



Observasi UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman

Jogi Noperian^{1✉}, Andik Damar Krisnawan², Miko Setiawan³, Dika Prawita⁴

Program Studi Manajemen, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa⁽¹²³⁴⁾

DOI: <https://doi.org/10.71417/jpc.v1i2.40>.

Abstrak

Observasi UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman dilakukan untuk memahami dinamika usaha kuliner skala kecil. Usaha ini dirintis pada tahun 1980 dengan berjualan keliling menggunakan gerobak pikul, kemudian berkembang menjadi warung menetap, dan hingga kini menempati dua unit rumah toko. Metode observasi digunakan untuk mengumpulkan data terkait sejarah, proses produksi, manajemen sumber daya manusia, pemasaran, dan keuangan. Hasil observasi menunjukkan bahwa UMKM ini mampu bertahan dan berkembang dengan mengandalkan kualitas produk, pelayanan, dan kemampuan beradaptasi. Meskipun demikian, terdapat beberapa tantangan seperti manajemen sumber daya manusia yang belum terstruktur dan pemanfaatan pemasaran digital yang kurang optimal. Observasi ini memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai pengelolaan UMKM kuliner dan menjadi dasar untuk pengembangan di masa depan.

Kata Kunci: Bakso, Keuangan, Manajemen Sumber Daya Manusia, Mie Ayam, Pemasaran, UMKM

Abstract

Observation of Bakso and Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman UMKM was conducted to understand the dynamics of small-scale culinary businesses. This business was established in 1980 by selling around using a pick-up cart, then developed into a permanent shop, and now occupies two shophouses. The observation method was used to collect data related to history, production processes, human resource management, marketing, and finance. The observation results show that this UMKM is able to survive and grow by relying on product quality, service, and adaptability. However, there are several challenges such as unstructured human resource management and less than optimal use of digital marketing. This observation provides a comprehensive understanding of the management of culinary UMKM and serves as a basis for future development.

Keywords: Chicken Noodle, Finance, Human Resource Management, Marketing, Meatball, UMKM

Pendahuluan

UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia dan menyumbang sekitar 60 % terhadap PDB nasional (Aprieni et al., 2024). Strategi pemasaran seperti segmentasi menu berdasarkan waktu konsumsi juga terbukti meningkatkan keberlanjutan usaha kuliner (Fitri & Lubis, 2024). Salah satu contoh UMKM kuliner yang cukup dikenal di Yogyakarta adalah Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 1980 dan mengalami perkembangan dari berjualan keliling hingga memiliki warung menetap. Perjalanan UMKM ini memberikan gambaran tentang dinamika usaha kuliner skala kecil, mulai dari awal mula, proses produksi, manajemen, hingga pemasaran. Observasi ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil dan perkembangan UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman, mengidentifikasi proses produksi bakso dan mie ayam, menganalisis manajemen sumber daya manusia, pemasaran, dan keuangan, serta mengidentifikasi masalah-masalah yang dihadapi. Hasil observasi ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pengembangan UMKM kuliner lainnya dan memberikan kontribusi pada studi tentang UMKM di Indonesia.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran sentral dalam pembangunan ekonomi Indonesia, khususnya dalam penyediaan lapangan kerja dan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Menurut Al-Hakim dkk. (2025), UMKM kuliner yang menggabungkan strategi keuangan yang sehat dengan pendekatan pemasaran yang tepat, seperti segmentasi menu berdasarkan waktu konsumsi, cenderung lebih berkelanjutan. Manajemen sumber daya manusia (SDM) dan keuangan yang terintegrasi juga menjadi faktor penentu keberhasilan UMKM dalam menghadapi persaingan usaha dan meningkatkan kapasitas skala usaha. Oleh karena itu, fokus penelitian ini yang mengulas aspek produksi, struktur SDM, serta sistem keuangan sangat tepat dan relevan secara akademik.

Metodologi

Observasi dilakukan di warung Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman yang berlokasi di Yogyakarta. Kegiatan observasi dilaksanakan pada bulan Mei 2025. Objek observasi adalah UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman, dengan sasaran pemilik dan karyawan.

