

BAB III

LAPORAN KEGIATAN

3.1 Pembuatan Inovasi Kemasan untuk Emping

Nama : Ali Akbar

NPM : 1512110389

Jurusan : Manajemen

Salah satu daya tarik dari suatu produk adalah dilihat dari segi cara pengemasan (*packing*). Kemasan pada suatu produk mencitrakan dirinya sendiri dipasaran dan berusaha menawarkan dirinya sendiri di tengah-tengah himpitan produk lain. Jika melihat hal tersebut dapatlah kita menyebutkan sebagai upaya komunikasi atas produk diperlukan suatu ciri khas pada produk sebagai identitas, dengan sederhana kita membutuhkan suatu rancangan atas kemasan produk atau membutuhkan desain kemasan pada produk. Ini bertujuan selain untuk penggunaan jangka pendek yakni mengemas produk itu sendiri juga sebagai tujuan jangka panjang yakni *branding*, sehingga dibutuhkan konsep yang matang dalam perancangannya.

Ada beberapa pendapat tentang pengertian kemasan: menurut **Kotler** (1995:200) pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. **Swatha** mengartikan (1980:139) pembungkusan

(*packaging*) adalah kegiatan-kegiatan umum dan perencanaan barang yang melibatkan penentuan desain pembuatan bungkus atau kemasan suatu barang. Sedangkan menurut **Saladin** (1996:28) kemasan adalah wadah atau bungkus. Jadi beberapa pendapat para ahli tersebut dapat di simpulkan kemasan adalah suatu kegiatan merancang dan memproduksi bungkus suatu barang yang meliputi desain bungkus dan pembuatan bungkus produk tersebut.

Inovasi dalam kemasan diperlukan agar penjualan emping lebih mudah, karena selama ini kemasan yang digunakan adalah karungan besar dengan kapasitas 8 kg dan kantong plastic dengan kapasitas 7 ons. Dengan inovasi ini diharapkan penjualan emping “Mak Nyess” dapat membantu Kelompok PPEP (Peningkatan Produktivitas Ekonomi Perempuan) Seruni.



Gambar 3.1. Inovasi Baru Kemasan Emping “Mak Nyess”.

3.2 Pembuatan *Desain Merk* Pada Produk EmpingGuna Pengembangan Produk

Nama : Arliana Dewi

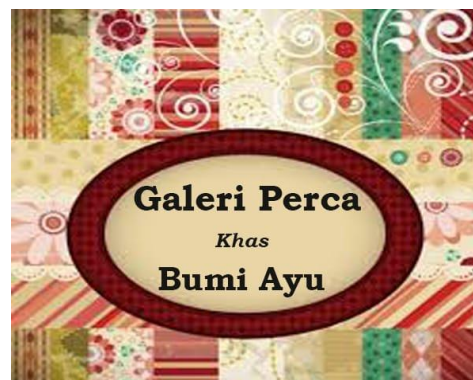
NPM : 1512110049

Jurusan : Manajemen

Merk merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya tarik konsumen dengan bertujuan untuk mengembangkan produk dan memperluas pangsa pasar dari emping itu sendiri. *Merk* dipandang dapat menaikkan gengsi atau status seorang pembeli. Dalam pembuatan *merk* pun harus memperhatikan hal-hal, seperti : sederhana dan ringkas, mengandung keaslian, mudah dibaca atau di ucapkan, mudah diingat, tidak sulit digambarkan, dan tidak mengandung konotasi yang negatif.

Dengan adanya *design merk* bisa dijadikan sebagai sarana untuk mengembangkan produk salah satunya adalah promosi, sehingga dapat mempromosikan hasil produksi cukup dengan menyebut *merk* nya, dan juga sebagai jaminan atas mutu barang yang diperdagangkan serta *merk* juga menunjukkan asal barang tersebut dihasilkan.

