

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG  
ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA UKM SELENDANG  
SEMANGGI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL  
PRODUK**



**Disusun Oleh :  
ABIE ZULFAKAR HAICHAL (2041710001)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA  
GRESIK  
2023**

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA UKM SELENDANG  
SEMANGGI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL  
PRODUK**



Oleh :

**ABIE ZULFAKAR HAICHAL (2041710001)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA**

**GRESIK**

**2023**

---

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**  
**UKM SELENDANG SEMANGGI**

**(Periode: 20 April – 30 Mei 2023)**

Disusun Oleh:

**Abie Zulfakar Haichal (2041710001)**

Mengetahui,  
Kepala Program Studi  
Teknologi Industri Pertanian



**(Irvan Adhin Cholilie S.T.P., M.P.)**  
NIP. 9116239

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing Kerja Praktek



**(Paramita Setyaningrum S.T., M.T.)**  
NIP. 8813169

Surabaya, 10 Juni 2023  
**UKM SELENDANG SEMANGGI**

Mengetahui,  
Pemilik Usaha



**(Aminah)**

Menyetujui,  
Pembimbing Lapangan



**(Aminah)**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah dan segala kenikmatan luar biasa, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan laporan magang berjudul **“ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA UKM SELENDANG SEMANGGI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PRODUK”**. Laporan ini merupakan Laporan praktek Kerja Lapang yang dilaksanakan pada bulan April 2023. Dengan ini penulis bermaksud melakukan praktek kerja lapang pada UMKM selendang semanggi dengan tujuan sebagai media pengenalan dan pembelajaran terhadap dunia kerja serta dapat mengaplikasikan ilmu yang di dapatkan selama perkuliahan. Penulis juga berharap pada saat penulis melakukan praktek kerja magang dapat memberikan manfaat bagi perusahaan. Sehingga dalam praktek kerja magang tersebut besar kemungkinan untuk dapat memberikan manfaat bagi perusahaan maupun penulis. Semoga dengan adanya Laporan ini dapat menjadi bahan pertimbangan bapak/ibu untuk bisa membimbing penulis sesuai dengan divisi yang telah dipilih dalam pelaksanaan praktek kerja lapang. Atas Kesediaan, bimbingan serta bantuan, penulis mengucapkan terima kasih.

Gresik, 2023

Penulis

---

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	1
DAFTAR ISI .....	2
BAB 1 .....	5
PENDAHULUAN .....	5
1.1 Latar Belakang.....	5
1.2 Tujuan Magang.....	6
<b>1.2.1. Tujuan umum</b> .....	6
<b>1.2.2. Tujuan khusus</b> .....	6
1.3 Manfaat Magang .....	6
<b>1.3.1. Bagi Perguruan Tinggi</b> .....	6
<b>1.3.2. Bagi Perusahaan</b> .....	7
<b>1.3.3. Bagi Mahasiswa</b> .....	7
<b>1.3.1. Metodologi Pengumpulan Data</b> .....	7
1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang .....	7
1.5 Tema Magang.....	8
1.6 Lingkup Materi.....	8
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Biaya Produksi.....	9
2.2 Harga Pokok Produksi (HPP).....	9
2.3 Harga.....	10
2.4 Bahan Baku .....	10

---

2.5 Biaya Produksi dan Pengemasan.....	11
BAB III.....	12
PELAKSANAAN.....	12
3.1 Bentuk Kegiatan .....	12
3.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	12
BAB IV.....	13
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1 Sejarah dan Perkembangan UKM Bina Makmur.....	13
4.2 Visi dan Misi.....	14
4.3 Lokasi UKM Bina Makmur.....	14
4.4 Struktur Organisasi UKM Bina Makmur.....	14
4.5 produk selendang semanggi.....	15
4.6 bahan baku.....	16
4.6.1 daun semanggi.....	17
4.6.2 ubi.....	18
4.6.3 kacang.....	18
4.6.4 bawang merah dan bawang putih.....	19
4.6.5 cabai rawit.....	19
4.6.6 kencur.....	20
4.6.7 gula merah.....	20
4.6.8 asam jawa.....	20
4.6.9 daun jeruk.....	21
4.6.10 petis.....	21
4.6.11 krupuk puli.....	22
4.7 Proses Produksi dan Pengemasan Semanggi Instan.....	22
4.8 Biaya produksi.....	24
4.9 harga.....	28



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	<i>Error! Bookmark not defined.</i>	9
5.1 Kesimpulan.....		29
4.2 Saran .....		29
DAFTAR PUSTAKA .....		31
LAMPIRAN .....		31

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Kemajuan dunia industri saat ini jauh berkembang sangat pesat, baik dalam skala kecil maupun skala besar. Industri-industri yang didirikan memiliki tujuan utama yaitu untuk memperoleh laba atau keuntungan yang besar. Komponen pembentukan laba adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produksi dan jasa yang dihasilkan perusahaan. Biaya menurut Mulyadi (2012) adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan ruang, yang telah terjadi atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu industri yang turut bersaing dalam memajukan perekonomian di Indonesia. UMKM harus mempunyai strategi bersaing diantaranya adalah keunggulan mutu produk yang tinggi serta harga yang bersaing. Keunggulan mutu produk terlihat dari penggunaan bahan baku yang berkualitas serta harga jual produk yang tetap dapat bersaing di pasar. Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi yang berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya tersebut akan menjadi dasar dalam penentuan harga pokok produksi (HPP).

Harga pokok produksi dalam industri merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan. Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar kuat untuk merencanakan kegiatan perusahaannya. Informasi harga pokok produksi dapat dijadikan titik tolak dalam menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen dalam arti yang menguntungkan perusahaan dan untuk menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Harga pokok produksi yang akurat menurut Hansen dan Mowen (2013) yaitu penting untuk analisis profitabilitas dan keputusan strategis yang berkenaan dengan desain produk, penetapan harga dan bauran produk.



Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan hal yang sangat penting, informasi HPP digunakan untuk menentukan harga jual produk. Pada dasarnya dalam keadaan normal harga jual produk atau jasa harus dapat menutup biaya penuh yang telah dikeluarkan industri untuk menghasilkan produk atau jasa dan menghasilkan laba yang dikehendaki. Harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing di pasar, sementara harga jual yang terlalu rendah tidak memberikan keuntungan bagi industri maupun perusahaan. Permasalahan mengenai harga pokok produksi pada umumnya berakar dari kurang baiknya atau bahkan tidak adanya proses pencatatan akuntansi yang baik yang dilakukan oleh para pengusaha. apalagi dalam persaingan tajam di industri seperti saat ini memacu perusahaan yang satu bersaing dengan perusahaan yang lain, dalam menghasilkan produk sejenis maupun produk substitusi. Oleh karena itu diperlukan pengkajian yang tepat dan teliti dalam melakukan penentuan harga produk.

