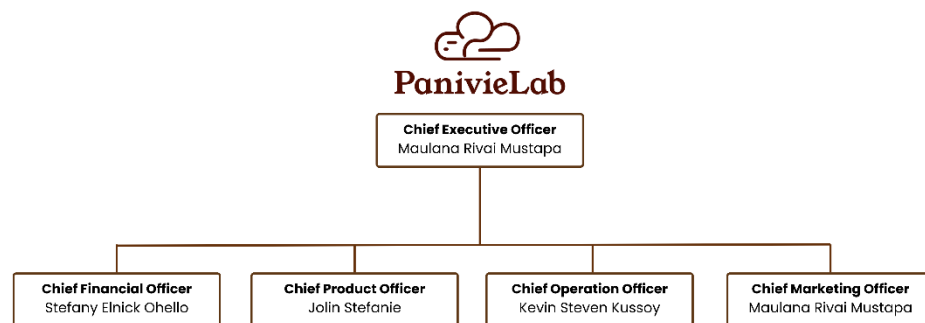


BAB II

PELAKSANAAN PROFESSIONAL SKILL ENHANCEMENT PROGRAM



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi PANIVIELAB

2.1 Tahapan Pekerjaan

Pada struktur tim PANIVIELAB, penulis memegang peran sebagai *Chief Operating Officer (COO)* dalam pelaksanaan program Prostep di Universitas Multimedia Nusantara. Dalam posisi ini, penulis memiliki tanggung jawab utama dalam memastikan seluruh kegiatan operasional dan produksi berjalan secara efisien, mulai dari pengelolaan bahan baku, pengawasan proses pembuatan roti, hingga menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, penulis juga berperan dalam memastikan setiap tahap operasional sejalan dengan visi bisnis PANIVIELAB dalam menghadirkan produk croissant sourdough bread berkualitas dengan cita rasa otentik dan standar kebersihan tinggi.

Tabel 2. 1 Detail Pekerjaan yang Dilakukan Selama Prostep

No	Pekan	Proyek	Keterangan
A. Ideating			
1	1	<i>Brainstorming</i> internal bersama tim untuk menentukan arah bisnis mau ambil bidang apa	Diskusi internal tim untuk menentukan ide dan arah bisnis yang

No	Pekan	Proyek	Keterangan
			sesuai dengan minat, kemampuan, serta peluang pasar yang potensial.
2	1	Melakukan riset dan perencanaan untuk inovasi menu baru	Melakukan riset pasar dan pengembangan ide produk untuk menciptakan inovasi menu baru yang sesuai dengan tren dan preferensi konsumen.
3	1 & 4	<i>Research and Development</i> Produk Croissant Sourdough Bread Tahap 1 & 2	Melakukan dua kali uji coba resep croissant sourdough bread: pertama dengan isian <i>whip cream</i> stroberi, kedua dengan custard rasa vanila, coklat, dan stroberi.
4	9	Melakukan <i>Research and Development</i> untuk menu baru	Melakukan <i>Research and Development</i> dalam pembuatan menu baru yang harganya lebih <i>affordable</i> bagi <i>customer</i> tetapi masih belum berhasil
B. Planning			
1	4	Penyusunan <i>Standard Operating Procedure</i> dan Pelatihan Teknik <i>Shaping</i>	Menyusun <i>Standard operating procedure</i> awal proses pembuatan croissant sourdough bread serta menetapkan ukuran adonan dan melatih teknik <i>shaping</i> agar hasil produk seragam.
2	4	Pembuatan Kalender produksi	Menyusun jadwal produksi mingguan, termasuk waktu <i>feeding starter</i> , <i>fermentasi</i> , <i>lamination</i> , <i>proofing</i> , dan <i>baking</i> agar operasional lebih teratur dan efisien.
3	4	Melakukan perhitungan resep untuk porsi yang akan dijual dan jumlah bahan baku yang dibutuhkan	Melakukan perhitungan komposisi resep untuk menentukan porsi jual dan kebutuhan bahan baku agar proses produksi lebih efisien dan konsisten.
C. Organizing			

No	Pekan	Proyek	Keterangan
1	1	Penetapan <i>storage place</i>	Menetapkan area penyimpanan bahan dan alat produksi di dapur rumah penulis dengan pengaturan terpisah agar tidak bercampur dengan penggunaan rumah tangga.
D. Actuating			
1	2	Pembuatan Sourdough Starter	Membuat <i>starter</i> sourdough sebagai dasar fermentasi alami dan memberi makan setiap hari untuk memastikan aktivitasnya stabil.
2	4	Produksi <i>Batch</i> 1 - 11 dan Pengawasan Proses	Melaksanakan produksi percobaan skala kecil berdasarkan <i>Standard operating procedure</i> , serta mengawasi tahapan <i>mixing</i> , <i>lamination</i> , <i>proofing</i> , dan <i>baking</i> .
3	12,13, 14	Melakukan penjualan untuk validasi <i>market</i>	Melakukan penjualan skala kecil untuk menguji respon pasar dan menilai penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.
E. Controlling			
1	5	Evaluasi dan Pelaporan Hasil Produksi	Menyusun catatan jumlah produksi, bahan yang digunakan, dan tingkat keberhasilan tiap <i>batch</i> untuk keperluan evaluasi.
2	3	Mentoring	Mengikuti sesi <i>mentoring</i> tahap 1 bersama Pak Arief dengan topik “ <i>Mastering Your Entrepreneurial Finance-I</i> ” untuk memahami dasar pengelolaan keuangan dalam kegiatan kewirausahaan.
3	4		Mengikuti sesi <i>mentoring</i> tahap 2 bersama Pak Arief dengan topik “ <i>Mastering Your Entrepreneurial</i>

