

Analisis Rencana Produksi dan Biaya Usaha D'Pure Cocoa sebagai Upaya Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Olahan Kakao

Alfa Theresa Monintja^{1*}, Jemmry Recy Winokan², Vekky Supit³

¹*Manajemen Bisnis, Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Manado, theresamonintja@gmail.com*

²*Manajemen Bisnis, Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Manado, jemmrywinokan@gmail.com*

³*Manajemen Pemasaran, Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Manado, vekkysupit@gmail.com*

*Korespondensi: theresamonintja@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to analyze the production planning and cost calculation of D'Pure Cocoa, a cocoa-based product developed as a form of entrepreneurship. The study is focused on describing the product characteristics, stages of the production process, labor requirements, machinery and equipment, as well as the detailed production cost structure. Data were collected through direct observation of the production activities, documentation of operational records, and financial recording of expenses during one cycle of production. The findings show that in one production cycle lasting four working days, D'Pure Cocoa produces 281 pouches of 500 grams with a total production cost of Rp8,300,500. The yearly production capacity reaches 13,478 pouches, resulting in a total cost of Rp398,424,000. The cost structure analysis indicates that the cost of raw materials is the largest component, representing more than 90% of the total cost, while labor and overhead costs remain relatively small. This demonstrates that raw material management is a critical factor in maintaining efficiency. Based on the calculation of production costs, the selling price per pouch is determined at Rp61,500, generating a profit margin of 98%. These results indicate that D'Pure Cocoa has significant potential as a profitable, efficient, and sustainable entrepreneurial venture that can be continuously developed in the future.

Keywords : *Production Planning, Cost Analysis, Cocoa Processing, Entrepreneurship*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rencana produksi dan perhitungan biaya usaha *D'Pure Cocoa* sebagai salah satu produk olahan kakao dalam rangka pengembangan kewirausahaan.. Data penelitian diperoleh melalui observasi langsung pada kegiatan produksi, dokumentasi catatan operasional, serta pencatatan biaya yang dikeluarkan selama satu siklus produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam satu kali produksi yang berlangsung selama empat hari kerja, *D'Pure Cocoa* mampu menghasilkan 281 pouch dengan berat bersih 500 gram dan biaya produksi sebesar Rp8.300.500. Kapasitas produksi tahunan mencapai 13.478 pouch dengan total biaya produksi sebesar Rp398.424.000. Analisis struktur biaya memperlihatkan bahwa bahan baku merupakan komponen terbesar, yakni lebih dari 90% dari total biaya, sedangkan biaya tenaga kerja dan overhead relatif kecil. Hal ini menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku menjadi faktor utama dalam efisiensi usaha. Berdasarkan hasil perhitungan, harga jual per pouch ditetapkan sebesar Rp61.500 dengan margin keuntungan 98%. Temuan ini mengindikasikan bahwa usaha *D'Pure Cocoa* berpotensi menguntungkan, efisien, serta berkelanjutan untuk dikembangkan di masa mendatang.

Kata Kunci : Rencana Produksi, Analisis Biaya, Olahan Kakao, Kewirausahaan

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil kakao terbesar di dunia, khususnya di kawasan Asia. Potensi tersebut menjadikan kakao sebagai salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai strategis, baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun pasar ekspor. Namun, kenyataannya pemanfaatan kakao di Indonesia masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk bahan mentah atau biji kering. Hal ini menyebabkan nilai tambah yang diperoleh petani maupun pelaku usaha masih relatif rendah, sehingga daya saing produk kakao Indonesia di pasar global belum optimal.

Oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi dan hilirisasi produk kakao melalui pengolahan lebih lanjut menjadi produk siap konsumsi. Salah satu bentuk olahan yang memiliki prospek besar adalah bubuk cokelat. Produk bubuk cokelat memiliki permintaan pasar yang terus meningkat karena dapat digunakan sebagai bahan baku industri makanan, minuman, maupun kue, serta memiliki konsumen langsung yang luas.

Dalam konteks ini, *D'Pure Cocoa* hadir sebagai inovasi produk olahan kakao yang diproduksi dari biji kakao fermentasi pilihan. Proses pengolahannya melibatkan tahapan penyangraian, penggilingan, pengeringan, hingga pencampuran dengan bahan tambahan alami seperti *almond milk powder*, gula halus, dan vanila untuk meningkatkan cita rasa serta nilai gizi. Produk ini kemudian dikemas secara modern menggunakan standing pouch dengan desain yang praktis, higienis, dan menarik bagi konsumen. Dengan demikian, *D'Pure Cocoa* tidak hanya menawarkan produk berkualitas, tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan dibandingkan penjualan kakao dalam bentuk mentah.

