

**LAPORAN CREATIVE MENU
DAN BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR**

SUSHI RENDANG TONGKOL



**Disusun Oleh:
REYVITO FAREL SYAM
21110049**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN CREATIVE MENU
BUSINESS AND ENTREPRENEUR

Nama : Reyvito Farel Syam

NIM : 21110049

Judul : Sushi Rendang Tongkol

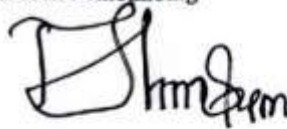
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian Creative Menu dan Business Plan and Entrepreneur, pada hari Kamis, tanggal 6 Juni 2023

Surabaya, ...6...*June*..... 2023

Disetujui Oleh:

Disahkan Oleh:

Dosen Pembimbing



Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par.

NIDN: 0728079105

Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi,



Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.

NIDN. 0703049302

Diuji Oleh:

Ketua Penguji



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.

NIDN. 0725

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Reyvito Farel Syam
NIM : 21110049
Program Studi : D3 Seni Kuliner Tata Boga
Judul : Sushi Rendang Tongkol

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Creative Menu/ Business Plan and Entrepreneur yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah Creative Menu/ Business Plan and Entrepreneur pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang semester .

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Surabaya, 6 Juni 2023

Yang Menyatakan,

Reyvito Farel Syam
NIM: 21110049

Menu Creative
SUSHI RENDANG TONGKOL



Disusun Oleh :
Reyvito Farel Syam - 21110049

AKADEMI SAGES
PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
SURABAYA
2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur bagi Allah SWT atas karunia dan hidayah-Nya berupa kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan makalah menu kreatif ini dengan judul “Sushi Rendang Tongkol”. Proses penulisan laporan menu kreatif ini merupakan sebuah pengalaman yang dapat menjadi bekal bagi penulis agar bisa terus berinovasi maupun berkreasi dalam membuat produk baru.

Dengan tersusunnya laporan menu kreatif ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Sir Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par. sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan menu kreatif ini.
- 2) Chef Achmad Taufik, S. E. Par sebagai dosen pembimbing kedua yang telah memberikan saran serta bantuan kepada penulis, sehingga penulis dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang baik.

Penulis menyadari bahwa laporan menu kreatif ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan menu kreatif ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 18 November 2022



Reyvito Farel Syam

ABSTRAK

Di Indonesia, makanan asal Jepang yang bernama sushi cukup terkenal dan banyak peminatnya. Dalam hal tersebut saya melihat sebuah peluang untuk mengangkat kembali masakan khas Minang ini yaitu Rendang, dalam kesempatan kali ini saya akan mengganti protein pada rending menggunakan ikan Tongkol di karenakan ikan tongkol memiliki gizi yang bagus serta harga yang lebih ekonomis. Dengan menggabungkan Sushi dan Rendang Tongkol produk ini memiliki daya Tarik tersendiri oleh masyarakat.

Kata Kunci: Sushi; Rendang; Ikan Tongkol

ABSTRACT

In Indonesia, food from Japan called sushi is quite famous and has many devotees. In this case, I see an opportunity to bring back this Minang specialty, namely Rendang, on this occasion I will replace protein in rending using tuna because tuna has good nutrition and a more economical price. By bringing together Sushi and Rendang Tongkol, this product has its own charm for the public.

Keywords: *Sushi; Rendang; Mackarel Tuna*

.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Keuntungan Untuk Konsumen	2
1.3. Keuntungan Untuk Produsen	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Sushi	3
2.2. Tongkol.....	5
2.3. Sushi Rendang Tongkol.....	5
2.4. Dabu Dabu	5
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK BARU.....	7
3.1. Bahan - Bahan	7
3.2. Peralatan	8
3.3. Tahap Pembuatan.....	9
3.4. Karakteristik Produk	11
3.5. Kemasan Produk.....	11
BAB IV PENUTUP	13
4.1. Kesimpulan	13
4.2. Saran	13
DAFTAR PUSTAKA.....	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Semua Bahan Kering.....	9
Gambar 3.2 Bumbu Halus	9
Gambar 3.3 Sangrai Kelapa Parut	10
Gambar 3.4 Memasukan Bumbu Halus.....	10
Gambar 3.5 Masukan Santan.....	11
Gambar 3.6 Ilustrasi Kemasan Produk.....	12

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rendang berasal dari kata Marandang atau membuat rendang, yaitu mengeringkan kuah/santan dengan mengaduk. Menurut Sutomo, kata Rendang juga bisa diartikan sebagai "perlahan"; dua hal ini menjelaskan mengapa masakan rendang berdurasi lama saat pengolahannya.

Masakan rendang tidak hanya menjadi primadona di mata masyarakat Minang dan Indonesia. Menurut survey yang dilakukan oleh (Cables News Network) pada 2001 dan 2017, rendang mendapatkan nominasi masakan terenak di dunia berdasarkan reader's choice sebanyak 35.000 voter mengalahkan sushi dan Tom yang Goong dari Thailand. Tak sampai disitu saja, mendapati rendang menjadi masakan terenak di dunia, Gordon Ramsay, chef terkenal dunia, menjejal ke ingin tahunya mengenai rendang dengan langsung terbang ke Sumatera barat.

Rendang adalah makanan berbahan dasar daging sapi yang berkuah santan, dan kaya akan rempahnya menjadikan makanan ini primadona dan buah kebanggaan masyarakat Minangkabau. Ciri khas rendang, diperlukan waktu memasak hingga berjam-jam lamanya untuk mendapatkan cita rasa rendang, bukan Kalio, serta wewangian resapan rempahnya.

Sushi adalah istilah untuk mengawetkan ikan dengan menggunakan beras dan cuka berasal dari daerah pegunungan di Asia Tenggara. Istilah sushi berasal dari wujud tata bahasa kuno yang tidak lagi dipergunakan dalam konteks lain; secara harfiah, "sushi" berfaedah "itu (berasa) masam", suatu gambaran tentang proses fermentasi dalam sejarah akar katanya. Dasar ilmiah di balik proses fermentasi ikan yang dikemas di dalam nasi ialah bahwa cuka yang dihasilkan dari fermentasi nasi menguraikan asam amino dari daging ikan.

