

LAPORAN
KULIAH KERJA LAPANGAN
ANALISIS MANAJEMEN OPERASIONAL PRODUKSI PADA UMKM
FARESTA CAKE DI KABUPATEN KEBUMEN



Disusun oleh:

Nama Mahasiswa : Prestie Puspo Pandanarum

Nim : 235505197

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:

“ANALISIS MANAJEMEN OPERASIONAL PRODUKSI PADA UMKM FARESTA CAKE DI KABUPATEN KEBUMEN”



Kebumen, 20 juli 2026

Mahasiswa



Prestie Puspo Pandanarum

Dosen Pembimbing



Mispriyanti, S.E., Ak., M.Ak., CA

MOTTO

*“cause all of the stars are feding away just try out to worry you’ll see them
someday just take what you need and be on your way and stop crying your heart
out”*

(Liam Gallagher - Oasis)



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Kuliah Kerja Lapangan serta dapat menyelesaikan laporannya tepat waktu dan tanpa adanya halangan yang berarti.

Laporan Kuliah Kerja Lapangan ini disusun berdasarkan apa yang telah penulis lakukan pada saat penulis di UMKM yang beralamat. Tujuan penyusunan laporan ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan program studi S1 Manajemen Universitas Putra Bangsa, serta sebagai bentuk pengaplikasian materi yang telah didapatkan selama perkuliahan. KKL dilaksanakan dengan melakukan Kerjasama antara pihak akademis dan pihak-pihak yang dijadikan objek KKL.

Terselesaikannya laporan ini tidak lepas dari bantuan, saran serta dukungan dari berbagai pihak dan penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Mispiyanti, S.E., Ak., M.Ak., CA. selaku dosen pembimbing yang sudah memberikan perhatian dan bimbingan dalam melaksanakan dan menyelesaikan laporan Kuliah Kerja Lapangan ini.
2. Bapak Amin Yulianto selaku pemilik UMKM yang telah banyak memberikan bimbingan baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.
3. Semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam proses pelaksanaan kuliah kerja lapangan serta penyelesaian laporan Kuliah Kerja Lapangan ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Kuliah Kerja Lapangan ini masih terdapat banyak kekurangan, keterbatasan pengetahuan, serta pengalaman dan sangat jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis memohon kritik dan saran yang dapat membangun untuk melengkapi Laporan Kuliah Kerja Lapangan ini.

Semoga laporan kuliah kerja lapangan ini dapat memberikan banyak manfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.



Kebumen, 20 Juli 2026

Penulis

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and strokes, positioned above the printed name.

Prestie Puspo Pandanarum

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat KKL.....	5
1.2.1 Tujuan KKL	5
1.2.2 Manfaat KKL	5
1.3 Prosedur dan Pelaksanaan	6
1.3.1 Tahapan Persiapan.....	6
1.3.2 Tahapan Pelaksanaan.....	7
BAB II PEMBAHASAN	9
2.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	9
2.1.1 Data Perusahaan	10
2.1.2 Biodata Pemilik Usaha.....	10
2.1.3 Struktur Organisasi.....	11
2.2 Aspek Operasi dan Produksi.....	12
2.2.1 Proses Produksi	13
2.2.2 Bahan Baku dan Penggunaannya	18
2.2.3 Kapasitas Produksi	18
2.2.4 Rencana Pengembangan Produksi.....	19
2.2.5 Volume Penjualan	21
2.2.6 Rencana Peningkatan Volume Produksi.....	21
2.2.7 Pemanfaatan Teknologi pada Produksi.....	24
2.2.8 Rencana Pengembangan Produksi.....	26

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	31
3.1 Kesimpulan	31
3.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	35



DAFTAR TABEL

Tabel I-1 Time Schedule KKL.....	8
Tabel II-1 Bahan Baku.....	18
Tabel II-2 Data Penjualan Faresta Cake	21



DAFTAR GAMBAR

Gambar II-1 Struktur Organisasi Faresta Cake Kabupaten Kebumen.....	11
Gambar II-2 Tahap Pembuatan Adonan Kulit Bollen dan Cheeseroll	14
Gambar II-3 Tahap Penimbangan Adonan dan Bentuk Sesuai Takaran	14
Gambar II-4 Tahap Memasukan isian Bollen dan Cheeseroll	15
Gambar II-5 Tahap Pemberian Topping.....	15
Gambar II-6 Tahap Pemanggangan.....	16
Gambar II-7 Adonan Matang dan Didiamkan Agar Dingin	16
Gambar II-8 Tahap Packing ke Plastik.....	17
Gambar II-9 Tahap Pengemasan ke Dalam Box.....	17
Gambar II-10 Produk Siap Antar	18



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Surat Permohonan Izin KKL	35
Lampiran 2: Lembar Pengajuan Judul	36
Lampiran 3: Kartu Bimbingan Laporan KKL	36
Lampiran 4: Surat Ketersediaan Menjadi Tempat KKL	36
Lampiran 5: Surat Pernyataan Ketersediaan Unggah Video KKL	36
Lampiran 6: Kartu Bimbingan Kegiatan KKL	36
Lampiran 7: Kartu Tanda Penduduk Pemilik UMKM Faresta Cake	36
Lampiran 8: Nomor Pokok Wajib Pajak Pemilik UMKM Faresta Cake	36
Lampiran 9: Nomor Induk Berusaha (NIB)	36
Lampiran 10: Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga	36
Lampiran 11: Sertifikat Halal	36
Lampiran 12: Surat Penyuluhan Keamanan Pangan	36
Lampiran 13: Peta Lokasi UMKM Faresta Cake	36
Lampiran 14: Foto Produk UMKM Faresta Cake	36
Lampiran 15: Dokumentasi Proses Produksi	36
Lampiran 16: Foto Bersama Pemilik UMKM Faresta Cake	36
Lampiran 17: Tautan Video Kelompok KKL 45	51

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri makanan di Indonesia pada tahun 2024 mengalami pertumbuhan yang cukup pesat. Salah satu bidang usaha yang terus berkembang adalah industri bakery dan cake. Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk makanan yang praktis, menarik, dan memiliki cita rasa yang baik menyebabkan persaingan usaha bakery semakin ketat. Kondisi ini menuntut setiap pelaku usaha untuk mampu mengelola kegiatan operasional produksinya secara efektif dan efisien agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas serta mampu memenuhi kebutuhan konsumen. Selain itu, perubahan tren konsumsi masyarakat yang semakin memperhatikan kualitas, kebersihan, dan keamanan pangan juga menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku usaha bakery untuk terus meningkatkan standar operasionalnya. Manajemen operasional produksi memiliki peranan yang sangat penting dalam keberhasilan suatu usaha, khususnya pada industri makanan seperti cake dan bakery. Manajemen operasional tidak hanya berfokus pada proses pembuatan produk, tetapi juga mencakup pengelolaan bahan baku, tenaga kerja, peralatan produksi, pengendalian kualitas, hingga proses distribusi produk kepada konsumen. Pengelolaan operasional yang baik akan membantu perusahaan meningkatkan produktivitas, menjaga kualitas produk, meminimalkan kesalahan produksi, serta meningkatkan kepuasan pelanggan. Dengan adanya sistem operasional yang terencana dan terorganisir, perusahaan juga

dapat lebih mudah beradaptasi terhadap perubahan permintaan pasar dan perkembangan teknologi produksi.