## **1.2 Tujuan Magang**

Tujuan dari praktek kerja magang ini adalah sebagai sarana dalam pengenalan terhadap dunia kerja dan sebagai media pengembangan diri yang meliputi:

### **1.2.1. Tujuan umum**

Tujuan umum dari praktek kerja magang ini adalah mengetahui gambaran umum kondisi UKM selendang semanggi yang meliputi sejarah, lokasi umkm, mesin dan peralatan yang digunakan, proses produksi

### **1.2.2. Tujuan khusus**

Tujuan khusus dari kerja magang ini adalah mengetahui menganalisa HPP yang ada pada produksi semanggi instant.

## **1.3 Manfaat Magang**

### **1.3.1. Bagi Perguruan Tinggi**

Manfaat bagi perguruan tinggi diharapkan mampu menjalin kerja sama yang baik dengan perusahaan yang terlibat dalam praktek kerja magang mahasiswa/mahasiswi Universitas Internasional Semen Indonesia.

### 1.3.2. Bagi Perusahaan

Manfaat bagi perusahaan diharapkan mahasiswa/mahasiswi mampu memberikan solusi alternatif untuk permasalahan yang dihadapi oleh pihak UMKM.

### 1.3.3. Bagi Mahasiswa

- a) Mendapatkan pengetahuan, pengalaman, kemampuan dan keterampilan sesuai bidang ilmu masing-masing berdasarkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan.
- b) Mengenal praktik dunia kerja melalui perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan evaluasi program unit-unit kerja dengan mengembangkan wawasan berpikir yang unggul, inovatif, sportif dan inspiratif.
- c) Mendapatkan pengalaman menggunakan metode analisis masalah yang tepat terhadap pemecahan permasalahan yang dalam bidang yang diminati.

### 1.3.1. Metodologi Pengumpulan Data

Metode yang dilaksanakan penyusun dalam praktek kerja lapang di UKM selendang semanggi ini dengan cara:

- Observasi : Mengamati dan melaksanakan pendataan kondisi langsung di lapangan
- Wawancara : Berkomunikasi langsung dengan narasumber
- Studi Literatur : Dengan cara pengambilan data dari arsip-arsip perusahaan dan melalui media yang lain.

## 1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang

Tempat : UKM Bina Makmur

Alamat : Jl. Jl. Raya Sawo Gg 5A, Bringin, Kecamatan Sambikerep Kota  
Surabaya, Jawa Timur 67157

Waktu : 20 April 2023 – 30 Mei 2023

### **1.5 Tema Magang**

Bertemakan “PRAKTEK KERJA LAPANG UKM semanggi instan” dengan judul “ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA UKM SELENDANG SEMANGGI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL”

### **1.6 Lingkup Materi**

Adapun mekanisme lingkup materi penentuannya penulis serahkan sepenuhnya sesuai dengan kebijakan dari pihak UKM bina makmur (selendang semanggi) sebagai penunjangnya adalah mata kuliah yang telah penulis peroleh yang berkaitan dengan objek pengamatan pada transkrip nilai mahasiswa. Sebagai bahan pertimbangan penulis lampirkan mata kuliah wajib dan pilihan yang telah dan sedang penulis ambil diantaranya:

1. Pengantar agroindustri
2. Pengetahuan bahan agroindustri
3. Manajemen agroindustri
4. Manajemen mutu
5. Manajemen sumber daya manusia
6. Manajemen Pemasaran
7. Pergudangan
8. Mesin dan peralatan industri
9. Tata cara kerja dan ergonomi
10. Perancangan dan pengendalian produk agroindustri
11. Penangan dan pengolahan limbah
12. Teori Pemodelan Sistem

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Biaya Produksi

Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh usaha ini sudah diperhitungkan secara matang agar mendapatkan pencapaian laba yang maksimal dan efisiensi komponen-komponen biaya pada kegiatan usahannya. Perhitungan biaya produksi dihitung dengan cara menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi yang kemudian dibagi dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan. Adapun biaya yang dihitung adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* (biaya penunjang lain).

#### 2.2 Harga Pokok Produksi (HPP)

Perhitungan bahan pokok produksi adalah suatu hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan harga jual suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang sangat perlu diperhatikan dan dilakukan oleh setiap perusahaan/UKM. Tanpa adanya suatu perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, perusahaan/UKM akan mengalami suatu masalah dalam menentukan harga jual suatu produk. Bagi perusahaan dengan tujuan untuk mencapai laba optimum, harga jual realisasi biaya produksi sangat berpengaruh besar terhadap keberhasilan pencapaian tujuan perusahaan. Salah satu faktor yang sangat penting untuk mencapai hal tersebut adalah dengan mengefisienkan biaya produksi serendah-rendahnya sehingga akan memperbesar hasil laba. Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga biaya tersebut harus di catat dan di klasifikasikan secara cermat dan sesuai dengan jenis maupun sifat biaya tersebut. Hal ini ditujukan untuk mempermudah perusahaan mengetahui berapa besarnya biaya yang di butuhkan atau dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan harga pokok produksi. Harga pokok produksi dapat dijadikan titik tolak dalam

menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen dalam arti yang menguntungkan perusahaan dan menjamin kelangsungan hidup perusahaan.

### **2.3 Harga**

Perusahaan harus menetapkan harganya secara tepat agar dapat sukses dalam memasarkan suatu barang atau jasa. Harga merupakan satu-satunya unsur bauran pemasaran yang memberikan pemasukan atau pendapatan bagi perusahaan, sedangkan ketiga unsur lainnya (produk, distribusi, dan promosi) menyebabkan timbulnya biaya (pengeluaran). Di samping itu harga merupakan unsur bauran pemasaran yang bersifat fleksibel, artinya dapat diubah dengan cepat (Tjiptono, 2008).

Dari sudut pandang pemasaran, harga merupakan satuan moneter atau ukuran lainnya (termasuk barang dan jasa lainnya) yang ditukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa. Harga suatu produk merupakan ukuran terhadap besar kecilnya nilai kepuasan seseorang terhadap produk yang dibelinya. Seseorang akan berani membayar suatu produk dengan harga yang mahal apabila dia menilai kepuasan yang diharapkannya terhadap produk yang akan dibelinya itu tinggi. Sebaliknya apabila seseorang itu menilai kepuasannya terhadap suatu produk itu rendah maka dia tidak akan bersedia untuk membayar atau membeli produk itu dengan harga yang mahal.

