

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1. Konsep Pengembangan Usaha

Ayam Geprek BOSKUH merupakan usaha *Home Industri* yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan seperti ayam, tempe, udang, lele, dan sebagainya. Produk unggulan ayam geprek Boskuh adalah ayam geprek yang khas dengan sambal pedas. Usaha perseorangan yang dimiliki oleh peneliti ini dibentuk pada tanggal 19 Agustus 2019 dan berlokasi di Jln. Desa Growong Lor RT 1 RW 2, Kecamatan Juwana, Kabupaten Pati. Pengembangan awal dilakukan pada sistem penjualan yang sebelumnya hanya menggunakan sistem *pre order* akan ditambah dengan sistem pemesanan langsung ke tempat usaha atau konsumen dapat membeli langsung ke tempat usaha dan dapat makan ditempat.

Dengan penambahan sistem pemesanan maka pemilik usaha harus memiliki tempat usaha yang jelas dan ada wujudnya. Dengan dana terbatas yang dimiliki oleh pemilik usaha maka pendirian tempat usaha yang memungkinkan akan dilakukan dengan menggunakan konsep *Home Based Enterprise*. Untuk mendirikan tempat usaha, pemilik usaha akan menggunakan teras dan halaman depan rumah tempat tinggal sebagai lahan pendirian tempat usaha. Hal tersebut tentu dapat meminimalisir penggunaan dana yang berlebih, karena pemilik usaha tidak harus membeli lahan atau menyewa gedung.

Pengembangan usaha ayam geprek BOSKUH pada sistem penjualan merupakan penambahan sistem penjualan, maka sistem penjualan yang sebelumnya telah ada (*pre order*) akan tetap dijalankan. Hal ini dilakukan karena sebagian besar pelanggan ayam geprek BOSKUH merupakan konsumen yang memesan secara *pre order*. Untuk pengantaran pesanan, pemilik usaha mengantarkan langsung pesanan kepada konsumen yang melakukan PO dan

sebaliknya beberapa konsumen ada yang mengambil langsung produk yang sudah di pesan melalui PO.

Usaha ayam geprek BOSKUH untuk sementara tidak menggunakan jasa pemesanan online seperti Gofood, Grabfood dan lainnya. Hal ini dikarenakan banyaknya potongan biaya yang harus dibayarkan kepada pihak tersebut sehingga harga produk harus dinaikkan lagi. Sedangkan pengantaran pesanan yang dilakukan ayam geprek BOSKUH tidak dikenakan biaya pengiriman kepada konsumen.

#### 4.2. Aspek Modal Finansial

##### 1. Pendapatan Usaha

Untuk mengetahui meningkat atau tidaknya pendapatan usaha setelah dilakukan pengembangan tempat usaha berbasis HBE, pemilik ayam geprek Nara melakukan perbandingan antara pendapatan dan penjualan produk sebelum mengembangkan tempat usaha berbasis HBE dengan pendapatan dan penjualan produk setelah mengembangkan tempat usaha berbasis HBE.

Maka, pada ayam geprek BOSKUH akan dianalisa peningkatan total penjualan dan profit yang diperoleh saat tempat usaha telah dikembangkan menjadi tempat usaha dengan konsep HBE. Analisa dilakukan dengan membuat perbandingan antara total penjualan dan profit penjualan produk pada 3 bulan terakhir sebelum tempat usaha dikembangkan dengan jumlah permintaan produk selama 2 bulan terakhir setelah tempat usaha dikembangkan dengan konsep HBE. Periode penjualan yang akan digunakan adalah 5 bulan mulai Desember 2020 sampai April 2021. Berikut merupakan analisa perbandingan total penjualan dan profit usaha ayam geprek BOSKUH :

Tabel 4. 1 Perbandingan Penjualan Dalam Unit Sebelum dan Sesudah Pengembangan HBE

| Produk       | Bulan (Dalam Unit) 2020 - 2021 |         |          |       |       |
|--------------|--------------------------------|---------|----------|-------|-------|
|              | Desember                       | Januari | Februari | Maret | April |
| Ayam Geprek  | 420                            | 540     | 330      | 600   | 660   |
| Lele Crispy  | 300                            | 390     | 300      | 450   | 510   |
| Udang Crispy | 240                            | 360     | 240      | 360   | 360   |

|                           |              |              |              |              |              |
|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Tempe Geprek              | 240          | 300          | 240          | 330          | 360          |
| Telur Geprek              | 300          | 360          | 300          | 360          | 360          |
| Mie Goreng Ayam<br>Geprek | 90           | 90           | 60           | 120          | 120          |
| <b>Total</b>              | <b>1.590</b> | <b>2.040</b> | <b>1.470</b> | <b>2.220</b> | <b>2.370</b> |

(Sumber : Data Primer yang diolah, 2021)



