Pengembangan Rencana Usaha Wirausaha Skala Mikro Makanan Ringan Brownies di Kota Bandung

Reynaldi Tresnadjaja[1], Widawati[2], Kristin[3], Dian Ekawati[4], Yuliani[5]
[1 ,2, 3, 4, 5)] Program Studi D3 Manajemen Pelayanan Rumah Sakit, Institut Kesehatan Immanuel
e-mail: reynaldi@institutkesehatan-immanuel.ac.id

Abstrak
Karya ini mempunyai latar belakang bahwa wirausaha masyarakat memegang peranan penting dalam peningkatan kekuatan ekonomi masyarakat dan negara. Dukungan kepada para pelaku wirausaha secara khusus pada usaha mikro kecil dan menengah dalam perencanaan usaha perlu dilakukan agar usaha yang dilakukan dapat berlangsung dan bertahan menghadapi tantangan dalam dunia usaha. Tujuan karya ini mengembangkan rencana usaha bagi wirausaha mikro makanan ringan *Brownies* "Boluna" di Kota Bandung. Usaha skala rumahan ini menghadapi tantangan dalam keterbatasan kapasitas produksi, kurangnya konsistensi promosi, dan minimnya pengetahuan analisis lingkungan usaha. Metode yang digunakan difusi iptek dengan pola pelaksanaan melalui pendekatan edukatif-partisipatif yang dilakukan bersama dengan pelaku usaha, untuk menganalisis faktor eskternal pesaing dan konsumen, faktor internal terdiri dari: proses produksi, *hygiene*, kesehatan keselamatan kerja (K3), pemasaran, dan proyeksi keuangan untuk pemodalan usaha. Hasil dari kegiatan ini terbentuknya suatu rencana pengembangan usaha meliputi: peningkatan efisiensi proses produksi melalui eliminasi *waste*, perbaikan faktor K3 pada proses produksi dan *output* produk, penguatan pemasaran secara digital, serta aspek keuangan melalui perhitungan rencana kelayakan investasi untuk peningkatan kapasitas produksi. Saran bagi pelaku usaha perbaikan proses produksi, penguatan promosi, dan peningkatan kapasitas produksi untuk memanfaatkan peluang yang ada, bagi peneliti atau pengabdian masyarakat selanjutnya perlu adanya penyusunan *Business Canvas Model* (BCM).

Kata kunci: Wirausaha Skala Mikro, Rencana Pengembangan Usaha, Makanan Ringan Brownies

Abstract
This paper arranges based on empirical evidence that community entrepreneurship significantly contributes to improving the economic capacity of communities and countries. It is essential to provide support to entrepreneurs, especially those operating in micro, small and medium-sized enterprises, in relation to business planning to ensure the sustainability and resilience of their businesses amid the challenges inherent in the business environment. The objective is to formulate a comprehensive business plan for a micro-enterprise producing snacks, specifically "Boluna" brownies, located in Bandung. This home-based company faces various obstacles, including limited production capacity, inconsistent promotional efforts, and an inadequate understanding of business environment analysis. The methodology used includes knowledge dissemination, utilizing an educational-participatory approach that involves collaborative engagement with business actors to assess external factors such as competitors and consumers, in addition to internal elements consisting of production processes, hygiene, occupational health and safety (OHS), marketing strategies, and financial forecasting for business financing. The results obtained were the formulation of a business development plan that included improving production process efficiency through waste elimination, improving occupational health and safety factors in the production process and product output, digital marketing strategies, and financial dimensions through the assessment of investment feasibility plans aimed at increasing production capacity. Recommendations for business actors emphasize the need to improve production processes, increase promotional activities, and expand production capacity to take advantage of available opportunities. In addition, it is important for researchers or community service practitioners to design a Business Model Canvas (BCM).

***Keywords**: Micro-scale Entrepreneurship, Business Development Plan, Brownies Snacks*

PENDAHULUAN

Kewirausahaan di negara – negara berkembang merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan perekonomian, melalui perluasan lapangan pekerjaan, penciptaan kekayaan (*financial wealth*), dan berkontribusi pada pengentasan kemiskinan, serta merupakan salah satu strategi yang efektif dalam memerangi kemiskinan (Yessoufou et al., 2018). Senada dengan itu (Tangade, 2020) mengungkapkan bahwa kewirausahaan adalah mesin kegiatan yang mendorong pertumbuhan ekonomi di berbagai sektor, yang selanjutnya berdampak pada peningkatan pertumbuhan ekonomi suatu negara dengan menghasilkan lapangan kerja, mendorong inovasi, dan meningkatkan kualitas produk, mempromosikan pembentukan modal, meningkatkan pendapatan per kapita, dan meningkatkan standar hidup sekaligus mengatasi kesenjangan regional. Bahkan pelaku usaha wirausaha menjadi aktor utama mengidentifikasi peluang bisnis yang timbul pada masa krisis sosial, politik, dan ekonomi, yang mengarah ke usaha baru yang memenuhi kebutuhan konsumen yang berubah.

