

LAPORAN PROJEK MANAJEMEN OPERASI PADA UMKM
“WARUNG NGEMIL”

Laporan ini disusun untuk memenuhi tugas kelompok mata kuliah Manajemen Operasi

Dosen Pengampu: Rosali, SE, MM



Disusun Oleh:

Kelas E/Kelompok 1

Nabila	2010111202
Tirza Abigail Nessaristi	2010111226
Dinara Alisha Safina	2010111228

PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
2021

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan hidayah-Nya kelompok kami dapat menyelesaikan Laporan Projek Manajemen Operasi pada UMKM “Warung Ngemil” dengan tepat waktu. Laporan ini disusun guna memenuhi tugas Ibu Rosali, SE., MM., pada mata kuliah Manajemen Operasi di Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Ibu Rosali, SE., MM., selaku dosen pengampu mata kuliah Manajemen Operasi atas tugas yang telah diberikan yang dapat menambah pengetahuan dan wawasan kami serta bimbingannya sehingga kami dapat menyelesaikan laporan ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses penyusunan laporan ini.

Penulis berharap tugas yang telah diberikan ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi para pembaca, terutama bagi mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. Penulis menyadari laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan penulis terima demi kesempurnaan laporan ini.

Jakarta, 5 Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Pengambilan Objek	1
1.2 Tujuan dari Proyek	2
BAB 2	3
PROFIL PERUSAHAAN OBJEK	3
2.1 Sejarah Perusahaan	3
2.2 Struktur Organisasi	4
2.3 Jenis Usaha, Perkembangan Usaha, Rencana Pengembangan	5
BAB 3	7
SISTEM DAN PROSEDUR OPERASIONAL OBJEK	7
3.1 Proses Operasional Produk	7
3.2 Kebijakan Pemenuhan Bahan Baku	17
3.3 Kapasitas Produksi	18
3.4 Saluran Distribusi	18
BAB 4	19
HASIL ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN OPERASIONAL	19
4.1 Rekapitan Transaksi per minggu	19
4.2 Capaian Hasil	21
4.3 Pembahasan Hasil Proyek Manajemen Operasional	22
BAB 5	23
KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran	24

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Pengambilan Objek

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah atau biasa disebut UMKM merupakan suatu bentuk usaha yang menjadi salah satu pemegang peran penting dalam membantu perekonomian di Indonesia. Hal ini dikarenakan adanya UMKM akan membentuk suatu lapangan kerja baru bagi masyarakat Indonesia. Di Indonesia terdapat berbagai jenis UMKM, salah satunya adalah usaha kuliner. Usaha kuliner ini merupakan salah satu jenis UMKM yang banyak digeluti oleh masyarakat Indonesia, bahkan hingga kalangan muda sekalipun. Dengan modal yang tidak terlalu besar dan pengetahuan serta inovasi dalam bidang kuliner, usaha kuliner ini dapat dikatakan cukup menjanjikan untuk dijalankan karena mengingat setiap orang membutuhkan makanan dalam kehidupan sehari-harinya.

Banyaknya usaha kuliner yang tersebar di Indonesia, terdapat salah satu usaha kuliner yang memiliki pasar yang bagus, yaitu usaha kuliner berupa camilan dan minuman. Camilan dan minuman yang memiliki berbagai varian rasa umumnya digemari oleh masyarakat, terutama anak-anak sampai kalangan remaja. Selain itu, camilan dan minuman juga dapat dibuat dengan mudah tanpa harus memiliki keahlian khusus. Oleh karena itu, usaha kuliner camilan dan minuman ini seringkali menjadi salah satu peluang usaha bisnis yang paling diminati oleh masyarakat. Salah satu usaha kuliner camilan dan minuman yang ada di seluruh Indonesia adalah UMKM Warung Ngemil.

Warung Ngemil ini merupakan salah satu UMKM yang menjual camilan dan minuman dan dijalankan seorang mahasiswa. Produk yang dihasilkan Warung Ngemil berupa camilan, seperti french fries, burger, takoyaki, telur cetak, dan lain-lain. Warung Ngemil juga menjual berbagai jenis minuman yang memiliki varian rasa yang berbeda-beda, seperti minuman boba dengan rasa coklat, hazelnut, vanila, dan lain-lain serta es teh lemon, kopi dalgona, hingga brown sugar milk yang sedang populer akhir-akhir ini.

Banyaknya jenis camilan dan minuman yang dijual oleh Warung ngemil menjadi salah satu daya tarik tersendiri dari Warung Ngemil karena kebanyakan usaha kuliner

yang menjual camilan tidak memiliki banyak pilihan camilan yang ditawarkan dan juga Warung Ngemil ini menyediakan berbagai macam minuman yang jarang ditemukan di usaha kuliner camilan lainnya. Selain itu, Warung Ngemil ini juga terkenal dengan harganya yang murah sehingga mudah dijangkau oleh seluruh kalangan masyarakat, dari anak-anak sampai orang dewasa.

