

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

**PLANT-BASED COOKIES
COOKIES VEGAN**



Disusun oleh:

Angeline Gabriella 21110047

Meliani Rubing Lie 21110004

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2024

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN *CREATIVE MENU* DAN *BUSINESS PLAN* AND *ENTREPRENEUR PLANT-BASED COOKIES*

Nama : Angeline Gabriella, Meliani Rubing Lie
NIM : 21110047, 21110004
Judul : Plant-Based Cookies

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *Creative Menu* dan *Business Plan and Entrepreneur*, pada hari Senin, 5 Juni 2023.

Surabaya, 02 April 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN : 0728079105

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.
NIDN : 0722127903

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Kami bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Angeline Gabriella, Meliani Rubing Lie
NIM : 21110047, 21110004
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan : Laporan *Creative Menu* dan *Business Plan Entrepreneur* Plant-Based Cookies

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Creative Menu* dan *Business Plan 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, kami bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang mata kuliah *Creative Menu* dan *Business Plan Entrepreneur*.

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

Surabaya, 02 April 2024

Yang Menyatakan,



Meliani Rubing Lie
NIM: 21110004

Yang Menyatakan,



Angeline Gabriella
NIM: 21110047

LAPORAN CREATIVE MENU PLANT-BASED COOKIES



**ANGELINE GABRIELLA
MELIANI RUBING LIE**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
SURABAYA
2022/2023**

LAPORAN CREATIVE MENU PLANT-BASED COOKIES



Disusun oleh:

**ANGELINE GABRIELLA
MELIANI RUBING LIE**

**21110047
21110004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
SURABAYA
2022/2023**

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatnya, penyetaan, dan pertolongan-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan menu creative akhir semester 3 yang berjudul “Plant-based Cookies” dengan tepat waktu.

Dalam menyelesaikan penulisan tugas ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing utama di mata kuliah Menu Creative.
2. Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par. selaku mentor dalam pembuatan produk Menu Creative

Tidak ada manusia yang sempurna dan pasti ada kelebihan dan kekurangan, demikian penulis dalam membuat laporan ini dan pastilah ada kekurangan maupun kelebihan tersendiri bagi para pembaca. Dan penulis sangat bersyukur apabila tugas ini dapat bermanfaat bagi para pembaca untuk menjadi referensi. Akhir kata, mohon maaf jika terdapat kesalahan dalam penulisan dan terimakasih

Surabaya, 21 November 2022

Penulis

ABSTRAK

Plant-based Cookies

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis sehingga pertumbuhan berbagai jenis tanaman di Indonesia menjadi subur, salah satunya sayuran. Hal ini menyebabkan stok sayuran di Indonesia melimpah, tetapi masyarakat di Indonesia kurang mengkreasikan produk dari sayuran. Plant-based Cookies merupakan kreasi produk sayuran menjadi produk makanan ringan siap jual. Pada proses pembuatan Plant-based Cookies menggunakan bahan-bahan nabati seperti margarin dan tidak menggunakan telur. Karakteristik produk ini berbentuk bulat pipih seperti layaknya kukis dipasaran, serta memiliki rasa khas yang ditonjolkan setiap varian kukis. Tekstur produk ini renyah seperti kukis pada umumnya, tetapi lembut di dalam karena menggunakan *brown sugar*. Produk Plant-based Cookies merupakan sebuah produk yang mengabungkan dua jenis bahan makanan, yaitu kukis dan sayuran sehingga dapat memberikan cita rasa baru. Selain itu produk ini juga mendukung pola makan *plant-based*.

Kata kunci: *Cookies; Plant-based Cookies; kelor; daun pepaya*

ABSTRACT

Plant-based Cookies

Indonesia is a country with a tropical climate so that the growth of various types of plants in Indonesia to be fertile, in particular vegetables. It causes the vegetables stocks to become redundant, yet the community has not been able to create it into a new product that has more selling values. Plant-based Cookies are a creation of vegetable products into ready-to-sell snack products. In the process of making Plant-based Cookies, it used vegetables ingredients, and without eggs. The characteristics of Plant-based Cookies are flat round like cookies on the markets, and have a distinctive flavor that is highlighted by each variant of cookies. The texture is crunchy, yet soft in the inside from the brown sugar. Plant-based Cookies is a product that combines two types food ingredients, cookie and vegetable that give a new taste. Besides, it also supports a plant-based diet.

Keywords: *Cookies; Plant-based Cookies; moringa; papaya leaf*

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
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. Cookies.....	3
2.2. <i>Plant-based</i>	4
2.3. Kelor.....	5
2.4. Daun Pepaya.....	6
2.5. Plant-based Cookies.....	7
BAB III PENGOLAHAN PRODUK.....	11
3.1. Bahan-Bahan	11
3.2. Peralatan	11
3.3. Tahap Pembuatan	12
3.4. Karakteristik Produk.....	14
3.5. Kemasan Produk.....	15
BAB IV PENUTUP	16
4.1. Kesimpulan.....	16
4.2. Saran.....	16
 DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Bubuk Daun Kelor	11
Gambar 3.2 Bubuk Daun Pepaya.....	11
Gambar 3.3 Sendok Takar.....	12
Gambar 3.4 Bahan-bahan yang Dibutuhkan	12
Gambar 3.5 Pencampuran Gula, Brown Sugar, Margarin	13
Gambar 3.6 Adonan Kukis	13
Gambar 3.7 Baking Soda yang Sudah Aktif	13
Gambar 3.8 Kukis yang Sudah Jadi	14
Gambar 3.9 Kemasan.....	15

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terletak di garis khatulistiwa sehingga seluruh wilayahnya beriklim tropis. Kondisi curah hujan tinggi dan intensitas cahaya matahari yang cukup menyebabkan pertumbuhan berbagai jenis tanaman di Indonesia menjadi subur. Menurut data dari MAGMA, Indonesia terkenal memiliki banyak gunung berapi yang masih aktif. Akibatnya, sebagian tanah di Indonesia adalah tanah vulkanik. Tanah vulkanik sangat cocok untuk pertanian dan perkebunan karena tanah vulkanik memiliki tingkat kesuburan yang tinggi. Hal ini berpengaruh langsung pada aktivitas produksi para petani. Petani Indonesia dapat dengan mudah menanam berbagai jenis sayuran seperti kelor, bayam, wortel, dan lain sebagainya. Namun pemanfaatan jenis sayuran ini masih terbatas. Masyarakat biasa menggunakan sayuran-sayuran sebagai bahan pelengkap dalam masakan sehari-hari.

Di Indonesia, kukis atau *cookies* termasuk makanan ringan yang populer di masyarakat. Direktur Jenderal Industri Kecil Menengah Kementerian Perindustrian Euis Saedah mengatakan bahwa industri pembuatan kukis di beberapa daerah meningkat tajam. Industri kukis di Jawa Timur sudah naik sebesar 40% dan di Jawa Tengah naik 30%, sehingga rata-rata kenaikan mencapai 50%. Menurut Marnuariyani pemilik industri kue kering Lumintu, penjualan kukis juga meningkat tajam apalagi pada bulan Ramadhan. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa kukis di Indonesia termasuk makanan ringan yang disukai banyak orang.

Jika dilihat dari stok sayuran yang melimpah dan kesukaan orang Indonesia pada kukis, penulis ingin membuat Plant-based Cookies dari sayuran kelor dan daun pepaya. Kelor dan daun pepaya adalah sayuran yang mudah ditemui di Indonesia dan harganya murah. Pengolahan dua jenis sayuran ini mudah, tidak memerlukan perlakuan khusus untuk mengolahnya. Oleh karena itu penulis ingin memanfaatkan stok sayuran yang melimpah di Indonesia sekaligus menaikkan harga jualnya setelah diolah menjadi kukis.

1.2 Keuntungan bagi Penjual

Sebagai produk yang memiliki nilai jual, Plant-based Cookies tentunya memberikan keuntungan bagi penjual sebagai berikut:

- 1) Harga bahan produksi kukis lebih terjangkau dibandingkan kue-kue lainnya dan bahan baku pembuatan kukis lebih mudah didapatkan.
- 2) Kukis merupakan makanan ringan yang kering sehingga masa penyimpanannya lebih lama.
- 3) Kukis merupakan sesuatu yang umum di Indonesia sehingga lebih mudah untuk menemukan target pasarnya.

1.3 Keuntungan bagi Pembeli

Keuntungan tidak hanya didapatkan oleh penjual saja, tetapi pembeli juga mendapatkan keuntungan dari produk Plant-based Cookies, yaitu:

- 1) Memberikan cita rasa yang unik karena relatif jarang ditemui di pasaran, khususnya Indonesia.
- 2) Secara tidak langsung pembeli dapat mengonsumsi sayuran melalui kukis ini.
- 3) Dapat dinikmati oleh vegetarian, khususnya *vegan* karena sama sekali tidak menggunakan bahan-bahan dari hewani beserta turunannya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Cookies

Kukis pertama kali ditemukan oleh seorang pembuat kue asal Persia secara tidak sengaja (Kusrini, 2020). Awalnya pembuat kue itu ingin membuat kue ulang tahun dalam skala besar. Sebelum memanggang semua adonannya, pembuat kue itu mengambil sedikit adonannya untuk menguji suhu oven. Adonan kecil yang dipanggang itu ternyata menjadi kering dan renyah, serta rasanya tidak kalah enak dengan kue buatannya.

Mengutip dari J&C Cookies, kata kukis berasal dari bahasa Belanda *keokje* yang artinya kue kecil, sesuai dengan bentuk kukis saat itu. Kukis merupakan kue kering yang dibentuk kecil, memiliki rasa yang manis, teksturnya ringan dan renyah. Pada umumnya kukis terbuat dari campuran tepung, gula, dan telur. Ciri khas kukis adalah memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi serta kadar air rendah (kurang dari 5%), sehingga bertekstur renyah apabila dikemas (Brown, 2000). Berdasarkan data dari Survey Konsumsi Pangan Indonesia pada tahun 2014 hingga 2018, rata-rata konsumsi kue kering/ cookie masyarakat Indonesia sebesar 33,314% dan konsumsi roti manis sebesar 23,375% (Kementerian Pertanian RI, 2020). Itu berarti kukis termasuk dalam camilan yang digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan ringan.

