

WEDANG REMPAH NINGRAT: INOVASI MINUMAN SEHAT KEKINIAN
BERBASIS REMPAH DENGAN KEMASAN CELUP DAN BOTOL

REUSABLE

(Divisi Produksi)

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



Acc untuk munaqasah

Oleh Pembimbing, 03/1/2024

Dr. Nur Kholis, S.Ag, SEI, M.Sh.Ec

Oleh :

Muhammad Toha Saputra

19423161

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA
2023**

LEMBARAN PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Muhammad Toha Saputra
NIM : 19423161
Konsentrasi : Ekonomi Islam
Judul Tugas : Wedang Rempah Ningrat: Inovasi Minuman Sehat
Akhir Kekinian Bebasis Rempah Dengan Kemasan Celup dan Botol *Reusable*

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

Demiikian atas pernyataan ini saya buat dengan sebenar benarnya dan tidak ada paksaan.

Sleman, 15 Februari 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Toha Saputra

LEMBARAN PENGESAHAN



FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kalirejo km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fakultas@iainid.ac.id
W. iainid.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 : Senin
Tanggal : 4 Maret 2024
Judul Tugas Akhir : Wedang Rempah Ningrat: Inovasi Minuman Sehat Kekinian Berbasis Rempah dengan Kemasan Celup dan Botol Reusable
Disusun oleh : MUHAMMAD TOHA SAPUTRA
Nomor Mahasiswa : 19423161

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/Pembimbing : Dr. Nur Kholis, S.Ag, SEI, M.Sh.Ec. (.....)
Penguji I : Anom Garbo, SEI, ME (.....)
Penguji II : Dr. Siti Achiria, SE, MM (.....)

Yogyakarta, 4 Maret 2024

Dr. D. Hasmuni, MA


HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puji kehadiran Allah Ta'ala yang telah memberikan Rahmat dan karuniannya. Serta tak luput dukungan dan do'a dari orang-orang sholeh/ah sehingga penulis dapat merampungkan penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini dengan baik. Tak lupa sholawat serta salam selalu tercurah limpah kepada baginda Muhammad Sholallahu 'alaihi Wasallam, sahabat dan para keluarganya hingga akhir zaman. Melalui sebuah karya yang penulis susun dengan rasa bangga dan bahagia, penulis haturkan rasa syukur dan terimakasih kepada:

Allah Ta'ala atas segala nikmat yang diberikan kepada hambanya baik itu nikmat iman dan ihsan yang tiada bandingannya dunia dan seisinya. Dari awal proses hingga kini banyak kemudahan dan kelancaran yang diberikan-Nya selama menjalani proses tugas akhir.

Teruntuk Ayahanda penulis Heru Widodo, Ibunda penulis Parwanti, dan adik penulis Putra Priambada. Penulis mengucapkan terimakasih atas seluruh dukungan yang diberikan dalam berbagai cara, segala Doa yang dipanjatkan untuk penulis, atas segala motivasi dalam bentuk moral dan moril, serta seluruh cinta dan kasih sayang yang diberikan kepada penulis.

Terimakasih banyak juga dihaturkan kepada seluruh dosen di Fakultas Ilmu Agama Islam terkhusus kepada dosen Program Studi Ekonomi Islam yang telah membimbing penulis dari awal masa perkuliahan hingga kini. Selain itu tak lupa juga penulis ucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing Dr. Nur Kholis, S.Ag, S.E.I.,M.Sh.Ec yang sudah membantu dan memberikan usulan terhadap penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis hingga akhir sidang saat ini. Semoga penulisan senantiasa bisa selalu mengamalkan ilmu yang telah Bapak/Ibu dosen berikan dan yang nantinya bisa menjadi suatu keberkahan dan amal jariyyah untuk Bapak/Ibu semua.

Terima kasih kepada sohib rekan bisnis yang telah membuat perintisan bisnis ini berjalan sebagai mana mestinya yaitu Muhammad Zaki Khatami yang sejauh ini selalu berjuang bersama sehingga bisa sampai dititik ini pada tahap penyelesaian Tugas Akhir Perintisan Bisnis. Tak lupa juga terima kasih untuk diri

penulis sendiri yang telah berjuang dan berusaha sejauh ini dengan kaki sendiri
untuk melakukan yang terbaik

HALAMAN MOTTO

“ Yakinlah kalau kita terus bekerja keras dan kita sempurnakan niat, maka kemenangan hanya masalah waktu”

(dr. Gamal Albinsaid, M.Biomed)

NOTA DINAS

Yogyakarta, 26 Juni 2023

8 Zulhijjah 1444 H

Hal : Skripsi
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama
Islam Universitas Islam Indonesia
Di Yogyakarta

Asalamu'alaikum Wr. Wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 1071/Dek/60/DAATI/FIAI/VI/2023 tanggal : 26 Juni 2023 atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara :

Nama : Muhammad Toha Saputra
Nomor Induk Mahasiswa : 19423161
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Jurusan/ Program Studi : Studi Islam/Ekonomi Islam
Tahun Akademik : 2022/2023
Judul Skripsi : Wedang Rempah Ningrat: Inovasi Minuman Sehat
Kekinian Bebas Rempah Dengan Kemasan Celup
dan Botol *Reusable*

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan sidang munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, Demikian, semoga dalam waktu dekat bisa dikumpulkan.

Wasalamu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 3 Januari 2024

Dosen Pembimbing,



Dr. Nur Kholis, S.Ag, SEI, M.Sh.Ec

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Muhammad Toha Saputra
N IM : 19423161
TahunAkademik : 2023/2024
Judul Skripsi : Wedang Rempah Ningrat: Inovasi Minuman
Sehat Kekinian Bebas Rempah Dengan
Kemasan Celup dan Botol *Reusable*

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

Yogyakarta, 3 Januari 2024

Dosen Pembimbing,



Dr. Nur Kholis, S.Ag, SEI, M.Sh.Ec.

ABSTRAK

Saat ini telah banyak masyarakat memanfaatkan rempah-rempah untuk berbagai keperluan, salah satunya pemanfaatannya adalah untuk kesehatan baik digunakan sebagai obat tradisional maupun sebagai minuman fungsional. Minuman berbahan dasar rempah-rempah tersebut memiliki banyak manfaatnya, karena tidak memiliki efek samping. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, bahwa penulis dan tim memilih untuk merintis bisnis yang berjudul : WEDANG REMPAH NINGRAT; INOVASI MINUMAN SEHAT KEKINIAN BERBASIS REMPAH DENGAN KEMASAN CELUP DAN BOTOL REUSABLE. Perintisan bisnis ini dilaksanakan pada bulan Mei – September 2023, dimulai dari proses pengembangan produk hingga kepengurusan legalitas. Bisnis yang dikembangkan ini diresmikan pada bulan September dengan proses Pre Order dan menitipkan bisnis di cafe. Pada bisnis ini lebih menonjolkan inovasi dengan menjadikan rempah-rempah dalam bentuk kemasan celup yang mudah diseduh dan botol kaca yang ramah akan lingkungan, maka dari itu minuman rempah ini menjadi mudah dan praktis untuk dikonsumsi. Wedang Rempah Ningrat sendiri hanya dapat beranggotakan 2 orang yaitu pada setiap orang memegang 2 divisi sekaligus, tetapi divisi keuangan dikerjakan secara bersamaan. Penulis memiliki fokus pada bagian produksi yang meliputi beberapa kegiatan yaitu melakukan riset dan spesifikasi produk, penentuan produk dan desain, perencanaan produksi, proses pengelolaan produksi, pengendalian dan pengawasan, manajemen persediaan, dan pengurusan legalitas, dan berkoordinasi bersama bidang pemasaran perihal keuangan. Bisnis Wedang Rempah Ningrat layak dijalankan. Program kerja bidang produksi dan keuangan terlaksana dengan baik, namun strategi produksi dan laporan keuangan masih perlu ditingkatkan.

Kata Kunci: Perintisan Bisnis, Minuman Rempah, Produksi

ABSTRACT

Currently, many people use spices for various purposes, one of which is for health, either used as traditional medicine or as functional drinks. Drinks made from these spices have many benefits, because they have no side effects. Based on the results of observations that have been made, the authors and team chose to start a business entitled: WEDANG REMPAH NINGRAT; A SPICE-BASED HEALTHY DRINK INNOVATION WITH DIPPING PACKAGING AND REUSABLE BOTTLES. This business pioneering was carried out in May - September 2023, starting from the product development process to legalities. The developed business was inaugurated in September with the Pre Order process and entrusting the business in the cafe. This business emphasises innovation by making spices in the form of easy-to-brew dipping packaging and environmentally friendly glass bottles, so that these spice drinks become easy and practical to consume. Wedang Rempah Ningrat itself can only have 2 members, that is, each person holds 2 divisions at once, but the finance division is done simultaneously. The author focuses on the production section which includes several activities, namely conducting research and product specifications, determining products and designs, production planning, production management processes, control and supervision, inventory management, and legalities, and coordinating with marketing regarding finance. The Wedang Rempah Ningrat business is feasible. The work programme for production and finance is well implemented, but production strategies and financial reports still need to be improved.

Keywords: *Business Pioneering, Spice Drinks, Production*

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
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ša	š	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	ḏ	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
ف	Fa	f	Ef
ق	Qaf	q	Ki
ك	Kaf	k	Ka
ل	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
ا...َ	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
ي...ِ	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
و...ُ	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
- طَالِحَةٌ 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
- الْبِرُّ 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
- سَيِّئٌ 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:

- اللَّهُ غَفُورٌ رَحِيمٌ Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلَّهِ 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

DAFTAR PUSTAKA

LEMBARAN PENGESAHAN.....	2
HALAMAN PERSEMBAHAN	3
HALAMAN MOTTO	6
NOTA DINAS	7
REKOMENDASI PEMBIMBING	8
ABSTRAK	9
DAFTAR PUSTAKA	19
DAFTAR TABEL	21
DAFTAR GAMBAR	22
BAB I PENDAHULUAN.....	24
A. Latar Belakang.....	24
B. Capaian Target.....	27
C. Sistematika Penulisan	28
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRODUKSI.....	30
A. Profil Bisnis.....	30
5. Capaian Target Bersama.....	70
6. Membuat Perencanaan Keuangan.....	70
A. Identifikasi Masalah	83
B. Tinjauan Teoritis Tentang Produksi	86
C. Pemecahan Masalah Pemasaran	88
D. Tinjauan Teoritis Tentang Keuangan	91
E. Pemecahan Masalah Keuangan	93
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	94
A. Kesimpulan.....	94
B. Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN.....	97
.....	98
.....	98

RIWAYAT HIDUP 99

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Capaian Target.....	27
Tabel 2. 1 Peralatan Produksi.....	38
Tabel 2. 2 Perencanaan Produksi	53
Tabel 2. 3 Kemasan	55
Tabel 2. 4 Kartu Pengawasan Mesin dan Peralatan	62
Tabel 2. 5 HPP Wedang Telang	72
Tabel 2. 6 HPP Wedang Secang	72
Tabel 2. 7 HPP Wedang Rosella.....	73
Tabel 2. 8 HPP Wedang Telang Sachet	73
Tabel 2. 9 HPP Wedang Secang Sachet.....	74
Tabel 2. 10 HPP Wedang Roselle Sachet	74
Tabel 2. 11 HPP Wedang Telang Celup.....	75
Tabel 2. 12 HPP Wedang Secang Celup.....	75
Tabel 2. 13 HPP Wedang Roselle Celup	76
Tabel 2. 14 Biaya Tetap.....	77
Tabel 2. 15 Biaya Variabel	78
Tabel 2. 16 Biaya Total	79
Tabel 2. 17 Laporan Arus Kas.....	80
Tabel 2. 18 Arus Kas Bulan Agustus.....	81
Tabel 3. 1 Tinjauan Teoristis Pemasaran	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 PDB Industri Makanan dan Minuman	26
Gambar 2. 1 Produk Jamu Seger.....	32
Gambar 2. 2 Produk Sekar Jawi.....	33
Gambar 2. 3 Produk Kopi Rempah.....	33
Gambar 2. 4 Produk Wedang Telang.....	34
Gambar 2. 5 Produk Secang Kemasan Botol	35
Gambar 2. 6 Produk Wedang Rosella Celup.....	36
Gambar 2. 7 Produk Wedang Telang Kemasan Botol.....	36
Gambar 2. 8 Produk Wedang Telang Celup	37
Gambar 2. 9 Layout dan Gambar Tempat Produksi.....	39
Gambar 2. 10 Proses Pencucian Rempah.....	40
Gambar 2. 11 Proses Pemotongan Jeruk.....	40
Gambar 2. 12 Proses Penyiraman Lahan	41
Gambar 2. 13 Proses Pengeringan Rempah	41
Gambar 2. 14 Nomor Induk Berusaha	67
Gambar 2. 15 Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga	69
Gambar 3. 1 Undangan Penyuluhan Keamanan Pangan.....	90

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Foto Produk Wedang Rempah Ningrat.....	97
Lampiran 1. 2 Foto Pencetakan Desain Stiker	97
Lampiran 1. 3 Pembelian Kemasan Botol Kaca	97
Lampiran 1. 4 Proses Sangrai Biji Kopi	98
Lampiran 1. 5 Pembelian Gula Batu	98
Lampiran 1. 6 Pembelian Sereh Kering	98

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mengonsumsi minuman yang terbuat dari bahan-bahan yang alami seperti rempah-rempah merupakan bagian dari kebudayaan masyarakat Indonesia (Prasasti Nur Rachmani & Amalia Choironi, 2020). Minuman Kesehatan adalah minuman yang mempunyai fungsi dan manfaat yang baik untuk tubuh. Saat ini minuman Kesehatan sangat penting, mengingat telah banyak makanan-makanan cepat saji dengan rasa yang nikmat tapi mempunyai efek jera yang buruk bagi tubuh manusia seiring berjalannya waktu. Maka dari itu, mengonsumsi minuman kesehatan yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh sangatlah penting untuk menjaga tubuh dan mencegah berbagai penyakit. Berbeda dengan jamu, minuman ini lebih bersifat sebagai minuman keseharian yang tidak mempertimbangkan batasan dosis dan tidak memiliki efek samping (Prasasti Nur Rachmani & Amalia Choironi, 2020). Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan minuman tersebut terbuat dari tanaman-tanaman yang memiliki khasiat untuk kesehatan manusia.

Minuman kesehatan adalah segala sesuatu yang dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan. (Winarti, 2006). Saat ini telah banyak masyarakat memanfaatkan rempah-rempah untuk berbagai keperluan, salah satunya pemanfaatannya adalah untuk kesehatan baik digunakan sebagai obat tradisional maupun sebagai minuman fungsional. Hal ini disebabkan oleh adanya berbagai senyawa aktif yang dapat memberikan efek kesehatan bagi tubuh. Minuman adalah segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus.

