
Proses Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Dapoer Imoyy

Ade Djuanda¹ *, Heriyadi²

STIE Bisnis Internasional Indonesia, Bekasi, Indonesia

E-mail: adedjuanda@stiepii.ac.id

*Corresponding Author

<https://doi.org/>

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article history

Received:02-09-2023

Revised:08-09-2023

Accepted:31-10-2023

Keywords

Proses Produksi;

Manajemen; UMKM;

Dapoer Imoyy

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana kegiatan proses produksi dari UMKM Dapoer Imoyy. Kegiatan Produksi Kegiatan produksi Dapoer Imoyy dilakukan dengan cara semi modern. Alat yang digunakan untuk pencampuran adonan menggunakan mesin *mixer* dan Sebagian kegiatan proses produksi lain dilakukan secara tradisional. Dapoer Imoyy sangat menjaga kualitas produk, dalam proses produksinya menggunakan bahan baku yang berkualitas dan terjaga kebersihannya.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) secara menyeluruh merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara maupun daerah. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam perekonomian karena dapat menjadi ujung tombak industri nasional, menyerap tenaga kerja, menyumbang devisa dan ikut membayar pajak (Rahmana, 2019). UMKM merupakan kelompok pelaku usaha terbesar di Indonesia dengan karakteristik berpenghasilan rendah, bergerak di sektor informal dan sebagian besar termasuk dalam kelompok keluarga miskin (Sudaryanto, 2015). Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia tetap eksis dan berkembang dengan adanya krisis ekonomi yang disebabkan oleh adanya pandemi covid 19 pada tahun 2019 bahkan menjadi katup penyelamat bagi pemulihan ekonomi bangsa karena kemampuannya memberikan sumbangan yang cukup signifikan pada PDB maupun penyerapan tenaga kerja (Karsidi, 2017).

Kelompok usaha mikro dalam sebagian besar kasus, masih belum dapat memenuhi kebutuhan dasar untuk hidup, seperti: gizi, pendidikan, kesehatan dan lain-lain. Usaha mikro memiliki karakteristik yang unik dan belum tentu dapat diberdayakan secara optimal melalui mekanisme pasar yang bersaing. Pemberdayaan usaha mikro perlu ditetapkan sebagai suatu strategi yang tersendiri, melalui pengembangan pranata kelembagaan usaha mikro, pengembangan lembaga keuangan mikro dan mendorong pengembangan industri pedesaan.

Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM saat ini adalah banyaknya persaingan yang dihadapi UMKM akibat ekspansi dari perusahaan-perusahaan besar domestik dan perusahaan asing yang masuk ke Indonesia. Keberadaan dan peran serta UMKM dalam perekonomian, merupakan salah satu kunci keberhasilan bangsa Indonesia yang mampu dalam menghadapi berbagai krisis yang menimpa bangsa Indonesia pada tahun 2007/2008, pada saat usaha besar melemah bahkan gulung tikar, disatu sisi UMKM mampu untuk bertahan bahkan memberikan kontribusi yang cukup tinggi disaat krisis global terjadi. UMKM juga tidak akan terpengaruh pada keadaan pasar internasional, maka dari itu UMKM sangat berperan dalam menyediakan lapangan pekerjaan yang besar disaat para perusahaan-perusahaan pada bangkrut karna kurang stabilnya pasar internasional. Keberhasilan UMKM ini dikarenakan, UMKM tidak memiliki hutang luar negeri dan tidak banyak hutang ke perbankan, sektor-sektor kegiatan UMKM, seperti pertanian, perdagangan, industri rumah tangga, dan lain-lainnya tidak bergantung sumber bahan baku dari luar negeri.