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi langsung, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi (Basit Al Fajri, 2022). Observasi langsung dilakukan untuk mengamati proses produksi, pelayanan, dan interaksi dengan pelanggan. Wawancara semi-terstruktur dilakukan dengan pemilik dan karyawan untuk mendapatkan informasi mengenai sejarah usaha, manajemen, pemasaran, dan keuangan. Dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto dan catatan terkait kegiatan usaha. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman.

Hasil dan Pembahasan

Peran UMKM sebagai “tulang punggung ekonomi dan penyedia lapangan kerja” telah banyak dibuktikan secara nasional (Swasono et al., 2023). Selain itu, meski pencatatan keuangan manual masih umum ditemui, pendekatan ini menimbulkan tantangan arus kas yang harus dikelola secara cermat (Nutapos, 2024). Transformasi digital menjadi isu utama; penelitian di Jawa Barat menyoroti pentingnya adopsi teknologi untuk keberlanjutan UMKM (Jawa Barat Study, 2024).

Profil dan Perkembangan UMKM

Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman dirintis pada tahun 1980 dengan berjualan keliling menggunakan gerobak pikul. Pada tahun 1990, usaha ini berkembang menjadi warung menetap di halaman rumah warga di daerah Pakualaman. Pada tahun 2017, usaha ini semakin berkembang dengan menempati dua unit rumah toko di daerah Pakualaman. Perkembangan ini

didorong oleh kualitas produk yang baik, pelayanan yang ramah, dan kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan pasar.

Proses Produksi

Proses produksi bakso dan mie ayam di UMKM ini dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan-bahan segar dan bumbu-bumbu alami. Bakso dibuat dari daging sapi segar yang digiling dan dicampur dengan bumbu-bumbu, kemudian dibentuk bulat dan direbus. Mie ayam dibuat dengan merebus mie telur dan disajikan dengan topping ayam kecap, sawi hijau, dan kuah kaldu.



Gambar 1. Daftar Harga Menu



Gambar 2. Surat Keterangan Pemotongan Hewan

Manajemen Sumber Daya Manusia

Manajemen sumber daya manusia di UMKM ini masih sederhana. Struktur organisasi hanya terdiri dari pemilik, istri pemilik, dan 7 karyawan tetap. Pembagian tugas dilakukan secara bergiliran dan merata. Rekrutmen karyawan dilakukan secara nonformal melalui rekomendasi dan percobaan kerja. Evaluasi kinerja dilakukan secara observasional oleh pemilik.

Manajemen Pemasaran

Pemasaran produk dilakukan secara langsung di warung dan dari mulut ke mulut. UMKM ini belum memanfaatkan media sosial atau platform online untuk promosi dan penjualan. Harga produk ditetapkan dengan mempertimbangkan daya beli konsumen dan kualitas produk. Pendekatan ini dikenal dengan Pendekatan segmentasi pasar sesuai waktu makan mendukung peningkatan daya tarik konsumen (Fitri & Lubis, 2024).

Manajemen Keuangan

Pengelolaan keuangan dilakukan secara sederhana yaitu Pencatatan keuangan manual dan tantangan arus kas konsisten ditemukan di banyak UMKM kuliner (Nutapos, 2024). Pemilik melakukan pencatatan pemasukan dan pengeluaran secara manual. UMKM ini belum memiliki sistem keuangan yang terstruktur.

Masalah yang Dihadapi

Beberapa masalah yang dihadapi UMKM antara lain adalah (1) Kedisiplinan karyawan yang kurang baik; (2) Fasilitas kerja yang kurang memadai; (3) Beban kerja yang tinggi dan risiko kelelahan; (4) Tidak adanya SOP tertulis; (5) Kesulitan dalam manajemen SDM modern; (6) Belum

memanfaatkan media sosial dan platform online; (7) Tidak ada sistem pencatatan umpan balik pelanggan yang terstruktur ; (8) Tidak ada sistem keuangan yang terstruktur.