Menurut Ahmad, beberapa negara memiliki jenis kukis yang berbeda-beda. Jenis-jenis kukis dari berbagai negara adalah sebagai berikut:

1) *Choco Chips Cookies*

Kukis ini berasal dari Negeri Paman Sam, yaitu Amerika Serikat. Kukis jenis ini paling populer di seluruh dunia termasuk di Indonesia. Kukis ini memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan kukis lainnya. Namun di Indonesia, kukis ini dijual dengan tekstur yang lebih kering.

2) *Alfajores*

Alfajores merupakan kukis asal Argentina yang berisi selai manis dibagian tengahnya. Selai yang digunakan biasanya terbuat dari susu karamel (*dulce de leche*), almond, dan rempah-rempah.

3) *Paprenjak*

Kukis ini berasal dari Kroasia dengan cita rasa yang unik. Berbeda dengan kukis lainnya yang memiliki rasa manis, kukis ini mengandung campuran madu, lada hitam, kayu manis, pala, cengkeh, dan berbagai macam rempah lainnya. Selain bahannya yang unik, kukis ini biasanya dicetak dengan motif binatang atau buah-buahan.

4) *Amaretti*

Kukis ini berasal dari Italia dan dikembangkan oleh biara pada masa *Renaissance*. *Amaretti* adalah cikal bakal dari *macaroon*. Berbeda dengan *macaroon*, *amaretti* memiliki rasa almond yang lebih kuat, tetapi memiliki tekstur yang sama dengan *macaroon*.

5) *Stroopwafle*

Stroopwafle merupakan jenis kukis yang berasal dari Gouda, Belanda. Kukis ini adalah wafel yang sudah terbelah lalu diisi sirup karamel. Kukis ini seringkali disajikan sebagai penutup gelas teh maupun kopi.

2.2 Plant-Based

Istilah *plant-based* pertama kali diperkenalkan oleh T. Colin Campbell saat mempelajari bagaimana pola makan nabati berdampak pada kanker (Sweegen, 2022). Campbell ingin menggambarkan pola makan berbasis sayuran yang dapat diterapkan tanpa menghapus semua produk hewani dari pola makan. Mengutip dari Kemenkes Indonesia, *plant-based* adalah pola makan yang menambah jumlah konsumsi produk nabati seperti sayuran, buah, kacang-kacangan, dan serelia.

Menurut Clem dan Barthel, pola makan *plant-based* digolongkan menjadi lima macam, yaitu:

1) Vegetarian

Vegetarian diperbolehkan untuk mengonsumsi turunan produk hewani seperti telur dan susu. Terdapat beberapa jenis vegetarian, seperti *lacto-vegetarian* dan *ovo-vegetarian*. *Lacto-vegetarian* adalah vegetarian yang memperbolehkan konsumsi produk susu, tetapi tidak diperbolehkan mengonsumsi telur. *ovo-vegetarian* adalah vegetarian

yang memperbolehkan konsumsi telur, tetapi tidak diperbolehkan mengonsumsi produk susu.

2) *Vegan*

Vegan menghindari semua bentuk produk hewani untuk dikonsumsi. Selain makanan yang dikonsumsi, para pelaku *vegan* biasanya menghindari pakaian, kosmetik, barang-barang yang terbuat dari hewan.

3) *Pescatarian*

Istilah *pescatarian* diambil dari kata *pesce* yang berarti ikan dan *-tarian* diambil dari kata vegetarian. *Pescatarian* adalah pola makan yang tidak mengonsumsi daging, tetapi masih mengonsumsi ikan dan hewan laut lainnya. *Pescatarian* juga diperbolehkan mengonsumsi makanan vegetarian seperti telur dan susu.

4) *Whole Food Plant Based*

Pola makan ini sama seperti *vegan* hanya saja lebih sehat karena rendah lemak. Menurut Sarrah Mita seorang *Nutrition & Plant-based Coach* Jakarta, pola makan ini tidak mengonsumsi makanan yang terlalu banyak diproses, menghindari gula dan karbohidrat sederhana sehingga lebih banyak nutrisi yang dapat diserap oleh tubuh.

5) *Flexitarian*

Flexitarian merupakan salah satu pola makan yang masih mengonsumsi produk hewani dan turunannya. Sesuai namanya, pola makan ini lebih fleksibel daripada vegetarian atau *vegan*.

2.3 Kelor

Kelor adalah tanaman hijau berupa pohon dengan kayu yang lunak. Daun tanaman kelor memiliki karakteristik bersirip tak sempurna, kecil, berbentuk telur, sebesar ujung jari. Kelor dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis pada semua jenis tanah serta tahan terhadap musim kering dengan toleransi terhadap kekeringan sampai enam bulan. Selain itu, kelor mudah ditanam dan tidak memerlukan perawatan yang intensif (Simbolan dan Katharina, 2007). Adapun klasifikasi tanaman kelor adalah sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i> (Tumbuhan)
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i> (Tumbuhan Berbunga)
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i> (Tumbuhan Dikotil)
Ordo	: <i>Brassicales</i>
Famili	: <i>Moringaceae</i>
Genus	: <i>Moringa</i>
Spesies	: <i>Moringa oleifera</i> L.

Pada bidang pangan, tanaman kelor telah digunakan untuk mengatasi malnutrisi terutama untuk balita dan ibu menyusui (Veni. 2013). Menurut dr. Airindya Bella (dalam alodokter.com), manfaat tanaman kelor sebagai berikut:

- 1) Melancarkan produksi ASI karena mengandung fitosterol.
- 2) Memperkuat daya tahan tubuh karena mengandung vitamin C.
- 3) Menjaga kesehatan jantung karena mengandung antioksidan.
- 4) Menjaga kesehatan kulit karena mengandung asam oelat.
- 5) Menghambat pertumbuhan sel kanker karena mengandung antioksidan.

Daun tanaman kelor dapat dikonsumsi dalam kondisi segar, dimasak, atau disimpan dalam bentuk tepung selama beberapa bulan tanpa terjadi kehilangan nilai gizi. Proses pengolahan daun kelor menjadi tepung akan dapat meningkatkan nilai kalori, kandungan protein, kalsium, zat besi dan vitamin A. Hal ini disebabkan karena pada saat proses pengolahan daun kelor menjadi tepung akan terjadi pengurangan kadar air yang terdapat dalam daun kelor (Winarti, 2010). Oleh karena itu kelor menjadi sayuran yang tepat untuk ditambahkan dalam pembuatan kukis.

2.4 Daun Pepaya

Daun pepaya adalah daun yang berasal dari tumbuhan pepaya. Klasifikasi pepaya adalah sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i> (Tumbuhan)
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i> (Tumbuhan Berbunga)
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i> (Tumbuhan Dikotil)
Ordo	: <i>Violales</i>
Famili	: <i>Caricaceae</i>
Genus	: <i>Carica</i>

Spesies : *Carica papaya L.*

Daun pepaya mengandung banyak senyawa seperti enzim papain, alkaloid karpaina, pseudo-karpaina, glikosid, karposid dan saponin, sakarosa, dekstrosa, dan levulosa (Dalimartha, 2003). Dikutip dari Halodoc, adapun manfaat daun pepaya sebagai berikut:

- 1) Mengobati demam berdarah karena enzim papain dapat meningkatkan trombosit.
- 2) Menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri karena mengandung senyawa karpain.
- 3) Melancarkan pencernaan karena mengandung enzim papain.
- 4) Menjaga kesehatan kulit karena enzim papain dalam daun pepaya dapat mengangkat sel kulit mati.

2.5 Plant-based Cookies

Plant-based Cookies merupakan gabungan dari satu jenis sayuran dengan makanan ringan kukis. Produk Plant-based Cookies ini memiliki perbedaan dibandingkan dengan kukis lainnya, karena mengandung sayuran tertentu. Sayuran yang digunakan juga berasal dari sayuran asli sehingga tidak mengandung bahan pengawet atau bahan tambahan pangan lainnya. Lemak yang digunakan dalam pembuatan Plant-based Cookies berasal dari lemak nabati, yaitu margarin sehingga kukis ini cocok dikonsumsi oleh vegetarian maupun *vegan*.

Dalam pembuatan Plant-based Cookies, terdapat beberapa bahan seperti:

1) Oatmeal

Oatmeal adalah gandum utuh dan merupakan karbohidrat kompleks sehingga membutuhkan waktu yang lama untuk dicerna tubuh. Oatmeal sering digunakan dalam pola hidup sehat karena kandungan kalornya yang kecil. Penggunaan oatmeal dalam kukis dapat menambah kandungan nutrisi dalam kukis dibandingkan dengan penggunaan tepung biasa. Selain itu oat dapat memberikan rasa yang unik pada kukis

Dilansir dari Harvard T.H. Chan School of Public Health, terdapat berbagai macam oat yang beredar, seperti *steel cut oat*, *rolled*

oat, dan *quick oat*. *Steel cut oat* adalah oat utuh yang belum melalui banyak proses pemasakan selama pengolahannya. *Steel cut oat* memiliki tekstur yang *chewy* dan memiliki cita rasa *nutty* yang kuat dibanding oat lainnya. *Quick oat* hampir sama seperti oat instan, tetapi proses pemasakan selama pengolahannya lebih cepat daripada oat instan. *Rolled oat* adalah jenis oat yang telah dikupas kemudian dikukus hingga teksturnya sedikit lunak dan dipipihkan dengan alat penggilas.

Tidak semua oat cocok untuk dicampurkan kedalam adonan kukis. Jenis oat paling cocok adalah *quick oat*. Dibandingkan dengan *steel cut oat* dan *rolled oat*, *quick oat* memiliki daya serap tinggi sehingga mudah tercampur dalam adonan. Namun tidak menutup kemungkinan *steel cut oat* dan *rolled oat* digunakan dalam pembuatan kukis. Hanya saja produk yang dihasilkan akan memiliki tekstur yang berbeda (Rattray, 2022).

