

## Pengembangan Usaha Kue Bolu Coklat Brownies Sq-Five

### *Business Development Of Sq-Five Chocolate Brownies Bolu Cake Business*

Maylti Rante Pala<sup>1</sup>, Selin Bessoran Palulun<sup>2</sup>, Ayu Prastika<sup>3</sup>, Enjelin Kondorura<sup>4</sup>,  
Yohanis Lotong Ta'dung<sup>5</sup>

<sup>1-5</sup>Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Toraja

Korespondensi Penulis: [mayltipala@yahoo.com](mailto:mayltipala@yahoo.com)

---

#### **Article History:**

Received: 28 Agustus 2022

Revised: 10 September 2022

Accepted: 30, September 2022

#### **Keywords:**

Development, sponge cake Brownies  
sq-five

**Abstract:** *Dessert boxes are one of the dessert (cake) snack products that are currently in great demand among consumers. Sweet foods arranged in transparent boxes usually consist of several layers. such as sponge cake, sweet cream, a pinch of cocoa powder, dry cakes as decoration. The aim of this business is to gain experience by learning entrepreneurship while making a profit, giving motivation to the young generation of Indonesia to always have ideas to produce a product that has value. benefits for himself and the community, enlivening the culinary variety. add to the creation of a special food menu, the raw materials used are easy to get. And the aim is to find out the current financial condition of the business or business and to see the impact of the business on the community economy together.*

#### **Abstrak**

Dessert box merupakan salah satu produk snack dessert (kue) yang saat ini banyak diminati konsumen. Makanan manis yang disusun dalam kotak transparan biasanya terdiri dari beberapa lapis. seperti kue bolu, krim manis, sejumput bubuk kakao, kue kering sebagai hiasan. Tujuan dari usaha ini yaitu untuk memperoleh pengalaman dengan belajar berwirausaha sekaligus memperoleh keuntungan, memberi motivasi kepada generasi muda Indonesia agar selalu mempunyai ide-ide untuk menghasilkan suatu produk yang mempunyai nilai manfaat bagi dirinya dan Masyarakat, meramaikan ragam kuliner. menambah cipta menu makanan khas, bahan baku yang digunakan mudah di dapatkan. Dan bertujuan untuk mengetahui keadaan keuangan usaha atau usaha saat ini serta untuk melihat dampak usaha terhadap perekonomian masyarakat secara bersama-sama.

**Kata Kunci:** Pengembangan, bolu Brownies sq-five.

## **PENDAHULUAN**

Belakangan ini, dessert box tengah jadi camilan primadona dan sangat tren. Dessert box adalah camilan manis dalam wadah yang cara membuatnya harus didinginkan terlebih dahulu di lemari es atau freezer selama beberapa jam, sebelum kemudian dihidangkan dan disantap.

Dessert box memiliki beberapa lapisan di dalam wadahnya, tergantung dari apa saja bahan yang terdapat dalam wadah tersebut. Sensasi rasa manis dan dinginnya seringkali membuat pembeli ketagihan dan melakukan repurchase. Agar bisnis dessert box semakin ramai peminat dan pembeli, maka wirausahawan perlu juga untuk melakukan apa yang dinamakan dengan Strategi Marketing, terutama untuk Online Marketing. Strategi marketing adalah rencana bisnis yang dilakukan dengan tujuan menjangkau orang dan membuatnya menjadi loyal buyer untuk produk atau layanan yang disediakan. Nilai-nilai perusahaan, cara

---

\* Maylti Rante Pala [mayltipala@yahoo.com](mailto:mayltipala@yahoo.com)

pemasaran yang terbaik, informasi tentang sasaran termasuk ke dalam strategi marketing. (Supangat, 2020) Oleh karena itu, dengan adanya peluang yang menjanjikan ini maka penulis memiliki rencana untuk merancang usaha kuliner “Brownies Sq-Five” di mana produk ini ialah makanan dessert yang di inovasikan ke dalam bentuk yang lebih kecil ( cup).

