

BAB II

PELAKSANAAN PROFESSIONAL SKILL ENHANCEMENT PROGRAM

2.1. Tahapan Pekerjaan

Sebagai Chief Operational Officer (COO) sekaligus anggota Research and Development (R&D), saya memiliki tanggung jawab utama dalam memastikan seluruh kegiatan operasional dan pengembangan produk berjalan efektif serta terintegrasi dengan baik antar divisi. Pada tahap perencanaan dan persiapan, saya berperan dalam menyusun strategi operasional, menetapkan jadwal kegiatan, serta berkoordinasi dengan tim marketing dan ketua kelompok untuk menentukan resep minuman yang potensial dikembangkan berdasarkan hasil riset dan preferensi target konsumen. Dalam tahap pelaksanaan, saya melakukan uji coba resep, melakukan evaluasi terhadap cita rasa dan kualitas, serta memastikan ketersediaan bahan baku melalui kegiatan stock opname dan penyusunan daftar kebutuhan barang dan bahan.

Selain itu, saya bertanggung jawab dalam pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menjamin konsistensi dan efisiensi proses produksi. Selama kegiatan mentoring dan diskusi kelompok, saya aktif berkontribusi dalam membahas hasil riset, mendapatkan masukan dari mentor, serta mengimplementasikan rekomendasi yang relevan. Pada tahap evaluasi akhir, saya melakukan analisis terhadap efektivitas operasional dan kualitas produk yang dihasilkan, serta memberikan saran perbaikan untuk optimalisasi proses di tahap berikutnya.

Tabel 2.1 Detail Pekerjaan yang Dilakukan Selama Prostep

No.	Pekan	Proyek	Keterangan
1	Pekan 1 (Awal September 2025)	Perencanaan & Brainstorming Konsep Produk	Tim melakukan sesi brainstorming untuk menentukan konsep minuman berbasis teh yang memiliki potensi pasar. Ditetapkan target pengembangan 3–5 varian minuman.
2	Pekan 2 (12 September 2025)	Rapat Finalisasi Ide Menu	Seluruh anggota mengikuti rapat ide menu untuk memfinalisasi arah konsep

			produk dan menetapkan varian teh yang akan diuji coba. Di tahap ini juga terbentuk identitas awal merek Teamari .
3	Pekan 3–4 (26–30 September 2025)	R&D Awal – Uji Resep Dasar (Earl Grey Series)	Dilakukan eksperimen uji penyeduhan Earl Grey Tea dengan berbagai waktu steeping (5, 15, 30 menit) untuk menemukan rasa terbaik. Diuji juga versi <i>Sweetened Earl Grey Tea</i> dan <i>Earl Grey Milk Tea</i> untuk menilai keseimbangan rasa teh, tingkat kemanisan, dan aroma.
4	Pekan 5 (1 Oktober 2025)	Uji Coba Varian Oolong Milk Tea & Oolong Roasted	Tim R&D menguji dua varian oolong (roasted dan premium) untuk menentukan karakter rasa, keseimbangan teh-susu, serta tingkat kemanisan ideal.
5	Pekan 6 (2 Oktober 2025)	Pengembangan Jasmine Milk Tea dan Finalisasi Uji Rasa	Pengujian dilakukan pada varian Jasmine Milk Tea, Oolong Milk Tea, dan Earl Grey Milk Tea dengan pengaturan steeping time, suhu, dan komposisi susu serta sirup. Hasil menunjukkan semua varian layak dikembangkan untuk tahap produksi awal.
6	Pekan 7 (Awal Oktober 2025)	Evaluasi & Penyusunan SOP Produksi	Hasil uji dikompilasi untuk menetapkan standar bahan, takaran, waktu penyeduhan, serta tingkat kemanisan.

			COO bersama tim menyusun SOP operasional dan quality control untuk menjaga konsistensi rasa.
7	Pekan 8 (Pertengahan Oktober 2025) 06 - 12 Oktober 2025	Mentoring & Review Tim	Melaksanakan diskusi dan mentoring bersama pembimbing untuk mengevaluasi hasil uji, efektivitas proses R&D, serta menetapkan langkah pengembangan lanjutan.
8	13 - 19 Oktober 2025	Finalisasi Produk dan Persiapan Produksi	Finalisasi produk, koordinasi pemotretan, transfer dana produksi, perhitungan HPP/NPV/IRR/Harga Jual, dan mencari potensi lokasi penjualan.
9	20 - 26 Oktober 2025	Riset Kualitatif: Persiapan dan Pencarian Narasumber FGD	Fokus mencatat perkembangan terakhir produk dan mencari narasumber yang sesuai untuk <i>Focus Group Discussion (FGD)</i> .
10	27 Oktober - 02 November 2025	Riset Kualitatif: Eksekusi Focus Group Discussion (FGD)	Melakukan <i>FGD</i> dengan calon pelanggan untuk mendapatkan wawasan mendalam (<i>insight</i>) mengenai produk, preferensi, dan strategi pemasaran.
11	03 - 09 November 2025	Validasi Pasar Optimis (Optimistic Market)	Melakukan uji coba penjualan tahap awal pada segmen pasar terdekat (teman/keluarga) untuk mengukur respons beli dan kepuasan rasa.