Pola hidup masyarakat masa kini, atau biasa kita sebut dengan istilah era urbanisme saat ini mulai bijak dan sadar dalam memilih makanan dan minuman yang akan dikonsumsi. Hal ini didukung kesadaran *back to*

nature, yaitu kecenderungan masyarakat kembali ke alam untuk menjaga Kesehatan atau mengobati dengan memanfaatkan berbagai tanaman obat (Prasasti Nur Rachmani & Amalia Choironi, 2020). Pandemi COVID-19 adalah salah satu yang memberikan dampak perubahan gaya hidup masyarakat yang beralih ke pola konsumsi hidup sehat untuk meningkatkan imunitas tubuh seperti mengkonsumsi jamu atau minuman rempah. Survey perilaku konsumen yang dilakukan di Indonesia menyatakan 61,3% responden memiliki kebiasaan mengonsumsi minuman herbal (Prasasti Nur Rachmani & Amalia Choironi, 2020). Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 34,6% responden mengalami peningkatan konsumsi minuman rempah-rempah selama pandemic COVID-19 dengan frekuensi konsumsi paling umum 1kali/hari (40,4%) (Mustakim et al., 2021).

Pemanfaatan tanaman herbal untuk pengobatan alternatif semakin meningkat, hal tersebut dikarenakan bahan baku yang mudah didapat, dan harga relative terjangkau oleh masyarakat, obat herbal mudah dibuat dengan cara direbus/diseduh (Pengabdian Kesehatan et al., 2022). Tanaman obat memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk yang layak jual seperti minuman rempah atau jamu, minuman rempah atau jamu sejak dahulu kala telah dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Badan Pusat Statistika (BPS) melaporkan bahwasannya, Produk Domestik Bruto (PDB) atas dasar konstan (ADHK) di industri makanan dan minuman sebesar Rp200,26 triliun pada kuartal II/2022. Jumlah tersebut meningkat sebesar 3,68% dari periode yang sama tahun 2021 sebesar Rp193,16 triliun. Hal ini dapat disimpulkan bahwa jumlah permintaan oleh konsumen di industri kuliner cukup tinggi.



Gambar 1. 1 PDB Industri Makanan dan Minuman

Setelah menganalisa data dan peluang yang ada penulis dan tim akan mendirikan sebuah bisnis atau usaha dengan persiapan yang cukup matang agar dapat menjadi bisnis yang sukses. Bisnis yang akan didirikan yaitu bernama Wedang Rempah Ningrat yang mengusung konsep modern dan milenial, bisnis ini akan menghadirkan inovasi produk minuman rempah dengan inovasi yang dapat memudahkan konsumen untuk mengkonsumsi minuman rempah.

Produk yang ditawarkan ke pasaran merupakan produk inovasi atau distrupsi dari produk minuman rempah yang ada dipasar, usaha ini akan menghadirkan produk yang mudah untuk dikonsumsi yaitu usaha ini akan membuat berbagai varian minuman rempah dengan kemasan celup dan kemasan botol, untuk menjaga kualitas dan ketahanan produk Wedang Rempah Ningrat juga akan memproduksi minuman rempah dengan kemasan kedap udara. Wedang Rempah Ningrat ini memproduksi minuman rempah dengan bahan bahan pada umumnya, yaitu dengan mengambil bahan baku/produk dari pemasok kemudian di olah sehingga menjadi produk minuman dan disajikan ke konsumen.

Lingkup kegiatan perintisan bisnis ini yang dijadikan sasaran adalah pengembangan produk minuman rempah. Adapun capaian target

dengan rumusan program individu dan kelompok dalam perintisan bisnis ini adalah sebagai berikut:

B. Capaian Target

Tabel 1. 1 Capaian Target

Bidang Produksi	Bidang Pemasaran	Bidang Keuangan (Bersama)
1) Melakukan riset dan spesifikasi produk 2) Fasilitas dan peralatan 3) Manajemen produksi 4) Penentuan produk dan desain 5) Perencanaan produksi 6) Proses pengelolaan produksi 7) Pengendalian dan pengawasan produk 8) Manajemen Persediaan 9) Aspek legalitas produk	1) Melakukan survey pasar 2) Membuat logo design dan kemasan 3) Pengelolaan merek usaha via sosial media dan <i>word of mouth</i> 4) Pembuatan konten pemasaran 5) Berkoordinasi dengan rekan tim untuk budget pemasaran	1) Menganalisa keuangan bisnis 2) Melakukan pencatatan arus kas setiap hari 3) Melakukan pencatatan laporan keuangan 4) Berkoordinasi dengan rekan tim dalam masalah keuangan

C. Sistematika Penulisan

1) BAB I ANALISA SITUASI

Pada Bab I, merupakan bagian yang menjelaskan terkait analisis

situasi yang relenvasi kebutuhan konsumen minuman rempah tradisional pada kondisi saat ini serta problematika yang ditemukan khususnya pada pengembangan produk minuman rempah tradisional. Pada bab ini juga menjelaskan terkait eksisting pasar yang dilakukan pada lokasi yang di pilih. Hal ini bertujuan untuk mengidentifikasi penyebab masalah secara akurat serta mampu memberikan solusi sesuai dengan problema pasar.

2) BAB II KEBUTUHAN PASAR / PROBLEMATIKA

Pada Bab II, ini menjelaskan permasalahan yang terdapat pada target pasar untuk mengetahui bagaimana kesesuaian dan kecocokan masalah perintisan bisnis dengan bagaimana program-program yang akan direncanakan.

3) BAB III METODE PERINTISAN BISNIS

Pada Bab III, menguraikan tentang ketepatan metode pendekatan untuk mengatasi permasalahan yang direncanakan. Perintisan bisnis ini akan memaparkan rencana kegiatan dari program-program perintisan yang akan dilaksanakan.

4) BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN DASDA

Pada Bab IV, membahas tentang alur beserta hasil kegiatan perintisan bisnis yang sudah dilakukan. Perintisan ini akan menguraikan kegiatan yang diusulkan pada program-program perintisan bisnis.

5) BAB V KESIMPULAN & SARAN

Bab V, berisi kesimpulan dari kegiatan yang sudah dilakukan sesuai usulan kegiatan perintisan bisnis. Kesimpulan ini menjawab permasalahan dan tujuan perintisan yang telah disusun. Dan saran disampaikan sesuai keadaan nyata dilapangan. Kemudian di bagian akhir memaparkan tentang daftar pustaka dan lampiran-lampiran dalam menunjang bisnis yang dijalankan.

BAB II

PELAKSANAAN KEGIATAN PRODUKSI

A. Profil Bisnis

Bisnis Wedang Rempah Ningrat merupakan bisnis yang bergerak pada bidang minuman rempah, berdiri pada tahun 2023 yang berlokasi di Kapanewon Gamping, Kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta. Provinsi Yogyakarta sebagai kota wisatawan dan pelajar menjadikan tempat yang sangat potensial untuk membangun bisnis minuman rempah.

Dalam usaha rintisan ini penulis ingin mengangkat sebuah minuman rempah yang di kembangkan menjadi kemasan *ready to drink* dengan botol *reusable* dan kemasan celup. Wedang Rempah Ningrat ini merupakan minuman rempah dengan perpaduan rasa antara rempah-rempah, bunga, dan tanaman herbal. sehingga memiliki rasa yang enak dan berkhasiat bagi tubuh.

Dalam 5 tahun terakhir, penelusuran minuman rempah meningkat pesat di mesin pencarian google. Efek pandemi Covid-19 membuat banyak masyarakat khususnya daerah jawa tengah lebih memilih minuman rempah untuk meningkatkan imun. Kami menggunakan google trend untuk mencari keyword tentang minuman rempah dan menargetkan target pasar:

- 1) Wisatawan Lokal
- 2) Laki-laki berusia 17-60 tahun
- 3) Wanita berusia 17-60 tahun
- 4) Kalangan ekonomi kelas menengah dan kelas atas
- 5) Wedang Rempah Ningrat menggunakan packaging yang premium sehingga bisa digunakan Gen Z / Millennial untuk dijadikan hampers kepada orang tersayang
- 6) Menggunakan Bunga yang bisa merubah warna minuman secara alami, seperti bunga telang, rosela dan secang yang bisa merubah warna minuman sehingga memiliki *unique selling point* yang menjadi nilai plus di mata konsumen Gen Z

Inovasi yang akan diterapkan dalam pelaksanaan TA Bisnis ini yaitu:

- a) Menjadikan minuman rempah tradisional khas Yogyakarta yaitu wedangan yang dikemas dalam bentuk kemasan celup sehingga mudah untuk diseduh kapan saja dan memiliki khasiat sebagai daya tahan tubuh dan juga menghangatkan
- b) Produk Wedang Rempah Ningrat memiliki SOP dalam pengolahan minuman rempah sehingga terciptanya minuman rempah yang berkualitas dan higienis
- c) Menjadi produk minuman rempah ini dengan kemasan celup dan botol kaca, sehingga menjadikan minuman ini mudah dan praktis untuk dikonsumsi, dan juga menggunakan kemasan botol kaca reusable sehingga ramah lingkungan.
- d) Produk minuman rempah ini akan dibuat dalam bentuk kemasan standing pouch dengan isi kemasan celup sehingga dapat memudahkan konsumen dalam penyeduhan wedangan ini tanpa perlu dicuci.
- e) Produk ramah untuk orang yang sedang diet dan penderita diabetes karena kami akan menghadirkan produk yang memiliki 3 pilihan jenis yaitu “*No sugar, Less Sugar, dan Normal Sugar*” sehingga konsumen yang tidak menginginkan gula bisa memilih pilihan No Sugar.

Dalam menentukan penempatan program kerja bisnis Wedang Rempah Ningrat, dibutuhkan struktur manajemen pada bisnis Wedang Rempah Ningrat dapat dilihat pada bagan dibawah ini:

B. Pelaksanaan Bisnis

1. Aspek Produksi atau Operasi

a. Melakukan riset dan spesifikasi produk

Penulis melakukan riset dalam menentukan produk yang akan dijual kepada pelanggan melalui proses survei yang dilakukan di pusat oleh oleh dan swalayan yang berada di Kabupaten Sleman dan juga penulis melakukan riset di Pasar Brinjarjo dan Malioboro yang berada di Kota Yogyakarta. Survei yang dilakukan penulis yaitu mengamati

produk serupa yang akan diproduksi oleh penulis dan seberapa banyak kompetitor yang menjual produk serupa. Hasil yang telah penulis amati menunjukkan bahwa terdapat beberapa produk kami yang belum tersedia di pasaran seperti produk wedang kopi rempah dan wedang rosella. Berikut produk yang penulis temui ketika melakukan riset:

1. Jamu Seger



Gambar 2. 1 Produk Jamu Seger

Jamu Seger penulis temui saat sedang melakukan riset pasar dipusat oleh oleh di Malioboro. Produk minuman rempah tersebut memiliki komposisi sebagai berikut: jahe, gula, bunga telang, cengkeh, kayu manis, kapulaga, lemon. Produk tersebut dijual dengan harga Rp 18.000, namun penulis menilai produk tersebut tidak ramah lingkungan kerana menggunakan kemasan sekali pakai.

2. Sekar Jawi



Gambar 2. 2 Produk Sekar Jawi

Produk wedang telang kemasan saset tersebut penulis temui ketika melakukan riset disalah satu pusat oleh oleh di kasawasn Jalan Kaliurang. Wedang telang tersebut memiliki komposisi: jahe, gula batu, bunga telang, cengkeh, kayu manis, jeruk nipis. Produk tersebut dijual dengan harga Rp 4000.

Spesifikasi produk merupakan karakteristik produk yang meliputi nama produk, mutu, bahan baku, kemasan, kualitas, dan legalitas produk. Spesifikasi produk penting dilakukan agar konsumen lebih mudah mengenali jenis produk yang sesuai dengan minat, keinginan dan kebutuhan konsumen. Penulis akan menjelaskan beberapa spesifikasi produk terkait dengan bahan baku dan pengelolaan pada produk yang akan diproduksi oleh wedang rempah ningrat.

Adapun produk wedang rempah ningrat ialah:

- 1) Wedang Kopi Rempah Saset



Gambar 2. 3 Produk Kopi Rempah

Wedang kopi rempah merupakan minuman kopi yang dicampurkan dengan aneka rempah seperti; kopi, jahe, sereh, akar alang-alang, purwoceng, cengkeh, kayu manis dan gula batu. Untuk ketahanan produk tersebut memiliki masa kadaluarsa selama 6 bulan setelah diproduksi, produk tersebut memiliki ketahanan yang cukup lama dikarenakan menggunakan bahan baku yang sudah dikeringkan.

2) Wedang Telang Saset



Gambar 2. 4 Produk Wedang Telang

Wedang telang merupakan minuman rempah yang memiliki rasa segar karena produk tersebut menggunakan bahan baku; jahe, sereh, bunga telang, daun mint, jeruk nipis, cengkeh, kayu manis, kapulaga, akar alang- alang dan gula batu. Untuk ketahanan produk tersebut memiliki masa kadaluarsa selama 6 bulan setelah diproduksi, produk tersebut memiliki ketahanan yang cukup lama dikarenakan menggunakan bahan baku yang sudah dikeringkan.

