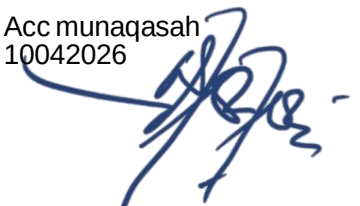


KEPAL'Z : PENGEMBANGAN DAN INOVASI PRODUK SARAPAN EFISIEN NASI KEPAL

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



Acc munaqasah
10042026


Sofwan Hadikusuma, Lc., M.E

Oleh :

NANDA SETYA PRATAMA

21423123

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA**

2026

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nanda Setya Pratama

NIM : 21423123

Program Studi : Ekonomi Islam

Fakultas : Ilmu Agama Islam

Judul Tugas Akhir : Inovasi dan Pengembangan Produk Sarapan Efisien Nasi Kepal

Dengan ini 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 hasil plagiat atau jiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkannya dan siap menerima sanksi berdasarkan aturan dan tata terbit yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tanpa paksaan.

Yogyakarta, 5 April 2026



Nanda Setya Pratama

NOTA DINAS

Yogyakarta, 11 Agustus 2025
14 Safar 1447 H

Hal : Skripsi

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

Assalamu 'alaikum Wr.Wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 196/Kaprodi/60/DAATI/FIAI/III/202 tanggal: 12 Maret 2026 M 1447 H. Atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi Saudara:

Nama : Nanda Setya Pratama

NIM 21423123

Fakultas : Ilmu Agama Islam

Program Studi : Ekonomi Islam

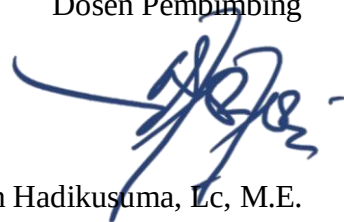
Tahun Akademik : 2025/2026

Judul Tugas Akhir : Pengembangan dan Inovasi Produk Sarapan Efisien Nasi Kepal

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami tetapkan bahwa Tugas Akhir Perintisan Bisnis saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan sidang munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Wassalamua 'alaikum Wr.Wb.

Dosen Pembimbing



Sofwan Hadikusuma, Lc, M.E.

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan

Bisnis:

Nama : Nanda Setya Pratama

NIM 21423123

Judul Tugas Akhir : Pengembangan dan Inovasi Produk Sarapan Efisien Naasi Kepal

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

Dosen Pembimbing



Sofwan Hadikusuma, Lc, M.E.

LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiat@uii.ac.id
W. fiat.uii.ac.id

PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Tugas Akhir Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 30 April 2026
Judul Tugas Akhir : Pengembangan dan Inovasi Produk Sarapan Efisien Nasi
Kepal
Nama : NANDA SETYA PRATAMA
Nomor Mahasiswa : 21423123

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI

Ketua/Pembimbing
Sofwan Hadikusuma, Lc, ME

Penguji 1
Muhammad Iqbal, SEI, MSI

Penguji 2
Anom Garbo, SEI, ME

(.....)
(.....)
(.....)

Yogyakarta, 05 Mei 2026
Fakultas Ilmu Agama Islam



Dr. Drs. Asmuni, MA

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim,

Segala puji dan Syukur kepada Allah SWT, tuhan yang maha pengasih lagi maha penyayang, yang mana telah memberikan segala nikmat dan anugerah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini, dan tidak lupa juga shalawat serta salam kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad S.A.W, yang mana telah memberikan penerangan kepada ummat dari zaman kegelapan hingga zaman terang seperti sekarang ini.

Dengan penuh rasa hormat dan bangga, penulis mempersembahkan laporan ini terhadap diri sendiri sebagai tanda perjuangan, kesabaran, dan jerih payah karena sudah berjuang sampai sejauh ini.

Tentunya juga, penulis haturkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua, Bapak Widodo dan juga Ibu Indra Yeni, karena kedua orang tua tersebut penulis dapat berdiri dan bertahan sejauh ini, atas doa, cinta, sayang, dan juga dukungan yang tiada putusnya dari mereka, sekali lagi penulis ucapkan terima kasih yang tiada ujungnya.

Penulis juga mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing tugas akhir Bapak Sofwan Hadikusuma, Lc., M.E. yang mana sudah berbesar hati bersedia membimbing penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.

Kepada partner bisnis, Bagus Hadi Pranowo dan Lutfi Azis Rifyanda yang selalu membantu penulis dan memberikan dukungan penuh di kala penulis berada di titik lelah saat menyelesaikan tugas akhir ini.

MOTTO

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri.”

“Apa yang ditakdirkan untukmu tidak akan tertukar.”

“Berusaha, berdoa, dan bertawakal adalah kunci keberhasilan.”

ABSTRAK

Kepal'z : Pengembangan dan Inovasi Produk Sarapan Efisien Nasi Kepal

Nanda Setya Pratama

21423123

Perkembangan gaya hidup masyarakat modern yang cenderung dinamis dan praktis menuntut ketersediaan makanan yang praktis namun tetap dijual dengan harga yang ekonomis, serta mudah dijangkau oleh semua kalangan, dari kalangan bawah sampai kalangan atas. Kepal'z hadir untuk memenuhi kebutuhan tersebut serta kami mengembangkan produk yang sudah banyak di pasaran menjadi produk yang berbeda, dari rasa, ciri khas, dan juga formula. Tujuan dari penyusunan proposal bisnis ini adalah untuk menganalisis potensi usaha nasi kepal sebagai alternatif makanan yang praktis, murah, lezat, dapat dibawa kemanapun dan bisa dinikmati kapanpun oleh semua kalangan. Metode yang digunakan dalam perencanaan bisnis ini meliputi analisis peluang pasar, perhitungan biaya produksi, penetapan harga jual, serta perencanaan strategi pemasaran yang efektif. Bahan baku utama yang digunakan mudah diperoleh di pasar lokal dengan biaya relatif rendah, sehingga mendukung efisiensi operasional dan keberlanjutan usaha. Hasil perencanaan menunjukkan bahwa usaha nasi kepal memiliki prospek yang cukup menjanjikan, ditinjau dari tingginya kebutuhan masyarakat terhadap makanan praktis serta fleksibilitas produk dalam hal variasi rasa dan isian. Dengan penerapan manajemen usaha yang baik serta strategi pemasaran yang tepat, bisnis nasi kepal diharapkan mampu bersaing di pasar kuliner dan memberikan kontribusi positif baik dari segi ekonomi maupun pemenuhan kebutuhan konsumen terhadap makanan praktis yang terjangkau dan berkualitas.

Kata Kunci : Inovasi Produksi, Praktis, Nasi Kepal

ABSTRACT

Kepal’z: Development and Innovation of an Efficient Breakfast Product – Rice Balls

Nanda Setya Pratama

21423123

The development of modern society’s lifestyle, which tends to be dynamic and practical, demands the availability of food that is not only convenient but also affordable and easily accessible to all social groups, from lower to upper classes. Kepal’z is present to fulfill these needs by developing a product that is already widely available in the market into a distinctive product in terms of taste, uniqueness, and formulation. The purpose of this business proposal is to analyze the business potential of rice balls as an alternative practical, inexpensive, and delicious food that can be carried anywhere and consumed at any time by people from all backgrounds. The methods used in this business planning include market opportunity analysis, production cost calculation, selling price determination, and the planning of effective marketing strategies. The main raw materials used are easily obtained in local markets at relatively low costs, thus supporting operational efficiency and business sustainability. The results of the planning indicate that the rice ball business has promising prospects, considering the high demand for practical food and the product’s flexibility in terms of flavor and filling variations. With the implementation of good business management and appropriate marketing strategies, the rice ball business is expected to be able to compete in the culinary market and provide positive contributions both in economic terms and in fulfilling consumers’ needs for affordable and high-quality practical food.

Keywords: Product Innovation, Practical, Rice Balls

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA MENTERI AGAMA DAN MENTERI

PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b/U/1987

TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Pengertian Transliterasi

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.

Prinsip Pembakuan

Pembakuan pedoman transliterasi Arab-Latin ini disusun dengan prinsip sebagai berikut:

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Disempurnakan
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik dengan dasar “satu fonem satu lambing”.
3. Pedoman transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum

Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin

Hal-hal yang dirumuskan secara konkrit dalam pedoman transliterasi Arab-Latin ini meliputi:

1. Konsonan
2. Vokal
3. Maddah
4. Ta'marbutah
5. Syaddah
6. Kata Sandang (di depan huruf saymsiah dan qamariah)
7. Hamzah

8. Penulisan Kata
9. Huruf Kapital
10. Tajwid

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 dengan huruf dan tanda sekaligus. Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin:

Tabel 0.1 Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṣa	ṣ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De
ذ	Ẓal	ẓ	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
ه	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 Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	Fathah	a	a
اِ	Kasrah	i	i
اُ	Dammah	u	u

2. Vokal Rangkap

Vokal Rangkap Bahasa Arab yang lambangnya berupa antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.1 Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَيّ...	Fathah dan ya	ai	a dan u
اوّ...	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سُئِلَ 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 0.2 Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ.يَ.وَ	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
يِ...	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
وُ....	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيلَ qīla
- يَقُولُ yaqūlu

D. Ta'Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup

Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".

2. Ta' marbutah mati

Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

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

E. Syaddah (Tasyidid)

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
- الْبِرَّ 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'khuzu
- شَيْءٌ 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 لَهُوَ 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
- إِلِلِ الْأُمُورِ جَمِيعًا Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

J. Tajwid

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

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah, puji Syukur kehadiran Allah SWT, atas limpah Rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini dengan judul : Pengembangan dan Inovasi Produk Sarapan Efisien Nasi Kepal, dengan penuh kelancaran. Sholawat serta salam senantiasa terhaturkan kepada Baginda Rasulullah SAW yang telah menjadi tuntunan hidup bagi seluruh umat sepanjang masa.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.Sc., Ph.D, selaku rektor Universitas Islam Indonesia Beserta seluruh jajarannya dan rektor - rektor sebelumnya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menuntut ilmu menjadi mahasiswa di Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, MA., beserta jajarannya selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Anom Garbo, SEI., ME., selaku Ketua Prodi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Sofwan Hadikusuma, Lc., M.E., selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya disampaikan atas segala bimbingan, nasihat, serta dukungan yang telah diberikan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
5. Segenap Dosen serta staf program Studi ekonomi Islam yang telah memberikan bekal ilmu yang bermanfaat dan juga memberikan pelayanan kepada mahasiswa Prodi Ekonomi Islam.
6. Kedua orang tua Bapak WIDODO & Ibu INDRA YENI yang senantiasa memberikan dukungan dan doa yang terus mengalir di setiap proses penulis dan senantiasa menyemangati di setiap proses penulis.
7. Teman seperjuangan di Prodi Ekonomi Islam yang banyak memberi dukungan terhadap selesainya masa studi ini
8. Semua orang yang senantiasa memberi dukungan terhadap penulis yang tidak bisa saya

sebutkan satu persatu namanya namun jasanya sangat berarti terhadap penulis .