2) Tepung Terigu

Tepung terigu dibedakan menjadi tiga jenis berdasarkan kandungan proteinnya, yaitu tepung terigu protein rendah, tepung terigu protein sedang, dan tepung terigu protein tinggi. Tepung terigu protein rendah memiliki kandungan protein dibawah 10%. Tepung ini cocok digunakan untuk kue-kue kering seperti kukis karena memberikan tekstur renyah dan garing. Tepung terigu protein sedang memiliki kandungan protein sekitar 11-13%. Tepung ini dikenal sebagai tepung serbaguna karena memberikan tekstur yang tidak terlalu lengket dan tidak terlalu renyah. Namun tepung ini dapat digunakan dalam pembuatan kukis karena dapat memberikan struktur kukis yang kokoh. Tepung terigu protein tinggi memiliki kandungan protein sekitar 14-16%. Tepung ini memberikan tekstur yang kenyal dan elastis sehingga cocok digunakan dalam pembuatan mie dan roti (Syarbini, 2013).

3) Margarin

Margarin adalah produk berbentuk emulsi padat atau semi padat yang terbuat dari 80% lemak nabati dan 16% air (Wahyuni dkk., 1988

dalam Anonim, 2014). Pembuatan margarin bertujuan sebagai pengganti mentega dengan wujud, bau, rasa, dan nilai gizi yang hampir sama dengan mentega. Minyak nabati yang sering digunakan dalam pembuatan margarin adalah minyak kelapa, minyak inti sawit, minyak biji kapas, minyak wijen, minyak kedelai dan minyak jagung. Minyak nabati umumnya berwujud cair, karena mengandung asam lemak tidak jenuh, seperti asam oleat, linoleat dan linolenat. Margarin cenderung digunakan dalam pembuatan kukis karena harganya relatif lebih rendah daripada mentega. Dalam pembuatan kukis, aroma margarin kurang enak, tetapi dapat memberikan tekstur yang bagus dan kokoh. Oleh karena itu, pemilihan merk margarin sangat berpengaruh dalam hasil produk nantinya.

4) Gula

Gula atau sukrosa adalah senyawa organik terutama golongan karbohidrat. Secara umum gula dibedakan menjadi dua, yaitu monosakarida dan disakarida. Gula pasir dan *brown sugar* termasuk dalam golongan disakarida. Gula merupakan bahan makanan yang higroskopis karena dapat menyerap cairan yang ada di dalam adonan dan membuat kukis lebih renyah. *Brown sugar* dapat memberikan tekstur yang *chewy* dan *moist* karena brown sugar menjebak udara yang keluar saat proses pemasakan. Selain itu, *brown sugar* juga dapat memberikan aroma dan rasa yang lebih khas pada kukis.

5) Bubuk Sayuran

Bubuk sayuran yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah bubuk kelor dan bubuk daun pepaya. Bubuk sayur merupakan sayuran segar yang diekstraksi ke dalam bentuk bubuk. Bubuk ini sebagai bahan utama dari setiap varian Plant-based Cookies.

6) Baking Powder dan Baking Soda

Baking powder adalah bubuk pengembang yang selalu ada dalam setiap resep kue. Baking powder mengandung basa (*sodium bikarbonat*) sekaligus asam yang diperlukan untuk mengembangkan bahan atau adonan. Baking powder mengandung 100% *sodium*

bikarbonat dan bereaksi ketika dicampurkan asam. Baking soda dapat membantu kukis yang dipanggang menjadi lebih renyah, sedangkan baking powder dapat membuat kukis mengembang saat dipanggang.

BAB III

PENGOLAHAN PRODUK

3.1 Bahan – Bahan

Bahan – bahan yang dibutuhkan untuk membuat produk kukis adalah sebagai berikut :

- 1) Adonan dasar kukis
 - a. 62 gr *all purpose flour*
 - b. 120 gr *oatmeal*
 - c. 50 gr gula
 - d. 50 gr *brown sugar*
 - e. 140 gr margarin
 - f. Garam secukupnya
 - g. $\frac{1}{4}$ sendok teh *baking powder*
 - h. $\frac{1}{4}$ sendok teh *baking soda*
 - i. Perasan lemon untuk mengaktifkan baking soda
 - j. 15gr bubuk sayuran



Gambar 3.1 Bubuk Daun Kelor



Gambar 3.2 Bubuk Daun Pepaya

3.2 Peralatan

Peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kukis yaitu:

- 1) Timbangan
- 2) Mangkuk
- 3) *Cutting board*
- 4) Pisau
- 5) Sendok takar

- 6) Spatula
- 7) *Mixer*
- 8) Oven
- 9) *Tray*
- 10) *Hand glove*



Gambar 3.3 Sendok Takar

3.3 Tahap Pembuatan

Langkah pembuatan Plant-based Cookies adalah sebagai berikut:

- 1) Adonan dasar kukis
 - a. Masukkan margarin, *brown sugar*, dan gula kedalam satu mangkuk.



Gambar 3.4 Bahan-bahan yang Dibutuhkan

- b. Campurkan bahan – bahan tersebut dengan *mixer* kecepatan tinggi hingga tercampur rata.



Gambar 3.5 Pencampuran Gula, Brown Sugar, dan Margarin

- c. Hancurkan *oatmeal* sampai menjadi *oat flour* dengan menggunakan blender.
- d. Masukkan *all purpose flour*, *oatmeal*, dan garam lalu campurkan dengan *mixer* kecepatan rendah sampai terbentuk adonan.



Gambar 3.6 Adonan Kukis

- e. Campurkan perasan lemon dan *baking soda* kedalam mangkuk untuk mengaktifkan *baking soda* hingga bergelembung.



Gambar 3.7 Baking Soda yang Sudah Aktif

- f. Campurkan *baking soda* yang sudah aktif dan *baking powder* dan diaduk menggunakan spatula hingga tercampur rata.

- g. Bagilah adonan dasar kukis menjadi dua, lalu masing-masing dicampurkan dengan bubuk sayuran sebanyak 15g.
- h. Ambil per 15gr, bulatkan dengan tangan hingga membentuk adonan kukis.
- i. Panggang adonan kukis di dalam oven selama 15 menit dengan suhu 150°C. Turunkan kelembapan oven hingga 60% lalu panggang kembali kukis selama 10 menit sampai adonan kukis berubah warna menjadi kecoklatan.



Gambar 3.8 Kukis yang Sudah Jadi

3.4 Karakteristik Produk

Produk Plant-based Cookies memiliki karakteristik diantara lain :

1) Warna

Warna dari kukis sayuran ini adalah hijau kecoklatan. Varian daun pepaya memiliki warna lebih gelap dibandingkan varian kelor.

2) Bentuk

Kukis ini memiliki bentuk bulat pipih seperti bentuk kukis pada umumnya. Bentuk ini dipilih karena penulis ingin menyesuaikan dengan kebanyakan kukis yang ada di pasaran.

3) Tekstur

Tekstur yang dimiliki Plant-based Cookies ini yaitu renyah di luar dan lembut di dalam.

4) Aroma

Aroma yang dihasilkan dari kukis adalah aroma daun kelor dan daun pepaya bercampur dengan aroma dari *brown sugar*.

5) Rasa

Rasa yang dimiliki produk kukis ini tidak terlalu manis serta menonjolkan rasa khas setiap variannya.

3.5 Kemasan Produk

Produk Plant-based Cookies menggunakan kemasan *standing pouch bag* dari material *kraft paper* sehingga dapat melindungi produk dari air (Gambar 3.9). Bagian depannya dibuat *transparent* supaya konsumen dapat melihat bentuk produk yang dijual. Kemasan produk menggunakan *pouch bag* yang dilengkapi dengan *ziplock* untuk menjaga kerenyahan kukis. Selain itu penulis memilih kemasan pouch bag ini karena harganya lebih murah dan praktis dibandingkan kemasan lainnya.



Gambar 3.9 Kemasan

BAB IV

PENUTUP

4.1 Simpulan

Plant-based Cookies merupakan kreasi produk yang dibuat dengan tujuan memanfaatkan stok sayuran yang berlimpah di Indonesia. Daun pepaya dan kelor menjadi sayuran pilihan penulis karena mudah didapat dan harganya murah. Selain itu, dua jenis sayuran ini tidak memerlukan pengolahan khusus dan rasanya enak. Bahan yang digunakan untuk membuat kukis ini bersumber dari nabati, sehingga dapat dikonsumsi untuk vegetarian khususnya *vegan*.

4.2 Saran

Saran yang bermanfaat bagi produk ini yaitu dapat memaksimalkan rasa dan penampilan sehingga lebih menarik konsumen. Selain itu perlu adanya pengembangan kemasan produk sebagai salah satu daya tarik bagi pembeli.

DAFTAR PUSTAKA

- MAGMA. Tingkat aktivitas gunung api. Diakses pada November 29, 2022, dari <https://magma.esdm.go.id/v1/gunung-api/tingkat-aktivitas>
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Diakses pada Desember 9, 2022 dari <https://kemenperin.go.id/artikel/3854/Industri-Kue-Kering-Meningkat-Tajam>
- Kusrini, Maria Yuliana. (2020). *Sejarah Cookies, kudapan favorit saat ngeteh atau ngopi*. yukmakan.com. 29 April 2020. (Online), <https://www.yukmakan.com/post/sejarah-cookies-kudapan-favorit-saat-ngeteh-atau-ngopi>
- J&C Cookies. *Awal mula kue kering cookies*. Diakses pada November 20, 2022, dari <https://jnc.co.id/awal-mula-kue-kering-cookies/>
- Brown, Amy Christine. 2000. *Understanding food: principles and preparation*. Belmont: Wadsworth Inc.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. "Statistik Konsumsi Pangan 2018". Diakses November 29, 2022, dari http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html.
- Ahmad, Fahmi. *Cookies adalah: pengertian, ciri, jenis, dan bahan pembuatnya*. amesbostonhotel.com. (Online). <https://www.amesbostonhotel.com/cookies-adalah/>
- Sweegen. *How 'plant based' has evolved over the years*. Diakses pada November, 20, 2022, dari <https://sweegen.com/newsroom/how-plant-based-has-evolved-over-the-years>
- Clem, Julia & Brandon Barthel. (2021). *A look at plant-based diets*. Missouri medicine vol. 118,3 (2021): 233-238. doi: 10.1097/HJH.0000000000002604
- Simbolan, J.M. dan Katharina, N. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Kanisius. Yogyakarta
- Identitas Universitas Hasanuddin. "Cegah Gizi Buruk dengan Ekstrak Daun Kelor". Diakses Januari 29, 2023, dari <https://identitasunhas.com/cegah-gizi-buruk-dengan-ekstrak-daun-kelor/>
- Alodokter. *9 manfaat daun kelor bagi kesehatan*. Diakses pada Januari, 29, 2023, dari <https://www.alodokter.com/kandungan-dan-manfaat-daun-kelor-bagi-kesehatan>

- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dalimartha, S. 2003. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia: Jilid 3. Jakarta: Puspa Swara.
- Halodoc. *Tidak sekadar pahit, ini manfaat daun pepaya bagi tubuh*. Diakses pada Januari, 29, 2023, dari <https://www.halodoc.com/artikel/tidak-sekadar-pahit-ini-manfaat-daun-pepaya-bagi-tubuh>
- Harvard T.H. Chan School of Public Health. *Oats*. (Online). <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/food-features/oats/>
- Rattray, Diana. (2022). *The differences between rolled, steel-cut, instant oats, and more*. thespruceeats.com. 9 Desember 2022. (Online), <https://www.thespruceeats.com/differences-between-rolled-steel-cut-instant-oats-3054045>
- Syarbini, M. 2013. Referensi komplet a-z bakery fungsi bahan, proses pembuatan roti, panduan menjadi bakepreneur cetakan ke-1. Solo: seledwort Serangkai Pustaka Mandiri.
- Wahyuni. 1988. Margarin. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

BUSINESS PLAN AND ENTERPRENERSHIP REPORT
PLANT-BASED COOKIES



Dirancang oleh:

ANGELINE GABRIELLA 21110047
MELIANI RUBING LIE 21110004

PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2023

LEMBAR PERSETUJUAN
BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEURSHIP REPORT

NAMA : Angeline Gabriella, Meliani Rubing Lie
NIM : 21110047, 21110004
ANGKATAN : 2021
PROGRAM STUDI : DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
NAMA BISNIS/ PRODUK : Plant-Based Cookies

Pembimbing I,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN : 0728079105

Pembimbing II,



Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN : 0711107505

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatnya, pernyetaan, dan pertolongan-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan Business Plan & Enterprenership untuk produk Cookies Kepo dengan tepat waktu.

Dalam menyelesaikan penulisan tugas ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par selaku dosen pembimbing utama di mata kuliah Business Plan & Enterprenership.
2. Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par. selaku mentor dalam pembuatan produk Cookies Kepo.
3. Bawa Mulyono Hadi, Drs., M.M. selaku dosen Culinary Business pada semester sebelumnya.

Tidak ada manusia yang sempurna dan pasti ada kelebihan dan kekurangan, demikian penulis dalam membuat laporan ini dan pastilah ada kekurangan maupun kelebihan tersendiri bagi para pembaca. Dan penulis sangat bersyukur apabila tugas ini dapat bermanfaat bagi para pembaca untuk menjadi referensi. Akhir kata, mohon maaf jika terdapat kesalahan dalam penulisan dan terimakasih

Surabaya, 09 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	II
BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEURSHIP REPORT	II
KATA PENGANTAR.....	III
DAFTAR ISI	IV
DAFTAR TABEL	VI
DAFTAR GAMBAR.....	VII
BUSINESS PLAN	VIII
BAB I BUSINESS OVERVIEW.....	1
1.1 Background	1
1.2 Product	1
1.3 Competitive Advantage.....	2
1.4 Vission & Mission	2
1.5 Goal & Benefit	2
BAB II MARKET ANALYSIS.....	3
2.1 Target Market	3
2.2 Competitor.....	3
2.3 Competitive Analysis.....	3
2.4 SWOT Analysis	4
BAB III HUMAN RESOURCE PLAN	7
BAB IV PRODUCTIONAL/OPERATIONAL PLAN	9
4.1 Overview	9
4.2 Pemilihan Supplier dan Pembelian Bahan Baku	9
4.3 Penerimaan Bahan Baku	10
4.4 Proses Produksi	11
4.5 Pengemasan dan Pendistribusian Produk.....	12
BAB V FINANCIAL PLAN	13
5.1 Business Preparation Budget	13
5.2 Business Execution Budget	14
5.3 Break Even Point (BEP)	15
5.4 Profit/Income Sharing	16
BAB VI MARKETING PLAN	17
6.1 Product	17
6.2 Price	18
6.3 Promotion	18

6.4	Place	19
-----	-------------	----

BAB VII ENTREPRENEURSHIP REPORT

7.1	Pengeluaran dan Pemasukan	
7.2	Profit	
7.3	Ulasan Hasil Penjualan	
7.4	Problem Solving	

BAB VIII CLOSING

DAFTAR TABEL

2.1	Kelebihan Cookies Kepo dibandingkan dengan kompetitor	4
2.2	Kelemahan Cookies Kepo dibandingkan dengan kompetitor.....	5
5.1	Fixed cost.....	13
5.2	Variable cost	13
5.3	Operational cost	14
7.1.1	Pengeluaran (E xpenses).....	20
7.1.2	Pemasukan/Pendapatan (Income)	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	8
Gambar 4.1 Diagram Alur Pengadaan Bahan Baku.....	9
Gambar 4.2 Diagram Alur Penerimaan Bahan Baku	10
Gambar 4.3 Diagram Alur Proses Produksi.....	11
Gambar 4.4 Diagram Alur Pengemasan dan Pendistribusian	12
Gambar 7.1 Review Cookies Kepo	22
Gambar 7.2 Foto Nota Pembeli.....	23
Gambar 7.3 Foto Nota Pembeli.....	24
Gambar 7.4 Foto Nota Pembeli.....	25
Gambar 7.5 Foto Nota Pembeli.....	26
Gambar 7.6 Foto Nota Pembeli.....	27

BUSINESS PLAN



Informasi Usaha :

Nama Usaha : Plant-Based Cookies

Alamat : Surabaya

No. Telepon : 082236455626

BAB I

BUSINESS OVERVIEW

1.1 Background

Indonesia merupakan negara beriklim tropis sehingga menyebabkan pertumbuhan berbagai jenis tanaman di Indonesia menjadi subur. Menurut data dari MAGMA, Indonesia terkenal memiliki banyak gunung berapi yang masih aktif. Akibatnya, sebagian tanah di Indonesia adalah tanah vulkanik. Tanah vulkanik sangat cocok untuk pertanian dan perkebunan karena tanah vulkanik memiliki tingkat kesuburan yang tinggi. Hal ini berpengaruh langsung pada aktivitas produksi para petani. Petani Indonesia dapat dengan mudah menanam berbagai jenis sayuran seperti kelor, bayam, wortel, dan lain sebagainya. Namun pemanfaatan jenis sayuran ini masih terbatas. Masyarakat biasa menggunakan sayuran-sayuran sebagai bahan pelengkap dalam masakan sehari-hari.

Di Indonesia, kukis atau *cookies* termasuk makanan ringan yang populer di masyarakat. Direktur Jenderal Industri Kecil Menengah Kementerian Perindustrian Euis Saedah mengatakan bahwa industri pembuatan kukis di beberapa daerah meningkat tajam. Industri kukis di Jawa Timur sudah naik sebesar 40% dan di Jawa Tengah naik 30%, sehingga rata-rata kenaikan mencapai 50%. Menurut Marnuariyani pemilik industri kue kering Lumintu, penjualan kukis juga meningkat tajam apalagi pada bulan Ramadhan. Dilihat dari kesukaan orang Indonesia pada kukis dan stok sayuran yang melimpah, penulis ingin membuat Plant-based Cookies dari sayuran kelor dan daun pepaya. Penulis memilih sayuran ini karena pengolahannya sangat mudah dan tidak banyak produk Plant-based Cookies di pasaran.

1.2 Product

Produk Plant-based Cookies kami bernama Cookies Kepo yang merupakan gabungan dari satu jenis sayuran dengan makanan ringan kukis. Sayuran yang digunakan berasal dari sayuran asli sehingga tidak mengandung bahan pengawet atau bahan tambahan pangan lainnya. Lemak yang digunakan dalam pembuatan Cookies Kepo berasal dari lemak nabati,

yaitu margarin sehingga kukis ini cocok dikonsumsi oleh vegetarian maupun *vegan*. Cookies Kepo ini memiliki dua varian rasa sayuran, yaitu Plant-based Kelor dan Plant-based Daun Pepaya.

1.3 Competitive Advantage

Cookies Kepo tentunya memiliki keunggulan dalam pasar karena jarang ditemui oleh masyarakat. Selain itu Cookies Kepo berbahan dasar sayuran sehingga secara tidak langsung pembeli memakan sayuran. Cookies Kepo ini memiliki keunggulan, yaitu:

- 1) Tidak terlalu manis dibandingkan kukis lainnya.
- 2) Menonjolkan rasa dari setiap varian sayuran.
- 3) Tidak menggunakan produk hewani serta turunannya sehingga aman dikonsumsi oleh vegetarian khususnya *vegan*.

1.4 Vission & Mission

Visi

Menyediakan makanan ringan berbahan dasar sayuran dengan rasa enak.

Misi

- 1) Memanfaatkan dan mengkreasikan sayuran di Indonesia.
- 2) Mendukung petani lokal di Indonesia.
- 3) Menyediakan produk makanan ringan bagi vegetarian yang ada di Indonesia.

1.5 Goal & Benefit

Produk kukis yang ada di Indonesia biasanya memiliki rasa vanila, coklat, kacang, dan sebagainya. Sangat jarang produk kukis yang ditawarkan memiliki rasa sayuran seperti kelor dan daun pepaya padahal sayuran ini sangat sering ditemui oleh masyarakat. Harga sayuran dan bahan produksi kukis sangat terjangkau. Oleh karena itu, penulis memiliki peluang untuk memasarkan produk Cookies Kepo ini karena memiliki rasa kombinasi yang unik dan dapat meraup keuntungan dari pemanfaatan sayuran di Indonesia.

