BisnisUKM

# USAHA RUMAHAN UNTUNG BESAR, DARI COOKIES ANEKA RASA

E - Book | Inspirasi Bisnis Anda

# COOKIES

## USAHA COOKIES ANEKA RASA

Cari ide usaha rumahan untung besar? Hmm kita ada ide usaha kue cookies nih. Imut, lezat, dan renyah, paduan yang berhasil membuat camilan cookies aneka rasa diminati konsumen di berbagai belahan dunia. Bila dulunya cookies diciptakan karena sebuah kecelakaan kue di Negara Belanda (berasal dari kata "koekje" yang berarti kue kecil), sekarang ini cookies menjadi salah satu camilan lezat yang sangat cocok dijadikan sebagai teman santai maupun menjadi hidangan khusus di acara-acara istimewa, seperti misalnya pada saat menjamu tamu di Hari Raya Idul Fitri, Natal, maupun tahun baru.

Seiring dengan perkembangan waktu, cookies atau yang lebih akrab disebut dengan kue kering ini banyak digemari konsumen dari berbagai kalangan masyarakat. Tentunya moment tersebut bisa kamu manfaatkan dengan baik untuk merintis sebuah usaha. Karenanya, bagi kamu para mahasiswi yang memiliki hobi memasak, tidak ada salahnya bila Anda mencoba memproduksi cookies aneka rasa sebagai salah satu peluang usaha mahasiswa yang menjanjikan untung besar setiap bulannya.

# USAHA RUMAHAN UNTUNG BESAR "COOKIES"

Meskipun cookies memiliki bentuk yang relatif kecil, namun ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam membuat cookies aneka rasa. Kira-kira hal apa saja yang perlu dipersiapkan para pemula dalam merintis usaha cookies? Berikut informasi selengkapnya :

1. Hal pertama yang paling penting adalah memilih bahan baku yang berkualitas dan memiliki masa kadaluarsa yang relatif masih lama.
2. Timbang bahan baku dengan akurat dan cobalah praktek beberapa kali untuk mendapatkan resep adonan yang paling ideal.
3. Selain takaran resep yang tepat, tampilan cookies yang menarik juga menjadi salah satu poin penting yang sering diperhatikan para konsumen. Karena itu, gunakan cetakan yang beraneka macam dan pastikan cookies yang Anda oven bisa matang secara merata.

1. Kemas cookies dalam toples kedap udara, agar kerenyahan yang dimiliki kue kering tersebut bisa terus terjaga. Pastikan toples dalam keadaan bersih, kering, dan tertutup dengan rapat.
2. Lengkapi produk Anda dengan masa kadaluarsa agar konsumen yakin dengan kualitas yang Anda tawarkan.

Nah, untuk membantu para pemula yang tertarik menekuni usaha untung besar dari cookies aneka rasa, berikut ini kami cantumkan salah satu contoh pembuatan cookies yang bisa kamu coba dengan cukup mudah.

## RESEP MEMBUAT COOKIES

Bahan :

- tepung terigu 200 gramsoda kue ½ sdt
- baking powder ½ sdtgaram ½ sdt
- mentega 100 gram
- gula pasir halus 150 gram
- susu bubuk 50 gram
- telur ayam 1 butir
- esens vanili ½ sdt
- 250 gram chocolate chips

# CARA MEMBUAT COOKIES

- Kocok mentega dan gula hingga lembut, selanjutnya masukkan telur dan kocok hingga rata.Campur tepung terigu, susu bubuk, baking powder, soda kue, esens vanili dan garam. Sisihkan.
- Masukkan campuran tepung terigu yang sudah disisihkan dan chocolate chips ke dalam adonan mentega yang sudah rata. Aduk rata.
- Bentuk adonan menjadi bola-bola. Pipihkan di atas loyang datar yang telah diolesi mentega, beri jarak diantaranya.
- Panggang dalam oven panas 180°C selama 20 menit.Angkat dan diamkan sampai benar-benar dingin. Simpan di dalam toples kedap udara.
- Cookies chocolate chip siap untuk dipasarkan.

