

**Mekanisme Produksi Bisnis Sambal Kampus; Produk Olahan  
Sambal Kemasan Praktis dan Tahan Lama dengan Berbagai  
Varian Isian**

Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan guna memperoleh  
gelar Sarjana Ekonomi dari Program Studi Ekonomi Islam



Disusun oleh :

INGGRIDIA ARUM PERTIWI

NIM. 19423200

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM  
JURUSAN STUDI ISLAM  
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA  
YOGYAKARTA**

**2023**

# LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini;

Nama : Ingridia Arum Pertiwi  
NIM : 19423200  
Program Studi : Ekonomi Islam  
Fakultas : Ilmu Agama Islam  
Judul Tugas Akhir : Mekanisme Produksi Bisnis Sambal Kampus;  
Produk Olahan Sambal Kemasan Praktis Dan Tahan Lama Dengan  
Berbagai Varian Isian

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan tugas akhir kewirausahaan ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan tugas akhir ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesua.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 12 September 2023



Ingridia Arum Pertiwi

# LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS  
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim  
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia  
Jl. Kalurung km 14,5 Yogyakarta 55584  
T. (0274) 898444 ext. 4511  
F. (0274) 898463  
E. [hal@uii.ac.id](mailto:hal@uii.ac.id)  
W. [hal.uii.ac.id](http://hal.uii.ac.id)

## PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Munaqasah Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Selasa  
Tanggal : 3 Oktober 2023  
Judul Tugas Akhir : Mekanisme Produksi Bisnis Sambal Kampus; Produk Olahan Sambal Kemasan Praktis dan Tahan Lama dengan Berbagai Varian Isian  
Disusun oleh : INGGRIDIA ARUM PERTIWI  
Nomor Mahasiswa : 19423200

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ekonomi Islam pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

### TIM PENGUJI:

Ketua	: Rheyza Virgiawan, Lc., ME	(.....)
Penguji I	: Fitri Eka Aliyanti, SHL, MA	(.....)
Penguji II	: Junaidi Safitri, SEI, MEI	(.....)
Pembimbing	: Aqida Shohiha, S.E.I., M.E.	(.....)

Yogyakarta, 3 Oktober 2023



.....  
Dr. Drs. Asmuni, MA

## **LEMBAR PERSEMBAHAN**

Segala puji dan syukur kepada Allah AWT, Tuhan pemilik alam semesta yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini. Shalawat beserta salam atas Rasulullah Muhammad SAW atas segala petunjuk kebaikan yang telah Beliau berikan kepada seluruh umatnya termasuk penulis dan penulis selalu mengharapkan syafaatnya dihari pertanggung jawaban nanti. Melalui sebuah karya yang telah penulis susun dengan sebaik-baiknya dan penulis mempersembahkan karya ini kepada :

Keluarga yang amat sangat saya sayangi terutama Mbah Kasimin, Ayah Sekti Budi Irawan, dan ibu Masita terimakasih untuk seluruh pengorbanan dan jerih payah yang tiada habisnya yang selalu diberikan kepada penulis. Terimakasih untuk setiap doa yang senantiasa dipanjatkan untuk saya, terimakasih untuk seluruh cinta dan kasih sayang yang ikhlas, dan terimakasih untuk seluruh motivasi dan dukungan yang selalu tcurahkan.

Terimakasih banyak saya ucapkan kepada seluruh dosen di Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia terkhusus kepada dosen program Studi Ekonomi Islam yang telah membimbing saya dari awal masa perkuliahan hingga saat ini. Selain itu saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing saya yaitu Ibu Aqida Shohiha S.El., M.El., yang sudah membantu dan terus memberikan bimbingan pada proses penulias Tugas Akhir Perintisan Binsi Hingga akhir sidang saat ini. Semoga saya dapat mengamalkan seluruh ikmu yang telah diberikan oleh Bapak/Ibu dosen yang nantinya bisa menjadi suatu keberkahan yang terus mengalir kepada Bapak/Ibu semua.

Terimakasih kepada Wallif Arrazi dan seluruh sahabat penulis Revinanda, Aklima, Nuhan terutama Winih Baity Khumairah dan Laily Azkiyah yang sejauh ini telah berjuang bersama-sama sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis.

## **LEMBAR MOTTO**

“Sesuatu yang sudah menjadi takdirmu tidak akan pernah salah arah, Allah tidak akan membawamu sejauh ini hanya untuk gagal”

“Boleh jadi apa yang kamu tidak suka, itulah yang terbaik untuk kamu, dan boleh jadi apa yang kamu suka padahal itu tidak baik bagimu. Allah maha mengetahui, sedangkan kamu tidak mengetahui”

(QS : Al-Baqarah:216)

## NOTA DINAS

Hal : Tugas Akhir Perintisan Bisnis  
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam  
Universitas Islam Indonesia  
D.I Yogyakarta

*Assalamua'alaikum Wr. Wb.*

Berdasarkan penunjukkan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 754/Dek/60/DAATI/FIAI/V/2023 tanggal 16 Mei 2023 atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara

Nama : Ingridia Arum Pertiwi  
Nomor Induk Mahasiswa : 19423200  
Fakultas : Ilmu Agama Islam  
Jurusan/Program Studi : Ekonomi Islam  
Tahun Akademik : 2023/2024  
Judul Tugas Akhir : Mekanisme Produksi Bisnis Sambal Kampus; Produk Olahan Sambal Kemasan Praktis Dan Tahan Lama Dengan Berbagai Varian Isian

Setelah kami teliti adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami menetapkan bahwa Tugas Akhir Perintisan Bisnis saudara tersebut diatas memenuhi syarat untuk diajukan sidang munaqosah Fakultas Ilmu Agama Islam Univeristas Islam Indonesia. Demikian, semoga dalam waktu dekat bisa dikumpulkan.

*Wassalammu'alaikum Wr. Wb.*

Yogyakarta, 12 September 2023



Aqida Shohiha, SEL., ME

## **REKOMENDASI PEMBIMBING**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Skripsi:

Nama Mahasiswa : Ingridia Arum Pertiwi  
NIM : 19423200  
Judul Skripsi : Mekanisme Produksi Bisnis Sambal Kampus;  
Produk Olahan Sambal Kemasan Praktis Dan Tahan  
Lama Dengan Berbagai Varian Isian

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan penelitian, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 12 September 2023

Dosen Pembimbing



Aqida Ahohina S.E.I., M.E.

## **ABSTRAK**

### **MEKANISME PRODUKSI SAMBAL KAMPUS; PRODUK OLAHAN SAMBAL KEMASAN PRAKTIS DAN TAHAN LAMA DENGAN BERBAGAI VARIAN ISIAN**

**Inggridia Arum Pertiwi**

**19423200**

Kebiasaan masyarakat Indonesia yang menyukai makanan pedas menjadikan permintaan terhadap sambal terus meningkat dan mulai beragam terutama sambal yang berada dalam kemasan karena dianggap lebih praktis untuk dikonsumsi. Hal ini menjadi peluang dalam membangun sebuah usaha sambal kemasan dengan target pasar kaum pelajar dan juga pekerja. Dalam setiap pelaksanaan bisnis tentu harus memiliki perencanaan dan juga manajemen dalam berbagai aspek, baik dari segi produksi, pemasaran, serta aspek keuangan. Pada laporan perintisan bisnis kali ini, penulis akan berfokus pada aspek produksi terkait perencanaan produksi, manajemen produksi, dan strategi produksi. Produksi adalah sebuah proses mengubah suatu barang atau benda menjadi sesuatu yang lebih bernilai. Pada laporan ini penulis melaporkan aspek produksi dari bisnis Sambal Kampus, yaitu melakukan survei mitra bahan baku, menentukan alur produksi, menentukan produk dengan kualitas rasa yang terjamin dan konsisten. Pada hasil laporan ini juga menunjukkan bahwa rata-rata konsumen dari usaha Sambal Kampus merasa puas dengan produk Sambal kampus baik dari segi kualitas rasa, rasa produk (*performance*), kepuasan konsumen terhadap tingkat kepedasan (*feature*), kepuasan konsumen terhadap kemasan (*design*).

Kata Kunci : Perintisan bisnis; Sambal kemasan; Produksi; Kualitas produk; Kepuasan konsumen.

## **ABSTRACT**

### **PRODUCTION MECHANISM OF SAMBAL KAMPUS BUSINESS: PROCESSED CHILI SAUCE PACKAGING PRODUCTS WITH VARIOUS VARIETY OF FILLINGS**

**Inggridia Arum Pertiwi**

**19423200**

*The habit of Indonesian people who like spicy food makes the demand for chili sauce continue to increase and begin to vary, especially chili sauce in packaging because it is considered more practical to consume. This is an opportunity to build a packaged chili sauce business with a target market of students and workers. In every business implementation, of course, it must have planning and management in various aspects, both in terms of production, marketing, and financial aspects. In this business start-up report, the author will focus on production aspects related to production planning, production management, and production strategies. Production is a process of transforming an item or object into something more valuable. In this report, the author reports on the production aspects of the Sambal Kampus business, namely conducting a survey of raw material partners, determining production flow, determining products with guaranteed and consistent taste quality. The results of this report also show that the average consumer of the Sambal Kampus business is satisfied with Sambal Kampus products both in terms of taste quality, product flavor (performance), consumer satisfaction with the level of spiciness (feature), consumer satisfaction with packaging (design).*

*Keywords: Business stub; Sambal packaging; Production; Product quality ;Consumer satisfaction*

**PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN**  
**KEPUTUSAN BERSAMA**  
**MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN**  
**KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA**

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

**A. Konsonan**

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1: Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	ṣ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)

خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De
ذ	Ḍal	ḍ	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	r	er
ز	Zai	z	zet
س	Sin	s	es
ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	g	ge
فا	Fa	f	ef
قا	Qaf	q	ki
كا	Kaf	k	ka
لا	Lam	l	el
م	Mim	m	em
ن	Nun	n	en

و	Wau	w	we
هـ	Ha	h	ha
ء	Hamzah	‘	apostrof
ي	Ya	y	ye

## B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

### 1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2: Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	Fathah	a	a
ِ	Kasrah	i	i
ُ	Dammah	u	u

### 2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3: Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ي..	Fathah dan ya	ai	a dan u
و..	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سئِلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

### C. Maddah

*Maddah* atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4: Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أ..ى..	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
ىِ..	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
وُ..	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla

- رَمَى ramā
- قِيلَ qīla
- يَقُولُ yaqūlu

#### D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup  
Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".
2. Ta' marbutah mati  
Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".
3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ raudah al-atfāl/raudahtul atfāl
- الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah
- طَلْحَةَ talhah

#### E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- نَزَّلَ nazzala

- البرُّ al-birr

## F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf “l” diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلَالُ al-jalālu

## G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khužu

- شَيْئٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنَّ inna

## H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وَ إِنَّ اللَّهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِينَ / Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/  
Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا / Bismillāhi majrehā wa mursāhā

## I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ / Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/  
Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- الرَّحْمَنُ الرَّحِيمُ / Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata

lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- اللهُ غَفُورٌ رَحِيمٌ                      Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلّهِ الْأُمُورُ جَمِيعًا                      Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

## **J. Tajwid**

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

## KATA PENGANTAR



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Alhandulillah, puji syukur kehadirat Allah SWT atas nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini dengan penuh kelancaran. Sholawat serta salam kepada baginda Rasulullah SAW yang telah menjadi suri tauladan bagi kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini.

Tugas Akhir Perintisan Bisnis yang berjudul “MEKANISME PRODUKSI BISNIS SAMBAL KAMPUS: PRODUK OLAHAN SAMBAL KEMASAN DENGAN BERBAGAI MACAM VARIAN ISIAN” disusun sebagai sebuah hasil praktek bisnis yang mengacu pada penerapan ilmu ekonomi islam yang telah didapatkan penulis selama berada di bangku kuliah, dan juga sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi Islam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.

Penulis lapran Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dan berjalan dengan lancar tentunya atas bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Allah Azza wa Jalla. yang selalu melimpahkan rahmat dan hidayah kepada penulis.
2. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.Sc., Ph.D., selaku rektor Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Drs. Asmuni, MA., selaku dekan Fakultas Ilmu Agama Islam.
4. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku Kepala Jurusan Studi Islam.
5. Bapak Rheyza Virgiawan, Lc.,M.E. selaku Ketua Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia;

6. Ibu Aqida Shohiha, SEI., M.E. selaku Dosen Pembimbing tugas akhir. Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan dan arahnya pada setiap hal selama proses penulisan Tugas Akhir hingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.
7. Seluruh keluarga penulis yang selalu memberikan semangat, dukungan dan juga doa yang tiada henti.
8. Winih Baity Khumairah dan Laily Azkia selaku teman, sahabat, dan juga tim penulis dalam melaksanakan program tugas akhir ini. Penulis mengucapkan terimakasih atas seluruh kebersamaan dan kekompakan selama melaksanakan kegiatan perintisan bisnis ini.
9. Revinanda Amda Anisa S.E, Aklima Salae, dan Nuhan Sai selaku orang yang selalu teman baik penulis yang selalu bersedia memberi dukungan dalam hal apapun serta selalu menemani dan mendengarkan seluruh cerita penulis selama berkuliah di Universitas Islam Indonesia.
10. Terimakasih kepada seluruh orang yang telah menjadi bagian cerita selama penulis berproses di kampus tercinta Universitas Islam Indonesia.