Tabel 4. 2 Perbandingan Penjualan Dalam Rp Sebelum dan Sesudah Pengembangan HBE

| Produk                 | Bulan (Dalam Rp)  |                   |                   |                   |                   |
|------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|                        | Desember 2020     | Januari 2021      | Februari 2021     | Maret 2021        | April 2021        |
| Ayam Geprek            | 5.460.000         | 7.020.000         | 4.290.000         | 7.800.000         | 8.580.000         |
| Lele Crispy            | 4.500.000         | 5.850.000         | 4.500.000         | 6.750.000         | 7.650.000         |
| Udang Crispy           | 3.120.000         | 4.680.000         | 3.120.000         | 4.680.000         | 4.680.000         |
| Tempe Geprek           | 1.920.000         | 2.400.000         | 1.920.000         | 2.640.000         | 2.880.000         |
| Telur Geprek           | 2.700.000         | 3.240.000         | 2.700.000         | 3.240.000         | 3.240.000         |
| Mie Goreng Ayam Geprek | 1.350.000         | 1.350.000         | 900.000           | 1.800.000         | 1.800.000         |
| <b>Total</b>           | <b>19.050.000</b> | <b>24.540.000</b> | <b>17.430.000</b> | <b>26.910.000</b> | <b>28.830.000</b> |

(Sumber : Data Primer yang diolah, 2021)

Tabel 4. 3 Tabel Perbandingan Total Profit Sebelum dan Sesudah Pengembangan HBE

| Bulan                                    | Unit | Penjualan (Rp) | Biaya Operasional (Rp) | Profit     |
|--|------|----------------|------------------------|------------|
| <b>Sebelum Pengembangan Tempat Usaha</b> |      |                |                        |            |
| Desember 2020                            | 1590 | 19.050.000     | 12.318.000             | 6.732.000  |
| Januari 2021                             | 2040 | 24.540.000     | 15.633.000             | 8.907.000  |
| Februari 2021                            | 1470 | 17.430.000     | 10.971.000             | 6.459.000  |
| <b>Setelah Pengembangan Tempat Usaha</b> |      |                |                        |            |
| Maret 2021                               | 2220 | 26.910.000     | 17.028.000             | 9.882.000  |
| April 2021                               | 2370 | 28.830.000     | 17.328.000             | 11.502.000 |

(Sumber : Data Primer yang diolah, 2021)

Keterangan :

- a. Bulan Desember 2020 hingga Februari 2021 merupakan bulan dimana pengembangan usaha belum dilakukan, sedangkan pada bulan Maret dan april sudah dilakukan pengembangan tempat usaha.
- b. Biaya Operasional merupakan seluruh biaya produksi + gaji karyawan (1 orang) sebesar Rp1.200.000 yang dikeluarkan dalam 1 bulan.
- c. Profit diperoleh dari pengurangan antara penjualan dengan biaya operasional.

Berdasarkan tabel perbandingan diatas dapat dilihat bahwa penjualan bulan Februari saat sebelum dilakukan pengembangan tempat usaha total penjualan adalah sebesar Rp17.430.00 dan memperoleh profit sebesar Rp6.459.000 dengan total penjualan sebanyak 1470 unit produk. Pada bulan Maret, bulan pertama setelah dilakukan pengembangan tempat usaha dengan konsep HBE, total penjualan meningkat cukup signifikan sebesar Rp26.910.000 dan memperoleh profit sebesar Rp9.882.000 dengan total penjualan sebanyak 2220 unit. Sedangkan pada bulan kedua meningkat tidak terlalu besar disebabkan telah dimulainya bulan Puasa yang mempengaruhi penjualan.

Maka dapat disimpulkan bahwa setelah dilakukan pengembangan tempat usaha dengan konsep HBE, penjualan dan profit usaha semakin meningkat dari sebelum dilakukan pengembangan tempat usaha ayam geprek BOSKUH.

## **2. Permodalan Usaha**

- a. Ketersediaan Modal

Agar kegiatan pengembangan tempat usaha dapat terlaksana dengan baik diperlukan adanya pertimbangan kebutuhan dana dengan menghitung seluruh biaya yang diperlukan untuk pengembangan tempat usaha. Dana yang dibutuhkan tersebut adalah sebagai berikut :

Tabel 4. 4 Tabel Kebutuhan Dana

| <b>Alokasi Kebutuhan Dana</b>       | <b>Jumlah Biaya</b>    |
|-------------------------------------|------------------------|
| Pendirian Tempat dan Dapur Produksi | Rp6.000.000,00         |
| Teknologi Operasional               | Rp500.000,00           |
| Fasilitas Usaha                     | Rp3.550.000,00         |
| Peralatan Produksi                  | Rp145.000,00           |
| Atribut Usaha                       | Rp400.000,00           |
| <b>Total</b>                        | <b>Rp10.595.000,00</b> |

(Sumber : Data Primer yang diolah, 2021)

b. Sumber Dana

Untuk memenuhi seluruh kebutuhan dana yang diperlukan untuk pengembangan tempat usaha maka perlu untuk memilih dan mempertimbangkan sumber pendanaan yang tepat. Maka untuk mendanai seluruh kebutuhan pengembangan tempat usaha sebesar Rp10.595.000,00 akan menggunakan dana pribadi milik pengusaha.

**3. Manajemen Usaha**

a. Izin Usaha

Ayam geprek BOSKUH merupakan usaha yang didirikan dengan bentuk usaha perseorangan yang dimiliki sendiri oleh pemilik usaha. Usaha kecil ini memiliki total aset yang tidak lebih dari Rp.50.000.000 dan memiliki omset hingga Rp.500.000.000. Maka Ayam geprek BOSKUH akan membuat IUMK (Izin Usaha Mikro Kecil). IUMK dapat diurus secara elektronik. Peraturan tersebut adalah Peraturan Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Nomor 2 Tahun 2019 tentang Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik Bagi Usaha Mikro-Kecil.

