

Perencanaan Dan Pembuatan Bisnis Oseng Kentang “DELICIOUS” (Tinjauan Aspek Produksi)

Afrida Yanti¹, Dwi Astuti²
Politeknik Negeri Bengkalis
afriday629@gmail.com¹, dwi@polbeng.ac.id²

Abstract

This final project is entitled Planning and Manufacture of Fried Potatoes Business "DELICIOUS" (Production Aspect Review)". The general objective of this final project is to find out how to plan and making a fried potatoes "DELICIOUS". The specific objectives of this final project are to find out the raw materials used, to find out how the production process of the "DELICIOUS" fried potatoes, and to find out the calculate the total cost production process, as well as to find out the obstacles and solutions encounterend during the production process. There are 4 implementation methods used in this project, namely, plan preparation, implementation, completion, and project reporting. The final result of this product is to produce a new product of fried potatoes "DELICIOUS". Theproduction process is a type of Intermittentproduction process.Theobstacles faced difficulty in getting raw materials. The main raw material for potatoes is really good quality and the problem when frying potatoes is that the potatoes are easy to blend with one another, so that the when cooked the sticky inside of the potato is still wet and not tasty. The solution when the raw material for potatoes is difficult to find at the time of production is overcome by looking for these raw materials until quality potatoes are found and the solution and sticky potatoes are by separating each potato when soaking in vinegar so that the potato poople do not mix with each other.

Keywords: Business, Delicious, Planning, Production, Potatoes

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki jumlah penduduk yang sangat padat, dengan alasan tersebut menuntut kita untuk terus dapat menggagas inovasi-inovasi baru guna menciptakan lapangan kerja sendiri. Pada saat ini tantangan dari hambatan yang dihadapi di dunia usaha semakin besar dan terus maju dalam segala bidang. Salah satunya kegiatan yang pesat perkembangannya adalah kegiatan jual beli khususnya dalam bidang usaha makanan..

Oseng Kentang merupakan olahan makanan yang mudah dibuat, selain mudah dalam proses produksi, oseng kentang juga mudah di pasarkan. Oseng kentang merupakan salah satu makanan yang mudah kita temui di pasar. Oseng kentang ini memiliki rasa yang enak, crispy, pedas dan harga yang terjangkau, oseng kentang ini memiliki tekstur dan citarasa yang enak. Oseng kentang terbuat dari produk-produk yang berkualitas dan terjamin khasiat nya, karena oseng kentang ini terbuat dari bahan-bahan alami. Sebelum kami memproduksi oseng kentang ini kami terlebih dahulu melihat bahan-bahan yang akan kami gunakan.

Melihat perkembangan usaha kuliner sekarang ini, sangat mudah bagi kita untuk mendapatkan berbagai jenis makanan. Bukan hanya itu saja, kita juga bias memilih berbagai jenis makanan apa saja yang kita inginkan sesuai dengan selera masing-masing. Produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Kegiatan menambah daya guna sifat dan bentuknya dinamakan sebagai produksi barang.

