

Peluang usaha baru es sate buah celup coklat

Ananda Resta Abadi Putri¹, Adinda Cahyaningrum², Devi Tri Utami³
Program Studi Manajemen, Fakultas Hukum Dan Bisnis, Universitas Duta Bangsa
Surakarta

Jl. Pinang No.47, Jati, Cemani, Kec. Grogol, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah, 57552

Telp. (0271) 7470050

E-mail: restaanandaabadiputri@gmail.com

Abstrak

Produk dalam usaha ini yaitu es sate buah celup coklat. Es sate buah celup coklat adalah produk yang memiliki bahan dasar buah-buahan yang dipotong sesuai selera kemudian ditusuk dengan tusuk sate dan selanjutnya dicelupkan kedalam coklat cair. Produk ini merupakan makanan ringan atau camilan dan bisa dikonsumsi oleh anak-anak hingga orang dewasa. Selain itu, dapat meningkatkan pemanfaatan dari buah-buahan dan dapat menjadi salah satu alternatif peluang usaha sehingga terciptanya lapangan pekerjaan baru. Tujuan dari pembuatan produk ini adalah agar masyarakat mengkonsumsi makanan yang enak tetapi juga sehat, serta aman dikonsumsi oleh anak-anak. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan usaha es sate buah celup coklat ini meliputi riset pasar dan formulasi produk, dan strategi pemasaran.

Kata Kunci: es sate buah celup coklat, peluang usaha

Abstract

The product in this business is chocolate dipped fruit satay. Chocolate dipped fruit skewers is a product that has the basic ingredients of fruits which are cut according to taste and then skewered with a skewer and then dipped in melted chocolate. This product is a snack or snack and can be consumed by children to adults. In addition, it can increase the utilization of fruits and can be an alternative business opportunity so as to create new jobs. The aim of making this product is for people to consume delicious but healthy food, and safe for consumption by children. The method used in the implementation of this chocolate dipped fruit skewers business includes market research and product formulation, and marketing strategy.

Keywords: chocolate dipped fruit skewers, business opportunities

1. Pendahuluan

Produk kewirausahaan yang akan penulis bahas dalam tulisan ini adalah Es Sate Buah Celup Coklat. Es sate buah celup coklat adalah usaha makanan yang memiliki bahan utama buah-buahan, seperti pisang, melon, semangka, strawberry, apel, nanas. Es sate buah celup coklat dikonsumsi sebagai camilan yang disukai semua kalangan.

Buah-buahan kaya akan nutrisi yang diperlukan untuk tubuh. Berbagai jenis buah dikenal memiliki banyak manfaat yang tentunya dapat menjaga tubuh dari bahaya penyakit. Buah menjadi salah satu bahan yang digemari oleh masyarakat. Selain buah, coklat merupakan bahan makanan yang difavoritkan oleh masyarakat. Bagi pecinta buah dan coklat menikmati perpaduan kedua bahan tersebut tentu akan terasa sangat nikmat. Kini telah muncul kreasi makanan yang dibuat dengan bahan buah dan juga coklat. Kudapan yang satu ini terbilang sangat unik dan juga menyuguhkan rasa yang sangat lezat.

Es sate buah celup coklat merupakan sebuah inovasi kudapan makanan yang menyajikan buah yang ditusuk layaknya sate dengan dipadukan dengan coklat. Es sate buah celup coklat memiliki rasa yang sangat lezat dan sangat menggoda. Es sate buah celup coklat digandrungi oleh banyak orang mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kenikmatan rasa es sate buah celup coklat membuat banyak orang yang menggemarinya bahkan bagi yang pertama kali mencobanya akan merasakan ketagihan. Proses pembuatan es sate buah celup coklat sendiri memang tidaklah sulit dimana sangat mudah untuk membuatnya. Buah yang akan digunakan dalam membuat es sate buah celup coklat dapat menggunakan berbagai macam sesuai dengan selera. Saus coklat yang digunakan juga sangat mudah untuk diraciknya. Tampilan es sate buah celup coklat yang menarik dengan beraneka warna buah yang segar dan menggoda membuat makanan ini menjadi salah satu peluang bisnis yang sangat menguntungkan. Peluang dalam usaha es sate buah celup coklat memiliki potensi bisnis yang sangat menguntungkan. Pangsa pasar dari usaha es sate buah celup coklat juga sangat luas ke berbagai lapisan masyarakat. Olahan es sate buah celup coklat disukai oleh anak-anak hingga orang tua. Rasa es sate buah celup coklat menawarkan sensasi rasa lezat dan sangat nikmat. Saat menggigit es sate buah celup coklat akan terasa ketagihan dan tak berhenti menggigitnya. Olahan es sate buah celup coklat memang masih sangat baru di olahan kudapan di Indonesia.

