

BAB II

PELAKSANAAN

PROFESSIONAL SKILL ENHANCEMENT PROGRAM

2.1. Tahapan Pekerjaan

Tahapan pekerjaan selama melakukan Prostep dilakukan agar setiap anggota kelompok menjalankan tugas sesuai dengan peran masing-masing sehingga seluruh kegiatan usaha Conechick bisa berjalan dengan efektif. Berikut tahapan pelaksanaan kegiatan :

1. Perencanaan Awal dan Pembagian Peran
 - Menentukan ide bisnis dan konsep produk Conechick
 - Membagi peran menjadi CEO, CMO, CFO, COO agar setiap anggota kelompok memiliki tanggung jawab yang spesifik.
 - Membuat daftar kebutuhan bisnis.
2. Produksi dan Operasional
 - Melakukan pembelian bahan baku dan alat produksi.
 - Menyiapkan SOP produksi, resep, penyajian, kebersihan dan pengemasan.
 - Melakukan proses memasak sesuai standar.
 - Melakukan R&D porsi, rasa, dan kemasan
3. Riset Pasar dan Validasi Produk
 - Melakukan Interview, FGD, Survei untuk memahami kebutuhan konsumen dan melakukan penjualan di lokasi potensial pasar untuk validasi pasar.
 - Melakukan uji coba porsi, rasa, dan kemasan.
 - Memfinalisasi resep dan varian produk.
4. Pemasaran dan Penjualan
 - Melakukan foto produk dan membuat konten untuk sosial media.
 - Menjalankan strategi promosi secara digital dan offline.
 - Melakukan penjualan langsung seperti, event, bazaar, kegiatan

kampus.

5. Evaluasi Kinerja dan Perbaikan

- Melakukan evaluasi terkait penjualan, produksi, dan pemasaran.
- Memperbaiki rasa, visual produk, dan SOP berdasarkan feedback konsumen.

No.	Proyek	Keterangan
1	Perencanaan & Pengembangan Konsep Produk	Mencakup penentuan konsep awal Conechick oleh CEO, penentuan resep dasar (conewaffle, potatoballs, ayam popcorn), serta keseluruhan proses R&D termasuk uji coba rasa, perbaikan kualitas, dan efisiensi bahan baku hingga menemukan standar terbaik.
2	Pengadaan & Manajemen Bahan Baku	Meliputi identifikasi kebutuhan bahan dan alat, pembelian bahan baku awal, membandingkan supplier untuk menentukan pemasok terbaik, penyusunan daftar kebutuhan, serta memastikan semua bahan disiapkan sesuai standar higienitas dan kelayakan.
3	Manajemen Produksi & Standarisasi Proses	Mencakup pengecekan alat produksi, penetapan gramasi dan standar porsi, penyusunan SOP produksi, dan memastikan seluruh alur kerja dapur berjalan sesuai standar yang telah ditetapkan.
4	Pengelolaan Stok & Inventory	Berisi pembuatan inventory bahan baku bersama CFO, pemantauan stok secara rutin, dan penyusunan rekap penggunaan bahan baku harian untuk evaluasi dan penyesuaian pembelian.
5	Pelaksanaan Produksi Batch & Operasional	Mengatur persiapan bahan, alat, dan alur kerja untuk PO Batch 1, PO Batch 2, dan jualan keliling, serta memimpin dan mengawasi proses produksi agar konsisten di setiap batch dan memastikan operasional berjalan tanpa hambatan.

6	Penyediaan Aset Produk & Dukungan Promosi	Menyediakan foto produk dan aset visual yang sesuai standar serta membantu CMO dalam pembuatan brosur, menu, banner, dan berbagai kebutuhan promosi digital.
7	Perencanaan Operasional Jangka Panjang	Menyusun strategi operasional satu tahun ke depan bersama CEO, termasuk proyeksi kebutuhan bahan baku, kapasitas produksi, pembagian alur kerja, dan peningkatan efisiensi untuk stabilitas jangka panjang.

