Rencana Produksi dan Pembuatan Bisnis Peyek Kacang HijauVarian Rasa "Nose"

Novianti[1], Supriati[2]
Politeknik Negeri Bengkalis
noviantibks11@gmail.com[1], supriati@polbeng.ac.id[2]

Abstract

The general purpose of the project is to find out how to Planning And Manufacture Of Business Green Bean Curd With A Variety Of Flavors(Production Aspect Review) The specific objective to be achieved in this final project is to determine the raw materials used, the production process of flavored green bean dents. To fine out the obstacles faced and the solutions to the problems of the Green Bean Curd With A Variety There are 4 methods used, namely project preparation plans, project implementation plans, project completion plans and project reporting plans.The end result of this product is a production process that runs 15 times using Planning And Manufacture. The obstacle faced during the production process is that when the frying pan is sometimes a little hard and becomes charred, so that the sizes are also different, some are shaped and are not. The solution is to use the green bean curd, a flavored variant that is diffivult to fry, reduce the heat by adding a little flour so that it is not too runny.

Keywords *:Planning, Production, Green Bean Cracker Flavor Variant*

1. PENDAHULUAN

Persaingan yang ketat dalam seleksi pekerjaan menjadikan cendikiawan muda mendapatkan pekerjaan yang kurang layak atau bahkan menjadi pengangguran. Oleh karena itu, pembelajaran kewirausahaan sangat penting mencetak generasi penerus yang produktif. Kewirausahaan diartikan sebagai suatu usaha yang dapat melihat kesempatan bisnis dan dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi orang yang membutuhkan.

Pentingnya ide kreatif dalam membuat sebuah usaha yang akan dijadikan objek usaha. Untuk itu, peneliti harus jeli dalam menentukan potensi yang bisa digunakan untuk menciptakan sebuah barang/jasa dalam berwirausaha. Sebagai mahasiswa juga harus mampu menciptakan ide-ide yang kreatif dan inovatif dalam merencanakan dan membuat suatu hal yang baru dan berguna untuk karirnya sendiri, meskipun setiap individu mempunyai potensi yang berbeda-beda.

Banyak sekali ide-ide kreatif yang dibuat oleh masyarakat setempat dalam masalah memproduksi makanan yang dianggap ciri khas dari tempat itu sendiri. Adapun produk yang dibuat yaitu peyek kacang hijau varian rasa. peyek atau lebih dikenal dengan peyek adalah makanan camilan gurih yang bisa dinikmati sebagai tambahan lauk dan salah satunya terbuat dari varian rasa dimana peyek terkenal dengan berbagai manfaatnya karena kandungan gizinya. Peyek kacang hijau varian rasa ini cocok sekali dinikmati saat santai atau ketika nonton tv bersama keluarga tercinta di rumah.

Bahan-bahan yang digunakan pembuatan peyek ini sangat mudah ditemukan serta biaya yang digunakan relatif terjangkau oleh masyarakat setempat. peyek seringkali jadi pelengkap makan pengganti kerupuk. Teksturnya renyah dan rasanya gurih, tentu saja selalu bikin nagih. Selain itu, peyek kacang hijau varian rasa ini juga enak jika

dinikmati bersama nasi pecel atau sebagai pelengkap makan. Sebenarnya peyek itu ada beberapa macam seperti peyek kacang tanah, peyek teri, peyek udang, peyek rebon, dan lain-lain.

Produksi bertujuan memenuhi kebutuhan masyarakat, mencari keuntungan bagi produsen dan kepuasan bagi konsumen, serta mempertahankan kelangsungan hidup. Tentunya dalam mencapai tujuan itu kegiatan produksi membutuhkan faktor-faktor produksi untuk menghasilkan produk baik barang atau jasa seperti sumber daya alam, tenaga kerja, modal dan kewirausahaan. Untuk menambah nilai guna usaha peyek kacang hijau varian rasa, berdasarkan proyek diatas dari latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan proyek tugas akhir dengan judul "Rencana Produksi dan Pembuatan Bisnis Peyek Kacang Hijau Varian Rasa "NOSE".

2. TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Kewirausahaan

Menurut Subanar (2012) kewirausahaan adalah segala sesuatu hal yang menyangkut teknik, metode, sistem serta berbagai strategi bisnis umum yang dapat dipelajari tentang sukses atau mundurnya seorang wirausaha.

Pengertian Perencanaan Bisnis

Menurut Purwana dan Hidayat (2016) bisnis adalah dalam perspektif ilmu ekonomi, dikenal adanya faktor produks; tanah,modal, sumber daya manusia dan enterpreneurship, berfungsi optimal. Meski semua faktor produksi itu penting dan saling terkait, enterpreneurship yang paling berperan mengorganisir ketiga faktor produksi lainnya dalam payung perusahaan/ entitas bisnis.

