

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN

3.1. Laporan Kegiatan Jurusan Manajemen

Nama Program Kerja : Pembuatan Kerupuk Kemplang.

3.1.1. Tahapan-tahapan sebagai berikut :

1. Pengamatan

Melakukan pengamatan langsung dalam proses pengolahan ataupun penanganan bahan baku, penerapan pengawasan mutu pada proses pengolahan Kerupuk Kemplang.

2. Wawancara

Pada kegiatan ini dilakukan terhadap pihak yang berwenang sesuai dengan petunjuk lapangan atau berupa penjelasan langsung dari pembimbing lapangan.

3. Praktik

Ikut serta dalam proses pengolahan ataupun penanganan bahan baku, pengemasan, dan pengawasan mutu pada proses pengolahan Kerupuk Kemplang.

4. Bahan Dasar Produk dan Sambal

Bahan dasar produk yang digunakan dalam pembuatan Kerupuk Kemplang Raja Lampung meliputi tepung terigu dan ikan yang dihaluskan sedangkan untuk sambalnya yaitu cabai, gula aren atau gula merah dan bumbu – bumbu pelengkap lainnya.

5. Produk Kerupuk Kemplang Raja Lampung

Kerupuk Kemplang Raja Lampung banyak di temukan di Indonesia, khususnya Wilayah Lampung. Tekstur Kerupuk Kemplang Raja Lampung yang gurih dan rasanya yang berbeda dari kerupuk kemplang yang lainnya ini banyak di sukai oleh banyak orang. Kerupuk Kemplang Raja Lampung bisa dijadikan cemilan sehari-hari.

Cara membuat Kerupuk Kemplang yang ada di UKM ini yaitu menggunakan bara api dari arang yang dipanaskan dengan cara dipanggang sehingga tidak mengandung minyak goreng. Pengolahannya sudah termasuk tradisional, dengan menggunakan alat pemerata adonan, pencetak bulat adonan, pengukusan menggunakan tungku, pemanasan dan pengeringan menggunakan tabir surya matahari, lalu dipanggang dengan cara dicapit satu per satu menggunakan capitan dan dipanaskan diatas arang. Kerupuk Kemplang Raja Lampung ini biasanya langsung di makan atau disandingkan dengan nasi, dan lain-lain.

Didalam setiap kemasan kerupuk kemplang tersebut sudah terdapat sebungkus sambal yang rasanya pedas manis dan rasa inilah yang menjadikan sambal Kerupuk Kemplang terasa unik dan lezat.



Gambar 1. Adonan Tepung yang diolah untuk membuat Keripik Kemplang Raja Lampung.



Gambar 2. Adonan yang dicetak bulat.



Gambar 3. Proses adonan yang dikukus menggunakan penutup tungku.



Gambar 4. Proses pemanasan atau mengeringan menggunakan Tabir Surya Matahari.



Gambar 5.
Pembuatan sambal pedas manis.



Gambar 6. Proses pemangangan.



Gambar 7. Packing.

3.2. Perhitungan HPP dan Laba / Rugi UKM Kerupuk Kemplang Raja Lampung

3.2.1. Pengembangan UKM Kerupuk Kemplang melalui pelatihan dan penyusunan laporan keuangan

Pelatihan dan pembuatan Laporan Keuangan dilakukan oleh Desi Kurniawati dengan tujuan agar dapat membantu pemilik UKM dalam proses penyusunan agar laba dapat diketahui dengan benar sehingga dapat mengembangkan usahanya.

3.2.2. Tahapan Pembuatan laporan keuangan sederhana pada UKM Kerupuk Kemplang

Pelatihan ini bertujuan untuk memperbaiki laporan keuangan pada UKM Kerupuk Kemplang sehingga laporan keuangan pada UKM tersebut akan terdata dengan baik dan jelas. Hal pertama yang dilakukan dalam penyusunan laporan keuangan sederhana pada UKM Kerupuk Kemplang yaitu melakukan pemeriksaan terhadap format penyusunan laporan keuangan. Berdasarkan hasil pemeriksaan, diketahui bahwa pemilik UKM Kerupuk Kemplang tidak melakukan pembukuan terhadap uang yang masuk dan keluar sehingga keuangan belum terdata dengan baik. Pelatihan ini diharapkan dapat membuat keuangan UKM Kerupuk Kemplang dapat terdata dengan jelas dan pemilik dapat membuat sendiri laporan keuangannya.