No	Pekan	Proyek	Keterangan
			<i>Finance-2</i> ” untuk memperdalam pemahaman terkait strategi pengelolaan keuangan bisnis.
4	5		Mengikuti sesi <i>mentoring</i> tahap 3 bersama Pak Arief dengan topik “ <i>Mastering Your Entrepreneurial Finance-3</i> ” guna mempelajari penerapan analisis keuangan lanjutan dalam pengembangan usaha.
5	10		Mengikuti sesi <i>mentoring</i> bersama <i>mentor</i> eksternal, Ibu Ilya, yang berfokus pada pengembangan strategi <i>branding</i> untuk meningkatkan identitas dan daya tarik bisnis PANIEVIELAB.
6	11		<i>Mentoring</i> dengan Ibu Ilya untuk mengkritisi <i>packaging</i> dan memperdalam tema <i>brand</i> PANIVIELAB.
7	12		Menunjukkan kepada Ibu Ilya desain perubahan yang akan kami terapkan pada brand PANIVIELAB.
8	6	Bimbingan	Mengikuti sesi bimbingan bersama Ibu Purnamaningsih selaku dosen pembimbing untuk membahas pengembangan produk, variasi rasa, penentuan harga jual, serta penetapan target pelanggan dan penjualan.
9	8		Mengikuti sesi bimbingan bersama Ibu Purnamaningsih selaku dosen pembimbing untuk membahas desain kemasan produk serta strategi validasi pasar guna meningkatkan

No	Pekan	Proyek	Keterangan
			daya tarik dan kepercayaan konsumen.
10	10		Mengikuti sesi bimbingan bersama Ibu Purnamaningsih selaku dosen pembimbing yang berfokus pada pengembangan desain kemasan produk dan strategi validasi pasar untuk memperkuat citra serta kepercayaan konsumen.
11	11		Ibu Purnamaningsih meninjau desain <i>packaging</i> baru PANIVIELAB serta memberikan bimbingan berupa persetujuan Prostep dan konsultasi terkait pengembangan bisnis PANIVIELAB.
12	12		Ibu Purnamaningsih meninjau laporan yang telah kami susun, memberikan revisi yang perlu diperbaiki, serta mengingatkan kami untuk melengkapi pengisian Prostep.
13	15		Ibu Purnamaningsih menilai laporan yang kami ajukan dan memberikan nilai UTS. Beliau juga membimbing kami dalam memperbaiki laporan serta menunjukkan aspek-aspek yang masih dapat dikembangkan dan mengingatkan kami untuk mengisi dan memenuhi kebutuhan Prostep
14	15		Pertemuan ini merupakan bimbingan terakhir dengan Ibu Purnamaningsih, di mana beliau meninjau laporan kami untuk terakhir kalinya sebelum sidang, memberikan kritik untuk penyempurnaan laporan, serta meng

No	Pekan	Proyek	Keterangan
			<i>approve daily task</i> Prostep yang telah kami susun.

2.2 Uraian Pelaksanaan Kerja *Chief Operation Officer*

1. IDEATING

1.1. *Brainstorming Internal* dan Penentuan Arah Bisnis

Pada tahap awal pelaksanaan Prostep, penulis bersama tim PANIEVIELAB yang terdiri dari Maulana Rivai Mustapa (*CEO dan Marketing*), Stefany Elnick Ohello (*Finance*), dan Jolin Stefanie (*Product*) melakukan kegiatan brainstorming seperti yang dilihat di gambar 2.2 untuk menentukan arah bisnis dari PANIEVIELAB sendiri dan apa yang akan dijalankan kedepannya. Proses diskusi ini dilakukan bertujuan untuk menyatukan visi serta memastikan setiap anggota dan juga untuk memahami peran setiap anggota PANIEVIELAB dan kontribusinya dalam pengembangan usaha.

Dalam kegiatan ini, tim PANIEVIELAB mengevaluasi berbagai ide bisnis potensial dengan mempertimbangkan tren pasar, kemampuan tim, serta ketersediaan sumber daya yang sudah dimiliki untuk menjalankan bisnis PANIEVIELAB sendiri. Setelah mempertimbangkan beberapa alternatif, tim sepakat memilih bidang usaha *bakery* dengan fokus pada produk croissant yang berbahan dasar sourdough. Pemilihan ini didasari oleh tingginya minat masyarakat terhadap produk roti sehat serta masih terbatasnya orang yang membuat croissant sourdough bread di Indonesia. Dengan keputusan tersebut, PANIEVIELAB memutuskan untuk membuat produk roti yang berdasarkan fermentasi ragi alami yang mengutamakan cita rasa dan kesehatan konsumen.



Gambar 2. 2 *Meeting* Bersama Anggota PANIVIELAB

1.2. Riset dan Inovasi Menu Baru

Setelah arah bisnis ditetapkan, tim PANIVIELAB melakukan riset dan perencanaan untuk inovasi menu yang akan dikembangkan. Kegiatan riset ini dilakukan dengan mengamati berbagai toko roti (menjual roti biasa dan sourdough) di sekitar area tempat tinggal untuk mengetahui sejauh mana pasar lokal sudah mengenal produk croissant sourdough bread. Selain observasi langsung, tim juga melakukan *searching* melalui media sosial (Tiktok & Instagram) untuk mencari referensi resep, varian rasa, serta tampilan produk yang banyak diminati oleh calon konsumen PANIEVIELAB.

Melalui riset tersebut, tim memperoleh gambaran bahwa croissant sourdough bread dengan konsep *artisanal sourdough* masih jarang ditemukan di wilayah sekitar, sehingga peluang pasarnya cukup menjanjikan. Hasil riset kemudian dijadikan dasar dalam menyusun rencana inovasi produk yang berorientasi pada kualitas bahan, tekstur roti, serta tampilan yang menarik tanpa mengorbankan nilai kesehatannya.