### **2.4 Bahan Baku**

Bahan baku merupakan salah satu unsur penting yang harus disediakan sebelum melakukan proses produksi dan mendapat perhatian khusus dalam segi perencanaan dan pengelolaannya karena tanpa adanya bahan baku maka proses produksi tidak dapat dilakukan. Bahan baku dapat diperoleh dari pembelian lokal, pembelian impor, ataupun diolah sendiri (Puspika dan Anita, 2013). Pengendalian bahan baku dapat dilakukan dengan membuat catatan penerimaan dan pengeluaran bahan untuk keperluan proses produksi, salah satu metode yang dapat dilakukan adalah metode *first in first out* (FIFO) dimana bahan baku yang pertama masuk adalah yang pertama dikeluarkan. Prosedur pemeriksaan bahan baku yang wajib

dilakukan pertama-tama adalah pemeriksaan fisik dan kemasan bahan baku dari pemasok yang meliputi keutuhan kemasan, kebocoran, kesesuaian ukuran yang dipesan, dan masa kadaluarsa (Tisnowati *et al.*, 2008). Dapat diambil kesimpulan bahwa pengelolaan bahan baku adalah kegiatan yang di mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan pada semua hal yang terlibat dalam pelaksanaan proses produksi. Hal ini dilakukan pada komponen utama dari proses produksi yakni bahan baku. Dimana bahan baku merupakan komponen yang masih memerlukan perlakuan-perlakuan sebelum dilakukannya proses produksi agar sesuai dengan standar sehingga dapat mencapai tujuan produksi.

## **2.5 Biaya Produksi dan Pengemasan**

Produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah input menjadi output. Kegiatan ekonomi biasanya dinyatakan dalam sebuah fungsi produksi. Proses yang secara kontinu sepanjang waktu berulang-ulang yang efisien sehingga menjadi output yang memenuhi spesifikasi desain yang telah ditetapkan berdasarkan keinginan pasar (Jay Heizer, 2014). Sedangkan menurut Assauri (2008), produksi adalah keseluruhan suatu proses dan operasi yang dilakukan untuk menghasilkan sebuah produk atau jasa. Sistem produksi merupakan kumpulan dari sub sistem yang saling berinteraksi dengan tujuan mentransformasi input produksi menjadi output produksi. Input produksi ini dapat berupa bahan baku, mesin, tenaga kerja, modal dan informasi. Sedangkan output produksi merupakan produk yang dihasilkan berikut sampingannya seperti limbah, informasi, dan sebagainya. Kemasan merupakan bagian terluar dari produk yang memiliki fungsi untuk melindungi produk dari guncangan, cuaca, dan bahkan menjadi media informasi bagi produk yang ada di dalamnya. Produk perlu dilakukan proses pengemasan karena pengemasan memiliki fungsi untuk melindungi produk, memberikan nilai jual yang lebih pada produk, sarana marketing, dan memberikan kenyamanan bagi pengguna saat menggunakan produk (Damayanti *et al.*, 2018).

## BAB III

### PELAKSANAAN

#### 3.1 Bentuk Kegiatan

Untuk menunjang kepentingan penelitian serta pengamatan, maka kegiatan Magang ini akan dilaksanakan selama 1 bulan. Jadwal magang yang meliputi waktu dan materi akan diatur menurut kebijakan dari UMKM Bina makmur( selendang semanggi) Adapun rincian kegiatan Magang adalah sebagai berikut :

1. Pengenalan profil UMKM bina makmur (selendang semanggi)
2. Pengenalan alat produksi, proses produksi, dan pemnyimpanan produk jadi
3. Studi literatur
4. Pengumpulan data
5. Pembuatan laporan

#### 3.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Adapun pelaksanaan dari praktek kerja lapangan ini adalah sebagai berikut:

Tempat : UKM Bina Makmur (selendang semanggi)  
 Alamat : Gg 5A Jl. Raya Sawo, Bringin Kecamatan Sambikerep, Kota Surabaya. Jawa Timur  
 Waktu : 20 April – 30 Mei 2023

##### a. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan	Minggu ke-			
	1	2	3	4
1. Pengenalan UKM Bina Makmur(selendang semanggi)				
2. Pengenalan sistem daripemilihan bahan baku hingga proses pengemasan, inventory bahan baku dan produk jadi, diagram alir proses industrialisasi				

3.	Produksi dan pengambilan gambar				
4.	Pengumpulan Data				
5.	Pembuatan Laporan				

**b. Pelaksana Magang**

Praktek Kerja Magang akan dilaksanakan di UKM Bina Makmur(selendang semanggi) di Gg 5A Jl. Raya Sawo, Bringin Kecamatan Sambikerep, Kota Surabaya. Jawa Timur. Adapun peserta program magang ini adalah Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Industri dan Agroindustri Universitas Internasional Semen Indonesia, Gresik atas nama :

Nama : Abie Zulfakar Haichal  
 NIM : 20141710001  
 Universitas : Universitas Internasional Semen Indonesia  
 Departemen : Teknologi Industri Pertanian  
 Tempat, Tanggal lahir : Sidoarjo 06-08- 1998  
 Alamat Kampus : Kompleks PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.,  
 Jl. Veteran, Kec Gresik, Kab Gresik, Jawa Timur  
 61122, Indonesia  
 E-mail : [abie.haichal17@student.uisi.ac.id](mailto:abie.haichal17@student.uisi.ac.id)  
 Alamat Tinggal : Dusun sumberjalin 002/004, Desa sumberame,  
 Kecamatan Wringinanom, Kabupaten Gresik, Jawa  
 timur.  
 Kontak : 085692373288 (Whatsapp/Telp)



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Sejarah dan Perkembangan UKM Bina Makmur**

UKM Bina Makmur merupakan UKM yang memproduksi semanggi instan dengan brand “Selendang Semanggi”. Sebelum adanya produk semanggi instan ini produk yang dijual oleh ibu Aminah selaku owner dari UKM adalah semanggi siap saji. Semanggi yang dijual merupakan warisan turun temurun dari keluarga. Ibu Aminah merupakan generasi ketiga yang sampai saat ini masih aktif menjual produk semanggi yang salah satu makanan khas kota Surabaya tersebut. Resep semanggi yang sudah diwariskan turun temurun dari neneknya, daun dan rasa bumbu masih terjaga seperti yang dijual oleh ibu semanggi gendong. Selain cita rasa, Selendang Semanggi juga sangat menjaga kebersihan pada bahan yang diolah.

Pada awal produksi dari nenek yang menjajakan makanan semanggi dengan di gendong sampai semanggi instan yang dibuat Bu Aminah saat ini, yang dulunya hanya menggunakan kemasan sederhana yaitu plastik yang disegel dengan bantuan api lilin sebagai perekat serta untuk bumbunya juga masih keadaan semi cair dan dikemas menggunakan cup/cepek dan cuman bertahan selama 2 minggu saja . Identitas produk masing-masing kemasan diberi label stiker dengan brand awal yakni “Barokah”. Produk ini mulai dipasarkan pada tahun 2012. Pada saat itu produk juga belum mengantongi izin P-IRT dan halal dari MUI namun Ibu Aminah yakin bahwa produk yang ditawarkan itu aman, sehat dan nikmat serta layak untuk dipasarkan.