Simpulan

Observasi terhadap UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman menunjukkan bahwa usaha ini mampu bertahan dan berkembang dengan mengandalkan kualitas produk, pelayanan, dan kemampuan beradaptasi. Meskipun demikian, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi, terutama dalam hal manajemen sumber daya manusia, pemasaran, dan keuangan. Pengembangan UMKM ini dapat dilakukan dengan meningkatkan profesionalisme dalam manajemen, memanfaatkan teknologi digital, dan memperluas jangkauan pasar.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan terhadap UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman, dapat disimpulkan bahwa usaha ini mampu bertahan dan berkembang sejak tahun 1980 berkat kualitas produk, pelayanan yang baik, serta kemampuan adaptasi terhadap perubahan pasar. Usaha ini telah mengalami perkembangan signifikan, dari berjualan keliling menggunakan gerobak pikul hingga memiliki dua unit ruko tetap.

Secara umum, proses produksi dilakukan secara tradisional dengan bahan baku segar dan metode sederhana, namun tetap menjaga cita rasa dan kualitas. Dalam aspek manajemen sumber daya manusia, struktur organisasi masih bersifat informal dengan pembagian tugas yang sederhana dan rekrutmen berdasarkan rekomendasi. Di sisi pemasaran, usaha ini belum memanfaatkan media digital secara optimal dan masih mengandalkan pemasaran konvensional. Pengelolaan keuangan pun masih dilakukan secara manual tanpa sistem yang terstruktur.

Beberapa permasalahan yang diidentifikasi, seperti tidak adanya SOP tertulis, kurangnya kedisiplinan karyawan, belum optimalnya pemasaran digital, dan tidak adanya sistem keuangan yang terstruktur menunjukkan perlunya peningkatan profesionalisme dalam pengelolaan usaha. Oleh karena itu, UMKM ini memiliki potensi untuk berkembang lebih jauh apabila mampu mengadopsi teknologi digital, membenahi manajemen internal secara sistematis, serta meningkatkan kapasitas SDM. Observasi ini diharapkan dapat menjadi dasar pengembangan strategi pendampingan dan pembinaan UMKM kuliner lainnya di masa mendatang.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dika Prawita, S.Sos., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan dukungan dalam pelaksanaan observasi ini Dan Cak Iwan Selaku Owner dari UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman yang telah mengizinkan tempat usahanya untuk kami observasi.

Daftar Pustaka

- Aprieni, F. R. M., Sihotang, L., & Rachma, F. V. S. (2024). *UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia*. Jurnal Ekonomi Bisnis dan Manajemen, 2(4), 188–193.
<https://doi.org/10.59024/jise.v2i4.976>
- Basit Al Fajri, M. A. (2022). *Analisis strategi pemasaran produk UMKM kuliner* (Skripsi, Universitas Pakuan Bogor).
https://eprints.unpak.ac.id/6513/1/SKRIPSI_MOCH%20ABDUL%20BASIT%20AL%20FAJRI%202022%20FEB%204.pdf
- Fitri, D., & Lubis, F. A. (2024). *Analisis kelayakan bisnis UMKM kuliner ditinjau dari aspek segmentasi menu berdasarkan waktu konsumsi*. Sainmikum, 1(1), 1–15.
<https://ejournal.lumbungpare.org/index.php/sainmikum/article/view/1095>

DOI: <https://doi.org/10.71417/jpc.v1i2.40>.

Jawa Barat Study. (2024). *Transformasi digital UMKM kuliner di Jawa Barat*. Jurnal BisnisMan, 3(2), 44–56. <https://bisnisman.nusaputra.ac.id/article/download/130/80>

Nutapos. (2024). *7 cara mengelola keuangan usaha kuliner*. Nutapos. <https://nutapos.com/post/cara-mengelola-keuangan-usaha-kuliner/>

Swasono, S., Darmawan, A., & Pratiwi, M. D. (2023). *Peran Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dalam pengembangan ekonomi Indonesia*. ResearchGate. <https://www.researchgate.net/publication/382627119>