3.2.3. Laporan Keuangan UKM Kerupuk Kemplang per Produksi

Laporan Laba/Rugi
UKM Kerupuk Kemplang
Periode yang berakhir 31 Agustus 2019

Tabel 11

Pendapatan		Rp. 90.000.000
Harga Pokok Produksi		(Rp. 35.125.000)
Total Pendapatan		Rp. 54.875.000
Biaya-Biaya		
Biaya Bahan Baku	Rp. 35.125.000	
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 3.3.750.000	
Biaya Pemasaran	Rp. 50.000	
Total Biaya		(Rp. 39.125.000)
Laba/Rugi Usaha		Rp. 15.3.750.000

Keterangan:

Rincian Perhitungan Laporan Laba Rugi

Tabel 12

Nama Akun	Keterangan	Perhitungan
Pendapatan	Pendapatan diperoleh dari harga jual produk dikalikan dengan banyak jumlah produk di produksi. -Harga Jual Produk = Rp. 3.000/ bks -Jumlah Produk di produksi = 30.000 Bungkus	Pendapatan = Rp. 3.000 x 30.000 = Rp. 90.000.000
Harga Pokok Produksi	Harga Pokok Produksi diperoleh dari perhitungan Harga Pokok Produksi yang telah dilakukan sebelumnya.	
Total Pendapatan	Total Pendapatan diperoleh dari pendapatan dikurangi harga pokok produksi. -Pendapatan = Rp. 90.000.000	Total Pendapatan = Rp. 90.000.000 - Rp. 35.125.000 = Rp. 54.875.000

	-Harga Pokok Produksi = Rp. 35.125.000	
Biaya- Biaya	Biaya- Biaya diperoleh dari hasil penggolongan dan perhitungan biaya- biaya yang telah dilakukan sebelumnya.	
Total Biaya	Total biaya diperoleh dari penjumlahan biaya- biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya pemasaran. ➤ Biaya Bahan Baku = Rp. 35.125.000 ➤ Biaya Tenaga Kerja = Rp. 3.3.750.000 ➤ Biaya Pemasaran = Rp. 250.000	Total Biaya = Rp. 35.125.000 + Rp. 3.3.750.000 + Rp. 250.000 = Rp. 39.125.000
Laba/Rugi	Laba/ Rugi diperoleh dari selisih Total pendapatan dengan Total Biaya. -Total Pendapatan = Rp. 54.875.000 -Total Biaya = Rp. 39.125.000	Laba/ Rugi = Rp. 54.875.000 – Rp. 39.125.000 = Rp. 15.3.750.000

Laporan Perubahan Modal
UKM Kerupuk Kemplang
Periode Berakhir 31 Agustus 2019

Tabel 13

Modal Awal	Rp. 15.550.000
Prive	Rp. -
Laba Usaha	Rp. 15.750.000
Modal Akhir	Rp. 31.300.000

Keterangan :

Rincian Perhitungan Laporan Perubahan Modal

Tabel 14

Nama Akun	Keterangan
Modal Awal	Modal awal diperoleh dari modal awal yang dikeluarkan oleh pemilik UKM Kerupuk Kemplang untuk memulai usahanya. Adapun modal awal dari usaha ini sebesar Rp. 15.550.000
Laba Usaha	Laba Usaha diperoleh dari jumlah total laba yang diperoleh dari usaha ini. Dalam hal ini laba usaha diambil dari laporan laba/ rugi yang telah diperhitungkan sebelumnya yaitu sebesar Rp. 15.3.750.000
Modal Akhir	Modal Akhir diperoleh dari penjumlahan Modal awal dengan laba usaha. Modal Akhir = Rp. 15.550.000+ Rp. 15.3.750.000 = Rp. 31.300.000

Laporan Posisi Keuangan (Neraca)

UKM Kerupuk Kemplang

Periode 31 Agustus 2019

Tabel 15

Aset		Kewajiban dan Ekuitas	
Kas	Rp.26.925.000	Kewajiban :	
Peralatan	Rp.4.375.000	Utang Jangka Pendek	Rp. 0
		Utang Jangka Panjang	Rp. 0
		Total Kewajiban	Rp.0
		Modal	
		Modal bapak Yanto	Rp.31.300.000
Total Aset	Rp.26.925.000	Total Kewajiban & Modal	Rp.31.300.000

Keterangan :