BAB II

MARKET ANALYSIS

2.1 Target Market

Target market Cookies Kepo adalah keluarga, anak muda, dan para vegetarian khususnya vegan. Hampir setiap keluarga di Indonesia memiliki budaya berkumpul sambil menyantap makanan ringan, apalagi jika ada acara khusus seperti Idul Fitri. Setiap keluarga biasanya akan menyediakan berbagai macam makanan ringan untuk dikonsumsi bersama kopi atau teh. Makanan ringan yang biasanya ada di meja tamu adalah kukis. Cookies Kepo cocok menjadi makanan ringan yang ada di meja tamu karena rasanya tidak terlalu manis sehingga enak dinikmati bersama kopi atau teh. Target selanjutnya adalah anak muda karena anak muda suka mencoba hal-hal baru. Cookies Kepo ini adalah produk yang menawarkan rasa unik, sehingga dapat menarik anak muda untuk membelinya. Target pasar potensial selanjutnya adalah para vegetarian khususnya vegan karena Cookies Kepo ini sama sekali tidak menggunakan produk hewani dan turunannya.

2.2 Competitor

Meskipun Cookies Kepo jarang ditemui dalam pasar, kompetitor dengan produk serupa pasti ada. Salah satu kompetitor dengan brand ternama adalah Tropicana Slim. Brand ini mengeluarkan produk kukis bebas gula dengan varian rasa yang banyak dan unik. Selain Tropicana Slim, Ladang Lima merupakan kompetitor dari Cookies Kepo. Ladang Lima menawarkan cookies bebas gluten, susu, dan telur.

2.3 Competitive Analysis

Tropicana Slim adalah merek dagang dari perusahaan Nutrifood Indonesia yang berdiri sejak 1979. Tropicana Slim awalnya dikenal dengan produk pemanis yaitu Tropicana Slim Classic yang terbuat dari jagung dan rendah kalori. Produk yang ditawarkan oleh Tropicana Slim beragam mulai dari pemanis, susu, bahan masakan, dan makanan ringan. Salah satu produk Tropicana Slim baru-baru ini

adalah kukis. Dilansir dari situs resmi Tropicana Slim ada lima produk kukis yang ditawarkan, yaitu Nutty Chocolate Cookies, Hokkaido Cheese Cookies, Korean Garlic Butter Cookies, Korean Goguma Cookies, dan Klepon Cookies. Keunggulan produk kukis mereka adalah tidak menggunakan gula sehingga dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes dan rendah kalori. Selain itu Tropicana Slim adalah perusahaan besar yang sudah berdiri sejak lama sehingga lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia. Namun varian yang ditawarkan hanya ada satu varian yang menonjolkan khas dari Indonesia, yaitu Klepon Cookies. Tropicana Slim juga tidak memiliki varian sayuran seperti produk Cookies Kepo. Selain itu, produk mereka masih menggunakan bahan turunan hewani seperti telur, susu, dan mentega.

Kompetitor selanjutnya adalah Ladang Lima yaitu merek dagang dari PT Agung Bumi Agro. Ladang Lima adalah pelopor dari produk bebas gluten dengan memproduksi tepung singkong, mie sayuran, tepung premiks, tepung bumbu serba guna, kukis sehat, dan pasta singkong. Dilansir dari situs resmi Ladang Lima, ada empat varian cookies yang ditawarkan, yaitu Blackmond Cookies, Pumpberry Cookies, Blackthins Cookies, dan Cheesethins Cookies. Kukis yang ditawarkan tidak mengandung gluten, tinggi omega 3, bebas produk hewani dan turunannya, serta bebas pengawet. Namun dari varian rasa yang ditawarkan hanya ada dua yaitu Blackmond dan Pumpberry sehingga tidak memiliki varian sayur seperti produk Cookies Kepo.

2.4 SWOT Analysis

1) Strength atau Kekuatan

Tabel 2.1 Kelebihan Cookies Kepo dibandingkan dengan kompetitor

Cookies Kepo	Tropicana Slim Cookies	Ladang Lima Cookies
Menawarkan produk varian sayuran yang sering ditemui di Indonesia.	Menawarkan produk varian dari negara Jepang dan Korea. Salah satu produk varian dari Indonesia hanya varian klepon.	Menawarkan produk varian dari kacang dan biji-bijian yang kurang umum di Indonesia.

Bebas pengawet.	Mengandung pengawet.	Bebas pengawet.
Tidak mengandung produk hewani beserta turunannya.	Mengandung susu, telur, dan mentega.	Tidak mengandung produk hewani beserta turunannya.

2) Weakness atau kelemahan

Tabel 2.2 Kelemahan Cookies Kepo dibandingkan dengan kompetitor

Cookies Kepo	Tropicana Slim Cookies	Ladang Lima Cookies
Mengandung gula, yaitu brown sugar dan gula pasir	Bebas gula karena menggunakan pemanis buatan sukralosa	Menggunakan gula kelapa
Produk baru yang ada di pasar Indonesia	Berdiri sejak tahun 1979	Berdiri sejak tahun 2010
Menggunakan tepung terigu sehingga mengandung gluten	Mengandung tepung terigu	Menggunakan tepung singkong produksi pabrik sendiri sehingga bebas gluten

3) Opportunity atau peluang

Varian dari Cookies Kepo tergolong unik karena menggunakan sayuran seperti kelor dan daun pepaya. Sayuran ini dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan masakan. Peluang pasar Cookies Kepo di Indonesia cukup tinggi karena menggunakan sayuran yang dikenal masyarakat. Selain itu Cookies Kepo tidak mengandung produk hewani beserta turunannya sehingga dapat bersaing dengan produk serupa.

4) Threat atau hambatan

Persaingan produk kukis di Indonesia cukup tinggi. Brand-brand ternama yang ada di Indonesia dapat menggunakan ide dari Cookies Kepo dan memasarkannya lebih luas. Selain itu UMKM juga berpotensi menjadi hambatan karena dapat membuat produk serupa dengan Cookies Kepo. Meskipun

produk Cookies Kepo menggunakan sayuran yang dikenal masyarakat, pengertian Plant-based masih jarang diketahui masyarakat Indonesia.

BAB III

HUMAN RESOURCE PLAN

Sumber daya manusia sangat penting dalam menunjang sebuah usaha. Sumber daya manusia untuk produk Cookies Kepo akan dilihat dari bagaimana proyeksi penjualan produk ini. Produk Cookies Kepo akan diawali tanpa perekrutan sumber daya manusia, sehingga pemilik yang bertanggungjawab dalam setiap proses dari produksi hingga sampai ke tangan pembeli. Hal ini dilakukan untuk menghemat pengeluaran karena usaha ini tergolong baru.

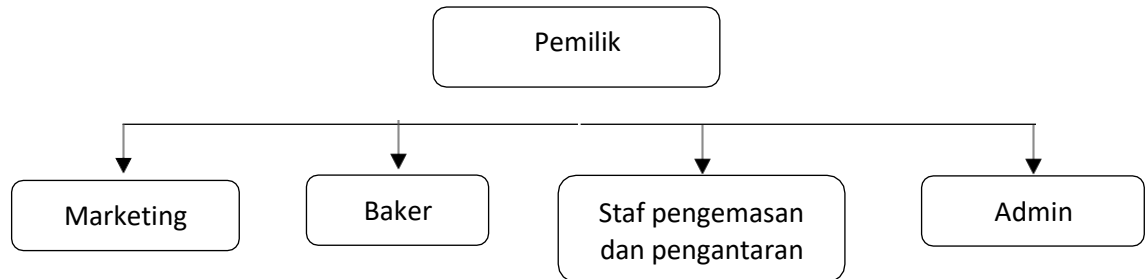
Seiring berjalannya waktu jika produk ini semakin dikenal masyarakat, kami akan mulai merekrut sumber daya manusia. Pada awalnya total sumber daya manusia yang akan merekrut adalah 2-3 orang pekerja. Tugas pekerja ini adalah membantu pembuatan kukis serta proses pengemasan dan pendistribusian. Hal ini dilakukan agar pemilik hanya perlu melakukan pengadaan bahan dan promosi. Pekerja yang kami rekrut akan diberi jam kerja yang fleksibel karena produksi kukis tidak perlu dilakukan setiap waktu. Gaji untuk pekerja akan diberikan setiap produksi atau setiap periode.

Jika produk ini semakin berkembang akan memiliki keuntungan semakin besar juga maka dibutuhkan perekrutan pekerja lebih banyak lagi. Hal ini dilakukan untuk memenuhi permintaan pasar dan mencari keuntungan lebih besar. Dalam tahap ini, pemilik hanya akan memantau bisnis, tidak perlu ikut terlibat dalam produksi maupun pendistribusian produk. Ketika pekerja yang direkrut lebih dari 10 orang, maka pemilik akan membuat sistem kerja yang tersusun rapi layaknya pekerja pada umumnya. Karena jam kerja tidak fleksibel lagi, maka gaji akan diberikan setiap bulan. Jika permintaan Cookies Kepo melonjak daripada hari-hari sebelumnya, maka pemilik akan memberikan bonus pada setiap pekerja. Bonus akan dihitung setiap jam diluar jam kerja.

Selain perekrutan Sumber Daya Manusia, pemilik perlu memperhatikan alat produksi. Jumlah alat produksi harus ditambah seiring berkembangnya produk ini. Hal ini dilakukan agar pemilik dapat meringankan pengeluaran dalam gaji karyawan. Dengan begitu dalam perekrutan Sumber Daya Manusia akan seminimal

mungkin dalam bisnis kukis ini, karena dalam penambahan alat berfungsi untuk menunjang produksi kukis.