Usaha kuliner ini tentunya memiliki perbedaan dengan usaha dessert box lainnya, agar konsumen menjadi lebih tertarik untuk membeli produk. Dessert box biasanya memiliki rasa hanya cokelat saja, namun dessert box yang akan saya produksi ini memiliki rasa cokelat, pandan, ubi ungu, dan akan ditaburi dengan beberapa topping di bagian paling atas.

Pembuatan makanan tersebut yang sederhana dan dapat dikonsumsi dari anak-anak hingga dewasa, makanan yang higienis ini tentunya akan menarik perhatian masyarakat untuk membelinya.

## **METODE**

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini dengan analisis produk dan analisis pasar:

### 1 Analisis produk

#### a) Karakteristik produk

Produk ini adalah jenis makanan yaitu Brownies Dessert Cup memiliki keunikan tersendiri dengan disediakan dalam kotak atau cup yang memudahkan kita untuk bisa menikmatinya, selain itu dessert cup juga memiliki banyak varian tidak heran jika jenis dessert ini banyak disukai oleh banyak kalangan terutama bagi kalangan pecinta makanan manis.

#### b) Keunggulan produk

Keunggulan produk ini dari produk dessert lain ialah bisnis dessert yang akan dibuat, di kemas menggunakan kemasan cup yang di dalamnya terdiri dari beberapa lapisan manis. Dessert cup ini pun tidak akan memberikan rasa manis yang berlebihan seperti dessert box pada umumnya.

### 2 Analisis pasar

#### a) Profil konsumen

Pada usaha BROWNIES SQ-FIVE DESSERT CUP ini mempunyai potensi sangat besar karena tingkat konsumsi masyarakat yang kian zaman semakin bertumbuh di banding kondisi normal. Disamping itu persaingan bisnis BROWNIES DESSERT CUP ini sangat ketat menyusul banyaknya pelaku usaha yang terjun di dunia bisnis yang sama.

#### b) Potensi dan segmentasi pasar

Produk Makanan yang kami produksi yaitu dessert cup yang sangat cocok di zaman millennial ini, sehingga tidak akan ketinggalan zaman, Harga Tiap cup DESSERT BROWNIES dapat di jangkau dengan harga Rp.5.000 untuk 2 cup dan Rp 3.000/cup dengan variant coklat dengan topping berbeda, Place / tempat Penentuan lokasi usaha yaitu di rumah saya sendiri yang terletak di perumahan Bangkelekila.

c) Pesaing dan peluang pasar

Peluang pada produk ini yaitu, Dari riset yang telah dilakukan sebesar tiga sampai lima usaha yang di telah berbisnis di bidang yang sama, selain itu dengan usaha yang kami dirikan saat ini telah melakukan penjual secara online maupun offline yang dapat memudahkan para konsumen yang menyukai Brownies Cup kami, juga rasa yang sudah di review dari konsumen yang rata-rata menyukainya, sedangkan analisis persaingan dapat diliat dengan menggunakan metode SWOT yaitu, Kekuatan (Strength), Usaha ini mampu memenuhi perizinan usaha, selain itu memiliki karyawan yang professional terlatih dalam keahliannya masing-masing, Kelemahan (Weakness), Usaha ini mudah ditiru di karenakan masyarakat yang menyukai makanan-makanan yang sudah terkenal, sehingga memungkinkan akan adanya bisnis-bisnis baru yang menekuni usaha yang sama seperti Brownies Dessert Cup ini, Peluang (Opportunity), Peluang dari bisnis ini yaitu mampu bersaing dengan usaha makanan ringan lainnya, juga dapat memperluas wilayah pemasaran dengan meningkatkan promosi di media social guna mencapai pasar global, Ancaman (Threat), Ancaman dari usaha ini yaitu banyaknya pesaing yang terus bertambah dilihat dari masyarakat yang mengikuti pertumbuhan zaman seperti ini.

d) Media promosi yang akan digunakan

Usaha Brownies Dessert Cup ini akan memberikan informasi seputar diskon dan promo-promo yang sangat menarik melalui media sosial. Jika produk ini dapat lebih luas penyebarannya maka pemilik usaha akan memilih seorang influencer dan memberikan endorse supaya banyak masyarakat yang berdatangan mengunjungi situs/web site Brownies Dessert Cup dan juga datang secara langsung untuk membeli produk.

