

Perencanaan dan Pembuatan Muffinku (Aspek Produksi)

Indah Rahmatunnisa¹, Teguh Widodo²,
Politeknik Negeri Bengkalis
rahmatunnisaindah@gmail.com¹, teguh@polbeng.ac.id²

Abstract

This final project is entitled Planning and Production of Muffinku. The goal to be achieved in writing this final project is to determine the raw materials and production processes for Muffinku, determine the cost of production and calculate the number of products for each production. This final project is carried out in several stages, namely, the preparation stage, the implementation stage, and the completion stage. The results of project completion show that the Muffinku production process starts from mixing the ingredients between eggs, sugar, cake emulsifier then mixed with flour, baking powder, and other ingredients. After becoming a batter, put the batter into the cup then add a little liquid in the middle of the chocolate batter. Then do the steaming process for a few minutes. Finally, grated cheese on the top of the muffin and the muffin is ready to be packaged by members of the marketing aspect. Production is carried out for 60 times of production with one production producing 80 pieces or more. Production for this project lasts for 3 (three) months from 01 August 2022 to 30 October 2022. The total production cost for Muffinku is Rp. 889.1/pcs and produces 4921 muffins.

Keywords: production, cost of production, production process, number of products.

1. PENDAHULUAN

Sejak abad ke-19, muffin menjadi salah satu makanan manis andalan yang turun temurun dari kerajaan Inggris sebagai pendamping minum segelas teh. Meski muffin sudah lama ditemukan di zaman kerajaan, muffin masih ada dan bahkan berkembang hingga saat ini. Saat itu muffin menyebar dengan cepat, terutama di berbagai negara di Eropa. Kini muffin tidak hanya tersedia di Eropa saja, tetapi sudah tersebar di seluruh dunia, termasuk Indonesia.

Muffin dikenal sebagai roti manis versi mini, biasanya disajikan dengan rasa coklat dan keju. Muffin merupakan produk *quickbread* karena rotinya dibuat tanpa ragi sehingga diproses dalam waktu singkat dan mudah, serta dijadikan makanan alternatif untuk sarapan pagi karena asupan nutrisinya. Mayoritas produk *bakery* tinggi karbohidrat, lemak, dan kalori, namun rendah kandungan seratnya (Irferamuna dkk., 2019).

Tak bisa dipungkiri, segala sesuatunya menjadi jauh lebih modern seiring perkembangan zaman, termasuk dunia kuliner seperti muffin. Alasan utama pemilihan produk muffin adalah karena produk muffin yang kami hadirkan berbeda dengan produk yang dimiliki oleh usaha lain dan jarang ditemui di Pulau Bengkalis, tentunya hal ini menjadi tantangan tersendiri bagi penulis. Muffin yang sebelumnya dikenal dengan tampilan polosnya kini menghadirkan muffin dengan rasa yang bold dan menarik namun tetap dengan harga yang bersahabat. Ada rasa coklat, teh hijau dan vanilla, dengan topping keju. Penulis menghadirkan muffin isi coklat yang akan menjadi daya tarik tersendiri dibandingkan produk lainnya. Alasan lain penulis memilih produk muffin adalah teksturnya. Tekstur muffin cenderung lebih padat dibandingkan *cupcakes*.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Kondisi yang diperlukan untuk komunikasi bisnis dan bentuk transfer informasi standar adalah rencana bisnis yang membantu pengusaha untuk memahami prospek dan kemungkinan masalah pengembangan produksi dengan hasil yang optimal. Beberapa peneliti

mengkritikperencanaan bisnis, mengutip intuisi kewirausahaan, yang lebih responsif terhadap perubahan daripada proses pengembangan rencana(Irferamuna dkk., 2019).

Pengertian rencana bisnis dapat didefinisikan sebagai dokumen yang merangkum tujuan operasional dan keuangan suatu bisnis. Rencana bisnis ini biasanya berisi rencana dan anggaran terperinci yang menunjukkan bagaimana tujuan bisnis dapat direalisasikan. Biasanya beberapa perusahaan membuat rencana bisnis yang mencakup tiga hingga lima tahun. Rencana bisnis ini merupakan langkah awal yang penting bagi sebuah bisnis dan juga peta kesuksesan bagi siapa saja yang ingin memulai bisnis.Menulis rencana bisnis juga dapat membantu pengusaha menganalisis kelemahan konsep, kesalahan persepsi pasar, dan juga hal spesifik lainnya yang dapat menyebabkan tujuan bisnis tidak tercapai.(Firmansyah & Roosnawarni, 2019).

