



## Pengembangan Ide Bisnis Dan Peluang Usaha Kue Tart Ulang Tahun “Sweet Smile Tart Brownies”

### *Development Of Business Ideas And Business Opportunities For Birthday Tart Cakes "Sweet Smile Tart Brownies"*

**Gilbert Fakambanan<sup>1</sup>, Jens Batara<sup>2</sup>**

<sup>1-2</sup>Universitas Kristen Indonesia Toraja

Korespondensi penulis: [gilbertfakambanan@yahoo.co.id](mailto:gilbertfakambanan@yahoo.co.id)

---

#### **Article History:**

Received: 27 Mei 2021

Revised: 30 Juni 2021

Accepted: 29 Juli 2021

**Keywords:** tart cakes, brownies, birthday cakes

**Abstract:** *Sweet Smile Tart Brownies is a birthday cake business idea that we created with new innovation and is a business operating in the food industry. Our Sweet Smile Tart Brownies are located right on the side of the Buntao main road which will make it easier for consumers to purchase our products. It is hoped that this brownie tart business will become a unique cake shop and have a theme that is tailored to the customer's life journey. Whether it is a wedding, birthday cake and gifts for others. We will also talk to our customers and listen to what they want.*

---

#### **Abstrak**

Sweet Smile Tart Brownies adalah ide usaha bisnis kue ulang tahun yang kami buat dengan inovasi baru dan merupakan usaha yang bergerak dalam bidang industri makanan. Sweet Smile Tart Brownies kami ini terletak pada tepat pinggir jalan poros Buntao yang akan memudahkan konsumen untuk melakukan pembelian produk kami, usaha tart brownies ini diharapkan akan menjadi toko kue yang unik dan memiliki tema yang disesuaikan dengan perjalanan hidup pelanggan. Apakah itu sebuah pernikahan, kue ulang tahun dan hadiah kepada orang lain. Kami juga akan berbicara kepada pelanggan kami dan mendengarkan apa yang mereka inginkan.

**Kata Kunci:** kue tart, brownis, kue ulantahun

## **PENDAHULUAN**

Zaman sekarang ini kita sering kali melihat orang lain merayakan ulang tahunnya dengan menggunakan kue. Sedangkan masa sekarang jarang orang yang membuka toko kue ulang tahun . Apalagi ibu-ibu sekarang sudah tidak mau repot membuat kue ulang tahun karena banyak kesibukan yang dilakukan dan lebih memilih yang praktis.

Maka dari itu timbul sebuah ide dalam pikiran kami untuk memulai bisnis kue ulang tahun tersebut. Dengan melihat pangsa pasar yang besar kami berusaha membuat sebuah produk yang berkualitas dan siap untuk pelayanan jasa pengantaran produk ke konsumen. Kami membuat usaha “Sweet Smile Tart Brownies” yang belum ada diperjual belikan di toko kue. Kue Tart yang sering kali kita temui di pasaran adalah kue tart yang umumnya hanya bolu biasa di dalamnya namun belum ada yang varian brownies cokelat. Sehingga kami berfikir untuk menciptakan inovasi baru dengan membuat tart brownies cokelat.

Dengan membangun usaha bisnis kue ulang tahun membuat kami ingin melatih diri dengan membangun bisnis kecil di usia muda terlebih sekarang sebagai mahasiswa banyak sekali kebutuhan yang harus dipenuhi jadi kami memikirkan strategi bagaimana cara agar tidak perlu mengurangi pengeluaran akan tetapi memikirkan bagaimana cara mendapatkan uang atau pemasukan untuk memenuhi semua kebutuhan yang diperlukan. Jadi dengan usaha ini menjadi acuan agar kelak kami bisa mengembangkan bisnis ini ataupun menjadi bayangan untuk membangun bisnis yang baru suatu saat nanti yang lebih besar dari bisnis kami sekarang ini.

Kami memulai ide usaha bisnis ini dengan modal sebesar RP 104.000 dihari pertama produksi 3 psc tart brownies kecil. Modal tersebut untuk memenuhi semua kebutuhan bahan baku dalam pembuatan tart brownies. Kami memulai membuat ide usaha tart brownies dari ukuran kecil terlebih dahulu sehingga kedepan kami akan menyesuaikan pesanan pelanggan sesuai ukuran kue tart brownies yang akan pelanggan inginkan, besar kecilnya kue dan tingkat kesulitan dalam menghias kue akan di sesuaikan harga penjualannya.

