

BAB II

DESKRIPSI PERUSAHAAN

2.1 Pendahuluan

Perkembangan zaman dan kemajuan teknologi telah membawa perubahan besar dalam dunia usaha. Pelaku bisnis dituntut untuk mampu beradaptasi secara cepat dan terus melakukan inovasi agar tetap kompetitif di tengah persaingan yang semakin ketat. Teknologi yang terus berkembang juga mendorong perusahaan untuk menyusun strategi yang lebih kreatif, mengikuti tren pasar, dan mengintegrasikan teknologi ke dalam kegiatan operasional sehari-hari.

Dalam konteks ini, kewirausahaan menjadi salah satu faktor penting yang mendorong pertumbuhan ekonomi dan inovasi. Seorang wirausahawan dituntut untuk mampu menciptakan produk yang kreatif, melihat peluang secara jeli, serta mengelola usaha secara efektif di tengah kondisi pasar yang terus berubah. Salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan pesat adalah industri makanan dan minuman, khususnya makanan ringan. Mengonsumsi camilan kini telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat, tidak hanya sebagai pemenuhan kebutuhan fisik, tetapi juga sebagai teman bekerja, hiburan, dan pengisi waktu luang.

Berangkat dari fenomena tersebut, serta dari kebiasaan kami sebagai anggota kelompok Wirausaha Merdeka (WMK) yang gemar menikmati aneka kue, muncul gagasan untuk menghadirkan produk camilan manis yang berbeda dari yang beredar di pasaran. Kami menyadari bahwa banyak produk kue yang ada menggunakan bahan tambahan buatan secara berlebihan dan kurang memperhatikan kualitas rasa serta inovasi. Selain itu, kue-kue di pasaran cenderung memiliki rasa standar dan tampilan yang kurang menarik untuk segmen konsumen modern.

Menyadari kekosongan tersebut, kami terdorong untuk tidak sekadar menjadi konsumen, tetapi juga menjadi pelaku usaha yang mampu menghadirkan produk dengan cita rasa autentik, bahan baku berkualitas, dan tampilan yang menarik. Melalui diskusi kelompok, serta berdasarkan kecintaan kami terhadap kue-kue pasar dan olahan bahan-bahan sederhana seperti keju, coklat, dan biskuit, kami mengembangkan ide bisnis Sweevories.

Sweevories hadir untuk menawarkan cheesecake bites dan brownies bites dengan konsep porsi praktis (*bite size*), tekstur lembut, rasa otentik, dan kemasan modern. Nama "Sweevories" sendiri merupakan kombinasi dari kata "*sweet*" (manis) dan "*memories*" (kenangan), yang menggambarkan harapan kami agar setiap produk mampu membangkitkan kenangan manis bagi konsumen.

Keputusan untuk menjual produk ini, bukan hanya membelinya, didasari oleh semangat wirausaha untuk menciptakan nilai tambah melalui inovasi. Selain itu, peluang bisnis di sektor makanan ringan modern cukup besar, seiring dengan meningkatnya tren konsumsi *dessert* yang mengutamakan kepraktisan, kualitas rasa, dan estetika. Dengan begitu, Sweevories diharapkan dapat bersaing dan berkembang sebagai salah satu pilihan utama di pasar makanan ringan modern.

2.2 Latar Belakang

Perkembangan zaman yang terus berubah telah memicu proses globalisasi di berbagai negara. Globalisasi, seperti yang didefinisikan oleh Robertson, melibatkan penyempitan dunia dan peningkatan kesadaran global melalui koneksi serta pemahaman yang lebih luas (Warsani, Helminazora, & Nurfaizah, 2022). Globalisasi memiliki dampak besar terhadap bisnis global, membuka peluang baru sekaligus tantangan yang mengubah cara perusahaan beroperasi dan bersaing. Batas-batas antar negara menjadi lebih fleksibel, memungkinkan perusahaan untuk memperluas jangkauan pasarnya.

Dalam konteks ini, Sweevories hadir sebagai salah satu pelaku usaha kuliner yang memanfaatkan peluang globalisasi tersebut. Sweevories berfokus pada produk cheesecake dan brownies bites berkualitas tinggi, yang dirancang untuk memenuhi preferensi masyarakat modern yang mengutamakan rasa, estetika, serta kepraktisan.

Dipilihnya sektor dessert ini bukan tanpa alasan. Dengan semakin terbukanya akses informasi global, konsumen Indonesia kini lebih mengenal tren dessert internasional seperti Japanese cheesecake, Korean brownies, hingga konsep bite-sized dessert dari Barat. Sweevories mengadopsi semangat globalisasi ini dengan menghadirkan inovasi rasa yang mengikuti perkembangan selera global, namun tetap menyesuaikannya dengan cita rasa lokal agar lebih diterima oleh masyarakat Indonesia.