3) Wedang Secang Kemasan Botol



Gambar 2. 5 Produk Secang Kemasan Botol

Wedang secang kemasan botol adalah minuman rempah yang penulis produksi untuk memudahkan konsumen untuk menikmati produk kami, wedang secang kemasan botol memiliki konsep *ready to drink* produk tersebut sangat praktis karena tidak perlu diseduh. Bahan baku yang digunakan dalam produk ini adalah air, jahe, secang, cengkeh, kayu manis, kapulaga dan gula Produk tersebut menggunakan kemasan botol kaca sehingga aman untuk digunakan kembali. Produk tersebut memiliki masa simpan yang cukup singkat dikarenakan produk tersebut tidak menggunakan pengawet yaitu hanya dapat disimpan selama 7 – 10 hari setelah diproduksi

4) Wedang Rosella Celup



Gambar 2. 6 Produk Wedang Rosella Celup

Wedang rosella celup adalah minuman rempah dengan kemasan celup *food grade* sehingga memudahkan konsumen untuk mengkonsumsi produk wedang rempah ningrat karena kepraktisan untuk dikonsumsi. Untuk ketahanan produk tersebut memiliki masa kadaluarsa selama 6 bulan setelah diproduksi, produk tersebut memiliki ketahanan yang cukup lama dikarenakan menggunakan bahan baku yang sudah dikeringkan

5) Wedang Telang Kemasan Botol



Gambar 2. 7 Produk Wedang Telang Kemasan Botol

Wedang telang kemasan botol adalah minuman rempah yang penulis produksi untuk memudahkan konsumen untuk menikmati produk kami, wedang telang kemasan botol memiliki konsep *ready to drink* produk tersebut sangat praktis karena tidak perlu diseduh. Bahan baku yang digunakan dalam produk ini adalah jahe, sereh, bunga telang, daun mint, lemon, cengkeh, kayu manis, kapulaga dan gula Produk tersebut menggunakan kemasan botol kaca sehingga aman untuk digunakan kembali. Produk tersebut memiliki masa simpan yang cukup singkat dikarenakan produk tersebut tidak menggunakan pengawet

yaitu hanya dapat disimpan selama 7 – 10 hari setelah diproduksi

6) Wedang Telang Celup



Gambar 2. 8 Produk Wedang Telang Celup

Wedang telang celup adalah minuman rempah dengan kemasan celup *food great* sehingga memudahkan konsumen untuk mengkonsumsi produk wedang rempah ningrat karena kepraktisan untuk dikonsumsi. Untuk ketahanan produk tersebut memiliki masa kadaluarsa selama 6 bulan setelah diproduksi, produk tersebut memiliki ketahanan yang cukup lama dikarenakan menggunakan bahan baku yang sudah dikeringkan

b. Fasilitas dan Peralatan Produksi

Sebelum melakukan pembelian peralatan, divisi produksi terlebih dahulu mengidentifikasi peralatan penunjang produksi dalam menjalankan usaha sesuai dengan anggaran yang dimiliki. Setelah dilakukan identifikasi, langkah selanjutnya adalah melakukan survei harga pada beberapa pusat perbelanjaan yang ada di wilayah Kota Yogyakarta. Setelah melalui berbagai pertimbangan seperti harga termurah dari beberapa pusat perbelanjaan, divisi produksi memilih Toko Fortuna sebagai tempat untuk membeli beberapa peralatan

yang akan digunakan sebagai kebutuhan dalam operasional usaha. Berikut rincian peralatan yang digunakan:

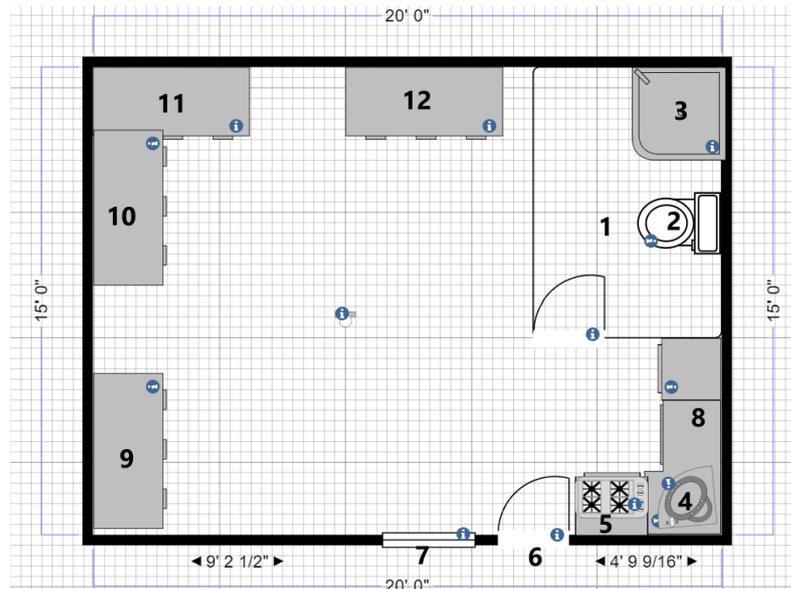
Tabel 2. 1 Peralatan Produksi

No	Nama Barang	Jumlah	Harga
1	Saringan Kain	1	13000
2	Termo Gun	1	50000
3	Hand Sealer	1	135000
4	Toples	2	20000
5	Timbangan Digital	1	50000
TOTAL			268000

c. Tata Letak dan Proses Produksi

1) Layout dan Gambaran Tempat Produksi

Tata letak atau layout produksi adalah pengaturan fisik dari mesin, peralatan, dan area kerja dalam satu fasilitas produksi agar tercipta efisiensi dan efektivitas produksi yang optimal. Tata letak produksi mencakup pengaturan peralatan, mesin, dan area kerja untuk mencapai lingkungan kerja yang efisien, aman, dan ergonomis. Tujuan dari tata letak produksi adalah untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi, mengurangi biaya produksi, dan meningkatkan kualitas produk.



Gambar 2. 9 Layout dan Gambar Tempat Produksi

Keterangan Tempat Produksi

1. Kamar Mandi
2. Kloset
3. Bak Air
4. Wastafel
5. Kompor
6. Pintu Masuk
7. Jendela
8. Meja Proses Pengirisan
9. Meja Tempat Bahan Baku
10. Meja Produksi
11. Meja Pengemasan
12. Meja Penyimpanan Produk Jadi

2) Proses Produksi

Proses produksi adalah serangkaian langkah atau kegiatan yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah atau komponen menjadi produk jadi atau barang yang dapat dijual. Proses ini melibatkan sejumlah tahap yang berurutan, dimulai dari pengadaan

bahan baku hingga mendapatkan produk akhir. Tujuan dari proses produksi adalah menciptakan barang atau jasa yang efisien, berkualitas, dan memenuhi kebutuhan konsumen. Berikut adalah tatacara atau uruan proses produksi Wedang Rempah Ningrat:

Proses 1: Pembuatan Bahan Baku Rempah Kering

Proses pembuatan rempah kering (jahe & jeruk nipis) adalah sebagai berikut.

- a) Cuci rempah hingga bersih



Gambar 2. 10 Proses Pencucian Rempah

- b) Rebus rempah selama 30 detik
- c) Iris tipis rempah



Gambar 2. 11 Proses Pematangan Jeruk

- d) Susun diatas nampan *stainless steel* & tampah bambu

- e) Kondisikan tempat penjemuran dengan cara menyiram lahan agar miminimalkan debu



Gambar 2. 12 Proses Penyiraman Lahan

- f) Jemur selama 3 hari atau sampai kering



Gambar 2. 13 Proses Pengeringan Rempah

- g) Mengeringkan dengan oven agar kadar air bisa lebih rendah

Proses 2: Pembuatan Minuman Rempah *Ready to Drink*

Proses pembuatan minuman rempah *ready to drink* adalah sebagai berikut:

- a) Siapkan alat dan bahan pembuatan minuman rempah
- b) Cuci bahan bahan hingga bersih
- c) Iris jahe dan sereh

- d) Panaskan air hingga mendidih
- e) Kecilkan api, kemudian masukan bahan baku pembuatan minuman rempah dan tunggu selama 45 menit
- f) Selagi menunggu proses perebusan, sterilkan botol kaca dengan cara merebus botol tersebut.
- g) Proses selanjutnya adalah pengemasan, pengemasan minuman dilakukan ketika minuman masih panas agar memperpanjang masa konsumsi produk
- h) Proses terakhir adalah pemasangan label produk dan memberikan kode produksi

Proses 3: Pembuatan Minuman Rempah Saset

Proses produksi minuman rempah saset adalah sebagai berikut:

- a) Siapkan alat dan bahan untuk memproduksi minuman rempah saset
- b) Siapkan kemasan produk dan pasangankan label
- c) Siapkan timbangan digital
- d) Masukan bahan rempah kemasan saset sesuai takaran yang telah ditentukan
- e) Nyalakan impulser sealer, kemudian rekatkan kemasan plastik
- f) Masukan varian minuman kedalam kotak kemasan kertas

Proses 4: Pembuatan Minuman Rempah Celup

Proses produksi minuman rempah kemasan celup adalah sebagai berikut:

- a) Siapkan alat dan bahan pembuatan minuman rempah celup
- b) Siapkan kemasan celup
- c) Masukkan bahan bahan yang sudah disiapkan kedalam kemasan celup
- d) Ikat kemasan celup

- e) Masukkan minuman rempah kemasan celup kedalam plastik dan beri label

3) Strategi Produk

Ide produk dari minuman rempah kemasan Wedang Rempah Ningrat diambil dari riset produk yang telah ada dipasaran sebelumnya, produk yang akan dipasarkan oleh Wedang Rempah Ningrat merupakan produk inovasi atau distrupsi dari produk minuman rempah yang ada dipasaran, kegiatan usaha ini akan menghadirkan produk yang mudah untuk dikonsumsi yaitu akan membuat berbagai varian minuman rempah dengan kemasan saset siap seduh, kemasan celup dan kemasan botol *ready to drink*. Produk dari Wedang Rempah Ningrat dibuat juga akan keresahan penulis akan semakin banyaknya minuman kemasan yang mengandung gula sintetis, pemanis buatan, bahan kimia, dan pengawet, Berdasarkan hal tersebut, maka divisi produksi memilih bahan baku alami dan menggunakan bahan baku yang lebih aman untuk konsumen.

4) Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis adalah kegiatan untuk mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka untuk menentuka suatu bisnis layak atau tidak untuk dijalankan. Tujuan utama dilakukannya satudi kelayakan bisnis adalah untuk mengetahui apakah ide bisnis tersebut dapat dilaksanakan, Jika ide bisnis tersebut layak, rencana bisnis dapat disusun untuk mendapatkan dukungan keuangan. Adapun aspek yang akan dilakukan analisis studi kelayan bisnis pada Wedang Rempah Ningrat adalah aspek pasar dan aspek manajemen dan SDM

A. Aspek Pasar

a. Sasaran dan Potensi Pasar

Sasaran yang akan dituju adalah wisatawan lokal yang berkunjung di Yogyakarta atau anak muda yang ingin mendapatkan oleh oleh khas Yogyakarta yaitu minuman rempah.

b. Persaingan Pasar

Tingkat persaingan pasar dalam usaha ini terbilang cukup besar, tetapi masih belum banyak produk minuman rempah yang menghadirkan inovasi minuman rempah yang siap minum dan memiliki kemasan yang menarik.

c. Strategi Pemasaran

Upaya yang dilakukan dalam menarik konsumen diantaranya adalah menghadirkan informasi manfaat ataupun khasiat produk untuk pengguna, upaya selanjutnya adalah menghadirkan pilihan dari adanya paket paket yang ditawarkan sesuai dengan apa yang dibutuhkan konsumen seperti; Paket Rempah A untuk daya tahan tubuh, Paket Rempah B untuk kesegaran dan lain lain.

B. Aspek Manajemen dan SDM

Pada aspek manajemen dan SDM ini penulis akan menjelaskan tentang proses recruitment SDM pada bisnis wedang rempah ningrat. Proses recruitment adalah upaya pencarian sejumlah calon karyawan yang memenuhi syarat dalam jumlah tertentu sehingga dari mereka perusahaan dapat menyeleksi orang orang yang paling tepat untuk mengisi lowongan pekerjaan yang ada. Pada pemilihan karyawan bisnis wedang rempah ningrat akan memprioritaskan masyarakat disekitar lokasi usaha untuk bergabung menjadi bagian dari wedang rempah ningrat.

Adapun proses requitmen dan penyeleksian para calon karyawan terdiri dari beberapa ketentuan yaitu memiliki

kemampuan dalam mengolah makanan dan minuman dan juga bebas penyakit menular agar tercipta kualitas produk wedang rempah ningrat yang baik.

2. Manajemen Produksi

Manajemen produksi adalah bagian dari bidang manajemen yang bertanggung jawab untuk mengatur dan mengkoordinasikan kegiatan produksi dalam suatu perusahaan untuk mencapai tujuan bisnis. Manajemen produksi menurut Heizer dan Render (2011 : 4) adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Tujuan utama manajemen produksi adalah menghasilkan barang dan jasa dengan kualitas yang baik, jumlah yang tepat, pada waktu yang tepat dan dengan biaya yang minimum, untuk meningkatkan efektivitas. Dalam sebuah proses produksi, terdapat tahapan yang harus dijalankan, mulai dari proses perencanaan, pengadaan bahan baku, hingga distribusi produk. Manajemen produksi diperlukan dalam pengaturan tempat produksi, mesin maupun peralatan, proses dalam produksi, pengaturan tenaga kerja dan berbagai kegiatan operasi lainnya.

a) Manajemen Produksi dalam Perspektif Islam

Allah SWT berfirman dalam Al-Quran surah Al-Kahfi ayat 92-96:

ثُمَّ اتَّبَعَ سَبَبًا (92) حَتَّىٰ إِذَا بَلَغَ بَيْنَ السَّدَّيْنِ وَجَدَ مِنْ دُونِهِمَا قَوْمًا لَا يَكَادُونَ يَفْقَهُونَ قَوْلًا
قَالُوا يَا ذَا الْقُرْنَيْنِ إِنَّ يَا جُوجَ وَمَأْجُوجَ مُفْسِدُونَ فِي الْأَرْضِ فَهَلْ نَجْعَلُكَ خَرَجًا عَلَيْنَا أَنْ (93)
تَجْعَلَ بَيْنَنَا وَبَيْنَهُمْ سَدًّا (94) قَالَ مَا مَكَّنِّي فِيهِ رَبِّي خَيْرٌ فَأَعِينُونِي بِقُوَّةٍ أَجْعَلْ بَيْنَكُمْ وَبَيْنَهُمْ
رَدْمًا (95) أَتُونِي زُبَرَ الْحَدِيدِ حَتَّىٰ إِذَا سَاوَىٰ بَيْنَ الصَّدَفَيْنِ قَالَ انْفُخُوا حَتَّىٰ إِذَا جَعَلَهُ نَارًا قَالَ
أَتُونِي أُفْرِغْ عَلَيْهِ قِطْرًا (96)

Artinya:

“Kemudian dia menempuh suatu jalan (yang lain lagi). Hingga apabila dia telah sampai di antara dua buah gunung, dia mendapati di hadapan kedua bukit itu suatu kaum yang hampir tidak mengerti pembicaraan. Mereka berkata, "Hai Zulqarnain, sesungguhnya Ya-juj dan Ma-juj itu orang-orang yang membuat kerusakan di muka bumi; maka dapatkah

kami memberikan suatu upeti kepadamu, supaya kamu membuat dinding (pemisah) antara kami dan mereka?" Zulqarnain berkata, "Apa yang telah dikuasakan oleh Tuhanku kepadaku terhadapnya ialah lebih baik, maka tolonglah aku dengan kekuatan (manusia dan alat-alat) agar aku membuatkan dinding antara kalian dan mereka, berilah aku potongan-potongan besi." Hingga apabila besi itu telah sama rata dengan kedua (puncak) gunung itu, berkatalah Zulqarnain, "Tiuplah (api itu). Hingga apabila besi itu sudah menjadi (merah seperti) api, dia pun berkata, "Berilah aku tembaga (yang mendidih) agar kutuangkan ke atas besi panas itu."

