



**Wirausaha
Merdeka**

**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA

Laporan Learning Together WMK UC 2023



Kelompok: I-KEM

Anggota Kelompok:

- 1. Rivandi Yudha C.**
- 2. Christian Valentino S.**
- 3. Cherryl Faviana Abigail**
- 4. Rahmadaniati Fahrezy**
- 5. Novita Wulandari**



lpdp



Wirausaha
Merdeka

Kampus
Merdeka
INDONESIA JAYA

Kata Pengantar

Dengan menyebut nama Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat kepada kami, sehingga kami dapat menyelesaikan Laporan E Learning Together dengan Mitra UMKM Pak Besar. Laporan ini telah kami susun dengan maksimal dan mendapatkan bantuan dari berbagai pihak DPL dan Fasilitator WMK Universitas Ciputra sehingga dapat memperlancar pembuatan laporan ini. Untuk itu kami menyampaikan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pembuatan laporan ini.

Terlepas dari semua itu, kami menyadari sepenuhnya bahwa masih ada kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasanya. Oleh karena itu dengan tangan terbuka kami menerima segala saran dan kritik dari pembaca agar kami dapat memperbaiki Laporan E-Learning Together ini.

Akhir kata kami berharap semoga laporan ini dapat memberikan bentuk bukti kontribusi dan pembelajaran bersama mitra UMKM terhadap pembaca.



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I.....	1
INFORMASI UMUM MITRA LEARNING TOGETHER	1
1.1 Deskripsi bisnis mitra learning together:	1
1.2 Kegiatan umum yang dilaksanakan mitra learning together	1
1.3 Kesulitan/tantangan/kendala yang dialami atau harapan mitra learning together dalam menjalankan dan mengembangkan bisnis yang dimiliki:.....	1
BAB II.....	2
PELAKSANAAN LEARNING TOGETHER	2
2.1. Pelaksanaan Learning Together	2
2.2. Hal-Hal yang Dipelajari	2
2.3. Business Model Canvas.....	4
BAB III.....	5
KESIMPULAN	5
3.1. Kesimpulan	5
3.2. Saran	5
LAMPIRAN.....	6
Laporan Progress Harian Learning Together	6
Lampiran Dokumentasi Kegiatan Learning Together	7



BAB I.

INFORMASI UMUM MITRA LEARNING TOGETHER

1.1 Deskripsi bisnis mitra learning together:

Tuliskan informasi terkait mitra learning together (nama pemilik, deskripsi bisnis mitra, struktur organisasi apabila ada dan informasi lain terkait mitra learning together)

- a. Nama bisnis: Pak Besar
- b. Nama pemilik: Lailatul Khairiyah
- c. Alamat: Jl. Mojoklanggru Kidul Blok D-20, Rt.14/RW.05, Kel. Mojo Kec. Gubeng, Surabaya
- d. Media sosial (apabila ada):
 - Instagram : pakbesar_
 - Tiktok : @pakbesar_
 - Facebook : Kuliner PAK BESAR
- e. Deskripsi bisnis: menjual aneka sambal, dan beberapa makanan frozen lainnya seperti Rawon, bakso dan rendang
- f. Struktur organisasi :
- g. Jumlah karyawan: 3 orang
- h. Legalitas yang dimiliki : Memiliki sertifikat izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), Sertifikat Halal

1.2 Kegiatan umum yang dilaksanakan mitra learning together

Memproduksi Sambal dengan aneka topping dan Produksi kopi rempah

1.3 Kesulitan/tantangan/kendala yang dialami atau harapan mitra learning together dalam menjalankan dan mengembangkan bisnis yang dimiliki:

Kurangnya Tenaga Kerja, Kurangnya waktu produksi, Kendala sosial media



BAB II.

PELAKSANAAN LEARNING TOGETHER

2.1. Pelaksanaan Learning Together

1. Pada tanggal 9 oktober 2023 kita memulai projek learning together dengan UMKM PAK BESAR yang berada di surabaya, pertama yang kita lakukan adalah memulai dengan melakukan pemahaman atau mengenal macam-macam produk terlebih dahulu dan selanjutnya kita mempelajari kelebihan dan kekurangan produk.
2. Pertemuan kedua kita pada tanggal 10 Oktober 2023 melakukan sesi pemotretan atau foto produk dengan tujuan melakukan branding produk, dan pengelolaan akun yang sudah lama tidak terurus.
3. Selanjutnya pada tanggal 11 Oktober 2023 kita melakukan produksi es capo.
4. Pada tanggal 12 Oktober 2023 kita melakukan produksi sambal baby cumy di pak besar.
5. Dilanjutkan pada tanggal 13 Oktober 2023 adalah kita melakukan Proses Packing untuk sambal baby cumy.
6. Pada tanggal 25 oktober 2023 kita melakukan packing dan pengemasan untuk sambal ijo.
7. Pada tanggal 07 November kita melakukan kegiatan serta mempelajari cara packing kopi rempah yang di produksi Pak Besar.
8. pada tanggal 08 November kita melakukan kegiatan yaitu membantu bu Besar memproduksi sambal Bajak dan sambal Tuna.

