

## Perencanaan Bisnis Usaha Café Es Cream Bakar Dan Es Cream Goreng Di Kota Sorong

Tamrin Tajuddin<sup>1)</sup>, Masniar<sup>2)</sup>, Muhammad Risal<sup>3)</sup>

<sup>1),2),3)</sup> Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Sorong  
Jl. Pendidikan No.27, Klabulu, Malaimsimsa, Kota Sorong, Papua Barat 98412 Telp. (0951) 322382

\*Korespondensi Penulis, E-mail :

### Abstrak

Kota Sorong merupakan salah satu Kota Di Papua Barat yang sedang dalam pembangunan di berbagai sektor. Salah satu sektor yang sedang berkembang pesat yaitu sektor usaha kecil dan usaha menengah. Di sini penulis melakukan penelitian tentang Perencanaan Bisnis Usaha Café Es Cream Bakar Dan Es Cream Goreng Di Kota Sorong. Tujuan dari Penelitian ini untuk mengetahui Usaha Café yang direncanakan dapat direalisasikan Di Kota Sorong Dan untuk mengetahui seberapa besar keuntungandar bisnis Usaha Café Es Cream Bakar Dan Es Cream Goreng Di Kota Sorong. Penelitian dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap objek-objek yang berhubungan atau berkaitan dengan penelitian penulis dan mengumpulkan keterangan-keterangan tambahan dengan cara study pustaka setelah itu dianalisa dengan menggunakan analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan bisnis usaha Café Es Cream bakar dan Es Cream goreng dapat diaplikasikan atau dapat dibuka Di Kota Sorong dan keuntungan bersih yang dapat diperoleh setiap tahunnya yaitu sebesar Rp 574.909.600,00. Perbulanya yaitu sebesar Rp 47.909.133,33 dan perharinya diperoleh sebesar Rp 1.596.971

**Kata Kunci :** *Café*, Es Cream Bakar, Es Cream Goreng, *analisis SWOT*

### I PENDAHULUAN

Kota Sorong merupakan salah satu Kota Di Papua Barat yang sedang dalam pembangunan dalam berbagai sector. Salah satu sector yang tidak kalah penting ialah sector usaha kecil dan menengah. Pertumbuhan ekonomi yang cukup baik Di Kota Sorong sangat mengundang para pengusaha untuk menjalankan usahanya Di Kota ini.

Sebagai Kota yang mengundang daya tarik usaha para investor, masyarakat setempat haruslah kreatif untuk membuka lapangan usaha sendiri demi menghadapi persaingan yang terjadi pada saat ini. Salah satunya dengan

membuka suatu usaha yang bisa diterima oleh masyarakat umum karena memiliki daya tarik yang berbeda dengan usaha yang sudah ada sebelumnya. Adapun rumusan masalah dalam penelitian yaitu apakah perencanaan usaha bisnis Café Es cream bakar dan Es cream goreng dapat direalisasikan Di Kota Sorong, apakah perencanaan usaha bisnis Café Es Cream bakar dan Es Cream goreng ini dapat memberikan keuntungan ditinjau dari aspek keunganya.

### Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apakah perencanaan usaha bisnis Café Es cream bakar dan Es

cream goreng dapat direalisasikan atau bisa dibuka Di Kota Sorong.

2. Untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang dapat diperoleh dari perencanaan usaha bisnis Café Es Cream bakar dan Es Cream goreng ini ditinjau dari aspek keuangannya.

## 2. METODE PENELITIAN

### Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian untuk keperluan data penulis dilaksanakan Di Kota Sorong yang dilaksanakan pada bulan November sampai dengan bulan Desember 2015 untuk data awal.Selanjutnya penelitian dilanjutkan untuk pengumpulan dan pengolahan data yang dilaksanakan mulai bulan Desember 2015 sampai bulan Februari 2016,

### Populasi Dan Sampel

Populas dan sampel yang dimaksud dalam penelitian ini adalah masyarakat Kota Sorong.Penelitian dimaksudkan untuk mengetahui persentase minat atau kemauan masyarakat terhadap usaha dan produk yang direncanakan dengan cara membagikan quisioner dengan pertanyaan-pertanyaan seputar usaha yang direncanakan dan tentang produk yang direncanakan akan dipasarkan.

$$n = \frac{N}{Nd^2 + 1}$$

keterangan :

n = jumlah sampel

N = Jumlah Populasi

D= Batas Toleransi Kesalahan 10% (0.10)

$$n = \frac{285.651}{285.651 \times (0.10)^2 + 1}$$

n = 99,96 dibulatkan 100 responden.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Usaha

Perencanaan pendirian usaha ini berupa usaha mikro yaitu usaha Cafe,Dimana usaha Cafe ini menyajikan menu Es Cream.Sebagaimana yang telah kita ketahui bersama bahwa Es Cream sudah dikenali oleh masyarakat umum,Termaksud Di Kota Sorong khususnya.Es Cream merupakan jenis makanan olahan yang menarik untuk dikonsumsi,Baik untuk makanan pembuka ataupun sekedar makanan penutup.

