

BAB II

PELAKSANAAN

PROFESSIONAL SKILL ENHANCEMENT PROGRAM

2.1. Tahapan Pekerjaan

Tabel 3.1 Detail Pekerjaan yang Dilakukan
Selama Postep

No	Pekan	Proyek	Keterangan
1	1 (25-29 Agustus 2025)	Pembahasan Tentang Product Development dan RnD Awal	Saya berpartisipasi aktif dalam diskusi menentukan konsep dasar produk. Tugas saya adalah melakukan uji coba resep awal di dapur untuk mencari dan mendapatkan komposisi rasa yang paling sesuai.
2	2 (1-5 September 2025)	Pembahasan Penentuan Target Pasar dan Diskusi	Saya membantu proses wawancara untuk

		Logo & Konsep	penentuan Target Pasar (Empathy Map) yang hasilnya mengarah pada kelompok usia 15-40 tahun. Saya juga memberikan masukan dalam diskusi konsep logo untuk identitas brand.
3	3 (8-12 September 2025)	Penentuan Produk Final dan Perencanaan Desain Booth	Saya melaksanakan uji coba terakhir hingga resep tetap (Es Jagung Hawaii) ditetapkan. Saya terlibat dalam diskusi desain booth untuk memastikan rancangan tersebut praktis dan fungsional untuk kegiatan operasional harian.
4	4 (16 September 2025)	Finalisasi Logo	Saya membantu mempersiapkan moodboard dan terlibat dalam finalisasi ide logo yang akan

			digunakan di semua aset operasional.
5	5 (22 September 2025)	Diskusi SOP Produksi	Saya berkontribusi aktif dalam penyusunan sistem kerja/SOP yang lebih terstruktur. Fokus saya adalah memastikan alur produksi logis dan mudah dilaksanakan agar kualitas produk terjaga.
6	6 (2 Okt 2025)	Desain Kemasan	Saya memberikan feedback kepada tim desain kemasan, memastikan kemasan yang dipilih tidak hanya menarik tetapi juga fungsional dan mudah digunakan saat proses packing dan oleh konsumen.

7	7 (6 Okt 2025)	Demo Day	Saya bertanggung jawab dalam menyiapkan produk dan melaksanakan survei pasar di kelas untuk mengumpulkan feedback langsung dari teman-teman.
8	8 (13-24 Okt 2025)	UTS	-
9	9 (28-30 Okt 2025)	Survei Supplier dan Pengembangan Produk	Saya melakukan survei ke berbagai supplier untuk membandingkan harga dan kualitas bahan baku. Saya juga melaksanakan uji coba pengembangan produk berdasarkan masukan yang didapat dari Demo Day.
10	10 (3-5 Nov 2025)	Penguatan Strategi Harga dan Promo	Saya membantu tim keuangan dalam

		Awal	mengumpulkan data terkait modal dan biaya operasional. Saya juga mempersiapkan tool kit dan materi yang dibutuhkan untuk eksekusi strategi promo awal.
11	11 (4-7 Nov 2025)	Persiapan Validation Market	Saya bertugas menyiapkan semua perlengkapan operasional dan bahan baku yang dibutuhkan. Saya juga membantu dalam persiapan materi promosi untuk test market.
12	12 (12-14 Nov 2025)	FGD dan Survei Lokasi Penjualan	Saya turut serta dalam pelaksanaan FGD sebagai notulen dan pencatat data. Saya juga ikut dalam survei lokasi untuk test market, fokus pada kemudahan logistik dan setup

			booth.
13	13 (18-22 Nov 2025)	Persiapan dan Uji Coba Test Market	Setelah mendapatkan evaluasi dari FGD, saya melaksanakan perbaikan setup operasional. Selama uji coba, saya bertugas menyiapkan peralatan, meracik produk sesuai SOP, dan membantu pencatatan transaksi keuangan.
14	14 (26-28 Nov 2025)	Perbaikan Resep dan Pelaksanaan Test Market	Saya melakukan perbaikan resep final dan bertanggung jawab atas pelaksanaan operasional harian saat Test Market. Saya bertugas langsung melayani konsumen, meracik es jagung, dan mencatat respon pembeli di

			lapangan.
15	15 (2-5 Des 2025)	Evaluasi Test Market	Saya menyajikan laporan data operasional harian (jumlah produk terjual dan kendala teknis) kepada tim. Saya juga berpartisipasi dalam diskusi evaluasi untuk merumuskan perbaikan ke depan.