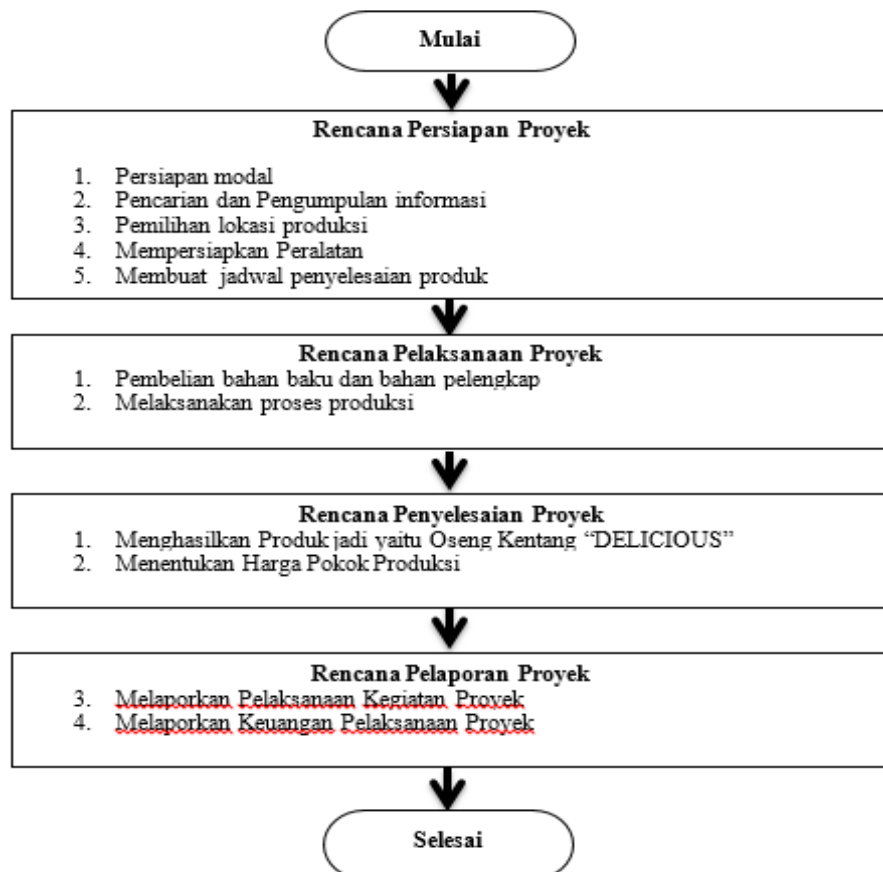
2. TINJAUAN PUSTAKA

Sebagai referensi dalam melakukan proyek akhir, penulis mengambil beberapa hasil penelitian terdahulu yang telah dilakukan dan dipublikasikan. Berikut adalah beberapa hasil dari penelitian terdahulu yang dijadikan referensi untuk proyek akhir ini.

- Hasil penelitian pertama, yang dilakukan oleh Riana, Cahyana, Ridawati (2020) yang berjudul *The Effect Of Natural Yeast Extract Pepino Fruit (Solanum Maricatum Aiton) Used In Bika Ambon Medan Cake Making Process Againts Of The Costumer Acceptance*, dengan hasilnya adalah *This study aims to analyze the effect of using natural yeast pepino fruit extract (Solanum Maricatum Aiton) in the making of Medan Ambon bika cake on consumer acceptance. This study used an experimental method by treating the difference in the percentage of yeast used in the making of the Medan Ambon bika cake, namely the percentage of yeast of 20%, 30%, and 40%.* Untuk lebih dari dua penulis, maka penulisan ditambah dengan dkk. Contoh Misbul Hadi, Edy Kuncoro, Bambang Subeno, Syafruddin Ahmad, dituliskan (Hadi dkk., 2000);
- Penelitian berikutnya adalah yang dilakukan oleh Tarigan, Hamzah, Rahmayuni (2019) dengan judul penelitian "Karakteristik bika ambon tapioca dengan puree ubi jalar ungu", dengan hasil penelitiannya adalah Bika ambon adalah salah satu jenis kue yang ada di Indonesia.
- Penelitian lainnya yang dilakukan dengan menggunakan variable yang sama juga dilakukan oleh Herawati, Mulyani (2016), dengan judul "Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas pada UD.

3. METODE PENELITIAN

Untuk menyelesaikan proyek akhir ini tentunya memiliki metode dalam pelaksanaan proyek yang akan dilakukan. Rencana persiapan proyek ini akan dibuat dalam bentuk bagan alir, adapun bagan alir bagian produk pada proyek akhir kue bika panggang sebagai berikut:



4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Oseng Kentang “DELICIOUS”

Usaha oseng kentang ini beroperasi sejak tanggal 07 Oktober 2021 dimana oseng kentang ini diolah dari bahan dasar kentang, kacang tanah, teri asam, minyak goreng, cabe, cuka makan, gula pasir, dan sedikit asam jawa. Bisnis oseng kentang ini didirikan dan dikelola oleh Afrida Yanti dan Nurul Muslimah, tanpa memperkerjakan satupun karyawan. Semua pekerjaan mulai dari proses pembuatan oseng kentang ini sampai dengan pemasaran dan pendistribusiannya dilakukan hanya satu kelompok. Dalam menjalankan usaha ini Afrida Yanti berperan dibidang produksi dan Nurul Muslimah berperan dibidang pemasaran. Merek produk yang saat ini telah dijual dipasaran yaitu “Oseng Kentang “DELICIOUS”.