Dalam menyusun laporan ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan, baik dari segi penyusunan maupun penyajian laporan. Oleh karena itu kritik dan saran sangat diharapkan dalam menyempurnakan penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca maupun mendukung dalam pengembangan keilmuan ekonomi Islam.

*Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Yogyakarta, 12 September 2023

Inggridia Arum Pertiwi

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	<b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b>
LEMBAR PERSEMBAHAN .....	iv
LEMBAR MOTTO .....	v
NOTA DINAS .....	vi
REKOMENDASI PEMBIMBING .....	vii
ABSTRAK .....	viii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN .....	x
KATA PENGANTAR .....	xviii
DAFTAR ISI .....	xx
DAFTAR TABEL .....	xxii
DAFTAR GAMBAR .....	xxiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xxiv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Capaian Target .....	2
C. Sistematika Penulisan .....	3
BAB II .....	5
PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS .....	5
A. Profil Bisnis .....	5
B. Pelaksanaan Bisnis .....	8
BAB III .....	38
IDENTIFIKASI KENDALA PADA PROSES PRODUKSI .....	38
A. Identifikasi Masalah Dan Target Ketercapaian .....	38

B.	Tinjauan Teoritis .....	40
C.	Pemecahan Masalah Terhadap Kendala.....	44
BAB IV	.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN	.....	49
A.	Kesimpulan.....	49
B.	Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	.....	51
DAFTAR LAMPIRAN	.....	53
A.	Lampiran Logo dan Produk Sambal Kampus .....	53
B.	Lampiran Lokasi Supplier dan Proses Pembelian Bahan Baku .....	55
C.	Lampiran Peralatan dan Perlengkapan Produksi.....	56
D.	Lampiran Bahan Baku.....	59
E.	Lampiran Proses Pembuatan Produk.....	61
F.	Lampiran Proses Pengemasan Produk .....	62
G.	Lampiran Survei Kepuasan Konsumen.....	66
H.	Lampiran Hasil Survei Kepuasan Konsumen.....	70
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	.....	72

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2 1 Hasil Survei Mitra Bahan Baku .....	16
Tabel 2 2 Pelaksanaan Kegiatan Produksi Sambal Kemasan .....	20
Tabel 2 3 Laporan Persediaan Bahan Baku .....	25
Tabel 2 4 Penilaian Responden .....	29
Tabel 2 5 Analisis SWOT Produk Sambal Kampus .....	35

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Logo Sambal Kampus .....	7
Gambar 2 2 Bahan baku ikan Tuna.....	10
Gambar 2 3 Bahan baku sambal.....	12
Gambar 2 4 Toko online Juragan Levin Ikan Asin .....	12
Gambar 2 5 Bahan baku Cumi Asin .....	14
Gambar 2 6 Bahan baku ikan Teri Asin.....	14
Gambar 2 7 Toko online Plastik Store .....	15
Gambar 2 8 Kemasan Produk .....	16
Gambar 2 9 Varian Sambal Cumi Asin.....	30
Gambar 2 10 Varian Sambal Suwir Tuna .....	31
Gambar 2 11 Varian Sambal Teri Asin.....	32
Gambar 2 12 Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Sambal Kampus .	36
Gambar 2 13 Tingkat Minat Konsumen Terhadap Varian Produk Sambal Kampus .....	37
Gambar 3 1 Kemasan alternatif jenis PET CAN .....	45
Gambar 3 2 Penambahan segel Aluminium foil pada kemasan.....	47
Gambar 3 3 Penambahan segel menggunakan isolasi.....	47
Gambar 3 4 Penambahan Bubble wrap pada kemasan .....	48
Gambar 3 5 Kemasan produk siap kirim .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 1 Logo Sambal Kampus .....	53
Lampiran 1 2 Sambal Suwir Tuna .....	53
Lampiran 1 3 Sambal Cumi Asin.....	54
Lampiran 1 4 Sambal Teri Asin .....	54
Lampiran 1 5 Lokasi mitra bahan baku.....	55
Lampiran 1 6 Proses pembelian bahan baku.....	55
Lampiran 1 7 Pembelian bahan baku .....	56
Lampiran 1 8 Peralatan produksi (Wajan) .....	56
Lampiran 1 9 Peralatan produksi (Chopper).....	57
Lampiran 1 10 Peralatan produksi (Wadah/baskom).....	57
Lampiran 1 11 Peralatan produksi (Pisau).....	58
Lampiran 1 12 Perlengkapan produksi (Sarung tangan).....	58
Lampiran 1 13 Bahan baku sambal.....	59
Lampiran 1 14 Bahan baku Ikan Tuna .....	59
Lampiran 1 15 Bahan baku Cumi Asin.....	60
Lampiran 1 16 Bahan baku Teri Asin .....	60
Lampiran 1 17 Bahan baku Teri Asin .....	61
Lampiran 1 18 Proses pembuatan produk.....	61
Lampiran 1 19 Proses pembuatan produk.....	62
Lampiran 1 20 Pemasangan label stiker pada kemasan .....	62
Lampiran 1 21 Proses penimbangan produk.....	63
Lampiran 1 22 Penambahan aluminium foil pada kemasan .....	63
Lampiran 1 23 Penambahan segel isolasi pada kemasan.....	64
Lampiran 1 24 Penambahan bubble wrap pada kemasan .....	64
Lampiran 1 25 Pengiriman produk menggunakan ekspedisi .....	65
Lampiran 1 26 Survei Kepuasan Konsumen.....	66
Lampiran 1 27 Survei Kepuasan Konsumen.....	67

Lampiran 1 28 Survei kepuasan konsumen .....	68
Lampiran 1 29 Survei kepuasan konsumen .....	69
Lampiran 1 30 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap rasa produk .....	70
Lampiran 1 31 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap tingkat kepedasan produk .....	70
Lampiran 1 32 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap kemasan produk.....	71
Lampiran 1 33 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap varian produk.....	71

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara dengan masyarakat yang lekat dengan cita rasa pedas. Menurut Roy Praringgan (2017), mantan ketua BPOM dan pengamat kuliner, kesukaan masyarakat terhadap makanan pedas berasal dari kebiasaan masyarakat menyantap segala jenis makanan menggunakan sambal. Kegemaran masyarakat Indonesia yang sangat suka dengan makanan pedas, maka tidak heran bahwa sambal merupakan hal yang dianggap penting dan banyak orang mencarinya. Permintaan pasar terhadap sambal semakin meningkat dan mulai beragam terutama sambal yang berada dalam kemasan karena dianggap lebih praktis untuk dikonsumsi.

Bisnis sambal kemasan adalah salah satu jenis usaha yang bermodal minim namun mempunyai potensi keuntungan yang cukup besar. Sambal kemasan tengah digemari oleh masyarakat karena lebih praktis dan tidak membutuhkan waktu lama untuk menyajikannya. Apalagi jika konsumen yang sibuk bekerja atau kuliah yang tidak memiliki waktu hanya untuk sekedar beli makanan di luar pada saat lapar sehingga bisnis sambal kemasan ini bisa menjadi alternatif dari permasalahan tersebut. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) jumlah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) pada tahun 2020 mencapai 64 juta. Salah satu jenis usaha yang cukup berkembang adalah bisnis sambal kemasan, sehingga untuk menarik konsumen bisnis sambal kemasan tidak akan terlalu sulit (Tira Santia, 2020).

Dalam persaingan bisnis saat ini pelaku industri harus memilih beberapa opsi untuk membuat produknya bisa lebih unggul dari produk kompetitor. Salah satunya adalah dengan mengedepankan kualitas bahan baku terbaik yang akan digunakan ketika proses produksi. Proses produksi menjadi salah satu hal yang paling penting dalam sebuah bisnis. Proses produksi memiliki pengaruh yang

penting dalam menghasilkan sebuah produk dengan kualitas yang baik sesuai dengan keinginan konsumen. Setiap proses produksi harus memiliki sistem dan strategi yang tepat agar proses produksi dapat berjalan dengan baik.

Terkait dengan hal tersebut (Ahyari, 2005) menegaskan bahwa dengan terdapatnya sistem produksi yang baik serta diikuti dengan pengendalian proses yang tepat, diharapkan dapat mendukung kelancaran pelaksanaan proses produksi dalam perusahaan.

Selaras dengan hal tersebut (Yamit, 2011) menjelaskan bahwa proses produksi adalah proses pengubahan (*transformasi*) dari bahan atau komponen (*input*) menjadi produk lain yang mempunyai nilai lebih tinggi atau dalam proses terjadi penambahan nilai. Bahan baku yang diperoleh harus memiliki kualitas yang tinggi dan bermutu agar produk yang dihasilkan dari proses produksi baik dan memberikan kepuasan bagi konsumen. Untuk itu bisnis “Sambal Kampus” memiliki motto untuk selalu mengedepankan kualitas bahan baku terbaik dalam setiap proses produksinya. Kualitas bahan baku dan proses produksi akan terus di kontrol untuk mendapatkan hasil produksi yang baik, sesuai target, dan cocok dengan selera serta kebutuhan konsumen sehingga Kualitas produk dapat sesuai dengan apa yang diharapkan dan sesuai dengan standar yang telah kami tetapkan.

Penjualan Sambal Kampus akan dilakukan dengan cara pre order dan tidak menyediakan ready stock. Hal ini dilakukan untuk menghindari adanya kerusakan produk jika produksi dilakukan dengan membuat stok. Dengan sistem *pre order* akan membuat sambal lebih fresh dan tahan lama dalam kemasan sehingga diharapkan dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan melakukan pembelian ulang (*repurchase*).

## **B. Capaian Target**

Adapun capaian dan target yang akan dilakukan penulis dalam melaksanakan perintisan bisnis Sambal Kampus di bidang produksi adalah sebagai berikut :

1. Penulis mampu melaksanakan survei bahan baku dan kemasan sehingga bisa mendapatkan bahan baku yang berkualitas untuk dapat digunakan pada saat proses produksi.
2. Penulis mampu menentukan perencanaan dan alur produksi yang tepat pada pelaksanaan proses produksi.
3. Penulis mampu melaksanakan proses produksi dengan baik sehingga menghasilkan produk yang memiliki kualitas rasa yang terjamin dan konsisten.

### **C. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan rancang bangun bisnis ini memiliki beberapa bagian yaitu bagian awal, bagian inti, dan bagian akhir. Bagian awal terdiri dari bagian sampul depan dan halaman judul. Bagian inti laporan dibagi menjadi tiga bagian yakni Bab I, II, III, dan IV. Bab I merupakan bagian yang menjelaskan terkait latar belakang atau analisis situasi dan juga sistematika penulisan. Pada bab ini juga menjelaskan mengapa bisnis ini harus dijalankan serta menjelaskan beberapa uraian terkait aspek produksi yang akan dilakukan dalam bisnis ini.

Pada bab II tentang laporan umum pelaksanaan kegiatan bisnis, terdiri dari profil bisnis dan pelaksanaannya. Pada bagian profil bisnis, menguraikan tentang profil bisnis secara umum meliputi bidang bisnis, lokasi, waktu berdiri dan perkembangan bisnis secara umum. Untuk bagian pelaksanaan bisnis berisikan tentang beragam aspek-aspek yaitu produksi, pemasaran dan keuangan.

Pada Bab III identifikasi dan pemecahan masalah terdiri dari identifikasi masalah, tinjauan teoritis, dan pemecahan masalah. Pada bagian identifikasi masalah menguraikan tentang permasalahan yang dihadapi oleh pelaku bisnis dalam membuat suatu bisnisnya. Kemudian bagian tinjauan teoritis berisikan tentang teori yang berkaitan dengan permasalahan yang muncul dan untuk bagian pemecahan masalah menjabarkan tentang teori atau pendekatan apa yang dipakai untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi dan bagaimana tingkat efektifitasnya. Terakhir bagian Bab IV

kesimpulan dan rekomendasi yaitu menjelaskan tentang pelaksanaan bisnis secara umum. Pelaksanaan aspek fungsional dan penyelesaian masalah yang dihadapi sebagaimana telah diuraikan pada Bab III, dan saran kepada calon wisudawan yang akan berkecimpung di bidang bisnis yang sama dengan yang dijalankan.

Kemudian di bagian akhir memaparkan tentang daftar pustaka beserta lampiran-lampiran di dalam dalam penulisan laporan bisnis.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS**

#### **A. Profil Bisnis**

Bisnis sambal kemasan adalah salah satu jenis usaha yang bermodal minim namun mempunyai potensi keuntungan yang cukup besar. Kegemaran masyarakat Indonesia yang sangat suka dengan makanan pedas, maka tidak heran bahwa sambal merupakan hal yang dianggap penting sebagai teman makan dan banyak orang mencarinya. Bisnis yang kami jalankan diawali dari kebiasaan masyarakat Indonesia yang menyukai makanan pedas dimulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Hal tersebut menjadikan permintaan terhadap makanan pedas di Indonesia cukup banyak termasuk sambal. Pada umumnya orang-orang akan lebih menyukai makanan instan karena dianggap lebih praktis. Apalagi jika seorang pekerja atau mahasiswa yang tidak memiliki waktu yang banyak, maka makanan instan bisa menjadi solusi atau pilihan bagi mereka.