Melalui siaran pers resmi Kementrian Koordinator Bidang Perekonomian Tanggal 30 Januari 2025, dengan nomor siaran: HM.4.6/27/SET.M.EKON.3/01/2025, menyatakan peran usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia. Hal ini diperlihatkan dari kontribusinya sebanyak lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap hampir 97% tenaga kerja di Indonesia. Kontribusi UMKM terhadap ekspor nasional Indonesia mencapai sekitar 15,7% dari total ekspor. Kontribusi UMKM terhadap ekspor tersebut medorong pemerintah untuk terus mendukung UMKM sehingga akan mendukung pencapaian target pertumbuhan ekspor sekitar 9% dalam lima tahun mendatang

Berdasarkan data Biro Pusat Statistik, dikutip dari (Setiawati, 2024) bahwa per Februari 2024, terdapat 56,56 juta orang pelaku wirausaha di Indonesia, dengan komposisi 91,4 % didominasi oleh pelaku usaha pemula. Salah satu penyebab naiknya angka pelaku wirausaha menurut sumber yang sama adalah karena melonjaknya angka pemutusan hubungan kerja (PHK).

Menurut data Kementerian Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), terdapat sekitar 30,18 juta unit UMKM yang tercatat di Indonesia sampai 31 Desember 2024. Dari Jumlah tersebut penyediaan akomodasi, makanan, minuman menempati jumlah terbanyak kedua yaitu sebesar 6.400.667 unit. Dominasi UMKM sektor makanan dan minuman dibanding kategori UMKM lainnya diidentifikasi karena proses produksi lebih dipahami oleh sebagian besar masyarakat, produk sebagian besar adalah makananan yang selalu dibutuhkan.

Memasuki dunia usaha, bagi kebanyakan orang tidak selalu mudah. Khususnya bagi pelaku usaha pemula, dibutuhkan jiwa kewirausahaan yang kuat yang siap menghadapi berbagai tantangan yang akan dihadapi. Secara teknis pelaku usaha (UMKM) menghadapi tantangan: keterampilan dan pengetahuan bisnis dan manajerial yang kurang memadai, tantangan peraturan, dan akses pasar yang tidak memadai (Novita, 2023), keterbatan untuk mendapatkan pembiayaan modal kerja, sehingga sebagian besar menggandalkan dana pribadi (Haratua & Wijaya, 2020), dan penggunaan teknologi modern yang tidak tepat dalam proses produksi dan pemasaran (Budiman & Herkulana, 2021; Putra et al., 2024), keterbatasan terhadap pengetahuan dasar tentang manajemen bisnis, perencanaan keuangan, dan pemasaran digital (Satriyo et al., 2025)

Menghadapi adanya tantangan eksternal dan keterbatasan sumberdaya internal, pelaku usaha memerlukan suatu strategi pengembangan bisnis yang komprehensif. (Sugiarto, 2019) mengungkapkan strategi pengembangan bisnis bagi usaha kecil dan menengah (UKM) memberikan pengaruh yang menguntungkan pada keberlanjutan, membantu dalam mengidentifikasi keunggulan kompetitif yang berkaitan dengan kualitas produksi, sehingga mendorong pertumbuhan dan ketahanan. (Fatchuroji et al., 2020) menyatakan hal yang sama, yaitu bahwa rencana pengembangan usaha memungkinkan UKM untuk mengevaluasi kekuatan dan kelemahan menyelaraskan strategi dengan permintaan pasar, dan mencapai hasil yang lebih baik.

Salah satu pelaku wiruasaha mikro dalam kategori makanan ringan adalah merek dagang "Boluna". Merupakan usaha kuliner yang berlokasi di jalan Sutera Alam, Mengger, Kecamatan Bandung Kidul, Kota Bandung, Jawa Barat, dengan produk utama makanan ringan *Brownies*. *Brownies* menurut (Octaviane, 2016), merupakan singkatan dari *"the deep brown color of cookie*" makanan yang diperkenalkan pertama kali di Amerika serikat pada sekitar tahun 1897 dengan bahan dasar coklat batang yang dilelehkan.