Seiring berjalanya waktu, Bu Aminah mengikuti suatu komunitas bisnis yang dinaungi oleh pemerintah Kota Surabaya yakni Pahlawan Ekonomi pada tahun 2015. Pada saat itu pemilik yang berjualan semanggi siap saji memiliki ide untuk menjadikan produknya menjadi semanggi instan yang memiliki umur simpan yang lebih panjang agar dapat dijadikan oleh-oleh khas

Surabaya bagi wisatawan yang datang ke Surabaya. Selain itu agar orang Surabaya yang sedang berada di luar Surabaya dapat menikmati semanggi meski tidak sedang berada di Surabaya dan juga sebagai oleh-oleh khas Surabaya. Ternyata produk pemilik diapresiasi oleh Pemkot Surabaya sehingga pemilik telah meraih penghargaan dari Pahlawan Ekonomi sebagai produk inovasi kuliner terbaik pada tanggal 23 Agustus 2015.

#### **4.2 Visi dan Misi**

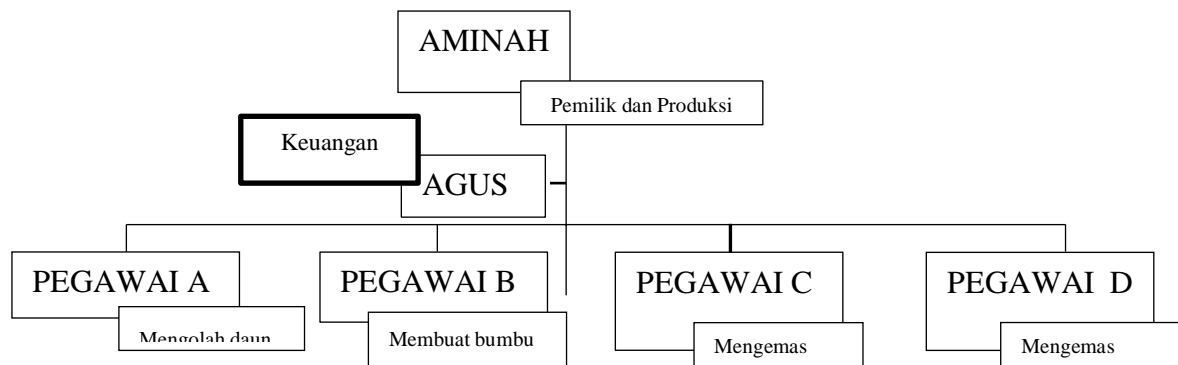
UKM Bina Makmur menjalankan bisnis sesuai dengan visi dan misi perusahaan. Visi UKM Bina Makmur adalah “Membuat produk inovasi produk semanggi instan sebagai makanan khas Kota Surabaya yang mendunia serta dapat membangun rumah semanggi yang dapat menjadi salah satu *icon* di Kota Surabaya”. Misi UKM Bina Makmur adalah sebagai berikut:

1. Membuat produk semanggi instan dengan kualitas terbaik
2. Membuat produk-produk inovasi dari semanggi dengan kualitas terbaik
3. Menciptakan lapangan pekerjaan untuk lingkungan sekitar
4. Memberi pelayanan terbaik untuk konsumen.

#### **4.3 Lokasi UKM Bina Makmur**

UKM Bina Makmur ini berlokasi di Gg 5A Jl. Raya Sawo, Bringin Kecamatan Sambikerep, Kota Surabaya.

#### 4.4 Struktur Organisasi UKM Bina Makmur



Gambar 2.1 Struktur Organisasi UKM Bina Makmur

Struktur organisasi merupakan bagian yang sangat penting dalam suatu perusahaan/ UKM karena setiap kegiatan yang dilakukan dapat tersusun dengan baik sesuai dengan tugas dan wewenang yang telah ditetapkan untuk setiap divisi. Selain itu, dengan struktur organisasi segala pertanggung jawaban dapat disampaikan dengan baik sesuai dengan alur yang ditentukan. Oleh karena itu, UKM Selendang Semanggi telah menetapkan struktur organisasi dalam bisnisnya dengan tujuan untuk mencapai dan menjalankan perencanaan dan strategi bisnisnya. Tugas dan wewenang masing-masing divisi adalah sebagai berikut:

1. Pemilik
2. Keuangan

Divisi keuangan bertugas untuk mengendalikan segala aktivitas yang berhubungan dengan keuangan, besarnya biaya pemasukan dan biaya pengeluaran UKM Selendang Semanggi

Pengemasan

Divisi pengemasan yaitu bertugas untuk melakukan pengemasan hasil produksi UKM Selendang Semanggi.

### 3. Produksi

Divisi produksi bertugas mengendalikan segala aktivitas yang berhubungan dengan kegiatan produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

#### **4.5 Produk selendang semanggi**

Selendang Semanggi merupakan produk inovasi pecel semanggi yang dilakukan pengolahan dengan cara sederhana dan dapat dikonsumsi secara instan. UKM ini merupakan penggagas pertama adanya semanggi instan, dengan adanya semanggi instan diharapkan pecinta makanan semanggi tidak kesusahan untuk mendapatkan semanggi lagi karena memiliki masa umur simpan yang lama hingga 2 bulan, dibandingkan semanggi yang dijual oleh ibu-ibu dengan digendong memiliki umur simpan tidak lebih dari 2 hari. Dengan adanya Semanggi instan lebih memudahkan masyarakat untuk menikmatinya ketika tidak berada di surabaya karena semanggi instan ini bisa juga di buat untuk oleh - oleh sebagai makanan khas surabaya.

Keunggulan pada produk selendang semanggi yang dikemas secara modern Desain kemasan UKM Selendang Semanggi yang berbentuk box juga menampilkan komposisi, sejarah UKM Selendang Semanggi, Berat bersih, dll. Desain tersebut sangat informatif bagi konsumen yang membelinya dan dengan adanya petis dan cabai yang dipisah bertujuan untuk memudahkan konsumen menentukan tingkat kepedasan pada sambalnya dan juga konsumen tidak semuanya cocok dengan mengonsumsi sambal petis atau mencegah adanya alergi pada konsumen yang tidak dapat memakan sambal petis.

## **4.6 Bahan baku**

Proses produksi semanggi membutuhkan bahan baku yang beragam, antara lain daun semanggi, bumbu, petis, dan kerupuk.

