

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kegiatan PKL (Praktek Kerja Lapangan) adalah kegiatan yang wajib dilakukan mahasiswa aktif sebagai salah satu syarat kelulusan. Kegiatan PKL biasa dilakukan di perusahaan atau pabrik produk pangan, namun pada masa pandemi ini karena minimnya penerimaan untuk kegiatan PKL di pabrik sehingga terdapat alternatif lain untuk kegiatan PKL yaitu PKL *entrepreneur* dimana kegiatan ini dilakukan di UMKM. Sehingga diharapkan mahasiswa mampu menerapkan secara langsung teori yang sudah didapatkan selama perkuliahan pada UMKM. Sekaligus mahasiswa juga dapat mempelajari bisnis dan pengolahan produk pangan secara langsung pada skala UMKM.

UMKM merupakan usaha mikro kecil dan menengah yang bergerak di bidang perdagangan. Salah satu UMKM yang berperan penting dalam meningkatkan perekonomian adalah UMKM dibidang makanan dan minuman. Seiring berjalannya waktu, UMKM semakin berkembang mengikuti zaman salah satunya adalah perkembangan teknologi yaitu dengan melakukan penjualan dan promosi melalui platform online. Terutama di masa pandemi ini banyak orang yang memilih untuk memesan secara online, sehingga peluang penjualan UMKM dapat semakin besar.

Pada PKL UMKM ini kami bertempat di UMKM Orlando Pizza Surabaya. UMKM ini sudah berdiri sejak 2014. Alasan kami memilih untuk melakukan kegiatan PKL di Orlando Pizza karena di zaman sekarang ini terutama golongan muda banyak menggandrungi makanan cepat saji salah satu contohnya adalah pizza. Pizza merupakan makanan khas Italia yang berbentuk bulat pipih yang disajikan dengan penambahan *topping* seperti daging, tomat, paprika, jamur, bawang bombay dan keju yang dimasak dengan cara dipanggang dalam oven. Orlando Pizza Surabaya juga memanfaatkan platform online dalam penjualannya.

Pizza merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia karena pizza memiliki ciri khas tersendiri yaitu sejenis roti dengan penambahan *topping* yang beragam sehingga menarik untuk dicoba. Peluang usaha pizza cukup besar terutama dikarenakan adanya produsen pizza terbesar di Indonesia seperti Pizza Hut dan Domino's pizza sehingga banyak pengusaha berbondong-bondong untuk

menciptakan produk pizza yang khas sehingga memiliki daya tarik sendiri masing-masing. Pasar penjualan pizza juga semakin meningkat dengan dikarenakan tidak pernah turunnya ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi pizza. Perwakilan Jakarta, Setiyanto mengatakan, pizza masuk di Indonesia sejak tahun 1980-an. Saat itu pizza yang masuk adalah pizza dari Amerika, bukan pizza dari Italia. Pizza tersebut dibawa oleh salah satu restoran pizza ternama dan tertua di Indonesia. Sejak saat itulah pizza menjadi salah satu alternatif makanan di Indonesia (Tri Wahyuni, 2015). *Trend* inilah kemudian menjadi sebuah peluang bisnis bagi produsen dan pebisnis yang bergerak di bidang kuliner, Bahkan saat ini industri rumahan menjadi pesaing yang patut diperhitungkan oleh usaha-usaha yang sudah lebih dahulu berdiri dan telah memiliki nama besar.

Kami sebagai mahasiswa diharapkan mampu menangani penyelesaian masalah yang ada pada UMKM. Permasalahan yang ada pada UMKM Orlando Pizza Surabaya meliputi penanganan bahan baku, proses produksi, pengovenan dan pemasaran produk. Sehingga yang kami lakukan yaitu dengan memperkenalkan aplikasi desain untuk memperbaiki dan meningkatkan pemasaran secara online serta, memberikan informasi mengenai pencatuman nilai gizi pada produk sesuai dengan ketentuan pemerintah dan memberikan saran untuk pengolahan produk agar lebih efisien namun kualitas tetap terjaga dengan baik.

## **B. Tujuan**

1. Mempelajari proses dan produksi pembuatan pizza yang dilakukan di UMKM Orlando Pizza Surabaya dan membandingkan dengan teori yang didapatkan di perkuliahan
2. Menambah pengalaman dan wawasan mengenai dunia kerja yang bergerak di bidang pangan.
3. Melatih mahasiswa di lapangan dalam menerapkan aspek teknologi pangan.

