

PERENCANAAN DAN PEMBUATAN BISNIS CHOCOLATOS GORENG “3B” (Tinjauan Aspek Produksi)

Rini Zuraini¹, Supriati²
Politeknik Negeri Bengkalis
Rinizuraini7@gmail.com¹, supriati@polbeng.ac.id²

Abstract

The title of this final project is “Planning and Manufacturing of Chocolatos Goreng “3B” Business (Production Aspect Review)”. The general objective of the project is to find out how to plan and manufacture a Chocolatos Goreng “3B” Business. The specific objectives to be achieved in this final project are to find out the raw materials used, how the production process is, as well as to find out the constraints and solutions in producing Chocolatos Goreng “3B” Business. There are 4 implementation methods used in this project, namely, plan preparation, implementation, completion, and project reporting. The end result of this project is to produce a new product, namely snacks made from Chocolatos and spring roll skins. The production process is a type of continuous production process. The obstacle faced is that it is difficult to separate the spring roll skins one by one and it takes time, because the quality of the spring roll skin is not good and it tears easily, the solution is to buy a quality spring roll skin and when separating the spring roll skin it must be done carefully. The problem with the Chocolatos frying process is that the spring roll skin that has been rolled up with Chocolatos opens during the frying process. The solution is when frying, slowly place the Chocolatos into the pan and place the Chocolatos in half of the oil in the pan. during the frying process, the solution is when frying put the chocolatos into the skillet slowly and place the chocolatos in a half portion of the oil in the pan.

Keywords : Planning, Production, Business, Chocolatos, Spring Roll Skin.

1. PENDAHULUAN

Produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Proyek Chocolatos Goreng “3B” ini dipilih menjadi peluang bisnis di Bengkalis karena proyek Chocolatos Goreng “3B” belum ada yang memproduksi di sekitaran Bengkalis sehingga peluang dari usaha bisnis ini sangat bagus untuk dikembangkan. Tersedianya bahan baku, mendorong penulis untuk mengolah bahan baku yang telah ada untuk membuat Chocolatos Goreng “3B” sebagai ide yang baru dari bisnis coklat-cokelat yang telah ada.

Dalam sebuah penelitian dilakukan oleh Aeni dan Lamusa (2017) dengan judul: “Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Cokelat Rapoviaka Pada Industri Rapoviaka Simple Di Kota Palu” adapun maksud penelitian diatas, yaitu: Penelitian ini bertujuan untuk

mengetahui pendapatan dan kelayakan usaha Rapoviaka coklat pada industri Rapoviaka Simple di Kota Palu. Selama bulan April sampai Juni 2016. Penentuan lokasi dan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*). Jumlah responden sebanyak 3 orang. Pengumpulan data pada penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan, yaitu analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan besar pendapatan dan kelayakan dari produk rapoviaka coklat tersebut sejauh ini baik. Hal ini ditunjukkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh pada bulan Mei Tahun 2016 sebesar Rp 10.785.707,3 untuk coklat Rapoviaka. Coklat Rapoviaka diproduksi setiap bulan sesuai dengan ketersediaan bahan baku dan permintaan konsumen dan analisis kelayakan menunjukan bahwa produk olahan coklat Rapoviaka tersebut layak untuk diusahakan yang ditunjukkan dengan nilai R/C sebesar 2,17 artinya setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan industri Rapoviaka Simple akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 2,17.

Tujuan proyek tugas akhir ini dibagi menjadi 2 (dua) tujuan proyek secara umum dan tujuan secara khusus. Adapun tujuan secara umum adalah untuk proyek tugas akhir perencanaan dan pembuatan bisnis Chocolatos Goreng “3B”. Tujuan khusus untuk proyek Tugas Akhir perencanaan dan pembuatan usaha Chocolatos Goreng ini adalah untuk mengetahui bahan baku yang digunakan, proses produksi kendala dan solusi.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengadakan proyek tugas akhir dengan judul Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Chocolatos Goreng “3B” (Tinjauan Aspek Produksi).