1.3. *Research and Development* Produk Croissant Sourdough Tahap 1 & 2

Tahapan *Research and Development* (R&D) merupakan bagian penting dalam proses pengembangan produk di PANIEVIELAB, di mana tim melakukan serangkaian uji coba untuk menemukan formulasi yang pas dan teknik terbaik dalam menghasilkan croissant sourdough bread yang berkualitas. Kegiatan ini dilaksanakan di rumah penulis dengan memanfaatkan seluruh peralatan yang tersedia seperti *oven*, *mixer*, *bowl*, timbangan digital, dan nampan untuk memanggang croissant dan semua ini menjadi alat pendukung proses produksi dari PANIEVIELAB. Sebagai *Chief Operating Officer*, penulis bertanggung jawab dalam memastikan seluruh tahapan R&D berjalan sistematis dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan, yaitu menghasilkan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga konsisten secara kualitas.

Dalam tahap R&D pertama, tim melakukan uji coba resep awal yang diperoleh dari hasil riset sosial media dengan menggunakan isian *whip cream* rasa stroberi. Tahap ini menjadi proses pembelajaran penting karena seluruh anggota tim, termasuk penulis, masih beradaptasi dengan karakteristik adonan berbasis sourdough yang berbeda dengan adonan roti komersial biasa. Permasalahan muncul ketika hasil uji coba menunjukkan bahwa *whip cream* tidak mampu bertahan dalam penyimpanan sehari di dalam kulkas, sehingga menguap dan meninggalkan rongga kosong pada bagian dalam croissant. Selain itu, bentuk croissant pada tahap pertama juga belum seragam akibat kurangnya pengalaman dalam teknik laminasi dan *shaping*.

Hasil uji coba pertama kemudian dijadikan bahan evaluasi untuk memperbaiki formula dan teknik produksi pada tahap R&D kedua. Penulis bersama tim menganalisis kembali proses sebelumnya dan menemukan bahwa inkonsistensi bentuk terjadi karena tidak adanya standar ukuran adonan sebelum pemanggangan. Oleh karena itu, pada tahap kedua dilakukan inovasi berupa penerapan metode *measuring* menggunakan timbangan digital agar berat dan mengukur adonan

dengan ukuran yang sama sehingga hasil produk menjadi lebih seragam. Tim juga memperbaiki teknik laminasi dengan memperhatikan suhu ruangan, ketebalan lipatan adonan, serta waktu istirahat antar proses agar menghasilkan lapisan yang lebih halus dan berlapis sempurna.

Selain perbaikan dari sisi teknik, tim juga mengubah dan menambah jenis isian menjadi custard dan rasa seperti vanilla, cokelat, dan stroberi. Pergantian ini dilakukan berdasarkan pertimbangan teknis yang sudah dibahas sebelumnya dengan tim dan tim mengambil langkah untuk mengganti *whip cream* dengan *custard* supaya saat didalam kulkas dan isian croissant tidak menguap seperti sebelumnya dengan menggunakan *whip cream*, *custard* juga memiliki tekstur yang lebih padat, dan tidak mudah menguap saat proses penyimpanan didalam kulkas. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan dibandingkan tahap pertama croissant menjadi lebih berlapis, isian tetap lembut, serta aroma khas fermentasi alami dari *sourdough* terasa lebih menonjol.

Dari sisi operasional, proses *R&D* ini juga mencerminkan penerapan fungsi-fungsi dasar manajemen operasional, yaitu seperti *planning*, *organizing*, dan *controlling* sebagaimana dijelaskan oleh Henry Fayol. Tahap *planning* terlihat dari perencanaan formula dan bahan, *organizing* melalui pembagian peran antar anggota tim selama uji coba, serta *controlling* melalui evaluasi hasil uji coba yang kemudian dijadikan dasar penyusunan *SOP* produksi. Melalui proses ini, penulis belajar pentingnya pengendalian mutu dan evaluasi berkelanjutan untuk menjaga konsistensi produk dalam skala produksi yang lebih besar nantinya.

Proses *R&D* tahap pertama dan kedua menjadi pengalaman penting bagi penulis dalam memahami keterkaitan antara aspek teknis dan manajerial dalam pengembangan produk berbasis fermentasi alami. Setiap kesalahan yang terjadi dijadikan pembelajaran untuk meningkatkan keterampilan dan ketelitian dalam pengelolaan operasional. Selain menghasilkan produk yang lebih baik, tahap ini juga memperkuat kerja sama tim dan menumbuhkan pola pikir eksperimental yang sangat penting dalam dunia kewirausahaan kuliner.



Gambar 2. 3 *Research & Development* Tahap 1 & 2

1.4. *Research and Development* untuk Menu Baru

Setelah produk utama croissant sourdough diterima dengan baik, tim PANIVIELAB mencoba melakukan inovasi lanjutan dengan mengembangkan menu baru yang lebih terjangkau bagi konsumen. Ide ini muncul dari hasil observasi pasar yang menunjukkan bahwa pelanggan potensial menginginkan produk dengan harga yang lebih *affordable* namun tetap memiliki cita rasa dan kualitas yang baik.

Proses *R&D* untuk menu baru dilakukan dengan pendekatan eksperimental, yaitu mencoba berbagai variasi bahan dan perbandingan takaran. Namun, hasil yang diperoleh belum sesuai harapan. Permasalahan utama terletak pada proporsi tepung yang terlalu banyak sehingga menghasilkan tekstur yang terlalu padat dan rasa yang kurang seimbang. Penulis bersama tim kemudian menganalisis faktor penyebabnya dan menyimpulkan bahwa perlu dilakukan penyesuaian ulang terhadap formula dasar serta teknik *mixing* yang digunakan.

Dari proses ini, penulis memahami bahwa pengembangan produk baru tidak selalu menghasilkan keberhasilan langsung, tetapi setiap kegagalan dapat menjadi sumber pembelajaran yang berharga. Berdasarkan teori *continuous improvement* dalam manajemen operasional, setiap proses pengembangan harus melalui siklus berulang untuk mencapai hasil terbaik. Oleh karena itu, meskipun menu baru belum

berhasil dikomersialisasikan, pengalaman ini memperkuat kemampuan tim dalam menganalisis masalah dan merancang solusi inovatif di masa mendatang.



