

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**LAGUNTU BAKESHOP**



Oleh :  
**ADZKAR GUNAWAN**  
**NIM 20110053**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR  
LAGUNTU BAKESHOP**



**Oleh :**

**ADZKAR GUNAWAN  
NIM 20110053**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER  
AKADEMI SAGES  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Tugas Akhir Ini Telah Disetujui

Tanggal 21 Agustus 2023

**Mengetahui,**

**Pembimbing,**



**Drs.Bawa Mulyono Hadi, M.M**

**NIDN 072512660**

**Direktur  
Akademi Sages,**



**Drs.Bawa Mulyono Hadi,M.M  
NIDN 072512660**

**Ketua  
Prodi Diploma Tiga Seni Kuliner  
Akademi Sages,**



**Otje Herman Wibowo,S.E.,M.Par  
NIDN 0711107505**

## **PENETAPAN PANITIA PENGUJI**

Tugas Akhir Ini Telah Diuji Pada

Tanggal 28/08/2023

Ketua : Mahmudi,S.ST.Par, M,Par.

Anggota: 1. Drs. Bawa Mulyono Hadi,M.M

2. Achmad Taufiq, S.E,M.M.

## **SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH**

Nama : Adzkar Gunawan  
NIM : 20110053  
Program Studi : DIPLOMA TIGA SENI KULINER  
Judul Tugas Akhir : LAGUNTU BAKESHOP

Dengan ini menyatakan bahwa karya ilmiah Tugas Akhir ini bebas plagiat. Apabila di kemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam karya ilmiah ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan Mendiknas RI Nomor 17 tahun 2010 dan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

Yang menyatakan,  
Surabaya,



Adzkar Gunawan  
NIM 20110053

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul LAGUNTU BAKESHOP. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar D3 pada Program Studi Seni Kuliner di Akademi Sages. Melalui kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada Akademi Sages yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu dan berkarya di bidang seni kuliner dan juga semua pihak yang telah berkontribusi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Pihak-pihak yang berjasa tersebut, yaitu:

1. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku Direktur Akademi Sages dan dosen pembimbing
2. Bapak Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par selaku Kepala Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
3. Segenap dosen dan staff pengajar Akademi Sages Surabaya
4. Sesama Mahasiswa dan Mahasiswi Akademi Sages Surabaya
5. Keluarga yang telah memberikan dukungan secara moril dan material kepada penulis
6. Pihak- pihak lain yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala kekurangan dan kelemahan yang terdapat dalam penulisan Tugas Akhir ini. Penulis berharap hasil proyek ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan industri kuliner di masa depan.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih sekali lagi kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Semoga kerjasama yang baik ini dapat terus berlanjut di masa yang akan datang.

Penulis.

## **ABSTRAK**

Usaha kuliner saat ini merupakan salah satu bidang usaha yang cukup menjanjikan dimana peluang pemilik usaha untuk berkembang sangatlah besar. Salah satunya adalah bakeri. Bakeri merupakan sebuah toko yang menjual berbagai macam produk roti. Roti merupakan produk pangan dimana memiliki bahan dasar utama tepung dan diberikan beberapa tambahan seperti gula, ragi dan lain sebagainya yang selanjutnya dimasak dengan cara dipanggang atau sering disebut pengovenan. Produk roti ini memiliki banyak variasi dari seluruh dunia. Bakery di Indonesia sudah mulai menjamur di beberapa kota besar, dan produk roti ini memang digemari oleh banyak masyarakat dari seluruh kalangan yang tidak memiliki alergi pada gluten. Usaha bakery ini membutuhkan modal awal sebesar Rp.15.578.992, diproyeksikan dalam satu bulan dapat terjual 160 pcs . Usaha bakery ini juga memiliki keuntungan yang cukup banyak dari hasil penjualannya Beberapa produk yang akan dijual antarlain *Coffee Bun, Sausage bun, Garlic Chesse bun, Fudgy Chocolate Brownies, dan Soft Milk Bun*. Produk tersebut tentunya sudah disesuaikan dengan cita rasa masyarakat Indonesia.

**Kata Kunci:** Usaha Kuliner; *Bakery; Roti; Shop*.

## **ABSTRACT**

*The culinary business is currently one of the most promising business fields where the opportunity for business owners to develop is very large. One of them is bakery. Bakery is a store that sells various kinds of bakery products. Bread is a food product which has the main basic ingredient of flour and is given some additions such as sugar, yeast and so on which is then cooked by baking or often called oven. This bakery product has many variations from around the world. Bakeries in Indonesia have started mushrooming in several big cities, and this bakery product is indeed loved by many people from all walks of life who do not have a gluten allergy. This bakery business requires an initial capital of Rp.15,578,992, it is projected that in one month it can sell 160 pcs. This bakery business also has quite a lot of profits from its sales. Some of the products that will be sold include Coffee Buns, Sausage Buns, Garlic Chesse Buns, Fudgy Chocolate Brownies, and Soft Milk Buns. Of course, these products have been adapted to the tastes of the Indonesian people.*

**Keyword:** *Usaha Culinary Business; Bakery; Bread; Shop.*

## DAFTAR ISI

|   | Hal |
|---|-----|
| LEMBAR PENGESAHAN .....                         | i   |
| PENETAPAN PANITIA PENGUJI.....                  | ii  |
| SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH..... | iii |
| UCAPAN TERIMA KASIH.....                        | iv  |
| ABSTRAK .....                                   | v   |
| ABSTRACT.....                                   | vi  |
| DAFTAR ISI.....                                 | vii |
| DAFTAR TABEL.....                               | x   |
| DAFTAR GAMBAR .....                             | xi  |
| BAB 1 PENDAHULUAN .....                         | 1   |
| 1.1. Latar belakang.....                        | 1   |
| 1.2. Tujuan .....                               | 2   |
| 1.3 Manfaat .....                               | 3   |
| 1.3.1. Untuk Konsumen .....                     | 3   |
| 1.3.2. Untuk Produsen.....                      | 3   |
| 1.3.3. Untuk Kampus .....                       | 3   |
| BAB II TINJUAN PUSTAKA.....                     | 4   |
| 2.1 Usaha Kuliner .....                         | 4   |
| 2.2 Bakery.....                                 | 5   |
| 2.3 Roti .....                                  | 5   |
| 2.4 Coffee Bun .....                            | 6   |
| 2.5 Brownies .....                              | 6   |
| BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK.....            | 8   |
| 3.1 Coffe Bun.....                              | 8   |
| 3.1.1 Bahan-bahan .....                         | 8   |
| 3.1.2 Alat.....                                 | 9   |
| 3.1.3 Tahap pembuatan .....                     | 10  |
| 3.1.4 Karakteristik Produk.....                 | 10  |
| 3.2 Fudgy Chocolate Brownies.....               | 10  |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.2.1 Bahan-bahan .....                     | 10        |
| 3.2.2 Alat.....                             | 11        |
| 3.2.3 Tahap Pembuatan.....                  | 11        |
| 3.2.4 Karakteristik Produk.....             | 12        |
| 3.3 Sausage Bun.....                        | 12        |
| 3.3.1. Bahan-bahan .....                    | 12        |
| 3.3.2. Alat.....                            | 13        |
| 3.3.1. Tahap pembuatan.....                 | 13        |
| 3.3.4 Karakteristik Produk.....             | 14        |
| 3.4 Soft Milk Bun .....                     | 14        |
| 3.4.1. Bahan-bahan .....                    | 14        |
| 3.4.2. Alat.....                            | 14        |
| 3.4.3. Tahap pembuatan.....                 | 15        |
| 3.4.4. Karakteristik produk .....           | 15        |
| 3.5 Garlic Chesse Bun .....                 | 16        |
| 3.5.1. Bahan-bahan .....                    | 16        |
| 3.5.2. Alat.....                            | 17        |
| 3.5.3. Tahap pembuatan.....                 | 17        |
| 3.5.4. Karakteristik Produk .....           | 17        |
| <b>BAB IV PERENCANAAN KEUANGAN.....</b>     | <b>18</b> |
| 4.1. Business Preparation Budget .....      | 18        |
| 4.2. Business Execution Budget .....        | 19        |
| 4. 3 Break – Even Point (BEP) .....         | 20        |
| <b>BAB V PERENCANAAN PEMASARAN .....</b>    | <b>28</b> |
| <b>BAB VI PERENCANAAN OPERASIONAL.....</b>  | <b>30</b> |
| 6.1 Tahapan Operasional .....               | 30        |
| <b>BAB VII ANALISA PASAR .....</b>          | <b>31</b> |
| 7.1 Keunggulan Kompetitif .....             | 31        |
| 7.2 Target Pasar .....                      | 31        |
| 7.3 Kompetitor.....                         | 31        |
| 7.4 Analisis Kompetitif.....                | 32        |
| 7.5 Analisis SWOT.....                      | 32        |
| <b>BAB VIII PERENCANAAN PEMASARAN .....</b> | <b>33</b> |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| 8.1 Produk.....             | 33        |
| 8.2 Harga.....              | 33        |
| 8.3 Promosi.....            | 34        |
| 8.4 Tempat .....            | 34        |
| <b>BAB IX PENUTUP .....</b> | <b>35</b> |
| 9.1 Kesimpulan.....         | 35        |
| 9.2 Saran .....             | 35        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b> | <b>36</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>             |           |

