

**PERENCANAAN DAN PEMBUATAN USAHA
CHUBBY CHEEZY CRUNCH
(TINJAUAN ASPEK PRODUKSI)**

Tasya Khoriyanti Sitorus¹, Erma Domos²

Politeknik Negeri Bengkalis

Tasyasitorus29@gmail.com¹, emmadom.os@gmail.com²

Abstract

The title of this final project is “Business Planning and Manufacturing of Chubby Cheezy Crunch Snacks. The general purpose of the project is to find out “How to Plan and Create a Chubby Cheezy Crunch Business. The specific objective to be achieved in this final project is to find out the raw materials used in the Chubby Cheezy Crunch production process. To find out how the production process of Chubby Cheezy Crunch Snacks is. To find out how many Chubby Cheezy Crunchs are produced. And to find out the obstacles and solutions in producing Chubby Cheezy Crunch. There are 4 implementation methods used in this business, namely, project preparation plans, project implementation plans, project completion plans, project reporting plans. The end result of this product is a production process that runs for 20 times using different raw materials in each production time. The profit earned is Rp. 4,140,000. The problem when opening the spring rolls that you want to roll with cheese is that if you leave the spring rolls for a long time outside, it will easily dry out/hard so that it is very stiff to roll. The solution for the spring rolls that are difficult to roll due to being easy to dry is to put the spring rolls into the rice cooker to make them moist and easy to roll. The problem when frying the rolled spring rolls is that the spring rolls are easy to blend into one another as a result of the rolled spring rolls there is a little bit of flour coming out of the roll. The solution from Chubby Cheezy Crunch, which is easy to stick, is to add a little flour for the roll adhesive so that when fried it doesn't easily blend with the others.

Keywords: Planning, Production, Business, Chubby Cheezy Crunch.

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rencana bisnis merupakan langkah awal yang menunjukkan bahwa pengusaha serius dalam menjalankan sebuah bisnis baru dan pernyataan atas tujuan berdirinya sebuah bisnis, serta strategi atau rencana seperti apa yang akan dijalankan untuk mencapai suatu tujuan dari bisnis tersebut. Sedangkan studi kelayakan merupakan menilai kelayakan investasi dan penelitian yang mendalam terhadap suatu ide bisnis tentang layak atau tidaknya ide tersebut untuk dilaksanakan. Salah satu ide bisnis yang akan direncanakan dan dikembangkan, yaitu berupa chubby cheezy crunch dimana bisnis ini berbahan dasar keju dan lumpia. Mengapa chubby cheezy crunch ini dipilih menjadi sebuah ide bisnis di Bengkalis? Alasan yang paling utama, chubby cheezy crunch ini belum dipasarkan disekitaran pulau Bengkalis. Selain itu, produk olahan susu yang cukup digemari dan banyak digunakan sebagai bahan tambahan pangan antara lain adalah keju. Keju merupakan pangan sumber protein dan sumber kalsium. Namun kandungan asam lemak jenuh yang tinggi pada keju menjadi pembatas bagi sebagian

orang untuk mengonsumsinya. Tersedianya bahan baku yang banyak mendorong untuk memanfaatkan sumber daya yang telah ada ini. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengadakan proyek tugas akhir dengan judul “Perencanaan dan Pembuatan Usaha Chubb Cheezy Crunch (Tinjauan Aspek Produksi)”.

1.2 Identifikasi Proyek

Berdasarkan dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka hasil dari indentifikasi masalah yang dilakukan, yaitu Bagaimana Perencanaan dan Pembuatan Usaha Chubby Cheezy Crunch (Tinjauan Aspek Produksi)?

1.3 Tujuan Proyek

Berdasarkan identifikasi proyek yang di paparkan di atas tujuan dari proyek akhir Perencanaan dan Pembuatan Usaha Produk Chubby Cheezy Crunch, yaitu:

1.3.1 Tujuan Umum Proyek

Tujuan umum untuk proyek Tugas Akhir perencanaan pembuatan usaha bisnis Chubby Cheezy Crunch adalah untuk mengetahui bagaimana perencanaan dan pembuatan usaha bisnis Chubby Cheezy Crunch.