Salah satu usaha yang bergerak di bidang produksi cake dan bakery adalah Faresta Cake. Usaha ini mampu berkembang dengan menyediakan berbagai produk cake yang memiliki kualitas baik dan diminati oleh masyarakat. Dalam menjalankan usahanya, Faresta Cake tentunya memerlukan sistem manajemen operasional produksi yang terstruktur agar proses produksi dapat berjalan lancar, mulai dari persiapan bahan baku hingga produk siap dipasarkan kepada konsumen. Selain itu, kemampuan perusahaan dalam menjaga kualitas rasa, tampilan produk, serta ketepatan waktu produksi menjadi faktor penting dalam mempertahankan loyalitas pelanggan. Di tengah persaingan industri bakery yang semakin kompetitif, konsistensi kualitas produk dan pelayanan menjadi keunggulan yang harus dipertahankan agar perusahaan tetap mampu bersaing dan berkembang secara berkelanjutan.

Kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) menjadi salah satu sarana bagi mahasiswa untuk memahami secara langsung penerapan teori manajemen operasional produksi di dunia usaha nyata. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman dan wawasan mengenai bagaimana suatu perusahaan mengatur proses produksinya, mengelola sumber daya, menghadapi kendala operasional, serta menerapkan strategi untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi produksi. Pelaksanaan KKL pada Faresta Cake dilakukan untuk menganalisis sistem manajemen

operasional produksi yang diterapkan perusahaan dalam menjalankan kegiatan usahanya. Analisis ini meliputi proses pengadaan bahan baku, tahapan produksi, penggunaan teknologi dan peralatan hingga pengendalian kualitas produk. Dengan melakukan analisis tersebut, mahasiswa diharapkan dapat memahami hubungan antara teori manajemen operasional dengan praktik yang diterapkan secara langsung di lapangan. Selain itu, kegiatan KKL juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan observasi, komunikasi, dan pemecahan masalah yang sangat dibutuhkan dalam dunia kerja.

Salah satu kendala yang dihadapi Faresta Cake dalam operasional produksi adalah ketika jumlah pesanan yang masuk mengalami peningkatan secara signifikan, terutama pada waktu-waktu tertentu seperti hari besar, acara, atau musim permintaan yang tinggi. Kondisi tersebut menyebabkan beban kerja karyawan meningkat karena mereka harus menyelesaikan proses produksi dalam waktu yang terbatas agar seluruh pesanan dapat dipenuhi sesuai target dan jadwal yang telah ditentukan. Peningkatan volume produksi juga menuntut karyawan untuk bekerja lebih cepat tanpa mengurangi kualitas produk, sehingga diperlukan ketelitian dan koordinasi yang baik selama proses produksi. Apabila lonjakan pesanan tidak diimbangi dengan perencanaan produksi yang efektif, pembagian tugas yang jelas, serta ketersediaan bahan baku yang mencukupi, maka dapat berpotensi menyebabkan keterlambatan penyelesaian pesanan, kelelahan karyawan, dan menurunnya efisiensi operasional.

Selain itu, analisis terhadap manajemen operasional produksi pada Faresta Cake juga penting dilakukan untuk mengetahui kelebihan serta kendala yang dihadapi perusahaan dalam proses produksinya. Hasil analisis ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan yang bermanfaat bagi perusahaan dalam meningkatkan kualitas operasional usahanya. Bagi mahasiswa, kegiatan ini juga dapat meningkatkan kemampuan berpikir kritis, kemampuan analisis, serta menambah pengetahuan mengenai dunia kerja dan pengelolaan usaha di bidang industri makanan. Pengetahuan yang diperoleh dari kegiatan ini diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa dalam menghadapi dunia profesional maupun dalam mengembangkan usaha di masa mendatang. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk menyusun Laporan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) dengan judul “Analisis Manajemen Operasional Produksi pada Faresta Cake di Kabupaten Kebumen” sebagai bentuk penerapan ilmu manajemen yang telah dipelajari selama perkuliahan ke dalam praktik dunia usaha secara nyata.

1.2 Tujuan dan Manfaat KKL

1.2.1 Tujuan KKL

1. Untuk mengetahui strategi manajemen operasi dan produksi pada Faresta Cake di Kabupaten Kebumen
2. Mengetahui bagaimana pengelolaan manajemen produksi pada Faresta Cake di Kabupaten Kebumen
3. Menambah pengalaman dan memperoleh Pelajaran sebagai bekal untuk melangkah pada kehidupan bermasyarakat.
4. Penulis laporan Kuliah Kerja Lapangan ini dapat menambah pengalaman bagi penulis dalam proses pembuatan skripsi.

1.2.2 Manfaat KKL

1. Manfaat Teoritis
 - a. Menambah wawasan, pengalaman serta menjadi wadah pengaplikasian teori yang telah didapatkan penulis pada saat perkuliahan mengenai aspek produksi pada Faresta Cake di Kabupaten Kebumen.
 - b. Diharapkan pada memberikan sumbangan pemikiran dan Pustaka ilmiah khususnya pada bidang Manajemen Produksi sehingga dapat digunakan sebagai bahan literature di perpustakaan.
2. Manfaat Praktis
 - a. Diharapkan dapat menjadi refrensi bagi peneliti selanjutnya dengan lebih luas dan mendalam.

- b. Diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan khususnya dalam pengambilan Keputusan persediaan bahan baku dalam produksi.
- c. Diharapkan menambah pengetahuan serta pengalaman dalam kehidupan bermasyarakat dan mampu menimbulkan jiwa berwirausaha nanti setelah lulus kuliah.

1.3 Prosedur dan Pelaksanaan

Kuliah kerja lapangan (KKL) ini dilakukan dengan prosedur dan pelaksanaan sebagai berikut:

1.3.1 Tahapan Persiapan

Tahapan persiapan yang dilakukan penulis dalam melakukan kuliah kerja lapangan yaitu:

1. Mengisi mata kuliah KKL pada kartu rencana studi (KRS)
2. Mendapatkan Dosen Pembimbing beserta kelompok KKL
3. Membagi aspek penelitian bersama anggota kelompok dan mencari objek KKL
4. Meminta izin pelaksanaan KKL kepada pemilik Faresta Cake di Kabupaten Kebumen
5. Menulis dan mengajukan judul laporan KKL kepada dosen pembimbing

1.3.2 Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan KKL yang dilakukan oleh penulis, yaitu:

1. Minggu pertama bulan Mei 2026 dan minggu kedua bulan Mei 2026 menyelesaikan pengajuan judul, permohonan dan perizinan kuliah kerja lapangan (KKL) dan administrasinya.
2. Minggu ketiga bulan Mei 2026 dan minggu keempat bulan Mei 2026 penulis mulai menggali informasi tentang gambaran umum Perusahaan, data perusahaan, biodata Perusahaan dan struktur organisasi UMKM Faresta Cake di Kabupaten Kebumen melalui wawancara dengan Owner (pemilik) usaha
3. Minggu pertama bulan Juni 2026 penulis mulai Menyusun laporan KKL BAB I dengan dibimbing oleh Dosen Pembimbing KKL.
4. Minggu pertama bulan Juni 2026 penulis mulai Menyusun isi BAB I laporan Kuliah Kerja Lapangan.
5. Minggu kedua bulan Juni 2026 penulis menyerahkan BAB I hasil Kuliah Kerja Lapangan kepada Dosen pembimbing untuk meminta koreksi dan meminta arahan untuk BAB selanjutnya.
6. Minggu ketiga bulan Juni penulis menyerahkan hasil revisian BAB I hasil laporan Kuliah Kerja Lapangan kepada Dosen Pembimbing.

7. Minggu keempat bulan Juni 2026 penulis dan tim melakukan kunjungan ke Faresta Cake untuk mencari informasi terkait gambaran umum usaha, struktur organisasi, dan biodata pemilik.
8. Minggu keempat penulis mulai Menyusun isi BAB II dan mengajukan laporan Kuliah Kerja Lapangan kepada Dosen Pembimbing.
9. Minggu pertama bulan Juli 2026 penulis menyerahkan hasil revision BAB II dan mengajukan BAB III hasil laporan Kuliah Kerja Lapangan kepada Dosen Pembimbing.
10. Minggu kedua bulan Juli 2026 sampai minggu ketiga bulan Juli penulis mulai menyusun laporan KKL BAB III dengan dibimbing oleh Dosen Pembimbing KKL.