Sambal Kampus merupakan merek dagang yang kami pilih dalam usaha ini. Alasan kami memilih merek tersebut ialah karena bisnis yang kami jalankan adalah bisnis sambal kemasan dan juga karena bisnis ini dijalankan oleh mahasiswa maka kami memilih untuk memberi merek sambal Kampus pada bisnis ini. Diawali dengan latar belakang pendidikan yang saat ini kami tempuh yaitu bisnis Islam dan juga adanya pilihan tugas akhir perintisan bisnis maka kami memutuskan bekerja sama untuk membangun bisnis sambal kemasan.

Bisnis Sambal Kampus merupakan bisnis rumahan di bidang kuliner yang dikelola pada tahun 2023 yang berlokasi di Dusun Lodadi, Desa Umbulmartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta dengan target konsumen kalangan Mahasiswa Universitas Islam Indonesia. Bisnis ini berdiri sejak 17 Maret 2023.

Bisnis ini dijalankan oleh 3 orang mahasiswa yang sedang menempuh pendidikan S1 di Universitas Islam Indonesia yaitu Inggridia Arum Pertiwi, Laily Azkiyah, dan Winih Baity Khumairoh. Penulis memiliki tim kelompok berjumlah tiga orang yang memiliki latar belakang dalam bidangnya masing-masing. Kami telah membentuk tim yang terdiri dari 3 bidang yaitu bidang produksi, bidang pemasaran dan bidang keuangan. Tim ini terbentuk sejak tanggal 29 September 2023.

Berdasarkan pembagian tugas kerja tersebut, penulis dan juga tim melaksanakan pekerjaannya sesuai dengan program kerja dan perencanaannya masing-masing. Berikut adalah pembagian tugas beserta deskripsinya:

**1. Bidang Produksi : Inggridia Arum Pertiwi**

1. Melakukan survei bahan baku dan kemasan
2. Menentukan alur produksi
3. Melakukan Quality control
4. Melakukan manajemen persediaan

**2. Bidang Pemasaran : Laily Azkiyah**

1. Melakukan penyusunan program pemasaran
2. Melakukan survei pasar
3. Memilih media penjualan
4. Pembuatan logo dan desain kemasan serta sosial media ( Instagram dan Whastaapp Business)
5. Penetapan harga pemasaran bersama bisang keuangan.

**3. Bidang keuangan : Winih Baity Khumairah**

1. Melakukan riset harga produk dipasar dan online store
2. Mengatur transaksi keuangan
3. Menentukan harga pokok penjualan
4. Bertanggung jawab atas segala aset nilai

Adapun visi dan misi dari bisnis yang pendiri jalankan adalah sebagai berikut :

Visi : Sambal Kampus hadir sebagai sambal rumahan yang selalu menjadi teman makan pilihan nomor satu yang praktis sekaligus aman bagi kesehatan dan kantong pelajar.

Misi :

1. Menawarkan sambal dengan cita rasa yang khas untuk kalangan pelanggan.
2. Menggunakan bahan-bahan dengan kualitas terbaik dan proses produksi yang maksimal serta memastikan kehalalan produk.
3. Menciptakan kemasan yang sederhana dan praktis untuk dibawa.
4. Membentuk kerjasama yang menjunjung tinggi nilai kejujuran dan landasan agama.



Gambar 2 1 Logo Sambal Kampus

Setelah berdiskusi dengan seluruh anggota bisnis Sambal Kampus mengenai pembuatan logo produk, kami memutuskan untuk membuat logo seperti pada gambar yang tercantum diatas. Warna merah pada tulisan “Sambal Kampus” memiliki arti warna dalam logo makanan yaitu mewakili rasa pedas, sehingga sangat sesuai digunakan untuk usaha makanan yang

menghadirkan berbagai produk dengan rasa pedas. Ikon utama yaitu gambar cabai merah dengan sentuhan gambar api yang menyala. Pada bagian bawah logo cabai merah ada 4 kata yaitu “*delicious chili sauce taste*” menggunakan bahasa Inggris agar lebih kekinian dan luas. Kemudian kita tambahkan bingkai tipis berwarna kuning agar lebih rapi dan kontras dengan warna merah pada gambar cabai dan tulisan sambal kampus nya.

## **B. Pelaksanaan Bisnis**

Sambal kampus telah resmi beroperasi pada tanggal 17 Maret 2023 yang berlokasi di Dusun Lodadi, Desa Umbulmartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta. Untuk analisa pelaksanaannya di tinjau dari divisi berikut :

### **1. Tinjauan Aspek Produksi**

Pada laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini penulis akan membahas mengenai mekanisme dan juga manajemen produksi pada bisnis sambal kampus, hal ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana sistem dan manajemen yang tepat pada bisnis sambal kampus.

Ada tiga program kerja yang telah dijalankan penulis pada bisnis sambal kampus dalam bidang produksi. Tiga program tersebut diantaranya sebagai berikut.

#### **a. Melakukan Survei Mitra Bahan Baku.**

Supplier adalah pihak perorangan atau bisnis yang memasok atau menyuplai produk barang atau jasa kepada bisnis lain baik itu ke perorangan atau perusahaan. Penentuan mitra bisnis dalam sebuah bisnis sangatlah penting dan harus melalui pertimbangan yang matang karena supplier yang akan menjadi penentu ketersediaan bahan baku. Ketersediaan bahan baku pada sebuah bisnis juga menjadi salah satu faktor lancar atau tidaknya proses produksi. Oleh karena ini pada kegiatan bisnis ini penulis melakukan survei mitra bahan baku, penulis melakukan survei terkait mitra bahan baku dengan dua cara yaitu secara langsung dan tidak langsung (*online*). Survei ini bertujuan agar penulis mendapatkan mitra bahan baku terbaik yang

mampu menyediakan bahan baku sesuai dengan kriteria dan kebutuhan pada usaha ini. Pencarian mitra bahan baku secara langsung dilakukan dengan mengunjungi beberapa lokasi yang menjual bahan baku sesuai dengan standar yang diperlukan pada usaha ini.

Pada pelaksanaan survei mitra bahan baku penulis melakukan dengan metode survei lapangan secara langsung dengan mengunjungi lokasi calon mitra penyedia bahan baku. Proses survei ini dilaksanakan di beberapa tempat yang berada di sekitar lokasi produksi yaitu Jl. Kaliurang KM 14. Berikut adalah rincian proses survei mitra bahan baku :

1) Survei bahan baku secara langsung

a) Pasar Degolan

Pada survei pertama dilakukan pada tanggal 20 Februari 2023 di daerah pasar Degolan Sleman. Lokasi ini menjadi lokasi pertama yang penulis survei karena ini adalah lokasi terdekat dengan lokasi produksi Sambal Kampus yang hanya berjarak kurang lebih 500 Meter dari lokasi produksi.

Pada proses pelaksanaan kegiatan ini ada beberapa hal yang menjadi pertimbangan penulis dalam menentukan mitra bahan baku yaitu dari segi kualitas bahan baku dan juga dari segi harga. Pada lokasi pertama penulis mendapatkan hasil survei bahwa harga bahan baku berbeda-beda di setiap penjual walaupun perbedaan tingkat harganya tidak begitu jauh. Selanjutnya penulis melakukan survei terkait kualitas bahan baku pada setiap penjual yang ada di lokasi tersebut. Hasilnya penulis melihat bahwa kualitas bahan baku yang ada di pasar tersebut tidak begitu baik dan tidak sesuai dengan standar yang kami butuhkan untuk produksi Sambal Kampus.

Selain melakukan survei bahan baku cabai dan bawang, penulis juga melakukan survei terkait bahan baku ikan segar. Karena produk sambal kampus memiliki beberapa varian yang salah satunya adalah sambal suwir tuna, untuk itu penulis juga perlu melakukan survei untuk bahan baku utama pada varian sambal tersebut. Pada

pasar degolan terdapat penjual/supplier yang khusus menjual ikan segar. Dilihat dari kualitas seluruh ikan yang dijual, setiap ikan memiliki kualitas yang baik atau segar. Untuk itu penulis memutuskan untuk mengambil bahan baku ikan tuna di lokasi tersebut.



Gambar 2 2 Bahan baku ikan Tuna

#### b) Pasar Kolombo

Pada survei kedua dilaksanakan pada tanggal 20 Februari 2023 di daerah Pasar Kolombo Sleman. Setelah melaksanakan survei pertama yang dilaksanakan di Pasar Degolan penulis dan tim langsung mendatangi lokasi survei kedua yang jaraknya juga tidak begitu jauh dari lokasi riset pertama. Pasar Kolombo ini hanya berjarak kurang lebih 7,5 KM dari lokasi produksi Sambal Kampus.

Pada lokasi survei kedua ini kami mendapati beberapa hasil survei. Pertama dari segi harga di Pasar Kolombo harga bahan baku sedikit lebih murah jika dibandingkan harga bahan baku yang terdapat pada Pasar Degolan. Sedangkan dari segi kualitas bahan baku yang terdapat di Pasar Kolombo jauh lebih baik, selain itu jumlah penjual yang lebih banyak membuat ketersediaan bahan

baku di lokasi tersebut melimpah dan kualitas bahan baku juga lebih beragam dan banyak pilihan.

c) Grosir Sayuran & Sembako (Segar Jaya)

Ini adalah lokasi survei ketiga yang dilakukan penulis yang berlokasi di Jl. Degolan (Ruko Pasar Umbul). Lokasi ini berjarak kurang lebih 700 meter dari lokasi produksi sambal kampus. Lokasi ini penulis dapatkan setelah melakukan wawancara dengan warga setempat yang berada di sekitar lokasi produksi terkait sumber bahan baku yang bisa penulis dapatkan. Hasil wawancara tersebut warga merekomendasikan Grosir sayuran & sembako (Segar Jaya).

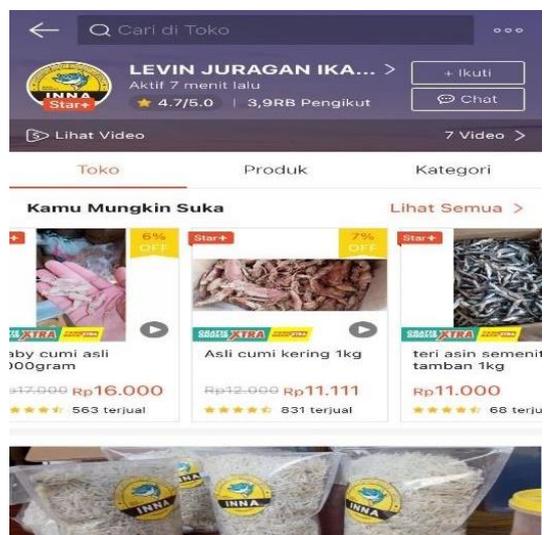
Setelah mendapatkan rekomendasi tersebut penulis langsung mendatangi lokasi tersebut untuk memastikan ketersediaan bahan baku. Dan hasilnya penulis mendapatkan harga yang sama dengan yang penulis dapatkan di Pasar Kolombo. Selain itu penulis melihat bahwa kualitas bahan baku yang ada di lokasi ini juga bagus karena bahan baku segar dikirim ke grosir tersebut sebanyak dua kali dalam sehari yaitu pagi dan sore hari. Sehingga dapat dipastikan bahwa bahan baku yang terdapat pada supplier tersebut adalah bahan baku yang segar.



Gambar 2 3 Bahan baku sambal

## 2) Survei bahan baku secara tidak langsung (*online*)

### a) Bahan baku Levin Juragan Ikan Asin



Gambar 2 4 Toko online Juragan Levin Ikan Asin

Dalam bisnis sambal kemasan bahan baku yang paling penting selain cabai dan bawang ialah bahan baku untuk isian yaitu cumi asin dan ikan teri. Untuk itu pemilihan bahan baku tersebut harus sangat hati-hati dikarenakan bahan baku tersebut akan sangat mempengaruhi rasa dan kualitas produk yang akan kami hasilkan. Penulis melakukan riset mini

dengan menganalisa review dari seluruh pembeli yang ada di toko tersebut. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahan baku tersebut sesuai dengan kebutuhan yang kami inginkan yaitu jenis cumi asin yang tidak terlalu besar dan juga tidak terlalu kecil yaitu

Setelah itu penulis mencoba membeli bahan baku tersebut yaitu cumi asin untuk memastikan secara langsung terkait kualitas bahan baku tersebut. Pada awalnya penulis membeli bahan baku cumi seberat 200 gram dengan harga Rp. 27.000,- dengan ongkos kirim Rp. 0,- karena bahan baku dikirim dari kota Solo sehingga cukup dekat dengan lokasi produksi.

Jika dilihat dari bentuk dan ukuran cumi asin yang berasal dari supplier tersebut sesuai dengan yang kami butuhkan. Kemudian pada tanggal 8 Desember 2023 penulis melakukan pengolahan cumi asin tersebut menjadi sambal untuk mengetahui kualitas rasa dari cumi asin tersebut. Setelah dilakukan pengolahan penulis memberikan sample kepada tim dan beberapa responden untuk dapat mencoba dan memberikan penilaian. Proses uji coba ini dilakukan dengan mempertimbangkan kualitas rasa dan juga tekstur dari cumi asin tersebut. Dan hasilnya kami menilai bahan baku dari supplier tersebut memiliki kualitas yang baik, hanya saja pengolahan bahan baku harus disesuaikan lagi untuk mendapatkan kualitas rasa sambal yang lezat.