Dengan adanya IUMK pemilik usaha Ayam geprek BOSKUH dapat melakukan kegiatan operasional dan produksi dengan tenang karena adanya kepastian hukum. Dengan adanya IUMK pemilik usaha juga akan mendapatkan sarana pemberdayaan jika akan melakukan pengembangan usaha. Adapun persyaratan yang harus dipenuhi jika akan mendaftar IUMK secara Online adalah sebagai berikut :

- a) Nama dan Nik pemilik usaha
- b) Alamat Tempat tinggal
- c) Bidang Usaha yang dijalankan
- d) Jumlah besaran rencana modal
- e) Lokasi Usaha
- f) Rencana penggunaan tenaga kerja
- g) Nomor telepon atau kontak usaha
- h) Rencana untuk meminta fasilitas fiskal, kepabeanan dan lainnya.
- i) NPWP pelaku usaha perseorangan.

Pada izin usaha pembuatan izin usaha membutuhkan waktu dan proses yang cukup panjang. Harus melalui beberapa tahap yang melibatkan beberapa instansi pemerintah. Maka pada bagian izin usaha ayam geprek BOSKUH pengembangan belum terlaksana atau belum selesai dilakukan.

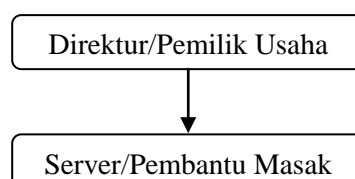
b. Pembukuan

Untuk menghindari adanya kesalahan atau kehilangan informasi dalam mengelola keuangan perusahaan, ayam geprek BOSKUH menggunakan pembukuan sederhana yang mudah untuk dibuat dan dipahami. Berikut merupakan beberapa pembukuan yang dicatat oleh ayam geprek BOSKUH untuk menjaga kondisi keuangan agar tetap stabil :

- 1) Pembukuan kas Utama (Pencatatan pengeluaran dan pemasukan)
- 2) Pembukuan stok barang (packaging, sedotan, sendok plastik, dll)
- 3) Pembukuan Inventaris yang ada.
- 4) Pembukuan Laba Rugi

c. Pembagian Kerja

Pembagian kerja merupakan struktur organisasi yang ada pada usaha ayam geprek Boskuh dengan tujuan adanya pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab yang jelas serta hubungan pelaporan yang jelas. Berikut merupakan struktur organisasi pada ayam geprek BOSKUH :



## Gambar 4. 1 Struktur Organisasi

(Sumber : Data Primer yang diolah, 2021)

### 4.3. Aspek Modal Alam

#### 1. Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan untuk membuat suatu produk ayam geprek BOSKUH. Untuk memenuhi ketersediaan bahan baku, pemilik usaha telah memilih beberapa tempat atau *supplier* penyedia bahan baku yang berlokasi di Kecamatan Juwana yaitu :

- a. Pasar Tradisional Porda Juwana
- b. RPA Juwana Manco Karkasindo
- c. Lele Balap Asli Pati (Juwana)
- d. Toko Syukur Juwana

#### 2. Ketersediaan Bahan Pendukung

Bahan pendukung merupakan bahan-bahan yang digunakan untuk menunjang atau melengkapi bahan baku utama agar tercipta produk yang sempurna. Untuk memenuhi kebutuhan bahan pendukung tersebut maka dipilih beberapa tempat penyedia atau *supplier* bahan pendukung yang berlokasi di Kecamatan Juwana, yaitu :

- a. Toko Syukur Juwana
- b. Pasar Tradisional Porda Juwana
- c. Toko Beras Dwara

#### 3. Keterjangkauan Harga Bahan Baku dan Bahan Pendukung

Harga bahan baku dan bahan pendukung merupakan salah satu faktor penting bagi pengusaha dalam menentukan harga produk. Sedangkan harga produk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi niat beli konsumen. Untuk itu penting untuk mengetahui bahwa terjangkau atau tidaknya harga bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi. Untuk mengetahui terjangkau atau tidaknya harga bahan baku



dan penunjang tersebut maka akan dibuat perbandingan harga bahan baku dan pendukung yang tersedia di lokasi usaha yaitu di Kecamatan Juwana dengan harga umum atau harga yang ditetapkan oleh pemerintah daerah Jawa Tengah. Data harga di Kecamatan Juwana diperoleh melalui obeservasi dan wawancara langsung baik kepada pemilik ayam geprek NARA dan kepada *supplier* sedangkan data harga Jawa Tengah diperoleh dari <https://hargajateng.org/> (SiHaTi) yang dilakukan melalui *browsing* internet. Berikut merupakan tabel perbandingan harganya :

