

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsep makanan atau minuman unik baik merupakan inovasi baru maupun produk lama yang diubah konsepnya sehingga menjadi lebih modern dan menarik semakin menjamur dewasa ini. Para pemilik usaha sedang berlomba-lomba untuk menghadirkan menu yang unik, berbeda dari yang lain dan tentu saja dengan cita rasa yang lezat. Makanan yang praktis juga merupakan salah satu pertimbangan bagi konsumen. Dengan konsep makanan unik, cita rasa yang lezat dan praktis pizza dapat menjadi salah satu pilihan yang tepat.

Pizza tentu sudah tidak asing bagi masyarakat bahkan dapat dikatakan bahwa pizza merupakan makanan pilihan pengganti nasi saat sedang melangsungkan acara. Semua kalangan sangat menyukai pizza mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Pizza dapat dikatakan sebagai makanan yang populer bukan tanpa alasan, pizza mempunyai ciri khas tersendiri dalam hal tekstur roti maupun kombinasi *topping* yang pas dan menyatu dengan roti yang menciptakan pengalaman makan menjadi lebih menarik. Pizza merupakan olahan makanan jenis roti, namun dengan bentuk, rupa, rasa, dan teknik penyelesaian yang sedikit berbeda. Pizza mempunyai bentuk yang bulat pipih dengan taburan topping di atasnya, rasanya yang gurih dan teknik penyelesaiannya dengan loyang yang khusus untuk pizza (Rahmi, 2015).

Peluang usaha pizza dapat dikatakan sangat pesat di Indonesia. Hal tersebut dapat dilihat dari maraknya usaha rumahan yang menjual produk pizza. Meski begitu pasar pizza tidak pernah turun dan akan terus meningkat. Setiap usaha rumahan memiliki ciri khas tersendiri pada produknya, hal tersebut pula yang menjadi daya tarik tersendiri dan dapat menciptakan pasarnya sendiri, sehingga pasar pizza tidak akan pernah turun. Contoh produsen pizza ialah Pizza Hut dan Domino's Pizza.

Praktik Kerja Lapang (PKL) *entrepreneur* adalah kegiatan yang diadakan sebagai pengganti Praktik Kerja Lapang (PKL) reguler yang biasa dilakukan di pabrik. PKL *entrepreneur* diharapkan mampu menjadi jembatan bagi mahasiswa untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Kegiatan yang dilakukan selama PKL *entrepreneur* adalah bekerja seperti tenaga kerja di Usaha Kecil Menengah (UKM)

yang dipilih sehingga mampu menyerap dan mempelajari secara langsung pengalaman sebagai wirausaha dan tenaga kerja pada UKM tersebut.

Usaha Kecil Menengah (UKM) yang kami pilih untuk menjalani PKL enterpreneur adalah UKM Orlando Pizza Surabaya yang merupakan salah satu UKM yang berada di Surabaya Utara. UKM Orlando Pizza Surabaya bergerak dalam bidang produksi pizza dan sweetza (pizza dengan cita rasa manis). Orlando Pizza Surabaya sudah berdiri sejak 1 November 2014.

Pemilihan tempat Praktek Kerja Lapang di UMKM Orlando Pizza Surabaya dilakukan karena diharapkan UMKM ini dapat memberikan informasi dan pengetahuan yang lebih dalam mengenai proses pembuatan pizza. Selain itu, UMKM Orlando Pizza Surabaya diharapkan mampu memberi pengalaman dan manfaat lainnya yang akan berguna bagi mahasiswa sehingga dapat lebih siap untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus menjadi sarjana teknologi pangan kelak.

B. Tujuan

Adapun tujuan Praktek Kerja Lapang ini antara lain adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari proses pembuatan pizza di UMKM Orlando Pizza Surabaya dan membandingkannya dengan ilmu yang telah didapat selama di bangku perkuliahan.
2. Memberi masukan (input) bagi UMKM Orlando Pizza Surabaya dalam usaha meningkatkan kualitas dan produksi dalam meningkatkan kualitas dan produksi dalam mencapai tujuan usaha.
3. Memperoleh pemahaman dalam dunia kerja dengan metode *learning by doing*.

C. Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

Dapat mengetahui dengan lebih dalam mengenai kenyataan dalam dunia kerja atau dunia industry sehingga diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industry maupun dunia kerja.

b. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat menjalin Kerjasama yang baik antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan UMKM Orlando Pizza Surabaya terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.

c. Bagi UMKM

Dapat memberikan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada UMKM Orlando Pizza Surabaya.

D. Profil UMKM

1. Sejarah UMKM

UMKM Orlando Pizza Surabaya berdiri sejak 1 November 2014. Berdirinya UMKM Orlando Pizza Surabaya berawal dari kebutuhan biaya untuk membayar biaya untuk membayar kuliah dan siding yang saat itu tidak murah. Berbekal dari pengalaman yang didapat dari bergabung dengan seorang teman satu tahun sebelumnya dengan menjadi investor akan tetapi hasil yang didapat tidak sesuai harapan dan sang pemilik memutuskan tidak berhenti disitu saja dan memutuskan untuk tetap bergabung dengan seorang teman tersebut hingga modal yang diberikan Kembali. Dikarenakan sang pemilik tidak mendapat hal yang diinginkan dalam konteks tersebut adalah gaji, lalu sang pemilik beserta teman tersebut memutuskan untuk menutup usahanya tersebut karena satu dan lain hal. Setelah satu tahun berlalu secara tiba-tiba seorang teman dari profesi yang sama dengan sang pemilik memesan 5 loyang pizza sekaligus. Dengan latar belakang tidak bisa memasak sang pemilik bingung untuk mengolah adonan yang sudah siap menjadi beberapa bagian, akan tetapi sang pemilik memutuskan untuk terus berlatih hingga mendapat komposisi yang tepat. Berangkat dari pesanan rekan satu profesinya tersebut sang pemilik mulai percaya diri untuk mempromosikan produknya kepada rekan-rekan terdekatnya. Setelah perjuangan yang tidak mudah tersebut membuahkan hasil yaitu UMKM Orlando Pizza Surabaya masih berdiri hingga saat ini.

a. Nama Usaha

Nama dari UMKM adalah UMKM Orlando Pizza Surabaya, dimana nama Orlando diambil dari nama sang buah hati dari pemilik yaitu Orlando.

b. Visi dan Misi UMKM

Visi

- Menjadi pelopor konsep pizza local.

Misi

- Selalu berinovasi dan berkreasi dalam pengembangan produk.
- Konsisten pada kualitas produk.
- Menjalin relasi yang baik dengan pelanggan.

c. Status Hukum

Status hukum UMKM adalah sudah mendapatkan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), sedangkan untuk kepemilikan adalah milik pribadi.

d. Lokasi Usaha

UMKM Orlando Pizza Surabaya berlokasi di Bulak Rukem Timur 2F/10, Kec. Bulak, Kota Surabaya. Jam operasional pada UMKM adalah mulai pukul 7.00 WIB hingga pukul 21.00 WIB. Untuk kontak atau pemesanan dapat dilakukan melalui aplikasi whatsapp pada nomor 0815.5044.742, untuk intagram dapat dilihat di @orlando_pizza.

2. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM)

Aspek manajemen SDM merupakan aspek yang dapat digunakan sebagai pengelola dan pelatih tenaga kerja dalam suatu usaha. Aspek manajemen termasuk dalam hal penting dikarenakan terkait dengan fungsi koordinasi dan sinkronasi antar semua factor produksi. Manajemen dapat disebut sebagai nahkoda dari suatu usaha. Visi dan misi pun diperlukan pada aspek manajemen sehingga factor produksi dapat dikendalikan dan dapat mencapai tujuan yang diinginkan.