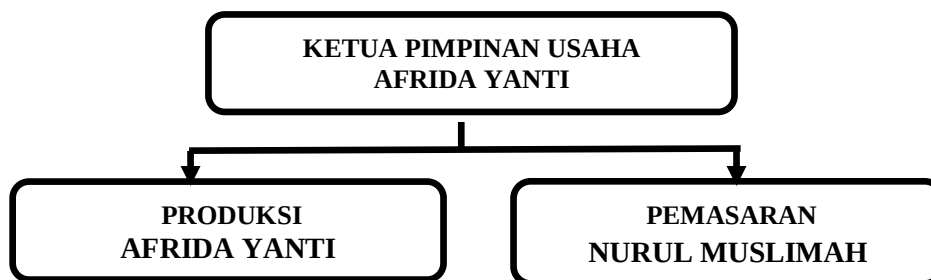
Berikut merupakan gambar hasil dari produk oseng kentang “DELICIOUS” dapat dilihat dari Gambar 4.1 berikut ini:



Gambar 4.1 Produk Oseng Kentang DELICIOUS”

Sumber: Data Olahan 2021

Adapun struktur organisasi tersebut dapat dilihat pada Gambar 4.2 berikut ini:



Gambar 4.2 Struktur Organisasi

Sumber: Data Olahan 2021

Tabel 4.1 Persiapan Modal

No	Nama anggota	Total
1	Afrida Yanti	Rp. 100.000,-
2	Nurul Muslimah	Rp. 100.000,-
Jumlah		Rp. 200.000,-

Sumber: Data olahan 2021

Tabel 4.2 Rincian Belanja Biaya Modal Awal

No	Bagian Produksi		Bagian Pemasaran	
	Nama Barang	Harga	Nama Barang	Harga
1	Kentang	Rp 28.000 ,-	Plastik Klip Zipper	Rp 67.000 ,-
2	Kacang tanah	Rp 3.000 ,-	Print Stiker Label	Rp 4.000 ,-
3	Teri asam	Rp 5.000 ,-	Minyak Bensin	Rp 7.650,-
4	Minyak goreng	Rp 8.000 ,-	Kantong Plastik	Rp 6.000,-
5	Gula pasir	Rp 13.000 ,-	Kuota Internet	Rp 5.000,-

No	Bagian Produksi		Bagian Pemasaran	
	Nama Barang	Harga	Nama Barang	Harga
6	Cabe kering	Rp 3.000,-		
7	Asam jawa	Rp 1.000 ,-		
8	Cuka makan	Rp 4.000 ,-		
9	Garam	Rp 3.000 ,-		
10	Penyedap rasa	Rp 1.000,-		
11	Bawang putih	Rp 3.000,-		
12	Parutan	Rp 14.000,-		
13	Isi ulang gas	Rp 12.000,-		
Total Produksi		Rp 98.000,-	Total Pemasaran	Rp 89.650,-
Total Keseluruhan			Rp 189 .650,-	

Sumber: Data olahan 2021

Pencarian dan Pengumpulan Informasi

Dalam membentuk usaha membutuhkan berbagai informasi misalnya mengenai pendirian sebuah bisnis kecil dibutuhkan apa saja yang dipersiapkan dalam membuat sebuah bisnis, bagian-bagian apa saja yang diperlukan dalam pendirian sebuah bisnis dan bagaimana cara memproduksi oseng kentang dan lain sebagainya. hal ini bertujuan agar bisnis ini dilaksanakan untuk menyiapkan semua yang dibutuhkan dan mampu menghadapi kendala-kendala yang terjadi.

Tabel 4.3 informasi yang diperoleh dalam bisnis oseng kentang “DELICIOUS”

No	Kategori Informasi	Sumber Informasi
1	Pendiri usaha kecil	Diskusi
2	Cara memproduksi oseng kentang	Diskusi
3	Alat dan bahan yang digunakan	Diskusi

Sumber: Data olahan 2021

Pada pemilihan tempat untuk lokasi produksi adalah dengan mempertimbangkan kondisi tempat produksi, kesiapan dan ketersediaan peralatan produksi, serta untuk efisiensi kerja dan waktu maka kelompok memutuskan lokasi yang akan menjadi tempat untuk melaksanakan produksi oseng kentang yaitu di Jl. Pramuka , Gg. H.Idris, Kecamatan Bengkalis.