Tabel 4. 5 Perbandingan Harga di Juwana dengan Harga Jawa Tengah

| <b>Nama Bahan</b> | <b>Harga di Juwana<br/>(Dalam Rp)</b> | <b>Harga di Jateng<br/>(Dalam Rp)</b> | <b>Keterangan</b> |
|-------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| Ayam Ras          | 38.000/Kg                             | 38.000/Kg                             | sama              |
| Ikan Lele         | 20.000/Kg                             | 21.000/Kg                             | Lebih murah       |
| Udang             | 60.000/Kg                             | 60.000/Kg                             | Sama              |
| Telur             | 24.000/Kg                             | 25.000/Kg                             | Lebih murah       |
| Beras             | 11.000/Kg                             | 12.000/kg                             | Lebih murah       |
| Mie Instant       | 2.500/bks                             | 2.500/bks                             | Sama              |
| Cabai Setan       | 60.000/Kg                             | 75.000/Kg                             | Lebih murah       |
| Bawang Merah      | 22.000/Kg                             | 30.000/Kg                             | Lebih murah       |
| Bawang Putih      | 24.000/Kg                             | 27.000/Kg                             | Lebih murah       |
| Air bersih/Galon  | 5.000/gln                             | 5.000/gln                             | Sama              |
| Garam             | 4.000/bks                             | 4.000/bks                             | Sama              |
| Penyedap rasa     | 2.000/bks                             | 2.500/bks                             | Lebih murah       |
| Mentimun          | 6.000/Kg                              | 6.000/Kg                              | Sama              |
| Tempe             | 5.000/bks                             | 5.000/bks                             | Sama              |
| Daun Ubi          | 3.000/ikat                            | 3.500/ikat                            | Lebih murah       |
| Tepung            | 8.500/Kg                              | 9.900/Kg                              | Lebih murah       |
| Gas               | 20.000                                | 21.000                                | Lebih murah       |
| Minyak goreng     | 14.000/liter                          | 14.500/liter                          | Lebih murah       |

(Sumber : Data primer dan sekunder yang diolah, 2021)

Dari keterangan harga bahan baku utama dan bahan pendukung yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi dapat dilihat bahwa harga yang ada pada lokasi tempat usaha (Kecamatan Juwana) sama dengan atau lebih murah dari harga umum (Jawa Tengah). Hal ini menunjukkan bahwa harga bahan baku dan bahan pendukung di lokasi tempat usaha (Juwana) dapat dikatakan terjangkau.

#### 4.4. Aspek Modal Manusia

##### 1. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan pelaku usaha dan tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting dalam kegiatan pengembangan usaha, karena tingkat pendidikan juga mempengaruhi tingkat pengetahuan yang dimiliki pelaku usaha dan tenaga kerja. Agar kegiatan operasional dapat berjalan lancar, maka dalam pengembangannya ayam geprek BOSKUH membutuhkan tenaga kerja yang memiliki tingkat pendidikan yang memadai. Maka dalam kegiatan operasionalnya, ayam geprek BOSKUH membutuhkan tenaga kerja di setiap bagian pekerjaan dengan tingkat pendidikan sebagai berikut.

Tabel 4. 6 Tingkat Pendidikan

| <b>Tenaga Kerja</b>      | <b>Tingkat Pendidikan yang Diperlukan</b> |
|--------------------------|---|
| Direktur (Pemilik Usaha) | Minimal D3                                |
| Server/Pembantu Masak    | SMK Tata Boga                             |

(Sumber : Data Primer yang diolah, 2021)

##### 2. Tingkat Pengetahuan

Setiap jabatan yang ada pada usaha ayam geprek BOSKUH memiliki deskripsi dan spesifikasi pekerjaan yang berbeda. Tingkat pengetahuan dapat berupa kompetensi dan kemampuan yang harus dimiliki dan dipenuhi oleh setiap tenaga kerja yang akan mengisi setiap jabatan. Berikut merupakan tingkat pengetahuan yang harus dimiliki setiap tenaga kerja yang mengisi setiap jabatan pada ayam geprek BOSKUH :

Tabel 4. 7 Tingkat Pengetahuan

| <b>Tenaga Kerja</b>      | <b>Tingkat Pengetahuan yang Diperlukan</b>   |
|--------------------------|--|
| Direktur (Pemilik Usaha) | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mampu dan kompeten dalam mengelola usaha secara menyeluruh</li><li>2. Kreatif, inovatif, mampu mengambil keputusan dan dapat berpikir kritis.</li><li>3. Memahami betul tren makanan olahan baik sekarang maupun dimasa yang akan datang.</li><li>4. Mengerti dan mampu mengelola</li></ol> |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | pembukuan   |
| Server/Pembantu Masak | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ramah, sopan dan memiliki komunikasi yang baik.</li> <li>2. Memiliki kemampuan memasak (terutama menggoreng).</li> <li>3. Menguasai internet dan media sosial serta mampu melayani konsumen dengan baik.</li> </ol> |

(Sumber : Data Primer yang diolah, 2021)

#### 4.5. Aspek Modal Fisik

##### 1. Lahan Usaha

###### a. Status Kepemilikan Rumah dan Lahan

Tempat tinggal yang akan digunakan sebagai lahan untuk pengembangan tempat usaha merupakan rumah dan tanah pribadi yang sudah bersertifikat hak milik (SHM).