Berdasarkan studi awal yang dilakukan didapatakan bahwa usaha *brownies* Boluna ini dijalankan dengan skala rumahaan (*home production*), dimiliki secara pribadi sejak tahun 2022, dengan ciri produk *brownies* lumer (istilah yang digunakan untuk karakter / tekstur makanan kental), dengan berbagai varian rasa. Tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha saat ini adalah: keterbatasan kapasitas produksi karena keterbatasan peralatan dan sumber daya manusia. Peluang pasar masih sangat tinggi didasarkan pada konsumen dan calon konsumen saat ini yang fokus pada murid sekolah dasar dan menengah, yang masih sangat potensial dan belum seluruhnya dioptimalkan. *Brownies Lumer Boluna* menargetkan segmen pelajar sebagai konsumen utama, mulai dari usia anak sekolah dasar (7–10 tahun), remaja sekolah menengah pertama (11–13 tahun), hingga siswa SMA/SMK (14–16 dan 17–20 tahun). Kebutuhan konsumen yang diidentifikasi melalui karaktersitik produk adalah sebagai camilan sehari-hari, baik untuk dikonsumsi sendiri maupun bersama keluarga/teman, sebagai *hampers* atau hadiah untuk berbagai acara, seperti perayaan, ucapan terima kasih, atau momen spesial, serta sebagai pengganti kue ulang tahun, terutama untuk konsumen yang menginginkan alternatif modern dan praktis selain *cake* konvensional. Pelaku usaha dihadapkan pada dilema tantangan fluktuasi permintaan produk yang naik turun, kesulitan dalam menghadapi naik/turun harga bahan baku, tingginya tingkat persaingan di pasar kuliner Kota Bandung, serta keterbatasan modal pengembangan usaha. Permasalahan klasik yang dihadapi oleh pelaku usaha kecil ini sesuai dengan yang diunggkapkan oleh (Wicaksono et al., 2024) bahwa investasi tenaga kerja dan modal merupakan faktor yang secara signifikan dan positif mempengaruhi produktivitas UMKM,

Atas latar belakang tersebut, pelaksanaan pengabdian masyarakat bertujuan: membantu pelaku usaha menyusun suatu rencana pengembangan usaha yang secara konseptual lebih mudah dipahami oleh pelaku usaha, melalui analisis situasi saat ini (*current situation*) sebagai dasar dalam penyusunan rencana pengembangan usaha, yang terdiri dari faktor Proses Produksi & *Hygiene* Produk, Kesehatan dan Keselamatan Kerja, Promosi dan Distribusi Produk, serta keuangan dan pemodalan.

METODE

Dalam mencapai tujuan yang hendak dicapai metode yang digunakan adalah difusi iptek dengan menghasilkan suatu rencana bisnis usaha, yang dilakukan dengan pendekatan edukatif-partisipatif, di mana dosen bersama mahasiswa melakukan analisis / tinjauan situasi data lapangan untuk menghasilkan karya pengabdian masyarakat ini, dengan melalui beberapa tahapan, yaitu: Tahap 1 atau Studi awal; untuk mengetahui, mengidentifikasi permasalahan yang ada pada usaha melalui tinjauan langsung ke lokasi usaha, melakukan observasi terhadap proses produksi, promosi dan distribusi, melakukan wawancara dengan pemilik usaha. Tahap 2; Diskusi kelompok dan Pengembangan rencana tindak lanjut, dimana pada tahap ini hasil studi awal dibawa dalam diskusi kelompok antara dosen dan mahasiswa. Pada diskusi ini dipaparkan hasil observasi data lapangan pada studi awal, dilanjutkan dengan penentuan prioritas masalah, rencana tindak lanjut. Tahap 3: melakukan observasi lanjutan pada tempat usaha, observasi pasar (pelanggan dan produk), studi dokumentasi dan pustaka. Tahap 4 sebagai tahap akhir penyampaian hasil kerja, diskusi final dan pelaporan: Pada tahap ini hasil tahap 1 sampai tahap 3 dirumuskan, di intisarikan dalam laporan dan diskusi dengan pemilik usaha untuk mendapat penyempurnaan.

HASIL

Pada tahap awal atau atau studi awal dilakukan observasi di lokasi usaha secara langsung dan wawancara dengan pelaku usaha, untuk mengetahui, mengidentifikasi permasalahan yang ada dengan topic proses produksi, promosi dan distribusi. Kegiatan ini dilakukan bersama dosen dan mahasiswa serta dengan pemilik usaha. Pada gambar 1 menunjukkan hasil produksi *brownies*, dan pada gambar 2 menunjukkan proses diskusi dengan pemilik usaha. Hasil dari studi awal kemudian dilanjutkan tahap ke 2 dan 3, yaitu diskusi kelompok dosen dan mahasiswa untuk mengembangankan rencana tindak lanjut. Pada tahap ini hasil studi awal dibawa dalam diskusi kelompok antara dosen dan mahasiswa. Pada diskusi ini dipaparkan hasil observasi data lapangan pada studi awal, dilanjutkan dengan penentuan prioritas masalah, rencana tindak lanjut, yang kemudian pada tahap 3: melakukan observasi lanjutan pada tempat usaha, observasi pasar (pelanggan dan produk), studi dokumentasi dan pustaka. Gambar 3 menunjukkan proses diskusi

kelompok dosen dan mahasiswa, dan gambar 4 menunjukkan penyampaian hasil kepada pemilik usaha.