12	10 - 16 November 2025	Validasi Pasar Abu-abu (Grey Market)	Memperluas jangkauan uji coba ke segmen pasar yang lebih luas dan belum dikenal akrab untuk menguji ketahanan produk di pasar kompetitif.
13	17 - 23 November 2025	Validasi Pasar Final (Big Market) dan Bazar	Berpartisipasi dalam kegiatan bazar di lingkungan universitas sebagai bentuk validasi pasar tahap akhir dan simulasi penjualan <i>offline</i> .
14	24 - 30 November 2025	Analisis Keuangan dan Kelayakan Bisnis	Menghitung ulang proyeksi arus kas (<i>cashflow</i>), serta melakukan analisis kelayakan investasi menggunakan metode <i>NPV</i> dan <i>IRR</i> .
15	01 - 07 Desember 2025	Finalisasi Laporan dan Persiapan Sidang	Menyusun laporan akhir <i>Validated Commercial Product</i> , merevisi bab pendahuluan, dan mempersiapkan materi presentasi untuk sidang akhir.

2.2. Uraian Pelaksanaan Kerja Chief Executive Officer

Sebagai Chief Operational Officer (COO) sekaligus anggota tim Research and Development (R&D), saya menjalankan fungsi strategis dan operasional yang berkontribusi langsung terhadap keberlangsungan kegiatan produksi serta kualitas hasil pengembangan produk. Pada tahap perencanaan, saya menyusun alur kerja operasional melalui penyusunan jadwal brainstorming, pemetaan kebutuhan sumber daya, dan penetapan tanggung jawab antaranggota tim. Langkah ini mencakup koordinasi lintas divisi terutama dengan ketua, divisi pemasaran, dan keuangan untuk memastikan proses pemesanan barang dan bahan dapat dilakukan secara tepat waktu dan sesuai kebutuhan. Selain itu, saya merancang timeline kegiatan R&D yang mencakup tahapan perumusan konsep, pelaksanaan eksperimen, evaluasi organoleptik, hingga tahap

finalisasi resep agar seluruh proses pengembangan produk berjalan sistematis dan sesuai target yang telah ditetapkan.

Pada fase eksperimen, saya merancang prosedur pengujian yang memperhatikan variabel teknis seperti takaran teh, durasi dan suhu penyeduhan, tingkat kemanisan, serta komposisi susu. Pengujian dilakukan secara konsisten dan terdokumentasi dalam bentuk tabel evaluasi sensori serta catatan teknis untuk menjamin reliabilitas data. Analisis hasil uji dilakukan bersama tim guna menentukan formulasi optimal bagi setiap varian, termasuk Earl Grey Milk Tea, Oolong Milk Tea, Klepon Milk Tea, Jasmine Milk Tea, Rosella Tea, Butterfly Pea Tea, dan Rosella X Butterfly Pea Tea. Selain pelaksanaan eksperimen, saya bertanggung jawab menyusun dan menerapkan Standard Operating Procedure (SOP) sebagai pedoman baku dalam proses produksi. SOP tersebut mencakup standar persiapan bahan, prosedur kebersihan area kerja, teknik penyeduhan, parameter kontrol kualitas, metode penyimpanan bahan baku, serta standar pemeliharaan alat produksi.