Sushi kebanyakan digolongkan berdasarkan wujud nasi, selang lain nigirizushi, oshizushi, chirashizushi, inarizushi, dan narezushi.

Ikan tongkol punya nama latin *Euthynnus affinis*. Ikan ini banyak ditemukan di perairan samudera Pasifik, tak terkecuali di Indonesia dan negara Asia Tenggara lainnya. Selain tongkol, ikan ini juga punya julukan lain berupa kawakawa di Fiji dan mackerel tuna di Amerika.

Tongkol masih berasal dari keluarga yang sama dengan ikan tuna dan ikan makarel, yaitu famili Scombridae. Itulah mengapa kandungan gizi yang ada di dalam ketiga jenis ikan ini kurang lebih sama.

Namun, tak seperti ikan tuna yang harganya terbilang mahal, ikan tongkol mungkin lebih banyak dikonsumsi karena harganya relatif terjangkau. Tak hanya harganya yang lebih ekonomis, kandungan nutrisi pada ikan tongkol juga cukup tinggi.

Sushi Rendang Tongkol diharapkan dapat menjadi produk yang memiliki daya tarik yang besar, di karenakan produk ini mengkombinasikan dua makanan yang banyak disukai oleh masyarakat.

1.2. Keuntungan Untuk Konsumen

Produk ini dibuat dengan pertimbangan serta tujuan yang dapat diberikan kepada konsumen, seperti:

Konsumen bisa merasakan makanan dengan tampilan yang berbeda, serta lebih praktis bisa di makan di mana saja.

1.3. Keuntungan Untuk Produsen

Adapun manfaat produk ini bagi penjual atau produsen diantaranya sebagai berikut:

- 1) Mendapat keuntungan yang cukup besar karena harga bahan dasar yang murah.
- 2) Rendang sudah terkenal di masyarakat jadi potensi penjualan lebih besar.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Rendang merupakan masakan yang kaya rempah dengan daging sebagai bahan dasarnya. Rendang juga menggunakan karambia (santan kelapa) dan campuran bumbu khas yang dihaluskan seperti cabai, lengkuas, jahe, kunyit, bawang, dan bumbu-bumbu lainnya. Keunikan rendang adalah bumbu alami yang digunakan memiliki sifat antiseptik, sehingga bisa berguna sebagai pengawet alami. Bumbu lain juga diketahui punya aktivitas antimikroba yang kuat, dan tidak heran jika rendang bisa bertahan berbulan-bulan. Untuk pemasakan rendang hingga kuah benar-benar kering, prosesnya akan menghabiskan waktu sekitar delapan jam (saribundo.biz).

2.1. Sushi

Sushi yang banyak disajikan di restoran Jepang dan dikenal sebagai makanan khas Jepang, sebenarnya berasal dari Cina dan masuk ke Jepang sekitar abad ke 7. saat itu sushi dibuat hanya dengan memfermentasikan ikan ke dalam nasi selama berbulan-bulan. Sekitar tahun 1800, seorang koki terkenal bernama Yohei membuat sushi tanpa melalui proses fermentasi. Dan sushi buatan Yohei inilah yang dinamakan “Edomaezushi/Nigiri Sushi”, menjadi sushi jenis pertama di Jepang. Sejak sushi menjadi mudah dan cepat dibuat, sushi dijadikan bisnis di abad ke 19. Bersamaan dengan itu variasi dari isi, hiasan, bumbu-bumbu, dan cara pembuatan sushi pun berkembang dengan pesat. Dari bahan-bahan yang sama dibuat lah berbagai jenis sushi baik yang tradisional maupun yang modern.

Sushi tradisional yang terkenal dan berbeda bentuknya adalah:

- 1) Edomaezushi, yang sekarang lebih populer dengan nama “Nigiri Sushi”, yaitu nasi yang dibentuk oval lalu di atasnya diberi daging.
- 2) Gunkan Maki, ialah nasi yang digulung dengan nori (rumput laut) lalu diisi dengan bahan-bahan yang lembut atau kecil seperti: telur ikan, natto, dll.
- 3) Maki Sushi, adalah nasi dan beberapa macam lauk yang dibentuk silinder,

lalu digulung dengan nori (rumput laut).

- 4) Kappamaki, adalah Makizushi tipis yang digulung bersama dengan ketimun. Kappamaki diambil dari legenda setan yang bernama Kappa yang sangat menyukai ketimun.
- 5) Hosomaki, adalah Makisushi tipis yang digulung hanya dengan 1 jenis lauk saja.
- 6) Tekkamaki, adalah Hosomaki yang diisi tuna. “Tekka” adalah kasino Jepang dan juga digambarkan sebagai besi panas yang mempunyai warna sama dengan daging tuna merah. Warna merah dipercayai menyimbolkan kekayaan dan kesehatan.
- 7) Inarizushi, adalah kulit tahu goreng yang diisi nasi. Nama Inarizushi diambil dari legenda dewa Inari yang mempunyai pesuruh seekor rubah, yang di percaya menyukai tahu goreng.
- 8) Oshizushi, adalah sushi yang diisi daging lalu dibentuk kotak dengan menggunakan alat bantu cetakan kayu untuk menggulungnya yang dinamakan oshibako.
- 9) Temaki, adalah nori yang diisi nasi dan daging lalu digulung berbentuk kerucut.
- 10) Chirashi-zushi, terdiri dari variasi beberapa jenis ikan, telur, dan sayursayuran yang ditata rapi di atas mangkuk yang telah di beri nasi terlebih dahulu. Atau juga disajikan dengan cara mencampur nasi dan bahan-bahan isi bersama-sama, seperti salad nasi.