## **DAFTAR TABEL**

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabel 1</b> Biaya Tetap (Fixed Cost) atau Capital Expenses .....      | 18 |
| <b>Tabel 2</b> Biaya Variabel (Variabel Cost) per Periode Produksi ..... | 19 |
| <b>Tabel 3</b> Operational Cost .....                                    | 21 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| <b>Gambar 3.1</b> <i>Coffe Bun</i> didiamkan .....       | 9  |
| <b>Gambar 3.2</b> <i>Coffe bun</i> didalam oven .....    | 10 |
| <b>Gambar 3.3</b> Bahan dicampurkan semua .....          | 11 |
| <b>Gambar 3.4</b> Bentuk dimasukkan ke oven .....        | 11 |
| <b>Gambar 3.5</b> Bentuk <i>sausage bun</i> .....        | 13 |
| <b>Gambar 3.6</b> <i>Sausage bun</i> didalam oven.....   | 13 |
| <b>Gambar 3.7</b> Bentuk <i>soft milk bun</i> .....      | 15 |
| <b>Gambar 3.8</b> <i>Soft milk bun</i> didalam oven..... | 15 |
| <b>Gambar 3.9</b> Diolesin <i>Garlic Butter</i> .....    | 17 |
| <b>Gambar 3.10</b> Bentuk <i>Garlic Chesse Bun</i> ..... | 17 |

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar belakang

Usaha kuliner merupakan proses memproduksi makanan maupun minuman yang selanjutnya akan dijual ke masyarakat luas. Saat ini usaha dibidang kuliner merupakan salah satu sektor yang sedang bertumbuh dan berkembang secara cepat di masyarakat luas. Produk makanan dan minuman yang dijual sekarang semakin beragam dan kreatif, adanya tren kuliner juga merupakan salah satu faktor yang mendorong perkembangan bisnis di bidang kuliner ini. Kenaikan jumlah pelaku bisnis ini merupakan fenomena yang terjadi karena adanya pertumbuhan yang sangat pesat dan kemudahan untuk membuka suatu usaha kuliner. Bisnis kuliner tentunya juga dipengaruhi dengan adanya perkembangan teknologi yang akan memudahkan para pelaku bisnis untuk melakukan proses jual beli dengan masyarakat luas.

Salah satu usaha kuliner yang sedang digemari para masyarakat adalah di bidang *bakery*, dimana pelaku usaha menjual berbagai macam jenis roti yang memiliki bentuk yang cantik serta rasa yang enak. Pengertian *bakery* sendiri Menurut (Pratiwi, 2012) “*Bakery* merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, *danish*, *croissant* dan produk yang lain dan disajikan setelah di *oven* atau *baking*”. Keberadaan roti yang saat ini mulai disukai oleh masyarakat menjadikan sebuah peluang usaha yang cukup besar bagi industri roti dan semakin menjanjikan kedepannya. Sekarang mulai banyak usaha roti ini dengan berbagai skala, ada *home bakery*, menengah, maupun usaha dengan skala besar.

Menurut (Sumartorjon, 2019) “Hampir sepuluh tahun belakangan, bisnis roti dan kue terus berkembang. Banyak gerai *bakery* bermunculan, baik mereka lama yang menambah *outlet* baru maupun *brand* anyar yang ingin menggarap peluang bisnis ini”, hal ini membuat penulis ingin terjun ke dunia usaha kuliner terutama di bidang *bakery*, dimana penulis melihat bahwa peluang di bidang ini sangatlah besar. Juga penulis ingin memulai usaha ini dengan tujuan mempelajari dunia usaha kuliner yang sebenarnya, melakukan perhitungan-perhitungan ekonomi yang seharusnya

dilakukan. Berdasarkan pengalaman penulis, usaha *bakery* di Kota Bau Bau sendiri masih bisa berkembang dimana varian dan bentuk roti yang dijual masih bisa dikembangkan dan dikreasikan lagi dengan tujuan untuk menarik pelanggan agar tertarik untuk membeli produk yang dijual. Penulis ingin terjun di usaha *bakery* ini dengan skala *home bakery* terlebih dahulu, dan dengan strategi jual *online*.

Konsep yang penulis ingin gunakan adalah *homemade bakery product* dengan varian yang digemari banyak orang dan akan diproduksi dengan bentuk yang menarik agar bisa menjadi daya tarik tersendiri, tentunya harga yang ditawarkan akan ramah di kantong dan dapat dibeli serta konsumsi oleh seluruh kalangan. Hal ini dilakukan karena skala yang digunakan adalah dengan membeli langsung ke etalase penitipan roti, dikarenakan belum ada gerai toko roti sendiri jadi kita mencoba terlebih dahulu titip ke warung warung sekitar.

Menurut (Widiyana 2023) ”Dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan usaha *pastry* dan *bakery* semakin baik, terbukti dari semakin maraknya perkembangan usaha yang muncul, mulai dari usaha rumahan, kaki lima, hingga *café*. Hal ini terjadi karena bisnis tersebut memiliki peluang lapangan kerja yang menjanjikan”, maka dari itu penulis semakin optimis bahwa kedepannya usaha ini bisa meningkat penghasilannya, sehingga penulis bisa membuka cabang baru *bakery* tentunya dengan produk yang siap untuk di beli setiap harinya, dan akan ditambahkan beberapa *menu* minuman.

## **1.2. Tujuan**

Berdasarkan latar belakang diatas maka yang berikut merupakan beberapa tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Mengetahui proses awal pembukaan usaha kuliner terutama di bidang *bakery*.
2. Meningkatkan ilmu bisnis terutama dalam dunia usaha kuliner.
3. Meningkatkan penguasaan dalam pengolahan roti.

## **1.3 Manfaat**

### **1.3.1. Untuk Konsumen**

1. Memiliki pilihan *bakery* yang baru.
2. Bisa menikmati roti yang enak dengan harga yang ramah di kantong.

### **1.3.2. Untuk Produsen**

1. Memperoleh kepercayaan para pelanggan ataupun calon pelanggan dari jaminan kualitas yang dimiliki.
2. Memperoleh kemudahan untuk meraih popularitas karena keunikan yang dimiliki oleh produk makanan ataupun minuman nantinya

### **1.3.3. Untuk Kampus**

1. Meningkatkan reputasi kampus sebagai lembaga pendidikan yang menghasilkan lulusan yang siap untuk terjun langsung ke dalam dunia kerja.
2. Mengetahui keanekaragaman cara berpikir para mahasiswa terkait rencana pendirian suatu mahasiswa perusahaan

## **BAB II**

### **TINJUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Usaha Kuliner**

Makanan adalah salah satu kebutuhan primer manusia yang tentunya harus dipenuhi setiap harinya. Makanan yang dikonsumsi tentunya harus sehat dan memenuhi kebutuhan gizi harian. Di Indonesia, makanan yang ada sangatlah beragam baik makanan tradisional hingga makanan internasional. Di era globalisasi ini tentunya makanan internasional semakin menyebar ke seluruh dunia termasuk Indonesia. Setiap makanan memiliki citarasa yang berbeda-beda setiap jenisnya. Hal ini memacu para produsen untuk terus berinovasi untuk membuat varian-varian baru yang tentunya bisa menarik perhatian para konsumen, karena ruang untuk berkembang di dunia kuliner ini tidak ada batasan. Dari berkembangnya produk dan tren yang ada, masyarakat tentunya akan penasaran dan akan berusaha membeli. Maka dari itu bidang kuliner ini sangatlah baik untuk dijadikan sebuah usaha karena kuliner tidak akan ada matinya.

Usaha kuliner menurut (Wulan, 2016) “usaha yang melakukan transaksi penjualan di bidang makanan dan minuman”. Tujuan utama dari usaha kuliner ini tentunya adalah untuk mendapatkan profit dari hasil penjualan. Banyak aspek yang harus diperhatikan agar penjualan bisa memenuhi target, mulai dari aspek harga, kualitas, rasa, visual, dan masih banyak lagi. Harga yang ramah dikantong akan lebih digemari oleh para konsumen, apalagi didampingi dengan rasa yang enak, kualitas produk yang baik, dan juga penampilannya menarik. Untuk membuka usaha kuliner ini sendiri tentunya harus memiliki modal utama untuk membeli bahan dan alat utama agar proses produksi bisa berjalan dengan lancar. Dalam bisnis kuliner tentunya juga menghadapi para pesaing bisnis, maka dari itu setiap brand harus memiliki keunggulan atau kelebihan dari pesaing bisnis lainnya. Salah satu jenis makanan yang memiliki perkembangan yang baik di Indonesia adalah roti, roti merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Maka dari itu bisnis

kuliner roti memiliki peluang yang cukup menjanjikan untuk mendirikan atau memulai sebuah usaha.