2. TINJAUAN PUSTAKA

Tjiptono (2015) Produksi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan manusia dalam mencapai kemakmuran. Kemakmuran dapat tercapai jika tersedia barang dan jasa dalam jumlah yang mencukupi. Orang atau benda yang melakukan kegiatan produksi disebut dengan produsen. Berdasarkan pengertian tersebut produksi mengandung dua hal pokok, yaitu:

1. Menciptakan nilai guna
Misalnya membangun rumah, membuat pakaian, membuat tas, membuat sepeda, dan lain sebagainya.
2. Menambah nilai guna
Misalnya, memperbaiki televisi, memperbaiki sepatu, memperbaiki atau memodifikasi mobil/motor, dan lain sebagainya.

Tampubolon (2014) memisahkan jenis proses produksi perusahaan dengan baik menjadi dua jenis, yaitu:

1. Proses produksi terus-menerus (*Continuous process*)
Proses produksi terus-menerus terdapat pola atau urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi dari perusahaan. Metode ini mengutamakan pengawasan yang terus-menerus pada tingkat persediaan atau pada *stock level*. Posisi *stock* atau tingkat persediaan adalah total *inventory* yang tersedia atau *on-hand*

inventory ditambah dengan jumlah material yang sedang dalam pemesanan. Pada periode ini, *stcock* diawasi sesudah setiap kali transaksi dilakukan atau terus-menerus.

2. Proses produksi terputus-putus (*intermittent process*)

Dalam proses produksi terputus-putus terdapat pola atau urutan pelaksanaan proses produksi dari perusahaan. Pola dan urutan bulan ini mungkin tidak digunakan untuk pola dan urutan bulan depan sehingga jenis produk yang dihasilkan setiap bulan berbeda.

Malau (2014) secara umum menjelaskan fungsi produksi terkait dengan pertanggung jawaban dalam pengolahan dan pentransformasian masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*) berupa barang atau jasa yang akan dapat memberikan hasil pendapatan bagi perusahaan. Ada tiga fungsi utama dari kegiatan produksi yang diidentifikasi, yaitu :

1. Proses produksi

Proses produksi merupakan metode dan teknik yang digunakan dalam mengolah bahan baku menjadi produk.

2. Perencanaan produksi

Perencanaan produksi merupakan tindakan antisipasi dimasa mendatang sesuai dengan periode waktu yang direncanakan.

3. Pengendalian produksi

Pengendalian produksi merupakan tindakan yang menjamin bahwa semua kegiatan yang dilaksanakan dalam perencanaan telah dilakukan sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Pengendalian produksi ialah fungsi yang mengarahkan atau mengatur pergerakan material melalui seluruh siklus manufaktur mulai dari permintaan bahan baku sampai pengiriman produk akhir kepada pelanggan.

Rusdiana (2014) wirausaha merupakan potensi pembangunan, baik dalam jumlah maupun dalam mutu wirausaha tersebut.

Kartajaya (Asmani, 2012) Karakter adalah ciri khas yang dimiliki seseorang dan ciri khas tersebut adalah asli mengakar pada kepribadian seseorang tersebut, dan merupakan mesin pendorong bagaimana seseorang bertindak, bersikap, berujar, dan merespon sesuatu. Jadi karakter individu merupakan ciri khas yang dimiliki seseorang yang membedakan dirinya dengan individu lain dalam bertindak, bersikap, berujar dan merespon sesuatu.

Suryana (2016) ciri-ciri umum kewirausahaan memiliki lima komponen penting yaitu :

1. Penuh percaya diri, indikatornya adalah penuh keyakinan, optimis, berkomitmen, disiplin, dan bertanggung jawab.
2. Memiliki inisiatif, indikatornya adalah penuh energi, cekatan dalam bertindak, dan aktif.
3. Memiliki motif berprestasi, indikatornya berorientasi pada hasil dan wawasan kedepan.
4. Memiliki jiwa kepemimpinan, indikatornya adalah berani tampil beda, dapat dipercaya, dan tangguh dalam bertindak.