### **4.6.1 Daun semanggi**

Bahan utama dari pembuatan semanggi instan ini adalah daun semanggi. Daun semanggi yang dipilih dalam proses pembuatan ini adalah semanggi dengan usia 10-12 hari. Daun semanggi yang dipilih juga dengan memperhatikan pengairan atau irigasi yang baik dan bersih. Untuk mendapatkan pasokan daun semanggi, UKM Bina Makmur telah bekerja sama dengan beberapa pemasok dari sekitar rumahnya. Daun yang sudah dipanen akan dilakukan pengelolaan sebelum memasuki tahapan produksi. Adapun pengelolaan yang dilakukan pada daun semanggi adalah pengeringan untuk menjaga ketahanan daun agar lebih tahan lama.

Pengeringan ini bertujuan untuk menghilangkan kadar air pada daun sehingga akan memperpanjang umur simpan daun. Pengeringan ini dilakukan dengan dua metode yakni dengan pengeringan alami dengan sinar matahari dan menggunakan oven. Untuk pengeringan dengan sinar matahari akan dilakukan hingga air sisa pencucian dan juga kadar air dalam daun benar-benar hilang. Selanjutnya adalah pengeringan menggunakan oven, tujuan dari pengeringan menggunakan oven ini Sedangkan untuk aroma, aroma yang dihasilkan akan lebih kuat mirip seperti aroma teh. Daun yang sudah dilakukan proses pengeringan akan disimpan pada plastik besar dan ditali dengan rapat dan kedap udara sebelum proses pengemasan. Hal ini bertujuan agar daun tidak mengalami kerusakan, adapun kerusakan yang dapat terjadi jika daun disimpan sembarang adalah akan terjadi perubahan fisik yakni akan menjadi

menguning, coklat hingga rusak. Untuk suhu yang digunakan tidak memerlukan suhu khusus, cukup di suhu ruang dan keadaan tertutup daun akan tahan hingga dua bulan.

#### **4.6.2 Ubi**

Merupakan bahan utama yang menjadi pembeda bumbu pecel pada umumnya dengan pecel semanggi. Ubi yang digunakan dalam pembuatan bumbu pecel semanggi UKM Bina Makmur adalah ubi cilembu/ubi jalar karena tidak mengandung banyak air. Ubi diperoleh dari pemasok yang berasal dari daerah kawasan Pacet Mojokerto dan warga sekitar kampung yang sudah bekerja sama dengan owner. Ketika dirasa ubi sudah mulai habis maka owner akan segera melakukan pemesanan pada pemasok agar segera dikirim. Sehingga untuk stock dari ubi masih tetap terjaga namun tetap diminimalisir agar tidak terjadi losses sebelum proses produksi. Setiap bulannya kebutuhan dari ubi ini bisa mencapai 1,5 kwintal.

#### **4.6.3 Kacang**

Sesuai dengan namanya yakni pecel, maka komponen yang ada di dalam proses pembuatan bumbu pecel ini adalah kacang tanah. Kacang merupakan komponen penyusun terbanyak setelah ubi dalam pembuatan bumbu pecel semanggi. UKM Bina Makmur memperoleh bahan baku kacang dari pasar dan biasanya akan menyimpan dalam porsi besar, karena kacang merupakan bahan baku yang cukup tahan lama hingga sampai mengalami kerusakan, maka UKM berani menyimpan kacang dalam jumlah banyak. Hal ini dilakukan guna efisiensi dalam persediaan dan produksi. Selain itu hal ini dilakukan karena harga kacang tanah yang tidak stabil dan mudah mengalami kenaikan.

#### **4.6.4 Bawang merah dan bawang putih**

Dalam pembuatan bumbu pecel semanggi ini terdapat beberapa bumbu tambahan yang digunakan seperti bawang merah dan bawang putih. Bawang merah dan bawang putih menjadi salah satu bahan baku yang paling umum digunakan dalam masakan. Fungsinya yang memperkaya cita rasa membuat bawang merah dan putih. menjadi bahan penyedap alami dalam masakan. UKM Bina Makmur memperoleh bawang merah dan putih dari pasar. Untuk pembeliannya owner akan membeli sekaligus dalam jumlah banyak. Mengingat kebutuhan bawang merah dan putih juga cukup banyak dalam sekali produksi.

#### **4.6.5 Cabai rawit**

Cabai rawit menjadi salah satu bahan baku pelengkap di setiap masakan. Cabai rawit pada produksi semanggi instan ini digunakan sebagai penambah rasa pedas pada bumbu. Adapun UKM Bina Makmur memperoleh cabai membeli dari pasar. Mengingat cabai merupakan bahan baku yang mudah mengalami kerusakan karena kadar air yang cukup tinggi maka owner tidak akan banyak menyimpan cabai dalam jumlah yang banyak dan dalam waktu yang lama. Namun untuk menyasati hal tersebut dilakukan proses pengeringan cabai untuk stock jangka panjang, mengingat harga cabai juga fluktuatif sering mengalami kenaikan selain kacang, maka hal tersebut menjadi salah satu upaya penanggulangan masalah tersebut.

#### **4.6.6 Kencur**

Kencur merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam pengolahan bumbu semanggi instan. Penggunaan kencur ini umumnya digunakan untuk meningkatkan aroma masakan. Pada pembuatan bumbu pecel semanggi ini UKM Bina Makmur

memanfaatkan kencur dalam jumlah yang sedikit. Penggunaan kencur yang terlalu banyak akan mempengaruhi rasa dari bumbu pecel semanggi, bumbu akan terasa lebih asam dan pahit. Untuk memperoleh kencur, UKM Bina Makmur akan membeli kencur di pasar bersamaan dengan bumbu-bumbu lainnya. Penggunaan kencur tidak terlalu banyak dalam setiap adonan bumbu pecel semanggi, maka pembelian tidak dilakukan dalam jumlah banyak.

#### **4.6.7 Gula merah**

Gula merah merupakan salah satu komponen yang menjadi bahan yang cukup penting dalam pembuatan bumbu pecel. Pada bumbu pecel semanggi juga menggunakan gula merah untuk penambah rasa manis yang khas. UKM Bina Makmur memperoleh gula merah dari pasar seperti pada bahan lainnya. Pada penggunaannya gula merah yang menjadi pemanis dalam bumbu dibantu juga dengan gula tebu. Sehingga manis yang didapat dari bumbu pecel semanggi tidak murni dari gula merah.

