

**PUDORU BAKER**  
**(Perencanaan Pendirian Usaha *Brownies* Pudoru Baker di era *New Normal*)**

**Cerlin Linardi Putri<sup>1</sup>, Ratna Juwita<sup>2</sup> Jurusan Manajemen**  
**STIE Multi Data Palembang**

<sup>1</sup>cerlinlinardi@gmail.com, <sup>2</sup>Ratna@stie-mdp.ac.id

**Abstrak**

Pudoru Baker ini merupakan usaha rumahan yang bergerak di bidang industri kue *brownies*. Pudoru Baker berlokasi pada Jalan R.A Abusamah No. 05, Palembang. Pudoru Baker mempunyai beberapa *toppingbrownies*, antara lain kacang almond, keju, oreo, biskuit regal, biskuit lotus, dan *brownies melted*. Pudoru Baker memiliki dua (2) jenis konsep penyajian, yakni *brownies tower* dan *anniversary*, atau penyajian penjualan sesuai dengan 2 jenis pilihan ukuran *brownies* Pudoru Baker. Untuk dapat menjangkau konsumen dari berbagai tempat serta mendukung dan mengikuti protokol kesehatan di era *New Normal*, Pudoru Baker memiliki layanan tambahan bergerak berupa *foodtruck* dan aplikasi *mobile* yaitu *Pudoru Baker Online*. Berdasarkan aspek kelayakan usaha, Pudoru Baker dinyatakan layak untuk dijalankan dan berprospek menguntungkan di masa mendatang.

***Kata kunci : Pudoru Baker, brownies, New Normal***

***Abstract***

*Pudoru Baker is a home business which is run in the brownies cake industry. Pudoru Baker is located at 5<sup>th</sup> R.A. Abusamah Street, Palembang. Pudoru Baker has several brownies toppings including almonds, cheese, Oreos, Regal biscuits, Lotus biscuits, and melted brownies. Pudoru Baker has two (2) serving concepts, brownies tower and anniversary, or serving with 2 variety of brownies size. To reach consumers from various places as well as support and follow the health protocols in New Normal, Pudoru Baker has additional mobile services such as foodtruck and Pudoru Baker Online mobile application. Based on business feasibility aspects, Pudoru Baker is worth running and has favourable prospect in the future.*

***Keywords: Pudoru Baker, brownies, New Normal***

## 1. Pendahuluan

Menurut Utami (2017) *Cake and bakery* adalah salah satu kuliner yang sangat diminati, khususnya oleh konsumen Indonesia. Bisnis kuliner *cake and bakery* ini juga menjadi salah satu bisnis yang banyak diminati oleh pengusaha maupun calon pengusaha. Hal ini karena bisnis *cake and bakery* merupakan salah satu bisnis yang sangat menjanjikan, mudah dipasarkan dan dijual.

Usaha *Brownies* yang memiliki beberapa varian rasa yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. *Brownies* merupakan jenis *family cake* yang berwarna coklat dan tidak mengembang, namun mempunyai tekstur dalam yang *moist* (lembab), bagian atas *brownies* bertekstur kering, memiliki rasa yang manis dan aroma khas coklat (Mulyati, 2015).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat Dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease (COVID-19), agar roda perekonomian tetap dapat berjalan, maka perlu dilakukan mitigasi dampak pandemi COVID-19 khususnya di tempat dan fasilitas umum. Masyarakat harus melakukan perubahan pola hidup dengan tatanan dan adaptasi kebiasaan yang baru (*new normal*) agar dapat hidup produktif dan terhindar dari penularan COVID-19. Kedisiplinan dalam menerapkan prinsip pola hidup yang lebih bersih dan sehat merupakan kunci dalam menekan penularan COVID-19 pada masyarakat, sehingga diharapkan wabah COVID-19 dapat segera berakhir. Untuk mendukung dan mengikuti protokol yang ditetapkan, maka penulis melihat inovasi dan peluang di era *New Normal*. Dalam hal pemasaran penulis memilih konsep layanan tambahan bergerak berupa *foodtruck* atau mobil makanan dan media pemesanan melalui aplikasi *mobile* yaitu *Pudoru Baker Online* dimana dapat dipastikan menjangkau konsumen dari berbagai tempat dan kalangan masyarakat.