1.3.2 Tujuan Khusus Proyek

Tujuan khusus untuk proyek tugas akhir perencanaan pembuatan usaha Chubby Cheezy Crunch adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bahan baku yang dibutuhkan untuk pembuatan usaha.
2. Untuk mengetahui proses produksi pembuatan usaha Chubby Cheezy Crunch.
3. Untuk mengetahui kendala dan solusi dalam pembuatan usaha Chubby Cheezy Crunch.

1.4 Manfaat Proyek

Berdasarkan penelitian ini manfaat yang diharapkan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis
Sebagai sarana untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam perkuliahan dengan praktek sesungguhnya di lapangan dan sebagai salah satu syarat menempuh Diploma (D-III) Administrasi Bisnis. Diharapkan proyek akhir ini dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk meningkatkan pengembangan kreatifitas dan inovasi penulis.
2. Bagi Pembaca
Dapat menambah wawasan pengetahuan dalam memulai suatu bisnis dan dapat dijadikan sumber atau titik tolak sebagai bahan perbandingan bagi perencanaan bisnis selanjutnya.
3. Bagi Pihak Lain
Diharapkan proyek akhir ini dapat memberikan alternatif dan informasi cemilan baru yang enak dan gurih bagi masyarakat dengan bahan baku Lumpia dan Keju yang memberikan banyak manfaat dengan bahan yang mudah didapatkan dipasar. Diharapkan proyek akhir ini dapat membantu untuk meningkatkan nilai pendapatan bagi para pedagang Cemilan Kekinian.

1.5 Tempat, waktu dan Pelaksanaan Proyek

Tempat Pelaksanaan proyek perencanaan dan pembuatan usaha Chubby Cheezy Crunch (Aspek Produksi) dilakukan di Bengkalis. Produksi akan dimulai pada bulan Oktober 2021.

2 TINJAUAN PUSTAKA

Dalam penelitian ini dibutuhkan beberapa penelitian terdahulu yang relevan atau yang sesuai dengan judul proposal dan akan dijadikan landasan atau dasar dalam proposal tersebut.

Penelitian pertama dilakukan oleh Juniawati, Sri dan Evy Damayanthi (2015), dengan judul *“Development of Low Fat Cheese as Functional Food”*, dengan hasil penelitian yang dapat dijabarkan sebagai berikut: *Cheese is one of dairy foods as a source of protein and calcium. However, the high content of saturated fatty acid in cheese prohibits some people to consume it. The development of low fat cheese is an effort to meet the public demand for healthy food. Low fat cheese usually has poor body, flavor and functional properties. However, modification of process and raw materials can improve the quality of low fat cheese and increase the functional properties of low fat cheese. The process of homogeneity of milk cream, addition of fat replacer, adjunct culture and enzymes, and emulsion of vegetable oils in skim can fix the qualities of low fat cheese. The results of in vivo and clinical testing showed that low fat cheese could lower blood cholesterol levels and raise the status of antioxidant.*