Berikut adalah gambaran struktur organisasi jika pemilik akan merekrut 10 orang



Gambar 3.2 Struktur Organisasi

Tugas dan Tanggung Jawab

Pemilik:

- 1) Mengontrol kinerja seluruh anggotanya, khususnya dalam bidang produksi
- 2) Mengatur pengeluaran dan pemasukan
- 3) Memastikan stok produksi tetap ada

Baker (4 orang):

- 1) Memproduksi kukis sesuai dengan arahan pemilik
- 2) Melaporkan stok produksi yang akan habis
- 3) Menyelesaikan produksi kukis tepat waktu

Staf Pengemasan dan Pengantaran (3 orang):

- 1) Mengemas kukis yang sudah diproduksi
- 2) Mendistribusikan kukis
- 3) Melaporkan kukis yang gagal produksi pada baker dan pemilik

Marketing (2 orang):

- 1) Mempromosikan kukis melalui online atau offline
- 2) Merancang pamflet atau brosur yang menarik

Admin (1 orang):

- 1) Mengatur pesanan yang masuk

BAB IV

PRODUCTIONAL/OPERATIONAL PLAN

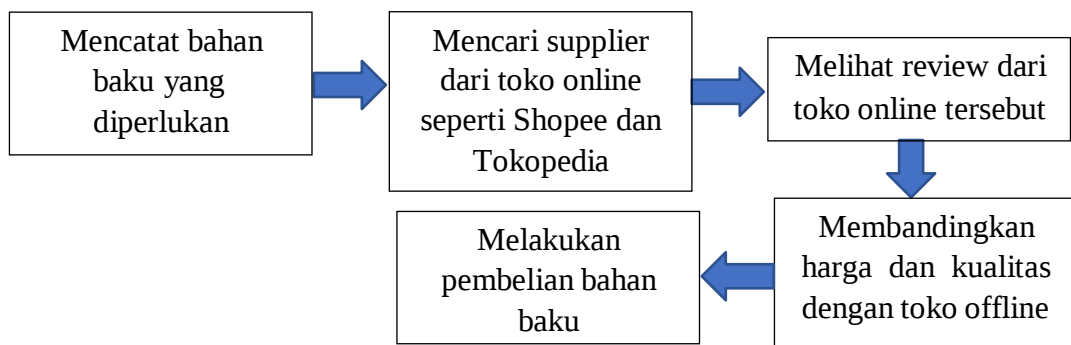
4.1 Overview

Setiap bisnis pasti memiliki rencana dalam menjalankan bisnisnya. Produk Cookies Kepo merupakan bisnis makanan ringan. Sebelum menjalankan bisnis produk ini, perlu disusun prosedur dalam operasional. Operasional dalam produksi produk ini meliputi :

- 1) Pemilihan *supplier* dan pembelian bahan baku
- 2) Penerimaan bahan baku
- 3) Proses produksi
- 4) Pengemasan dan distribusi produk

4.2 Pemilihan Supplier dan Pembelian Bahan Baku

Agar dapat memberikan produk yang berkualitas, kualitas bahan baku yang digunakan sangat penting untuk diperhatikan. Untuk mendapatkan bahan baku yang berkualitas, maka perlu adanya pemilihan *supplier* yang dapat dipercaya, memiliki bahan baku yang berkualitas, harga yang sesuai. Dalam pemilihan *supplier* bahan baku, maka pemilik akan melakukan pengumpulan data-data *supplier* ditinjau dari harga, kualitas, dan penilaian orang lain. Setelah itu pemilik akan melakukan uji coba pembelian dengan membeli sedikit bahan dari *supplier* tersebut. Jika bahan dari *supplier* cocok, maka pemilik akan memasukkan *supplier* ke daftar pembelian ulang.

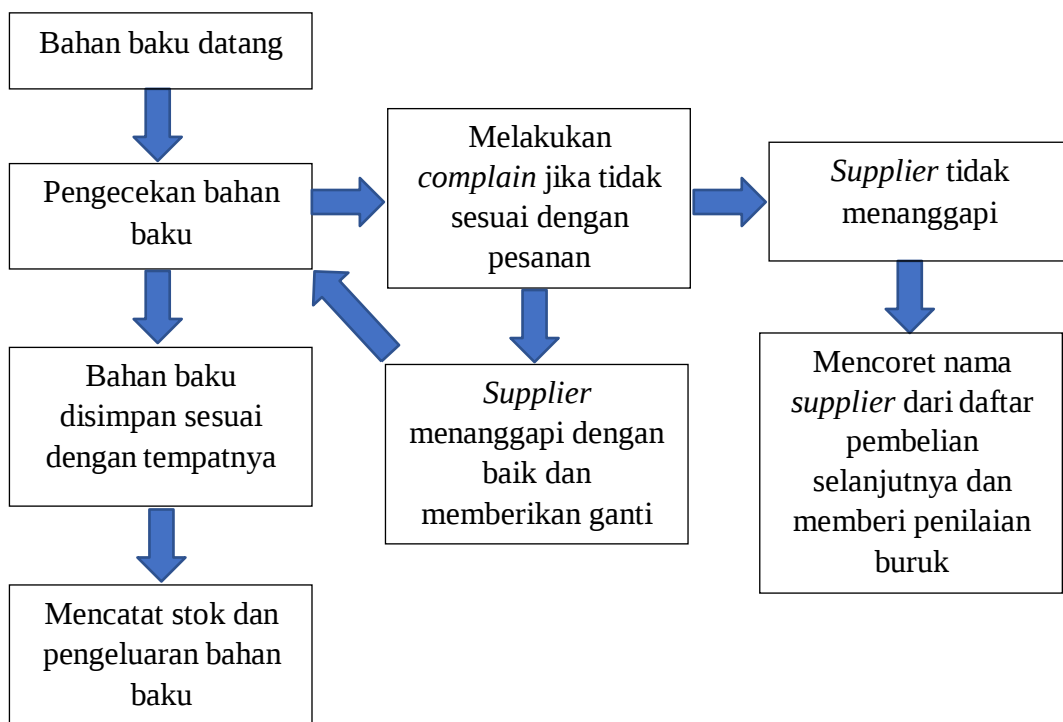


Gambar 4.1 Diagram Alur Pengadaan Bahan Baku

4.3 Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku yang dikirimkan oleh *supplier* akan diperiksa terlebih dahulu apakah bahan baku yang datang sesuai dengan pesanan. Bahan baku juga akan dicek kualitas bahannya dan masa kadaluarsanya. Jika bahan baku yang datang tidak sesuai, maka pemilik berhak melakukan keluhan pada *supplier* dan meminta ganti rugi. *Supplier* yang sudah pernah melakukan kesalahan saat pengiriman bahan baku akan dipantau oleh pemilik. Jika *supplier* memberikan kompensasi baik dan tidak mengulangi kesalahannya, maka pemilik tidak perlu mencari *supplier* baru.

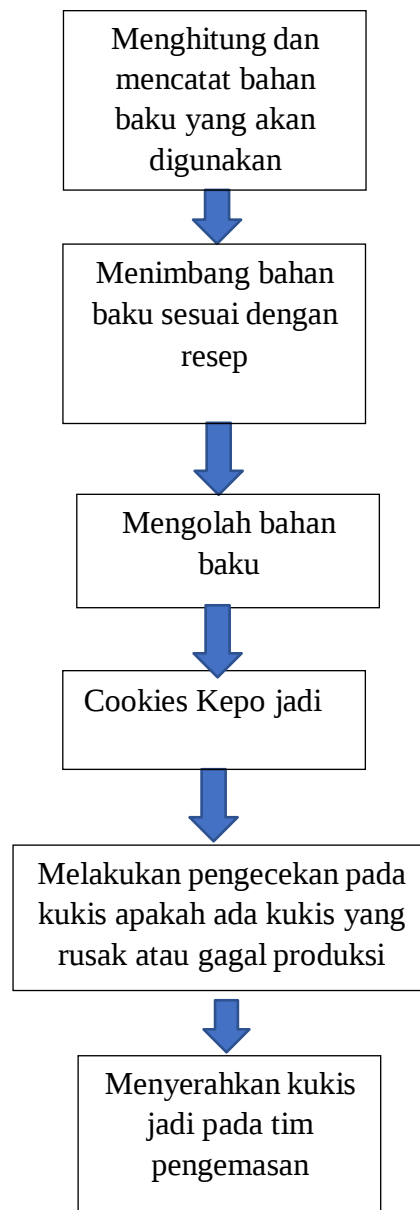
Bahan baku yang diterima dan disimpan ke dalam gudang. Bahan harus disimpan sesuai tempatnya, bebas dari sinar matahari, serta sesuai dengan kelembapan bahan tersebut. Hal ini dilakukan agar tidak ada bahan baku yang rusak sebelum waktunya. Bahan baku juga akan ditata sesuai dengan masa kadaluarsa sehingga tidak ada bahan baku yang terbuang sia-sia. Jika melakukan pembelian ulang, maka bahan baku yang dibeli pertama kali akan dipakai terlebih dahulu (*first in, first out*). Setelah itu pemilik akan mencatat jumlah dan harga. Hal ini dilakukan agar dapat menghitung pengeluaran serta pemasukan. Pencatatan jumlah dilakukan agar tidak terjadi pembelian berlebihan yang menyebabkan kerugian.