Gambar 1. Produk Brownies



Gambar 2. Studi awal dengan pemilik usaha



Gambar 3 Diskusi kelompok Dosen & Mahasiswa



Gambar 4 Penyampaian Hasil ke Pemilik Usaha

Hasil Analisis Proses Produksi

Proses produksi dianalisis menggunakan metode *Input – Proses – Ou*tput, dengan faktor produksi yang dianalisis adalah bahan baku – peralatan & mesin – desain proses - layout produksi. Hasil analisis proses produksi meliputi: Bahan yang digunakan terdiri dari tepung terigu, coklat *compound*, coklat bubuk, gula pasir, minyak, telur, serta tambahan lain seperti susu, tepung *almond*, keju, *chocochips*, dan *crumble* (*green* tea dan red *velvet*).

Peralatan yang digunakan menggunakan peralatan standar dapur rumah. *Mixer* kapasitas 800 ml, 500watt untuk mengocok adonan, spatula karet untuk membantu mencampur dan meratakan adonan, kukusan panci alumunium kapasitas 2L sebagai media pematangan *brownies*, serta kompor tungku tunggal, dan gas 5 Kg sebagai sumber panas utama.

Proses desain dan tata letak *layout*: desain proses yang dianut adalah *process design* dimana area kerja ditata (*lay out*) berdasarkan jenis pekerjaan, yang terdiri dari 4 *work station*: pemeriksaan bahan baku, pengelohan bahan baku menjadi adonan, pemasakan (panggang), serta pendinginan dan pengepakan. Alur proses terdiri dari: Penyiapan bahan dan alat, Pemanasa tungku / kukusan, pembuatan adonan utama dan toping coklat lumer, pecetakan adonan dalam cup, proses pemasakan / kukus, pendinginan, penuangan toping, pengepakan pendinginan, dan pengepakan distribusi. Sumber daya manusia: 1 orang termasuk proses produksi, distribusi dan pemasaran. Tenaga *temporary*; 1 orang, saat permintaan meningkat

Analisis *Hygiene* Produk dan Proses

Secara umum mengenai kebersihan sudah dilakukan pada semua tahapan mulai dari persiapan bahan, penggunaan alat, hingga proses pengolahan adonan. Sebelum memulai, semua peralatan seperti mixer, wadah, spatula, dan loyang telah dicuci menggunakan air mengalir. Bahan-bahan baku seperti telur, tepung, gula, dan cokelat juga dipastikan dalam kondisi segar dan disimpan dengan benar sebelum digunakan.

Pada proses pembuatan, pembuat menggunakan *celemek* dan mencuci tangan terlebih dahulu, serta menjaga area kerja tetap bersih untuk menghindari kontaminasi silang. Langkah-langkah ini sangat penting dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan. Dengan menerapkan prinsip kebersihan yang baik, *brownies* yang dihasilkan tidak hanya lezat dan menarik secara tampilan, tetapi juga higienis, sehat, dan aman untuk dikonsumsi oleh siapa saja. Proses pembuatan

brownies menggunakan alat-alat yang bersih dan higienis, seperti wadah adonan, *mixer*, spatula, loyang, dan *oven*. Kebersihan alat sangat penting untuk menjaga kualitas rasa dan keamanan pangan dari brownies bolu yang dihasilkan.

Proses produki dilaksanakan di lokasi yang bersih, tertata rapi, memenuhi standar kebersihan makanan. Area produksi dalam kondisi kering, bebas dari debu, serangga, dan bahan-bahan lain yang tidak berkaitan dengan proses pembuatan makanan. Permukaan meja, lantai, dan peralatan, dibersihkan secara rutin sebelum, selama, dan setelah proses produksi berlangsung. Sirkulasi udara baik dan pencahayaan yang cukup juga menjadi faktor pendukung untuk menciptakan lingkungan yang sehat dan nyaman selama proses pembuatan.

Hasil Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Proses produksi usaha ini dilakukan di dapur rumah yang telah dimodifikasi sebagai area kerja. Beberapa peralatan dan fasilitas produksi masih bersifat sederhana dan memanfaatkan infrastruktur rumah tangga. Pada usaha ini digunakan kompor gas LPG di area produksi dengan kondisi dapur tertutup. Sistem Kelistrikan instalansi Listrik menggunakan sekering rumah tangga, karena area produksi bersatu dengan rumah dan belum adanya panel listrik khusus industri kecil. Belum tersediannya alat pemadan ringan (APAR) di dapur produksi. Lantai menggunakan lantai keramik rumah sebagai bagian dari dapur rumah. Posisi dapur terletak di belakang atau bagian belakang rumah, dengan ruangan tertututp dan sirkulasi minim. Analisis Kesehatan dan Keselamatam Kerja pada usaha ini bertujuan untuk mengidentifikasi bahaya, menilai resiko dan menentukan Langkah pengendalian agar lingkungan kerja aman bagi pekerja dan pemilik usaha.