Globalisasi juga berdampak pada aspek sosial budaya, termasuk dalam bisnis kuliner yang kini menjadi wadah pertukaran budaya di seluruh dunia. Makanan menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan dan menyebarkan budaya dengan lebih luas. Industri kuliner terus berkembang sebagai pusat inovasi yang dinamis, dengan berbagai perusahaan berlomba untuk menghadirkan konsep unik guna menarik pelanggan. Tren kuliner yang berubah cepat mendorong pelaku usaha untuk berinovasi, menggabungkan cita rasa klasik dengan teknik baru, atau memodifikasi resep global agar sesuai dengan selera lokal.

Persaingan pasar yang ketat dalam industri kuliner mengharuskan pelaku bisnis untuk terus berinovasi agar tetap relevan dan diminati konsumen. Faktor utama yang memengaruhi keputusan pembelian meliputi selera pelanggan, preferensi penyajian, serta daya tarik visual produk. Inovasi dalam bisnis kuliner tidak hanya mencakup cita rasa tetapi juga estetika penyajian dan kemudahan akses melalui berbagai saluran distribusi seperti layanan pengantaran online serta platform digital. Sweevories memahami pentingnya hal ini dengan mengemas produknya secara praktis dan menarik, sehingga mudah untuk dibagikan di media sosial maupun dinikmati secara instan.

Salah satu sektor kuliner yang berkembang pesat adalah industri pastry dan bakery, yang didorong oleh pengaruh media sosial. Menurut Chef Tusyadi, Vice President Indonesia Pastry Alliance, media sosial memungkinkan akses informasi yang lebih luas tentang produk pastry dan bakery. Encyclopaedia Britannica mendefinisikan pastry sebagai adonan keras berbahan dasar tepung, garam, lemak,

dan cairan (Tiofani & Aisyah, 2021). Pastry tidak hanya membutuhkan kualitas rasa yang baik tetapi juga estetika yang menarik agar dapat dinikmati konsumen.

Pastry, atau patisserie dalam bahasa Prancis, adalah seni pembuatan kue yang menekankan pemilihan bahan, pengukuran yang presisi, serta teknik pemanggangan yang tepat untuk memastikan kualitas produk (Putri & Mayasari, 2020). Sementara itu, bakery merujuk pada produk berbahan dasar tepung yang dipadukan dengan bahan tambahan seperti air, ragi, telur, gula, dan garam, yang kemudian dipanggang dalam oven (Pratiwi, et al., 2022).

Industri pastry dan bakery di Indonesia mengalami pertumbuhan pesat dalam beberapa tahun terakhir, menjadikannya sektor yang menjanjikan untuk investasi. Cake, sebagai salah satu produk unggulan, sangat diminati oleh generasi Milenial dan Gen Z yang mengutamakan rasa serta estetika dalam makanan. Budaya perayaan yang kuat di Indonesia juga mendorong permintaan cake sebagai bagian dari berbagai acara spesial. Media sosial berperan penting dalam mempopulerkan tren makanan, dengan banyak konsumen yang aktif berbagi pengalaman kuliner mereka, menciptakan peluang bagi pelaku usaha untuk memanfaatkan pemasaran digital.

Studi yang dilakukan oleh The Hershey Company bersama Centre for Generational Kinetics mengungkapkan bahwa Generasi Z dan Milenial memiliki ketertarikan tinggi terhadap makanan manis seperti kue, biskuit, pie, dan es krim. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 87% dari mereka mengonsumsi makanan penutup setidaknya sekali sehari, 47% memiliki restoran favorit yang menawarkan makanan penutup, dan 75% percaya bahwa setiap acara spesial memerlukan makanan penutup.

Studi ini juga menemukan bahwa semakin muda generasi, semakin besar obsesi terhadap inovasi dalam makanan. Separuh dari Gen Z bahkan lebih memilih makanan penutup dibandingkan makan malam, dan makanan manis menjadi bagian penting dalam kehidupan sosial serta media sosial mereka. Bagi Generasi Z dan Milenial, makanan penutup bukan sekadar kesenangan sesekali, tetapi juga

membentuk cara mereka berinteraksi sosial, merayakan momen spesial, serta menentukan pilihan tempat makan.

Secara psikologis, konsumsi makanan manis berkaitan erat dengan mekanisme penghargaan otak. Saat mengonsumsi makanan manis, otak melepaskan dopamin, hormon yang memberikan rasa senang dan nyaman. Inilah sebabnya banyak orang mencari makanan manis untuk meningkatkan suasana hati, terutama di tengah tekanan hidup modern. Selain itu, makanan manis kerap diasosiasikan dengan momen bahagia seperti ulang tahun, perayaan, atau waktu bersama keluarga, sehingga menciptakan ikatan emosional yang kuat.