#### **4.6.8 Asam jawa**

Asam jawa merupakan salah satu bahan baku yang digunakan sebagai pelengkap atau bahan tambahan pada masakan. Penambahan asam ini bertujuan untuk memberikan cita rasa khas pada bumbu pecel semanggi. Selain itu asam digunakan untuk menjadi pengawet alami pada produk. UKM Bina Makmur memperoleh asam dari pembelian di pasar dengan beberapa bahan baku lainnya. Pembeliannya umumnya tidak terlalu banyak mengingat penggunaannya sangat sedikit peradonan bumbu pecel semanggi, karena ketika terlalu banyak akan mempengaruhi rasa dari bumbu pecel semanggi



#### **4.6.9 Daun jeruk**

Daun jeruk purut merupakan salah satu bahan baku yang digunakan untuk memberi aroma khas dan penyedap rasa pada bumbu pecel semanggi. Pembuatan pecel semanggi ini menjadi penyedap masakan secara alami karena aromanya yang kuat dan khas. UKM Bina Makmur memperoleh daun jeruk purut dari pasar bersamaan dengan pembelian bahan baku lainnya. Daun jeruk purut yang dipilih adalah daun yang sudah tua berwarna hijau tua dan masih segar.

#### **4.6.10 Petis**

Petis merupakan bahan pelengkap yang ditambahkan dalam berbagai produk pangan salah satunya pada pembuatan bumbu pecel semanggi. Mulanya penggunaan petis ini dicampurkan langsung ke dalam adonan bumbu. Namun setelah adanya evaluasi penambahan petis ini dipisahkan ke dalam kemasan yang berbeda seperti cabai bubuk. Mengingat tidak semua konsumen suka dengan petis dan juga terdapat konsumen yang memiliki riwayat alergi terhadap petis. Untuk petis sendiri UKM Bina Makmur membeli jenis petis yang sama dan langganan tetap. Dalam pengelolaan bahan baku ini akan dimasak secara sederhana dan kemudian dikemas. Untuk petis yang masih mentah akan disimpan dalam lemari pendingin. Untuk jenis petis yang digunakan adalah petis udang.

#### **4.6.11 Kerupuk puli**

Salah satu bahan pelengkap dalam pembuatan semanggi instan adalah kerupuk puli. Kerupuk biasanya menjadi penambah selera makan karena menambah sensasi dan rasa yang bervariasi saat dimakan bersama dengan makanan utama. Salah satu makanan yang biasa menggunakan kerupuk sebagai pendamping saat makan adalah semanggi. Kerupuk yang digunakan pada semanggi adalah kerupuk

puli. Kerupuk puli merupakan kerupuk yang terbuat dari nasi yang dihaluskan dan ditambahkan berbagai macam bumbu sederhana seperti bawang putih, ketumbar, garam, tepung tapioca dan beberapa tambahan lainnya. Pada UKM Bina Makmur menggunakan kerupuk puli yang sudah adadi pasaran yang sudah memiliki izin P-IRT. Pada UKM tidak memproduksi kerupuk puli secara mandiri, mengingat kerupuk puli sudah sangat banyak dijumpai di pasar. Halini juga mempermudah dan mengefisiensi waktu dan tenaga saat produksi. Dalam pengelolaan kerupuk puli ini tidak terdapat pengelolaan khusus. Karena kerupuk puli yang tahan lama karena karakteristiknya yang kering membuat kerupuk akan tetap terjaga meski tidak dilakukan pengelolaan khusus. Hal yang dilakukan dalam pengelolaannya hanya menyimpan pada tempat yang kering.

#### **4.7 Proses Produksi dan Pengemasan Semanggi Instan**

Pada proses produksi ini dimulai dengan mengeringkan daun semanggi yang telah dicuci beberapa kali bilas hingga bisa di pastikan tidak ada kotoran atau serangga yang ikut dalam daun semanggi dan kemudian dikeringkan di bawah sinar terik matahari hingga dirasa cukup kering. Selanjutnya semanggi yang sudah dirasa cukup kering dilakukan proses pengeringan kembali dengan menggunakan media oven dengan waktu tidak lama, oven digunakan untuk upaya mencegah atau membunuh mikroorganisme yang dapat merusak produk. Kemudian semanggi dilakukan pemilahan atau proses greading dan sortasi yakni dengan memisahkan tangkai yang masih panjang dan daun semaggi yang remuk. Untuk tangkai akan dibuang sebagai limbah, sedangkan untuk daun yang coklat kekuningan dan remuk akan dilakukan pengolahan lebih lanjut secara langsung untuk dijual sebagai semanggi siap saji oleh pemilik UKM.

Pada tahap selanjutnya daun semanggi dikemas dengan memasukan daun

semanggi kedalam kemasan plastik secara manual menggunakan tangan dan ditimbang sesuai dengan takaran yang telah ditentukan sebesar 30gr per kemasan dan memiliki umur simpan yang relatif lama yaitu selama dua bulan dengan penyimpanan kedap udara dan suhu ruang. Adapun proses dari pengelolaan daun semanggi dapat dilihat pada **Lampiran 2**.

Bahan lain yang menjadi ciri khas dari makanan ini adalah bumbu pecelnya. Dalam sekali produksi di ukm selendang semanggi ini sebanyak 2-3 adonan yang per adonannya memiliki berat 3 kg. Pada bumbu pecel semanggi ini agak sedikit mirip dengan pecel pada umumnya akan tetapi pada pecel semanggi menggunakan ubi/ketela sebagai bahan dasarnya ketika proses pembuatan bumbu, ubi di haluskan lebih dulu pada saat ubi dalam keadaan waktu masih panas setelah pengukusan dan selanjutnya bahan lainnya pada bumbu seperti kacang tanah, kencur, bawang merah dan putih, cabai merah dan rawit, jeruk purut dan juga asam. Pada proses pemasakan bumbu menggunakan api kecil untuk mengantisipasi kegosongan pada bumbu dan di lakukan pengadukan secara terus menerus hingga bumbu menjadi kering dan tidak mengumpal jika bumbu pecel semanggi tidak kering sempurna maka bumbu akan menyebabkan mudahnya muncul mikroorganisme pembusuk yang akan membuat bumbu tidak bisa bertahan lama. Bumbu yang sudah selesai produksi akan didiamkan dan di angin- angikan hingga dingin dan mengurangi adanya minyak yang masih ikut pada saat penggorengan dan kemudian dilakukan proses penghalusan dengan menggunakan blender dan di ayak untuk mendapatkan bumbu dengan tingkat kehalusan yang sama. Setelah itu bumbu di kemas menggunakan bantuan sendok dengan berat 175gr. Adapun proses pembuatan bumbu pecel semanggi dapat dilihat pada **Lampiran 3**.

Adapun bahan pelengkap pada produk semanggi yaitu kerupuk puli, kerupuk puli ini tidak diproduksi langsung oleh UKM, melainkan membeli daripasar. Untuk pemilihan kerupuk puli ini berdasarkan merk yang umum di pasaran. kerupuk puli langsung dilakukan pengemasan sebanyak 5 biji

kerupuk ke dalam plastik standing pouch selanjutnya direkatkan dengan hand sealer. Bahan pelengkap lainnya yang ada pada semanggi instan ini adalah cabai bubuk dan petis. Dalam pembuatan petis dilakukan pengelolaan secara sederhana yakni memasak petis kemudian dikemas dengan berat kemasan 15gr. Sedangkan untuk cabai bubuk hanya dilakukan proses pengeringan dan penghalusan.

