

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

Nama : Tasya Khoriyanti Sitorus
NIM : 5103191366
Pembimbing : Erma Domos, B.A., MTC SOL

Abstrak

Judul dari proyek tugas akhir ini adalah “Perencanaan Dan Pembuatan Usaha *Chubby Cheezy Crunch*. Tujuan proyek secara umum yaitu untuk mengetahui “ Bagaimana Perencanaan dan Pembuatan Bisnis *Chubby Cheezy Crunch* Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam proyek akhir ini adalah untuk mengetahui bahan baku yang digunakan dalam proses produksi *Chubby Cheezy Crunch*. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi *Chubby Cheezy Crunch*. Untuk mengetahui berapa jumlah sekali produksi *Chubby Cheezy Crunch*. Dan Untuk mengetahui kendala beserta solusi dalam memproduksi *Chubby Cheezy Crunch*. 4 Metode pelaksanaan yang digunakan pada usaha ini ada yaitu, rencana persiapan proyek, rencana pelaksanaan proyek, rencana penyelesaian proyek, rencana pelaporan proyek. Hasil akhir produk ini adalah proses produksi yang berjalan selama 20 kali dengan menggunakan bahan baku dalam setiap kali produksi yang berbeda-beda. Keuntungan yang didapat sebesar Rp.4.140.000. Kendala pada saat membuka lumpia yang mau dirolling sama keju adalah kulit lumpia ini jika dibiarkan lama diluar mudah mengering/keras sehingga sangat kaku untuk dirolling, solusinya dari lumpia yang sulit dirolling akibat mudah mengering adalah masukkan lumpia kedalam *rice cooker* agar lembab dan mudah dirolling. Kendala saat menggoreng lumpia yang sudah dirolling yaitu lumpia mudah menyatu antara satu dan yang lainnya akibat dari lumpia yang sudah dirolling terdapat tepung yang keluar sedikit dari rolling-an. Solusinya dari *Chubby Cheezy Crunch* yang mudah lengket yaitu dengan memberikan sedikit tepung untuk perekat gulungannya sehingga ketika digoreng tidak mudah menyatu dengan yang lainnya.

Kata Kunci : Perencanaan, Produksi, Usaha, *Chubby Cheezy Crunch*.

PLANNING AND MANUFACTURE OF BUSINESS CHUBBY CHEEZY CRUNCH (PRODUCTION ASPECT REVIEW)

Student Name : Tasya Khoriyanti Sitorus
Student ID Number : 5103191366
Supervisor : Erma Domos, B.A., MTCSOL



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 Crunches 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*