Tabel I-1
Time Schedule KKL

No	Materi	April	Mei	Juni	Juli
1	Mencari Obyek KKL	■			
2	Pelaksanaan KKL		■	■	■
3	BAB I		■	■	■
4	BAB II			■	■
5	BAB III				■

Sumber: Buku Panduan KKL Tahun 2024

BAB II

PEMBAHASAN

2.1 Gambaran Umum Perusahaan

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) “Faresta Cake di Kabupaten Kebumen” merupakan UKM yang bergerak dibidang bakery dan cake. Faresta Cake didirikan di Jl. KH Ahmad Dahlan No.87, Widarapayung, Kedawung, Kec. Pejagoan, Kabupaten Kebumen oleh bapak Amin Yulianto pada tanggal 16 Mei 2020. Faresta Cake memproduksi beberapa produk yaitu bolen, cheeseroll, bolu gulung, dll. Selain itu Faresta Cake menjual berbagai roti dan bolu yang baru saja dipromosikan.

Produk paling utama dihasilkan di faresta cake yaitu bolen dan cheeseroll. Bolen dan Cheeseroll terbuat dari *puff pastry* atau kulit bolen khusus yang memiliki tekstur renyah (*flaky*) diluar lembut didalam. Isian utama bolen yaitu pisang raja/pisang tanduk matang yang sudah digoreng sering kali ditemani cokelat leleh dan keju batang, berbentuk kotak gendut, padat dan berlapis lapis. Rasanya dominan manis legit dari pisang, dengan sentuhan gurih dari mentega pada kulitnya. Sedangkan isian pada cheeseroll yaitu keju batang dipotong kotak memanjang dan slay cokelat, berbentuk gulungan Panjang ramping mirip cerutu atau silinder kecil, karakter rasanya perpaduan gurih asin dari keju yang lembut dengan campuran cokelat yang meleleh didalam mulut berpadu dengan kulit pastry dengan topping mesis dan keju parut diluarnya sehingga ada sensasi manis crunchy.

Bagi para pecinta manis bolen dan cheeseroll cocok untuk dibawa ke berbagai kegiatan seperti kumpul bersama teman-teman dan cocok untuk bingkisan undangan berbagai acara seperti undangan pernikahan, undangan sunatan, dan lainnya. Tidak hanya bolen dan cheeseroll, Faresta Cake juga menyediakan berbagai bolu dan kue kue lainnya yang dapat dikonsumsi semua kalangan dengan rasa yang manis dan enak dikonsumsi.

2.1.1 Data Perusahaan

1. Nama Perusahaan : Faresta Cake
2. Bidang Usaha : Bakery dan Cake
3. Jenis Produk / Jasa : Bakery
4. Alamat Perusahaan : Jl. KH Ahmad Dahlan No.87,
Widarapayung, Kedawung, Kec. Pejagoan, Kabupaten Kebumen,
Jawa Tengah 54361
5. Nomor Telepon : 083138368292
6. Alamat E-mail : farestacake@gmail.com
7. Situs Web : <https://s.shopee.co.id/80AubSHqRI>
8. Bank Perusahaan : BNI
9. N P W P : 3305213007900005
10. Mulai Berdiri : 2020

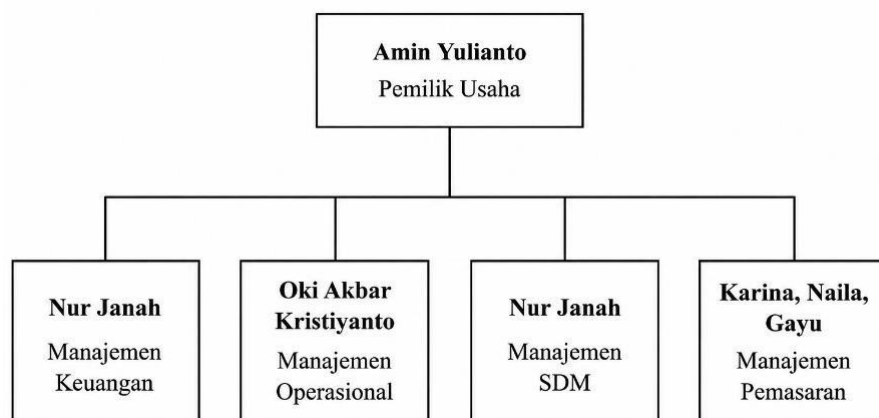
2.1.2 Biodata Pemilik Usaha

1. Nama : Amin Yulianto
2. Jabatan : Pemilik Usaha
3. Tempat, Tanggal Lahir : Kebumen, 30 Juli 1990

4. Alamat Rumah : Wonotirto RT 3 RW 1, Kec.
karanggayam, Kebumen
5. Nomor Telepon 083138368292
6. Alamat E-mail : bbid.amin@gmail.com
7. Pendidikan Terakhir : SMK
8. Pengalaman Kerja : PT. Astra Otoparts

2.1.3 Struktur Organisasi

Menurut Robbins dan Coulter (2007:284) pengertian struktur organisasi yaitu kerangka kerja formal organisasi yang dengan kerangka kerja tersebut tugas-tugas pekerja dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan. Struktur organisasi penting bagi sebuah organisasi karena berguna untuk memperjelas tugas, wewenang, dan tanggung jawab masing-masing anggota.



Gambar II-1 Struktur Organisasi Faresta Cake Kabupaten Kebumen

Sumber: Faresta Cake 2026

Tugas dari masing masing bagian dalam struktur organisasi tersebut, adalah sebagai berikut:

1. Pimpinan atau Pemilik

Pemimpin bertugas dalam pengambilann Keputusan, pengendalian usaha dan mengontrol kinerja Perusahaan baik karyawan maupun keadaan Perusahaan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan

2. Pemasaran

Bagian pemasaran melakukan kegiatan pemasaran seperti membuat strategi pemasaran, melakukan promosi, sebagai humas dan Kerjasama dengan pihak-pihak eksternal.

3. Produksi

Bagian produksi memiliki tugas untuk mengontrol persediaan, melakukan kegiatan produksi.

4. Keuangan

Bagian keuangan bertugas melakukan pengurusan mengenai keluar masuknya kas, melakukan penggajian, dan penyusunan laporan keuangan, serta pengambilan Keputusan yang berkenan tentang biaya kebutuhan Perusahaan.

2.2 Aspek Operasi dan Produksi

Menurut Assuri (2008:6) dalam arti sempit pengertian produksi hanya dimaksud sebagai kegiatan yang menghasilkan barang baik barang jadi maupun barang setengah jadi, bahan industry atau suku cadang atau

spareparts dan komponen. Dengan pengertian ini dimaksudkan sebagai kegiatan pengolahan didalam pabrik. Hasilnya produksi dapat berupa barang konsumsi maupun barang-barang industry.

2.2.1 Proses Produksi

Kegiatan produksi bolen dan cheeseroll yang dilakukan oleh Faresta Cake jika diperhatikan bisa dibilang Sebagian besar caranya sama dengan pembuatan kue yang lainnya. Pada Faresta Cake tidak memproduksi jika ada pesanan saja, tetapi membuat untuk display di toko juga.

Proses produksi pada Faresta Cake dari awal sampai akhir sangatlah diperhatikan sehingga minim kesalahan saat produksi. Berikut ini tahapan-tahapan proses pembuatan bolen dan cheeseroll pada Faresta Cake:

1. Tahap pertama dalam proses produksi adalah pembuatan adonan kulit dengan mencampurkan tepung terigu 4 kg, gula halus 1 kg, mentega/butter 1,5 kg, dan air 2 liter. Seluruh bahan diaduk hingga tercampur rata dan menghasilkan adonan yang lembut serta siap diproses ke tahap berikutnya.



