

LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
ADMINISTRASI PEMASARAN PENGGILINGAN DAGING
UMKM SELEP DAGING “BAROKAH”

Jl. K.H. Wachid Hasyim, Banaran, Kertosono, Nganjuk, Jawa Timur (64311)



Oleh :

Adelia Tricahyani Wulan (1961209)

PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI (STIE)
PGRI DEWANTARA JOMBANG

2022

LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
ADMINISTRASI PEMASARAN PENGGILINGAN DAGING
UMKM SELEP DAGING "BAROKAH"

Jl. K.H. Wachid Hasyim, Banaran, Kertosono, Nganjuk, Jawa Timur (64311)



Oleh :

Adelia Tricahyani Wulan (1961209)

Jombang, 07 September 2022

Menyetujui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Nurul Hidayati, SE., MM
NIDN. 0705037301

Menyetujui,
Pendamping Lapangan

SELEP DAGING
"BAROKAH"
Bpk. H. SUNARNO
Pasar Kertosono

H. Sunarno

Pelaksana KKM

Adelia Tricahyani Wulan
NIM. 1961209

Mengetahui,

Ka. Prodi Manajemen



Dr. Erminati-Pancaningrum, ST., MSM
NIDN. 0716097202

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat dan petunjuk-Nya penulis mampu menyelesaikan penyusunan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini. Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan kuliah jenjang strata jenjang 1 program studi Manajemen, Laporan ini diharapkan bisa memberi pengalaman dan menambah kemampuan mahasiswa untuk dapat terjun ke dunia kerja. Penulis menyadari bahwa di dalam penyusunan laporan magang ini tidak dapat terselesaikan dengan baik tanpa adanya dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan magang ini, terutama kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan nikmat sehat dan perlindungan kepada kami sehingga kami dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Dr. Abdul Rohim, SE., Msi., selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) PGRI Dewantara Jombang.
3. Ibu Erminati Pancaningrum, ST., MSM selaku ketua program studi Manajemen STIE PGRI Dewantara Jombang
4. Ibu Nurul Hidayati, SE., MM selaku dosen pembimbing lapangan magang yang penuh kesabaran memberikan bimbingan, motivasi serta arahan untuk menyelesaikan penulisan laporan magang ini.
5. Bapak H. Sunarno selaku pemilik UMKM Selep Daging “BAROKAH”.
6. Ibu dan bapak pegawai UMKM Selep Daging “BAROKAH” yang telah memberikan banyak pengalaman selama magang dilaksanakan.
7. Orang tua dan saudara penulis yang selalu memberikan restu, semangat, nasihat dan do’a dalam menyusun laporan magang ini.
8. Seluruh teman-teman penulis yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan.
9. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan magang ini.

Penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga laporan magang ini bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca pada umumnya.

Jombang, 07 September 2022

Adelia Tricahyani Wulan

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Manfaat	3
1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang	3
1.5. Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang	4
BAB II. TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG	
2.1. Sejarah Perusahaan	5
2.2. Kegiatan Umum Perusahaan	5
BAB III. PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG	
3.1. Pelaksanaan Kerja Magang	7
3.2. Hasil Pengamatan di Tempat Magang	8
3.3. Usulan Pemecahan Masalah/Solusi	16
BAB IV. KESIMPULAN	
4.1. Kesimpulan	17

4.2. Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Rincian Tahap Kegiatan Magang	4
Tabel 2.1. Jadwal Kerja	6
Tabel 3.1. Rincian Tahap Kegiatan Magang	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi UMKM selep daging	20
Lampiran 2 Formulir Kegiatan Harian	21
Lampiran 3 Penilaian oleh pendamping lapangan	26
Lampiran 4 Penilaian oleh dosen pembimbing lapangan.....	27

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliah Kerja Magang merupakan kegiatan kurikuler yang dikemas dalam sebuah mata kuliah yang wajib dilaksanakan oleh seluruh mahasiswa STIE PGRI Dewantara Jombang. KKM adalah suatu bentuk proses pembelajaran mahasiswa yang mendukung program pendidikan di STIE PGRI Dewantara dan program teknis praktis yang dilaksanakan dilapangan. Penyelenggaraan pendidikan keahlian profesional yang memadukan secara sistematis dan sinkron antara program pembelajaran di kampus STIE PGRI Dewantara dengan penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan pengalaman langsung didunia kerja mengarahkan mahasiswa kepada pencapaian tingkat keahlian profesional dalam sebuah pekerjaan manajerial tertentu.