Cafe yang direncanakan akan menyajikan menu Es Cream yang berbeda dengan Es Cream yang telah ada sebelumnya Di Kota Sorong.Menu yang dimaksud yaitu menu Es Cream bakar dan Es Cream goreng.Menu tersebut adalah menu utama dalam perencanaan usaha Cafe ini,Sekaligus menjadi menu pamungkas Di Cafe ini.

Untuk rencana lokasi yang akan menjadi tempat Cafe akan didirikan yaitu berlokasi Di Kota Sorong tepatnya Di Jalan Basuki Rahmat Km 10 sebelum lampu merah.Lokasi ini merupakan salah satu pusat keramaian Di Kota Sorong dan juga merupakan salah satu pusat kuliner.

### Organisasi Dan Managemen

Aspek manajemen organisasi tidak kalah pentingnya dalam perencanaan suatu usaha yang ingin dijalankan. Aspek ini sangat mempengaruhi kelangsungan sebuah usaha, baik menyangkut masalah SDM maupun menyangkut

rencana suatu usaha secara keseluruhan haruslah disusun sesuai dengan tujuan usaha tersebut.

### Aspek Pemasaran

Pemasaran menjadi bagian penting untuk mempertahankan kelangsungan hidup suatu usaha yang akan dijalankn.Pemasaran produk merupakan kegiatan yang sangat penting dan membutuhkan pemikiran yang serius di Kota Sorong.

Proyek dapat diharapkan berjalan dengan sehat jika produk yang dihasilkan mampu mendapat tempat di pasar dengan tingkat penjualan yang menguntungkan.Oleh karenanya saat ini sangat dibutuhkan menganalisa aspek pemasaran sebelum mengambil keputusan untuk investasi pada suatu proyek atau usaha.

### Aspek Produksi

Dalam proses produksi Es Cream bakar dan Es Cream goreng ini, terdapat beberapa proses yang harus dikerjakan dan dilalui untuk menghasilkan satu produk Es Cream bakar dan Es Cream goreng.Proses produksi antara Es Cream bakar dan Es goreng ini memiliki tahapan-tahapan yang sama,Bedanya hanya diproses akhirnya,Yaitu pada proses pembakaran dan penggorengan.

### Kapasitas Produksi

Untuk menentukan kapasitas produksi yang akan di buat tentunya perlu dilakukan perhitungan dari berbagai bahan baku dan bahan yang dipakai dalam proses pembuatan produk sehingga dapat mengetahui tingkat keuntungan dan kerugian yang diperoleh dari produksi.

survey pasar untuk mengetahui seberapa banyak penjualan yang akan dilakukan.

**Tabel 1. Kapasitas Produksi**

Tahun	Rencana kapasitas produksi pertahun (porsi)
I	144.000 porsi
II	154.080 porsi
III	164.865 porsi

### Tanah Dan Bangunan

Penentuan lokasi usaha sangat berpengaruh terhadap kelangsungan suatu usaha.Maka dari itu,Rencana lokasi yang akan menjadi tempat berjalannya usaha nantinya harus disesuaikan dengan usaha apa yang akan direncanakan.

Untuk lokasi yang direncanakan sebagai tempat berjalanya usaha nantinya berlokasi Di Kota Sorong tepatnya Di Jalan Basuki Rahmat Km 10 sebelum lampu merah.Lokasi ini merupakan salah satu pusat keramaian Di Kota Sorong dan juga merupakan salah satu pusat kuliner.

Lokasi usaha yang direncanakan adalah ruko (rumah dan toko) yang status disewa.Sistem sewanya yaitu pertahun,yaitu satu tahun seharga Rp 70.000.000

### Sarana Dan Prasarana

Instalasi sarana dan prasarana penunjang berkaitan dengan tata letak (*lay-out*) yang termaksud kedalam anggaran investasi.berikut uraian tentang rencana sarana dan prasarana tempat usaha.