Nama Barang		Qty	Unit	Price	Price / Unit
Barang Jadi	Barang Mentah				
B					
Black Tea (1:25)		10000	Mililiters	Rp19,736.84	Rp1.97
	Black Tea Goalpara	250	Grams	Rp15,000.00	Rp60.00
	Water	19000	Mililiters	Rp9,000.00	Rp0.47
Bottle Plastic		20	Pcs	Rp25,580.00	Rp1,279.00
Butterfly Pea Tea (1:125)		12500	Mililiters	Rp31,221.05	Rp2.50
	Butterfly Pea Tea Flower	100	Grams	Rp25,300.00	Rp253.00
	Water	19000	Mililiters	Rp9,000.00	Rp0.47
C					
Creamer Tofico		1000	Grams	Rp50,000.00	Rp50.00
E					
Earl Grey Tea (1:20)		5000	Mililiters	Rp37,368.42	Rp7.47
	Earl Grey Tea Loose Leaf Benson Premium	250	Grams	Rp35,000.00	Rp140.00
	Water	19000	Mililiters	Rp9,000.00	Rp0.47
G					
Ginger Syrup Tofico		1000	Mililiters	Rp115,000.00	Rp115.00
J					
Jasmine Tea		5000	Mililiters	Rp41,848.42	Rp8.37
	Jasmine Gunpowder Tea Leaf	250	Grams	Rp39,480.00	Rp157.92
	Water	19000	Mililiters	Rp9,000.00	Rp0.47
L					
Lemon Juice Nutrifarm		1000	Mililiters	Rp47,000.00	Rp47.00
M					
Milk Pasteurised		1000	Mililiters	Rp16,000.00	Rp16.00
O					
Oolong Roasted Tea (1:20)		4000	Mililiters	Rp36,894.74	Rp9.22
	Oolong Roasted - Premium Oolong Loose Leaf	100	Grams	Rp35,000.00	Rp350.00
	Water	19000	Mililiters	Rp9,000.00	Rp0.47
R					
Rosella Tea		6250	Mililiters	Rp16,660.53	Rp2.67
	Rosella Tea Flower	100	Grams	Rp13,700.00	Rp137.00
	Water	19000	Mililiters	Rp9,000.00	Rp0.47
S					
Simple Syrup (2:1)		1500	Mililiters	Rp17,736.84	Rp11.82
	Gulaku Sugar	1000	Grams	Rp17,500.00	Rp17.50
	Water	19000	Mililiters	Rp9,000.00	Rp0.47
Stevia		15	Mililiters	Rp75,000.00	Rp5,000.00
Sticker		60	Pcs	Rp6,000.00	Rp100.00
K					
Klepon Cream		500	Mililiters	Rp58,760.00	Rp117.52
	Klepon Powder Tofico	1000	Grams	Rp140,000.00	Rp140.00
	Whipping Cream	500	Mililiters	Rp36,000.00	Rp72.00
	Himalayan Salt	250	Grams	Rp22,500.00	Rp90.00

Pada aspek pengelolaan bahan baku, saya melaksanakan kegiatan stock opname secara berkala untuk memantau jumlah, kualitas, dan ketersediaan bahan. Proses ini meliputi pencatatan stok masuk dan keluar, pemeriksaan kondisi bahan, serta estimasi kebutuhan pengadaan. Bersama tim R&D, saya menyusun daftar bahan dan perlengkapan yang diperlukan sebagai dasar pemesanan kepada supplier. Bahan baku diperoleh melalui berbagai sumber, seperti platform e-commerce yaitu Tokopedia, Shopee untuk daun teh dan gula cair, toko spesialis seperti Tofico untuk bubuk minuman dan sirup, serta toko offline di sekitar UMN untuk kebutuhan perlengkapan seperti cup plastik dan botol maupun sedotan. Alternatif pemasok juga disiapkan sebagai langkah mitigasi apabila terjadi kekosongan stok.