Gambar 2. 4 *Research and Development* Untuk Menu Baru PANIVIELAB

2. Planning

2.1. Penyusunan *Standard Operating Procedure* dan Pelatihan Teknik *Shaping*

Setelah tahap *Research and Development (R&D)* kedua menunjukkan hasil yang lebih baik, penulis bersama tim mulai menyusun *Standard Operating Procedure (SOP)* untuk memastikan seluruh proses produksi berjalan secara konsisten dan efisien. Sebagai *Chief Operating Officer*, penulis berperan dalam merancang alur kerja yang sistematis agar setiap anggota tim memahami tahapan dan standar yang harus dipenuhi. Penyusunan *SOP* juga bertujuan menjaga kualitas produk sekaligus meminimalkan kesalahan selama produksi.

Dalam penyusunannya, penulis menguraikan tahapan pembuatan croissant *sourdough* secara detail, mulai dari proses penimbangan bahan, *mixing*, *lamination*, *proofing*, hingga *baking*. Setiap tahap dijelaskan dengan ketentuan waktu, suhu, dan ukuran adonan yang ideal. Panduan ini menjadi pedoman utama yang digunakan untuk menciptakan hasil produk yang seragam, baik dari segi bentuk, rasa, maupun tekstur.

Selain itu, penulis juga mengadakan pelatihan internal untuk anggota tim dalam hal teknik *shaping*. Kegiatan ini dilakukan dengan praktik langsung di dapur tempat produksi. Melalui latihan berulang, tim berusaha menghasilkan bentuk croissant yang rapi dan menarik secara visual. Proses pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis anggota tim, tetapi juga memperkuat koordinasi antar peran dalam produksi. Berdasarkan teori fungsi manajerial menurut Henry Fayol, kegiatan ini mencerminkan penerapan fungsi *organizing* dan *leading* di mana penulis sebagai *COO* berperan dalam mengarahkan, mengatur, dan memastikan setiap anggota bekerja sesuai prosedur dan target yang telah disepakati.

Melalui penyusunan SOP seperti yang terlihat di gambar 2.5 dan pelatihan *shaping*, PANIVIELAB berhasil membangun sistem kerja yang terstruktur serta menciptakan dasar operasional yang kuat. Hal ini menjadi fondasi penting untuk keberlangsungan produksi yang konsisten dan efisien di tahap-tahap pembuatan roti croissant sourdough bread selanjutnya.



Gambar 2. 5 Flowchart Standard Operating Procedure

2.2. Pembuatan Kalender Produksi

Setelah tahap penyusunan *Standard Operating Procedure* dan pelatihan teknik shaping selesai dilakukan, penulis sebagai *Chief Operating Officer (COO)* menyusun production calendar atau kalender produksi seperti pada gambar 2.6 sebagai alat bantu perencanaan operasional harian dan mingguan. Penyusunan kalender ini menjadi langkah penting untuk memastikan seluruh aktivitas produksi mulai dari *feeding sourdough starter*, proses *mixing*, *lamination*, *proofing*, hingga *baking* dapat berjalan terjadwal, efisien, dan tidak mengganggu kegiatan akademik anggota tim. Kalender produksi disusun dengan mempertimbangkan durasi fermentasi alami yang membutuhkan waktu panjang, kebutuhan istirahat adonan di setiap tahap, serta ketersediaan alat dan ruang produksi yang terbatas di dapur rumah penulis.

Dalam proses penyusunannya, penulis menerapkan prinsip *production* dan *scheduling* yang biasa digunakan dalam manajemen operasi, yaitu mengatur urutan aktivitas dan mengalokasikan waktu secara efektif agar tidak terjadi ketidakefisienan waktu saat proses yang memerlukan waktu lama seperti fermentasi dan *proofing*. Penulis membagi jadwal produksi ke dalam beberapa blok waktu, seperti *feeding starter* pada malam hari, proses *lamination* pada pagi hari dan *baking* pada siang hari.

Selain itu, penyusunan kalender produksi juga menjadi bagian dari penerapan teori *workload management* dan *time blocking*, di mana setiap kegiatan produksi memiliki slot waktu yang jelas untuk meminimalkan stress kerja serta meningkatkan produktivitas tim. Kalender ini sekaligus berfungsi sebagai alat koordinasi antar anggota tim agar setiap orang mengetahui kapan produksi dapat dilakukan dan kapan mereka harus terlibat dalam tahapan tertentu. Dengan adanya kalender produksi, PANIVIELAB dapat menjaga konsistensi mutu produk, mengurangi risiko kesalahan waktu fermentasi, serta memastikan seluruh proses berjalan lebih terstruktur dan profesional.

Gambar 2. 6 Jadwal Produksi Dari PANIVIELAB

2.3. Melakukan Perhitungan Resep

Setelah hasil produksi percobaan dinilai cukup stabil, penulis melanjutkan tahap perhitungan resep untuk HPP yang akan dihitung oleh CFO. Tahap ini menjadi bagian penting dalam pengendalian operasional, karena berhubungan langsung dengan konsistensi rasa dan efisiensi biaya produksi. Sebagai *Chief Operating Officer*, penulis berperan memastikan setiap bahan baku diukur secara presisi agar tidak menimbulkan pemborosan.

Proses perhitungan dilakukan menggunakan timbangan digital dan acuan hasil *R&D* sebelumnya. Penulis mempelajari berbagai referensi melalui TIKTOK dan INSTAGRAM untuk mendapatkan resep yang sesuai dan terbaik antara bahan-bahan utama seperti tepung, butter, air, dan *sourdough starter*. Selain itu, hasil pengamatan selama produksi *batch* percobaan juga dijadikan dasar untuk menyesuaikan takaran bahan yang sesuai terhadap kapasitas alat dan waktu yang tersedia. Semua data kemudian dicatat agar mudah dikontrol dan dikembangkan untuk produksi selanjutnya.