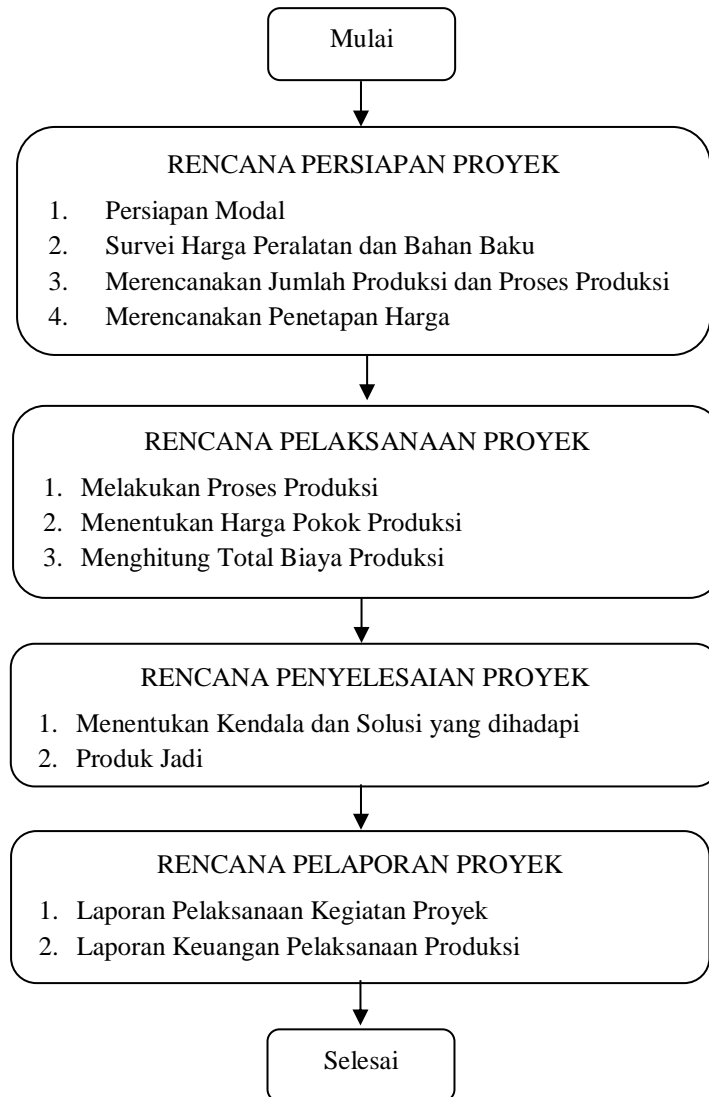
Penelitian kedua dilakukan oleh Titissari dan Nimas (2020), dengan judul *“Analisis Usaha Stik Keju Rainbow Di Desa Begadung Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk”*, membahas mengenai penelitian ini tujuan Tugas Akhir Analisis Usaha Stik Keju Rainbow Adalah Untuk Melaksanakan Proses Produksi Stik Keju, Serta Menerapkan Bauran Pemasaran Produk Stik Keju Rainbow Di Desa Begadung Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk. Inovasi Produk Stik Keju Dilakukan Dengan Menambah Pewarna Alami Berupa Wortel Untuk Menghasilkan Warna Jingga, Cabai Merah Untuk Warna Merah Dan Daun Pandan Untuk Warna Hijau Pada Stik Keju. Alur Proses Pembuatan Stik Keju Terdiri Dari Pematangan Bahan Seperti Cabai, Wortel Dan Daun Pandan, Perebusan Bahan Ketika Air Sudah Mendidih, Penghalusan Bahan Dilakukan Satu Persatu, Pencampuran Bahan Dengan Dibagi Menjadi 4 Adonan, Pencetakan, Pengorengan, Pengemasan Dan Pelabelan. Kegiatan Tugas Akhir Ini Berlangsung Selama Empat Bulan Di Mulai Dari Bulan Februari Hingga Bulan Mei 2020 Di Desa Begadung Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk. Satu Kali Proses Produksi Dapat Menghasilkan 25 Bungkus Stik Keju Rainbow Dengan Berat Peremasan 120 Gram. Hasil Analisis Usaha Menghasilkan Bep (Produksi) 18 Kemasan Dari Produksi 25 Kemasan Dan Nilai Bep (Harga) Rp. 7.515 Dengan Harga Jual Rp. 10.000, Nilai r/c Ratio 1,33 Dan Nilai Roi 9,92 %. Saluran Distribusi Digunakan Secara Langsung Dan Tidak Langsung. Promosi Produk Dengan Metode Personal Selling Dan Promosi Melalui Media Sosial Whatsapp dan Instagram.

Penelitian ketiga yang dilakukan oleh Swandina dan Rista Anila (2020) dengan judul *“Proses Produksi Keju Mozzarella Pada Cv. Narendra Food Company (NFC) Malang Praktik Kerja Lapangan”*, dengan hasil yang dapat dijabarkan sebagai berikut: *Proses Produksi Keju Mozzarella Pada CV. Narendra Food Company (NFC) Malang. Anila Rista Swandina, NIM D41171690, 72 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Bagus P. Yudhia K., MP (Dosen Pembimbing). Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada saat menempuh semester akhir selama ± 540 jam atau setara dengan 3 bulan. Kegiatan ini adalah kegiatan dimana mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah didapatkan dibangku perkuliahan dengan cara mempraktikkan secaralangsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik*