Untuk peralatan dan perlengkapan produksi, kamu bisa memanfaatkan perabot dapur yang ada di rumah untuk mengurangi modal awal yang Anda butuhkan.

Bila usahamu telah berkembang dengan pesat, tidak ada salahnya bila kamu melengkapi peralatan tersebut dengan mesin produksi yang kapasitasnya lebih besar.

## KONSUMEN

Pada dasarnya cookies disukai hampir semua orang. Mulai dari anak kecil, kalangan anak muda, hingga orang dewasa, semuanya menjadikan cookies sebagai teman asyik untuk menemani waktu santai yang mereka miliki. Selain itu, belakangan ini cookies juga mulai diinovasikan sebagai makanan tambahan bagi sebagian besar bayi di Indonesia. Dengan kandungan gizi yang cukup tinggi, cookies menjadi salah satu camilan ringan yang bisa dinikmati konsumen dalam segala suasana.

## KELEBIHAN BISNIS

Untuk merintis usaha cookies, kamu tidak membutuhkan modal usaha yang terlalu besar. Yang terpenting adalah minat dan keahlianmu dalam membuat aneka macam jenis cookies. Misalnya saja dengan mengkreasikan cookies dalam berbagai varian rasa dan bentuk, seperti contohnya cookies chocolate chip, cookies choco cheese, cookies green tea, atau cookies fruity yang bisa kamu cetak dengan aneka macam bentuk dan warna yang menawan.

## MODAL USAHA

Di samping modal usaha yang terbilang kecil, produk camilan aneka kue kering seperti cookies sangat diminati para konsumen dan memiliki daya tahan yang relatif cukup lama (kurang lebih 4 bulan dalam toples kedap udara). Tidaklah heran bila kelebihan tersebut cukup menguntungkan Anda sebagai pelaku usaha, karena peluang pasar yang bisa kamu bidik masih sangat luas dan keuntungan usaha yang dijanjikan juga cukup besar setiap bulannya.

## KEKURANGAN BISNIS

Beberapa hambatan yang sering ditemui para pelaku usaha cookies antara lain ketidakstabilan harga bahan baku yang dapat mempengaruhi besar-kecilnya keuntungan yang mereka dapatkan. Untuk menyiasati kendala tersebut, ada baiknya bila kamu melakukan stok bahan baku menjelang kenaikan harga sembako atau bisa juga menjalin kerjasama dengan beberapa suplier bahan baku untuk mendapatkan penawaran harga yang lebih murah.

## PERSAINGAN PASAR

Selain itu, tingginya tingkat persaingan pasar yang tidak dapat dihindari, seringkali membuat para pelaku usaha harus bekerja keras memasarkan produk-produknya. Karena itu, sebaiknya tawarkan aneka macam cookies dengan varian rasa yang lebih unggul dan tampilkan beragam bentuk yang lebih menarik agar konsumen tidak segan-segan menjadi pelanggan setiamu.

## STRATEGI PEMASARAN

Guna mendongkrak penjualan cookies yang kamu produksi, bisa dimulai dengan cara mempromosikannya langsung ke orang-orang terdekatmu. Misalnya saja dengan menginformasikan produk kamu kepada sanak saudara (keluarga), teman kuliah, tetangga kost, atau kerabat dekat lainnya melalui strategi pemasaran word of mouth (dari mulut ke mulut).

Bila perlu berikan sampel gratis agar mereka yakin dengan kualitas produk yang kamu produksi. Selanjutnya, kamu juga bisa menitipkan produk cookies yang telah dibuat ke beberapa toko kue, toko oleh-oleh, maupun koperasi mahasiswa yang ada di lingkungan kampusmu.