Visi dari Pudoru Baker adalah menjadikan *brownies* Pudoru Baker yang enak dan digemari oleh semua kalangan dari anak-anak hingga dewasa di kota Palembang pada tahun 2025. Misi dari Pudoru Baker adalah meningkatkan inovasi *brownies* sesuai dengan tren yang ada di masyarakat, menciptakan produk *Brownies* yang berkualitas, mengutamakan kepuasan pelanggan, mengutamakan kualitas produk, dan menyediakan lapangan pekerjaan. Tujuan usaha dari Pudoru Baker adalah memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan, berinovasi sesuai dengan tren masyarakat, menciptakan produk *brownies*, menyediakan lapangan pekerjaan bagi tenaga kerja di kota Palembang, dan mengutamakan kualitas produk.

## 2. Gambaran Usaha

Pudoru diambil dari bahasa Jepang yang berarti *poodle*, penulis memiliki ide mengambil kata *poodle* dikarenakan terinspirasi dari hewan peliharaan penulis yaitu jenis *poodle* yang memang memiliki karakter periang, ramah, dan unik. Kata *poodle* dalam bahasa Jepang Pudoru menjadi konsep awal merk Pudoru Baker dimana penulis berharap menarik minat pelanggan

Produk yang ditawarkan ialah *Brownies*. Perlu diketahui *brownies* merupakan kue khas yang berasal dari Amerika, ciri khusus kue ini adalah memiliki tekstur yang padat dan didominasi oleh rasa coklat.

Berbeda dari *brownies* pada umumnya, *brownies* yang ditawarkan dari pudoru baker ini menggunakan bahan baku yang berkualitas sehingga menghasilkan *brownies* yang tentunya kaya akan protein baik bagi tubuh ketika dikonsumsi. *Brownies* Pudoru Baker memiliki perpaduan cita rasa yang renyah dan tekstur coklat yang *fudgy* (lembut-basah).

Selain rasa *original*, Pudoru Baker melakukan inovasi rasa sehingga mempunyai beberapa *toppingbrownies*, antara lain kacang almond, keju, oreo, biskuit regal, biskuit lotus, dan *brownies melted*. Sementara untuk penyajian Pudoru Baker memiliki dua (2) jenis konsep, yakni penyajian *brownies tower* dimana dapat dipesan sesuai keinginan untuk acara-acara spesial seperti ulang tahun dan *anniversary*. atau penyajian penjualan sesuai dengan 2 jenis pilihan ukuran *brownies* Pudoru Baker.

Pudoru Baker ini merupakan usaha rumahan yang bergerak di bidang industri kue. Pudoru Baker telah berdiri sejak bulan Mei 2020 yang berlokasi pada Jalan R.A Abusamah No. 05 sebagai tempat produksi dan penjualan *brownies*. Penjualan *brownies* Pudoru Baker pada bulan Mei sampai Agustus 2020 berjumlah 6920, pada bulan Mei berjumlah 1967, bulan Juni 1760, bulan Juli 1579, dan bulan Agustus 1614. Dimana rata-rata penjualan *brownies* Pudoru Baker perbulan adalah 1730.

Sesuai dengan karakter *poodle* yang periang dan ramah serta melihat peluang bisnis di era *New Normal*. Pudoru Baker memilih pemasaran dengan konsep *foodtruck* atau mobil makanan, dimana menjangkau konsumen dari berbagai tempat dan masyarakat lebih mudah dan akrab mengenal Pudoru Baker, konsep *foodtruck* yang berbeda ini juga akan menarik minat konsumen terhadap kuliner baru yang memiliki ciri khas tersendiri.

Adapun untuk mendukung protokol kesehatan di era *New Normal* dimana harus menjaga jarak dan melakukan transaksi tanpa bersentuhan, penulis menerapkan pemesanan melalui media aplikasi *mobile* yaitu *Pudoru Baker Online*. Pada aplikasi ini konsumen dapat melihat katalog produk yang disajikan dan dikelola oleh Pudoru Baker.

### 3. Aspek Pemasaran

Segmentasi geografi dari Pudoru baker yaitu seluruh penduduk Kota Palembang dikarenakan usaha *foodtruck* memiliki konsep pemasaran dengan mobilitas yang berarti dapat berpindah pindah lokasi tidak berdiam disuatu tempat. Hal ini juga didukung oleh adanya aplikasi Pudoru Baker *Online* dimana seluruh penduduk Kota Palembang dapat melakukan pemesanan.