Tabel 2.1 Detail Pekerjaan

2.2. Uraian Pelaksanaan Kerja Chief Operation Officer

Sebagai **Chief Operating Officer (COO)**, penulis memiliki tanggung jawab utama dalam mengelola seluruh kegiatan operasional yang berkaitan dengan produksi, pengolahan bahan baku, serta pemenuhan standar kualitas produk Conechick. Peran ini bukan hanya mengawasi jalannya dapur, namun juga mengatur sistem kerja, mengoordinasikan tim, serta memastikan seluruh proses berjalan stabil dan konsisten dari tahap awal hingga produk akhir diterima oleh konsumen. Dalam pelaksanaan tugas ini, penulis memastikan operasional berlangsung **efektif, efisien, terstruktur, dan sesuai standar** kerja yang telah disepakati bersama CEO serta disesuaikan dengan kebutuhan tim dalam pengembangan usaha. Secara garis besar, rincian pelaksanaan tugas COO mencakup tahap perencanaan, persiapan, produksi, pengawasan, hingga evaluasi dan pengembangan operasional jangka panjang.

Dalam menjalankan fungsi Chief Operating Officer (COO), fokus utama adalah menjamin kelancaran dan efisiensi rantai pasok. Oleh karena itu, **penetapan kriteria ketat untuk pemilihan pemasok dan kualitas bahan baku** merupakan prioritas utama. Pemilihan pemasok didasarkan pada tiga pilar utama: **Kualitas Konsisten**, di mana bahan baku utama seperti ayam harus bersertifikat Halal dan memiliki spesifikasi tertentu (misalnya, fillet tanpa kulit); **Keandalan Pasokan**, yang memastikan jadwal pengiriman tepat waktu dan ketersediaan stok; serta **Harga Kompetitif** yang seimbang dengan kualitas. Untuk bahan baku kunci seperti ayam dan kentang, standar kualitas telah ditetapkan secara detail, meliputi suhu penyimpanan, kondisi fisik (bebas cacat), dan keseragaman ukuran, demi menjamin konsistensi rasa dan tampilan produk Conechick.

Pada tahap awal, penulis berperan aktif dalam **perencanaan konsep bisnis dan karakteristik produk** yang akan dikembangkan. Meskipun CEO menjadi

pengarah utama dalam penyusunan strategi, penulis memberikan pertimbangan dari sisi teknis-operasional seperti kelayakan proses produksi, ketersediaan bahan baku, kapasitas alat, hingga efisiensi penggunaan waktu. Kontribusi ini penting agar konsep yang disusun tidak hanya menarik secara ide, tetapi juga memungkinkan untuk dijalankan dalam skala produksi nyata. Setelah konsep awal produk disetujui, penulis kemudian memulai proses pengumpulan informasi pemasok, melakukan pengecekan harga bahan di beberapa alternatif supplier, serta menyusun daftar peralatan yang diperlukan. Di tahap ini penulis juga memastikan bahwa peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi memiliki kualitas dan ketahanan yang memadai untuk pemakaian berulang selama masa operasional.

Setelah tahap perencanaan selesai, dilanjutkan dengan proses **pengadaan bahan baku dan alat produksi**. Penulis mengidentifikasi seluruh komponen utama mulai dari ayam fillet, tepung, bumbu marinasi, adonan waffle, potato balls, hingga saus sebagai pelengkap. Selain bahan utama, penulis juga memperhatikan detail pendukung seperti minyak goreng, packaging, sarung tangan dapur, alat peniris minyak, serta perlengkapan sanitasi dapur agar proses berjalan higienis. Seluruh bahan kemudian dikumpulkan ke dalam daftar inventaris sehingga mudah dipantau dari waktu ke waktu. Pada tahap ini, penulis mulai memastikan adanya sistem kontrol stok yang jelas karena ketersediaan bahan sangat berpengaruh terhadap kelancaran produksi dan pesanan pelanggan.

