

**LAPORAN AKHIR PROYEK BISNIS**

**COOKIESBAR.ID**



**Diusulkan Oleh:**

**Ratna Indah Radiatul Jannah**

**19312405**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA  
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA  
YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PERNYATAAN  
ORISINALITAS**

Di sini saya menyatakan orisinalitas Laporan Proyek Bisnis saya. Saya belum pernah mempresentasikan karya orang lain untuk mendapatkan gelar universitas saya, saya juga belum mempresentasikan kata-kata, ide, atau ungkapan orang lain tanpa pengakuan.

Jika di kemudian hari pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi apapun sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan atau akibatnya.

**Yogyakarta, 13 Februari 2023**



**Ratna Indah Radiatul Jannah**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN AKHIR PROYEK BISNIS PROGRAM KEWIRAUSAHAAN**  
**COOKIES BY COOKIESBAR.ID**

**Diajukan oleh:**

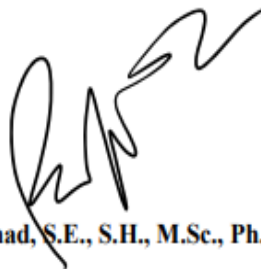
**Nama: Ratna Indah Radiatul Jannah**

**NIM: 19312405**

**Telah disetujui oleh dosen pembimbing**

**Pada tanggal 10 Februari 2023**

**Dosen Pembimbing**



**Rifqi Muhammad, S.E., S.H., M.Sc., Ph.D., SAS, ASPM.**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Proyek Bisnis “Cookiesbar.id” ini. Penulisan Laporan Akhir Proyek Bisnis dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi Akuntansi pada Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Islam Indonesia. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan laporan proyek bisnis ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan laporan akhir .proyek bisnis ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terimakasih kepada :

1. Rifqi Muhammad, S.E., S.H., M.Sc., Ph.D., SAS, ASPM. Selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan laporan akhir proyek bisnis ini.
2. Ayah dan Ibu saya atas segala kasih sayang, do’a, dukungan, serta motivasi yang telah diberikan kepada saya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan akhir proyek bisnis ini.
3. Kakak dan Tante saya yang memberikan dukungan penuh dan menyemangati penulis di masa perkuliahan.
4. Seluruh konsumen Cookiesbar.id yang telah membeli dan memberikan kritik dan saran kepada Cookiesbar.id sehingga Cookiesbar.id bisa terus berjalan hingga sekarang.
5. Qayyum, Bella, dan Taufik selaku teman penulis dari awal perkuliahan yang telah memberikan dukungan hingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan ini dengan lancar.
6. Ifah, Erfan, Dion, dan Billy yang telah meluangkan waktu untuk menemani penulis selama masa penulisan laporan proyek bisnis ini dari awal hingga akhir.

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Analisis SWOT.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2 Gambaran umum proses produksi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 3 Kebutuhan modal.....	14
Tabel 4 Proses input pesanan.....	22
Tabel 5 Pembelian bahan baku .....	23
Tabel 6 Proses Produksi .....	23
Tabel 7 Pengemasan Produk.....	24
Tabel 8 Total produksi Cookiesbar.id .....	30

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo cookiesbar.id .....	17
Gambar 2. Cookies Halloween.....	19
Gambar 3. Booth Cookiesbar.id .....	20
Gambar 4. Cookiesbar.id X Café-in .....	20
Gambar 5. Cookies bite double choco.....	27
Gambar 6. Cookies bite original.....	27
Gambar 7 Cookies bite unicorn.....	27
Gambar 8 Cookies bite matcha.....	28
Gambar 9 Cookies bar original.....	28
Gambar 10 Cookies bar double choco.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 11. Cookies mini coklat lumer.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PENGESAHAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
KATA PENGANTAR .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR TABEL.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR GAMBAR .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.1 Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Rumusan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Tujuan Program.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Luaran yang Diharapkan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.5 Manfaat Program.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.6 Sistematika penulisan laporan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB II TELAAH PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1. Pengertian kewirausahaan .....	<b>4</b>
2.2. Tujuan dan manfaat kewirausahaan .....	<b>4</b>
2.3. Manfaat kewirausahaan.....	<b>4</b>
2.4. Visi dan Misi .....	<b>4</b>
2.5. Manajemen SDM .....	<b>5</b>
2.6. Klasifikasi produk .....	<b>5</b>
2.7. Analisis SWOT .....	<b>5</b>
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>7</b>
3.1. Gambaran Umum Rencana Usaha .....	<b>7</b>
3.1.1 Nama usaha dan produk .....	<b>7</b>
3.1.2 Keunggulan produk .....	<b>8</b>
3.1.3 Kelemahan produk.....	<b>8</b>
3.2. Analisis Kelayakan Usaha.....	<b>9</b>
3.2.1 Aspek Hukum .....	<b>9</b>

3.2.2 Aspek Lingkungan.....	9
3.2.3 Aspek Teknis .....	9
3.2.4 Aspek Keuangan.....	13
3.2.5 Aspek Operasional.....	15
3.3. Keberlanjutan Usaha dan Proses Bisnis .....	16
<b>BAB IV PERKEMBANGAN DAN REALISASI PROYEK BISNIS .....</b>	<b>17</b>
4.1 Profil Bisnis.....	17
4.1.1 Arti Logo dan Tagline .....	17
4.1.2 Struktur Hukum dan Organisasi .....	18
4.2 Pengembangan Produk.....	18
4.2.1 Mengikuti kursus .....	18
4.2.2 Strategi Pengembangan Produk.....	18
4.3 Pelaksanaan Proyek Bisnis.....	21
4.3.1 Tahapan Inisiasi Proyek.....	21
4.3.2 Tahapan Perencanaan Proyek.....	21
4.3.3 Tahapan Pelaksanaan Proyek .....	22
4.3.4 Tahapan Penutupan Proyek .....	26
4.4 Tinjauan Aspek Organisasi .....	26
4.5 Tinjauan Aspek Produksi .....	26
4.5.1 Produk.....	26
4.5.2 Proses Produksi.....	29
4.6 Identifikasi Masalah dan Pemecahannya .....	30
4.6.1 Identifikasi masalah.....	30
4.6.2 Pemecah masalah .....	31
4.7 Analisis Pelaksanaan Proyek Bisnis.....	32
4.7.1 Produksi .....	32
4.7.2 Pemasaran dan Promosi.....	32
4.7.3 Pesaing.....	32
<b>BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>33</b>
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Rekomendasi .....	33



Lampiran – Lampiran .....	34
DAFTAR PUSTAKA .....	37

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Stabilitas nasional dapat diwujudkan dengan cara meningkatkan angka pertumbuhan ekonomi, usaha mikro dan kecil merupakan bagian mendasar untuk mewujudkannya (Haratua et al., 2020). Menurut Kemenperin, pertumbuhan industri makanan dan minuman di triwulan III-2022 mencapai 3,57%, terdapat kenaikan sebesar 0,08% dari periode tahun lalu. Walaupun sempat mewabahnya virus Covid-19, subsektor makanan dan minuman masih mampu tumbuh dan berkontribusi pada pertumbuhan industri non migas hingga mencapai angka 4,88%.