Gambar II-2 Tahap Pembuatan Adonan Kulit Bollen dan Cheeseroll

Sumber: Faresta Cake 2026

2. Setelah adonan selesai dibuat, adonan ditimbang sesuai ukuran yang telah ditentukan, kemudian disimpan di dalam lemari es selama 24 jam agar teksturnya lebih stabil dan mudah dibentuk pada proses produksi keesokan harinya.



Gambar II-3 Tahap Penimbangan Adonan dan Bentuk Sesuai Takaran

Sumber: Faresta Cake 2026

3. Adonan dipotong menjadi beberapa bagian sesuai ukuran yang telah ditentukan agar memudahkan proses pembentukan. Selanjutnya, adonan diisi dengan pisang, selai cokelat, atau keju batang sesuai jenis produk yang dibuat.



Gambar II-4 Tahap Memasukan isian Bollen dan Cheeseroll

Sumber: Faresta Cake 2026

4. Setelah adonan dibentuk, bollen dan cheeseroll diberi topping berupa meses dan keju parut untuk menambah cita rasa serta mempercantik tampilan produk sebelum dipanggang.



Gambar II-5 Tahap Pemberian Topping

Sumber: Faresta Cake 2026

5. Setelah diberi topping, bolen dan cheeseroll dipanggang di dalam oven selama 10–15 menit pada suhu atas 165°C sedangkan suhu bawah 188°C hingga matang dan berwarna kuning keemasan.



Gambar II-6 Tahap Pemanggangan

Sumber: Faresta Cake 2026

6. Setelah proses pemanggangan selesai, bolen dan cheeseroll dikeluarkan dari oven dan didiamkan hingga dingin. Selanjutnya, produk dikemas dengan rapi agar siap dipasarkan kepada konsumen.



Gambar II-7 Adonan Matang dan Didiamkan Agar Dingin

Sumber: Faresta Cake 2026

7. Setelah bolen dan cheeseroll benar-benar dingin, setiap produk dikemas satu per satu menggunakan kemasan plastik untuk menjaga kebersihan, kualitas, dan kesegaran produk.



Gambar II-8 Tahap Packing ke Plastik

Sumber: Faresta Cake 2026

8. Setelah seluruh produk dikemas satu per satu, bolen dan cheeseroll disusun ke dalam dus dengan isi 8pcs yang terdiri atas kombinasi bolen dan cheeseroll sesuai keinginan konsumen. Produk kemudian siap didistribusikan atau dipasarkan.



Gambar II-9 Tahap Pengemasan ke Dalam Box

Sumber: Faresta Cake 2026

9. Produk siap antar ke dalam kota maupun luar kota



Gambar II-10 Produk Siap Antar

Sumber: Faresta Cake 2026

2.2.2 Bahan Baku dan Penggunaannya

Bahan baku untuk membuat bolen dan cheeseroll pada Faresta

Cake yaitu:

**Tabel II-1
Bahan Baku**

Bahan Baku	Harga Perkilo	Jumlah Pembelian	Total
Tepung Terigu	Rp12.000	4,0Kg	Rp48.000
Margarin/Butter	Rp27.500	1,5Kg	Rp41.250
Gula Halus	Rp20.000	1,0Kg	Rp20.000

Sumber: Faresta Cake 2026

2.2.3 Kapasitas Produksi

Saat ini bulan maret samapi dengan bulan juni 2026 Faresta Cake maksimal kapasitas produksi yang dibuat oleh Faresta Cake adalah 3200pcs per hari. Sedangkan satu bulan Faresta Cake dapat memproduksi sekitar 96000pcs. Kapasitas ini dibatasi agar

kualitas produk tetap terjaga dan keterbatasan SDM di Faresta Cake yang berjumlah 13.

2.2.4 Rencana Pengembangan Produksi

Faresta Cake akan melakukan beberapa Langkah dalam mewujudkan rencana pengembangan produksi, yaitu:

1. Meningkatkan jumlah produksi, Peningkatan jumlah produksi bertujuan untuk memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat sehingga tidak terjadi kekurangan stok produk. Langkah pertama yang dapat dilakukan adalah menganalisis data penjualan beberapa bulan terakhir untuk mengetahui produk yang paling diminati serta waktu-waktu terjadinya peningkatan permintaan, misalnya pada akhir pekan, hari raya, atau musim tertentu. Berdasarkan data tersebut, perusahaan dapat menyusun target produksi harian maupun mingguan yang lebih akurat. Selanjutnya, perusahaan perlu memastikan ketersediaan bahan baku dengan menjalin kerja sama yang baik dengan pemasok. Persediaan bahan baku utama sebaiknya disiapkan dalam jumlah yang cukup agar proses produksi tidak terhambat. Selain itu, perusahaan dapat menerapkan sistem persediaan minimum (*minimum stock*) sehingga bahan baku selalu tersedia ketika dibutuhkan. Efisiensi proses produksi juga perlu ditingkatkan melalui pembagian pekerjaan karyawan yang lebih jelas, penjadwalan kerja yang efektif,

serta penggunaan peralatan produksi yang lebih modern apabila memungkinkan. Jika jumlah pesanan meningkat secara signifikan, perusahaan dapat menambah tenaga kerja sementara atau mengatur sistem lembur agar seluruh pesanan dapat diselesaikan tepat waktu tanpa mengurangi kualitas produk.

2. Inovasi produk dilakukan agar konsumen tidak merasa bosan dan perusahaan mampu bersaing dengan kompetitor. Pengembangan inovasi dapat dimulai dengan melakukan survei sederhana kepada pelanggan mengenai rasa, ukuran, atau jenis produk yang mereka inginkan. Masukan dari pelanggan dapat menjadi dasar dalam menciptakan produk baru yang sesuai dengan kebutuhan pasar. Selain menciptakan varian rasa baru, perusahaan juga dapat mengembangkan ukuran produk, desain kemasan yang lebih menarik, maupun produk edisi khusus pada momen tertentu seperti Hari Raya, Natal, Tahun Baru, atau Hari Valentine. Sebelum dipasarkan secara luas, produk baru perlu melalui tahap uji coba (*trial product*) untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa, kualitas, dan harga yang ditawarkan. Setelah memperoleh tanggapan positif, perusahaan dapat memproduksi bolen dan cheeserol secara bertahap sambil melakukan promosi melalui media sosial, pemberian sampel

gratis, maupun penawaran paket bundling agar masyarakat tertarik untuk mencoba.

2.2.5 Volume Penjualan

Penjualan pada kurun waktu per bulan Juni 2026 telah masuk 10.840box pesanan. Berikut data penjualan pada Faresta Cake.

Tabel II-2
Data Penjualan Faresta Cake

Bulan	Penjualan
Maret	12.230 Box
April	8.972 Box
Mei	7.985 Box
Juni	10.840 Box
Total	40.027 Box

Sumber: Faresta Cake 2026

2.2.6 Rencana Peningkatan Volume Produksi

Dalam upaya meningkatkan volume produksi, Faresta Cake perlu menerapkan beberapa strategi yang terencana agar mampu memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat tanpa mengurangi kualitas produk. Rencana peningkatan volume produksi dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi berdasarkan data penjualan, Faresta Cake perlu menyusun jadwal produksi berdasarkan data penjualan pada bulan-bulan sebelumnya. Dengan menganalisis produk yang paling banyak diminati serta waktu terjadinya lonjakan permintaan, seperti akhir pekan, hari raya,

atau musim liburan, perusahaan dapat menentukan target produksi harian maupun mingguan secara lebih akurat.