Pengertian Produksi

Menurut Assauri (2016) Proses produksi adalah suatu kegiatan yang melibatkan tenaga manusia, bahan serta peralatan yang menghasilkan produk yang berguna. Aliran proses yang dimaksud adalah aturan pekerjaan yang harus dilakukan dalam pelaksanaan proses produksi.

Proses Produksi

Menurut Hendro (2011) Proses produksi adalah aliran proses produksi dari perencanaan bahan baku hingga menjadi sebuah produk akhir (barang jadi) dalam suatu perusahaan. Aliran proses yang dimaksud adalah aturan pekerjaan yang harus dilakukan dalam pelaksanaan proses produksi.Adapun jenis proses produksi adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi secara terus meneru (*continuous process*)
2. Proses produksi secara teputus-putus (*intermittent process*)

Fungsi Produksi

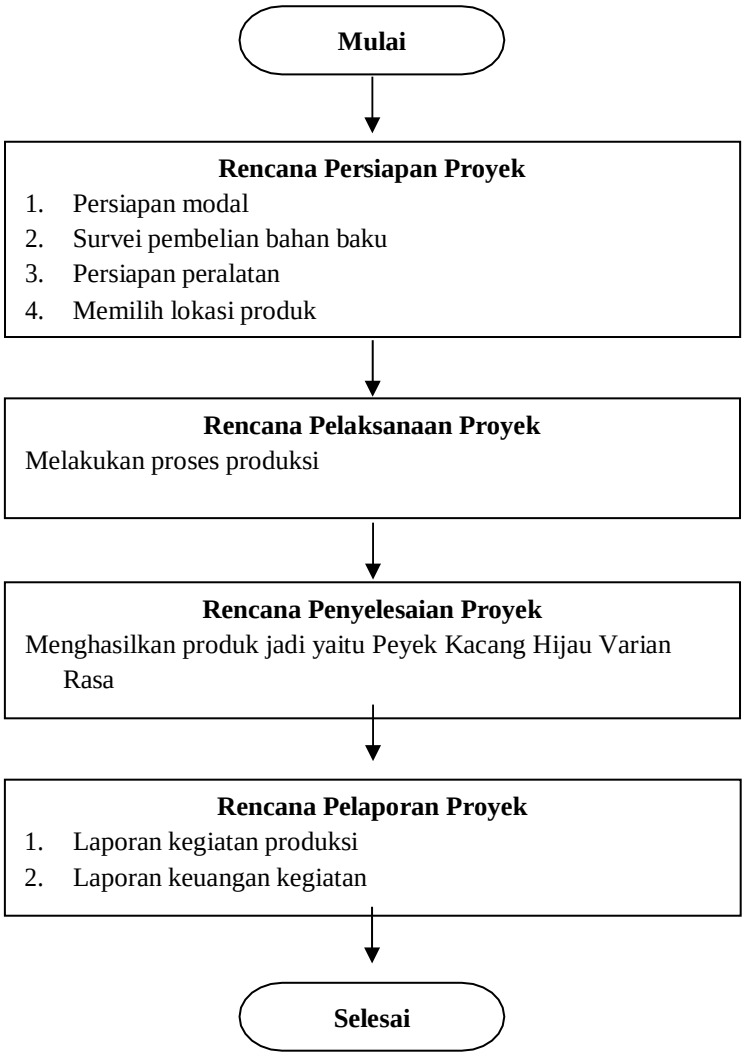
Menurut Karmini (2018) adalah suatu fungsi yang mengambarkan hubungan fisik antara variabel merupakan suatu persamaan yang mengambarkan berbagai yang lain yaitu:

1. Jumlah bahan baku yang tersedia dalam satu periode akuntansi
2. Kualitas bahan baku yang tersedia sesuai dengan keinginan permintaan pemesanan
3. Kemampuan pengolah bahan baku hingga menjadi bahan setengah jadi dan selanjutnya menjadi bahan jadi adalah mampu diselesaikan tepat waktu
4. Standar produksi adalah memiliki jaminan secara domestik dan lebih baik lagi jika mampu menjamin secara internasional

5. Kemampuan untuk memproduksi mampu diselesaikan tepat pada waktunya, seperti sesuai dengan *dateline* dari pemesan.

3. METODE PENELITIAN

Bagan alir ini menjelaskan tentang tahapan dalam melaksanakan kegiatan proyek akhir, yang dimulai dari tahapan perencanaan, tahapan pelaksanaan, tahapan penyelesaian, hingga tahap pelaporan proyek. Adapun bagan alir untuk melakukan proses pelaksanaan proyek perencanaan bisnis dan pembuatan peyek kacang hijau varian rasa aspek produksi dapat dilihat pada gambar berikut ini:



4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Profil Bisnis Usaha Peyek Kacang Hijau Varian Rasa "NOSE"

Usaha Peyek Kacang Hijau Varian Rasa (NOSE) mulai operasi sejak tanggal 03 Oktober 2021. Modal awal usaha peyek varian rasa (NOSE)ini adalah Rp. 100.000,- dimana modal tersebut di dapat dari modal pribadi kelompok dua orang setiap per orang Rp. 50.000 ,

yaitu untuk membeli peralatan dan bahan baku produksi dan penjualan. Untuk proses produksi dilakukan di Jl. Suka Jadi , Gg. Mekar Sari, Penampi,Bengkalis. Peralatan yang digunakan untuk proses produksi merupakan milik pribadi dan untuk bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi adalah bahan-bahan yang mudah didapatkan.