Pada hakekatnya, produksi adalah penciptaan atau penambahan manfaat bentuk, waktu dan tempat ke faktor-faktor produksi agar lebih berguna untuk memenuhi kebutuhan manusia(Rusydah & Utomo, Yuana, 2019). Terdapat rumus untuk menentukan harga pokok produksi yaitu(Nurmansyah, 2018):

$$\text{Harga Pokok Produksi per – Paket} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produk dalam Satuan Kemasan}} \quad (1)$$

3. METODE PENELITIAN

Menguraikan Metode yang digunakan adalah persiapan proyek, pelaksanaan proyek, dan penyelesaian proyek. Dalam penyiapan proyek dilakukan persiapan modal, survei sumber bahan baku, survei lokasi produksi, penyiapan bahan baku dan peralatan, serta uji coba produk. Dalam pelaksanaan proyek terdapat penentuan sumber modal, penentuan lokasi sumber bahan baku, penentuan lokasi produksi, penyiapan bahan baku dan peralatan, perhitungan kuantitas produksi dan harga pokok produksi, serta pengendalian persediaan bahan baku. Sedangkan pada proyek penyelesaian meliputi mendapatkan sumber modal, mendapatkan lokasi sumber bahan baku, mendapatkan lokasi produksi, menentukan bahan baku dan peralatan, menentukan harga pokok produksi dan kuantitas produksi, serta pengendalian persediaan bahan baku.

Produksi produk Muffinku pada proyek usaha ini berlokasi di Bantan, Jalan Senggoro, Bengkalis. Kemudian kegiatan dimulai dari Agustus 2022 hingga Oktober 2022.

Table 1. Bahan Baku Produksi Muffinku

No	Raw Materials	Amount for 1 Production	Unit
1	Telur	xx	Item
2	Gula	xx	Kg
3	Margarin	xx	Kg
4	Coklat/Vanila/Bubuk Teh Hijau	xx	Wrap
5	Rasa Teh Hijau	xx	Wrap
6	<i>Baking Powder</i>	xx	Bottle
7	Pengemulsi Kue	xx	Cup
8	Tepung Terigu	xx	Kg
9	Keju	xx	Wrap
10	Cokelat Meleleh	xx	Pcs
11	<i>Paper Cup</i>	xx	Pcs

Table 2. Peralatan Produksi Muffinku

No.	Equipment	Amount	Unit
1.	Kompor	xx	Item
2.	Gas	xx	Item
3.	Mesin <i>Mixer</i>	xx	Item
4.	Pengaduk	xx	Item
5.	Wadah	xx	Item
6.	Sendok	xx	Item
7.	Panci Pengukus	xx	Item
8.	Panci Ganggang	xx	Item
9.	Penjepit Makanan	xx	Item
10.	Kain lap	xx	Item

11.	Kain penutup panci	xx	Item
12.	Cetakan Kue Mini	xx	Item
13.	Gunting	xx	Item
14.	Parutan Keju	xx	Item
15	Jarum Suntik Kue	xx	Item

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Muffinku adalah roti kecil yang dilengkapi dengan gelas plastik dan memiliki rasa yang manis. Ada proses pembuatan Muffinku sebagai berikut :