Fungsi Manajemen Produksi

Fungsi dari manajemen produksi menurut Sofjan Assauri (2004: 22) secara umum fungsi produksi terkait dengan pertanggung jawaban dalam pengelolaan dan pertransformasian memaksukkan (*input*) menjadi keluaran (*output*) berupa barang dan jasa yang akan memberikan hasil pendapat bagi perusahaan. Pelaksanaan fungsi tersebut diperlukan serangkaian aktivitas atau kegiatan yang merupakan keterkaitan dan menyeluruh menjadi suatu sistem. Berbagai kegiatan yang berkaitan dengan fungsi produksi ini dilaksanakan oleh beberapa bagian yang terdapat dari sebuah bidang usaha, baik bidang usaha dengan skala besar maupun bidang usaha dengan skala kecil.

Berikut empat fungsi terpenting dalam sistem produksi adalah sebagai berikut:

1) Penentuan Produk dan Desain

Tahap awal dalam manajemen produksi adalah memilih produk yang tepat untuk diproduksi dengan mempertimbangkan kebutuhan pelanggan. Penting untuk menentukan produk yang cocok agar produk yang dihasilkan dapat berhasil dijual dengan memberikan nilai maksimal produk kepada pelanggan dengan

biaya yang minimal. Desain produk harus diperhatikan dengan cermat untuk memastikan produk dapat bertahan dipasaran. Masa depan sebuah unit usaha sangat bergantung pada produk yang dipilih dan diproduksi setelah melalui evaluasi rinci dari berbagai pilihan produk yang ada. Selain itu produk yang dihasilkan harus terus mengalami perbaikan dari versi sebelumnya. Manajemen produksi harus menggunakan teknik penyempurnaan yang terus menerus

2) Perencanaan Produksi

Perencanaan produksi memiliki hubungan dengan kegiatan produksi yang akan dilakukan sesuai dengan perhitungan waktu dan periode tertentu. Dengan membuat perencanaan yang baik, maka dalam hal ini bisa meminimalisir biaya produksi. Dengan demikian, Perusahaan atau suatu kegiatan usaha bisa menentukan harga agar lebih tepat serta mendapatkan keuntungan yang lebih besar.

3) Proses Pengolahan Produksi

Proses tersebut adalah sebuah metode yang digunakan dalam mengolah produk. Dalam pelaksanaannya, proses ini sangat penting, terutama untuk memanfaatkan sumber daya secara efektif dan lebih efisien.

4) Pengawasan Produksi

Tahapan kontrol kualitas produksi dilakukan agar proses produksi sesuai dengan rencana. Adapun beberapa kegiatan yang berkaitan dengan pengawasan produksi diantaranya, pengendalian proses produksi, pencatatan dan dokumentasi. Pengawasan adalah fungsi yang digunakan untuk menjamin proses kegiatan agar sesuai dengan rencana, dengan begitu tujuan yang ingin dicapai bisa terlaksana dengan baik.

Berdasarkan dengan fungsi tersebut maka dari itu perencanaan produksi, penentuan produk dan desain, proses pengolahan produksi,

pengawasan produksi perlu diperhatikan oleh perusahaan agar kegiatan proses produksi dapat dikendalikan dan meminimalkan kegagalan dalam suatu produksi.

Pada manajemen produksi kali ini penulis akan berfokus pada; penentuan produk dan desain, perencanaan produksi, proses pengolahan produksi dan pengendalian produksi.

1. Penentuan Produk dan Desain

a. Penentuan Produk

Tahap pertama dalam manajemen produksi adalah memilih produk yang tepat untuk diproduksi dengan mempertimbangkan kebutuhan konsumen. Produk harus mempunyai nilai maksimum atau nilai lebih kepada pelanggan dengan biaya terendah. Desain atau bentuk produk merupakan atribut adalah aspek yang sangat penting untuk mempengaruhi konsumen, agar konsumen tertarik dan kemudian membelinya. Desain atau bentuk produk merupakan hal yang sangat penting untuk mempengaruhi konsumen, agar konsumen tertarik dan kemudian membelinya.

b. Desain Produk

Desain yang baik akan menghasilkan tampilan produk yang menarik. Desain produk yang baik akan dapat meningkatkan jumlah dan harga jual dari sebuah produk, sehingga akan dapat memperbesar keuntungan sebuah kegiatan usaha. Desain produk yang baik harus memenuhi 3 aspek penting yaitu kualitas yang baik, biaya rendah, dan jadwal yang tepat. Selanjutnya tiga aspek desain produk tersebut dikembangkan menjadi sebuah persyaratan dalam mendesain suatu produk, harus dapat didaur ulang, digunakan kembali, diproduksi, dan biaya rendah. Desain yang baik dimulai dari pemahaman mendalam tentang kebutuhan pelanggan. Lebih dari sekedar menciptakan atribut produk dan jasa, desain produk melibatkan pembentukan pengalaman pemakaian produk bagi pelanggan.

Desain produk Wedang Rempah Ningrat mengedepankan konsep ramah lingkungan dengan berusaha menggunakan kemasan yang dapat didaur ulang dan dapat digunakan kembali. Produk dengan kemasan *reusable* atau produk yang dapat digunakan kembali seperti botol kaca yang sangat penting dalam upaya mengurangi limbah dan dampak lingkungan. Produk reusable dirancang untuk digunakan berulang kali sehingga mengurangi kebutuhan akan produk sekali pakai yang berkontribusi pada penumpukan sampah. Produk dari Wedang Rempah Ningrat juga menggunakan kemasan yang dapat didaur ulang (*recyclable*) seperti box dari kertas adalah salah satu Upaya yang dilakukan oleh penulis dalam usaha menjaga keberlanjutan dan mengurangi limbah yang berakhir di tempat pembuangan sampah. Produk yang dapat didaur ulang dibuat dengan mempertimbangkan kemungkinan penggunaan kembali bahan bahan mereka dalam siklus produksi yang berkelanjutan.

Berikut adalah contoh kemasan produk wedang rempah ningrat



Kopi Rempah



Berikut adalah desain label produk wedang rempah ningrat yang memiliki informasi pada kemasan produk sesuai dengan kaidah penyusunan label kemasan yang telah ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang tertulis dalam peraturan Nomor 27 Tahun 2017. Label pangan olahan adalah setiap keterangan mengenai pangan olahan berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan, pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Adapun ketentuan label pangan harus memuat keterangan paling sedikit mengenai: 1. Nama produk, 2. Daftar bahan yang digunakan; nerat bersih atau isi bersih 3. Nama atau alamat pihak yang memproduksi 4. Halal bagi yang dipersyaratkan 5. Tanggal atau

kode produksi 6. Keterangan kadaluarsa, 7. Nomor ijin edar 8. Asal usul bahan pangan tertentu.

Label wedang rempah ningrat memiliki *fitur* untuk memberikan pengalaman terbaik kepada konsumen untuk mendapatkan informasi terkait tata cara konsumsi produk, cara simpan produk, kritik dan saran, manfaat atau khasiat produk wedang rempah ningrat yaitu dalam bentuk *QR Code*. Berikut adalah tampilan dari *QR Code* yang dibuat oleh divisi produksi.



2. Perencanaan Produksi

Perencanaan (*planning*) dalam proses produksi pada bisnis Wedang Rempah Ningrat dibuat sendiri oleh bagian produksi, perencanaan dimulai dari memperhitungkan biaya produksi, memilih tempat untuk melakukan kegiatan produksi, kemudian bagaimana menjalin kerja sama untuk memperoleh bahan baku, melakukan kegiatan produksi, hingga menentukan metode produksi untuk menghasilkan kualitas yang baik.

Menurut Usman Efendi dalam bukunya yang berjudul *Asas Manajemen* (2014), perencanaan (*planning*) merupakan suatu kegiatan membuat tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Sehingga kegiatan perencanaan bagian produksi bisnis wedang rempah ningrat dalam seluruh kegiatan produksi sangat berpengaruh terhadap tercapai atau tidaknya tujuan dari dilakukannya kegiatan produksi tersebut.

Perencanaan pertama mengenai biaya produksi. Biaya produksi berkaitan dengan pembelian bahan baku dan biaya operasional kerja. Budget pembelian bahan baku dianggarkan oleh bagian produksi wedang rempah ningrat dengan memperkecil biaya produksi dengan cara memproduksi bahan baku rempah kering sendiri yang dilakukan oleh bagian produksi, sehingga tidak terbebani dengan harga rempah kering yang cukup tinggi dipasaran. Dengan demikian tidak mempengaruhi biaya produksi dan tidak akan berdampak pada harga jual produk.

Dalam pembelian bahan baku, bagian produksi Wedang Rempah Ningrat bekerja sama dengan produsen pengeringan sereh agar mendapatkan harga yang lebih rendah daripada dipasaran, bagian produksi juga bekerja sama dengan pusat penjualan rempah rempah yaitu pedagang Pasar Bringharjo. Sementara tempat yang digunakan untuk melakukan kegiatan produksi adalah rumah penulis selaku bagian produksi dalam bisnis Wedang Rempah Ningrat hal tersebut

dilakukan untuk mengefisienkan waktu. Bagian produksi ditunjuk untuk melakukan kegiatan produksi tentunya sudah memiliki pengalaman dan berkompeten dalam bidang tersebut. Berikut adalah penyedia bahan baku yang digunakan oleh Wedang Rempah Ningrat:

Tabel 2. 2 Perencanaan Produksi

No	Nama Penyedia	Produk	Alamat
1	Kopi Gondang	Biji Kopi	Gondang Pusung, Wukirsari, Cangkringan, Sleman
2	Produsen Sereh Kering	Sereh Kering	Margomulyo, Seyegan, Sleman
3	Rempah Bu Eko	Jahe, Cengkeh, Akar alang akang, Secang, Kapulaga, Bunga Telang, Gula Batu	Pasar Bringharjo
4	Gudang Botol	Botol Kaca	Jetis, Pandowoharjo, Sewon, Bantul
6	Amboja Farm	Daun Mint Segar	Gambiran, Pakembinangun, Pakem, Sleman
7	Toko Plastik dan Kemasan 60	Kemasan Plastik & Kemasan Kertas	Bantulan, Sidoarum, Godean, Sleman
8	Ruang Kita Coffee Roastery	Jasa Roasting Biji Kopi	Salakan, Trihanggo, Gamping, Sleman

Selanjutnya yakni menemukan metode produksi untuk menghasilkan kualitas produk yang baik. Menurut G.R Terry dalam buku karya Buchari Alma dan Donni Juni Priansa yang memiliki judul

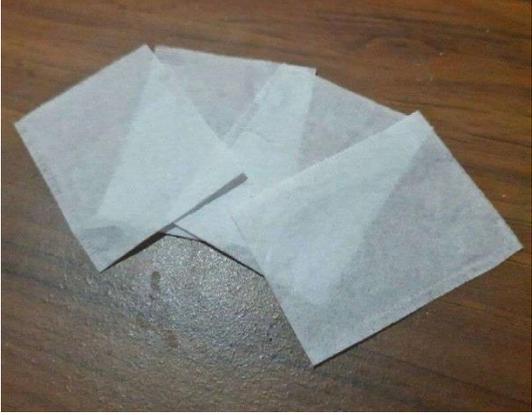
Manajemen Bisnis syariah, menyebutkan bahwa ada enam unsur dalam manajemen yang memiliki istilah dengan "Enam M" yang salah satunya adalah metode (*methods*). Metode adalah cara-cara yang disusun secara efektif dan sistematis untuk mencapai tujuan dan hasil yang diinginkan agar dapat tercapai dengan mudah. Terdapat beberapa cara atau metode yang diterapkan oleh bagian produksi. Diantaranya yaitu, merebuh bahan bahan baku minuman rempah untuk kemasan *ready to drink*, pengemasan bahan baku untuk kemasan celup dan saset.

Selain metode, G.R. Terry juga menyebutkan unsur material dan mesin. Dalam hal ini Wedang Rempah Ningrat menggunakan bahan baku dengan kualitas yang baik untuk menghasilkan kualitas terbaik. Untuk bahan baku kopi rempah bagian produksi membeli biji kopi pilihan dari petani kopi di Kapanewon Cangkringan, untuk bahan baku minuman rempah bagian produksi juga mengolah sendiri jahe kering dan jeruk nipis kering untuk memperoleh bahan rempah kering yang lebih bersih dan *higienis* dengan harga yang lebih rendah. Presentase komposisi bahan yang digunakan dalam minuman rempah yang penulis produksi adalah 25% dari berat produk minuman saset adalah jahe agar mendapatkan citarasa hangat dan mendapatkan rasa yang lebih kuat. Misal, untuk 30 gram minuman varian wedang secang saset memiliki kandungan jahe sebesar 7,5 gram. Wedang Rempah Ningrat menggunakan tiga macam kemasan seperti kemasan plastik, kemasan kertas celup dan kemasan botol kaca. Untuk kemasan plastik bagian produksi menggunakan plastik jenis LDPE (*Low Density Polyethylene*) sifat mekanisme plastik LDPE tersebut adalah kuat dan tembus pandang, plastik tersebut memiliki daya proteksi terhadap uap air yang tergolong baik dan dapat didaur ulang. Selanjutnya penulis juga menggunakan kemasan model teh celup yang terbuat kertas yang dilapisi dengan plastik poolietilen yang berfungsi dalam perekatan panas, kemasan tersebut aman digunakan untuk pangan (*food grade*).

Kemasan selanjutnya adalah botol kaca, wedang rempah ningrat memilih menggunakan botol kaca karena kemasan tersebut memiliki keunggulan yang sangat baik pada industri makanan dan minuman dengan menjaga kualitas isinya dan melindungi produk dari faktor eksternal. Kemasan botol kaca dapat didaur ulang tanpa batas, menggunakan kemasan berbahan kaca dapat mengurangi limbah yang dapat berdampak terhadap lingkungan.

Tabel 2. 3 Kemasan

No	Kemasan	Gambar
1	Botol Kaca	
2	Kemasan Plastik	

3	Kemasan Celup	
4	Kemasan Kertas	
5	Kemasan Kertas	

3. Proses Pengolahan Produksi

Proses pengolahan produksi pada bisnis Wedang Rempah Ningrat melibatkan langkah-langkah yang dimulai dari tahap input pembuatan produk hingga tahap output saat produk dijual ke pelanggan. Melalui proses produksi, akan menambah nilai dan kegunaan suatu produk di

mata konsumen. Proses pengolahan produksi ini juga memungkinkan perusahaan untuk menjual produksi jadi dengan biaya lebih tinggi daripada nilai bahan baku yang digunakan. Pada kenyataannya, proses ini sangat penting, terutama dalam hal penggunaan sumber daya yang lebih baik dan efisien.

Ada berapa tahapan yang harus dijalankan dalam proses produksi minuman rempah dari bahan mentah hingga siap jual, tahapannya yaitu sebagai berikut:

1. Minuman Rempah Kemasan Botol Siap Minum

- a. Seleksi bahan bahan minuman rempah

Pada tahap pertama, menyeleksi bahan bahan yang digunakan untuk produksi minuman rempah siap seduh dengan menyesuaikan jenis minuman apa yang akan diproduksi. Kemudian setelah bahan bahan tersebut sudah terpilih, maka selanjutnya bahan-bahan tersebut disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan diperiksa kualitasnya serta diketahui sifat-sifat bahan tersebut.