Dalam mata kuliah ini kegiatan pembelajaran dilaksanakan langsung dalam dunia kerja. Kegiatan ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan keahlian praktis yang sesuai dengan situasi dan kondisi kerja nyata yang diperoleh diperguruan tinggi sehingga mahasiswa diharapkan lebih memahami dan memiliki keterampilan teknis (*skill*) dalam suatu disiplin ilmu (*ability*).

Disisi lain, diperlukan suatu sinergi antara dunia kerja dengan lembaga pendidikan dalam meningkatkan sumber daya manusia secara lebih luas. Maka Kuliah Kerja Magang ini di maksudkan untuk memahami dan mencari kemampuan dasar yang diinginkan dunia kerja untuk dikembangkan di STIE PGRI Dewantara sebagai lembaga tenaga professional yang berorientasi pada dunia kerja, serta mengetahui kemampuan dan pemahaman mahasiswa atas disiplin ilmu yang didapatkan di kampus dengan dilapangan (dunia kerja) dan mengaplikasikan keilmuan yang didapat selama menjalani perkuliahan.

Menimbang hal tersebut serta berdasar himbauan dari program studi Manajemen Pemasaran STIE PGRI Dewantara, maka penulis selaku pelaksana, termotivasi untuk melaksanakan praktek magang di UMKM Selep Daging “BAROKAH”. Penulis beranggapan bahwa dengan memilih dan mengikuti praktek kerja magang di UMKM Selep Daging “BAROKAH” dapat mengetahui dan memahami kondisi dan seluk beluk dunia perindustrian khususnya dalam operasional UMKM Selep Daging “BAROKAH” sebagai perusahaan yang bergerak dalam bidang penggilingan daging.

1.2. Tujuan

1. Tujuan Umum

- a. Membangun *link and match* sehingga terbentuk keterkaitan dan kesepadanan antara kurikulum di Perguruan Tinggi dengan kebutuhan kerja.
- b. Meningkatkan proses pembelajaran melalui pendidikan berbasis praktik sehingga lulusan menjadi tenaga kerja yang berkualitas dan profesional pada kondisi kerja yang sesungguhnya.
- c. Meningkatkan pengetahuan melalui pengalaman kerja riil yang diperoleh di dunia kerja, sebagai bekal untuk memahami dunia kerja yang nanti akan dihadapi setelah menyelesaikan pendidikan di STIE PGRI Dewantara Jombang.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan KKM di UMKM Selep Daging “BAROKAH” ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui dan mempelajari tentang administrasi pemasaran yang ada di UMKM Selep Daging “BAROKAH”.
- b. Mampu melaksanakan pekerjaan-pekerjaan rutin yang berlingkup luas pada seluruh bagian yang telah dilalui dalam magang keahlian.
- c. Mempunyai kompetensi dan etos kerja yang sesuai dengan program studi yang diikuti.

- d. Mampu mempraktikkan etika kerja dalam lingkungan magang keahlian secara memuaskan.
- e. Mampu menerapkan keilmuan dengan keadaan sesungguhnya di UMKM Selep Daging “BAROKAH”.

1.3. Manfaat

1. Menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian profesional dengan tingkatan pengetahuan dan keterampilan serta etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja.
2. Sebagai *feed back* dalam melakukan penyempurnaan kurikulum dan proses pembelajaran di STIE PGRI Dewantara Jombang yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja.
3. Memahami dunia industri masa kini dan menerapkan keilmuan yang telah diperoleh selama mendapatkan Kuliah Kerja Magang di UMKM Selep Daging “BAROKAH”.
4. Sebagai media pembelajaran mahasiswa dengan menyesuaikan keilmuan dengan aplikasi di dunia kerja mengenai perindustrian di UMKM Selep Daging “BAROKAH”.

1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) yaitu di UMKM Selep Daging “BAROKAH” yang beralamat di Jl. K.H. Wachid Hasyim, Banaran, Kec. Kertosono, Kab. Nganjuk, Jawa Timur. Penulis memilih UMKM Selep Daging “BAROKAH” sebagai tempat pelaksanaan KKM di karenakan penulis tertarik ingin mengetahui lebih mengenai UMKM Selep Daging “BAROKAH”.