1.2 Tujuan dari Projek

Tujuan dari laporan projek ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui sistem dan prosedur operasional UMKM Warung Ngemil.
2. Untuk mengetahui hasil analisis dan evaluasi pelaksanaan operasional UMKM Warung Ngemil.

BAB 2

PROFIL PERUSAHAAN OBJEK

2.1 Sejarah Perusahaan

UMKM adalah istilah umum dalam khazanah ekonomi yang merujuk kepada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh Undang-undang No. 20 tahun 2008. UMKM artinya bisnis yang dijalankan individu, rumah tangga, atau badan usaha ukuran kecil. Penggolongan UMKM didasarkan batasan omzet pendapatan per tahun, jumlah kekayaan aset, serta jumlah pegawai. Sedangkan yang tidak masuk kategori UMKM atau masuk dalam hitungan usaha besar, yaitu usaha ekonomi produktif yang dijalankan oleh badan usaha dengan total kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah.

Warung Ngemil merupakan sebuah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam bidang kuliner yang berdiri pada tahun 2021 dan dikembangkan oleh seorang mahasiswi bernama Anisa Septiani bersama dengan Ibunya dan keluarganya.

Pada awalnya saat memasuki libur kuliah Anisa mulai merasa bosan karena tidak adanya aktivitas yang dapat ia lakukan dan kemudian ia mulai memikirkan bagaimana caranya agar dapat menjadi produktif sekaligus mendapatkan penghasilan pada saat libur kuliah. Dengan adanya bakat memasak yang dimiliki, pengalaman dalam dunia bisnis kuliner, dan dukungan dari keluarga, Anisa memutuskan untuk membangun usahanya yang bernama Warung Ngemil. Nama Warung Ngemil sendiri terpikirkan oleh Anisa karena keluarganya yang memang suka memakan cemilan atau ngemil, dan Anisa berpikir daripada ia dan keluarganya terus membeli makanan atau jajanan dari luar lebih baik ia membuat sendiri cemilan-cemilan tersebut sekaligus menjualnya.

Dengan melihat keinginan Anisa yang ingin memulai berusaha orang tuanya pun mendukungnya dengan menyediakan tempat di rumah mereka untuk dijadikan sebagai tempat penjualan Warung Ngemil. Warung Ngemil terletak di Perumahan Griya Bukit Jaya, Blok R3 Nomor 8 Jalan Rinjani 3 RT. 01 RW. 19, Desa Bojong Nangka, Kecamatan Gunung Putri, Kabupaten Bogor, Jawa Barat.

Warung Ngemil ini menjual berbagai jenis makanan berupa camilan dan berbagai jenis minuman. Modal awal dari Warung Ngemil sekitar Rp3.000.000, modal tersebut Anisa dapatkan dari kedua orangtuanya. Dengan modal tersebut Anisa membuka Warung Ngemil di rumahnya dengan memberikan sedikit renovasi untuk menjadikannya sebagai tempat makan yang cukup nyaman, selain itu juga uang tersebut Anisa gunakan untuk membeli peralatan serta bahan baku yang diperlukannya untuk menjalankan usaha Warung Ngemil.

Makanan serta jajanan yang dijual oleh Anisa mendapatkan respon yang cukup cepat dari masyarakat sekitar terutama anak-anak kecil. Karena produk yang dijual oleh Warung Ngemil sebagian besar camilan dan disekitar rumah Anisa terdapat beberapa tempat les anak-anak maka target pasar utama Anisa adalah anak-anak les tersebut. Dan nyatanya Anisa berhasil untuk mendapatkan minat dari target pasarnya.

Untuk saat ini Anisa secara pribadi belum memiliki surat izin untuk melakukan usaha, tetapi Ibu dari Anisa yang telah memiliki surat izin usaha. Dan Warung Ngemil juga telah mendapatkan surat izin usaha dari RT setempat.

2.2 Struktur Organisasi

Organisasi adalah sekelompok orang yang memiliki satu tujuan yang sama, saling menggerakkan dan memiliki sarana untuk mencapai tujuan tersebut dengan adanya suatu koordinasi. Struktur organisasi adalah susunan komponen (unit-unit kerja) dalam organisasi. Struktur organisasi menunjukkan adanya pembagian kerja dan menunjukkan fungsi atau kegiatan yang berbeda kemudian diintegrasikan. Selain itu, struktur organisasi juga memperlihatkan arus interaksi dalam organisasi yang memutuskan, memerintah, menjawab dan melaksanakan pekerjaan.

Struktur organisasi pada umumnya digambarkan dalam suatu bagan yang disebut bagan organisasi. Bagan organisasi adalah gambar struktur organisasi yang formal. Dalam gambar tersebut ada garis-garis (instruksi dan koordinasi) yang menunjukkan kewenangan dan hubungan komunikasi formal, yang tersusun secara hierarkis. Manusia merupakan unsur terpenting dalam pengorganisasian.