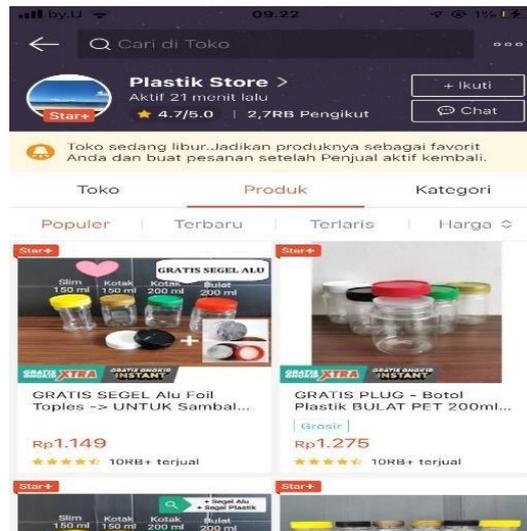
Gambar 2 5 Bahan baku Cumi Asin

Selain cumi asin penulis juga membeli bahan baku teri pada suplier ini. Teri yang dipilih ialah teri dengan jenis teri medan yang merupakan jenis teri yang cukup populer di Indonesia. Jenis teri ini memiliki warna yang putih dan bersih serta rasa yang lezat jika dibandingkan jenis teri lainnya. Sehingga penulis memutuskan untuk memilih jenis teri medan pada varian sambal teri ini.



Gambar 2 6 Bahan baku ikan Teri Asin

b) Mitra kemasan Plastik Store



Gambar 2 7 Toko online Plastik Store

Selain bahan baku mentah penulis juga melakukan survei terhadap mitra kemasan produk. Penulis telah melakukan survei terhadap beberapa jenis kemasan yang akan digunakan. Dalam survei kemasan ini penulis mempertimbangkan beberapa hal yaitu kemasan yang bisa memberikan perlindungan produk dengan baik dari cuaca, cahaya/sinar, perubahan suhu, jatuh, tumpukan, kotoran, serangga, bakteri dan lain-lain. Struktur kemasan mudah dibuka, mudah ditutup dan mudah dibawa (ergonomi). Kemasan yang kami gunakan dalam bisnis ini adalah botol sambal berukuran 150 ML dengan bahan plastik tebal, PET *food grade* dan warna transparan. Pemilihan warna yang transparan bertujuan agar dapat menarik perhatian konsumen karena sambal akan terlihat dari luar. Selain itu jika dilihat dari segi harga kemasan ini jauh lebih terjangkau jika dibandingkan botol kaca atau kemasan PET aluminium.



Gambar 2 8 Kemasan Produk

Saat ini penulis memilih mitra Plastik store sebagai mitra bahan kemasan pada bisnis sambal kampus. Pemilihan mitra ini berdasarkan pada hasil rating dan juga *review* pada *e-commerce*. Setelah menganalisa toko tersebut penulis kemudian mencoba membeli sample botol tersebut untuk melihat secara langsung kualitas kemasan tersebut dan di uji coba langsung dengan sambal yang sudah di produksi. Hasilnya menunjukkan bahwa botol tersebut dirasa sudah tepat dengan produk yang kami miliki. Selain itu botol ini juga dilengkapi dengan *aluminium foil* untuk melindungi kebocoran pada produk.

Tabel 2 1 Hasil Survei Mitra Bahan Baku

No	Mitra Bahan Baku	Kelebihan	Kekurangan
	Pasar Degolan	Lokasi calon suplier ini dekat dengan lokasi produksi sehingga tidak memerlukan biaya transportasi pengambilan bahan baku.	Harga cenderung mahal dan kualitas bahan baku masih ada yang belum sesuai dengan

No	Mitra Bahan Baku	Kelebihan	Kekurangan
			kriteria yang diinginkan penulis.
	Pasar Kolombo	Harga lebih murah jika dibandingkan dengan lokasi pertama. Namun, jarak antara lokasi ini dengan lokasi produksi cukup jauh sehingga akan memerlukan biaya transportasi.	Harga cenderung lebih murah jika dibandingkan dengan lokasi pertama.
	Grosir Sayuran & Sembako (Segar Jaya)	Jarak suplier dekat dengan lokasi produksi serta harga bahan baku sama dengan suplier 2.	Jika di siang hari stok bahan baku sering habis dan harus menunggu sore hari agar mendapat bahan baku terbaru.
	Juragan Levin Ikan Asin (online)	Harga cenderung lebih murah dan tidak ada biaya transportasi karena di beli secara tidak langsung ( <i>online</i> )	Memerlukan waktu untuk bisa mendapatkan bahan baku, penulis harus selalu menyediakan stok bahan baku (teri dan cumi asin)

No	Mitra Bahan Baku	Kelebihan	Kekurangan
	Plastik store	Harga cenderung lebih murah dan tidak ada biaya transportasi karena di beli secara tidak langsung ( <i>online</i> )	Memerlukan waktu untuk bisa mendapatkan bahan baku, penulis harus selalu menyediakan stok bahan baku (teri dan cumi asin)

setelah kelebihan dan kekurangan para calon mitra suplier dan setelah melalui beberapa pertimbangan penulis memilih supplier ketiga sebagai mitra bahan baku pada bisnis ini. Beberapa pertimbangannya yaitu tidak adanya biaya transportasi dan juga kualitas bahan baku yang segar setiap harinya.

#### **b. Menentukan Alur Produksi**

Dalam pelaksanaan proses produksi penulis telah menentukan alur atau tahapan produksi dari awal hingga produk selesai dibuat sesuai dengan rencana. Titik fokus yang dilakukan adalah mendapatkan proses atau urutan paling efektif dan efisien, untuk memenuhi target produksi barang, baik dari segi kuantitas atau kualitas. Hal ini bertujuan agar proses produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien sehingga dapat menghasilkan produk sesuai dengan standar yang diinginkan. Berikut beberapa hal yang penulis lakukan ketika menentukan alur produksi :

- 1) Melakukan observasi terhadap alat produksi

Hal ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana kualitas dari alat produksi yang akan digunakan. Setiap proses produksi tentunya selalu menginginkan alat produksi yang dapat digunakan dalam jangka waktu

yang lama. Untuk itu perlu adanya riset terhadap kualitas dari alat produksi yang ada. Selain itu hal ini juga digunakan untuk mengetahui berapa kapasitas maksimal yang mampu ditampung oleh masing-masing dari alat produksi. Kurangnya kapasitas produksi atau lebihnya kapasitas produksi dapat menimbulkan masalah.

Setelah melakukan observasi terhadap seluruh peralatan penulis mendapatkan hasil bahwa jumlah maksimal yang dapat ditampung pada setiap peralatan produksi adalah sekitar 30 botol sambal. Berikut adalah rincian biaya produksi sambal kemasan :

#### Bahan Baku

Cabai rawit 1 Kg	: 70.000,-
Cabai Merah 1 Kg	: 38.000,-
Bawang merah 1 kg	: 38.000,-
Bawang Putih ½ Kg	: 17.500,-
Minyak Goreng 1 Kg	: 16.000,-
Cumi Asin 1 Kg	: 105.000,-
Gas	: 3000,-
Lainnya	: 3000,-
Biaya Transportasi	: Rp 5000,-
Total biaya produksi	: Rp 295.500,-
Biaya produksi setiap botol	: Rp 295.500/30
Total	: Rp 9.850,-

#### 2) Menentukan urutan dan jadwal kegiatan produksi

Dalam hal penentuan urutan dan jadwal kegiatan produksi penulis telah mempertimbangkan beberapa hal yaitu ruang produksi, alat produksi dan juga waktu dari setiap pelaksana produksi. Hal ini bertujuan untuk menyesuaikan seluruh komponen agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik. Selain itu penentuan urutan ini juga harus mempertimbangkan jumlah tenaga kerja. Sejauh ini kegiatan produksi sambal kampus telah

dilaksanakan sebanyak 11 kali selama periode Maret-Juli 2023 dan pembelian bahan baku produksi juga dilakukan sebanyak 11 kali selama periode tersebut. Selama kegiatan ini berlangsung penulis melaksanakan proses produksi bersama dengan tim. Setiap anggota tim akan memiliki bagian kerja masing-masing pada saat pelaksanaan. Pada proses penakaran dan pembersihan bahan baku dilakukan oleh tim pemasaran, proses penggilingan bahan baku dilakukan oleh bagian keuangan, sedangkan bagian produksi memastikan bahwa seluruh tahapan tersebut telah sesuai dengan *standar operasional product* (SOP) yang telah ditetapkan. Selain itu penulis juga bertugas pada proses produksi akhir dan juga pengemasan produk. Berikut adalah urutan kegiatan produksi pada bisnis Sambal Kampus :

Tabel 2 2 Pelaksanaan Kegiatan Produksi Sambal Kemasan

No	Alur Proses	Pelaksanaan Proses Produksi	Mutu Tahapan Produksi
1	Pembelian bahan baku	Menyeleksi, menimbang dan membedakan sesuai jenis bahan.	Untuk bahan baku cumi asin ukuran cumi berkisar 1-4 cm dan tidak bisa lebih dari itu. Bahan baku tuna segar harus dengan berat minimal 700 gram/ekor dan memotong bagian kepala sebelum proses produksi dimulai. Bahan baku teri harus menggunakan jenis teri baby karena jenis teri ini bertekstur lembut/renyah.

No	Alur Proses	Pelaksanaan Proses Produksi	Mutu Tahapan Produksi
		<p>Bahan tambahan adalah bumbu dan minyak.</p> <p>Setiap bumbu akan melewati proses pembersihan dan pencucian setelah itu akan dihaluskan untuk persiapan proses pencampuran dengan bahan baku utama. Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng komersial.</p>	<p>Persyaratan bumbu adalah bersih, tidak busuk dan utuh.</p> <p>Minyak goreng akan dipantau tanggal kadaluarsa dan juga kondisi kemasan yang akan digunakan</p>
		<p>Bahan penolong adalah air, kemasan dan label yang dilakukan pengecekan secara visual.</p>	<p>Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan tidak boleh berbau, berwarna ataupun memiliki rasa.</p>
			<p>Kemasan yang digunakan adalah kemasan dengan botol plastik.</p> <p>Label yang digunakan adalah label yang mencantumkan nama produk, berat bersih, komposisi, dan tanggal produksi.</p>
2	Pengolahan masing-	Untuk bahan baku tuna harus dihilangkan bagian yang tidak dibutuhkan.	Ikan hilang bagian kepala, insang dan isi perut.

No	Alur Proses	Pelaksanaan Proses Produksi	Mutu Tahapan Produksi
	masing bahan baku.		
		Bahan baku cumi asin di bersihkan bagian yang tidak dibutuhkan.	Cumi asin harus dalam keadaan bersih dan tidak ada benda lain yang menempel.
		Bahan baku teri asin akan dipilah dan dipastikan tidak ada teri jenis lain yang tercampur.	Teri asin harus benar-benar bersih dan dipastikan tidak bercampur dengan jenis lainnya.
3	Pengolahan tahap I	Bahan baku tuna yang telah dibersihkan akan di cuci.	Ikan bersih tidak ada darah atau kotoran yang menempel.
		Bahan baku cumi asin yang telah disortir akan di cuci.	Cumi asin bersih dan tidak ada kotoran atau benda lain yang menempel.
		Bahan baku teri asin yang di sortir akan dicuci hingga bersih	Teri asin bersih dan tidak ada kotoran yang menempel.
4	Pengolahan Tahap II	Bahan baku ikan tuna akan di kukus dan air secara langsung selama 30 menit.	Daging yang telah matang adalah daging yang terpisah dari duri dan kulit secara jelas dan warna agak kecoklatan.

<b>No</b>	<b>Alur Proses</b>	<b>Pelaksanaan Proses Produksi</b>	<b>Mutu Tahapan Produksi</b>
		Bahan baku cumi asin akan direbus dengan air mendidih secara langsung selama 15 menit.	Cumi asin akan terlihat bersih dan berkurang kadar asinnya.
56	Pengolahan tahap III	Bahan baku tuna akan di suwir menggunakan garpu dan membersihkan duri yang masih menempel dalam daging dan akan langsung di goreng.	Daging tuna dengan tekstur yang homogen dan halus, proses penggorengan bertujuan agar tekstur daging tuna tidak mudah hancur di proses pengolahan berikutnya.
		Bahan baku cumi asin yang telah direbus akan di cuci kembali dan akan langsung digoreng.	Tekstur cumi akan lebih kokoh dan penggorengan ini bertujuan agar cumi dapat lebih awet dan tahan lama.
		Teri asin yang telah dicuci akan di goreng dengan minyak.	Tekstur dari teri akan renyah dan berwarna kuning keemasan.

No	Alur Proses	Pelaksanaan Proses Produksi	Mutu Tahapan Produksi
7	Pengemasan	Proses pengemasan harus menunggu sambal benar-benar dalam keadaan dingin. Setelah sambal dingin dan tidak terdapat uap sedikitpun, sambal akan dikemas ke dalam botol berukuran 150 ml dan akan di seal dengan alumunium foil.	Sambal akan aman dan tidak mudah rusak saat disimpan,

### 3) Manajemen stok bahan baku

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kelancaran produksi ialah bahan baku yang selalu tersedia pada saat dibutuhkan. Perencanaan persediaan bahan baku mempunyai manfaat meminimalkan resiko keterlambatan bahan baku bagi produksi sehingga bahan baku tidak menumpuk berlebihan (Assuari Sofjan, 2008).

Persediaan yang mencukupi akan mampu menjaga kestabilan proses produksi. Untuk itu dalam kegiatan ini penulis menerapkan strategi manajemen persediaan bahan baku dengan cara meminimalkan stok yang ada untuk mengefisienkan biaya stock yang menjadi beban usaha.