Sweevories hadir untuk memenuhi kebutuhan emosional tersebut dengan menawarkan dessert yang bukan hanya memuaskan selera, tetapi juga membangkitkan kenangan manis dan kebahagiaan sederhana. Dengan fokus pada inovasi rasa, kemasan praktis, estetika produk, serta kualitas bahan, Sweevories menjawab kebutuhan generasi modern yang mencari lebih dari sekadar makanan, melainkan pengalaman emosional melalui setiap gigitan.

2.3 Sejarah Singkat Berdirinya Perusahaan

Sweevories adalah bisnis yang bergerak di bidang makanan penutup dan camilan, menawarkan beragam pilihan hidangan manis serta gurih bagi pelanggan. Produk unggulan dari Sweevories adalah *Burnt Cheesecake*, sebuah varian unik dari cheesecake klasik dengan ciri khas permukaan yang sedikit gosong, menciptakan cita rasa yang khas dan menggugah selera. Meski dinamakan “gosong”, kue ini sebenarnya dipanggang hingga matang dengan suhu tinggi, menghasilkan lapisan luar yang terkaramelisasi dengan tampilan unik. Sementara itu, bagian dalamnya tetap lembut dan creamy, menghadirkan perpaduan rasa keju yang gurih serta manis.

Sweevories merupakan usaha yang didirikan pada pertengahan tahun 2023 dan terus berkembang dengan mengedepankan inovasi serta kreativitas dalam pengembangan produknya. Selain *Burnt Cheesecake*, Sweevories juga menghadirkan inovasi lain seperti *Brownies Bites*, yakni versi mini dari brownies konvensional. *Brownies Bites* yang berukuran lebih kecil ini biasanya berbentuk

persegi atau bulat dan dirancang agar bisa dinikmati dalam satu gigitan, menjadikannya pilihan ideal sebagai camilan atau hidangan penutup. Produk ini memiliki tekstur padat dan lembut khas brownies dengan cita rasa cokelat yang kaya. Kepraktisannya menjadikan Brownies Bites populer di kalangan pelanggan yang menginginkan camilan cokelat tanpa repot memotong atau mengambil dalam porsi besar. Brownies Bites juga hadir dalam berbagai varian, seperti tambahan kacang, karamel, atau taburan cokelat, serta dapat dikemas dalam jar atau wadah yang berbeda, sehingga cocok sebagai hadiah atau oleh-oleh.

Sweevories sendiri lahir dari Program Wirausaha Muda Merdeka 2023, sebuah inisiatif pemerintah dalam bidang kewirausahaan. Program Kewirausahaan Merdeka yang diselenggarakan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) merupakan bagian dari kebijakan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), yang bertujuan memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam membangun usaha. Melalui program ini, mahasiswa memperoleh keterampilan praktis untuk merintis dan mengembangkan bisnis mereka sendiri dengan dukungan pelatihan, pendampingan, serta akses ke berbagai sumber daya dan jaringan bisnis. Sweevories memanfaatkan peluang ini untuk memperluas bisnis pastry dan bakery dengan menonjolkan produk-produk inovatif serta strategi pemasaran yang efektif. Sweevories dikembangkan dengan orientasi kewirausahaan berbasis inovasi, keberanian mengambil risiko, dan proaktif dalam menangkap tren dessert kekinian untuk mempertahankan keunggulan kompetitif.



Gambar 2. 1 Kick Off Program Wirausaha Merdeka 2023

Selain itu, Sweevories juga tergabung dalam program di Skystar Ventures, sebuah inkubator bisnis yang didirikan oleh Universitas Multimedia Nusantara (UMN) dan Kompas Gramedia Group (KGG). Skystar Ventures berfokus pada pengembangan bisnis tahap awal di berbagai sektor, termasuk teknologi, dengan tujuan memberikan bimbingan komprehensif bagi wirausahawan. Melalui edukasi,

mentoring, serta fasilitas seperti co-working space dan jaringan mentor, program ini berperan dalam mempercepat pertumbuhan bisnis. Dengan menyediakan sumber daya, wawasan pasar, dan dukungan strategis, Skystar Ventures turut mendorong Sweevories dalam memperluas jangkauan serta memperkuat posisinya di industri kuliner

2.4 Tagline

Tagline adalah serangkaian kata singkat yang dirancang untuk menyampaikan pesan secara jelas dan mudah diingat. Biasanya, tagline digunakan dalam pemasaran produk untuk menciptakan kesan yang kuat dan melekat di benak konsumen. Ketika pelanggan dapat mengingat pesan dari suatu promosi, kesadaran terhadap merek cenderung meningkat. Namun, jika tagline sulit diucapkan, terdengar kurang familiar, atau sulit diingat, meskipun relevan dengan produk yang dipasarkan, hal tersebut dapat menyebabkan kebingungan di kalangan konsumen dan menghambat penyampaian pesan utama perusahaan. Selain itu, tagline yang terlalu panjang dapat menyulitkan pelanggan dalam mengingatnya, sehingga efektivitas pemasaran dalam membangun kesadaran merek menjadi berkurang (Saputri, Mulyatini, & Basari, 2020).