2.2. Hal-Hal yang Dipelajari

Dipelajari selama proses learning together kita mempelajari tentang pengawetan makanan, Pengemasan atau Packing, juga mempelajari daya tahan makanan frozen food.

Kontribusi yang kita lakukan adalah membantu membuat foto katalog, mempelajari menghitung HPP sambal, Membantu produksi sambal mulai dari memilih bahan yang premium sampai ke proses memasak dan dilanjutkan hingga proses packing.

1. Pemahaman Produk UMKM:
 - Mengetahui berbagai macam produk UMKM Pak Besar di Surabaya.
 - Memahami kelebihan dan kekurangan setiap produk yang dihasilkan.
2. Branding dan Pengelolaan Akun:
 - Melakukan pemotretan produk untuk keperluan branding.
 - Menangani pengelolaan akun yang sudah lama tidak terurus, mungkin termasuk media sosial atau platform online lainnya.
3. Proses Produksi:



- Memahami proses produksi es capo.
 - Terlibat dalam produksi sambal baby cumy di Pak Besar.
 - Belajar proses packing untuk sambal baby cumy.
 - Terlibat dalam produksi dan packing sambal ijo.
4. Pengalaman Praktis:
 - Melibatkan diri dalam kegiatan langsung seperti pemotretan, produksi, dan packing memberikan pengalaman praktis yang berharga.
 5. Kerjasama Tim:
 - Belajar bekerja dalam tim, terutama dalam konteks produksi dan packing.
 - Membantu Bu Besar dalam kegiatan produksi sambel Bajak dan sambel Tuna.
 6. Pemahaman Proses Produksi Makanan dan Minuman:
 - Mempelajari cara packing kopi rempah yang diproduksi oleh Pak Besar.
 7. Penjadwalan dan Manajemen Waktu:
 - Mengelola jadwal kegiatan seperti pemotretan, produksi, dan packing dengan efisien.
 8. Kreativitas dan Inovasi:
 - Terlibat dalam kegiatan pemotretan untuk branding produk menunjukkan upaya untuk meningkatkan citra dan penjualan produk.
 - Mungkin terdapat kesempatan untuk memberikan saran atau ide inovatif dalam proses produksi atau strategi pemasaran.
 9. Pemahaman Pasar:
 - Melalui kegiatan membantu Bu Besar dalam produksi, dapat lebih memahami permintaan pasar terhadap produk sambel Bajak dan sambel Tuna.
 10. Pentingnya Pelatihan dan Pembelajaran Bersama:
 - Memahami nilai dari kegiatan "Learning Together" dan bagaimana pengalaman praktis dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan bersama.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman langsung dalam proses produksi dan pemasaran, tetapi juga membuka peluang untuk mengembangkan keterampilan interpersonal, manajemen waktu, kreativitas, dan pemahaman lebih dalam tentang industri UMKM di Surabaya.

2.3. Business Model Canvas

BUSINESS MODEL CANVAS PAK BESAR

Key Partners

- Pedagang Cabe, Tomat, bawang putih dan bawang merah
- Pasar Tradisional
- Distriutor ikan seperti ikan cumi, peda, Tuna, Teri, dll.
- Distributor kemasan seperti botol
- Percetakan Untuk mencetak Sticker
-

Key Activities

- Inovasi Varian
- Penggunaan bahan premium
- Perluasan Pasar dengan melakuka kerjasama

Key Resources

- Menjaga Kualitas bahan baku
- SDM Berkualitas
- Kualitas Kemasan
- Ketahanan makanan

Value Propotions

- Variasi Topping seperti Sambal Peda, Sambal baby cumy, Sambal Teri medan sambal tuna, sambal ijo, sambal bajak.
- Daya tahan produk Bisa sampai 9 bulan
- kemasan Praktis bisa dibawa kemana-mana

Customer Relationship

- Kerja sama dengan Tempat pusat oleh-oleh seperti bu rudy
- Keterlibatan Medsos Seperti Instagram, Facebook, Tiktok dan Whatshap.
- Sertifikasi Produk (PIRT dan Halal).