Setelah bahan baku terkumpul, penulis mulai menyusun acuan awal untuk **Research & Development (R&D)** produk. Tahap ini menjadi fondasi utama terbentuknya kualitas rasa Conechick. Di sini penulis melakukan eksperimen pengolahan adonan waffle, mengatur tingkat kematangan ayam, mencoba berbagai variasi bumbu, dan menyesuaikan tekstur hingga menemukan titik rasa yang paling optimal. Proses uji coba ini tidak berlangsung satu kali, melainkan melalui serangkaian percobaan berulang hingga mendapatkan formulasi rasa yang konsisten dan sesuai dengan karakter brand. Selama R&D, penulis juga memerhatikan waktu produksi per-batch, jumlah bahan yang terkonsumsi, dan tingkat efisiensi pemakaian bahan agar hasil penelitian dapat dijadikan standar produksi ke depannya.

Proses *Quality Control* (QC) dilaksanakan secara berkelanjutan untuk meminimalisir risiko kegagalan produk. Untuk memastikan objektivitas dan akuntabilitas yang lebih tinggi, prosedur QC diperluas melampaui tanggung jawab tim operasional. Pemeriksaan kualitas bahan baku dan proses produksi harian tetap di bawah pengawasan langsung COO, namun, audit kualitas produk akhir melibatkan personel non-operasional seperti Chief Financial Officer (CFO) untuk

memverifikasi *yield* bahan baku terhadap standar biaya yang ditetapkan, dan Chief Executive Officer (CEO) untuk evaluasi akhir standar penyajian dan kepatuhan terhadap *brand image*. Mekanisme silang pengawasan ini dirancang untuk memberikan penilaian yang independen dan berbasis data terhadap efisiensi operasional, sehingga kualitas produk yang disajikan kepada konsumen terjamin konsisten dan bebas dari bias operasional.

Selama rangkaian R&D berlangsung, penulis bersama CEO dan CFO melakukan perbandingan biaya untuk **menjaga efisiensi bahan baku tanpa mengurangi kualitas rasa**. Tahapan ini menjadi poin penting karena hasil efisiensi akan berdampak langsung terhadap HPP (Harga Pokok Produksi) dan harga jual ke konsumen. Setelah tahap efisiensi dan finalisasi resep selesai, penulis menyusun inventory bahan baku lengkap. Sistem pencatatan stok mencakup jumlah awal, jumlah yang terpakai, serta estimasi kebutuhan pembelian berikutnya. Dengan prosedur ini, tim dapat mencegah kehabisan bahan saat produksi berlangsung dan dapat menentukan pola pembelian bahan yang lebih hemat dari periode ke periode.

Memasuki tahap operasional produksi, penulis menyusun **SOP (Standard Operating Procedure)** yang mencakup alur kerja dapur, standar porsi, higienitas area kerja, dan prosedur pemasakan. SOP ini menjadi pedoman utama agar output produk tidak berbeda-beda antara satu batch dengan batch lainnya. Penulis memastikan tidak hanya hasil akhir yang konsisten, tetapi juga proses di dalam dapur berjalan rapi, bersih, dan terukur. Dalam penyusunan SOP, penulis melakukan simulasi langsung untuk mengetahui durasi kerja ideal, memetakan titik potensi antrean kerja, menghitung kapasitas produksi per jam, dan menyesuaikan alur agar tidak terjadi bottleneck pada bagian pemasakan maupun pencetakan waffle. Dengan adanya SOP, seluruh anggota tim dapat bekerja sesuai ritme yang sama dan meminimalisir terjadinya kesalahan produksi waffle. Dengan adanya SOP, seluruh anggota tim dapat bekerja sesuai ritme yang sama dan meminimalisir terjadinya kesalahan produksi.