Kerja Lapang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Hal tersebut diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan di CV. Narendra Food Company yang berada di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini memiliki tujuan untuk menjelaskan proses produksi dan mengidentifikasi masalah dan solusi yang terdapat dalam proses produksi pada CV. Narendra Food Company. CV. Narendra Food Company merupakan industri pangan yang mengolah keju mozzarella. CV. Narendra Food Company didirikan oleh Bapak Dapin Narendra yang merupakan alumni dari Universitas Brawijaya, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan (ITP). Keju mozzarella merupakan produk olahan berbahan baku susu sapi segar. Karakteristik keju mozzarella adalah elastis, berserat, dan lunak. Keju mozzarella memiliki tekstur yang lentur dan lumer ketika dipanaskan. Keju mozzarella mengandung 19,4% protein, 21,6% lemak, dan 2,20% karbohidrat. Proses produksi merupakan kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang diinginkan. CV. Narendra Food Company vii memiliki beberapa proses produksi yaitu persiapan alat, penerimaan bahan baku, pemanasan susu, penambahan asam sitrat dan enzim rennet, pemotongan curd, penyaringan curd, mixing, proses pemuluran (stretching), dan proses pencetakan pengemasan. Pada proses produksi di CV. CV. Narendra Food Company memiliki beberapa permasalahan yaitu proses produksi yang menurun. Permasalahan tersebut disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu manusia, metode, material, dan lingkungan. Masalah pertama yaitu manusia, dimana pekerja yang kurang teliti dan masalah tersebut dapat diatasi dengan memberikan pelatihan kepada pekerja. Permasalahan kedua yaitu terletak pada mesin, dimana terdapat mesin yang rusak dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan melakukan perawatan pada mesin. Permasalahan ketiga terletak pada material, dimana terdapat bahan baku yang tidak sesuai standart dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan sering melakukan quality control pada bahan baku. Permasalahan terakhir yaitu terletak pada lingkungan, dimana gudang bahan baku yang tidak tertata rapi dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan perusahaan bisa melakukan kerjasama terkait penataan ulang pada gudang bahan baku.

3 METODE PENELITIAN

Bagan alir ini menjelaskan tentang tahapan dalam melaksanakan kegiatan proyek akhir, yang dimulai dari tahapan perencanaan, tahapan pelaksanaan, tahapan penyelesaian, hingga tahap pelaporan proyek. Adapun bagan alir untuk melakukan proses pelaksanaan proyek. Perencanaan dan Pembuatan Usaha Chubby Cheezy Crunch aspek produksi dapat dilihat:



Gambar 3.1 Bagan Alir Metoda dan Proses Peyeleaian Proyek Akhir

Sumber: Data Olahan 2021

Untuk lebih jelasnya, gambaran tentang Perencanaan dan Pembutan Usaha Chubby Cheezy Crunch dapat dilihat sebagai berikut:

1. Persiapan Modal Adapun rencana/persiapan modal cemilan Chubby Cheezy Crunch ini berasal dari dana pribadi, yang dikumpulkan dari 2 orang anggota, modal tersebut digunakan untuk pembelian bahan baku pembuatan makanan olahan Chubby Cheezy Crunch.
2. Survei Harga Peralatan dan Bahan Baku Survei harga peralatan dan bahan baku direncanakan akan dilakukan ditoko-toko harian yang ada disekitar Bengkalis untuk mengetahui p

dipertimbangkan dimana toko yang memiliki harga yang relatif murah dan terjangkau, beberapa toko yang telah disurvei yaitu, Sejarah Baru Jl. Antara, Toko Pesona Jl. Gatot Subroto, Toko MM Jl. Pattimura.

3. Merencanakan Jumlah Produksi dan Proses Produksi Dalam melakukan sebuah bisnis tentu harus merencanakan jumlah produksi dan bagaimana proses produksi agar mampu menghadapi kendala-kendala yang mungkin terjadi.
4. Merencanakan Penetapan Harga dalam strategi harga ini akan membahas tentang harga produk yang akan diterapkan untuk penjualan cemilan Chubby Cheezy Crunch pada tahap ini melakukan penetapan harga produk dengan menyesuaikan harga pokok penjualan kemudian ditambahkan dengan jumlah keuntungan yang ingin diterapkan.