Sweevories mengusung tagline “*Your Sweet Treats,*” yang memiliki makna mendalam serta peran penting dalam strategi promosi. Penggunaan kata “Your” menciptakan kedekatan dengan pelanggan, menegaskan bahwa Sweevories bukan sekadar bisnis kuliner, tetapi juga bagian dari momen spesial pelanggan. Dengan kata lain, Sweevories ingin memberikan pengalaman lebih dari sekadar camilan, tetapi juga menghadirkan kehangatan dan kebersamaan dalam setiap hidanganannya. Hal ini mencerminkan bahwa setiap produk yang dihadirkan dirancang untuk memenuhi berbagai selera dan kebutuhan pelanggan, sehingga mereka merasa dihargai dan memiliki keterikatan dengan brand ini.

Sementara itu, frasa “*sweet treats*” merangkum seluruh produk yang ditawarkan oleh Sweevories, seperti burnt cheesecake mini dan brownies, yang dibuat dengan ketelitian dan komitmen tinggi terhadap kualitas. Istilah ini tidak hanya menggambarkan rasa manis, tetapi juga pengalaman istimewa yang ingin

dihadirkan dalam setiap gigitan. Produk-produk Sweevories dirancang dengan tampilan menarik serta cita rasa yang lezat, sehingga dapat memberikan kepuasan dan kebahagiaan bagi pelanggan.

Lebih dari sekadar menghadirkan camilan, tagline ini juga mencerminkan visi Sweevories untuk menjadi bagian dari berbagai perayaan dan momen berharga, baik itu acara ulang tahun, kumpul keluarga, maupun sekadar menikmati waktu santai dengan secangkir kopi. Sweevories ingin menghadirkan pengalaman yang lebih menyenangkan dengan setiap produknya, sehingga setiap momen terasa lebih istimewa dan berkesan. Secara keseluruhan, tagline “Your Sweet Treats” menggambarkan kehangatan dan kedekatan dengan pelanggan serta menegaskan komitmen Sweevories dalam menghadirkan suguhan berkualitas tinggi yang bisa dinikmati oleh siapa saja

2.5 Produk

Sweevories berfokus pada lini produk pastry dan bakery yang menghadirkan berbagai camilan serta hidangan penutup berkualitas premium, seperti mini burnt cheesecake dan brownies. Setiap produk dibuat dengan cita rasa khas dan tampilan yang menarik, mencerminkan komitmen Sweevories dalam memberikan pengalaman kuliner yang unik bagi setiap pelanggannya.

Salah satu produk unggulan Sweevories adalah Mini Burnt Cheesecake. Kue ini merupakan variasi dari cheesecake yang dipanggang pada suhu tinggi sehingga menghasilkan lapisan luar yang gelap dan sedikit gosong, sementara bagian dalamnya tetap lembut dan creamy. Mini Burnt Cheesecake dibanderol dengan harga Rp22.000 per porsi, sebanding dengan penggunaan bahan baku premium dan teknik pemanggangan khusus. Teknik ini menciptakan tekstur khas yang memadukan bagian luar yang sedikit renyah dengan bagian dalam yang lembut, serta menghadirkan rasa karamel yang khas akibat proses pemanggangan di permukaannya. Dibuat dengan bahan berkualitas tinggi, Mini Burnt Cheesecake Sweevories menghadirkan keseimbangan sempurna antara rasa manis dan gurih. Beberapa varian topping yang tersedia untuk produk ini antara lain:

- **Creamy Berry**

Varian Creamy Berry menghadirkan perpaduan selai stroberi dengan potongan stroberi segar, yang disajikan di atas campuran cream cheese dan whipped cream. Tampilan warna merah cerahnya menambah daya tarik visual sekaligus menciptakan keseimbangan rasa antara manis dan sedikit asam. Kombinasi selai dan potongan stroberi memberikan tekstur yang menarik, memperkaya pengalaman rasa di setiap gigitannya. Topping ini sangat cocok bagi pelanggan yang menyukai kombinasi rasa asam dan manis yang menyegarkan.