Sedangkan sushi jenis modern yang terkenal adalah:

- 1) California Roll, adalah nasi digulung di luar, sedangkan nori, daging kepiting, telur, ikan, dan alpukat digulung di dalamnya
- 2) Philadelphia Roll, dibuat sama seperti California Roll tapi menggunakan bahan isi yang berbeda, yaitu salmon, sayuran, dan krim keju. Setiap jenis sushi menggunakan bahan-bahan yang berbeda, sehingga menghasilkan kombinasi warna. Sebagian besar dari jenis sushi memiliki simbol

2.2. Tongkol

Menurut Food Agriculture Organization / FAO (2017), ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena mempunyai daya produksi, nilai pasaran, serta volume produksi makro yang tinggi. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan jenis ikan tuna yang berukuran kecil dengan bentuk badan memanjang serta tidak memiliki sisik, kecuali pada bagian garis rusuk (Asrining, 2016).

2.3. Sushi Rendang Tongkol

Sushi Rendang Tongkol adalah produk inovasi dimana menyajikan sushi dengan cita rasa rendang di padukan dengan ikan tongkol. Produk sushi yang memiliki ukuran kecil di isi oleh Tongkol yang telah di masak dengan bumbu Rendang selama berjam jam, serta untuk menambahkan tekstur garing akan di beri keremesan sebagai tambahan pelengkap. Untuk memberikan rasa segar Sushi Rendang Tongkol ini akan di temani oleh sambal dabu-dabu yang memiliki kesegaran dari campuran tomat, bawang, jeruk serta cabai.

2.4. Dabu Dabu

Dabu-dabu adalah sambal khas Manado terbuat dari campuran cabai merah, cabai rawit, bawang merah, tomat sayur, air perasan jeruk purut, minyak kelapa, dan garam. Bahan dabu-dabu dipotong kecil seperti dadu, lalu disajikan dalam keadaan mentah.

Dalam pembuatannya Sushi Rendang Tongkol menggunakan beberapa bahan dasar, seperti:

1) Beras

Menurut (*Oryza Sativa L*) Beras merupakan butir padi yang sudah di pisahkan dari sekam. Kandungan utama yang sudah pasti ada di beras adalah karbohidrat, yang merupakan bahan penting di produk ini

2) Santan

Santan adalah sari kelapa yang didapat dari perasan daging buah kelapa parut. Ada dua jenis santan yaitu santan kental dan santan encer, santan kental memiliki perbandingan lemak yang lebih tinggi dibanding air sedangkan santan encer memiliki kandungan air yang lebih banyak dari pada lemak (CNN, 2021). Dalam pembuatan rendang santan berfungsi untuk memberi rasa gurih.

3) Rempah

Rempah rempah adalah hal yang terpenting dari produk ini yang memberikan rasa yang sangat kompleks seperti lengkuas, serai, daun aromatik seperti daun jeruk, daun kunyit dengan kapulaga, kayu manis, cengkeh, jintan dan rempah lainnya (Masakapahariini).

4) Nori

Nori adalah olahan rumput laut yang terbuat dari jenis *Pyropia yezoensis* dan *Pyropia tenera*. Nori memiliki fungsi untuk membungkus nasi dengan rending agar terlihat bulat (Nibble.id)

BAB III

METODE PEMBUATAN PRODUK BARU

3.1. Bahan - Bahan

Bahan – bahan yang digunakan dalam membuat produk Sushi Rendang Tongkol antara lain:

Rendang Tongkol

- 1) ½ kg Pindang Tongkol
- 2) 5 buah Cabai merah besar
- 3) 5 buah Cabai merah keriting
- 4) 5 Bawang merah
- 5) 5 Bawang putih
- 6) 5 cm Jahe
- 7) 2 sdt Ketumbar
- 8) 1 sdt Jinten
- 9) 3 Butir Kemiri
- 10) Garam
- 11) Kaldu bubuk
- 12) Lada secukupnya
- 13) 1 Buah Kelapa parut
- 14) 5 Lembar Daun jeruk
- 15) 5 Butir Kapulaga
- 16) 5 Butir Cengkih
- 17) 5 Cm Lengkuas
- 18) 5 Lembar Daun salam
- 19) 2 Batang Serai
- 20) 5 cm Kayu manis
- 21) 3 Biji Pala
- 22) 600 ml Santan encer
- 23) 200 ml Santan kental

Nasi

- 1) 100 gr Beras
- 2) 10 gr Beras Ketan

Kremesan

- 1) 260 ml Santan Cair
- 2) 40 gr Tepung Beras
- 3) 1 sdt Tepung Tapioka
- 4) ½ sdt Kaldu Ayam Bubuk

Dabu-dabu

- 1) 10 pcs Cabai rawit
- 2) 3 Buah Tomat Hijau
- 3) 5 Buah Tomat Merah
- 4) 4 pcs Bawang Merah
- 5) 2 pcs Jeruk limo
- 6) Garam secukupnya
- 7) Minyak panas secukupnya

Nori

- 1) 1 pack Nori Besar

3.2. Peralatan

Peralatan yang akan digunakan dalam pembuatan Sushi Rendang Tongkol ini adalah sebagai berikut:

- 1) Timbangan
- 2) Bowl

- 3) Food processor
- 4) Saucepan
- 5) Pisau
- 6) Cutting board

3.3. Tahap Pembuatan

Berikut tahapan dalam pembuatan Sushi Rendang Tongkol:

- 1) Timbang semua bahan dan letakan di bowl terlebih dahulu.



Gambar 3.1 Semua Bahan Kering

- 2) Lalu masukan semua bahan ke food processor hingga halus



Gambar 3.2 Bumbu Halus

- 3) Sangrai parutan kelapa yang telah di ambil santannya



Gambar 3.3 Sangrai Kelapa Parut

- 4) Masukkan bumbu halus ke kelapa parut
5) Tumis hingga matang



Gambar 3.4 Memasukan Bumbu Halus

- 6) Masukkan santan tunggu hingga berwarna kecoklatan dan mengeluarkan minyak

- 7) Kemudian masukan pindang tongkol



Gambar 3.5 Masukan Santan

- 8) Masukan beras ke rice cooker sebanyak 150gr
9) Campur beras ketan sebanyak 50 gr
10) Cuci bersih dan masak
11) Potong bahan untuk dabu dabu di cutting board
12) Siram dengan minyak panas

3.4. Karakteristik Produk

Karakteristik yang dimiliki oleh Sushi Rendang Tongkol ini sama seperti sushi pada umumnya.

