

BAB III

LAPORAN KEGIATAN

3.1 Inovasi Rasa UKM Rengginang KWT Anggrek Desa Sukamandi

Nama : Piska Yunita

NPM : 1512110337

Jurusan : Manajemen

Inovasi adalah suatu penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya. orang atau wirausahawan yang selalu berinovasi, maka ia sapat dikatakan sebagai seorang wirausahawan yang inovatif. seseorang yang inovatif akan selalu berupaya melakukan perbaikan, menyajikan sesuatu yang baru/unik yang berbeda dengan yang sudah ada. inovatif juga merupakan sikap penting bagi yang hendaknya dimiliki oleh seorang wirausahawan. Wirausahawan yang slalu melakukan inovasi dalam usahanya. Maka keuntungan dan kesuksesan akan ia dapat. inovatif merupakan implikasi dari karakteristik wirausahawan yang mampu membawa perubahan pada lingkungan sekitarnya. Inovatif secara tidak langsung menjadi sifat pembeda antara wirausahawan dengan orang biasa, maupun pengusaha. Seorang wirausahawan akan selalu memikirkan untuk melakukan sesuatu yang berbeda, tidak seperti yang dipikirkan dan dilakukan oleh kebanyakan orang. Kreatif dan inovatif adalah suatu kemampuan untuk memindahkan sumber daya yang kurang produktif menjadi sumber daya yang produktif sehingga memberikan nilai ekonomis. Rengginang merupakan salah satu makanan tradisional yang masih ada sampai saat ini di Desa Sukamandi, bahkan rengginang dijadikan sebuah peluang usaha oleh UKM Rengginang KWT Anggrek Desa Sukamandi Kecamatan Way Lima Kabupaten Pesawaran. UKM Rengginang KWT Anggrek adalah salah satu UKM yang masih aktif melakukan produksi setiap harinya karena sumber bahan baku yang cukup memadai dan mudah didapatkan di desa ini. Dengan sumber bahan baku yang memadai maka banyak

ibu – ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) daerah setempat memiliki usaha sampingan sebagai pengelola rengginang. Rengginang yang dibuat oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) didaerah setempat hanyalah rengginang yang masih original sehingga menurut hasil penelitian yang dilakukan banyak pelanggan mengaku bosan dengan rengginang yang masih original.

Dengan adanya hal tersebut perlu dilakukan sebuah inovasi baru terhadap produk rengginang yang ada. Dalam kaitannya dengan inovasi, inovasi yang dimaksud adalah sebuah inovasi baru terhadap cita rasa rengginang. Kami mengajukan sebuah inovasi baru terhadap cita rasa Rengginang KWT Anggrek Desa Sukamandi dengan menambahkan varian rasa pada rengginang yang diproduksinya. Tujuannya adalah agar pelanggan tidak bosan dengan hasil produksi rengginang yang ada, selain itu agar dapat memperluas jangkauan produksi serta meningkatkan kualitas cita rasa baru pada rengginang. Inovasi rasa yang dimaksud adalah memberikan varian rasa baru terhadap olahan rengginang yang ada. Varian rasa yang baru antara lain terasi dan bawang. Sehingga sekarang UKM Rengginang KWT Anggrek menambah 2 varian rasa. Setelah dilakukan inovasi terhadap cita rasa produk rengginang hasil survei menunjukkan bahwa banyak pelanggan yang menyukai varian rasa yang ada saat ini, sehingga mampu meningkatkan kualitas serta meningkatkan minat pelanggan untuk membeli rengginang tersebut.

3.2 Pembuatan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Nama : Yeni Subekti

NPM : 1512120157

Jurusan : Akuntansi

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.