4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Usaha Produk Cemilan *Chubby Cheezy Crunch*

Profil Usaha Produk Cemilan Chubby Cheezy Crunch Usaha cemilan Chubby Cheezy Crunch mulai operasi sejak tanggal 9 Oktober 2021. Modal awal usaha cemilan Chubby Cheezy Crunch ini adalah Rp. 400.000,- dimana modal tersebut di dapat dari modal pribadi kelompok dua orang setiap per orang Rp. 200.000,- yaitu untuk membeli peralatan dan bahan baku produksi dan penjualan. Untuk proses produksi dilakukan di Jl. Hos. Cokroaminoto, Gg. Mayor twono, Bengkalis.

Peralatan yang digunakan untuk proses produksi merupakan milik pribadi dan untuk bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi adalah bahan-bahan yang mudah didapatkan. Cemilan Chubby Cheezy Crunch sangat digemari karena mempunyai berbagai varian yang tentunya pasti disukai oleh kalangan anak-anak hingga orang dewasa. Dapat kita lihat dari daerah Bengkalis sendiri yang gemar mencoba sesuatu yang baru apalagi jenis makanan ringan.

Melihat kebiasaan itu memberikan ide kepada peneliti untuk memperkenalkan produk makanan ringan yaitu cemilan Chubby Cheezy Crunch. Nama tersebut berfungsi sebagai identitas usaha dan mempermudah konsumen untuk mengetahui produk yang dihasilkan oleh usaha Chubby Cheezy Crunch. Disebalik nama usaha Chubby Cheezy Crunch ini mempunyai arti tersendiri yaitu dengan kulit Lumpia dan didalamnya ada potongan keju yang padat sehingga ketika dimakan sangat crunchy. Cemilan Chubby Cheezy Crunch ini memiliki 6 Varian Rasa Topping yaitu, rasa Original, Chocolate, Tiramisu, Cappucino, Taro, dan Green Tea.

4.2 Persiapan Proyek *Chubby Cheezy Crunch*

Pada tahap persiapan proyek ini terdapat beberapa bagian yang dilakukan dalam melaksanakan kegiatan proyek cemilan *Chubby Cheezy Crunch* yaitu sebagai berikut:

4.2.1 Persiapan modal

Persiapan awal yang akan dilakukan sebelum menjalankan usaha cemilan *Chubby Cheezy Crunch* yaitu mempersiapkan modal untuk pembelian bahan baku dan peralatan modal yang akan dikeluarkan menggunakan biaya pribadi dari dua anggota pelaksana modal tersebut dikeluarkan sesuai dengan hal yang dibutuhkan.

4.1.1 Survei lokasi pembelian peralatan dan bahan baku

Pembelian untuk peralatan dan bahan baku dilakukan untuk mencari tempat penjualan peralatan dan bahan baku yang menjual dengan harga yang sesuai, untuk peralatan toko yang

disurvei atau diamati toko sekitaran Bengkalis yaitu, Sejarah Baru Jl. Antara, Toko Pesona Jl. Gatot Soebroto dan Toko Siang Malam. Survei-survei tersebut dilakukan bertujuan untuk mendapatkan tempat penjualan peralatan dan bahan baku yang sesuai dengan kebutuhan.

4.3 Pelaksanaan Proyek Cemilan *Chubby Cheezy Crunch*

4.3.1 Proses produksi

Tempat pelaksanaan usaha cemilan *Chubby Cheezy Crunch* dilaksanakan di Gg, Mayor Twono Jl. Hos. Cokroaminoto Bengkalis. Ada beberapa Tahap Dalam Pembuatan Produk. Proses produksi cemilan *Chubby*.