## **2.2 Bakery**

*Bakery* menurut (Syarbini, 2013), proses pengolahan produk *bakery* hanya melalui proses pemanggangan atau *pengovenan*. Namun dengan berkembangnya aneka produk yang berbasis terigu ini, *bakery* yang berkembang di Indonesia ada yang di but melalui proses pemanggangan, pengukusan bahkan penggorengan. Pada umumnya masyarakat mengenal produk *bakery* ini hanya roti saja. Namun sebenarnya *bakery* ini memiliki banyak sekali produk yang termasuk didalamnya, produk *bakery* ini antarlain seperti donat, *pretzels*, *viennoiserie*, *muffin*, *pizza*, *quiche dough*, dan masih banyak lagi. Pada intinya produk *bakery* adalah produk yang memiliki bahan dasar tepung, dengan tambahan berbagai bahan seperti telur, susu, gula, lalu dikembangkan menggunakan bantuan ragi yang selanjutnya dipanaskan atau dimasak dengan metode pemanggangan atau yang kerap disebut dengan *pengovenan*.

*Bakery* saat ini mulai menjamur di seluruh dunia, salah satunya di Indonesia yang mulai banyak *bakery* baru yang muncul. Di Indonesia sendiri sudah banyak *bakery* baik *home bakery*, sampai dengan *bakery* yang khusus menjual roti-roti yang berasan dari Perancis atau kerap disebut dengan *boulangerie*. Peminat dari *bakery* ini juga dibilang cukup tinggi dan peluang untuk berkembangnya masih sangat besar. Maka dari sangatlah besar kesempatan untuk memulai bisnis *bakery* ini dengan pengembangan-pengembangan yang tak terbatas.

## **2.3 Roti**

Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang di fermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti termasuk dalam salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme (Mudjajanto dan Yulianti, 2007). Roti sendiri bisa diklasifikasikan sesuai dengan bahan utama yang ditambahkan saat proses pembuatan roti, maka dari

itu biasa dikenal dengan *rich 7 dough* dan *lean dough*. *Rich dough* merupakan jenis roti yang terbuat dari adonan yang menggunakan margarin/*butter* dan gula dengan presentase yang cukup tinggi yang biasanya pada kisaran di atas 10 % di hitung dari berat terigu yang di gunakan. Sedangkan *lean dough* adalah roti yang di buat dengan adonan dengan margarin/*butter* dan gula dalam resep dengan presentase di bawah 10 %. Berikut merupakan beberapa contoh jenis roti yaitu roti tawar, *sweet bread*, *whole wheat bread*, *hard bread*, dan lain sebagainya.

#### **2.4 Coffee Bun**

*Coffee Bun* merupakan roti dengan aroma kopi yang semerbak. Konon bentuknya yang bulat dan berisi mentega ini menyerupai roti *buns* khas Mexico. *Mexican bun* ini pertama kali diperkenalkan di Penang, Malaysia. Adonan roti ini terbuat dari tepung terigu, ragi, telur, susu, dan sedikit garam. Biasanya dibenuk bulat dan dibiarkan beberapa saat hingga mengembang. Unikny sebelum dipanggang permukaan roti ditambahkan dengan *mocha cream* yang terbuat oleh mentega dan gula. Aroma kopinya benar-benar semerbak. Saat digigit, permukaan roti yang kering terasa renyahh dan manis. Guruhnya *butter* juga bisa dirasakan saat menggigit hingga ke dalamnya (Kee. D. M, 2020).

#### **2.5 Brownies**

*Brownies* atau Bronis merupakan sebuah makanan yang dipanggang yang berbentuk persegi, datar atau bar dikembangkan di Amerika pada akhir abad ke-19 dan dipopulerkan di Amerika Serikat dan Kanada pada paruh pertama abad ke-20. Resep awal *brownies* adalah berupa tepung, mentega, gula, telur, coklat yang telah dilelehkan, serta Kacang Badam. Hal ini menjadi satu hal yang pasti bahwa resep dasar *brownies* tidak pernah berubah sejak ratusan tahun lalu. Pada saat ini, *brownies* telah mengalami banyak modifikasi dengan beragam aneka rasa tambahan seperti *brownies* keju, *brownies* pisang, bluberi, stroberi, kacang-kacangan, kopi, dan masih banyak lagi variasi *brownies* lainnya (Wahyuningtias, D, 2014).

Pada tahun 1904 resep brownies pertama kali muncul dalam buku memasak *Home Cooker* yang disebut *Servis Club Cook Book* , dan pada tahun 1905 pada buku resep *The Boston Globe*, serta pada tahun 1906 dalam buku

resep *The Boston Cooking School Cook Book* yang ditulis oleh Fannie Merritt Farmer. Resep Fannie Merritt Farmer ini menghasilkan panganan yang relatif ringan dan seperti kue. Namun resep tersebut adalah resep untuk molasse, sebuah kue yang dipanggang dan jauh dari apa yang kita kenal sebagai brownies sekarang ini.

## **BAB III**

### **METODE PEMBUATAN PRODUK**

#### ***3.1 Coffe Bun***

##### **3.1.1 Bahan-bahan**

- 1) Tepung terigu
- 2) Ragi
- 3) Garam
- 4) Susu bubuk
- 5) Gula
- 6) Air
- 7) Garam
- 8) Telur
- 9) Mentega
- 10) Kopi Instan

##### **3.1.2 Alat**

- 1) *Bowl*
- 2) *Scraper*
- 3) Napkin
- 4) *Paping bag*
- 5) *Rolling pin*
- 6) *Oven*
- 7) *Mixer*
- 8) *Spatula*
- 9) *Tray*
- 10) Timbangan

##### **3.1.3 Tahap pembuatan**

- 1) Masukkan tepung ,ragi ,bread improver ,susu bubuk disatu tempat

- 2) Masukkan air dan telur , uleni sebentar kurang lebih sampai tercampur lalu masukkan Butter dan garam uleni sebentar sekitar 10 menit, bulatkan. Diamkan selama 30 menit tutup dengan kain
- 3) Setelah sudah mengembang 2x lipat lalu Kempeskan terus resting lagi selama 15 menit
- 4) Timbang sebesar 70 gram bulatkan dan pipihkan melebar setelah itu isi dengan keju lalu bulatkan
- 5) Bikin *coffe creamnya* campur mentega dengan gula lalu masukkan telur aduk hingga tercampur
- 6) Masukkan kopi instan lalu tambahkan tepung aduk hingga tercampur rata
- 7) Diamkan lagi sampe *doublesize* setelah itu paping *coffe cream*



Gambar 3.1. *Coffe Bun* didiamkan

- 8) Masukkan di oven 175 c selama 15 menit



Gambar 3.2 *coffe bun* didalam oven

### 3.1.4 Karakteristik Produk

- a) Warna : warna *coffe bun* cenderung berwarna coklat

- b) Rasa : rasa kopi dan mentega
- c) Aroma : aroma *butter* dan kopi
- d) Tekstur : Bagian luarnya renyah dan manis, sedangkn dalamnya lembut dengan lelehan butter

### **3.2 Fudgy Chocolate Brownies**

#### **3.2.1 Bahan-bahan**

- 1) *Dark Chocolate*
- 2) *Butter*
- 3) Garam
- 4) Telur
- 5) Gula
- 6) *Vanila extract*
- 7) Tepung
- 8) *Cocoa Powder*

#### **3.2.2 Alat**

- 1. *Spatula*
- 2. *Bowl*
- 3. Loyang
- 4. *Hand mixer*
- 5. *Oven*
- 6. *Baking paper*
- 7. Timbangan

#### **3.2.3 Tahap Pembuatan**

- 1. Lelehkan *Dark chocolate*, *butter* dan garam
- 2. Pecahkan telur lalu masukkan gula dan *vanila extract* kocok hingga sedikit memucat
- 3. Diamkan *chocolate* dan *butter* yang sudah leleh di suhu ruang
- 4. Masukkan tepung dan *cocoa powder* dan campuran *chocolate* dan *butter* yang sudah dingin kedalam adonan telur, aduk hingga rata



**Gambar 3.3** Bahan dicampurkan semua

5. Masukkan ke loyang dan *bake* di suhu 165 c selama 30-35 menit



**Gambar 3.4** Bentuk dimasukkan ke *oven*

### **3.2.4 Karakteristik Produk**

- a) Warna : warna *Fudgy Chocolate brownies* cenderung berwarna coklat
- b) Rasa : rasa dominan coklat
- c) Aroma : aroma *butter* dan coklat
- d) Tekstur : Bagian luarnya renyah dan manis bagian dalamnya lembut

### **3.3 Sausage Bun**

#### **3.3.1. Bahan-bahan**

- 1. Tepung
- 2. Gula
- 3. Ragi
- 4. Susu bubuk
- 5. Telur

6. Susu
7. Air
8. *Butter*
9. Garam
10. Sosis
11. Saus sambal
12. Mayones

### **3.3.2. Alat**

1. *Bowl*
2. *Spatula*
3. *Mixer*
4. *Scraper*
5. *Oven*
6. *Paper cup*
7. Gunting
8. Timbangan