Dalam penyusunan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Dan dengan kerendahan hati penulis memohon maaf sebesar-besarnya jika masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini. Penulis sangat mengharapkan masukan dan saran yang membangun, serta berharap laporan ini bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca maupun pihak terkait. Aamiin Ya Rabbal Alamiin.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 9 April 2026



Nanda Setya Pratama

DAFTAR ISI

KEPAL 'Z : PENGEMBANGAN DAN INOVASI PRODUK SARAPAN EFISIEN NASI KEPAL	1
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	2
NOTA DINAS.....	3
REKOMENDASI PEMBIMBING	4
LEMBAR PENGESAHAN	5
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	6
MOTTO.....	7
ABSTRAK.....	8
ABSTRACT.....	9
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN.....	10
Pengertian Transliterasi	10
Prinsip Pembakuan	10
Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin	10
A. Konsonan.....	11
B. Vokal.....	13
C. Maddah.....	14
D. Ta'Marbutah.....	14
E. Syaddah (Tasyidid)	14
F. Kata Sandang.....	14
G. Hamzah	15
H. Penulisan Kata	15
I. Huruf Kapital.....	16
J. Tajwid	16
KATA PENGANTAR.....	17
DAFTAR ISI.....	19
DAFTAR TABEL.....	21
DAFTAR GAMBAR.....	22

A.	LATAR BELAKANG	1
B.	SISTEMATIKA PENULISAN.....	4
BAB II		6
PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS		6
A.	Profil Bisnis	6
B.	Pelaksanaan Bisnis.....	7
1.	Tinjauan Aspek Produksi.....	9
Riset dan Pembelian Bahan Baku		17
a.	Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Kemangi.....	19
b.	Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Hijau	19
c.	Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Rendang	19
d.	Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Gulai	Error! Bookmark not defined.
e.	Nasi Kepal Tempe Orek	Error! Bookmark not defined.
Penentuan HPP (Harga Pokok Penjualan)		20
Proses Produksi		23
Varian produk dan Kemasan		26
Penjualan.....		30
Investasi dan Alat Produksi.....		30
BAB III.....		31
IDENTIFIKASI PEMECAHAN MASALAH		31
1.	Identifikasi Masalah Bidang Produksi	31
2.	Tinjauan teoritis produksi	32
3.	Pemecahan masalah bidang produksi	Error! Bookmark not defined.
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		41
1.	Kesimpulan.....	41
2.	Saran	41
DAFTAR PUSTAKA		Error! Bookmark not defined.
RIWAYAT HIDUP		45

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Persiapan Produk	7
Tabel 2.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Kemangi.....	16
Tabel 3.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Ijo.....	17
Tabel 4.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Rendang.....	17
Tabel 5.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Gulai.....	17
Tabel 6.1 HPP Nasi Kepal Tembe Orek.....	17
Tabel 7.1 Tahapan Produksi.....	19
Tabel 8.1 Total Hasil Penjualan.....	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Kepal'z	5
Gambar 2 Proses Produksi.....	19
Gambar 3 Bahan Baku.....	21
Gambar 4 Bahan Isian Nasi Kepal	22
Gambar 5 Packaging Kepal'z	23
Gambar 6 Produk Siap Jual.....	24

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Perubahan pola hidup masyarakat modern menunjukkan kecenderungan yang semakin dinamis, cepat, dan praktis, terutama pada kelompok pelajar, mahasiswa, serta pekerja aktif di wilayah perkotaan dan semi-perkotaan. Aktivitas harian yang padat menyebabkan masyarakat memiliki keterbatasan waktu untuk menyiapkan maupun mengonsumsi makanan secara konvensional. Kondisi ini mendorong meningkatnya permintaan terhadap produk makanan siap konsumsi yang praktis, mudah dibawa, serta memiliki harga yang terjangkau tanpa mengurangi nilai gizi dan cita rasa.

Di sisi lain, sektor usaha kuliner di Indonesia mengalami pertumbuhan yang cukup pesat dengan tingkat persaingan yang tinggi. Banyak pelaku usaha menawarkan produk makanan cepat saji, namun sebagian besar masih berfokus pada menu yang kurang praktis untuk mobilitas tinggi atau memiliki harga yang relatif lebih mahal bagi sebagian konsumen. Hal ini membuka peluang bagi inovasi produk makanan berbasis pangan lokal yang dapat memenuhi kebutuhan efisiensi waktu sekaligus tetap ekonomis.

Nasi sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia memiliki tingkat penerimaan yang sangat tinggi di berbagai kalangan sosial. Namun, penyajiannya umumnya masih dalam bentuk makanan berat yang membutuhkan waktu konsumsi lebih lama dan kurang fleksibel untuk aktivitas bergerak. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk berbasis nasi yang mampu mengadaptasi perubahan gaya hidup masyarakat modern, salah satunya melalui pengembangan produk nasi kepal yang praktis, variatif, dan mudah dikonsumsi kapan saja.

Selain peluang pasar yang besar, ketersediaan bahan baku lokal yang mudah diperoleh dengan biaya relatif rendah menjadi faktor pendukung keberlanjutan usaha. Efisiensi bahan produksi memungkinkan pelaku usaha menciptakan produk dengan harga kompetitif sekaligus menjaga kualitas produk. Hal ini sejalan dengan konsep pengembangan usaha yang tidak hanya

berorientasi pada keuntungan, tetapi juga pada keberlanjutan bisnis dan pemenuhan kebutuhan konsumen secara luas.

Berdasarkan kondisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa terdapat kesenjangan antara kebutuhan masyarakat akan makanan praktis yang ekonomis dengan ketersediaan produk yang benar-benar memenuhi aspek efisiensi, inovasi, dan aksesibilitas. Situasi inilah yang melatarbelakangi hadirnya *Kepal'z* sebagai inovasi produk sarapan berbasis nasi kepala yang dirancang untuk menjawab kebutuhan pasar modern melalui diferensiasi rasa, konsep praktis, serta strategi usaha yang adaptif terhadap perkembangan tren konsumsi masyarakat.

Sarapan merupakan makanan yang dikonsumsi sebelum atau pada awal kegiatan sehari-hari, dalam waktu dua jam setelah bangun tidur, waktu sarapan biasanya tidak lewat dari jam 10:00 dan memberi asupan kalori sekitar 15-30% dari total kebutuhan kalori harian. Sarapan pagi merupakan asupan makanan pertama yang masuk ke dalam tubuh setelah puasa saat tidur di malam hari. Saat sarapan, otak kembali mendapat asupan nutrisi. Sarapan yang sehat harus memenuhi sekurang-kurangnya seperempat dari kebutuhan nutrisi harian. Jadi setidaknya menu sarapan pagi harus mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat serta air yang cukup untuk membantu proses pencernaan, meningkatkan energi juga konsentrasi dan daya ingat. Sarapan pagi adalah cara yang baik untuk mengisi kebutuhan energi sepanjang hari (Putra, Maharani, Wulandari, & Kuswoyo, 2022).

Makan pagi sebaiknya mengandung makanan bersumber karbohidrat, protein, tinggi serat dan rendah lemak. Tidak makan pagi dapat berisiko obesitas dan memiliki gangguan kesehatan (Saragih, 2010). Di Indonesia prevalensi kelebihan berat badan pada penduduk di atas usia 18 tahun 2010 menunjukkan angka cukup tinggi yaitu 21,7% dengan golongan gemuk dan obesitas, Sering melewatkan makan pagi juga dapat menyebabkan frekuensi makan yang tidak teratur, hal ini dapat memicu terjadinya penyakit gastritis atau sakit maag (Hartoyo, Sholihah, Fauzia, & Rachmah)

Beberapa manfaat sarapan adalah sebagai berikut:

1. **Menambah energi**, Setelah berpuasa semalaman, tubuhmu memerlukan sumber energi untuk memulai aktivitas harian, Sarapan mengisi ulang glikogen yang disimpan dalam otot dan hati, memberikan energi yang dibutuhkan tubuh untuk beraktivitas, konsumsi karbohidrat kompleks seperti roti gandum dan sereal akan memberikan pasokan energi yang stabil sepanjang pagi.

2. **Meningkatkan Konsentrasi dan Produktifitas**, Sarapan memberikan energi yang diperlukan otak untuk berfungsi dengan baik, dengan mengonsumsi makanan yang mengandung vitamin B dan antioksidan, seperti telur, sayuran hijau, dan buah-buahan, kamu dapat meningkatkan konsentrasi dan daya ingatmu, Ini akan membantu kamu lebih fokus dan produktif dalam melakukan tugas-tugas harian.
3. **Memperbaiki sistem pencernaan**, mengonsumsi serat saat sarapan bermanfaat untuk membantu memperbaiki sistem pencernaanmu.
4. **Memberikan beberapa nutrisi penting**, Sarapan pagi yang sehat dan seimbang memberikan nutrisi penting bagi tubuh. Pastikan untuk mencakup berbagai nutrisi seperti protein, karbohidrat kompleks, lemak sehat, vitamin, dan mineral.

Ada juga beberapa dampak negative yang ditimbulkan akibat tidak sarapan, karena sejatinya tubuh kita butuh asupan energi untuk beraktifitas memulai hari baru, berikut adalah beberapa dampak yang dapat ditimbulkan oleh kebiasaan tidak sarapan:

1. **Penurunan fungsi kognitif dan Kesehatan mental**, Tidak sarapan berhubungan dengan penurunan kemampuan otak, terutama memori dan konsentrasi. Kekurangan asupan energi di pagi hari juga meningkatkan stres, kecemasan, dan risiko depresi. Penelitian menunjukkan, kadar gula darah yang tidak stabil berdampak pada keseimbangan hormon serotonin, yang penting bagi kestabilan emosi.