Selanjutnya untuk kedua bahan ini akan dikemas menggunakan kemasan yang berbeda yakni plastik semi aluminium ukuran kecil mengingat jumlahnya yang hanya sedikit dan menyesuaikan dengan karakteristik dari isinya. Selanjutnya isian lainnya seperti daun semanggi dan bumbu pecel semanggi dimasukkan ke dalam box bersamaan dengan kerupuk puli yang sudah melalui proses pengemasan. Terakhir produk semanggi instan sudah siap untuk dipasarkan.

Setiap produk yang sudah melalui proses pengemasan akan melalui proses pengemasan akhir yakni ke dalam karton. Tahapan terakhir dalam proses ini adalah pengecekan kondisi produk dan kelengkapan isi produk dalam kemasan atau quality control agar tidak terjadi kesalahan dalam pengemasan

#### 4.8 Biaya produksi

Bahan Baku	Kebutuhan	Satuan	Harga
Semanggi	30	Gr	3,300
Ubi	37	Gr	222
Kacang	60	Gr	1,560
Bawang merah	50	Gr	1,600
Bawang putih	35	Gr	1,120
Cabe rawit	15	Gr	975
Kencur	7	Gr	350

Gula merah	32	Gr	544
Asam jawa	17	Gr	255
Daun jeruk purut	5	Gr	300
Petis	15	Gr	525
Kerupuk puli	17	Gr	935
Box	1	Pcs	5,250
Plastik/alufo	1	Paket	1,250

Harga bahan baku yang di gunakan pada proses produksi terlampir pada Tabel 1.

<b>Total</b>	18,186
<b>Total per bulan (100 box)</b>	1,818,600

Harga bahan baku semanggi mengikuti harga pasar saat itu juga dan bahan sangat mudah didapatkan di pasar kecuali bahan utama semanggi yang di dapat dari pembudidaya dari kawasan pacet mojokerto dan dari daerah sekitar perusahaan. Biasanya kenaikan harga dan menurunnya harga tidak terlalu jauh dari harga pada tabel di atas, selebihnya pada cabai rawit ukm semanggi meminimalisirnya pada saat harga cabai naik ukm menyetok dengan membeli banyak cabai kering dan lebih mudah dalam pengolahan lebih lanjut jika di bandingkan beli cabai yang masih dalam keadaan basah atau fresh karena harus melalu proses pengeringan lagi dan sangat membutuhkan tenaga lebih, jadi tidak ada kendala tentang kelangkaan/ harga bahan baku yang mengalami kenaikan secara pesat. Pada tabel di atas yang menandakan harga bahan baku yang di gunakan pada ukm selendang semanggi sebesar 1,818,600 per bulan dengan menghasilkan penjualan 100 box.

---

---

<b>Pegawai</b>	<b>Tugas</b>	<b>Jumlah Karyawan</b>	<b>Gaji/hari</b>	<b>Waktu Kerja (hari)</b>	<b>Total Gaji</b>
Pegawai A	Mengolah daun	1	60,000	12	Rp720,000
pegawai B	Membuat bumbu	1	60,000	12	Rp720,000
pegawai C	Mengemas	1	60,000	12	Rp720,000
					Rp2,160,000

Tenaga kerja berasal dari sekitaran rumah. Hal ini didukung oleh jumlah penduduk sekitar rumah yang belum memiliki pekerjaan. Pekerja-pekerja yg di tujukan oleh ibu- ibu tumah tangga dapat menambah penghasilan sampingan. Pada tabel di atas menggambarkan biaya tenaga kerja pada UKM. Ibu aminah selaku owner atau pemilik juga ikut kerja guna memastikan apakah sesuai dengan standart produksi UKM selendang semanggi apa belum. Pak agus selaku suami dari pemilik UKM yaitu sebagai mengatur jalanya keungan dan juga ikut membatu sebagai pengirim barang. Pada pegawai A,B,C sudah memiliki tanggung jawab pekerjaan sendiri-sendiri.

Pada Tabel 4.2 menunjukkan tiga pegawai dengan ketentuan beban bekerja yang sudah di tentukan pada UKM tersebut seperti pada pegawai A yang bertugas untuk mengolah daun semanggi, dan pegawai B bertugas untuk membuat dengan ketentuan gaji yaitu 60.000 per hari. Akan tetapi ukm tersebut setiap minggunya melakukan produksi tiga kali produksi dalam seminggu dan jika di jumlah dalam sebulan pegawai waktu bekerjanya selama 12 hari dan menghasilkan gaji 720.000 setiap pegawai dalam satu bulan. Dan jika ukm selendang semanggi ini

menggunakan tiga pegawai saja membutuhkan pengeluaran uang buat mengaji tiga pekerjanya sebesar 2,160,000 per bulan. .menggunakan tiga pegawai saja membutuhkan pengeluaran uang buat mengaji tiga pekerjanya sebesar 2,160,000 per bulan.

Tabel 4.3 Harga Pokok Produksi

<b>Keterangan</b>	<b>Total biaya</b>
Biaya bahan baku	Rp2,727,900
Biaya tenaga kerja	Rp2,160,000
Biaya listrik	Rp150,000
Biaya telpon	Rp50,000
Biaya pemasaran	Rp100,000
Biaya lain-lain	Rp100,000
<b>Total Harga Pokok Produksi per bulan</b>	<b>Rp4,378,600</b>
<b>Jumlah Pesanan</b>	<b>100</b>
<b>Total Harga Pokok produksi per pcs</b>	<b>Rp43,786</b>

Perhitungan bahan pokok produksi adalah suatu hal yang perlu di perhatikan dalam menentukan harga jual suatu produk. Elemen-elemen yang membentuk harga pokok produksi (HPP) dapat di kelompokkan menjadi tiga golongan besar yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Pada UKM selendang semanggi ini di dapatkan HPP pada tabel di atas dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya telepon, biaya pemasaran, dan biaya lainnya dengan total biaya sebesar 4,378,600 rupiah dengan jumlah pesanan sebesar 100 box. Dan menghasilkan total harga pokok produksi per pices nya sebesar 43,786 rupiah. Pada ukm selendang semanggi dengan ketetapan harga jual

sebesar 55,000 rupiah.jadi harga keuntungan bersih per box nya sebesar 11.214 rupiah.

