lanting oven dari delapan varian rasa dengan harga jual Rp16.000 per item.

3. Dalam proses produksi UMKM Telobar Foods, pengendalian kualitas dilakukan melalui pemeriksaan kondisi lanting sebelum proses pengovenan dan sebelum pengemasan. Ini memastikan bahwa produk yang dihasilkan tetap higienis dan sesuai dengan standar mutu perusahaan dan ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Mengembangkan berbagai rasa bumbu kering (seperti original, bawang, keju, barbeque, pedas manis, jagung, balado, dan rumput laut) dan bumbu basah (seperti seblak, sambal pecel, dan sambal terasi) membantu manajemen produk. Keputusan dibuat dengan menghitung biaya bahan baku, bahan penolong, dan overhead.
4. Dalam hal produksi, UMKM Telobar Foods menghadapi beberapa masalah utama. Di antaranya adalah ketergantungan mereka pada

sumber bahan baku lanting jadi dari pihak eksternal karena pemilik belum dapat memproduksi lanting mentah secara mandiri; pemanfaatan teknologi informasi yang masih sederhana karena promosi dan komunikasi dengan reseller dan pelanggan baru bergantung pada telepon pribadi pemilik; dan perubahan dalam volume penjualan bulanan yang dipengaruhi oleh musim dan permintaan pasar.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa UMKM Telobar Foods telah menerapkan manajemen produksi dan operasi yang cukup baik. Ini terbukti oleh konsistensi kualitas produk, keanekaragaman varian rasa, dan pemasaran yang luas di luar Kabupaten Kebumen dan di luar negeri. Meskipun demikian, UMKM ini masih perlu ditingkatkan, terutama dalam hal kemandirian bahan baku dan pemanfaatan TI untuk membuat produksi lebih efisien dan berkelanjutan.

3.2 Saran

Berdasarkan ringkasan yang telah dijelaskan sebelumnya, penulis mengemukakan beberapa rekomendasi yang diharapkan bermanfaat untuk pengembangan UMKM Telobar Foods serta pihak terkait, sebagai berikut:

1. UMKM Telobar Foods disarankan untuk mulai mempertimbangkan peluang diversifikasi dalam pemenuhan bahan baku lanting atau memperkuat kemampuan untuk memproduksi lanting mentah secara mandiri, guna mengurangi potensi risiko yang ditimbulkan oleh

ketergantungan pada satu penyedia serta untuk menjaga stabilitas pasokan dan biaya produksinya.

2. Disarankan agar UMKM Telobar Foods segera mewujudkan rencana pemanfaatan teknologi informasi yang telah disusun, seperti pembuatan akun Google Business dan saluran YouTube resmi, juga memaksimalkan penggunaan media sosial (Facebook, WhatsApp, Instagram, TikTok, dan marketplace) untuk melakukan promosi dan pemesanan produk dengan cara yang lebih luas dan efisien.
3. Pencatatan keuangan dan administrasi produksi, termasuk biaya untuk bahan baku, bahan tambahan, dan biaya overhead, sebaiknya dilakukan dengan lebih teratur dan konsisten setiap periode, agar bisa menjadi fondasi yang lebih akurat untuk evaluasi dan pengambilan keputusan terkait bisnis. Ke depannya, UMKM Telobar Foods disarankan untuk mulai menggunakan sistem pencatatan keuangan digital, seperti aplikasi pembukuan sederhana yang berbasis komputer atau ponsel pintar, untuk memastikan pencatatan transaksi lebih terstruktur, mudah diakses, dan meminimalkan risiko kesalahan dalam pencatatan manual.
4. Peningkatan kapasitas tenaga kerja perlu dilakukan melalui pelatihan yang sistematis tentang produksi dan pengemasan, agar kualitas dan konsistensi produk tetap terjaga seiring dengan upaya perluasan pasar UMKM Telobar Foods.

5. Untuk peneliti atau penulis berikutnya, hasil laporan ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi untuk meneliti lebih dalam mengenai aspek produksi dan operasional pada UMKM sejenis, dengan cakupan data dan jangka waktu observasi yang lebih luas.
6. Bagi Universitas Putra Bangsa, kerjasama dengan UMKM Telobar Foods dan pelaku UMKM lainnya di Kabupaten Kebumen perlu terus dipererat dan ditingkatkan sebagai bentuk kontribusi lembaga pendidikan dalam mengembangkan ekonomi masyarakat setempat.