1.5. Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang

Tabel 1.1. Rincian Tahap Kegiatan Magang

No.	Kegiatan	Agustus Minggu Ke-				
		I	II	III	IV	V
1.	Pengenalan Lingkungan Kerja					
2.	Pelaksanaan KKM					
3.	Pengumpulan Data					
4.	Menyusun Laporan					

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di UMKM Selep Daging “BAROKAH” dilakukan sejak tanggal 1 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 1 September 2022 dengan rincian sebagai berikut:

1. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di laksanakan pada hari Senin sampai Sabtu mengikuti jam kerja perusahaan.
2. Jam kerja hari Senin sampai Kamis selama 8 jam kerja, mulai pukul 08.00-16.00 WIB dan istirahat siang selama satu jam dari jam 12.00-01.00 WIB.
3. Jam kerja hari Jum’at mulai pukul 07.00-16.00 WIB dan istirahat siang selama 2 jam dari jam 11.00-01.00 WIB.
4. Jam kerja hari Sabtu mulai pukul 08.00-12.00 WIB.

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG

2.1. Sejarah Perusahaan

Usaha penggilingan daging milik Bapak H. Sunarno dan juga istrinya Ibu Hj. Mudianah didirikan sejak tahun 1984 dengan nama Selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno. Pemberian nama barokah diambil dari kata berkah, pemberian nama ini diharapkan dapat menjadi doa, dimana setiap usaha dan pekerjaan yang dilakukan akan menjadi berkah bagi banyak orang. Usaha yang didirikan pada tahun 1984 ini terus berkembang hingga sekarang dengan beralamatkan di Jl. K.H. Wachid Hasyim, Banaran, Kec. Kertosono, Kab. Nganjuk, Jawa Timur. Usaha Selep daging “BAROKAH” termasuk kedalam Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak dibidang penggilingan daging dan bahan-bahan pembuatan bakso, siomay, rolade dan olahan daging giling lainnya dengan kualitas terjamin. Usaha selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno berusaha memberikan jaminan produk yang berkualitas pada para pelanggannya dalam memenuhi kebutuhan akan olahan daging giling.

2.2. Kegiatan Umum Perusahaan

Pelaksanaan kegiatan magang di usaha Selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno menetapkan 6 hari kerja dalam seminggu Untuk hari Senin sampai Jum’at lama kerja adalah 8 jam dengan satu jam istirahat untuk hari senin sampai dengan kamis, dan 2 jam istirahat untuk hari jumat, namun untuk hari jumat masuk kerja lebih awal. Sedangkan untuk hari Sabtu lama kerja adalah 6 jam dengan satu jam istirahat. Apabila ada keadaan yang sifatnya mendesak atau pesanan banyak dan mengejar target, maka biasanya diadakan jam kerja tambahan atau dihitung lembur. Hal ini dilakukan mengingat usaha Selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno bekerja berdasarkan pesanan.job order sehingga harus dipenuhi sesuai dengan waktu yang telah

disepakati pihak pemesan (buyer). Pengaturan jadwal kerja di Selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno adalah sebagai berikut:

Tabel 2.1. Jadwal Kerja di UMKM Selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno

No.	Hari	Jam Kerja	Keterangan
1.	Senin-Kamis	08.00 – 12.00	Kerja
		12.00 – 13.00	Istirahat
		13.00 – 16.00	Kerja
2	Jumat	07.00 – 11.00	Kerja
		11.00 – 13.00	Istirahat
		13.00 – 16.00	Kerja
3.	Sabtu	08.00 – 12.00	Kerja
		12.00 – 13.00	Istirahat
		13.00 – 14.00	Kerja

Sumber: UMKM Selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno, 2022

BAB III
PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)

3.1. Pelaksanaan Kerja Magang

Tabel 3.1. Rincian Tahap Kegiatan Magang

No.	Kegiatan	Agustus Minggu Ke-				
		I	II	III	IV	V
1.	Pengenalan Lingkungan Kerja					
2.	Pelaksanaan KKM					
3.	Pengumpulan Data					
4.	Menyusun Laporan					

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di UMKM Selep Daging “BAROKAH” dilakukan sejak tanggal 1 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 1 September 2022 dengan rincian sebagai berikut:

5. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di laksanakan pada hari Senin sampai Sabtu mengikuti jam kerja perusahaan.
6. Jam kerja hari Senin sampai Kamis selama 8 jam kerja, mulai pukul 08.00-16.00 WIB dan istirahat siang selama satu jam dari jam 12.00-01.00 WIB.
7. Jam kerja hari Jum’at mulai pukul 07.00-16.00 WIB dan istirahat siang selama 2 jam dari jam 11.00-01.00 WIB.
8. Jam kerja hari Sabtu mulai pukul 08.00-12.00 WIB.