Gambar 4.2 Diagram Alur Penerimaan Bahan Baku

4.4 Proses Produksi

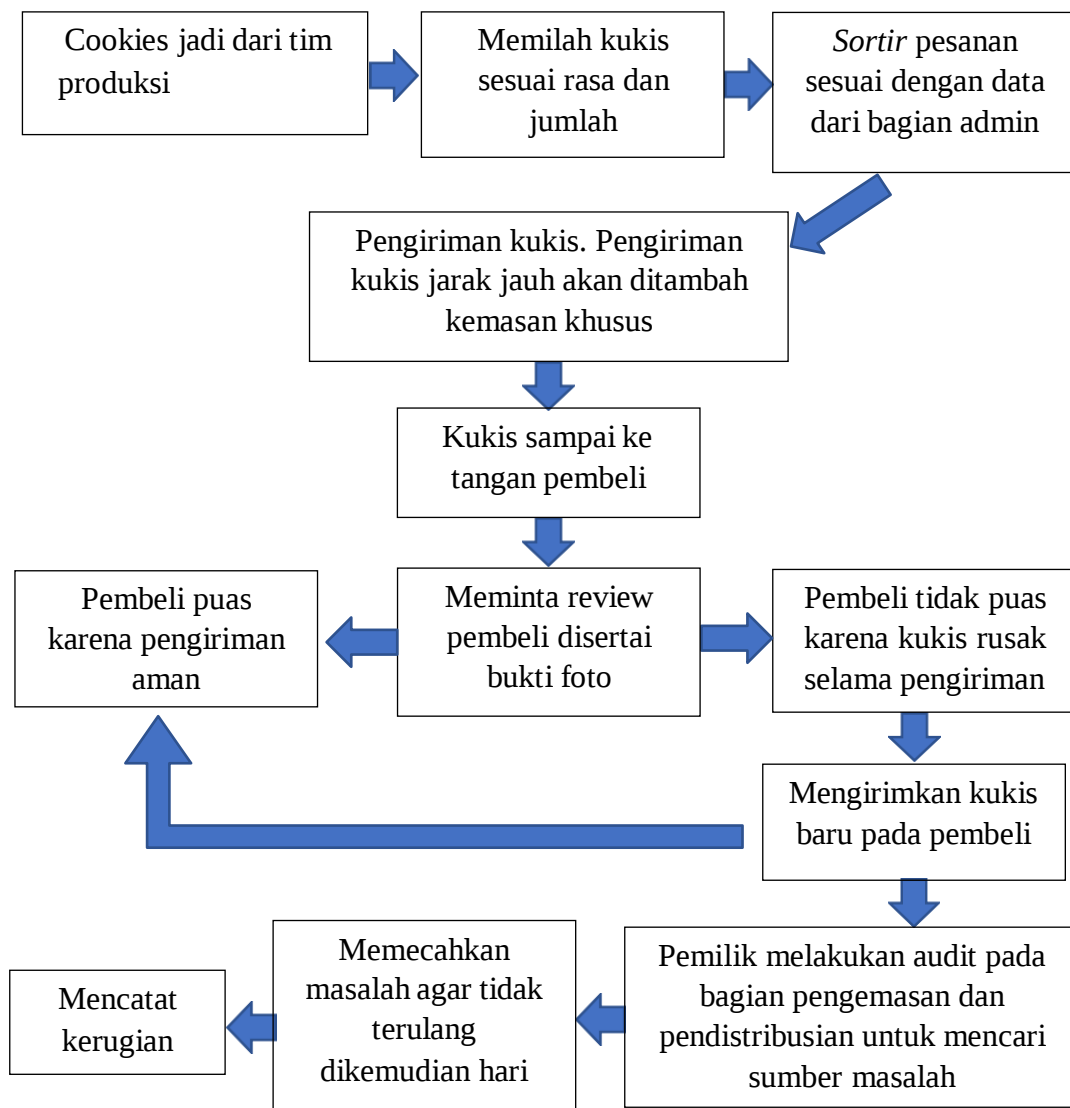
Sebelum melakukan produksi, pemilik harus mengatur bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi sesuai permintaan dari pesanan. Bahan baku akan diolah oleh staf produksi. Staf produksi menjalankan seluruh proses produksi sesuai dengan jadwal dan pesanan yang telah disusun oleh admin. Selama proses produksi, pemilik akan melakukan pengawasan terhadap produksi yang dilakukan agar produksi berjalan dengan lancar. Hasil produksi yang akan didata untuk menghitung gaji staf produksi serta keuntungan dari penjualan produk.



Gambar 4.3 Diagram Alur Proses Produksi

4.5 Pengemasan dan Pendistribusian Produk

Cookies Kepo yang sudah siap akan dikemas oleh tim pengemasan. Tim pengemasan akan membagi kukis sesuai rasa pada kemasan, jumlah, dan berat. Tim pengemasan juga bertugas memilah kukis yang layak untuk dikemas atau tidak. Jika ada kukis yang gagal produksi, maka harus dilaporkan pada tim produksi dan pemilik. Setelah dikemas, kukis akan disortir sesuai dengan data pesanan dari admin. Jika kukis dikirim dengan jarak yang jauh, tim pengemasan harus memberikan kemasan tambahan untuk mengantisipasi kerusakan kukis saat pengiriman.



Gambar 4.4 Diagram Alur Pengemasan dan Pendistribusian

BAB V

FINANCIAL PLAN

5.1 Business Preparation Budget

1) Fixed Cost

Berikut adalah budget awal dalam produksi Cookies Kepo dengan target periode produksi per bulan adalah enam kali.

Tabel 5.1 Fixed Cost

No	Komponen	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp.)	Penyusutan per Bulan (Rp.)	Penyusutan per Periode (Rp.)
1	Oven listrik	1	485.000	485.000	3	161.700	13.473	2.250
2	Baking tray	3	17.000	51.000	3	17.000	1.417	240
3	Mixer	1	69.000	69.000	3	23.000	1.917	319
4	Mangkok	2	5.000	10.000	3	3.333	277	46
Total				615.000		205.033	17.084	2.855

2) Variable Cost

Setiap bulan produk Cookies Kepo akan diproduksi sebanyak enam kali dengan kebutuhan bahan baku sebagai berikut:

Tabel 5.2 Variable Cost

No	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)
1	Margarin	2.5 Kg	13.500	33.750	5.625
2	Oatmeal	2.5 Kg	18.800	47.000	7.833
3	Tepung terigu	1.5 Kg	12.900	19.350	3.225
4	Gula pasir	1 Kg	14.000	14.000	2.333
5	Brown sugar	1 Kg	6.000	30.000	5.000
6	Baking soda	1 Botol	4.500	4.500	750
7	Baking powder	1 Pack	5.500	5.500	916
8	Garam	1 Bungkus	2.000	340	56
9	Bubuk kelor	2 Bungkus	5.500	11.000	1.833
10	Bubuk daun pepaya	2 Bungkus	5.200	10.400	1.733
11	Air lemon	1 Botol	18.700	3.117	520
12	Pouch bag	48 Pc	900	43.200	7.200
Total				222.157	37.024

3) Operational Cost

Tabel 5.3 Operational Cost

No	Komponen	Biaya per Bulan (Rp.)
1	Listrik & Air	200.000
2	Promosi	100.000
Total		300.000

Promosi digunakan untuk pemberian diskon pada pelanggan, cookies yang gagal produksi, dan kemasan yang rusak.

Berdasarkan rincian diatas, total biaya produksi Cookies Kepo adalah sebagai berikut:

- 1) *Fixed Cost* Rp. 615.000
- 2) *Variable Cost* Rp. 37.024 / produksi
- 3) *Operational Cost* Rp. 300.000 / bulan atau Rp. 50.000 / produksi
- 4) *Depreciation Cost* Rp. 2.855 / produksi

Total anggaran modal awal (*Capital Budget*) yang dibutuhkan untuk produksi Cookies Kepo adalah sebagai berikut:

$$\text{Capital Budget} = \text{Fixed Cost} + \text{Variable Cost (per produksi)} + \text{Operational Cost}$$

$$\text{Capital Budget} = \text{Rp. 615.000} + \text{Rp. 37.024} + \text{Rp. 300.000} = \mathbf{\text{Rp. 952.024}}$$

5.2 Business Execution Budget

Berdasarkan hasil *trial and error*, jumlah per periode produksi adalah 48 bungkus Cookies Kepo.

a. Total Fixed Cost

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya Tetap} &= \text{Depreciation Cost} + \text{Operational Cost} \\ &= \text{Rp. 2.855} + \text{Rp. 50.000} \\ &= \mathbf{\text{Rp. 50.855 / produksi}}\end{aligned}$$

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

Harga produksi per bungkus adalah:

$$\begin{aligned}\text{HPP} &= \frac{\text{Total Fixed Cost} + \text{Total Variable Cost}}{\text{Total Unit Produksi per Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp. 50.855} + \text{Rp. 37.024}}{8} \\ &= \mathbf{\text{Rp. 10.984 / Rp. 11.000}}\end{aligned}$$

c. Price per Unit

Harga jual yang ditetapkan per bungkus adalah 35% dari HPP

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= \frac{35}{100} \times \text{Rp. 11.000} \\ &= \text{Rp. 14.850 atau } \mathbf{\text{Rp. 15.000}}\end{aligned}$$

d. *Sold Unit Total (Quantity)*

Proyeksi terjual per bulan adalah **48 bungkus**.

e. *Sales Volume*

Proyeksi besaran *revenue* per bulan adalah *Sold Unit Total* x *Price per Unit*,
yaitu 48 bungkus x Rp. 15.000 per bungkus = **Rp. 720.000**

f. *Cost of Sales*

Biaya produksi untuk *sold unit total* adalah *Cost per Unit* x *Sold Unit Total*,
yaitu Rp. 11.000 x 48 porsi = **Rp. 528.000**

g. *Gross Margin*

Margin kotor yang didapatkan per bulan adalah *Sales Volume* – *Cost of Sales*,
yaitu Rp. 720.000 – Rp. 528.000 = **Rp. 192.000 per bulan**.

h. *Nett Profit*

Nett profit yang didapatkan adalah *Gross Margin* – *Expenses* atau biaya tidak langsung. Biaya ini berupa gaji karyawan. Namun karena kami masih melakukan semua proses sendiri maka *expenses* adalah 0

$$\begin{aligned}\text{Nett Profit} &= \text{Gross Margin} - \text{Expenses.} \\ &= \text{Rp. 192.000} - \text{Rp.0} \\ &= \text{Rp. 192.000}\end{aligned}$$

5.3 Break Even Point (BEP)

Break Event Point adalah biaya pendapatan dan biaya produksi sama nilainya atau sama dengan 0)

$$\begin{aligned}\text{BEP dalam unit} &= \frac{FC}{P - VC} \\ &= \frac{50.855}{15.000 - 11.000} = 12,71 \sim 13\end{aligned}$$

Jadi penjualan Cookies Kepo dapat mengalami balik modal jika mampu menjual 13 bungkus dalam sekali produksi.

$$\begin{aligned}
 \text{BEP dalam rupiah} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}} \\
 &= \frac{50.855}{1 - \frac{528.000}{720.000}} \\
 &= \frac{50.855}{1 - 0,73} = 188.351 \sim \text{Rp. 188.400}
 \end{aligned}$$

Cookies Kepo mengalami BEP ketika angka penjualan sudah mencapai Rp. 188.400.

$$\begin{aligned}
 \text{BEP dalam POT} &= \frac{\text{Modal Tetap}}{\text{Depresiasi} + \text{Laba}} \\
 &= \frac{615.000}{17.084 + 192.000} \times 1 \text{ tahun} \\
 &= 2.94 \times 12 \text{ bulan} \\
 &= 35,28
 \end{aligned}$$

5.4 Profit/Income Sharing

Untuk saat ini bisnis Cookies Kepo belum merencanakan tentang pembagian keuntungan karena ini merupakan bisnis mandiri. Jika kedepannya ada investor yang tertarik dengan bisnis Cookies Kepo, maka pembagian keuntungan hanya 30% untuk investor. Hal ini dikarenakan investor hanya sebagai penerima keuntungan pasif, tidak ikut bekerja dalam menjalankan bisnis.