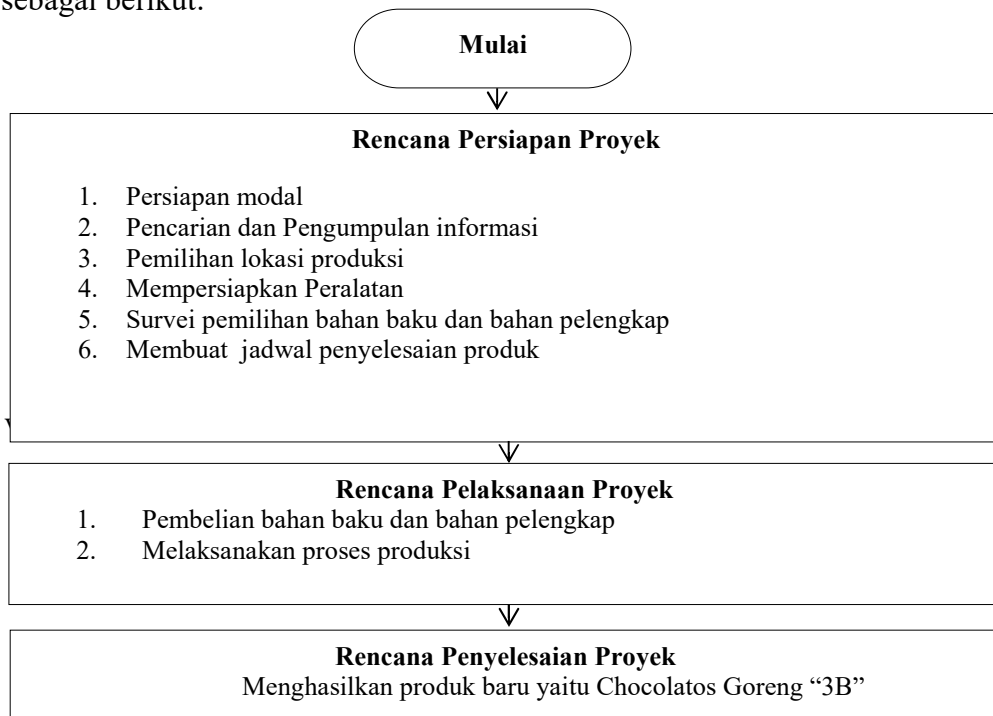
5. Berani mengambil resiko dengan penuh perhitungan, dan oleh karena itu menyukai tantangan.

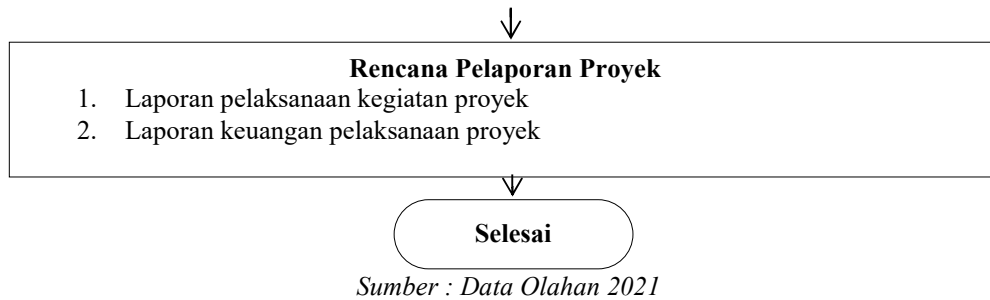
Rusdiana (2014) manfaat wirausaha adalah sebagai berikut:

1. Menambah daya tampung tenaga kerja, sehingga dapat mengurangi pengangguran.
2. Sebagai generator pembangunan lingkungan, bidang produksi, distribusi, pemeliharaan lingkungan, kesejahteraan, dan sebagainya.
3. Menjadi contoh bagi anggota masyarakat lain, sebagai pribadi unggul yang patut dicontoh dan diteladani karena seorang wirausaha adalah orang yang terpuji, jujur, berani, hidup tidak merugikan orang lain.
4. Menghormati hukum dan peraturan yang berlaku, berusaha selalu memperjuangkan lingkungan.
5. Memberi bantuan kepada orang lain dan pembangunan sosal, sesuai dengan kemampuannya.
6. Mendidik karya pekerjaan.
7. Memberi contoh tentang cara bekerja keras
8. Hidup secara efisien, tidak berfoya-foya, dan tidak boros.
9. Memelihara keserasian lingkungan, baik dalam pergaulan maupun kebersihan lingkungan.