Aspek sumber daya manusia bertujuan untuk mengetahui bagaimana suatu usaha memberlakukan dan mengimplementasi kelayakan ketersediaan sumber daya manusia. Hal-hal yang perlu diperhatikan ialah jumlah karyawan yang dibutuhkan, pembagian deskripsi tugas, produktivitas kerja, program pelatihan dan pengembangan, penentuan prestasi kerja dan kompensasi, keselamatan dan kesehatan kerja serta mekanisme pemutusan hubungan kerja (PHK). Masalah tenaga kerja dapat menyangkut jumlah dan jenis keahlian yang dibutuhkan. Jumlah kebutuhan tenaga kerja dapat dihitung dengan membagi jumlah beban kerja dan waktu yang dibutuhkan. Perhitungan tersebut merupakan perhitungan rata-

rata (Jumingan, 2011). Pembagian sumber daya manusia yang dibutuhkan dan kualitas juga berperan penting, termasuk juga dalam pengembangan, kompensasi, dan penilaian karya sumber daya manusia (Suwinto, 2011).

1) Struktur Organisasi

Menurut Saputra (2014) organisasi merupakan sekelompok orang dengan tujuan sama, saling mengingatkan dan memiliki sarana untuk mencapai tujuan tersebut dengan adanya koordinasi. Sedangkan menurut Hasibuan (2011), Organisasi adalah suatu sistem perserikatan formal, berstruktur, dan terkoordinasi dari sekelompok orang yang bekerja sama dalam mencapai tujuan tertentu.

Rusdiana (2014) menyatakan bahwa struktur organisasi menunjukkan adanya pembagian kerja dan menunjukkan fungsi atau kegiatan yang berbeda lalu diintegrasikan. Selain itu, organisasi juga memperlihatkan arus interaksi dalam organisasi yang memutuskan, memerintah, menjawab dan melaksanakan pekerjaan. Struktur organisasi pada umumnya digambarkan dalam suatu bagan yang disebut bagan organisasi. Bagan organisasi adalah gambar struktur organisasi yang formal. Dalam gambar tersebut ada garis-garis (instruksi dan koordinasi) yang menunjukkan kewenangan dan hubungan komunikasi formal, yang tersusun secara hierarkis. Manusia merupakan unsur terpenting dalam pengorganisasian.

UMKM Orlando Pizza Surabaya belum memiliki struktur organisasi tertulis. Organisasi fungsional merupakan organisasi yang kekuasaan kepemimpinannya diserahkan kepada para pemimpin dari tiap organisasi dibawahnya dalam bidang tertentu yang sesuai dengan tugas dan fungsi dari masing-masing pimpinan (Saputra, 2014).

Struktur organisasi pada UMKM Orlando Pizza Surabaya masih terbilang sederhana, dapat dilihat dari bagan dibawah ini.



Gambar 1. Struktur Organisasi UMKM Orlanndo Pizza Surabaya

a) Pembagian Tugas dan Wewenang

1. Pemimpin : Dian Pangestuti. S. Pd., M. Pd.
2. Bendahara : Bayu Adi. SE., M.SA., Ak.
3. Bidang Produksi :
 - Bagian Adonan : Suparman Endang Wiludjeng
 - Bagian Topping : Bagas Dewantara
4. Bidang Pengemasan : Bayu Alfiadika
5. Bidang Pemasaran : Dian Pangestuti. S. Pd., M. Pd.
6. Bidang Pengiriman :
 - Uman
 - Rizal

b) Deskripsi Tugas

Pemimpim memiliki peranan paling penting dan berpengaruh pada suatu organisasi. Pada UMKM ini Dian Pangestuti. S. Pd., M. Pd. sebagai pemimpin sekaligus sebagai yang tanggung jawab pada UMKM memiliki tugas sebagai pengawas dan pengambil keputusan.

Bendahara bertugas sebagai pengelola keuangan suatu organisasi. Pada UMKM Orlando Pizza Surabaya pun memiliki

bendahara yang bertugas sebagai pengelola keuangan, yaitu Bayu Adi. SE., M.SA., Ak.