Design merk yang baik dapat mensinergikan dan mengintegrasikan dari beberapa elemen desain dan fungsi kemasan, sehingga dihasilkan kemasan yang memiliki tingkat efektifitas, efisiensi dan fungsi yang sesuai baik dalam produksi kemasan sampai kegunaan kemasan. Dengan itu, perlu dibuatkan *merk* dagang yang mencantumkan nama product dan media social terhadap merk tersebut. karena usaha emping yang berada di Kampung Bumi Ayu belum memiliki *merk* dagang dengan tujuan agar hasil penjualan usaha tersebut dapat meningkat, Kelompok PPEP Seruni, anyaman bambu dan kain perca tersebut lebih mudah di ingat dan mudah untuk dihubungi apabila ingin memesan emping baik dalam jumlah sedikit ataupun dalam jumlah banyak.



3.3 Inovasi Rasa Keripik Emping

Nama : Febri Andrean

NPM : 15121101

Jurusan : Manajemen



Inovasi merupakan pembaharuan dari suatu sumber daya yang telah ada sebelumnya. Atau inovasi yaitu suatu pembaharuan dari sumber daya yang sudah ada sebelumnya, sumber daya tersebut bisa mengenai alam, energi, ekonomi, tenaga kerja, penggunaan teknologi dll. Inovasi merupakan suatu proses pembaharuan dari berbagai sumber daya, sehingga sumber daya tersebut bisa memiliki manfaat yang lebih bagi manusia (Sora 2016).

Emping merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari buah melinjo atau biasa di sebut buah tangkil, di Kampung Bumi Ayu emping bahkan dijadikan sebagai peluang usaha oleh warga Kampung Bumi Ayu, Kecamatan

Pringsewu, Kabupaten Pringgesu. Emping Mak Nyess merupakan salah satu usaha yang dimiliki Kelompok PPEP (Peningkatan Produktivitas Ekonomi Perempuan) Seruni yang hampir setiap hari di produksi karena sumber bahan baku yang cukup memadai dan mudah didapatkan di kampung ini. Dengan sumber bahan baku yang memadai maka banyak ibu – ibu Kampung Bumi Ayu memiliki usaha sampingan sebagai pengelola usaha emping Bumi Ayu. Emping Mak Nyess yang dibuat oleh Kelompok PPEP (Peningkatan Produktivitas Ekonomi Perempuan) Seruni hanyalah emping yang masih original sehingga menurut hasil penelitian yang dilakukan banyak pelanggan mengaku bosan dengan emping yang masih original.

Dengan adanya hal tersebut perlu dilakukan sebuah inovasi baru terhadap produk emping yang ada. Dalam kaitannya dengan inovasi, inovasi yang dimaksud adalah sebuah inovasi baru terhadap citarasa emping. Kami mengajukan sebuah inovasi baru terhadap citarasa emping kepada Kelompok PPEP (Peningkatan Produktivitas Ekonomi Perempuan) Seruni di kampung Bumi Ayu dengan menambahkan varian rasa pada emping yang diproduksinya. Tujuannya adalah agar pelanggan tidak bosan dengan hasil produksi emping Mak Nyess yang ada, selain itu agar dapat memperluas jangkauan produksi serta meningkatkan kualitas cita rasa baru pada emping Mak Nyess. Inovasi rasa yang dimaksud adalah memberikan varian rasa baru terhadap olahan emping yang ada. Varian rasa yang baru antara lain balado, jagung bakar, sapi panggang. Sehingga sekarang emping Mak Nyess memiliki tiga varian rasa.

Setelah dilakukan inovasi terhadap citarasa produk emping hasil survei menunjukkan bahwa banyak pelanggan yang menyukai varian rasa yang ada saat ini, sehingga mampu meningkatkan kualitas serta meningkatkan minat pelanggan untuk membeli emping mak nyess tersebut.

3.4 Pembuatan *Website* Kampung Bumi Ayu

Nama : Rifka Ayu Sulistyarini

NPM : 1511010125

Jurusan : Teknik Informatika

Pembangunan desa saat ini tidak bisa dipisahkan dari perkembangan teknologi informasi. Kemajuan teknologi informasi saat ini ialah pemanfaatan jaringan internet yang memungkinkan setiap orang dapat mengakses atau memperoleh data-data yang tersedia secara bersamaan melalui jaringan yang saling terhubung (Tri Warsono, 2011). 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 (Hartanto, 2010). Keberhasilan sistem ini dapat diukur berdasarkan maksud pembuatannya, yaitukeserasian dan mutu data, pengorganisasian data dan tata cara penggunaannya (Tejoyuwono, 2000).

