**BISNIS PLAN KUWEHKUHH VERY MOCHI**

**Dosen Pengampu :**

**Wartariyus, M.Si**



**Oleh :**

**Tita Vusvita 2113046054**

**Aulya Saverin 2113046056**

**Dea Ardina 2113046018**

**Zahwa Kharunisa 2113046006**

**Muhammad ferdiansyah 2113046068**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

**UNIVERSITAS LAMPUNG**

**2023**

**BAB 1 PENDAHULUAN**

**1. Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk menjalani keberlangsungan hidup sebagai bahan pokok agar kita memiliki tenaga dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Ada beberapa jenis makanan yaitu makanan berat dan makanan ringan, makanan berat seperti nasi, lauk pauk, dan sebagainya seperti yang kita makan sehari-hari. Sedangkan makanan ringan seperti kue, jajanan pasar, keripik, salad dan masih banyak lagi. (S Supangat & ...,2021)

Ada banyak sekali makanan ringan salah satunya Mochi. Mochi merupakan kue berbentuk bulat yang terbuat dari beras ketan dan biasanya memiliki adonan kacang sebagai isiannya. Mochi juga terkadang memiliki beberapa bahan tambahan lain seperti air, gula, dan tepung jagung serta isian lain seperti cokelat atau kacang merah. Dalam pembuatan mochi, beras ketan yang digunakan akan di tumbuk hingga menjadi pasta, lalu dibentuk sesuai dengan keinginan (biasanya bulat).

Mochi memiliki sejarah dan asal usul yang cukup panjang dan rumit. Kues beras yang satu ini memang terkenal berasal dari jepang. Namun, Mochi yang kita kenal di indonesian(atau moci), bukan merupakan bawaan dari jepang, melainkan makanan tradisional jawa barat yang berasal dari kerajaan sunda pada zaman dahulu.

**BAB II PEMBAHASAN**

Deskripsi Perusahaan

Nama Pemilik : Tita Vusvita

Nama Usaha : Kuwehkuhh Very Mochi

Bidang Usaha : Makanan

Visi : Menjadi Penyedia Mochi Berkualitas dan Lezat yang Istimewa

Misi : Memberikan Pengalaman Rasa yang Khas melalui mochi istimewa

**Barang/Jasa :**

Menjual barang berupa Mochi dengan bermacam-macam varian rasa yang terbuat dari adonan resep sendiri.Membuat produk dengan trend yang berjalan dengan kelebihan harga yang relatif terjangkau murah, dapat dinikmati oleh semua berbagai orang kalangan kelas menengan, keatas sampai kebawah, tidak ada batasan umur, higienis dalam bahan dan proses pembuatan.

**Analisis Aspek Pasar :**

**1. Pelung Bisnis**

Menjalankan usaha brownies juga menjadi sebuah pilihan usaha yang cukup menguntungkan,Sehingga tak heran banyak yang tertarik untuk menerjuni kegiatan usaha ini. Usaha brownies juga tidak pernah mengalami musim sehingga bisnis brownies bisa dijalankan kapan saja sesuai yang kita inginkan. Keuntungan yang didapat melalui usaha brownies juga tidak sedikit sehingga cukup menjanjikan. Berkembangnya peluang usaha brownies dari waktu ke waktu hingga membuktikan bahwa pertumbuhan kueini cukup pesat sehingga patut untuk diperhitungkan.

**2. Kondisi Persaingan**

Persaingan yang muncul diantara para produsen yang memiliki jenis usaha yang sejenis dan target marketyang sama, yaitu Mochi. Oleh karena itu , kami menerapkan fokus untuk kalangan menengah ke atas serta memberikan harga bersaingsesuai dengan kualitas produk dan jasa yang diberikan. Maka dari itu untuk menunjang kualitas bagi produk yang dihasilkan, kami akan mengambil bahan bahan kue yang benar premium agar rasa brownies kruiku tetap enak.

**3. Kondisi Perusahaan dalam Pasar**

Jika melihat kompetitor-kompetitor bergerak dibidang usaha yang samamemang sudah banyak. Tetapi, Kami mensurvey dengan inovasi berbeda dari produk- produk yang sudah ada. Yaitu, dengan rasa yang sangat enak dan memiliki rasa yang bervariasi. Kami yakin produk yang kami mampu bersaing dan laku dipasaran.

**4. Strategi Pemasaran**

Strategi pemasaran usaha brownies juga dapat dilakukan dengan berbagaicara, salah satunya dengan membuat cita rasa Mochi yang empuk serta dengan cita rasa yang nikmat.

Agar produk kami terkenal kepada orang-orang kami melakukan berbagai kegiatan promosi. Promosi yang kami gunakan yakni melalui sosial media seperti instagram, tiktok, facebook, Whatshapp dan lain-lain.

**Analisis Aspek Teknis**

**1. Lokasi**

Lokasi yang strategis merupakan salah satu faktor utama dari kelancaran usaha yang dibuat. Lokasi usaha Mochi ini terletak ditengah kota, dilingkungan yang mendukung usaha serta dapat diakses konsumen/ pelanggan dengan tempat parker yang memadai.

**2. Layout**

Tata ruang kantor atau layout berguna untuk memberikan kenyamanan dan Mempercepat proses pengerjaan. Pada proses pembuatan Mochi ini menggunakan tipe Layout–Product Layout dikarenakan penempatan stasiun kerja berdasarkan urutan operasi dari sebuah produk. Di dalam pembuatan Brownies ini proses yang dilakukan dari awal hingga akhir secara urut tanpa adanya proses backtracking. Layout yang digunakan lurus dalam satu baris proses produksi.