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang telah kami lakukan, Warung Ngemil belum memiliki struktur organisasi resmi dan tertulis, hal tersebut dikarenakan Warung Ngemil adalah usaha mikro atau kecil. Hingga saat ini Warung Ngemil belum memiliki karyawan dan hanya dikelola oleh Anisa bersama Ibunya dan terkadang dibantu oleh anggota keluarganya yang lain. Anisa bersama anggota keluarganya sendiri mengerjakan segalanya, mulai dari proses produksi, keuangan, pemasaran, sampai dengan penjualan di toko.

2.3 Jenis Usaha, Perkembangan Usaha, Rencana Pengembangan

1. Jenis Usaha

Jenis usaha dari Warung Ngemil adalah usaha dibidang kuliner yang berfokus pada makanan ringan, cemilan, dan minuman. Warung Ngemil sendiri memiliki cukup banyak pilihan menu makanan dan minuman boba yang dapat dipilih, seperti yang terlihat pada gambar dibawah.



2. Perkembangan Usaha

Dalam proses perkembangan usahanya, Warung Ngemil cukup berkembang walaupun tidak terlalu signifikan mulai dari awal berdirinya hingga saat ini. Menurut Anisa, perkembangan usaha Warung Ngemil tidak terlalu besar, dikarenakan usaha Warung Ngemil baru berjalan sekitar 6 bulan, yang baru mulai beroperasi dari bulan Juli tahun 2021. Perkembangan usaha Warung Ngemil dapat dilihat dari bertambahnya menu atau varian produk, dimana yang tadinya hanya menjual meal box dan kebab telur, saat ini Warung Ngemil sudah banyak memiliki varian produk atau menu, seperti french fries, burger, corn dog sosis, sliced pizza, lemon tea, dan aneka produk lainnya seperti yang tertera pada gambar menu di atas.

3. Rencana Pengembangan

Untuk rencana pengembangan Warung Ngemil sendiri Anisa ingin memperbesar skala usahanya mulai dari skala produksi, seperti menambah lebih banyak menu atau varian produk, memperbesar toko, memperluas jangkauan pasar mereka melalui pemasaran secara online, seperti melalui aplikasi Instagram. Selain itu, Anisa juga ingin menambahkan Warung Ngemil ke dalam aplikasi pesan-antar makanan online, seperti Go-food, Grabfood, dan Shopee Food.

BAB 3

SISTEM DAN PROSEDUR OPERASIONAL OBJEK

3.1 Proses Operasional Produk

Dalam melakukan proses operasional atau produksi produk, Warung Ngemil membuatnya berdasarkan pesanan yang masuk pada saat jam operasional Warung Ngemil berlangsung, yaitu hari Senin – Jumat pukul 10.00 – 20.00 WIB.

Berikut adalah proses operasional atau produksi produk dari Warung Ngemil:

1. French Fries

French fries atau kentang goreng adalah hidangan yang dibuat dari potongan-potongan kentang yang digoreng dalam minyak goreng panas. Di dalam menu rumah-rumah makan, kentang goreng yang dipotong panjang-panjang dan digoreng dalam keadaan terendam di dalam minyak goreng panas disebut french fries.

Bahan-bahan:

- a. Kentang
- b. Tepung bumbu instan
- c. Minyak goreng

Cara membuat:

- 1) Kupas kentang, lalu potong dadu memanjang, cuci bersih. Tambahkan tepung bumbu instan. Aduk hingga merata.
- 2) Panaskan minyak, goreng kentang sampai berubah warna.
- 3) Angkat dan tiriskan.
- 4) Kentang goreng siap disajikan.

2. Meal Box

Meal box atau kotak makanan ini berisikan kentang goreng, sosis, dan nugget.

Bahan-bahan:

- a. Kentang
- b. Tepung bumbu instan
- c. Sosis
- d. Nugget

- e. Minyak goreng
- f. Saus sambal

Cara membuat:

- 1) Kupas kentang, lalu potong dadu memanjang, cuci bersih. Tambahkan tepung bumbu instan. Aduk hingga merata.
- 2) Siapkan sosis dan nugget.
- 3) Panaskan minyak, goreng kentang sampai berubah warna, dan goreng bergantian dengan sosis, lalu nugget.
- 4) Angkat dan tiriskan.
- 5) Siapkan kotak makanan, lalu atur kentang goreng, sosis, dan nugget dengan rapi.
- 6) Masukkan saus sambal
- 7) Meal box siap disajikan.

3. Burger Telur

Burger telur adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan di tengahnya diisi dengan patty yang biasanya diambil dari daging, kemudian sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay serta ditambah dengan telur goreng. Sebagai sausnya, burger diberi berbagai jenis saus seperti mayones, saus tomat dan sambal serta mustard.

Bahan-bahan:

- a. Roti burger
- b. Daging burger
- c. Telur
- d. Selada
- e. Keju
- f. Saus tomat
- g. Saus sambal
- h. Mayones

Cara membuat:

- 1) Belah dua roti burger, kemudian olesi dengan mentega dan panggang hingga kecoklatan, hingga semua selesai.
- 2) Goreng telur lalu angkat.
- 3) Lalu olesi roti burger dengan bahan mayones, kemudian tata selada di atasnya, disusul daging burger, keju, olesi saus tomat, sambal, dan masukkan telur goreng.
- 4) Tutup dengan roti burger.
- 5) Burger siap disajikan.

