

BAB IX

RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Kegiatan Usaha

1. Konsep Bisnis

Hugo Desserts merupakan bisnis yang bergerak dibidang *food and beverage* khususnya *dessert*, yaitu *Premium Creamy Coffee Jelly*. *Dessert* ini disajikan dalam sebuah jar kaca berukuran 400ml, bertekstur creamy, memiliki cita rasa kopi nusantara yang otentik, dan terdapat jelly dengan aroma kopi berbentuk dadu didalamnya. Hugo Desserts akan menjual dan memasarkan produknya melalui e-commerce seperti Shopee dan Tokopedia dengan bekerjasama dengan mitra pengantaran instan yaitu Gojek dan Grab.

Dalam menjalankan strategi pemasaran, Hugo Desserts akan memanfaatkan media sosial sebagai sarana utama untuk mengenalkan dan memasarkan produknya ke masyarakat. Saat ini target pasar Hugo Desserts adalah konsumen yang berdomisili di Jabodetabek, mengingat semua bahan baku yang digunakan merupakan bahan-bahan alami tanpa bahan pengawet sehingga tidak tahan lama di suhu ruang. Akan tetapi Hugo Desserts akan terus mengembangkan bisnis dan produknya sehingga jangkauan konsumen menjadi lebih luas.

Produk Hugo Desserts dikemas dengan design yang unik dan menarik untuk memberikan kesan yang baik dan menambah nilai produk bagi pelanggan. Pengemasan produk juga dipastikan aman sehingga dapat sampai ke tangan konsumen dalam keadaan yang baik. Produk ini dibuat khusus bagi para pecinta *dessert* (berbahan dasar kopi) yang aman bagi Kesehatan karena menggunakan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





penakaran gula yang tepat dan pemilihan bahan baku yang aman untuk dinikmati dari segala usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Visi dan Misi Usaha

Visi dari Hugo Desserts adalah:

“Menjadikan Hugo Desserts sebagai bisnis *dessert* yang digemari oleh masyarakat luas, dengan penyajian *dessert* yang berkualitas, konsisten dan otentik yang mudah dikenal dan didapatkan”.

Misi Hugo Desserts adalah:

- a. Meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap keberadaan brand Hugo Desserts
- b. Menyajikan *dessert* dengan kualitas rasa yang terbaik dari bahan-bahan yang premium
- c. Memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen

3. Produk

Hugo Desserts menawarkan dessert yang disajikan dalam sebuah jar kaca berukuran 400ml, bertekstur creamy, memiliki cita rasa kopi nusantara yang otentik, dan terdapat jelly dengan aroma kopi berbentuk dadu didalamnya.

Dessert ini bernama Premium Creamy Coffee Jelly. Saat ini, Hugo Desserts hanya menjual varian ini saja, akan tetapi Hugo Desserts akan terus mengembangkan produk-produk dessert lainnya sehingga tidak hanya memiliki satu menu saja. Akan tetapi, produk ini ditawarkan dalam beberapa ukuran

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



kemasan dan terdapat pilihan menu hampers yang siap untuk menemani momen berharga konsumen di hari raya seperti hari Imlek, Lebaran, dan Natal.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

4. Persaingan

Bisnis coffe jelly di Indonesia saat ini mulai menjamur di masyarakat sehingga menciptakan persaingan dagang. Dalam hal ini, Hugo Desserts memiliki pesaing potensial sebagai tolak ukur untuk melihat keunggulan dan kelemahan bisnis yaitu Delicia Krasiva dan Blue Sky Pudding.