3.5. Kemasan Produk

Kemasan yang akan digunakan untuk produk Sushi Rendang Tongkol adalah kemasan bok persegi panjang yang terbuat dari kertas memiliki tinggi 5 cm lebar 4 cm dan panjang 24 cm serta diberikan sumpit yang terdapat pada tutup wadah untuk memudahkan konsumen ketika mengonsumsi.



Gambar 3.6 Ilustrasi Kemasan Produk

BAB IV

PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Produk sushi rendang tongkol ini dibuat dengan tujuan untuk lebih mengenalkan masakan khas Indonesia serta menginovasikan produk makanan baru yang menggabungkan antara masakan Jepang dan Indonesia. Saya mengolah produk ini agar masyarakat mendapatkan pengalaman baru dalam merasakan sushi yang berisikan rendang tongkol.

4.2. Saran

Adapun saran yang dapat bermanfaat sebagai acuan dalam proses pembuatan produk ini yaitu menjaga konsistensi tekstur bumbu rendang agar tidak terlalu cair dan berminyak.

DAFTAR PUSTAKA

Aditya, P. 2022. Rendang asal usul makna filosofis hingga menjadi masakan mendunia. Artikel <https://yoursay.suara.com/ulasan/2022/06/15/094909>.

Saribundo, B. 2020 Sejarah Rendang. Artikel sari bundo <https://www.saribundo.biz/sejarah-rendang.html>.

Temakiz, S. 2012 Latar belakang serta jenis-jenis sushi, dari http://p2k.unkris.ac.id/id3/1-3065-2962/Temakizushi_122522_p2k-unkris.html.

Novita, J. 2022 Manfaat Ikan Tongkol untuk kesehatan. Dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-tongkol-untuk-kesehatan>.

Maranatha, E. 2014 Latar belakang makanan jepang. Skripsi, Universitas Kristen http://repository.maranatha.edu/7050/2/0142050_Chapter1.pdf

Affan, 2011 Makalah Pengertian Ikan Tongkol <http://repository.unimus.ac.id/1613/5/11.%20BAB%20II.pdf>

**LAPORAN BUSINESS PLAN AND
ENTREPRENEURSHIP
SUSHI RENDANG TONGKOL**



**Dirancang oleh:
REYVITO FAREL SYAM
21110049**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN
BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEURSHIP REPORT

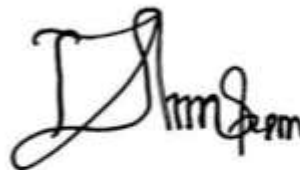
NAMA : REYVITO FAREL SYAM
NIM : 21110049
ANGKATAN : 2021
PROGRAM STUDI : DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
NAMA BISNIS/ PRODUK : SUSHI RENDANG TONGKOL

Pembimbing I,



Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN: 0703049302

Pembimbing II,



Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M.,
M.Par. NIDN. 0728079105

KATA PENGANTAR

Puji syukur diucapkan kehadirat Allah Swt. Atas segala rahmat-Nya sehingga saya bisa menyelesaikan makalah yang berjudul “Menu Creative Sushi Rendang Tongkol”. Atas dukungan dan materil yang diberikan dalam penyusunan makalah ini, saya mengucapkan terimakasih kepada:

1. Achmad Taufiq selaku Chef Akademi Sages pembimbing yang telah memberikan saran, ide, dan juga kesempatan untuk menggunakan fasilitas kampus untuk menyelesaikan produk menu creative ini.
2. Daniel Pandu Mau, S.Pd.,M.Par.,M.M Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan dorongan, masukan, revisian kepada penulis.

Selain itu saya sangat berterimakasih kepada orang tua, sahabat, dan teman-teman. Mereka telah memberikan dukungan serta doa sehingga saya memiliki kekuatan lebih untuk menyelesaikan makalah ini.

Saya menyadari bahwa makalah ini jauh dari kata sempurna dan masih terdapat beberapa kekurangan, oleh karena itu saya sangat mengharapkan saran dan kritik yang bisa membantu menyempurnakan makalah ini. Di sisi lain, saya berharap pembaca menemukan pengetahuan baru dari makalah yang sudah saya tulis ini. Saya berharap ada manfaat yang bisa diperoleh oleh pembaca.

Surabaya, 6 Juni 2023



Reyvito Farel Syam

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I BUSINESS OVERVIEW	1
1.1. Background.....	1
1.2. Product.....	1
1.3. Competitive Advantage	2
1.4. Vision & Mission	2
1.5. Goals and Benefits	2
BAB II MARKET ANALYSIS	3
2.1. Target Market	3
2.2. Competitor	3
2.3. Competitive Analysis.....	3
BAB III HUMAN RESOURCES PLAN	6
BAB IV PRODUCTIONAL/ OPERATIONAL PLAN.....	7
BAB V FINANCIAL PLAN	8
5.1. Business Preparation Budget	8
5.2. Business Execution Budget	10
5.3. Break Even Point (BEP)	12
BAB VI MARKETING PLAN.....	13
6.1. Pricing.....	13
6.2. Product.....	13
6.3. Place.....	13
6.4. Promotion	14
BAB VII ENTREPRENEURSHIP REPORT.....	15
7.1. Pengeluaran dan Pemasukan.....	15
7.2. Pemasukan/pendapatan (<i>Income</i>)	17
7.3. Profit	17

7.4.	Capaian Target.....	17
7.5.	Ulasan Hasil Penjualan	18
7.6.	Problem Solving	18
BAB VIII CLOSING.....		19
LAMPIRAN.....		20
LAMPIRAN 1		20
LAMPIRAN 2		21
LAMPIRAN 3		22
LAMPIRAN 4		23

