

**Deskripsi UMKM Rengginang Bunda Culinary: Pola dan Adaptasi Usaha  
(Studi Kasus UMKM Rengginang Bunda Culinary,  
Kota Bogor di masa pandemi Covid-19)**



Diajukan untuk Melengkapi Tugas dan Memenuhi Persyaratan Mencapai Gelar  
Sarjana Ekonomi Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan  
Bisnis Universitas Sebelas Maret

Oleh:

RAHMAN MALIK AZIS

F0116082

**PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA  
2020**

## HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi dengan judul :

Deskripsi UMKM Rengginang Bunda Culinary: Pola dan Adaptasi Usaha  
(Studi Kasus UMKM Rengginang Bunda Culinary, Kota Bogor di masa  
pandemi Covid-19)

Diajukan oleh :



Surakarta, 5 Juli 2020

Dosen Pembimbing



Yogi Pasca Pratama S.E., M.E.  
NIP. 198502102010121003

*commit to user*

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan Judul:

**Deskripsi UMKM Rengginang Bunda Culinary: Pola dan Adaptasi Usaha (Studi Kasus UMKM Rengginang Bunda Culinary, Kota Bogor di masa pandemi Covid-19)**

Diajukan Oleh:

**RAHMAN MALIK AZIS**

F0116082

Telah dipertahankan di depan Tim Pengaji Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas  
Sebelas Maret Surakarta

Surakarta, 16 Juli 2020

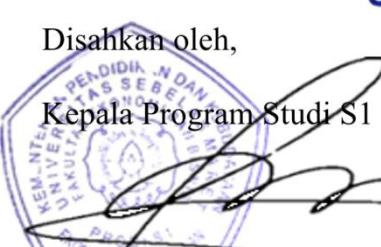
### Susunan Tim Pengaji

1. Ketua Tim Pengaji  
Dr. Albertus Maqnus Soesilo, M.S  
NIP. 195903281988031001
2. Sekretaris Pengaji  
Bhimo Rizky Samudro, SE., MSi., Ph.D  
NIP. 198003142006041003
3. Anggota Pengaji  
Yogi Pasca Pratama, S.E., ME  
NIP. 198502102010121003



Disahkan oleh,

Kepala Program Studi S1 Ekonomi Pembangunan

  
Bhimo Rizky Samudro, S.E., M.Si., Ph.D.  
NIP. 198003142006041003

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahman Malik Azis

NIM : F0116082

Program Studi : Ekonomi Pembangunan

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Universitas : Universitas Sebelas Maret

Judul Skripsi : Deskripsi UMKM Rengginang Bunda Culinary: Pola dan Adaptasi Usaha (Studi Kasus UMKM Rengginang Bunda Culinary, Kota Bogor di masa pandemi Covid-19)

Pembimbing : Yogi Pasca Pratama, SE., ME.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya buat ini adalah benar-benar merupakan hasil karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan hasil jiplakan/saduran dari karya tulis orang lain.

Apabila di kemudian hari pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dalam bentuk penarikan ijazah dan pencabutan gelar sarjana.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 5 Juli 2020

Mahasiswa



Rahman Malik Azis

**NIM. F0116082**

*commit to user*

## HALAMAN MOTTO



*commit to user*

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT,  
atas izinnya penulis dapat menyelesaikan tulisan ini dengan rasa bangga.



Karya ini kupersembahkan untuk:

Diri saya sendiri ☺

*commit to user*

## ABSTRAK

Penelitian dilakukan untuk mengetahui UMKM Rengginang Bunda Culinary. Aspek manajemen, model bisnis, pola produksi, dan adaptasi di masa pandemi covid-19 akan dibahas. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Hasilnya UMKM Rengginang Bunda Culinary memiliki aspek manajemen pemasaran, produksi, sumber daya manusia, dan keuangan. Dalam aspek model bisnis, UMKM Rengginang Bunda Culinary tidak membuat model bisnis yang jelas saat dulu mendirikan usahanya. Pola produksi yang digunakan UMKM Rengginang Bunda Culinary adalah pola produksi bergelombang. Adaptasi di masa pandemi covid-19 dilakukan hanya di jumlah produksi yang dikurangi. Pengelolaan UMKM Rengginang Bunda Culinary masih sederhana.