DAFTAR PUSTAKA

- April, N., Salsabila, P., Lubis, I., & Salsabila, R. (2024). *Peran UMKM (Usaha Mikro , Kecil , Dan Menengah) Dalam Meningkatkan Pembangunan Ekonomi Di Indonesia*. 2(3).
- Azhari, S. E., Tirta, S., Suharto, K., Ifanka, A., Fauzan, M., Ardan, S., & Wulandari, R. N. (2024). *STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) KULINER UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KABUPATEN KEBUMEN*. 03(02), 268–277. <https://doi.org/10.56681/wikuacity.v3i2.226>
- bps.co.id. (n.d.). *Jumlah Perusahaan, Tenaga Kerja, dan Nilai Produksi pada Industri Mikro Kecil di Kabupaten Kebumen , 2022*. Bps.Co.Id. Jumlah Perusahaan, Tenaga Kerja, dan Nilai Produksi pada Industri Mikro Kecil di Kabupaten Kebumen , 2022
- Hasibuan, A., Ningtyas, C. P., Sirojudin, H. A., Saputro, J. I., Tahendrika, A., Fauzan, T. R., Yunani, A., Purnomo, A. C., Rachmat, R. A., Sudrajat, Y., Marjuki, A., Friandi, S. Z., Sanni, M. I., & Hia, E. E. (n.d.). *No Title*.
- Sarif, R. (2023). *Peran UMKM dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia*. 1(1), 68–73.
- Wiwoho, G. (2022). *FGD : Strategi Pemberdayaan Pada Sektor Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Kabupaten Kebumen*. 3(2), 156–161.
- bps.co.id. (2023). *Jumlah Usaha Pertanian Perorangan Tanaman Ubi Kayu Menurut Kecamatan dan Pemanfaatan Produksi (unit) di Kabupaten Kebumen, 2023*. Bps.Co.Id. <https://kebumenkab.bps.go.id/id/statistics-table/1/NzY5IzE=/number-of-cassava-individual-agricultural-holdings-by-district-and-production-utilization--units--in-kebumen-regency--2023.html>
- Bisnis, J. E., Jebmak, A., Wati, D. L., Septianingsih, V., Khoeruddin, W., & Qorni, Z. Q. A.-. (2024). *Peranan UMKM (Usaha Mikro , Kecil dan Menengah) dalam Meningkatkan Perekonomian Indonesia*. 3(1).

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kelengkapan Perijinan


UNIVERSITAS PUTRA BANGSA
Kampus Pusat : Jl. Ronggowarsito 18 Pejagoan Kebumen, Telp. 0287-384011
 Kampus Dua : Jl. Raya Buntu - Gombong KM 05 Kemranjen Banyumas, Telp. 0287-5296662

No : 9/Rek/KKL/E/IV/2026 Kebumen, 29 April 2026
 Lamp : -
 Hal : PERMOHONAN IZIN KULIAH KERJA LAPANGAN

Kepada
 Yth. Pimpinan Telobar Foods
 Dk. Krajan Rt.01 Rw.04 Ds. Klapasawit Kec.
 Buluspesantren, 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
Sasti Ningtyas Arum	235505323	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	6281228219964
Leni Hidayanti	235505328	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	085791543689
Prayoga Pujo Utomo	235505329	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	085229377088
Yoli Andrea Christanti	235505308	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	082111460268

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 29 April 2026 s.d 29 Juni 2026.

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

Dr. Gunarso Wiwoho, S.E., M.M.
NIDN. 0612097501

Lampiran 2 Surat Pernyataan Kesiediaan Menjadi Tempat

**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 : Dra. Budi Nurhayati
Jabatan : Pemilik UMKM
Instansi/Perusahaan : Telobar Foods
Alamat : Dk. Krajan Rt. 01 Rw. 05 Ds. Klapasawit Kec. Buluspesantren
Kab. Kebumen
Nomor HP / WA : 081225427711

Menyatakan bersedia menjadi tempat Kuliah Kerja Lapangan (KKL) bagi mahasiswa Universitas
Putra Bangsa Tahun Akademik 2025-2026.