Berdasarkan hasil kuisioner yang penulis dapatkan, bahwa segmentasi demografi dari Pudoru Baker yaitu berjenis kelamin pria maupun wanita, anak – anak sampai orang tua. Dengan kategori pendapatan menengah, menengah ke bawah, dan juga menengah ke atas. Berdasarkan pekerjaan dapat diklasifikasikan dari masyarakat umum, anak muda, mahasiswa, karyawan, dan pengusaha.

Adapun segmentasi psikografis dari Puduru Baker yaitu gaya hidup konsumtif, menyukai makanan sehat dan berkualitas namun dengan harga yang sesuai, dan menyukai makanan ringan yang dapat dikonsumsi individual ataupun bersama-sama.

Berdasarkan hasil kuisioner yang penulis dapatkan, target pasar yang ingin diraih oleh usaha Puduru Baker ini adalah masyarakat yang berada diseluruh kota Palembang. Pemilihan rentang usia dan gender laki-laki dan perempuan tersebut dimana dikategorikan sebagai anak-anak, remaja, dan dewasa.

*Positioning* yang dicapai dalam bisnis *brownies* Puduru Baker di era *New Normal* adalah pemilik membuat *brownies* dengan varian yang berbeda dari produk pesaing yakni adanya *topping* keju, oreo regal, lotus, dan marbel. Dimana varian ini berbeda dari *brownies* pesaing. Selain itu pemilik juga membuat dengan bahan baku premium untuk menghasilkan tekstur coklat lembut dan lezat serta baik untuk kesehatan. Secara penyajian Puduru Baker memiliki keunggulan yakni penyajian *brownies tower* dimana dapat dipesan sesuai keinginan untuk *eventspecial*. Dalam hal inovasi di era *New Normal* yang dapat menarik perhatian dan juga mempermudah konsumen dalam melakukan pesanan, pemilik juga menyiapkan *foodtruck* di beberapa lokasi yang telah disiapkan agar lebih mudah dijangkau masyarakat. Dan yang lebih menarik, Puduru Baker juga mempunyai aplikasi pemesanan sendiri dimana konsumen dapat memesan tanpa harus datang ke lokasi Puduru Baker.

**Tabel 1 Perkiraan Permintaan *Brownies* Puduru Baker Selama 3 Tahun Mendatang**

Tahun	Permintaan (per pcs)
2021	668.359
2022	694.813
2023	701.326

**Tabel 2 Jumlah Penawaran Produk Pesaing**

Pesaing	Penawaran		
	Hari (per pcs)	Bulan (per pcs)	Tahun (per pcs)
Amanda	120	3.600	43.800
Brasserrie	70	2.100	25.550
Pondok Coklat	50	1.500	18.250
<b>Jumlah</b>	<b>240</b>	<b>7.200</b>	<b>87.600</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>80</b>	<b>2.400</b>	<b>29.200</b>

**Tabel 3 Perkiraan Penawaran Produk Pesaing Selama 3 Tahun Mendatang**

Tahun	Penawaran (per pcs)
2021	87.600
2022	88.421
2023	89.250

Produk yang ditawarkan oleh Pudoru Baker ialah *brownies*. Berbeda dari *brownies* pada umumnya, *brownies* yang ditawarkan dari pudoru baker ini menggunakan bahan bakuyang berkualitas sehingga menghasilkan *brownies* yang tentunya kaya akan protein baik bagi tubuh ketika dikonsumsi. *Brownies* Pudoru Baker memiliki perpaduan cita rasa yang renyah dan tekstur coklat yang *fudgy* (lembut-basah).

Selain rasa *original*, Pudoru Baker melakukan inovasi rasa sehingga mempunyai beberapa *toppingbrownies*, antara lain varian kacang almond, keju, oreo, biskuit regal, biskuit lotus, dan *melted*. Sementara untuk penyajian Pudoru Baker memiliki dua (2) jenis konsep, yakni penyajian *brownies tower* dimana dapat dipesan sesuai keinginan untuk acara-acara spesial seperti ulang tahun dan *anniversary*, atau penyajian penjualan sesuai dengan 2 jenis pilihan ukuran *brownies* Pudoru Baker.