###### b. Ketersediaan Lahan untuk Pengembangan Tempat Usaha

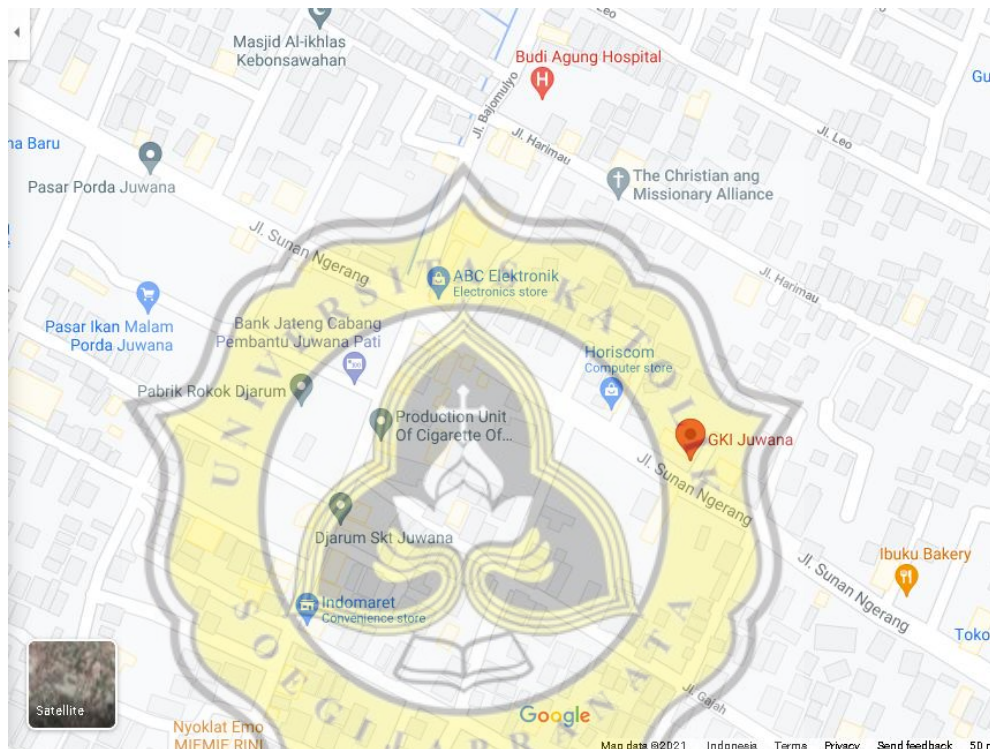
Berdasarkan hasil pengukuran lahan yang dilakukan saat observasi maka lahan yang akan dimanfaatkan adalah lahan berukuran persegi dengan ukuran  $20m^2 \times 15m^2$ . Penggunaan lahan untuk pengembangan usaha tersebut mencakup halaman dan teras rumah yang dinilai cukup untuk pengembangan tempat usaha HBE yang akan didirikan.

##### 2. Infrastruktur

###### a. Kemudahan Akses Lokasi

Letak tempat tinggal pemilik usaha merupakan letak yang cukup strategis. Tempat tinggal dan lahan yang dijadikan lahan untuk pengembangan tempat usaha ayam geprek BOSKUH berada tepat di sebelah gereja GKI Juwana di jalan raya Sunan – Ngerang. Jalan raya Sunan – Ngerang ini merupakan jalan besar yang menghubungkan beberapa jalan lain menuju banyak daerah di Kecamatan Juwana dan sekitarnya. Dibawah ini merupakan gambaran lokasi tempat tinggal yang dijadikan lahan pengembang usaha ayam geprek Boskuh. Berdasarkan

gambaran lokasi tersebut dapat dikatakan bahwa lokasi tempat tinggal yang akan dijadikan lahan untuk pengembangan usaha merupakan lokasi yang mudah diakses oleh konsumen.



Gambar 4. 2 Gambaran Lokasi Usaha

(Sumber : *Google Map*, data sekunder yang diolah, 2021)

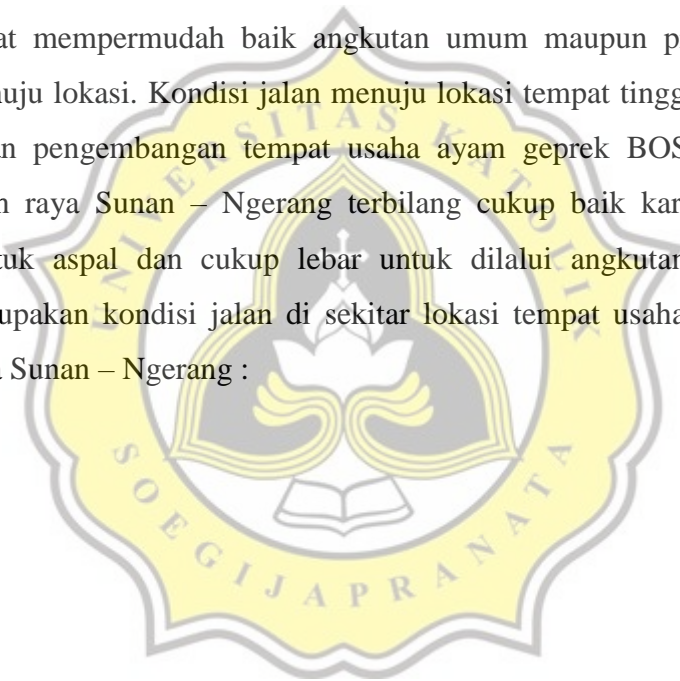
#### b. Ketersediaan Transportasi Umum

Berdasarkan akses lokasi yang telah diobservasi yang menunjukkan bahwa lokasi tempat tinggal merupakan letak yang strategis. Kondisi lokasi yang strategis tersebut membuat lokasi tempat tinggal yang dijadikan lahan pengembangan usaha banyak dilalui oleh berbagai macam transportasi umum. Ketersediaan transportasi umum dapat dikatakan memadai apabila dilalui lebih dari dua jenis transportasi umum. Berikut merupakan beberapa jenis transportasi umum yang tersedia dan selalu

melalui lokasi tempat tinggal yang dijadikan lahan pengembangan tempat usaha :