**Kata Kunci:** UMKM, pola produksi, pandemi, covid 19, model bisnis, manajemen, adaptasi.

## ABSTRACT

*The research was conducted to see Rengginang MSMEs Bunda Culinary. Management aspects, business models, production patterns, and adaptation during the Covid-19 pandemic will be discussed. The method used is qualitative with a case study approach. Rengginang MSMEs Bunda Culinary Results have aspects of marketing management, production, human resources, and finance. In the aspect of the business model, Rengginang MSMEs Bunda Culinary did not make a clear business model when it was preparing its business. The production pattern used by Rengginang MSMEs Bunda Culinary is wavy. Adaptation during the Covid-19 pandemic was carried out only in reduced production quantities. Management of Rengginang MSMEs Bunda Culinary is still simple.*

**Keywords :** MSMEs, production pattern, pandemic, covid 19, business model, management, adaptation.

## KATA PENGANTAR

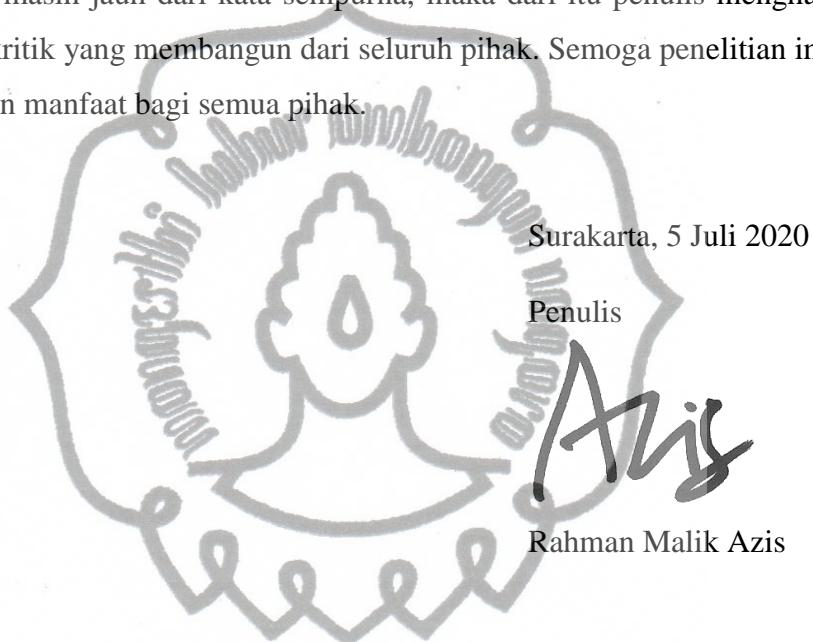
Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas restu, kekuatan, dan berkah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul **“Deskripsi UMKM Rengginang Bunda Culinary: Pola dan Adaptasi Usaha (Studi Kasus UMKM Rengginang Bunda Culinary, Kota Bogor di masa pandemi Covid-19)”** pada waktu yang tepat. Proses penyusunan skripsi ini didukung oleh bimbingan, masukan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Ayah Henky Hendrawan dan Bunda Siti Rachmadiah yang memberi dukungan moral hingga finansial selama kuliah hingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Rahmadan Aulia Rizki dan Rahmadi Mustafa Ghani sebagai saudara kandung yang suportif.
3. Prof. Drs. Djoko Suhardjanto, M.Com.(Hons).., Ph.D., Ak. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sebelas Maret Surakarta.
4. Bapak Bhimo Rizky Samudro, S.E., M.Si., Ph.D., selaku Kepala Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sebelas Maret Surakarta.
5. Bapak Yogi Pasca Pratama, S.E., M.E. sebagai dosen pembimbing skripsi saya yang tidak hanya membimbing namun juga membentuk karakter pantang menyerah.
6. Bapak Riwi Sumantyo, S.E., M.M. sebagai pembimbing akademik yang menyambut dan mengayomi saya sejak dari mahasiswa baru hingga selesai.
7. Kawan-kawan amigos yang mendukung saya dari sejak SMA hingga sekarang.
8. Warga wisma tridi (2) yang aneh tapi benar-benar mendukung selama kuliah.

*commit to user*

9. Teman-teman Plat F yang menyambut saya dan membantu beradaptasi di tanah perantauan.
10. Saudara-saudara KKN yang rangkap menjadi guru kehidupan bagi saya.
11. Teman-teman EP lintas angkatan yang membantu saya.
12. Seluruh pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang membantu saya selama masa kuliah dan proses penggerjaan skripsi.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari seluruh pihak. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.