Pada bisnis ini penulis bertanggung jawab dalam melakukan manajemen stok bahan baku. Manajemen stok bahan baku akan dilaporkan secara rutin setiap bulannya karena laporan persediaan bahan baku ini yang akan menjadi bahan pertimbangan dalam pembelian bahan baku kedepannya agar ketersediaan bahan baku tetap terjaga.

Tabel 2 3 Laporan Persediaan Bahan Baku

No	Tanggal	Nama	Pembelian	Persediaan	Produksi	Sisa persediaan
1	Maret 2023	Botol Kemasan	100	100	30	70
		Bubble wrap (1 gulung 2 Meter)	1	1	1	
		Aluminiu m foil	100	100	30	70
		Plastik kemasan (isi 50 Pcs)	2	100	40	70
		Cumi Asin (Dalam Kg)	1	1	1	-
		Minyak Goreng	1	1	1	-
		Garam	1	1	1	-
		Gula	1	1	1	-
2	April 2023	Botol kemasan		70	46	29
		Aluminiu m foil		70	46	29
		Cumi Asin	2	2	1.5	0.5

No	Tanggal	Nama	Pembelian	Persediaan	Produksi	Sisa persediaan
		(Dalam Kg)				
		Plastik kemasan (isi 50 Pcs)		70	46	29
		Minyak Goreng	2	2	1.5	0,5
	Mei 2023	Botol kemasan	100	129	38	91
		Aluminiu m foil	100	129	38	91
		Cumi Asin (Dalam Kg)	1	1.5	1.3	0.3
		Minyak Goreng	1	1.5	1.5	-
		Plastik kemasan (isi 50 Pcs)	1	79	38	41
	Juni 2023	Botol kemasan	-	91	30	61
		Aluminiu m foil	-	91	30	61
		Cumi Asin	2	2.3	1	1.3

No	Tanggal	Nama	Pembelian	Persediaan	Produksi	Sisa persediaan
		(Dalam Kg)				
			2	2.5	1	1.5
		Plastik kemasan (isi 50 Pcs)	-	41	30	11
		Minyak Goreng	2	2	1	1
	Juli 2023	Botol kemasan	30	91	60	31
		Cumi Asin (Dalam Kg)	2	2.3	2	0.3
		Tuna	1	1	1	0
		Minyak goreng	2	3	2	1

#### 4) Mengelola pengiriman produk jarak jauh

Saat ini produk yang kami jual tidak hanya dipasarkan di kota Yogyakarta. Penggunaan e-commerce sebagai media penjualan pada usaha ini menjadikan produk kami dapat dipasarkan secara lebih luas. Penjualan produk keluar daerah membuat kami bekerja sama dengan beberapa ekspedisi pengiriman. Penulis perlu memastikan bahwa setiap ekspedisi yang bekerja sama dengan usaha ini adalah ekspedisi yang memiliki kinerja yang baik dan cepat. Hal tersebut menjadi pertimbangan penulis dikarenakan produk kami memiliki daya tahan yang terbatas karena tanpa

pengawet, sehingga penulis ingin memastikan bahwa produk dapat sampai ditangan konsumen secepat mungkin. Saat ini penulis hanya bekerja sama dengan ekspedisi J&T ekspres, J&T hemat, dan juga JNE ekspres. Pengiriman jarak jauh tentunya harus melalui beberapa tahapan dimulai dari pengemasan produk, pencetakan resi, dan memastikan produk dikirim oleh pihak ekspedisi dan sampai ditangan konsumen.

**c. Menentukan Produk Dengan Kualitas Rasa Terjamin dan Konsisten**

Mutu atau kualitas sangatlah penting dalam persepsi pelanggan. Dalam proses produksi suatu produk sangat penting bagi setiap pelaku usaha untuk dapat mengedepankan kualitas terbaik dalam setiap produk yang dihasilkan. Dalam persaingan bisnis setiap pelanggan mengharapkan produk dengan kualitas terbaik dan dengan harga yang terjangkau. Maka dari itu penulis yang bertanggung jawab terhadap seluruh proses produksi dalam usaha ini berusaha untuk selalu mengedepankan kualitas produk. Berikut adalah beberapa upaya dalam kegiatan produksi untuk pengendalian mutu produk:

1) Melakukan uji coba produk dari segi rasa

Uji coba yang dilakukan terhadap produk bertujuan untuk mengetahui dan mengidentifikasi berbagai kekurangan, kesalahan dan juga kelebihan terdapat pada produk tersebut dari segi rasanya. Selain itu uji coba ini Hal ini dilakukan untuk mendapatkan kualitas rasa yang konsisten dan disesuaikan dengan selera calon konsumen. Pada tahap ini penulis melibatkan beberapa orang dengan latar belakang asal daerah yang berbeda-beda dan juga selera yang berbeda-beda. Orang yang terlibat akan mencoba sample dari sambal yang telah di buat. Setelah itu penulis meminta *review* atau penilaian dari setiap orang yang terlibat. Penilaian dari segi rasa, tingkat kepedasan dan juga bentuk dari sambal tersebut. Pemilihan responden ini berdasarkan minat mereka terhadap produk sambal dan juga pengalaman mereka dalam mengkonsumsi

sambal kemasan. Berikut adalah hasil penilaian responden terhadap sample produk uji coba :

Tabel 2 4 Penilaian Responden

Responden 1	Usia 23 tahun asal Jambi	Rasa sambal enak, namun isian masih terlalu sedikit sehingga tidak berasa kalau itu adalah sambal cumi asin dan juga minyak terlalu berlebihan
Responden 2	Usia 33 tahun asal Yogyakarta	Rasa sambal enak dan pedasnya pas, namun minyak masih terlalu berlebih.
Responden 3	Usia 22 tahun asal Bali	Rasa sambal enak dan pedasnya pas, namun minyak masih terlalu berlebih.
Responden 4	Usia 23 Tahun asal Riau	Sambal enak dan rasanya pas tapi isiannya terlalu sedikit.
Responden 5	Usia 23 Tahun asal Surabaya	Sambal enak dan rasanya pas.

Dari hasil penilaian responden terhadap sampel uji coba penulis menyimpulkan bahwa hampir rata-rata responden mengatakan bahwa rasa sambal cukup enak namun isiannya terlalu sedikit dan minyak terlalu berlebih. Untuk itu pada Februari 2023 penulis kembali melakukan produksi sambal cumi asin dengan memodifikasi resep sesuai dengan keinginan rata-rata konsumen dan kembali memberikan sampel tersebut ke responden yang sama. Dan dari seluruh responden mengatakan bahwa produk sambal yang kedua jauh lebih baik dan layak untuk dijual. Saat ini usaha yang penulis jalankan masih berfokus pada tiga varian macam sambal yaitu :

**a) Sambal varian cumi asin**



Gambar 2 9 Varian Sambal Cumi Asin

Sambal cumi asin merupakan salah satu produk unggulan yang kami miliki. Pemilihan cumi asin sebagai salah satu bahan isian untuk sambal dikarenakan selain karena rasanya yang lezat, cumi asin juga memiliki daya tahan yg lama karena telah melalui proses pengawetan alami dengan cara di asinkan sehingga akan cocok diolah menjadi sambal. Sambal cumi asin terbuat dari berbagai jenis bahan baku yaitu Cumi asin, Cabai, Bawang Putih, Bawang Merah, dan bahan lainnya. Setiap bahan baku akan di takar sesuai dengan resep yang telah dimiliki. Hal pertama yang dilakukan dalam memproduksi sambal cumi asin ialah dengan mencuci cumi asin hingga bersih dan direbus selama 10 menit. Hal ini untuk mengurangi kadar asin dari cumi tersebut. Setelah direbus cumi asin akan di cuci kembali dan akan melewati proses penggorengan.

Setelah melewati proses penggorengan hal selanjutnya adalah proses memasak cabai dan bawang yang telah dihaluskan. Proses ini memerlukan waktu yang cukup lama sekitar 1,5 jam untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Pada satu jam setelah cabai dan bawang dimasak selanjutnya ialah mencampurkan cumi asin yang

telah digoreng dan setelah itu sambal dan cumi akan dimasak kurang lebih selama 30 menit hingga matang sempurna

#### **b) Sambal varian suwir tuna**



Gambar 2 10 Varian Sambal Suwir Tuna

Sambal suwir tuna merupakan salah satu varian sambal yang menjadi salah satu produk dari bisnis kami. Pemilihan ikan tuna pada varian sambal ini dikarenakan selain memiliki terdapat banyak kandungan nutrisinya, tekstur dari daging tuna juga sangat lembut jika dibandingkan dengan ikan sejenis seperti tongkol atau cakalang. Sambal ini dibuat dengan bahan utama yaitu ikan tuna segar yang kemudian diolah sehingga bisa menghasilkan sambal yang lezat dan juga tahan lama.

Sambal suwir tuna berasal dari bahan utama yaitu ikan tuna segar yang kemudian diolah dengan bahan utama lain seperti cabai dan bawang. Sebelum dicampurkan dengan bahan lain ikan tuna akan terlebih dahulu diolah untuk mengurangi kadar airnya. Hal ini bertujuan agar nantinya sambal memiliki daya tahan yang lama. Setelah melalui beberapa tahapan pengolahan ikan tuna akan dicampur dengan bahan lain yaitu cabai giling dan bawang giling.

Selain itu penulis juga menambahkan rempah lain seperti Serai dan Daun jeruk pada varian sambal suwir tuna. Hal ini akan memberikan rasa yang khas pada sambal suwir tuna sehingga akan terdapat perbedaan rasa dengan sambal varian cumi asin maupun teri asin.

c) **Sambal varian teri asin**



Gambar 2 11 Varian Sambal Teri Asin

Sambal teri merupakan varian sambal dari usaha sambal kampus. Sambal ini dibuat dengan bahan utama teri asin yang kemudian diolah menjadi sambal kemasan yang siap konsumsi. Pemilihan teri asin sebagai isian sambal bukan tanpa alasan, teri asin merupakan salah satu jenis teri yang diawetkan secara alami menggunakan garam. Sehingga jika diolah menjadi sambal teri juga bisa awet lebih lama jika dibandingkan dengan teri basah.

Sambal teri asin terbuat dari bahan utama teri asin yang kemudian diolah dengan bahan lain seperti cabai giling dan bawang giling. Sambal teri asin memiliki cita rasa yang gurih dan lezat, karakter dari varian sambal teri asin ini tidak jauh berbeda dengan sambal varian cumi asin. Hanya saja sambal teri asin memiliki isian yang cukup banyak karena ukuran cumi yang kecil sehingga dalam

setiap botolnya akan terlihat lebih banyak jika dibandingkan varian lainnya

2) Melakukan uji coba dari segi kualitas ketahanan produk.

Uji coba terhadap ketahanan produk perlu dilakukan untuk mengetahui sejauh mana produk yang dihasilkan dapat bertahan. Karena produk yang dihasilkan oleh sambal kampus merupakan produk tanpa pengawet, maka uji coba terhadap ketahanan produk sangat dibutuhkan. Uji coba ini dilakukan kurang lebih memakan waktu selama 30 hari. Uji coba pertama produk dilakukan dengan meletakkan produk di suhu ruang dimana produk akan terus dikonsumsi setiap hari sedikit demi sedikit.

Pada uji coba pertama hasilnya menunjukkan bahwa produk dapat bertahan hingga hari ke-10. Pada percobaan yang kedua dilakukan dengan meletakkan produk pada lemari pendingin dengan membuka segel dan tanpa dibuka hasilnya menunjukkan produk dapat bertahan selama 14 hari. Sedangkan pada Freezer hasilnya menunjukkan bahwa produk sambal yang berada di lemari es dapat bertahan hingga 30 hari. Namun terdapat perbedaan pada uji ketahanan yang kedua kalinya dimana pada saat itu penulis melakukan pengurangan minyak goreng pada produk. Hasilnya menunjukkan bahwa pengurangan minyak goreng berpengaruh terhadap ketahanan produk, yang dimana produk hanya dapat bertahan selama 7 hari setelah dilakukan pengurangan minyak goreng.

3) Mengontrol kualitas produk

*Quality control* ialah proses untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan berkualitas dan layak untuk di jual. Dalam menentukan standar kualitas produk pada bisnis kami ada beberapa ketentuan yang harus dipenuhi.

Pada bisnis ini kami melakukan penjualan dengan sistem Pre Order dimana barang hanya akan di produksi jika ada pesanan saja. Hal

ini untuk memastikan bahwa setiap produk yang kami kirim ke konsumen adalah produk yang baru. Sehingga ketahanan produk akan lebih lama di konsumen. Selain itu hal ini bertujuan agar barang yang diproduksi tidak menumpuk dan akan mengurangi resiko kerusakan barang jika dilakukan stok produk.

Standarisasi ini tidak hanya kami lakukan pada produk saja namun juga pada seluruh peralatan yang digunakan ketika proses produksi seperti *chopper*, baskom, saringan, pisau, talenan, wajan dan alat lainnya selalu kami pastikan dalam keadaan bersih pada saat pemakaian. Selain itu pada kami selalu menggunakan sarung tangan pada saat proses produksi hal ini bertujuan agar setiap proses produksi dalam keadaan steril dan tidak terkontaminasi pada saat proses pengolahan.