Tidak hanya di perkotaan, di wilayah pekampungan pun sudah dimasuki oleh perkembangan teknologi informasi. Penyebaran informasi kampung dan potensi yang dimiliki oleh suatu kampung dengan menggunakan teknologi yang sudah

berkembang akan meningkatkan kualitas dan ketepatan data yang tersedia. Potensi alam maupun masyarakat yang beragam merupakan sumber penghasilan untuk wilayah tersebut, luasnya wilayah dan jauhnya kampung dari pusat kota mengakibatkan informasi tentang kampung ini kurang diketahui masyarakat dan perlunya pemetaan untuk melihat dan memperhitungkan kekayaan alam yang dimiliki suatu kampung.

Dalam membantu pembangunan dan pengembangan kampung dibutuhkan sebuah alat yang dapat mengelola informasi yang ada di kampung tersebut sehingga menghasilkan data yang tertata dan mudah untuk didapatkan/digunakan. Dengan demikian dapat membantu kampung untuk mengembangkan dan memberikan informasi yang berada di kampung itu.

Sehingga untuk membantu mengembangkan kampung tersebut mahasiswa PKPM IIB Darmajaya membuat website dengan alamat <https://bumiayu257550715.wordpress.com>. Mahasiswa PKPM IIB Darmajaya mengikuti pelatihan yang diadakan oleh DJ Corp selama 1 kali pertemuan yaitu pada 01 Agustus 2018. Dalam pertemuan tersebut Mahasiswa PKPM IIB Darmajaya diberikan beberapa materi, antara lain: pengenalan tentang program website, dan pelatihan Pengoperasian Website.

Selain itu, Mahasiswa PKPM IIB Darmajaya juga diberikan tugas untuk *collecting* data/informasi mengenai kampung Bumi Ayu yang mana dipergunakan untuk pengisian konten pada saat *website* telah siap untuk dioperasikan.

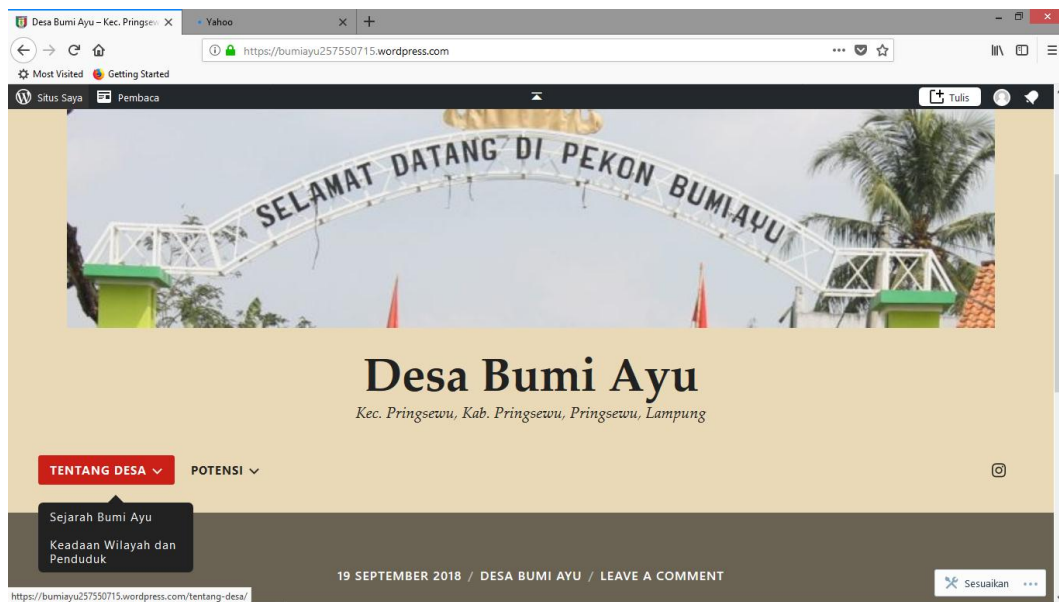
1. Tahap Up Website (Pengisian Konten)