4. Burger

Hamburger (atau sering kali disebut dengan burger) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan di tengahnya diisi dengan patty yang biasanya diambil dari daging, kemudian sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay. Sebagai sausnya, burger diberi berbagai jenis saus seperti mayones, saus tomat dan sambal serta mustard.

Bahan-bahan:

- a. Roti burger
- b. Daging burger
- c. Selada
- d. Keju
- e. Saus tomat
- f. Saus sambal
- g. Mayones

Cara membuat:

- 1) Belah dua roti burger, kemudian olesi dengan mentega dan panggang hingga kecoklatan, hingga semua selesai.
- 2) Lalu olesi roti burger dengan bahan mayones, kemudian tata selada di atasnya, disusul daging burger, keju, olesi saus tomat dan sambal, dan tutup dengan roti burger.
- 3) Burger siap disajikan.

5. Takoyaki

Takoyaki adalah nama makanan asal daerah Kansai di Jepang, berbentuk bola-bola kecil dengan diameter 3-5 cm yang dibuat dari adonan tepung terigu diisi potongan gurita di dalamnya. Takoyaki biasanya dijual sebagai jajanan di pinggir jalan untuk dinikmati sebagai camilan. Takoyaki biasa dijual dalam bentuk set dengan 1 set berisi 5, 6, 8 hingga 10 buah takoyaki yang disajikan di atas lembaran plastik berbentuk perahu atau dimasukkan ke dalam kemasan plastik transparan untuk dibawa pulang.

Bahan-bahan:

- a. Tepung terigu
- b. Air
- c. Telur
- d. Garam
- e. Penyedap rasa
- f. Lada
- g. Sosis
- h. Daun bawang

Cara membuat:

- 1) Campur semua bahan.
- 2) Masak dengan cetakan takoyaki, isi setengah saja.
- 3) Masukkan isian.
- 4) Putar sampai bulat.
- 5) Angkat dan oles dengan saus.
- 6) Takoyaki siap disajikan

6. Corndog Sosis

Corndog adalah makanan yang terbuat dari sosis (biasanya *hot dog*) ditusuk yang dilapisi dengan lapisan tebal adonan encer tepung jagung kasar (*cornmeal*) dan digoreng rendam. Hidangan tersebut berasal dari Amerika Serikat dan umumnya ditemukan dalam masakan Amerika.

Bahan-bahan:

- a. Tepung terigu
- b. Tepung roti

- c. Air hangat
- d. Gula pasir
- e. Garam
- f. Ragi instan
- g. Sosis
- h. Saus sambal
- i. Mayones

Cara membuat:

- 1) Tusuk sosis dengan tusukan sate.
- 2) Campur terigu dan garam, aduk rata lalu sisihkan.
- 3) Tuang air hangat kuku ke dalam wadah bersih, masukkan gula dan ragi, aduk sampai larut, masukkan terigu, aduk sampai jadi adonan yang kental, tutup adonan lalu diamkan 60 menit atau sampai mengembang 2 kali lipat.
- 4) Panaskan minyak goreng, celup sosis ke dalam adonan, gulingkan dalam tepung roti, goreng dengan api sedang cenderung kecil sampai matang keemasan, angkat, sajikan.

7. Sliced Pizza

Sliced pizza adalah pizza yang disajikan bukan per loyang melainkan per potong atau satuan. Pizza ini bisa jadi pilihan pas untuk orang yang tidak mau makan malam mengenyangkan.

Bahan-bahan:

- a. Tepung terigu cakra
- b. Air hangat
- c. Gula pasir
- d. Garam
- e. Minyak goreng
- f. Bawang bombay
- g. Sosis
- h. Keju
- i. Saus pizza

Cara membuat:

- 1) Ulen semua bahan roti sampai kalis.
- 2) Proofing selama satu jam.
- 3) Kempeskan, lalu bagi menjadi dua dan bulatkan.
- 4) Diamkan kembali selama 15 menit.
- 5) Cetak di pan pizza.
- 6) Oles merata saus pizza di permukaan roti.
- 7) Taburi dengan parutan keju.
- 8) Taburi dengan bawang bombay.
- 9) Tata sosis secara merata.
- 10) Taburi kembali keju dengan merata.
- 11) Panggang 30 menit di suhu 180 derajat api bawah dan 10-15 menit api atas bawah.
- 12) Pizza siap dihidangkan.

8. Telur Cetak

Telur cetak merupakan jajanan yang cukup populer dikalangan anak-anak sekolah terutama anak SD. Jajanan ini terbuat dari telur yang dikocok dengan bumbu dan ditaburi daun bawang yang kemudian dimasak diatas cetakan dengan bentuk bulat-bulat kecil dan biasanya dihidangkan dengan bubuk cabai.

Bahan-bahan:

- a. Tepung terigu
- b. Telur ayam
- c. Daun bawang
- d. Air matang
- e. Garam
- f. Penyedap rasa
- g. Minyak goreng (untuk melumasi cetakan)

Cara membuat:

- 1) Campur tepung terigu, telur, dan mentega sampai rata setelah tercampur rata tambahkan air sampai encer seperti air susu.