Kegiatan ini juga mencerminkan penerapan prinsip *efficiency and standardization* dalam manajemen operasional. Dengan melakukan penghitungan resep secara tepat, PANIVIELAB dapat mengurangi risiko *waste*, memperkirakan kebutuhan bahan dengan akurat, dan menjaga keseragaman hasil. Penulis belajar bahwa keberhasilan produksi bukan hanya ditentukan oleh kreativitas dalam menciptakan rasa, tetapi juga bagaimana cara membuat produk yang efisien dan terukur.

3. *Organizing*

3.1. *Penetapan Storage Place*

Sebagai *Chief Operating Officer*, penulis bertanggung jawab dalam menyiapkan area penyimpanan bahan dan membersihkan alat produksi agar kegiatan operasional dapat berjalan efisien dan juga higienis. Mengingat proses produksi dilakukan di rumah penulis, maka area dapur diatur secara khusus menjadi *storage place* bagi seluruh kebutuhan produksi PANIVIELAB.

Penulis memisahkan area penyimpanan bahan dan alat produksi dari penggunaan rumah tangga agar kebersihan dan keamanan proses tetap terjaga. Alat-alat utama seperti *mixer, oven, rolling pin*, timbangan, serta bahan baku seperti tepung, *butter*, dan *starter sourdough* disusun secara teratur untuk memudahkan akses saat produksi. Pengaturan ini bertujuan untuk menciptakan lingkungan kerja yang rapi, higienis, dan terkontrol, sejalan dengan prinsip efisiensi operasional yang menjadi tanggung jawab penulis sebagai COO.



Gambar 2. 7 Tempat Penyimpanan Terpisah Khusus PANIVIELAB

4. *ACTUATING*

4.1. **Pembuatan Sourdough Starter**

Tahapan berikutnya adalah pembuatan sourdough *starter* sebagai bahan dasar utama yang dibutuhkan oleh PANIEVIELAB yaitu pengganti ragi instan dengan ragi alami melalui proses fermentasi alami. *Starter* ini dibuat secara mandiri oleh penulis dan dirawat setiap hari agar tetap aktif dan stabil. Proses pembuatan *starter* berlangsung selama beberapa hari, hingga mikroorganisme di dalamnya berkembang dengan baik dan siap digunakan untuk memproduksi roti croissant sourdough bread PANIVIELAB.

Starter yang dikembangkan telah digunakan secara konsisten selama delapan minggu dalam proses pembuatan croissant sourdough bread. Perawatan rutin dilakukan dengan pemberian “makan” setiap hari menggunakan tepung dan air keran dalam takaran seimbang yaitu 1:1:1 hal ini bertujuan untuk menjaga aktivitas ragi alami. *Starter* yang terpelihara dengan baik menjadi faktor keberhasilan dalam menghasilkan produk croissant sourdough bread

PANIVIELAB karena *starter* kami berpengaruh ke dalam tekstur lembut, rasa khas fermentasi dengan aroma yang autentik croissant.



Gambar 2. 8 *Starter* yang Digunakan PANIVIELAB

4.2. Produksi *Batch 1 - 11* dan Pengawasan Proses

Setelah *Standard Operating Procedure* disusun dan teknik produksi dikuasai, tahap selanjutnya adalah melakukan produksi *batch* percobaan. Produksi ini dilakukan dalam skala kecil untuk menguji efektivitas *Standard Operating Procedure* yang telah dibuat sekaligus memastikan setiap tahapan berjalan sesuai standar. Penulis sebagai *Chief Operating Officer* bertanggung jawab dalam mengawasi keseluruhan proses, mulai dari persiapan bahan hingga hasil akhir.

Kegiatan produksi dilakukan di rumah penulis dengan memanfaatkan peralatan yang telah diatur pada *storage place*. Tahapan dimulai dari proses *mixing* adonan, dilanjutkan *lamination* dengan memperhatikan ketebalan lapisan dan waktu istirahat antar proses, kemudian *proofing* hingga adonan mengembang sempurna sebelum akhirnya dipanggang. Dalam setiap tahap, penulis memastikan kondisi suhu, kelembaban, dan durasi sesuai ketentuan di dalam *Standard Operating Procedure*.

Selama pelaksanaan produksi, penulis juga menerapkan prinsip *controlling* dalam manajemen operasional, yaitu mengawasi agar hasil produksi sesuai standar kualitas yang telah ditetapkan. Penulis memperhatikan detail *visual* seperti warna, tekstur, dan lapisan adonan untuk memastikan produk akhir memenuhi kriteria estetika yang diharapkan. Kegiatan ini menunjukkan pentingnya fungsi pengawasan dalam manajemen produksi, di mana pengendalian mutu harus dilakukan secara berkelanjutan untuk menjaga konsistensi hasil.

Proses *batch* percobaan ini dilakukan sebanyak 11 kali dan hal ini juga menjadi tahap penting dalam menilai kesiapan tim menghadapi produksi dalam skala lebih besar. Melalui pengawasan langsung, penulis memperoleh pemahaman lebih dalam tentang ritme kerja tim, efisiensi waktu, dan potensi perbaikan dalam sistem produksi PANIVIELAB serta membiasakan diri untuk melakukan produksi sehingga saat melakukan penjualan/produksi skala besar akan membuat kelompok PANIVIELAB lebih terbiasa dikarenakan sudah banyak melakukan *trial and Error* dan juga sering melakukan *preorder* sekaligus melakukan validasi pasar dari *preorder* yang telah dilakukan oleh PANIVIELAB.