Hasil Analisis Pemasaran

Analisis pada aspek pemasaran meliputi, pertama: analisis promosi: Media Utama yang digunakan Instagram, *TikTok*, *WhatsApp*. Jenis Konten meliputi poster digital, video promosi, dan unggahan promosi. Target Pasar terdiri dari remaja muda / pelajar. Kendala promosi masih belum rutin dan beberapa platform untuk promosi tidak berjalan. Kedua; Analisis Bauran Pemasaran: Produk *brownies* lumer dengan berbagai varian rasa seperti cokelat klasik, keju, chocochips. *Price* (Harga) berkisar Rp. 9.000 per cup, sesuai daya beli pelajar dan mahasiswa. *Place* (Tempat) sistem penjualan berbasis *pre-order* melalui media *Instagram* dan *WhatsApp,* serta pengiriman transportasi *online*. *Promotion* (Promosi) melalui media sosial (*Instagram, Tiktok*), stiker kemasan, poster digital, dan video promosi berdurasi pendek.

Hasil Analisis Keuangan

Dalam aspek keuangan, sumber pemodalan bersumber dari tabungan pemilik. *Unit cost* produk belum dihitung secara detail. Keberlanjutan usaha mengandalkan pendapatan jualan pada periode sebelumnnya, pencatatan keuangan masih tercampur dengan catatan pribadi. Terdapat kebutuhan untuk mendapatkan gambaran perhitungan proyeksi keuangan dalam rangka peningkatan kapasitas produksi.

PEMBAHASAN

Proses Produksi

Penggunaan bahan baku tepung *almond* sebagai alternatif penggunaan tepung terigu menciptakan *fudgy brownies* yang memiliki tekstur lembut, lengket / *cream*y namun tetap padat. Pemilihan bahan baku telah mempertimbangkan kualitas akhir produk, baik dari rasa, aroma, maupun tekstur. Penggunaan peralatan yang saat ini digunakan membatasi kapasitas produksi dan kualitas produk. Konsistensi pencampuran adonan diperoleh melalui penggunaan mixer listrik, namun kontrol terhadap pencampuran adonan masih dilakukan secara manual (pengamatan mata terhadap warna dan kekentalan adonan), belum dilakukan melalui alat atau pengamatan khusus. Dalam proses pemanasan kukusan, tidak menggunakan kukusan dengan standar suhu. Perlu adanya peningkatan penggunaan peralatan moderen dalam peningkatan efisiensi produksi.

Proses desain yang digunakan saat ini sesuai dengan tujuan produksi yang ada saat ini yaitu *job order*. Namun pada proses pengembangan selanjutnya dengan tingkat produksi yang meningkat, perlu mempertimbangkan desain proses yang fokus pada produksi *continuousflow.* Waktu total produksi per produk saat ini rata – rata mencapai 120 menit / produk. Dengan pertimbangan waktu persiapan alat, pembersihan dan istirahat, maka kapasitas harian maksimal yang dapat dicapai adalah 6 paket produk. Dengan waktu pengantaran / distribusi produk rata-rata

sekitar 1,5 jam, dan dengan keterbatasan sumber daya manusia, maka kapasitas produksi per hari maksimal, menurun menjadi 4 Paket produk.

Pada proses produksi ditemukan *waste* / pemborosan yang terjadi: Waktu tunggu (*waiting*) terjadi ketika adonan sudah siap, tetapi oven masih dalam proses pemanasan sehingga pekerjaan harus terhenti sejenak. Pekerjaan berulang (*rework*), dialami saat ada kemasan pesanan yang rusak, sehingga perlu dibuka kembali dan dikemas ulang. Produk *reject* muncul pada beberapa kemasan yang tidak layak jual dan akhirnya dikonsumsi sendiri sehingga tidak menghasilkan keuntungan. Gerakan berlebih (*unnecessary motion*) terlihat ketika pekerja harus bolak-balik mengambil bahan dan alat karena tata letak yang belum sepenuhnya efisien. Keseluruhan *waste* ini harus dieliminasi dan harus menjadi prioritas perbaikan proses.