Tabel 3.1 Perhitungan Besaran Biaya Bahan Baku

Bahan Rengginang	Unit	Satuan	Harga Per - unit	Total Harga
Beras Ketan	9	Kg	Rp. 10.000	Rp. 90.000
Garam	3	Bungkus	Rp. 1.000	Rp. 3.000
Terasi	3	Bungkus	Rp. 2.000	Rp. 6.000
Bawang Putih	1/2	Kg	Rp. 30.000	Rp. 15.000
Penyedap Rasa	3	Bungkus	Rp. 2.000	Rp. 6.000
Minyak Goreng	2	Kg	Rp. 11.000	Rp. 22.000
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU				Rp. 142.000

Tabel 3.2. Perhitungan Biaya Penolong

Nama Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga Per-alat	Total Harga
Gas	1	buah	Rp 22.000	Rp 22.000
Plastik	3	Pak	Rp 8.000	Rp 24.000
Kertas merk			Rp 10.000	Rp 10.000
TOTAL BIAYA PENOLONG				Rp 56.000

Tabel 3.3. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

Material	Unit	Satuan	Harga Per-unit	Total Harga
Ongkos Bensin	1	Liter	Rp 10.000	Rp 10.000
TOTAL BOP				Rp 10.000

Tabel 3.4. Total Biaya Operasional

No	Jenis Biaya Operasional	Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	Rp 142.000
2	Biaya Penolong	Rp 56.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 10.000
JUMLAH		Rp 208.000

Jadi, untuk setiap 300 biji rengginan dikemas dengan 5 biji / pack dan mendapatkan 60 pack rengginan. Harga pokok produksi yang dibutuhkan adalah sebesar Rp. 208.000

Harga pokok produksi :

□ 1 pack rengginan

$$\text{Rp.208.000} : 60 \text{ bungkus} = \text{Rp. 3.467}$$

Laba (50% dari HPP)

1 pack rengginan

$$\text{Rp.3.467} \times 50\% =$$

$$\text{Rp.1.733}$$

Harga Jual

□ 1 pack rengginan

$$\text{Rp.3.467} + \text{Rp.1.733} = \text{Rp.5.200} = \text{Rp.6.000}$$

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

Tabel 3.6 Rincian Harga Jual Setiap Kemasan

Unit	Harga Pokok Produksi	Laba	Harga Jual
1 pack	Rp 3.467	Rp 1.733	Rp 5.200 = Rp 6.000

Berdasarkan kegiatan UKM Rengginang, dalam sekali produksi rengginang, pemilik UKM dapat mencapai 300 biji rengginang dijual dengan 5 biji/ pack. Berdasarkan penjualan setiap kali produksi pendapatan yang diperoleh pemilik UKM sebesar :

$$60 \times \text{Rp.6.000} = \text{Rp.360.000}$$

Jadi total laba yang diperoleh Rp 360.000

Berikut ini perhitungan Laporan Laba/Rugi UKM Rengginang KWT Angrek Desa Sukamandi :

KWT Anggrek Desa Sukamandi

Laporan Laba/Rugi

Per Agustus 2017

Penjualan		360.000
Biaya-Biaya		
Beras ketan	Rp 90.000	
Garam	Rp 3.000	
Terasi	Rp 6.000	
Bawang putih	Rp 15.000	
Penyedap rasa	Rp 6.000	
Minyak	Rp 22.000	
Gas	Rp 22.000	
Plastik	Rp 24.000	
Kertas merk	Rp 10.000	
Ongkos bensin	Rp 10.000	
Total Biaya-biaya		Rp 208.000
Laba Bersih		Rp 152.000

Pembukuan sederhana seperti di 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 KWT Anggrek Desa Sukamandi. KWT Anggrek Desa Sukamandi merupakan salah satu UKM yang sudah terbentuk pada saat kami melaksanakan kerja praktek di Desa Sukamandi.

3.3 Pembuatan *Desain Merk* Pada Produk Rengginang Guna Pengembangan Produk

Nama : Tria SetyaNingrum
NPM : 1511050042
Jurusan : Sistem Informasi

Merk merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya tarik konsumen dengan bertujuan untuk mengembangkan produk dari rengginang 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 diucapkan, 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 UKM dan *contact person* untuk UKM yang berada di Desa Sukamandi, karena UKM Rengginang Desa Sukamandi yang berada di Desa Sukamandi belum memiliki *merk* dagang dengan tujuan agar hasil penjualan UKM tersebut dapat meningkat, UKM tersebut lebih mudah di ingat dan mudah untuk dihubungi apabila ingin memesan rengginang baik dalam jumlah sedikit ataupun dalam jumlah banyak.