4.3. Melakukan Penjualan untuk Validasi Market

Setelah melalui serangkaian proses produksi dan evaluasi, PANIVIELAB memulai penjualan skala kecil sebagai bentuk uji validasi pasar. Tahap ini merupakan momen penting untuk mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap produk croissant sourdough bread yang telah dikembangkan. Produk dijual kepada teman-teman kampus serta lingkungan sekitar sebagai langkah awal pengenalan merek sekaligus sarana mendapatkan umpan balik langsung dari calon pelanggan.

Penulis memimpin proses distribusi dan penjualan, mulai dari penentuan harga hingga pengemasan produk. Kemasan dibuat sederhana namun tetap higienis, dengan memperhatikan estetika visual yang sesuai dengan citra *artisanal bakery*. Melalui interaksi dengan konsumen, penulis memperoleh banyak wawasan

mengenai preferensi pasar, termasuk komentar positif terhadap cita rasa dan tekstur produk, serta saran agar varian rasa dan tampilan kemasan lebih bervariasi.

Dari sisi manajerial, kegiatan ini menunjukkan penerapan fungsi *controlling* dan *evaluating*, di mana penulis memantau hasil penjualan serta menganalisis respons pasar secara kualitatif. Validasi pasar ini memperkuat kepercayaan tim bahwa PANIVIELAB memiliki potensi kompetitif karena mampu menawarkan produk yang unik dan berkualitas. Selain itu, kegiatan ini juga memperluas pemahaman penulis tentang pentingnya umpan balik pelanggan dalam proses inovasi berkelanjutan di industri kuliner.

5. CONTROLLING

5.1. Evaluasi dan Pelaporan Hasil Produksi

Setelah tahap produksi percobaan selesai, penulis menyusun laporan hasil produksi sebagai bentuk dokumentasi dan dasar pengambilan keputusan untuk tahap berikutnya. Evaluasi dilakukan dengan mencatat jumlah croissant sourdough bread yang berhasil diproduksi, banyaknya bahan baku yang digunakan, serta tingkat keberhasilan setiap *batch*. Data tersebut menjadi acuan penting untuk menganalisis efisiensi proses dan mengidentifikasi bagian mana yang masih perlu diperbaiki.

Penulis dan tim melakukan sesi evaluasi bersama untuk membahas hasil produk dari segi tampilan, rasa, serta tekstur. Dari hasil evaluasi ditemukan bahwa kualitas croissant sourdough bread telah meningkat dibandingkan percobaan sebelumnya, namun efisiensi waktu dan penggunaan bahan baku masih perlu disesuaikan. Berdasarkan hasil diskusi tersebut, tim menyusun beberapa rekomendasi perbaikan yang nantinya diterapkan dalam produksi berikutnya.

Kegiatan evaluasi ini menunjukkan penerapan siklus *Plan-Do-Check-Act* (PDCA) dalam manajemen mutu. Tahapan *plan* dilakukan pada saat penyusunan *SOP*, *do* pada pelaksanaan produksi, *check* pada proses evaluasi hasil, dan *act* berupa implementasi hasil perbaikan. Dengan menggunakan pendekatan ini,

penulis dapat memastikan proses produksi PANIVIELAB terus mengalami peningkatan dari waktu ke waktu.

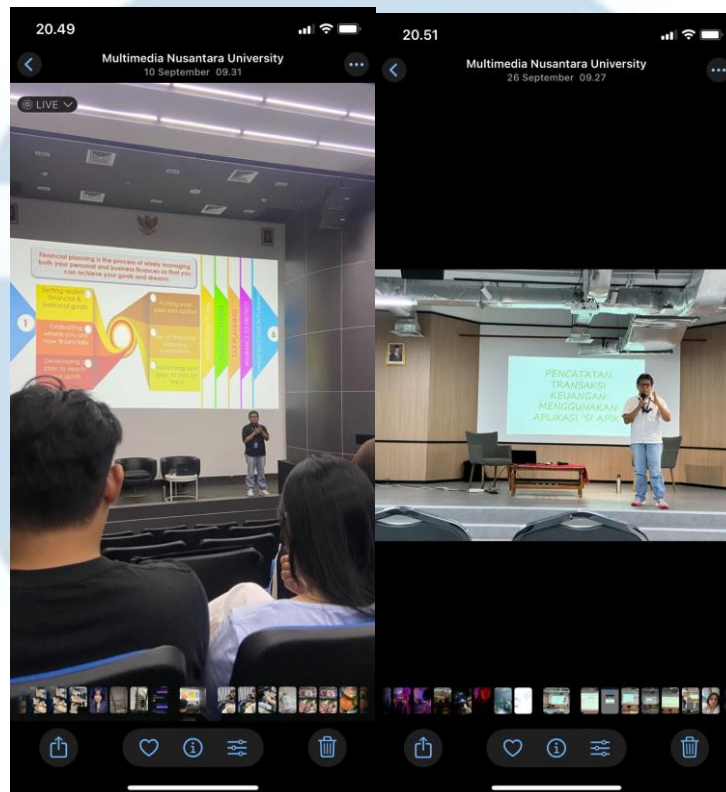
Selain itu, laporan hasil produksi juga berfungsi sebagai sarana *reporting* kepada seluruh anggota tim agar setiap individu memahami kondisi aktual kegiatan operasional. Melalui proses evaluasi dan pelaporan yang terstruktur, PANIVIELAB dapat membangun budaya kerja yang transparan, kolaboratif, dan berorientasi pada peningkatan kualitas berkelanjutan.

5.2. Mentoring Tahap 1–3

Selama kegiatan Prostep, penulis dan tim mengikuti tiga tahap sesi *mentoring* yang dibimbing oleh Pak Arief dengan topik “*Mastering Your Entrepreneurial Finance*”. Ketiga tahap tersebut berfokus pada pemahaman mendalam mengenai aspek keuangan dalam kegiatan kewirausahaan. Pada tahap pertama, penulis mempelajari dasar-dasar pengelolaan keuangan, termasuk pentingnya pencatatan transaksi, pembuatan laporan keuangan sederhana, serta perhitungan laba rugi.