**Tabel 2. Sarana Dan Prasarana**

Jenis biaya	Jumlah	Jumlah biaya
Etalase	1	Rp 900.000
Kursi rotan set	6	Rp 3.600.000
Kipas angin	3	Rp 600.000
Speaker set	1	Rp 900.000
Pemasangan Wi-Fi	1	Rp 75.000
<b>Total</b>		<b>Rp 6.075.000</b>

**Mesin Dan Peralatan**

Baik untuk skenario pembelian ataupun sewa,daftar mesin dan peralatan juga harus dirinci jumlah dan biaya yang harus dikeluarkan untuk pengadaan mesin dan peralatan.Berikut uraian tentang rencana mesin dan peralatan yang digunakan pada proses produksi.

**Tabel 3. Mesin Dan Peralatan**

Nama	Jumlah	Jumlah Harga
Freezer	1 unit	Rp 3.000.000
Kompor gas	2 unit	Rp 900.000
Wajan	1 unit	Rp 60.000
Panggang	1 unit	Rp 70.000
Penjepit	2 unit	Rp 40.000
Box es cream	1 unit	Rp 150.000
Piring kecil	3 lusin	Rp 390.000
Sendok kecil	3 lusin	Rp 90.000
		<b>Rp 6.700.000</b>

**Bahan Baku**

Perencanaan bahan baku adalah bagian utama untuk perhitungan kebutuhan modal kerja.Berikut uraian tentang rencana bahan baku untuk menghasilkan produk yang direncanakan.

1. Es cream
2. Roti tawar
3. Tepung terigu
4. Tepung roti
5. Telur
6. Souce topping rasa
7. Minyak goreng

**Aspek Keuangan**

Aspek keuangan adalah aspek terakhir yang akan dibahas pada perencanaan usaha ini,dimana aspek ini akan membahas tentang asumsi dan parameter untuk analisis keuangan, jumlah kebutuhan modal dan investasi yang diperlukan, proyeksi pendapatan, biaya-biaya operasional yang akan dikeluarkan yang kemudian dirangkum dalam bentuk laporan keuangan

**Biaya Investasi**

1.Bangunan	Rp. 70.000.000
2.Infastruktur	Rp. 6.075.000
3.Mesin dan peralatan	<u>Rp. 6.700.000</u>
	Rp 82.775.000

Jadi,Jumlah biaya investasi keseluruhan sebesar Rp 82.775.000 per tahun.

**Biaya Tetap**

1.Biaya tenaga kerja	Rp. 96.000.000
2.Biaya promosi	Rp. 5.000.000
3.Biaya lain-lain	<u>Rp. 5.000.000</u>
	Rp 106.000.000

Jadi, Jumlah biaya tetap ( fixed cost ) keseluruhan sebesar Rp 106.000.000 per tahun.

**Biaya Variable**

- 1. Biaya bahan baku Rp. 762.600.000
  - 2. Biaya listrik Rp. 7.200.000
  - 3. Biaya air pam Rp. 3.600.000
  - 4. Biaya Wi-Fi Rp 7.200.000
- 
- Rp 870.600.000

Jadi, Jumlah biaya variabel ( variable cost ) keseluruhan sebesar Rp 870.600.000 per tahun.

**Harga Pokok Poduksi**

Fixed cost = Rp 106.000.000

Variable cost = Rp 870.600.000

Total biaya produksi

Rp. 106.000.000 + Rp. 870.000.000

= Rp. 976.600.000

Harga pokok penjualan

$$= \frac{\text{Biaya produksi}}{\text{Kapasita produksi}}$$

=  $\frac{976.600.000}{144.000}$

144.000

= Rp 6.781

Keuntungan yang diinginkan yaitu 80%

sehingga harga jual menjadi :

Harga jual = 6781 + 5424

= Rp 12.205

Jadi Total penjualan 1 tahun

= Harga jual x kapasitas produksi

= 12.205 x 144.000

= Rp 1.757.520.000

Jadi, Dari uraian diatas diketahui total biaya produksi dan total biaya penjualan pertahunnya yaitu :

Total biaya produksi = Rp 976.600.000

Total biaya penjualan = Rp 1.757.520.000

**Laba Rugi**

Tingkat keuntungan (*profitability*) dari usaha yang dilaksanakan merupakan bagian sangat penting dalam analisis keuangan dari rencana kegiatan investasi. Keuntungan dihitung berdasarkan selisih antara penerimaan dan pengeluaran tiap tahun. Berikut Uraian tentang laba rugi usaha yang direncanakan sebagai berikut :

**Tabel 4. Laba Rugi**

No.	Uraian	Jumlah
1.	Penjualan	Rp 1.757.520.000
2.	PPN 10%	Rp 175.752.000
3.	Penjualan bersih	Rp 1.581.768.000
4.	Biaya produksi	Rp 976.600.000
5.	Laba kotor	Rp 605.168.000
6.	PPH 5%	Rp 30.258.400
7.	Laba bersih	Rp 574.909.600

**Analisis SWOT**

Analisis SWOT menganalisis tentang usaha yang akan direncanakan. munguraikan rencana usaha dari kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman produk dipasaran.