**3. Detail Produksi**

**Peralatan yang digunakan** :

1. Mangkuk besar

2. Whisk

3. Panci kukusan

4. Sendok

5. Talenan

6. Pisau

7. Piring Saji

**Bahan-bahan yang digunakan** :

1. 200 Gram tepung beras ketan

2. 5 gram gula pasir

3. 300 ml susu cair atau air

**Cara Pembuatan** :

1. Campurkan tepung beras ketan dan gula pasir dalam mangkuk besar

2. selanjutnya,tuangkan air atau susu cair sedikit demi sedikit, , boleh juga menambahkan pewarna makanan agar mochi nya menarik dan bervariasi

3. Lalu pindahkan adonan mochi kedalam wadah kukusan, sambil panaskan panci kukusan pada api sedang

4. Letakkan wadah berisi adonan mochi ke dalam panci kukusan, dan biarkan selama 20 menit.

5. Setelah adonan matang, angkat dan pindahkan mochi dengan sedikit tepung maizena agar terasa lengket, lalu pindahkan adonan menggunakan rolling pin, lalu potong adonan kotak-kotak menjadi beberapa bagian

6. ambil potongan adonan dan beri toping didalam nya dengan aneka isian seperti kacang merah, potongan buahan segar, atau selai coklat. Lalu gulingkan bulatan mochi tersebut kedalam tepung maizena agar tidak lengket. Ulangi terus menerus sampai semua adonan mochi habis.

7. Sajikan diatas piring, dan Kue Mochi siap dinikmati bersama.

**4. Teknologi yang digunakan** :

Teknologi yang digunakan untuk membuat Mochi yang bervarian rasa ini menggunakan teknologi canggih sehingga tidak memerlukan banyak waktu untuk membuatnya. Sistem pembuatan nya juga sangat cepat sehingga mudah juga untuk pengemasan produk ini.

**Analisis Aspek Manajemen**

* + 1. **Masa Pembangunan**

Waktu yang dibutuhkan untuk penyiapan produksi Mochi diperkirakan selama 3 bulan sampai produk siap beroprasi.

* + 1. **Struktur Organisasi**

1. Struktur Organisasi

1. Pemilik

2. Bagian pemasaran

3. Bagian Keuangan

4. Bagian Produksi

6. Karyawan

7. Karyawan

8. Karyawan

**Aspek Analisis Keuangan**

Untuk estimasi pembelian peralatan :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Barang | Jumlah | Harga |
| 1. | Mangkuk Besar | 1 | 25. 000 |
| 2. | Whisk | 2 | 50.000 |
| 3. | Panci Kukusan | 1 | 450.000 |
| 4. | Sendok | 1 Lusin | 20.000 |
| 5. | Talenan | 1 | 35.000 |
| 7. | Piring Saji | 2 | 70.000 |
|  |  |  | Total : Rp.650.000 |

Untuk Estimasi Pembelian Bahan Baku Selama Seminggu :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Barang | Jumlah | Harga |
| 1. | Tepung Beras Ketan | 10 Pack | 160.000 |
| 2. | Gula Pasir | 4Kg | 60.000 |
| 3. | Susu Cair | 5 Botol | 100.000 |
|  |  |  | Total:Rp 320.000 |

Untuk Estimasi Biaya Operasional Selama Satu Bulan :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Keterangan | Harga |
| 1. | Biaya Air | 50.000 |
| 2. | Biaya Tenaga Kerja | 400.000 |
| 3. | Biaya Lain-Lain | 550.000 |
|  |  | Total:Rp.1.000.000 |

**BAB III PENUTUP**

**3.1 Kesimpulan**

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk kelangsungan hidupnya sebagai bahan dasar bagi kita untuk mempunyai energi dan sebagai sumber energi untuk menjalankan fungsi fisik dan biologis dalam kehidupan sehari-hari. Umumnya orang menyukai jajanan karena mudah disantap dan tidak membuat terlalu kenyang. Mochi merupakan salah satu contoh jajanan yang umumnya disukai masyarakat karena banyak dijual di berbagai lapisan masyarakat, seperti perkotaan dan pedesaan. Mochi tersedia berbagai ukuran kecil, sedang dan besar. Mochi sendiri hadir dalam berbagai rasa seperti coklat, strawberry dan lain sebagainya. Dengan rasanya yang lezat, kualitas terjangkau dan pilihan rasa yang banyak, Mochi ini menjadi salah satu kue favorit masyarakat karena harganya yang terjangkau. Mengelola bisnis kue juga merupakan peluang bisnis yang cukup menguntungkan sehingga tidak heran jika banyak orang yang tertarik dengan bisnis ini.

Daftar Pustaka

(Supangat Supangat, 2020) Supangat, & Amna, A. R. (2019). Pemanfaatan Fitur Analisis Data Menggunakan K-Means Cluster Dalam Point of Sales (POS). *Teknika*, *8*(2), 97–

102. https://doi.org/10.34148/teknika.v8i2.157

Supangat, S, & ... (2021). Artikel Ilmiah Efektivitas Marketing Digital Di Masa Pandemi. *… Marketing Digital Di …*, *1151700200*[. http://repository.untag-sby.ac.id/7424/](http://repository.untag-sby.ac.id/7424/)

Supangat, Supangat. (2020). *Dan DaftarIsi*.