Gambar 4.3 Pemilihan Lokasi Produksi

Sumber: Data Olahan 2021

Dalam proyek ini akan disajikan perhitungan laba rugi dari proyek oseng kentang selama 12 kali produksi. Adapun perhitungan laba rugi tersebut dapat dilihat dibawah ini:

LAPORAN LABA RUGI
BISNIS OSENG KENTAG “DELICIOUS”
Periode Oktober - Desember 2021

PENDAPATAN

Penjualan Ke-1	Rp. 80.000,-
Penjualan Ke-2	Rp. 60.000,-
Penjualan Ke-3	Rp. 92.000,-
Penjualan Ke-4	Rp. 96.000,-
Penjualan Ke-5	Rp. 72.000,-
Penjualan Ke-6	Rp. 50.000,-
Penjualan Ke-7	Rp. 90.000,-
Penjualan Ke-8	Rp. 78.000,-
Penjualan Ke-9	Rp. 18.000,-
Penjualan Ke-10	Rp. 116.000,-
Penjualan Ke-11	Rp. 78.000,-
Penjualan Ke-12	Rp. 82.000,-
	+
Total Pendapatan	Rp 912.000,-

PENGELUARAN

Pengeluaran Biaya Produksi Untuk 12 Kali	Rp 561.000,-
Pengeluaran Biaya Pemasaran Untuk 12 Kali	Rp 283.830,-
	+
Total Pengeluaran	(Rp 844.830,-)
Laba	Rp 67.170,-

Berdasarkan pada tabel laporan laba rugi diatas dapat dilihat bahwa bisnis oseng kentang yang telah berjalan selama 12 kali pemasaran memperoleh laba sebesar Rp 67.170,- dengan demikian rata-rata yang diperoleh untuk setiap kali pemasaran yaitu Rp 5.597,-.

Kendala yang dihadapi Selama Proses Produksi

Kendala yang dihadapi selama melakukan proses produksi oseng kentang “DELICIOUS” yaitu

1. Sulitnya mendapatkan bahan baku utama yaitu kesulitan dalam mencari bahan baku, yaitu kentang yang berkualitas.
2. Kendala saat menggoreng kentang yaitu kentang mudah menyatu antara satu dan yang lainnya, sehingga saat dimasak bagian dalam kentang yang lengket masih basah dan tidak gurih.

Solusi dari Kendala yang dihadapi Selama Proses Produksi

Solusi yang dilakukan dari kendala diatas selama melakukan proses produksi oseng kentang “DELICIOUS” yaitu

1. Solusinya saat bahan baku kentang sulit ditemukan pada saat produksi, diatasi dengan mencari bahan baku tersebut sampai ditemukan kentang yang berkualitas untuk diproduksi.

2. Solusi dari kentang yang lengket yaitu dengan memisahkan setiap irisan kentang pada saat perendaman dengan air cuka agar irisan kentang tidak menyatu satu dengan yang lainnya.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penyelenggaraan proyek akhir perencanaan dan pembuatan bisnis oseng kentang “DELICIOUS” (Tinjauan Aspek Produksi), maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Komposisi bahan baku dalam produksi oseng kentang “DELICIOUS” ini terdiri dari kentang, teri asam, kacang tanah, minyak goreng, cabai kering, bawang putih, cuka makan, asam jawa, gula pasir, royko, dan garam halus. dalam melakukan proses produksi pembuatan oseng kentang proses produksi yang dilakukan yaitu produksi secara terputus-putus (*Intermittent Process/Discrete System*) karena produksi dilakukan sesuai pesanan dari konsumen yang sudah memesan produk terlebih dahulu atau sistem *delivery*. Dikarenakan adanya pandemik Covid-19 serta peraturan dari Pemerintah agar tetap dirumah. Sehingga kurang maksimal dalam menjalankan produksi karena warung banyak yang menolak untuk menitipkan produk. Proses pembuatan oseng kentang terdiri dari beberapa tahapan yaitu: Proses pencucian dan pemotongan kentang kemudian kentang yang sudah di potong direndam dengan menggunakan air cuka kira-kira 3 sampai 5 menit selanjutnya tiriskan kentang tersebut. kentang yang ditiriskan kemudian kita goreng, untuk hasil yang bagus kita masak dengan api yang sedang. Setelah proses menggoreng kentang selesai maka selanjutnya kita goreng teri asam dan juga kacang. Kemudian proses merebus dan menggiling cabe. Setelah cabe sudah di rebus dan digiling kemudian kita goreng cabe tersebut. Dan yang terakhir campurkan semua bahan yang sudah jadi kedalam satu baskom dan aduk sampai benar-benar menyatu sehingga menghasilkan satu produk oseng kentang “DELICIOUS”.
2. Perhitungan total biaya produksi Oseng Kentang “DELICIOUS” selama 12 (Dua belas) kali produksi adalah sebesar Rp. 561.000.
3. Selama melakukan proses produksi oseng kentang “DELICIOUS” ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu sulitnya mendapatkan bahan baku utama yaitu kentang yang berkualitas. dan kendala saat menggoreng kentang yaitu kentang mudah menyatu antar satu dan lainnya, sehingga saat dimasak bagian dalam kentang yang lengket masih basah dan tidak gurih.
4. Solusi yang dilakukan dalam menghadapi sulitnya mendapatkan bahan baku yaitu kentang yang berkualitas adalah dengan mencari bahan baku sampai ditemukan kentang yang berkualitas untuk diproduksi, dan Solusi yang dilakukan dalam menghadapi kendala saat menggoreng tersebut yaitu dengan memisahkan setiap irisan kentang pada saat perendaman dengan air cuka agar irisan kentang tidak menyatu satu dengan yang lainnya.