Semua kalangan usaha dari mulai usaha mikro, kecil, menengah hingga skala besar pada saat ini sedang gencar bersaing untuk dapat menciptakan produk yang unggul dan dapat diterima pasar dengan mudah. Para pengusaha selalu dituntut agar dapat membuat inovasi terhadap produk yang dijual agar dapat bersaing di pasar dan produk tersebut dapat tersebar di masyarakat luas sehingga usaha tersebut dapat bertahan lama (Hadi et al., 2020)

Industri makanan merupakan usaha yang memiliki banyak pesaing (Puspasari, 2019). Khususnya makanan manis yang memiliki beragam bentuk dan jenis, yaitu cookies. Cookies tidak lagi hanya berbentuk bulat dan memiliki rasa coklat, di zaman sekarang cookies bentuknya sudah beragam (persegi dan bulat) dan variant rasa yang dimilikipun sudah beragam. Perkembangan zaman dan teknologi inilah yang membuat usaha cookies semakin berkembang.

Usaha cookies yang dirintis penulis merupakan usaha yang menjanjikan dikarenakan setiap harinya ada permintaan pasar. Makanan manis yang ringan sangat

### **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah pada proyek bisnis ini adalah sebagai berikut :

- a. Apakah cookiesbar.id dapat bersaing dengan cookies lainnya yang ada di Yogyakarta?
- b. Apakah pengembangan produk bagi cookiesbar.id untuk meningkatkan omzet?
- c. Apakah strategi terbaik cookiesbar.id untuk mempertahankan pelanggan?

### **1.3 Tujuan Program**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui kekuatan bersaing produk cookiesbar.id di Yogyakarta
- b. Untuk mengetahui pengembangan produk terbaik bagi cookiesbar.id untuk meningkatkan omzet
- c. Untuk mengetahui terbaik bagi cookiesbar.id untuk mempertahankan pelanggan

### **1.4 Luaran yang Diharapkan**

Adapun luaran yang diharapkan pada proyek bisnis ini adalah sebagai berikut:

- a. Produk cookies nya cookiesbar.id dapat bersaing pada industri cookies di Yogyakarta dan menjadi peluang usaha yang memiliki prospek baik di masa depan,
- b. Produk cookiesbar,id dapat bertahan dalam persaingan bisnis pada industri kue sejenis.
- c. Mampu memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat Yogyakarta
- d. Mampu meningkatkan kemampuan berbisnis mahasiswa dan juga kemampuan untuk memecahkan permasalahan yang ada.

### **1.5 Manfaat Program**

Melatih kemampuan dan keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha

- a. Melatih dan meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menghadapi persaingan bisnis
- b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa dalam melakukan kegiatan usaha yang dilakukan

### **1.6 Sistematika penulisan laporan**

Laporan akhir proyek bisnis ini terdapat 5 bab, diantara yaitu:

#### **1. Bab 1 Pendahuluan**

Pada bagian pendahuluan menjelaskan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan program, luaran yang diharapkan, manfaat program dan sistematika penulisan laporan.

#### **2. Bab 2 Telaah Pustaka**

Pada bagian telaah pustaka menjelaskan terkait definisi kewirausahaan, tujuan , manfaat kewirausahaan, visi dan misi, manajemen SDM, Klasifikasi produk dan Analisis SWOT.

3. Bab 3 Metodologi Pelaksanaan Proyek Bisnis

Pada bagian metodologi pelaksanaan proyek bisnis menjelaskan terkait gambaran umum rencana usaha, gagasan kegiatan usaha, peluang pasar, keberlanjutan usaha dan proses bisnis.

4. Bab 4 Pelaksanaan dan Analisis Proyek Bisnis

Pada bagian pelaksanaan dan analisis proyek bisnis menjelaskan terkait profil bisnis, Perkembangan produk, Pelaksanaan proyek bisnis, Tinjauan aspek organisasi, Tinjauan aspek produksi, identifikasi masalah dan penyelesaiannya, dan analisis pelaksanaan proyek bisnis.

5. Bab 5 Kesimpulan dan Rekomendasi

Kesimpulan dan rekomendasi menjelaskan terkait kesimpulan akhir penelitian proyek bisnis dan saran – saran yang direkomendasikan berdasarkan pengalaman yang telah dilakukan untuk perbaikan proses pelaksanaan selanjutnya.

## **BAB II**

### **TELAAH PUSTAKA**

#### **2.1 Pengertian kewirausahaan**

Kewirausahaan merupakan cara untuk dapat meningkatkan kesejahteraan. Meningkatnya kesejahteraan ini dimulai dari masyarakat yang mau menanggung resiko dengan cara berwirausaha dengan menyediakan beberapa jasa atau produk dan rela menghabiskan waktunya (Iskandar & Safrianto, 2020). Kewirausahaan ini akan berhasil ketika individu memiliki keterampilan dalam perencanaan dan penganggaran saat akan menjalankan bisnis, kemudian individu tersebut memikirkan bagaimana caranya bisa memasuki pasar dengan mempelajari bidang pemasaran, sehingga produk yang tersebar merupakan produk yang menarik dan inovatif. Individu yang fokus mengembangkan wirausaha yang sedang dijalankannya adalah individu yang dapat berfikir cepat ketika kendala datang.

#### **2.2 Tujuan Kewirausahaan**

(Suripto, 2016) mengatakan bahwasanya kewirausahaan mempunyai tujuan untuk merubah keadaan menjadi lebih baik lagi atau singkatnya untuk membantu menyelesaikan masalah yang ada di lingkungan sekitar demi kemajuan masyarakat. Sementara itu tujuan Cookiesbar.id didirikan yaitu untuk menciptakan produk cookies dengan berbagai jenis dan varian rasa dengan harga terjangkau tetapi menggunakan bahan-bahan yang berkualitas sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan.

#### **2.3 Manfaat kewirausahaan**

(Suripto, 2016) dalam tulisannya menyebutkan ada beberapa manfaat wirausaha, yaitu sebagai peluang untuk memperbaiki keadaan personal ataupun sebagai peluang untuk dapat membantu perubahan sekitar, selain itu manfaat wirausaha lainnya yaitu dapat ikut memiliki peran terhadap masyarakat.

#### **2.4 Visi dan misi**

Visi yang ingin dicapai oleh Cookiesbar.id yaitu adalah menjadi perusahaan cookies dan bakery yang besar dan dikenal luas dengan kualitas terbaik dan terpercaya.

Misi dari cookiesbar.id yaitu:

- Menjadi perusahaan cookies dan bakery yang mempunya produk yang berkualitas
- Mengikuti perkembangan zaman untuk menyesuaikan dengan keinginan pasar.
- Memiliki harga yang paling terjangkau untuk semua kalangan

## **2.5 Manajemen SDM**

Menurut (Suripto, 2016) Sumber Daya Manusia merupakan salah satu faktor yang memiliki peran besar dalam produksi suatu produk. Maka dari itu didalam sebuah usaha SDM haruslah diperhatikan sangat baik. Manajemen SDM merupakan suatu pemastian bahwasanya manusia merupakan untusr yang sangat potensial dan perlu dikembangkan untuk dapat memberikan kontribusi yang lebih besar lagi didalam perusahaan. Salah satu cara untuk mengembangkan SDM adalah dengan mengikuti pelatihan dan juga pengembangan.