Gambar 3.1. *Design Merk* untuk UKM Rengginang KWT Anggrek
Desa Sukamandi

3.4 Pembuatan *Website* Desa Sukamandi

Nama : M.Sabtrio Vie Moro
NPM : 1511050115
Jurusan : Sistem Informasi

Pembangunan dewasa 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 (Aditama, 2006). 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 (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, yaitu keserasian 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 desa dan potensi yang dimiliki oleh suatu desa 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 desa dari pusat kota mengakibatkan informasi tentang desa ini kurang diketahui masyarakat dan perlunya pemetaan untuk melihat dan memperhitungkan kekayaan alam yang dimiliki suatu desa.

Dalam membantu pembangunan dan pengembangan desa dibutuhkan sebuah alat yang dapat mengelola informasi yang ada di desa tersebut sehingga menghasilkan data yang tertata dan mudah untuk didapatkan/digunakan. Dengan demikian dapat membantu desa untuk mengembangkan dan memberikan informasi yang berada di desa itu. Namun karena keterbatasan waktu, biaya dan jaringan yang masih sulit di Desa Sukamandi maka kami memberkan alternatif lain melalui web server (offline : localhost).

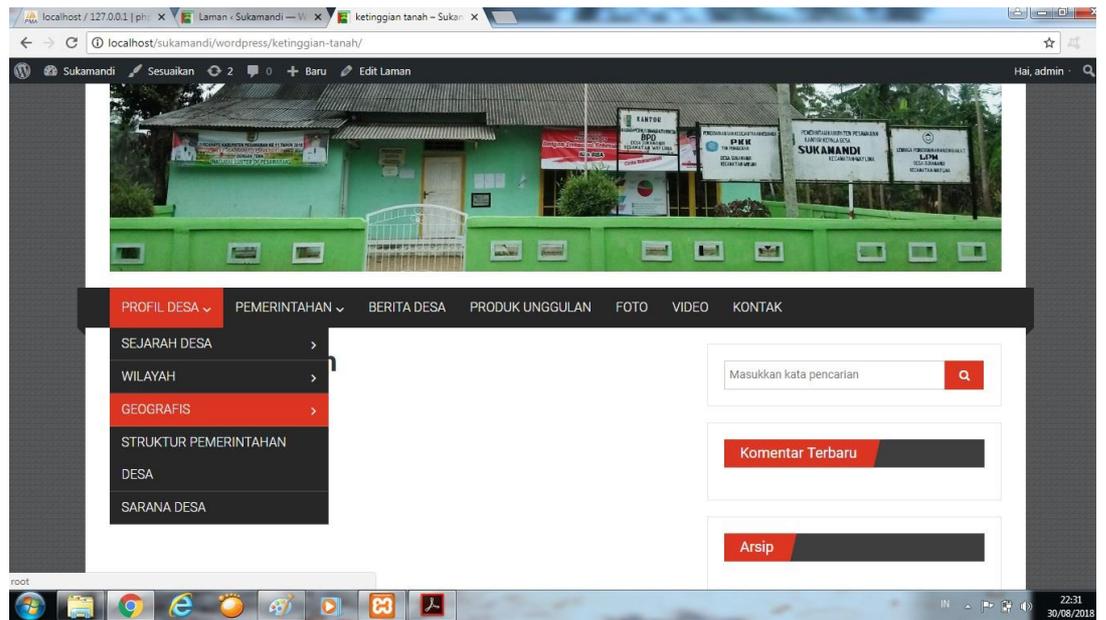
1. Tahap Up Website (Pengisian Konten)