Sistem Kuliah Kerja Magang pada UMKM Selep daging “BAROKAH” yang dilakukan oleh penulis selaku mahasiswa STIE PGRI Dewantara Jombang tidak di fokuskan pada bidang pemasaran produk dan jasa yang dimiliki oleh UMKM Selep daging “BAROKAH” melainkan mahasiswa pada bagian yang membutuhkan bantuan seperti bagaimana

mengelola sistem administrasi pemasaran penggilingan daging. Mahasiswa magang ditugaskan dibagian tersebut tidak hanya untuk membantu menyelesaikan pekerjaan, namun juga dengan harapan bahwa mahasiswa dapat mengetahui sistem kerja pada beberapa bagian atau departement di dunia kerja khususnya pada dunia perindustrian seperti di UMKM Selep daging “BAROKAH”, sehingga mahasiswa lebih mengetahui dan memiliki banyak pengalaman mengenai tugas dari masing-masing bagian.

3.2. Hasil Pengamatan di Tempat Magang

3.2.1. Kegiatan Operasional

Kegiatan operasional yang dilakukan pada UMKM Selep daging “BAROKAH” difokuskan kepada pelayanan pesanan karena UMKM Selep daging “BAROKAH” adalah sebuah usaha yang bergerak dalam bidang penggilingan daging dan supplier bahan-bahan pembuatan bakso, siomay, dan olahan daging giling lainnya sehingga bagian administrasi berperan penting dalam melayani pesanan konsumen.

1. Admin Marketing
 - a. Menangani dokumen penjualan, seperti Nota Penjualan, Faktur Penjualan, dll.
 - Melakukan *entry data* (Nota Penjualan, Nota Retur / Nota Kredit).
 - Memeriksa kebenaran setiap dokumen penjualan, dengan mencocokkan dengan barang terjual atau yang akan dikirim.
 - b. Menangani penjualan kredit.
 - Menerima dan mengarsipkan dokumen penjualan kredit sesuai standar (misal, berdasarkan rute dan jatuh tempo).
 - Menyiapkan dokumen / faktur jatuh tempo untuk penagihan.

Dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Magang (KKM) di Selep daging “BAROKAH” pada bagian admin marketing tugas yang diberikan

yaitu menangani dokumen penjualan lebih khususnya menerbitkan faktur penjualan dengan cara sebagai berikut:

- a. Mengambil data penjualan
- b. Membuat laporan penjualan
- c. Memastikan nama pelanggan, nominal dan tanggal penjualan telah sesuai dengan data
- d. Mencetak faktur penjualan

2. Admin Purchasing

- a. Menyusun pesanan pembelian dan daftar permintaan.
- b. Meninjau inventaris dan pesanan sesuai kebutuhan.
- c. Mengurus barang-barang yang tidak sesuai dengan pesanan.
- d. Memastikan setiap faktur telah dikirim untuk pembayaran.
- e. Mengolah pengadaan barang.

Dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Magang (KKM) di Selep daging “BAROKAH” pada bagian admin purchasing tugas yang diberikan yaitu membuat faktur pembelian dengan cara:

- a. Mengambil data pembelian.
- b. Membuat laporan data pembelian.
- c. Memastikan nama penjual, nominal dan tanggal pembelian telah sesuai dengan data.
- d. Mencetak faktur pembelian.

3. Admin Produksi

- a. Mengumpulkan data hasil produksi penggilingan daging
Data yang dikumpulkan adalah data manual. Data yang terkumpul disusun dengan rapi agar mudah untuk mengelolanya.
- b. Memproses Data
Jika data manual telah terkumpul dan tersusun rapi, maka proses selanjutnya adalah menginput data manual ke dalam komputer.

- c. Mengontrol hasil produksi dan menyesuaikan dengan data tertulis

Seorang admin produksi tidak hanya menginput data, tetapi juga mengontrol produksi. Jika terjadi masalah dengan produksi seperti terjadi perbedaan data, maka harus koordinasi dengan masing-masing penanggungjawab untuk mencari letak kesalahannya.

Dalam pelaksanaan kuliah Kerja Magang (KKM) di Selep daging “BAROKAH” pada bagian admin produksi tugas yang diberikan yaitu:

- a. Mengumpulkan data dari masing-masing bagian dan memastikan apaah sesuai dengan yang di produksi atau tidak.
- b. Merapikan data untuk memudahkan dalam menginput data menjadi laporan.
- c. Membuat laporan.