Tahap ini merupakan tahap kedua setelah pembuatan website <https://bumiayu257550715.wordpress.com>. Pengisian konten *website* meliputi beberapa menu utama, yaitu :

- **Tentang Desa**

Dalam menu Tentang Desa terdapat sub menu, antara lain :

- Sejarah Bumi Ayu
- Luas Wilayah & Penduduk

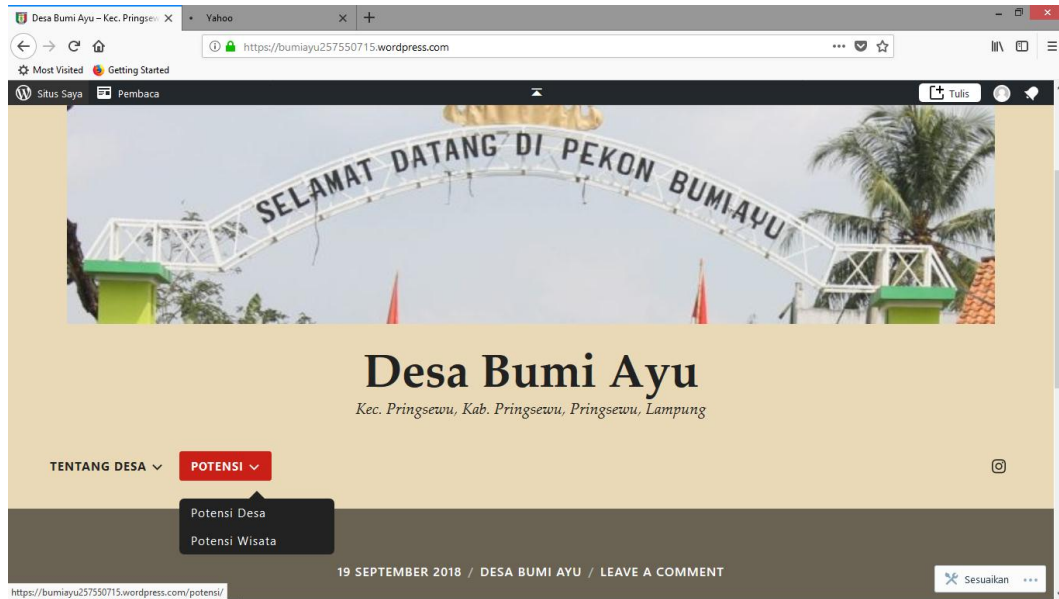


Gambar 3.4. Halaman Tentang Desa pada web Kampung Bumi Ayu

- **Potensi**

Dalam menu Tentang Desa terdapat sub menu, antara lain :

- Potensi Desa
- Potensi Wisata



Gambar 3.5. Halaman Potensi pada Web Kampung Bumi Ayu

2. Tahap Serah Terima Website



Tahap terakhir yaitu penyerahan website kepada aparaturnya, dalam hal ini yang diberi kuasa untuk menerima dan mengoperasikan website adalah Sekretaris Kampung. Website resmi Kampung Bumi Ayu telah resmi diberikan oleh Mahasiswa PKPM IIB Darmajaya dan diterima langsung oleh Sekretaris Kampung pada tanggal 05 September 2018. Penyerahan website melalui surat

serah terima yang ditandatangani oleh mahasiswa PKPM IIB Darmajaya dan Sekretaris Kampung dengan melampirkan username dan password pada surat serah terima. Setelah diberikannya website resmi Kampung Bumi Ayu kepada aparaturnya kampung harapannya website ini berguna untuk kemajuan kampung dalam bidang IT dan membantu aparaturnya kampung dalam melayani masyarakat.

3.5 Pembuatan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Nama : Sindi Antika

NPM : 1512120203

Jurusan : Akuntansi



1.2 Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk. Perhitungan Harga pokok Produk dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan

kepada pelanggan sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

1.2.1 Komponen Biaya Harga Pokok produksi

Biaya produksi terdiri dari dua yakni biaya komersial dan biaya manufaktur, biaya manufaktur adalah biaya pabrik yakni jumlah dari elemen-elemen biaya diantaranya Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Dari penjelasan disamping 'biaya bahan baku' disebut juga biaya utama sedangkan 'biaya tenaga kerja' dan 'biaya overhead pabrik' disebut juga biaya konversi. Sedangkan biaya komersial adalah biaya yang timbul atau yang terjadi dikarenakan kegiatan diluar dari proses produksi seperti biaya pemasaran dan biaya administrasi umum.