3. METODE PENELITIAN

Pelaksanaan proyek akhir memerlukan beberapa metode pelaksanaan proyek yang harus dilakukan untuk menghasilkan suatu produk yang berupa barang atau jasa. Adapun bagan alir untuk melakukan Metode Pelaksanaan proyek Bisnis Chokolatos Goreng “3B” adalah sebagai berikut:





Pelaksanaan proyek akhir ini akan dilakukan selama dua bulan, akan dimulai bulan September 2021 dengan melalui beberapa tahapan, yaitu pada bulan pertama akan dilakukan persiapan bahan dan barang serta pembuatan Chocolatos Goreng “3B”. Adapun jadwal pelaksanaan proyek akhir produk Chocolatos Goreng “3B” dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

No	Kegiatan	Waktu yang Tersedia															
		September		Oktober				November				Desember					
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Survei Lokasi produksi																
2	Persiapan Alat dan Bahan																
3	Promosi ke konsumen																
4	Proses Produksi																
5	Pengemasan Produk																
6	Pemasaran																
7	Penyusunan Laporan Akhir																

Sumber: Data Olahan 2021

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Usaha Chocolatos Goreng “3B”

Chocolatos Goreng “3B” ini beroperasi sejak tanggal 09 Oktober 2021 dimana Chocolatos Goreng “3B” ini diolah dari bahan dasar Chocolatos Wafer Roll, kulit lumpia, telur, susu kental manis dan minyak goreng. Bisnis Chocolatos Goreng “3B” ini didirikan oleh Rini Zuraini dan Indah Saragih dengan menyediakan 4 (empat) varian rasa, yaitu, keju, mesis, kacang, dan original dengan tujuan untuk meningkatkan nilai jual agar konsumen yang menikmati produk kami tidak merasa jenuh akan produk ini, usaha ini dikelola oleh Rini Zuraini dan Indah Saragih, tanpa mempekerjakan satupun karyawan. Semua pekerjaan mulai dari proses pembuatan Chocolatos Goreng “3B” ini sampai dengan pemasaran dan pendistribusiannya dilakukan hanya satu kelompok. Dalam menjalankan usaha ini Rini Zuraini berperan dibidang produksi dan Indah Saragih berperan dibidang pemasaran produk Chocolatos Goreng “3B”. Merek produk yang saat ini telah dijual dipasaran, yaitu Chocolatos

Goreng “3B”. Nama tersebut berfungsi sebagai identitas usaha, merek “3B” ini merupakan kata singkatan dari (bikin penasaran, bikin ketagihan, dan bikin ngangenin).

2. Laporan Pelaksanaan Kegiatan Produksi Chocolatos Goreng “3B”

Setelah melakukan kegiatan produksi, maka pelaporan yang ada, yaitu pelaporan pembelian bahan baku selama 20 kali produksi. Perhitungan biaya bahan baku langsung dengan memperhitungkan jumlah bahan baku yang digunakan untuk memproduksi chocolatos goreng “3B” tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tanggal	Nama Barang	Satuan	Jumlah
09 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	5 Kotak	Rp. 60.000,-
	Kulit lumpia	3 Bungkus	Rp. 45.000,-
	Telur	5 Butir	Rp. 10.000,-
	Susu kental manis	10 Bungkus	Rp. 10.000,-
	Minyak goreng	1 Kg	Rp. 14.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10.000,-
	Mesis	500 g	Rp. 5.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 169.750,-
10 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	3 Kotak	Rp. 36.000,-
	Kulit lumpia	1 Bungkus	Rp. 15.000,-
	Susu kental manis	4 Bungkus	Rp. 4.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 58.750,-
12 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	4 Kotak	Rp. 48.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	7 Bungkus	Rp. 7.000,-
	Minyak goreng	1 Kg	Rp. 14.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 114.750,-
15 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	5 Kotak	Rp. 60.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	9 Bungkus	Rp. 9.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 112.750,-
16 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	4 Kotak	Rp. 48.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	9 Bungkus	Rp. 9.000,-
	Minyak goreng	500 g	Rp. 7.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 109.750,-