Gambar 2. 2 Varian Creamy Berry

- **Lotus Biscoff**

Topping Lotus Biscoff memberikan cita rasa khas dari perpaduan selai dan biskuit Lotus Biscoff. Aroma rempah dan karamel yang kaya dari biskuit ini berpadu sempurna dengan cheesecake, menciptakan sensasi rasa gurih dan manis yang berbeda dari varian lainnya. Topping ini sangat cocok bagi pencinta biskuit yang menginginkan pengalaman rasa yang lebih kompleks dalam setiap gigitan.



Gambar 2. 3 Varian Topping Lotus

- **Choco Berry**

Varian Choco Berry mengombinasikan potongan stroberi segar dengan selai coklat yang creamy dan manis. Stroberi memberikan sensasi segar dan sedikit asam, sementara selai coklat menambahkan cita rasa manis yang kuat. Perpaduan kedua bahan ini menciptakan keseimbangan rasa yang unik, menghasilkan pengalaman yang menyenangkan di setiap suapan. Varian ini sangat direkomendasikan bagi pelanggan yang menggemari coklat klasik namun tetap menginginkan sentuhan kesegaran dari buah- buahan.

Selain berinovasi dalam pengembangan produk, Sweevories juga menawarkan berbagai pilihan yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan, seperti hampers atau kemasan edisi spesial. Dengan desain kemasan yang menarik serta variasi rasa yang beragam, Mini Burnt Cheesecake dapat menjadi pilihan hadiah yang unik untuk berbagai acara.

Selain itu, dengan mengutamakan kualitas kemasan dan harga yang kompetitif, Sweevories memastikan bahwa pelanggan mendapatkan produk terbaik dengan nilai yang sepadan.



Gambar 2. 4 Varian Topping Choco Berry

Selain Mini Burnt Cheesecake, Sweevories juga menghadirkan produk lain yang tak kalah menarik, yaitu Brownies Bites. Brownies Bites merupakan brownies dalam ukuran kecil yang praktis, sehingga cocok untuk dijadikan camilan dalam berbagai kesempatan. Produk ini memiliki bahan dasar yang berbeda dibandingkan Burnt Cheesecake. Meski sama-sama termasuk dalam kategori hidangan penutup, perbedaan utama terletak pada tekstur dan komposisi bahan. Brownies Bites dijual dengan harga Rp25.000 per porsi, dibuat menggunakan bahan-bahan berkualitas yang menghasilkan tekstur yang fudgy dan legit, berbeda dengan Burnt Cheesecake yang lebih creamy dan lembut.

Pada varian Brownies Bites, bahan utama yang digunakan adalah cokelat premium yang dilelehkan untuk menciptakan rasa yang kaya dan intens. Proses pembuatannya membutuhkan ketelitian dalam mengatur kelembutan serta

kekentalan adonan agar mendapatkan tekstur fudgy yang sempurna. Berbeda dengan Burnt Cheesecake yang mengandalkan campuran cream cheese dan whipped cream untuk menciptakan kelembutan khas, Brownies Bites mengutamakan kekayaan rasa coklat dengan tekstur yang lebih padat. Berikut dua varian rasa yang tersedia dalam produk Brownies Bites:

- **The Original (Cokelat)**

Varian The Original menghadirkan cita rasa coklat klasik yang kaya dan intens. Dibuat dari bahan berkualitas tinggi, brownies ini memiliki tekstur lembut dan fudgy, memberikan sensasi yang memanjakan di setiap gigitannya. Kombinasi antara rasa coklat yang kuat dan tekstur yang lembut menjadikannya pilihan yang sempurna bagi penggemar coklat sejati.



Gambar 2. 5 Varian Brownies Bites Original

- **Matcha**

Varian Matcha merupakan pilihan ideal bagi penggemar teh hijau. Brownies ini memadukan rasa khas matcha dengan manisnya brownies, menghasilkan cita rasa yang seimbang antara sedikit pahit dan manis. Dengan warna hijau khasnya, brownies ini juga menawarkan aroma teh hijau yang harum. Matcha yang digunakan merupakan bubuk teh berkualitas tinggi, memberikan pengalaman rasa yang autentik.



Gambar 2. 6 Varian Brownies Bites Matcha

2.6 Status Bisnis Saat Ini

Saat ini, Sweevories sedang dalam tahap pengembangan sebagai bisnis kuliner yang menghadirkan berbagai inovasi dessert dengan kombinasi rasa manis (*sweet*) dan gurih (*savory*). Berbagai menu unggulan seperti Burnt Cheesecake dengan varian Creamy Berry, Choco Berry, Lotus Biscoff, dan Original, serta produk terbaru Brownies Bites, telah dikreasikan dengan cita rasa khas. Sweevories telah menjalani proses validasi pasar dengan menguji produk-produknya kepada target pelanggan guna memastikan kesesuaian dengan preferensi dan kebutuhan mereka. Hasil validasi menunjukkan adanya potensi pasar yang menjanjikan, dengan mayoritas pelanggan memberikan respons positif terhadap kualitas rasa, inovasi, dan pengalaman kuliner yang ditawarkan. Tren penjualan Sweevories juga menunjukkan perkembangan yang baik, dengan tingkat loyalitas pelanggan yang tinggi serta banyaknya pembelian ulang.