Penjelasan mengenai biaya 'bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik' :

a. Biaya bahan baku

Terjadi karena adanya pemakaian bahan baku. Biaya bahan baku merupakan harga pokok bahan baku yang dipakai dalam produksi untuk membuat barang atau produk, biasanya 100% bahan baku merupakan masuk dalam produk yang telah jadi.

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya ini timbul ketika pemakaian biaya berupa tenaga kerja yang dilakukan untuk mengolah bahan menjadi barang jadi, biaya tenaga kerja langsung

merupakan gaji dan upah yang diberikan kepada tenaga kerja yang langsung terlibat dalam pengolahan bahan menjadi produk.

c. Biaya overhead pabrik

Dan biaya overhead pabrik timbul akibat pemakaian fasilitas-fasilitas yang digunakan untuk mengolah bahan seperti mesin, alat-alat, tempat kerja dan sebagainya. Dan yang lebih jelas lagi adalah biaya overhead pabrik terdiri dari biaya di luar dari biaya bahan baku.

Biaya Bahan Baku Emping Mak Nyess

| No | Kebutuhan | Satuan | Harga/satuan | Jumlah |
|----|---------------------------|------------|--------------|--------------|
| 1 | Tangkil | 50 kg | Rp 8.500,- | Rp 425.000,- |
| 2 | Minyak | 16 Liter | Rp 11.000,- | Rp 176.000,- |
| 3 | Garam | 4 Bungkus | Rp 3.000,- | Rp 12.000,- |
| 4 | Penyedap Rasa | 24 Bungkus | Rp 500,- | Rp 12.000,- |
| 5 | Bawang Putih | 2 kg | Rp 11.000,- | Rp 22.000,- |
| 6 | Micin | 4 kg | Rp 500,- | Rp 2.000,- |
| 7 | Varian Rasa Balado | 2Kg | Rp 40.000,- | Rp 80.000,- |
| 8 | Varian Rasa Jagung Bakar | 2 kg | Rp 40.000,- | Rp 80.000,- |
| 9 | Varian Rasa Sapi Panggang | 2 kg | Rp 40.000,- | Rp 80.000,- |

| | | |
|--------------------------------|---------------------|---------------------|
| Jumlah Biaya Bahan Baku | Rp 154.500,- | Rp 889.000,- |
|--------------------------------|---------------------|---------------------|

Tabel 3.2 Biaya Bahan Pembantu dan BOP Emping Mak Nyess

| No | Kebutuhan | Satuan | Harga/satuan | Jumlah |
|------------------------------------|--------------------|----------|--------------------|---------------------|
| 1 | Gas | 51 buah | Rp 22.000,- | Rp 22.000,- |
| 2 | Plastik uk 3 ons | 4 pak | Rp 16.000 | Rp 64.000 |
| 3 | Plastik uk 1,2 ons | 4 pak | Rp 10.000 | Rp 40.000 |
| Jumlah Biaya Bahan Pembantu | | | Rp 48.000,- | Rp 126.000,- |
| No | Kebutuhan | Satuan | Harga/satuan | Jumlah |
| 1 | Biaya Transport | 10 Liter | Rp 10.000,- | Rp 100.000,- |
| 2 | Biaya Lain-lain | - | Rp 100.000,- | Rp 100.000,- |
| Jumlah Overhead Pabrik | | | Rp 20.000,- | Rp 200.000,- |

Tabel 3.4. Total Biaya Operasional

| No | Jenis Biaya Operasional | Biaya |
|---------------|-------------------------|-----------------------|
| 1 | Biaya Bahan Baku | Rp 889.000,- |
| 2 | Biaya Penolong | Rp 126.000,- |
| 3 | Biaya Overhead Pabrik | Rp 200.000,- |
| Jumlah | | Rp 1.215.000,- |

Jadi, untuk setiap 5 kg emping yang sudah matang di kemas dengan ukuran 1,2 ons dan 3 ons mendapatkan 400 dan 200 bungkus emping , harga pokok produksi yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 1.215.000 .