Untuk menjadikan sebuah usaha itu berjalan dengan lancar maka tim harus bergerak sesuai dengan bidang yang mereka kuasai. Dalam bukunya (Handoko, 1990) menyebutkan bahwasan menyebutkan bahwasanya tujuan dalam pelatihan dan pengembangan untuk tim adalah untuk menutupi renggangan atau kemampuan yang tidak dikuasai oleh satu orang dengan orang lainnya dan diharapkan dengan mengikuti program tersebut dapat meningkatkan efisiensi dan juga efektivitas pekerjaan sehingga dapat mencapai visi dan misi perusahaan.

## **2.6 Klasifikasi produk**

Menurut (Imansari, 2020) kebutuhan sendiri terbagi menjadi 3 bagian yaitu kebutuhan tersier, primer, dan sekunder. Dalam artiannya kebutuhan primer yaitu kebutuhan yang wajib dipenuhi agar tetap menjalani kehidupan, contohnya makanan, busana dan juga kediaman. Ketika kebutuhan itu telah terpenuhi maka beralih ke kebutuhan lainnya untuk melengkapi kehidupan, seperti langganan netflix, mobil, berpergian.

## **2.7 Analisis SWOT**

Analisis (*Strength, Weakness, Opportunity and Threats*) merupakan analisa untuk memecahkan masalah dalam berwirausaha, didalamnya terdapat banyak informasi penting, output, input dan umpan balik sehingga dapat memberikan individu yang menjalankan usaha cara untuk mengambil keputusan yang tepat saat berwirausaha. Selain itu, analisis ini juga berfungsi sebagai

gambaran umum mengenai pasar yang akan dijadikan target wirausaha sebelum memulai berwirausaha (Maskan eet al., 2018).

<p><b><i>Strength</i></b></p> <p>Harga cookies di cookiesbar.id lebih murah dibandingkan harga cookies yang ada di pasaran, selain itu bahan baku utama yang digunakan juga premium (<i>brown sugar</i>, <i>butter</i> dan tepung). Cookies tidak menggunakan pemanis buatan sehingga rasa manis yang ada pada cookies tidak berlebihan dan pekat.</p>	<p><b><i>Weakness</i></b></p> <p>Cookies hanya bertahan selama 14 hari, setelah 14 hari akan ada perubahan tekstur pada cookies. Variant yang dikeluarkan masih sedikit dan cookiesbar.id masih belum dikenal oleh masyarakat luas.</p>
<p><b><i>Opportunity</i></b></p> <p>Masyarakat konsumtif terutama anak muda yang selalu mengikuti trend, cookies merupakan makanan ringan yang bisa menemani acara maupun kegiatan apapun.</p> <p>Warna, rasa dan bentuk yang unik dapat menarik minat konsumen.</p>	<p><b><i>Threats</i></b></p> <p>Banyak produk cookies yang baru keluar dari <i>brand</i> besar maupun brand baru.</p>

Tabel 1 Analisis SWOT

## BAB III

### METODE PELAKSANAAN

#### 3.1. Gambaran Umum Rencana Usaha

##### 3.1.1 Nama Usaha dan Produk

Usaha ini memiliki nama “Cookiesbar.Id” dikarenakan Cookiesbar.id merupakan suatu bisnis yang menjadikan cookies sebagai produk utama yang dihasilkannya. Cookiesbar.id menawarkan berbagai varian rasa, yaitu original, double choco, unicorn (meses warna-warni) dan Matcha. Kemudian, Ada 3 varian bentuk cookies yang dapat dipilih pelanggan sesuai keinginan mereka yaitu bentuk *bar*, *bite* dan *cookies mini*.

Keunggulan Cookiesbar.id adalah bahan baku yang berkualitas. Produk cookies yang diproduksi oleh Cookiesbar.id tidak menggunakan pemanis buatan yang membuat rasa manis berlebih dan pekat sehingga menimbulkan rasa eneg setelah mengkonsumsinya. Selain itu, Cookiesbar.id juga memiliki harga yang terjangkau sehingga dapat bersaing dengan produk pesaing sejenis.

Pemasaran produk Cookiesbar.id dilakukan secara online dengan media sosial sebagai media promosi utama usaha Cookiesbar.id dengan mengunggah foto-foto produk, membuat *reels*/video menarik tentang produksi cookies dan memasang iklan. Sosial media utama yang digunakan adalah Instagram, Selain itu memasang iklan di Facebook untuk memasarkan produk-produk Cookiesbar.id.

##### 1. Varian rasa

Produk Cookiesbar.Id menawarkan 5 varian rasa yaitu original, double choco, unicorn, matcha dan cookies mini bite coklat lumer. Cookies varian original memiliki rasa vanilla yang tidak terlalu manis dengan tambahan cochochip coklat yang melimpah didalamnya. Cookies varian double choco yaitu cookies dengan rasa coklat yang dominan dengan tambahan cochochip coklat sehingga membuat rasanya menjadi lebih nyoklat. Cookies varian unicorn adalah cookies yang dikenal dengan cookies funfetti ini memiliki rasa vanilla cookies tambahan meses warna-warni dengan rasa seperti permen sehingga lebih manis dari



cookies varian original. Varian matcha yaitu cookies yang dibuat dengan campuran bubuk matcha berkualitas dan dipadukan dengan chocchip putih. Varian terakhir dari cookiesbar.id yaitu varian cookies mini bite coklat lumer. Cookies coklat lumer merupakan vanilla cookies dengan campuran chocochip coklat yang diberikan tambahan coklat lumer.

## 2. Jenis produk

Produk cookiesbar.id memiliki 3 jenis cookies, yaitu cookies bite, cookies bar, dan cookies mini bites. Cookies bite yaitu cookies yang berbentuk bulat dengan berat 30gr yang memiliki tekstur *crispy* dan *soft*. cookies bar yaitu cookies yang berbentuk kotak dengan tekstur *soft* dan *chewy*. Cookies mini bites yaitu cookies yang berbentuk bulat-bulat kecil yang memiliki tekstur *crispy* yang dipadukan dengan kelembutan coklat lumer.

### 3.1.2 Keunggulan Produk

Produk Cookiesbar.id memiliki keunggulan diantaranya

- 1) Produk cookiesbar.id dapat dipesan di hari yang sama dengan estimasi 3 jam 30 menit pengerjaan.
- 2) Menggunakan bahan baku yang berkualitas
- 3) Memiliki harga yang terjangkau sehingga dapat bersaing dengan produk sejenis
- 4) Produk Cookiesbar.id menggunakan kemasan yang premium
- 5) Produk Cookiesbar.id tidak menggunakan pemanis buatan yang membuat rasa manis berlebih dan pekat sehingga menimbulkan rasa eneg setelah mengonsumsinya.
- 6) Produk dapat dibuat gift dan sebagai symbol perayaan di hari spesial

### 3.1.3 Kelemahan produk

Kelemahan produk Cookiesbar.id diantaranya:

- 1) Varian rasa masih terbatas
- 2) Terkadang bentuk cookies bite belum sama rata

- 3) Memiliki ketahanan cookies 2 minggu setelah proses produksi, namun memiliki perubahan tekstur yang menjadi crumbly hanya dalam waktu 4 hari setelah proses produksi.

## **3.2 Analisis Kelayakan Usaha**

### **3.2.1 Aspek Hukum**

- Pelaksanaan proyek : Usaha perorangan
- Bidang Proyek : Bidang kuliner
- Lokasi Proyek :

Produk Cookiesbar.id saat ini masih diproduksi di rumah penulis sendiri. Lokasi produksi yaitu dilakukan di Jl. Onggomertan, maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta

### **3.2.2 Aspek Lingkungan**

Analisis lingkungan ini dilakukan untuk melihat dampak dari keberadaan usaha ini di lingkungan sekitar.