Bidang produksi pada UMKM ini terbagi atas dua bagian lagi, yaitu bagian adonan dan bagian topping. Suparman Endang Wiludjeng sebagai penanggung jawab bagian adonan yang bertugas untuk mempersiapkan bahan dasar untuk adonan dan membuat adonan produk pizza, sedangkan Bagas Dewantara sebagai penanggung jawab topping yang bertugas untuk memberi topping pada produk pizza dan memasaknya dengan oven.

Bidang pengemasan bertugas untuk mengemas pizza yang telah dimasak dengan oven, kemasan yang digunakan adalah kemasan kotak kardus dengan logo UMKM Orlando Pizza Surabaya di atasnya. Bayu Alfiadika sebagai penanggung jawab pada bidang pengemasan.

Bidang pengiriman dilakukan oleh kurir pribadi atau dapat melalui Go-Jek ataupun Grab sesuai dengan permintaan pelanggan. Bidang pengiriman bertugas untuk mengirim produk pizza kepada pelanggan. Uman dan Rizal adalah penanggung jawab pada bidang pengiriman.

3. Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan hal yang krusial pada suatu perusahaan atau bisnis, dimana semua usaha dan kerja keras untuk membuat atau menciptakan suatu produk akan sia-sia apabila terdapat kesalahan dalam bidang pemasaran. Pemasaran begitu penting dikarenakan hal yang paling utama dipikirkan oleh konsumen adalah bagaimana suatu perusahaan atau bisnis melakukan pemasaran, dan menjadi penentu apakah konsumen tersebut akan membeli produk dari perusahaan atau bisnis tersebut. Oleh karena itu dibutuhkan analisa aspek pemasaran yang akan memberikan informasi mengenai daya beli, persaingan, daerah pemasaran, peluang, harga pasar dan sebagainya.

a) Target Pasar

Target pasar yang dibidik oleh pemilik UMKM adalah ibu-ibu muda dengan rentang usia 20-35 tahun.

- b) Potensi Pasar
- c) Produk pizza sangat berpotensi dalam pasar dikarenakan termasuk dalam makanan yang dapat membuat kenyang dan dapat dinikmati untuk beramai-ramai. Selain karena rasanya yang nikmat produk pizza pada UMKM ini juga memiliki harga yang terjangkau sehingga sangat cocok untuk hidangan saat berkumpul dengan keluarga maupun kerabat.

d) *Positioning*

Positioning merupakan tindakan dalam merancang produk dan mengatur strategi pemasaran sehingga tercipta suatu kesan yang baik untuk konsumen. Pada UMKM ini telah melakukan keduanya dengan sangat baik, terlihat dari sang pemilik yang memperlakukan konsumen dengan sangat baik yaitu seperti teman. Dapat dilihat juga dari produk yang dijual di UMKM ini berbeda dari kompetitor lain, sehingga sudah memiliki pasar tersendiri. Perpaduan keduanya yang pas tersebut yang menjadikan UMKM Orlando Pizza Surabaya tetap bertahan bahkan pada masa pandemic seperti sekarang.

e) *Market Share*

Market share merupakan bagian yang dikuasai oleh perusahaan dibandingkan seluruh industry yang ada. Rumus dari *market share* adalah $\frac{\text{penjualan perusahaan}}{\text{permintaan industry}}$, sedangkan rumus $\frac{\text{penjualan perusahaan}}{\text{penjualan industry}}$ adalah *market share*. Sekarang ini sudah menjamur usaha dengan produk pizza sebagai menu utama, sehingga sebagai langkah awal yang baik asumsi untuk pasar yang akan dipenuhi adalah sekitar 5%. Untuk selanjutnya diupayakan adanya peningkatan pasar sebesar 0,1% seiring dengan bertambahnya variasi rasa pizza yang diberikan.

f) Strategi Penjualan dan Pemasaran

Penjualan dan pemasaran yang dilakukan oleh UMKM Orlando Pizza Surabaya saat ini melalui sosial media dan *reseller*. Untuk pemesanan melalui media sosial berupa Whatsapp akan langsung ditangani oleh pemilik. Sedangkan untuk pemesanan melalui

reseller dilakukan dengan cara konsumen mengirim pesan kepada *reseller* lalu pesan tersebut akan dikirimkan pada pemilik dan akan segera diproses untuk produk yang dipesannya. Adanya *reseller* sangat membantu pemilik untuk melakukan pemasaran, maka produk dari UMKM ini dapat diketahui oleh masyarakat luas dengan lebih cepat.