- 2) Tambahkan garam dan penyedap rasa serta daun bawang aduk rata.
- 3) Panaskan cetakan beri sedikit minyak goreng agar tidak lengket masukan adonan telur cetak sampai selesai dan telur cetak ala jajanan SD siap dinikmati.

9 Kebab Telur

Kebab telur adalah kebab yang berisi telur dengan tambahan tomat, daun bawang, selada, saus, dan tambahan lainnya.

Bahan-bahan:

- a. Kulit kebab
- b. Telur
- c. Mentega
- d. Sayuran
- e. Saus tomat
- f. Sambal
- g. Mayones

Cara membuat:

- 1) Siapkan kulit kebab, isi dengan sayuran, potongan telur dadar, saus, dan mayones.
- 2) Gulung memanjang.
- 3) Panaskan kebab di wajan anti lengket sembari olesi mentega. Masak hingga kecoklatan.
- 4) Kebab telur siap disajikan.

10 Indomie Nyemek

Indomie nyemek adalah Indomie rebus yang mirip dengan Indomie kuah, tetapi kuahnya lebih sedikit dibandingkan dengan Indomie kuah biasa. Istilah nyemek sendiri berasal dari bahasa Jawa yang memiliki arti tidak kering atau tidak basah. Dapat dikatakan indomie nyemek antara indomie kuah dengan indomie goreng.

Bahan-bahan:

- a. Indomie
- b. Telur

- c. Sosis
- d. Sayuran

Cara membuat:

- 1) Masak air hingga mendidih.
- 2) Masukkan telur, kemudian masukkan indomie, sayuran, dan sosis.
- 3) Matikan api apabila sayuran sudah layu dan pastikan air hanya sedikit yang tersisa.
- 4) Indomie nyemek siap disajikan.

11. Indomie Godog

Indomie godog adalah Indomie kuah yang disajikan dengan tambahan telur, sosis, dan sayuran.

Bahan-bahan:

- a. Indomie
- b. Telur
- c. Sosis
- d. Sayuran

Cara membuat:

- 1) Masak air hingga mendidih.
- 2) Masukkan telur, kemudian masukkan indomie, sayuran, dan sosis.
- 3) Matikan api apabila sayuran sudah layu.
- 4) Indomie godog siap disajikan.

12. Boba Drink

Boba drink merujuk pada minuman sejenis *bubble tea* yang terdiri dari racikan susu, teh, gula, dengan *topping pearls* yang terbuat dari tepung tapioka dan gula. Boba adalah bola tapioka yang sering menjadi isian dari minuman *bubble tea*. Boba berbahan dasar tepung tapioka yaitu tepung dari singkong. Tapioka tidak memiliki banyak rasa, sehingga rasa manis dari boba sebagian besar berasal dari gula atau madu yang direndam sebelum disajikan.

Bahan-bahan:

- a. Boba

- b. Air matang
- c. Bubuk minuman (cokelat, dark choco, *hazelnut*, cappucino, *vanilla*, vanilla oreo, *strawberry*, *blueberry*, anggur, taro, *green tea*, dan thai tea)
- d. Susu kental manis

Cara membuat:

- 1) Siapkan gelas, masukkan bubuk minuman, susu kental manis, dan air hangat. Aduk sampai rata.
- 2) Masukkan boba dengan airnya.
- 3) Tambahkan es batu secukupnya.
- 4) Boba drink siap disajikan.

13. Es Teh Lemon

Es teh lemon adalah teh yang ditambahkan dengan perasan lemon atau irisan lemon dan disajikan dengan tambahan es batu.

Bahan-bahan:

- a. Teh
- b. Lemon
- c. Gula pasir
- d. Air
- e. Air panas
- f. Es batu

Cara membuat:

- 1) Seduh teh dalam wadah dengan air panas.
- 2) Biarkan hingga agak dingin.
- 3) Saring dan angkat teh kantongnya.
- 4) Peras jeruk lemon dan campurkan dengan teh.
- 5) Potong tipis sebagian jeruk lemon untuk hiasan.
- 6) Campurkan teh lemon dengan air gula.
- 7) Tata es batu dan potongan lemon di dalam gelas.
- 8) Tuang teh lemon ke dalam gelas.
- 9) Es teh lemon siap disajikan.

14. Kopi Dalgona

Kopi dalgona adalah minuman yang dibuat dengan mencampurkan kopi instan, gula, dan air panas dengan jumlah perbandingan yang sama, lalu campuran tersebut dikocok sehingga menjadi krim dan kemudian ditambahkan ke susu dingin atau panas.

Bahan-bahan:

- a. Kopi instan atau kopi bubuk
- b. Gula
- c. Air panas
- d. Susu cair *full cream*

Cara membuat:

- 1) Campurkan kopi instan, gula, dan air panas ke dalam wadah.
- 2) Kocok dengan menggunakan *mixer* atau pengaduk.
- 3) Pastikan semua bahan teraduk rata dan tunggu hingga warnanya kecokelatan.
- 4) Tuang susu ke dalam gelas dan campurkan kopi yang sudah diaduk hingga membentuk busa atau teksturnya seperti krim.
- 5) Tambahkan es secukupnya.
- 6) Kopi dalgona siap disajikan.