UMKM Dapoer Imoyy merupakan salah satu usaha makanan yang tergolong dalam jenis kue basah yang berada di kota Bekasi tepatnya di Desa Wanasari Kecamatan Cibitung. Dapoer Imoyy melakukan produksinya berdasarkan pesanan yang masuk melalui media maupun melalui pesanan langsung ke rumah. Dapoer Imoyy menggunakan bahan baku terbaik dan pengolahan yang sesuai standar halal. Dalam persaingan yang ketat seperti saat ini, Dapoer Imoyy mengedepankan kualitas untuk meraih pangsa pasar yang lebih luas. Untuk mendapatkan kualitas yang baik, sebuah produk harus didukung oleh proses produksi yang baik pula. Proses produksi memiliki pengaruh yang penting dalam menghasilkan sebuah produk dengan kualitas yang tinggi dan sesuai dengan keinginan konsumen. Pengendalian proses produksi dilakukan untuk memastikan seluruh kegiatan produksi berjalan sesuai rencana awal/*Planning*. Kualitas bahan baku juga harus diperhatikan untuk mendapatkan hasil produksi yang baik, sesuai target, dan cocok dengan selera serta kebutuhan konsumen. Sehingga proses produksi yang dilakukan sesuai dengan apa yang diharapkan untuk meningkatkan kualitas produk yang diinginkan. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Hal ini karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan faedah atau penciptaan faedah tersebut.

Kelancaran proses produksi sangat dipengaruhi sistem produksi yang telah dipersiapkan sebelum perusahaan melaksanakan proses produksi. Selain itu demi kelancaran proses produksi diperlukan pula pengendalian proses produksi yang akan mengendalikan seluruh komponen penting dalam suatu perusahaan. Adanya proses produksi dapat menghasilkan barang yang sesuai kita atau konsumen inginkan, yang harus selalu diperhatikan dalam proses produksi adalah prinsip kesejahteraan ekonomi, juga dalam sistem kapitalis terdapat keseriusan untuk memproduksi barang dan jasa yang didasarkan pada asas kesejahteraan ekonomi. Kegiatan produksi ini menciptakan dan menambah kualitas terhadap suatu barang dan jasa. Kualitas suatu barang dan jasa menjadi perhatian penting bagi

perusahaan dalam menciptakan sebuah produk. Produk yang berkualitas menjadi kriteria utama konsumen dalam pemilihan produk yang ditawarkan oleh perusahaan. Perusahaan senantiasa mampu mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk guna memenuhi keinginan konsumen. Dengan produk yang berkualitas perusahaan dapat bersaing dengan para kompetitor dalam menguasai pangsa pasar.

Dalam meningkatkan kualitas produksi ada berbagai faktor yang harus dikelola yang sering disebut sebagai faktor-faktor produksi yaitu: material atau bahan, mesin atau peralatan, manusia atau karyawan, modal atau uang. Dengan pengelolaan faktor-faktor produksi sedemikian rupa sehingga keluaran (*output*) yang dihasilkan sesuai dengan permintaan konsumen baik kualitas, harga maupun waktu penyampaiannya. (Hadi, 2015) Perlu diketahui juga mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas suatu produk. Kualitas produk dipengaruhi oleh faktor tenaga kerja, bahan baku, metode kerja, mesin, dan lingkungan.

Donat adalah makanan yang sudah tidak asing lagi ditelinga kita. Berbentuk bulat dan mempunyai lubang di tengah sekilas berbentuk cincin merupakan ciri khas dari makanan ini. Donat umumnya berbahan dasar tepungterigu saja, namun ada juga yang memberikan variasi lain dengan menambahkan kentang pada adonannya (Sugiharto dkk., 2018). Donat terbuat daricampuran tepung terigu, gula, garam, mentega, telur, air dan baking soda. Campuran bahan ini akan membentuk adonan yang dapat mengembang. Pengembangan adonan dapat terjadi karena aktivitas baking soda dan sifat elastis- ekstensibel dari gluten yang terbentuk. Gluten ini terbentuk dari protein gliadin dan glutenin yang terkandung dalam bahan dasar pembuatan donat yaitu tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan setengah jadi hasil penggilingan endosperm gandum. Tepung terigu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Protein dalam tepung terigu tersusun atas gliadin dan glutenin yang berperan dalam pembentukan gluten di mana akan memberi sifat elastis ekstensibel pada produk pangan yang dihasilkan.