### **3.2.3 Aspek Teknis**

#### **1. Bahan baku, Bahan tambahan dan Bahan penolong**

Bahan baku dari produk cookiesbar.id adalah bahan baku dasar untuk membuat cookies seperti, butter, tepung, gula putih, brown sugar, telur, soda kue, garam dan vanilli. Bahan baku tambahan yaitu seperti topping yang digunakan seperti chocochip, meses, dan perasa tambahan. Sementara Bahan penolong yang diperlukan dari produk cookiesbar.id yaitu baking paper, dan plastik segitiga.

- Bahan baku

Bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi cookies:

- 1) Cookies bite Original

- 105 gr gr butter
- 70 gr gula kastor (gula halus)
- 75 gr brown sugar
- 1 butir telur
- 200 gr tepung terigu protein sedang
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt vanilla extract
- ½ sdt garam
- 70 gr Chocochip

**2) Cookies bite Doublechoco**

- 105 gr gr butter
- 70 gr gula kastor (gula halus)
- 75 gr brown sugar
- 1 butir telur
- 185 gr tepung terigu protein sedang
- 15 gr Coklat bubuk
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt vanilla extract
- ½ sdt garam
- 55 gr Chocochip

**3) Cookies bite Unicorn**

- 105 gr gr butter
- 70 gr gula kastor (gula halus)
- 75 gr brown sugar
- 1 butir telur
- 200 gr tepung terigu protein sedang
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt vanilla extract

- ½ sdt garam
- 70 gr Meses warna warni

#### 4) Cookies bite Matcha

- 105 gr gr butter
- 70 gr gula kastor (gula halus)
- 75 gr brown sugar
- 1 butir telur
- 185 gr tepung terigu protein sedang
- 15 gr bubuk matcha
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt vanilla extract
- ½ sdt garam
- 65 gr Chocochip putih

#### 5) Cookies Bar original

- 190 gr gr butter
- 100 gr gula kastor (gula halus)
- 120 gr brown sugar
- 2 butir telur
- 320 gr tepung terigu protein sedang
- ¾ sdt soda kue
- ½ sdt vanilla extract
- ½ sdt garam
- 150 gr Chocochip

#### 6) Cookies Bar Doublechoco

- 190 gr gr butter
- 100 gr gula kastor (gula halus)
- 120 gr brown sugar

- 2 butir telur
- 290 gr tepung terigu protein sedang
- 30 gr coklat bubuk
- $\frac{3}{4}$  sdt soda kue
- $\frac{1}{2}$  sdt vanilla extract
- $\frac{1}{2}$  sdt garam
- 120 gr Chocochip

#### 7) Cookies mini bites

- 80 gr butter
- 60 gr gula kastor (gula halus)
- 30 gr brown sugar
- 1 butir telur
- 140 gr tepung terigu protein sedang
- 20 gr tepung maizena
- $\frac{1}{2}$  sdt soda kue
- $\frac{1}{2}$  sdt vanilla extract
- $\frac{1}{2}$  sdt garam
- 70 gr Chocochip

#### 8) Coklat lumer

- 250 gr Coklat compound
- 50ml minyak sayur

## 2. Peralatan produksi

Peralatan produksi yang digunakan yaitu berupa timbangan digital, whisk, hand mixer, bowl, kain lap, spatula, sendok takar, gunting, loyang kue dan oven.

### 3. Dimensi Produk

Produk cookiesbar.id memiliki 2 ukuran yaitu cookies bite yang berbentuk bulat dengan berat 30gr dan cookies bar yang berbentuk kotak dengan berat 40gr. Proses pengemasan menggunakan plastik cookies berukuran 8cm x 8cm dengan motif bunga dan dikemas lagi menggunakan lunch box ukuran s.

### 4. Proses Produksi

Berikut adalah gambaran umum dari proses produksi produk cookiesbar.id:

Tabel Proses Produksi

<b>Waktu (24 Jam)</b>	<b>Kegiatan</b>
12.30 – 13.30	Menyiapkan bahan baku
13.30 – 15.00	Baking
15.30 – 16.00	Pengemasan cookies
16.00-16.30	Menyiapkan cookies yang sudah jadi untuk dikirim atau diambil pelanggan

Tabel 2 Gambaran umum proses Produksi

#### 3.2.4 Aspek Keuangan

##### 1. Sumber Modal

Sumber dana atau modal Cookiesbar.id adalah murni dari modal pribadi 2 pemilik sebesar 500.000.

2. Kebutuhan modal

<b>Jenis Bahan</b>	<b>Jumlah bahan</b>	<b>Harga</b>
<b>1. Bahan Baku</b>		
Butter mix Baker's	1 kg	80.000
Brown Sugar	1 kg	48.000
Gula Kastor (gula halus)	500 gr	12.200
Telur	1 kg	24.000
Tepung Terigu	1 kg	14.600
Sdt Garam	300 gr	5.000
Sdt Vanilla extract	60 ml	5.700
Soda kue	81 gr	4.400
Choco Chip Chocolate	500 gr	28.700
Choco Chip White	250 gr	13.600
Coklat bubuk	250 gr	8.000
Bubuk matcha	200 gr	85.000
Meses Warna-warni	500 gr	23.200
Coklat Compound	1 kg	75.000
<b>2. Kemasan</b>		
Lunch box S	50 pcs	55.000
Rice box M	25 pcs	27.500
Cup sambung 50ml	50 pcs	18.000
Plastik cookies	100 pcs	27.000
Sticker	60 pcs	15.000
Kresek bening uk 15	50 pcs	10.000
<b>Total</b>		<b>579.900</b>

Tabel 3 kebutuhan modal

### **3.2.5 Aspek Operasional**

#### **1. Desain Produk**

Cookiesbar.id memiliki konsep hidangan manis yang menyajikan beberapa bentuk cookies yaitu bulat seperti biskuit, kotak, dan cookies berbentuk bites atau cookies mini. Cookiesbar.id memiliki berbagai varian rasa dan tekstur yang renyah diluar namun lembut didalam.

#### **2. Dimensi produk**

Cookiesbar.id memiliki 3 bentuk cookies yaitu bulat, kotak dan mini cookies. Dengan berat cookies uk.regular masing-masing cookies bite yaitu 30gr/pcs, cookies bar 40gr/pcs, cookies mini bite 100gr/porsinya dan coklat lumer 50gr untuk setiap 1 porsi cookies mini bite. Proses pengemasan menggunakan premium plastik cookies, lunch box uk. S untuk cookies regular, Rice box Uk.s dan cup sambung 50 ml untuk mini bites cookies dengan coklat lumernya.

#### **3. Nilai/manfaat**

Manfaat dari produk cookiesbar.id yaitu sebagai konsumsi hidangan manis atau sebagai gift dan simbol perayaan hari special.

#### **4. Harga Jual Produk**

Pada pembukaan PO pertama, cookiesbar.id menjual cookies dengan dua jenis yaitu cookies bite dan cookies bar dengan varian rasa original seharga 15.000/3 pcs. Akan tetapi, terdapat tambahan varian rasa dengan perubahan harga pada PO kedua yaitu Rp 7000/pcs dan Rp 18.000/3pcs.