- i. Angkot
  - ii. Bus
  - iii. Ojek Online/offline
  - iv. Becak
- c. Kondisi Jalan

Kondisi jalan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemudahan dalam mengakses lokasi. Kondisi jalan yang baik tentu saja dapat mempermudah baik angkutan umum maupun pribadi yang akan menuju lokasi. Kondisi jalan menuju lokasi tempat tinggal yang dijadikan lahan pengembangan tempat usaha ayam geprek BOSKUH khususnya jalan raya Sunan – Ngerang terbilang cukup baik karena sudah dalam bentuk aspal dan cukup lebar untuk dilalui angkutan umum. Berikut merupakan kondisi jalan di sekitar lokasi tempat usaha khususnya jalan raya Sunan – Ngerang :





Gambar 4. 3 Kondisi Jalan di Lokasi Usaha

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

d. Tempat Parkir

Lahan tempat untuk parkir kendaraan pengunjung disediakan dengan menggunakan bagian dari lahan pengembangan tempat usaha yang telah ditentukan. Sebanyak 2m<sup>2</sup> x 4m<sup>2</sup> dari total luas lahan akan digunakan sebagai tempat parkir kendaraan pengunjung khususnya sepeda motor. Berikut merupakan gambaran lahan yang digunakan sebagai tempat parkir usaha ayam geprek BOSKUH :



Gambar 4. 4 Tempat Parkir Ayam Geprek BOSKUH

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

### 3. Pemasaran Produk

#### a. Akses Pasar

Akses pasar merupakan media atau cara yang digunakan oleh ayam geprek BOSKUH untuk menjangkau target pasar yang telah ditetapkan. Target pasar ayam geprek BOSKUH sendiri adalah masyarakat yang berdomisili tepatnya di Kecamatan Juwana yang merupakan konsumen dengan kisaran umur 15 tahun keatas yang menyukai makanan cepat saji dan pedas.

Target pasar yang dituju juga merupakan konsumen yang biasanya telah bekerja di kantor pelayanan umum yang dekat dengan lokasi usaha seperti perawat, guru-guru, karyawan dan lainnya. Untuk dapat mengakses pasar tersebut ayam geprek BOSKUH menggunakan media sosial seperti Instagram, Facebook dan Whatsapp. Namun media atau cara akses pasar yang cukup efektif hingga saat ini adalah dengan cara promosi melalui mulut ke mulut oleh konsumen yang telah menjadi pelanggan loyal ayam geprek BOSKUH.

#### b. Jangkauan Pemasaran


Berdasarkan target pasar dan akses pasar paling efektif yang telah ditentukan, maka jangkauan pasar ayam geprek BOSKUH merupakan hanya masyarakat yang berdomisili di Kecamatan Juwana dan sekitarnya saja. Hal ini karena produk ayam geprek BOSKUH merupakan produk makanan olahan yang memiliki daya tahan dari kedaluwarsa yang cukup singkat, jadi tidak memungkinkan untuk konsumen yang apabila memesan dari luar kota.

#### 4. Teknologi


##### a. Teknologi yang Digunakan Dalam Proses Produksi

Untuk memperlancar kegiatan produksi dan operasional agar lebih efektif dan efisien, ayam geprek BOSKUH membutuhkan teknologi baik mesin dan alat yang tepat dan sesuai dengan kebutuhan. Berikut merupakan teknologi yang digunakan dalam kegiatan produksi dan operasional :

Tabel 4. 8 Teknologi Dalam Produksi dan Operasional

| Teknologi   | Jumlah | Harga/buah (Rp) | Total Harga    |
|---|--------|-----------------|----------------|
| 1. Printer Kasir Thermal<br> | 1      | 500.000,00      | 500.000,00     |
| 2. Mixer<br>                 | 1      | 300.000,00      | Telah Dimiliki |
| 3. Lemari Pendingin<br>      | 1      | 1.500.000,00    | Telah Dimiliki |
| 4. Dispenser  | 1      | 100.000,00      | Telah Dimiliki |





|   |  |  |         |
|---|--|--|---------|
|  |  |  |         |
| <b>Total</b>  |  |  | 500.000 |

(Sumber : Data sekunder yang diolah, 2021)

b. Teknologi Informasi yang Digunakan Dalam Pemasaran

Proses pemasaran produk merupakan hal yang perlu diperhatikan agar tujuan pemasaran dapat terwujud dan informasi produk dapat tersampaikan kepada konsumen. Untuk itu ayam geprek BOSKUH membutuhkan teknologi informasi yang tepat dan sesuai agar proses kegiatan pemasaran produk efektif dan efisien. Berikut merupakan teknologi yang digunakan dalam proses kegiatan pemasaran ayam geprek BOSKUH :