Proses pemesanan hingga pengiriman akan dipantau langsung oleh pemilik sehingga jarang terjadi salah paham atau *miss* dalam perputaran usaha setiap harinya. Dikarenakan adona roti pizza yang digunakan selalu baru maka konsumen sudah diberi arahan saat akan memesan bahwa untuk tidak memesan secara mendadak apabila pesanan yang diinginkan berjumlah besar. Setiap pembelian produk pizza dengan nominal lebih dari Rp.100.000 akan mendapat bonus, begitupun kelipatannya.

4. Aspek Operasional

Aspek operasional atau aspek teknis dapat juga disebut sebagai aspek produksi. Dalam aspek operasional atau aspek teknis terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, seperti lokasi, sarana prasarana, tenaga ahli, bahan baku dan tata letak bangunan.

a) Lokasi

Lokasi yang digunakan pada usaha UMKM Orlando Pizza Surabaya terletak di Bulak Rukem Timur 2F/31, Surabaya. Lokasi yang digunakan saat ini masih lokasi sementara dikarenakan outlet yang akan digunakan masih dalam tahap pembangunan. Lokasi outlet sementara dan outlet yang akan ditempati permanen terbilang cukup strategis karena terdapat dipemukiman dengan jumlah penduduk yang terbilang banyak. Untuk menuju pada kedua lokasi tersebut pun cukup mudah.

b) Sarana dan Prasarana

Sarana yang digunakan pada UMKM Orlando Pizza Surabaya adalah lemari es, kompor gas, dandang pengukus, oven tangkring, Loyang dan sebagainya. Sedangkan prasarana yang digunakan adalah dapur dengan luas kira-kira 10m²

sebagai tempat produksi sementara sembari menunggu untuk tempat permanen yang masih dalam tahap pembangunan.

c) Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan pada UMKM Orlando Pizza Surabaya adalah tepung terigu protein tinggi, telur, margarin, garam, ragi instan dan air. Bahan yang digunakan dipilih dengan hati-hati demi menghasilkan produk yang berkualitas dan memuaskan konsumen.

d) Kapasitas Operasional

Kapasitas operasional merupakan pembatas unit produksi dalam kurun waktu tertentu. Kapasitas produksi dapat dilihat dari *input* maupun *output* dari suatu perusahaan. Berdasarkan pasokan bahan baku dapat diakumulasi bisa menghasilkan sekitar 1000 loyang pizza dalam kurun waktu satu bulan. Sehingga dapat dikatakan bahwa dalam satu minggu UMKM Orlando Pizza Surabaya dapat memproduksi sekitar 200 loyang pizza.

e) Tata Letak

Tata letak bangunan pada outlet permanen yang masih dalam tahap pembangunan sudah dilakukan perancangan konsep. Dengan diskusi yang cukup panjang, kami dan pemilik sepakat untuk mengusung konsep minimalis sehingga tidak akan banyak barang pada ruangan outlet. Didalam outlet rencananya hanya akan ada kursi, meja dan vas bunga sebagai hiasan.

UMKM Orlando Pizza Surabaya memproduksi dua macam pizza yaitu pizza regular dan sweetza. Pizza regular merupakan pizza yang memiliki *topping* atau taburan bahan-bahan yang memiliki cita rasa gurih, sedangkan sweetza merupakan memiliki *topping* atau taburan bahan-bahan dengan cita rasa manis. Pada dasarnya adonan yang digunakan untuk rotinya (*dough*) adalah sama, yang membedakan hanyalah *topping* atau taburan atasnya. Varian *topping* yang dimiliki pun sangat beragam dan juga pembeli dapat menentukan sendiri pilihan *toppingnya*.