### **3.3.1. Tahap pembuatan**

1. Campur bahan kering lalu *dimixer* sampe tercampur
2. Masukkan bahan basah yang sudah dicampur
3. *Mixer* sampai setengah kalis lalu masukkan *butter* dan garam uleni sampai kalis
4. Sesudah kalis adonan dii timbang 55 gram bulatkan lalu *resting* selama 15 menit
5. Pipihkan sampai udaranya keluar lalu masukkan sosis terus digulung
6. Gunting jangan sampai putus lalu masukkan ke dalam *papercup rest* lagi selama 40 menit lalu tambahkan saus sambal dan mayo
7. *Bake* 170 c selama 15 menit



**Gambar 3.6** *sausage bun* didalam oven

### **3.3.4 Karakteristik Produk**

- a) Warna : warna dominan coklat dan sedikit merah dan putih
- b) Rasa : Rasa asin dan gurih
- c) Aroma : Aroma *butter* dan sosis
- d) Tekstur : Lembut

## **3.4** *Soft Milk Bun*

### **3.4.1. Bahan-bahan**

- 1. Tepung
- 2. Ragi
- 3. Gula
- 4. Susu bubuk
- 5. Garam
- 6. Telur
- 7. Susu
- 8. *Butter*
- 9. *Chocolate filling*

### **3.4.2. Alat**

- 1. *Stand mixer*
- 2. *Oven*
- 3. *Bowl*
- 4. *Scraper*
- 5. Timbangan
- 6. Kuas

7. Loyang

8. *Baking tray*

### 3.4.3. Tahap pembuatan

1. Campurkan semua bahan kering, aduk
2. Masukkan telur dan susu yang sdh dicampur aduk hingga setengah kalis
3. Masukkan *butter* dan garam adon hingga kalis
4. Bulatkan dan *rest* 30 menit
5. Timbang 30 gram lalu bulatkan lalu *direct* lagi 15 menit
6. Pipihkan terus masukkan *fillingnya* lalu masukkan ke loyang



**Gambar 3.7** bentuk *soft milk bun*

7. *Rest* lagi selama 40 menit lalu

8. Masukkan ke *oven* dan *bake* 170 c selama 20-25 menit



**Gambar 3.8** *Soft milk bun* didalam *oven*

### 3.4.4. Karakteristik produk

- a) Warna : warna dominan coklat dan sedikit merah dan putih
- b) Rasa : Rasa asin dan gurih

c) Aroma : Aroma *butter* dan sosis

d) Tekstur : Lembut

### **3.5 *Garlic Chesse Bun***

#### **3.5.1. Bahan-bahan**

1. Tepung
2. Ragi
3. Garam
4. Gula
5. Susu bubuk
6. Telur
7. Susu
8. *Butter*

#### **3.5.2. Alat**

1. *Stand mixer*
2. *Oven*
3. *Bowl*
4. *Scraper*
5. Timbangan
6. Kuas
7. Loyang
8. *Baking tray*

#### **3.5.3. Tahap pembuatan**

1. Campurkan semua bahan kering,aduk
2. Masukkan telur dan susu yang sdh dicampur aduk hingga setengah kalis
3. Masukkan *butter* dan garam adon hingga kalis
4. Bulatkan dan *rest* 30 menit
5. Timbang 30 gram lalu bulatkan lalu *dirrest* lagi 15 menit

6. Setelah itu pipihkan terus masukkan keju lalu masukkan ke loyang abis itu *rest* lagi 30 menit
7. Lelehkan *butter* masukkan garam ,bawang putih, *parsley*
8. Poleskan keatas roti yang udah ngembang dan panggan di oven yang sudah dipanaskan 170 c selama 20-25 menit.



**Gambar 3.9** Diolesin *garlic*  
*Butter*



**Gambar 3.10** Bentuk *Garlic*  
*Chesse Bun*

#### 3.5.4. Karakteristik Produk

- a) Warna : warna dominan coklat
- b) Rasa : Rasa asin dan gurih
- c) Aroma : Aroma *butter* dan *garlic*
- d) Tekstur : Lembut

**BAB IV**  
**PERENCANAAN KEUANGAN**

**4.1. Business Preparation Budget**

**1) Biaya Tetap (Fixed Cost) atau Capital Expenses**

| No                | Komponen        | Jumlah Barang | Harga satuan (Rp) | Total harga (Rp)  | Umur | Penyusutan per tahun (Rp) | Penyusutan per bulan (Rp) |
|-------------------|-----------------|---------------|-------------------|-------------------|------|---------------------------|---------------------------|
| 1                 | Oven            | 1             | 5.000.000         | 5.000.000         | 3    | 833.333                   | 416.666                   |
| 2                 | Kompor          | 1             | 150.000           | 150.000           | 3    | 50.000                    | 4.170                     |
| 3                 | Tabung LPG      | 1             | 200.000           | 200.000           | 0    | 0                         | 0                         |
| 4                 | Mixer           | 1             | 8.000.000         | 8.000.000         | 1    | 8.000.000                 | 666.666                   |
| 5                 | Saucepan        | 1             | 150.000           | 150.000           | 1    | 150.000                   | 12.500                    |
| 6                 | Bowl            | 5             | 30.000            | 150.000           | 1    | 150.000                   | 12.500                    |
| 7                 | Timbangan       | 1             | 40.000            | 40.000            | 1    | 40.000                    | 3.333                     |
| 8                 | Rolling pan     | 1             | 20.000            | 20.000            | 1    | 20.000                    | 1.666                     |
| 9                 | Loyang Brownies | 2             | 15.000            | 30.000            | 1    | 30.000                    | 2.500                     |
| 10                | PaperCup        | 1             | 60.000            | 60.000            | 1    | 60.000                    | 5000                      |
| 11                | Baking paper    | 1             | 30.000            | 30.000            | 1    | 30.000                    | 2.500                     |
| 12                | Spatula         | 1             | 30.000            | 30.000            | 1    | 30.000                    | 2.500                     |
| 13                | Paping Bag      | 1             | 15.000            | 15.000            | 1    | 15.000                    | 1.250                     |
| 14                | Saringan        | 1             | 40.000            | 40.000            | 1    | 40.000                    | 5.833                     |
| 15                | Gunting         | 1             | 7.000             | 7.000             | 1    | 7.000                     | 583                       |
| <b>Total (Rp)</b> |                 |               |                   | <b>13.922.000</b> |      | <b>9.455.333</b>          | <b>1.137.667</b>          |

## 2) Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

### a. *Coffee bun*

| No                | Nama Barang   | Jumlah | Harga Satuan (Rp) | Total harga per produksi (Rp) | Total harga per bulan (Rp) |
|-------------------|---------------|--------|-------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1                 | Tepung Terigu | 420 g  | 14.000            | 5.880                         | 47.040                     |
| 2                 | Ragi          | 5 g    | 5.000             | 2.272                         | 18.176                     |
| 3                 | Garam         | 4 g    | 3.000             | 72                            | 576                        |
| 4                 | Gula          | 115 g  | 13.000            | 1.495                         | 11.960                     |
| 5                 | Susu bubuk    | 27 g   | 2.000             | 2.000                         | 16.000                     |
| 6                 | Telur         | 2pc    | 8.000             | 8.000                         | 64.000                     |
| 7                 | Mentega       | 60 g   | 12.000            | 3.600                         | 28.800                     |
| 8                 | Kopi Instan   | 17 g   | 18.000            | 1.800                         | 14.400                     |
| 9                 | Keju          | 16 g   | 30.000            | 2.900                         | 37.600                     |
| 10                | Susu          | 105 g  | 17.000            | 1.785                         | 14.280                     |
| 11                | Kemasan       | 10 pcs | 15.000            | 1.500                         | 12.000                     |
| 12                | Stiker        | 10 pcs | 10.000            | 1.538                         | 12.307                     |
| <b>Total (Rp)</b> |               |        |                   | <b>32.842</b>                 | <b>277.139</b>             |

Keterangan : 10 pcs / produksi

### b. *Fudgy Chocholate brownies*

| No                | Nama barang            | Jumlah | Harga satuan (Rp) | Total harga per produksi (Rp) | Total harga per bulan (Rp) |
|-------------------|------------------------|--------|-------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1                 | <i>Dark Chocolate</i>  | 112 g  | 70.000            | 7.840                         | 62.700                     |
| 2                 | <i>Butter</i>          | 150 g  | 12.000            | 9.000                         | 72.000                     |
| 3                 | Garam                  | 4 g    | 3.000             | 48                            | 384                        |
| 4                 | Telur                  | 3 pc   | 4.000             | 12.000                        | 96.000                     |
| 5                 | Gula                   | 185 g  | 13.000            | 2.405                         | 19.240                     |
| 6                 | <i>Vanilla extract</i> | 2 g    | 7.000             | 233                           | 1.866                      |
| 7                 | Tepung terigu          | 78 g   | 14.000            | 1.092                         | 8.736                      |
| 8                 | <i>Cocoa Powder</i>    | 38 g   | 20.000            | 8.444                         | 67.552                     |
| 9                 | Kemasan                | 8 pcs  | 2.000             | 16.000                        | 128.000                    |
| 10                | Stiker                 | 8 pcs  | 10.000            | 1.230                         | 9.840                      |
| <b>Total (Rp)</b> |                        |        |                   | <b>67.226</b>                 | <b>466.318</b>             |