Tanggal	Nama Barang	Satuan	Jumlah
17 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	4 Kotak	Rp. 48.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Telur	5 Butir	Rp. 10.000,-
	Susu kental manis	9 Bungkus	Rp. 9.000,-
	Minyak goreng	1 Kg	Rp. 14.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 114.750,-
19 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	4 Kotak	Rp. 48.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	5 Bungkus	Rp. 5.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 108.750,-
22 Oktober 2021	Chocolatos wafer roll	3 Kotak	Rp. 36.000,-
	Kulit lumpia	1 Bungkus	Rp. 15.000,-
	Susu kental manis	6 Bungkus	Rp. 6.000,-
	Minyak goreng	1 Kg	Rp. 14.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 74.750,-
02 November 2021	Chocolatos wafer roll	2 Kotak	Rp. 24.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	5 Bungkus	Rp. 5.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 74.750,-
06 November 2021	Chocolatos wafer roll	5 Kotak	Rp. 60.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	10 Bungkus	Rp. 10.000,-
	Minyak goreng	1 Kg	Rp. 18.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 131.750,-
13 November 2021	Chocolatos wafer roll	5 Kotak	Rp. 60.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Telur	5 Butir	Rp. 10.000,-
	Susu kental manis	10 Bungkus	Rp. 10.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
	Sub Total		
16 November 2021	Chocolatos wafer roll	6 Kotak	Rp. 72.000,-
	Kulit lumpia	3 Bungkus	Rp. 45.000,-
	Susu kental manis	11 Bungkus	Rp. 11.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 141.750,-

Tanggal	Nama Barang	Satuan	Jumlah
20 November 2021	Chocolatos wafer roll	4 Kotak	Rp. 48.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	9 Bungkus	Rp. 9.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 122,750,-
23 November 2021	Chocolatos wafer roll	5 Kotak	Rp. 60.000,-
	Kulit lumpia	3 Bungkus	Rp. 45.000,-
	Susu kental manis	10 Bungkus	Rp. 10.000,-
	Minyak goreng	1 Kg	Rp. 20.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 128,750,-
27 November 2021	Chocolatos wafer roll	5 Kotak	Rp. 60.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	10 Bungkus	Rp. 10.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 125,750,-
30 November 2021	Chocolatos wafer roll	4 Kotak	Rp. 48.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Telur	5 Butir	Rp. 10.000,-
	Susu kental manis	5 Bungkus	Rp. 5.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 116,750,-
04 Desember 2021	Chocolatos wafer roll	2 Kotak	Rp. 22.000,-
	Susu kental manis	5 Bungkus	Rp. 5.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 62,750,-
07 Desember 2021	Chocolatos wafer roll	4 Kotak	Rp. 48.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	7 Bungkus	Rp. 7.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1 Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 98,750,-
12 Desember 2021	Chocolatos wafer roll	2 Kotak	Rp. 24.000,-
	Kulit lumpia	1 Bungkus	Rp. 15.000,-
	Susu kental manis	4 Bungkus	Rp. 4.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Keju	400 g	Rp. 12.000,-
	Kacang	150 g	Rp. 10,000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 78,750,-

Tanggal	Nama Barang	Satuan	Jumlah
14 Desember 2021	Chocolatos wafer roll	5 Kotak	Rp. 60.000,-
	Kulit lumpia	2 Bungkus	Rp. 30.000,-
	Susu kental manis	10 Bungkus	Rp. 10.000,-
	Minyak goreng	½ Kg	Rp. 10.000,-
	Biaya <i>Overhead</i>	1x Produksi	Rp. 3.750,-
Sub Total			Rp. 113.750,-
Total Biaya Bahan Baku			Rp. 2.196.000,-

Sumber: Data Olahan 2021

3. Laporan Keuangan Laba Rugi Proyek Chocolatos Goreng “3B”

Dalam proyek ini akan disajikan perhitungan laba rugi dari proyek chocolatos goreng “3B” selama 20 kali produksi. Adapun perhitungan laba rugi tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

LAPORAN LABA RUGI USAHA CHOCOLATOS GORENG “3B” Periode 09 Oktober-14 Desember 2021	
PENDAPATAN	
Omset penjualan	Rp. 3.654.000,- +
Total Pendapatan	Rp. 3.654.000,-
PENGELUARAN	
Pengeluaran Biaya Produksi Untuk 20 Kali	Rp. 2.196.000,-
Pengeluaran Biaya Pemasaran Untuk 20 Kali	Rp. 628.000,- +
Total Pengeluaran	Rp. 2.824.000,-
Laba Bersih	Rp. 830.000,-