- a. Siapkan alat dan bahan
- b. Campurkan telur, sp, dan gula pasir, aduk hingga mengembang menggunakan mixer hingga 15 menit
- c. Lelehkan margarin di atas api
- d. Campur tepung terigu, baking powder, penyedap rasa dan pewarna tambahan ke dalam adonan telur
- e. Tambahkan margarin kemudian aduk kembali
- f. Gunakan sendok untuk menyendok adonan menjadi kue setengah cangkir
- g. Masukkan sedikit cokelat leleh ke dalam cangkir
- h. Tambahkan adonan kue kembali untuk menutupi cokelat leleh
- i. Kukus dengan panci yang sudah dipanaskan terlebih dahulu, tutup dengan kain terlebih dahulu kemudian sebelum ditutup menggunakan penutup panci
- j. Biarkan selama sekitar 15 menit
- k. Keluarkan kue yang sudah jadi
- l. Taburi kue dengan keju parut yang telah diolesi mentega
- m. Untuk varian kotak, muffin diberi butter cream dengan menggunakan margarin, gula pasir dan susu vanila kemudian diaduk hingga adonan berwarna putih dan lembut.
- n. Kemudian tambahkan pewarna ke adonan
- o. Terakhir, hiasi bagian atas kue dengan butter cream sesuai selera.



Gambar 1. Produk Muffinku

Sumber modal produksi berasal dari dana internal yaitu modal dari masing-masing anggota dengan komposisi 50% sebesar Rp. 232.000.

Setelah melakukan survey pemasok bahan baku, lokasi yang ditentukan antara Store sebagai toko yang menjual telur berkualitas dengan harga bersahabat dan Pesona Store sebagai pemasok yang menjual bahan baku terlengkap dan lokasi strategis.

Lokasi produksi yang dipilih adalah di rumah milik seorang anggota divisi pemasaran di Jalan Senggoro. Alasannya karena lingkungannya bersih, lokasinya strategis, dan dapurnya luas sehingga nyaman untuk melakukan proses produksi.

Berikut adalah tabel bahan baku dan peralatan produksi yang dibutuhkan dalam produksi Muffinku:

Tabel 3. Bahan Baku Pembuatan Muffinku

No	Bahan baku	Jumlah untuk 1 Produksi	Satuan	Total
1	Telur	12	Unit	Rp. 24.000
2	Gula	$\frac{1}{4}$	Kg	Rp. 3.000
3	Margarin	$\frac{1}{4}$	Kg	Rp. 4.000
4	Coklat/Vanila/Bubuk Teh Hijau	4	Bungkus	Rp. 8.000
5	Rasa Teh Hijau	1	Bungkus	Rp. 2.000
6	<i>Baking Powder</i>	1	Botol	Rp. 6.000
7	Pengemulsi Kue	1	<i>Cup</i>	Rp. 7.000
8	Tepung terigu	$\frac{1}{2}$	Kg	Rp. 8.000
9	Keju	$\frac{1}{2}$	Bungkus	Rp. 6.000
10	Cokelat Leleh	1	Buah	Rp. 4.000
11	<i>Paper Cup</i>	80	Buah	Rp. 5.000
SUB JUMLAH				Rp. 77.000

Tabel 4. Peralatan Produksi Muffinku

No	Peralatan	Jumlah	Satuan	Total
1.	Kompor	1	Unit	Rp. 325.000
2.	Gas	1	Unit	Rp. 170.000
3.	Mesin <i>Mixer</i>	1	Unit	Rp. 280.000
4.	Pengaduk	1	Unit	Rp. 2.000
5.	Wadah	3	Unit	Rp. 60.000
6.	Sendok	3	Unit	Rp. 3.000
7.	Panci Pengukus	2	Unit	Rp. 250.000
8.	Panci Ganggang	1	Unit	Rp. 20.000
9.	Penjepit Makanan	1	Unit	Rp. 7.000
10.	Kain lap	2	Unit	Rp. 6.000
11.	Kain penutup panci	2	Unit	Rp. 10.000
12.	Cetakan Kue Mini	50	Unit	Rp. 30.000
13.	Gunting	1	Unit	Rp. 5.000
14.	Parutan Keju	1	Unit	Rp. 5.000
15	Jarum Suntik Kue	1	Unit	Rp. 17.000
SUB JUMLAH				Rp. 1.190.000

Kegiatan produksi total 60 hari, yang masing-masing menghasilkan 80 atau lebih produk yang akan diproduksi. Harga satu potong produk Muffinku dihitung dari penjumlahan biaya produksi dengan rumus yang ditetapkan. Detail harga untuk satu potong produk Muffinku dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 5. Total Biaya Produksi