15. Brown Sugar Boba Milk

Brown sugar boba milk adalah minuman dengan percampuran antara susu, gula aren atau gula merah, es batu, dan boba.

Bahan-bahan:

- a. Tepung tapioka
- b. Gula aren
- c. Air
- d. Gula aren
- e. Susu cair *full cream*
- f. Es batu

Cara membuat:

- 1) Untuk membuat boba, didihkan air dan gula aren.

- 2) Jika sudah mendidih, matikan api dan masukkan tepung tapioka, kemudian aduk hingga menggumpal.
- 3) Siapkan wadah yang sudah ditaburkan tepung tapioka.
- 4) Lalu, bulat-bulatkan dan taburi boba dengan tepung tapioka agar tidak menempel.
- 5) Didihkan 1 liter air dan masukkan boba. Masak selama 15 menit hingga empuk.
- 6) Buang air rebusan boba, masukkan bahan sirup gula.
- 7) Aduk rata dan masak boba dan gula tanpa air dengan api kecil hingga mencair dan sirup mengental.
- 8) Masukkan boba dan susu *full cream* secukupnya.
- 9) Tambahkan es batu secukupnya.
- 10) Brown sugar boba milk siap disajikan.

3.2 Kebijakan Pemenuhan Bahan Baku

Dalam melakukan kegiatan usaha bisnis, tentunya setiap perusahaan harus merencanakan jumlah bahan baku, menyediakan bahan baku, serta memastikan kualitas bahan baku yang optimal untuk digunakan oleh perusahaan tersebut. Maka dari itu, perusahaan harus memiliki kebijakan serta aturan yang tepat dalam memenuhi bahan baku produksi mereka sekaligus dalam memenuhi persediaan bahan baku yang cukup untuk menjamin kelancaran kegiatan produksi perusahaan secara terus menerus dengan biaya yang efisien. Dalam usaha Warung Ngemil ini, pemenuhan bahan baku produk diatur dengan cara membeli bahan baku sebelum kegiatan produksi dengan jumlahnya yang mengikuti hasil penjualan di hari sebelumnya atau jumlahnya mengikuti banyaknya produk yang laku terjual. Bahan baku produk Warung Ngemil dibeli dua hari sekali atau saat stok bahan baku habis dipakai.

3.3 Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi di suatu perusahaan sangat berkaitan dengan luas produksi atau ukuran terhadap berapa banyaknya barang yang diproduksi oleh perusahaan dan volume produksi atau hasil produksi yang seharusnya diproduksi oleh suatu perusahaan pada waktu atau periode tertentu. Perencanaan kapasitas produksi perlu dilakukan agar dapat mengatur banyaknya pesanan yang datang dari konsumen untuk menciptakan aliran produksi yang efektif. Adapun kapasitas produksi dari usaha Warung Ngemil adalah 100 porsi per hari yang terdiri dari produk makanan dan minuman.

3.4 Saluran Distribusi

Saluran distribusi yang digunakan oleh perusahaan adalah suatu jalur pemasaran yang digunakan oleh perusahaan untuk mendistribusikan dan menyalurkan barang produksinya agar sampai di tangan konsumen. Tujuan saluran distribusi itu sendiri adalah untuk memudahkan penyaluran barang kepada konsumen dan agar barang produksi tidak menumpuk di gudang. Saluran distribusi yang dimiliki oleh usaha Warung Ngemil adalah saluran distribusi langsung, dimana produsen langsung menjual barangnya kepada konsumen tanpa pengantara. Pada usaha Warung Ngemil, konsumen yang ingin membeli produk Warung Ngemil dapat langsung datang ke toko atau dengan cara memesan melalui Whatsapp dan kemudian pesanan akan diantar langsung oleh Anisa sebagai produsen. Selain memiliki saluran distribusi langsung, Warung Ngemil juga mempunyai beberapa *reseller* untuk produk tertentu saja, seperti Sliced Pizza. Di mana produsen menyalurkan barang kepada *reseller* untuk dijual kembali, kemudian konsumen akan membeli barang tersebut kepada *reseller*.