2. Metodologi dan Bahan

2.1 Metode

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program kewirausahaan es sate buah celup coklat meliputi riset pasar dan formulasi produk, dan strategi pemasaran (Elvina Wulandari dan Elok Zubaidah, 2016). Metode ini digunakan agar konsep usaha es sate buah celup coklat ini lebih matang, dan siap untuk bersaing dengan produk cemilan lainnya.

2.1.1 Riset Pasar dan Formulasi Produk

Riset pasar dilakukan untuk mencari dan memastikan supplier bahan baku yang diperlukan serta menganalisis peluang dan tantangan yang akan dihadapi dalam menjalankan usaha ini. Sedangkan formulasi produk dilakukan dengan percobaan agar mendapatkan formulasi yang tepat dan komposisi bahan yang seimbang. Dengan demikian, produk yang dihasilkan dapat menjadi produk unggulan di masyarakat.

2.1.2 Perancangan Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran dilakukan dengan metode Marketing Mix. Menurut Harsono (2017), dengan memiliki produk (Product) yang bagus, harga (Price) yang wajar, lokasi yang terjangkau (Place) dan strategi promosi yang efektif (Promotion) perusahaan akan memiliki kemampuan untuk mempengaruhi konsumen untuk mempelajari dan membeli produknya, sehingga meningkatkan peluang terciptanya pelanggan yang loyal.

- a. Produk (Product)

Produk es sate buah celup coklat menggunakan buah-buahan yang segar tapi tidak terlalu mentah dan tidak terlalu matang, ditusuk menggunakan tusuk sate yang kemudian dibaluri coklat. Untuk kedepannya, mungkin penulis akan membuat inovasi dengan menambahkan beberapa variasi rasa agar produk ini lebih menarik konsumen. Produk akan dikemas dengan kemasan mika plastik.
- b. Harga (Price)

Harga merupakan hal yang paling penting dalam berwirausaha. Untuk produk es sate buah celup coklat, harga yang ditawarkan sangat ramah kantong, yaitu seporsi Rp.3.000. Harga produk ini juga termasuk kompetitif di pasaran.
- c. Tempat (Place)

Tempat usaha adalah lokasi dimana usaha akan dijalankan. Produk es sate buah celup coklat ini, akan dilakukan secara langsung. Stand akan didirikan disekitar sekolah-sekolah, universitas, tempat yang berlokasi ramai dengan banyak orang berlalu lalang juga kawasan padat penduduk, kawasan pabrik, kawasan atau tempat perbelanjaan atau mall, resto, dekat pasar, tempat hiburan dan tempat wisata juga untuk pesta ulang tahun, pernikahan dan lainnya. Namun, dengan berkembangnya teknologi, usaha tidak terbatas lagi pada ruang dan waktu seperti Bisnis Online yang sedang marak saat ini.
- d. Promosi (Promotion)

Promosi yang dilakukan dalam mengembangkan usaha es sate buah celup coklat ini adalah melalui promosi langsung, dan promosi online. Promosi langsung dilakukan dari mulut ke mulut, sedangkan promosi yang dilakukan secara online melalui media sosial seperti facebook, instagram, dan whatsapp.