Selain berfokus pada produksi internal, penulis juga berkontribusi dalam pengadaan aset visual untuk keperluan promosi. Penulis menyiapkan produk contoh yang sudah lolos kontrol kualitas untuk kemudian difoto dan dijadikan konten pemasaran. Hal ini penting dilakukan agar materi marketing yang dirilis oleh CMO benar-benar mencerminkan kualitas produk yang dijual. Foto, video, dan dokumentasi produk akan menjadi representasi visual yang membentuk persepsi pasar, sehingga ketelitian dalam memilih sample foto menjadi hal yang sangat berpengaruh terhadap branding dan positioning produk.

Pada tahap implementasi produksi massal, penulis memimpin jalannya produksi PO Batch 1 dan Batch 2, memastikan semua prosedur berjalan sesuai standar yang telah disusun. Penulis mengatur alur kerja mulai dari pemotongan bahan, marinasi ayam, penggorengan, pencetakan waffle, hingga penyusunan menu akhir. Selama produksi berlangsung, penulis melakukan pengawasan ketat terhadap tekstur ayam, kematangan waffle, tingkat crispiness, serta kesesuaian porsi agar seluruh pesanan memiliki kualitas yang sama. Produksi kemudian dilanjutkan dengan uji pasar melalui penjualan keliling sebagai bagian dari validasi Grey Market, yang bertujuan untuk melihat respon konsumen secara langsung.

Setelah proses penjualan dilakukan, penulis menyusun laporan rekap penggunaan bahan untuk diberikan kepada CFO. Laporan ini digunakan sebagai dasar perhitungan ulang kebutuhan produksi berikutnya dan pengendalian biaya operasional. Sistem rekap membantu tim mengetahui rata-rata penggunaan bahan per-hari sehingga kebutuhan dapat diprediksi secara lebih akurat. Penulis kemudian melakukan monitoring berkala di setiap periode produksi untuk mencegah terjadinya kelebihan pakai bahan, waste makanan berlebih, atau penurunan kualitas rasa.

Pada tahap akhir, penulis bersama CEO menyusun rencana operasional jangka panjang satu tahun ke depan, termasuk strategi peningkatan kapasitas produksi, penambahan alat, optimalisasi SDM, perbaikan alur kerja, dan perhitungan proyeksi kebutuhan bahan dalam skala yang lebih besar. Rencana ini menjadi roadmap pengembangan usaha ke depannya agar Conechick tidak hanya berhenti pada skala kecil, tetapi dapat berkembang menjadi bisnis berkelanjutan dengan produksi terstandarisasi dan biaya terkendali.

Dengan keseluruhan rangkaian tugas tersebut, dapat disimpulkan bahwa peran COO dalam Conechick tidak hanya bertugas memasak atau mengawasi dapur, tetapi juga berperan dalam pengambilan keputusan strategis yang menentukan arah operasional bisnis. COO memastikan Conechick mampu menghasilkan produk yang berkualitas stabil, memiliki cita rasa konsisten, efisien dari sisi bahan dan biaya, serta siap berkembang dalam jangka panjang. Operasional yang terstruktur menjadi kunci utama bagi kelancaran kegiatan bisnis dan keberhasilan pengembangan produk di pasar.



Gambar 2 2 RND Resep



Gambar 2 1 RND Proses Masak



Gambar 2 3 RND Adonan Cone



Gambar 2 4 RND Cone Maker

M U L I M E D I A
N U S A N T A R A



Gambar 2 6 RND Marinasi Ayam



Gambar 2 5 Foto Produk



Gambar 2 7 Proses Produksi PO



Gambar 2 8 RND Stock Cone

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



Gambar 2 10 Proses Jualan Keliling



Gambar 2 9 PO Day



Gambar 2 12 Proses Packing dan Double Check alat, produk, bahan.



