

RANCANGAN BISNIS PELAKSANAAN DAN ANALISIS KELAYAKAN USAHA “KESIRA: *CREAM CHEESE* DENGAN PROBIOTIK LOKAL”

INTISARI

Oleh:

Muhammad Yusril Hana
18/431492/TP/12348

Pandemi COVID-19 telah menyebabkan perubahan pola konsumsi masyarakat. Salah satu produk yang permintaannya meningkat adalah susu dan produk turunannya seperti *cream cheese*. Produksi *cream cheese* membutuhkan starter kultur dalam pembuatannya, namun kebanyakan industri menggunakan kultur impor. Ditambah banyak produk sejenis yang menggunakan kemasan rawan terkontaminasi. Sehingga dibutuhkan produk/usaha yang dapat memfasilitasi hal tersebut. Tujuan dari usaha ini yaitu mengenalkan *cream cheese* terhadap masyarakat yang menggunakan kultur lokal, mengandung probiotik, berkualitas, dan kemasan yang aman.

Brand yang digunakan dalam usaha yakni Kesira. Kesira merupakan usaha yang bergerak dengan produk *cream cheese* yang ditambahkan bakteri baik lokal. Kesira memiliki dua variasi ukuran, yakni *large box* dan *small box*. Produksi dilakukan di PT. Mazaraart Lokanatura. Penjualan usaha menggunakan sistem *pre-order* setiap dua minggu sekali dengan harga jual produk sebesar Rp. 30.000 untuk ukuran Large dan Rp. 16.000 untuk ukuran Small. Bahan yang digunakan yakni susu, krim, rennet, kultur bakteri, garam, cup 35 mL, box, dan plastik shrink. Pemasaran yang dilakukan media online dengan Instagram, whatsapp, dan website serta offline dengan *worth of mouth*.

Hasil dari penjualan yakni pada *pre-order* pertama terjual 6 *Large Box*, pada *pre-order* kedua 15 *large box* dan 3 *small box*, pada *pre-order* ketiga 15 *large box* dan 5 *small box*, pada *pre-order* keempat 1 *large box* dan 7 *small box* penjualan yang dilakukan di bawah dari target yang ditetapkan. Hasil dari produksi yakni mayoritas konsumen memberikan penilaian baik terhadap kualitas produk. Hasil dari keuangan mengalami kerugian sebesar Rp. 605.500. Hasil dari manajemen diperlukan SDM tambahan untuk meningkatkan usaha.

Kata kunci: kesira, *cream cheese*, starter lokal, *large box*, *small box*

BUSINESS DESIGN IMPLEMENTATION AND BUSINESS FEASIBILITY ANALYSIS “KESIRA: *CREAM CHEESE* WITH LOCAL PROBIOTICS”

ABSTRACT

By:

Muhammad Yusril Hana
18/431492/TP/12348

The COVID-19 pandemic has caused changes in people's consumption patterns. One of the products that is in increasing demand is milk and its derivative products such as *cream cheese*. Production of *cream cheese* requires a starter culture in its manufacture, but most industries use imported culture. Plus there are many similar products that use packaging prone to contamination. So a product/business is needed that can facilitate this. The purpose of this business is to introduce *cream cheese* to people who use local culture, containing probiotics, quality, and safe packaging.

The brand used in the business is Kesira. Kesira is a business that operates with *cream cheese* which are added with local good bacteria. Kesira has two size variations, namely *large box* and *small box*. Production is carried out at PT. Mazaraart Lokanatura. Business sales use a *pre-order* every two weeks with a product selling price of Rp. 30.000 for Large size and Rp. 16,000 for the Small size. The materials used are milk, cream, rennet, bacterial culture, salt, 35 mL cup, box, and shrink plastic. Marketing carried out by online media with Instagram, whatsapp, and websites as well as offline with *worth of mouth*.

The results of the sale are that in *pre-order* were sold *boxes*, in *pre-order* 15 *large boxes* and 3 *small boxes*, in *pre-order* third *large boxes* and 5 *small boxes*, in the *fourth pre-order* 1 *large box* and 7 *small box* sales made below the set target. The result of production is that the majority of consumers give a good assessment of product quality. The result of the financial loss of Rp. 605.500. The results of the management required additional human resources to increase the business.

Keywords: kesira, *cream cheese*, local starter, *large box*, *small box*