Adonan yang digunakan pada UKM Orlando Pizza Surabaya berbeda dengan adonan atau *dough* pizza pada umumnya yang memiliki tekstur cenderung kering, tipis dan agak keras, sedangkan adonan yang digunakan oleh Orlando Pizza Surabaya lebih mirip dengan adonan roti daripada adonan pizza dimana memiliki tekstur lembut, empuk dan tebal. Varian taburan atau *topping* pada produk ini sangat beragam dan pembeli dapat menentukan sendiri macam-macam *topping* yang diinginkan. Variasi *topping* yang tersedia pada pizza regular antara lain *beef, chicken, sausage, smoked beef, tuna, meatball, crab, shrimp, double cheddar, mozzarella, paprika, mushroom, sweet corn, cube cheese, bombay, seaweed, pineapple, tomato*, dan vegetarian. Sedangkan untuk sweetza memiliki variasi topping antara lain *dark choco, tiramisu, greentea, cappuccino, taro, meses, oreo, choco chips, cheese, silverqueen, almond, cha cha, kitkat, milo, dan cube cheese*. Ukuran untuk pizza yang ditawarkan ada 2 ukuran yaitu diameter 15 cm untuk varian mini dan 22 cm untuk varian regular.

Pengiriman dilakukan menggunakan jasa kurir pribadi dan juga dapat melalui *Go-food* ataupun *Grab-food* sesuai dengan permintaan pelanggan, akan tetapi *pemilik* Orlando Pizza Surabaya sudah mendaftarkan produknya untuk pemesanan melalui online seperti *Go-food* dan *Grab-food* tetapi belum aktif karena harus memastikan beberapa hal terlebih dahulu. Terkadang ada juga pelanggan yang langsung mengambil pesannya di rumah *pemilik* ataupun di dapur tempat produksi. Penjualan yang dilakukan sejauh ini sudah melalui Instagram, whatsapp business, dan reseller. Berikut adalah beberapa menu yang disediakan oleh UMKM Orlando Pizza Surabaya:



Gambar 2. Pizza Sausage Beef Corn Paprica Bombay Moza

Pizza Sausage Beef Corn Paprica Bombay Moza yang di produksi oleh UMKM Orlando Pizza Surabaya merupakan salah satu dari berbagai pilihan *topping* yang ditawarkan. Seperti namanya menu ini terdiri dari roti pizza yang diberi *topping* sosis sapi, daging sapi giling, pipilan jagung, bawang Bombay, taburan keju parut dan di atasnya diberi keju mozzarella. Produk ini dipasarkan dengan diameter 15 cm dan 22 cm. Pada gambar diatas merupakan contoh pizza dengan ukuran diameter 22 cm atau ukuran regular.



Gambar 3. Pizza Sausage Beef Corn Paprica Bombay Moza

Sweetza Dark Choco Milo yang di produksi oleh UMKM Orlando Pizza Surabaya merupakan salah satu dari berbagai pilihan *topping* yang ditawarkan. Seperti namanya sweetza ini diberi *topping* olesan *dark choco* lalu diberi taburan bubuk milo di atasnya. Produk ini dipasarkan dengan diameter 15 cm dan 22 cm. Pada gambar diatas merupakan contoh pizza dengan ukuran diameter 22 cm atau ukuran regular.



Gambar 4. Pizza Sausage Beef Corn Paprica Bombay Moza

Sweetza Greantea Choco Chips Almond Cashew merupakan salah satu dari berbagai pilihan *topping* yang ditawarkan. Seperti namanya sweetza ini diberi *topping* olesan *greantea* lalu diberi taburan choco chips, kacang almond dan kacang mede di atasnya. Produk ini dipasarkan dengan diameter 15 cm dan 22 cm. Pada gambar diatas merupakan contoh pizza dengan ukuran diameter 15 cm atau ukuran mini.