Gambar 2 11 Demo day

N U S A N T A R A

2.3. Kendala yang Ditemukan

Sebagai Chief Operating Officer (COO), penulis menghadapi sejumlah kendala selama proses operasional Conechick, baik pada tahap perencanaan, produksi, maupun monitoring pelaksanaan kegiatan. Berbagai hambatan muncul seiring berjalannya usaha, terutama karena bisnis masih berada pada tahap pengembangan awal sehingga banyak proses yang masih memerlukan penyesuaian dan evaluasi. Kendala yang muncul berkaitan dengan pemilihan bahan baku, efektivitas produksi, pengelolaan waktu, koordinasi lintas divisi, hingga pencatatan operasional yang belum stabil. Berikut merupakan uraian lengkap mengenai kendala utama yang dialami penulis selama menjalankan tugas sebagai COO. Berikut adalah kendala utama yang dihadapi penulis:

- Kendala dalam Penentuan Supplier dan Kualitas Bahan Baku**

Pada fase awal, penulis kesulitan menemukan supplier yang benar-benar konsisten dalam hal kualitas, harga, dan ketersediaan bahan baku. Bahan seperti ayam, tepung waffle, serta bumbu sering memiliki karakteristik rasa dan tekstur yang berbeda antar pemasok. Bahkan saat sudah menemukan supplier yang sesuai, tidak semua pengiriman memiliki kualitas seragam. Perubahan kecil pada bahan baku ternyata berdampak besar pada hasil akhir produk, seperti rasa kurang kuat, tekstur ayam lebih keras, atau adonan waffle yang tidak mengembang sempurna. Kondisi ini membuat penulis perlu melakukan proses seleksi supplier berkali-kali hingga menemukan pemasok yang paling stabil dan sesuai kebutuhan operasional.

- Kesulitan Menjaga Konsistensi Rasa di Setiap Batch Produksi**

Selama produksi PO Batch 1 dan Batch 2, penulis menghadapi tantangan menjaga konsistensi rasa pada setiap batch. Perbedaan hal kecil seperti suhu pemanggangan, ketebalan adonan waffle, takaran bumbu ayam, dan durasi penggorengan dapat memengaruhi hasil akhir. Ketika produksi berlangsung dalam jumlah besar, menjaga konsistensi menjadi semakin sulit karena operator dapur harus bergerak cepat. Untuk mengatasi hal ini, penulis perlu melakukan pengecekan rutin pada setiap output dan melakukan koreksi langsung jika ditemukan perbedaan kualitas. Meski memakan tenaga dan waktu, langkah ini diperlukan agar konsumen selalu menerima produk yang sama baiknya.

- Kendala Peralatan Produksi**

Peralatan produksi, khususnya mesin pembuat conewaffle, menjadi salah satu hambatan terbesar. Mesin beberapa kali tidak mencapai panas optimal, sehingga waffle sering melempem, tidak kering merata, atau bahkan gagal terbentuk. Kondisi tersebut memperlambat ritme produksi dan memaksa penulis untuk melakukan percobaan ulang agar kualitas tetap terjaga. Pada beberapa titik, produksi harus dihentikan sementara hanya untuk menunggu alat kembali panas atau untuk pembersihan alat yang lengket. Kendala ini membuat estimasi waktu produksi sering meleset dan menghambat pemenuhan pesanan tepat waktu.

• **Manajemen Stok dan Inventori yang Fluktuatif**

Pada masa awal produksi, fluktuasi jumlah pesanan menyebabkan stok bahan sulit diprediksi. Terkadang bahan baku menumpuk karena penjualan tidak secepat yang diperkirakan, sementara di waktu lain stok justru menipis ketika permintaan meningkat. Ketidakstabilan pola distribusi dan penjualan ini menyebabkan penulis harus melakukan pembelian mendadak agar produksi tetap berjalan. Pembelian secara tiba-tiba ini sering berpengaruh terhadap pengeluaran biaya karena tidak sempat membandingkan harga antar supplier. Pengelolaan stok yang belum stabil juga membuat inventory perlu diperbarui berkala agar tidak terjadi pemborosan.