Demikian agar surat pernyataan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kebumen, 06 Juli 2026

Yang menyatakan,

Dra. Budi Nurhayati



Lampiran 3 Surat Pengajuan Judul KKL

**PENGAJUAN JUDUL
LAPORAN KULIAH KERJA LAPANGAN (KKL)**

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Yoli Andrea Christanti
NIM : 235505308
Program Studi : S1 Manajemen
dengan ini mengajukan judul Laporan KKL:

"Aspek Produksi dan Operasi Lanting Oven pada UMKM Telobar Foods di Desa Klapasawit Kecamatan Buluspesantren"

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

Kebumen, 27 April 2026

Mahasiswa  Yoli Andrea Christanti NIM : 235505308	Dosen Pembimbing  Dr. Prihartini Astuti, S.E., M.Si NIDN : 0619057701
--	---

CS Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 4 Kartu Bimbingan Penulisan Laporan KKL


PROGRAM STUDI MANAJEMEN
UNIVERSITAS PUTRA BANGSA

 Kampus Pusat : Jl. Ronggowarsito No. 18 Pejagan Kebumen, Telp. 0287-384011
 Kampus Dua : Jl. Raya Huntu - Gombang KM. 05 Kemranjen Banyumas, Telp. 0282-5296662

KARTU BIMBINGAN PENULISAN LAPORAN KKL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

 Nama Mahasiswa : YOLI ANDREA CHRISTANTI
 NIM : 2355063308
 Judul KKL : ASPEK PRODUKSI DAN OPERASI LAMTINE OVEN PADA UMKM
 TELORRE FOODS DI DESA KALAPASAWIT KECAMATAN BULUS REJANTIPET
 Pembimbing KKL : Dr. Prihartini Budi Astuti S.E., M.Si

No.	Tanggal	Materi bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	20 April 2026	Konsultasi tempat kkl	
2.	27 April 2026	Pengajuan judul laporan kkl	
3.	18 Mei 2026	Pengajuan BAB I	
4.	29 Juni 2026	Revisi BAB I, pengajuan BAB II	
5.	04 Juli 2026	Revisi BAB II, pengajuan BAB III	
6.	07 Juli 2026	Revisi BAB III	
7.	08 Juli 2026	Penyerahan ulang laporan & dokumentasi	
8.	09 Juli 2026	Penyerahan laporan	

Kebumen, 09 Juli 2026

Dosen Pembimbing

Dr. Prihartini Budi Astuti, S.E., M.Si

Lampiran 5 Kartu Kunjungan Kegiatan KKL


**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
UNIVERSITAS PUTRA BANGSA**

Kampus Pusat : Jl. Ronggowarsito No. 18 Pejagoan Kebumen, Telp. 0287-384011
Kampus Dua : Jl. Raya Buntu - Gombong KM. 05 Kemranjen Banyumas, Telp. 0282-529662

**KARTU BIMBINGAN KEGIATAN KKL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

Nama Mahasiswa : YUL ANDREA CHRISTANTI
NIM : 235505308
Judul KKL : ASPEK PRODUKSI DAN OPERASI LANTING OVEN PADA UMKM
TELOAR FOODS DI DESA KLAPASAWIT KECAMATAN BULUSPEJANTEN

No.	Tanggal	Materi bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	22 April 2026	Survei lokasi KKL	
2.	27 April 2026	Kunjungan perdana, wawancara tentang sejarah & profil UMKM.	
3.	02 Mei 2026	Penyerahan surat izin pelaksanaan KKL	
4.	09 Mei 2026	Kunjungan produksi & pengambilan video dokumentasi.	
5.	29 Mei 2026	Kunjungan wawancara terkait keuangan, produksi, pemasaran, SDM.	
6.	03 Juni 2026	Kunjungan produksi & pengambilan video produksi.	
7.	25 Juni 2026	Kunjungan wawancara terkait produksi, keuangan, SDM, pemasaran.	
8.	27 Juni 2026	Kunjungan produksi & pengambilan dokumentasi	
9.	05 Juli 2026	Kunjungan produksi dan ikot serta packing dan pengiriman.	
10.	06 Juli 2026	Selesai KKL dan penyerahan Cenderamata	