2. Penurunan daya tahan tubuh, Tidak sarapan berarti tubuh kehilangan kesempatan untuk mendapatkan serat, vitamin, dan mineral penting. Kondisi ini meningkatkan risiko anemia, kelelahan, dan penurunan daya tahan tubuh.

3. Masalah metabolisme dan pencernaan, ketidakaturan sarapan juga mengubah keseimbangan mikrobiota usus yang berperan dalam pencernaan dan kekebalan tubuh. Beberapa penelitian juga mengaitkannya dengan gangguan pencernaan seperti refluks asam dan perut kembung.

Hadirnya Kepala'z dalam tugas akhir perintisan bisnis ini diharapkan dapat menjadi sebuah Solusi untuk meningkatkan kualitas dan ke efisienan sarapan Masyarakat luas untuk menunjang kebutuhan sarapan sehari-hari.

B. SISTEMATIKA PENULISAN

Sistematika penulisan pada dasarnya berisi uraian secara terperinci terhadap beberapa tahapan dalam pembahasan yang dilakukan, Adapun dalam pengembangan bisnis ini secara sistematis berisi laporan yang disusun sebagai berikut:

Bab I berisi pendahuluan yang terdiri dari latar belakang yang menguraikan munculnya ide bisnis ini yang dijalankan sebagaimana proses Analisa kelayakan suatu bisnis serta sistematika penulisan laporan yang memaparkan secara singkat bagaimana laporan tugas akhir, rancang bangun dan implementasi bisnis ini dibuat.

Bab II dibuat dengan berisi tentang laporan umum kegiatan pelaksanaan bisnis, terdiri dari profil bisnis dan pelaksanaannya. Pada bagian profil bisnis, menguraikan tentang bisnis ini secara umum meliputi bidang bisnis, Lokasi, kapan berdiri, dan perkembangan bisnis secara umum. Untuk bagian pelaksanaan bisnis berisikan tentang beragam aspek-aspek yaitu produksi dan keuangan.

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

Terakhir bagian Bab IV kesimpulan dan rekomendasi yaitu menjelaskan tentang pelaksanaan bisnis secara umum. Pelaksanaan aspek fungsional dan penyelesaian masalah yang dihadapi sebagaimana telah diuraikan pada Bab III, dan saran kepada calon wisudawan yang akan berkecimpung di bidang bisnis yang sama dengan yang dijalankan. Kemudian di bagian akhir memaparkan tentang daftar pustaka dan lampiran-lampiran di dalam menunjang bisnis yang dijalankan.

BAB II

PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS

A. Profil Bisnis

Kepal'z merupakan usaha kuliner yang bisa disebut kuliner tradisional yang didalamnya ada sentuhan modernisasi sedikit, dengan menu utamanya adalah nasi kepal, yaitu dua lapisan nasi yang diantara lapisan tersebut terdapat lauk beberapa macam yang kemudian dibentuk dengan mangkuk kecil dan di bungkus kertas nasi tipis, nasi kepal dipilih karena nasi kepal adalah menu sarapan yang simple dan mudah dijangkau harganya oleh semua kalangan, hadirnya kepal'z diharapkan bisa menjadi pilihan yang tepat untuk semua kalangan dan cita rasanya juga sesuai dengan lidah orang-orang Indonesia.



Gambar 1 Logo Kepal'z

Nama Kepal'z sendiri diambil karena kami mengharapkan nama brand yang mudah diingat oleh calon konsumen ataupun konsumen tetap nantinya. Kami menyuguhkan cita rasa yang otentik dimana masakan yang disajikan adalah masakan asli kami sendiri tanpa ada campuran resep dari brand lain, yang mana menciptakan rasa yang khas dan asli buatan sendiri yang kualitas dan kebersihannya kami jamin, serta juga ke Halalannya.

Usaha ini kami mulai pasarkan pada tanggal 7 November 2025 dan kami lakukan penjualan hanya melalui online. Kepal'z dirintis sebagai bagian dari pemenuhan Tugas Akhir Perintisan Bisnis sekaligus menjadi sarana pembelajaran bagi penulis dalam memahami praktik kewirausahaan. Visi dari Kepal'z adalah menjadi usaha kuliner tradisional yang inovatif, halal, dan digemari lintas generasi. Untuk mewujudkan visi tersebut, Kepal'z memiliki misi:

1. Menyediakan produk yang lezat, halal, higienis, dan juga terjangkau oleh semua kalangan.
2. Menghadirkan 5 variasi menu yang sudah kami analisis cocok untuk lidah orang Indonesia
3. Menghadirkan produk nasi kepal yang berkualitas dan tidak perlu diragukan kualitasnya.

Produk yang ditawarkan yaitu ada dua kategori yaitu manis gurih dan pedas gurih, varian manis gurih yaitu tempe orek, dan varian pedas gurih yaitu varian semua ayam suwir, dengan varian bumbu sebagai berikut, sambal kemangi, sambal ijo, rendang, dan juga gulai. Kami mulai beroperasi pukul 8 pagi sampai dengan pesanan selesai diantarkan semua dengan metode pengantaran dan pemesanan di satu hari sebelum pengantaran (*Pre-Order*), kami memiliki tim yang berjumlah 3 orang agar kinerja perintisan bisnis ini bisa dicapai dengan optimal, berikut adalah nama anggota tim kami beserta bidangnya masing masing:

1. Nanda Setya Pratama : Produksi
2. Lutfi Azis Rifyanda : Pemasaran
3. Bagus Hadi Pranowo : Keuangan

B. Pelaksanaan Bisnis

Sebelum memulai pelaksanaan tugas akhir ini, tim kami melakukan percobaan sebanyak dua kali, yang pertama dengan 8 menu yaitu, ayam suwir dengan bumbu : sambal kemangi, kecap, rendang, cabe ijo, lada hitam dan gulai, sosis dengan bumbu : lada hitam, tempe orek dengan bumbu : kecap. Kemudian kami melakukan perubahan menu yaitu pengurangan di beberapa rasa varian ayam suwir dan juga menghapus menu sosis dikarenakan untuk efisiensi produksi, dan hanya menyisakan 5 varian menu yaitu, Ayam suwir dengan bumbu : Sambal Kemangi, Cabe Ijo, Rendang, dan juga Gulai, kemudian dengan Tempe orek dengan bumbu kecap.

Kepal'z sendiri di produksi di rumah rekan tim kami yaitu kediaman Bagus Hadi Pranowo, yang dimana perlengkapan dan tempat sangat memungkinkan untuk dilakukannya produksi, dan

kami mulai berjualan mulai tanggal 7 November 2025 sampai dengan 22 Februari 2026 secara online, karena kami ingin menggapai konsumen bukan hanya di satu tempat, tetapi jangkauan yang lebih luas lagi melalui via online.

Alat produksi yang tim produksi gunakan meliputi proses produksi, penyimpanan, dan penyajian adalah sebagai berikut:

- a. Wajan
- b. Spatula
- c. Kompor, Tabung gas, dan Regulator
- d. Kulkas
- e. Plater Alumunium
- f. Sendok *Stainless Steel*
- g. Rice Cooker
- h. Piring Keramik
- i. Sarung Tangan Plastik

Kepal'z sendiri di produksi di rumah rekan tim kami yaitu kediaman Bagus Hadi Pranowo, yang dimana perlengkapan dan tempat sangat memungkinkan untuk dilakukannya prduksi, dan kami mulai berjualan mulai tanggal 7 November 2025 sampai dengan 22 Februari 2026 secara online, karena kami ingin menggapai konsumen bukan hanya di satu tempat, tetapi jangkauan yang lebih luas lagi melalui via online.

1. Tinjauan Aspek Produksi

Strategi Produksi

Pada bagian ini penulis akan menjabarkan produk dan bahan baku apa yang kami gunakan untuk produksi, antara lain:

Tabel 1.1 Persiapan Produk

No.	Nama Produk	Bahan Baku	Cara Memasak	Hasil
1	Nasi	Beras, Air Matang	Cuci beras di air bersih sampai air cuciannya terlihat bersih Masukkan air matang sampai kira-kira ruas ujung jari diukur dari permukaan beras Masukkan ke <i>Ricecooker</i> Tunggu hingga matang	Menjadi nasi pulen yang siap dicetak menjadi nasi kepal
2	Ayam Suwir Sambal Kemangi	Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Cabai rawit, Cabai merah, Daun jeruk, Merica bubuk,	Cuci daging ayam di air bersih Rebus air hingga mendidih, dan	Lauk isian yaitu ayam suwir bumbu sambal kemangi siap

		Kaldu jamur bubuk, Daun kemangi, Bawang merah, Bawang putih, Tomat, Penyedap rasa.	masukkan serai dua batang dan daun jeruk sebanyak dua lembar. Masukkan daging ayam yang sudah bersih kedalam air rebusan hingga matang dan padat. Tiriskan jika sudah matang dan tunggu suhunya menurun Bentuk daging yang sudah matang menjadi suwiran kecil-kecil untuk kemudian di gabung bersama bumbu. Siapkan Garam dapur, Daun jeruk, Cabai rawit, Cabai merah, Daun jeruk, Bawang merah, Bawang putih, Tomat. Chopper semua bumbu tersebut menjadi cukup kasar saja. Panaskan minyak goreng Tumis semua bumbu yang telah di chopper kemudian beri bumbu penyedap dan masukkan daun kemangi segar ketika bumbu hampir matang Masukkan potongan ayam yang sudah di suwir dan aduk bersama bumbu hingga bumbu merata	disajikan bersama nasi hangat.
--	--	---	--	---------------------------------------