Peyek Kacang Hijau Varian Rasa sangat digemari masyarakat sekitar karena mempunyai berbagai varian yang tentunya pasti disukai oleh kalangan anak-anak hingga orang dewasa.Dapat kita lihat dari daerah Bengkalis sendiri yang gemar mencoba sesuatu yang baru apalagi jenis makanan ringan. Melihat kebiasaan itu memberikan ide kepada peneliti untuk memperkenalkan produk makanan ringan yaitu Peyek Kacang Hijau Varian Rasa(NOSE)Nama tersebut berfungsi sebagai identitas usaha dan mempermudahkan konsumen untuk mengetahui produk yang dihasilkan oleh usaha Peyek Kacang Hijau Varian Rasa. Peyek Kacang Hijau Varian Rasa ini memilik Varian Rasa yaitu, rasa udang pepay,kacang hijau,ikan teri,Ikan Asin Gonjeng.

Laporan Pelaksanaan Kegiatan

Laporan pelaksanaan kegiatan melaporkan jadwal serta kegiatan yang dilakukan selama 15 kali produksi produk peyek kacang hijau varian rasa jumlah produksi yang dihasilkan setiap kali memproduksi. Varian rasa yang digunakan yaitu rasa teri, udang popaye, ikan asin gonjeng.

No	Produksi ke	Varian Rasa						JML
		Teri	Teri	Udang Popaye	Udang Popaye	Ikan Asin Gonjeng	Ikan Asin Gonjeng	
		Harga 3000/ bks	Harga 5000/ bks	Harga 3000/ bks	Harga 5000/ bks	Harga 3000/ bks	Harga 5000/ bks	
1.	1	3	10	4	5	3	5	30 Bks
2.	2	4	10	3	5	3	5	30 Bks
3.	3	3	10	3	5	4	5	30 Bks
4.	4	4	10	3	5	3	5	30 Bks
5.	5	3	10	4	5	3	5	30 Bks
6.	6	3	10	4	5	3	5	30 Bks
7.	7	4	10	3	5	3	5	30 Bks
8.	8	3	10	3	5	4	5	30 Bks
9.	9	4	10	3	5	3	5	30 Bks

10.	10	3	10	4	5	3	5	30 Bks
11.	11	3	10	3	5	4	5	30 Bks
12.	12	3	10	3	5	4	5	30 Bks
13.	13	4	10	3	5	3	5	30 Bks
14.	14	3	10	4	5	3	5	30 Bks
15.	15	3	10	3	5	4	5	30 Bks

LAPORAN LABA RUGI
USAHA PEYEK KACANG HIJAU VARIAN RASA
Periode Tahun 2021

PENDAPATAN		
Total Pendapatan		**Rp 1.950.000**
PENGELUARAN		
Pengeluaran Biaya Produksi 15 Kali	Rp 1. 010.000	
Pengeluaran Biaya Pemasaran 15 Kali	Rp 120.000	
Biaya Kemasan Produk 15 kali	Rp 150.000 +	
Total Pengeluaran		**Rp 1.280.000 -**
Laba		**Rp 670.000**

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Setelah melakukan proyek peyek kacang hijau varian rasa penulis memperoleh pengalaman yang bermanfaat untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan. Pada bab ini dijelaskan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahan baku dalam proses produksi adalah tepung beras, tepung ubi, teri, udang papay, ikan asin gonjeng, kelapa, telur, kacang hijau, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, masako, kemiri, kencur.
2. Proses Produksi peyek kacang hijau varian rasa dilakukan sebanyak 15 (lima belas) kali produksi. Dengan mengunakan Proses Produksi Terus Menerus (Continuous Process). Dalam proses pengadonanhal yang pertama adalah siapkan alat dan bahan-bahan seperti mangkok plastik, minyak goreng, setelah itu haluskan bumbu yang telah di kupas lalu tuangkan tepung beras dan tepung ubi dalam wadah yang di sediakan dan masukkan bumbu yang sudah kita haluskan kedalam wadah, lalu masukan santan kelapa dan telur di wadah yang di campurkan tepung

dengan bumbu. Selanjutnya yaitu proses penggorengan peyek siapkan pengorengan dengan api sedang. Biarkan hingga minyak panas selanjutnya sebelum penggorengan mencapur varian rasa adonan mengunakan cetak hingga coklat keemasan. Lalu angkat masukkan kedalam wadah yang sudah diletakan tisu minyak dan dinginkan. Setelah peyek dihasilkan langkah selanjutnya masukkan keripik peyek kedalam kemasan yang telah di sediakan.