2. Menjamin ketersediaan bahan baku, Peningkatan volume produksi harus didukung dengan ketersediaan bahan baku yang memadai. Faresta Cake perlu menjalin kerja sama yang baik dengan pemasok agar pasokan tepung, mentega, gula, keju, coklat, pisang, dan bahan lainnya selalu tersedia. Selain itu, perusahaan dapat menerapkan sistem minimum stock sehingga persediaan bahan baku tetap aman ketika terjadi peningkatan pesanan secara mendadak.
3. Meningkatkan efisiensi proses produksi, Efisiensi produksi dapat dilakukan melalui pembagian tugas karyawan sesuai keahlian masing-masing, penataan alur kerja yang lebih efektif, serta pengurangan waktu tunggu pada setiap tahapan produksi. Penggunaan peralatan yang lebih modern, seperti *mixer* berkapasitas besar atau *oven* tambahan, juga dapat mempercepat proses produksi sehingga kapasitas produksi harian meningkat tanpa mengurangi kualitas produk.
4. Meningkatkan kapasitas sumber daya manusia (SDM), Untuk memenuhi target produksi yang lebih tinggi, Faresta Cake dapat memberikan pelatihan kepada karyawan mengenai teknik produksi yang lebih efisien, standar kualitas produk, serta penerapan kebersihan dan keamanan pangan. Apabila

permintaan meningkat secara signifikan, perusahaan dapat menambah tenaga kerja sementara atau menerapkan sistem lembur secara terjadwal agar seluruh pesanan dapat diselesaikan tepat waktu.

5. Mengoptimalkan pengendalian kualitas (*Quality Control*), Meskipun volume produksi meningkat, kualitas produk harus tetap menjadi prioritas utama. Oleh karena itu, setiap tahap produksi perlu diawasi mulai dari pemilihan bahan baku, proses pencampuran adonan, pembentukan produk, pemanggangan, hingga pengemasan. Pengawasan kualitas secara konsisten akan menjaga cita rasa, tekstur, dan tampilan produk sehingga kepuasan pelanggan tetap terjaga.
6. Mengoptimalkan penggunaan teknologi informasi, Faresta Cake dapat memanfaatkan aplikasi pencatatan produksi dan persediaan untuk memantau jumlah stok bahan baku, jumlah produk yang dihasilkan, serta jumlah pesanan yang masuk setiap hari. Selain itu, pemanfaatan media sosial dan marketplace dapat membantu memprediksi permintaan pasar sehingga perusahaan dapat menyesuaikan kapasitas produksi dengan lebih cepat.
7. Melakukan evaluasi produksi secara berkala, evaluasi dilakukan secara rutin untuk mengetahui tingkat produktivitas, jumlah produk yang dihasilkan, tingkat kerusakan produk,

serta ketepatan waktu penyelesaian pesanan. Hasil evaluasi tersebut dapat dijadikan dasar dalam menentukan langkah perbaikan agar proses produksi semakin efektif, efisien, dan mampu memenuhi kebutuhan pasar secara berkelanjutan.

Dengan menerapkan langkah-langkah tersebut, Faresta Cake diharapkan mampu meningkatkan kapasitas produksi secara optimal, memenuhi permintaan konsumen tepat waktu, mempertahankan kualitas produk, serta meningkatkan daya saing usaha di industri bakery dan cake. Selain itu, peningkatan volume produksi yang direncanakan secara matang juga akan berdampak pada peningkatan penjualan, keuntungan perusahaan, dan keberlanjutan perkembangan usaha.

2.2.7 Pemanfaatan Teknologi pada Produksi

Dalam menjalankan kegiatan operasional produksinya, Faresta Cake telah memanfaatkan berbagai teknologi dan peralatan modern untuk meningkatkan efisiensi kerja, menjaga kualitas produk, serta mempercepat proses produksi. Penggunaan teknologi ini berperan penting dalam menghasilkan produk yang memiliki kualitas yang konsisten dan mampu memenuhi permintaan konsumen.

Pada tahap pencampuran adonan, Faresta Cake menggunakan *mixer* adonan berkapasitas besar sehingga proses pencampuran tepung, mentega, gula, dan bahan lainnya menjadi

lebih cepat, merata, serta menghasilkan tekstur adonan yang lebih konsisten dibandingkan dengan pengadukan secara manual. Penggunaan *mixer* juga dapat mengurangi beban kerja karyawan dan meningkatkan produktivitas.

Setelah adonan selesai dibuat, proses penyimpanan dilakukan menggunakan lemari pendingin (*chiller*). Teknologi pendingin ini berfungsi menjaga kestabilan suhu adonan selama proses istirahat (*resting*) selama kurang lebih 24 jam sehingga tekstur adonan menjadi lebih elastis, mudah dibentuk, serta menghasilkan lapisan bolen yang lebih renyah setelah dipanggang.

Pada proses pemanggangan, Faresta Cake menggunakan oven dengan pengaturan suhu atas dan bawah sehingga panas dapat tersebar secara merata. Pengaturan suhu sekitar 165°C pada bagian atas dan 188°C pada bagian bawah membantu menghasilkan bolen dan cheeseroll dengan tingkat kematangan yang sempurna, warna kuning keemasan yang merata, serta tekstur luar yang renyah dan bagian dalam yang tetap lembut.

Dalam proses penimbangan bahan baku dan adonan, Faresta Cake memanfaatkan timbangan digital agar setiap produk memiliki ukuran yang seragam. Ketepatan penimbangan ini sangat penting untuk menjaga standar kualitas, mengurangi pemborosan bahan baku, serta memastikan setiap produk memiliki berat yang sesuai.

Selain itu, proses pengemasan juga didukung dengan penggunaan alat sealer plastik untuk menutup kemasan secara rapat. Penggunaan alat ini membantu menjaga kebersihan produk, memperpanjang masa simpan, serta membuat kemasan terlihat lebih rapi dan profesional sebelum dimasukkan ke dalam box penjualan.

Tidak hanya pada proses produksi, Faresta Cake juga memanfaatkan teknologi informasi dalam mendukung kegiatan operasional. Pencatatan pesanan dan penjualan dilakukan secara digital sehingga memudahkan pemilik usaha dalam memantau jumlah produksi, mengelola stok bahan baku, serta mengevaluasi tingkat penjualan. Selain itu, pemanfaatan WhatsApp Business, Instagram, TikTok, Shopee, dan layanan pesan antar juga mempermudah komunikasi dengan pelanggan serta memperluas jangkauan pemasaran.

2.2.8 Rencana Pengembangan Produksi

Dalam menghadapi persaingan industri bakery yang semakin meningkat, Faresta Cake perlu menyusun rencana pengembangan produksi secara berkelanjutan agar mampu memenuhi permintaan pasar tanpa mengurangi kualitas produk. Adapun rencana pengembangan produksi yang dapat diterapkan adalah sebagai berikut.

1. Meningkatkan kapasitas produksi, Faresta Cake dapat meningkatkan kapasitas produksi dengan melakukan perencanaan produksi berdasarkan data penjualan setiap bulan sehingga jumlah produk yang dibuat sesuai dengan permintaan pasar. Perusahaan juga perlu memastikan ketersediaan bahan baku melalui kerja sama yang baik dengan pemasok agar proses produksi tidak terhambat. Selain itu, penambahan jam kerja pada musim permintaan tinggi atau perekrutan tenaga kerja harian dapat dilakukan untuk memenuhi target produksi tanpa mengurangi kualitas produk.
2. Modernisasi peralatan produksi, Untuk meningkatkan efisiensi kerja, Faresta Cake dapat melakukan investasi secara bertahap pada peralatan produksi yang lebih modern, seperti *mixer* berkapasitas besar, *oven* dengan kapasitas lebih tinggi, mesin pemotong adonan, maupun alat pengemas otomatis. Penggunaan peralatan tersebut dapat mempercepat proses produksi, mengurangi beban kerja karyawan, meningkatkan konsistensi kualitas produk, dan meminimalkan kesalahan selama proses produksi.
3. Pengembangan inovasi produk, Faresta Cake perlu terus melakukan inovasi agar mampu mengikuti perkembangan selera konsumen. Inovasi dapat berupa penambahan varian rasa baru, pengembangan ukuran produk, desain kemasan yang lebih

menarik, maupun peluncuran produk edisi khusus pada momen tertentu seperti Hari Raya, Natal, Tahun Baru, atau Hari Valentine. Sebelum dipasarkan secara luas, setiap produk baru sebaiknya melalui tahap uji coba untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen.

