

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Proyek

Pada saat ini tantangan dan hambatan yang dihadapi di dunia usaha semakin sulit dan kompleks dalam segala bidang. Di antara tantangan dan hambatan yang dihadapi tersebut adalah kurangnya dukungan, setiap orang membutuhkan dukungan orang lain untuk mengerjakan sesuatu. Hal tersebut juga terjadi di dalam dunia bisnis. Tantangan pertama yang harus dilalui seorang pebisnis pemula adalah kurangnya dukungan terutama dari keluarga maupun lingkungan sekitar. Demikian juga dengan hambatan dan tantangan lainnya seperti persaingan di pasar yang semakin tinggi. Banyak pebisnis yang berlomba-lomba menciptakan produk yang dapat laris dipasaran serta banyak diminati oleh konsumen. Ide serta inisiatif yang tinggi dari pebisnis dalam menciptakan produk makanan baik itu berupa makanan berat, cemilan, dan olahan makanan lainnya dengan rasa yang khas dan unik. Banyak pelaku bisnis yang menginginkan keuntungan besar tanpa membuat perencanaan yang tepat dan memikirkan resiko-resiko yang akan terjadi. Untuk menghindari sesuatu yang tidak diinginkan, maka yang harus dilakukan adalah membuat perencanaan usaha sehingga para calon pengusaha dapat mengurangi resiko yang mungkin dapat terjadi pada bisnis yang akan dibangun.

Perencanaan usaha merupakan langkah-langkah yang akan dilaksanakan ketika akan menjalankan suatu usaha atau bisnis dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dalam melaksanakannya, dibutuhkan inovasi terbaru sehingga dapat memacu suksesnya usaha yang akan dijalankan. Inovasi tersebut nantinya dikembangkan serta dipasarkan ke masyarakat sehingga menarik calon konsumen. Dalam menjalankan perencanaan usaha perlu adanya inovasi baru, inovasi baru yang ingin kami kembangkan adalah cemilan dengan perpaduan bahan dasar

kentang dan keju. Cemilan ini sangat cocok dikonsumsi baik saat bersantai sendiri maupun saat berkumpul dengan keluarga, sahabat, dan orang tercinta lainnya.

Kentang merupakan salah satu makanan pokok pengganti beras, dimana bahan pangan yang berasal dari kelompok umbi-umbian ini memiliki sumber karbohidrat yang baik bagi tubuh dan nyaris tidak mengandung lemak, karena kalori pada kentang yang tergolong rendah. Banyak olahan makanan yang menggunakan kentang, selain sebagai sumber karbohidrat, kentang juga mempunyai kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh. Berikut ini kandungan gizi kentang yang didapat dari 100 gram kentang rebus dan kulit selain karbohidrat adalah serat, protein, vitamin C, vitamin B6, kalium, folat, niacin, zat besi, mangan, fosfor, tembaga, dan magnesium. Karena kandungan gizi kentang yang banyak inilah yang membuat kentang memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh kita.

Selain kentang yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, keju juga termasuk salah satu makanan populer diberbagai penjuru dunia. Keju banyak disukai oleh berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Hal inilah yang mendorong penulis untuk memadukan 2 (dua) bahan ini menjadi sebuah produk yang sehat sekaligus mengenyangkan. Sayangnya, masih banyak orang yang menganggap keliru tentang keju. Mereka mengira dengan mengkonsumsi keju bisa mengakibatkan obesitas atau kelebihan berat badan, hingga menyebabkan berbagai penyakit. Namun perlu diketahui, keju mengandung bakteri baik yang mampu melawan kolesterol jahat. Berikut adalah kandungan gizi pada keju antara lain protein, kalsium, fosfor, seng, vitamin A, vitamin B12 dan mineral yang cukup tinggi.

Berdasarkan pemaparan di atas, salah satu produk yang akan direncanakan yaitu pembuatan Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”. Selama ini yang kita ketahui kentang hanya digunakan sebagai cemilan seperti: kentang goreng, keripik kentang, donat kentang, perkedel kentang, dan *stick* kentang. Kami memilih untuk membuat produk ini selain karena kandungan gizi yang baik pada kentang dan keju juga karena tingginya minat masyarakat terhadap produk Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”, namun tidak diimbangi dengan ketersediaan produk yang

memadai. Dengan memadukan 2 (dua) bahan baku ini, penulis berharap bisa memberikan daya tarik kepada konsumen yang tidak menyukai atau mengkonsumsi kentang dan keju. Selain murah, bahan baku yang digunakan untuk membuat Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak” sangat mudah dicari dan banyak tersedia.