Harga pokok produksi :

1. Emping kemasan 3 ons

$$\text{Rp } 1.215.000 : 200 \text{ bungkus} = \text{Rp } 6.075 = \text{Rp } 6.500$$

2. Emping kemasan 1,2 ons

$$\text{Rp } 1.215.000 : 400 \text{ bungkus} = \text{Rp } 3.037,5 = \text{Rp } 3.500$$

Laba (50% dari HPP)

1. Emping kemasan 3 ons

$$\text{Rp } 6.500 \times 50\% = \text{Rp } 3.250 = \text{Rp } 3.500$$

2. Emping kemasan 1,2 ons

$$\text{Rp } 3.500 \times 50\% = \text{Rp } 1.750 = \text{Rp } 2.000$$

Harga Jual

1. Emping kemasan 3 ons

$$\text{Rp } 6.500 + \text{Rp } 3.500 = \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 12.000$$

2. Emping kemasan 1,2 ons

$$\text{Rp } 3.500 + \text{Rp } 2.000 = \text{Rp } 5.500 = \text{Rp } 6.000$$

Berdasarkan perhitungan di atas dapat dilihat rincian harga jual dibawah ini:

| Berat | Harga Pokok Produksi | Laba | Harga Jual |
|--------------|---------------------------------|-------------|--------------------------|
| 3 ons | Rp 6.500 | Rp 3.500 | Rp 10.000 = Rp 12.000 |

| | | | |
|---------|----------|----------|------------------------|
| 1,2 ons | Rp 3.500 | Rp 2.000 | Rp 5.500 = Rp 6.000 |
|---------|----------|----------|------------------------|

Tabel 3.6 Rincian Harga Jual Setiap Kemasan

Berdasarkan Usaha Emping Mak Nyess, dalam sekali produksi Emping Mak Nyess, pemilik usaha dapat mencapai 200 bungkus dan 400 bungkus emping dijual dengan berat 3 ons dan 1,2 ons.

Berdasarkan penjualan setiap kali produksi pendapatan yang diperoleh pemilik usaha sebesar :

$$200 \times 12.000 = \text{Rp } 2.400.000$$

$$400 \times 6.000 = \text{Rp } 2.400.000$$

Jadi total laba yang diperoleh Rp 4.800.000

Berikut ini perhitungan Laporan Laba/Rugi Emping Mak Nyess:

Emping Mak Nyess

Laporan Laba/Rugi

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Per Agustus 2018 | Rp 4.800.000 |
| Penjualan | |
| Biaya-Biaya | |
| Tangkil | Rp 425.000 |
| Minyak | Rp 176.000 |
| Garam | Rp 12.000 |

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Penyedap Rasa | Rp 12.000 |
| Micin | Rp 2.000 |
| Bawang Putih | Rp 22.000 |
| Kemiri | Rp 20.000 |
| Varian Rasa Jagug Bakar | Rp 80.000 |
| Varian Rasa Balado | Rp 80.000 |
| varian Rasa Sapi Panggan | Rp 80.000 |
| Gas | Rp 22.000 |
| Plastik uk 1/2 kg | Rp 64.000 |
| Plastik uk 13 | Rp 40.000 |
| Transportasi | Rp 100.000 |
| Ongkos Bensin | Rp 100.000 |
| Total Biaya-biaya | Rp 1.215.000 |
| Laba Bersih | Rp 3.585.000 |

Pembukuan seperti di

sederhana atas

diharapkan mampu menjadi dasar untuk mengetahui besaran pengeluaran dana dalam sekali produksi dan besaran laba yang dapat diterima dalam sekali produksi tersebut dan menjadi tolak ukur perkembangan Emping Kelompok PPEP (Peningkatan Produktivitas Ekonomi Perempuan) Seruni. Emping Kelompok PPEP (Peningkatan Produktivitas Ekonomi Perempuan) Seruni merupakan salah satu

usaha yang sudah terbentuk pada saat kami melaksanakan kerja praktek di Kampung Bumi Ayu.