2.1 Tabel kegiatan tahapan pekerjaan

2.2. Uraian Pelaksanaan Kerja *Chief Operating Officer*

Sebagai *Chief Operating Officer* (COO), peran utama saya dalam bisnis ini adalah mengawasi dan mengoptimalkan seluruh operasional harian perusahaan. Ini mencakup memastikan efisiensi, kualitas produk, kelancaran rantai pasok, dan kepatuhan terhadap standar operasional yang telah ditetapkan, guna mendukung pertumbuhan bisnis secara berkelanjutan.

2.2.1 Pembahasan tentang *product development* dan RnD awal

Memastikan semua produk Es Jagung Hawaice (termasuk varian rasa) dibuat secara konsisten sesuai resep standar yang telah ditetapkan (Standard Operating Procedure/SOP).

2.2.2 Pembahasan Penentuan Target Pasar dan Diskusi Logo & Konsep

Saya bertanggung jawab dalam diskusi penentuan konsep dasar produk, namun peran krusial Anda adalah melakukan uji coba resep di dapur (RnD Awal). Tujuannya adalah mencari dan mendapatkan komposisi rasa Es Jagung Hawaice yang paling sesuai.



Gambar 2.2.2 Diskusi awal design logo

2.2.3 Penentuan Produk Final dan Perencanaan Desain Booth

Saya memastikan penetapan resep final Es Jagung Hawaice melalui uji coba terakhir. Setelah kualitas produk teruji, fokus utama saya beralih ke logistik dan operasional.



Gambar 2.2.3 Perencanaan design booth

2.2.4 Finalisasi Logo

Saya terus memastikan konsistensi brand dengan membantu mempersiapkan moodboard dan terlibat dalam finalisasi ide logo.

2.2.5 Diskusi SOP Produksi

Saya berkontribusi dalam menyusun dan menetapkan Prosedur Operasional Standar (SOP) secara detail, yang mencakup tata cara pengadaan, persiapan bahan, proses produksi, handling produk, hingga standar kebersihan dan keamanan pangan.

2.2.6 Desain Kemasan

Peran saya adalah memastikan kemasan yang dipilih tidak hanya menarik, tetapi juga fungsional dan mudah digunakan saat proses *packaging* serta nyaman bagi konsumen saat dikonsumsi.

2.2.7 Demo Day

Saat demo day saya bertanggung jawab dalam menyiapkan produk sesuai SOP yang telah disusun.

2.2.8 UTS

Pada periode ini, kegiatan proyek berjalan lebih pelan karena tim fokus pada UTS. Peran saya hanya memastikan komunikasi tetap berjalan agar timeline tidak mundur terlalu jauh.

2.2.9 Survei Supplier dan Pengembangan Produk

Saya melakukan survei ke berbagai supplier untuk membandingkan harga dan kualitas bahan baku. Saya juga melaksanakan uji coba pengembangan produk berdasarkan masukan yang didapat dari Demo Day.

2.2.10 Penguatan Strategi Harga dan Promo Awal

Saya membantu tim keuangan dalam mengumpulkan data terkait modal dan biaya operasional.

2.2.11 Persiapan Validation Market

Saya bertugas menyiapkan semua perlengkapan operasional dan bahan baku yang dibutuhkan.

2.2.12 FGD dan Survei

Saya turut serta dalam pelaksanaan *Focus Group Discussion (FGD)* dan Survei.



Gambar 2.2.12 Pelaksanan FGD

2.2.13 Persiapan dan Uji Coba Test Market

Setelah mendapatkan evaluasi dari FGD, Saya melaksanakan perbaikan setup operasional.

2.2.14 Perbaikan Resep dan Pelaksanaan Test Market

Saya bertanggung jawab atas pelaksanaan operasional harian saat test market. Dan saya melakukan perbaikan final.



Gambar 2.2.14 Pelaksanaan test market di Medang

2.2.15 Evaluasi Test Market

Saya menyajikan laporan data operasional harian (jumlah produk terjual dan kendala teknis) kepada tim. Saya juga berpartisipasi dalam diskusi evaluasi untuk merumuskan perbaikan untuk kedepannya.