### **C. Manfaat**

1. Bagi Mahasiswa, diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri serta mampu menyesuaikan diri dalam dunia kerja.
2. Bagi Perguruan Tinggi, dapat menjalin kerjasama yang baik antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan UMKM Orlando Pizza Surabaya terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.
3. Bagi UMKM Orlando Pizza Surabaya, dapat menerima masukan yang membangun dan dapat dipertimbangkan guna meningkatkan kualitas kerja maupun produk di UMKM Orlando Pizza Surabaya

### **D. Sejarah UMKM**

UMKM Orlando Pizza Surabaya merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan yaitu pizza yang didirikan oleh Dian Pangestuti dan berdiri sejak 1 November 2014. Awal mula berdirinya Orlando Pizza berlokasi di Bulak Rukem Timur 2F No. 31 Surabaya. Pada tahun pertama dan kedua pizza ini dijual secara *online*, kemudian pada tahun kedua pemilik pizza ini memulai kerjasama berupa *reseller*. Kemudian di tahun 2016 Orlando Pizza ini membuka gerai toko untuk kali pertamanya, bertahan selama 3 tahun UMKM ini harus menjual tokonya pada tahun 2019, dan pada tahun 2020 membuka gerai toko barunya di jalan Bulak Rukem Timur 11 No.2 Surabaya.

Berdirinya 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 owner 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.

## **E. Profil usaha**

### **a. Nama Usaha**

Nama UMKM adalah Orlando Pizza Surabaya. Nama Orlando Pizza berasal dari nama anak pemilik yang bernama Orlando

### **b. Visi dan Misi UMKM**

Visi

- Menjadi pelopor konsep pizza lokal yang berbeda.

Misi

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

### **c. Status Hukum dan Kepemilikan**

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, ada beberapa hal yang perlu dipersiapkan oleh pelaku usaha. Berbagai macam persiapan perlu dilakukan untuk menentukan secara jelas ke arah mana bidang usaha yang dijalankannya tersebut akan dibawa. Pelaku usaha perlu menentukan bidang usaha yang akan dijalankannya. Selain itu, pelaku usaha juga harus menentukan pasar atau sasaran yang hendak dijadikan target yang dituju. Hal ini perlu dipersiapkan sedari awal untuk menyiasati agar bidang usaha yang ditekuni tersebut dapat terus berkembang seiring dengan berjalannya waktu di samping kompetisi dalam dunia usaha yang semakin ketat. Selain dapat berfungsi sebagai wadah, adanya badan usaha ataupun perusahaan yang didirikan tersebut dapat memberikan perlindungan yang tentu saja menguntungkan bagi pelaku

UMKM dalam melangsungkan kegiatan usahanya. Akan tetapi, pada kenyataannya memang masih banyak pelaku usaha pemula yang mengurungkan keinginan untuk melakukan pendirian badan usaha dikarenakan adanya keterbatasan modal.

UMKM Orlando Pizza Surabaya sudah memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP). Pengertian SIUP menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 36/M-DAG/PER/9/2007 Tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan (Permendag 36/2007), Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) adalah Surat Izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha perdagangan. SIUP sebagai surat izin perdagangan dan usaha diberikan oleh pejabat pemerintah kepada pelaku usaha sebagai bukti pengesahan bahwa suatu usaha yang sedang dijalankan adalah sah dan legal serta sudah diakui oleh pemerintah.

d. Lokasi Usaha

UMKM Orlando Pizza Surabaya berlokasi di Bulak Rukem Timur 2F No. 31 Surabaya Kec. Bulak, Kota Surabaya. UMKM Orlando Pizza Surabaya buka pada pukul 07.00 dan tutup pada pukul 21.00. Lalu, untuk menghubungi Orlando Pizza Surabaya dapat menghubungi nomor berikut +62 8155044742