• **Tekanan Produksi Karena Permintaan PO dan Jualan Keliling**

Produksi untuk PO Batch 1, Batch 2, hingga kegiatan jualan keliling menuntut kecepatan dan ketepatan kerja. Penulis harus mampu memproses pesanan secara berurutan sambil tetap menjaga standar rasa dan kualitas. Situasi di dapur menjadi cukup menantang karena penulis harus melakukan multitasking antara memasak, mengatur ritme alur dapur, mengontrol tekstur setiap batch, serta mengawasi ketersediaan bahan secara real-time. Ketika permintaan meningkat, tekanan kerja menjadi lebih tinggi dan menyebabkan kelelahan fisik maupun mental. Namun ritme produksi tetap harus berjalan agar pesanan dapat terselesaikan sesuai waktu yang dijanjikan pada konsumen.

• **Kesulitan Menyediakan Foto Produk yang Tepat untuk CMO**

Dalam proses pembuatan konten pemasaran, penulis menghadapi kendala dalam menyediakan foto produk yang sesuai standar visual brand, terutama karena produksi berlangsung cepat sehingga waktu untuk

pengambilan gambar cukup terbatas. Penulis harus memastikan setiap foto memiliki komposisi, pencahayaan, serta tampilan produk yang menarik dan konsisten, namun intensitas produksi dan kebutuhan untuk menyelesaikan pesanan membuat proses dokumentasi sering tertunda atau dilakukan secara terburu-buru. Beberapa kali penulis perlu melakukan pemotretan ulang agar tekstur ayam, bentuk cone, dan warna produk terlihat lebih jelas dan menggugah selera, tetapi keterbatasan waktu menyebabkan tidak semua foto dapat dipersiapkan dengan optimal

2.4. Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Untuk mengatasi berbagai kendala operasional tersebut, penulis menerapkan berbagai langkah strategis dan teknis agar proses produksi dapat berjalan lebih efisien, stabil, dan responsif terhadap perubahan kondisi lapangan. Setiap solusi yang diambil disusun berdasarkan evaluasi internal selama operasional berlangsung, sehingga tidak hanya menjadi jawaban atas masalah jangka pendek, tetapi juga menjadi sistem kerja yang dapat diterapkan untuk periode produksi berikutnya. Berikut solusi yang dilakukan secara dilakukan :

- Menetapkan Supplier Utama dan Supplier Cadangan**

Penulis melakukan observasi dan perbandingan kualitas dari beberapa pemasok dengan meninjau sampel produk, ketahanan bahan, serta konsistensi rasa. Setelah mendapatkan pemasok yang paling sesuai, penulis menetapkannya sebagai supplier utama agar standardisasi produksi dapat terjaga. Namun, untuk mengantisipasi risiko keterlambatan pengiriman atau perubahan kualitas bahan, penulis juga menentukan supplier cadangan yang dapat dihubungi sewaktu-waktu. Strategi dua jalur ini membantu menjaga ketersediaan stok dan mencegah produksi terhenti akibat kekosongan bahan.

- Membuat Catatan Standarisasi Resep Selama R&D**

Untuk mengurangi biaya trial-and-error, penulis mulai mencatat setiap komposisi yang digunakan atau setiap percobaan yang dilakukan dicatat mulai dari takaran bahan, tingkat kematangan, tekstur akhir, hingga respon evaluasi internal. Catatan ini tidak hanya berisi bahan dasar, tetapi

juga ukuran gramasi, waktu pemasakan, dan catatan perubahan yang mungkin diperlukan jika rasa belum sesuai standar yang ditargetkan. Dengan dokumentasi yang rapi ini, proses pengembangan resep dapat berjalan lebih terarah karena penulis lebih mudah melihat bagian mana yang perlu diperbaiki atau dipertahankan. Pencatatan terstruktur ini membuat proses penyempurnaan resep jauh lebih cepat karena penulis tidak perlu mengulang percobaan yang sama. Standarisasi ini juga membantu menekan penggunaan bahan yang berlebihan sehingga biaya R&D dapat lebih terkendali dan tidak membuang terlalu banyak bahan pada percobaan yang tidak efektif.