## MEMPERLUAS PEMASARAN

Langkah berikutnya yang bisa Anda jalankan untuk memperluas pemasaran produk yaitu dengan memanfaatkan dunia cyber (internet) untuk menjangkau pasar nasional maupun pasar global.Sebagai tahap awal, kamu bisa membuat website untuk membuka toko online dan mulai mempromosikannya melalui situs jejaring sosial, aktif di forum online atau memasang ikan online di beberapa situs yang cukup populer. Semakin aktif kamu mempromosikan usaha cookies tersebut, maka semakin besar pula peluang kamu untuk mendatangkan untung besar setiap bulannya.

## KUNCI SUKSES

Karena kesuksesan usaha kuliner dipengaruhi oleh kelezatan cita rasa makanan yang ditawarkan, maka ada beberapa hal penting yang harus Anda jaga agar bisnis tersebut bisa terus berkembang dengan pesat. Yang pertama yaitu menjaga mutu bahan baku yang digunakan, kedua menjaga cita rasa yang ditawarkan (pastikan cookies Anda benar-benar matang dengan sempurna), dan yang ketiga menambahkan kemasan produk menarik untuk meningkatkan nilai jual cookies yang dipasarkan.

# ANALISA EKONOMI

| | |
|---|---|
| **Asumsi** | |
| Produksi cookies di rumah kontrakan dengan biaya sewa Rp 4.500.000,00. | |
| Cookies dikemas dalam toples, dengan harga jual Rp 25.000,00/toples. | |
| | |
| **Modal awal** | |
| Uang sewa kontrakan | Rp 4.500.000,00 |
| Mixer | Rp 370.000,00 |
| Oven gas (90 x 55 cm) | Rp 1.650.000,00 |
| Kompor gas + tabung elpiji 3 kg | Rp 210.000,00 |
| Cetakan cookies 3 set | Rp 30.000,00 |
| Peralatan lain (baskom, loyang, dll) | Rp 70.000,00 |
| Bahan baku (t.terigu, mentega, dll) | Rp 500.000,00 |
| Toples @ Rp 16.500/lsn x 10 lusin | Rp 165.000,00+ |
| Total | Rp 7.495.000,00 |
| | |
| Peralatan mengalami penyusutan sebagai berikut : | |
| Mixer 3 tahun : 1/36 x Rp 370.000 | Rp 10.300,00 |
| Oven 5 tahun : 1/60 x Rp 1.650.000 | Rp 27.500,00 |
| Kompor gas 5 tahun : | |
| 1/60 x Rp 210.000,00 | Rp 3.500,00 |
| Cetakan dan alat lain 1 tahun : | |
| 1/12 x Rp 100.000,00 | Rp 8.300,00+ |
| Total penyusutan | Rp 49.600,00 |
| | |
| **Biaya operasional per bulan** | |
| Bahan (t.terigu, margarin, telur, dll) | Rp 2.500.000,00 |
| Toples @ Rp 16.500/lusin x 20 lusin | Rp 330.000,00 |
| Gas elpiji @ Rp 17.000,00 x 8 tabung | Rp 136.000,00 |
| Biaya sewa Rp 4.500.000,00 : 12 bln | Rp 375.000,00 |
| Biaya transportasi | Rp 300.000,00 |
| Biaya penyusutan | Rp 49.600,00+ |
| Total biaya operasional | Rp 3.690.600,00 |
| | |
| **Omset per bulan** | |
| Penjualan per bulan : | |
| 8 toples x 30 hari x @ Rp 25.000.00 | Rp 6.000.000,00 |
| | |
| **Laba bersih per bulan** | |
| Rp 6.000.000,00 - Rp 3.690.600,00 | Rp 2.309.400,00 |
| | |
| **ROI (Return of Investment)** | |
| (Modal awal : laba bersih per bulan) = 3,2 bulan | |

Semoga ide usaha rumahan untung besar diatas bisa memberikan inspirasi buat kamu para mahasiswa yang ingin terjun di dunia usaha. Manfaatkan peluang yang ada di sekitarmu & dapatkan untung besar setiap bulannya.