3. Kendala pada saat penggorengan peyek kacang hijau varian rasa sedikit sulit karena saat penggorengan terkadang sedikit keras dan menjadi hangus, ukurannya juga berbeda-beda dan hasilnya tidak seperti yang kita inginkan.
4. Solusi dari kendala yang dialami pada saat proses produksi adalah mengecilkan apinya dengan menambahkan sedikit tepung supaya tidak terlalu cair.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dari hasil perencanaan dan pembuatan bisnis Peyek Kacang Hijau Varian Rasa yang telah dilaksanakan, maka didapat saran sebagai berikut:

1. Untuk kedepannya bagi pengusaha yang akan menjalankan suatu bisnis, agar dapat menentukan strategi yang tepat dan lebih teliti lagi dalam melakukan proses produksi agar tidak terjadi kesalahan dan kerugian selama menjalankan bisnis.
2. Harus tetap berusaha mempertahankan dan meningkatkan penjualan.

6. DAFTAR PUSTAKA

Assauri, Sofjan. (2016). *Manajemen Operasi Produksi (Pencapaian Sasaran Organisasi Berkesinambungan*). Edisi 3. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada

Alma (2017). *Perencana bisnis* (https:// david kurnia kristiadi. word press.com/2017/03/11/analisis-strategi-bisnis-perusahaan), diakses pada tanggal 20 september 2021

Arman, Irham dan Kasmir, Jakfar. (2014) *Manajemen Produksi dan Operasi*, Alfabeta, Bandung

Boonpienpon, Maneenetr, Siriwong dan Kovathanakul (2020). *Indigenous Islamic Food: AnIdeal Product Innovationfor Creativityin Cultural Tourism: A Case Study Khao Tung Pla (Thai Crispy Rice Crackers with Anchovies)* International journal (https?//www. research gate.net/ publication /201561436) diakses tanggal 20 September 2021

Harimurti Subanar (2012), *manajemen usaha kecil*, pengertian wirausaha hal: 10, Yogyakarta

Firmansyah, (2019). *Produk* (https://core. ac.uk/Anang firmansyah download /pdf/227752618) diakses pada tanggal 20 September 2021

Karmini, (2018) Ekonomi produksi pertanian, fungsi produksi, samarinda- Kalimantan-Timur

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

Hajid (2015) tujuan produksi (https://www.fimela.com/lifestyle/read/439 7990/ pengertian-produksi-faktor-dan-tujuan-produksi-yang-jarang-diketahui) diakses 20 September 2021

Hasanah, s. N., Andini, a. R., & Ardiansyah, a. (2021). Optimasi produksi pada ukm pembuatan peyek dengan menggunakan metode goal programming. Bulletin of applied industrial engineering theory, 2(1).

Hendro (2012). Manfaat perencanaan bisnis (https://www. academia. edu/30704311/ kewirausahaan_inovasi_dan_perancanaan_bisnis) diakses pada tanggal 20 September 2021

Hidayat (2016) studi kelayakan bisnis, pengertian bisnis, hal:01, Depok

Hery (2017) kewirausahaan Jakarta Grafindo

Khomariah, N. E. (2021). pelatihan desain label kemasaan pada produk aneka peyek merk "ono" didesa palemwatu kecamatan menganti, gresik. bernas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(1), 147-151.

Krisnadewi, Setiawan (2020). Optimalisasi Produksi Pada Usaha Kecil Kripik Terry Di Desa Nyanglan Kaja, Kecamatan Tembuku Kabupaten Bangli jurnal nasional (https://www. researchgate .net /publication /341673462) diakses pada tanggal 20 September 2021

Mulyani dan Wardono (2016). Penentuan biaya produksi (https:// core.ac.uk /download /pdf/35382601.pdf) diakses tanggal 28 Mei 2021

Puspitasari, Findya, and Rabiatul Adawyah. "peningkatan daya saing produk rempeyek iikan teri dan rempeyek udang "denok"di kelurahan koktabat utama dengan perbaikan kemasan dan aneka varian rasa."pro sejahtera (Prosiding SeminarNasional Pengabdian kepada Masyarakat). . 1. 20

Yahya, Silegar (2019). Improvement of production facilities for improving the sales of banana crafts managers and improving production facilities for improving the sales of banana crafts and peek craftsjurnal Nasional (https://talenta.usu.ac.id/abdimas/ article/view/4027) diakses tanggal 20 September 2021.