3.6 Pembuatan Perencanaan Anggaran Keripik Emping

Nama : Tri Dayanti

NPM : 1512120187

Jurusan : Akuntansi



1.1 Perencanaan Anggaran

Perencanaan adalah fungsi utama dari seorang pemimpin. Perencanaan tersebut disusun dalam bentuk uang. Perencanaan meliputi tindakan memilih dan

menghubungkan fakta-fakta dan membuat serta menggunakan asumsi-asumsi mengenai masa yang akan datang dalam hal memvisualisasi serta merumuskan aktivitas-aktivitas yang di usulkan yang di anggap perlu untuk mencapai hasil yang di inginkan. Anggaran pada dasarnya merupakan alat penting untuk perencanaan dan pengendalian jangka panjang yang efektif dalam organisasi. Anggaran merupakan pernyataan mengenai estimasi kinerja yang hendak dicapai selama periode waktu tertentu yang dinyatakan dalam ukuran finansial (Mardiasmo :2011). anggaran dibagi menjadi dua yaitu:

1. Anggaran Operasional

Anggaran operasional digunakan untuk menentukan kebutuhan sehari-hari, misalnya belanja rutin (recurrent expenditure) yaitu pengeluaran yang manfaatnya hanya untuk satu tahun anggaran dan tidak dapat menambah asset atau kekayaan.

2. Anggaran Modal

Anggaran modal menunjukkan rencana jangka panjang dan pembelanjaan atas aktiva tetap seperti peralatan, kendaraan, perabotan, dan sebagainya. Anggaran merupakan rincian kegiatan perolehan dan penggunaan sumber-sumber yang dimiliki dan disusun secara formal dan dinyatakan dalam bentuk satuan uang. Anggaran disebut juga sebagai perencanaan keuangan organisasi, penyusunan anggaran merupakan tahapan awal dari sebuah organisasi.

Berikut Tabel Perencanaan Anggaran Agustus 2018

Tabel 3.7. Biaya Habis Pakai

| Bahan Emping | Unit | Satuan | Harga Per-unit | Total Harga |
|--------------------------------|-------------|---------------|-----------------------|--------------------|
| Emping | 50 | Kg | Rp 8.500 | Rp 425.000 |
| Minyak | 16 | L | Rp 11.000 | Rp 176.000 |
| Garam | 4 | bungkus | Rp 3.000 | Rp 12.000 |
| Penyedap Rasa | 24 | bungkus | Rp 500 | Rp 12.000 |
| Micin | 4 | bungkus | Rp 500 | Rp 2.000 |
| Bawang Putih | 2 | kg | Rp 11.000 | Rp 22.000 |
| Varian Rasa Jagung Bakar | 2 | kg | Rp 40.000 | Rp 80.000 |
| Varian Rasa Balado | 2 | kg | Rp 40.000 | Rp 80.000 |
| Varian Rasa Sapi Panggang | 2 | kg | Rp 40.000 | Rp 80.000 |
| TOTAL BIAYA HABIS PAKAI | | | Rp889.000 | |

Tabel 3.8. Biaya Penolong

| Nama Peralatan | Jumlah | Satuan | Harga Per-alat | Total Harga |
|-----------------------------|---------------|---------------|-----------------------|--------------------|
| Gas | 1 | Buah | Rp 22.000 | Rp 22.000 |
| Plastik Uk ½ Kg | 4 | Pak | Rp 16.000 | Rp 64.000 |
| Plasrik Uk 13 | 4 | Pak | Rp 10.000 | Rp 40.000 |
| TOTAL BIAYA PENOLONG | | | Rp 126.000 | |
| Material | Unit | Satuan | Harga Per-unit | Total Harga |
| Transportasi untuk mengirim | 2 | Orang | Rp 50.000 | Rp 100.000 |

| | | | | |
|------------------|----|-------|------------|------------|
| barang produksi | | | | |
| Ongkos Bensin | 10 | Liter | Rp 10.000 | Rp 100.000 |
| SUB TOTAL | | | Rp 200.000 | |