Dalam rangka melakukan validasi pasar, Sweevories menerapkan sistem *pre-order* (PO) yang dibuka empat kali dalam sebulan. Strategi ini membantu dalam perencanaan produksi serta memastikan ketersediaan produk sesuai permintaan pelanggan. Dengan sistem PO, pengelolaan stok menjadi lebih efisien karena produksi hanya dilakukan berdasarkan jumlah pesanan yang masuk.

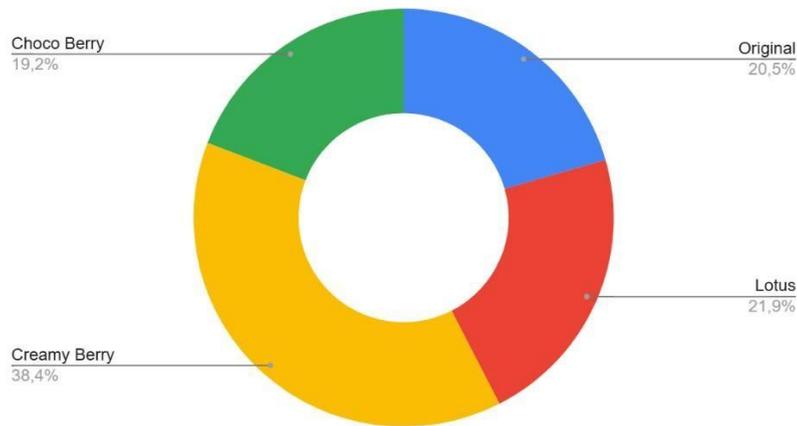
Namun, jumlah produksi maksimal dibatasi hingga 30 pcs per periode PO karena keterbatasan alat operasional, termasuk kapasitas oven dan dapur. Meskipun demikian, Sweevories mampu menjaga stabilitas penjualan di sebagian besar periode pemesanan. Berikut adalah data penjualan Burnt Cheesecake selama delapan periode PO pertama pada tahun 2025:

	Produk	Quantity	Harga	Total
PO 1 (26 Feb - 5 Mar 2025)	Cheesecake	17	Rp25.000	Rp425.000
PO 2 (17 Mar - 23 Mar 2025)	Cheesecake	30	Rp25.000	Rp750.000
PO 3 (4 April - 11 April 2025)	Cheesecake	28	Rp25.000	Rp700.000
PO 4 (12 April - 18 April 2025)	Cheesecake	24	Rp25.000	Rp600.000
PO 5 (27 April - 3 Mei 2025)	Cheesecake	28	Rp25.000	Rp700.000
PO 6 (4 Mei - 11 Mei 2025)	Cheesecake	18	Rp25.000	Rp450.000
PO 7 (13 Mei - 19 Mei 2025)	Cheesecake	12	Rp25.000	Rp300.000
PO 8 (21 Mei - 30 Mei 2025)	Cheesecake	12	Rp25.000	Rp300.000
Total		169		Rp4.225.000

Tabel 2. 1 Pre-Order Tahun 2025

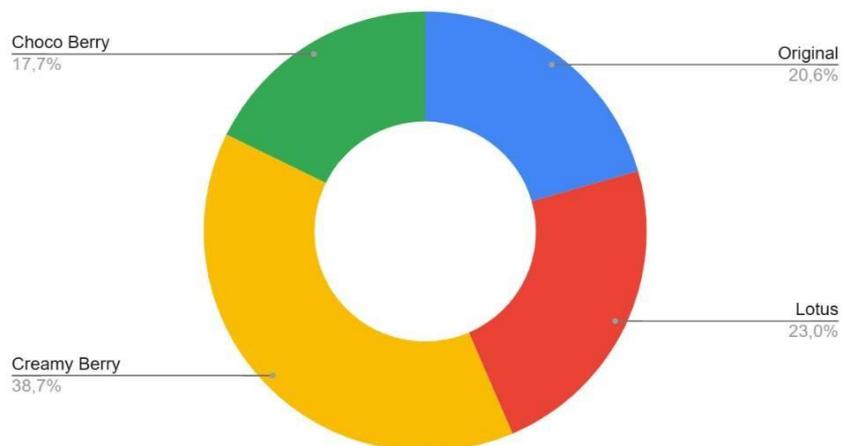
Varian **Creamy Berry** secara konsisten menjadi favorit pelanggan, dengan angka penjualan tertinggi di hampir setiap PO, menunjukkan potensi besar sebagai produk andalan. Sebaliknya, **Choco Berry** mengalami penurunan penjualan yang cukup sering, sehingga diperlukan evaluasi lebih lanjut mengenai rasa, strategi pemasaran, atau kemungkinan pengembangan ulang produk.