Sumber: Peneliti, 2020

**Gambar 1 Logo Pudoru Baker**

Logo Pudoru Baker adalah Perempuan yang tersenyum sambil makan *brownies* yang menandakan bahwa pemilik dari pudoru baker ini adalah seorang perempuan, dan sedang tersenyum sambil makan *brownies* yang berarti ketika orang memakan *brownies* bisa merasa tersenyum dan bahagia yang dimana logo pudoru adalah *hapiness in every bite*. Warna biru yang memiliki arti warna yang bersifat tenang dan profesional. Efek lain dari warna biru ini dianggap melambangkan kepercayaan dalam setiap gigitan *brownies*. Tulisan Jepang yang memiliki arti pudoru baker.

Pudoru Baker menggunakan kemasan karton berwarna coklat sesuai ukuran *brownies* yang dipesan. Dibagian atas kemasan terdapat tulisan Pudoru Baker. Setelah itu kemasan karton akan diikat dengan pita dan diberikan kartu ucapan terima kasih.



**Gambar 2kemasan Kecil Pudoru Baker**



**Gambar 3 Kemasan Besar Pudoru Baker**

Menurut Kotler dan Amstrong (2015) harga merupakan jumlah semua nilai yang diberikan oleh konsumen untuk memperoleh keuntungan atas kepemilikan atau penggunaan suatu produk atau jasa.

**Tabel 4 Harga *Brownies* Puduru Baker**

Varian Rasa	Harga (Rupiah)	
	Ukuran 10x15	
Original	30.000	Original
Brownies 1 <i>Topping</i>	35.000	Brownies 1 <i>Topping</i>
Brownies 2 <i>Topping</i>	40.000	Brownies 2 <i>Topping</i>
Brownies Special	60.000	Brownies Special
Brownies Tower	200.000	Brownies Tower

Puduru baker menawarkan *brownies tower* dengan harga Rp200.000, selain itu *brownies* dengan ukuran 15x10 mulai dari Rp30.000 sampai dengan Rp60.000/ dan untuk ukuran 22x10 mulai dari Rp55.000 sampai dengan Rp85.000/. Sedangkan pesaing menawarkan harga kisaran Rp35.000 sampai dengan Rp80.000/.

Untuk pilihan jenis *brownies* Puduru Baker ada berbagai macam yaitu *Brownies* Original , *Brownies* 1 *topping* , *Brownies* 2 *Topping* dan *Brownies* Special. *Topping* yang tersedia berupa kacang almond, keju, oreo, biskuit regal, dan biskuit lotus. Selain itu Puduru Baker juga memiliki *Brownies* Spesial yaitu *brownies* marbel dan *melted*.

Periklanan yang digunakan oleh Puduru Baker melalui media sosial seperti *instagram* dan *whatsapp* yang dapat membuat Puduru Baker lebih dikenal oleh masyarakat kota Palembang maupun diluar kota Palembang. Media sosial Puduru Baker dapat dilihat pada gambar dibawah ini

Periklanan yang digunakan oleh Puduru Baker melalui media sosial seperti *instagram* dan *whatsapp* yang dapat membuat Puduru Baker lebih dikenal oleh masyarakat kota Palembang maupun diluar kota Palembang. Selain Media sosial Puduru Baker juga menggunakan brosur untuk melakukan periklanan diberbagai tempat. Brosur Puduru Baker dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



**Gambar 4 Tampak Depan Brosur Puduru Baker**



**Gambar 5 tampak Belakang Brosur Puduru Baker**

*Sales Promotion* dari Puduru Baker berupa *loyalty card* yang diberikan kepada pelanggan setelah melakukan pembelian brownies pada transaksi pertama. Setiap pembelian *brownies* pelanggan mendapatkan satu poin, poin ini nantinya akan dapat

ditukarkan pelanggan dengan brownies tertentu setelah mengumpulkan 10 poin. *Loyalty card* ini merupakan program kesetiaan yang menguntungkan pelanggan.

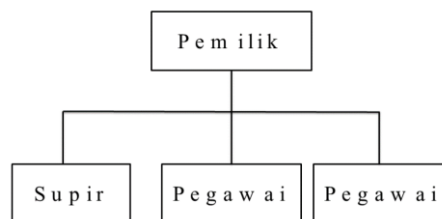
Puduru Baker akan melakukan promosi *Personal Selling* ke konsumen atau masyarakat yang ada di Kota Palembang melalui promosi secara langsung oleh pemilik, karyawan, dan keluarga kepada masyarakat di sekitar disertai dengan brosur.