Dengan ide bisnis "sweet smile tart brownies" yang akan kami jalankan, merupakan langkah awal kami untuk memiliki usaha sendiri dan selanjutnya kami berinisiatif untuk mengembangkan usaha ini kedepannya dengan harapan ide usaha "sweet smile tart brownies" ini menjadi usaha besar dan dikenal secara luas oleh semua orang suatu saat nanti.

## **METODE**

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini dengan analisis produk dan analisis pasar:

### **1. Analisis pasar**

Target konsumen kami untuk produk kami ini pada umumnya mulai dari berbagai kalangan seperti anak kecil, pemuda/pemudi dan orang tua. Jika kue ulang tahun untuk anak kecil kami akan membuat sesuai dengan desain kue ulang tahun yang dipesan. Biasanya anak kecil lebih menyukai bentuk kue ulang tahun dengan karakter disney atau karakter kartun lain. Dan untuk pelanggan seperti pemuda/pemudi dan orang tua yang biasanya memesan kue ulang tahun sebagai hadiah entah untuk keluarga, pacar, teman dan sahabat kami akan membuat desain produk sesuai dengan pesanan yang diberikan.

Peluang usaha bisnis kue tart ulang tahun ini sangat bagus Karena berpotensi mendapatkan keuntungan besar dimana pangsa pasarnya sangat luas. Karena masyarakat lebih mencari yang lebih praktis dari pada membuat sendiri. Jadi hal tersebut kami tidak perlu khawatir siapa yang akan menjadi target pasar untuk produk kami. Segmen pasar yang kami dalam bisnis ini adalah seluruh kalangan masyarakat baik kalangan masyarakat menengah

kebawah maupun masyarakat kalangan menengah ke atas.

## 2. Analisis produk

Jenis produk dari ide usaha bisnis yang kami buat ini adalah jenis makanan manis yang bisa dimakan oleh semua kalangan, mulai dari anak kecil sampai orang tua.

### a) Nama Produk

Dari kesepakatan kami bersama untuk membuat usaha kue ulang tahun, kami memberikan nama produk kami yaitu “Sweet Smile Tart Brownies”

### b) Karakteristik Produk

Produk kami ini mempunyai karakteristik yang khas, dimana pada umumnya kue ulang tahun yang ditemui hanya tart ulang tahun dari bolu biasa biasa, sedangkan produk usaha yang akan kami buat yaitu tart brownies cokelat.

### c) Keunggulan produk dibanding produk lain yang ada dipasaran

Salah satu keunggulan produk kami jika dibandingkan dengan produk lainnya yang ada dipasaran yaitu pertama memiliki ciri khas yang mana sudah di lampirkan diatas yaitu terbuat dari brownies cokelat. Yang kedua kami menyiapkan jasa pengantaran produk langsung kepada konsumen dengan menerapkan pengantaran C.O.D (sistem pembayaran ditempat) dengan tarif sesuai dengan jarak penjual sampai ke tangan konsumen.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Bahan Baku Dan Peralatan Yang Digunakan:**

#### 1. **Bahan baku**

- 1) Tepung terigu
- 2) Telur
- 3) Margarin
- 4) Mentega Putih
- 5) Pewarna Makanan
- 6) Vanili
- 7) Cokelat Bubuk
- 8) Baking powder
- 9) Gula pasir

#### 2. **Peralatan**

- 1) Springform pan (Loyang atau cetakan kue tart)
- 2) Timbangan ( penakar bahan kue)
- 3) Oven

- 4) Spatula
- 5) Palstik segitiga
- 6) Mixer
- 7) Spuit
- 8) Lazy susan (meja putar mengias kue)
- 9) Pisau palet
- 10) Mika chiffon (kemasan plastik)

### **Pasokan Bahan Baku**

Pasokan bahan baku untuk produk, kami secara langsung memperoleh dari toko- toko kue yang menyediakan bahan baku yang kami perlukan dalam membuat tart brownies.