			Ketika sudah matang, isian ayam suwir siap di gabungkan bersama nasi dan jadilah nasi kepal.	
3	Ayam Suwir Cabai Hijau	Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Cabai rawit hijau, Cabai hijau besar, Daun jeruk, Merica bubuk, Kaldu jamur bubuk, Bawang merah, Bawang putih, Tomat Hijau, Penyedap rasa.	Cuci daging ayam di air bersih Rebus air hingga mendidih, dan masukkan serai dua batang dan daun jeruk sebanyak dua lembar. Masukkan daging ayam yang sudah bersih kedalam air rebusan hingga matang dan padat. Tiriskan jika sudah matang dan tunggu suhunya menurun Bentuk daging yang sudah matang menjadi suwiran kecil-kecil untuk kemudian di gabung bersama bumbu. Siapkan Garam dapur, Daun jeruk, cabai hijau, cabai rawit hijau, Daun jeruk, Bawang merah, Bawang putih, Tomat. Chopper semua bumbu tersebut menjadi cukup kasar saja. Panaskan minyak goreng Tumis semua bumbu yang telah di chopper kemudian beri bumbu penyedap. Masukkan potongan ayam yang sudah di	Lauk isian yaitu ayam suwir bumbu sambal ijo siap disajikan bersama nasi hangat.

			suwir dan aduk bersama bumbu hingga bumbu merata Ketika sudah matang, isian ayam suwir siap di gabungkan bersama nasi dan jadilah nasi kepal.	
4	Ayam Suwir Bumbu Gulai	Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Bumbu instan gulai, Daun jeruk, Kaldu jamur bubuk, Bawang putih, Tomat.	Cuci daging ayam di air bersih Rebus air hingga mendidih, dan masukkan serai dua batang dan daun jeruk sebanyak dua lembar. Masukkan daging ayam yang sudah bersih kedalam air rebusan hingga matang dan padat. Tiriskan jika sudah matang dan tunggu suhunya menurun Bentuk daging yang sudah matang menjadi suwiran kecil-kecil untuk kemudian di gabung bersama bumbu. Siapkan Garam dapur, Daun jeruk, bumbu gulai instan, Daun jeruk. Panaskan minyak goreng Tumis semua bumbu yang telah di siapkan kemudian beri bumbu penyedap. Masukkan potongan ayam yang sudah di suwir dan aduk bersama bumbu	Lauk isian yaitu ayam suwir bumbu gulai siap disajikan bersama nasi hangat.

			hingga bumbu merata Ketika sudah matang, isian ayam suwir siap di gabungkan bersama nasi dan jadilah nasi kepal.	
5	Ayam Suwir Bumbu Rendang	Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Bumbu instan rendang, Daun jeruk, Kaldu jamur bubuk, Bawang putih, Tomat.	Cuci daging ayam di air bersih Rebus air hingga mendidih, dan masukkan serai dua batang dan daun jeruk sebanyak dua lembar. Masukkan daging ayam yang sudah bersih kedalam air rebusan hingga matang dan padat. Tiriskan jika sudah matang dan tunggu suhunya menurun Bentuk daging yang sudah matang menjadi suwiran kecil-kecil untuk kemudian di gabung bersama bumbu. Siapkan Garam dapur, Daun jeruk, bumbu rendang instan, Daun jeruk. Panaskan minyak goreng Tumis semua bumbu yang telah di siapkan kemudian beri bumbu penyedap. Masukkan potongan ayam yang sudah di suwir dan aduk bersama bumbu hingga bumbu merata	Lauk isian yaitu ayam suwir bumbu rendang siap disajikan bersama nasi hangat.

			Ketika sudah matang, isian ayam suwir siap di gabungkan bersama nasi dan jadilah nasi kepal.	
6	Tempe Orek	Tempe, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Kecap manis, Daun jeruk, Kaldu jamur bubuk, Bawang putih.	Potong tempe menjadi bentuk dadu kecil Bersihkan tempe di air bersih Siapkan Garam dapur, kecap manis, Daun jeruk, Bawang merah, Bawang putih, Tomat. Panaskan minyak goreng Goreng tempe hingga warnanya kecoklatan Panaskan minyak goreng lagi Tumis semua bumbu yang telah di siapkan kemudian beri bumbu penyedap. Masukkan potongan tempe dan aduk bersama bumbu hingga bumbu merata Ketika sudah matang, isian tempe orek siap di gabungkan bersama nasi dan jadilah nasi kepal.	Lauk isian yaitu tempe orek siap disajikan bersama nasi hangat.

Untuk *supplier* kami mengambil bahan baku utama dari toko sayur terdekat dari Lokasi produksi dan juga toko plastik untuk packaging, berikut adalah daftar nama tempat yang kami gunakan untuk membeli bahan baku dan bahan packaging:

- i. Toko laris Makmur jl. Besi jangkang (bahan baku isian nasi kepal)
- ii. Toko agung grosir jl. Besi jangkang (beli beras)
- iii. Toko plastik & kardus di pertigaan antara jl. Kaliurang dan jl. Besi jangkang

(plastik, kertas nasi, box packaging)

iv. Extreme digital printing jl. Kaliurang km. 9 (stiker packaging)

Manajemen strategik yaitu rangkaian dan tindakan manajerial untuk menentukan kinerja perusahaan untuk jangka waktu yang panjang. Manajemen strategi yakni meliputi dalam pengamatan lingkungan, perumusan strategi, rencana strategi atau rencana jangka waktu yang panjang, implementasi strategi, dan evaluasi dan pengendalian. Manajemen strategis lebih menekankan pada pengamatan, evaluasi peluang dan ancaman serta melihat kekuatan dan kelemahan pada perusahaan. Maka hal ini disebut sebagai kebijakan bisnis, manajemen strategi dalam hal perencanaan dan strategi jangka panjang. mengubah paradigma ini dan bertanya bagaimana sebuah perusahaan bisa mengelola kekuatan kompetitif dalam industrinya untuk mendapatkan kekuatan pasar dan memperoleh keuntungan ekonomi di atas normal sambil menghindari pengawasan dari regulator. Tapi tetap saja ini pandangan eksternal perusahaan, di mana perusahaan bergantung pada kekuatan eksternal dan memperoleh strategi generik diferensiasi atau kepemimpinan berbiaya rendah untuk dikelola kekuatan-kekuatan ini sebaik mungkin. (Caswito, Sulastri, Octavia, Napitupulu, & Al Mahdi, 2024)

Ada beberapa keputusan strategis yang penting bagi seorang manajer operasi produksi yaitu:

1. Perancangan Barang dan Jasa Seorang manajer produksi harus mampu mendesain secara baik produk berupa barang dan jasa serta merealisasikannya secara tepat, sehingga tujuan dan sasaran organisasi dapat tercapai. Faktor yang perlu diperhatikan adalah biaya, kualitas, waktu, kepuasan pelanggan serta keunggulan bersaing.

2. Kualitas Seorang manajer produksi harus mampu menghasilkan produk berkualitas sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas tentunya harus mengambil keputusan dalam penentuan kualitas bahan baku produksi, desain peralatan, pengawasan produk dan sebagainya. Pengendalian kualitas (quality control) merupakan alat kendali dalam proses pembuatan suatu produk maupun jasa yang dihasilkan agar sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan sehingga produk yang dihasilkan mampu memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan, meningkatkan laba perusahaan serta mengurangi biaya-biaya produksi. Pengawasan yang dijalankan dengan baik akan menghindari terjadinya kesalahan dalam produksi sehingga mutu produk dapat terjaga.

3. Perancangan Proses dan Kapasitas Seorang manajer produksi harus mampu membuat keputusan mengenai jenis proses dan kapasitas yang dibutuhkan dalam menghasilkan produk. Serta mampu menentukan peralatan atau teknologi dan tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses kegiatan operasional.

4. Perancangan Tata Letak Jarak perpindahan yang terlalu jauh dapat mengakibatkan pemborosan pada perusahaan. Jarak yang dimaksud adalah jarak antar mesin maupun antar departemen. Layout yang baik akan membantu penghematan waktu serta mempermudah pengawasan sehingga kuantitas dan kualitas yang dihasilkan sesuai dengan yang direncanakan. Dalam perancangan tata letak perlu dipertimbangkan mengenai jenis bahan baku, persediaan, alat penanganan bahan, teknologi, biaya, serta waktu penyelesaian.

5. Tenaga Kerja dan Rancangan Pekerjaan Tenaga kerja yang direkrut berperan penting karena akan berdampak langsung pada keunggulan perusahaan. faktor efisiensi, efektivitas, ekonomis, dan produktivitas perlu dipertimbangkan. Manajemen perlu mengetahui waktu penyelesaian sebuah pekerjaan. Melalui waktu standar akan diketahui anggaran upah standar dan bonus.

6. Manajemen Rantai Pasokan Seorang manajer produksi harus mampu mengintegrasikan seluruh kegiatan operasional, mulai dari penyediaan bahan baku, peralatan yang digunakan, proses produksi yang dilakukan, layanan yang diberikan hingga hasil produksi sampai ke tangan konsumen atau pelanggan. Selain itu seorang manajer harus membuat keputusan membuat sendiri atau membeli komponen serta mencari pemasok.

7. Persediaan Keputusan mengenai persediaan yang perlu diputuskan adalah mengenai banyaknya persediaan yang perlu dipersiapkan, waktu pembelian serta jenis persediaan. Persediaan yang terlalu berlebihan maupun terlalu sedikit dapat berdampak pada perusahaan. Oleh karena itu, seorang manajer bagian produksi harus mampu membuat keputusan yang tepat.

8. Penjadwalan Keputusan menentukan urutan proses, kegiatan proses, serta menentukan waktu pemesanan kembali dan banyaknya persediaan yang perlu dipesan. Penjadwalan harus dilakukan dengan baik agar tidak mengganggu jalannya proses produksi

Riset dan Pembelian Bahan Baku

Persediaan bahan baku yang berkualitas baik menjadi poin utama dalam menyajikan produk makanan, memperhatikan kualitas dan kebersihan bahan baku yaitu menjadi focus utama bagian produksi dari bahan mentah hingga menjadi produk siap konsumsi. Dalam menyiapkan bahan baku untuk di produksi, bagian produksi memastikan stok di pasar agar kebutuhan kebutuhan produksi tercukupi, kemudian berbelanja sesuai pesanan agar bahan baku tidak ada yang over buy. Untuk kualitas dan kebersihan produksi, bagian produksi selalu melakukan cek berkala dari memilih bahan dan sesudah belanja Kembali melakukan cek kualitas untuk memastikan bahan yang digunakan sesuai standar tim produksi Kepal'z.