Sumber: Data Olahan 2021

5. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan penyelenggaraan proyek akhir Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Chocolatos Goreng “3B” (Tinjauan Aspek Produksi), maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Komposisi bahan baku dalam produksi chocolatos goreng “3B” ini terdiri dari Chocolatos Wafer Roll, kulit lumpia, telur, susu kental manis dan minyak goreng.
2. Proses produksi pembuatan chocolatos goreng “3B” dilakukan dengan menggunakan jenis proses produksi terus-menerus (Continuous process) karena terdapat pola atau urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam proses pelaksanaan produksi. Proses pembuatan chocolatos goreng “3B” terdiri dari beberapa tahapan, yaitu: Proses membuka bungkus chocolatos, yaitu dengan cara mengunting bagian atas kemasan chocolatos, lalu mengeluarkan isian chocolatos, proses ini diperlukan hati-hati dikarenakan chocolatos mudah pecah. Langkah selanjutnya, yaitu proses pemisahan kulit lumpia, proses ini dilakukan dengan hati-hati karena kulit lumpia mudah sobek,

setelah itu dilanjutkan dengan proses penggulungan chocolates dengan kulit lumpia, proses ini dilakukan dengan cara membentangkan kulit lumpia, lalu letakan chocolates diatasnya digulung dan letakkan telur ditepiannya. Setelah proses penggulungan selesai dilakukan kemudian dilanjutkan dengan proses penggorengan, proses ini dilakukan dengan cara mengambil chocolates yang sudah digulung tadi, lalu goreng diminyak panas dengan api sedang, goreng sampai warna chocolates kecoklatan, angkat dan kemudian tiriskan. Untuk mendapatkan chocolates yang renyah dan tahan lama maka langkah selanjutnya, yaitu proses pengeringan minyak pada chocolates agar kandungan minyak yang ada pada chocolates berkurang sehingga membuat produk tahan lama dengan cara membiarkan produk yang telah digoreng didalam piring dengan dialas kertas atau tisu. Setelah chocolates goreng “3B” dihasilkan proses yang terakhir adalah memasukkan kedalam kemasan dan memberikan varian rasa yang telah disediakan sesuai dengan keinginan konsumen.

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan dari hasil Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Chocolatos Goreng “3B” yang telah dilaksanakan, maka didapat saran sebagai berikut:

1. Membuat produk yang kualitasnya terjamin dengan harga yang relatif murah karena bisa menjadi cemilan yang akan terus diminati oleh masyarakat.
2. Menyiapkan modal yang cukup sehingga dalam proses membuka bisnis tidak terkendala akibat kurangnya dana.

1. DAFTAR PUSTAKA

Aeni, Lamusa. (2017) *Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Cokelat Rapoviaka Pada Industri Rapoviaka Simple Di Kota Palu*. ISSN: 2338 -3011 (Online). (<https://media.neliti.com>) diakses pada 27 Mei 2021

Ardiansyah, Gumelar. (2019) *Pengertian Proses Produksi*, (Online). (<https://guruakuntansi.co.id//pengertian-produksi/>) diakses pada 03 Juni 2021

Arman, Yudha. (2014) *Proses Produksi*, (Online). (<https://guruakuntansi.co.id//proses-produksi/>) diakses pada 10 November 2021

Assauri, S. (2016) *Proses Produksi*, (Online). (<http://repository.unigoro.ac.id>.) Diakses 17 Agustus 2021

Buchari Alma. (2016) *Manajemen Pemasaran dan pemasaran Jasa*. Alfabeta. Bandung.

Fahmi, Irham. (2014) *Manajemen Produksi dan Operasi*. Alfabeta. Bandung.

Fransiskus, Sarungallo Sira Rosalia dan Bulu Lyse (2018) *Produksi Cokelat Padat Dari Biji Kakao Daerah Sikka (Ntt) Menggunakan Alginat Sebagai Pengemulsi*. ISSN: 2622-0520 (Online). (<https://jurnal.yapri.ac.id>) diakses pada 27 Mei 2021