Puduru Baker akan menjaga hubungan baik dengan pelanggan dengan cara memberikan promo menarik di setiap bulannya sehingga dapat menarik perhatian pelanggan yang telah berlangganan di aplikasi Puduru Baker.

#### 4. Aspek Organisasi dan Manajemen

Untuk bisa menjalankan sebuah usaha secara optimal maka diperlukan organisasi. Struktur organisasi yang baik merupakan suatu kunci keberhasilan dalam usaha. Berikut adalah organisasi dari Puduru Baker.

Nama Usaha : Puduru Baker  
 Alamat Usaha : Jalan R.A Abusamah No. 05  
 Nama Pemilik : Cerlin Linardi  
 Status Pemilik di usaha : Pemilik Usaha



**Gambar 6 Struktur Organisasi Puduru Baker**

Kegiatan-kegiatan pra-operasional yang dilakukan oleh Puduru Baker seperti survey pasar dan tempat, serta kegiatan menyusun rencana usaha. Berikut ini adalah kegiatan pra-operasional dan jadwal pelaksanaan usaha Puduru Baker dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 5 Jadwal Pelaksanaan Puduru Baker**

No	Kegiatan	Jadwal Pelaksanaan (Dalam Minggu)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Survey Pasar	x	x	x	x								
2	Menyusun konsep usaha			x	x	x	x	x	x				
3	Perijinan							X	x				
4	Peralatan dan perlengkapan							x	X	x	x		
5	<i>Training</i> Pegawai									x			
6	Promosi									x	x	x	x

Dalam menjalankan kegiatan usaha Puduru Baker memerlukan inventari. Berikut inventaris yang di butuhkan oleh Puduru Baker:

**Tabel 6 Inverntaris kantor Pudoru Baker**

No	Uraian	Jumlah
1	Food Warmer	1 pcs
2	Show Case	1 pcs

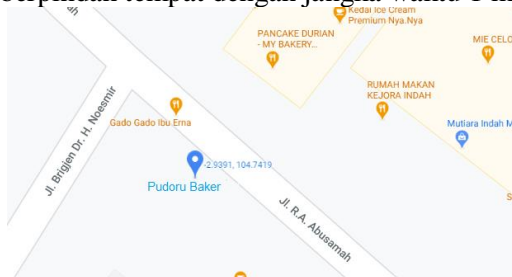
Untuk menunjang kegiatan usaha agar berjalan lancar, Pudoru Baker membutuhkan *Supply* Kantor nota penjualan dan buku kas untuk mencatat laporan keuangan usaha. Berikut *Supply* Kantor yang dibutuhkan oleh Pudoru Baker:

**Tabel 7 Supplykantor Pudoru Baker**

No	Uraian	Jumlah
1	Buku Kas	1 pcs
2	Nota Penjualan	6 lusin

## 5. Aspek Produksi

Pudoru Baker memilih lokasi di Jalan R.A Abusamah No. 05 sebagai tempat produksi dan penjualan *brownies*. Sedangkan untuk *Foodtruck* Pudoru Baker ditempatkan dilokasi Jl. Pom IX lebih tepatnya di sebrang Taman Dharma Wanita, Kambang Iwak dan Jl. Demang Lebar daun. dimana foodtruck Pudoru Baker ini menerapkan sistem berpindah tempat dengan jangka waktu 1 minggu sekali.

**Gambar 7 Denah Lokasi Usaha Pudoru Baker****Gambar 8 Denah Foodtruck Pudoru Baker (Jl. POM IX)****Gambar 9 Denah Foodtruck Pudoru Baker (Kambang Iwak)****Gambar 10 Denah Foodtruck Pudoru Baker (Jl. Demang Lebar Daun)**

Tata letak pada Pudoru Baker akan dilengkapi dengan *showcase* untuk penjualan *brownies* dan dapur untuk memproduksi *brownies*, sehingga konsumen bisa memilih *brownies* yang diinginkan. Berikut dibawah ini adalah gambar denah tata letak tempat produksi dan penjualan *brownies* Pudoru Baker





**Gambar 11 Denah Tata Letak Depan Outlet Puduru Baker**



**Gambar 12 Denah Tata Letak dalam Outlet Puduru Baker**



**Gambar 13 Denah Tata Letak Tempat Produksi Puduru Baker**



**Gambar 14 Foodtruck Layout Puduru Baker**

Pada gambar 6.7 diatas menjelaskan proses produksi Puduru Baker sebagai berikut:

1. Tahapan 1, Konsumen melakukan pemesanan *brownies* melalui aplikasi Puduru Baker yang bisa di *download* melalui *Play Store*.
2. Tahapan 2, Pemilik melakukan konfirmasi pemesanan melalui aplikasi Puduru Baker itu sendiri
3. Tahapan 3, Pesanan konsumen muali di proses, pemilik melakukan pembelian bahan dan memasak.
4. Tahapan 4, Pesanan yang telah di masak selanjutnya akan masuk ke dalam tahap pengemasan dimana *brownies* tersebut akan dikemas di dalam kotak dan diberi pita.
5. Tahapan 5, Lalu setelah melakukan pengemasan produk tersebut akan di cek kembali biar tidak terjadi kesalahan dalam pengambilan barang atau pengantaran barang.
6. Tahapan 6, Pesanan siap di ambil atau pesanan siap di antar ke konsumen.

Dalam melakukan produksi *brownies*, Puduru Baker memerlukan bahan baku dan bahan pembantu yang mengutamakan kualitas. Maka dari itu Puduru Baker harus mempertimbangkan kebutuhan kerja dengan melihat bahan baku yang diperlukan dan tersedia. Berikut ini bahan baku yang di butuhkan oleh Puduru Baker dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 8 Bahan Baku Brownies Puduru Baker**

No	Bahan Baku
1	Gandum
2	Gula
3	Telur
4	Vanili bubuk
5	Cokelat bubuk
6	Cokelat batang

7	Mentega
8	Minyak
9	Gas

**Tabel 9 Bahan Pembantu Brownies Pudoru Baker**

No	Bahan Baku
1	Almond
2	Lotus
3	Oreo
4	Keju
5	Cream Cheese
6	Packaging
7	Sticker
8	Thanks Card
9	Pita
10	Hiasan
11	Alas Kue

## 6. Aspek Keuangan

Modal kerja digunakan untuk keperluan membeli bahan baku, membayar gaji karyawan dan pemeliharaan serta biaya-biaya lainnya. Berikut dibawah ini tabel modal kerja Pudoru Baker.

**Tabel 10 Biaya Modal kerja**

Produk	Perbulan	Pertahun
Original 10x15	2.637.050	31.644.600
1 Topping 10x15	5.060.150	60.721.800
2 Topping 10x15	2.421.175	29.054.100
Spesial 10x15	2.748.375	32.980.500
Original 22x10	2.309.750	27.717.000
1 Topping 22x10	10.754.013	129.048.150
2 Topping 22x10	3.736.538	44.838.450
Spesial 22x10	3.113.250	37.359.000
<i>Brownies Tower</i>	1.694.975	20.339.700
<b>Total</b>	<b>34.475.275</b>	<b>413.703.300</b>

Tabel diatas merupakan jumlah kebutuhan pembiayaan modal kerja (bahan baku) sebesar Rp34.475.275 dalam satu bulan atau Rp413.703.300 satu tahun.

**Tabel 11 Biaya Operasional Pudoru Baker**

Keterangan	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Biaya Sewa	12 bulan	1.000.000	12.000.000
Biaya Listrik	12 bulan	350.000	4.200.000
Biaya Air	12 bulan	250.000	3.000.000
Biaya Internet	12 bulan	100.000	1.200.000
Gas	120 tabung	150.000	18.000.000
Perawatan Kendaraan	2 kali	2.000.000	4.000.000
Bensin	48 kali	200.000	9.600.000
<b>Total per Tahun</b>			<b>52.000.000</b>

Tabel diatas merupakan jumlah biaya operasional Puduru Baker sebesar Rp52.000.000 selama satu tahun.

Berikut dibawah ini merupakan tabel perhitungan perkiraan pendaapatan rencana penjualan Puduru Baker selama 3 tahun mendatang yang dapat dilihat pada tabel dibawah.