Untuk *supplier* kami mengambil bahan baku utama dari toko sayur terdekat dari Lokasi produksi dan juga toko plastik untuk packaging, berikut adalah daftar nama tempat yang kami gunakan untuk membeli bahan baku dan bahan packaging:

- v. Toko laris Makmur jl. Besi jangkang (bahan baku isian nasi kepal)
- vi. Toko agung grosir jl. Besi jangkang (beli beras)
- vii. Toko plastik & kardus di pertigaan antara jl. Kaliurang dan jl. Besi jangkang (plastik, kertas nasi, box packaging)
- viii. Extreme digital printing jl. Kaliurang km. 9 (stiker packaging)

manajer operasional baik pada perusahaan industri dan manufaktur maupun perusahaan jasa memiliki kegiatan yang serupa, di mana dibutuhkan keahlian teknis, konseptual dan nilai-nilai moral pada dirinya. Seorang manajer operasional memiliki kedudukan yang sama dengan manajer pada area fungsional lainnya. Dalam menghasilkan barang dan jasa, ketiga fungsional tersebut saling terintegrasi untuk memelihara keberlangsungan suatu organisasi yang meliputi divisi pemasaran, divisi operasi dan produksi serta divisi keuangan. Organisasi apapun tidak terlepas dari peran ketiga unit tersebut, baik manufaktur maupun jasa, seperti pabrik, perdagangan, perhotelan, perbankan, rumah sakit, dan sebagainya. Pada gambar berikut dapat kita lihat bagaimana ketiga bagian tersebut berbaur dalam berbagai jenis bisnis.

(Julyanthry, et al., 2020). Berikut adalah rincian bahan baku yang digunakan tim produksi untuk membuat nasi kepal:

1. Beras
2. Air
3. Daging dada ayam
4. Tempe
5. Cabai merah
6. Cabai rawit
7. Cabai hijau
8. Bawang merah
9. Bawang putih
10. Daun jeruk
11. Sereh
12. Tomat
13. Bawang goreng
14. Garam
15. Gula
16. Kecap
17. Merica bubuk
18. Bumbu racik rendang
19. Bumbu racik gulai

a. Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Kemangi

(Beras, Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Cabai rawit, Cabai merah, Daun jeruk, Merica bubuk, Kaldu jamur bubuk, Daun kemangi, Bawang merah, Bawang putih, Tomat, Penyedap rasa).

b. Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Hijau

(Beras, Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Cabai rawit hijau, Cabai hijau besar, Daun jeruk, Merica bubuk, Kaldu jamur bubuk, Bawang merah, Bawang putih, Tomat Hijau, Penyedap rasa).

c. Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Rendang

(Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Bumbu instan rendang, Daun jeruk, Kaldu jamur bubuk, Bawang putih, Tomat).

d. Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Gulai

(Daging ayam bagian dada, Air matang, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Bumbu instan Gulai, Daun jeruk, Kaldu jamur bubuk, Bawang putih, Tomat).

e. Nasi Kepal Tempe Orek

(Beras, Air, Tempe, Minyak goreng, Serai, Garam dapur, Daun jeruk, Kecap manis, Daun jeruk, Kaldu jamur bubuk, Bawang putih).

Penentuan HPP (Harga Pokok Penjualan)

(Hutauruk, Zalukhu, Collyn, Jayanti, & Damanik, 2024), Peranan UMKM dalam perekonomian nasional sangat besar. Bukan hanya saat pandemi Covid-19 saja UMKM mengambil peran sebagai tulang punggung perekonomian nasional, tetapi jauh sebelumnya peran tersebut telah dimainkan dengan sempurna. Krisis 1997-1998 membuktikan eksistensi UMKM sebagai salah satu pilar utama ekonomi Indonesia. Pada krisis 1997-1998, hanya sektor UMKM yang berdiri kokoh dan tetap bertahan dari kolapsnya ekonomi. Pada krisis tersebut, UMKM menjadi penyelamat perekonomian. Melihat peranan UMKM yang begitu besar dalam menyangga perekonomian Indonesia, maka UMKM perlu diperkuat agar tidak mudah goyah dalam menghadapi guncangan ekonomi, baik yang berasal dari dalam negeri, maupun guncangan global. Upaya memperkuat UMKM harus dimulai dari peningkatan kinerja keuangan UMKM. Kinerja keuangan merupakan kemampuan perusahaan dalam mengelola dan mengendalikan sumber daya yang dimilikinya. Dalam konteks UMKM, maka kinerja keuangan diartikan sebagai kemampuan UMKM dalam mengelola dan mengendalikan seluruh sumber daya, baik dalam bentuk sumber daya modal maupun sumber daya manusia untuk menghasilkan laba. Capaian kinerja keuangan akan tercermin dalam laporan keuangan yang disusun oleh UMKM. Kinerja keuangan yang baik ditandai dengan adanya pertumbuhan laba yang konsisten dari tahun ke tahun. Artinya, peningkatan kinerja keuangan sangat mempengaruhi pertumbuhan UMKM. Peningkatan kinerja keuangan UMKM tidak dapat dipisahkan dari perilaku pengelolaan keuangan UMKM itu sendiri. pengelolaan keuangan memiliki empat indikator, yaitu perencanaan/penggunaan anggaran, pencatatan, pelaporan dan pengendalian. Dari keempat indikator tersebut, pencatatan dan pelaporan berhubungan erat dengan akuntansi. Namun, pada kenyataannya, pengelolaan keuangan sebagian besar UMKM saat ini masih dilakukan secara manual atau ala kadarnya dan tidak berlandaskan pada kaidah akuntansi yang benar. Salah satu buktinya adalah pelaku UMKM seringkali kesulitan memisahkan antara uang operasional pribadi dengan uang operasional usaha. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM tidak mengetahui prinsip akuntansi yang secara tegas mengharuskan adanya pemisahan antara keuangan pribadi dengan keuangan perusahaan. Masalah pengelolaan keuangan ini perlu menjadi perhatian,

karena masih banyak UMKM yang belum menerapkan akuntansi secara memadai. Akibatnya, pelaku usaha sulit untuk mendapatkan bantuan dana karena tidak memiliki laporan keuangan atau laporan keuangan yang dibuat tidak sesuai dengan standar yang berlaku.

Persediaan bahan baku merupakan elemen penting dalam proses produksi, hal ini sangatlah penting untuk memastikan transparansi kualitas produksi dalam pengelolaan biaya, pada perintisan bisnis Kepal'z ini kami bagian produksi menghadirkan lima menu nasi kepal dengan isian yaitu, isian ayam suwir sambal kemangi, ayam suwir cabe ijo, ayam suwir bumbu rendang, ayam suwir bumbu gulai, dan tempe orek kecap.

Berikut adalah rincian biaya Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk setiap produk yang ditawarkan:

i. Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Kemangi

Tabel 2.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Kemangi

HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Kemangi	Rp.4103
Harga Jual	Rp.7000
Laba	Rp.2897
Persentase Keuntungan Tiap Porsi	41,39%

ii. Nasi Kepal Ayam Suwir Cabe Ijo

Tabel 3.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Sambal Ijo

HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Cabe Ijo	Rp.4003
Harga Jual	Rp.7000
Laba	Rp.2997
Persentase Keuntungan Tiap Porsi	42,81%

iii. Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Rendang

Tabel 4.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Rendang

HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Rendang	Rp.3765
Harga Jual	Rp.7000
Laba	Rp.3235
Persentase Keuntungan Tiap Porsi	46,21%

iv. Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Gulai

Tabel 5.1 HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Gulai

HPP Nasi Kepal Ayam Suwir Bumbu Gulai	Rp.3765
Harga Jual	Rp.7000
Laba	Rp.3235
Persentase Keuntungan Tiap Porsi	46,21%

v. Nasi Kepal Tempe Orek Kecap

Tabel 6.1 HPP Nasi Kepal Tempe Orek

HPP Nasi Kepal Tempe Orek Kecap	Rp.2002
Harga Jual	Rp.5000
Laba	Rp.2998
Persentase Keuntungan Tiap Porsi	40,04%

Proses Produksi

Proses produksi menjadi aspek utama dalam suatu bisnis kuliner, karena bidang ini adalah bidang yang menentukan hasil produksi yang akan dipasarkan nantinya, menjaga kualitas, structural produksi yang baik, dan juga keberlangsungan stok produksi yang harus di pertanggung jawabkan dengan baik

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan sebuah pedoman yang bertujuan memastikan bahwa aktivitas operasional suatu organisasi atau perusahaan berjalan efisien. Dengan SOP yang terstruktur, karyawan memiliki panduan yang jelas dalam menjalankan tugas-tugas mereka sehari-hari. Melalui penerapan SOP yang baik, perusahaan dapat menjamin bahwa setiap langkah yang diambil oleh karyawan sesuai dengan standar yang ditetapkan, mengurangi kemungkinan kesalahan, dan meningkatkan kualitas hasil akhir. Walaupun kesadaran akan pentingnya SOP semakin meningkat, masih banyak perusahaan yang belum sepenuhnya memahami atau menerapkan SOP dengan benar. Hal ini bisa disebabkan oleh berbagai faktor, seperti kurangnya pemahaman akan manfaat SOP secara menyeluruh atau kesulitan dalam mengimplementasikannya secara efektif.

Proses produksi Kepal'z dilakukan berdasarkan sistem *Pre-Order*, produksi disesuaikan sesuai pesanan yang masuk, sistem ini digunakan untuk menjaga stok agar tetap fresh dan untuk efisiensi, setiap pembuatan produk jadi jika bahan sudah matang semua biasanya membutuhkan waktu 30 detik-1 menit untuk dapat di sajikan, berikutadalah komposisi untuk setiap 5 (lima) resep produk Kepal'z:

- i. Beras pulen ¼ kilogram
- ii. Daun jeruk 5 lembar
- iii. Daging ayam bagian dada ¼ kilogram
- iv. Garam dapur 5 sendok makan
- v. Serai 2 batang
- vi. Tempe 150 gram



Gambar 2 Proses Produksi

SOP tim produksi Kepal'z:

1. **PEMESANAN** : pemesanan dicatat satu hari sebelum pengantaran maksimal pukul 09:00 WIB
2. **SUPLAI BAHAN BAKU** : membeli bahan baku ketika sudah ada pesanan, dilakukan pukul 10:00 WIB – 11:00 WIB, memilih bahan baku satu persatu untuk memilih yang layak dan segar saja,
3. **PRODUKSI** : setelah bahan baku sudah terbeli, kemudian tim produksi melakukan pembersihan bahan baku yang telah terbeli untuk memastikan kembali kebersihan bahan-bahan, memastikan alat produksi sedang dalam keadaan bersih dan layak pakai, Nasi dimasak hingga matang. Lauk isian dimasak sesuai resep standar.
4. **PENGEMASAN** : Produk yang sudah jadi dikemas menggunakan kemasan food grade.
5. **QUALITY CONTROL**: Cek akhir meliputi bentuk, kebersihan, dan kerapian kemasan sebelum dikirim.