4. Peningkatan kompetensi sumber daya manusia, produktivitas produksi sangat dipengaruhi oleh kualitas sumber daya manusia. Oleh karena itu, perusahaan perlu memberikan pelatihan secara berkala mengenai teknik produksi, standar kebersihan, keamanan pangan, penggunaan peralatan produksi, serta pelayanan kepada pelanggan. Dengan meningkatnya kompetensi karyawan, proses produksi akan menjadi lebih efektif, efisien, dan menghasilkan produk yang berkualitas.
5. Optimalisasi manajemen persediaan bahan baku, Faresta Cake perlu menerapkan sistem pengendalian persediaan bahan baku agar selalu tersedia dalam jumlah yang cukup. Perusahaan dapat menentukan batas minimum stok (*minimum stock*) untuk setiap bahan utama sehingga risiko kekurangan bahan baku dapat diminimalkan. Selain itu, pencatatan keluar masuk bahan baku perlu dilakukan secara rutin agar penggunaan bahan lebih terkontrol dan pemborosan dapat ditekan.
6. Pemanfaatan teknologi informasi dalam produksi, penggunaan teknologi informasi dapat membantu perusahaan dalam

menyusun jadwal produksi, mengelola persediaan bahan baku, mencatat hasil produksi harian, serta memantau jumlah pesanan pelanggan. Dengan sistem pencatatan yang lebih terstruktur, proses pengambilan keputusan menjadi lebih cepat dan akurat sehingga kegiatan produksi dapat berjalan lebih efisien.

7. Pengembangan jaringan distribusi, peningkatan produksi perlu didukung dengan perluasan saluran distribusi agar seluruh produk dapat terserap pasar. Faresta Cake dapat menjalin kerja sama dengan reseller, toko oleh-oleh, minimarket lokal, kafe, maupun platform marketplace seperti Instagram dan Tiktok sehingga jangkauan pemasaran menjadi lebih luas dan volume penjualan meningkat.
8. Evaluasi dan perbaikan berkelanjutan, perusahaan perlu melakukan evaluasi terhadap kegiatan produksi secara rutin, baik dari aspek jumlah produksi, tingkat kerusakan produk, efisiensi penggunaan bahan baku, produktivitas tenaga kerja, maupun kepuasan pelanggan. Hasil evaluasi tersebut menjadi dasar dalam melakukan perbaikan secara berkelanjutan sehingga sistem produksi Faresta Cake semakin efektif, efisien, dan mampu bersaing dalam industri bakery.

Dengan menerapkan rencana pengembangan produksi tersebut, Faresta Cake diharapkan mampu meningkatkan kapasitas produksi, mempertahankan kualitas produk, memenuhi permintaan konsumen

secara tepat waktu, serta meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha di tengah persaingan industri bakery yang semakin kompetitif.



BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

3.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di Faresta Cake Kabupaten Kebumen, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan KKL telah tercapai.

1. Strategi manajemen operasi dan produksi pada Faresta Cake telah diterapkan dengan baik melalui perencanaan produksi yang disesuaikan dengan permintaan pasar, pengelolaan bahan baku secara terencana, penerapan pengendalian kualitas pada setiap tahapan produksi, serta pemanfaatan teknologi dan media digital dalam mendukung kegiatan operasional dan pemasaran. Selain itu, perusahaan juga berupaya mengembangkan usahanya melalui peningkatan kapasitas produksi dan inovasi produk agar mampu mempertahankan daya saing di industri bakery.
2. Pengelolaan manajemen produksi pada Faresta Cake telah berjalan secara sistematis, dimulai dari pengadaan bahan baku, proses pembuatan adonan, pembentukan produk, pemanggangan, pengemasan, hingga pendistribusian kepada konsumen. Seluruh tahapan dilakukan sesuai prosedur untuk menjaga kualitas produk. Namun, perusahaan masih menghadapi kendala ketika terjadi peningkatan jumlah pesanan, yaitu meningkatnya beban kerja karyawan yang dapat memengaruhi efisiensi produksi apabila tidak didukung dengan perencanaan kapasitas yang lebih baik.

3. Kegiatan Kuliah Kerja Lapangan telah memberikan pengalaman dan pembelajaran yang bermanfaat bagi penulis. Melalui kegiatan ini, penulis memperoleh pemahaman mengenai penerapan teori manajemen operasional dan produksi secara langsung di dunia usaha, meningkatkan kemampuan observasi, komunikasi, analisis, serta memperoleh pengalaman yang dapat menjadi bekal dalam menghadapi kehidupan bermasyarakat maupun dunia kerja.
4. Kuliah Kerja Lapangan juga memberikan manfaat bagi penulis dalam mempersiapkan penyusunan skripsi. Pengalaman melakukan observasi lapangan, wawancara, pengumpulan data, serta analisis terhadap permasalahan operasional produksi menjadi bekal yang berharga dalam meningkatkan kemampuan penelitian ilmiah. Dengan demikian, kegiatan KKL tidak hanya menambah wawasan akademik, tetapi juga membantu penulis dalam menyusun skripsi secara lebih sistematis dan berdasarkan kondisi nyata di lapangan.

3.2 Saran

Berdasarkan hasil Kuliah Kerja Lapangan dan kesimpulan yang telah diperoleh, maka penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Faresta Cake, perusahaan diharapkan dapat terus meningkatkan strategi manajemen operasi dan produksi, terutama dalam perencanaan kapasitas produksi ketika terjadi peningkatan permintaan. Perusahaan juga perlu mengoptimalkan pembagian tugas karyawan, menjaga

ketersediaan bahan baku, serta memanfaatkan peralatan produksi yang lebih modern agar proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien.

2. Dalam pengelolaan manajemen produksi, Faresta Cake diharapkan terus mempertahankan standar kualitas produk dengan melakukan pengawasan pada setiap tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Selain itu, perusahaan dapat melakukan evaluasi produksi secara berkala serta memberikan pelatihan kepada karyawan agar produktivitas dan kualitas produk tetap terjaga.
3. Bagi mahasiswa, kegiatan Kuliah Kerja Lapangan hendaknya dimanfaatkan sebagai sarana untuk meningkatkan pengetahuan, pengalaman, serta kemampuan dalam menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik di dunia usaha. Mahasiswa juga diharapkan lebih aktif dalam melakukan observasi, wawancara, dan analisis sehingga memperoleh pengalaman yang dapat menjadi bekal dalam dunia kerja maupun kehidupan bermasyarakat.
4. Bagi penulis dan mahasiswa yang akan menyusun skripsi, pengalaman selama Kuliah Kerja Lapangan hendaknya dijadikan sebagai dasar untuk mengembangkan kemampuan penelitian, khususnya dalam proses pengumpulan data, analisis permasalahan, dan penyusunan karya ilmiah. Dengan demikian, penyusunan skripsi dapat dilakukan secara lebih sistematis, objektif, dan sesuai dengan kondisi nyata di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

Assauri, Sofyan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Dinas Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Provinsi Jawa Tengah. 2022. *Time Series UMKM Binaan Provinsi Jawa Tengah*. Tersedia pada:
<https://dinkop-umkm.jatengprov.go.id/statistik/detail-sub/11>

Robbins, Stephen P., dan Mary Coulter. 2007. *Manajemen*. Edisi Kedelapan. Jakarta: PT Indeks.