BAB 4

HASIL ANALISIS DAN EVALUASI PELAKSANAAN OPERASIONAL

4.1 Rekapitan Transaksi per minggu

Berikut ini merupakan hasil rekapitulasi kegiatan penjualan atau transaksi per minggu bulan November 2021 pada UMKM Warung Ngemil:

No.	Tanggal	Produk	Jumlah (porsi)	Harga	Penjualan
1	1	Takoyaki	5	Rp 25.000	
		Kentang	2	Rp 10.000	
					Rp 35.000
2	2	Takoyaki	7	Rp 35.000	
		Burger	3	Rp 15.000	
					Rp 50.000
3	5	Burger	1	Rp 5.000	
		Takoyaki	34	Rp 170.000	
					Rp 175.000
4	7	Kentang	2	Rp 10.000	
		Takoyaki	5	Rp 25.000	
		Burger	4	Rp 20.000	
					Rp 55.000
5	9	Takoyaki	15	Rp 75.000	
		Burger	7	Rp 35.000	
		Boba	5	Rp 25.000	
		Corndog	2	Rp 10.000	
		Burger+telor	1	Rp 8.000	
					Rp 153.000
6	10	Burger	8	Rp 40.000	
		Corndog	3	Rp 15.000	
		Burger+telor	1	Rp 8.000	
		Kebab telur	4	Rp 28.000	
		Takoyaki	1	Rp 5.000	
		Boba	2	Rp 10.000	
					Rp 106.000

7	11	Meal box	1	Rp	5.000	
		Takoyaki	3	Rp	15.000	
						Rp 20.000
8	12	Takoyaki	3	Rp	15.000	
		Burger	6	Rp	30.000	
						Rp 45.000
9	13	Lemon tea	1	Rp	5.000	
		Kentang	4	Rp	20.000	
		Takoyaki	3	Rp	15.000	
						Rp 40.000
10	14	Corndog	2	Rp	10.000	
		Burger	3	Rp	15.000	
		Burger+telor	1	Rp	8.000	
		Takoyaki	5	Rp	25.000	
		Kebab telor	4	Rp	28.000	
						Rp 86.000
11	15	Burger	5	Rp	25.000	
		Takoyaki	5	Rp	25.000	
		Corndog	6	Rp	30.000	
		Boba	2	Rp	10.000	
		Kentang	1	Rp	5.000	
		Kebab	2	Rp	14.000	
						Rp 109.000
12	16	Burger	6	Rp	30.000	
		Takoyaki	2	Rp	10.000	
		Corndog	5	Rp	25.000	
		Boba	2	Rp	10.000	
		Kebab	2	Rp	14.000	
						Rp 89.000
13	19	Takoyaki	3	Rp	15.000	
		Kentang	1	Rp	5.000	
		Burger	2	Rp	10.000	
						Rp 30.000
14	21	Burger	4	Rp	20.000	
		Takoyaki	12	Rp	60.000	
		Corndog	5	Rp	25.000	
		Kentang	4	Rp	20.000	
						Rp 125.000
15	22	Takoyaki	7	Rp	35.000	
						Rp 35.000
16	23	Kentang	4	Rp	20.000	
		Takoyaki	7	Rp	40.000	
		Meal box	2	Rp	10.000	
		Burger	2	Rp	10.000	
		Corndog	4	Rp	20.000	
						Rp 100.000

17	24	Burger	4	Rp	20.000	
		Boba	1	Rp	5.000	
		Kentang	2	Rp	10.000	
		Takoyaki	7	Rp	35.000	
		Meal box	1	Rp	5.000	
						Rp 75.000
18	25	Burger	1	Rp	5.000	
		Takoyaki	2	Rp	10.000	
		Kentang	1	Rp	5.000	
		Meal box	1	Rp	5.000	
						Rp 25.000
19	26	Takoyaki	6	Rp	30.000	
		Burger	5	Rp	25.000	
		Corndog	5	Rp	25.000	
						Rp 80.000
20	27	Kebab telur	1	Rp	7.000	
		Boba	3	Rp	10.000	
		Brown sugar	1	Rp	7.000	
		Burger+telor	1	Rp	8.000	
		Takoyaki	11	Rp	55.000	
		Burger	5	Rp	25.000	
						Rp 112.000
21	28	Corndog	2	Rp	10.000	
		Burger	2	Rp	10.000	
		Mie godog	3	Rp	30.000	
		Takoyaki	1	Rp	5.000	
						Rp 55.000
TOTAL PENJUALAN BULAN NOVEMBER						Rp 1.600.000

4.2 Capaian Hasil

Hasil yang dicapai berdasarkan tabel rekapitulasi transaksi bulan November di atas menunjukkan bahwa UMKM Warung Ngemil telah beroperasi dengan baik per minggu nya dengan perolehan pendapatan dari hari ke hari berubah secara fluktuatif. Pada bulan November, minggu pertama, Warung Ngemil memperoleh pendapatan dari hasil penjualan sebesar Rp315.000; pada minggu kedua, Warung Ngemil memperoleh pendapatan dari hasil penjualan sebesar Rp450.000; pada minggu ketiga, Warung Ngemil

memperoleh pendapatan dari hasil penjualan sebesar Rp353.000; pada minggu keempat, Warung Ngemil memperoleh pendapatan dari hasil penjualan sebesar Rp482.000.

Walaupun pendapatan perhari yang diperoleh Warung Ngemil masih belum cukup stabil, tetapi untuk ukuran sebuah usaha mikro atau kecil dengan saluran distribusi yang sangat terbatas Warung Ngemil dapat dikatakan cukup berhasil karena selalu ada pelanggan yang membeli setiap harinya meskipun hanya sedikit. Selain itu, Warung Ngemil juga telah berhasil untuk selalu memperoleh laba atau keuntungan dari penjualan di setiap harinya, oleh karena itu usaha Warung Ngemil bisa dikatakan cukup berhasil dan mempunyai masa depan yang cerah untuk selalu berkembang menjadi usaha yang lebih sukses lagi.