Saran

Setelah menjalankan proyek oseng kentang “DELICIOUS” ada beberapa saran yaitu:

1. Dengan adanya kendala seperti sulitnya mencari bahan baku seperti kentang yang berkualitas sebaiknya rajin bertanya dan menjalin hubungan dengan pemasok bahan baku ini akan membantu dalam mengumpulkan informasi tentang ketersediaannya bahan baku sehingga proses produksi tidak terhambat.

2. Untuk kedepannya bagi pengusaha yang ingin melakukan bisnis agar dapat menentukan strategi yang tepat dan lebih teliti lagi dalam melakukan proses produksi agar tidak terjadi kesalahan dan kerugian selama menjalankan usaha. Agar tujuan dari produksi jelas sesuai dengan yang direncanakan sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, (2016) https://m.wartaekonomi.co.id/berita130235/proses_produksi, diakses 15 September 2016.
- Daryanto, (2020) <https://eprints.polsri.ac.id/697/4/BAB%20II.PDF>, diakses 25 September 2020.
- Echdar. (2013) <https://adminjwblog.wordpress.com/2016/11/15/business-plan-perencanaan-bisnis/>, diakses 20 September 2013.
- Elvianto dan Kartikasari, (2017). *Analisis Data Panel Untuk Menguji Pengaruh Estimasi Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Pada Workshop Pt Multi Karya Bajatama*. ISSN: 2337-7887 (print version)
- Hamali, Arif Yusuf. (2016) *Pemahaman Strategi Bisnis dan Kewirausahaan*. Prenamedia. Bandung.
- Herawati dan Mulyani (2016). *Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo*. ISBN 978-602-60569-2-4.
- Irham, Fahmi. (2014). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Alfabeta. Bandung.
- Mulyadi (2012). *Metode Harga Pokok Produksi dan Perhitungan Harga Pokok Produksi*. Bandung
- Malau, Harman. (2017) *Manajemen Pemasaran*. Alfabeta. Bandung.
- Riana, Cahyana, Ridawati (2020) yang berjudul *The Effect Of Natural Yeast Extract Pepino Fruit (Solanum Maricatum Aiton) Used In Bika Ambon Medan Cake Making Process Againts Of The Costumer Acceptance* ISSN: 1412-8837
- Tarigan, Hamzah, Rahmayuni (2019) dengan judul penelitian "Karakteristik Bika Ambon Tapioka Dengan Puree Ubi Jalar Ungu" ISSN 1411-1438 print / ISSN 2338-8234 .
- Triiptono, Fandi. (2015) *Strategi Pemasaran*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Wulandari, Setiawina dan Djayastra. (2017). *Analisis Faktor-Faktor Yang mempengaruhi Produksi Industri Perhiasan Logam Mulia Di Kota Denpasar*. ISSN : 2337-3067
- Wijaya (2020), <http://eprints.polsri.ac.id/2485/4/BAB%20II.PDF>, diakses 5 Maret 2020
- Yamit, (2020) <http://eprints.polsri.ac.id/2485/3/BAB%20II.PDF>, diakses pada tanggal 4 Agustus 2020
- zimmerer. (2020) <https://m.wartaekonomi.co.id/berita130235/manfaat-kewirausahaan>, diakses 15 September 2020.