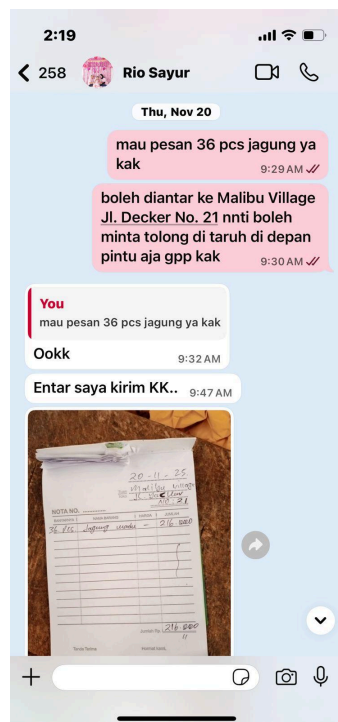
Gambar 2.3 Mengawasi operasional untuk bahan baku es batu

UMN

UNIVERSITAS

MULTIMEDIA

NUSANTARA



2.4 Proses pencarian vendor bahan baku jagung

UMN

UNIVERSITAS

MULTIMEDIA

NUSANTARA

2.2.1

Berikut adalah data barang- barang dan update *stock* yang kami perlukan selama jualan.

No	Nama Barang	Satuan (unit)	Harga beli	Stok awal	Stok masuk	Stok keluar	Stok aktual
1	Jagung	Kg	20.000	50	10	60	-
2	Es batu	Kg	7.500	2	1	1	-
3	Es krim	Liter	145.000	1	-	1	-
4	Keju	Kg	70.000	2	-	1	1
5	Susu UHT	ml	15.000	2	-	1	1
6	Maizena	gram	12.500	2	-	1	1
7	Gula	Kg	17.500	2	-	1	1
8	Cup	Pcs	30.000	100	100	150	50
9	Sendok	Pcs	10.000	100	100	150	50
10	Tutup cup	Pcs	13.500	100	100	150	50

Tabel 2.2 Tabel stock kesediaan Hawaice

2.3. Kendala yang Ditemukan

Kendala signifikan muncul pada fase pengembangan produk (Pekan 1 dan 3), yaitu inkonsistensi rasa dan kualitas. Proses riset dan pengembangan (R&D) awal menghadapi kesulitan dalam menstandarisasi komposisi resep agar menghasilkan rasa yang sama di setiap batch produksi. Hal ini menuntut upaya ekstra untuk menetapkan SOP Produksi yang sangat detail dan ketat (Pekan 5) guna memastikan skalabilitas dan konsistensi produk saat memasuki tahap operasional massal.

Selain itu, perencanaan desain kemasan (Pekan 6) juga menghadirkan tantangan. Kami harus memastikan desain tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga fungsionallogistik. Kegagalan pada aspek fungsional dapat menghambat kecepatan layanan saat penjualan.

Kendala signifikan muncul pada fase pengembangan produk (Pekan 1 dan 3), yaitu inkonsistensi rasa dan kualitas. Proses riset dan pengembangan (R&D) awal menghadapi kesulitan dalam menstandarisasi komposisi resep agar menghasilkan rasa yang sama di setiap batch produksi. Hal ini menuntut upaya ekstra untuk menetapkan SOP Produksi yang sangat detail dan ketat (Pekan 5) guna memastikan skalabilitas dan konsistensi produk saat memasuki tahap operasional massal.

Selain itu, perencanaan desain kemasan (Pekan 6) juga menghadirkan tantangan. Kami harus memastikan desain tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga fungsional dan efisien secara biaya logistik. Kegagalan pada aspek fungsional dapat menghambat kecepatan layanan saat penjualan.

2.4. Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Solusi yang dapat saya berikan dari kendala yang ditemukan ialah, perlu segera mengatasi tantangan operasional dengan menetapkan SOP penimbangan dan peracikan yang presisi untuk menjamin konsistensi rasa, sekaligus mengoptimalkan desain booth agar mendukung efisiensi alur kerja. Dalam manajemen rantai pasok, perlu dilakukan diversifikasi dan kontrak harga dengan minimal dua supplier cadangan untuk mengamankan biaya dan ketersediaan bahan baku kritikal. Terkait strategi pasar, gunakan data Test Market untuk melakukan analisis sensitivitas harga yang akurat, sementara kedisiplinan operasional ditingkatkan dengan mewajibkan sistem pencatatan POS terstandarisasi untuk akurasi data penjualan. Terakhir, setelah evaluasi, bentuk Tim Reaksi Cepat R&D untuk mengimplementasikan perbaikan resep dan operasional secara gesit, memastikan kualitas produk optimal sebelum peluncuran penuh.

UMN

UNIVERSITAS

MULTIMEDIA

NUSANTARA