5. Target dan Ukuran Pasar

Hugo Desserts memiliki target pasar yakni masyarakat yang di daerah Jabodetabek, dari rentang usia remaja yaitu 17 tahun sampai dengan orang dewasa pada usia 50 tahun, baik laki-laki maupun perempuan dari kalangan menengah keatas. Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM Bab IV Pasal 6 yang berisi uraian kriteria UMKM, Hugo Desserts termasuk ke dalam kategori usaha kecil. Hal ini ditentukan berdasarkan jumlah kekayaan bersih yang dimiliki lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak dengan Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) serta memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



6. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang diterapkan oleh Hugo Desserts adalah digital marketing sebagai media yang dapat memperkenalkan produk kepada masyarakat luas. Strategi ini dilakukan dengan membuat konten-konten berupa foto dan video produk yang dapat menarik perhatian konsumen. Selain membuat konten-konten yang menarik, Hugo Desserts juga akan melakukan iklan di media sosial (Instagram dan TikTok) dan juga endorse influencer yang dilakukan 2 kali dalam setahun.

7. Tim Manajemen

Hugo Desserts memiliki 4 (empat) karyawan yang terbagi atas jabatan manajer, bagian produksi, admin finance, dan admin marketing. Tenaga kerja memiliki kewajiban waktu kerja mulai hari senin hingga minggu dengan waktu kerja 8 jam sehari, sudah termasuk istirahat. Kegiatan operasional akan dimulai pukul 08.00-16.00 WIB.

8. Kelayakan Keuangan

Kelayakan usaha Hugo Desserts dapat dilihat dari laporan keuangan yang terdiri dari laporan laba – rugi, laporan arus kas, dan laporan neraca. Berdasarkan proyeksi laporan laba rugi, perusahaan mengalami laba dan mendapatkan profit yang terus meningkat dari tahun 2024 – 2028. Total keuntungan yang dihasilkan Hugo Desserts pada tahun 2024 yaitu sebesar Rp 32.821.758 dan pada tahun 2028 yaitu sebesar Rp 60.763.660. Berdasarkan proyeksi laporan arus kas, saldo kas akhir Hugo Desserts pada setiap tahunnya mengalami peningkatan yang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



signifikan. Saldo kas awal di tahun 2023 ditetapkan sebesar Rp 2.000.000 dan saldo kas akhir pada tahun 2028 adalah sebesar Rp 375.494.241. Berdasarkan proyeksi laporan neraca, Hugo Desserts memiliki total investasi awal pada 2023 sebesar Rp 206.601.971 dan pada akhir tahun 2028 total investasi yaitu sebesar Rp 415.744.220.

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Rekomendasi Visibilitas Usaha

Analisis kelayakan yang digunakan untuk menganalisis kelayakan rencana bisnis Hugo Desserts adalah *Payback Period*, *Net Present Value (NPV)*, *Profitability Index (PI)*, *Internal Rate of Return (IRR)*, dan *Break Even Point (BEP)*. Berikut merupakan tabel hasil analisis kelayakan usaha Hugo Desserts:

Tabel 9.1

Analisis Kelayakan Visibilitas Usaha Hugo Desserts

Keterangan	Batas Kelayakan	Hasil Analisis	Kesimpulan
<i>Payback Period (PP)</i>	< 5 Tahun	7 Bulan	Layak
<i>Net Present Value (NPV)</i>	> 0	Rp 2.387.186.724	Layak
<i>Profitability Index (PI)</i>	> 1	44,85	Layak
<i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	> 14,73 %	858%	Layak
<i>Break Even Point (BEP)</i>	Penjualan > BEP	Penjualan > BEP	Layak

Sumber: Hugo Desserts

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 9.2

Analisis *Break Even Point* Visibilitas Usaha Hugo Desserts

Tahun	Total Fixed Cost (Rp)	Total Variable Cost (Rp)	Sales (Rp)	BEP (Rp)
2024	221.374.200	784.000	753.760.000	222.158.200
2025	290.239.200	823.200	897.782.000	291.062.400
2026	304.851.200	864.360	1.068.051.000	305.715.560
2027	309.332.800	907.578	1.324.383.240	310.240.378
2028	321.912.060	952.957	1.640.526.336	322.865.017

Sumber: Tabel 7.22

Berdasarkan Tabel 9.2, jumlah penjualan per tahun Hugo Desserts lebih besar dari nilai *Break Event Point* (BEP), maka dapat disimpulkan bahwa usaha Hugo Desserts ini layak dijalankan.

1. Dilarang memodifikasi sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.