Kebumen, 06 Juli 2026

Pembimbing

 TELOR
 KEORa. Bubi Purhayati

Lampiran 6 Surat Pernyataan Kesiapan Unggah Video KKL

**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 : Dra. Budi Nurhayati
Jabatan : Pemilik UMKM
Instansi/Perusahaan : Telobar Foods
Alamat : Dk. Krajan Rt. 01 Rw. 05 Ds. Klapasawit Kec. Buluspesantren Kab.
Kebumen
Nomor HP / WA : 081225427711

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

Kebumen, 06 Juli 2026

Yang menyatakan,


Dra. Budi Nurhayati

Lampiran 7 Formulir Permohonan Pendaftaran Merek Indonesia


REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
SERTIFIKAT MEREK

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia atas nama Negara Republik Indonesia berdasarkan Undang-undang Nomor 20 Tahun 2016 Tentang Merek, memberikan hak Merek kepada:

Nama dan alamat Pemegang Merek : BUDI NURHAYATI, Dra
Krajan RT. 001 / RW. 005
Klaspasawit, Kec. Buluspesantren,
Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah,
Indonesia

Tanggal Penerimaan : 28 November 2022

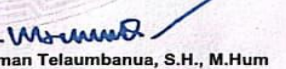
Nomor Pendaftaran : IDM001105474

Etiket Merek : 

Perlindungan hak atas Merek tersebut diberikan untuk jangka waktu 10 (sepuluh) tahun terhitung sejak tanggal penerimaan sampai dengan tanggal 28 November 2032, dan jangka waktu perlindungan itu dapat diperpanjang. (Pasal 35)

Sertifikat merek ini dilampiri dengan contoh merek dan jenis barang/jasa yang tidak terpisahkan dari sertifikat ini.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
u.b
DIREKTORAT MEREK DAN INDIKASI GEOGRAFIS

  
Kurniawan Telaumbanua, S.H., M.Hum
NIP: 197501132001121001

Signed by e-Administrasi Permohonan KI
on 2023/07/31 15:10:04

CS Dipindai dengan CamScanner

(250) MEREK INDONESIA	(111) IDM001105474
(190) DIREKTORAT JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL	(151) 31 Juli 2023

(210) Nomor Permohonan : DID2022096401	(730) Nama dan Alamat Pemilik Merek: BUDI NURHAYATI, Dra Krajan RT. 001 / RW. 005 Klapasawit, Kec. Buluspesantren, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah, Indonesia						
(220) Tanggal Pengajuan : 04 Agustus 2022 Tanggal Penerimaan : 28 November 2022							
(551) Kelas Barang/Jasa : 29 (NCL 11)	(740) Nama dan Alamat Konsultan HKI:						
(591) Uraian warna : Merah, Putih							
(566) Arti bahasa/huruf/angka asing dalam contoh Merek: Tidak Ada Terjemahan	(540) Contoh Etiket:						
(320) Data Prioritas :							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nomor</th> <th>Tanggal</th> <th>Negara</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Nomor	Tanggal	Negara				
Nomor	Tanggal	Negara					

(510) Uraian Barang/Jasa

Kelas 29 :
 === Makanan ringan berbahan dasar singkong ===

[1] IDM001105474

Lampiran 8 Sertifikat Halal Majelis Ulama Indonesia



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID33110000916190922

رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :

استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :

MUI-SD-0010543141222 Tanggal 16 Desember 2022

Jenis Produk Type of Product	Makanan ringan siap santap	نوع المنتج
Nama Produk Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha Name of Company	BUDI NURHAYATI	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha Company's Address	DUKUH KRAJAN RT 001 RW 005 KLOPOSOWIT BULUSPESANTREN, KAB. KEBUMEN, JAWA TENGAH, -, INDONESIA	عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada Issued in Jakarta on	19 Desember 2022	أصدرت الشهادة بجاكرتا في
Berlaku sampai dengan Valid until	19 Desember 2026	سارية المفعول حتى

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY

رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat
elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSEI





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number ID33110000916190922 رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha Name of Company	BUDI NURHAYATI	اسم الشركة
Jenis Produk Type of Product	Makanan ringan siap santap	نوع المنتج
Alamat Pabrik Factory's Address	BUDI NURHAYATI Dukuh Krajan Rt. 01 Rw. 05 Klapasawit, Kec. Buluspesantren kab kebumen 54352 Jawa Tengah	عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
1	lanting bawang origional
2	lanting rasa jagung
3	lanting barbeque
4	lanting rasa keju
5	lanting balado
6	lanting pedas manis
7	lanting rasa seblak
8	lanting rasa sambel pecel
9	lanting rasa sambe terasi