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Competitive Analysis	3
Tabel 5.1 <i>Fixed Cost</i>	8
Tabel 5.2 <i>Variable Cost</i>	9
Tabel 5.3 <i>Operational Cost</i>	10
Tabel 7.1 Pengeluaran (Expenses)	15
Tabel 7.2 Pendapatan (Income).....	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 6.1 <i>Desain Packaging</i>	13
--	----

BUSINESS PLAN



Informasi Usaha:

Nama Usaha	: SUSHI REKOL
Alamat	: Jl. Tubanan Baru III, Block D No 19-21, Tandes, Kota Surabaya, Jawa Timur
No. Telepon	08225175820

BAB I

BUSINESS OVERVIEW

1.1. Background

Rendang atau **randang** dalam bahasa Minangkabau adalah Masakan Minangkabau yang berbahan dasar daging yang berasal dari Sumatera Barat, Indonesia. Rendang dapat dijumpai di Rumah Makan Padang di seluruh dunia. Masakan ini populer di Indonesia dan negara-negara Asia Tenggara lainnya, seperti Malaysia, Singapura, Brunei, Filipina dan Thailand. Di daerah asalnya, Minangkabau, rendang disajikan di berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Meskipun rendang merupakan masakan tradisional Minangkabau, teknik memasak serta pilihan dan penggunaan bumbu rendang berbeda-beda menurut daerah.

Sushi adalah makanan Jepang yang terdiri dari nasi yang dibentuk bersama lauk berupa makanan laut, daging, sayuran mentah atau yang sudah dimasak. Nasi sushi mempunyai rasa asam yang lembut karena dibumbui campuran cuka beras (mizkan), garam, dan gula. Dari sekian banyak jenis sushi, ada 2 yang cukup dikenal di Indonesia yaitu nigirizushi dan makizushi

Ikan tongkol atau pemilik nama latin *Euthynnus affinis* ini sebenarnya masih memiliki kekerabatan dengan jenis ikan laut lain, yaitu ikan tuna dan ikan kembung. Oleh karena itu, kandungan nutrisi pada ikan tongkol juga tidak jauh berbeda dengan kedua jenis ikan tersebut.

1.2. Product

Sushi Rendang Tongkol adalah produk inovasi dimana menyajikan sushi dengan cita rasa rendang dipadukan dengan ikan tongkol. Produk sushi yang memiliki ukuran kecil diisi oleh Tongkol yang telah dimasak dengan bumbu Rendang selama berjam-jam. Selain itu untuk menambahkan tekstur garing akan diberi keremesan yang dibuat dari campuran tepung dan kaldu ayam sebagai tambahan pelengkap. Untuk memberikan rasa segar, Sushi Rendang Tongkol ini akan ditemani oleh sambal dabu-dabu yang memiliki kesegaran dari campuran tomat, bawang, jeruk serta cabai.

1.3. Competitive Advantage

“ **Delicious To Eat Anytime**” Kami menuliskan kata kata ini untuk menunjukkan bahwa sushi yang kami produksi ini adalah produk sushi rendang tongkol yang cocok dimakan kapan saja.

1.4. Vision & Mission

Berikut adalah visi misi dari bisnis kami :

- **VISI)** Menjadi pelopor inovasi campuran makanan tradisional dengan internasional.
- **(MISI)** Mengkreasikan makanan tradisional dengan mengikuti perkembangan zaman.
- **(MISI)** Menghasilkan makanan lezat yang praktis dan dapat dimakan kapan saja.

1.5. Goals and Benefits

Tujuan yang ingin dicapai dari produk yang dibuat adalah :

- Berpotensi menjadi makanan yang di gemari masyarakat.
- Menunjukan bahwa makanan tradisional dapat diinovasikan.

BAB II

MARKET ANALYSIS

2.1. Target Market

Target pasar yang kami tuju lumayan luas, produk kami bisa dikonsumsi oleh anak-anak hingga orang dewasa.

2.2. Competitor

1. Tom Sushi

- Kami menganggap Tom Sushi ini sebagai kompetitor utama dikarenakan produknya sudah sangat tersebar dan dikenal baik dengan konsumen serta memiliki harga yang terjangkau.

2.3. Competitive Analysis

Tabel 2.1 Competitive Analysis

<i>Produk Lain</i>	<i>Gambar Produk</i>	<i>Keterangan</i>
<i>Tom Sushi</i>		<i>Tom Sushi adalah produk yang sangat viral. Produk ini menawarkan berbagai macam varian sushi dengan harga yang terjangkau.</i> <i>Kekuatan yang dimiliki adalah karena produk ini selalu ramai akan pengunjung di karenakan memiliki daya tarik sendiri dalam penyajian yang menggunakan meja</i>

		<i>berputar otomatis serta piring yang berwarna warni untuk membedakan harga nya.</i> <i>Kekurangan :</i> <i>daya tariknya berkurang jika tidak makan di restonya</i>
--	--	--

2.4 SWOT Analysis

Berikut adalah SWOT analisis bisnis kami :

Kekuatan (stenght) :

- Inovasi makanan yang sama-sama memiliki daya tarik tinggi
- Praktis dimakan dimana dan kapan saja

Kekurangan (Weakness)

- Produk tidak tahan lama
- Jika tidak ada inovasi baru, konsumen akan menjadi bosan.

Peluang (Oppurtunities)

- Usaha pertama yang menggunakan tongkol yang dijadikan rendang untuk isian sushi
- Harga yang tergolong murah dari produk sushi lainnya.

Ancaman (threat)

- Kemungkinan ada pembisnis lain yang akan meniru produk saya
- Banyak restoran besar yang sudah menjual sushi.