Tahap kedua berlanjut pada strategi pengelolaan keuangan yang lebih terencana, mencakup pengaturan arus kas, manajemen modal kerja, serta perencanaan anggaran untuk kebutuhan produksi. Pada tahap ketiga, materi yang dibahas lebih mendalam pada analisis keuangan dan strategi pengembangan bisnis jangka panjang. Melalui sesi ini, penulis memperoleh pemahaman yang lebih luas tentang bagaimana peran keuangan sangat penting dalam menjaga stabilitas operasional dan menentukan arah pertumbuhan usaha.

Selain ilmu teknis, kegiatan *mentoring* juga memberikan kesempatan bagi penulis untuk berdiskusi langsung mengenai tantangan yang dihadapi dalam mengatur biaya produksi dan menetapkan harga jual. Dari proses ini, penulis belajar untuk lebih disiplin dalam melakukan perencanaan keuangan serta menghubungkan aspek operasional dengan aspek finansial agar bisnis dapat tumbuh secara berkelanjutan.



Gambar 2. 9 *Mentoring* bersama Pak Arief

5.3. Mentoring Eksternal Bersama Ibu Ilya

Selain mendapatkan bimbingan dari mentor internal, tim PANIVIELAB juga mengikuti sesi *mentoring* eksternal bersama Ibu Ilya yang berfokus pada strategi *branding* dan penguatan identitas bisnis dari PANIVIELAB. Dalam sesi ini, penulis bersama tim belajar mengenai pentingnya membangun citra merek yang kuat dan autentik agar dapat menarik perhatian konsumen yang penulis dan kelompoknya ingin capai. Pembahasan mencakup strategi komunikasi merek, pemilihan warna dan desain *visual* yang akan meningkatkan keinginan bagi calon pelanggan dari PANIVIELAB sendiri hal ini juga beserta penyusunan nilai-nilai inti yang ingin ditonjolkan oleh PANIVIELAB.

Selama rangkaian mentoring, Ibu Ilya juga membantu tim dalam meninjau dan mengevaluasi *packaging* awal PANIVIELAB, memberikan kritik yang membangun terkait kejelasan tema *brand*, pemilihan *visual*, dan kesesuaian desain

dengan karakter produk. Selain itu, pada pertemuan selanjutnya, tim PANIVIELAB menunjukkan rancangan perubahan packaging yang telah disempurnakan berdasarkan hasil masukan sebelumnya. Dalam sesi tersebut, Ibu Ilya memberikan arahan tambahan mengenai penguatan konsep, konsistensi *visual*, serta aspek-aspek identitas *brand* yang perlu diperhatikan agar PANIVIELAB memiliki citra yang lebih profesional dan mudah dikenali.

Penulis memahami bahwa dalam dunia bisnis kuliner, kekuatan *branding* menjadi salah satu faktor utama yang menentukan keberhasilan jangka panjang. Produk yang baik harus disertai identitas merek yang jelas dan konsisten, baik dari sisi tampilan kemasan maupun gaya komunikasi di media sosial. Berdasarkan teori *brand positioning*, citra merek yang kuat akan mempermudah produk dikenali dan diingat oleh konsumen di tengah persaingan pasar yang ketat.

Sesi-sesi mentoring bersama Ibu Ilya ini juga membantu penulis memperbaiki strategi komunikasi tim dalam menyampaikan nilai produk kepada pelanggan. Melalui saran yang diberikan, PANIVIELAB memperkuat elemen *visual* dan narasi merek yang menggambarkan semangat *artisanal bakery* dengan pendekatan modern namun tetap menjaga nilai keaslian dan kualitas bahan alami.



Gambar 2. 10 Pertemuan Kelompok PANIVIELAB bersama Ibu Ilya

5.4. Bimbingan Bersama Ibu Purnamaningsih

Selain sesi *mentoring*, penulis dan tim secara rutin mengikuti bimbingan bersama Ibu Purnamaningsih selaku dosen pembimbing. Bimbingan ini menjadi sarana refleksi dan pengarahannya bagi tim dalam menjalankan kegiatan Prostep, mencakup aspek produk, strategi pemasaran, dan perencanaan keuangan. Dalam pertemuan pertama, Ibu Purnamaningsih memberikan masukan terkait variasi produk, harga jual, serta penetapan target pelanggan yang sesuai dengan segmen pasar PANIVIELAB.

Bimbingan berikutnya berfokus pada desain kemasan dan strategi validasi pasar. Ibu Purnamaningsih menekankan pentingnya kemasan yang menarik dan fungsional, karena kemasan bukan hanya berperan melindungi produk tetapi juga menjadi bagian dari strategi komunikasi *visual* kepada konsumen. Penulis bersama tim kemudian memperbaiki desain kemasan agar lebih sesuai dengan identitas merek dan meningkatkan nilai jual produk. Pada pertemuan selanjutnya, beliau juga meninjau desain *packaging* terbaru PANIVIELAB dan memberikan bimbingan lanjutan berupa persetujuan Prostep serta konsultasi terkait pengembangan bisnis.

Di pertemuan berikutnya, Ibu Purnamaningsih meninjau laporan yang telah disusun dan memberikan revisi yang perlu diperbaiki, sekaligus mengingatkan tim untuk melengkapi pengisian Prostep. Pada pertemuan selanjutnya, beliau menilai laporan yang diajukan, memberikan nilai UTS, serta membimbing tim dalam memperbaiki isi laporan dan menunjukkan bagian-bagian yang masih dapat dikembangkan.