Berikut adalah proses produksi yang dilakukan untuk membuat produk Kepal'z:

Tabel 7.1 Tahapan Produksi

No.	Tahapan	Deskripsi Kegiatan
1	Persiapan Bahan Baku	Siapkan nasi yang sudah matang, lauk isian yang sudah matang.
2	Persiapan Peralatan	Siapkan pencetak nasi kepal, wajan, teflon, wadah lauk, termos nasi, kertas nasi kepal, sendok lauk, packaging.

3	Proses pencampuran	Masukkan nasi kedalam cetakan sebanyak 40 persen dari volume cetakan, kemudian masukkan lauk 20 persen dari volume cetakan, dan kemudian masukkan nasi lapis kedua sebanyak 40 persen juga
4	Pengemasan	Siapkan kertas nasi, karton packaging, dan kantung kresek, taruh nasi yang sudah dicetak di atas kertas nasi, bungkus seluruh nasi yang tercetak secara menyeluruh dan letakkan pada kotak karton packaging, kemudian berikan kantong kresek agar mudah dibawa kemanapun

Berikut adalah jumlah total seluruh produksi setiap menu nasi kepal selama 3 periode:

Januari	Nama Produk	Periode I (7 november s.d 12 desember 2025)	Periode II (13 Desember s.d 17 Januari 2026)	Periode III (18 Januari s.d 22Februari 2026)	Total Keseluruhan
1	Sambal Kemangi	164	246	237	647
2	Sambal Ijo	93	137	136	366
3	Rendang	124	137	132	393
4	Gulai	125	152	99	376
5	Tempe Orek	101	99	108	308

Tabel 8.1 Total Hasil Penjualan

Varian produk dan Kemasan

Kami menawarkan 5 varian menu isian yaitu, Ayam suwir sambal kemangi, ayam suwir cabai hijau, ayam suwir bumbu rendang, ayam suwir bumbu gulai, dan tempe orek. Dari beberapa menu diatas sudah kami lakukan uji coba rasa sebelum di kemas dan diantarkan ke konsumen untuk menjaga kualitas rasa, tekstur nasi, dan kelayakan.



Gambar 3 Bahan Baku



Gambar 4 Bahan Isian Nasi Kepal



Gambar 5 Packaging Kepal'z



Gambar 6 Produk Siap Jual

Penjualan

Tim Kepal'z melakukan penjualan melalui online saja dikarekan lebih fleksibel waktu dan sistem order kami yaitu *Pre-Order*, yang dimana memudahkan konsumen untuk memesan dan hanya tinggal menunggu di tempat tinggal masing-masing dan kami antarkan di hari berikutnya setelah memesan, Ketika produk sudah jadi, kami bertiga memiliki tugas yang dilakukan secara bergantian, contohnya, jika pesanan tidak terlalu banyak pada hari itu maka yang mengantarkan hanya satu orang, dan juga Ketika pesanan banyak maka dua orang yang mengantarkannya, begitupun seterusnya secara bergantian.

Investasi dan Alat Produksi

Mengutip buku *Rahasia Pengusaha Sukses dan Mandiri* oleh Tuty Daswisaptri, modal investasi merupakan modal yang memberi jasa untuk produksi dalam jangka waktu lama. Modal investasi terdiri dari alat-alat dan mesin produksi, tanah, gedung, dan lain sebagainya. Maka dari itu tim Kepal'z memaksimalkan alat-alat produksi dengan semaksimal mungkin, dari pengecekan rutin kelayakan alat produksi, dan juga kebersihan tentunya, Dalam biaya produksi, investasi alat dan mesin tergolong ke dalam biaya *overhead*. Biaya umum tersebut merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan di luar biaya bahan baku dan tenaga kerja. Biaya *overhead* tidak dapat diidentifikasi secara langsung dengan produk yang dihasilkan, Biaya ini meliputi biaya bahan pendukung dan biaya tenaga kerja tidak langsung yang terdiri dari gaji manajer produksi, pengawas produksi, penyusutan mesin, penyusutan bangunan produksi, serta biaya lainnya yang digolongkan ke dalam biaya produksi. Mengutip buku *Prakarya dan Kewirausahaan* oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, investasi alat dan mesin adalah pembelian perlengkapan alat dan mesin produksi. Seperti yang telah disinggung di awal pembahasan, alat dan mesin merupakan unsur yang memengaruhi proses produksi. Pembeliannya pun perlu disesuaikan dengan kapasitas produksi. Tidak hanya itu, pembelian alat dan mesin perlu mempertimbangkan hal-hal teknis lain. Di antaranya, ketersediaan daya 25 watt listrik, kuantitas dan frekuensi kegiatan produksi, dan sebagainya.

BAB III

IDENTIFIKASI PEMECAHAN MASALAH

1. Identifikasi Masalah Bidang Produksi

Dalam menjalankan bisnis kuliner lokal Indonesia, pastinya terdapat beberapa masalah dan tantangan dalam aspek produksi yang dapat mempengaruhi kualitas, kinerja, dan juga konsistensi kerja, serta keberlangsungan produksi, berikut adalah beberapa hal yang menjadi tantangan utama, antara lain:

a. Kualitas Bahan Baku

kualitas bahan baku sangat menentukan cita rasa dan standar produk akhir. Tidak seragamnya kualitas dari pemasok dapat menyebabkan hasil produksi tidak konsisten, pada kualitas bahan baku yang kami alami yaitu berupa daya tahan bahan baku yang tidak selalu konsisten, ada yang cepat busuk diluar prediksi tim produksi, kemudian juga alat penyimpanan kami yaitu kulkas yang terkadang bermasalah dengan adanya mati listrik sehingga daya tahan bahan baku menjadi terganggu.

b. Pengadaan dan Penyimpanan

Masalah pengadaan dan penyimpanan bahan baku yang kami alami adalah seringnya mati listrik pada rumah produksi yang dimana berpengaruh pada daya tahan bahan baku, kemudian juga ketika tim produksi ingin melakukan re-stock terkadang bahan baku yang kami cari tidak tersedia.

c. Proses Produksi

Tantangan dalam proses produksi meliputi rasa yang tidak konsisten, kesalahan teknis, dan produk cacat. Tanpa adanya evaluasi dan ketelitian, permasalahan tersebut berpotensi terus berulang dan berdampak pada kepuasan pelanggan.

d. Sumber Daya Manusia

Pada awal pelaksanaan, tim produksi menghadapi kendala akibat minimnya pengalaman dan pengetahuan teknis terkait produksi kuliner skala usaha. Namun, proses ini sekaligus menjadi sarana pembelajaran. Berbagai kesalahan yang terjadi dijadikan bahan evaluasi untuk perbaikan sistem kerja tim produksi.

e. Biaya Produksi

Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran mulai dari perencanaan hingga distribusi produk akhir. Tantangan yang muncul antara lain kenaikan harga bahan baku, kerusakan peralatan produksi, dan inefisiensi akibat produk cacat atau keterlambatan. Hal tersebut berpengaruh langsung pada margin keuntungan dan penentuan harga jual.

2. Tinjauan teoritis produksi

Agar memudahkan pemahaman pembaca terhadap isi laporan bisnis Kepala's, penulis telah menjelaskan tentang beberapa pernyataan yang berkaitan dengan identifikasi masalah. Berikut ini merupakan tinjauan teoritis dari masalah produksi bisnis makanan praktis berdasarkan perspektif keilmuan manajemen operasi dan rantai pasok.

a. Kualitas Bahan Baku: Menjaga kualitas bahan baku(*Quality Control Theory*)

Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas antara lain adalah bahan baku, peralatan, teknologi dan sumber daya manusia. Perbedaan arti kata antara bahan baku dan bahan mentah dapat mempunyai arti sebagai sebuah bahan dasar yang berada di berbagai tempat, yang mana bahan tersebut dapat digunakan untuk diolah dengan suatu proses tertentu ke dalam bentuk lain yang berbeda wujud dari bentuk aslinya. Menurut (Hilary & Wibowo, 2021) .

b. Pengadaan dan Penyimpanan

Menurut (Utomo A. W., 2022), Setiap perusahaan memiliki aktivitas yang berbeda-beda, misalnya perusahaan yang bergerak di bidang industri tingkat aktivitasnya akan lebih kompleks daripada perusahaan dagang, karena pada perusahaan industri ada aktivitas proses produksinya. Secara garis besar, definisi dari kegiatan produksi adalah kegiatan menciptakan atau menambah nilai guna barang. Maka, proses produksi (production process) adalah serangkaian tahap yang harus dilalui dalam memproduksi barang. Proses produksi dapat berlangsung lancar jika kebutuhan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi dapat tercukupi. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka diperlukan suatu sistem pengendalian bahan baku yang meliputi analisis kebutuhan bahan baku dan selanjutnya dengan pengendalian persediaan bahan baku, tim produksi kami pun juga metode yang sama menurut teori Utomo.

c. Proses Produksi

Produksi adalah suatu kegiatan untuk menaikkan nilai tambah pada suatu barang dengan melibatkan beberapa faktor produksi secara bersama-sama. Dapat dipahami bahwa produksi ialah suatu aktivitas yang dilakukan untuk mengubah input menjadi output atau dapat dipahami dengan kegiatan untuk menambah nilai pada suatu barang atau jasa dengan melibatkan faktor produksi sebagai inputnya. Dalam suatu proses produksi dibutuhkan input yang berupa faktor-faktor produksi yaitu alat atau sarana agar kegiatan berjalan dengan lancar. Sehingga, jika faktor produksi tidak ada, maka proses produksi juga tidak akan berlangsung. Tenaga kerja merupakan faktor penggerak, tanpa adanya tenaga kerja maka faktor produksi lain tidak akan berarti. Meningkatnya produktifitas tenaga kerja akan mendorong peningkatan produksi sehingga pendapatan pun akan ikut meningkat. Selain dari pada itu Teknologi merupakan faktor lain yang mempengaruhi proses produksi. Teknologi sebagai suatu alat bantu dapat dimanfaatkan dalam proses produksi dengan bantuan teknologi berupa mesin dapat mempercepat dan memudahkan proses produksi yang dilakukan. Dalam persektif Islam, Munrokhim mengutip beberapa pendapat para pakar ekonomi Islam, diantaranya; Kahf mendefinisikan kegiatan produksi dalam perspektif Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama yaitu mencapai kebahagiaan dunia dan akhirat (Utomo & Islam, 2022).