Keterangan : 8 pcs / produksi

c. *Sausage Bun*

| No                | Nama barang   | Jumlah | Harga satuan (Rp) | Total Harga per produksi (Rp) | Total Harga per bulan (Rp) |
|-------------------|---------------|--------|-------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1                 | Tepung terigu | 250 g  | 14.000            | 3.500                         | 28.000                     |
| 2                 | Gula          | 50 g   | 13.000            | 650                           | 5.200                      |
| 3                 | Ragi          | 4 g    | 5000              | 1.818                         | 14.545                     |
| 4                 | Susu bubuk    | 12 g   | 2.000             | 888                           | 7.104                      |
| 5                 | <i>Egg</i>    | 1 pc   | 4.000             | 4.000                         | 32.000                     |
| 6                 | Susu          | 60 g   | 18.000            | 1.080                         | 8.640                      |
| 7                 | <i>Butter</i> | 40 g   | 12.000            | 2.400                         | 19.200                     |
| 8                 | Garam         | 4 g    | 3000              | 48                            | 384                        |
| 9                 | Sosis         | 1 pcs  | 52.000            | 4.160                         | 41.600                     |
| 10                | Kemasan       | 12 pcs | 15.000            | 1.800                         | 14.400                     |
| 11                | Stiker        | 12 pcs | 10.000            | 1.846                         | 14.769                     |
| <b>Total (Rp)</b> |               |        |                   | <b>22.190</b>                 | <b>185.842</b>             |

Keterangan : 12 pcs / produksi

d. *Soft Milk Bun*

| No                | Nama barang       | Jumlah | Harga satuan (Rp) | Total harga per produksi (Rp) | Total harga per bulan (Rp) |
|-------------------|-------------------|--------|-------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1                 | Tepung terigu     | 420 g  | 14.000            | 5.880                         | 47.040                     |
| 2                 | Ragi              | 10 g   | 5.000             | 4.500                         | 36.000                     |
| 3                 | Gula              | 62 g   | 13.000            | 806                           | 6.448                      |
| 4                 | Susu bubuk        | 24 g   | 2.000             | 1.777                         | 14.216                     |
| 5                 | Garam             | 6 g    | 3.000             | 72                            | 576                        |
| 6                 | Telur             | 2 pc   | 8.000             | 8.000                         | 64.000                     |
| 7                 | Susu              | 210 g  | 18.000            | 3.780                         | 30.240                     |
| 8                 | Butter            | 64 g   | 12.000            | 3.840                         | 30.720                     |
| 9                 | Chocolate filling | 30 g   | 50.000            | 1500                          | 12.000                     |
| 10                | Kemasann          | 18 pcs | 20.000            | 3.600                         | 28.800                     |
| 11                | Stiker            | 18 pcs | 10.000            | 2.769                         | 22.153                     |
| <b>Total (Rp)</b> |                   |        |                   | <b>36.524</b>                 | <b>201.731</b>             |

Keterangan : 18 pcs / produksi

*e. Garlic chesse bun*

| No         | Nama barang   | Jumlah | Harga satuan (Rp) | Total harga per produksi (Rp) | Total harga per bulan (Rp) |
|------------|---------------|--------|-------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1          | Tepung terigu | 440 gr | 14.000            | 3.080                         | 24.640                     |
| 2          | Ragi          | 8 g    | 5.000             | 1.818                         | 14.544                     |
| 3          | Garam         | 6 g    | 3.000             | 36                            | 288                        |
| 4          | Gula          | 60 g   | 13.000            | 390                           | 3.120                      |
| 5          | Susu bubuk    | 27 g   | 2.000             | 2.000                         | 16.000                     |
| 6          | telur         | 2 pc   | 4.000             | 4.000                         | 32.000                     |
| 7          | Susu          | 105 g  | 18.000            | 7.560                         | 60.480                     |
| 8          | Mentega       | 30 g   | 12.000            | 1.800                         | 14.400                     |
| 9          | Madu          | 30 g   | 16.000            | 320                           | 2.560                      |
| 10         | Parsley       | 3 g    | 12.000            | 1.200                         | 9.600                      |
| 11         | Bawang putih  | 16 g   | 15.000            | 960                           | 7.680                      |
| 12         | Keju          | 16 g   | 30.000            | 2.900                         | 23.200                     |
| 13         | Kemasan       | 18 pcs | 20.000            | 3.600                         | 28.800                     |
| 14         | Stiker        | 18 pcs | 10.000            | 2.769                         | 22.153                     |
| Total (Rp) |               |        |                   | 31.544                        | 260.465                    |

Keterangan : 18 pcs / produksi

### 3) Operational Cost

| No         | komponen | Biaya per bulan (Rp) | Biaya per produksi (Rp) |
|------------|----------|----------------------|-------------------------|
| 1          | Listrik  | 200.000              | 40.000                  |
| 2          | Gas 3 kg | 150.000              | 30.000                  |
| 3          | Air      | 20.000               | 4.000                   |
| Total (Rp) |          | 370.000              | 74.000                  |

Berdasarkan rincian tersebut, maka total biaya :

- 1) *Investment Cost* Rp.13.922.000: dibagi buat 5 produk =  
Rp.2.784.400
- 2) *Variable/Production Cost*
  - a) *Coffee Bun* Rp. 277.139/bulan
  - b) *Fudgy Chocolate Brownies* Rp. 466.318/bulan
  - c) *Soft Milk Bun* Rp. 201.731/bulan
  - d) *Sausage Bun* Rp. 185.842/bulan
  - e) *Garlic Chesse Bun* Rp. 260.465/bulan
- 3) *Operational Cost* Rp.370.000 : dibagi 5 produk = Rp.74.000
- 4) *Depreciation Cost* Rp.1.137.667 : dibagi buat 5  
produk=Rp.227.533
- 5) *Capital Budget = Investment cost + variable cost coffe bun, fudgy  
chocolate brownies, soft milk bun, sausage bun dan garlic chesse  
bun + operational cost, yaitu* Rp.13.922.000 + Rp.1.391.495 +  
Rp.370.000 = **Rp.15.683.495**

Berdasarkan rincian tersebut, total *capital budget* (anggaran modal awal) yang dibutuhkan adalah sebagai berikut:

- 1) *Coffe Bun Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost (per  
produksi) + Operational Cost, yaitu* Rp.2.784.400+  
Rp.178.218+ Rp.74.000 = **Rp.3.113.618**
- 2) *Fudgy Chocolate Brownies Capital Budget = Fixed Cost +  
Variable Cost (per produksi) + Operational Cost, yaitu*  
Rp.2.784.400+ Rp. 287.448+ Rp.74.000 = **Rp.3.222.848**
- 3) *Soft Milk Bun Capital Budgett = Fixed Cost + Variable Cost  
(per produksi) + Operational Cost, yaitu* Rp.2.784.400+ Rp.  
150.778+ Rp.74.000 = **Rp.3.086.178**

- 4) *Sausage Bun Capital budget = Fixed Cost + Variable Cost (per produksi) + Operational Cost*, yaitu Rp.2.784.400+ Rp.156.673+ Rp.74.000 = **Rp.3.092.073**
- 5) *Garlic Chesse Bun Capital Budget = Fixed Cost + Variable Cost (per produksi) + Operational Cost*, yaitu Rp.2.784.400+ Rp. 128.875/+ Rp.74.000 = **Rp.3.064.275**

#### **4.2. Business Execution Budget**

Berdasarkan hasil research and development menu, jumlah porsi dari lima menu utama per bulan adalahh:

- 1) *Coffee Bun* 80 pcs
- 2) *Fudgy Chocolate Brownies* 64 pcs
- 3) *Sausage Bun* 96 pcs
- 4) *Soft Milk Bun* 144 pcs
- 5) *Garlic Chesse* 144 pcs

Berikut adalah perhitungan dari *Business Execution Budget* dari *Laguntu Bakeshop*,

##### 1) *Total Fixed Cost*

###### a) *Coffee Bun*

$$\begin{aligned}
 \text{Total Fixed Cost} &= \text{Deoreciation Cost} + \text{Operational Cost} \\
 &= \text{Rp. 227.533/bulan} + \text{Rp.74.000/bulan} \\
 &= \mathbf{\text{Rp.301.533/bulan}}
 \end{aligned}$$

###### b) *Fudgy Chocolate Brownies*

$$\begin{aligned}
 \text{Total Fixed Cost} &= \text{Deoreciation Cost} + \text{Operational Cost} \\
 &= \text{Rp. 227.533/bulan} + \text{Rp.74.000/bulan} \\
 &= \mathbf{\text{Rp. 301.533/bulan}}
 \end{aligned}$$