e) Strategi Pemasaran Yang Akan Diterapkan

(Place) Dessert cup membuka usaha di sekitaran pemukiman warga dan kampus supaya mudah untuk dikunjungi dan mudah diakses. (Produk) makanan Brownies Dessert Cup dapat dibeli oleh semua kalangan baik laki-laki maupun perempuan, dari usia anak-anak, remaja, sampai dewasa/orang tua karena produk yang ditawarkan bukan merupakan produk khusus yang hanya dapat dikonsumsi oleh kalangan tertentu. (Price) Dibuat katalog yang telah diposting melalui sosial media seperti Instagram, dengan

harga jual per-box dengan kisaran harga Rp3.000 ke atas sesuai ukuran cap yang di pesan sehingga para konsumen pun dapat memilih harga yang sesuai dengan budget mereka.(Promotion) Startegi promosi yang kami gunakan untuk saat ini ialah melalui promosi online dan promosi dari mulut ke mulut atau word of mouth (WOM).

## PEMBAHASAN

### A. Bahan Baku, Bahan Penolong Dan Peralatan Yang Digunakan

No	Bahan Baku
1	Tepung terigu
2	Cokelatos ( cokelat bubuk)
3	Susu kental manis cokelat
4	Minyak goreng 1 ltr
5	Telur x6
6	Gula pasir
7	Sp
8	Baking powder
9	Baking soda
10	Pasta cokelat
11	Garam
12	Cokelat batang
13	Susu cair
14	Tepung maizena
15	Pasta panda
16	Pasta ubi ungu
17	Topping (chocochips)

No	Peralatan
1	Panci kukus
2	Panci kecil
3	Mixer
4	Mangkok (6 pcs)
5	Gas 3kg
6	Ayakan
7	Sendok / spatula
8	Pisau
9	Kulkas
10	Kompor

No	Bahan penolong
1	Kemasan
2	Sendok
3	Stiker
4	Tissue

### B. Proses Produksi / Operasi

1. Tuangkan 1 bungkus chocolatos dalam wadah
2. Larutkan dengan 4sdm air panas terus aduk sampai tercampur rata
3. Masukkan susu kental manis cokelat dan 4sdm minyak goreng
4. Aduk rata. Lalu sisihkan.
5. Kemudian masukkan 1 telur, 5 sdm gula pasir, 1/4sdt sp padamangkok kosong
6. Lalu mixer hingga sedikit mengembang
7. Masukkan bahan kering (4 sdm tepung terigu, 1 sdm cokelat bubuk, 1/4 sdt baking powder, 1/4 sdt baking soda, 1/4 sdt garam) di ayak agartidak ada bahan kering

menggumpal.

8. Kemudian aduk rata dengan mixer/ spatula sampai teraduk rata.
9. Masukkan bahan cair/ bahan cokelat yang di buat tadik
10. Lalu mixer sebentar
11. Tambahkan pasta cokelat jika di perlukan
12. Masukkan ke dalam cup yang di sediakan, setengah aja
13. Masukkan cup ke dalam kukusan yang telah di panaskan
14. Kukus +- 20 menit/ hingga matang
15. Dinginkan
16. Kemudian buat fla untuk atasan brownies
17. Masukkan cokelat dark choco dan 100ml susu cair ke dalam wadah
18. Lalu larutkan di atas air panas sampai cairkemudian buat larutan pengental dengan 1 sdm tepung maizena, 2sdm air
19. Setelah mengental angkat
20. Kemudian masukkan ke dalam cup tadik kemudian hias cup dengan beberapa topping
21. Tutup cup lalu dinginkan di kulkas.