Tabel 4. 9 Teknologi Informasi dalam Pemasaran

| Teknologi  | Jumlah | Harga/buah (Rp) | Total Harga    |
|--|--------|-----------------|----------------|
| 1. Laptop<br>     | 1      | 5000.000,00     | Telah Dimiliki |
| 2. Smartphone<br> | 1      | 2.500.000,00    | Telah Dimiliki |

(Sumber : Data sekunder yang diolah, 2021)

c. Teknologi yang Digunakan Dalam Pengolahan Limbah

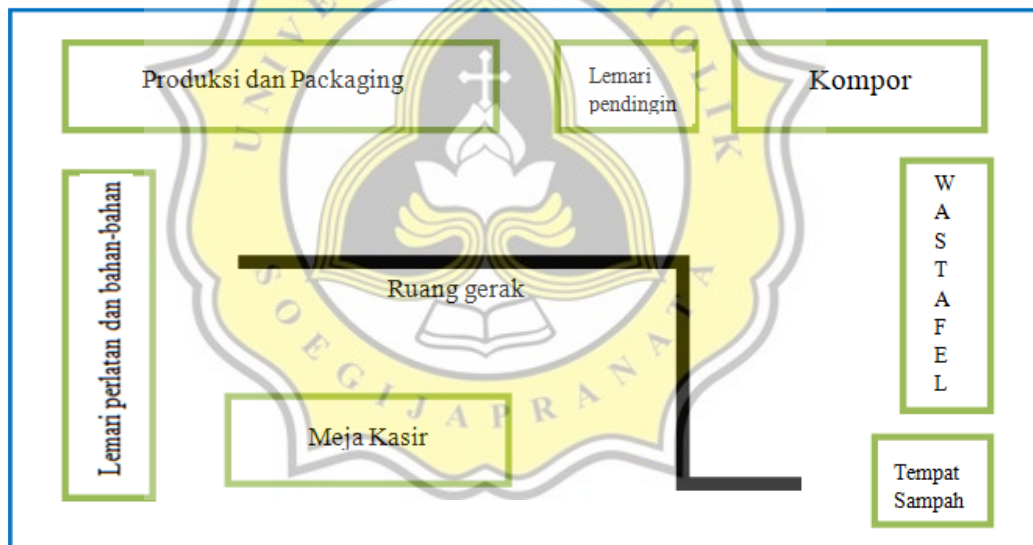
Pengolahan limbah yang dilakukan pada ayam geprek BOSKUH adalah pengolahan limbah sederhana seperti yang dilakukan pesaing. Untuk limbah cair dialirkan langsung menuju selokan atau parit umum. Sedangkan limbah padat akan dipilah menurut sifat limbah tersebut.

Seperti yang dilakukan pesaing tempat limbah/sampah akan dibagi dua, satu untuk limbah yang bersifat organik dan satu lagi untuk limbah yang bersifat anorganik. Hal ini dilakukan untuk memudahkan pemerintah setempat dalam menangani pengelolaan sampah.

## 5. Layout dan Fasilitas

### a. Layout Tempat Produksi

Perancangan tata letak (*layout*) pada ruang produksi yang terstruktur pada ayam geprek Boskuh perlu diperhatikan. Hal ini dilakukan agar proses produksi produk dapat berjalan lancar dan efektif. Dengan menyesuaikan kebutuhan dan alur produksi berikut merupakan rancangan layout pada ruang produksi ayam geprek BOSKUH :



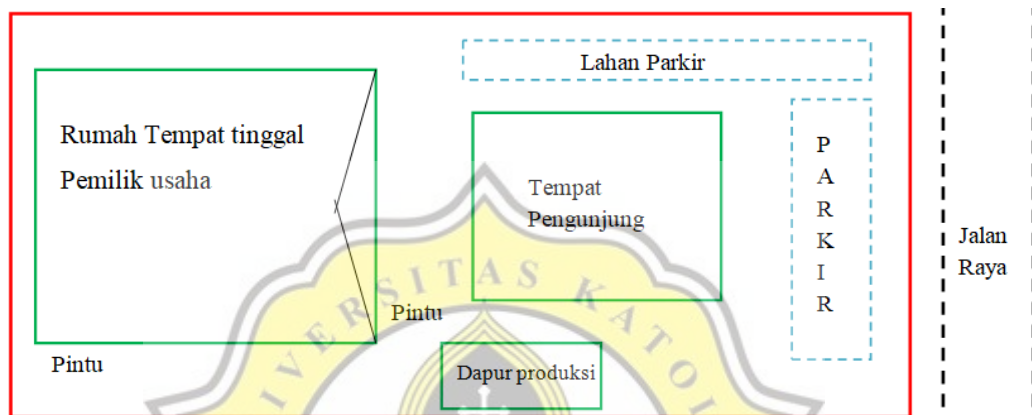
Gambar 4. 5 *Layout* Tempat Produksi

(Sumber : Data primer yang diolah, 2021)