4. Admin Gudang

- a. Mencatat pemesanan barang

Gudang merupakan tempat penampungan barang-barang hasil produksi maupun pembelian dari pihak lain untuk nantinya di distribusi. Tak lupa pula menyertakan bukti-bukti transaksi pemesanan barang agar mudah ketika akan mengirimkan barang pada konsumen. Di situlah membutuhkan tenaga khusus yang mencatat arus barang, termasuk pemesanan.

Catatan tersebut dibuat dengan dua cara yaitu manual dan menggunakan komputer. Tujuannya, untuk memudahkan pemilik saat menganalisa penjualan dan sebagainya. Adapun unsur-unsur yang dicatat tersebut meliputi jumlah stok barang dalam gudang, klaim pembayaran atas pembelian barang, dan pemesanan.

b. Input data inventory

Jika sudah mencatat keseluruhan aktivitas barang dalam maupun keluar masuk gudang, selanjutnya adalah input data inventory. Tahap ini merupakan pekerjaan yang membutuhkan ketelitian dan ketajaman analisis, sebab harus memverifikasi perhitungan yang sudah ada di catatan dengan stok barang.

c. Melakukan pemeriksaan stok barang dan peralatan gudang

Hal yang tak kalah penting dalam menjalankan tugas sebagai administrasi gudang adalah melakukan pemeriksaan stok barang maupun peralatan gudang. Mengingat kegiatan di lingkup pergudangan juga sangat padat dan ramai terlebih itu milik perusahaan produksi dan dagang.

Setiap hari selalu ada barang yang keluar masuk untuk didistribusikan kepada konsumen atau pelanggan. Pihak administrasi harus memantau semua aktivitas tersebut dengan baik dan memastikan barang selalu siap sedia. Selain itu, peralatan gudang tentu selalu digunakan secara maksimal setiap saat, sehingga perlu adanya pengecekan kondisinya

d. Membuat laporan mengenai keadaan barang serta gudang

Sebagaimana administrasi di perkantoran, laporan selalu menjadi suatu hal yang penting dan pokok. Terlebih di gudang terjadi banyak aktivitas seperti pembongkaran barang, penyimpanan, pengiriman, dan sebagainya yang semuanya harus dicatat sedemikian detail. Tak heran jika selalu ada perubahan kondisi maupun jumlah stok barang dalam gudang. Saat itulah peran administrasi gudang untuk membuat laporan arus barang secara berkala khususnya harian, mingguan, bulanan, sampai tahunan. Jika sudah ada laporan setiap periode, maka akan lebih mudah melakukan penghitungan lainnya terkait dengan arus barang maupun uang.

Dalam pelaksanaan kuliah Kerja Magang (KKM) Selep daging “BAROKAH” pada bagian admin gudang tugas yang diberikan yaitu:

- a. Mengumpulkan data laporan stock barang dari gudang.
- b. Input data dari gudang untuk dijadikan laporan.

3.2.2. Bidang Pemasaran

Menurut Kotler dan Keller (2016:5) pengertian pemasaran adalah sebagai berikut: “*Marketing is a societal process by which individuals and group obtain what they need and want through creating, offering, and freely exchanging products and 15 services of value with others*”. Yang berarti “Pemasaran adalah suatu proses masyarakat dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui penciptaan, penawaran, dan bebas bertukar produk dan jasa dari nilai dengan orang lain. Kemudian Kotler dan Amstrong (2013:6) mendefinisikan bahwa “pemasaran merupakan proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan yang kuat dengan pelanggan dengan tujuan untuk menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalannya”.

Dalam memasarkan suatu produk, hal yang sangat penting untuk diketahui adalah mengenai bauran pemasaran (marketing mix). Istilah bauran pemasaran mengacu pada panduan startegi produk, distribusi, promosi dan penentuan harga yang bersifat unik yang dirancang untuk menghasilkan pertukaran yang saling memuaskan dengan pasar yang dituju. Bauran pemasaran terdiri atas 4P yaitu : Produk (product), harga (price), tempat (place), dan promosi (promotion) (Kotler dan Keller, 2016:47).

Selep daging “BAROKAH” sebagai UMKM yang bergerak dalam bidang penggilingan daging ini juga menerapkan sistem bauran pemasaran 4P dan selalu berusaha memberikan yang terbaik untuk setiap pelanggannya, diantaranya:

1. Produk

Produk merupakan elemen penting dalam sebuah program pemasaran. Strategi produk dapat mempengaruhi strategi pemasaran lainnya. Pembelian sebuah produk bukan hanya sekedar untuk memiliki produk tersebut tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.