###### c) *Sausage Bun*

$$\begin{aligned}
 \text{Total Fixed Cost} &= \text{Deoreciation Cost} + \text{Operational Cost} \\
 &= \text{Rp. 227.533/bulan} + \text{Rp.74.000/bulan} \\
 &= \mathbf{\text{Rp. 301.533/bulan}}
 \end{aligned}$$

d) *Soft Milk Bun*

$$\begin{aligned} \text{Total Fixed Cost} &= \text{Deoreciation Cost} + \text{Operational Cost} \\ &= \text{Rp. 227.533/bulan} + \text{Rp.74.000/bulan} \\ &= \mathbf{\text{Rp. 301.533/bulan}} \end{aligned}$$

e) *Garlic Chesse Bun*

$$\begin{aligned} \text{Total Fixed Cost} &= \text{Deoreciation Cost} + \text{Operational Cost} \\ &= \text{Rp. 227.533/bulan} + \text{Rp.74.000/bulan} \\ &= \mathbf{\text{Rp. Rp. 301.533/bulan}} \end{aligned}$$

2) *Cost per Unit* atau Harga Pokok Penjualan (HPP)

$$\text{HPP} = (\text{Total Fixed Cost} + \text{Total Variable Cost}) : \text{Total unit Prroduksi Per Produksi}$$

a) *Coffee Bun*

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= (\text{Rp. 231.617} + \text{Rp.277.139}) : (10 \times 8) \\ &= \text{Rp.508.756} : 80 \\ &= \mathbf{\text{Rp.6.359} / \mathbf{6.400}} \end{aligned}$$

b) *Fudgy Chocolate Brownies*

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= (\text{Rp. 231.617} + \text{Rp.466.318}) : (8 \times 8) \\ &= \text{Rp.697.935} : 64 \\ &= \mathbf{\text{Rp.10.905} / \mathbf{11.000}} \end{aligned}$$

c) *Soft Milk Bun*

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= (\text{Rp. 231.617} + \text{Rp.201.731}) : (18 \times 8) \\ &= \text{Rp.433.348} : 144 \\ &= \mathbf{\text{Rp.3.009} / \mathbf{3.000}} \\ &= \mathbf{\text{Rp.27.000}} \end{aligned}$$

d) *Sausage Bun*

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= (\text{Rp. 231.617} + \text{Rp.185.842}) : (12 \times 8) \\ &= \text{Rp.417.459} : 96 \\ &= \mathbf{\text{Rp.4.348} / \mathbf{4.500}} \end{aligned}$$

e) *Garlic Butter Bun*

$$\text{HPP} = (\text{Rp. 231.617} + \text{Rp.260.465}) : (18 \times 8)$$

$$= \text{Rp.}492.082 : 144$$

$$= \text{Rp.}3.400$$

$$= \text{Rp.}30.000$$

3) *Price Per Unit*

Harga jual yang ditetapkan per porsi adalah 10% dari HPP

$$\text{Price Per Unit} = (30\% \times \text{HPP}) + \text{HPP}$$

a) *Coffee Bun*

$$\text{Price Per Unit} = (30\% \times \text{Rp.}6.400) + \text{Rp.}6.400$$

$$\text{Price Per Unit} = \text{Rp.}8.320$$

$$= \text{Rp.}8.500$$

b) *Fudgy Chocolate Brownies*

$$\text{Price Per Unit} = (30\% \times \text{Rp.}11.000) + \text{Rp.}11.000$$

$$\text{Price Per Unit} = \text{Rp.}14.300$$

$$= \text{Rp.}14.500$$

c) *Soft Milk Bun*

$$\text{Price Per Unit} = (30\% \times \text{Rp.}27.000) + \text{Rp.}27.000$$

$$= \text{Rp.}35.000$$

d)

*Sausage Bun*

$$\text{Price Per Unit} = (30\% \times \text{Rp.}4.500) + \text{Rp.}4.500$$

$$\text{Price Per Unit} = \text{Rp.}5.850$$

$$= \text{Rp.}6.000$$

e) *Garlic Chesse Bun*

$$\text{Price Per Unit} = (30\% \times \text{Rp.}30.000) + \text{Rp.}30.000$$

$$= \text{Rp.}39.000$$

4) *Sold Unit Total (Quantity)*

Proyeksi Produk *Laguntu Bakeshop* yang terjual perbulan sebanyak:

a) *Coffee Bun* 80 pcs

b) *Fudgy Chocolate Brownies* 64 pcs

c) *Sausage Bun* 96 pcs

- d) *Soft Milk Bun* 16 pcs
- e) *Garlic Chesse Bun* 16 pcs

5) *Sales Volume*

Proyeksi besaran revenue per bulan adalah *Sold Unit Total x Price per Unit*

a) *Coffee Bun*

$$\begin{aligned} \text{Sales Volume} &= 80 \times \text{Rp.8.500} \\ &= \mathbf{\text{Rp.680.000}} \end{aligned}$$

b) *Fudgy Chocolate Brownies*

$$\begin{aligned} \text{Sales Volume} &= 64 \times \text{Rp.14.500} \\ &= \mathbf{\text{Rp.928.000}} \end{aligned}$$

c) *Sausage Bun*

$$\begin{aligned} \text{Sales Volume} &= 96 \times \text{Rp.6.000} \\ &= \mathbf{\text{Rp.576.000}} \end{aligned}$$

d) *Soft Milk Bun*

$$\begin{aligned} \text{Sales Volume} &= 16 \times \text{Rp.35.000} \\ &= \mathbf{\text{Rp.560.000}} \end{aligned}$$

e) *Garlic Chesse Bun*

$$\begin{aligned} \text{Sales Volume} &= 16 \times \text{Rp.39.000} \\ &= \mathbf{\text{Rp.624.000}} \end{aligned}$$

6) *Cost of Sales*

Biaya produksi untuk *Cost unit total* adalah *Cost per Unit x Sold unit Total*,

a) *Coffe Bun*

$$\begin{aligned} \text{Cost of Sales} &= 80 \times \text{Rp.6.400} \\ &= \mathbf{\text{Rp.512.000}} \end{aligned}$$

b) *Fudgy Chocolate brownies*

$$\begin{aligned} \text{Cost of Sales} &= 64 \times \text{Rp.11.000} \\ &= \mathbf{\text{Rp.704.000}} \end{aligned}$$

c) *Sausage Bun*

$$\text{Cost of Sales} = 96 \times \text{Rp.4.500}$$

$$= \text{Rp.432.000}$$

d) *Soft Milk Bun*

$$\text{Cost of Sales} = 16 \times \text{Rp.27.000}$$

$$= \text{Rp.432.000}$$

e) *Garlic Chesse Bun*

$$\text{Cost of Sales} = 16 \times \text{Rp.30.000}$$

$$= \text{Rp.480.000}$$

7) **Gross Margin**

Margin kotor yang didapatkan per produksi adalahh *Sales*

*Volume – Cost of Sales*

a) *Coffee Bun*

$$\text{Gross Margin} = \text{Rp.680.000} - \text{Rp.512.000}$$

$$= \text{Rp.168.000}$$

b) *Fudgy Chocolate Brownies*

$$\text{Gross Margin} = \text{Rp.928.000} - \text{Rp.704.000}$$

$$= \text{Rp.224.000}$$

c) *Sausage Bun*

$$\text{Gross Margin} = \text{Rp.576.000} - \text{Rp.432.000}$$

$$= \text{Rp.144.000}$$

d)

*Soft Milk Bun*

$$\text{Gross Margin} = \text{Rp.460.000} - \text{Rp.432.000}$$

$$= \text{Rp.28.000}$$

e) *Garlic Chesse Bun*

$$\text{Gross Margin} = \text{Rp.624.000} - \text{Rp.480.000}$$

$$= \text{Rp.144.000}$$

**Total Gross Margin = Rp.708.000 Per Bulan**

### 4.3 Break – Even Point (BEP)

a) *BEP Coffee Bun*

$$BEP = \text{Cost of Sales} : \text{Price per Unit}$$

$$BEP = 512.000 : 8.500$$

$$= 60,23$$

$$= \mathbf{60 Pcs}$$

b) *BEP Fudgy Chocolate Brownies*

$$BEP = \text{Cost of Sales} : \text{Price per Unit}$$

$$BEP = 704.000 : 14.500$$

$$= 48,5$$

$$= \mathbf{49 Pcs}$$

c) *BEP Sausage Bun*

$$BEP = \text{Cost of Sales} : \text{Price per Unit}$$

$$BEP = 432.000 : 6.000$$

$$= \mathbf{72 Pcs}$$

d) *BEP Soft Milk Bun*

$$BEP = \text{Cost of Sales} : \text{Price per Unit}$$

$$BEP = 432.000 : 35.000$$

$$= 12,34 \text{ pcs}$$

$$= \mathbf{13 Pcs}$$

e) *BEP Garlic Chesse Bun*

$$BEP = \text{Cost of Sales} : \text{Price per Unit}$$

$$BEP = 480.000 : 39.000$$

$$= \mathbf{13 Pcs}$$

f) *Pay out of time (POT)*

$$= \text{Total Fixed Cost} : (\text{Depreciation Cost} + \text{Total Gross Profit per bulan} \times 12)$$