- b. Penimbangan bahan

Setelah mempersiapkan bahan-bahan minuman rempah, maka tahapan selanjutnya yang dilakukan adalah penimbangan bahan agar sesuai dengan takaran. Bahan-bahan yang perlu melakukan penimbangan yaitu seperti jahe, gula, sereh, dan lain sebagainya. Dalam proses penimbangan menggunakan alat ukur berupa timbangan digital, jadi tidak disarankan menggunakan alat-alat ukur lain seperti gelas, cangkir, sendok, dan lain lain.

- c. Pencucian bahan

Pada tahap ketiga yaitu pencucian bahan baku. Setelah bahan-bahan sudah ditimbang maka semua bahan tersebut dicuci menggunakan air mengalir. Pada tahap ini diperlukan ketelitian untuk membersihkan bahan baku

agar tercipta produk dengan kualitas dan mutu produk yang baik. Adapun rungsi dari pencucian bahan adalah untuk membersihkan bahan dari sisa tanah atau benda lain yang tidak dibutuhkan dalam bahan baku seperti ranting dan tumbuhan lain yang tidak dibutukan.

d. Memotong bahan

Setelah melewati proses pencucian, maka tahapan selanjutnya adalah memotong/mengiris bahan baku seperti jahe dan sereh agar bisa dengan mudah mengeluarkan sari-sari bahan tersebut. Pada tahap ini dilakukan setelah pencucian, sebab jika dilakukan sebelum pencucian maka sari sari yang terdapat pada bahan akan larut terbawa air.

e. Proses perebusan

Setelah melewati proses pencucian dan pemotongan bahan maka selanjutnya semua bahan baku yang sudah dipersiapkan direbus dengan air mendidih selama 1 jam, yang memiliki fungsi untuk mengeluarkan sari sari bahan dengan sempurna, fungsi kedua adalah untuk memperpanjang masa simpan produk, fungsi ketiga adalah untuk mematikan bakteri yang mungkin melekat pada bahan baku.

f. Proses sterilisasi kemasan botol kaca

Proses selanjutnya adalah pencucian dan sterilisasi botol kaca dengan cara pencucian botol dengan sabun setelah itu proses sterilisasi botol selanjutnya adalah perebusan dengan air mendidih yang memiliki fungsi untuk mematikan bakteri yang menempel pada botol.

g. Proses pengemasan

Setelah melakukan proses perebusan dan sterilisasi botol maka dilakukan proses terakhir yaitu pengemasan.

Pengemasan produk dilakukan saat larutan minuman rempah masih dalam kondisi panas agar terjaga kebersihan produk untuk menambah masa simpan produk tersebut.

h. Proses pemasangan label

Proses terakhir dalam produksi minuman rempah siap minum adalah pemasangan label produk yang dilakukan ketika minuman sudah dalam kondisi dingin. Pada proses terakhir produk juga dipasang sagel pada tutup botol untuk menjaga kualitas dan keaslian produk.

2. Minuman Kemasan Saset

a. Seleksi bahan minuman rempah

Pada tahap pertama, menyeleksi bahan-bahan yang akan digunakan untuk produksi minuman rempah kemasan saset dengan menyesuaikan jenis minuman saset apa yang akan diproduksi. Kemudian setelah bahan-bahan sudah terpilih, maka selanjutnya bahan-bahan tersebut disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan diperiksa kualitasnya.

b. Pengemasan dan penimbangan produk

Setelah mempersiapkan bahan-bahan minuman rempah, maka tahapan selanjutnya yang dilakukan adalah pengemasan bahan baku sesuai dengan varian produk yang akan dibuat ke dalam kemasan plastik, selanjutnya adalah proses penimbangan bahan baku yang sesuai dengan takaran yang sudah disepakati.

c. Pengepresan Kemasan

Tahap ketiga adalah pengepresan kemasan plastik menggunakan alat sealer untuk menjaga produk dari kelembapan untuk memperpanjang masa simpan produk

d. Pemasangan label produk

Proses terakhir dalam produksi minuman rempah saset adalah pemasangan label pada kemasan.

3. Minuman Rempah Kemasan Celup

a. Seleksi bahan – bahan minuman rempah kemasan celup

Pada tahap pertama, menyeleksi bahan-bahan yang digunakan untuk produksi minuman rempah kemasan celup dengan menyesuaikan jenis roti yang akan dibuat. Kemudian setelah bahan-bahan sudah terpilih, maka selanjutnya bahan-bahan tersebut disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan diperiksa kualitasnya.

b. Pengemasan dan penimbangan bahan

Setelah mempersiapkan bahan-bahan minuman rempah kemasan celup, maka tahapan selanjutnya yang dilakukan yaitu proses pengemasan bahan baku kedalam kemasan celup dan dilakukan penimbangan dengan timbangan digital. Kemudian rempah kemasan celup yang telah ditimbang dimasukkan kedalam plastik kemasan.

c. Pengepresan kemasan

Tahap ketiga adalah pengepresan kemasan plastik menggunakan alat sealer untuk menjaga produk dari kelembapan untuk memperpanjang masa simpan produk.

d. Pemasangan label produk

Proses terakhir dalam produksi minuman rempah saset adalah pemasangan label pada kemasan.

4. Pengendalian dan Pengawasan Produksi

Proses produksi harus memiliki pengendalian dan pengawasan yang tepat agar menghasilkan suatu produk yang mempunyai mutu baik dan bernilai jual yang tinggi sehingga dapat bersaing di pasaran. Kelancaran pengawasan proses produksi dari

suatu kegiatan usaha sangat berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan, serta dengan pengawasan proses produksi tersebut diharapkan produk yang dihasilkan dapat selesai berdasarkan jadwal yang telah ditetapkan. Apabila dalam proses produksi di sebuah bisnis terjadi kelalaian dalam proses pengawasan hal itu dapat mengecewakan konsumen, para konsumen bisa saja beralih ke produk dari bisnis lain atau kompetitor yang mampu menghasilkan produk yang lebih baik.

Dalam kehidupan sehari-hari sering dijumpai sebuah perusahaan yang dalam hal memproduksi barang hanya mengutamakan besarnya jumlah barang yang dihasilkan tanpa memperhatikan mutu produk tersebut. Sebuah kegiatan usaha perlu melakukan pengawasan dengan ketat sehingga produk yang dihasilkan akan bermutu baik dan perusahaan akan mendapatkan kepercayaan dari konsumen. Perusahaan harus melaksanakan kegiatan pengawasan proses produksi dimana sebuah kegiatan usaha harus mengadakan pengawasan mutu terhadap komponen-komponen, bahan baku, tenaga kerja, dan biaya produksi sehingga akan menghasilkan produk-produk yang mempunyai mutu baik.

Wedang Rempah Ningrat memiliki upaya dalam peningkatan kualitas dan mutu produk yang dihasilkan dengan cara melakukan pengawasan proses produksi agar kegiatan produksi dapat menghasilkan produk dengan kualitas dan mutu yang bagus. Pada proses produksi penulis akan melakukan pengendalian dan pengawasan proses produksi.

Proses Pengawasan Produksi

Pengawasan proses produksi didalam suatu kegiatan usaha sangat perlu dilakukan guna mengarah ke penyelesaian proses produksi dan menjamin agar barang yang dihasilkan mutu

dan kualitasnya dapat dipertanggung jawabkan. Berikut pengawasan yang dilakukan dalam proses produksi:

1) Pengawasan terhadap Bahan Baku

Sebelum memulai proses produksi bahan baku harus dicek terlebih dahulu, baik penampilan fisik bahan, kualitas dan kebersihan. Dengan adanya pengawasan atau pengecekan terhadap bahan baku yang digunakan diharapkan tidak akan terjadi penyimpangan yang dapat menghambat jalannya proses produksi.

2) Pengawasan terhadap Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan harus di cek dan diawasi penggunaannya secara berkala. Agar pada saat digunakan dalam proses produksi tidak mengalami masalah sehingga dapat menghambat jalannya proses produksi.

Tabel 2. 4 Kartu Pengawasan Mesin dan Peralatan

KARTU PENGAWASAN MESIN DAN PERALATAN

Tanggal	Nama Alat	Kondisi Alat	Perawatan	Paraf Petugas	Keterangan
30/12/2023	Kompor gas	Kondisi baik	Dibersihkan		Harus selalu dibersihkan agar tidak berkarat
30/12/2023	Hand sealer	Kondisi baik	Dibersihkan dari debu		
30/12/2023	Panci	Kondisi baik	Dicuci		Harus selalu dicuci setelah digunakan
30/12/2023	Hot gun	Kondisi baik	Dibersihkan dari debu		

30/12/2023	Pisau	Kondisi baik	Dibersihkan dan dikeringkan		Harus selalu dibersihkan terutama dari air agar tidak berkarat
30/12/2023	Saringan kain	Kondisi baik	Dicuci dan dikeringkan		

3) Pengawasan terhadap Barang Jadi

Proses sortir atau *quality control* pada barang jadi ini bertujuan untuk meilah-milah barang yang layak untuk dipasarkan dan barang yang rusak dari proses produksi.

Proses Pengendalian Produksi

Dalam usaha untuk meningkatkan secara terus menerus kualitas produk, manajemen harus senantiasa mengevaluasi proses pengawasan. Kegiatan pengendalian kualitas merupakan bagian pekerjaan yang sangat luas dan kompleks karena semua variabel yang mempengaruhi mutu dapat diklasifikasikan sebagai berikut (Prawirosentono, 2002 : 279)

1. Pengendalian Bahan Baku

Mutu bahan baku akan sangat mempengaruhi hasil akhir dari barang-barang yang dibuat. Bahan baku yang jelek akan menghasilkan mutu barang yang jelek pula sebaliknya mutu bahan baku yang baik akan menghasilkan produk yang baik. Pengendalian mutu pada bisnis Wedang Rempah Ningrat dilakukan semenjak penerimaan bahan baku di gudang, selama penyimpanan dan waktu bahan baku akan memberikan akibat mutu produk yang dihasilkan berada diluar standar mutu yang telah direncanakan.

2. Pengendalian Mutu Dalam Proses Produksi

Sesuai dengan DAP (Diagram Alur Produksi) dapat dibuat tahapan tahapan pengendalian mutu sebuah proses produksi berlangsung. Agar produk memenuhi standar, maka perlu urutan proses produksi, setiap tahapan produksi diawasi, sehingga kesalahan-kesalahan yang terjadi dalam proses produksi bersangkutan dapat diketahui dan selanjutnya dilakukan koreksi.

3. Manajemen Persediaan

Manajemen persediaan merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam sebuah kegiatan bisnis. Penerapan manajemen persediaan mempengaruhi keberlangsungan proses produksi dan meningkatkan kualitas pelayanan terhadap konsumen. Manajemen persediaan adalah pendekatan sistematis untuk memperoleh, menyimpan, dan mengambil keuntungan dari aset seperti bahan baku dan barang jadi dengan jumlah stok yang tepat, di tempat yang tepat, pada waktu yang tepat, dan dengan biaya yang tepat, dengan kata lain, perusahaan dapat mengelola bahan baku dan produksi pada tingkat yang sesuai, mencegah terjadinya surplus atau kekurangan stok yang dapat mengakibatkan kerugian. Manajemen persediaan adalah kemampuan suatu perusahaan dalam mengatur dan mengelola setiap kebutuhan barang baik barang mentah, barang setengah jadi, dan barang jadi agar selalu tersedia tersedia baik dalam kondisi pasar yang stabil dan fluktuatif(Kusuma Putra Charly Hongdiyanto, 2015.) .

Tujuan dari manajemen persediaan adalah untuk memudahkan dan mengoptimalkan jalannya operasi perusahaan, baik dalam proses produksi maupun penjualan. Dengan demikian, sebuah kegiatan usaha dapat mencapai rencana dan target yang telah ditetapkan tanpa menghadapi kendala akibat kekurangan persediaan. Secara keseluruhan , praktik manajemen persediaan yang efektif membantu perusahaan dalam mengoptimalkan ketersediaan barang, mengurangi biaya, memenuhi

permintaan pelanggan, serta meningkatkan efisiensi operasional. Hal ini berperan penting dalam meraih keberhasilan dan menjaga kelangsungan sebuah kegiatan usaha.

Dalam kegiatan bisnis Wedang Rempah Ningrat melakukan manajemen persediaan seperti:

1. Persediaan barang mentah (*raw material*)

Persediaan bahan-bahan baku seperti jahe, bunga telang, cengkeh, bunga rosella, kayu manis, dan komponen komponen lainnya yang digunakan dalam proses produksi. Bahan mentah dapat diperoleh dari sumber sumber alam atau dibeli dari para distributor dan pemasok atau dibuat sendiri oleh divisi produksi untuk digunakan dalam proses produksi selanjutnya.

2. Persediaan barang jadi (*finished goods*)

Pada proses persediaan barang jadi divisi produksi mempersiapkan stok barang barang yang telah diproses atau diolah dan kemudian siap untuk dipasarkan kepada konsumen.

Jadi dari penjelasan diatas dapat disimpulkan persediaan barang baku dan barang jadi memiliki karakteristik dan cara pengelilaannya berbeda. Manajemen persediaan memiliki tugas untuk mengatur, mengelola, persediaan yang dimiliki perusahaan.

4. Aspek Legalitas Usaha

Aspek legalitas usaha merupakan hal yang sangat penting bagi pelaku usaha dalam menjalankan bisnisnya. Legalitas merupakan bentuk pengakuan dari negara terhadap suatu usaha sehingga dapat digunakan sebagai syarat untuk bekerja sama dengan berbagai pihak. Legalitas usaha memberikan kepastian hukum, jaminan lokasi usaha, dan payung hukum resmi bagi pelaku usaha. Legalitas juga akan meningkatkan kepercayaan pihak ketiga (konsumen atau investor) terhadap sebuah kegiatan usaha. Pelaku usaha harus

memperhatikan persyaratan ijin usaha yang diperlukan, seperti izin Usaha Mikro Kecil Menengah (IUMK), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), dan Sertifikasi Halal.