No	Keterangan	Jumlah untuk 1 produksi	Satuan	Total
1	Telur	12	Barang	Rp. 24.000
2	Gula	$\frac{1}{4}$	Kg	Rp. 3.000
3	Margarin	$\frac{1}{4}$	Kg	Rp. 4.000
4	Coklat/Vanila/Bubuk Teh Hijau	4	Membungkus	Rp. 8.000
5	Rasa Teh Hijau	1	Membungkus	Rp. 2.000
6	<i>Baking Powder</i>	0,133	Botol	Rp. 800
7	Pengemulsi Kue	0,3	Cangkir	Rp. 2.333
8	Tepung terigu	$\frac{1}{2}$	Kg	Rp. 8.000
9	Keju	$\frac{1}{2}$	Membungkus	Rp. 3.000
10	Cokelat Leleh	1	Buah	Rp. 4.000

11	Paper Cup	80	Buah	Rp. 4.000
12	Gas	1	Tabung	Rp. 5.000
13	Biaya Listrik	1	Produksi	Rp. 3.000
Sub Total				Rp. 71.133

Untuk mengetahui harga pokok produksi maka perlu menggunakan perhitungan seperti rumus berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi per – Paket} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produk dalam Satuan Paket}} & (2) \\
 &= \frac{\text{Rp. 71.133}}{80 \text{ buah}} \\
 &= \text{Rp. 889,16}
 \end{aligned}$$

Penentuan biaya bahan baku dan overhead yang digunakan untuk proses produksi usaha sampai selesai akan ditampilkan pada tabel biaya variabel berikut ini :

Tabel 6. Biaya untuk 60 Kali Produksi

No	Keterangan	Jumlah untuk 60 Produksi	Satuan	Total
Bahan baku				
1	Telur	723	Unit	Rp. 1.446.000
2	Gula	15	Kg	Rp. 180.000
3	Margarin	15	Kg	Rp. 240.000
4	Coklat/Vanila/Bubuk Teh Hijau	240	Bungkus	Rp. 480.000
5	Rasa Teh Hijau	60	Bungkus	Rp. 120.000
6	Bubuk pengembang	8	Botol	Rp. 48.000
7	Pengemulsi Kue	20	Cup	Rp. 140.000
8	Tepung terigu	30	Kg	Rp. 480.000
9	Keju	30	Bungkus	Rp. 180.000
10	Cokelat Leleh	60	Buah	Rp. 240.000
11	Cup Cake	50	Bungkus	Rp. 250.000
Biaya yang berlebihan				
1	Gas	12	Tabung	Rp. 300.000
2	Biaya Listrik	3	Bulan	Rp. 180.000
Sub Total				Rp. 4.284.000

Sumber: Data Olahan 2022

Untuk memenuhi target kuantitas produksi produk, pemilik usaha menerapkan dua sistem penjualan yaitu sistem *pre-order* dan sistem penyimpanan di beberapa toko yang telah ditentukan oleh bagian pemasaran. Satu hari produksi ditetapkan untuk menghasilkan 20 *cup* atau lebih untuk setiap varian rasa (cokelat, vanila, teh hijau). Berikut adalah tabel jumlah produksi selama periode proyek:

Tabel 7. Kuantitas Produksi pada bulan Agustus

AGUSTUS 2022		
Produksi	Tanggal	Kuantitas
1	Senin, 1 Agustus 2022	85
2	Selasa, 2 Agustus 2022	80
3	Rabu, 3 Agustus 2022	81
4	Kamis, 4 Agustus 2022	84
5	Senin, 8 Agustus 2022	80
6	Selasa, 9 Agustus 2022	83
7	Rabu, 10 Agustus 2022	80
8	Kamis, 11 Agustus 2022	81
9	Senin, 15 Agustus 2022	83
10	Selasa, 16 Agustus 2022	80

11	Rabu, 17 Agustus 2022	81
12	Jumat, 19 Agustus 2022	84
13	Senin, 22 Agustus 2022	80
14	Selasa, 23 Agustus 2022	81
15	Rabu, 24 Agustus 2022	75
16	Kamis, 25 Agustus 2022	83
TOTAL		1.301

Berdasarkan tabel di atas, terdapat rincian produksi yang dilakukan pada awal bulan Agustus yaitu tanggal 1 Agustus sampai dengan tanggal 16 Agustus dengan produksi sebanyak 16 (enam belas) kali dan kuantitas produksi sebanyak 1.301 buah.

