

RINGKASAN

NURUL ARIFIYANTI 09.09.2.1.1.00005 Magang Kewirausahaan Pada UD. Wahyu kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. Di bawah bimbingan Slamet Widodo, SP., M.Si. Kata kunci : Usaha Kecil Menengah, Produk.

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan pada tanggal 23 Januari – 16 Februari 2012 di Usaha Kecil Menengah UD. Wahyu yang beralamat di Desa Tebennah Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. Memproduksi 3 macam produk yaitu bumbu nasi goreng, teri chrispy dan teh celup rosella. Tujuan dari pelaksanaan PKL ini adalah mengetahui manajemen produksi, sumber daya manusia, pemasaran dan permasalahan yang dihadapi oleh UD. Wahyu.

Produk yang dihasilkan UD. Wahyu merupakan inovasi sendiri dari pemilik yakni Ibu Suleha. Produk pertama yaitu bumbu nasi goreng yang mempunyai 2 macam variasi rasa yaitu rasa pedas dan ikan teri. Bumbu nasi goreng ini teksturnya yang kental tidak seperti produk lain yang serbuk. Kemudian dilanjutkan dengan produksi teh celup rosella yang didukung oleh pusat pelatihan Sampoerna dan camilan teri chrispy.

Dilihat dari bauran pemasaran yaitu produk, promosi, distribusi, harga. Distribusi dilakukan dengan menyebarkan pada swalayan terdekat dan masih area Bangkalan. Promosi dilakukan dengan mengikuti pameran. Untuk harga ditetapkan harga standart yaitu untuk bumbu nasi goreng Rp. 5000,-, teh celup rosella Rp.7000,- dan camilan teri chrispy Rp. 7000,-. UD. Wahyu selalu meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan, dengan meningkatkan kualitas bahan baku dan alat yang digunakan dan juga kan menambah variasi produk.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN ILMIAH.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
RINGKASAN	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
I. PENDAHULUAN	
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 TUJUAN	3
II. JUSTIFIKASI PEMILIHAN LOKASI	
PRAKTEK KERJA LAPANG (PKL)	
2.1 KEADAAN UMUM UD. WAHYU	7
III. PELAKSANAAN KEGIATAN	
3.1 RENCANA KERJA	8
3.2 METODOLOGI PELAKSANAAN	9
3.3 JADWAL PELAKSANAAN.....	10
3.4 PELAKSANAAN KEGIATAN.....	11
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 SEJARAH PERUSAHAAN	12
4.2 MANAJEMEN PRODUKSI.....	13
4.2.1 BUMBU NASI GORENG	14
4.2.2 TEH CELUP ROSELLA MERAH.....	20
4.2.3 CAMILAN TERI CHRISPY	25
4.3 MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA	29
4.4 MANAJEMEN PEMASARAN	31

4.5	PERMASALAHAN YANG DIHADAPI	41
V. PENUTUP		
5.1	KESIMPULAN	43
5.2	SARAN	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN 1		45
LAMPIRAN 2		46

DAFTAR TABEL

1. Luas wilayah, jumlah rumah tangga dan jumlah penduduk.....	5
2. Rencana Kerja dan Jadwal Pelaksanaan	11
3. Jadwal Pelaksanaan.....	12
4. Biaya investasi produksi bumbu nasi goreng.....	37
5. Biaya produksi bumbu nasi goreng.....	37
6. Biaya investasi teh celup rosella merah	39
7. Biaya produksi teh celup rosella merah	39
8. Biaya investasi produksi teri chrispy	40
9. Biaya produksi teeri chrispy	41

DAFTAR GAMBAR

1.	Peta Kabupaten Bangkalan	4
2.	Layout produksi bumbu nasi goreng UD. Wahyu	19
3.	Proses pembuatan bumbu nasi goreng	19
4.	Layout produksi teh celup rosella	24
5.	Proses produksi teh celup rosella merah	24
6.	Layout produksi camilan teri chrispy	28
7.	Proses produksi camilan teri chrispy	29
8.	Bagan pemasaran produk	33
9.	Bagan pemasaran langsung	34