Untuk mendukung kelangsungan usaha dibutuhkan dibutuhkan keterlibatan sumber daya manusia didalamnya. Adapun Sumber Daya Manusia (SDM) yang terlibat dalam kelangsungan usaha ini, yaitu:

a) Pemanfaatan SDM

Dalam menjalankan usaha “Brownies Dessert Cup” ini dibentuk sebuah penjadwalan agar kegiatan yang berlangsung sesuai dengan apa yang diharapkan. Penjadwalan ini meliputi hari kerja dan jam kerja. Perusahaan ini beroperasi setiap hari dan libur pada hari Minggu serta hari hari libur Nasional lainnya. Sedangkan Jam kerja yaitu dimulai pukul 08.00 sampai dengan 14.00 WIB.

b) Kualifikasi SDM yang dibutuhkan

1. Bidang pembuatan “ Brownies SQ-Five “,Memiliki kemampuan untuk berkomunikasi dengan baik,Mampu menjalan tugas denga baik,Mampu beradaptasi dengan lingkungan,Berpikir kritis dan dapat memecahkan masalah,Dapat mengambil keputusan yang tepat,Dan dapat menjalin kerja sama dengan tim,Displin, cekatan, jujur dan teliti.
2. Bidang Pemasaran,Menunjukkan keefektifan dalam mengadakan percakapan dengan pelanggan, dan dalam pengembangan produk,Memiliki kemampuan mengkoordinasikan usaha tim dari beragam karyawan kreatif. Memberikan saran dan masukan yang berguna bagi usaha tersebut.Aktif di sosial media, cekatan, jujur dan teliti.

3. Bidang Akuntan, Mengetahui dan memahami ilmu keuangan dan akuntansi serta implementasinya, Disiplin, cekatan, dan teliti, Dapat dipercaya, adil, jujur dan tidak berprasangka, Memiliki kompetensi dan professional dalam bekerja.

4. Bidang Pengantaran ( kurir ), Diisplin, cekatan dan teliti, Dapat mengedari kendaraan roda 2 atau roda 4, Dapat mengambil keputusan dengan cepat dan tepat, Jujur, ramah, dan dapat dipercaya

## **KESIMPULAN**

Dessert Box merupakan salah satu produk makanan ringan penutup (cake) yang saat ini sedang digemari banyak konsumen. Berbeda dengan dessert biasa yang disajikan di piring, dessert cup bisa langsung dimakan dari tempatnya. Makanan manis yang ditata dalam kotak bening ini biasanya terdiri dari beberapa lapisan seperti fla cheese, oreo, taburan keju parut sebagai topping, dan lain sebagainya. Menjadikan makanan penutup ini sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai kamu bersama rekan dan keluarga.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Buchari, Alma. 2009. Kewirausahaan Untuk Mahasiswa dan Umum. Bandung: Alfabeta.
- Hendro. 2011. Dasar-dasar Kewirausahaan. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- J. Minardi. 2003. Entrepreneur dan Enterpreneurship. Jakarta: Prenada MeKotler, Philip and Kevin Lane Keller, 2016. Marketing Managemen, 15th Edition, Pearson Education, Inc.
- Kotler dan Gary Armstrong. (2016). Dasar-Dasar Pemasaran. Jilid 1, Edisi Kesembilan. Jakarta: Erlangga.
- Muliyati, M., Yunas H, dan Irzan, S., 2021. Community Empowerment Through Food Processing Basic Chocolate. DIJEMSS. DOI: <https://doi.org/10.31933/dijemss.v216>.
- Pranawukir, I. 2021. Penyuluhan Pemasaran dan Pengemasan Ikan Melalui Kargo Udara Bagi Pedagang Sentra Ikan Hias Kabupaten Bogor. Jurnal Pustaka Dianmas, Vol 1. Hal. 40-49.
- Suryana, A., 2004. Ketahanan Pangan di Indonesia dalam Makalah pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII, Jakarta.
- Bachri, S., dan Muliyati. 2021. Peningkatan Kompetensi Masyarakat Era Revolusi Industri 4.0.
- UU No.75/M.IND/PERT/7/2010. Pedoman Cara Pengolahan Pangan yang Baik (Good Manufacturing Practice).
- Undang-Undang No.18 Tahun 2012. Pengemasan Pangan.