***Hygiene* Produk dan Proses**

Aspek sanitasi dan kebersihan dalam proses produksi makanan tidak boleh diabaikan, karena sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk. Oleh karena itu, menjaga kebersihan selama proses pembuatan merupakan salah satu indikator utama dalam keberhasilan pembuatan brownies bolu. Selama proses produksi pembuat brownies sudah menjaga kebersihan diri yaitu mencuci tangan di air mengalir menggunakan sabun sebelum dan sesudah menangani makanan. Dapat terlihat bahwa kebersihan kuku juga terpenuhi, Pembuat *brownies* sebelum menyentuh bahan baku menggunakan celemek kain, topi penutup kepala menggunakan hijab, masker dan menggunakan sarungtangan plastik.

Sebelum bekerja pelaku usaha sudah mencuci area produksi menggunakan air dan sabun, semua alat yang digunakan sudah di cuci dan terlihat bersih, seperti Meja, waskom, spatula, mixer, mangkok-mangkok yang digunakan. Bahan yang digunakan terlihat segar, tidak berwarna abnormal, tidak berbau, tidak lengket, baik terigu, telor, mentega cokelat, dan tidak menggunakan bahan pengawet atau pewarna makanan kadaluarsa atau tidak menggunakan pewarna, gula dan perasa makanan berbahaya.

Pembuatan *brownies* dilakukan ditempat khusus produksi dengan ukuran 2x3 meter, dengan penerangan sangat terpenuhi ruangan terang walau tanpa lampu, begitupun dengan sirkulasi udara dimana sebagian atas dinding ruangan menggunakan ram kawat. Terdapat kran air mengalir dan pembuangan limbah rumah tangga yang memadai.

Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Penempatan kompor gas di area tertutup dan tanpa sistem ventilasi yang memadai meningkatkan risiko kebocoran dan penumpukan gas LPG dan dapat terjadi ledakan. Mencegah terjadinya kebocoran gas sebainya gunakan detektor kebocoran gas LPG dan pastikan selang yang digunakan sudah berstandar SNI. Tidak adanya apar di dapur sebagai ruang produksi dapat menyebakan keterlambaan pertolongan dalam penangulangan dini saat terjadi percikan api kecil (*incipient fire*). Sebaiknya di dapur disediakan apar jenis *powder* minimal 3 kg. (*Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2012 Tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan Dan Kesehatan Kerja*, 2012)

Penggunaan lantai keramik untuk area dapur mengakibatkan lantai bisa lebih licin akibat tumbahan atau terkena minyak atau air sehingga dapat berpotensi kecelakaan terpeleset (slip hazard), cedera kepala, punggung datau anggota tubuh lainya. Untuk mencegah supaya tidak terjadi kecelakaan maka gunakan sandal / alas kaki anti slip dan bila memungkinkan untuk mengganti keramik dengan yang tidak licin

Penempatan dapur sebagai ruang produksi dibelakang rumah tertutup rapat dengan tembok tanpa adanya ventilasi dapat berbahaya selain terjadi kecelakaan juga mengganggu kesehatan karena terbatasnya aliran udara yang beresiko terpapar asap, gas, panas yang berlebih dan potensi kebakaran lebih tinggi. Agar koindisi dapur tidak berbahaya bagi Kesehatan dan keselamatan pekerja maka dapur dapat dibuatkan / ditambah ventilasi / jendela, atau menggunakan *exhaust fan*.

Sistem kelistrikan menggunakan sekering rumah sudah memberikan proteksi dasar terhadap kebocoran arus (hubungan singkat), tetapi perlu dicek kelayakannya secara berkala, akan lebih baik jika menggunakan panel khusu industry jika penggunaan alat dilakukan bersamaan sehingga dapat mengurangi resiko korsleting, hubungan arus pendek, atau beban listrik berlebih (*Permenaker No. 5 Tahun 2018 Tentang K3 Lingkungan Kerja*, 2018)

Pemasaran

Atas analisis yang telah dilakukan, maka perbaikan yang diperlukan pada saat ini dengan pertimbangan pengembangan produk adalah: Dari sisi bauran pemasaran, produk memiliki keunggulan pada varian rasa, kualitas rasa yang lumer, dan kemasan yang menarik. Harga yang ditawarkan juga sesuai dengan daya beli target pasar, sementara sistem penjualan berbasis pre-order melalui media sosial dan layanan pengiriman *online* mendukung kemudahan akses bagi konsumen. Promosi sudah memanfaatkan berbagai media digital, namun konsistensi perlu ditingkatkan untuk hasil yang lebih maksimal. Analisis SWOT menunjukkan bahwa kekuatan utama bisnis ini terletak pada cita rasa produk, harga terjangkau, dan tampilan kemasan. Peluang juga terbuka lebar seiring dengan tren makanan manis dan kehadiran platform digital.