UMKM Selep daging “BAROKAH” memiliki beragam jenis produk, hal tersebut disesuaikan dengan permintaan pasar. Untuk membuat produk yang berkualitas Selep daging “BAROKAH” menjamin bahan bakunya berupa daging yang sehat, *hygienist*, dan halal. Berikut beberapa produk dari Selep daging “BAROKAH” antara lain:

- a. Daging giling sapi
- b. Daging giling ayam
- c. Daging giling ikan
- d. Daging giling siomay
- e. Daging giling rolade

Selain produk mentah, Selep daging “BAROKAH” juga memiliki produk olahan antara lain:

- a. Bakso sapi
Produk olahan daging dengan bahan baku utama daging sapi kualitas premium. Diproses dengan bahan baku terbaik dan bumbu-bumbu pilihan.
- b. Bakso ayam
Produk olahan daging ayam kualitas premium. Diproses dengan bahan baku terbaik dan bumbu-bumbu pilihan.
- c. Bakso ikan
Produk olahan daging ikan kualitas premium. Diproses dengan bahan baku terbaik dan bumbu-bumbu pilihan.
- d. Siomay
- e. Rolade sapi

f. Rolade ayam

Selep daging “BAROKAH” juga menjadi distributor barang untuk bumbu campuran pembuatan bakso atau makanan olahan daging lainnya seperti:

- a. Tepung
- b. Kecap
- c. Saos
- d. Bumbu-bumbu
- e. Bawang

2. Harga

UMKM Selep daging “BAROKAH” menentukan harga produk bergantung pada fluktuasi harga di pasaran, mulai dari harga bahan baku daging, artinya penentuan harga kepada pelanggan berdasarkan harga *floating*, selain itu penentuan harga juga bisa berdasarkan harga kontrak dengan pelanggan.

3. Tempat

UMKM Selep daging “BAROKAH” memiliki tempat dengan kapasitas penggilingan daging 1 ton per hari, fasilitas penyimpanan beku dengan kapasitas 5 kwintal dan 1 ruang penyimpanan sementara.

4. Promosi

Promosi yang dilakukan oleh UMKM Selep daging “BAROKAH” adalah dengan periklanan (*Advertising*). Bentuk periklanan yang dilakukan melalui media sosial yaitu instagram. Didalam instagram tersebut menjelaskan mengenai profil perusahaan, produk yang dihasilkan, dan proses produksi. Hal tersebut dimaksudkan agar orang lain tertarik untuk membeli dan menggunakan jasa di Selep daging “BAROKAH” serta konsumen mengetahui produk apa saja yang dijual di perusahaan tersebut dan memudahkan konsumen untuk mendapatkan barang tersebut terutama produk olahan daging giling.

3.2.3. Fakta di Lapangan

Adapun temuan yang berada dilapangan ketika melaksanakan kuliah kerja magang di Selep daging “BAROKAH” ketika melakukan input data penjualan dan memasukkan setiap nama pelanggan terdapat dua jenis pelanggan yaitu pelanggan tetap dan pelanggan umum.

a. Pelanggan Tetap

Pelanggan tetap adalah pelanggan yang setiap hari harus mengambil produk sesuai keinginan pelanggan tersebut dan pengambilan barangnya juga berkapasitas besar pemesanannya biasanya melalui *Delivery Order* (pesan antar) atau melalui komunikasi telepon dan sudah memiliki harga tersendiri khusus untuk pelanggan tetap. Jadi, pelanggan tetap setiap hari harus mengambil barang yang dipesan dan sudah disediakan oleh perusahaan

b. Pelanggan Umum

Sedangkan pelanggan umum yaitu pelanggan yang berasal dari masyarakat umum misalnya dari pemasok yang akan dijual lagi dengan diolah kembali dan pengambilannya biasanya berkapasitas kecil sehingga bisa langsung membeli ke tempat perusahaan atau masyarakat sekitar pabrik juga dapat membelinya dengan pembelian minimal 1 kg dan harganya pun juga berbeda dari pelanggan tetap.