## **F. Aspek Manajemen SDM**

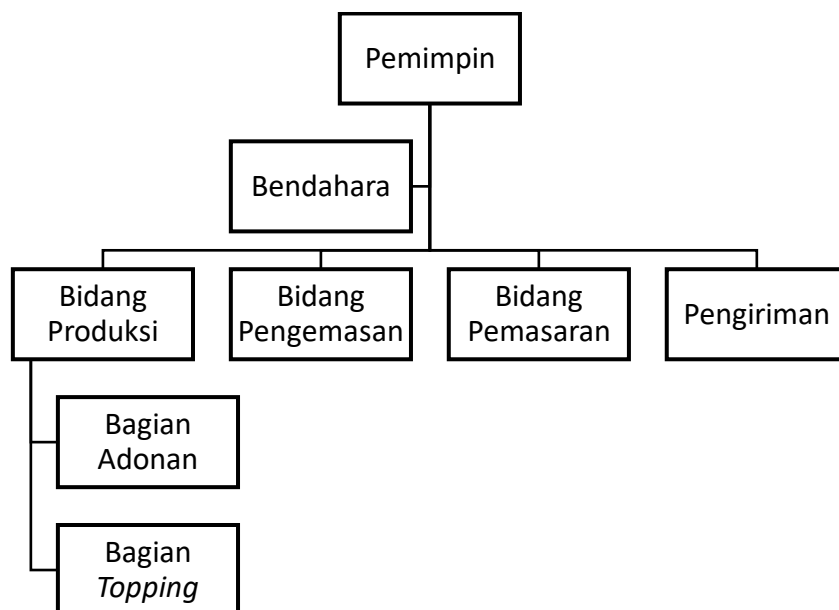
Manajemen Sumber Daya Manusia merupakan bagian dari manajemen keorganisasian yang memfokuskan diri pada unsur sumber daya manusia. Adalah tugas manajemen sumber daya manusia untuk mengelola unsur manusia secara baik agar diperoleh tenaga kerja yang puas akan pekerjaannya.

a. Struktur Organisasi

Menurut Siswanto (2005), struktur organisasi menspesifikasikan pembagian kerja dan menunjukkan bagaimana fungsi atau aktivitas yang beraneka ragam yang dihubungkan sampai batas tertentu, juga menunjukkan tingkat spesialisasi aktivitas kerja.

Bagi pengelola organisasi, Struktur organisasi pada hakikatnya adalah suatu cara untuk menata unsur-unsur dalam organisasi dengan sebaik-baiknya, demi mencapai berbagai tujuan yang telah ditetapkan (Kusdi, 2009). Dari merancang struktur organisasi para pemimpin organisasi mampu menentukan harapan-harapan mengenai apa yang akan dilakukan individu-individu dan kelompok-kelompok tersebut dalam mencapai tujuan-tujuan organisasi (Ivancevich, 2007).

UMKM Orlando pizza memiliki tenaga kerja sebanyak 7 orang yang berfokus pada bidang masing-masing. UMKM Orlando Pizza Surabaya memulai operasional dari jam 07.00 WIB hingga 17.00 WIB dan menerima pesanan setiap harinya.



**Gambar 1.** Struktur Organisasi UMKM Orlando Pizza Surabaya

- Pemimpin : Dian Pangestuti. S. Pd., M. Pd.
- Bendahara : Bayu Adi. SE., M.SA., Ak.
- Bidang Produksi :
  - Bagian Adonan : Suparman Endang Wiludjeng

- Bagian *Topping* : Bagas Dewantara
  - Bidang Pengemasan : Bayu Alfiadika
  - Bidang Pemasaran : Dian Pangestuti. S. Pd., M. Pd.
  - Bidang Pengiriman :
    - Uman
    - Rizal
- 1) Pemimpin memiliki peranan paling penting dan berpengaruh pada suatu ruang lingkup tertentu. Pada UMKM ini Dian sebagai pemimpin sekaligus pemangku tanggung jawab terbesar pada UMKM Orlando Pizza Surabaya dan juga pendiri UMKM Orlando Pizza Surabaya. Pemimpin yang bertanggung jawab dalam keputusan yang diambil untuk UMKM dan berhak mengambil segala keputusan.
  - 2) Bendahara bertugas dalam pengelolaan keuangan UMKM. Bendahara mencatat dan mengatur setiap pemasukan dan pengeluaran pada UMKM. Kemudian bendahara juga bertugas untuk melakukan transaksi pemesanan kardus pizza dan pembelian bahan baku.
  - 3) Bidang produksi pada UMKM ini terbagi atas dua bagian, yaitu bagian adonan dan bagian *topping*. Bagian adonan bertanggung jawab dalam mengolah adonan yang akan diolah menjadi pizza seperti menimbang bahan, membuat adonan dan mencetak adonan di loyang. Kemudian bagian *topping* yang bertanggung jawab dalam pemberian *topping* pada pizza regular maupun sweetza sesuai permintaan pelanggan hingga pengemasan.
  - 4) Bidang pengemasan yang bertanggung jawab dalam memastikan kemasan yang digunakan sudah sesuai dengan ketentuan dan memastikan kemasan akan aman sampai ketangan konsumen,
  - 5) Bidang pengiriman bertanggung jawab dalam mengantarkan pesanan pelanggan dari outlet Orlando Pizza Surabaya sampai ke tempat tinggal pelanggan dan memastikan pesanan sampai dengan aman.