Tahap ini meliputi beberapa menu utama, yaitu :

- Profil

Dalam menu Profil terdapat sub menu, antara lain :

- Sejarah Desa
- Wilayah
- Geografis
- Struktur Pemerintahan Desa
- Sarana Desa

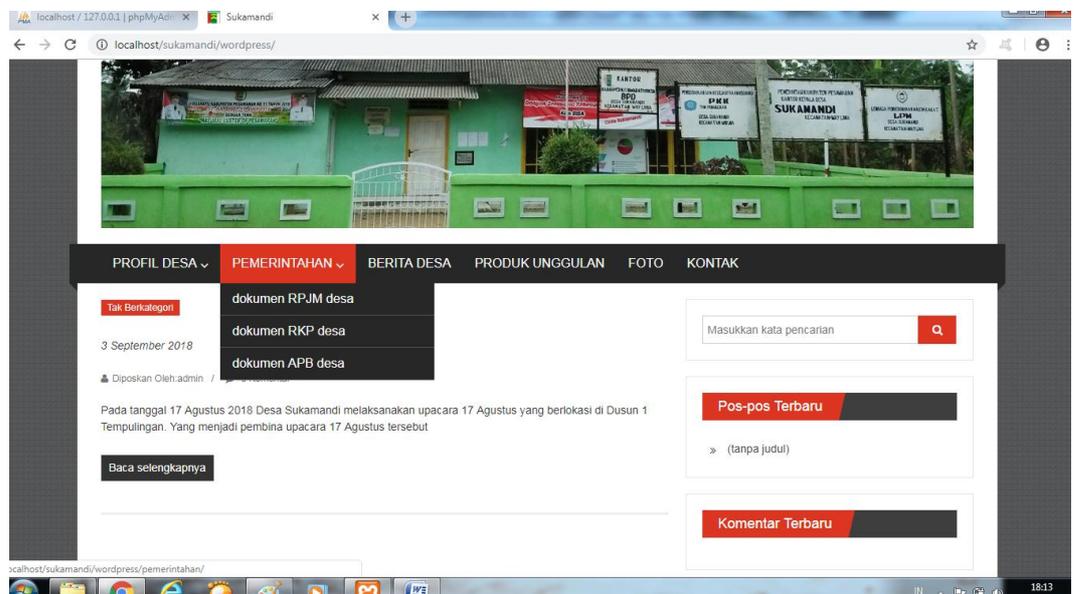


Gambar 3.2. Halaman Profil Desa Sukamandi

- **Pemerintahan**

Dalam menu Pemerintahan terdapat sub menu, antara lain :