Bimbingan selanjutnya memperkuat pemahaman tim mengenai pentingnya perencanaan dan evaluasi yang terstruktur. Pada sesi ini, Ibu Purnamaningsih meninjau laporan untuk terakhir kalinya sebelum sidang, memberikan kritik yang membangun untuk penyempurnaan, serta meng-*approve daily task* Prostep yang telah diselesaikan. Melalui rangkaian arahan ini, penulis belajar untuk lebih kritis dalam meninjau setiap proses dan hasil yang telah dicapai. Kegiatan ini memperluas

wawasan penulis dalam mengintegrasikan teori yang dipelajari di perkuliahan dengan praktik nyata dalam dunia kewirausahaan.

Untuk dibimbing selanjutnya penulis dan kelompoknya bertemu dengan Bu Purnamaningsih untuk membahas tentang apa saja yang telah kita lakukan atau kegiatan yang sudah berjalan di PANIVIELAB dan juga menghibau kita untuk segera mengisi Prostep yang pada saat itu penulis dan kelompok PANIVIELAB masih belum terlalu banyak menyicil sehingga target 800 jam masih jauh dan Ibu Purnamaningsih juga membuat penulis dan kelompok PANIVIELAB lebih *aware* terhadap Prostep yang belum kunjung diisi.

Untuk pertemuan selanjutnya kelompok PANIVIELAB kebalik lagi bertemu dengan Ibu Purnamaningsih untuk bimbingan sekaligus melakukan *update* terhadap kegiatan yang telah dilakukan oleh PANIVIELAB pada minggu tersebut dan juga mau mengingatkan untuk memenuhi *daily task* di Prostep dikarenakan waktu yang kunjung berlalu sehingga mulai mendekati akhir dari periode pengisian Prostep.

Untuk pertemuan ketujuh Ibu Purnamaningsih mengecek isi laporan kelompok PANIVIELAB dan memberikan saran atau kritik kalau ada revisi yang harus dilakukan oleh setiap anggota. Penulis dan kelompok pun mendapatkan penilaian terhadap UTS yang sudah lewat dan juga Ibu Purnamaningsih melakukan pengecekan terhadap *daily task* Prostep yang sudah dilakukan oleh kelompok PANIVIELAB.

Untuk pertemuan kedelapan atau yang terakhir adalah pertemuan yang terfokuskan terhadap waktu *daily task* yang harus sudah mencapai target dan *reminder* terhadap kelompok PANIVIELAB akan sidang yang akan berlangsung dan juga menghibau untuk segera menyelesaikan isi laporang.



Gambar 2. 11 Foto bimbingan dengan bu Ning

2.3 Kendala yang Ditemukan

Dalam pelaksanaan kegiatan Prostep, penulis menghadapi berbagai kendala yang menjadi tantangan tersendiri dalam menjalankan peran sebagai *Chief Operating Officer*. Kendala utama yang muncul adalah kurangnya pengalaman dalam mengolah adonan berbasis sourdough yang memiliki karakteristik berbeda dibandingkan adonan roti biasa. Proses fermentasi alami membutuhkan waktu yang lebih lama dan pengawasan suhu serta kelembaban yang ketat. Kurangnya pengalaman ini menyebabkan penyesuaian berulang dalam menentukan waktu fermentasi yang ideal agar adonan dapat mengembang dengan baik.

Selain itu, kendala juga muncul dalam proses *Research and Development* pertama di mana bentuk croissant sourdough bread belum seragam dan tampilan produk belum maksimal. Isian *whip cream* yang digunakan pada tahap awal juga tidak tahan terhadap suhu pemanggangan, menyebabkan isi croissant kosong atau meresap kedalam roti. Hal ini berdampak pada penampilan produk yang kurang menarik dan belum memenuhi standar estetika yang diinginkan.

Dari sisi operasional, tim juga menghadapi kendala dalam pengaturan waktu dan pembagian tugas. Proses pembuatan croissant sourdough bread membutuhkan tahapan panjang, sehingga diperlukan koordinasi yang baik agar tidak mengganggu kegiatan akademik anggota tim. Penulis harus menyesuaikan jadwal fermentasi agar dapat dilakukan di luar jam kuliah tanpa mengurangi kualitas hasil. Selain itu,

keterbatasan alat produksi seperti oven dan ruang penyimpanan juga menjadi tantangan dalam menjaga efisiensi kerja.

2.4 Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Untuk mengatasi kendala yang muncul, penulis bersama tim melakukan berbagai langkah perbaikan yang bersifat teknis dan manajerial. Dalam hal teknis, penulis mencari referensi tambahan melalui *video* tutorial mengenai cara mengatur waktu fermentasi dan teknik *lamination* yang benar. Penulis juga melakukan latihan mandiri agar proses *shaping* dapat menghasilkan bentuk yang lebih seragam dan proporsional.

Masalah ketidakkonsistenan ukuran produk diatasi dengan menerapkan sistem pengukuran menggunakan timbangan digital pada setiap potongan adonan sebelum dipanggang. Langkah ini terbukti meningkatkan konsistensi bentuk dan berat produk. Sementara itu, masalah isian diselesaikan dengan mengganti *whip cream* menjadi *custard* yang lebih stabil terhadap suhu tinggi dan memiliki cita rasa lebih kaya.

Dari sisi manajerial, penulis melakukan penyesuaian jadwal produksi dengan prinsip *flexible scheduling*, yaitu membagi waktu kerja tim berdasarkan tahapan fermentasi yang dapat dilakukan malam hari. Hal ini membuat proses produksi tetap efisien tanpa mengganggu aktivitas akademik. Penulis juga memperkuat koordinasi tim melalui komunikasi harian agar setiap anggota memahami tugasnya masing-masing.

Melalui penerapan solusi tersebut, PANIVIELAB berhasil meningkatkan kualitas produk dan efisiensi kerja secara keseluruhan. Kendala yang semula menjadi hambatan justru berubah menjadi sarana pembelajaran bagi penulis dalam mengembangkan kemampuan *problem-solving*, manajemen waktu, serta pengendalian mutu produk dalam skala kecil.