**Tabel 12Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan Tahun 2021**

<b>Produk</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Pcs</b>	<b>Total (Rp)</b>
Original 10x15	30.000	2.190	65.700.000
1 <i>Topping</i> 10x15	35.000	3.400	119.000.000
2 <i>Topping</i> 10x15	40.000	1.820	72.800.000
Spesial10x15	60.000	1.820	109.200.000
Original 22x10	55.000	1.460	80.300.000
1 <i>Topping</i> 22x10	60.000	5.500	330.000.000
2 <i>Topping</i> 22x10	65.000	1.825	118.625.000
Spesial 22x10	85.000	1.410	119.850.000
<i>Brownies Tower</i>	200.000	400	80.000.000
<b>Total per Tahun</b>		<b>19.825</b>	<b>1.095.475.000</b>

**Tabel 7.10 Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan Tahun 2022**

<b>Produk</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Pcs</b>	<b>Total (Rp)</b>
Original 10x15	30.588	2.190	66,987,720
1 <i>Topping</i> 10x15	35.686	3.500	124,901,000
2 <i>Topping</i> 10x15	40.784	1.820	74,226,880
Spesial10x15	61.176	1.828	111,829,728
Original 22x10	56.078	1.200	67,293,600
1 <i>Topping</i> 22x10	61.176	5.500	336,468,000
2 <i>Topping</i> 22x10	66.274	2.000	132,548,000
Spesial 22x10	86.666	1.500	129,999,000
<i>Brownies Tower</i>	203.920	500	101,960,000
<b>Total per tahun</b>		<b>20,038</b>	<b>1.146.213.928</b>

**Tabel 13Perkiraan Pendapatan Rencana Penjualan Tahun 2023**

<b>Produk</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Pcs</b>	<b>Total (Rp)</b>
Original 10x15	31.188	2.200	68,612,555
1 <i>Topping</i> 10x15	36.385	3.550	129,168,332
2 <i>Topping</i> 10x15	41.583	1.850	76,929,228
Spesial10x15	62.375	1.825	113,834,466
Original 22x10	57.177	1.200	68,612,555
1 <i>Topping</i> 22x10	62.375	5.500	343,062,773
2 <i>Topping</i> 22x10	67.573	2.000	135,145,941
Spesial 22x10	88.365	1.500	132,546,980
<i>Brownies Tower</i>	207.917	600	124,750,099
<b>Total per Tahun</b>		<b>20,225</b>	<b>1.192.662.928</b>

Berikut dibawah ini merupakan arus kas operasional Puduru Baker selama 3 tahun mendatang yang dapat dilihat dibawah ini.

<b>Arus Kas Operasional Pudoru Baker Tahun 2021</b>		
Pendapatan Tahun 2021		<u>Rp. 1.095.475.000+</u>
<b>Total Pendapatan</b>		<b>Rp. 1.095.475.000</b>
<b>Biaya</b>		
- Biaya Bahan Baku	Rp.413.703.300	
- Biaya Operasional	Rp. 52.000.000	
- Biaya Perlengkapan Kantor	Rp. 190.000	
- Biaya gaji	Rp. 25.200.000	
- Pajak UMKM (0,5%)	<u>Rp. 5.477.375+</u>	
<b>Total Biaya</b>		<b><u>Rp. 496.570.675.</u></b>
<b>Total Arus Kas Operasional Tahun 2021</b>		<b>Rp. 598.904.325</b>
<b>Arus Kas Investasi Pudoru Baker Tahun 2021</b>		
- Food Warmer	Rp. 2.000.000	
- Show Case	Rp. 8.500.000	
- Food Truck	Rp. 65.000.000	
- Aplikasi Online	<u>Rp. 5.000.000+</u>	
<b>Total Arus Kas Investasi</b>		<b><u>Rp. 80.500.000.</u></b>
- Kenaikan dalam kas		Rp. 518.404.325
- Kas pada awal tahun		<u>Rp571.593.300+</u>
<b>Kas Bersih Akhir Tahun 2021</b>		<b>Rp1.089.997.625</b>
<b>Arus Kas Operasional Pudoru Baker Tahun 2022</b>		
Pendapatan Tahun 2022		<u>Rp. 1.146.213.928+</u>
<b>Total Pendapatan</b>		<b>Rp. 1.146.213.928</b>
<b>Biaya</b>		
- Biaya Bahan Baku	Rp421.811.885	
- Biaya Operasional	Rp. 53.019.200	
- Biaya Perlengkapan Kantor	Rp. 193.724	
- Biaya gaji	Rp. 25.693.920	
- Pajak UMKM (0,5%)	<u>Rp.5.731.070+</u>	
<b>Total Biaya</b>		<b><u>Rp. 506.449.799.</u></b>
<b>Total Arus Kas Operasional Tahun 2022</b>		<b>Rp. 639.764.129</b>
- Kas pada awal tahun		<u>Rp1.089.997.625+</u>
<b>Kas Bersih Akhir Tahun 2022</b>		<b>Rp.1.729.761.754</b>
<b>Arus Kas Operasional Pudoru Baker Tahun 2023</b>		
Pendapatan Tahun 2023		<u>Rp.1.192.662.928+</u>
<b>Total Pendapatan</b>		<b>Rp.1.192.662.928</b>
<b>Biaya</b>		
- Biaya Bahan Baku	Rp.430.079.398	
- Biaya Operasional	Rp. 54.058.376	
- Biaya Perlengkapan Kantor	Rp. 197.521	
- Biaya gaji	Rp. 26.197.521	
- Pajak UMKM (0,5%)	<u>Rp. 5.963.315+</u>	
<b>Total Biaya</b>		<b><u>Rp. 516.496.131.</u></b>
<b>Total Arus Kas Operasional Tahun 2023</b>		<b>Rp. 676.166.797</b>
- Kas pada awal tahun		<u>Rp.1.729.761.754+</u>
<b>Kas Bersih Akhir Tahun 2021</b>		<b>Rp.2.405.928.551</b>