### **3.3 Keberlanjutan usaha Proses Bisnis**



Keberlanjutan usaha merupakan keadaan dimana sebuah usaha tetap berlanjut dari waktu ke waktu dalam jangka waktu yang panjang. Untuk mencapai keberlanjutan usaha Cookiesbar.id membutuhkan tata kelola yang baik, promosi yang tepat dan pemasaran yang lebih gencar. Berikut adalah beberapa rencana keberlanjutan usaha Cookiesbar.id ke depan:

1. Produk-produk cookiesbar.id saat ini masih berfokus untuk memproduksi cookies dengan varian rasa yang baru setiap bulannya. Kedepan, Cookiesbar.id ingin menciptakan produk-produk yang baru seperti kue sus, dessert, dan roti agar dapat menarik berbagai pelanggan.
2. Penjualan Produk-produk Cookiesbar.id saat ini hanya dilakukan pemesanan melalui sosial media. Diharapkan, setelah Cookiesbar.id berhasil memasarkan produknya. Cookiesbar.id ingin membuka toko offline untuk dapat mendisplay produk-produk yang dimiliki di dalam toko.
3. Proses produksi Cookiesbar.id saat ini dilakukan dengan mesin produksi yang hanya dapat menghasilkan 100pcs cookies dalam sehari. Kedepannya, Cookiesbar.id ingin memiliki mesin produksi yang memiliki produksi yang besar dan kondisi yang lebih baik agar dapat memproduksi produk yang lebih bervariasi.
4. Proses produksi Cookiesbar.id saat ini masih ditangani sendiri dan belum memiliki tim baking sehingga belum dapat menghasilkan produk dalam jumlah yang besar.
5. Menambahkan Plang dan penunjuk lokasi Titik termanis.
6. Membuat variasi bentuk dan ukuran cookies yang bermacam-macam.

#### **BAB IV**

## PERKEMBANGAN DAN REALISASI PROYEK BISNIS

### 4.1. Profil Bisnis

#### 4.1.1 Arti Logo dan Tagline



Gambar 1 Logo Cookiesbar.id

Cookiesbar.id memiliki logo bergambar perempuan dengan costum cookies yang dikenakannya. logo ini dipilih karena pendiri cookiesbar.id merupakan perempuan dan costum cookies yang dikenakan melambangkan produk yang dihasilkan. Dengan pilihan warna latar pink pastel pada logo Cookiesbar.id yang dimana warna ini menjadi warna favorite dari perempuan. Warna ini memberikan kesan kalem, dan eye catching. Ada perubahan logo pada proyek bisnis ini. Perubahan pada logo ada pada tagline yang digunakan. Awalnya cookiesbar.id menggunakan tagline “giant cookies” tetapi, karena ada perubahan ukuran produk setelah hasil konsultasi bersama dengan dosen pembimbing maka kami merubah tagline pada logo cookiesbar.id agar lebih menarik dan sesuai dengan produk yang dihasilkan. Tagline yang dipakai pada logo yang baru adalah “Make sweet memories” artinya adalah usaha cookiesbar.id ingin memberikan kenangan manis ketika kostumer mengkonsumsi cookiesbar.id bersama orang tersayang, teman-teman, atau bahkan bersama keluarga mereka.

#### 4.1.2 Struktur Hukum dan Organisasi

Cookiesbar.id saat ini merupakan usaha yang belum memiliki badan hukum tertentu. Hal ini dikarenakan usaha ini masih merupakan usaha yang baru dibentuk. Harapan kedepan Cookiesbar.id dapat membuat legalitasnya menjadi berbadan hukum resmi seperti Usaha Dagang (UD), Perusahaan Dagang (PD), Koperasi, CV dan sebagian berbentuk PT agar menjadi lebih baik sesuai dengan aturan pemerintah yang berlaku. (Tambah BPOM)

## **4.2. Pengembangan Produk**

### **4.2.1 Mengikuti Kursus**

Penulis mengikuti online baking class membuat cookies. Dalam kelas tersebut telah disediakan panduan umum beserta fasilitas video dan file PDF complete recipe serta Troubleshooting Guide hingga habis sebelum memulai baking. Informasi mengenai merk bahan yang direkomendasikan untuk hasil cookies yang maksimal telah dicantumkan dalam PDF complete recipe. Kemudian, penulis juga diberi kesempatan untuk menggunakan fasilitas group WhatsApp untuk konsultasi ataupun diskusi jika terdapat kendala atau kebingungan selama proses pembuatan cookies. Hasil adonan yang telah dibuat dapat difoto dan dikirim ke group untuk dibantu melihat kendala yang terjadi kemudian diberikan saran dan solusi.

### **4.2.2 Strategi Pengembangan Produk**

#### **1. Menambah varian rasa baru pada cookies**

Pada awal penjualan cookiesbar.id hanya menjual cookies rasa original dengan dua varian cookies yaitu cookies bar dan bite kemudian, Cookiesbar.id menambah varian rasa seperti cookies vanilla dengan campuran meses warna-warni yang diberi nama unicorn, double choco dan matcha. Hal ini dilakukan untuk menarik perhatian dengan konsumen dengan berbagai pilihan rasa baru.

#### **2. Promo menarik**

Promo menarik ditawarkan oleh Cookiesbar.id setiap pembelian paket yaitu 3 pcs cookies All variant mendapatkan potongan 3.000. Selain itu setiap pembelian cookies dengan jumlah yang banyak min. 30 cookies akan mendapatkan harga special dari Cookiesbar.id yang tentunya lebih murah.

### 3. Menambah Produk baru

Cookiesbar.id menambah produk baru yaitu cookies yang dibuat dengan ukuran kecil yang kemudian dikemas di dalam rice box dan ditambah topping coklat lumer. Kemudian, dimakan menggunakan sumpit. Hal ini berupaya untuk menciptakan versi dan cara baru untuk menikmati cookies.

### 4. Mengikuti Moment

Dalam hal ini Cookiesbar.id dapat dicostum sesuai dengan perayaan hari spesial seperti Halloween, Valentine, Ulang tahun dan lain”. Cookies dihias atau di gambar menggunakan icing sugar sesuai dengan costum atau requestan para customer sehingga dapat membuat tampilan cookies lebih menarik dan dapat menjadi pelengkap di hari yang special.



Gambar 2 Cookies Halloween

### 5. Mengikuti Event

Cookiesbar.Id turut mengikuti event dalam bentuk expo atau pameran bisnis yang diadakan untuk UMKM yang memberikan kesempatan pada usaha Cookiesbar.id untuk mempromosikan produk kepada kelompok yang lebih luas sehingga dapat meningkatkan exposure dan penjualan. Selain itu, dari penjualan

secara langsung ini Cookiesbar.id mendapatkan pengalaman, informasi, dan opini umum dari pengunjung booth.



Gambar 3 Booth Cookiesbar

#### 6. Kolaborasi dengan produk lain

Kolaborasi antar bisnis penting untuk perkembangan perusahaan. Dalam hal ini Cookiesbar.id telah berkolaborasi dengan kopi dari café-in. Mengingat bahwa Cookies dan kopi akan menjadi perpaduan kudapan yang nikmat. Hal ini tentu menjadi peluang untuk memperluas jangkauan konsumen. Selain itu, diharapkan kolaborasi tersebut menjadi suatu langkah inovatif untuk mengembangkan usaha menjadi lebih baik. Kedepannya Cookiesbar.id akan berkolaborasi dengan brand lainnya untuk bekerjasama dan merumuskan strategi yang dapat menghasilkan layanan atau produk yang unik dan spesifik.