Tingginya permintaan donat dan produk bakery lain menyebabkan meningkatnya permintaan tepung terigu. Tingginya permintaan tepung terigu menyebabkan impor gandum makin tinggi, mengingat Indonesia masih mengimpor bahan baku pembuatan tepung terigu. Oleh

karena itu, konsumsi terigu dapat dikurangi dengan penggunaan bahan substitusi, salah satunya adalah kentang. Kentang merupakan tanaman dari suku *Solanaceae* yang memiliki umbi batang yang dapat dikonsumsi yakni kentang itu sendiri. Dilihat dari manfaat kentang yang mengandung zat besi dan riboflavin yang penting untuk tubuh, dapat memelihara kesehatan tulang dan gigi, mudah dicerna tubuh, mengandung vitamin C yang mengandung antioksidan yang ampuh untuk mengusir radikal bebas dalam tubuh dan vitamin B6 yang berperan dalam metabolisme energi yang berasal dari karbohidrat, membantu mengurangi rematik, efektif untuk penanganan radang, dan juga baik untuk otak. Sehingga, panganan ini sangat cocok dikonsumsi karena selain untuk penjanggal perut di waktu lapar, donat ini sangat sehat untuk tubuh kita. Berdasarkan uraian diatas penulis memiliki ketertarikan untuk mengambil judul “**PROSES PRODUKSI PADA USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) DAPOER IMOYY.**

METODE

Produk donat kentang dari Dapoer Imoyy memiliki beberapa varian seperti Donat Mutmut, Donat Mini, dan Donat Menul. Masing-masing produk memiliki cetakan dengan berdiameter yang berbeda sehingga masing-masing produk memiliki ukuran yang berbeda. Cetakan yang digunakan untuk donat mutmut berukuran diameter 5 cm, donat mini berukuran diameter 6 cm, dan donat menul berukuran diameter 8 cm. Kegiatan Produksi Kegiatan produksi Dapoer Imoyy dilakukan dengan cara semi modern. Alat yang digunakan untuk pencampuran adonan menggunakan mesin *mixer* dan Sebagian kegiatan proses produksi lain dilakukan secara tradisional. Dapoer Imoyy sangat menjaga kualitas produk, dalam proses produksinya menggunakan bahan baku yang berkualitas dan terjaga kebersihannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

**Proses Produksi Donat Kentang Pada UMKM Dapoer Imoyy
Bahan Baku**

Bahan utama yang digunakan oleh UMKM dapoer Imoyy untuk pembuatan donat adalah tepung kentang. Bahan baku inilah yang nantinya akan mempengaruhi produk yang dihasilkan. Sedangkan bahan tambahan atau penunjang adalah tepung terigu, gula halus, gula pasir, ragi instan, kuning telur, susu bubuk, pelembut roti, margarin, dan air mineral.

Pengelompokan Harga Pokok Produksi

Perhitungan Harga Pokok Produksi dapat dilakukan dengan pengelompokan biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Berikut ini biaya-biaya yang terdapat pada UMKM Dapoer Imoyy.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku untuk 1 kali produksi dengan kuantitas yang berbeda dalam 1 resep adonan akan di tampilkan pada tabel dibawah ini.

Tabel 1.

Biaya bahan baku donat Mutmut dalam 1 kali produksi (55 pcs)

NO	JENIS BAHAN	KEBUTUHAN	SATUAN	HARGA (Rp)
1	Tepung terigu	900	gr	12.600
2	Tepung kentang	100	gr	10.000
3	Telur	3	butir	6.000
4	Gula pasir	50	gr	700
5	Gula halus	100	gr	1.300
6	Ragi Instan	11	gr	1.375
7	Pelembut roti	5	gr	450
8	Susu bubuk	27	gr	1.850
9	Minyak	500	ml	3.750
10	Margarin	100	gr	3.000
11	Garam	10	gr	120
12	Cokelat Blok	25	gr	925
13	Cokelat Merah	10	gr	500
14	Cokelat Tiramisu	10	gr	500
15	Cokelat Putih	10	gr	500
16	Cokelat Biru	10	gr	500
17	Meses Ceres merah	10	gr	500
18	Meses Ceres Cokelat	10	gr	500
19	Meses Ceres hijau	10	gr	500
20	Keju	30	gr	4.200
TOTAL HARGA BAHAN BAKU				49.770