3.3. Usulan Pemecahan Masalah/Solusi

Untuk mengatasi masalah pada saat pelaksanaan Kuliah Kerja Magang di UMKM Selep daging “BAROKAH”, dengan cara mencatat setiap materi yang diberikan sebagai tambahan pengetahuan dan bahan untuk menyusun laporan. Jika tidak mendapatkan data untuk kebutuhan membuat laporan, maka penulis akan segera mengkonfirmasi setiap kegiatan yang dilaksanakan kepada pendamping dilapangan. Dalam menyusun laporan, penulis mendapatkan data dengan cara meminta data yang tidak merupakan data privasi perusahaan.

BAB IV

KESIMPULAN

4.1. Kesimpulan

UMKM Selep daging “BAROKAH” Bpk. H. Sunarno adalah usaha yang bergerak dalam bidang penggilingan daging dan supplier makanan olahan daging giling serta distributor barang untuk bumbu campuran pembuatan bakso, siomay, dan lainnya. Selain produksi, kegiatan lain yang dilakukan pada Selep daging “BAROKAH” difokuskan kepada pelayanan pesanan sehingga bagian administrasi berperan penting dalam melayani konsumen.

1. Admin Marketing : Menangani dokumen penjualan, seperti nota penjualan, faktur penjualan, dll.
2. Admin Purchasing : Menyusun pesanan pembelian dan daftar permintaan untuk memesan barang, bahan, dan persediaan, memastikan setiap faktur diinput dan dikirim untuk pembayaran, mengurus barang yang tidak sesuai dengan pesanan.
3. Admin Produksi : Mengumpulkan data hasil produksi, menginput data dan membuat laporan, mengontrol hasil produksi dan menyesuaikan dengan data tertulis.
4. Admin Gudang : Mengecek stock gudang, mengumpulkan laporan stock barang dari gudang, setelah itu data diinput sesuai dengan laporan.

4.2. Saran

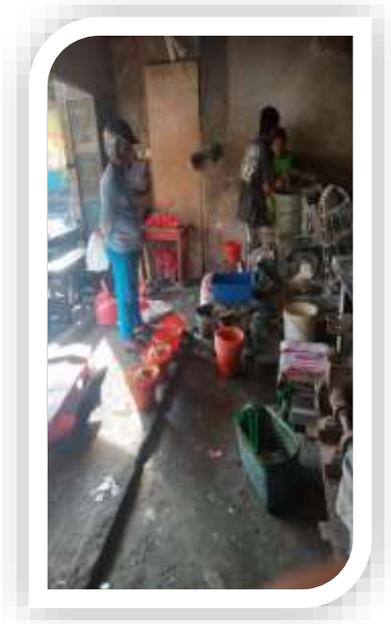
1. Melakukan perawatan peralatan dengan cepat agar tidak mengganggu proses produksi.
2. Untuk tetap menjaga kepercayaan dari setiap pelanggan, baik pelanggan tetap maupun pelanggan umum, perusahaan diharapkan senantiasa menjaga pelayanan serta kualitas produk yang ditawarkan agar kepuasan dan loyalitas konsumen tetap terjaga dengan baik.
3. Perusahaan diharapkan selalu menjaga hubungan baik dengan pelanggan terutama pelanggan tetap untuk mempertahankan agar tidak beralih pada perusahaan lain sehingga target perusahaan dapat selalu tercapai.

DAFTAR PUSTAKA

Kotler, P., & Amstrong, G. (2016). *Dasar-dasar Pemasaran. Jilid 1, Edisi Kesembilan*. Jakarta: Erlangga.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran edisi 12 Jilid 1 & 2*. Jakarta: PT. Indeks.

Lampiran 1. Dokumentasi UMKM Selep daging

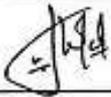


Lampiran 2. Formulir Kegiatan Harian

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA

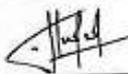
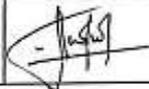
Nama : Adelia Tricahyani Wulan
 NIM : 1961209
 Program Studi : Manajemen Pemasaran
 Tempat KKM :UMKM Selep daging "BAROKAH" Bpk.H. Sunarno
 Bagian/Bidang : Administrasi

Minggu Ke	Tanggal	Jenis Kegiatan	Tanda Tangan
I	Senin, 1 Agustus 2022	Pengenalan dan Penjelasan <i>job desk</i> selama magang	
	Selasa, 2 Agustus 2022	1. Mempelajari laporan administrasi	
	Rabu, 3 Agustus 2022	1. Mempelajari laporan administrasi 2. Input jumlah daging giling	
	Kamis, 4 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Input jumlah daging giling	
	Jum'at, 5 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian	