### **Proses Produksi/ Operasi**

Langkah- langkah dalam pembuatan tart brownies cokelat

#### 1. Bahan untuk brownies cokelat:

- 1) 250 gr gram tepung terigu
- 2) 50 gr cokelat bubuk
- 3) 200 gr sendok gula
- 4) 3 butir telur
- 5) 100 gram mentega
- 6) 150 gr coklat batang
- 7) 1 sendok teh baking powder
- 8) Vanila secukupnya

#### 2. Bahan butter cream

- 1) Mentega putih tawar 500 gr
- 2) Margarin 100 gr
- 3) 1 Sendok teh vanili
- 4) 200 gr sendok makan gula halus
- 5) Pewarna makanan

#### 3. Cara membuat Brownies cokelat:

- 1) Langkah 1: Lelehkan margarin dan cokelat batang lalu dinginkan
- 2) Langkah 2: Ayak tepung terigu ,baking powder dan cokelat bubuk lalu sisihkan
- 3) Langkah 3: Kocong telur dan gula pasir sampai kental dan mengembang lalu matikan mixer, tambahkan tepung sedikit sedikit menggunakan spatula,masukkan margarin dan cokelat yang sudah di lelehkan dan mix secara pelan.

- 4) Langkah 4: Tuang di loyang yang sudah olesi mentega, panggang di oven sampai matang lalu angkat.

### **Cara Membuat Butter Cream**

- 1) Campurkan semua bahan pada satu wadah bersih, kemudian kocok dengan menggunakan mixer dengan kecepatan sedang sehingga adonan lembut dan mengembang.
- 2) Butter cream siap untuk menghias kue
- 3) Dalam bisnis kue tart ulang tahun ini kami tidak menggunakan Skill khusus dalam proses pembuatannya, akan tetapi yang kami perlukan adalah kemampuan bekerja keras secara tekun, sabar, dan tidak gengsi karena ini merupakan bisnis atau pekerjaan yang remeh dan berpenghasilan kecil menurut beberapa pandangan masyarakat tertentu.

### **KESIMPULAN**

Sweet Smile Tart Brownies adalah ide usaha bisnis kue ulang tahun yang kami buat dengan inovasi baru dan merupakan usaha yang bergerak dalam bidang industri makanan. Sweet Smile Tart Brownies kami ini terletak pada tepat pinggir jalan poros Buntao yang akan memudahkan konsumen untuk melakukan pembelian produk kami, usaha tart brownies ini diharapkan akan menjadi toko kue yang unik dan memiliki tema yang disesuaikan dengan perjalanan hidup pelanggan. Apakah itu sebuah pernikahan, kue ulang tahun dan hadiah kepada orang lain. Kami juga akan berbicara kepada pelanggan kami dan mendengarkan apa yang mereka inginkan.

Misi kami adalah untuk menjadi landasan dalam menciptakan toko kue yang unik, dengan selalu mengembangkan inovasi-inovasi yang baru dan sedang trend sekarang atau di masa mendatang. Tart brownies ini tidak hanya memiliki rasayang khas akan tetapi juga rasanya enak dan harga murah. Dalam membuat ide bisnis ini Kami tidak hanya semata mencari keuntungan akan tetapi menjaga kualitas produk yang baik, kekompakan dalam bekerja sama tim dan terlebih khusus mengutamakan pelayanan baik dan ramah terlebih khusus kami menjaga komunikasi dan hubungan baik kepada pelanggan, dengan pelayanan yang memuaskan serta komunikasi yang baik kepada pelanggan maka tidak menutup kemungkinan pelanggan akan berlangganan kepada kita dan juga akan mempromosikan produk usaha kita kepada orang lain, sehingga kita tidak perlu risau dan khawatir dalam mencari siapa yang akan membeli produk kita.

## **DAFTAR REFERENSI**

Isma, Lathifah. "Online Shop di Era Multi Teknologi". 10 Januari 2018.  
<http://catatanilmukomunikasi.blogspot.co.id/2014/08/online-shopdi-era-multi-teknologi.html> Muhamad Arief Darmawan. "Pengertian Bisnis Online".

Luthfiyyah, A., Resep Kue Tart Ulang Tahun, <https://resepkoki.id/resep/resep-kue-tart-ulang-tahun>

<http://digilib.uinsby.ac.id/9741/5/bab%2>

<https://ariefdar.wordpress.com/2013/01/29/pengertian-bisnis-online/>

[https://web.facebook.com/bandungmakuta/?rhc=1&\\_rdr](https://web.facebook.com/bandungmakuta/?rhc=1&_rdr)

<https://www.instagram.com/bandungmakuta/?hl=id>