Berikut dibawah ini merupakan Laporan Neraca pada usaha Pudoru Baker.

**Tabel 14**Laporan Neraca Pudoru Baker

Pos-Pos Neraca	2021	2022	2023
<b>Aktiva Lancar</b>			
Kas	1.089.997.625	1.729.761.755	2.405.928.552
<b>Total Aktiva Lancar</b>	1.089.997.625	1.729.761.755	2.405.928.552
<b>Aktiva Tetap</b>			
Peralatan	80.500.000	64.400.000	48.300.000
Akm Penyusutan	16.100.000	16.100.000	16.100.000
<b>Total Aktiva Tetap</b>	64.400.000	48.300.000	32.200.000
<b>Total Aktiva</b>	1.154.397.625	1.778.061.754	2.438.128.551
<b>Utang Lancar</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Ekuitas</b>			
Modal Akhir	1.154.397.625	1.778.061.754	2.438.128.551
<b>Total Ekuitas</b>	1.154.397.625	1.778.061.754	2.438.128.551
<b>Total Pasiva</b>	1.154.397.625	1.778.061.754	2.438.128.551

Dari laporan neraca diatas dapat dilihat hasil total aktiva dan passiva seimbang (*balance*) yaitu pada tahun 2021 sebesar Rp.1.154.397.625, tahun 2022 sebesar Rp.1.778.061.754, dan tahun 2023 sebesar Rp.2.438.128.551.

Berdasarkan pada metode analisa keuangan, pengembalian investasi yang dikeluarkan Pudoru Baker adalah selama 1 tahun 29 hari. Nilai *Net Present Value* (NPV) dari Pudoru Baker mempunyai nilai yang positif yaitu sebesar Rp. 1.127.891.119. Perhitungan *Profitabilities Index* (PI) dari Pudoru Baker didapatkan sebesar 2,97 sehingga investasi usaha Pudoru Baker layak atau dapat diterima karena melebihi 1. Perhitungan *Internal Rate of Return* (IRR) dari Pudoru Baker mempunyai nilai sebesar 80,66% dimana tingkat investasi yang dilakukan Pudoru Baker dapat diterima karena lebih besar dibandingkan BI *7-dayRepo Rate* November 2020 yaitu sebesar 3,75%. Diketahui bahwa *Accounting Rate of Return* (ARR) adalah sebesar 217% atau lebih besar dari penetapan kelayakan suatu usaha dengan standar 100% sehingga investasi usaha Pudoru Baker layak atau dapat diterima. Dapat disimpulkan bahwa usaha Pudoru Baker layak untuk didirikan.

#### DAFTAR PUSTAKA

Mulyati, Anis. 2015. *pembuatan brownies panggang dari Bahan Tepung Talas(colocasia gigantea Hook F.) komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak yang berbeda*. Skripsi.Semarang: Fakultas Teknik,Universitas Negri Semarang

Utami, Novia Widia. 2017. *langkah memulai bisnis kuliner cake and bakery bagi pemula*.