Perencanaan produksi adalah rencana yang terkait dengan produk atau barang yang akan dibuat, baik yang berhubungan dengan motif, bentuk, rasa maupun jumlah unit barangnya. Untuk melakukan perencanaan produksi tidak bisa sembarangan, ada mekanisme tertentu yang harus dijalankan baru perencanaan akan berjalan dengan maksimal. Langkah untuk melakukan perencanaan produksi yang pertama adalah melakukan *routing*, maksudnya adalah menentukan jalur serta rute pekerjaan yang lengkap dengan urutan-urutannya, biasanya perencanaan yang terkait dengan apa, bagaimana, dan berapa jumlah produk yang akan dihasilkan. Langkah kedua adalah dengan melakukan penjadwalan atau mengatur tanggal dan waktu untuk memulai produk maupun untuk memperbaiki produk yang rusak. Langkah ketiga atau yang terakhir adalah melakukan *dispatching*, ini merupakan tahap implementasi atau aksi, dalam artian segala macam rencana produksi yang dijelaskan di atas harus dijalankan oleh pihak produsen. Dengan kata lain produksi merupakan inti dari sebuah bisnis dan dapurnya usaha tersebut. Apabila kegiatan produksi itu terhenti, maka semua kegiatan dalam bisnis tersebut juga terhenti. Demikian pula seandainya terdapat berbagai hambatan dalam kegiatan produksi, maka kegiatan dalam bisnis tersebut juga terganggu. Tanpa adanya bagian produksi dalam suatu usaha, maka usaha tersebut tidak akan berjalan karena tidak ada barang yang dihasilkan dan dijual.

Bisnis Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak” belum ada yang memproduksi dan memasarkan di kota Bengkalis, sehingga membuka peluang usaha bagi penulis untuk mengembangkan produk ini. Selain itu, tersedianya bahan baku dan harga yang terjangkau, mendorong penulis untuk mengolah bahan baku yang telah ada untuk membuat Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”. Berdasarkan pemaparan di atas, penulis tertarik untuk mengadakan proyek tugas

akhir dengan judul **Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak” (Tinjauan Aspek Produksi).**

1.2 Identifikasi Proyek

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, maka identifikasi Proyek Akhir ini adalah Bagaimana Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak” (Tinjauan Produksi) ?

1.3 Tujuan Proyek

Tujuan proyek tugas akhir ini dibagi menjadi 2 (dua), yaitu tujuan proyek secara umum dan tujuan proyek secara khusus, adapun tujuan proyek tersebut sebagai berikut.

1.3.1 Tujuan umum proyek

Tujuan umum proyek akhir ini untuk mengetahui bagaimana perencanaan dan pembuatan bisnis Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”.

1.3.2 Tujuan khusus proyek

Tujuan khusus proyek Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak” (Tinjauan Aspek Produksi) yang ingin dicapai dalam Proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bahan baku yang digunakan dalam produksi Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”.
2. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”.
3. Untuk mengetahui total biaya dalam produksi Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”.
4. Untuk mengetahui kendala dan solusi dalam memproduksi Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”.

1.4 Manfaat Proyek

Setiap proyek yang kita lakukan tidak terlepas dari manfaat yang ingin dicapai. Proyek ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak yang berkepentingan. Adapun manfaat yang ingin dicapai dari proyek akhir ini adalah:

1. Bagi penulis

Dengan adanya proyek ini diharapkan penulis dapat menambah pengetahuan dan pengalaman bagi penulis baik secara teori maupun praktik, mengenai perencanaan pembuatan bisnis Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak” dan sebagai salah satu syarat menempuh Diploma 3 (Tiga) Administrasi Bisnis. Diharapkan proyek akhir ini dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk meningkatkan pengembangan kreatifitas dan inovasi bagi penulis.

2. Bagi pihak lain

Dengan adanya proyek ini penulis berharap dapat dijadikan sebagai salah satu referensi dan ide baru bagi pebisnis yang akan memulai usaha baru untuk pelaksanaan proyek selanjutnya dan lebih mendalami mengenai pembahasan yang berkaitan dengan proyek ini khususnya bagian produksi.

1.5 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Proyek

Tempat pelaksanaan proyek akhir perencanaan bisnis dan pembuatan Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak”, dilaksanakan di Desa Rimba Sekampung, Jl. Antara, Gg. Nusantara, Kecamatan Bengkalis, Bengkalis. Waktu pelaksanaan proyek akhir perencanaan bisnis dan proses pembuatan produk Bola-bola Kentang Keju “Bobo Enak” akan dilaksanakan selama 2 (dua) bulan, yaitu pada bulan Oktober-November 2021. Selain itu, proses promosi dan penjualan akan dilakukan melalui media *online* dengan menggunakan sistem order seperti *WhatsApp*, *Facebook*, dan *Instagram*, dan juga buka lapak.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Agar penulisan laporan proyek ini dapat sistematis dan tersusun dengan rapi maka diperlukan sistematika penulisan laporan. Berikut ini adalah sistematika penulisan proyek akhir ini:

BAB 1: PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis menguraikan latar belakang proyek, identifikasi proyek, tujuan proyek, manfaat proyek, tempat dan waktu pelaksanaan proyek, serta sistematika penulisan laporan.

BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini penulis menguraikan tentang teori yang diperlukan untuk memperkuat alasan pembuatan proyek dan rancangan dari proyek yang akan dibahas, yaitu penelitian terdahulu, perencanaan bisnis, kewirausahaan, dan produksi.

BAB 3: METODE DAN PROSES PENYELESAIAN PROYEK

Pada bab ini penulis menguraikan tentang rencana persiapan proyek, rencana pelaksanaan proyek, rencana penyelesaian proyek, rencana pelaporan proyek (laporan pelaksanaan proyek dan laporan keuangan pelaksanaan proyek).

BAB 4: HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini penulis menguraikan analisis hasil proyek akhir, yaitu laporan pelaksanaan proyek akhir.

BAB 5: PENUTUP

Pada bab ini terdapat sejumlah kesimpulan dan saran sebagai uraian dari laporan proyek akhir.