

MANAJEMEN PRODUKSI PRODUK MAKANAN "ROLLIE SNACK" (STUDI KASUS UMKM CEMILAN KITA DI KOTA MAKASSAR)

Nur Alfiani Has¹, Nurliani^{1*}, Siti Sabahannur¹, Sitti Rahbiah¹,

¹ Program Studi Agrabisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia

*Email Korespondensi : nurliani.karman@umi.ac.id

DOI : <https://doi.org/10.36841/agribios.v23i02.7019>

Abstrak

Manajemen produksi adalah kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber daya manusia, sumber daya alat dan bahan, secara efektif dan efisien untuk menciptakan dan menambah kegunaan suatu barang atau jasa. Fenome perkembangan kewirausahaan, sekarang ini banyak pengusaha memilih bisnis kuliner dibandingkan dengan bisnis lainnya dengan alasan manusia membutuhkan bahan pangan di setiap waktu. Kulit lumpia adalah lembaran tipis yang terbuat dari tepung terigu, air, garam dan telur. *Rollie Snack* adalah bahan makanan berbahan dasar dari kulit lumpia. *Rollie Snack* memiliki karakteristik produk dengan rasa yang manis dan pedas, di bagian luar memiliki tekstur yang renyah dan lembut. Tujuan penelitian ini yaitu mendeskripsikan proses produksi *Rollie Snack*, mengidentifikasi varian produk, harga, volume penjualan *Rollie Snack* dan menganalisis fungsi-fungsi manajemen (perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian). Kegiatan usaha *Rollie Snack* berpusat di rumah produksi di Kecamatan Panakkukang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Kegiatan usaha ini telah berlangsung selama 2 (dua) tahun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Cemilan Kita telah menerapkan manajemen produksi sesuai rencana bisnis. Proses produksi melalui beberapa tahapan, yaitu pembentukan kulit lumpia, penjemuran kulit, penggorengan, pembuatan varian rasa coklat, vanila, greentea, dan pedas daun jeruk dan pencampuran kulit lumpia dengan varian rasa. Terakhir menghasilkan produk "Rollie Snack" dengan empat varian rasa, yaitu coklat, vanila, greentea, dan pedas daun jeruk.

Kata kunci: Manajemen produksi; Cemilan; Rollie snack; UMKM; Business plan

Abstract

Production management is an activity to organize and coordinate the use of human resources, tools and materials, effectively and efficiently to create and increase the usefulness of a good or service. The phenomenon of entrepreneurial development, now many entrepreneurs choose the culinary business compared to other businesses because humans need food ingredients at all times. Spring roll skin is a thin sheet made from wheat flour, water, salt and eggs. Rollie Snack is a food ingredient made from spring roll skin. Rollie Snack has product characteristics with a sweet and spicystaste, on the outside it has a crispy and soft texture. The purpose of this study is to describe the production process of Rollie Snack, identify product variants, prices, sales volume of Rollie Snack and analyze management functions (planning, organizing, implementing, and controlling). Rollie Snack business activities are centered in a production house in Panakkukang District, Makassar City, South Sulawesi. This business activity has been going on for 2 (two) years. The results of the study show that the Snacks MSME has implemented production management according to the business plan. The production process goes through several stages, namely forming spring roll skins, drying the skins, frying, making chocolate, vanilla, green tea, and spicy lime leaf flavor variants and mixing spring roll skins with flavor variants. Finally, it produces "Rollie Snack" products with four flavor variants, namely chocolate, vanilla, green tea, and spicy lime leaf.

Keywords: Production management; Snacks; Rollie snacks; MSMEs; Business plan

PENDAHULUAN

Membicarakan soal wirausaha, sekarang ini banyak orang yang memilih bisnis kuliner dibandingkan jenis usaha lainnya, karena manusia selalu membutuhkan bahan pangan setiap hari (Mukti dkk, 2022). Dapat mengatasi berbagai permasalahan pembangunan,

seperti penciptaan lapangan kerja baru dan mendukung terwujudnya pertumbuhan ekonomi (Aliyah, 2022).

Indonesia kini menjadi salah satu dari lima negara terbesar dalam impor gandum di dunia (Wardani dkk, 2024). Kulit lumpia berbahan utama menggunakan tepung gandum yang ditipiskan sehingga membentuk kulit (Uswatun dkk, 2023). Kulit lumpia adalah lembaran tipis yang terbuat dari tepung terigu, air, garam dan telur (Juliana Astriati & Yusuf, 2022). Salah satu sektor industri kecil yang berperan penting dalam perekonomian Kota Semarang yaitu Industri Kulit Lumpia yang berada di Kampung Kranggan Dalam, Kecamatan Semarang Tengah (R.Suharso & Devi Mukti Lestari, 2020). Makanan berbahan kulit lumpia adalah bahan makanan yang mudah diolah menjadi berbagai makanan (N.Hidayat dkk, 2024). Pembuatan kulit lumpia tergolong pekerjaan yang mudah dilakukan karena tidak membutuhkan waktu lama untuk mempelajarinya. Melihat prospek usaha kulit lumpia ini ke depan sangat bagus karena setiap hari permintaan kulit lumpia tidak pernah surut (Ratnah S dkk, 2024).

Dalam memproduksi barang, terdapat proses produksi sampai menjadi barang jadi, memiliki kualitas yang baik serta siap dipasarkan (Oktaria dkk, 2024). Produksi merupakan kegiatan yang mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output) (Setiasih dkk, 2023). Manajemen produksi merupakan aktivitas untuk mewujudkan suatu produk yang sesuai dengan tujuan organisasi (Rudiawan, 2021). Tujuan manajemen juga dapat diartikan untuk mengefektifkan dan mengefisiensikan pendayagunaan segala sumber daya yang tersedia guna mencapai tujuan yang telah ditetapkan (Syamtoro dkk, 2024). Fungsi manajemen terbagi 4 yaitu perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pelaksanaan (*actuating/directing*), dan pengendalian (*controlling*) (Gesi dkk, 2020). Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat di Indonesia tidak lepas dari mengkonsumsi cemilan. Ditengah gaya hidup yang serba cepat ini, memakan cemilan merupakan salah satu solusi untuk mengganjal perut Rifaldi Dwi Syahputra, & Nuri Aslami (2023).

UMKM memegang peranan penting sebagai sektor yang potensial dan penjaga stabilitas perekonomian terutama di kota Makassar (Al Farisi & Iqbal Fasa, 2022). Hal ini terjadi karena UMKM cenderung lebih fleksibel dalam mempekerjakan tenaga kerja lokal, termasuk para pekerja dengan keterampilan yang beragam (Asih dkk, 2024). Oleh karena itu UMKM Cemilan Kita yang berupaya mengembangkan produk inovatif, yaitu "*Rollie Snack*". Sebagai produk makanan ringan, *Rollie Snack* ini memiliki karakteristik produk dengan rasa yang manis dan juga ada yang pedas yaitu rasa vanila, coklat, green tea dan pedas daun jeruk, memiliki tekstur yang renyah dan lembut di bagian luar. Produk cemilan *Rollie Snack* termasuk dari industri pengolahan makanan yang merupakan bagian penting dari agribisnis karena mengubah bahan baku pertanian menjadi produk makanan jadi atau setengah jadi melalui proses produksi.

Penyusunan strategi manajemen produksi *Rollie Snack* memiliki beberapa tujuan yaitu :

1. Mendeskripsikan proses produksi *Rollie Snack*, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk akhir.
2. Mengidentifikasi varian produk, harga, volume penjualan
3. Menganalisis fungsi-fungsi manajemen (perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian)

METODE PENELITIAN

Rancangan Kegiatan

Rancangan kegiatan ini menggunakan metode deskripsi kualitatif. Fokus pada manajemen produksi *Rollie Snack* yang diproduksi oleh UMKM Cemilan Kita di Kecamatan Panakkukang, Kota Makassar. Data dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner kepada konsumen. Dengan analisis data menggunakan fungsi – fungsi manajemen, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan pada produksi *Rollie snack* yaitu :

1. Alat: kompor gas 1 mata, baki/nampan, wajan stainless, spatula stainless, saringan minyak, sendok nasi plastik, gunting, sealer plastik, timbangan digital dan pipet plastik
2. Bahan: kulit lumpia, bubuk cabe, gula halus, kaldu jamur, bubuk greentea, bubuk vanila, van houten, dancow coklat, knoor ayam, terigu, daun jeruk, minyak goreng dan fiona milk powder

Proses Produksi dan Pengemasan

Berikut proses produksi dari pembuatan produk *Rollie Snack* pada usaha Cemilan Kita yaitu:

1. Persiapan bahan dan alat: kulit lumpia, bubuk cabe, gula halus, kaldu jamur, bubuk green tea, bubuk vanila, bubuk coklat, susu coklat, knoor ayam, terigu, daun jeruk, minyak goreng dan fional milk powder. Kompor gas 1 mata, baki/nampan, wajan stainless, spatula stainless, saringan minyak stainless, sendok nasi plastik, gunting, sealer plastik, timbangan digital dan pipet plastik.
2. Membentuk kulit lumpia: buka kulit lumpia hingga terpisah, gulung kulit lumpia menggunakan pipet plastik, rekatkan ujung kulit lumpia dengan sedikit tepung terigu yang sudah dicampurkan air agar tidak terbuka saat digoreng lalu potong miring menjadi ukuran lebih kecil (sekitar 2-3 cm panjangnya).
3. Menjemur kulit lumpia: sebelum menggoreng, jemur kulit lumpia yang telah digulung sekitar 15 menit.
4. Menggoreng kulit lumpia: panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak dengan api besar, goreng kulit lumpia yang sudah dililitkan pada pipet plastik hingga matang dan berwarna kuning menggunakan api sedang, angkat dan tiriskan.
5. Membuat varian rasa
 1. Rasa coklat: campurkan susu dancow coklat 100gram, van houten 20gram dan gula halus 50gram lalu aduk
 2. Rasa vanila: campurkan gula halus 50 gram, fiona milk powder 50 gram, dan bubuk vanila 100 gram lalu aduk.
 3. Rasa green tea: Campurkan bubuk greentea 100gram dengan gula halus 50gram lalu aduk.
 4. Rasa pedis: potong daun jeruk menjadi kecil dan tipis, Campurkan bubuk cabai 100 gram, knoor ayam 15 gram, dan kaldu jamur.
6. Mencampur kulit lumpia dengan varian rasa
Setelah kulit lumpia ditiriskan lalu lumuri varian rasa yang diinginkan secara merata. Ini menciptakan lapisan luar berwarna sesuai varian rasa yang telah dilumuri.
7. Proses Pengemasan
Cemilan yang telah diproduksi diisi ke dalam kemasan standing pouch lalu ditimbang menggunakan timbangan digital dengan berat 100 gram lalu gunakan hand sealer untuk menjaga kualitas produk.

Tempat dan Waktu

Kegiatan usaha *Rollie Snack* berpusat di rumah produksi UMKM Cemilan Kita yang berlokasi di Kecamatan Panakkukang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Kegiatan usaha telah berlangsung selama 2 (dua) tahun.

Pengumpulan data

Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data sekunder berupa foto kegiatan usaha, catatan penjualan, serta dokumen pendukung lainnya. Dokumentasi membantu peneliti dalam memahami perkembangan manajemen produksi dari waktu ke waktu.

Kuesioner digunakan sebagai salah satu alat mengumpulkan data primer dari konsumen dan calon konsumen. Instrumen kuesioner ini berisi pertanyaan tertutup dan terbuka yang disusun secara sistematis untuk mengukur persepsi konsumen terhadap produk *Rollie Snack*. Kuesioner disebarluaskan secara langsung kepada konsumen dan secara daring melalui platform *Google Form* untuk menjangkau responden yang lebih luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Business Plan

Rollie Snack adalah usaha yang bergerak di bidang makanan ringan, khususnya cemilan berbahan dasar kulit lumpia dengan varian manis dan pedas. Penerapan rencana bisnis dengan sumberdaya utama dari usaha *Rollie Snack* yaitu

1. *Key resource* (sumber daya utama): pelayanan tepat, bahan premium untuk pembuatan produk yang meliputi aset fisik seperti peralatan produksi dan area dapur yang higienis, aset manusia, yaitu tim produksi, pemasaran, terampil, serta aset finansial berupa modal awal
2. *Key Activities* (aktivitas utama): *Rollie Snack* pelayanan yang cepat serta lokasi distribusi yang strategis, serta konsisten menjaga keutuhan rasa dan kualitas produk.
3. *Key Activities* (aktivitas utama): utama *Rollie Snack* yaitu penyelenggara pameran atau festival, penjualan di lokasi strategis yang ramai seperti kantin-kantin sekolah (rencana kedepan), dan *Influencer* (rencana ke depan).
4. *Cost Structure* (struktur biaya): persiapan anggaran untuk pemasaran dan promosi seperti bahan baku, tenaga kerja, listrik, serta iklan dan perizinan.

Penerapan Rencana Bisnis *Rollie Snack*:

1. Tahapan proses produksi *Rollie Snack*

- a. Perencanaan produksi, di tahap ini mencakup penetapan varian rasa apa yang akan diproduksi dan berapa banyak produk yang akan diproduksi. *Rollie snack* melakukan kegiatan produksi 3 kali dalam seminggu.
- b. Pengadaan bahan baku, mempersiapkan bahan dan alat. Kulit lumpia, bubuk cabe, gula halus, kaldu jamur, bubuk green tea, bubuk vanila, bubuk coklat, susu bubuk coklat, knoor ayam, terigu, daun jeruk, minyak goreng dan milk powder. Kompor gas, nampang, wajan stainless, spatula stainless, saringan minyak stainless, sendok nasi plastik, gunting, sealer plastik, timbangan digital dan pipet plastik
- c. Proses produksi, tahap ini melibatkan serangkaian kegiatan yang dilakukan pada proses produksi. pada *Rollie Snack* proses pengolahan yang pertama kali yaitu pembentukan kulit lumpia, penjemuran kulit, penggorengan, pembuatan varian rasa (coklat, vanila, green tea, dan pedas daun jeruk), dan pencampuran kulit lumpia dengan varian rasa

- d. Pengendalian kualitas, Rollie Snack melakukan pengecekan produk. Rollie Snack mencegah produk cacat sampai ke tangan konsumen dan selalu memastikan konsistensi kualitas produk.
- e. Pengemasan, cemilan yang telah diproduksi diisi ke dalam kemasan standing pouch lalu ditutup menggunakan zip lock dan ditimbang menggunakan timbangan digital dengan berat 100 gram lalu gunakan hand sealer untuk menjaga kualitas produk.
- f. Penyimpanan produk, setelah dikemas dengan baik, produk – produk Rollie Snack akan disimpan di penyimpanan yang telah disiapkan. Pengelolaan inventaris yang efisien di tahap ini *Rollie Snack* memastikan ketersediaan produk saat dibutuhkan oleh pasar, meminimalkan biaya penyimpanan, dan menghindari penumpukan produk yang berlebihan.

2. Identifikasi Varian Produk, Analisis Struktur Harga, dan Volume Penjualan

a. Identifikasi Varian Produk *Rollie Snack*

Rollie Snack mempunyai 4 varian rasa yang dikembangkan untuk memenuhi preferensi pasar yang beragam seperti varian coklat, vanila, greentea dan pedas daun jeruk dengan warna kemasan yang sesuai dengan varian rasa menggunakan kemasan yang menggunakan *standing pouch* dengan penutup zip lock, dan berat kemasan 100 gram.

b. Analisis Struktur Harga *Rollie Snack*

Struktur harga disesuaikan berdasarkan bahan baku, kemasan, dan biaya produk lainnya. Harga produk *Rollie Snack* pada semua varian Adalah Rp 13.000, harga ditentukan dengan mempertimbangkan margin keuntungan dari HPP yaitu sebesar Rp 9.807 dimana *Rollie Snack* mendapatkan keuntungan Rp 3.193/pcs.

c. Volume Penjualan Bulanan per varian *Rollie Snack*

Volume penjualan *Rollie Snack* bervariasi selama 3 (tiga) bulan, yaitu bulan Maret, April, dan Mei sebagai berikut:

Tabel 1. Volume Penjualan Bulan Maret *Rollie Snack*, 2025

Varian	Harga (Rp)	Jumlah Produk Terjual	Total Omzet (Rp)
Coklat	13.000	71	923.000
Vanila	13.000	66	858.000
Greentea	13.000	54	702.000
Pedas Daun Jeruk	13.000	49	637.000
Total			3.120.000

Berdasarkan Tabel 1. pada bulan Maret *Rollie Snack* terjual sebanyak 240 pcs dengan harga Rp 13.000/pcs sehingga penerimaan sebesar Rp. 3.120.000. Biaya produksi meliputi biaya bahan baku sebesar Rp 1.062.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp 1.220.000, biaya kemasan Rp 360.000, listrik sebesar Rp 50.000 dan bahan bakar sebesar Rp 50.000, jumlah keseluruhan biaya produksi *Rollie Snack* sebesar Rp. 2.742.200. Keuntungan bersih yang diterima dari penjualan *Rollie Snack* pada bulan Maret sebesar Rp 378.000.

Tabel 2. Volume Penjualan Bulan April *Rollie Snack*, 2025

Varian	Harga (Rp)	Jumlah Produk terjual	Total Omzet (Rp)
Coklat	13.000	55	715.000
Vanila	13.000	43	559.000
Greentea	13.000	33	429.000
Pedas Daun Jeruk	13.000	29	377.000
Total			2.080.000

Berdasarkan Tabel 2. Kondisi bulan April *Rollie Snack* mengalami penurunan penjualan menjadi 160 pcs dengan harga Rp 13.000/pcs jadi penerimaan yang diperoleh sebesar

Rp.2.080.000. Biaya produksi meliputi biaya bahan baku sebesar Rp 1.062.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp 1.220.000, biaya kemasan Rp 360.000, listrik sebesar Rp 50.000 dan bahan bakar sebesar Rp 50.000, jumlah keseluruhan biaya produksi *Rollie Snack* sebesar Rp.2.742.200. Pada bulan April, penjualan *Rollie Snack* mengalami kerugian sebesar -Rp 662.000. Hal ini disebabkan penjualan produk menurun.

Tabel 3. Volume Penjualan Bulan Mei *Rollie Snack*, 2025

Varian	Harga (Rp)	Jumlah Produk terjual	Total Omzet (Rp)
Coklat	13.000	87	1.131.000
Vanila	13.000	76	988.000
Greentea	13.000	71	923.000
Pedas Daun Jeruk	13.000	66	858.000
Total			3.900.000

Berdasarkan Tabel 3. pada bulan Mei *Rollie Snack* mengalami peningkatan penjualan menjadi 300 pcs dengan harga Rp 13.000/pcs jadi penerimaan yang diperoleh Rp.3.900.000. Biaya produksi meliputi biaya bahan baku sebesar Rp 1.062.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp1.220.000, biaya kemasan Rp 360.000, listrik sebesar Rp 50.000 dan bahan bakar sebesar Rp 50.000, jumlah keseluruhan biaya produksi *Rollie Snack* sebesar Rp. 2.742.200. Keuntungan bersih yang diterima dari penjual *Rollie Snack* pada bulan Mei sebesar Rp 1.158.000.

Tabel 4. Analisis Pendapatan dan Efisiensi Biaya Usaha *Rollie Snack*, 2025

Uraian	Maret 2025	April 2025	Mei 2025
Produk terjual (pcs)	240	160	300
Harga (Rp/pcs)	13.000	13.000	13.000
Penerimaan (Rp/bulan)	3.120.000	2.080.000	3.900.000
Biaya produksi (Rp/bulan)	2.742.200	2.742.200	2.742.200
Pendapatan (Rp/bulan)	378.000	- 662.000	1.158.000
R/C-ratio	1,14	0,76	1,42

Tabel 4 menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh dari penjualan *Rollie Snack* tertinggi dicapai pada bulan Mei 2025, sedangkan pada bulan April 2025 mengalami kerugian. Efisiensi biaya tertinggi dicapai pada bulan Mei 2025, yaitu sebesar 1,42. Sedangkan terendah pada bulan April 2025 yaitu R/C sebesar 0,76 (tidak efisien).

Umpam Balik Pasar

a. Jangkauan Pasar

Jangkauan pasar *Rollie Snack* mengacu pada seberapa luas produk ini dikenal dan tersedia bagi konsumen. Demografi pelanggan untuk usaha *Rollie Snack* sebagai berikut:

Tabel 5. Pekerjaan Responden

Pekerjaan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
Pelajar	5	10
Mahasiswa	41	82
Ibu Rumah Tangga	3	6
Karyawan Toko	1	2
Total	50	100

Berdasarkan Tabel 5. menunjukkan bahwa konsumen terbanyak pada segmentasi kelompok mahasiswa, yaitu 82%, sedangkan konsumen terendah adalah pada segmentasi karyawan, yaitu 2%.

Tabel 6. Umur Responden

Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Percentase (%)
12 – 20	10	20
21 – 30	39	78
31 – 45	1	2
Total	50	100

Berdasarkan Tabel 6. menunjukkan bahwa sebagian besar responden berada pada segmentasi konsumen usia 21-30 tahun, yaitu 78%, selanjutnya segmentasi usia terendah berada pada rentang usia 31-45 tahun, yaitu 2%.

b. Respon Pelanggan

Respons pelanggan adalah inti dari umpan balik pasar yang menunjukkan bagaimana pelanggan merasakan sebuah produk. Preferensi produk dari usaha Rollie Snack sebagai berikut :

Tabel 7. Preferensi Konsumen Terhadap Produk *Rollie Snack*

Preferensi	Jumlah Responden (Orang)			Total
	Tekstur	Rasa	Kemasan	
Sangat Tidak suka	-	-	-	0
Tidak suka	-	-	2	2
Kurang Suka	2	-	21	23
Suka	14	10	16	40
Sangat Suka	34	40	11	85
Jumlah	240	240	186	-
Rata - Rata	5	5	4	5

Berdasarkan Tabel 7. menunjukkan bahwa preferensi produk *Rollie Snack* yaitu konsumen sangat suka tekstur produk yang renyah. Kemudian konsumen juga sangat suka rasa karena memiliki berbagai varian rasa. Sedangkan untuk kemasan masih terdapat 21 responden yang kurang suka. Namun secara akumulasi menunjukkan bahwa berdasarkan indikator tekstur, rasa dan kemasan mengindikasikan bahwa produk ini diterima dengan sangat baik oleh konsumen.

Tabel 8 Varian Rasa yang Paling disukai Responden

Varian Rasa	Jumlah Responden	Percentase (%)
Coklat	23	46
Vanila	18	36
Greentea	12	24
Pedas Daun Jeruk	17	34
Semua Varian	4	8
Total	74	100

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan bahwa varian rasa yang paling disukai konsumen adalah rasa coklat, yaitu sebanyak 46% responden menyukai. Disusul rasa vanila, sebanyak 36% responden menyukai. Kemudian varian rasa pedas daun jeruk, sebanyak 34%, khususnya pada segmentasi mahasiswa dan pelajar sangat menyukai varian rasa ini.

Manajemen Produksi

Manajemen produksi dirancang untuk mengelola dan mengawasi proses produksi suatu usaha, bertujuan untuk meningkatkan efisiensi, kualitas dan produktivitas dalam proses

produksi. Usaha cemilan *Rollie Snack* mengimplementasikan 4 (empat) fungsi manajemen produksi, yaitu:

a. Perencanaan

Rollie Snack adalah usaha yang bergerak di bidang makanan ringan, khususnya cemilan berbahan dasar kulit lumpia dengan varian manis dan pedas. Dimulai dari sisi operasional, *Rollie Snack* akan merencanakan proses produksi yang higienis dan efisien, mulai dari pemilihan kulit lumpia, penggorengan sempurna, penirisan minyak optimal, hingga proses pengemasan kedap udara untuk menjaga kerenyahan. Sementara itu, manajemen keuangan akan diatur dengan cermat, dimulai dari estimasi modal awal, perhitungan biaya produksi per unit yang akurat, penetapan harga jual kompetitif, hingga pencatatan keuangan yang teratur untuk memantau keberlangsungan usaha. Ke depannya, *Rollie Snack* berencana untuk terus berinovasi dengan meluncurkan varian rasa baru, menawarkan berbagai ukuran kemasan, membuka outlet sendiri, hingga mempertimbangkan pengurusan legalitas seperti PIRT dan sertifikasi Halal untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Dengan penerapan rencana bisnis yang terstruktur dan konsisten.

b. Pengorganisasian

Pengorganisasian pada usaha *Rollie Snack* fokus pada pembentukan struktur kerja yang efisien untuk memastikan kelancaran produksi, pemasaran, dan distribusi produk. SDM pada usaha cemilan kita memiliki tenaga kerja 2 orang yaitu Nur Alfiani Has pada bagian proses produksi yang bertanggung jawab langsung atas pembuatan *Rollie Snack* mulai dari mempersiapkan bahan baku, pengemasan hingga memastikan seluruh proses produksi dan hasil akhir produk sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan. Sedangkan Anni Khaerunnisa bagian pemasaran bertanggung jawab untuk memperkenalkan, mempromosikan, dan menjual *Rollie Snack* melalui offline dan online. Pemasaran *online* melalui media sosial (Instagram, WhatsApp dan Facebook), pemasaran melalui *offline* seperti pameran kampus, event dan bazar

c. Pelaksanaan

Rollie Snack berkomitmen pada inovasi dan kualitas, dibuktikan dengan pengembangan produk yang berkelanjutan. *Rollie Snack* telah sukses menghadirkan varian rasa seperti coklat, vanila, green tea, dan pedas daun jeruk, yang melengkapi resep asli. *Rollie Snack* terus meningkatkan kualitas bahan baku, termasuk formulasi kulit lumpia yang lebih renyah. Proses produksi dioptimalkan melalui standardisasi resep untuk menjaga konsistensi rasa dan efisiensi penggorengan. Dari sisi produksi, *Rollie Snack* awalnya produksi skala home industri dengan kapasitas terbatas, kemudian meningkat menjadi produksi 3 kali dalam seminggu dalam jumlah besar seiring bertambahnya permintaan.

d. Pengendalian

Pengendalian pada usaha cemilan *Rollie Snack* diterapkan secara komprehensif di setiap tahapan operasional untuk mencapai standar kualitas dan tujuan bisnis. Pengendalian kualitas produksi menjadi prioritas utama. Melibatkan pengecekan rutin bahan baku pemantauan produksi dan waktu selama proses pengolahan, tes rasa pada setiap *batch* produk jadi. Jika ada penyimpangan rasa, tekstur, atau penampilan, proses akan segera dan diperbaiki.

Dari sisi keuangan, seluruh pemasukan dan pengeluaran dicatat secara rutin dengan penyusunan laporan laba rugi dan arus kas bulanan untuk mengetahui kondisi finansial usaha. Strategi pemasaran dilakukan secara online melalui media sosial dan secara offline membuka outlet.

KESIMPULAN

1. Implementasi strategi manajemen produksi pada UMKM *Cemilan Kita* yang memproduksi *Rollie Snack* merupakan bentuk dari penerapan fungsi-fungsi manajemen pada usaha skala mikro. Implementasi tidak hanya pada kegiatan produksi, tetapi juga pada aspek perencanaan usaha, pengelolaan sumberdaya, hingga evaluasi berkelanjutan.
2. Produk *Rollie Snack* menentukan varian dan volume produksi. Produksi bulan Maret 120 pcs per minggu, April menjadi 160 pcs sebulan (40 pcs per minggu), tetapi melonjak signifikan pada Mei menjadi 300 pcs sebulan (75 pcs per minggu).
3. *Rollie Snack* berinovasi dengan mengembangkan varian rasa baru dan meningkatkan kualitas bahan baku, termasuk formulasi kulit lumpia agar lebih renyah, serta mengoptimalkan proses produksi melalui standardisasi resep untuk konsistensi rasa dan efisiensi penggorengan
4. UMKM *Cemilan Kita* berhasil menerapkan manajemen produksi yang baik untuk *Rollie Snack*, yaitu perencanaan yang responsif, pengorganisasian yang jelas, pelaksanaan proses yang detail, serta pengendalian kualitas dan keuangan yang ketat, bermuara pada kualitas produk dan keberlanjutan usaha.

REFERENSI

- Al Farisi, S., & Iqbal Fasa, M. (2022). Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1). <Http://Ejurnal.Iaipd-Nganjuk.Ac.Id/Index.Php/Es/Index>
- Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. 3(1). <Http://Jurnal.Unsil.Ac.Id/Index.Php/Welfare>
- Asih, S., Sucipto, H., Riono, S. B., Harini, D., Sholeha, A., & Manajemen, P. S. (2024). Sosialisasi Penerapan Manajemen Produksi Pada Umkm Di Desa Kaliwlingi Socialization Of The Implementation Of Production Management Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. 3(1). <Http://Jurnal.Unsil.Ac.Id/Index.Php/Welfare> In Kaliwlingi Village Msmeds (Vol. 2, Issue 1).
- Mukti, G. W., Rochdiani, D., & Setiawan, I. (2022). Pertanian Berorientasi Kewirausahaan: Faktor Pemicu Generasi Muda Memulai Bisnis Pertanian Entrepreneurship-Oriented Agriculture: Triggering Factors For Young Generation To Start Agriculture Business (Vol. 8, Issue 1).
- N. Hidayat., Juwita, P., Mastura, N., Restiana, T., Harpan, R. P., Harpan, R. P., Musdalifah, M., Az-Zahra, A. Z., Feneri, G., & Rizky, A. (2024). Pengolahan Kulit Lumpia Dengan Inovasi Terbaru Dalam Membantu Perkembangan Usaha Kecil Masyarakat. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 82–84. <Https://Doi.Org/10.35311/Jmpm.V5i1.361>
- Oktaria, R., Tranuario Angali Numberi, A., Triyoga, M., Rouf, A., Ainisyifa, R., & Suryati, A. (2024). Manajemen Produksi Home Industry Opak Koin Di Desa Sidorahayu Lampung Utara. In *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen* (Vol. 6, Issue 1). <Https://Journalpedia.Com/1/Index.Php/Jem>
- Ratnah S, Nahriana Nahriana, Nur Arisah, Nurjannah Nurjannah, & Mustari Mustari. (2024). Pkm Kewirausahaan Lumpia Aprous. *Panggung Kebaikan : Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(4), 141–151. <Https://Doi.Org/10.62951/Panggungkebaikan.V1i4.798>

- Rifaldi Dwi Syahputra, & Nuri Aslami. (2023). Prinsip-Prinsip Utama Manajemen George R. Terry. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 1(3), 51–61.
<Https://Doi.Org/10.55606/Makreju.V1i3.1615>
- R.Suharso, & Devi Mukti Lestari. (2020). Industri Kulit Lumpia Dan Pengaruhnya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Kampung Kranggan Dalam Tahun 1990-2017. 9 (1).
- Rudiawan, H., Kunci, K., & Produksi, M. (2021). Peranan Manajemen Produksi Dalam Menyelaraskan Kinerja Perusahaan. In *Jurnal Manajemen Fe-Ub* (Vol. 9, Issue 2).
- Setiasih, M. S., Wullur, M., & Sumarauw, J. S. B. (2023). Analisis Proses Produksi Di Cv. Anugerah Persada Teknik, Di Sepanjang, Jawa Timur Production Process Analysis At Cv. Persada Teknik, In Sepanjang East Java. In *Jurnal Emba* (Vol. 11, Issue 1).
- Syamtoro, Bu., Nur Rachmah Wahidah, & Putri Nilam Kencana. (2024). Pengaruh Strategi Promosi Dan Pelayanan Terhadap Keputusan Pemilihan Jasa Pada Pt. Bina Edu Pratama. 12 (1).
- Uswatun,), Rista, H., Putri, E. A., Wulan,), Simanjuntak, N., Muhammad,), & Wahyudi, S. (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Usaha Kulit Lumpia Mas Yom. Niagawan, 12(2).
- Wardani, A., Nuraeni, A., Studi, P., Industri, M., Makanan, J., Gizi, D., Vokasi, S., Pertanian Bogor, I., Program, D., Industri, S. M., & Bogor, P. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pohpohan Terhadap Hasil Uji Organoleptik Mie Tepung Mocaf The Impact Of Adding Pohpohan Leaf Extract On The Organoleptic Test Results Of Mocaf Flour Noodles (Vol. 3, Issue 2).
- Yuliana Astriati, D., & Yusuf Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang Jl Kedungmundu, M. (2022). Karakteristik Kimia, Tensile Strength Dan Sensoris Kulit Lumpia Dengan Penambahan. 12(2), 55–66.