- Tidak melakukan penipuan (gharar)
- Tidak menaikkan harga secara zalim
- Kesepakatan yang jelas antara kedua pihak

Islam menekankan bahwa transaksi bisnis harus memberikan keuntungan yang adil bagi semua pihak tanpa merugikan salah satu pihak.

Produsen

Produsen dikenal sebagai penyedia jasa atau barang yang dibutuhkan, baik itu produsen langsung atau produsen tidak langsung. Keberadaan produsen begitu penting bagi keberlangsungan bidang produksi.

d. Sumber Daya Manusia

Manajemen sumber daya manusia pada hakekatnya adalah penerapan manajemen khususnya untuk sumber daya manusia yang di utarakan oleh Edwin B flipo “Manajemen sumber daya manusia adalah perencanaan perorganisasian, penggarapan dana pengawasan kegiatan pemberian kompensasi pengintergasian, pemeliharaan dan pelepasan sumber daya manusia agar mencapai berbagai tujuan individu organisasi dan masyarakat”. Pengertian lain “Manajemen sumber daya manusia adalah sebagai penarikan seleksi, pembangunan, penggunaan, dan pemeliharaan sumber daya manusia oleh organisasi”, Yang kami terapkan dan kami tidak mirip dengan teori diatas dikarenakan kurangnya pengalaman kami pada bidang produksi.

Kesiapan kerja merupakan keseluruhan kondisi individu yang meliputi kematangan fisik, mental dan pengalaman sehingga mampu melaksanakan suatu aktivitas kegiatan atau pekerjaan. Menurut (Surokim, Pengaruh Pengalaman Praktek Kerja Lapangan dan Kepercayaan Diri Terhadap Kesiapan Kerja Siswa SMK, 2016), kesiapan kerja adalah kondisi yang menunjukkan adanya keserasian antara kematangan antara fisik, mental serta pengalaman sehingga individu mempunyai kemampuan untuk melaksanakan suatu kegiatan tertentu dalam hubungannya dengan pekerjaan. Kesiapan kerja adalah kondisi yang menunjukkan adanya keserasian antara kematangan fisik, kematangan mental serta pengalaman belajar, sehingga individu mempunyai kemampuan untuk melaksanakan suatu kegiatan atau tingkah laku tertentu dalam hubungannya dengan pekerjaan

Mengutip dari (Prasetyo & Yayat, 2019) Kesiapan kerja adalah suatu proses untuk mencapai suatu tujuan yang melibatkan pengembangan kerja peserta didik yang meliputi sikap, nilai, pengetahuan dan keterampilan. Siswa yang siap bekerja adalah siswa yang menguasai kompetensi kerja pada aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap. Kesiapan kerja lebih ditekankan pada aspek pengetahuan. Seseorang yang memiliki kesiapan kerja dalam aspek pengetahuan ditandai dengan dimilikinya pengetahuan tentang: (a) apa yang akan dilakukan ditempat bekerja; (b) persyaratan kerja yang dituntut berdasarkan pengetahuan prosedural; (c) berperilaku sebagai tenaga kerja yang kompeten; (d) peraturan yang diberlakukan dalam lingkungan pekerjaan; (e)

sikap menerima resiko dalam lingkungan pekerjaan dan (f) proses mengatasi permasalahan. Aspek pengetahuan sendiri terdiri dari tiga kategori, yaitu pengetahuan faktual, pengetahuan konseptual dan pengetahuan prosedural

Setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan atau produk serta jasa baik untuk memenuhi kebutuhan diri sendiri maupun masyarakat. Secara garis besar, penduduk suatu negara dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu tenaga kerja dan bukan tenaga kerja. Penduduk tergolong tenaga kerja jika penduduk tersebut telah memasuki usia kerja. Batas usia kerja yang berlaku di Indonesia adalah berumur 15 tahun hingga 64 tahun. Oleh karenanya, setiap orang yang mampu bekerja bisa disebut sebagai tenaga kerja.

Serba-serbi ketenagakerjaan di Indonesia diatur dalam undang undang no.13 tahun 2013. Pada artikel ini kita akan bersama-sama tentang pengertian ketenagakerjaan dan informasi penting lainnya. Dunia kerja memiliki dua subjek yang penting untuk diperhatikan. Pertama, si pemberi kerja yang bisa berupa badan, perusahaan, atau perorangan. Kedua, pekerja sebagai orang yang diberi pekerjaan.

e. Biaya Produksi

Biaya dapat digolongkan menjadi beberapa bagian, diantaranya adalah biaya produksi. Pengertian biaya produksi adalah biaya yang dibebankan dalam proses produksi selama suatu periode. Biaya ini terdiri dalam proses awal ditambah biaya pabrik. Termasuk dalam biaya-biaya yang dibebankan pada persediaan dalam proses akhir periode. Pengertian biaya produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi untuk tujuan tertentu. Sedangkan pengertian biaya produksi merupakan biaya yang dipakai untuk menilai persediaan yang dicantumkan dalam laporan keuangan dan jumlahnya relatif lebih besar daripada jenis biaya lain yang selalu terjadi berulang-ulang dalam pola yang sama secara rutin. "Production costs include the direct material, direct labor, and factory overhead incurred to produce a good or service". Biaya produksi merupakan pengeluaran biaya terbesar bagi perusahaan manufaktur, oleh karena itu pihak manajemen harus melakukan suatu pengendalian biaya produksi dan mengoptimalkan pemanfaatannya secara rasional dan sistematis agar biaya produksi menjadi rasional dan efektif. Biaya produksi dapat dikatakan efisien apabila pengeluaran biaya tersebut tidak terjadi suatu

pemborosan serta mampu menghasilkan output produk dengan kuantitas dan kualitas yang baik, untuk itu diperlukan suatu usaha yang sistematis pada Production Cost and Company's Profitability

perusahaan dengan cara membandingkan prestasi kerja dengan rencana dan membuat tindakan tepat atas perbedaannya.

3. Pemecahan masalah bidang produksi

Berikut adalah Solusi tepat untuk mengatasi masalah yang biasa terjadi pada aspek produksi bisnis makanan khas daerah, berdasarkan tinjauan teoritis sebelumnya:

a. Kualitas Bahan Baku

Upaya yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan kualitas bahan baku adalah dengan melakukan standarisasi pemasok melalui pemilihan supplier yang memiliki kualitas bahan baku yang konsisten dan terpercaya. Selain itu, dilakukan proses pengendalian kualitas (quality control) pada saat penerimaan bahan baku dengan menggunakan indikator tertentu seperti warna, aroma, dan tekstur. Penerapan metode First In First Out (FIFO) juga dilakukan untuk memastikan bahan baku yang digunakan merupakan bahan yang lebih dahulu masuk sehingga dapat meminimalisir kerusakan. Dalam mengantisipasi gangguan listrik yang mempengaruhi penyimpanan, digunakan alternatif penyimpanan sementara seperti cooler box. Selain itu, pembelian bahan baku dilakukan secara lebih terjadwal dalam jumlah yang relatif kecil guna menjaga kesegaran bahan.

1. Seleksi Produsen Terpercaya: Menjalin hubungan kemitraan jangka panjang dengan pemasok bahan baku yang sudah terbukti kualitasnya.
2. Standarisasi Bahan Baku: Membuat standar kualitas bahan baku (matang, segar, tidak cacat) yang harus dipenuhi
3. Pengujian Rutin: Melakukan pengecekan berkala terhadap kualitas bahan baku menggunakan metode uji mutu sederhana (visual, aroma, dan
4. Standarisasi Bahan Baku: Membuat standar kualitas bahan baku (matang, segar, tidak cacat) yang harus dipenuhi
5. Pengujian Rutin: Melakukan pengecekan berkala terhadap

kualitas bahan baku menggunakan metode uji mutu sederhana (visual, aroma, dan tekstur).

jangka panjang dengan pemasok bahan baku yang sudah terbukti kualitasnya.

a. Standarisasi Bahan Baku: Membuat standar kualitas bahan baku (matang, segar, tidak cacat) yang harus dipenuhi

b. Pengujian Rutin: Melakukan pengecekan berkala terhadap kualitas bahan baku menggunakan metode uji mutu sederhana (visual, aroma, dan tekstur).

b. Pengadaan dan Penyimpanan

Dalam mengatasi permasalahan pengadaan dan penyimpanan, langkah yang dilakukan adalah dengan menyediakan supplier alternatif untuk setiap bahan baku utama guna menghindari ketergantungan pada satu pemasok. Selain itu, dilakukan perencanaan kebutuhan bahan baku secara sederhana berdasarkan data penjualan sebelumnya untuk memastikan ketersediaan bahan. Untuk mengantisipasi gangguan listrik, digunakan alat pendukung seperti stabilizer atau sumber listrik cadangan. Penerapan sistem safety stock juga dilakukan untuk menjaga ketersediaan bahan baku minimum. Di samping itu, sistem penyimpanan bahan baku diatur secara terorganisir dengan memisahkan bahan berdasarkan jenisnya, seperti bahan basah, bahan kering, dan bahan siap pakai.

a. *Cold Storage* yang Memadai: Investasi pada fasilitas

penyimpanan dingin untuk memperpanjang kesegaran bahan baku.

b. Sistem Pemesanan Terjadwal: Menggunakan sistem ERP sederhana untuk mengatur jadwal pengadaan sesuai kebutuhan produksi

c. Pengelolaan FIFO (*First In First Out*): Memastikan rempah yang masuk duluan ke dalam *freezer* digunakan duluan

untuk mengurangi pemborosan jangka panjang dengan pemasok bahan baku yang sudah terbukti kualitasnya.