Tujuan Penelitian

1. Menganalisis rencana produksi *D'Pure Cocoa* baik dalam satu periode produksi maupun proyeksi tahunan, sehingga dapat diketahui kapasitas produksi yang optimal serta potensi peningkatan produksi di masa mendatang.
2. Menghitung secara detail biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead, sekaligus menetapkan harga pokok penjualan per produk sebagai dasar penentuan harga jual.
3. Menilai potensi keuntungan usaha melalui analisis margin laba, yang dapat memberikan gambaran mengenai kelayakan usaha *D'Pure Cocoa* sebagai salah satu bentuk pengembangan kewirausahaan berbasis olahan kakao.

TINJAUAN PUSTAKA

Teori 1

Menurut Kotler & Armstrong (2017), produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk menarik perhatian, akuisisi, penggunaan, atau konsumsi yang mampu

memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Produk tidak hanya terbatas pada bentuk fisik atau barang berwujud, tetapi juga dapat berupa jasa, ide, pengalaman, ataupun kombinasi dari ketiganya. Dalam konteks pemasaran, produk memiliki nilai yang ditentukan oleh sejauh mana produk tersebut mampu memberikan manfaat dan kepuasan kepada konsumen. Oleh karena itu, suatu produk harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat memberikan nilai tambah yang lebih dibandingkan dengan produk sejenis, baik melalui kualitas, desain, kemasan, maupun layanan yang menyertainya. Dengan demikian, konsep produk menurut Kotler & Armstrong menekankan pentingnya memahami kebutuhan dan preferensi konsumen sebagai dasar dalam mengembangkan sebuah produk.

Teori 2

Menurut Soekartawi (2002), produksi merupakan suatu proses menghasilkan barang atau jasa yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia dan masyarakat. Proses produksi pada dasarnya melibatkan penggabungan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, modal, dan teknologi untuk menghasilkan output yang memiliki nilai guna lebih tinggi dibandingkan input awalnya. Dalam kegiatan usaha, produksi tidak hanya dipahami sebagai kegiatan teknis menghasilkan barang, tetapi juga mencakup perencanaan, pengendalian, dan pengelolaan sumber daya agar dapat mencapai efisiensi dan efektivitas. Dengan kata lain, keberhasilan produksi sangat dipengaruhi oleh manajemen yang baik dalam memanfaatkan faktor-faktor produksi, sehingga hasil yang diperoleh mampu bersaing di pasar.

Teori 3

Menurut Mulyadi (2014), biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. Biaya produksi ini terdiri atas tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan utama yang membentuk bagian terbesar dari produk jadi. Biaya tenaga kerja langsung adalah upah yang diberikan kepada pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi. Sementara itu, biaya overhead pabrik mencakup seluruh biaya lain yang berkaitan dengan proses produksi, seperti biaya penyusutan mesin, listrik, air, dan pemeliharaan peralatan. Pemahaman yang tepat mengenai biaya produksi sangat penting karena akan memengaruhi penentuan harga pokok produksi, harga jual, serta perhitungan laba perusahaan.

METODOLOGI PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan tujuan utama untuk menggambarkan secara sistematis mengenai rencana produksi serta melakukan perhitungan biaya usaha *D'Pure Cocoa*. Pendekatan deskriptif kuantitatif dipilih karena sesuai untuk

mengolah data numerik yang diperoleh dari proses observasi dan pencatatan biaya, sehingga dapat memberikan gambaran nyata mengenai kondisi produksi dan struktur biaya. Selain itu, pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi komponen biaya terbesar, efisiensi penggunaan sumber daya, serta potensi keuntungan usaha. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan tidak hanya bersifat deskriptif, tetapi juga dapat dijadikan sebagai dasar analisis kelayakan usaha.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa teknik yang saling melengkapi. Pertama, **observasi langsung** pada proses produksi *D'Pure Cocoa* untuk memperoleh gambaran riil terkait tahapan kegiatan mulai dari pengolahan biji kakao hingga produk siap dikemas. Kedua, dilakukan **wawancara** dengan pelaku usaha atau pihak terkait untuk mendapatkan informasi tambahan mengenai penggunaan tenaga kerja, kebutuhan bahan baku, dan kendala operasional. Ketiga, **dokumentasi** berupa pencatatan data biaya, catatan produksi, serta laporan sederhana terkait aktivitas usaha. Keempat, **studi literatur** yang mengacu pada buku, jurnal, serta referensi ilmiah mengenai manajemen produksi, biaya usaha, dan strategi kewirausahaan. Kombinasi metode ini memberikan data yang komprehensif, baik dari sisi kuantitatif maupun kualitatif, sehingga analisis yang dihasilkan lebih akurat.