4.4 Penyelesaian Proyek *Chubby Cheezy Crunch*

4.4.1 Menentukan Kendala Dan Solusi

4.4.1.1 Kendala Selama Proses Produksi

Berikut kendala yang dihadapi selama proses produksi yaitu:

1. Kendala pada saat membuka lumpia yang mau digulung sama keju adalah kulit lumpia ini jika dibiarkan lama diluar mudah mengering/keras sehingga sangat kaku untuk digulung.
2. Kendala pada saat pengirisan keju adalah ukuran keju yang berbeda- beda, semakin kecil ukuran keju maka semakin kecil juga gulungannya.
3. Kendala saat menggoreng lumpia yang sudah digulung yaitu lumpia mudah menyatu antara satu dan yang lainnya akibat dari lumpia yang sudah digulung terdapat tepung yang keluar sedikit dari gulungan.
4. Kendala pada saat memberikan varian rasa *topping*, yaitu karena ada sebagian menggunakan coklat batangan jadi harus dicairkan terlebih dahulu, butuh waktu yang cukup lama untuk mencairkan coklat tersebut karena coklat yang dicairkan tidak boleh terkena air sedikit pun akan membuat coklat semakin sulit buat diaplikasikan ke lumpia dan keju yang sudah digoreng.

4.4.1.2 Solusi Dari Kendala yang Dihadapi

Berikut ini adalah solusi dari kendala yang dihadapi selama proses pembuatan *Chubby Cheezy Crunch* adalah:

1. Solusi dari lumpia yang sulit digulung akibat mudah mengering adalah masukkan lumpia kedalam *rice cooker* agar lembab dan mudah digulung.
2. Solusi dari potongan keju seimbang yaitu ambil satu potongan keju sebagai contoh agar pengirisan keju selanjutnya sama rata.
3. Solusi dari *Chubby Cheezy Crunch* yang mudah lengket yaitu dengan memberikan sedikit tepung untuk perekat gulungannya sehingga ketika digoreng tidak mudah menyatu dengan yang lainnya.
4. Solusi dari mencairkan coklat yaitu sebelum mengaplikasikan keju dan lumpia yang sudah digoreng sebaiknya terlebih dahulu mencairkan

4.5 Pelaporan Proyek *Chubby Cheezy Crunch*

Proyek usaha penyelesaian *Chubby Cheezy Crunch* ini menghasilkan produk dengan memiliki enam varian rasa *topping* yaitu, coklat, *tiramisu*, taro, *green tea*, *cappucino*, dan Original. Pelaporan dari proyek *Chubby Cheezy Crunch* laporan kegiatan yang berlangsung

selama 20 (dua puluh) kali produksi. Pelaporan ini dibuat dalam dua bentuk, Yaitu laporan pelaksanaan kegiatan proyek dan laporan keuangan pelaksanaan kegiatan produksi.

4.5.1 Laporan Keuangan Laba Rugi Proyek *Chubby Cheezy Crunch*

Dalam proyek ini akan disajikan perhitungan laba rugi dari proyek *chubby cheezy crunch* selama 20 kali produksi. Ada pun perhitungan laba rugi tersebut dapat dilihat dibawah ini.

LAPORAN KEUANGAN USAHA LABA RUGI USAHA CEMILAN *CHUBBY CHEEZY CRUNCH*

Periode 9 Oktober-12 Desember 2021

PENDAPATAN

PenjualanKe-1	Rp.	300.000,-
PenjualanKe-2	Rp.	180.000,-
PenjualanKe-3	Rp.	336.000,-
PenjualanKe-4	Rp.	180.000,-
PenjualanKe-5	Rp.	156.000,-
PenjualanKe-6	Rp.	300.000,-
PenjualanKe-7	Rp.	120.000,-
PenjualanKe-8	Rp.	204.000,-
PenjualanKe-9	Rp.	204.000,-
PenjualanKe-10	Rp.	180.000,-
PenjualanKe-11	Rp.	144.000,-
PenjualanKe-12	Rp.	192.000,-
PenjualanKe-13	Rp.	204.000,-
PenjualanKe-14	Rp.	168.000,-
PenjualanKe-15	Rp.	192.000,-
PenjualanKe-16	Rp.	132.000,-
PenjualanKe-17	Rp.	216.000,-
PenjualanKe-18	Rp.	360.000,-
PenjualanKe-19	Rp.	204.000,-
PenjualanKe-20	Rp.	168.000,-
Total Pendapatan		Rp. 4.140.000,-

