

# Pustaka\_JPC\_Jogi Noperian.docx

*by* Pustaka Pubisher

---

**Submission date:** 16-Jul-2025 11:36AM (UTC-0400)

**Submission ID:** 2705289017

**File name:** Pustaka\_JPC\_Jogi\_Noperian.docx (194.47K)

**Word count:** 1002

**Character count:** 6403



## Observasi UMKM Bakso dan Mie Ayam Cak Iwan Pakualaman

Jogi Noperian<sup>1✉</sup>, Andik Damar Krisnawan<sup>2</sup>, Miko Setiawan<sup>3</sup>, Dika Prawita<sup>4</sup>

Program Studi Manajemen, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa<sup>(1234)</sup>  
DOI: prefix/singkatan.jurnal.volume.nomor.ID.artikel

### 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

Copyright (c) 2025 Nama Penulis1,2 dst.

✉ Corresponding author : Laras Rizki Handayani

Email Address : [jnoperian@gmail.com](mailto:jnoperian@gmail.com)

Received tanggal bulan tahun, Accepted tanggal bulan tahun, Published tanggal bulan tahun

## Pendahuluan

UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, termasuk dalam sektor kuliner. 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.

## 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. 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

### 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

#### 8 **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.

#### **Manajemen Keuangan**

Pengelolaan keuangan dilakukan secara sederhana. Pemilik melakukan pencatatan pemasukan dan pengeluaran secara manual. UMKM ini belum memiliki sistem keuangan yang terstruktur.

#### **Masalah yang Dihadapi**

Beberapa masalah yang dihadapi UMKM ini 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.

#### **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**

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia Student Paper	3%
2	repository.upnjatim.ac.id Internet Source	1%
3	123dok.com Internet Source	1%
4	Submitted to Universitas Muhammadiyah Magelang Student Paper	1%
5	id.123dok.com Internet Source	1%
6	lib.unnes.ac.id Internet Source	1%
7	repository.unib.ac.id Internet Source	1%
8	www.coursehero.com Internet Source	1%
9	bukukas.co.id Internet Source	1%
10	digilib.uns.ac.id Internet Source	1%
11	penangananbronkitisterbaik.blogspot.com Internet Source	1%
12	www.archiposition.com Internet Source	1%

13 [www.researchgate.net](http://www.researchgate.net) 1%  
Internet Source

---

14 [www.scribd.com](http://www.scribd.com) 1%  
Internet Source

---

15 Hyewon Shin, Minjoo Hong, Sunyeob Choi. "A systematic review on grit among nursing college students in South Korea", The Journal of Korean Academic Society of Nursing Education, 2024 1%  
Publication

---

16 [johannessimatupang.wordpress.com](http://johannessimatupang.wordpress.com) 1%  
Internet Source

---

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off