Channels

- Pusat Oleh-Oleh (Bu rudy)
- Pameran Festival Makanan

Customer Segments

- Pencinta Sambal
- Anak kos
- Orang berpergian jauh (jamaah haji, Umroh, dll)
- Wisatawan

Cost Structure

- Variabel cost
 1. Macam cabe (Cabe merah, rawit, kriting, hijau)
 2. Bawang Merah, Bawang putih Dan Tomat
 3. Minyak, Garam, Kaldu jamur, Gula
 4. LPG,
 5. Benzoat
 6. Topping (Cumi, peda, Tuna, Teri)
- Fixed cost (Tenaga Kerja, Transport, Parkir)
- Overhead (Kemasan seperti botol dan label)

Revenue Streams

Asset sale (Pendapatan dengan menjual produk secara langsung)



lpdp



Wirausaha
Merdeka

Kampus
Merdeka
INDONESIA JAYA

BAB III.

KESIMPULAN

3.1. Kesimpulan

Produk aneka ragam Pak Besar memiliki banyak variasi yang cukup memuaskan tetapi dibalik itu ada pemilihan kualitas bahan bahan, kemasan dan peralatan yang sesuai dengan kualifikasi industri pangan. Hal ini dapat membuat kita lebih memahami industri pangan dan produksi yang sesuai dengan standar yang berkualitas dan premium.

Daei kegiatan Learning Together kita memndapatkan banyak pembelajarann baru dan mendaptkan maaf yang bisa membantu kita untuk berbisnis.

3.2. Saran

Saran atau rekomendasi kepada pihak learning together atas kesulitan dan kendala yang di alami yaitu dengan menambah beberapa karyawan agar proses produksi berjalan dengan efektif. Namun dengan melihat kebutuhan mengenai permintaan produk yang tidak setiap hari ada akan lebih baik bila penambahan karyawannya melalui freelance karena agar tidak manambah kos produksi dan beban gaji karyawan tiap bulannya.

Untuk pengembangan mangsa pasar akan lebih efektif apabila pengelolaan akun media sosial yang terstruktur baik dari postingan, sistim balas komentar customer, serta tagar yang akan dipakai karena hal tersebut sangat berpengaruh pada perkembangan pembelian produk.

**LAMPIRAN****Laporan Progress Harian Learning Together**

Hari/Tanggal	Aktivitas learning together	Hal yang dipelajari
Senin/9 Oktober 2023	Melakukan mulai dari melakukan pemahaman atau mengenal macam-macam produk terlebih dahulu dan selanjutnya kita mempelajari kelebihan dan kekurangan produk.	Kita bisa mengetahui beberapa Produk Pak Besar, dan mendapatkan pengetahuan mengenai kelebihan dan kekurangan dari beberapa produk pak besar
Selasa/10 Oktober 2023	Melakukan sesi pemotretan atau foto produk.	Dengan foto produk memiliki tujuan melakukan branding produk, dan pengelolaan akun yang sudah lama tidak terurus.
Rabu/11 Oktober 2023	Melakukan produksi es capo.	Kita dapat mempelajari dari mulai memilih bahan rempah, membuat es capo, hingga melakukan Packing.
Kamis/12 Oktober 2023	Melakukan produksi sambal baby cumy di pak besar.	Dari membuat sambal baby cumy kita mempelajari mulai dari memilih bahan yang premium seperti memilih cumi dan sambal. Kita juga mempelajari proses memasak sambal yang benar, menggunakan bahan pengawet untuk sambal.
Jum,at/13 Oktober 2023	Melakukan Proses Packing untuk sambal baby cumy.	Mempelajari dari mulai Pengawasan suhu pada saat packing agar sambal baby cumy tidak cepat basi, melakukan packing dan pengecekan pembocoran, dan melakukan melebel kemasan.
Rabu/25 Oktober 2023	Melakukan packing dan pengemasan untuk sambal ijo.	Mempelajari dari mulai Pengawasan suhu pada saat packing agar sambal ijo tidak cepat basi, melakukan packing dan pengecekan pembocoran, dan melakukan melebel kemasan.
Selasa/7 November 2023	Melakukan kegiatan serta mempelajari cara packing kopi rempah yang di produksi Pak Besar.	Kita mempelajari bagaimana melakukan seal kemasan, pemasangan label dan quality control.
Rabu/8 November 2023	Melakukan kegiatan yaitu membantu memproduksi sambel Bajak dan sambel Tuna.	Dari membuat sambal bajak dan sambal tuna kita mempelajari mulai dari memilih bahan yang premium seperti memilih tuna dan sambal bajak. Kita juga mempelajari proses memasak sambal yang benar, menggunakan bahan pengawet untuk sambal. Dan dilanjutkan Mempelajari dari mulai Pengawasan suhu pada saat packing agar

		sambal tuna dan bajak tidak cepat basi, melakukan packing dan pengecekan pembocoran, dan melakukan melebel kemasan.
--	--	---

Lampiran Dokumentasi Kegiatan Learning Together