**SWOT usaha**

1. Strengh/Kekuatan

- Nama Café yang unik

- Lokasi usaha yang direncanakan sangat strategis
  - Mempunyai ciri khas produk tersendiri
  - Produk yang ditawarkan sangat unik yaitu Es Cream bakar dan goreng
  - Harga produk yang terjangkau
  - Usaha sejenis belum ada Di Kota Sorong
  - Peminat produk yang ditawarkan semua kalangan masyarakat
  - Produk ditawarkan bias jadi makanan penutup dan pembuka
  - Promosi tentang usaha akan dijalankan sebelum usaha berjalan
  - Promosi akan dilakukan setiap hari pada saat usaha berjalan melalui media sosial atau intrnet
  - Promosi dilakukan setiap minggu dengan membagikan brousur kepada masyarakat saat usaha sudah berjalan
    - Mengutamakan kenyamanan pelanggan.
2. Weakness/Kelemahan
- Porsi yang ditawarkan tidak cocok untuk masyarakat local papua
  - Usaha masih baru,perlu pikiran kreatif lebih untuk menciptakan profit Di Kota Sorong
  - Rasa akan berkurang jika pelanggan ingin membawa pulang
  - Rasa tidak bertahan lama
3. Opportunities/Peluang
- Lokasi usaha yang direncanakan sangat strategis
  - Produk yang ditawarkan digemari semua kalangan masyarakat
  - Ciri khas produk yang unik
  - Produk peluangnya cukup besar untuk dikembangkan
4. Treath/Ancaman
- Munculnya usaha sejenis
  - Saingan usaha Café banyak
  - Bahan baku yang sewaktu-waktu bias naik drastic

#### **Matriks SWOT usaha**

Matriks SWOT untuk usaha yang direncanakan digunakan untuk merancang strategi-strategi untuk meminimalkan apa-apa yang akan menjadi penghambat berjalannya usaha.Strategi dirancang dan akan diterapkan dimaksudkan untuk memperlancar berjalannya usaha dan untuk tetap bisa atau tetap mampu bersaing dengan usaha-usaha sejenis dipasaran.

#### **5. Simpulan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan langsung tentang pengumpulan dan pengolahan data perencanaan bisnis usaha Café Es Cream bakar dan Es Cream goreng Di Kota Sorong ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil quisioner yang dibagikan ke masyarakat Kota Sorong yang berjumlah 100 responden diketahui 87 % masyarakat Kota Sorong yang setuju dengan perencanaan bisnis usaha Cafe Es Cream bakar dan Es Cream goring, maka perencanaan bisnis usaha Café Es Cream bakar dan Es Cream goreng ini dapat diaplikasikan atau dapat dibuka Di Kota Sorong.

2. Dari hasil perhitungan pada aspek keuangan, Diketahui keuntungan yang dapat diperoleh pertahunnya. yaitu sebesar Rp. 574.909.600,00 Perbulanya yaitu sebesar Rp 47.909.133,33 dan perharinya diperoleh sebesar Rp 1.596.971

#### DAFTAR PUSTAKA

- H. Tamrin tajuddin ST,MM, Bahan ajar mata kulia kewirausahaan teknik industry universitas muhammadiyah sorong.
- Rifa'atul mahmudah zahir ST, Proposal bisnis plan nasee in-nak.
- Munadi ST, Analisa Kelayakan pengembangan makanan olahan Ikan Sibula (sardinelle) Presto dikota sorong
- Awaluddin ST, Analisa pemanfaatan limbah kayu *PT.HENRISON IRIANA ARAR SORONG* menjadi produk mainan.
- Kementrian perindustrian RI 2012, Rencana Usaha pembuatan Batako dikabupaten Belitung, Provinsi kepulauan Bangka Belitung.
- University of gunadarma, Pedoman penyusunan rencana bisnis.
- Tamlikha MM rumakat,Muhammad risal,Suharsono, Analisa kelayakan usaha budidaya telur puyuh Di Kota Sorong.
- Wikipedia Indonesia, Sejarah Es Ceam
- Ricky anggili blog 2011, Kompnoen analisis SWOT.