4.3 Pembahasan Hasil Proyek Manajemen Operasional

Produksi merupakan proses dalam penciptaan suatu produk (barang atau jasa) atau proses dalam mengubah *input* menjadi *output*. Manajemen operasional merupakan proses dalam membuat produk yang dilakukan dengan cara mengubah *input* menjadi *output*. Manajemen operasional juga dapat diartikan sebagai suatu rangkaian kegiatan yang saling terhubung dengan rangkaian proses dalam pengambilan suatu keputusan untuk mengatur serta mengkoordinasi berbagai sumber daya yang digunakan agar tujuan organisasi dapat tercapai. Hasil dari proyek manajemen operasional umumnya digunakan untuk menjadi ukuran atas keberhasilan dari manajemen operasional.

Warung Ngemil memiliki beberapa varian menu makanan yang terdiri dari french fries, meal box, burger, burger telur, takoyaki, corndog sosis, sliced pizza, telur cetak, kebab telur, Indomie nyemek, dan Indomie godog. Sedangkan, untuk minuman terdapat boba drink dengan beberapa rasa, es teh lemon, kopi dalgona, dan brown sugar boba milk. Warung Ngemil dalam proses produksinya melakukan beberapa proses, yaitu dengan merencanakan jumlah bahan baku, menyediakan bahan baku, serta memastikan kualitas bahan baku yang optimal agar tercipta suatu produk yang baik di mata pelanggannya. Dalam penyediaan bahan baku, Warung Ngemil memenuhi bahan baku produk diatur dengan cara membeli bahan baku sebelum kegiatan produksi dengan jumlahnya yang

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Warung Ngemil adalah usaha dibidang kuliner yang berfokus pada makanan ringan, cemilan, dan minuman. yang dijalankan oleh seorang mahasiswi bernama Anisa Septiani bersama dengan Ibunya dan keluarganya. Warung Ngemil berlokasi di rumah Anisa sendiri yang terletak di Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Warung Ngemil belum memiliki struktur organisasi resmi dan tertulis, hal tersebut dikarenakan Warung Ngemil adalah usaha mikro atau kecil. Perkembangan usaha Warung Ngemil sendiri belum terlalu besar, dikarenakan usaha Warung Ngemil baru berjalan sekitar 6 bulan lamanya, Perkembangan usaha Warung Ngemil dapat dilihat dari bertambahnya menu dan varian produk yang tersedia. Sedangkan untuk rencana pengembangannya, Anisa ingin memperbesar skala usahanya mulai dari skala produksi, memperbesar toko, dan memperluas jangkauan pasar melalui pemasaran secara online. Proses operasional dari Warung Ngemil adalah dengan membuat makanan berdasarkan pesanan yang masuk pada saat jam operasional usaha, yaitu hari Senin – Jumat pukul 10.00 – 20.00 WIB. Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku produk diatur dengan cara membeli bahan baku sebelum kegiatan produksi dengan jumlahnya yang mengikuti hasil penjualan di hari sebelumnya atau jumlahnya mengikuti banyaknya produk yang laku terjual dengan kapasitas produksi sebesar 100 porsi per hari yang terdiri dari produk makanan dan minuman. Sedangkan untuk saluran distribusi Warung Ngemil dapat dikatakan masih sangat terbatas, yaitu pelanggan harus datang ke lokasi langsung atau memesannya melalui WhatsApp.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan, penulis mencoba untuk memberikan beberapa saran atau rekomendasi bagi usaha Warung Ngemil dan peneliti selanjutnya. Bagi usaha Warung Ngemil, penulis menyarankan untuk menyusun struktur organisasi usaha agar ketika usaha ini sudah besar seluruh sumber daya manusia yang terlibat dalam usaha ini

dapat mengetahui bagaimana kerangka susunan organisasi Warung Ngemil. Selain itu, penulis juga menyarankan agar Warung Ngemil terus menerus menciptakan ide produk yang inovatif agar tetap mampu bersaing dengan usaha lain yang memiliki jenis usaha yang sama. Pada kebijakan pemenuhan bahan baku, penulis menyarankan agar Warung Ngemil mempunyai kebijakan yang tetap dalam mengatur bahan baku hingga proses produksinya agar tercipta alur produksi yang efektif dan efisien. Bagi peneliti selanjutnya, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dan lebih mendalam yang berkenaan mengenai rencana pengembangan usaha, proses operasional produk, kebijakan pemenuhan bahan baku, kebijakan saluran distribusi sehingga dapat diketahui secara lebih jelas segala sesuatu yang berhubungan dengan manajemen operasi suatu usaha. Penulis berharap agar makalah ini dapat menjadi bahan rujukan bagi penulis lain yang ingin meneliti mengenai manajemen operasi pada perusahaan kecil, seperti pada UMKM “Warung Ngemil”.