Keuangan

Analisis keuangan dilakukan dengan mempertimbangkan kenaikan tingkat produksi ditingkatkan menjadi 50 sd 150 cup per hari. Peningkatan rencana menyebabkan beberapa konsekuensi keuangan sebagai berikut pada tabel 1

Tabel 1. Analisis keuangan

Aspek	Kuantitas
Rencana Produksi	150 cup/hari
Investasi / Modal awal - Perbaikan *layout* dapur - Perbaikan interior dapur - Penambahan dan perbaikan alat dan perlengkapan - Modal operasi awal	Rp41.250.000
Biaya Operasional per bulan - Biaya Variabel: bahan baku, kemasan, label, promosi & transportasi, - Biaya tetap: Gaji, Listrik, Gas, Air	 Rp10.500.000 Rp6.000.000
Perhitungan Harga jual - perhitungan HPP per cup - perhitungan harga jual dengan margin 30%	 Rp12.900 Rp16.700 = Rp17.000
Proyeksi pendapatan per bulan Quantity Production x Price x day = 150cup x Rp17.000x 30 hari	 Rp76.500.000
Proyeksi biaya perbulan (total cost) *Fix cost : Rp6.000.000* *Varable cost: Rp58.050.000*	 Rp64.500.000
Proyeksi profit = Revenue – total cost (Laba bersih bulanan)	Rp12.450.000
Analisis BEP	1.463 cup/ bln
Payback Period = Investasi Awal / Laba bersih bulanan	3,3 bulan
Analisis peminjaman modal ke bank asumsi sejumlah modal Rp41.250 Tingkat bunga 12%/tahun	Selesai pengembalian modal dalam 36 bulan

Atas perhitungan tersebut maka peningkatan kapasitas, akan menghasilkan proyeksi profit sebesar Rp12.450.000. BEP terjadi bila tercapai 1.463 cup/ bln. *Payback Period* yang dihitung berdasar Investasi Awal dibagi Laba bersih bulanan, akan tercapai pada 3,3 bulan.

Bila pemodalan dilakukan melalui peminjaman modal ke bank dengan asumsi pinjaman sejumlah kebutuhan modal, dengan tingkat bunga 12%/tahun, maka pinjaman dapat dikembalikan dalam 36 bulan

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan lapangan dan analisis yang dilakukan maka: Dalam aspek sistem produksi: pengalaman produksi *brownies* boluna menunjukkan bahwa keberhasilan tidak hanya ditentukan oleh resep, tetapi juga efisiensi dalam setiap tahapannya. Dengan mengurangi waktu tunggu, melakukan pengemasan dengan benar sejak awal, serta menata bahan dan alat agar mudah dijangkau, proses menjadi lebih lancar, produktivitas meningkat, dan keuntungan dapat diperoleh secara maksimal.

Dalam aspek kebersihan produk dan proses: Secara umum pengendalian risiko kontaminasi makanan saat persiapan, proses produksi dan pengemasan sudah memenuhi syarat *hygiene* sanitasi makanan mencakup persiapan diri alat dan lingkungan area produksi, pada saat proses pengolahan, *packing* dan kebersihan dan alat pelindung diri penjamah makanan. Namun untuk pengendalian *vector* belum terlihat.

Dalam aspek kesehatan dan keselamatan kerja, menunjukkan bahwa aspek K3 belum diterapkan secara komprehensif, meskipun terdapat beberapa elemen dasar yang telah diperhatikan. Risiko kebakaran dan kecelakaan fisik masih cukup tinggi akibat minimnya kontrol teknis, ventilasi, sarana pemadam, dan prosedur keselamatan. Implementasi K3 sederhana, murah, dan sesuai regulasi sangat diperlukan untuk mendukung keberlangsungan usaha dan melindungi pekerja.

Dalam aspek pemasaran, usaha ini memiliki prospek yang baik apabila melakukan penguatan pada rutinitas promosi, optimalisasi media sosial, serta peningkatan kapasitas produksi untuk memenuhi permintaan pasar yang terus berkembang.

Dalam aspek keuangan, kelayakan Investasi dilihat dari hasil perhitungan margin cukup tinggi, BEP juga cepat dan *payback period* kurang dari 1 tahun, dengan pinjaman modal ke bank, angsuran dan biaya bunga dapat ditutup dengan perolehan laba bersi per bulan dengan catatan promosi dan pemasaran tetap konsisten