#### **4.9 Harga**

Harga yang ditentukan pada UKM Selendang Semanggi ini ditetapkan sesuai dengan biaya produksinya dan inovasi karena inovasi pada semanggi instan ini baru ada dan baru pertama kali. Untuk harga pecel semanggi instan yaitu Rp.55.000,00. Sedangkan harga pecel semanggi yang biasanya di jual keliling sebesar Rp 10.000,00. penentuan harga tersebut, menunjukkan bahwa pecel semanggi instan bersifat inovatif dan lebih menarik terhadap produk-produk yang sama yang ada di surabaya. Harga mahal tersebut juga didasari karena kemasan primer berupa Box karton harga per box nya Rp6000,00. Sedangkan kemasan primer 5 pcs berupa plastik kedap udara dengan harga Rp5000,00. Dapat dilihat dari segi harga kemasan didesain secara premium dan khusus, yang menyebabkan biaya produksi meningkat dan mahal.



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

. Kesimpulan yang dihasilkan dari kegiatan Praktik Kerja Lapang yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Pada UKM selendang semangi bahan baku yang di gunakan tergolong mudah di dapatkan dan tidak mengalami kesulitan untuk mendapatkan bahan baku.
2. Dengan metode produksi selendang semanggi tidak mengalami kesulitan karena bahan baku lebih mudah untuk diolah tidak perlu menggunakan teknologi yang modern.
3. Produk selendang semanggi dengan harganya yang terbilang mahal akan tetapi dengan inovasinya dan di kemas lebih modern sudah cukup standar harganya.
4. Harga bahan baku yang terbilang standar tidak mengalami kelangkaan saat mendapatkannya.

#### **5.2 Saran**

Saran yang yang diberikan pada UKM Selendang Semanggi adalah sebagai berikut:

1. Proses yang sederhana diharapkan adanya inovasi proses dengan teknologi modern.
2. Membuat produk dengan kemasan mini agar masyarakat bisa memilikinya karena keadaan sekarang produk yang digunakan untuk 4 porsi orang di tambahkan produk dengan porsi kecil.

## DAFTAR PUSTAKA


- Afriastini JJ. 2003. *Marsilea crenata* C.Presl. Di dalam: de Winter WP, Amoroso VB, editor. *Cryptograms: Ferns and fern allies*. Bogor : LIPIAssauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lembaga Penerbit. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Damayanti, K. A., P. K. Ariningsih, D. A. Wimantika, T. Yogasara dan Y. Theopilus. 2018. *Pemetaan kemasan produk UMKM*. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Erguder BI, Avci A, Devrim E, Durak I. 2007. Effects of cooking techniques on antioxidant enzyme activities of some fruits and vegetables. *Turk J Med Sci* 37.(3):151- 156.Heizer dan Render. 2014. *Manajemen Operasi* . Jakarta: Salemba Empat.
- Lukman hidayat. 2013. *Analisa biaya produksi dalam meningkatkan profitabilitas perusahaan*. Manajemen, STIEK. Bogor
- Pradana Setiadi, david P.E. Saerang, Tressje Runtu. 2004. *Perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada CV.minahasa perkasa*. Fakultas ekonomi sam ratulangi manado.
- Puspika, J. dan D. Anita. 2013. *Inventory control dan perencanaan persediaan bahan baku produksi roti pada pabrik roti bobo Pekanbaru*. Jurnal EKONOMI. 21(3): 1-15.
- Tisnowati, H., M. Hubeis dan H. Hardjomidjojo. 2008. *Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti (Kasus PT. AC, Tangerang)*. Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah. 3(1): 51-61.

## LAMPIRAN










**UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA**  
Kompleks PT. Semen Indonesia (Parsero) Tbk.  
Jl. Veteran, Gresik Jawa Timur 61122.  
Telp. (031) 3985482, (031) 3981732 ext. 3662 Fax. (031) 3985481




**UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA**  
Kompleks PT. Semen Indonesia (Parsero) Tbk.  
Jl. Veteran, Gresik Jawa Timur 61122.  
Telp. (031) 3985482, (031) 3981732 ext. 3662 Fax. (031) 3985481

**LEMBAR EVALUASI MAGANG** Dosen Pembimbing

Nama : ABE ZULHAR HAICHAL  
NIM : 2040171001  
Judul Magang : Analisis Harga Pokok Produksi Pada UKM Selendang Semangi Dalam Mempertahankan Harga Jual Produk


ASPEK	BOBOT (B) %	NILAI (N)	N X B
Penulisan Laporan (Kelengkapan, Kesesuaian, Konten, Referensi)	10 %	80	8
Aplikasi Keilmuan (Kesesuaian penyelesaian Masalah dengan teori)	25 %	83	20.75
Penguasaan Materi Magang (Pembelajaran yang didapatkan dimagang dan kerjasama)	50 %	81	40.5
Kerajinan dan Sikap	15 %	85	12.75
<b>JUMLAH</b>	<b>100%</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>82</b>

Gresik, 24 Juli 2023  
Dosen Pembimbing  
  
(Dorantono Sas-palinggama)  
NIP. 88013169

**LEMBAR EVALUASI MAGANG** Pembimbing Lapangan

Nama : ABE ZULHAR HAICHAL  
NIM : 2040171001  
Judul Magang : Analisis Harga Pokok Produksi Pada UKM Selendang Semangi Dalam Mempertahankan Harga Jual Produk

ASPEK	BOBOT (B) %	NILAI (N)	N X B
Penulisan Laporan (Kelengkapan, Kesesuaian, Konten, Referensi)	10 %	80	8
Aplikasi Keilmuan (Kesesuaian penyelesaian Masalah dengan teori)	25 %	80	20
Penguasaan Materi Magang (Pembelajaran yang didapatkan dimagang dan kerjasama)	50 %	80	40
Kerajinan dan Sikap	15 %	90	13.5
<b>JUMLAH</b>	<b>100%</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>81.5</b>







Gresik, 24 Juli 2023  
Pembimbing Lapangan  
  
(Aminjon)  
NIP.



**UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA**  
 Kompleks PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.  
 Jl. Veteran, Gresik Jawa Timur 61122  
 Telp: (031) 3985482, (031) 3981732 ext. 3662 Fax: (031) 3985481

**LEMBAR KEHADIRAN MAGANG**

Nama : Able Zulfariz Haidhal  
 NIM : 20401710001  
 Judul Magang : Analisis Harga Pokok Produksi Pada UKM Selendang Semanggi  
Dalam menetapkan harga jual produk

No	Tanggal	Kegiatan	TTD Pelaksana	TTD Pembimbing lapangan
1	20/04/2023	Pengenalan (Sejarah dan Manajemen UKM Selendang Semanggi).		
2	24/04/2023	Pengenalan proses produksi dan Peralatan		
3.	30/04/2023	menganalisa proses produksi		
4.	08/05/2023	Pengambilan gambar proses produksi	