d. Standarisasi Bahan Baku: Membuat standar kualitas bahan baku (matang, segar, tidak cacat) yang harus dipenuhi

e. Pengujian Rutin: Melakukan pengecekan berkala terhadap kualitas bahan baku menggunakan metode uji mutu sederhana (visual, aroma, dan tekstur).

jangka panjang dengan pemasok bahan baku yang sudah terbukti kualitasnya.

f. Standarisasi Bahan Baku: Membuat standar kualitas bahan baku (matang, segar, tidak cacat) yang harus dipenuhi

g. Pengujian Rutin: Melakukan pengecekan berkala terhadap kualitas bahan baku menggunakan metode uji mutu sederhana (visual, aroma, dan tekstur).

jangka panjang dengan pemasok bahan baku yang sudah terbukti kualitasnya.

h. Standarisasi Bahan Baku: Membuat standar kualitas bahan baku (matang, segar, tidak cacat) yang harus dipenuhi

i. Pengujian Rutin: Melakukan pengecekan berkala terhadap kualitas bahan baku menggunakan metode uji mutu sederhana (visual, aroma, dan tekstur).

c. Proses Produksi

Pemecahan masalah dalam proses produksi dilakukan dengan menyusun standar operasional prosedur (SOP) yang mencakup standarisasi resep dan takaran bahan secara rinci dan terukur. Selain itu, dilakukan pelatihan secara berkala kepada tenaga kerja agar memahami proses produksi yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pengendalian kualitas juga dilakukan sebelum produk dipasarkan untuk memastikan kesesuaian rasa, bentuk, dan tampilan produk. Evaluasi produksi dilakukan secara rutin guna mengidentifikasi kesalahan yang terjadi serta sebagai bahan perbaikan berkelanjutan. Penggunaan checklist dalam proses produksi juga diterapkan untuk meminimalisir kesalahan teknis.

d. Sumber Daya Manusia

Dalam mengatasi kendala sumber daya manusia, dilakukan pelatihan dasar terkait teknik produksi, kebersihan, dan standar operasional kerja. Selain itu, dilakukan pembagian tugas yang jelas sesuai dengan peran masing-masing anggota tim untuk meningkatkan efektivitas kerja. Setiap kesalahan yang terjadi dijadikan sebagai bahan evaluasi dan pembelajaran bersama guna meningkatkan kualitas kinerja tim. Komunikasi internal juga ditingkatkan melalui briefing sebelum dan sesudah kegiatan produksi. Selain itu, dilakukan evaluasi kinerja secara berkala untuk memberikan umpan balik yang konstruktif kepada anggota tim.

- a. SOP yang Jelas: Membuat prosedur yang baik dan tepat untuk menciptakan produk yang baik juga untuk menjaga konsistensi produk.
- b. Pelatihan Karyawan: Melatih karyawan agar dapat memahami teknik produksi yang baik dan benar.

e. Biaya Produksi

Upaya pengendalian biaya produksi dilakukan dengan mencatat seluruh pengeluaran secara rinci dan sistematis guna memudahkan pengawasan biaya. Efisiensi penggunaan bahan baku juga diterapkan untuk mengurangi pemborosan (waste) dalam proses produksi. Selain itu, dilakukan perawatan peralatan produksi secara rutin untuk menghindari kerusakan yang dapat menimbulkan biaya tambahan. Perhitungan harga pokok produksi (HPP) dilakukan secara tepat sebagai dasar dalam penentuan harga jual produk. Pengendalian terhadap produk cacat juga dilakukan untuk meminimalisir kerugian. Di samping itu, evaluasi terhadap harga jual dilakukan secara berkala dengan mempertimbangkan kondisi pasar dan perubahan biaya produksi.

- a. Analisis Biaya Rutin: Menggunakan metode ABC (*ActivityBased Costing*): untuk mengidentifikasi dan mengurangi biaya yang tidak perlu.
- b. Negosiasi Harga dengan Produsen: Mencari harga terbaik tanpa mengorbankan kualitas.
- c. Efisiensi Energi: Menggunakan peralatan hemat energi.
- d. menyisihkan dana cadangan atau melakukan pembelian bahan

baku secara grosir saat harga sedang rendah.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Perubahan gaya hidup masyarakat modern yang cenderung praktis dan dinamis membuka peluang besar bagi pengembangan produk makanan siap konsumsi yang mudah dibawa, ekonomis, dan tetap memiliki kualitas rasa yang baik. Produk nasi kepal Kepal'z hadir sebagai inovasi dari produk yang telah ada di pasar dengan menawarkan diferensiasi berupa variasi rasa, konsep produk yang praktis, serta harga yang terjangkau bagi berbagai kalangan masyarakat.

Dari hasil analisis peluang pasar, usaha nasi kepal memiliki potensi yang menjanjikan karena tingginya permintaan terhadap makanan cepat saji yang efisien, khususnya untuk kebutuhan sarapan dan konsumsi harian. Ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh dengan biaya relatif rendah mendukung efisiensi produksi serta keberlanjutan operasional usaha. Perencanaan strategi pemasaran yang tepat, dikombinasikan dengan manajemen usaha yang baik, dapat meningkatkan daya saing produk Kepal'z di industri kuliner serta membuka peluang pengembangan usaha di masa mendatang.

Secara keseluruhan, usaha Kepal'z layak untuk dijalankan dan dikembangkan karena memiliki peluang pasar yang luas, konsep produk yang relevan dengan kebutuhan konsumen, serta potensi keuntungan yang berkelanjutan.

2. Saran

Perlu dilakukan inovasi produk secara berkelanjutan melalui penambahan variasi rasa, peningkatan kualitas bahan baku, serta pengembangan menu baru agar konsumen tidak merasa jenuh. Pemanfaatan media sosial dan platform digital marketing perlu ditingkatkan untuk memperluas jangkauan pasar serta membangun branding produk yang lebih kuat.

Diperlukan standar operasional prosedur (SOP) produksi guna menjaga konsistensi rasa, kualitas produk, serta efisiensi proses kerja. Pencatatan keuangan yang sistematis dan transparan perlu diterapkan agar perkembangan usaha dapat dipantau dengan baik dan

memudahkan perencanaan ekspansi bisnis. Kedepannya, usaha dapat dikembangkan melalui sistem kemitraan atau franchise apabila permintaan pasar meningkat dan operasional telah stabil.

penelitian lebih mendalam terkait analisis kelayakan finansial jangka panjang dan perilaku konsumen terhadap produk makanan praktis.

DAFTAR PUSTAKA

- Caswito, A., Sulastri, S., Octavia, L. N., Napitupulu, T. M., & Al Mahdi, M. H. (2024). Strategi Pengembangan Bisnis UMKM Industri Makanan Tahu di Kota Bekasi Dengan Metode Analisis SWOT dan Business Model Canvas. 13-21.
- Hartoyo, E., Sholihah, Q., Fauzia, R., & Rachmah, D. N. (n.d.). *Sarapan pagi & produktivitas*. Universitas Brawijaya Press.
- Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 1-12.
- Hutauruk, R. P., Zalukhu, R. S., Collyn, D., Jayanti, S. E., & Damanik, S. W. (2024). Peran perilaku pengelolaan keuangan sebagai mediator dalam meningkatkan kinerja keuangan UMKM di kota Medan. 302-315.
- Julyanthry, J. S., Asmeati, A., Hasibuan, A., Simanullang, R., Pandarangga, A. P., & Syukriah M, E. A. (2020). Manajemen produksi dan operasi.
- Khomsan, A. (2004). Peranan pangan dan gizi untuk kualitas hidup.
- Lummus, R. R. (2007). The role of APICS in professionalizing operations management. *Journal of Operations Management*, 2, 336-345.
- Masyarakat, D. G. (2010). Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Nasution, M. N. (2005). Manajemen mutu terpadu (total quality management).
- Pambreni, Y. K., & Tham, J. J. (2019). The influence of total quality management toward organization performance. *Management Science Letters*, 1397-1406.
- Prasetyo, A. D., & Yayat, R. A. (2019). Studi Eksplorasi Kesiapan Kerja Siswa Kelas Reguler pada Program Keahlian Teknik Kendaraan Ringan di SMK. *Journal of Mechanical Engineering Education*, 6.
- Prawirosentono, S. (2001). Manajemen Operasi: Analisis dan studi kasus.
- Putra, E. D., Maharani, I. R., Wulandari, R., & Kuswoyo, S. P. (2022). Pengaruh Penyuluhan Kesehatan Tentang Pentingnya Sarapan Terhadap Pengetahuan dan Perilaku terkait Sarapan Pagi pada Pelajar SMP Muhammadiyah 61 Tanjung Selamat. *PubHealth Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 112-117.
- Surokim, S. (2016). Pengaruh Pengalaman Praktek Kerja Lapangan dan Kepercayaan Diri Terhadap Kesiapan Kerja Siswa SMK. *Jurnal Ilmiah Psikologi*.

- Surokim, S. (n.d.). Pengaruh Pengalaman Praktek Kerja Lapangan dan Kepercayaan Diri Terhadap Kesiapan Kerja Siswa SMK. *Jurnal Ilmiah Psikologi*.
- Utomo, A. W. (2022). Analisis proses pengadaan bahan baku terigu dengan model sistem dinamis pada produksi mi di UD. Maju Makmur Kota Madiun. *KONSTELASI: Konvergensi Teknologi dan Sistem Informasi*.
- Utomo, T. B., & Islam, F. E. (2022). "Teori Produksi.". From https://www.academia.edu/download/94460035/TEORI_PRODUKSI.pdf
- Wijaya, A. S. (2020). Manajemen operasi produksi. 10.

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Cilacap, Jawa Tengah pada tanggal 23 Desember 2002 sebagai anak pertama dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Widodo dan Ibu Indra Yeni. Saat ini penulis bertempat tinggal di Sinduharjo, Sleman. Alamat email: nandasetyaprtm2312@gmail.com. Pendidikan SMA di tempuh di MA Daar El-Qolam 1, lulus pada tahun 2021. Di tahun tersebut juga, penulis diterima di program studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Selama mengikuti kuliah di Fakultas Ilmu Agama Islam, penulis aktif mengikuti kepanitiaan Fakultas dan Universitas seperti, I-SAFE, TEMILNAS, dan juga sempat menjadi Wali Jama'ah kepanitiaan Ta'aruf Mahasiswa pada tahun 2023.

LAMPIRAN