Tabel 2.
Biaya bahan baku donat Mini dalam 1 kali produksi (35 pcs)

NO	JENIS BAHAN	KEBUTUHAN	SATUAN	HARGA (Rp)
1	Tepung terigu	900	gr	12.600
2	Tepung kentang	100	gr	10.000
3	Telur	3	butir	6.000
4	Gula pasir	50	gr	700
5	Gula halus	100	gr	1.300
6	Ragi Instan	11	gr	1.375
7	Pelembut roti	5	gr	450
8	Susu bubuk	27	gr	1.850
9	Minyak	500	ml	3.750
10	Margarin	100	gr	3.000
11	Garam	10	gr	120
12	Cokelat Blok	25	gr	925
13	Cokelat Merah	10	gr	500
14	Cokelat Tiramisu	10	gr	500
15	Cokelat Putih	10	gr	500
16	Cokelat Biru	10	gr	500
17	Meses Ceres merah	10	gr	500
18	Meses Ceres Cokelat	10	gr	500
19	Meses Ceres hijau	10	gr	500
20	Keju	30	gr	4.200
TOTAL HARGA BAHAN BAKU				49.770

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar para pegawai yang bekerja pada suatu perusahaan. UMKM Dapoer Imoyy tidak mengeluarkan biaya tenaga kerja dikarenakan produksinya dikerjakan oleh pemilik UMKM nya sendiri.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik yang digunakan untuk 1 kali produksi terdiri dari : biaya listrik dan air, biaya gas, dan biaya kemasan. Berikut perhitungan biaya overhead pabrik:

- a) Biaya overhead pabrik untuk donat mutmut dalam 1 kali produksi

Biaya listrik dan air	: Rp1.500,-
Biaya gas	: Rp300,-

Biaya kemasan :

- Rp870,- Total biaya overhead pabrik :
Rp2.670,-
- b) Biaya overhead pabrik untuk donat mini dalam 1 kali produksi
Biaya listrik dan air : Rp1.500,-
Biaya gas : Rp300,-
- Biaya kemasan :
Rp1.875,- Total biaya overhead pabrik :
Rp3.675,-
- c) Biaya overhead pabrik untuk donat menul dalam 1 kali produksi
Biaya listrik dan air : Rp1.500,-
Biaya gas : Rp300,-
- Biaya kemasan :
Rp2.750,- Total biaya overhead pabrik :
Rp4.550,-

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berikut perhitungan harga pokok produksi donat kentang menurut jenisnya :

- a) HPP Donat Mutmut dalam 1 kali produksi
(55 pcs) Biaya Bahan Baku :
Rp49.770,-
Biaya Tenaga Kerja :
Rp0 Biaya Overhead Pabrik :
Rp2.670,-
Total HPP : Rp52.440,-
- Biaya Produksi Donat Mutmut per unit : Rp52.440/55 =
Rp953,- Harga Jual Donat Mutmut per unit : Rp1.500,-
Keuntungan penjualan per unit : Rp547,-
- Biaya Produksi Donat Mutmut per box (isi 15) : Rp953 x 15 =
Rp14.295,- Harga Jual Donat Mutmut per box (isi 15) :
Rp20.000,-
- Keuntungan penjualan per box (isi 15) : Rp5.705,-
- b) HPP Donat Mini dalam 1 kali produksi
(35 pcs) Biaya Bahan Baku :Rp49.770,-
- c) Biaya Tenaga Kerja : Rp0
Biaya Overhead Pabrik :Rp3.675,- Total HPP :
Rp53.445,-
Biaya Produksi Donat Mini per unit : Rp53.445/35 =
Rp1.527,- Harga Jual Donat Mini per unit : Rp2.500,-

Keuntungan penjualan per unir	: Rp973,-
Biaya Produksi Donat Mini per box (isi 12)	: Rp1.527 x 12 =
Rp18.324,- Harga Jual Donat Mini per box (isi 12)	: Rp27.000,-
Keuntungan penjualan per box (isi 12)	: Rp9.676,-

d) HPP Donat Menul dalam 1 kali produksi

(20 pcs)Biaya Bahan Baku	:	
Rp49.770,- Biaya Tenaga Kerja:	Rp0	
Biaya Overhead Pabrik	:	
Rp4.550,- Total HPP	:	
Rp54.320,-		
Biaya Produksi Donat Menul per unit	:	Rp54.320/20 =
Rp2.716,- Harga Jual Donat Menul per unit	:	Rp4.000,-
Keuntungan penjualan per unit	:	Rp1.284,-

Biaya Produksi Donat Menul per box (isi 9)	:	Rp2.716 x 9 =
Rp24.444,- Harga Jual Donat Menul per box (isi 9)	:	Rp35.000,-
Keuntungan penjualan per box (isi 9)	:	Rp10.556,-

Mesin dan Peralatan yang digunakan

- a. Mesin *mixer*
- b. Cetakan donat
- c. *Roll Pin* Plastik
- d. Pembolong donat
- e. Kompor gas
- f. Wadah plastik
- g. Capitan gorengan
- h. Saringan minyak
- i. Wajan
- j. Papan
- k. Keramik
- l. Timbangan digital

Proses Pembuatan Donat Kentang

Proses pembuatan donat kentang pada UMKM Dapoer Imoyy, terdapat beberapa tahapan yang harus diperhatikan, yang mana tahapan- tahapan ini sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Penjelasan mengenai alur proses produksi UMKM Dapoer Imoyy yaitu sebagai berikut:

1. Pemilihan Bahan

Menyiapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan donat kentang, baik bahan baku maupun bahan penunjang. Bahan- bahan yang digunakan dalam proses pembuatan donat haruslah baik dan bermutu tinggi karena bahan ini sangat berpengaruh dalam kualitas produk.

2. Penimbangan Bahan

Semua bahan ditimbang sesuai dengan formula/resep. Penimbangan bahan harus di lakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan bahan. Untuk jenis bahan baku tepung terigu, tepung kentang, mentega, dan bahan penunjang lainnya yang merupakan bahan yang dibutuhkan dalam jumlah sedikit, tetapi sangat penting agar donat yang dihasilkan dapat berkualitas baik sehingga dalam penimbangannya harus teliti.

3. Pengadukan (15 s.d. 20 menit)

Tahap selanjutnya adalah pencampuran yaitu mencampur semua bahan kedalam mixer. Langkah pertama yaitu memasukkan semua bahan kering dan kuning telur, diaduk dengan kecepatan rendah lalu air dimasukkan sedikit demi sedikit. Setelah tercampur rata kemudian ragi roti dan mentega dimasukkan. Adonan diaduk dengan kecepatan sedang hingga kalis. Pengadukan dihentikan setelah adonan menjadi kalis. Kalis adalah pencapaian pengadukan maksimum sehingga terbentuk permukaan film pada adonan. Tanda-tanda adonan donat telah kalis adalah jika adonan tidak lagi menempel di wadah atau di tangan atau saat adonan dilebarkan, akan terbentuk lapisan tipis yang elastis.

4. Fermentasi ke-1 (15 menit)

Adonan yang telah tercampur hingga kalis dilanjutkan dengan proses fermentasi, yaitu adonan dibiarkan beberapa saat pada suhu ruangan, pada proses ini terjadi reaksi gula dan ragi, sehingga membentuk gas CO₂ akan terlihat dengan tanda adonan yang mengembang, alkohol dan asam- asam organik ditandai dengan bau yang khas, karbohidrat yang mengalami proses fermentasi terdiri dari tepung, pati dan gula pasir.

5. Pemotongan dan Pembulatan adonan (Rounding)

Kemudian adonan di potong sesuai keinginan. Setelah itu adonan masuk ke proses pembulatan. Proses pembulatan tujuannya untuk membentuk lapisan tipis dipermukaan adonan yang dapat menahan gas dari hasil fermentasi. Hal ini dapat menghaluskan tekstur pada adonan.

6. Pembuangan gas pada adonan

Selanjutnya dilakukan pembuangan gas tujuannya yaitu menghaluskan tekstur adonan donat. Hal ini dapat menghaluskan tekstur donat dan menghindari donat dalamnya kosong. Pembuangan gas dapat dilakukan dengan cara di *roll* atau dikempiskan dengan *roll pin* plastik.

7. Pembentukan adonan

Proses pembentukan adonan dilakukan untuk memberi bentuk adonan donat sesuai keinginan. UMKM Dapoer Imoyy menggunakan cetakan khusus dengan beragam ukuran. Setelah itu adonan di bolongi bagian tengahnya dengan pembolong. Pada gambar dibawah ini, Dapoer Imoyy menggunakan ukuran yang berdiameter 5 cm.

8. Penyimpanan donat di papan

Adonan yang telah dibentuk kemudian disimpan di papan di susun rapi dan diberi jarak setiap adonan donat. Penyimpanan donat jangan terlalu rapat.

9. Fermentasi akhir (*Proofing*)

Final proofing merupakan tahap fermentasi akhir sehingga terjadi pengembangan adonan yang mencapai volume optimum baik temperatur sekitar 35-40°C dan kelembapan relatif 80-85% dalam fermentasi ini ragi donat menguraikan gula dalam adonan dan menghasilkan gas karbondioksida, gas yang terbentuk mengembangkan adonan dan menghasilkan remah donat yang berpori-pori. Fermentasi akhir dilakukan untuk mencapai bentuk donat yang maksimal dan donat siap masuk ke proses penggorengan.

10. Penggorengan Donat

Dilakukan penggorengan donat untuk mematangkan adonan donat, penggorengan dilakukan dengan cara *deep frying*. Suhu yang digunakan jangan terlalu panas hal ini mencegah terjadinya donat gosong. Selama penggorengan donat harus terus dibolak-balik agar donat matang merata.

11. Pengangkatan donat dari wajan

Donat yang sudah matang harus sesegera mungkin diangkat dan ditiskan agar minyaknya turun.

12. Pendinginan

Proses pendinginan dilakkan pada wadah plastik yang kasih dengan alas. Alas yang digunakan yaitu kertas minyak yang tujuannya agar kadar minyak pada donat turun dan mempermudah proses berikutnya.

13. Pemberian Topping

Pemberian topping atau hiasan dan rasa itu di sesuaikan dengan selera kita sendiri dan sebagus mungkin, agar konsumen tertarik.

14. Pengemasan/Packing

Hal ini bertujuan agar donat tetap terjaga dari jamur dalam batas waktu 2 s.d. 3 hari.

Kendala Proses Produksi Yang Dihadapi Oleh UMKM Dapoer Imoyy

Kendala-kendala proses produksi yang ada pada proses produksi UMKM Dapoer Imoyy sebagai berikut:

a. Bahan baku

1. Pembelian bahan baku yang tidak terjadwal membuat UMKM ini selalu kehabisan stok bahan baku ketika sedang melakukan produksinya.

b. Alat produksi

1. Alat *mixer* yang digunakan oleh UMKM Dapoer Imoyy sering rusak karena pemakaian dengan komposisi bahan baku yang berlebihan.
2. Meja kerja yang saat ini digunakan terlalu tinggi.
3. Penggunaan keramik yang ditumpuk dengan ember/baskom sebagai meja kerja saat ini terbilang membahayakan dikhawatirkan keramik tersenggol dan jatuh.

Solusi Dari Kendala Yang Dihadapi Oleh UMKM Dapoer Imoyy

Solusi dalam mengatasi kendala-kendala pada proses produksi yang dihadapi oleh UMKM Dapoer Imoyy sebagai berikut :

- a. Bahan baku
 1. UMKM Dapoer Imoyy harus membuat jadwal pembelian bahan baku. Contohnya dengan perhitungan EOQ (*Economic Order Quantity*). Agar bahan-bahan yang ingin digunakan selalu terpenuhi / *stand by* dan tidak mengganggu jalannya proses produksi.
- b. Alat produksi
 1. Menggunakan mesin *mixer* dengan kapasitas yang lebih besar lagi atau dengan menyesuaikan komposisi bahan baku agar sesuai dengan kapasitas yang ditentukan. Agar alat mixer menjadi tahan lama dan tidak mudah rusak.
 2. Menggunakan meja kerja yang sesuai kebutuhan agar posisi badan saat melakukan produksi menjadi lebih nyaman dan proses produksi menjadi lebih efektif.
 3. Mengganti peralatan seperti keramik, ember, dan baskom dengan meja kerja yang terbuat dari stainless steel. Agar lebih safety dalam melakukan proses produksi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- a. Proses produksi donat kentang yang dilakukan oleh UMKM Dapoer Imoyy terdapat tahapan-tahapan yang harus diperhatikan. Tahapan yang harus diperhatikan yaitu proses fermentasi, dimana proses fermentasi ini dilakukan di suhu ruangan dengan suhu yang tidak stabil. Oleh karena itu UMKM Dapoer Imoyy harus lebih memperhatikan proses fermentasi tersebut agar donat yang dihasilkan dapat mengembang secara maksimal.
- b. Kendala yang dihadapi oleh UMKM Dapoer Imoyy diantaranya pembelian bahan baku dan peralatan produksi yang digunakan.
- c. Solusi yang dalam mengatasi kendala-kendala yang ada pada UMKM Dapoer Imoyy adalah dengan membuat jadwal pembelian bahan baku seperti perhitungan EOQ (*Economic Order Quantity*). Menggunakan mesin *mixer* dengan menyesuaikan komposisi bahan baku agar sesuai dengan kapasitas yang ditentukan. Menggunakan meja kerja yang sesuai kebutuhan agar posisi badan saat melakukan produksi menjadi lebih nyaman dan proses produksi menjadi lebih efektif. Mengganti peralatan seperti keramik, ember, dan baskom dengan meja kerja yang terbuat dari stainless steel. Dengan begitu kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM Dapoer Imoyy bisa teratasi dan tidak mengganggu jalannya proses produksi.

Saran

Saran untuk pemilik UMKM Dapoer Imoyy kedepannya, agar lebih memperhatikan tahapan-tahapan proses produksi, selalu menjadwalkan pembelian bahan baku agar bahan baku yang ingin digunakan selalu tersedia, dan selalu memperhatikan alat-alat yang digunakan dalam melakukan proses produksi agar selalu dalam keadaan baik agar tidak mengganggu jalannya proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, M Kwartono. 2015. *Analisis Usaha Kecil dan Menengah*. Andi Offset: Yogyakarta.
- Ahyari, Agus. 2017. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi, Edisi Keempat*. BPFE UGM: Yogyakarta.
- Amirullah. 2015. *Pengantar Manajemen*. Mitra Wacana Media: Jakarta.
- Assauri, Sofjan. 2016. *Manajemen Operasi Produksi*, PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Badudu J.S dan Zain, Sutan Mohammad. 2017. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Pustaka Sinar Harapan: Jakarta.
- Efendi, Suryono. 2019. *Manajemen Operasional*. LPU-UNAS: Jakarta.
- Fahmi, Irham. 2016. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Alfabeta: Bandung.
- Gaspersz, Vincent. 2015. *Production Planning And Inventory Control*. PT Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.
- Hamdani. 2020. *Mengenal Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Lebih Dekat*. Uwais Inspirasi Indonesia: Sidoarjo.