Untuk penyimpanan bahan baku kami lakukan dengan cara memasukkan bahan baku ke dalam *freezer*. Namun penyimpanan bahan baku dengan cara seperti ini hanya kami lakukan untuk bahan baku cumi asin dan teri asin. Untuk bahan baku seperti cabai, bawang merah dan bawang putih tentunya memiliki cara penyimpanan yang berbeda. Untuk cabai kami tidak melakukan stok bahan baku karena ketahanan bahan baku sangat singkat. Selain itu hal ini bertujuan agar kami dapat menggunakan bahan baku yang segar pada setiap proses produksi. Sedangkan untuk bawang merah dan juga bawang putih karena memiliki daya tahan yang cukup lama kami melakukan penyimpanan di suhu ruang dengan cara diletakkan di wadah yang kering.

Setelah seluruh program kerja dilaksanakan penulis juga melakukan analisis terhadap kelebihan dan kekurangan produk. Berikut adalah hasil analisis SWOT terhadap produk sambal kampus.

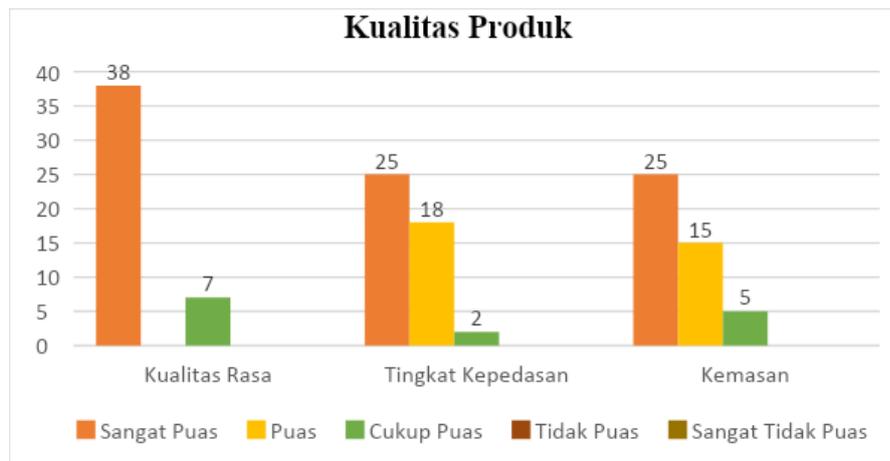
Tabel 2 5 Analisis SWOT Produk Sambal Kampus

<b>Strength</b>	<b>Weakness</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variasi sambal yang unik</li> <li>• Menggunakan bahan-bahan yang berkualitas</li> <li>• Harga yang murah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketidakstabilan harga bahan baku yang sulit di prediksi.</li> <li>• Packaging masih perlu ditingkatkan</li> <li>• Produk bisnis dapat berubah pada beberapa kondisi suhu</li> </ul>
<b>Oportunites</b>	<b>Threats</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bukan produk musiman</li> <li>• Perilaku masyarakat Indonesia yang menyukai sambal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banyak persaingan yang ketat</li> <li>• Hasil produk mudah di contoh atau diikuti kompetitor lain.</li> </ul>

Setelah melakukan analisis SWOT terhadap produk, penulis juga melakukan survei tingkat kepuasan konsumen pada Sambal Kampus. Kegiatan survei ini dilakukan melalui *google form* yang disebarkan kepada para konsumen Sambal Kampus. Kriteria responden dari kegiatan survei ini ialah orang yang sudah pernah membeli ataupun mencoba produk dari Sambal Kampus.

Berikut adalah hasil kuesioner mengenai kepuasan konsumen yang telah diisi oleh 45 orang responden. Data responden yang memberikan tanggapan dimulai dari usia 16 hingga 43 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa rata-rata konsumen dari Sambal Kampus ialah mayoritas di usia muda yang menyukai hal-hal praktis.

Dalam mengukur kepuasan konsumen terhadap kualitas produk, kualitas produk adalah driver kepuasan pelanggan yang multi-dimensi. Beberapa komponen dari kualitas produk yaitu *performance, durability, feature, reliability, consistency, dan design* (Irawan, dalam Aditia, 2012).



Gambar 2 12 Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Sambal Kampus

Dalam kuesioner, penulis menguraikan kualitas produk dalam 4 pertanyaan yang meliputi kepuasan konsumen terhadap kualitas rasa produk (*performance*), kepuasan konsumen terhadap tingkat kepedasan (*feature*), kepuasan konsumen terhadap kemasan (*design*), dan kepuasan konsumen terhadap varian rasa produk Sambal Kampus.

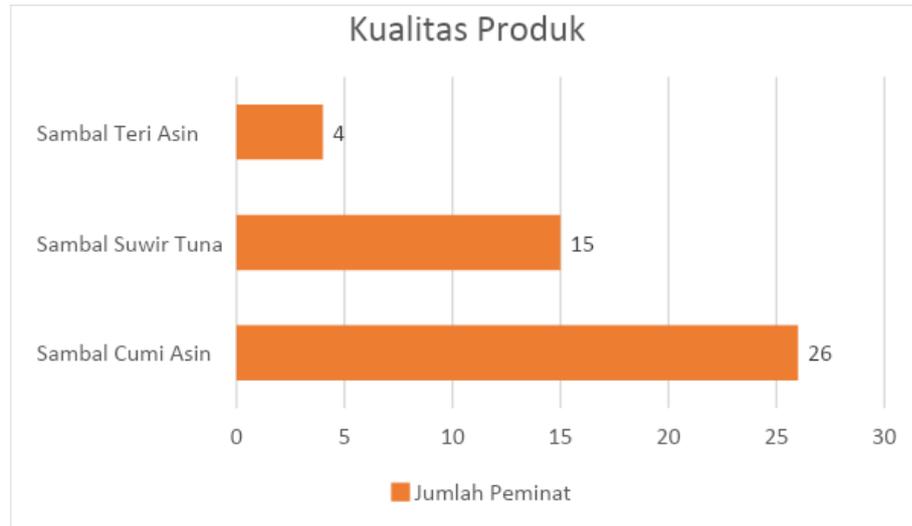
Pertama, kepuasan konsumen terhadap kualitas rasa produk. sebanyak 36 orang merasa sangat puas (84,1%) dan sebanyak 7 (15,6%) orang merasa cukup puas terhadap produk sambal kemasan. Sehingga dari hasil survei tersebut dapat disimpulkan bahwa konsumen memiliki tingkat kepuasan yang tinggi terhadap kualitas rasa produk Sambal Kampus.

Kedua, kepuasan konsumen terhadap tingkat kepedasan produk sambal kampus. Dapat dilihat bahwa sebanyak 25 (55,6%) merasa sangat puas dengan tingkat kepedasan produk, sebanyak 18 (40%) merasa puas dengan tingkat kepedasan produk, dan 2 (4,4%) merasa cukup puas dengan tingkat kepedasan produk. sehingga dapat disimpulkan bahwa rata-rata konsumen merasa puas dengan tingkat kepedasan dari produk Sambal Kampus.

Ketiga, dari segi tingkat kemasan yang digunakan Sambal Kampus. Sebanyak 25 (55,6%) orang merasa sangat puas dengan kemasan yang digunakan, sebanyak 15 (33,3%) lainnya merasa cukup puas dengan tingkat kemasan, dan 5 (11,1%) merasa cukup puas dengan kemasan yang digunakan produk. Sehingga

dapat disimpulkan bahwa tingkat kepuasan konsumen pada penggunaan kemasan produk Sambal Kampus cukup tinggi.

Setelah melakukan survei terhadap kualitas produk, penulis juga melakukan survei terkait minat konsumen terhadap varian produk Sambal Kampus.



Gambar 2 13 Tingkat Minat Konsumen Terhadap Varian Produk Sambal Kampus

Hasil survei menunjukkan sebanyak 4 (8,9 %) orang lebih tertarik terhadap varian Sambal Teri Asin, sebanyak 15 (33,9%) orang tertarik dengan varian Sambal Suwir Tuna, dan sebanyak 26 (57,6%) lebih tertarik dengan varian Sambal Cumi Asin. Sehingga dapat disimpulkan bahwa varian yang varian sambal yang paling diminati oleh konsumen Sambal Kampus ialah varian Sambal Cumi Asin. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa varian tersebut menjadi salah satu produk best seller yang ada di Sambal Kampus.

## **BAB III**

### **IDENTIFIKASI KENDALA PADA PROSES PRODUKSI**

#### **A. Identifikasi Masalah Dan Target Ketercapaian**

Pada setiap bisnis yang dijalankan tidak dapat dipisahkan dari adanya kendala ataupun masalah. Kendala tersebut muncul baik dalam hal yang dapat diperkirakan maupun yang tidak dapat diperkirakan. Hal itu merupakan suatu tantangan yang harus diatasi oleh setiap pelaku bisnis agar kedepannya dapat menjadi sebuah perusahaan yang lebih baik. Dalam menjalankan bisnis ini, penulis mengalami beberapa kendala dalam bidang produksi.

Kendala adalah segala hal yang dapat menghambat perusahaan dalam melaksanakan proses produksi. Salah satu hal yang dapat digunakan dalam mengidentifikasi sebuah masalah yaitu dengan menggunakan teori kendala. Teori kendala adalah pendekatan yang digunakan perusahaan dalam mengidentifikasi, mengeksploitasi, dan menemukan cara dalam mengatasi kendala yang terjadi pada proses produksi (Purwatianingsih Sihadi et al., 2018a).

Pada tahap ini kendala penulis akan menjelaskan lebih lanjut mengenai adanya kendala dan situasi yang terjadi pada bisnis kami.

##### **1. Kendala Pada Bahan Baku**

Diawali dengan melakukan survei mitra bahan baku dengan tujuan mendapatkan bahan baku terbaik dari segi kualitas dan juga harganya. Namun pada saat proses ini berlangsung penulis juga mengalami beberapa kendala diantaranya yaitu sulitnya mencari mitra yang sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan pada bisnis ini. Selain itu bahan baku seperti bahan baku cabai dan bawang yang memiliki harga yang tidak stabil juga menjadi sebuah kendala bagi penulis untuk tetap dapat menghasilkan sebuah produk yang kualitas dan rasanya terjamin tanpa mengurangi apapun walaupun harga bahan baku sedang naik ataupun turun.

## 2. Kendala Proses Produksi

Pada saat penjualan pertama yang dilakukan pada tanggal 17 maret 2023 penulis mengalami beberapa kendala. Kendala ini disebabkan karena pada saat itu penulis belum melakukan penghitungan terhadap kapasitas produksi yang mampu ditampung oleh seluruh peralatan produksi dan divisi pemasaran terus menerima orderan dari konsumen. Banyaknya jumlah pesanan menyebabkan peralatan tidak dapat menampung sehingga menyebabkan proses produksi menjadi tidak maksimal. Hal ini juga mempengaruhi hasil produksi yang juga kurang maksimal.

## 3. Pengemasan Produk

Hingga saat ini kami masih terkendala pada kemasan produk yang kami gunakan. Kemasan yang kami gunakan ialah botol plastik berukuran 150 ML, yang dimana kemasan ini masih kurang efisien digunakan. Hal ini dibuktikan dengan pengiriman produk secara jarak jauh terdapat beberapa konsumen yang mengeluhkan bahwa produk mengalami kebocoran pada kemasan tersebut. Sehingga dapat disimpulkan bahwa perlu ada peningkatan kualitas kemasan terutama pada kemasan produk yang akan mengalami pengiriman jarak jauh.

## 4. Kendala Pada Saat Uji Coba Produk

Pada saat proses uji coba berlangsung terdapat beberapa kendala diantaranya ialah kegagalan produk, bahan baku tidak sesuai dan juga rasa yang belum sesuai dengan keinginan para calon konsumen. Selain itu penulis juga mengalami kendala pada saat melakukan uji coba ketahanan produk. Pada saat proses tersebut berlangsung di saat uji coba ketahanan pertama kali penulis mendapati ketahanan produk hingga 10 hari. Namun ketika uji coba kedua kali penulis mendapatkan hasil bahwa produk hanya bisa bertahan selama 7 hari saja. Hasil yang berbeda ini tentunya menjadi sebuah kendala bagi penulis untuk mempertimbangkan produk mana yang lebih layak dipasarkan dengan kelebihan dan kelemahan dari kedua hasil uji coba tersebut.

## 5. Kendala Pengiriman Jarak Jauh

Penulis juga mengalami beberapa kendala pada saat melakukan pengiriman jarak jauh. Untuk saat ini pengiriman jarak jauh hanya bisa dilakukan di wilayah pulau Jawa dan Sumatera saja. Hal ini dikarenakan daya tahan sambal yang masih terbatas karena tanpa penggunaan pengawet mengakibatkan sambal yang dikirimkan di luar wilayah tersebut rentan mengalami kerusakan. Selain itu jenis kemasan yang digunakan juga akan mempengaruhi tingkat ketahanan dari produk sambal.

## **B. Tinjauan Teoritis**

### 1. Teori Produksi

Menurut (Assuari, 2008) proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan.

Beberapa faktor produksi secara teori terbagi menjadi empat yaitu sumber daya alam, tenaga kerja, modal dan manajemen. Keempat hal tersebut menjadi peninjau penting terhadap proses produksi yang akan dilakukan oleh pelaku bisnis. Sumber daya alam merupakan sesuatu yang dapat dikelola dan kemudian dijadikan suatu barang yang bernilai. Tenaga kerja merupakan penentuan sebuah kuantitas dan kualitas yang akan dihasilkan dalam proses produksi. Modal juga merupakan hal yang penting yang harus dipenuhi, modal sendiri adalah segala kekayaan baik yang

berwujud uang maupun bukan uang. Modal yang dikelola dengan baik akan menghasilkan hasil output yang baik pula. Terakhir adalah manajemen yang berfungsi untuk mengatur segala kegiatan proses produksi dalam mencapai tujuan sebuah bisnis (Ali, 2013).