Hal: 1 / Total Produk: 10



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID33110000916190922

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

BUDI NURHAYATI

اسم الشركة

Jenis Produk
Type of Product

Makanan ringan siap santap

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

BUDI NURHAYATI
Dukuh Krujan Rt. 01 Rw. 05 Klapasawit, Kec.
Buluspesantren kab kebumen 54352 Jawa
Tengah

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk / Product Name
10	lanting original

Hal: 2 / Total Produk: 10

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

19 Desember 2022

Berlaku sampai dengan
Valid until

19 Desember 2026

أصدرت الشهادة بجاكرتا في
سارية المفعول حتى

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID33410030061481025

رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan komite fatwa produk halal nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of fatwa committee :
على قرار مجلس الفتوى لوزارة الشؤون الدينية لجمهورية إندونيسيا.

KF-SD-202510480002 Tanggal 07 Oktober 2025

Jenis Produk Type of Product	Makanan ringan siap santap	نوع المنتج
Nama Produk Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha Name of Company	KUSMANTORO	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha Company's Address	KRAJANBuluspesantren, KEBUMEN, JAWA TENGAH, -,	عنوان الشركة
Diterbitkan di Jakarta pada Issued in Jakarta on	08 Oktober 2025	أصدرت الشهادة بجاكرتا في

Telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Ahmad Haikal Hasan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID33410030061481025

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

KUSMANTORO

اسم الشركة

Jenis Produk
Type Product

Makanan ringan siap santap

نوع المنتج

Daftar Gerai / Outlet

No	Nama Gerai / Outlet
1	TELOBAR FOODS - DUKUH KRAJAN, RT001 RW005, KLOPOSAWIT, BULUSPESANTREN

Hal 1 / Total Outlet: 1

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

08 Oktober 2025

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY

رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Ahmad Haikal Hasan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN





REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)

مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number

ID33410030061481025

رقم الشهادة

Nama Pelaku Usaha
Name of Company

KUSMANTORO

اسم الشركة

Jenis Produk
Type Product

Makanan ringan siap santap

نوع المنتج

Alamat Pabrik
Factory's Address

TELOBAR FOODS LANTING OVEN
DUKUH KRAJAN, RT001 RW005, KLOPOSAWIT, BULUSPESANTREN,
KEBUMEN, JAWA TENGAH, 54391, Indonesia

عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk/ Product Name
1	LANTING OVEN RASA RUMPUT LAUT TELOBAR FOODS
2	LANTING OVEN RASA UDANG MANIS TELOBAR FOODS
3	LANTING OVEN RASA SAPI PANGGANG TELOBAR FOODS
4	LANTING OVEN RASA COKELAT TELOBAR FOODS
5	LANTING OVEN RASA PINDANG TELOBAR FOODS
6	LANTING OVEN RASA AYAM PANGGANG TELOBAR FOODS
7	LANTING OVEN RASA TELOR ASINN TELOBAR FOODS
8	LANTING OVEN RASA RENDANG TELOBAR FOODS

Hal 1 / Total Produk: 8

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on

08 Oktober 2025

أصدرت الشهادة بجاكرتا في

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY

رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Ahmad Haikal Hasan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN



Lampiran 9 Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) & Perizinan Berusaha untuk Menunjang Kegiatan Berusaha



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 021601022289100000001**

1. No. Pendaftaran	: P-IRT 5043305010165-27
2. Nama IRTP	: BUDI NURHAYATI
3. Nama Pemilik	: BUDI NURHAYATI
4. Alamat	: Dukuh Krajan Rt. 01 Rw. 05 Klapasawit, Kec. Bukuspesantren
5. Provinsi	: JAWA TENGAH
6. Kabupaten/Kota	: KAB. KEBUMEN
7. Kecamatan	: -
8. Desa	: -
9. Jenis Pangan	: Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut
10. Nama Produk Pangan	: Keripik Buah Simulasi
11. Branding Produk	: Lanting Oven
12. Komposisi	: Singkong, Bawang merah, Cabai Asli, Bawang Putih, Gula, Bumbu Tabur, Garam
13. Kemasan Primer	: Aluminium Foil
14. Masa Berlaku Sertifikat	: 17-06-2027
15. Komitmen	:

- Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi.
- Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.

Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
PB-UMKU: 021601022289100000001**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) kepada Pelaku Usaha berikut ini:

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : BUDI NURHAYATI |
| 2. Nomor Induk Berusaha (NIB) | : 0216010222891 |
| 3. Alamat Kantor | : KRAJAN, Desa/Kelurahan Klopasawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah
Kode Pos: |
| 4. Status Penanaman Modal | : Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) |
| 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha (KBLI) | : 10794 - Industri Kerupuk, Keripik, Peyek Dan Sejenisnya |
| 6. Lokasi Usaha | : Dukuh Krajan Rt 001 Rw 005 Desa/Kelurahan Klopasawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah
Kode Pos: 54391 |

Telah memenuhi persyaratan:
1. -

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 16 September 2021

a.n. Bupati Kebumen
Kepala DPMPSTP Kabupaten Kebumen,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 17 Juni 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Lampiran 10 Nomor Induk Berusaha (NIB)



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 0216010222891

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : BUDI NURHAYATI |
| 2. Alamat | : KRAJAN, Desa/Kelurahan Klopasawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah |
| 3. Nomor Telepon Seluler | : 81225427711 |
| Email | : budinurhayatiku@gmail.com |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai hak akses kepastian, pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Laport Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Khusus untuk KBLI dengan klasifikasi risiko rendah tertentu sebagaimana terlampir, NIB merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai:

1. Persetujuan penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia (SNI); dan
 2. Sertifikasi Jaminan Produk Halal (SJPH),
- berdasarkan pernyataan mandiri Pelaku Usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 29 Desember 2020

Perubahan ke-2, tanggal: 4 April 2023

**Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Ditandatangani secara elektronik

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 0216010222891

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

A. Tabel Kegiatan Usaha Skala UMK KBLI Risiko Rendah Perizinan Tunggal

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha		Jenis Produksi	Nomor SNI dan/atau SH*
					Jenis	Legalitas		
1	11040	Industri Minuman Ringan	Dukuh Krajan Rt. 01 Rw. 05, Desa/Kelurahan Klopasawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah Kode Pos: 54391	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha	Minuman sari buah	- SNI 3719:2014 BINA UMK - Sertifikasi jaminan produk halal difasilitasi BPJPH
2	10794	Industri Kerupuk, Keripik, Peyek Dan Sejenisnya	Dukuh Krajan Rt. 01 Rw. 05, Desa/Kelurahan Klopasawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah Kode Pos: 54391	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha	Lanting oven	SH Nomor: ID33110000916190922
3	13134	Industri Batik	Dukuh Krajan Rt. 01 Rw. 05, Desa/Kelurahan Klopasawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah Kode Pos: 54391	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha	Batik tulis - Kain - Ciri, syarat mutu dan metode uji	SNI 8302:2016/Amd.1:2019 BINA UMK

* SNI: Standar Nasional Indonesia, SH: Sertifikat Halal

B. Tabel Kegiatan Usaha Skala UMK KBLI Selain Perizinan Tunggal

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	90011	Aktivitas Seni	Dukuh Krajan Rt 01 rw 05, Desa/Kelurahan	Rendah	NIB	Terbit	-

- Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
- Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE-BSSN.
- Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