Model Business Plan

Dalam penelitian ini, model usaha *D'Pure Cocoa* dijelaskan menggunakan kerangka Business Model Canvas (BMC), karena dianggap mampu menyajikan gambaran model bisnis secara sederhana namun menyeluruh. Penerapan BMC difokuskan pada beberapa elemen penting, yaitu kegiatan utama yang berkaitan dengan seluruh aktivitas produksi mulai dari pengolahan biji kakao fermentasi, pencampuran bahan tambahan, hingga pengemasan produk dalam standing pouch; sumber daya utama yang meliputi bahan baku berupa biji kakao berkualitas, bahan tambahan seperti *almond milk powder* dan vanilla, tenaga kerja langsung yang terlibat dalam proses produksi, serta peralatan pendukung seperti mesin penggiling, oven, dan alat pengemas; serta aliran pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produk *D'Pure Cocoa* dalam kemasan 500 gram dengan harga jual yang ditetapkan berdasarkan perhitungan biaya produksi dan margin keuntungan. Dengan menggunakan BMC, penelitian ini tidak hanya menekankan pada aspek teknis produksi, tetapi juga menegaskan bagaimana usaha *D'Pure Cocoa* diposisikan sebagai model bisnis yang memiliki orientasi pada keberlanjutan, efisiensi, dan profitabilitas di masa mendatang.

HASIL DAN DISKUSI

Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini memaparkan rancangan *business plan* usaha *D'Pure Cocoa* yang berfokus pada aspek produksi, perhitungan biaya produksi, serta penetapan harga pokok penjualan

hingga analisis margin keuntungan. Analisis dilakukan secara kuantitatif dengan memanfaatkan data hasil observasi langsung di lapangan, pencatatan biaya yang timbul selama proses produksi, serta dokumentasi kegiatan usaha. Informasi yang diperoleh kemudian diolah untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai kelayakan usaha, baik dari sisi teknis maupun finansial. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan dalam pengambilan keputusan terkait pengembangan usaha *D'Pure Cocoa* ke depan.

Diskusi 1 (Produk dan Proses Produksi)

Produk yang dihasilkan berupa bubuk cokelat halus dengan merek dagang *D'Pure Cocoa*, dikemas dalam standing pouch berukuran 500 gram. Proses produksi melibatkan tahapan yang cukup panjang, dimulai dari penyangraian biji kakao untuk menghasilkan aroma khas, penggilingan hingga tekstur menjadi halus, pengeringan untuk menurunkan kadar air, pencampuran bahan tambahan alami seperti *almond milk powder*, gula halus, dan vanila, kemudian dilanjutkan dengan proses pengemasan menggunakan peralatan modern agar produk higienis dan aman dikonsumsi. Seluruh tahapan tersebut membutuhkan waktu empat hari kerja untuk menyelesaikan satu siklus produksi. Dari satu kali produksi, dihasilkan 281 pouch yang siap dipasarkan, menunjukkan bahwa kapasitas produksi usaha ini sudah cukup stabil dan konsisten.

Diskusi 2 (Rencana Produksi Tahunan)

Jika dikalkulasikan ke dalam skala bulanan, produksi mencapai 1.124 pouch, sehingga dalam satu tahun diperoleh output sebanyak 13.478 pouch. Perhitungan ini tidak hanya menggambarkan kapasitas produksi tahunan, tetapi juga digunakan sebagai dasar untuk proyeksi produksi jangka menengah. Dengan memperhitungkan peningkatan permintaan pasar dan efisiensi operasional, kapasitas produksi diproyeksikan meningkat sebesar 5% setiap tahun. Artinya, dalam jangka waktu lima tahun, jumlah produksi diperkirakan mencapai 16.383 pouch per tahun. Proyeksi ini menunjukkan adanya potensi pertumbuhan yang berkelanjutan, sehingga usaha *D'Pure Cocoa* memiliki peluang besar untuk memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

Diskusi 3 (Analisis Biaya Produksi)

Hasil perhitungan biaya produksi menunjukkan bahwa komponen biaya terbesar berasal dari bahan baku dengan total Rp398.424.000 per tahun. Hal ini wajar mengingat kualitas produk sangat bergantung pada ketersediaan biji kakao fermentasi yang bermutu tinggi. Sementara itu, biaya tenaga kerja langsung yang digunakan untuk mendukung proses produksi mencapai Rp10.800.000 per tahun, sedangkan biaya utilitas dan umum seperti listrik, air, dan kebutuhan penunjang lainnya sebesar Rp4.800.000 per tahun. Dengan demikian, total biaya produksi dalam satu tahun adalah Rp414.125.000. Perincian ini menunjukkan pentingnya pengendalian biaya bahan baku sebagai strategi utama dalam menjaga efisiensi dan profitabilitas usaha.