2.2 Bahan

2.2.1 Bahan Es Sate Buah Celup Coklat

- 4.1 Iris beberapa buah sesuai selera, seperti semangka, melon, pisang, nanas, apel.
- 4.2 Tusuk sate

2.2.2 Bahan Saus Es Sate Buah Celup Coklat

- 4.1 Campurkan coklat bubuk, gula, garam sesuai selera.
- 4.2 Setelah tercampur dengan rata, tuangkan sedikit air dan aduk sampai semua bahan menjadi satu. Kemudian masak hingga mendidih.
- 4.3 Kemudian aduk rata dan tunggu dingin.

2.2.3 Cara Membuat Es Sate Buah Celup Coklat

- 4.1 Buah-buahan yang telah dikupas, dibersihkan dan dicuci dapat dipotong sesuai dengan selera.
- 4.2 Kemudian tusukkan buah-buahan tersebut ke dalam tusukan sate. Anda dapat mengatur buah mana yang hendak ditusuk pertama, buat tusukan yang menarik, susun dengan rapi menggunakan varisi warna secara acak. Kemudian masukkan kedalam kulkas agar dingin atau beku.
- 4.3 Setelah mendingin, ambil buah dari kulkas kemudian siramkan saus coklat diatas sate buah coklat, atau dapat mencelupkan sate buah kedalam saus coklat.
- 4.4 Setelah itu dapat mendinginkan agar coklat dapat mengeras atau tidak lagi meleleh.
- 4.5 Sajikan sate buah coklat.
- 4.6 Olahan sate buah coklat siap untuk dinikmati.



Gambar 1. Es sate buah celup coklat

3. Hasil Dan Pembahasan

Untuk memudahkan menganalisis usaha es sate buah celup coklat, maka penulis menggunakan:

3.1 Analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, dan Threat*).

3.1.1 Strength (Kekuatan)

4.1 Bahan baku mudah didapat

Bahan baku utama hanya buah-buahan dan coklat yang dapat ditemukan hampir disemua tempat.

4.2 Modal terjangkau

Usaha es sate buah celup coklat ini tidak membutuhkan modal yang besar, karena usaha ini masih sebatas Usaha Kecil Menengah. Hal ini dikarenakan bahan yang mudah didapat, murah, dan peralatan yang digunakan cukup sederhana.

4.3 Menggunakan beberapa varian buah-buahan.

4.4 Harga terjangkau

Es sate buah celup coklat ini dibanderol dengan harga Rp 3.000/porsi.

3.1.2 Weakness (Kelemahan)

4.1 Mudah dikerubungi semut

Es sate buah celup coklat ini mudah dikerubungi semut, karena bahannya dari coklat yang manis dan buah-buahan.

4.2 Tidak tahan lama

Karena bahan yang digunakan masih sangat fresh atau segar, maka jika terlalu lama terkena udara akan mengurangi rasa nikmatnya.

3.1.3 Opportunity (Peluang)

4.1 Lokasi tidak hanya dibuka disatu tempat.

4.2 Masyarakat menyukai makanan ringan yang unik dan sehat.

4.3 Sudah jarang ditemui penjual es sate buah celup coklat.

3.1.4 Threat (Ancaman)

4.1 Para konsumen yang merasa cepat bosan.

4.2 Akan bertambahnya pesaing lainnya.

3.2 Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah biaya pembuatan atau harga pembelian yang melekat pada produk barang jadi yang dikirim dari pemasok kepelanggan (Gill and Chatton, 2008).

Tabel 1. Harga dan peralatan

Peralatan	Harga
Etasale/gerobak	Rp 1.500.000
Kompore dan gas	Rp 500.000
Panci	Rp 200.000
Mesin kulkas	Rp 1.450.000
Tempat sampah	Rp 35.000
Nampan dan serbet	Rp 50.000
Piring	Rp 40.000
Pisau	Rp 35.000
Sendok	Rp 30.000
Gelas	Rp 30.000
Wadah	Rp 55.000
Total semua	Rp 3.725.000