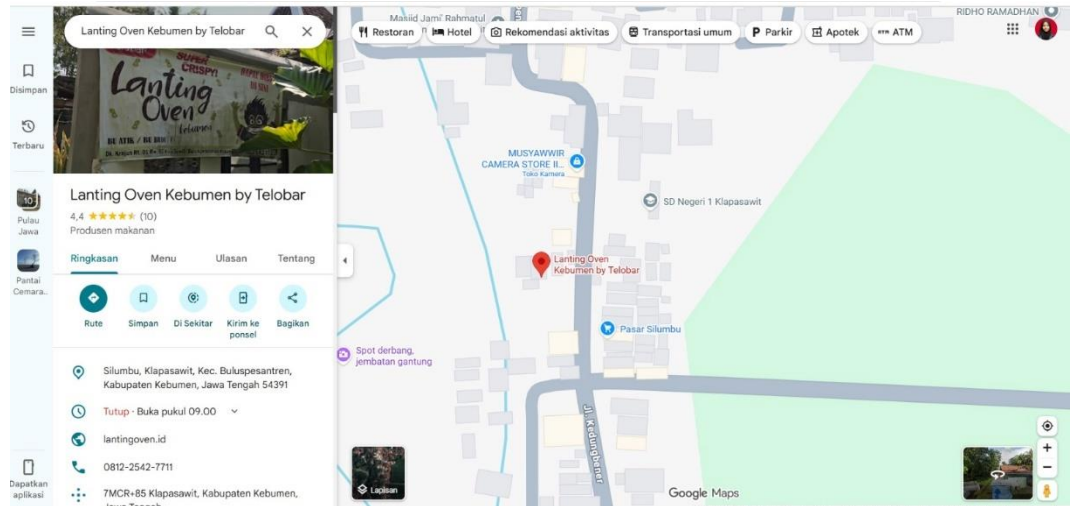
		Pertunjukan	Kloposawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah Kode Pos: 54391 Usaha Mikro berjalan sejak: September 2020				
2	56290	Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu	Dukuh Krajan Rt 01 rw 05, Desa/Kelurahan Kloposawit, Kec. Buluspesantren, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah Kode Pos: 54391 Usaha Mikro berjalan sejak: Oktober 2021	Menengah Tinggi	NIB	Terbit	-
					Sertifikat Standar	- Belum Terverifikasi - Lakukan pemenuhan persyaratan melalui oss.go.id	Lakukan pemenuhan standar melalui oss.go.id paling lambat 90 (sembilan puluh) hari kerja sebelum waktu perkiraan mulai beroperasi/produksi

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Verifikasi dan/atau pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Lampiran 11 Peta Lokasi



Lampiran 12 Foto Produk



Lampiran 13 Dokumentasi Produksi









Lampiran 14 Foto Bersama Pemilik



Lampiran 15 Dokumen Nomor Izin Edar BPOM



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Seblak |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen, Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000400471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 15 November 2024 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 15 November 2029 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR/BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Sambel Terasi |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen, Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000300471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 15 November 2024 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 15 November 2029 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Sambel Pecel |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen,Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000200471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 14 November 2024 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 14 November 2029 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Pedas Manis |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g/110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen, Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000600471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 16 Maret 2026 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 16 Maret 2031 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BS/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PBUMKU : 021601022289100000006



Berdasarkan hasil evaluasi pemenuhan komitmen pada pangan olahan berikut:

- | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Original |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | Data Perusahaan | | |
| | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen, Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000100471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 24 April 2024 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 24 April 2029 |

Dinyatakan telah memenuhi komitmen, dengan ketentuan:

- Pangan Olahan yang diedarkan wajib memenuhi keamanan, mutu, dan gizi serta label sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- Melakukan registrasi variasi jika "disetujui dengan catatan" sebagaimana disampaikan melalui sistem registrasi.
- Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
- Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
- Sertifikat ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
 2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
 3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-BSSN.
 4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



**Balai
Sertifikasi
Elektronik**



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Keju |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen, Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188001000471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 22 Mei 2026 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 22 Mei 2031 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Jagung |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen,Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 04118800900471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 17 Maret 2026 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 17 Maret 2031 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Barbeque |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen,Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000700471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 17 Maret 2026 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 17 Maret 2031 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Bawang |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g, 110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen, Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000800471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 17 Maret 2026 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 17 Maret 2031 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**

**LAMPIRAN
PBUMKU :**



- | | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Lanting Oven Rasa Balado |
| 2. | Nama Dagang | : | Telobar Foods |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Plastik Metalized (70g,110g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | TELOBAR FOODS |
| | b. Alamat Produsen | : | Dukuh Krajan RT 001 RW 005, Kelurahan Klopasawit,
Kecamatan Buluspesantren
Kab. Kebumen,Jawa Tengah |
| 5. | Nomor PB-UMKU | : | BPOM RI MD 041188000500471 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 13 Maret 2026 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 13 Maret 2031 |

Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Lampiran 16 Link Video Kegiatan Perkelompok

https://youtu.be/hEbxuFp8bYs?si=UYTAClZ_YKZNdVra