Penjualan Cheesecake (2023)



Tabel 2. 2 Penjualan Cheesecake 2023

Penjualan Cheesecake (2024)



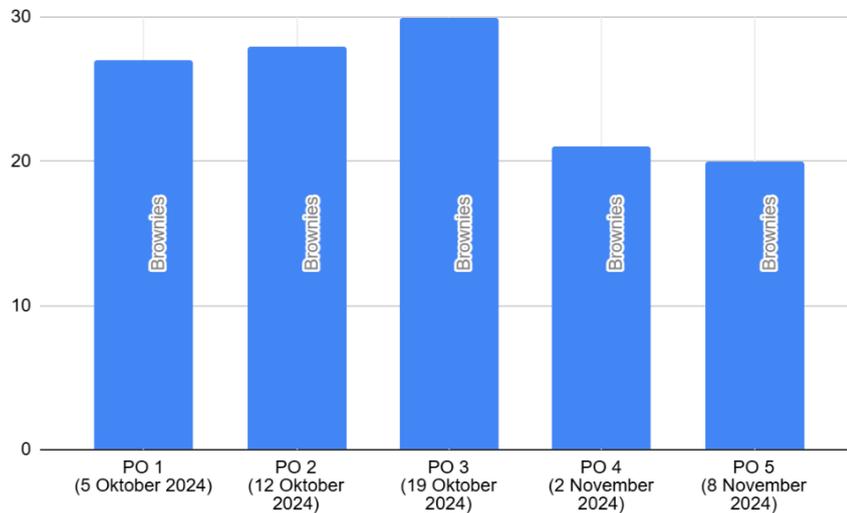
Tabel 2. 3 Penjualan Cheesecake 2024

Sementara itu, varian **Original** dan **Lotus Biscoff** menunjukkan tren penjualan yang cukup stabil, meskipun sempat mengalami penurunan, terutama pada pertengahan tahun 2024. Adanya pesanan khusus seperti **A Whole Cake** pada Oktober 2024 menandakan peluang bagi Sweevories untuk mengembangkan produk baru atau menghadirkan varian premium dalam bentuk kue utuh. Penurunan penjualan pada beberapa PO dapat disebabkan oleh minimnya promosi serta keterbatasan sumber daya yang tersedia.



Gambar 2. 7 Varian A Whole Cake

Brownies Bites merupakan salah satu produk yang menunjukkan kinerja positif sejak pertama kali diluncurkan pada awal Oktober 2024. Rata-rata penjualannya hampir mencapai batas maksimal 30 pcs per PO, yang ditetapkan berdasarkan keterbatasan alat produksi. Varian **Matcha** menjadi favorit dengan angka penjualan mencapai 16–18 pcs per PO, sementara varian **The Original** tetap stabil di kisaran 10–12 pcs per PO. Tren ini mencerminkan respons positif dari pelanggan terhadap rasa unik yang ditawarkan.



Tabel 2. 4 Penjualan Brownies Bites

Meskipun produk ini memiliki potensi pasar yang besar, keterbatasan kapasitas produksi menjadi tantangan utama dalam meningkatkan penjualan. Untuk mengoptimalkan peluang ini, Sweevories perlu mempertimbangkan investasi dalam peralatan produksi guna meningkatkan kapasitas, menambahkan varian rasa baru sesuai selera konsumen, serta memperkuat strategi pemasaran melalui media sosial. Selain itu, peningkatan frekuensi pembukaan PO juga dapat menjadi langkah strategis untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk di industri kuliner.

2.7 Tujuan Pembuatan Business Plan

Wirausaha yang baru merintis bisnis memulai perjalanannya dengan membawa visi dan misi yang jelas serta semangat tinggi untuk menciptakan dan mengembangkan usaha. Penyusunan business plan memiliki peran krusial dalam merancang strategi guna mengubah visi tersebut menjadi langkah-langkah nyata yang sistematis. Business plan tidak hanya berfungsi sebagai panduan dalam memahami pasar, kebutuhan pelanggan, serta perencanaan sumber daya, tetapi juga membantu wirausaha dalam melakukan analisis mendalam sehingga keputusan bisnis dapat dibuat dengan lebih akurat, meminimalkan risiko, dan mengoptimalkan peluang.