SARAN

Untuk pelaksanaan penelitian atau pengabdian masyarakat lebih lanjut, perlu adanya penyusunan gambaran model bisnis yang lebih lengkap dan mudah dipahami oleh pelaku usaha, seperti dalam bentuk penyusunan Business Canvas Model (BCM), yang dalam karya ini belum dapat dilaksanakan. Selain itu perlu juga dilakukan kajian keterkaitan antara strategi pelaku usaha dengan faktor eksternal yang sangat berpengaruh dalam keberlangsungan usaha, yaitu aturan dan dukungan pemerintah dalam menunjang kegiatan kewirausahaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung kegiatan dan karya ini, secara khusus kepada Rektor Institut Kesehatan Immanuel, melalui LP2M untuk dukungan pendanaan, Dekan Fakultas Kesehatan Institut Kesehatan Immanuel dan Ketua Program Studi D3 Manajemen Pelayanan Rumah Sakit, dalam mendukung publikasi karya ilmiah ini. Seluruh team dosen, serta mahasiswa d3 Manajemen Pelayanan Rumah Sakit angkatan 2024 yang terlibat dalam pengabdian masyarakat ini, untuk bersama – sama mengembangkan pengetahuan dan berkontribusi bagi pengambangan masyarakat. Serta tentunya kepada pemilik usaha brownies "Boluna", semoga karya yang dihasilkan ini membawa kemajuan bagi wirausaha yang dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

Budiman, J., & Herkulana, H. (2021). The Obstacles in Developing MSMEs in The District of Jagoi Babang. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan (JEJAK)*, *14*(1). https://doi.org/https://doi.org/10.15294/jejak.v14i1.28308

Fatchuroji, A., Sabihaini, S., & Sutiono, H. T. (2020). Pengaruh Perencanaan Strategi Bisnis Terhadap Kinerja Usaha Kecil Menengah yang Dimediasi Strategi Keunggulan Kompetitif. *Jurnal Administrasi Bisnis*, *18*(14–25). https://doi.org/https://doi.org/10.31315/jurnaladmbisnis.v18i1.10449

Haratua, A., & Wijaya, C. (2020). Membangun Ekosistem Kewirausahaan Untuk Usaha Mikro Kecil di indonesia: Sebuah Tinjauan Literatur. *Jurnal Ilmu Administrasi Negara*, *18*(2), 36–47. https://doi.org/https://doi.org/10.46730/jiana.v18i2.7928

Novita, D. (2023). Problems Facing Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) In Indonesia: A Literature Review. *International Journal of Research in Education Humanities and Commerce*, *IV*(5). https://doi.org/https://doi.org/10.37602/IJREHC.2023.4521

Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan Dan Kesehatan Kerja. (2012).

Permenaker No. 5 Tahun 2018 tentang K3 Lingkungan Kerja. (2018).

Putra, J. M., Karundeng, D. R., Gofur, A., Tresnadjaja, R., Suhara, A., Sukmayadi, S., & Sopyan,

A. (2024). Entrepreneurship in the Era of Society 5.0: Navigating Digitalization for Innovation and Growth. *Journal of Sustainable Tourism and Entrepreneurship*, *6*(1), 1–13. https://doi.org/https://doi.org/10.35912/joste.v6i1.2224

Satriyo, G., Ahmad, F., Suwarso, Rohman, S., Pratiwi, Y. M., Janoko, & Ningrum, N. L. (2025). Pendampingan Kewirausahaan Practice Young Entrepreneur Anak Muda Dalam Kewirausahaan dan Kekerasan Seksual. *Jurnal Medika: Medika*, *4*(3), 209–218. https://doi.org/https://doi.org/10.31004/w9w3wn28

Setiawati, S. (2024). *RI Punya 50 Juta Wirausaha Muda, Beneran Niat Apa Kepepet?* CNBC Indonesia. https://www.cnbcindonesia.com/research/20241125084637-128-590770/ri-punya-50-juta-wirausaha-muda-beneran-niat-apa-kepepet#:~:text=Jumlah Wirausaha Indonesia Berdasarkan Jenis Februari 2024 (juta orang)&text=Jumlah tersebut setara dengan 37,periode Septemb

Sugiarto, I. (2019). Impact of Business Plans for the Development of MSMEs. *BIRCI-Journal*, *2*(2), 375–379. https://doi.org/10.33258/BIRCI.V2I2.308

Tangade, S. (2020). A study on the role of entrepreneurship in economic development. *International Journal Inovative Research in Technology (IJIRT)*, *5*(8), 271–274. https://ijirt.org/article?manuscript=150366

Wicaksono, B. B., Hermawan, A., & Evien. (2024). Unveiling Labor and Capital Investment Potential: How to Impact Productivity in Indonesia's MSME Sector? *International Journal of Digital Entrepreneurship and Business*, *5*(1), 29–37. https://doi.org/https://doi.org/10.52238/ideb.v5i1.149

Yessoufou, A. W., Blok, V., & Omta, S. W. F. (2018). The process of entrepreneurial action at the base of the pyramid in developing countries: a case of vegetable farmers in Benin. *Entrepreneurship & Regional Development*, *30*(1–2), 1–28. https://doi.org/10.1080/08985626.2017.1364788