Tabel 2. Biaya Tetap

Biaya Tetap	Nilai
Penyusutan Etasale/gerobak 1/62	Rp 24.194
Penyusutan Kompore dan gas 1/62	Rp 8.065
Penyusutan panci 1/62	Rp 3.226
Penyusutan mesin kulkas 1/62	Rp 23.387
Penyusutan tempat sampah 1/44	Rp 795
Penyusutan nampan dan serbet 1/44	Rp 1.136
Penyusutan Piring 1/44	Rp 909
Penyusutan pisau 1/44	Rp 795
Penyusutan sendok 1/44	Rp 682
Penyusutan gelas 1/44	Rp 682
Penyusutan wadah 1/44	Rp 1.250
Total Biaya Tetap	Rp 65.121

Tabel 3. Biaya Variabel

Biaya Variabel	Nilai
Nanas (Rp 17.000 x 30)	Rp 510.000
Apel (Rp 32.000 x 30)	Rp 960.000
Strawberry (Rp 30.000 x 30)	Rp 900.000
Pisang (Rp 30.000 x 30)	Rp 900.000
Semangka (Rp 25.000 x 30)	Rp 750.000
Melon (Rp 20.000 x 30)	Rp 600.000
Tusuk sate (Rp 10.000 x 30)	Rp 300.000
Coklat bubuk (Rp 12.000 x 30)	Rp 360.000
Garam	Rp 20.000
Mika plastik/kemasan + stiker (17.000 x 30)	Rp 510.000
Sabun cuci (1.000 x 30)	Rp 30.000
Gas LPG	Rp 60.000
Sewa tempat	Rp 500.000
Air dan listrik	Rp 320.000
Total Biaya Variabel	Rp 6.720.000

Total Biaya Operasional

Biaya tetap + biaya variabel = Rp 6.785.121

Pendapatan per bulan

80 porsi x Rp 3.000 = Rp 240.000

Rp 240.000 x 30 hari = Rp 7.200.000

Keuntungan per bulan

Laba = total pendapatan – total biaya operasional

Rp 7.200.000 – Rp 6.785.121 = Rp 414.879

4. Kesimpulan Dan Saran

4.1 Kesimpulan

- a. Usaha es sate buah celup coklat ini membuka peluang bisnis baru lagi, dikarenakan ini merupakan jajanan jaman dulu dan sekarang sudah sangat sulit ditemui.
- b. Dalam usaha keripik kelapa ini, penulis menggunakan analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, dan Threat*). Analisis ini digunakan untuk mengetahui kondisi faktor internal dan eksternal yang dapat mempengaruhi jalannya usaha. Tanpa adanya analisis SWOT, penulis tidak dapat mengetahui seberapa besar potensi pasar, minat, dan peluang pasar yang dapat dimanfaatkan, serta tingkat persaingan pasar terhadap produk yang dihasilkan.

4.2 Saran

Untuk pengembangan usaha, perlu ditambahkan beberapa variasi dalam menu usaha agar usaha tidak kian meredup dan masyarakat tidak merasa bosan.

Daftar Pustaka

- Dina Satriani, V. V. (2020). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA POKOK PENJUALAN TERHADAP LABA PENJUALAN. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, 4, 438-453.
- Istiatin, F. S. (2021). SOSIALISASI BERBAGAI PELUANG USAHA UMKM DAN EKONOMI KREATIF DI ERA NEW NORMAL DI DUSUN PINGGIR DESA TELUKAN SUKOHARJO. *Jurnal Budimas*, 03, 129-140.
- Rafieqah Nalar Rizky, M. (2019). Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1, 311-318.
- Suci Ayu Sudari, A. K. (2019). Retracted: Measuring the critical effect of marketing mix on customer loyalty through customer satisfaction in food and beverage products. *Management Science Letters*, 1385-1396.
- Pratama,R.Y, 2022, Peluang Usaha dengan Es Buah Celup Coklat Bubuk, akses online 28 November 2022,
URL: <https://www.kompasiana.com/ramaayunitaa8851/62baecedbb4486693e01f5a3/peluang-usaha-dengan-es-buah-celup-coklat-bubuk>