*commit to user*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>II</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>III</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>IV</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>V</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>VI</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>VII</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>VIII</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>IX</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>XIII</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>XIV</b>
<b>DAFTAR GRAFIK .....</b>	<b>XV</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>XVI</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG .....	1
B. RUMUSAN MASALAH .....	7
C. TUJUAN PENELITIAN .....	7
D. MANFAAT PENELITIAN.....	7
<b>BAB II .....</b>	<b>9</b>
A. LANDASAN TEORI.....	9
1. UMKM .....	9
2. PRODUKSI.....	26
3. MODEL BISNIS .....	33
4. POLA PRODUKSI .....	39
5. MANAJEMEN USAHA KECIL .....	43
6. PANDEMI.....	44
7. ADAPTASI .....	52
8. TRANSFORMATIONAL GROWTH .....	53
9. PERMINTAAN DAN PENAWARAN .....	55
B. PENELITIAN TERDAHULU .....	63
C. KERANGKA PEMIKIRAN .....	68
<b>BAB III.....</b>	<b>70</b>
A. PENELITIAN KUALITATIF.....	70
B. PENDEKATAN PENELITIAN .....	73
C. RUANG LINGKUP PENELITIAN.....	76
D. SUBYEK PENELITIAN.....	77
E. JENIS DAN SUMBER DATA.....	78

F. TEKNIK PENGUMPULAN DATA .....	79
G. METODE ANALISIS DATA .....	82
H. UJI KEABSAHAN DATA .....	84
<b>BAB IV .....</b>	<b>88</b>
A. DESKRIPSI DATA PENELITIAN .....	88
B. ANALISIS .....	89
C. PEMBAHASAN .....	91
1. UMKM RENGGINANG BUNDA CULINARY SEBAGAI USAHA MIKRO .....	91
2. MANAJEMEN UMKM RENGGINANG BUNDA CULINARY ...	93
3. POLA PRODUKSI UMKM RENGGINGANG BUNDA CULINARY .....	102
4. MODEL BISNIS UMKM RENGGINANG BUNDA CULINARY	
109	
5. ADAPTASI UMKM RENGGINANG BUNDA CULINARY .....	118
<b>BAB V.....</b>	<b>121</b>
A. KESIMPULAN.....	121
B. SARAN.....	121
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>123</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>130</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Usaha Di Jawa Barat.....	2
Tabel 1.2 Perubahan Penjualan UMKM.....	6
Tabel 2.1 Definisi UMKM IFC.....	11
Tabel 2.2 Jumlah UMKM Di Indonesia.....	12
Tabel 2.3 Karakteristik UMKM.....	13
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu.....	63
Tabel 3.1 Jenis, Pilihan, Kelebihan, Keterbatasan Pengumpulan Data Kualitatif.....	79
Tabel 4.1 Temuan Manajemen UMKM Rengginang Bunda Culinary.....	102
Tabel 4.2 Hasil Produksi Rengginang.....	107
Tabel 4.3 Penjualan UMKM Rengginang Bunda Culinary.....	120

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tahap-Tahap Pertumbuhan <i>Ebusiness</i> .....	23
Gambar 2.2 <i>Stages Of Organizational Learning</i> .....	24
Gambar 2.3 Progres <i>Ebusiness</i> Pada UKM.....	25
Gambar 2.4 Gambaran Kurva Fungsi Produksi Cobb-Douglas.....	29
Gambar 2.5 Kanvas Model Bisnis.....	36
Gambar 3.1 Matriks Desain Studi Kasus.....	75
Gambar 4.1 Peta Kelurahan Menteng, Kota Bogor.....	89
Gambar 4.2 Proses Produksi Rengginang.....	96
Gambar 4.3 Foto Pencatatan Sederhana UMKM Rengginang Bunda Culinary...98	98
Gambar 4.4 Fase Dan Tipe <i>Channel Model</i> Bisnis.....	112
Gambar 4.5 Kanvas Model Bisnis UMKM Rengginang Bunda Culinary.....	118

*commit to user*

## DAFTAR GRAFIK

Grafik 2.1 Pertumbuhan Penjualan UKM.....	19
Grafik 2.2 Pertumbuhan Penyerapan Tenaga Kerja.....	19
Grafik 2.3 Contoh Kurva Permintaan Apartemen.....	58
Grafik 2.4 Contoh Kurva Penawaran.....	61



*commit to user*

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Transkip Wawancara.....	130
Lampiran 2 Dokumentasi.....	152



*commit to user*