LAMPIRAN

Lampiran 1: Surat Permohonan Izin KKL



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 : 65/Rek/KKL/E/II/2026
Lamp : -
Hal : PERMOHONAN IZIN KULIAH KERJA LAPANGAN

Kebumen, 18 Juli 2026

Kepada
Yth. Pimpinan Faresta Cake
Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.87, Widarapayung,
Kedawung, Kec. Pejagoan, 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
Prestie Puspo Pandanarum	235505197	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	08895786774
Sandra Agustina Renuwalo	235505223	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	083863908055
Suyoto	235505233	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	089607318084
Rizqi Nur Faizi	235505217	Ekonomi dan Bisnis	Manajemen	081281725364

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 20 Mei 2026 s.d 20 Juli 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: Lembar Pengajuan Judul

PENGAJUAN JUDUL LAPORAN KULIAH KERJA LAPANGAN (KKL)

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Prestie Puspo Pandanarum

NIM : 235505197

Program Studi : Manajemen S1

dengan ini mengajukan judul Laporan KKL:

"Analisis Manajemen Operasional Produksi pada UMKM Faresta Cake di Kabupaten Kebumen"

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

Kebumen, 02 Mei 2026

Mahasiswa



(Prestie Puspo Pandanarum)

NIM : 235505197

Dosen Pembimbing



(Mispianiti, S.E., Ak., M.Ak., CA.)

NIDN : 0607018802

Lampiran 3: Kartu Bimbingan Laporan KKL



PROGRAM STUDI MANAJEMEN UNIVERSITAS PUTRA BANGSA

Kampus Pusat : Jl. Ronggowarsito No. 10 Pejagoan Kebumen, Telp. 0287-384011
Kampus Dua : Jl. Raya Buntu - Gomboong KM. 05 Kemranjen Banyumas, Telp. 0282-5296662

KARTU BIMBINGAN PENULISAN LAPORAN KKL PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Nama Mahasiswa : Priestie Purpo Pandanarum
NIM : 23505197
Judul KKL : Analisis Manajemen Operasional Produksi Pada
Unit M. Pangea cake di Kabupaten Kebumen
Pembimbing KKL : Ibu Misyanti, S.E., AK., MAK., CA.

No.	Tanggal	Materi bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	29/04/2026	Konsultasi Tempat KKL	
2.	02/05/2026	Pengajuan judul	
3.	02/05/2026	ACC judul	
4.	12/06/2026	Pengajuan BAB I	
5.	23/08/2026	Pengajuan Revisi BAB I	
6.	10/07/2026	ACC BAB I, Pengajuan Bab II & III	
7.	18/07/2026	Pengajuan Revisi BAB II dan BAB III	
8.	20/07/2026	ACC BAB II dan ACC BAB III	

Kebumen, 20 Juli 2026

Dosen Pembimbing

Misyanti, S.E., AK., MAK., CA.

Lampiran 4: Surat Ketersediaan Menjadi Tempat KKL

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI TEMPAT KULIAH KERJA LAPANGAN (KKL)

Kepada
Yth. Ketua Program Studi S1 Manajemen
Universitas Putra Bangsa

Di Tempat

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Amin Yulianto
Jabatan : Pemilik Usaha
Instansi/Perusahaan : Faresta Cake
Alamat : Jl. KH Ahmad Dahlan No.87, Widarapayung, Kedawung,
Kec. Pejagoan, Kebumen, Jawa Tengah, Indonesia 54361
Nomor HP / WA : 083138368292

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, 03 Juli 2026

Yang menyatakan,



(Amin Yulianto)

Lampiran 5: Surat Pernyataan Ketersediaan Unggah Video KKL

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN UNGGAH VIDEO DOKUMENTASI KKL PADA KANAL YOUTUBE

Kepada
Yth. Ketua Program Studi S1 Manajemen
Universitas Putra Bangsa

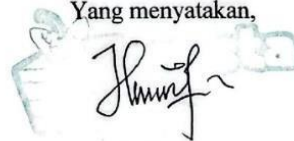
Di Tempat

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Amin Yulianto
Jabatan : Pemilik Usaha
Instansi/Perusahaan : Faresta Cake
Alamat : Jl. KH Ahmad Dahlan No.87, Widarapayung, Kedawung, Kec.
Pejagoan, Kebumen, Jawa Tengah, Indonesia 54361
Nomor HP / WA : 083138368292

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, 03 Juli 2026
Yang menyatakan,



(Amin Yulianto)

Lampiran 6: Kartu Bimbingan 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. 0282-5296662

KARTU BIMBINGAN KEGIATAN KKL PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Nama Mahasiswa : Prasetyo Purpo Pandanarum
NIM : 235505197
Judul KKL : Analisis Manajemen Operasional Produksi Pada
UMKM Farecta cake di kabupaten Kebumen

No.	Tanggal	Materi bimbingan	Tanda Tangan Pembimbing
1.	14/05/2026	Kunjungan UIN KKL	
2.	22/05/2026	Pengajuan Surat Permohonan	
3.	01/06/2026	Wawancara Profil dan Latar Belakang Farecta cake	
4.	24/06/2026	Wawancara terkait SDM & Pemasaran	
5.	02/07/2026	Wawancara terkait produksi & keuangan	
6.	03/07/2026	Observasi terkait SDM dan produksi serta pembuatan konten.	
7.	11/07/2026	Penutupan KKL dan Pemberian Kenang-kenangan.	

Kebumen, 11 Juli 2026.

Pembimbing

Nurrah

Lampiran 7: Kartu Tanda Penduduk (KTP) Pemilik UMKM Faresta Cake

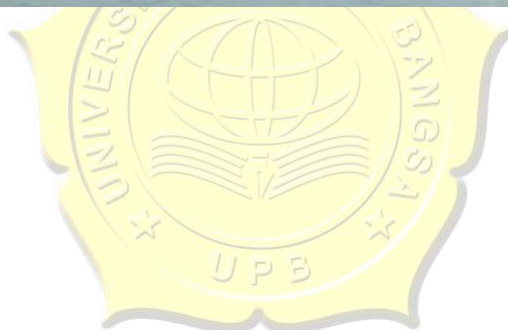
**PROVINSI JAWA TENGAH
KABUPATEN KEBUMEN**

NIK : 3305213007900005

Nama : AMIN YULIANTO
Tempat/Tgl Lahir : KEBUMEN, 30-07-1990
Jenis Kelamin : LAKI-LAKI Gol. Darah : -
Alamat : DK GAGAKBANING
RT/RW : 003 / 001
Kel/Desa : WONOTIRTO
Kecamatan : KARANGGAYAM
Agama : ISLAM
Status Perkawinan : KAWIN
Pekerjaan : WIRASWASTA
Kewarganegaraan : WNI
Berlaku Hingga : 30-07-2017

**KEBUMEN
05-10-2012**

Amin



Lampiran 8: Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Pemilik UMKM Faresta Cake



Lampiran 9: Nomor Induk Berusaha (NIB)



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA

PB-UMKU: 270822000908600000001

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan kepada Pelaku Usaha berikut ini:

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : AMIN YULIANTO |
| 2. Nomor Induk Berusaha (NIB) | : 2708220009086 |
| 3. Alamat Kantor | : DK GAGAKBANING RT 003 RW 001, Desa/Kelurahan Wonotirto, Kec. Karanggayam, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah
Kode Pos: |
| 4. Status Penanaman Modal | : Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) |
| 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : 10710 - Industri Produk Roti Dan Kue |
| 6. Lokasi Usaha | : Jl. Raya Soka Km. 2 Desa/Kelurahan Kedawung, Kec. Pejagoan, Kab. Kebumen, Provinsi Jawa Tengah
Kode Pos: 54361 |

Telah memenuhi persyaratan:

-

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 DPMTSP Kabupaten Kebumen,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 01 September 2022

- 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.
- Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Lampiran 10: Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT) LAMPIRAN PB-UMKU: 270822000908600000001

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 3053305010310-27 |
| 2. Nama IRTP | : AMIN YULIANTO |
| 3. Nama Pemilik | : AMIN YULIANTO |
| 4. Alamat | : Jl. Raya Soka Km. 2 RT. 003 RW. 003 Desa Kedawung
Kecamatan Pejagoan Kabupaten Kebumen |
| 5. Provinsi | : JAWA TENGAH |
| 6. Kabupten/Kota | : KAB. KEBUMEN |
| 7. Kecamatan | : Pejagoan |
| 8. Desa | : Kedawung |
| 9. Jenis Pangan | : Tepung dan Hasil Olahannya |
| 10. Nama Produk Pangan | : Bakery |
| 11. Branding Produk | : FARESTA CAKE |
| 12. Komposisi | : Terigu, Gula, Margarin, Telur, Susu |
| 13. Kemasan Primer | : Karton / Kertas |
| 14. Masa Berlaku Sertifikat | : 01-09-2027 |
| 15. Komitmen | : |
| | a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. |
| | b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah
Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi. |
| | c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. |
- Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

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 11: Sertifikat Halal



REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	ID33110000679380922	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-0020279151122 Tanggal 30 November 2022

Jenis Produk <i>Type of Product</i>	Produk bakeri	نوع المنتج
Nama Produk <i>Name of Product</i>	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha <i>Name of Company</i>	AMIN YULIANTO	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha <i>Company's Address</i>	JL. RAYA SOKA KM. 2 KEDAWUNG PEJAGOAN, KAB. KEBUMEN, JAWA TENGAH, -, INDONESIA	عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada <i>Issued in Jakarta on</i>	1 Desember 2022	أصدرت الشهادة بجاكرتا في
Berlaku sampai dengan <i>Valid until</i>	1 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 Irfham



Badan Sertifikasi Elektronik

Dokumen ini telah diandelungini secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik, BSN

Lampiran 12: Surat Penyuluhan Keamanan Pangan



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT) LAMPIRAN PB-UMKU: 270822000908600000001

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 3053305010310-27 |
| 2. Nama IRTP | : AMIN YULIANTO |
| 3. Nama Pemilik | : AMIN YULIANTO |
| 4. Alamat | : Jl. Raya Soka Km. 2 RT. 003 RW. 003 Desa Kedawung
Kecamatan Pejagoan Kabupaten Kebumen |
| 5. Provinsi | : JAWA TENGAH |
| 6. Kabupten/Kota | : KAB. KEBUMEN |
| 7. Kecamatan | : Pejagoan |
| 8. Desa | : Kedawung |
| 9. Jenis Pangan | : Tepung dan Hasil Olahannya |
| 10. Nama Produk Pangan | : Bakery |
| 11. Branding Produk | : FARESTA CAKE |
| 12. Komposisi | : Terigu, Gula, Margarin, Telur, Susu |
| 13. Kemasan Primer | : Karton / Kertas |
| 14. Masa Berlaku Sertifikat | : 01-09-2027 |
| 15. Komitmen | : |
| | a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. |
| | b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah
Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi. |
| | c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. |
| | Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan |

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 13: Peta Lokasi UMKM Faresta Cake



Lampiran 14: Foto Produk UMKM Faresta Cake



Faresta Cake
Fresh Made by Order

ANEKA PRODUK FARESTA CAKE

BERKUALITAS • LEZAT • HIGIENIS

Berbagai pilihan roti dan kue lezat dari Faresta Cake untuk menemani setiap momen spesial Anda dan keluarga.



PRODUK ANDALAN KAMI



BOLEN MIX COKLAT KEJU
Perpaduan bolen renyah dengan isian coklat lumer dan keju gurih.



CHOCO CEESEROL
Roti gulung lembut dengan isian krim coklat dan taburan meses coklat.



ABON ROLL
Roti gulung lembut dengan isian abon gurih, lezat dan menggugah selera.

ANEKA PILIHAN LAINNYA



BOLU
Aneka bolu lembut dengan berbagai rasa seperti original, coklat, pandan, marble, dll.



BROWNIES
Brownies kukus lembut dan legit dengan rasa coklat yang nikmat.



ROTI MANIS
Roti lembut dengan berbagai isian manis yang menggugah selera.



ROTI GURIH
Aneka roti gurih dengan isian sosis, daging, keju, mayo dan berbagai varian lainnya.



KUE TRADISIONAL
Kue tradisional pilihan dengan cita rasa klasik yang selalu dirindukan.



ANEKA KUE KERING & SNACK
Berbagai kue kering dan snack untuk teman setiap saat.



BAHAN PILIHAN
Kami hanya menggunakan bahan baku terbaik dan segar.



PRODUKSI HIGIENIS
Diproses dengan standar kebersihan tinggi dan peralatan modern.



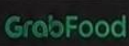
RASA KONSISTEN
Rasa terjaga di setiap produk, lezat setiap saat.



FRESH SETIAP HARI
Diproduksi setiap hari untuk kualitas dan kesegaran terbaik.

TERSEDIA DI:







 @farestacake

 Faresta Cake

 083138368292

 Kebumen, Jawa Tengah

Lampiran 15: Dokumentasi Proses Produksi




PROSES PRODUKSI HIGIENIS

Bersih, Aman, dan Berkualitas

Faresta Cake berkomitmen untuk selalu menghadirkan produk terbaik dengan proses produksi yang higienis, terstandar, dan diawasi secara ketat di setiap tahapannya.

TAHAPAN PROSES PRODUKSI FARESTA CAKE

1	2	3	4	5	6
					
BAHAN BERKUALITAS	PROSES PENGOLAHAN	PEMBUATAN & PEMBENTUKAN	PEMANGGANGAN SEMPURNA	PENGEMASAN AMAN	PENYIMPANAN DISTRIBUSI
Kami memilih bahan baku terbaik dan segar untuk memastikan kualitas, rasa, dan keamanan produk.	Bahan diolah dengan mesin yang terjaga kebersihannya oleh para tenaga kerja yang terlatih.	Setiap produk dibuat dengan teliti dan konsisten untuk menghasilkan rasa yang sempurna.	Dipanggang dengan suhu terkontrol untuk menghasilkan tekstur dan rasa terbaik di setiap gigitan.	Produk dikemas dengan rapi, higienis, dan menggunakan kemasan berkualitas agar tetap terjaga.	Disimpan dengan baik dan didistribusikan secara aman agar produk sampai ke tangan pelanggan dengan kualitas terbaik.

STANDAR KEBERSIHAN YANG KAMI TERAPKAN

					
CUCI TANGAN SECARA RUTIN	PENGUNAAN HAIRNET & MASKER	SARUNG TANGAN SEKALI PAKAI	SANITASI ALAT DAN RUANG	KONTROL MUTU BERKALA	PENYIMPANAN TERKONTROL
Semua karyawan mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan.	Semua karyawan wajib menggunakan hairnet dan masker.	Menggunakan sarung tangan sekali pakai yang higienis.	Peralatan dan ruang produksi dibersihkan secara rutin.	Setiap produk melalui pemeriksaan kualitas secara berkala.	Suhu penyimpanan dijaga untuk menjaga kesegaran produk.

Karena kami peduli, kami bekerja dengan hati...

FARESTA CAKE – KUALITAS TERJAGA, RASA TERPERCAYA

Instagram @farestacake

Facebook Faresta Cake

WhatsApp 083138368292

Location Kebumen, Jawa Tengah

Lampiran 16: Foto Bersama Pemilik UMKM Faresta Cake



Lampiran 17: Tautan Video Kelompok KKL 45

<https://youtu.be/ZaXxHO3gdG0>