Gambar 4 Cookiesbar.id X Cafe-in

### 4.3 Pelaksanaan Proyek Bisnis

### **4.3.1 Tahapan Inisiasi Proyek**

Cookies merupakan suatu hidangan manis yang sangat digemari banyak orang mulai dari anak-anak hingga dewasa. Cookies dibuat dengan bahan yang berasal dari tepung dan tidak mengandung protein yang tinggi. Cookies sendiri mirip dengan biskuit namun cookies dibuat dengan adonan yang lunak, berkadar lemak tinggi, dan memiliki tekstur renyah di bagian luar cookies. Untuk menciptakan rasa cookies yang nikmat diperlukan bahan-bahan yang berkualitas. Penggunaan bahan-bahan berkualitas membuat para penggemar cookies harus mengeluarkan budget lebih untuk menikmati satu buah cookies. Proyek ini muncul dan berkembang karena Cookiesbar.id menawarkan cookies dengan harga yang terjangkau di kantong mahasiswa.



Proyek bisnis ini muncul karena Cookiesbar.id menegeluarkan produk cookies dengan harga murah tetapi tetap menggunakan bahan-bahan yang berkualitas. Cookiesbar.id memiliki produk dengan menggunakan brown sugar untuk menciptakan rasa otetik dan caramelize yang khas pada cookies tanpa menggunakan pemanis buatan yang dapat menimbulkan rasa eneg berlebih ketika dikonsumsi.

### **4.3.2 Tahapan Perencanaan Proyek**

Cookiesbar.id adalah proyek bisnis yang menghasilkan produk cookies dengan berbagai varian rasa dan tekstur yang juga dapat di costum untuk dikonsumsi di hari yang spesial ataupun untuk gift. Produk Cookiesbar.id memiliki 4 varian rasa yaitu Original (vanilla dengan topping chocochip), Double choco, Unicorn (vanilla dengan toping messes warna-warni), Matcha dan 3 jenis cookies yaitu, cookies bite, cookies bar dan mini bites cookies. Dalam pembuatan cookies penulis menggunakan bahan yang berkualitas seperti butter yang tidak meninggalkan lemak pada langit-langit mulut dan brown sugar yang memberikan rasa otetik dan rasa manis yang pas pada cookies. Pada tahap perencanaan proyek bisnis ini, penulis sedang dalam tahap pencarian bahan baku dengan harga yang terjangkau namun berkualitas baik untuk proses produksi agar produk cookies yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan terjangkau.


### 4.3.3 Tahapan Pelaksanaan Proyek

- Proses input pesanan

Deskripsi	Dokumentasi
<p><b>Pemesanan</b> - Dalam proses input pesanan, Pelanggan melalui DM (Instagram) atau pesan Whatsapp yang sudah tertera pada media social Instagram Cookiesbar.id menghubungi penulis untuk memberikan informasi terkait produk yang akan dipesan. Pelanggan memberikan informasi tanggal pesanan, custom produk, dan rasa yang akan dipesan.</p> <p><b>Pembayaran-</b> Penulis memberikan total harga produk yang dipesan dan memberikan pilihan pembayaran berupa cash on delivery (COD), transfer bank, Shoppepay, Gopay, Dana, atau OVO.</p>	 

Tabel 4 Proses input pesanan


- Pembelian bahan baku

Deskripsi	Dokumentasi
<p>Dalam pembelian bahan baku produk Cookiesbar.id, penulis memilih dan melakukan pembelian bahan baku di berbagai toko kue untuk mencari bahan baku berkualitas dengan harga yang lebih terjangkau.</p>	

Tabel 5 Pembelian bahan baku

- Proses produksi

Dilakukan hampir setiap hari karena hampir setiap hari terdapat pesanan. Membutuhkan waktu kurang lebih 3jam untuk cookies tanpa costum dan 4jam untuk pembuatan cookies dengan costum. hingga cookies selesai dibuat. Rasa, jenis, dan desain costum cookies dibuat sesuai dengan desain pesanan pelanggan.

Deskripsi	Dokumentasi
<p>Proses produksi Cookiesbar.id dimulai dari menimbang bahan baku sesuai dengan resep hingga cookies siap untuk dikemas.</p>	







	
<p>Produk costum cookies sesuai dengan keinginan pelanggan</p>	

Tabel 6 Proses produksi

- Proses pengemasan produk  
 Proses pengemasan menggunakan plastik cookies bermotif, lunch box berukuran S untuk cookies regular, Rice box uk. S dan cup sambung 50ml untuk mini bite cookies lumer dan sticker dengan logo Cookiesbar.id.

Deskripsi	Dokumentasi
Plastik Cookies bermotif	

	
<p>Lunch box ukuran S</p>	
<p>Rice box ukuran S dan cup sambung uk. 50 ml</p>	
<p>Sticker logo cookiesbar.id</p>	

Tabel 7 Pengemasan produk

#### **4.3.4 Tahapan Penutupan proyek**

Tahapan penutupan proyek bisnis Cookiesbar.id yaitu pembuatan laporan akhir proyek bisnis.

#### **4.4 Tinjauan Aspek Organisasi**

Usaha Cookiesbar.id merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner yang menjadikan cookies sebagai produk utama yang dihasilkannya. Cookiesbar.id memiliki data kepemilikan sebagai berikut

Nama Perusahaan : Cookiesbar.id

Nama Pemilik : Ratna Indah Radiatul Jannah (Produksi)  
Al Fajriyah Nurul Khofifah (Marketing)

Alamat : Jl. Onggomertan, Depok, Sleman, Yogyakarta.

Badan Hukum : Belum terdaftar

#### **4.5 Tinjauan Aspek Produksi**

##### **4.5.1 Produk**

Produk yang dihasilkan awalnya adalah cookies dengan ukuran yang besar dengan kisaran harga jual 65.000 - 85.000. Namun, setelah konsultasi proyek bisnis pada tanggal 17 September 2022, dosen pembimbing memberikan saran untuk membuat cookies dengan ukuran personal (uk. kecil) dengan harga yang terbilang murah terlebih dahulu untuk memancing pasar sebagai awal dari usaha cookiesbar.id. Setelah dilakukan beberapa riset dan mengikuti pelatihan pembuatan cookies. Akhirnya Cookiebar.id memutuskan untuk mengembangkan produk cookies dengan ukuran kecil dan dengan berbagai jenis dan varian rasa. Saat ini cookiesbar.id telah memiliki 3 jenis cookies yaitu cookies bar, cookies bite, dan cookies mini bites. Dengan aneka rasa seperti original (vanilla dengan topping chocochip, double choco, unicorn (vanilla dengan messes warna warni), dan matcha. Berikut adalah produk-produk dari Cookiesbar.id yang telah diproduksi pada bulan September-November 2022:

### 1. Cookies Bite Double Choco



Gambar 5 Cookies Bite Double Choco

### 2. Cookies Bite Original



Gambar 6 Cookies Bite Original

### 3. Cookies Bite Unicorn (meses warna-warni)



Gambar 7 Cookies Bite Unicorn

#### 4. Cookies Bite Matcha



Gambar 8 Cookies Bite Matcha

#### 5. Cookies Bar Original



Gambar 9 Cookies Bar Original

#### 6. Cookies Bar Double Choco



Gambar 10 Cookies Bar Double Choco

## 7. Cookies Mini Coklat Lumer



Gambar 11 Cookies Mini Coklat Lumer

### 4.5.2 Poses Produksi

Proses produksi diawali dengan persiapan terlebih dahulu. Proses persiapan dimulai dengan membeli bahan baku untuk membuat cookies. Kemudian, setelah semua bahan sudah tersedia. Selanjutnya yaitu proses penimbangan bahan baku sesuai dengan buku resep pembuatan cookiesbar.id. Kemudian, proses produksi cookies dimulai dengan memasukan bahan baku bertahap sampai menjadi sebuah adonan cookies yang siap untuk dipanggang. Tahap selanjutnya yaitu penimbangan adonan cookies yang berguna untuk menghasilkan ukuran cookies yang sama. Setelah itu, adonan cookies siap untuk dipanggang. Proses pemanggangan untuk 1 loyang cookies yaitu kurang lebih 20 menit untuk menghasilkan cookies sempurna. Setelah cookies matang, selanjutnya yaitu proses pendinginan. Cookies yang telah dingin sudah siap untuk dikemas didalam plastik dan siap untuk dikirim ke konsumen.

Berikut ini merupakan total produksi cookiesbar.id selama 3 bulan (Minggu ke-3 bulan September 2022 – Desember 2022).

No	Bulan	Keterangan	Cookies Bite				Cookies Bar		Rich Cookies		
			Double Choco	Unicorn	Original	Matcha	Double Choco	Original	Halloween	Red Velvet	Mini
1	Sept	Unit Diproduksi	45	69	64	-	-	156	-	-	-
		Persediaan akhir	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Okt	Unit Diproduksi	102	102	77	-	61	34	16	5	6
		Persediaan akhir	-	3	2	-	-	-	3	-	-
3	Nov	Unit Diproduksi	98	108	105	10	14	10	-	-	6
		Persediaan akhir	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Des	Unit Diproduksi	102	102	101	44	62	60	-	-	-
		Persediaan akhir	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Total Unit Terjual</b>			151	381	347	54	137	260	16	5	12

Tabel 8 Produksi

## 4.6 Identifikasi Masalah dan Pemecahannya

### 4.6.1 Identifikasi masalah

Dalam menjalankan proyek bisnis Cookiesbar.id, telah menemukan beberapa masalah yang terjadi selama proses bisnis yang berlangsung. Berikut ini adalah identifikasi masalah yang ditemukan dari bulan september 2022 samapai dengan Desember 2022:

1. Kendala Kekurangan Tenaga kerja, sehingga belum menerima banyak pesanan
2. Ukuran cookies yang berbeda karena topping yang digunakan
3. Tekstur cookies yang berubah menjadi crumbly dihari ke 4 setelah proses produksi.
4. Kendala dapur produksi masih menjadi satu dengan dapur rumah
5. Belum memiliki tempat usaha tetap, dan masih mengandalkan penjualan secara online

#### 4.6.2 Pemecahan Masalah

1. Kendala kekurangan tenaga kerja

Membatasi jumlah pesanan, yaitu maksimal 50 cookies per hari agar penulis bisa memproduksi cookies dengan maksimal.

2. Ukuran cookies yang berbeda karena topping yang digunakan.

Hal ini terjadi pada cookies varian unicorn karena kandungan gula yang lebih banyak pada topping meses warna warni yang mudah mencair ketika proses pemanggangan sehingga cookies akan melebar dan lebih tipis dibandingkan cookies yang menggunakan chocochip sebagai toppingnya. Solusi yang didapat untuk membuat cookies unicorn sama dengan ukuran cookies lainnya yaitu dengan mendinginkannya terlebih dahulu didalam kulkas sehingga adonan menjadi lebih padat. Kemudian, adonan dibentuk lebih tinggi dibandingkan dengan cookies varian lain. Sehingga ketika proses pemanggangan cookies tidak terlalu melebar dan ukuranya sama dengan cookies varian lain.

3. Tekstur cookies yang berubah menjadi crumbly dihari ke 4 setelah proses produksi.

Awalnya cookiesbar.id memutuskan untuk selalu merestock cookies sehingga ketika ada pesanan mendadak cookies sudah tersedia dan tinggal diantar ke konsumen. Namun, tanpa disadari bahwa tekstur cookies ternyata berubah dari *chewy* dan lembut menjadi *crumbly* dan kering di hari ke 4 hal ini tentu membuat kualitas dari cookies kurang baik walaupun masih enak dimakan namun teksturnya tidak sama seperti saat hari pertama produksi cookies dilakukan. Solusi untuk menjaga kualitas cookies yang baik, Cookiesbar.id memutuskan untuk tidak merestock cookies dan membuat sitem pemesanan H-

4. Saat ini masih dalam proses untuk pengembangan untuk memiliki baking studio dan tempat usaha cookies.



5. Belum memiliki tempat usaha tetap. Sehingga, untuk sementara cookies bar mengikuti event yang menyediakan tenant, agar cookiesbar.id dapat berinteraksi secara langsung dengan konsumen.

#### **4.7 Analisis Pelaksanaan Proyek Bisnis**

Analisis pelaksanaan proyek bisnis cookiesbar.id selama 3 bulan adalah sebagai berikut:

##### **4.7.1 Produksi**

- Pembelian bahan baku

Pembelian bahan baku dan packaging dilakukan setiap stock mulai menipis. Pembelian bahan baku dilakukan dengan cara mendatangi langsung beberapa toko bahan kue yang berbeda sesuai dengan ketersediaan dan memilih bahan baku yang lebih murah harganya dibandingkan dengan toko lain tetapi tetap mempertahankan kualitas. Pembelian packaging produk juga dilakukan dengan cara mendatangi langsung toko kemasan.

- Proses produksi

Pemesanan cookies dilakukan dengan sistem pre order h-1. Tetapi, proses produksi hampir dilakukan seriap hari karena hampir setiap hari terdapat pesanan. Membutuhkan waktu kurang lebih 3jam 30 menit pengerjaan sampai ke tahap pengemasan. Jenis, rasa dan custom cookies dibuat sesuai dengan pesanan pelanggan.

##### **4.7.2 Pemasaran dan Promosi**

Dilakukan melalui media social Instagram milik Cookiesbar.id dan melayani pesanan melalui direct message Instagram atau melalui pesan Whatsapp dengan nomor admin yang sudah tertera pada profil Instagram. Pemasaran yang dilakukan dengan mengunggah foto, membuat reels, serta testimoni pelanggan di akun Instagram Cookiesbar.id

##### **4.7.3. Pesaing**

Pesaing cookiesbar.id masih didominasi oleh cookies yang dijual dengan harga tinggi, seperti cookiesbydou, officerish, koka cookies dan cookies lainnya yang mematok harga cukup tinggi. Selain itu, pesaing juga lebih dulu membuat akun instagram sehingga pengikut mereka lebih banyak dibandingkan cookiesbar.id.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Kesimpulan**