## 2. Perencanaan Produksi

Perencanaan dan pengendalian produksi merupakan tanggung jawab utama dalam flow material agar produksi dapat diselesaikan dalam waktu yang telah ditentukan. Perencanaan produksi dilakukan agar proses produksi sesuai dengan permintaan pasar serta kapasitas produksi (Isnaini Wildanul, 2019).

Sedangkan menurut (Ahyari, 2005) Perencanaan Produksi adalah perencanaan tentang produk apa dan berapa jumlah masing-masing yang segera akan diproduksi pada periode yang akan datang.

## 3. Manajemen Pengendalian Kualitas Bahan Baku dan Produk

Pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan perusahaan (Assuari Sofjan, 2008)

Menurut (Heizer & Render, 2016) menjelaskan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk dan cara mengatasi produk rusak adalah memilih bahan baku yang baik, mengawasi proses produksi, memberikan pelatihan pada tenaga kerja serta melakukan pengecekan antara order dengan hasil produksi.

Karakteristik suatu produk sangat dipengaruhi oleh proses produksi, mulai dari bahan baku, keterampilan dan kemampuan tenaga kerja dan juga peralatan hingga faktor-faktor yang mendukung sistem operasi seperti sistem penjadwalan, sistem persediaan, dan sistem logistik.

## 4. Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan adalah kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pelaksanaan dan pengawasan penentuan kebutuhan material/barang lainnya sehingga di satu pihak kebutuhan operasi dapat

dipenuhi pada waktunya dan di lain pihak investasi persediaan material/barang lainnya dapat ditekan secara optimal (Waluyo, 2011).

Bahan baku merupakan salah satu faktor penentu kelancaran dalam proses produksi, sehingga setiap perusahaan harus mempunyai persediaan bahan baku yang sangat cukup dalam menunjang proses produksi (Hanum et al., 2018).

Membuat suatu industri pengolahan makanan perlu memperhatikan persediaan bahan baku agar proses industri berjalan dengan lancar, persediaan bahan baku dibagi menjadi beberapa jenis. Jenis-jenis persediaan bahan akan berbeda sesuai dengan bidang atau kegiatan normal usaha perusahaan tersebut. Berdasarkan bidang usaha perusahaan dapat berbentuk industri (manufacture), perusahaan dagang maupun perusahaan jasa. Untuk perusahaan industri maka jenis persediaan yang dimiliki adakah persediaan bahan baku, barang dalam proses, persediaan barang jadi, serta bahan pembantu yang akan digunakan untuk proses produksi. Kemudian untuk perusahaan dagang maka persediaannya hanya satu yaitu barang dagang yang akan dijual kepada konsumen (Regina Karongkong et al., 2018).

##### 5. Manajemen Strategi Produksi

Strategi merupakan suatu tahap yang harus dijalankan oleh sebuah perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan. Tahap yang harus dihadapi oleh sebuah perusahaan yang kadang-kadang terjal dan berliku-liku, dan juga mengalami tahap yang relatif mudah. Disamping hal tersebut, banyak cobaan dan rintangan yang dihadapi oleh perusahaan untuk mencapai tujuan, maka dari itulah tahap yang dilakukan harus dengan cara benar dan berhati-hati (Kasmir, 2008).

Strategi Operasi adalah seperangkat sasaran, rencana, dan kebijakan yang menjabarkan bagaimana fungsi operasi menunjang strategi bisnis perusahaan.

## 6. Tujuan Produksi dalam Ekonomi Islam

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam adalah terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber alam oleh manusia. Berproduksi lazim diartikan menciptakan nilai barang atau menambah nilai terhadap sesuatu produk, barang dan jasa yang diproduksi itu haruslah hanya yang dibolehkan dan menguntungkan (yakni halal dan baik) menurut Islam (Haneef, 2010).

Semua tujuan produksi dalam Islam pada dasarnya adalah untuk menciptakan masalah yang optimum bagi manusia secara keseluruhan sehingga akan dicapai falāh yang merupakan tujuan akhir dari kegiatan ekonomi sekaligus tujuan hidup manusia. Falāh itu sendiri adalah kemuliaan hidup di dunia dan akhirat yang akan memberikan kebahagiaan hakiki bagi manusia. Dengan demikian, kegiatan produksi sangatlah memperhatikan kemuliaan dan harkat manusia yakni dengan mengangkat kualitas dan derajat hidup manusia. Kemuliaan harkat kemanusiaan harus mendapat perhatian besar dan utama dalam keseluruhan aktivitas produksi, karena segala aktivitas yang bertentangan dengan pemuliaan harkat kemanusiaan bertentangan dengan ajaran Islam(( P3EI ) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, 2012)

Produksi tidak berarti hanya menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada, melainkan yang dapat dilakukan oleh manusia adalah membuat barang-barang menjadi berguna yang dihasilkan dari beberapa aktivitas produksi, karena tidak ada seorang pun yang dapat menciptakan benda yang benar-benar baru. Membuat suatu barang menjadi berguna berarti memproduksi suatu barang yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat serta memiliki daya jual yang yang tinggi (Ika Yunia Fauzia & Abdul Kadir Riyadi, 2014)

## 7. Strategi Produksi Pada Produk Makanan

Strategi produksi pada makanan terdiri dari penyiapan sistem produksi dan pengoperasian sistem produksi. Strategi produksi merupakan

rencana yang disusun perusahaan dalam mengubah masukan menjadi keluaran yang bernilai. Strategi produksi pada makanan juga sangat berkaitan dengan operasional peralatan, fasilitas, sumber daya, pengendalian persediaan dan pengadaan bahan (Assuari, 2008).

### **C. Pemecahan Masalah Terhadap Kendala**

Sejalan dengan beberapa masalah khususnya pada proses produksi, penulis dan tim diwajibkan agar menciptakan langkah yang dapat memberikan solusi agar dapat menyelesaikan masalah-masalah tersebut. Berikut adalah beberapa pemecahan masalah yang disusun berurutan sesuai dengan identifikasi masalah diatas.

#### **1. Pemecahan masalah pada mitra bahan baku**

Sulitnya mencari mitra bahan baku yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan penulis. Untuk itu penulis tidak hanya melakukan survei di satu lokasi saja, namun melakukan survei mitra ke beberapa lokasi sehingga mendapatkan mitra yang sesuai dengan kebutuhan produksi yaitu Grosir Sayuran Segar Jaya. Mitra ini menjadi pilihan penulis karena beberapa pertimbangan yaitu jarak yang dekat sehingga tidak memerlukan biaya transportasi, ketersediaan bahan baku yang melimpah, dan juga kualitas bahan baku yang selalu segar.

#### **2. Pemecahan masalah pada kendala proses produksi**

Pada saat terjadi kendala proses produksi penulis mulai menyadari bahwa seharusnya terlebih dahulu harus melakukan perhitungan terhadap kapasitas produksi dan jumlah maksimal produksi untuk menghindari kendala yang sama. Setelah produksi pertama dilakukan dan setelah itu penulis langsung melakukan penghitungan terhadap kapasitas peralatan produksi, penulis mendapatkan hasil bahwa kapasitas maksimal setiap produksi adalah 30 botol. Setiap proses produksi tidak boleh melebihi kapasitas tersebut untuk menghindari keterhambatan pada proses produksi yang menyebabkan hasil produksi menjadi tidak maksimal.

### 3. Pemecahan masalah pengemasan Produk

Pada saat ini kemasan yang digunakan adalah jenis kemasan botol plastik. Kemasan ini memiliki beberapa kelebihan dan kekurangan jika dibandingkan dengan beberapa kemasan jenis lain. Salah satu kekurangannya ialah rentan terjadi kebocoran produk pada saat melakukan pengiriman jarak jauh. Untuk itu penulis mulai meningkatkan kualitas pengemasan pada produk yang akan di kirim melalui ekspedisi.

Selain itu pada saat penulis melakukan survei jenis kemasan, penulis mendapatkan alternatif jenis kemasan lain yang dapat digunakan untuk mengatasi permasalahan kemasan ini. Kemasan dapat ditingkatkan dengan mengganti kemasan jenis Pet Can. Jenis kemasan ini merupakan jenis kemasan dengan kualitas yang baik karena memiliki kekuatan dan keamanan pengemasan yang tinggi. Jenis kemasan ini dapat meminimalisir masuknya udara ke dalam produk sehingga bakteri tidak mudah masuk dan mengakibatkan produk dapat bertahan lebih lama.



Gambar 3 1 Kemasan alternatif jenis PET CAN

### 4. Pemecahan masalah uji coba produk

Hasil uji coba yang berbeda dengan berbagai kelebihan dan kelemahan dari masing-masing produk yang diuji, ini menjadi hal yang perlu dipertimbangkan bagi penulis. Pada saat uji coba berlangsung penulis

perlu melakukan evaluasi pada setiap kali uji coba untuk mendapatkan hasil produk yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Pada setiap uji coba produk dilakukan penulis terus melakukan evaluasi dan menganalisa dari setiap hasil uji coba tersebut. Dari hasil analisis tersebut pada akhirnya penulis dapat melakukan pengambilan keputusan apa yang tepat untuk mengembangkan produk menjadi lebih baik lagi. Sehingga dari pengembangan tersebut dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen,

##### 5. Pemecahan masalah pengiriman jarak jauh

Pada saat melakukan pengiriman jarak jauh terdapat beberapa komplain terkait kebocoran yang terjadi pada produk. Untuk itu penulis mulai meningkatkan kualitas pengemasan pada produk yang akan di kirim melalui jasa pengiriman. Penetapan standar pengemasan dalam setiap pengiriman produk bertujuan untuk memastikan bahwa produk aman serta dalam kondisi yang baik ketika sampai ditangan konsumen. Standar pengemasan ini dimulai dengan menambahkan *aluminium foil* dalam setiap kemasan, menyegel bagian tutup botol serta menambahkan bubble wrap dan juga kardus untuk mencegah kerusakan produk. Setelah menerapkan standar packaging tersebut, sejauh ini penulis belum pernah mendapatkan komplain kembali terkait kerusakan produk saat pengiriman.



Gambar 3 2 Penambahan segel Aluminium foil pada kemasan



Gambar 3 3 Penambahan segel menggunakan isolasi



Gambar 3 4 Penambahan Bubble wrap pada kemasan



Gambar 3 5 Kemasan produk siap kirim

## BAB IV

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Tingginya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi sambal menjadikan usaha sambal kemasan memiliki peluang yang bagus. Saat melaksanakan kegiatan wirausaha ini Sambal Kampus telah berhasil memasarkan sebanyak 197 botol produknya ke berbagai konsumen, sehingga penulis akan terus berupaya untuk dapat mengembangkan usaha ini lebih baik lagi. Dalam kegiatan wirausaha ini penulis memiliki beberapa program kerja yaitu melakukan perencanaan, menentukan alur produksi, melakukan survei untuk mendapatkan mitra bisnis yang tepat, melakukan manajemen persediaan bahan baku, melakukan *quality control*, dan juga bertanggung jawab terhadap pengiriman produk jarak jauh. Seluruh kegiatan tersebut bertujuan agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik sehingga dapat menghasilkan produk yang memiliki kualitas yang baik.

Perintisan bisnis ini berlangsung selama 5 bulan yaitu sejak bulan Maret hingga Juli 2023. Dalam bidang produksi, Sambal Kampus mampu memproduksi sambal sebanyak 197 botol yang terdiri atas 3 variasi yaitu sambal cumi asin, sambal suwir tuna, dan sambal teri asin. Pada pelaksanaan kegiatan wirausaha ini tentunya tidak terlepas dari masalah. Permasalahan yang muncul mulai beragam diantaranya ialah (1) kendala yang terjadi pada saat uji coba, (2) sulitnya penentuan mitra bisnis, (3) proses produksi, (4) pengemasan produk hingga pengiriman jarak jauh. Meskipun terdapat beberapa kendala dalam menjalankan kegiatan rintisan bisnis ini, diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi untuk bisnis ini kedepannya.

Survei terkait kepuasan konsumen terhadap kualitas produk yang telah dilaksanakan oleh penulis didapatkan hasil bahwa dari setiap pelanggan Sambal Kampus merasa puas dengan produk yang dihasilkan oleh Sambal Kampus. Hal ini membuktikan bahwa seluruh proses produksi yang dilaksanakan penulis sudah cukup baik dan produk yang dihasilkan sesuai dengan keinginan konsumen.

## **B. Saran**

Dalam menjalankan sebuah bisnis tentu tidak akan terlepas dari berbagai masalah ataupun kendala. Setiap usaha pasti akan mengalami keuntungan dan juga kerugian, namun ketika seseorang memutuskan untuk berwirausaha maka harus terus berupaya agar usaha tersebut dapat berjalan dengan lancar. Pada hakikatnya, produksi dalam islam harus memperhatikan kemasalahatan.

Dalam menjalankan perintisan bisnis, ada beberapa aspek yang mendukung pelaksanaan bisnis seperti bidang produksi, bidang pemasaran dan bidang keuangan. Ketiga hal tersebut memiliki peranana penting dan saling berkaitan untuk mencapai visi dan misi yang telah di rencanakan dalam bisnis. Bidang produksi berperan mulai dari menentukan spesifikasi produk melalui uji coba hingga mengontrol kualitas produk. Oleh karena itu, untuk menghasilkan suatu produk yang berkualitas perlu adanya analisis dan evaluasi di setiap tahapan produksi.

Berdasarkan hal tersebut ada beberapa hal yang perlu di perhatikan oleh penulis sebagai penanggung jawab produksi pada kegiatan rintisan bisnis ini. Salah satunya melakukan uji coba produk dengan metode R&D (Research and Development) secara menyeluruh mulai dari uji coba, menajaga kualitas produk, evaluasi hingga didapatkan produk yang sesuai dengan kriteria yang telah di rencanakan. Selain itu sebagai seorang muslim yang menjalankan usaha dibidang kuliner untuk kedepannya penting bagi penulis untuk mendaftarkan sertifikasi halal pada produk untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (2005). *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem produksi*. BPFE Yogyakarta.
- Ali, M. (2013). *PRINSIP DASAR PRODUKSI DALAM EKONOMI ISLAM* (Vol. 7, Issue 1). [http://www.blogger.com/post-create.g?blogID=7284658962653507403-\\_ftn1](http://www.blogger.com/post-create.g?blogID=7284658962653507403-_ftn1)
- Assuari Sofjan. (2008a). *Manajemen Produksi dan operasi*. LPFE Universitas Islam Indonesia.
- Assuari Sofjan. (2008b). *Pengertian dan Pengawasan Proses Produksi*. PT. Rineka Cipta.
- Ekonomi Islam / ditulis oleh Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam ( P3EI ) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta atas kerja sama dengan Bank Indonesia*. (2012). RajaGrafindo Persada.
- Haneef, M. A. (2010). *Pemikiran ekonomi islam kontemporer* (Ed. 1. Cet.1). Rajawali Pers.
- Hanum, B., Arda Billy, dan, Raya Kranggan No, J., Sampurna, J., Kunci, K., & Baku, B. (2018). *Usulan Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EoQ) Proposed Raw Material Inventory Using the Method Economic Order Quantity (EoQ) (Case study of CV. Estu Mukti)* (Vol. 28, Issue 1).
- Heizer, & Render. (2016). *Kualitas Produk* (Sebelas). Salemba Empat.
- Ika Yunia Fauzia, & Abdul Kadir Riyadi. (2014). *Prinsip dasar ekonomi islam perspektif maqashid al-syari'ah*. Kencana.
- Isnaini Wildanul. (2019). *Perencanaan Produksi*. UNIPMA Press (Anggota IKAPI).
- Kasmir. (2008). *Kewirausahaan*. PT Raja Grafindo Persada.
- Purwatianingsih Sihadi, I., Pangemanan, S. S., Gamaliel, H., Akuntansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (2018). IDENTIFIKASI KENDALA DALAM PROSES PRODUKSI DAN DAMPAKNYA TERHADAP BIAYA PRODUKSI PADA UD. RISKY. In *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern* (Vol. 13, Issue 4).

Regina Karongkong, K., Ilat, V., Tirayoh, V. Z., Akuntansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (2018). PENERAPAN AKUNTANSI PERSEDIAAN BARANG DAGANG PADA UD. MUDA-MUDI TOLITOLI. In *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern* (Vol. 13, Issue 2).

Tira Santia. (2020, September 13). *Liputan6.com*. Berapa Jumlah UMKM Di Indonesia? Ini Hitungannya.

Yamit, Z. (2011). *Manajemen Produksi & Operasi*. Ekonisia.

## DAFTAR LAMPIRAN

### A. Lampiran Logo dan Produk Sambal Kampus



Lampiran 1 1 Logo Sambal Kampus



Lampiran 1 2 Sambal Suwir Tuna



Lampiran 1 3 Sambal Cumi Asin



Lampiran 1 4 Sambal Teri Asin

**B. Lampiran Lokasi Supplier dan Proses Pembelian Bahan Baku**



Lampiran 1 5 Lokasi mitra bahan baku



Lampiran 1 6 Proses pembelian bahan baku



Lampiran 1 7 Pembelian bahan baku

### **C. Lampiran Peralatan dan Perlengkapan Produksi**



Lampiran 1 8 Peralatan produksi (Wajan)



Lampiran 1 9 Peralatan produksi (*Chopper*)



Lampiran 1 10 Peralatan produksi (Wadah/baskom)



Lampiran 1 11 Peralatan produksi (Pisau)



Lampiran 1 12 Perlengkapan produksi (Sarung tangan)

#### D. Lampiran Bahan Baku



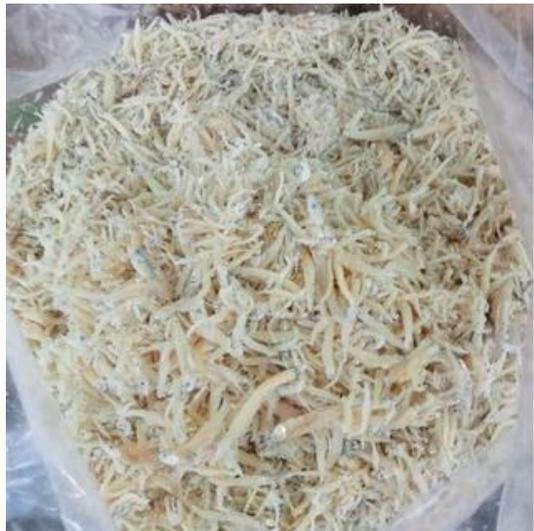
Lampiran 1 13 Bahan baku sambal



Lampiran 1 14 Bahan baku Ikan Tuna



Lampiran 1 15 Bahan baku Cumi Asin



Lampiran 1 16 Bahan baku Teri Asin

## E. Lampiran Proses Pembuatan Produk



Lampiran 1 17 Pembersihan bahan baku



Lampiran 1 18 Proses pembuatan produk



Lampiran 1 19 Proses pembuatan produk

#### **F. Lampiran Proses Pengemasan Produk**



Lampiran 1 20 Pemasangan label stiker pada kemasan



Lampiran 1 21 Proses penimbangan produk



Lampiran 1 22 Penambahan aluminium foil pada kemasan



Lampiran 1 23 Penambahan segel isolasi pada kemasan



Lampiran 1 24 Penambahan *bubble wrap* pada kemasan



## G. Lampiran Survei Kepuasan Konsumen

8/31/23, 12:18 PM

Survei Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Sambal Kampus

### Survei Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Sambal Kampus

Hallo, sudah tau produk sambal kampus? Atau sudah pernah beli produknya? Mohon ketersediaannya meluangkan waktu untuk mengisi kuisisioner ini ya, agar menjadi bahan evaluasi bagi kami untuk dapat mengembangkan produk kami lebih baik lagi. Terimakasih untuk waktu berharga yang bersedia diluangka

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

1. Email \*

2. Nama \*

3. Usia \*

4. Apakah kamu mengetahui Sambal Kampus? \*

Tandai satu oval saja.

Ya

Belum Mengetahui

<https://docs.google.com/forms/d/1S3B0-ymJ-BK2BXUeMH0E0RPE8yqym3h6DTJzVUTdmQ/edit>

1/4

## Lampiran 1 26 Survei Kepuasan Konsumen

5. Dari manakah kamu mengetahui produk Sambal kampus? \*

*Tandai satu oval saja.*

- Sosial Media
- Marketplace
- Teman

6. Apakah kamu sudah pernah membeli atau mencoba produk sambal kampus? \*

*Tandai satu oval saja.*

- Sudah
- Belum

7. Setelah kamu mencoba produk dari sambal kampus, apakah kamu puas dengan rasa dari produk tersebut? \*

*Tandai satu oval saja.*

- Sangat Puas
- Cukup Puas
- Tidak Puas
- Sangat Tidak Puas

## Lampiran 1 27 Survei Kepuasan Konsumen

8. Bagaimana dengan tingkat kepedasan dari produk sambal kampus? Apakah kamu \*  
puas dengan tingkat kepedasannya?

*Tandai satu oval saja.*

- Sangat Puas  
 Puas  
 Cukup Puas  
 Tidak Puas  
 Sangat Tidak Puas

9. Dari segi kemasan, bagaimana pendapatmu terhadap kemasan yang digunakan \*  
untuk produk sambal kampus?

*Tandai satu oval saja.*

- Sangat Puas  
 Puas  
 Cukup Puas  
 Tidak Puas  
 Sangat Tidak Puas

10. Dari seluruh varian produk yang terdapat di Sambal Kampus, varian manakah \*  
yang paling kamu sukai?

*Tandai satu oval saja.*

- Varian Sambal Cumi Asin  
 Varian Sambal Suwir Tuna  
 Varian Sambal Teri Asin

## Lampiran 1 28 Survei kepuasan konsumen

8/31/23, 12:18 PM

Survei Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Sambal Kampus

11. Apakah kamu memiliki kritik dan saran? \*

---

---

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

Google Formulir

<https://docs.google.com/forms/d/1S3f0-ymJ-BK2BXUeMHOE0IPE8yqym3h6DTj2VUTdmQ/edit>

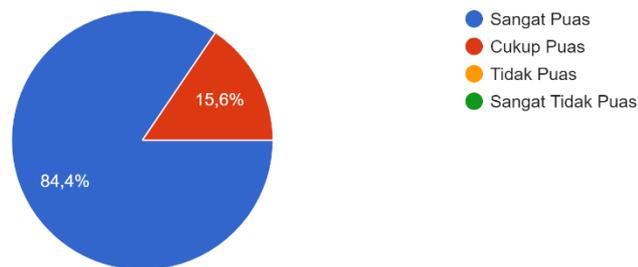
4/4

## Lampiran 1 29 Survei kepuasan konsumen

## H. Lampiran Hasil Survei Kepuasan Konsumen

Setelah kamu mencoba produk dari sambal kampus, apakah kamu puas dengan rasa dari produk tersebut?

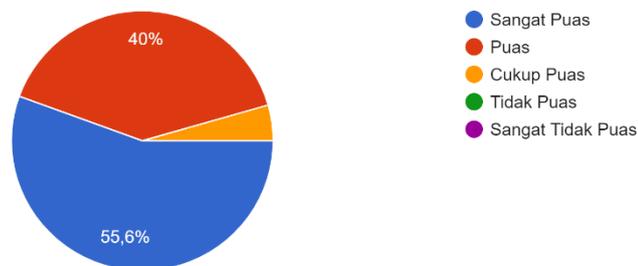
45 jawaban



### Lampiran 1 30 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap rasa produk

Bagaimana dengan tingkat kepedasan dari produk sambal kampus? Apakah kamu puas dengan tingkat kepedasannya?

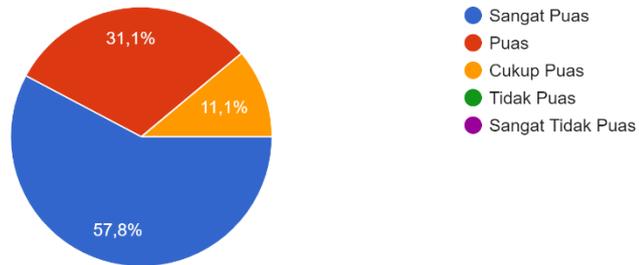
45 jawaban



### Lampiran 1 31 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap tingkat kepedasan produk

Dari segi kemasan, bagaimana pendapatmu terhadap kemasan yang digunakan untuk produk sambal kampus?

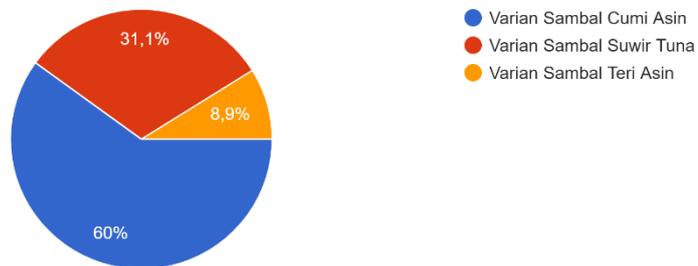
45 jawaban



### Lampiran 1 32 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap kemasan produk

Dari seluruh varian produk yang terdapat di Sambal Kampus, varian manakah yang paling kamu sukai?

45 jawaban



### Lampiran 1 33 Hasil survei kepuasan konsumen terhadap varian produk

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Rokan Hilir pada tanggal 26 Juni 2000 sebagai anak ke dua dari 5 bersaudara dari pasangan Sekti Budi Irawan dan Almh. Elvina Juraida. Saat ini ia bertempat tinggal di JL. Simpang Benar RT/001 RW/003 Kecamatan Tanah Putih, Kabupaten Rokan Hilir, Riau. Hp: 085172436573. Alamat E-mail [inggridiaarumpertiwi@gmail.com](mailto:inggridiaarumpertiwi@gmail.com). Pendidikan SMA di tempuh di SMA Negeri 4 Tanah Putih pada tahun 2015 dan lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2019 penulis diterima di program studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Selama mengikuti kegiatan perkuliahan penulis aktif dalam beberapa organisasi seperti Lembaga Eksekutif Mahasiswa (LEM) UII dan UII Excellent Community, penulis juga merupakan salah satu penerima beasiswa Unggulan UII pada tahun 2019 hingga 2023 dan juga menjadi penerima beasiswa Hana nanum Foundation pada tahun 2022.