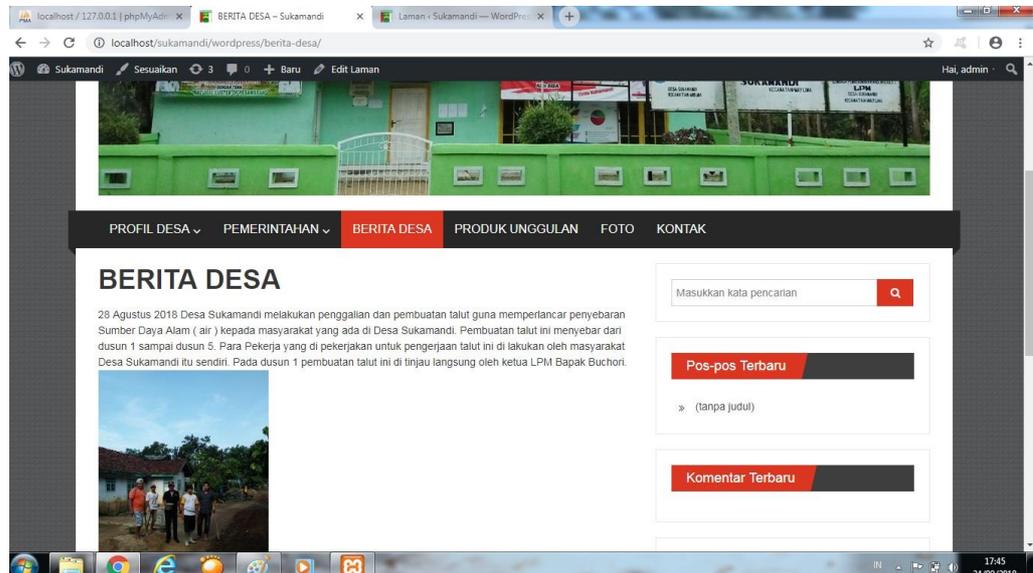
- RPJM Desa
- RKP Desa
- APB Desa



Gambar 3.3 Halaman Pemerintahan Desa Sukamandi.

- Berita Desa

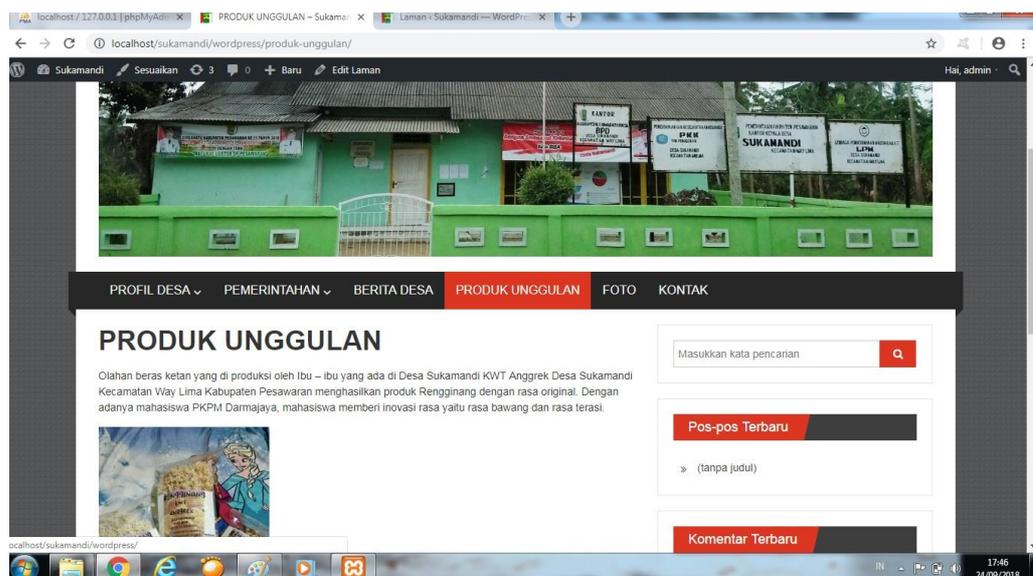
Dalam menu ini berisi tentang berita Desa Sukamandi, berita yang termuat pada website ini adalah pengerjaan talut di setiap dusun yang ada di Desa Sukamandi.



Gambar 3.4 Halaman Berita Desa Sukamandi.

- Produk Unggulan

Dalam menu ini berisi produk rengginang UKM Rengginang KWT Desa Sukamandi Kecamatan Way Lima.



Gambar 3.5 Halaman Produk Unggulan Desa Sukamandi

- **Foto**

Dalam menu ini berisi foto – foto kegiatan mahasiswa beserta warga dan aparat desa selama melaksanakan kegiatan PKPM di Desa Sukamandi.



Gambar 3.5 Halaman Foto Desa Sukamandi

3.5 Pembuatan Perencanaan Modal Usaha UKM Rengginang KWT

Angrek Desa Sukamandi 2018

Nama : Yuli Maylena

NPM : 1512110441

Jurusan : Manajemen

3.5.1. 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 Rengginang	Unit	Satuan	Harga Per-Unit	Total Harga
Beras Ketan	9	Kg	Rp. 10.000	Rp. 90.000
Garam	3	Bungkus	Rp. 1.000	Rp. 3.000
Terasi	3	Bungkus	Rp. 2.000	Rp. 6.000
Bawang Putih	½	Kg	Rp. 30.000	Rp. 15.000
Penyedap Rasa	3	Bungkus	Rp. 2.000	Rp. 6.000
Gas	1	Buah	Rp. 22.000	Rp. 22.000
Plastik	3	Pak`	Rp. 10.000	Rp. 30.000
Kertas Merk				Rp. 10.000
Minyak	2	Kg	Rp. 11.000	Rp. 22.000
TOTAL BIAYA HABIS PAKAI				Rp. 198.000