		2. Input jumlah daging giling	
	Sabtu, 6 Agustus 2022	1. Input jumlah daging giling 2. Input persediaan barang	
II	Senin, 8 Agustus 2022	1. Input faktor pembelian 2. Input jumlah daging giling	
	Selasa, 9 Agustus 2022	1. Input faktor pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	
	Rabu, 10 Agustus 2022	1. Input jumlah daging 2. Input faktor pembelian	
	Kamis, 11 Agustus 2022	1. Input jumlah daging giling	
	Jum'at, 12 Agustus 2022	1. Input faktor pembelian	
	Sabtu, 13 Agustus 2022	1. Input faktor pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	

III	Senin, 15 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	
	Selasa, 16 Agustus 2022	1. Input jumlah daging giling 2. Input persediaan barang	
	Rabu, 17 Agustus 2022	Libur Hari Kemerdekaan	
	Kamis, 18 Agustus 2022	1. Input jumlah daging 2. Input faktur pembelian	
	Jum'at, 19 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	
	Sabtu, 20 Agustus 2022	1. Input jumlah daging giling 2. Input persediaan barang	
	IV	Senin, 22 Agustus 2022	1. Input jumlah daging 2. Input faktur pembelian

	Selasa, 23 Agustus 2022	1. Input jumlah daging 2. Input faktur pembelian	
	Rabu, 24 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	
	Kamis, 25 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	
	Jum'at, 26 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling 3. Input Persediaan	
	Sabtu, 27 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	
V	Senin, 28 Agustus 2022	1. Input faktur pembelian 2. Input persediaan	

Selasa, 29 Agustus 2022	1. Input faktor pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling	
Rabu, 30 Agustus 2022	1. Input faktor pembelian	
Kamis, 31 Agustus 2022	1. Input faktor pembelian 2. Menghitung penimbangan daging giling 3. Input persediaan	
Jum'at, 1 September 2022	Perpisahan KKM	

Jombang, 07 September 2022

Pendamping Lapangan,

SELEP DAGING
"BAROKAH"
 Bpk. H. SUNARNO
 Bapak H. Sunarno
 Pasar Kertos...



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA

PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (B)
PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471
Email : info@stiedewantara.ac.id website: www.stiedewantara.ac.id

PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG

Nama : Adelia Tricahyani Wulan
NIM : 1961209
Program Studi : Manajemen
Tempat Magang : UMKM SELEP DAGING "BAROKAH"
Alamat Tempat Magang : Jl. K.H. Wachid Hasyim, Banaran, Kertosono, Nganjuk, Jawa Timur (64311)
Bagian/Bidang : Administrasi

No.	Aspek Yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Disiplin kerja	95
2.	Kerjasama dalam tim/hubungan dengan rekan kerja	95
3.	Sikap, etika dan tingkah laku saat bekerja	96
4.	Kreativitas dan ketrampilan	90
5.	Kemampuan mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam pekerjaan	92
6.	Kemampuan menyesuaikan diri dalam pekerjaan dan lingkungan kerja	95
7.	Kemampuan berkomunikasi	90
8.	Produktivitas Kerja*	90
Jumlah		743
Nilai Rata-Rata		92,8

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

*Peserta magang menghasilkan produk/ karya

Catatan:

Jombang, 7 - Sept - 2022
Pendamping Lapangan/Pejabat Penilai**.

SELEP DAGING
"BAROKAH"
Bpk. H. SUNARNO
PESERTA KERTOSONO Bapak H. Sunarno



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA

PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (B)
PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471
Email : info@stiedewantara.ac.id website: www.stiedewantara.ac.id

PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA

Nama : Adelia Tricahyani Wulan
NIM : 1961209
Program Studi : Manajemen
Tempat Magang : UMKM SELEP DAGING “BAROKAH”
Bagian/Bidang : Administrasi

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

No.	Aspek yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Keaktifan konsultasi	80
2.	Motivasi	95
3.	Pengetahuan tentang tugas dalam obyek KKM	95
4.	Tata Bahasa dan kerapihan laporan	90
5.	Kejelasan menyampaikan laporan	90
6.	Sistematika laporan	90
7.	Kemampuan mengidentifikasi masalah	90
8.	Kemampuan memberikan alternatif pemecahan masalah	90
Jumlah		720
Nilai Rata-Rata		90

Jombang, 22 Sept 2022

Dosen Pembimbing Lapangan,

Nurul Hidayati. SE.,MM

NIDN. 0705037301