$$= 13.922.000 : (1.137.667 + (708.000 \times 12))$$

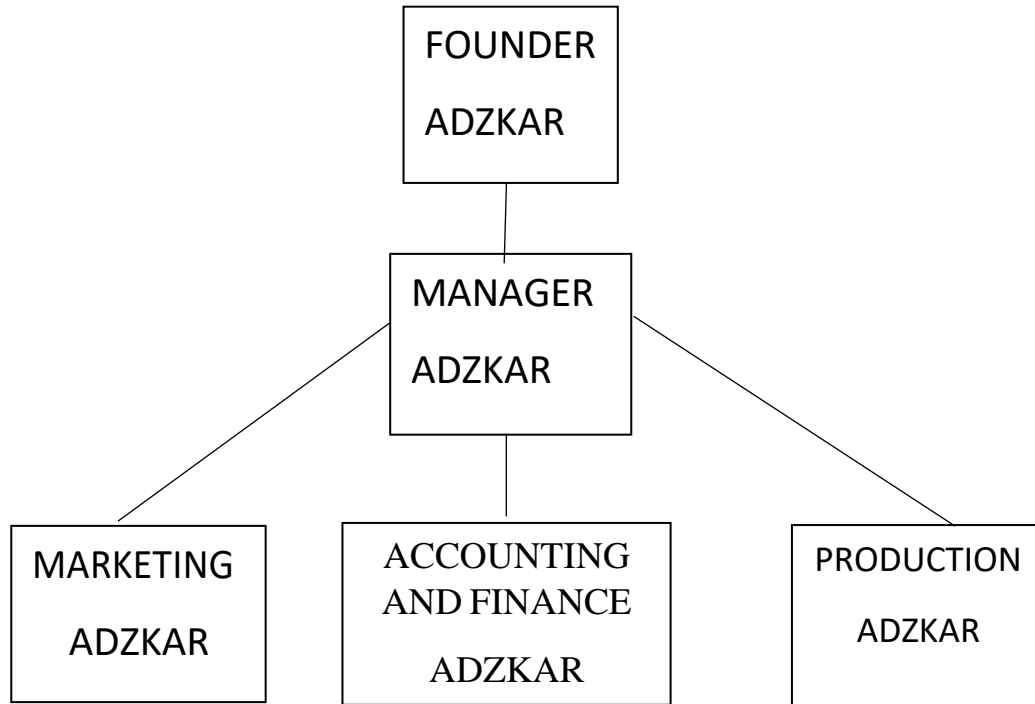
$$= 13.922.000 : (1.137.667 + 8.496.000)$$

$$= 13.922.000 : 9.633.667 = \mathbf{1 \text{ tahun } 4 \text{ bulan}}$$

## BAB V

### PERENCANAAN MANAJEMEN DAN ORGANISASI

#### 5.1 Struktur Organisasi



5.2.

#### Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Jabatan

Berikut adalah tugas dan tanggung jawab masing- masing posisi :

a) Pendiri

- Melakukan setoran modal untuk mendukung operasional bisnis
- Bertanggung jawab untuk memastikan setiap divisi yang telah melaksanakan tanggung jawabnya dengan baik

b) Akuntansi dan Keuangan

- Temukan jawaban atas keuangan bisnis, baik segi *cash in* maupun *money out*
- Mendokumentasikan bukti keluar masuknya uang
- Membuat laporan keuangan bulanan dan laporan penduduk

c) Pemasaran

→ Bertugas untuk mempromosikan produk melalui media sosial dan bentuk lainnya

d) Operasional

→ Membuat resep *standar* untuk produk yang dijual

→ Membuat produk dan memastikan bahwa produk yang dibuat sesuai dengan *standar*

→ Lakukan *stock* secara rutin setiap minggu

→ Membuat daftar kebutuhan material

## **BAB VI**

### **PERENCANAAN OPERASIONAL**

#### **6.1 Tahapan Operasional**

##### 1. Pembelian Bahan Baku

- Melakukan survey harga bahan baku yang dibutuhkan
- Membuat daftar pemasok bahan baku terpercaya
- Memantau kualitas bahan baku yang diterima dari pemasok
- Melakukan pembelian bahan baku dengan jumlah yang cukup untuk memenuhi permintaan

##### 2. Produksi

- Menentukan menu *bakery and pastry* yang akan dihasilkan
- Menyiapkan resep dan prosuder pembuatan
- Menyiapkan perlengkapan dan alat yang dibutuhkan
- Memastikan standar kualitas produk yang dihasilkan

##### 3. Penyimpanan dan Pengemasan

- Menentukan tempat penyimpanan bahan baku dan produk jadi yang aman dan bersih
- Mengatur stok barang
- Memilih kemasan yang sesuai dengan produk

##### 4. Pemasaran dan penjualan

- Menentukan harga jual yang bersaing dan terjangkau
- Menentukan strategi pemasaran yang efektif, seperti promosi melalui media sosial atau event kuliner
- Menyiapkan sistem pembayaran yang mudah dan aman
- Menjaga hubungan baik dengan pelanggan dan menerima masukan dari mereka

## **BAB VII**

### **ANALISA PASAR**

#### **7.1 Keunggulan Kompetitif**

Keunggulan dari produk Laguntu *Bakeshop* dibandingkan dengan para kompetitor antara lain memiliki citarasa yang sudah disesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia. Menjual berbagai macam roti yang klasik atau jadul dan juga produk yang cenderung jarang ditemui di Indonesia, tentunya produk yang di pasarkan memiliki bentuk yang cantik dan menarik, juga produk dari Laguntu *Bakeshop* ini memiliki harga yang terjangkau dibandingkan dengan kopetitor yang ada.

#### **7.2 Target Pasar**

Target pasar Laguntu *Bakeshop* adalah seluruh kalangan dari anak-anak mulai umur 5 tahun sampai dewasa yang tidak memiliki alergi pada gluten, memfokuskan kepada remaja hingga dewasa yang gemar konsumsi produk *bakery* atau produk roti, hal ini juga dibantu dengan cara promosi melalui sosial media. Lokasi target yang dituju adalah daerah Kota Baubau, Sulawesi Tenggara, hal ini dikarenakan lokasi usaha Laguntu *Bakeshop* ini berpusat di daerah BUTON lebih tepatnya di Kota Baubau sehingga pemasaran akan lebih berpusat di daerah Kota Baubau. Produk ini secara keseluruhan ditargetkan kepada seluruh lapisan masyarakat karena memiliki harga yang terjangkau dan juga produk ini menggunakan bahan dasar yang sangat aman dikonsumsi baik anak-anak sampai dewasa.

#### **7.3 Kompetitor**

Main competitor dari Laguntu *Bakeshop* ini adalah *bakery* yang sudah besar dan dikenal banyak orang yaitu *Golden* dan *Carol*. Hal ini terjadi karena *Golden* dan *Carol* memiliki produk yang satu tipe dengan produk yang dipasarkan oleh Laguntu *Bakeshop*. *Golden* dan *Carol* sudah memiliki nama yang besar di Kota Bau Bau, tentunya beberapa *bakery*, UMKM, dan online shop lain yang sudah memiliki nama yang besar dan dikenal oleh banyak orang akan

menjadi kompetitor. Tentunya masyarakat akan lebih memilih hal yang lebih “pasti” ketimbang mencoba produk baru.

#### **7.4 Analisis Kompetitif**

*Bakery* besar memiliki produk yang sudah dikenal oleh masyarakat contohnya seperti roti *Soft Milk Bun* dari *Golden* dan *Carol*. Tentunya masyarakat akan lebih memilih hal yang lebih “pasti” ketimbang mencoba produk yang baru. Dan juga *bakery* besar memiliki banyak cabang yang memudahkan konsumennya untuk mendapatkan produk mereka. Namun ada juga kelemahan dari beberapa kompetitor di atas adalah memiliki harga yang tinggi, dimana produk dari *Laguntu Bakeshop* memiliki harga yang sangat terjangkau sehingga bisa menjadi kekuatan dari brand ini sendiri, juga rasa yang ditawarkan oleh *Laguntu Bakeshop* tidak kalah dengan main kompetitor.

#### **7.5 Analisis SWOT**

##### *1) Strength*

- a) Memiliki harga yang sangat terjangkau.
- b) Kami menggunakan bahan yang berkualitas.
- c) Produk dari *Laguntu Bakeshop* tidak menggunakan bahan pengawet tambahan dan dibuat sesuai pesanan.

##### *2) Weakness*

- a) Merupakan *brand* yang baru sehingga masyarakat masih ragu untuk mencoba.
- b) Produk mudah ditiru oleh kompetitor.

##### *3) Opportunity*

- a) Roti merupakan salah satu makanan yang digemari banyak orang.

##### *4) Threats*

- a) *Brand* kami relatif baru, jadi masih perlu mengenalkan.
- b) Memiliki beberapa kompetitor besar.
- c) Tidak semua orang bisa mengonsumsi produk kami karena produk kami mengandung bahan alergen.

## **BAB VIII**

### **PERENCANAAN PEMASARAN**

#### **8.1 Produk**

Produk yang dipasarkan adalah produk *bakery* atau roti, produk ini memiliki merek “Laguntu *BakeShop*”. Untuk sementara ini Laguntu *BakeShop* akan menawarkan beberapa produk roti klasik maupun roti yang berasal dari luar negeri antarlain *coffe bun*, *garlic chesse bun*, *fudgy chocolate brownies*, *soft milk bun*, dan *sausage bun*. Semua produk yang ditawarkan akan menggunakan kemasan plastik kaca yang tentunya dilengkapi dengan logo dari Laguntu *BakeShop*. Harga yang ditawarkan juga sangat terjangkau dibandingkan dengan kompetitor yang ada. Tentunya produk yang ditawarkan memiliki rasa yang enak karena sudah disesuaikan dengan lidah orang Indonesia.