Adapun tujuan penulis dalam menyusun business plan ini adalah sebagai berikut:

1. Memenuhi persyaratan kelulusan pada jenjang Strata 1 di Program Studi Manajemen.
2. Memperoleh pengalaman langsung dalam lingkungan bisnis yang nyata dan profesional.
3. Membantu dalam pengembangan keterampilan yang relevan dengan bisnis yang dijalankan, baik dalam aspek soft skill maupun hard skill.
4. Memperdalam pemahaman mengenai industri bisnis yang digeluti, tren pasar, serta praktik dalam mengelola usaha.
5. Meningkatkan kreativitas dan inovasi guna menyelesaikan tantangan serta menemukan peluang baru dalam bisnis.
6. Memahami berbagai aspek bisnis, termasuk perencanaan strategis, pengembangan produk, manajemen operasional, dan strategi pemasaran

2.8 Status Hukum dan Kepemilikan Usaha

Pesatnya perkembangan dunia usaha dan korporasi di Indonesia menegaskan pentingnya legalitas perusahaan sebagai bukti pengakuan resmi. Legalitas ini memberikan keabsahan di mata masyarakat serta harus sesuai dengan regulasi yang berlaku, dilengkapi dengan dokumen-dokumen yang diperlukan. Keberlanjutan suatu bisnis juga sangat bergantung pada kepemilikan izin usaha, yang merupakan persyaratan resmi bagi perusahaan agar dapat beroperasi secara sah di Indonesia. Kepemilikan izin usaha tidak hanya memberikan perlindungan hukum bagi perusahaan, tetapi juga meningkatkan kepercayaan publik terhadap kredibilitasnya (Fitriani, 2017). Dalam sistem hukum Indonesia, hanya badan usaha berbentuk perseroan terbatas (PT) dan koperasi yang diatur dalam undang-undang secara spesifik. Sementara itu, bentuk badan usaha persekutuan seperti Maatschap, Firma, dan CV masih mengacu pada ketentuan dalam Kitab Undang-Undang Hukum Perdata serta Kitab Undang-Undang Hukum Dagang.

Saat ini, Sweevories belum memiliki bentuk resmi seperti CV atau PT. Bisnis ini dikelola oleh empat mahasiswa dengan sistem pembagian tugas yang terstruktur, di mana satu orang bertindak sebagai penanggung jawab utama, sementara tiga lainnya mengelola bidang pemasaran, keuangan, dan operasional. Dengan sistem kerja ini, setiap individu memiliki peran yang spesifik sesuai dengan bidangnya masing-masing. Dalam jangka waktu dua tahun ke depan, Sweevories berencana untuk mendirikan badan usaha berbentuk CV atau Firma agar memperoleh keabsahan hukum yang lebih jelas serta mempermudah kerja sama dengan berbagai pihak eksternal. Jika usaha ini berkembang pesat, maka opsi untuk beralih menjadi Perseroan Terbatas (PT) akan dipertimbangkan guna mendukung ekspansi bisnis dan membuka peluang investasi yang lebih luas.

Saat ini, Sweevories belum memiliki bentuk usaha resmi seperti CV atau PT. Bisnis ini dikelola oleh empat mahasiswa dengan sistem pembagian tugas yang terstruktur, di mana satu orang bertindak sebagai penanggung jawab utama, sementara tiga lainnya mengelola bidang pemasaran, keuangan, dan operasional. Dengan sistem kerja ini, setiap individu memiliki peran yang spesifik sesuai dengan bidangnya masing-masing. Dalam jangka waktu dua tahun ke depan, Sweevories berencana untuk mendirikan badan usaha berbentuk CV atau Firma guna memperoleh keabsahan hukum yang lebih jelas serta mempermudah kerja sama dengan berbagai pihak eksternal. Apabila usaha ini mengalami pertumbuhan yang signifikan, maka opsi untuk beralih menjadi Perseroan Terbatas (PT) akan dipertimbangkan guna mendukung ekspansi bisnis dan membuka peluang investasi yang lebih luas.

Sebagai langkah awal untuk memperkuat legalitas operasional, saat ini Sweevories sedang dalam proses pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) dan pengajuan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Proses ini merupakan bagian dari tahapan legalitas yang masih dalam pengurusan. NIB berfungsi sebagai identitas resmi pelaku usaha dalam sistem perizinan pemerintah dan menjadi bukti bahwa usaha telah terdaftar secara legal, sehingga memudahkan akses terhadap berbagai layanan administrasi serta fasilitas pemerintah. Sementara itu, PIRT diperlukan bagi usaha kecil yang memproduksi makanan dan minuman

skala rumahan, sebagai jaminan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kesehatan dan keamanan pangan. Kedua izin ini memiliki peran penting dalam memperkuat landasan hukum dan operasional Sweevories, sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen, membuka peluang kemitraan, dan mendukung keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.