## G. Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan oleh produsen sebagai upaya menjual produk yang dihasilkan kepada konsumen. Pemasaran sebagai proses mengelola hubungan pelanggan yang menguntungkan. Terdapat dua sasaran pemasaran, yaitu (1) menarik pelanggan baru dan menjanjikan keunggulan nilai; (2) menjaga dan menumbuhkan pelanggan yang ada dengan memberikan kepuasan (Kotler dan Armstrong, 2008).

### a. Target Pasar

Target pasar UMKM Orlando Pizza Surabaya adalah untuk segala usia dan kalangan dengan menjual harga produk yang memiliki harga yang terjangkau serta memiliki pilihan paket hemat. Konsumen berkisar antara 14-40 tahun. Produk UMKM Orlando Pizza Surabaya memiliki 2 varian yang berbeda sehingga konsumen dapat memilih yang sesuai dengan selera.

Target pasar dari Orlando Pizza Surabaya adalah untuk segala umur

### b. Positioning

Salah satu keunggulan UMKM Orlando Pizza Surabaya adalah pelanggan dapat memilih *topping* yang disukai untuk produk yang dipesan. Selain itu UMKM Orlando Pizza Surabaya memiliki produk *sweetza* dengan keunikan sendiri yaitu memiliki kedua sisi berbeda *topping*. Selain itu Orlando Pizza Surabaya menawarkan pizza tart yang merupakan pizza yang ditumpuk sehingga terbentuk seperti kue tart. Pizza tart biasa dipesan pelanggan untuk perayaan.

### c. Strategi penjualan dan pemasaran

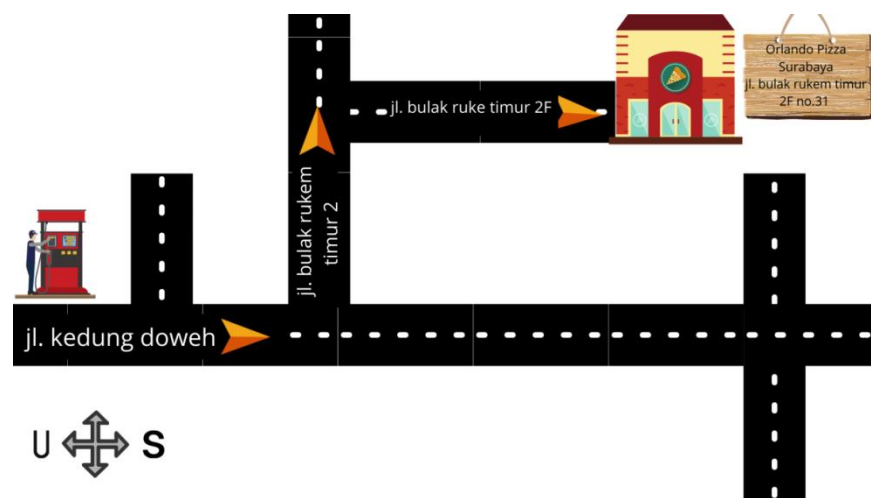
Strategi pemasaran UMKM Orlando Pizza Surabaya yaitu dengan melakukan promosi secara konstan sehingga diharapkan semakin menarik perhatian calon konsumen. Selain itu UMKM Orlando Pizza mengeluarkan inovasi produk. Produk terbaru yang dikeluarkan yaitu *dimsum siomay ayam*. Sehingga terdapat pilihan alternatif untuk pelanggan UMKM Orlando Pizza Surabaya.



## H. Aspek Operasional

### a. Evaluasi Lokasi

Lokasi UMKM Orlando Pizza Surabaya terletak di Bulak Rukem Timur 2F No. 31 Surabaya Kec. Bulak, Kota Surabaya. Lokasi ini dapat dikatakan berada di lokasi strategis karena berada di Kawasan perumahan padat penduduk dan lokasi mudah dijangkau karena dekat dengan jalan raya sehingga banyak transportasi yang berlalu lalang dekat lokasi UMKM. Berikut merupakan denah lokasi UMKM Orlando Pizza Surabaya:



**Gambar 2.** Denah lokasi Orlando pizza surabaya

Sumber : UMKM Orlando pizza surabaya (2020)

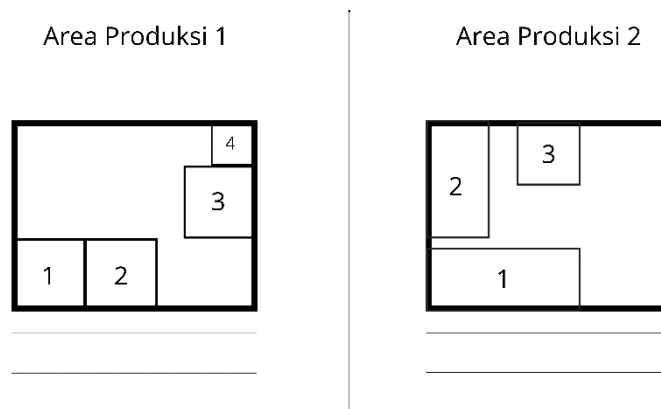
### b. Sarana dan Prasarana

Sarana yang digunakan yaitu kompor gas, oven, timbangan, loyang bundar, spatula, ayakan, parutan, kursi, kipas angin, toilet, lahan parkir, kendaraan, dll. Lalu untuk prasarana yang digunakan yaitu dapur pembuatan pizza dan outlet berupa ruko (rumah toko).

Bahan baku utama yang diperlukan dalam UMKM Orlando Pizza Surabaya antara lain: tepung terigu protein tinggi, mentega, telur, air dengan garam dan ragi roti (fermipan). Bahan-bahan yang dipakai adalah yang berkualitas baik atau premium.

Tata letak bertujuan menempatkan dan mengoptimalkan kegiatan-kegiatan proses pengolahan dan fasilitas dalam UMKM.

Orlando Pizza Surabaya memiliki 2 area produksi. Pada area produksi 1 adalah tempat untuk proses pencampuran bahan, fermentasi dan pencetakan. Selain itu, pada area produksi 1 digunakan untuk menyimpan bahan baku. Sedangkan pada area produksi 2 adalah tempat untuk proses pengovenan, pemberian *topping* dan pengemasan. Tata letak UMKM Orlando Pizza Surabaya dapat dilihat pada Gambar .



**Gambar 3.** Tata letak produksi pizza

Sumber : UMKM Orlando pizza surabaya (2020)

**Keterangan :**

Area produksi 1

1. R. Penyimpanan bahan baku
2. R. Produksi adonan
3. R. Fermentasi
4. Toilet

Area produksi 2

1. T. Pengovenan
2. T. Pemberian *topping*
3. T. Pengemasan produk

c. Kapasitas Operasional

Kapasitas operasional yaitu suatu kemampuan pembatas dari unit produksi untuk memproduksi dalam waktu tertentu. Kapasitas sebuah produksi dapat dilihat dari sisi masukan atau input dan keluaran atau output. UMKM Orlando Pizza Surabaya mampu memproduksi sebanyak 3000 kardus selama 3 bulan. Pizza yang disediakan UMKM Orlando Pizza Surabaya memiliki kisaran diameter 22 cm untuk kedua varian yang ada, pizza regular dan sweetza.

d. Rencana Pengoperasian Usaha

1. Proses Operasi Usaha

Proses operasi perusahaan meliputi rencana produksi, penjualan, rencana persediaan produk, penjadwalan tenaga kerja dan penggajian, pengawasan kualitas, dan pengawasan biaya penjualan dan pemesanan.

2. Kebutuhan Bahan Operasi

Kebutuhan bahan operasi UMKM Orlando Pizza Surabaya untuk keperluan bahan yang diperlukan sudah berlangganan dengan agen bahan yang biasa dikunjungi serta supermarket grosir, Setiap pembelian bahan dilakukan dengan jumlah besar.

3. Kegiatan Perawatan Operasi

Mesin-mesin yang digunakan di UMKM Orlando Pizza Surabaya masih tergolong minim, pengolahan lebih banyak digunakan dengan tangan, Mesin yang digunakan yaitu oven, kompor gas dan lemari es. Mesin yang digunakan dirawat dengan baik walaupun sudah digunakan sejak lama.