Tabel 3.8. Biaya Modal

Nama Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga Per-Unit	Total Harga
Panci	2	Buah	Rp. 60.000	Rp. 120.000
Baskom	3	Buah	Rp. 20.000	Rp. 60.000
Centong Nasi	3	Buah	Rp. 5.000	Rp. 15.000
Sendok	3	Buah	Rp. 1.500	Rp. 4.500
Gelas	3	Buah	Rp. 11.000	Rp. 33.000
Tampah Anyam	6	Buah	Rp. 30.000	Rp. 180.000
Piring	3	Buah	Rp. 3000	Rp. 9.000
Kompor 2 Tungku	1	Buah	Rp. 500.000	Rp. 500.000
Pisau	2	Buah	Rp. 20.000	Rp. 40.000
Staples	3	Buah	Rp. 20.000	Rp. 60.000
Tabung Gas	1	Buah	Rp. 135.000	Rp. 135.000
Spatula	2	Buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000
TOTAL BIAYA MODAL				Rp. 1.176.500

Tabel 3.9. Biaya Perjalanan

Material	Unit	Satuan	Harga Per- Unit	Total Harga
Transportasi untuk mengirim barang produksi	2	Orang	Rp 30.000	Rp 60.000
Ongkos Bensin	8	Liter	Rp 10.000	Rp 80.000
SUB TOTAL				Rp 140.000

3.6 Pembuatan Inovasi Kemasan untuk UKM Rengginang

Nama : Eko Adi Pratama

NPM :1512110445

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 rengginang lebih mudah, karena selama ini kemasan yang digunakan adalah karungan besar dengan kapasitas 8 kg dan kantong plastik dengan kapasitas 7 ons. Dengan inovasi

ini diharapkan dapat membantu pemilik UKM Rengginang Desa Sukamandi lebih mudah memasarkan produknya.



Gambar 3.7 Inovasi Baru Kemasan Rengginang KWT Anggrek Desa Sukamandi

3.7 Kegiatan Proses Pembuatan Rengginang (Allteam)

3.7.1 Bahan-bahan untuk membuat rengginang:

1. Beras ketan , cuci bersih dan rendam beras ketan dalam air selama 1 jam
2. Garam
3. Air
4. Bawang putih
5. Penyedap Rasa
6. Terasi

3.7.2 Cara membuat rengginang :

1. Pertama-tama cuci ketan hingga bersih.



2. Kemudian rendam ketan yang telah dicuci selama 30 menit, lalu tiriskan.



3. kukus beras ketan yang telah direndam selama minimal 15 menit atau sampai setengah matang, lalu pindahkan beras ketan yang telah dikukus ke dalam baskom.



4. Selanjutnya, beras ketan yang sudah diangkat di campur dengan bumbu yang telah dihaluskan beserta garam dan air. Kemudian aduk hingga merata.



5. lalu kukus kembali beras ketan yang telah di bumbu sampai benar-benar matang.

6. Jika sudah matang angkat beras ketan dan bentuk sesuai selera, anda bisa membentuk dengan cetakan bulat berdiameter 2,5 cm.



7. Lalu jemur rengginang tersebut dibawah sinar matahari sampai benar-benar kering.



8. Jika rengginang sudah kering, rengginang sudah siap digoreng. Goreng rengginang dengan minyak yang banyak sehingga rengginang benar-benar tenggelam dengan tujuan agar rengginang mekar secara merata.
9. Rengginang sudah siap dikemas dan dijual.