Tabel 8. Kuantitas Produksi pada bulan September

SEPTEMBER 2022		
Produksi	Tanggal	Kuantitas
17	Senin, 5 September 2022	80
18	Selasa, 6 September 2022	100
19	Rabu, 7 September 2022	80
20	Kamis, 8 September 2022	85
21	Sabtu, 10 September 2022	80
22	Minggu, 11 September 2022	81
23	Senin, 12 September 2022	84
24	Selasa, 13 September 2022	81
tanggal 25	Rabu, 14 September 2022	83
26	Kamis, 15 September 2022	80
27	Sabtu, 17 September 2022	84
28	Minggu, 18 September 2022	80
29	Senin, 19 September 2022	81
30	Selasa, 20 September 2022	80
31	Rabu, 21 September 2022	80
32	Kamis, 22 September 2022	81
33	Sabtu, 24 September 2022	85
34	Minggu, 25 September 2022	80
35	Senin, 26 September 2022	80
36	Selasa, 27 September 2022	83
37	Rabu, 28 September 2022	81
38	Kamis, 29 September 2022	84
TOTAL		1.893

Berdasarkan tabel di atas, terdapat rincian produksi yang dilakukan pada awal bulan September yaitu tanggal 5 September sampai dengan tanggal 29 September dengan produksi sebanyak 22 (dua puluh dua) kali dan kuantitas produksi sebanyak 1.893 buah.

Tabel 8. Kuantitas Produksi pada bulan Oktober

OKTOBER 2022		
Produksi	Tanggal	Kuantitas
39	Sabtu, 1 Oktober 2022	80
40	Minggu, 2 Oktober 2022	84
41	Senin, 3 Oktober 2022	86
42	Selasa, 4 Oktober 2022	84
43	Rabu, 5 Oktober 2022	81
44	Kamis, 6 Oktober 2022	84
45	Sabtu, 8 Oktober 2022	80
46	Minggu, 9 Oktober 2022	82
47	Senin, 10 Oktober 2022	85
48	Selasa, 11 Oktober 2022	80
49	Rabu, 12 Oktober 2022	83

50	Kamis, 13 Oktober 2022	84
51	Sabtu, 15 Oktober 2022	80
52	Minggu, 16 Oktober 2022	80
53	Senin, 17 Oktober 2022	83
54	Selasa, 18 Oktober 2022	82
55	Rabu, 19 Oktober 2022	84
56	Kamis, 20 Oktober 2022	80
57	Sabtu, 22 Oktober 2022	81
58	Minggu, 23 Oktober 2022	80
59	Sabtu, 29 Oktober 2022	83
60	Minggu, 30 Oktober 2022	81
Total		1.727
Sub Total		4.921

Berdasarkan tabel di atas, terdapat rincian produksi yang dilakukan pada awal bulan Oktober yaitu tanggal 1 Oktober sampai dengan tanggal 30 Oktober dengan produksi sebanyak 22 (dua puluh dua) kali dan kuantitas produksi sebanyak 4.921 buah.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Perencanaan produksi muffinku meliputi tahapan persiapan, pelaksanaan, dan penyelesaian. Produksi ini berlangsung selama 3 bulan (Agustus hingga Oktober 2022). Total biaya produksi muffin saya adalah Rp. 889,1/pcs dan menghasilkan 4921 muffin.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Firmansyah, A., & Roosnawarni, A. (2019). *Kewirausahaan (Dasar dan Konsep)*. Qiara Media.
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & . Y. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 221. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999>
- Nurmansyah. (2018). *Pengantar Bisnis Modern*. Unilakpress.
- Rusydah, M., & Utomo, Yuana, T. (2019). Analisis Manajemen Pengendalian Mutu Produksi pada Bakpia Djogja Tahun 2016 Berdasar Perencanaan Standar Produksi. *AT-TAUZI' : Jurnal Ekonomi Islam*, 47.