#### **8.2 Harga**

Harga dari produk “Laguntu *Bakeshop*” ini bervariasi dan tentunya sangat terjangkau dibandingkan dengan kompetitor yang ada. Untuk produk roti di “Laguntu *Bakeshop*” ini berkisar di harga Rp 6.000 – Rp 39.000. Penentuan harga ini sudah mengikuti perhitungan yang ada dimana memiliki keuntungan kotor di angka 30%. Harga menu dari Laguntu *Bakeshop* adalah sebagai berikut :

- 1) *Coffe Bun* Rp 8.500
- 2) *Soft milk Bun* Rp 35.000
- 3) *Garlic Chesse Bun* Rp 39.000
- 4) *Fudgy Chocolate Brownies* Rp 14.500
- 5) *Sausage Bread* Rp 6.000

Dengan harga yang terjangkau ini penulis berharap produk dari “Laguntu *BakeShop*” ini bisa dijangkau oleh seluruh kalangan yang ada.

### **8.3 Promosi**

Kegiatan promosi yang akan digunakan untuk pemasaran produk Laguntu *Bakeshop* adalah dengan *platform* media sosial seperti Instagram, Tik Tok dimana saat ini media sosial merupakan salah satu cara promosi yang paling ampuh dan gratis, setiap kalangan tentunya bisa mengakses media sosial. Kegiatan promosi juga bisa dilakukan dengan cara memberi *tester* kepada orang-orang terdekat sehingga bisa menggunakan teknik marketing mulut ke mulut dimana orang akan mempromosikan produk yang cocok dengan para konsumen. Selain itu kedepannya juga akan mengadakan *giveaway*, dan *promo promo* menarik melalui *platform* media sosial yang ada, hal ini bisa menarik banyak konsumen dan juga sebagai sarana promosi gratis karena tentunya akan ada syarat yang berlaku untuk memenangkan *giveaway* yang ada.

### **8.4 Tempat**

Produk produk dari Laguntu *Bakeshop* akan dipasarkan melalui etalase yang di pajang. Tempat produksi laguntu *Bakeshop* ini terletak Di Coto Laguntu Samping Bank BNI, Kec Wolio, Kel Wale, Kota Buton, Sulawesi Tenggara 9371

## **BAB IX**

### **PENUTUP**

#### **9.1 Kesimpulan**

Usaha kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang memiliki peluang dan ruang untuk berkembang yang sangat besar. Salah satunya adalah *bakery*, *bakery* adalah sebuah toko yang memproduksi berbagai macam roti dimana roti adalah suatu makanan yang berbahan dasar tepung dengan beberapa bahan tambahan dan dimasak dengan cara dipanggang atau sering disebut dengan *pengovenan*. Laguntu *BakeShop* merupakan usaha yang ingin didirikan penulis dengan konsep *home bakery*, roti yang dijual merupakan beberapa roti klasik dan roti yang memiliki beberapa pengembangan baik roti manis maupun roti asin. Beberapa menu yang akan dijual adalah *Chocolate Coffe bun*, *garlic Chesse bun*, *Sausage bun*, *Fudgy Cocolate Brownies*, dan *Soft Milk Bun*. Tujuan utama dari pendirian usaha ini tentunya adalah untuk belajar mengenal dunia usaha di bidang kuliner dan bagaimana cara untuk mengatur keseluruhan proses berjalannya suatu usaha. Selain itu juga tentunya untuk mendapatkan *profit* atau keuntungan dari hasil penjualan produk dari Laguntu *BakeShop*. Kedepannya jika semua bisa memenuhi target akan dibuka cabang *offline* di daerah Baubau. Produk roti ini memiliki *profit* yang cukup besar dikarenakan penggunaan bahan baku yang cukup terjangkau, maka dari itu Laguntu *BakeShop* diharapkan bisa mencapai target-target yang diinginkan.

#### **9.2 Saran**

Penulis berharap penulisan tugas akhir ini bisa bermanfaat bagi para pembaca yang membutuhkan, terutama para calon pengusaha di bidang kuliner terutama *bakery*. Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini memiliki banyak kesalahan, hal ini dikarenakan keterbatasan penulis terhadap informasi penulisan dan lain sebagainya. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangatlah diterima oleh penulis sebagai evaluasi penulisan tugas akhir ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sukarwati, R. (2018, March 25). Menurun Minat Generasi Muda Terhadap masakan Tradisional Indonesia. Medium. Retrieved March 26, 2022, from <https://medium.com/@ritasukarwati/menurun-minat-generasi-muda-terhada-p-masakan-tradisional-indonesia-5cff8097e54b>
- Sugiarto, E. C. (2021, June 27). Kewirausahaan UMKM Dan Pertumbuhan Ekonomi. KEMENTERIAN SEKRETARIAT NEGARA REPUBLIK INDONESIA. Retrieved March 28, 2023, from [https://www.setneg.go.id/baca/index/kewirausahaan\\_umkm\\_dan\\_pertumbuhan\\_ekonomi](https://www.setneg.go.id/baca/index/kewirausahaan_umkm_dan_pertumbuhan_ekonomi)
- Saputri, Y. D. (2022, September 2). Perusahaan: Pengertian, Unsur, Bentuk, Jenis, dan Tujuan. IDN Times. Retrieved March 28, 2023, from <https://www.idntimes.com/business/economy/yunisda-dwi-saputri/apa-itu-perusahaan>
- Isnanto, B. A. (2022, October 6). Inilah Jenis Perusahaan Berdasarkan Badan dan Kegiatannya. detikfinance. Retrieved March 28, 2023, from <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6332397/inilah-jenis-perusahaan-berdasarkan-badan-dan-kegiatannya>
- Sitoresmi, A. R. (2021, December 21). Apa ITU KONSEP? Ketahui Pengertian, Ciri-Ciri, Unsur, Fungsi dan Jenisnya. liputan6.com. Retrieved March 28, 2023, from <https://www.liputan6.com/hot/read/4818880/apa-itu-konsep-ketahui-pengertian-ciri-ciri-unsur-fungsi-dan-jenisnya>
- Ananda. (2022, March 15). Konsep Bisnis: Pengertian, Fungsi, & Cara membuat Konsep Bisnis. Gramedia. Retrieved March 28, 2023, from <https://www.gramedia.com/best-seller/konsep-bisnis/#:~:text=Salah%20satu%20fungsi%20utama%20dari,mencapai%20target%20yang%20sudah%20ditentukan.>
- Laily, I. N. (2022, January 12). Akulturasi Adalah Perpaduan Kebudayaan, Ini Penjelasannya. KataData. Retrieved March 28, 2023, from <https://katadata.co.id/intan/berita/61de37b981625/akulturasi-adalah-perpaduan-kebudayaan-ini-penjelasannya>
- Ditha, M. R. (2020, January 21). Pengertian Akulturasi Beserta Manfaat, Proses, Beserta Contoh Akulturasi. Nesabamedia. Retrieved March 29, 2023,

from <https://www.nesabamedia.com/pengertian-akulturasi/#:~:text=Manfaat%20akulturasi%20yaitu%20dapat%20melahirkan,tetapi%20tidak%20menghilan%20budaya%20lama>.

Nurhakim, A. (2023, January 12). Pahami Contoh Minat dan Bakat Berdasarkan Jenisnya serta Cara Mengenalinya. Quipper Blog. Retrieved March 29, 2023, from <https://www.quipper.com/id/blog/quipper-campus/campus-entrance/n-paha-mi-contoh-minat-dan-bakat/>

Febrianti, L. (2022, August 18). Contoh Minat dan Bakat & Perbedaannya. Gramedia. Retrieved March 29, 2023, from [https://www.gramedia.com/best-seller/contoh-minat-dan-bakat/#Jenis\\_dan\\_Contoh\\_Mina](https://www.gramedia.com/best-seller/contoh-minat-dan-bakat/#Jenis_dan_Contoh_Mina)

Kee, D. M. H., Yean, C. B., Joyee, C., Shahnaz, H., & Samad, H. B. A. (2020). Rotiboy to Turkey. *Journal of The Community Development in Asia*, 3(2), 78-87.

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.

## LAMPIRAN



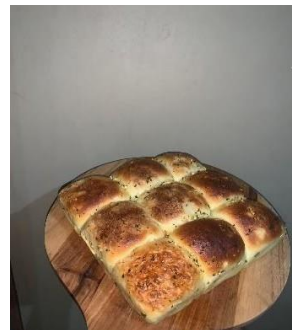
Gambar 10.1 *Soft Milk Bun*



Gambar 10.2 *Sausage Bun*



Gambar 10.3 *Coffe Bun*



Gambar 10.4  
*GarlicChesse Bun*



Gambar 10.5 *Fudgy Chocolate Brownies*