Proyek bisnis cookiesbar.id telah berjalan selama 3 bulan, proses pemasaran dilakukan lebih awal yaitu pada minggu ke-2 September 2022 untuk memancing konsumen ikut PO di minggu ke-3 September 2022. Proses produksi dimulai dari PO 1 yaitu minggu ke-3 September 2022, proses pemasaran dan penjualan pun juga tetap dijalankan selama masa proyek bisnis ini berlangsung. Berdasarkan proyek bisnis yang telah berlangsung dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proyek bisnis ini sangat memungkinkan untuk dilanjutkan karena peminat cookies murah oleh cookiesbar.id sangat banyak dan dilihat dari rasio-rasio keuangan yang ada.
2. Penulis memiliki rencana investasi untuk meningkatkan kapasitas produksi.
3. Penulis baiknya mengikuti seluruh acara besar ataupun event-event untuk meningkatkan permintaan terhadap produk cookiesbar.id

#### **5.2 Rekomendasi**

Berdasarkan hasil proyek bisnis Cookiesbar.id yang telah berjalan selama 3 bulan, maka penulis memberikan rekomendasi sebagai berikut:

1. Melakukan inovasi terus menerus terhadap produk seperti memperbanyak varian rasa dan juga bentuk terhadap produk agar pelanggan tertarik terhadap produk yang dijual.
2. Melakukan investasi dengan membeli oven dan merekrut karyawan agar jumlah produk yang akan diproduksi dapat meningkat.
3. Memiliki tempat usaha tetap dengan lokasi yang strategis dan mudah untuk dikunjungi oleh customer.

## Lampiran – Lampiran

### Lampiran 1 Dokumentasi Proyek Bisnis



#### Proses produksi



#### Proses pengemasan



#### Produk



Mengikuti Event

## Lampiran 2 Curriculum Vitae

<b>Daftar Riwayat Hidup Curriculum Vitae)</b>	
<b>DATA PRIBADI</b>	
Nama Lengkap	: Ratna Indah R. Jannah
Tempat & Tanggal lahir	: Jayapura, 28 Maret 2001
Alamat	: Jl. Polder dlm 1/No.13, Merauke, Papua.
Jenis kelamin	: Perempuan
Status pernikahan	: Belum menikah
Agama	: Islam
No. Telp	: 082248173687
Email	: 19312405@students.uii.ac.id
Pendidikan Terakhir	: SMA N 1 Merauke
<b>RIWAYAT PENDIDIKAN</b>	
2016 - 2019	: SMA N 1 Merauke



2019 - Sekarang

: Fakultas Bisnis dan Ekonomika  
UII Prodi Akuntansi

**PENGALAMAN ORGANISASI**

-

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, H., & Palisuri, P. (2018, October). Karakteristik Wirausaha terhadap Keberlanjutan Industri Kuliner Tradisional. In *Prosiding Seminar Nasional: Manajemen, Akuntansi, dan Perbankan* (Vol. 1, No. 1, pp. 403-410).
- Hadi, S., Putra, A. R., & Mardikaningsih, R. (2020). Pengaruh Perilaku Inovatif Dan Keterlibatan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan. *Jurnal Baruna Horizon*, 3(1), 186–197. <https://doi.org/10.52310/jbhorizon.v3i1.38>
- Handoko. Hani. (1990). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta. BPFE.
- Haratua, A., Wijaya, C., & Administrasi, I. (2020). Membangun Ekosistem Kewirausahaan Untuk Usaha Mikro Dan Kecil Di Indonesia: Sebuah Tinjauan Literatur. *JIANA ( Jurnal Ilmu Administrasi Negara )*, 18(2), 36–47. <https://jiana.ejournal.unri.ac.id/index.php/JIANA/article/view/7928>
- Kemenperin.go.id. (2022, 11 November). <https://kemenperin.go.id/artikel/23696/Kemenperin:-Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-3,57-di-Kuartal-III-2022#:~:text=Pertumbuhan%20industri%20makanan%20dan%20minuman,yang%20mencapai%204%2C88%25>.
- Imansari, N. I. (2020). Praktikum Mengenai Kebutuhan Atau Utilitas Dalam Kehidupan Sehari-Hari. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 5(2).
- Iskandar, K. A., & Safrianto, A. S. (2020). Pengaruh Keterampilan Wirausaha Dan Pengalaman Usaha Terhadap Keberhasilan Kewirausahaan. *Jurnal Ekonomi Dan Industri*, 21(1), 14–20. <https://doi.org/10.35137/jei.v21i1.403>

Maskan, Mohammad. Ita Rifiani., dan Alifiulahtin Utamaningsih. (2018). *Kewirausahaan*. Malang: POLINEMA PRESS.

Puspasari, H. U. D. (2019). *Persaingan Usaha Pada Industri Kuliner (Studi Tentang Pelaku Usaha Kuliner Sate Ayam di Kabupaten Ponorogo)*. 1–10.  
[https://repository.unair.ac.id/90475/4/Fis.S.76-19\\_Pus\\_p\\_jurnal.pdf](https://repository.unair.ac.id/90475/4/Fis.S.76-19_Pus_p_jurnal.pdf)

Raharja, S. U. J. (2009). Kolaborasi Sebagai Strategi Bisnis Masa Depan. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 5(1), 72669.

Suripto, (2016) SDM dalam Perspektif Ekonomi Islam: Tinjauan Manajemen SDM dalam Industri Bisnis. Vol II, No.2 Desember 2014.

(a) Pernyataan Bebas Plagiarisme bermetrai

**HALAMAN PERNYATAAN  
ORISINALITAS**

Di sini saya menyatakan orisinalitas Laporan Proyek Bisnis saya. Saya belum pernah mempresentasikan karya orang lain untuk mendapatkan gelar universitas saya, saya juga belum mempresentasikan kata-kata, ide, atau ungkapan orang lain tanpa pengakuan.

Jika di kemudian hari pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi apapun sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan atau akibatnya.

**Yogyakarta, 13 Februari 2023**



**Ratna Indah Radiatul Jannah**



(b) Halaman Pengesahan

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN AKHIR PROYEK BISNIS PROGRAM KEWIRAUSAHAAN**  
**COOKIES BY COOKIESBAR.ID**

**Diajukan oleh:**

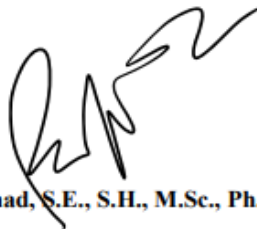
**Nama: Ratna Indah Radiatul Jannah**

**NIM: 19312405**

**Telah disetujui oleh dosen pembimbing**

**Pada tanggal 10 Februari 2023**

**Dosen Pembimbing**



**Rifqi Muhammad, S.E., S.H., M.Sc., Ph.D., SAS, ASPM.**

(c) Berita Acara Skripsi

**BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR WIRAUSAHA**

TUGAS AKHIR BERJUDUL

**cookiesbar.id**

Disusun Oleh : Ratna Indah Radiatul Jannah


Nomor Mahasiswa : 19312405

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji dan dinyatakan **LULUS**

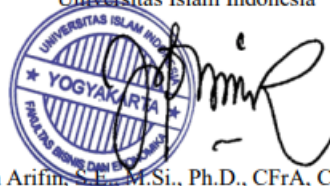
Pada hari, tanggal: 07 Maret 2023

Penguji/ Pembimbing TA : Rifqi Muhammad, S.E., S.H., M.Sc., Ph.D., SAS., ASPM.

Penguji : Arif Fajar Wibisono, SE., M.Sc., CFra.



Mengetahui  
Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika  
Universitas Islam Indonesia



Johan Arifin, S.E., M.Si., Ph.D., CFrA, CertIPSAS.