Diskusi 4 (Harga Pokok Penjualan dan Profit Margin)

Berdasarkan analisis biaya, harga pokok produksi per kemasan *D'Pure Cocoa* ditetapkan sebesar Rp30.904. Perhitungan ini sudah mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, serta biaya overhead. Dengan mempertimbangkan margin keuntungan sebesar 98%, harga jual produk ditetapkan pada Rp61.500 per kemasan. Penetapan harga ini dilakukan dengan strategi agar produk tetap kompetitif di pasar sekaligus memberikan keuntungan yang memadai bagi pelaku usaha. Tingginya margin keuntungan yang diperoleh menunjukkan bahwa usaha ini memiliki peluang yang sangat baik dari sisi profitabilitas, bahkan ketika dihadapkan pada potensi fluktuasi harga bahan baku.

Diskusi 5 (Pembahasan Umum)

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa struktur biaya didominasi oleh bahan baku dengan proporsi sekitar 96% dari total biaya produksi, sedangkan komponen biaya tenaga kerja dan overhead relatif kecil. Kondisi ini menegaskan bahwa efisiensi usaha sangat dipengaruhi oleh manajemen bahan baku, mulai dari pemilihan, pengadaan, hingga pengendalian harga kakao di pasaran. Dengan margin keuntungan sebesar 98%, usaha *D'Pure Cocoa* dapat dikategorikan sebagai usaha yang prospektif dan layak untuk dikembangkan. Selain itu, adanya peluang peningkatan produksi tahunan hingga 5% memperkuat prospek keberlanjutan usaha ini dalam jangka panjang. Jika strategi pemasaran, distribusi, dan manajemen keuangan dikelola dengan baik, *D'Pure Cocoa* berpotensi berkembang tidak hanya di pasar lokal tetapi juga mampu menembus pasar regional dan nasional.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai rencana produksi dan perhitungan biaya usaha *D'Pure Cocoa*, dapat disimpulkan bahwa usaha ini memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Dari sisi kapasitas produksi, *D'Pure Cocoa* mampu menghasilkan 13.478 pouch berukuran 500 gram dalam satu tahun dengan total biaya produksi sebesar Rp414.125.000. Perhitungan harga pokok produksi menunjukkan bahwa biaya per kemasan adalah Rp30.904, sedangkan harga jual ditetapkan sebesar Rp61.500 per kemasan. Dengan demikian, margin laba yang diperoleh mencapai 98%, yang menandakan bahwa usaha ini tidak hanya efisien dalam mengelola biaya produksi, tetapi juga mampu menghasilkan keuntungan yang signifikan. Struktur biaya didominasi oleh komponen bahan baku, sementara biaya tenaga kerja dan overhead relatif kecil, sehingga efisiensi dapat lebih difokuskan pada pengelolaan bahan baku. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini membuktikan bahwa usaha *D'Pure Cocoa* layak untuk dijalankan dan dikembangkan lebih lanjut karena memiliki potensi keuntungan yang besar, kapasitas produksi yang dapat ditingkatkan, serta peluang pasar yang terus berkembang seiring meningkatnya tren

konsumsi produk olahan kakao. Hal ini menjadikan usaha *D'Pure Cocoa* relevan sebagai salah satu bentuk pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal yang bernilai tambah dan berkelanjutan.

Saran

1. Perlu dilakukan strategi pemasaran digital agar dapat menjangkau pasar yang lebih luas.
2. Perusahaan perlu menyiapkan rencana ekspansi produksi dengan menambah mesin dan tenaga kerja seiring dengan meningkatnya permintaan.
3. Disarankan adanya pengelolaan bahan baku yang lebih efisien dengan menjalin kemitraan bersama petani kakao lokal. Langkah ini akan memastikan ketersediaan pasokan yang stabil, harga yang lebih terjangkau, dan mutu produk yang konsisten.

KETERBATASAN PENELITIAN

1. Penelitian ini hanya berfokus pada aspek produksi dan perhitungan biaya, sehingga belum mencakup analisis pemasaran, perilaku konsumen, persaingan pasar, maupun manajemen risiko usaha.
2. Data yang digunakan hanya didasarkan pada satu periode produksi dan proyeksi sederhana, sehingga hasil penelitian belum sepenuhnya menggambarkan kondisi jangka panjang.
3. Analisis kelayakan usaha masih terbatas pada aspek teknis dan finansial, sehingga perlu dilengkapi dengan kajian eksternal agar hasilnya lebih komprehensif.

REFERENSI

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2017). *Principles of Marketing*. Pearson, New Jersey, hal. 45.
- Mubyarto. (1993). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES, Jakarta, hal. 112.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN, Yogyakarta, hal. 78.
- Soekartawi. (2002). *Pengantar Ilmu Pertanian*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta, hal. 134.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran*. Andi, Yogyakarta, hal. 56.