Untuk menjamin keamanan dan kualitas produk, saya menerapkan prosedur Quality Control (QC) yang berfokus pada penentuan masa simpan yaitu expired date serta penanganan produk setelah proses produksi. Setiap botol diberi label tanggal kedaluwarsa dan disimpan dalam refrigerator atau freezer sesuai karakteristik produknya. Produk berbasis susu, seperti Klepon Milk Tea, memiliki masa simpan maksimal empat hari, sementara varian non milk seperti Rosella Tea dan Butterfly Pea Tea dapat bertahan hingga lima hari. Seluruh informasi stok dan tanggal kedaluwarsa dicatat secara sistematis melalui buku catatan maupun spreadsheet. Proses distribusi stok mengikuti sistem FIFO (First In First Out) untuk meminimalkan risiko penurunan kualitas akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Menu	Bahan	Jumlah	Satuan	Subtotal	Harian	Mingguan	Bulanan
Pandan Klepon Milk Tea	Black Tea	120	Mililiter	Rp236.84	3600	18000	72000
	Creamer Tofico	30	Grams	Rp1,500.00	900	4500	18000
	Milk Pasteurised	60	Mililiter	Rp960.00	1800	9000	36000
	Klepon Cream	25	Mililiter	Rp2,938.00	750	3750	15000
	Plastic Bottle	1	Pieces	Rp1,279.00	30	150	600
	Sticker	1	Pieces	Rp100.00	30	150	600
TOTAL				Rp7,013.84			
Sekar Telang	Butterfly Pea Tea (1:125)	225	Mililiter	Rp561.98	6750	33750	135000
	Stevia	0.05	Mililiter	Rp250.00	1.5	7.5	30
	Lemon Juice Nutrifarm	25	Mililiter	Rp1,175.00	750	3750	15000
	Plastic Bottle	1	Pieces	Rp1,279.00	30	150	600
	Sticker	1	Pieces	Rp100.00	30	150	600
TOTAL				Rp3,365.98			
Rosela Arunika	Rosella Tea	200	Mililiter	Rp533.14	6000	30000	120000
	Stevia	0.05	Mililiter	Rp250.00	1.5	7.5	30
	Plastic Bottle	1	Pieces	Rp1,279.00	30	150	600
	Sticker	1	Pieces	Rp100.00	30	150	600
TOTAL				Rp2,162.14			

Roasted Oolong Wonosobo	Roasted Oolong Tea	160	Mililiter	Rp1,475.79	2080	10400	41600
	Creamer Tofico	30	Grams	Rp1,500.00	390	1950	7800
	Milk Pasterurised	60	Mililiter	Rp960.00	780	3900	15600
	Simple Syrup	15	Mililiter	Rp177.37	195	975	3900
	Plastic Bottle	1	Pieces	Rp1,279.00	13	65	260
	Sticker	1	Pieces	Rp100.00	13	65	260
TOTAL				Rp5,492.16			
Sumatran Earl Grey Tea	Earl Grey Tea	160	Mililiter	Rp1,195.79	2080	10400	41600
	Creamer Tofico	30	Grams	Rp1,500.00	390	1950	7800
	Milk Pasterurised	60	Mililiter	Rp960.00	780	3900	15600
	Simple Syrup	15	Mililiter	Rp177.37	195	975	3900
	Plastic Bottle	1	Pieces	Rp1,279.00	13	65	260
	Sticker	1	Pieces	Rp100.00	13	65	260
TOTAL				Rp5,212.16			
Jasmine Tea	Jasmine Tea	160	Mililiter	Rp1,339.15	2080	10400	41600
	Creamer Tofico	30	Grams	Rp1,500.00	390	1950	7800
	Milk Pasterurised	60	Mililiter	Rp960.00	780	3900	15600
	Simple Syrup	15	Mililiter	Rp177.37	195	975	3900
	Plastic Bottle	1	Pieces	Rp1,279.00	13	65	260
	Sticker	1	Pieces	Rp100.00	13	65	260
TOTAL				Rp5,355.52			

Untuk menjamin keamanan dan kualitas produk, saya menerapkan prosedur Quality Control (QC) yang berfokus pada penentuan masa simpan yaitu expired date serta penanganan produk setelah proses produksi. Setiap botol diberi label tanggal kedaluwarsa dan disimpan dalam refrigerator atau freezer sesuai karakteristik produknya. Produk berbasis susu, seperti Klepon Milk Tea, memiliki masa simpan maksimal empat hari, sementara varian non milk seperti Rosella Tea dan Butterfly Pea Tea dapat bertahan hingga lima hari. Seluruh informasi stok dan tanggal kedaluwarsa dicatat secara sistematis melalui buku catatan maupun spreadsheet. Proses distribusi stok mengikuti sistem FIFO (First In First Out) untuk meminimalkan risiko penurunan kualitas akibat penyimpanan yang terlalu lama.

Dalam aspek restock, saya memanfaatkan data penjualan harian sebagai dasar analisis kebutuhan bahan baku sehingga keputusan pengadaan dapat dilakukan secara lebih akurat dan efisien. Dengan pengelolaan stok yang teratur dan model restock berbasis data, operasional Teamari dapat berjalan secara berkelanjutan dan minim hambatan. Melalui keseluruhan aktivitas tersebut mulai dari perencanaan, pelaksanaan riset, penyusunan SOP, manajemen stok, QC, hingga pengadaan bahan peran saya berkontribusi signifikan dalam memastikan efektivitas operasional, konsistensi mutu produk, dan pencapaian tujuan pengembangan merek Teamari sebagai produsen minuman teh yang inovatif, higienis, serta berkualitas tinggi.