Rincian Perhitungan Laporan Posisi Keuangan

Tabel 16

Nama Akun	Keterangan
Kas	Jumlah kas diperoleh dari penjumlahan modal awal dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dan ditambahkan dengan total pendapatan. Adapun dari perhitungan jumlah kas diperoleh kas sebesar Rp. 26.925.000
Peralatan	Peralatan diperoleh dari perhitungan peralatan yang telah dilakukan sebelumnya yaitu sebesar Rp. 4.375.000
Total Aset	Total aset diperoleh dari penjumlahan Kas dan Peralatan. Total Aset = Rp.26.925.000 + Rp. 4.375.000 = Rp. 31.300.000
Kewajiban	Kewajiban diperoleh dari data hutang yang diterjadi selama usaha tersebut berjalan. Dari hasil yang diperoleh maka diketahui bahwa pemilik usaha tidak memiliki hutang selama menjalankan usahanya.
Modal	Modal diperoleh dari jumlah modal akhir yang telah diperhitungkan dalam laporan Perubahan Ekuitas yaitu sebesar Rp. 31.300.000
Total Kewajiban dan Modal	Total kewajiban dan modal di peroleh dari total kewajiban ditambah dengan total modal. Total kewajiban dan modal = Rp. 0 + Rp. 31.300.000 = Rp. 31.300.000

Rincian Perhitungan Kas

Tabel 17

Keterangan	Debit	Kredit	Saldo
Modal	Rp. 15.550.000		Rp. 15.550.000
Pembelian Bahan Baku		Rp.37.380.000	
Biaya Overhead		Rp.4.375.000	
Biaya Tenaga Kerja		Rp.3.3.750.000	
Biaya Pemasaran		Rp.250.000	
Pendapatan Usaha	Rp.54.875.000		Rp. 26.925.000

3.3. Pengembangan UKM Melalui Pelatihan dan Penghitungan Harga Pokok Produksi

3.3.1. Tahapan Penghitungan Harga Pokok Produksi

Tahapan dalam penghitungan dari Harga Pokok Produksi adalah pengumpulan data. Adapun data yang diperoleh dari proses pengumpulan data adalah sebagai berikut :

1. Biaya Bahan Baku per Produksi

Tabel 18

Biaya Bahan Baku :			
Bahan Baku	Quantity	Price	Total
Tepung Tapioka	70 kg	Rp. 7000	Rp. 490.000
Ikan Giling	15 kg	Rp. 20.000	Rp. 300.000
Garam	10 kg	Rp. 4.000	Rp. 40.000
Gula Merah	15 kg	Rp. 5.000	Rp. 75.000
Gula Pasir	12 kg	Rp. 4.000	Rp. 48.000
Penyedap Rasa	Secukupnya	-	Rp. 75.000
Arang	2 karung	Rp. 60.000	Rp. 120.000
Karet	5	Rp. 5.000	Rp. 25.000
Plastik	3	Rp. 10.000	Rp. 30.000
Tali Rapia	5	Rp. 8.600	Rp. 43.000

Biaya bahan baku untuk satu kali Produksi	Rp. 1.246.000
Biaya bahan baku selama sebulan (30 produksi)	Rp. 37.380.000

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung per Produksi

Tabel 19

Nama Pekerja	Gaji diterima
Emilia (packing)	Rp. 25.000/hari
Dandi (produksi)	Rp. 50.000/hari
Agus (produksi)	Rp. 50.000/hari
Yolan (produksi)	Rp. 50.000/hari
Betu (produksi)	Rp. 50.000/hari
Pemanggangan (10 Pegawai)	Rp. 25.000/1000pc Kemplang

3. Biaya Overhead Pabrik - Depresiasi Peralatan per Produksi

Tabel 20

Peralatan	Quantity	Price	Total
Kompas Gas	1	Rp. 375.000	Rp. 375.000
Wajan Besar	1	Rp. 700.000	Rp. 700.000
Dandang	1	Rp. 350.000	Rp. 350.000
Alat Pemipih	1	Rp. 620.000	Rp. 620.000
Tungku	1	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
Bak Besar	5	Rp. 20.000	Rp. 100.000
Alat Jemur	35	Rp. 10.000	Rp. 350.000
Alat Pemanggang	5	Rp. 100.000	Rp. 500.000
Alat Pengasapan	1	Rp. 100.000	Rp. 100.000
Plastik Terpal	4	Rp. 250.000	Rp. 1.000.000
Karung	10	Rp. 3.000	Rp. 30.000
Baskom Kecil	4	Rp. 5.000	Rp. 20.000
Wadah Sambel	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000
Total Peralatan			Rp. 4.375.000

3.3.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Produksi Kerupuk Kemplang dilakukan sebanyak 30 kali dalam sebulan, pada awal produksi diketahui persediaan bahan baku adalah Rp. 1.000.000. Langkah awal dalam perhitungan Harga Pokok Produksi adalah pada akhir proses produksi yang diketahui bahwa sisa persediaan bahan baku untuk satu bulan sebesar Rp. 1000.000, berikut perhitungan HPP :

1. Perhitungan Bahan Baku yang digunakan

Tabel 21

Bahan Baku Per Bulan :		
Persediaan awal bahan baku	Rp. 0	
Pembelian bahan baku	Rp. 37.380.000	
		Rp. 37.380.000
Persediaan akhir bahan baku		Rp.1.000.000
Total Bahan Baku yang digunakan		Rp36.380.000

2. Perhitungan Biaya Produksi

Tabel 22

Biaya Produksi :		
Bahan baku yang digunakan	Rp.36.380.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.3.750.000	
Total		Rp.40.130.000
Biaya Overhead		Rp.4.375.000
Biaya Lain-lain		Rp.630.000
Total Biaya Produksi		Rp.35.125.000

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 23

Biaya	Jumlah Biaya
Persediaan awal barang dalam proses	Rp.0
(+) Biaya Produksi	Rp 35.125.000
(-) Persediaan akhir barang dalam proses	(Rp. 0)

Total Harga Pokok Produksi	Rp 35.125.000
-----------------------------------	----------------------

3.3.3. Penentuan Harga Pokok Penjualan

Dari biaya-biaya yang dikeluarkan tadi dapat menghasilkan sebanyak 30.000 bungkus Kerupuk Kemplang dan perhitungan harga jual nya adalah sebagai berikut :

Tabel 24

Jenis- jenis biaya :		
Biaya Bahan Baku	Rp.36.380.000	
Biaya Overhead	Rp.4.375.000	
Total Biaya		Rp 40.755.000
Jumlah barang diproduksi		30.000 bks
Harga Pokok Penjualan per unit		Rp.10.980

3.4. Pengembangan Media Promosi UKM melalui *Website*

Pelatihan dan pembuatan *Website* dilakukan oleh I Nyoman Agus Lasdita dengan tujuan agar dapat membantu pemilik UKM dalam mempromosikan produk Keripik Kemplang Raja Lampung, sehingga dapat mempermudah sistem penjualan melalui media promosi.

3.4.1. Pengetian Web

Web adalah suatu halaman situs sistem informasi yang dapat diakses secara cepat. Website ini didasari adanya perkembangan teknologi informasi dan komunikasi. Oleh karena itu di jaman perkembangan teknologi informasi komunikasi yang begitu cepat ini sangat di perlukan suatu web untuk mempermudah dalam mengakses dan mendapatkan informasi dari suatu desa.

Pembangunan web ini tidak bisa dipisahkan dari perkembangan teknologi informasi. Pemanfaatan teknologi informasi yang saat ini berkembang pesat semakin meluas seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan ketersediaan informasi yang akurat dan cepat. Kemajuan teknologi informasi saat ini ialah pemanfaatan jaringan internet yang memungkinkan setiap orang dapat mengakses atau memperoleh data-data yang tersedia secara bersama-sama melalui jaringan yang saling terhubung.

Era teknologi dan globalisasi juga semakin mendorong timbulnya kebutuhan informasi yang cepat dan tepat. Hal itu dirasakan sangat vital bagi masyarakat saat ini di berbagai bidang. Keberhasilan sistem ini dapat diukur berdasarkan maksud pembuatannya, yaitu keserasian dan mutu data, pengorganisasian data dan tata cara penggunaannya.

3.4.2. Maksud Tujuan dan Sasaran yang ingin Dicapai

3.4.2.1. Maksud

Maksud dari pembuatan Web pada UKM Kerupuk Kemplang Raja Lampung khususnya Kerupuk Kemplang diharapkan dapat memicu perkembangan minat pembeli untuk datang dan berkunjung ke Desa Cierih.

3.4.2.2. Tujuan

Tujuan dari pembuatan Web adalah untuk memudahkan operator/admin web ukm setelah aktivasi.

3.4.2.3. Sasaran

Sasaran yang ingin dicapai yaitu operator/admin web sikam dapat menjalankan web ukm setelah aktivasi dan membagi segala informasi terbaru seputar Kerupuk Kemplang Raja Lampung.

3.4.3. Alat dan Bahan

Simple saja yang dibutuhkan dalam membuat website. Adapun spesifikasi hardware dan software yang digunakan dalam pembuatan website e-commerce ini adalah sebagai berikut :

1. Kompute/Laptop
2. Koneksi Internet yang stabil
3. Domain (nama Website)
4. Hosting (tempat penyimpanan data online)
5. Produk jualan.
6. Google Chome
7. Xampp

3.4.4. Metode Dalam Pengembangan *website e-commerce*

Metode yang penulis gunakan adalah dengan melakukan Metode *Waterfall*, karena metode ini sangat baik dalam melakukan pembangunan suatu sistem informasi.

3.4.4.1. Analisa Kebutuhan

Untuk menganalisis kebutuhan sistem harus melakukan survey ke website-website yang sudah cukup terkenal di Indonesia. Misalkan toko bagus atau berniaga.com

3.4.4.2. Desain Sistem

Desain sistem harus user friendly. Agar user mudah dalam menggunakan website untuk mencari produk yang akan di cari.

3.4.4.3 Coding

Bahasa pemrograman yang penulis gunakan adalah bahasa pemrograman PHP. Karena bahasa pemrograman tersebut masih cukup populer dan terbilang mudah dalam pembuatan website.

3.4.4.4. Pengujian sistem informasi

Pengujian sistem dilakukan oleh rekan-rekan yang ada di Sistem Informasi 2019. Dan pemilik usaha kecil menengah.

3.4.4.5. Penerapan dan pemeliharaan

Dalam penerapan dan pemeliharaan website di lakukan selama sebulan sekali.

3.4.5. Pengertian Hosting

Hosting adalah suatu space atau tempat di internet yang kita gunakan untuk menyimpan data-data situs kita. Entah itu situs perusahaan, situs pribadi, situs blog, dan lain sebagainya. Setiap situs yang ingin kita onlinekan sehingga banyak orang bisa mengaksesnya, harus disimpan pada suatu host.

Mungkin kita bertanya, bila ada hosting yang gratis, mengapa harus pakai yang berbayar? Domain berbayar menawarkan anda fitur-fitur yang tentu saja lebih lengkap

dibanding yang gratis. Contohnya tersedianya fitur-fitur seperti: fitur FTP, fitur webmail, fitur mysql, bebas iklan yang tidak kehendaki, dan yang lain sebagainya.

Sedangkan hosting gratis banyak batasannya. Kita tidak bisa menentukan space yang akan kita gunakan, sering adanya iklan-iklan yang tidak kita kehendaki, aksesnya yang lambat, dan lain sebagainya.

3.4.6. Pengertian Domain

Domain adalah nama situs anda yang unik di dunia internet. Unik disini berarti nama situs anda hanya andalah pemiliknya di internet. Contohnya google.com. Apakah ada situs lain selain google yang namanya sama? Tentu saja tidak ada. Nama google di internet hanya satu. Tidak seperti nama manusia, bisa jadi nama kita ada banyak orang yang menggunakannya bukan. Tentu saja. Jadi domain adalah identitas anda di Internet

3.4.7. Pemilihan Hosting

Hosting yang di gunakan oleh website ini adalah menggunakan 000webhost.com karena di 000webhost memiliki fitur yang cukup lumayan untuk penyimpanan data yang cukup banyak. Namun kelemahan dari 000webhost adalah sering munculnya iklan yang tidak di inginkan jika website di running menggunakan browser.

3.4.8. Pemilihan Domain

Domain yang digunakan adalah domain (.tk). Karena domain .tk mudah dalam melakukan registrasi dan gratis. Nama .tk pun cukup menarik untuk website dibandingkan kita harus menggunakan subdomain dari website orang lain.

Kesimpulan Website

Pembuatan sistem *website e-commerce* untuk para pelaku usaha kecil menengah di bambu kuning Bandar Lampung berfungsi untuk mempermudah dalam promosi dan penjualan produk-produk mereka.



Gambar 8. Tampilan Home Web (Tampilan Desain Web Kerupuk Kemplang Raja Lampung)

3.5.1. Hasil yang dicapai dan Tindak Lanjut

Web ukm Keripik Panda Alami ini bertujuan memberi arahan kepada calon admin web supayadapat menjalankan web ukm setelah aktivasi dan diharapkan dapat membagi segala kegiatan dan dapat di akses netizen di manapun dan kapanpun.

3.5.2. Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung dari program ini adalah adanya dukungan penuh dari teman – teman kelompok, antusias pemilik ukm yang ingin menjadi operator/admin web ini, tersedianya laptop dan bantuan dari teman-teman sekelompok dan faktor penghambat jaringan internet tidak stabil