### b. Desain (*Layout*) Lahan Tempat Usaha

Desain pada lahan tempat usaha merupakan rancangan tata letak ruangan tempat usaha secara keseluruhan baik rumah tempat tinggal dan tempat usaha. Untuk tipe HBE yang digunakan pada pengembangan tempat usaha ayam geprek Boskuh merupakan HBE tipe berimbang. Pada tipe ini menekankan adanya batasan yang jelas antara tempat tinggal dan

tempat usaha, sehingga kegiatan usaha tidak terlalu mengganggu kegiatan pada tempat tinggal. Oleh karena itu tempat produksi dan operasional ayam geprek Boskuh akan dibuat terpisah dengan rumah pemilik usaha dan hanya menggunakan lahan halaman kosong tempat tinggal pemilik usaha. Berikut merupakan gambaran desain yang digunakan pada ayam geprek BOSKUH :



Gambar 4. 6 Desain (*Layout*) Lahan Tempat Usaha

(Sumber : Data primer yang diolah, 2021)

c. Fasilitas yang Disediakan

Fasilitas merupakan keperluan tambahan yang dapat menunjang dan memudahkan kegiatan produksi dan operasional bahkan untuk kenyamanan konsumen yang berkunjung langsung pada ayam geprek Boskuh. Berikut merupakan fasilitas yang akan disediakan pada tempat usaha ayam geprek BOSKUH yang dikembangkan :

Tabel 4. 10 Fasilitas yang Disediakan

| Nama Fasilitas     | Jumlah | Biaya (Rp) | Total Biaya (Rp) |
|--------------------|--------|------------|------------------|
| Toilet/Kamar Kecil | 2      | 500.000,00 | 1.000.000,00     |
| WiFi               | 1      | 350.000,00 | 350.000,00       |
| Kipas Angin        | 1      | 300.000,00 | 300.000,00       |
| Meja Plastik       | 4      | 250.000,00 | 1.000.000,00     |
| Kursi Plastik      | 8      | 50.000,00  | 400.000,00       |
| Wastafel           | 1      | 150.000,00 | 150.000,00       |
| Tempat Sampah      | 2      | 25.000,00  | 50.000,00        |
| Lampu Hias         | 20     | 15.000     | 300.000,00       |

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| <b>Total</b> | <b>3.550.000,00</b> |
|--------------|---------------------|

(Sumber : Data primer yang diolah, 2021)

d. Perlengkapan dan Atribut yang Diperlukan

Perlengkapan pada usaha ayam geprek BOSKUH merupakan seluruh peralatan non-teknologi yang digunakan dalam proses produksi. Setiap peralatan memiliki kegunaan pada setiap bagian produksi, oleh karena itu pemilihan peralatan harus tepat dan sesuai dengan kebutuhan produksi. Ayam geprek BOSKUH merupakan usaha yang telah berjalan sebelumnya, sehingga beberapa peralatan yang digunakan dalam produksi sebagian telah dimiliki. Berikut merupakan semua jenis peralatan yang digunakan dalam proses produksi ayam geprek BOSKUH :

Tabel 4. 11 Peralatan pada Proses Produksi

| <b>Nama Peralatan</b>                                  | <b>Jumlah</b> | <b>Biaya (Rp)</b> | <b>Total Biaya (Rp)</b> |
|--|---------------|-------------------|-------------------------|
| Gilingan/Ulekan besar                                  | 1             | 180.000,00        | Dimiliki                |
| Pisau Dapur set  | 1             | 60.000,00         | Dimiliki                |
| Piring Plastik rotan                                   | 4 lusin       | 16.000,00         | 64.000,00               |
| Sendok   | 3 lusin       | 12.000,00         | 36.000,00               |
| Garpu  | 3 lusin       | 15.000,00         | 45.000,00               |
| Kompore  | 1             | 250.000,00        | Dimiliki                |
| Baskom besar   | 2             | 15.000,00         | Dimiliki                |
| Baskom kecil   | 10            | 6.000,00          | Dimiliki                |
| Ember  | 2             | 25.000,00         | Dimiliki                |
| Spatula set (sendok goreng /bulat, saringan, penjepit) | 1             | 100.000,00        | Dimiliki                |
| Talenan/Tatakan  | 1             | 25.000,00         | Dimiliki                |
| Nampan besar   | 2             | 20.000,00         | Dimiliki                |
| Wajan  | 1             | 100.000,00        | Dimiliki                |
| <b>Total</b>   |               |                   | <b>145.000,00</b>       |

(Sumber : Data primer yang diolah, 2021)

Sedangkan atribut usaha merupakan beberapa kelengkapan yang digunakan atau dipajang pada tempat usaha dengan tujuan memberikan informasi usaha, mempercantik tempat usaha dan membuat nyaman pelanggan yang berkunjung. Berikut merupakan atribut usaha yang digunakan :

Tabel 4. 12 Atribut Usaha

| Nama Atribut  | Jumlah | Biaya (Rp) | Total Biaya (Rp)  |
|---|--------|------------|-------------------|
| 1. MMT Usaha<br> | 2      | 150.000,00 | 300.000,00        |
| 2. Logo<br>      | 1      | 100.000,00 | 100.000,00        |
| <b>Total</b>  |        |            | <b>400.000,00</b> |

(Sumber : Data primer yang diolah, 2021)