Dengan memiliki legalitas, sebuah kegiatan usaha dapat memperoleh manfaat yaitu kemudahan dalam mendapatkan modal karena sebuah kegiatan usaha dapat dikatakan sudah legal, lalu mendapatkan akses pendampingan usaha dari pemerintah, dan kesempatan untuk memperoleh bantuan pemberdayaan dari pemerintah. Oleh karena itu, dalam rangka proyeksi jangka panjang kegiatan bisnis wedang rempah ningrat berusaha untuk melengkapi legalitas usaha dan memastikan mengikuti semua persyaratan yang berlaku. Dengan memiliki legalitas yang kuat, kegiatan usaha wedang rempah ningrat dapat membangun fondasi yang kokoh untuk pertumbuhan dan keberhasilan di masa depan. Oleh karena itu legalitas usaha yang berusaha penulis miliki adalah Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dan Sertifikasi Halal.

a) Nomor Induk Berusaha (NIB)

Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah sebuah identitas peluaku usaha yang diterbitkan oleh pemerintah melalui lembaga OSS (*Online Single Submission*). Penerbitan NIB melalui OSS diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi secara elektronik. NIB memiliki fungsi utama sebagai tanda pengenal bagi pelaku usaha, baik perseorangan maupun non perorangan. Pada kegiatan usaha wedang rempah ningrat kepemilikan Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah sebagai syarat untuk membuat legalitas usaha seperti SPP-IRT dan Sertifikasi Halal. Berikut adalah Nomor Induk Berusaha yang dimiliki oleh kegiatan usaha wedang rempah ningrat:



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 070323099339

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | MUHAMMAD TOHA SAPUTRA |
| 2. Alamat | BEDUG RT 06 RW 25, TRIHANGGO, GAMPING, SLEMAN, DIY,
Desa/Kelurahan Trihanggo, Kec. Gamping, Kab. Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta |
| 3. Nomor Telepon Seluler | +6282314499919 |
| Email | tohasaputra01@gmail.com |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLU) | Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | Usaha Mikro |

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

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

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembiasaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 7 Maret 2023
 Perubahan ke-1, tanggal: 6 April 2023

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



Ditandatangani secara elektronik

Ditetak tanggal: 21 Agustus 2023

<ol style="list-style-type: none"> Dokumen ini diterbitkan dalam OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha. Dalam hal terjadi kebalikan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya. Dokumen ini tidak ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE/ESN. Data tunggal Perizinan Berusaha dapat dipertahankan melalui sistem OSS menggunakan hak akses. 	
---	--



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 070323099339

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLU	Judul KBLU	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	11090	Industri Minuman Lainnya	Bedug, RT 06 RW 25, Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta, Desa/Kelurahan Trihanggo, Kec. Gamping, Kab. Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Kode Pos: 55291	Rendah	NIB	Terbit	-
2	10761	Industri Pengolahan Kopi	Bedug, RT 06 RW 25, Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta, Desa/Kelurahan Trihanggo, Kec. Gamping, Kab. Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Kode Pos: 55291	Rendah	NIB	Terbit	-
3	10762	Industri Pengalahaan Herbal (herb infusikan)	Bedug, RT 06 RW 25, Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta, Desa/Kelurahan Trihanggo, Kec. Gamping, Kab. Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Kode Pos: 55291	Rendah	NIB	Terbit	-
4	10313	Industri Pengeringan Buah-buahan Dan Sayuran	Bedug, RT 06 RW 25, Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta, Desa/Kelurahan Trihanggo, Kec. Gamping, Kab. Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Kode Pos: 55291	Rendah	NIB	Terbit	-

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

<ol style="list-style-type: none"> Dokumen ini diterbitkan dalam OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha. Dalam hal terjadi kebalikan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya. Dokumen ini tidak ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE/ESN. Data tunggal Perizinan Berusaha dapat dipertahankan melalui sistem OSS menggunakan hak akses. 	
---	---

Gambar 2. 14 Nomor Induk Berusaha

b) Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) adalah bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi, dan label pangan olahan yang diproduksi untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia. Ijin Edar merupakan jaminan tertulis yang akan diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap pangan produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran produk pangan.

Dengan memiliki ijin SPP-IRT akan memberikan keuntungan bagi kegiatan usaha wedang rempah ningrat, berupa produk yang dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, jalur distribusi produk akan lebih luas terutama jika akan memasarkan produk ke toko-toko besar *supermarket*, dan tingkat kepercayaan konsumen juga akan meningkat. Dengan keuntungan tersebut, apabila memiliki ijin SPP-IRT maka penulis berupaya dalam memperoleh sertifikasi tersebut dengan cara mempelajari syarat-syarat pengajuan dan mendaftar melalui perantara Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Sleman. Penulis juga mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) sebagai syarat mendapatkan ijin SPP-IRT, kegiatan tersebut bertujuan untuk memberikan pemahaman dan kesadaran produsen pangan agar dapat memproduksi pangan yang aman dan bermutu. Berikut adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang telah penulis miliki:



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 070323009933900000001

1. No. Pendaftaran	: P-IRT 2103404011286-28
2. Nama IRTP	: MUHAMMAD TOHA SAPUTRA
3. Nama Pemilik	: MUHAMMAD TOHA SAPUTRA
4. Alamat	: Bedug, RT 06 RW 25, Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta
5. Provinsi	: DI YOGYAKARTA
6. Kabupaten/Kota	: KAB. SLEMAN
7. Kecamatan	: Gamping
8. Desa	: Trihanggo
9. Jenis Pangan	: Minuman Serbuk dan Botanical
10. Nama Produk Pangan	: Minuman Botanical/Minuman Rempah (Bentuk Padat)
11. Branding Produk	: Kopi Rempah Ningrat
12. Komposisi	: Kopi, Jahe, Cengkeh, Akar Alang - alang, Purwoceng, Sereh, Gula Batu
13. Kemasan Primer	: Plastik
14. Masa Berlaku Sertifikat	: 21-09-2028
15. Ketentuan	: a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan; b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau hygiene sanitasi dan dokumentasi; c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. Akan diperuhi dalam waktu 3 bulan

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

Gambar 2. 15 Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

c) Sertifikat Halal

Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI (Republik Indonesia Peraturan Presiden Republik Indonesia, N.D.). Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.

Setiap sebuah kegiatan usaha baik Perseroan atau Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak pada bidang makanan dan minuman tidak akan lepas dari sertifikat halal yaitu memiliki tujuan untuk memberikan jaminan atau kepastian kepada konsumen bahwa dengan memiliki sertifikat halal, konsumen akan terjamin dalam mengonsumsi atau menggunakan produk, sehingga terhindar dai keragu raguan. Sertifikat halal juga memiliki manfaat pada kegiatan bisnis yang penulis

jalankan yaitu; memberikan nilai tambah pada produk yang penulis hasilkan, apat medmperluas jangkauan pasar, menciptakan kredibilitas dan kepercayaan dimata konsumen.

d) Ijin Edar BPOM

Ijin Edar BPOM adalah izin usha yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang dikeluarkan untuk produk makanan, obat obatan, kosmetik di Indonesia. Ijin edar BPOM menandakan bahwa produk telah melewati uji keamanan dan kelayakan, sehingga konsumen merasa lebih aman dan percaya untuk mengonsumsi atau menggunakan produk tersebut.

Ijin edar BPOM juga menjadi syarat untuk menandai kemasan produk dengan logo BPOM dan memperluas jangkauan pasar global. Dengan adanya label BPOM pada kemasan produk menandakan bahwa produk yang dijual memiliki status produk yang sudah terjamin dari Badan pengawas Obat dan Makanan. Dengan memiliki ijin edar tersebut juga menarik minat konsumen karena merasa lebih aman dan percaya dalam mengonsumsi atau menggunakan produk yang dijual.

5. Capaian Target Bersama

- 1) Mahasiswa mampu Mencatat Pendapatan dan pengeleluaran setiap har dan merekap pendapatan bulanan dari usaha
- 2) Mahasiswa mampu membuat laporan keuangan yang mudah dipahami dan dianalisis
- 3) Mahasiwa dapat bekerja sama dan berkoordinasi dengan tim dalam menjalankan dan mengambil keputusan keuangan

6. Membuat Perencanaan Keuangan

a) Modal

Untuk memulai usaha, modal memiliki peran penting, karena dengan modal pelaku usaha bisa untuk memulai jenis usaha yang diinginkan. Modal tersebut dapat diperoleh melalui dana pribadi, patungan bersama mitra, maupun dana dari investor (jurnal). Ketika konsep bisnis ini

terbentuk, penulis dengan patner memutuskan untuk menggunakan akad musyarakah, penulis dan patner menyumbangkan modal dengan jumlah yang sama. Wedang Rempah Ningrat menjadi kepemilikan bersama, dan jika bisnis mengalami kerugian, penulis dan patner berbagi tanggung jawab dan menerima resiko yang muncul. Penulis dan patner mengumpulkan dana sekitar Rp 298.000, jika ditotalkan berjumlah Rp 597.000. Dana tersebut digunakan untuk melakukan riset dan pengembangan produk

b) HPP

Harga Pokok Penjualan (HPP) menurut Sardono Sukirno (2007) merupakan semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan unruk dapat memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi oleh perusahaan tersebut. Sedangkan menurut Mulyadi (2008) merupakan sebuah pengorbanan sumber ekonomi dalam pengelolaan bahan baku sehingga menjadi sebuah produk, dengan itu dapat disimpulkan bahwa Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan semua pengeluaran yang dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk dapat memproduksi suatu produk (Gunawan, Kurnia, & Hasibuan, 2016).

Dalam melakukan perhiungan Harga Pokok Produksi (HPP) dilakukan oleh divisi produksi berikut hasil perhitungan Harga Pokok produksi (HPP) pada bisnis Wedang Rempah Ningrat: Dalam melakukan perhiungan Harga Pokok Produksi (HPP) dilakukan oleh divisi produksi berikut hasil perhitungan Harga Pokok produksi (HPP) pada bisnis Wedang Rempah Ningrat:

Wedang Telang	
Jahe	Rp 700
Sereh	Rp 60
Air	Rp 150
Gula	Rp 600
Daun Mint	Rp 200
Lemon	Rp 700
Bunga Telang	Rp 50
Total Bahan Baku	Rp 2.460
Kemasan	Rp 3.000
Biaya Lain-lain	Rp 100
Total HPP	Rp 5.560
Harga Jual	Rp 18.000
Keuntungan	Rp 12.440

Tabel 2. 5 HPP Wedang Telang

Wedang Secang	
Jahe	Rp 700
Sereh	Rp 60
Air	Rp 150
Gula	Rp 600
Secang	Rp 500
Kayu Manis	Rp 100
Kapulaga	Rp 50
Cengkeh	Rp 50
Total Bahan Baku	Rp 2.210
Kemasan	Rp 3.000
Biaya Lain-lain	Rp 100
Total HPP	Rp 5.310
Harga Jual	Rp 18.000
Keuntungan	Rp 12.690

Tabel 2. 6 HPP Wedang Secang

Wedang Rosella	
Rosella	Rp 700
Sereh	Rp 60
Air	Rp 150
Gula	Rp 600
Daun Mint	Rp 200
Kayu Manis	Rp 60
Cengkeh	Rp 60
Total Bahan Baku	Rp 1.830
Kemasan	Rp 3.000
Biaya Lain-lain	Rp 100
Total HPP	Rp 4.930
Harga Jual	Rp 18.000
Keuntungan	Rp 13.070

Tabel 2. 7 HPP Wedang Rosella

Wedang Telang	
Jahe	700
Sereh	60
Daun mint	200
Jeruk nipis	100
Bunga Telang	200
Total Bahan Baku	1260
Kemasan	500
Total HPP	1760
Harga Jual	3000
Keuntungan	1240

Tabel 2. 8 HPP Wedang Telang Sachet

Wedang Secang	
Jahe	700
Sereh	60
Secang	400
Kayu manis	100
Kapulaga	50
Cengkeh	50
Total Bahan Baku	1360
Kemasan	500
Total HPP	1860
Harga Jual	3000
Keuntungan	1140

Tabel 2. 9 HPP Wedang Secang Sachet

Wedang Rosella	
Rosella	500
Sereh	60
Kayu manis	100
Daun mint	200
Cengkeh	50
Total Bahan Baku	910
Kemasan	500
Total HPP	1410
Harga Jual	3000
Keuntungan	1590

Tabel 2. 10 HPP Wedang Roselle Sachet

Wedang Telang	
Jahe	700
Sereh	60
Daun mint	200
Jeruk nipis	100
Bunga Telang	200
Total Bahan Baku	1260
Kemasan	1000
Total HPP	2260
Harga Jual	4000
Keuntungan	1740

Tabel 2. 11 HPP Wedang Telang Celup

Wedang Secang Celup	
Jahe	700
Sereh	60
Secang	400
Kayu manis	100
Kapulaga	50
Cengkeh	50
Total Bahan Baku	1360
Kemasan	1000
Total HPP	2360
Harga Jual	4000
Keuntungan	1640

Tabel 2. 12 HPP Wedang Secang Celup

Wedang Rosella Celup	
Rosella	500
Sereh	60
Kayu manis	100
Daun mint	200
Cengkeh	50
Total Bahan Baku	910
Kemasan	1000
Total HPP	1910
Harga Jual	4000
Keuntungan	2090

Tabel 2. 13 HPP Wedang Roselle Celup

c) Biaya Investasi Dan Penyusutan

Biaya investasi merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mendapatkan aktiva tetap, dimana aktiva tetap tersebut akan digunakan perusahaan untuk dapat menjalankan aktivitas usahanya. Aktiva ialah sebuah aset kekayaan yang dimiliki perusahaan yang dapat di ubah menjadi uang tunai.

Biaya penyusutan menurut (Rudianto, 2012) merupakan pengalokasian harga perolehan aset tetap menjadi beban ke dalam periode akuntansi yang menikmati manfaat dari aset tetap tersebut. Berikut hasil perhitungan biaya investasi dan biaya penyusutan yang penulis telah analisis.

Jadi jumlah investasi peralatan yang bisnis Wedang Rempah Ningrat miliki yaitu sebesar Rp 615,000, jika diasumsikan peralatan diatas dapat dipakai selama 3 tahun, maka perhitungan biaya penyusutan alatnya adalah sebagai berikut:

Biaya penyusutan pertahun:

$$\begin{aligned}
&= \frac{(\text{Biaya Perolehan aset})}{(\text{Masa manfaat aset})} \\
&= \frac{(\text{Rp } 615,000)}{3 \text{ tahun}} \\
&= \text{Rp } 205,000
\end{aligned}$$

Biaya penyusutan bulan:

$$\begin{aligned}
&= \frac{(\text{Biaya Perolehan aset})}{(\text{Masa manfaat aset})} \\
&= \frac{(\text{Rp } 615,000)}{36 \text{ bulan}} \\
&= \text{Rp } 17,083
\end{aligned}$$

1) Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap atau *fixed cost* merupakan biaya yang dikeluarkan secara periodik dan jumlahnya selalu konstan, biaya tetap juga tidak terpengaruh oleh banyak sedikitnya jumlah produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Biaya tetap merupakan jenis biaya yang sifatnya statis atau tidak berubah-ubah, jadi biaya ini juga akan tetap dikeluarkan meskipun tidak melakukan aktivitas apapun atau bahkan perusahaan melakukan aktivitas yang banyak sekalipun. (Assegaf, 2019). Berikut hasil biaya tetap yang telah penulis analisis:

Tabel 2. 14 Biaya Tetap

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (per bulan)	Jumlah (per 3 bulan)
1	Beban sewa tempat	Rp 300,000	Rp 900,000
2	Penyusutan peralatan	Rp 17,083	Rp 51,249
TOTAL		Rp 317,083	Rp 951,249

2) Biaya Variabel

Menurut Garison 2006) *variabel cost* atau biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya berubah-ubah secara proporsional terhadap perubahan tingkat aktivitas. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah-ubah dan sebanding dengan perubahan kapasitas produksi. Berikut hasil biaya variabel yang penulis analisis:

Tabel 2. 15 Biaya Variabel

No	Jenis Biaya Variabel	Biaya variabel per bulan
1	Biaya Produksi	Rp 311,000
2	Biaya Listrik	Rp 40,000
TOTAL		Rp 351,000

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya variabel perbulan yaitu sebesar Rp 351.000. Hasil tersebut didapat dari biaya produksi perbulan sebesar Rp 311.000, biaya produksi sendiri meliputi biaya bahan baku dan biaya biaya kemasan. Kemudian yang kedua terdapat biaya listrik dengan total sebesar Rp 40.000.

3) Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total merupakan jumlah pengeluaran yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk dapat memproduksi suatu produk dalam waktu tertentu. Pengeluaran tersebut ialah meliputi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*). Dengan adanya penghitungan biaya total (*total cost*) maka akan sangat

mempermudah perusahaan untuk dapat melakukan evaluasi margin keuntungan secara keseluruhan. Berikut untuk perhitungan biaya total wedang rempah ningrat yang telah penulis hitung:

Tabel 2. 16 Biaya Total

No	Uraian Biaya	Jumlah Biaya per Bulan
1	Biaya Tetap	Rp 317,083
2	Biaya Variabel	Rp 351,000
TOTAL		Rp 668,083

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa penggunaan total biaya perbulan pada usaha Wedang rempah Ningrat ialah sebesar Rp 668.083 hasil tersebut didapatkan dari total biaya tetap dan biaya variabel selama usaha Wedang Rempah Ningrat berjalan.

d) BEP (Break Even Point)

BEP (Break Event Point) ialah posisi dimana perusahaan tidak mendapat keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian. Dengan kata lain pendapatan dan pengeluaran pada kondisi yang sama. Analisis BEP (*Break Event Point*) merupakan cara untuk dapat mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak mengalami kerugian, tetapi belum juga memperoleh laba atau keuntungan.

Tujuan dari adanya hitungan BEP (*Break Event Point*) ini ialah untuk dapat mengetahui tingkat aktivitas dimana pendapatan hasil penjualan sama dengan jumlah semua variabel dan biaya tetap. Berikut untuk penghitungan BEP yang telah penulis hitung:

BEP (*Break Event Point*) dalam unit:

$$\text{BEP unit} = \frac{FC}{P-VC}$$

$$\text{BEP unit} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Rata-rata Harga} - \text{Biaya Variabel per Unit}}$$

$$\text{BEP unit} = \frac{317,083}{7.445 - 3.040}$$

$$\text{BEP unit} = \frac{317,083}{4.405}$$

$$\text{BEP unit} = 72$$

Dari perhitungan diatas didapatkan BEP (*Break Event Point*) unit sebanyak 72 unit per bulan. Jadi dapat disimpulkan jika usaha ini harus bisa menjual 72 unit dalam 1 bulan untuk mencapai titik impas.

BEP (*Break Event Point*) dalam rupiah:

$$\text{BEP (rp)} = \frac{FC}{P - VC/P}$$

$$\text{BEP (rp)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \text{Biaya Variabel per Unit} / \text{Rata-rata Harta}}$$

$$\text{BEP (rp)} = \frac{\text{Rp } 317,083}{1 - \text{Rp } 3.040 / \text{Rp } 8.333}$$

$$\text{BEP (rp)} = \frac{317,083}{0,63}$$

$$\text{BEP (rp)} = \text{Rp } 503.306$$

Dari perhitungan diatas didapatkan BEP (*Break Event Point*) harga yaitu sebesar Rp 503.306 dalam satu bulan. Oleh karena itu, Wedang Rempah Ningrat harus mencapai pendapatan minimal sebanyak Rp 503.306 dalam 1 bulan jika ingin mencapai titik impas.

e) Arus Kas

Tabel 2. 17 Laporan Arus Kas

Laporan Arus Kas Wedang Rempah Ningrat					
Tanggal	Bulan	Keterangan	Debet	Kredit	Saldo
22	Mei	Modal Zaqi	Rp 298.750		Rp 298.750
		Moda Toha	Rp 298.750		Rp 597.500
25	Mei	Jahe Kering		Rp 20.000	Rp 577.500
		Jahe Basah		Rp 10.000	Rp 567.500
		Bunga Telang		Rp 15.000	Rp 552.500
		Kayu Manis		Rp 5.000	Rp 547.500
		Bunga Rosela		Rp 10.000	Rp 537.500
		Cengkeh		Rp 5.000	Rp 532.500
		Sereh		Rp 8.000	Rp 524.500
		Selasih		Rp 15.000	Rp 509.500
		Stiker		Rp 11.000	Rp 498.500
		Daun Mint		Rp 5.000	Rp 493.500
		Stiker		Rp 11.000	Rp 482.500
		Lemon		Rp 10.000	Rp 472.500

Bulan Mei dan Agustus pengeluaran dana digunakan untuk pembelian bahan baku untuk pengembangan produk varian ready to drink. Saldo yang tersisa Rp 472.500

Tabel 2. 18 Arus Kas Bulan Agustus

Tanggal	Bulan	Keterangan	Debet	Kredit	Saldo
1	Agustus	Sisa Saldo	Rp 472.500		
3		Segel Tutup Botol		Rp 5.000	Rp 467.500
		Kantung Teh Celup		Rp 48.000	Rp 419.500
		Botol Plastik		Rp 24.000	Rp 395.500
		Saringan Kain		Rp 12.000	Rp 383.500
		Stiker		Rp 20.000	Rp 363.500
		Bahan (percobaan 1)		Rp 65.000	Rp 298.500
		Botol Kaca + Tutup Botol		Rp 38.000	Rp 260.500
		Gas LPG		Rp 22.000	Rp 238.500
		Plastik Kemasan		Rp 2.500	Rp 236.000
5		Kopi robusta		Rp 80.000	Rp 156.000
		Biaya roasting kopi		Rp 25.000	Rp 131.000
		Gelas kertas + tutup		Rp 18.000	Rp 113.000
		Termo Gun		Rp 50.000	Rp 63.000
		Plastik Sealer		Rp 32.000	Rp 31.000
		Sereh Kering		Rp 7.000	Rp 24.000
		toples		Rp 10.000	Rp 14.000
		Gula Pasir		Rp 14.000	Rp -
30		Sisa Saldo		()	()

Dapat dilihat dari tabel diatas, bulan mei menjadi awal transaksi pembelian bahan baku untuk proses pengembangan produk, pada bulan ini belum ada pendapatan yang masuk, pada bulan agustus Wedang Rempah

Ningrat kembali membeli bahan baku untuk varian celup. Setelah mendapatkan legalitas pada awal september, team Wedang Rempah Ningrat baru memulai kegiatan penjualan.

f) Penjualan

Pada saat penulis menawarkan produk ke beberapa cafe maupun tempat oleh-oleh, kebanyakan dari mereka masih meragukan produk Wedang Rempah Ningrat karena belum memiliki legalitas yang jelas, alhasil penulis masih terkendala dalam proses penjualan

Saat ini proses legalitas masih berjalan dimulai dari izin PIRT hingga halal, rencananya semuanya rampung pada bulan september, setelah mendapatkan legalitas pada awal september, team Wedang Rempah Ningrat baru memulai kegiatan penjualan dengan sistem pre order.

BAB III IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

A. Identifikasi Masalah

Dalam sebuah kegiatan usaha seperti UMKM dan perusahaan besar pasti mengalami hambatan atau permasalahan. Semua bisnis tidak terlepas dari suatu permasalahan dalam menjalankan atau melaksanakan bisnisnya. Permasalahan tersebut bisa berskala kecil yang bisa langsung diambil solusi dan diselesaikan permasalahannya, akan tetapi ada juga permasalahan yang besar dimana memerlukan waktu untuk lebih untuk memikirkan solusi dan menggunakan solusi tersebut dalam menjalankan bisnis untuk tetap beroperasi sebagaimana mestinya. Penulis meyakini adanya permasalahan dalam proses pelaksanaan perintisan bisnis ini dapat menjadi pengalaman serta pembelajaran kedepannya. Adapun berikut disampaikan beberapa kendala dan masalah yang kami temui di lapangan:

1. Aspek Produksi atau Operasi

a) Dapat Ditinjau Lanjuti

1) Melakukan Riset dan Spesifikasi Produk

Kendala utama dalam penentuan bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan produk. Adapun kendala utama adalah pada harga beli bahan dan kualitas yang ditawarkan oleh produsen, penulis memutuskan untuk membuat atau mengolah sendiri bahan baku produk dikarenakan harga jual bahan baku jadi yang cukup tinggi.

2) Fasilitas Produksi

Dalam proses produksi membutuhkan tempat atau ruangan untuk melakukan proses produksi, kendala utama dalam proses produksi yaitu tempat dilakukan produksi, karena proses produksi dilakukan dirumah penulis maka akan tercampur antara kegiatan rumah tangga dengan proses produksi produk, maka penulis memutuskan untuk menempati salah satu kamar kos yang dimiliki orang tua penulis untuk melakukan proses produksi produknya

3) Strategi Produksi

Dalam melakukan produksi penulis memiliki kendala dalam pembuatan bahan baku rempah kering yang digunakan untuk bahan baku produk, maka penulis memiliki dua cara pengeringan yaitu dengan memanfaatkan panas matahari dan juga menggunakan oven listrik apabila dalam kondisi mendung atau hujan.

4) Tidak dapat ditindak lanjuti

2. Manajemen Produksi

a) Dapat Ditinjau lanjuti

1. Penentuan Produk dan Desain

- Masalah dalam penentuan produk adalah dari sisi harga bahan baku yang mahal dan tidak stabil, oleh karena itu penulis melihat sumberdaya yang ada disekitar penulis seperti untuk memenuhi kebutuhan jeruk nipis kering penulis melakukan pengolahan pengeringan jeruk nipis kering sendiri.
- Harga kemasan botol kaca baru yang sangat mahal, penulis memilih menggunakan kemasan botol kaca bekas yang sudah distresilisasi untuk mengurangi harga produksi.

2. Proses Pengolahan Produksi

- Dalam proses pembuatan produk usaha Wedang Rempah Ningrat ini masih menggunakan alat-alat rumah tangga sehingga memakan waktu, untuk kedepannya diharapkan bisa memakai tekonologi seperti mesin pengiris jahe untuk menghemat waktu.
- Proses pembuatan minuman rempah siap minum menemukan kendala, penulis memiliki kendala dalam memproduksi produk tersebut yaitu tidak bisa memproduksi dalam jumlah besar karena terkendala kapasitas alat.

3. Pengendalian Produksi / Pengawasan Produksi

b) Tidak dapat ditinjau lanjuti

1. Penentuan Produk dan Desain

- Pada penentuan produk minuman rempah varian celup mengalami masalah terkait pembelian bahan baku rempah bubuk yang cukup mahal
- Memiliki kebingungan dalam memilih produk yang harus dipertahankan karena memiliki cukup banyak varian minuman rempah
- Varian produk minuman siap minum / ready to drink memiliki masa simpan yang singkat karena tidak memakai bahan tambahan pangan/pengawet makanan

2. Proses Pengolahan Produksi

- Bisnis Wedang Rempah Ningrat juga memiliki kendala yaitu kurangnya tenaga kerja

3. Aspek Legalitas Usaha

a) Dapat ditindak lanjuti

1. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

Dalam melakukan proses permohonan perizinan SPP-IRT terjadi masalah dalam memenuhi persyaratan yaitu uji laboratorium karena terkendala biaya yang cukup mahal bagi sebuah usaha rintisan bisnis. Penulis mencari informasi terkait penyuluhan keamanan pangan dan uji laboratorium gratis di Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kabupaten Sleman dan kemudian mendapatkan jadwal uji laboratorium gratis dibulan September 2023.

b) Tidak dapat ditindak lanjuti

1. BPOM

Dalam melakukan pemenuhan legalitas untuk produk minuman kemasan botol penulis mengalami kendala yang tidak dapat

ditindak lanjuti yaitu legalitas ijin edar dari BPOM. Mengingat prosesnya yang panjang dan membutuhkan uji klinis untuk memastikan produk yang dijual aman untuk dikonsumsi, maka pendaftaran Izin Edar BPOM ini dikenakan biaya. Oleh karena itu penulis tidak bisa mendaftar biaya pendaftaran tersebut karena masalah biaya yang cukup tinggi.

B. Tinjauan Teoritis Tentang Produksi

Guna mempermudah pembaca memahami konteks yang tertulis pada identifikasi masalah terhadap beberapa teori dan definisi tertentu, Penulis menegaskan beberapa tinjauan teoritis berkaitan dengan pemasaran yang bersangkutan terhadap pemaparan masalah, diantaranya adalah:

Tabel 3. 1 Tinjauan Teoritis Pemasaran

Teori	Definisi
Teori Produksi	Salah satu aktivitas ekonomi yang menghasilkan hasil akhir atau output dari suatu proses yang membutuhkan beberapa masukan atau input. (Lutfiah & Damyanti, 2020)
Strategi Produksi	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. (Assauri, 2008)

Tata Letak	Menurut Apple dalam (Iveline Anne Marie, 2015:60) tata letak adalah suatu rancangan fasilitas, membentuk konsep, dan mewujudkan sistem pembuatan barang atau jasa.
Manajemen Produksi	Manajemen produksi menurut Heizer dan Render (2011 : 4) adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Tujuan utama manajemen produksi adalah menghasilkan barang dan jasa dengan kualitas yang baik, jumlah yang tepat, pada waktu yang tepat dan dengan biaya yang minimum, untuk meningkatkan efektivitas
Inovasi Produk	Inovasi produk yang baik akan meningkatkan kualitas produk perusahaan, yang menjadikan kualitas produk yang tinggi dapat meningkatkan keunggulan produk untuk bersaing, yang akhirnya akan berpengaruh pada kinerja keseluruhan perusahaan (Produk dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Konsumen Yogi Sugiarto Maulana, 2020)
Perizinan Berusaha	Perizinan Berusaha adalah legalitas yang diberikan kepada pelaku usaha untuk memulai dan menjalankan usaha dan/atau kegiatannya. (Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja)

--	--

C. Pemecahan Masalah Produksi

Dalam pelaksanaan bisnis, ada banyak permasalahan yang dihadapi, baik dari internal maupun eksternal. Sebagai penanggung jawab divisi produksi Wedang Rempah Ningrat, penulis menemukan beberapa masalah yang menghambat perkembangan bisnis ini. Oleh karena itu penulis mencoba untuk memecahkan permasalahan tersebut:

1. Riset dan Spesifikasi Produk

Dalam melakukan riset bahan baku penulis memiliki kendala terkait harga bahan baku dan kualitasnya oleh karena itu penulis berusaha memproduksi bahan baku yang memiliki harga cukup tinggi dipasar untuk menekan biaya produksi penulis memproduksi bahan untuk minuman rempah varian saset yakni jahe kering, jeruk nipis kering, dan daun mint kering. Dengan memproduksi bahan baku rempah kering sendiri akan menekan biaya produksi dan juga kualitas atau mutu bahan akan terjamin.