PENGELUARAN

Pengeluaran Biaya Produksi Untuk 20 Kali	Rp	940.000,-
Pengeluaran Biaya Pemasaran Untuk 20 Kali	Rp	148.000,-
Total Pengeluaran		Rp. 1.088.000,-
Total BHP	Rp	Rp. 100.000,-
Total Keseluruhan PengeluaranLaba		(Rp. 1.188.000,- Rp. 2.952.000,-)

Berdasarkan pada tabel laporan laba rugi diatas dapat dilihat bahwa bisnis cemilan *chubby cheezy crunch* yang telah berjalan selama 20 kali pemasaran memperoleh laba

sebesar Rp. 2.952.000,- dengan demikian rata-rata yang diperoleh untuk setiap kali pemasaran yaitu Rp. 147.600,-

5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah melakukan proyek Chubby Cheezy Crunch penulis memperoleh pengalaman yang bermanfaat untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan. Pada bab ini dijelaskan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Komposisi bahan baku dalam proses produksi Chubby Cheezy Crunch adalah Keju, Lumpia, Minyak Goreng, Coklat, Tiramisu, Taro, Green Tea, dan Cappucino.
2. Proses Produksi cemilan Chubby Cheezy Crunch dilakukan sebanyak 20 (dua puluh) kali produksi. Dengan menggunakan Proses Produksi secara terus menerus (continuous process). Dalam proses pengirisan Keju hal yang pertama adalah siapkan alat dan bahan-bahan seperti mangkok plastik, minyak goreng, setelah itu iris keju seperti balok masukkan potongan keju kedalam kulit lumpia digulung secara bersamaan. Selanjutnya yaitu proses pengorengan keju dan lumpia yang sudah digulung siapkan pengorengan dengan api sedang. Biarkan hingga minyak panas lalu goreng keju dan lumpia hingga coklat keemasan. Kemudian angkat masukkan ke dalam wadah dan dinginkan. Selanjutnya adalah proses pemberian varian rasa topping pada keju dan lumpia yang sudah digoreng yaitu dengan memberi varian rasa topping coklat, taro, tiramisu, green tea dan cappucino pada keju dan lumpia. Setelah keju dan lumpia dihasilkan langkah selanjutnya masukkan gulungan lumpia kedalam kemasan yang telah disediakan.
3. Kendala pada saat membuka lumpia yang mau digulung sama keju adalah kulit lumpia ini jika dibiarkan lama diluar mudah mengering/keras sehingga sangat kaku untuk digulung. Kendala pada saat pengirisan keju adalah ukuran keju yang berbeda-beda, semakin kecil ukuran keju maka semakin kecil untuk membentuk gulungan.
4. Kendala saat menggoreng lumpia yang sudah digulung yaitu lumpia mudah menyatu antara satu dan yang lainnya akibat dari lumpia yang sudah digulung terdapat tepung yang keluar sedikit dari gulungan. Kendala pada saat memberikan varian rasa topping yaitu karna ada sebagian menggunakan coklat batangan jadi harus dicairkan terlebih dahulu, butuh waktu yang cukup lama untuk mencairkan coklat tersebut karena coklat yang dicairkan tidak boleh terkena air sedikit pun akan membuat coklat semakin sulit buat diaplikasikan ke lumpia dan keju yang sudah digoreng. Solusi dari lumpia yang sulit digulung akibat mudah mengering adalah masukkan lumpia kedalam rice cooker agar lembab dan mudah digulung. Solusi dari potongan keju seimbang yaitu ambil satu potongan keju sebagai contoh agar pengirisan keju selanjutnya sama rata. Solusi dari Chubby Cheezy Crunch yang mudah lengket yaitu dengan memberikan sedikit tepung untuk perekat gulungannya sehingga ketika digoreng tidak mudah menyatu dengan yang lainnya. Solusi dari mencairkan coklat yaitu sebelum mengaplikasikan keju dan lumpia yang sudah digoreng sebaiknya terlebih dahulu mencairkan coklat agar tidak memakan waktu yang lama dan harus menggunakan bahan stainless steel supaya dengan mudah mencairnya.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dari hasil perencanaan dan pembuatan usaha cemilan Chubby Cheezy Crunch yang telah dilaksanakan, maka didapat saran sebagai berikut:

1. Membuat produk yang kualitas terjamin dengan harga yang relatif murah karena bisa menjadi cemilan yang terus diminati oleh masyarakat.
2. Pengelolaan bahan baku masih harus ditingkatkan, dengan cara menata kembali tata letak tempat persediaan bahan baku agar dapat memaksimalkan tempat persediaan bahan baku dan membersihkan tempat produksi secara rutin.
3. Untuk pelaku 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 diharapkan agar lebih meningkatkan strategi dalam proses produksi, seperti membuat rasa baru agar lebih menarik pelanggan.
4. Dengan adanya kendala seperti sulitnya mencari bahan utama seperti keju sebaiknya rajin bertanya dan jangan pernah merasa malu untuk menjalin hubungan dengan pemasok bahan baku ini akan membantu dalam mengumpulkan informasi tentang ketersediaannya bahan baku sehingga proses produksi tidak terhambat.
5. 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 selamamenjalankan usaha. Agar tujuan dari produksi jelas sesuai dengan yang direncanakan sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri (2013) (<https://id.berita.yahoo.com/produksi-adalah-proses-menciptakanbarang-131652000.html>), diakses pada tanggal 28 Mei 2021.
- Durcker,(2016).DefinisiKewirausahaan(<https://radarsemarang.Jawapos.com/rubriukategori/2013/02/24/menumbuhkan-karakter-kewirausahaan>), diakses pada tanggal 28 Mei 2021.
- Daryanto dan Cahyono, (2012).Pengertian Produk (<https://eprints.polsri.ac.id/6974/BAB%20II.PDF>), diakses pada tanggal 29Mei 2021
- Echdar, (2013). Perencanaan Bisnis(<https://journal.unnes.ac.id>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021 Eddy, (2015), (<http://repository.stieykn.ac.id/67/>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021 Firmansyah,(2019).Produk(<https://core.ac.uk/Anangfirmansyahdownload/pdf/227752618>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Hendro, (2012). Manfaat Perencanaan Bisnis (https://www.academia.edu/30704311/kewirausahaan_inovasi_dan_perencanaanbisnis), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Hisrich dan Paters, (2016).Kewirausahaan (<https://e-journal.uajy.ac.id>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Hamali, Arif Yusuf, (2016), Pemahaman Strategi Bisnis dan Kewirausahaan. Prenamedia. Bandung, diakses pada tanggal 29 Mei 2021

- Fahmi irham,(2013)(<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JPE/article/download/21158/9492/>), diakses 15 September 2020, diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Juniawati, Sri dan Evy Damayanthi, (2015). Development of Low Fat Cheese as FunctionalFood ([https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation &hl=HmVDuO8C](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=HmVDuO8C)), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Krismiaji dan Aryani, (2014). Pengertian Biaya Produksi (<http://repository.stieykpn.ac.id/67/>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Mankiw, (2012), (<https://amp.kompas.com/skola/read/2021/09/09/140000769/pengertian-ilmu-ekonomi-dari-para-ahli>), diakses tanggal 29 Mei 2021 44
- Sugiyono, (2013), (<https://repository.unpas.ac.id/46129/7/BAB%20III%20Sidang%20Akhir.pdf>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Sunarto, (2015), (https://elibrary.umikom.ac.id/id/eprint/2266/8/UNIKOM_ERGAT%20AZIZ%20ARIPIN10.BAB%20II.pdf), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Swandina dan Rista Anila, (2020).Proses Produksi Keju Mozzarella Pada Cv. Narendra Food Company (Nfc) Malang Praktik Kerja Lapang(<https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/3465>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Titissari dan Nimas, (2020). Analisis Usaha Stik Keju Rainbow Di Desa Begadung Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk (<https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/371>), diakses pada tanggal 29 Mei 2021
- Tjiptono, (2015) Strategi Pemasaran. CV Andi Offset. Yogyakarta. Diakses pada tanggal 29 Mei 2021 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