- **Menetapkan Takaran Standar yang Ketat untuk Konsistensi Rasa**

Penulis membuat takaran gramasi per porsi yang jelas, lengkap dengan panduan suhu dan waktu pemasakan. Takaran ini menjadi acuan wajib selama proses produksi agar perbedaan hasil dapat diminimalkan, terutama saat produksi dilakukan secara berulang dalam jumlah banyak. Dengan adanya panduan ini, setiap batch dapat memiliki rasa, tekstur, dan tingkat kematangan yang serupa, sehingga kualitas produk lebih stabil. Hal ini membantu menjaga konsistensi rasa pada setiap batch produksi PO dan jualan keliling. Hal ini membantu menjaga konsistensi rasa pada setiap batch produksi PO dan jualan keliling.

- **Melakukan Maintenance Alat Sebelum Produksi**

Penulis mempelajari alat sebelum produksi dimulai, memastikan alat dalam kondisi yang baik dan menemukan resep adonan cone waffle yang tepat. Setiap sebelum produksi, penulis juga melakukan pengecekan suhu, kebersihan permukaan alat, serta memastikan mesin panas merata agar hasil waffle tidak lembek atau sulit dicetak. Perawatan ini dilakukan secara berkala untuk mencegah kerusakan mendadak yang dapat menghambat produksi. Dengan demikian, alat bekerja lebih optimal, waktu produksi menjadi lebih efisien, dan risiko kegagalan produk dapat ditekan sejak awal.

- **Membuat Sistem Inventori Bersama CFO**

Untuk mengatasi stok yang tidak stabil, penulis bekerja sama dengan CFO untuk membuat inventori rutin yang mencatat bahan masuk dan keluar. Pencatatan ini memudahkan penulis dalam memperkirakan kebutuhan penggunaan bahan di periode berikutnya serta melihat pola habisnya stok selama produksi berlangsung. Penulis juga membuat aturan pembelian minimal (minimum stock) agar tidak terjadi kekurangan mendadak yang dapat mengganggu produksi. Dengan sistem ini, alur

pembelian bahan menjadi lebih terkendali dan tidak lagi bersifat mendadak atau tidak terencana.

- **Penyesuaian Alur Kerja Produksi Agar Lebih Efisien**

Penulis membagi alur produksi menjadi beberapa tahap seperti persiapan bahan, pemasakan, finishing, dan packaging. Setiap tahap dilakukan secara teratur agar proses berjalan lebih cepat dan tidak menumpuk pada satu titik penggerjaan. Pembagian ini juga membantu mengurangi kelelahan kerja saat PO banyak masuk dalam waktu bersamaan karena pekerjaan menjadi lebih terstruktur. Pembagian ini mempercepat proses PO dan mengurangi tekanan kerja selama masa puncak, sehingga produksi tetap stabil.

- **Membagi Waktu antara Operasional dan Dokumentasi**

Penulis membuat time blocking sederhana untuk menyelesaikan laporan inventori dan rekap bahan setelah jadwal produksi selesai, sehingga dokumen tidak tertunda terlalu lama. Metode ini dilakukan agar administrasi dan pelaporan tidak mengganggu jalannya operasional saat produksi sedang berlangsung. Pembagian waktu ini membantu penulis tetap disiplin dalam pencatatan meski jadwal produksi padat, serta memastikan laporan inventori selalu ter-update dan tidak menumpuk. sehingga dokumen tidak tertunda terlalu lama.

- **Menyediakan Foto Produk di Waktu Khusus Sebelum Produksi**

Untuk mengatasi kesulitan menyediakan aset konten, penulis menjadwalkan foto produk sebelum produksi dimulai pada saat dapur masih bersih dan tidak terburu-buru. Pada sesi ini, produk disiapkan dengan tampilan lebih rapi dan pencahayaan lebih diperhatikan agar hasil foto terlihat lebih menarik dan sesuai kebutuhan branding. Cara ini juga memungkinkan penulis untuk mengambil beberapa angle sekaligus dan memilih foto terbaik tanpa mengganggu proses produksi utama. Ini membuat aset visual lebih berkualitas dan dapat digunakan CMO untuk branding secara lebih maksimal..

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA