

## BAB II

### GAMBARAN UMUM

#### 2.1 Struktur Organisasi



**Gambar 2.1** Struktur Organisasi Perusahaan UMKM

#### 1. Pejabat Tertinggi Eklusif (CEO)

Usaha langsung dipimpin oleh Pejabat Tertinggi Eklusif (CEO) yang membawahi :

- Kepala Tugas Produksi (CPO)
- Kepala Tugas Desain (CDO)
- Kepala Tugas Pemasaran (CMO)
- Kepala Tugas Peralatan (CEO)

Pejabat tertinggi eksklusif bertanggung jawab sepenuhnya atas pelaksanaan tugas dan kepentingan bisnis sehingga sesuai dengan tujuan dan visi perusahaan.

## 2. Kepala Tugas Produksi

Tugas serta tanggung jawab Kepala Tugas  
Produksi yaitu :

- Menyusun strategi dan rencana produksi
- Melakukan monitoring proses produksi
- Melakukan inovasi dalam proses produksi

## 3. Kepala Tugas Desain

Tugas serta tanggung jawab Kepala Tugas  
Desain yaitu :

- Merancang dan mengembangkan konsep desain yang sesuai dengan perusahaan
- Melakukan riset pasar untuk memahami tren terkini
- Menjaga standar kualitas desain

## 4. Kepala Tugas Pemasaran

Tugas serta tanggung jawab Kepala Tugas  
Pemasaran yaitu :

- mengidentifikasi tujuan dan pencapaian pemasaran;
- Menyesuaikan strategi dengan anggaran;
- Menganalisis strategi perusahaan;
- Memahami praktik pemasaran terkini

## 5. Kepala Tugas Peralatan

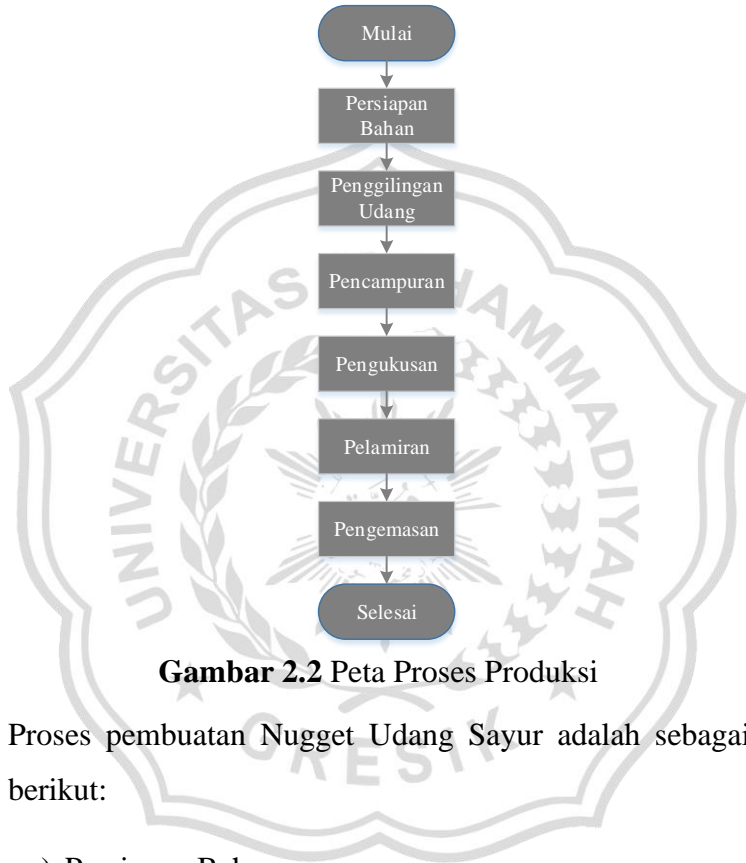
Tugas serta tanggung jawab Kepala Tugas

Peralatan yaitu :

- Melakukan pemilihan peralatan
- Memastikan peralatan sesuai standar
- Melakukan peningkatan efisiensi operasional



## 2.2 Proses Pembuatan



**Gambar 2.2** Peta Proses Produksi

Proses pembuatan Nugget Udang Sayur adalah sebagai berikut:

a) Persiapan Bahan

1. Siapkan Udang segar dan bersihkan dengan baik. Buang kulit udang dan kotoran di dalam udang dan cuci daging udang hingga bersih.

2. Siapkan sayuran (wortel), rempah – rempah (bawang putih, daun jeruk, daun bawang, lada bubuk), dan bahan tambahan (telur, kaldu jamur, garam, tepung terigu, tepung tapioka, tepung panir), dan air secukupnya.

b) Penggilingan Udang

1. Gunakan copper atau penggilingan daging untuk menggiling udang yang sudah dibersihkan, pastikan teksturnya menjadi halus dan tidak kasar.

c) Pencampuran

1. Siapkan wadah sebagai tempat untuk udang yang telah halus. Aduk dengan bawang putih yang telah dihaluskan sampai tercampur.
2. Siapkan telur yang sudah di pecahkan di dalam mangkok. Masukkan kaldu jamur, garam, lada bubuk, aduk hingga merata.
3. Masukkan telur yang telah tercampur kedalam tempat wadah udang dan masukkan daun jeruk, daun bawang, wortel. Aduk sampai merata.

4. masukkan tepung terigu dan tepung tapioka,  
Aduk lagi sampai merata.

d) Pengukusan

1. Panaskan air di dalam panci sesambil menunggu air sampai panas, masukkan udang yang telah dicampur kedalam tempat cetakan.
2. Masukkan hasil cetakan kedalam panci yang bersih air panas, kukus hingga matang.
3. Setelah matang, pindahkan ke nampan tunggu hingga dingin.
4. Setelah dingin, potong – potong sesuai ukuran yang ditentukan.

e) Pelamiran

1. Siapkan mangkok, masukkan tepung terigu, kaldu jamur, dan air secukupnya.
2. Siapkan tepung panir kedalam nampan secukupnya.
3. Masukkan potongan nugget kedalam pelamir di bolak balik dan masukkan kedalam tepung panir

bolak balik hingga tepung panir menempel dengan merata.

4. Setelah melakukan pelamiran, taruh ke tempat naman yang kosong, didiamkan beberapa saat.

f) Pengemasan

1. Masukkan nugget udang sayur yang telah didiamkan beberapa saat kedalam kemasan Nugnug Nugget Udang Sayur.



**Gambar 2.3** Kemasan Produk Nugnug Nugget Udang Sayur

## 2.3 Biaya Produksi

Tabel 2.1 biaya produksi

Bahan	Ukuran	Harga	
<b>Variabel Cost</b>			
Udang	3 kg	Rp150,000	
Bawang Putih	22 biji	Rp8,000	
Telur	4 pcs	Rp8,000	
Daun Jeruk	6 pcs	Rp1,000	
Wortel	180 gr	Rp5,000	
Daun Bawang	12 pcs	Rp2,000	
Lada Bubuk	12 gr	Rp3,000	
Kaldu Jamur	60 gr	Rp12,000	
Garam	250 gr	Rp3,500	
Air	600 ml	Rp3,000	
Tepung Terigu	500 gr	Rp7,000	
Tepung Tapioka	500 gr	Rp7,000	
Tepung Panir	500 gr	Rp10,000	/17 pcs
<b>Total</b>		<b>Rp219,500</b>	Rp12,912
<b>Fixed Cost</b>			
Kemasan	25 pcs	Rp30,000	
Label	2 lembar	Rp10,000	
Tabung gas	3 kg	Rp19,000	
Listrik	13,2 kWh	Rp17,000	
Biaya promosi		Rp35,000	/17 pcs
<b>Total</b>		<b>Rp111,000</b>	Rp6,529