BAB III

HUMAN RESOURCES PLAN

- **Produksi (Reyvito Farel Syam)**
 - i) Mengontrol Produksi
 - ii) Membuat perencanaan kedepannya
 - iii) Menjelaskan dan mengelola produk

- **Marketing & keuangan (Reyvito Farel Syam)**
 - i) Mengatur dan membuat strategi pemasaran
 - ii) Menganalisis dan mengatur semua keuangan
 - iii) Memonitor dan mengelola media social

BAB IV
PRODUCTIONAL/ OPERATIONAL PLAN

Pembuatan Rendang
120 menit

Pengukusan nasi
20 menit

Pembuatan sambal
10 menit

Finishing produk
30 menit

Finishing Packaging
30 menit

BAB V

FINANCIAL PLAN

5.1. Business Preparation Budget

Uraikan terkait rincian budget awal untuk membuka bisnis

1) Fixed Cost (investment)

Tabel 5.1 *Fixed Cost*

No	Komponen	Jumlah Barang (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp.)	Penyusutan per Bulan (Rp.)	Penyusutan per periode Produksi
1.	Kompor	1	150.000	150.000	2	75.000	6.250	156.25
2.	Tabung gas	1	250.000	250.000	1	250.000	21.000	525
3.	Wajan almunium	1	50.000	50.000	1	250.000	21.000	525
4.	Magic com	1	200.000	200.000	1	50.000	4.200	105
5.	Telenan	1	15.000	15.000	1	200.000	17.000	425
6.	Pisau	1	15.000	15.000	5	3.000	250	6.25
7.	Sushi makisu	1	10.000	10.000	1	15.000	1.250	31.25
6.	Wajan	1	50.000	50.000	1	10.000	800	20
8.	Sutil	1	15.000	15.000	1	50.000	4.200	105
9.	Saringan	1	15.000	15.000	1	15.000	1.250	31.25
10.	Sendok	3	4.000	12.000	5	2.400	200	5
11.	Food Processor	1	200.000	200.000	5	40.000	3.333	84
Total				982.000		300.000	80.733	2.019

- Diproyeksikan 8 kali periode produksi per bulan.

2) *Variable Cost (production)*

Tabel 5.2 *Variable Cost*

No.	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)	Total Hargaper Bulan (Rp.)
1.	Bahan Baku:				
	1) Beras	6 Kg	10	7.500	60.000
	2) Nori	40 pc	1.000	5.000	40.000
	3) Ikan tongkol	40 pc	2.000	10.000	80.000
	4) Santan kental	8L	1.000	10.000	80.000
	5) Serai	16 batang	1.000	2.000	16.000
	6) Daun jeruk	40 lembar	100	500	4.000
	7) Asam	8 sendok	500	500	4.000
	8) Kayu manis	16 cm	500	500	4.000
	9) Cenkeh	40 buah	100	500	4.000
	10) Bunga lawang	16 buah	100	200	1.600
	11) Cabe merah keriting	160 buah	500	10.000	80.000
	12) Bawang merah				
	13) Bawang putih	160 biji	500	10.000	80.000
	14) Jahe	40 biji	400	2.000	16.000
	15) Laos	16 cm	500	500	4.000
	16) Ketumbar	16 cm	500	500	4.000
	17) Tomat merah	8 sdt	500	500	4.000
	18) Tomat hijau	40 biji	1.000	5.000	40.000
	19) Bawang merah	40 biji	1.000	5.000	40.000
	20) Jeruk limau	80 biji	500	5.000	40.000
		40 niji	500	2.500	20.000
3.	Bahan Baku Tambahan:				
	a) Kemasan Kotak	40pcs	789	3.945	31.560
	b) Sticker produk	40Bungkus	183	915	7.320
	c) Kemasan sambal	40Pcs	135	1.080	8.640
	d) Sumpit	40pcs	136	1.088	8.704
Total				84.728	677.824

- Diproyeksikan 8 kali periode produksi per bulan. (Jumlah periodedisesuaikan dengan kemampuan produksi per bulan)

3) Operational Cost

Tabel 5.3 Operational Cost

No.	Komponen	Biaya per Bulan (Rp.)
1.	Listrik	195.331
2.	Air	38.445
3.	Gas 12 Kg	210.000
		-
Total		543.776

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya:

- 1) *Fixed Cost (investment)* Rp. 982.000
- 2) *Variable Cost (production)* Rp. 677.824/bulan Rp. 84.728/produksi
- 3) *Operational Cost* Rp. 543.776 / bulan atau Rp. 67.972/ produksi
- 4) *Depreciation Cost* Rp. 2.019 / produksi

Berdasarkan rincian tersebut, total capital budget (anggaran modal awal) yang dibutuhkan adalah sebagai berikut:

Capital Budget = *Fixed Cost* + *Variable Cost (per bulan)* + *Operational Cost*, yaitu
Rp. 982.000 + Rp. 677.824 + Rp. 543.776 = Rp. 2.203.600

5.2. Business Execution Budget

Berdasarkan hasil trial and error, jumlah porsi per periode produksi adalah 5 porsi.

a. Total Fixed Cost

Total Biaya Tetap adalah *Depreciation Cost* + *Operational Cost*, yaitu Rp. 2.019/ produksi + Rp. 13.595/ produksi = **Rp. 15.614/ produksi**

b. Cost per Unit atau Harga Pokok Penjualan (HPP)

Harga produksi per porsi adalah:

$HPP = (Total\ Fixed\ Cost + Total\ Variable\ Cost) : Total\ Unit\ Produksi\ per\ Produksi$

$$HPP = (Rp. 15.614 + Rp. 84.728) : 5$$

$$HPP = Rp. 100.342 : 5$$

$$HPP = Rp. 20.068,4 / Rp. 20.000$$

c. *Price per Unit*

Harga jual yang ditetapkan per porsi adalah 40% dari HPP, yaitu $(40:100) \times$

$$Rp. 20.000 = Rp. 8.000$$

$$Rp. 20.000 + 8.000 = Rp. 28.000$$

d. *Sold Unit Total (Quantity)*

Proyeksi terjual per produksi adalah **5 pack**

Proyeksi terjual perbulan adalah $5\ pack \times 8\ produksi = 40\ pack/bulan$

e. *Sales Volume*

Proyeksi besaran revenue per bulan adalah $Sold\ Unit\ Total \times Price\ per\ Unit$,
yaitu $40\ porsi \times Rp. 28.000\ per\ porsi = \mathbf{Rp. 1.120.000}$

f. *Cost of Sales*

Biaya produksi untuk sold unit total adalah $Cost\ per\ Unit \times Sold\ Unit\ Total$,
yaitu $Rp. 20.000 \times 40\ porsi = \mathbf{Rp. 800.000}$

g. *Gross Margin*

Margin kotor yang didapatkan per produksi adalah Sales Volume – Cost of Sales, yaitu $Rp. 1.120.000 - Rp. 800.000 = \mathbf{Rp. 320.000\ per\ produksi.}$

h. *Nett Profit*

Nett profit yang didapatkan adalah Gross Margin – Expenses atau biaya tidak langsung (biaya pajak, gaji karyawan dan biaya lainnya agar produk dapat diterima oleh konsumen).

$$\mathbf{Nett\ Profit = 320.000 - Expenses.}$$

$$= 320.000 - 0$$

$$= 320.000$$

5.3. Break Even Point (BEP)

Uraikan *Break Event Point* (biaya pendapatan dan biaya produksi sama nilainya atau sama dengan 0)

BEP = Cost of Sales : Price per Unit

BEP = Rp 800.000 : Rp.28.000

BEP = 28

Jadi, bisnis ini akan mengalami BEP ketika dapat menjual **28 porsi** per produksi.

BAB VI

MARKETING PLAN

6.1. Pricing

Harga produk kami yang kami tetapkan adalah Rp. 28.000/pack dengan mengambil keuntungan sebesar 40% per packnya.

6.2. Product

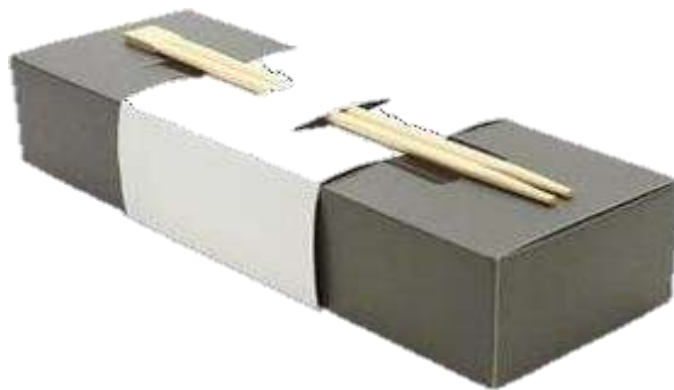
Keunggulan :

- Rasanya yang unik menjadikan produk ini beda dengan varian sushi pada umumnya.
- Memiliki daya tarik yang besar karena menggunakan bumbu rendang yang populer.

Ukuran : 35gr/pcs mocha, 1 pack isi 6

Kemasan : Box kardus E-flute (10x10x5 cm)

Desain :



Gambar 6.1 Desain Packaging

6.3. Place

Lokasi kami adalah di Surabaya, dikarenakan pengadaan bahan baku yang lebih mudah didapatkan serta pasar pemasaran yang cukup luas. sehingga memudahkan dalam pemasaran produk kami.

6.4. Promotion

a. Sponsor

Kami akan menyebarkan informasi tentang produk bisnis ini pada event-event dengan cara memberikan potongan harga di jam/hari tertentu.

b. Social Media

Kami akan menggunakan jaringan social media atau internet untuk mempromosikan produk ini dikarenakan jaman sekarang semua orang sudah menggunakan internet. Karena semua orang menggunakan internet, kami akan membuat halaman khusus seperti akun Instagram. Kami juga akan memasarkan produk ini dengan cara mengendorse/ bekerja sama dengan orang yang terkenal di social media.

BAB VII

ENTREPRENEURSHIP REPORT

7.1. Pengeluaran dan Pemasukan

Berikut rincian pengeluaran dan pemasukan bisnis “Sushi Rendang Tongkol” periode produksi pertama (April 2032).

Tabel 7.1 Pengeluaran (Expenses)

No .	Keterangan	Nama Barang	Jumlah Barang (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1.	Investment	1) Kompor	1	150.000	150.000
		2) Tabung Gas	1	250.000	250.000
		3) Wajan almunium	1	50.000	50.000
		4) Magic com	1	200.000	200.000
		5) Telenan	1	15.000	15.000
		6) Pisau	1	15.000	15.000
		7) Sushi makisu	1	10.000	10.000
			1	50.000	50.000
		8) Sutil	1	15.000	15.000
		9) Saringan	1	15.000	15.000
		10) Sendok	1	12.000	12.000
		11) Food pocessor		200.000	200.000
Total Investment					Rp 982.000 Ket.: Depreciation per produksi = Rp 2.019
2.	Operational	1) Air		10.000	10.000
		2) Gas 10 Kg		250.000	250.000

3.	Production	Bahan Baku:			
		1)Beras	6 Kg	10	60.000
		2)Nori	40 pc	1.000	40.000
		3)Ikan tongkol	40 pc	2.000	80.000
		4)Santan kental	8L	1.000	80.000
		5)Serai	16 batang	1.000	16.000
		6)Daun jeruk	40 lembar 8 sendok	100	4.000
		7)Asam	16 cm	500	4.000
		8)Kayu mani	40 buah	500	4.000
		s	16 buah	100	4.000
		9)Cenke		100	1.600
		h	160 buah		
		10) Bunga lawang		500	80.000
		11) Cabe merah keriting	160 biji		
		g	40 biji	500	80.000
		12) Bawang merah	16 cm	400	16.000
		13) Bawang putih	16 cm 8 sdt	500 500	4.000 4.000
		14) Jahe		500	4.000
		15) Laos	40 biji		
		16) Ketumbar	40 biji	1.000	40.000
		17) Tomat merah	80 biji	1.000	40.000
		18) Tomat hijau	40 biji	500	40.000
		19) Bawang merah		500	20.000
		20) Jeruk			
		3) limau			
Total Production					Rp. 621.600 Ket.: Total dibagi (jumlah

		produksi per bulan)= Rp. 15.540
Total		Rp. 15.540

Jadi, total biaya pengeluaran (*expenses*) periode produksi pertama (April 2022) adalah, **investment depreciation cost per produksi + operational cost per produksi + production cost per produksi = Rp. 277.559**