2. Strategi Produk

Dalam pemilihan kemasan yang ramah lingkungan yaitu botol kaca karena botol kaca dapat digunakan kembali dan dapat didaur ulang, akan tetapi pemilihan botol kaca menimbulkan masalah terkait biaya produksi karena untuk harga botol kaca baru cenderung lebih mahal daripada kemasan botol lainnya. Oleh karena itu penulis memutuskan untuk menggunakan botol kaca bekas yang dijual dipasaran karena harganya yang murah dengan kualitas yang tidak jauh berbeda dari botol kaca baru yang dijual dipasaran. Dalam proses penggunaannya botol kaca bekas harus disterilisasi dengan cara mencuci dengan sabun dan merebusnya agar terjaga kebersihan dan higienis kemasan.

3. Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi yakni tempat produksi menjadi masalah utama karena masih tercampur dengan urusan dapur keluarga, oleh karena itu penulis memanfaatkan kos kosan yang dimiliki oleh orang tua penulis

untuk sementara dipergunakan sebagai tempat produksi Wedang Rempah Ningrat. Penggunaan kamar kos tersendiri juga lebih terjaga kebersihannya karena fasilitas produksi hanya khusus digunakan untuk produksi minuman rempah saja tanpa tercampur urusan rumah tangga seperti memasak atau sebagai kamar tidur.

4. Aspek Legalitas

- Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

Dalam proses pengurusan legalitas usaha yaitu SPP-IRT divisi produksi sempat mengalami kendala dalam pendaftaran legalitas usaha tersebut, kendala yang dialami yaitu biaya yang mahal dalam melakukan prosedur pembuatan legalitas yaitu untuk uji laboratorium. Oleh karena itu divisi produksi mencari jalan keluar untuk mengatasi permasalahan tersebut, divisi produksi mencari informasi terkait fasilitasi uji laboratorium dan penyuluhan keamanan pangan yang diadakan oleh Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Sleman. Penulis kemudian mengikuti penyuluhan dan uji laboratorium gratis atas informasi yang diberikan oleh dinas terkait.

Inovasi dilakukan untuk meningkatkan daya saing bisnis. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan penjualan dan laba. Laba yang tinggi dapat membantu bisnis untuk bertahan dan berkembang.

D. Tinjauan Teoritis Tentang Keuangan

a) Musyarakah

Kebutuhan masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan dan usaha terkadang memerlukan dana dari pihak lain, antara lain melalui pembiayaan musyarakah, yaitu pembiayaan berdasarkan akad kerjasama antara dua pihak atau lebih untuk suatu usaha tertentu, di mana masing-masing pihak memberikan kontribusi dana dengan ketentuan bahwa keuntungan dan resiko akan ditanggung bersama sesuai dengan kesepakatan; (Fatwa DSN NO: 08/DSN-MUI/IV/2000)

Musyarakah adalah akad kerjasama antara piha untuk mengikatkan diri dalam perserikatan modal dengan jumlah yang sama atau berbeda sesuai kesepakatan. Penggabungan modal digunakan untuk memulai suatu bisnis yang sesuai dengan prinsip syariah. Keuntungan yang diperoleh akan dibagi berdasarkan kesepakatan yang telah disetujui dalam akad.

b) Laporan Keuangan

Laporan keuangan berkaitan erat dengan bidang akuntansi, pengambilan keputusan suatu perusahaan dapat diukur dari laporan keuangan yang telah tersusun. Laporan keuangan bisa menjadi tolak ukur evaluasi suatu perusahaan dan memprediksi kinerja perusahaan yang akan datang serta dapat menjadi pertimbangan perusahaan untuk mengukur tingkat profitabilitas dan tingkat resikonya.

Menurut Hery laporan keuangan terdiri dari komponen-komponen berikut ini:

1) Laporan Laba Rugi (Income Statement)

Laporan laba rugi merupakan laporan yang sistematis tentang pendapatan dan beban perusahaan untuk satu periode waktu tertentu. Laporan laba rugi ini akhirnya memuat informasi mengenai hasil

usaha perusahaan, yaitu laba atau rugi bersih, yang merupakan hasil dari pendapatan dikurangi beban.

2) Laporan Perubahan Ekuitas

Laporan perubahan ekuitas adalah sebuah laporan yang menyajikan ikhtisar perubahan dalam pos-pos ekuitas suatu perusahaan untuk satu periode waktu tertentu. Perubahan ekuitas pada umumnya meliputi komponen modal saham, tambahan modal disetor, laba ditahan, akumulasi laba (rugi) komprehensif lainnya, dan saham yang diperoleh kembali.

3) Neraca (Balance Sheet)

Neraca adalah sebuah laporan yang sistematis tentang posisi aktiva, kewajiban dan ekuitas perusahaan per tanggal tertentu. Tujuan neraca adalah untuk menggambarkan posisi keuangan perusahaan.

4) Laporan Arus Kas (*Statement of Cash Flows*)

Laporan arus kas adalah sebuah laporan yang menggambarkan arus kas masuk dan arus kas keluar secara terperinci dari masing-masing aktivitas, yaitu mulai dari aktivitas operasi, aktivitas investasi, sampai pada aktivitas pendanaan atau pembiayaan untuk satu periode waktu tertentu. Laporan arus kas menunjukkan besarnya kenaikan atau penurunan bersih kas dari seluruh aktivitas selama periode berjalan serta saldo kas yang dimiliki perusahaan sampai dengan akhir periode.

5) Catatan Atas Laporan Keuangan (*Notes to the Financial Statement*)

Catatan atas laporan keuangan merupakan bagian integral yang tidak dapat dipisahkan dari komponen laporan keuangan lainnya. Tujuannya adalah untuk memberikan penjelasan yang lebih lengkap mengenai informasi yang disajikan dalam laporan keuangan

c) Pengeluaran

Menurut (Mujilan, 2012:45) pengeluaran kas adalah kejadian-kejadian yang berkaitan dengan pendistribusian barang atau jasa ke entitas-entitas lain, dan pengumpulan pembayaran-pembayaran. Pengeluaran kas di dalam perusahaan yang jumlahnya lumayan besar menggunakan cek.

E. Pemecahan Masalah Keuangan

a) Pencatatan Keuangan Yang Tidak Sesuai Kaidah Akuntansi

Penulis kesulitan menyusun laporan keuangan sesuai dengan teori akuntansi, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan penulis tentang pencatatan laporan keuangan secara teoritis, akibatnya laporan keuangan yang dibuat tidak maksimal dan sulit dipahami oleh anggota tim lainnya. Untuk mengatasi hal ini, penulis perlu meningkatkan pengetahuannya tentang teori akuntansi.

Setelah penulis mengembangkan produk, penulis menghitung biaya produksi dan keuntungan yang diinginkan, setelah menghitung berapa keuntungan yang diinginkan, munculah harga jual. Hal ini untuk menjaga kestabilan bisnis untuk mencapai target yang diinginkan. Harga yang terlalu tinggi dapat membuat konsumen enggan membeli, karena bagi beberapa konsumen harga merupakan hal yang sensitif. Namun Wedang Rempah Ningrat mengantisipasi dengan menaikkan kualitas sesuai harga yang ditawarkan

b) Pencatatan Arus Kas Yang Tidak Konsisten

Awalnya, penulis berusaha mencatat setiap transaksi secara langsung agar tidak menumpuk. Namun, karena kesibukan, penulis sering lalai dan lupa mencatat. Untuk mengatasi hal ini, penulis mengambil beberapa langkah, yaitu:

- Memfoto setiap nota transaksi
- Membuat kotak khusus untuk menyimpan nota belanja

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kegiatan perintisan bisnis merupakan proses penciptaan dan pengembangan suatu kegiatan usaha dengan ide dan gagasan yang baru. Pada kegiatan perintisan bisnis melibatkan penelitian, pengembangan serta peluncuran produk yang inovatif dan memiliki potensi untuk menunjang kesuksesan di pasar. Dalam menjalankan perintisan bisnis ini tentu menjadi pembelajaran yang sangat penting bagi penulis dan tim dalam menerapkan ilmu yang telah didapatkan serta dapat melihat secara langsung bagaimana cara mengaplikasikan secara langsung antara teori dan realita dalam dunia usaha.

Dalam memulai perintisan bisnis, penulis bertanggungjawab dalam divisi produksi yang memiliki beberapa program kerja seperti 1. Aspek Produksi dan Operasi yang meliputi a) melakukan riset dan spesifikasi produk, b) fasilitas produksi c) tata letak dan proses produksi d) strategi produk 2. Manajemen Produksi yang meliputi a) penentuan produk dan desain b) perencanaan produksi c) proses pengolahan produksi d) pengendalian dan pengawasan produksi 3. Aspek Legalitas Usaha yang meliputi a) nomor induk berusaha b) sertifikat produksi pangan industri rumah tangga c) sertifikat halal d) ijin edar BPOM.

Dalam realisasinya program kerja yang telah disusun dan dijalankan terdapat berbagai permasalahan pada setiap prosesnya. Diantara permasalahan-permasalahan yang ditimbulkan antara lain yaitu riset bahan baku yang memiliki kendala terkait harga yang tinggi dan kualitas bahan baku yang disediakan oleh pasar, pemilihan kemasan ramah lingkungan yaitu botol kaca yang memiliki harga cukup mahal, fasilitas dan peralatan produksi yang kurang memadai, dan aspek legalitas yang belum semua terpenuhi. Untuk menyelesaikan permasalahan diatas, penulis memberikan solusi untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Dimulai dari pembuatan bahan baku

rempah kering yang diproduksi sendiri oleh penulis, membuat tempat produksi yang tidak terkait dengan urusan dapur rumah tangga, dan melakukan pengurusan SPP-IRT gratis atas fasilitas dari dinas terkait.

Harapannya Wedang Rempah Ningrat bisa menjadi sarana penulis untuk menerapkan ilmu yang diperoleh dan menjadi wadah pembelajaran. Penulis berharap adanya tugas akhir ini bisa memberikan kebermanfaatan baik secara pribadi maupun manfaat untuk orang lain, serta yang nantinya mampu menjadi bekal penulis maupun tim untuk menjalankan bisnis kedepannya.

B. Saran

Dalam perintisan bisnis, evaluasi menjadi kunci untuk membangun bisnis yang sukses. Untuk memaksimalkan program perintisan bisnis perlu adanya strategi produksi yang bagus, seperti melakukan riset dan spesifikasi produk dan strategi produksi guna untuk meningkatkan kualitas proses produksi sehingga bisa tercipta alur produksi yang efektif dan efisien. Perlu adanya inovasi-inovasi yang memudahkan dalam proses produksi sehingga bisnis bisa berkembang lebih baik.

Keberhasilan bisnis tidak luput dari kerjasama tim yang solid, dibutuhkan komunikasi yang baik dan rasa saling percaya antar tim, perintisan bisnis akan bertumbuh. Wedang Rempah Ningrat sendiri hanya beranggotakan 2 orang, hal itu menyebabkan divisi keuangan dikerjakan secara bersamaan, perlu adanya komunikasi yang intens antara sesama anggota tim dalam menyelesaikan permasalahan. Minimnya komunikasi dapat menyebabkan terhambatnya bisnis yang akan berdampak pada tidak berkembangnya bisnis itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Kusuma Putra Charly Hongdiyanto, A. (n.d.). *Analisis Penerapan Manajemen Persediaan pada Perusahaan Goodwill*.
- Mustakim, M., Efendi, R., & Sofiany, I. R. (2021). POLA KONSUMSI PANGAN PENDUDUK USIA PRODUKTIF PADA MASA PANDEMI COVID-19. *IKESMA*, 1.
<https://doi.org/10.19184/ikesma.v0i0.27203>
- Pengabdian Kesehatan, J., Arsanti Palupi, D., Naufa Lina, R., Susiloningrum, D., Sugiarti, L., Pratiwi, Y., Martha Wijaya, H., Rahmawaty, A., Afifatul Amiroh, S., Anita Safitri, L., Destiana Caesary, C., & Nida, K. (2022). *PEMBUATAN WEDANG UWUH UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS TUBUH BERSAMA PENGURUS PKK DESA JEPANG KECAMATAN MEJOBOKO KUDUS*. 5(3).
<http://jpk.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id>
- Prasasti Nur Rachmani, E., & Amalia Choironi, N. (2020). *PENGOLAHAN SIRUP REMPAH SEBAGAI MINUMAN TRADISIONAL UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK LOKAL KABUPATEN BANYUMAS* (Vol. 2, Issue 1).
<http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati>
- Produk dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Konsumen Yogi Sugiarto Maulana, I. (2020). *Inovbiz*. In *Inovbiz: Jurnal Inovasi Bisnis* (Vol. 8).
www.ejournal.polbeng.ac.id/index.php/IBP
- REPUBLIK INDONESIA PERATURAN PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA*. (n.d.).

LAMPIRAN



Lampiran 1. 1 Foto Produk Wedang Rempah Ningrat



Lampiran 1. 2 Foto Pencetakan Desain Stiker



Lampiran 1. 3 Pembelian Kemasan Botol Kaca



Lampiran 1. 4 Proses Sangrai Biji Kopi



Lampiran 1. 5 Pembelian Gula Batu



Lampiran 1. 6 Pembelian Sereh Kering

RIWAYAT HIDUP

Informasi Personal

No. Telpon: 082314499919

Alamat : Bedog, RT 06, RW 25, Trihanggo, Gamping, Sleman, DI. Yogyakarta

Ringkasan Profil

Penulis adalah individu yang bersemangat dalam menyelesaikan pendidikan tinggi di Universitas Islam Indonesia. Hal ini terbukti dengan selesainya tugas akhir pada proses perkuliahan penulis. Dalam latar konsentrasi bisnis islam. Penulis memiliki ketrampilan dalam manajemen produksi dan manajemen stok.

Kemampuan

Bahasa: Indonesia, Bahasa Inggris, Bahasa Jawa

Skill : Keterampilan Komunikasi, Desain Produk dan Kemasan, Manajemen Produksi, Berpikir Kritis dan Solutif.

Latar Belakang

Universitas Islam Indonesia

Prodi Ekonomi Islam tahun 2019-2023

Forum Kajian Ekonomi Islam