2.3. Kendala yang Ditemukan

Dalam proses *Research and Development* (R&D), tim menghadapi beberapa kendala teknis dan non-teknis yang memengaruhi kelancaran pengembangan produk. Salah satu tantangan utama adalah ketidakkonsistenan hasil uji rasa akibat perbedaan waktu penyeduhan, takaran bahan, serta kualitas teh yang bervariasi antar percobaan. Selain itu, beberapa bahan yang dibutuhkan sulit diperoleh secara cepat sehingga menunda jadwal uji coba. Keterbatasan alat ukur juga sempat menjadi hambatan dalam menjaga akurasi perbandingan antar varian minuman. Namun, seluruh kendala tersebut dapat diatasi melalui penyesuaian prosedur kerja, perbaikan pada *stock opname*, serta evaluasi ulang terhadap resep yang diuji agar hasilnya lebih stabil dan sesuai standar cita rasa yang diinginkan.

Dalam proses kerjasama tim, miskomunikasi dan perbedaan pendapat juga sempat terjadi, terutama dalam tahap penentuan konsep varian minuman dan pembagian tugas. Beberapa anggota tim memiliki pandangan berbeda terkait cita rasa ideal yang ingin ditonjolkan, seperti keseimbangan antara rasa teh dan tingkat kemanisan, miskomunikasi juga muncul dalam penyampaian informasi antar divisi, khususnya antara bagian R&D dan marketing, yang menyebabkan keterlambatan dalam penyelarasan desain produk dan jadwal pengujian. Untuk mengatasi hal ini, kami memperbaiki sistem komunikasi internal melalui rapat rutin dan penggunaan dokumen koordinasi terpadu agar seluruh anggota memiliki pemahaman yang sama terhadap arah dan tujuan proyek.

2.4. Solusi atas Kendala yang Ditemukan

Untuk pelaksanaan kegiatan *Research and Development* (R&D), tim menghadapi beberapa kendala seperti ketidakkonsistenan hasil uji rasa, perbedaan kualitas bahan baku, dan keterlambatan pengadaan bahan. Variasi hasil sering terjadi karena perbedaan waktu penyeduhan, takaran bahan, dan suhu air yang tidak seragam, untuk mengatasinya, tim menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang lebih rinci, mencakup panduan takaran bahan, waktu penyeduhan, serta suhu air yang harus diikuti pada setiap pengujian. Selain itu, dilakukan pencatatan hasil uji secara sistematis agar data dapat dibandingkan dan dianalisis lebih akurat. Sistem *stock opname* dan pemesanan bahan juga diperbaiki dengan membuat daftar kebutuhan mingguan, sehingga bahan penelitian selalu tersedia dan proses R&D dapat berjalan tepat waktu.

Kelompok kami juga sempat mengalami miskomunikasi antar divisi, terutama antara bagian R&D, marketing, dan Ketua, yang dimana hal ini menyebabkan keterlambatan koordinasi dalam penentuan konsep produk serta jadwal pengujian resep, untuk mengatasi permasalahan ini, diterapkan rapat koordinasi mingguan yang dihadiri seluruh perwakilan divisi untuk melaporkan progres, kendala, serta kebutuhan masing-masing bagian. Selain itu, tim menggunakan platform kolaboratif digital seperti *Google Sheet* dan group chat internal layaknya *Discord* agar informasi mengenai data riset, bahan yang dibutuhkan, dan jadwal pengujian dapat diakses oleh seluruh anggota secara real-time. Upaya ini berhasil meningkatkan transparansi dan mempercepat proses pengambilan keputusan dalam setiap tahap proyek. Perbedaan pendapat kerap muncul selama proses pengembangan, khususnya dalam menentukan karakter rasa dan konsep varian minuman yang akan dikembangkan. Beberapa anggota memiliki preferensi rasa yang berbeda, ada yang lebih menonjolkan aroma teh asli, sementara yang lain menekankan keseimbangan antara rasa teh dan susu. Dalam menyelesaikan hal ini, dilakukan forum diskusi terbuka di mana setiap anggota dapat menyampaikan argumennya berdasarkan hasil uji dan umpan balik dari konsumen. Tim kemudian melakukan uji rasa bersama *sensory evaluation* untuk menilai hasil secara objektif dan mengambil keputusan berdasarkan data, bukan preferensi pribadi. Langkah ini membantu menciptakan kesepahaman dan menjaga keharmonisan kerja dalam tim.