7.2. Pemasukan/pendapatan (*Income*)

Tabel 7.2 Pendapatan (*Income*)

No.	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total
1.		5	140.000
2.		4	112.000
3.		10	280.000
4.		15	420.000
Total			Rp.952.000

Jadi, total biaya pemasukan (*income*) periode April 2022 adalah Rp. 952.000

7.3. Profit

Profit Penjualan

Profit hasil penjualan periode April 2023 adalah $Profit = Income - Expenses$, yaitu $Rp. 952.000 - 277.559$
 $= 316.304$

7.4. Capaian Target

Target pada financial plan yang seharusnya adalah Rp 1.120.00 perbulannya sedangkan yang kami dapat kurang dari itu.hal ini disebabkan produksi kami yang tidak sesuai target.

7.5. Ulasan Hasil Penjualan

Hasil review dari customer kami cukup memuaskan karena sushi kami memiliki rasa yang berbeda. Karena saat ini kami masih aktif di perkuliahan jadi banyak konsumen yang mengeluhkan agar kami sering membuka pre-ordernya.

7.6. Problem Solving

Berdasarkan hasil *review* dari *customer*, kami harus menambah karyawan di bidang produksi dan pemasaran. Karena di tengah kesibukan kuliah batas produksi seorang diri sangat terbatas

BAB VIII

CLOSING

Tujuan awal kami membuat produk adalah kami ingin menginovasikan makanan yang sama-sama disukai semua kalangan yaitu Sushi dan juga Rendang. Kami ingin memberikan pengalaman baru memakan rendang yang menyenangkan serta lebih sehat karena menggunakan daging ikan tongkol. sejauh ini penjualan kami masih belum mencapai target karena di luar perhitungan kami yang saat ini masih aktif dalam perkuliahan menjadi keterbatasan dalam hal produksi yang menyebabkan kami tidak bisa mencapai target yang dituju. Untuk pengembangan kedepannya kami berencana untuk menambah karyawan di bagian produksi agar kami bisa mencapai target yang diinginkan.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

NOTA PEMBELIAAN BAHAN-BAHAN DAN PENGELUARAN LAINNYA

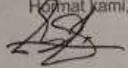
Tuan
Toko

NOTA NO.

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
	1kan pialang		
	laba merah		
	laba putih		
	B. merah		
	B. putih		
	Kaumbar		
	Jahit		
	Kampur		
	Kelapa Kiri		
	Sandi		

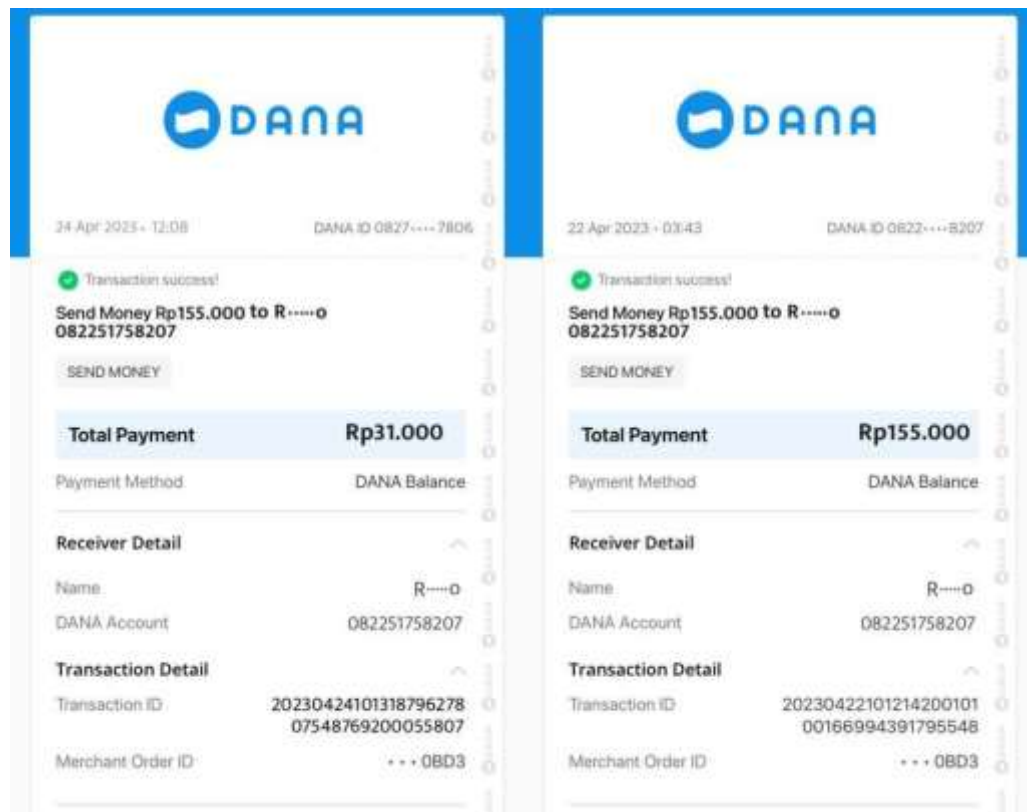
Jumlah Rp. 325.000

Tanda Terima

Hormat kami,


LAMPIRAN 2

NOTA PENJUALAN PRODUK



LAMPIRAN 3

STRATEGI PROMOSI YANG DIGUNAKAN



LAMPIRAN 4

ULASAN PEMBELI