BAB VI

MARKETING PLAN

6.1 Product

Cookies Kepo adalah kukis yang dipadukan dengan sayuran sehingga memberikan rasa yang unik. Produk ini tidak menggunakan bahan-bahan dari hewani dan turunannya sehingga aman dikonsumsi oleh vegan. Cookies Kepo memiliki dua varian rasa, yaitu kelor dan daun pepaya. Ide varian ini diambil dari sayuran yang biasa ditemui oleh masyarakat Indonesia. Kompetitor seperti Tropicana Slim dan Ladang Lima tidak memiliki varian yang sama dengan Cookies Kepo, sehingga produk ini dapat menawarkan varian unik untuk dikonsumsi. Tropicana Slim hanya memiliki satu varian yang berasal dari Indonesia, yaitu varian klepon. Ladang Lima tidak memiliki varian yang berasal dari Indonesia. Hal ini menjadi peluang bagi Cookies Kepo dapat dikenal oleh masyarakat karena keunikan setiap variannya.

Setiap kukis dari Cookies Kepo berbentuk bulat. Terdapat dua kemasan dalam produk Cookies Kepo, yaitu kemasan ekonomis dan kemasan normal. Dalam kemasan ekonomis akan diisi cookies dengan berat 7g dan isi 10 atau 5 buah, dan kemasan normal akan diisi 10 buah kukis dengan berat cookies 15g. Kemasan yang digunakan adalah *standing pouch bag* dari material *kraft paper* sehingga dapat melindungi produk dari air. Selain itu, kemasan ini juga dilengkapi dengan *ziplock* untuk menjaga kerenyahan kukis. Kemasan yang kami pilih juga dilengkapi dengan bagian yang transparan agar pembeli dapat melihat bentuk kukis yang dijual. Kompetitor seperti Ladang Lima juga menggunakan kemasan *standing pouch* untuk produknya. Namun kemasan mereka hanya berupa *standing pouch* tanpa bagian transparan sehingga pembeli tidak dapat melihat langsung bentuk kukisnya. *Standing pouch bag* menjadi kemasan pilihan karena harganya murah serta bentuknya menarik.

6.2 Price

Berdasarkan perhitungan HPP pada produk Cookies Kepo dengan kemasan normal, harga perbungkus berkisar Rp. 11.000. Setiap bungkus Cookies Kepo kemasan normal akan diberi harga Rp. 18.000. Cookies Kepo memiliki dua varian rasa dan harganya sama untuk setiap varian rasa. Satu bungkus Cookies Kepo kemasan normal memiliki berat 150g dengan isi 10 biji. Namun karena ini merupakan produk baru, kami ingin melakukan pengenalan pada masyarakat. Kami menyediakan Cookies Kepo dengan kemasan ekonomis, yaitu 70g dengan harga Rp. 9.000 dan 35g dengan harga Rp. 5.000. Dengan hal ini, kami dapat menjangkau pembeli lebih luas karena Rp. 5.000 termasuk harga yang murah untuk makanan ringan.

Dibandingkan dengan produk kompetitor, harga produk Cookies Kepo termasuk murah. Harga kukis yang dijual kompetitor Ladang Lima berkisar Rp. 25.000 per 180g dan Tropicana Slim berkisar Rp. 23.000 per 100g. Jika dilihat dari harga kompetitor, harga Cookies Kepo jauh lebih murah bahkan bisa mencapai setengah harga dari yang ditawarkan kompetitor. Selain itu, varian dari Cookies Kepo lebih menarik, karena menggunakan varian sayuran yang biasa ada dalam masakan Indonesia. Hal ini dapat menjadi keuntungan bagi produk Cookies Kepo berkembang dipasaran.

6.3 Promotion

Cookies Kepo akan dipromosikan secara online maupun langsung. Media promosi yang kami gunakan secara online adalah Instagram. Kami akan membuat akun khusus untuk produk Cookies Kepo ini dan memposting tentang produk ini. Setelah itu kami akan mempromosikan akun agar mendapat banyak pengikut. Jika produk ini mengundang pembeli dari luar Surabaya, kami juga akan membuat akun penjual di Shopee dan Tokopedia untuk mempermudah transaksi. Sedangkan untuk promosi langsung dilakukan dengan cara menawarkan produk ke teman-teman di kampus maupun di luar kampus. Kami akan meminta review dan memposting tentang produk kami sehingga produk Cookies Kepo dapat menjangkau pasar lebih luas.

6.4 Place

Rencana penyebaran produk Cookies Kepo pertama kali adalah di pulau Jawa, tepatnya di Surabaya. Alasan kami memilih penyebaran produk pertama kali di Surabaya karena Surabaya adalah kota dengan tingkat kepadatan penduduk tertinggi di Jawa Timur. Hal ini membuka peluang untuk menyebarkan pasar lebih luas. Surabaya adalah pusat kota sehingga mudah menemukan bahan baku untuk pembuatan kukis. Selanjutnya kami akan memasarkan produk di area Jawa Tengah karena pemasok bubuk sayuran Cookies Kepo berasal dari Yogyakarta. Beberapa daerah di Jawa Tengah seperti Sleman dan Solo juga menjual berbagai macam bubuk sayuran lengkap, sehingga produk Cookies Kepo dapat menjadi inovasi dari bubuk sayuran tersebut.

BAB VII

ENTREPRENEURSHIP REPORT

7.1 Pengeluaran dan Pemasukan

Berikut rincian pengeluaran dan pemasukan bisnis “Cookies Kepo” periode produksi pertama (April – Mei 2022).

Tabel 7.1.1 Pengeluaran (*Expenses*)

No.	Keterangan	Nama Barang	Jumlah Barang (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1.	Investment	1) Oven	1	485.000	485.000
Total Investment					Rp 485.000 Ket.: Depreciation per produksi = Rp. 2.855
2.	Operational	1) Listrik 2) Air 3) Promosi		150.000 30.000 50.000	230.000
3.	Production	1) Margarin 2) Oatmeal 3) Tepung terigu 4) Gula pasir 5) Brown sugar 6) Baking soda 7) Baking powder 8) Garam 9) Bubuk kelor 10) Bubuk daun pepaya 11) Air lemon 12) Pouch bag besar 13) Pouch bag kecil	2 Kg 2 Kg 1 Kg 1 Kg 1 Kg 1 Bungkus 1 Bungkus 1 Bungkus 2 Bungkus 2 Bungkus 1 Botol 44 Pc 22 Pc	13.500 18.800 12.900 14.000 25.000 4.500 5.500 2.000 5.500 5.200 18.700 900 500	54.000 37.600 12.900 14.000 25.000 4.500 5.500 340 11.000 10.400 3.117 39.600 11.000
Total Production					Rp 228.957
Total					Rp. 943.957

Investasi kami diawal hanya berupa oven karena saat membeli oven sudah dilengkapi baking tray sehingga kami tidak perlu membeli baking tray lagi. Untuk mixer dan mangkok, merupakan barang pribadi kami yang tidak kami beli, sehingga kami hanya menghitung total depresiasinya. Biaya promosi disini lebih murah karena ternyata selama produksi sangat sedikit cookies yang rusak dan tidak ada kemasan yang mengalami kerusakan.

Jadi, total biaya pengeluaran (expenses) periode produksi pertama (April – Mei 2022) adalah, $2.855 + 230.000 + 228.957 = \text{Rp } 461.812$

Tabel 7.1.2 Pemasukan/pendapatan (*Income*)

No.	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total
1.	4 April	3	19.000
2.	6 April	4	24.000
3.	7 April	3	27.000
4	13 April	2	18.000
5	16 April	2	30.000
6	17 April	2	14.000
7	18 April	3	28.000
8	19 April	1	9.000
9	21 April	4	24.000
10	23 April	10	168.000
11	27 April	6	46.000
12	28 April	6	42.000
13	29 April	1	5.000
14	1 Mei	3	23.000
15	2 Mei	15	119.000
16	5 Mei	1	20.000
Total			Rp 616.000

Jadi, total biaya pemasukan (*income*) periode April – Mei 2022 adalah Rp 616.000

7.2 Profit

7.2.1 Profit Penjualan

Profit hasil penjualan periode April 2022 adalah $\text{Profit} = \text{Income} - \text{Expenses}$, yaitu $\text{Rp. } 616.000 - \text{Rp. } 461.812 = \text{Rp. } 155.188$

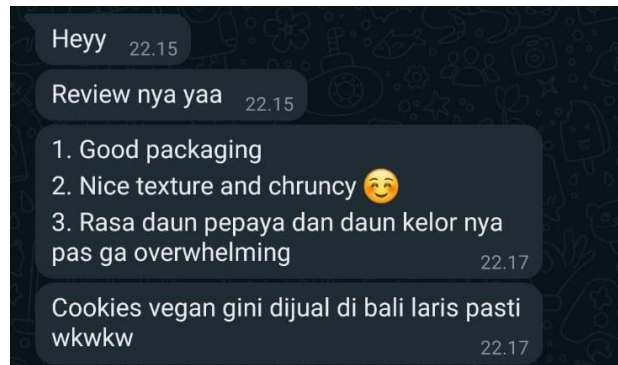
7.2.2 Capaian Target

Profit per produksi sudah menghasilkan keuntungan yang cukup untuk kami. Untuk mendapatkan modal kembali, maka perlu melakukan penjualan lagi.

7.3 Ulasan Hasil Penjualan

Review dari penjualan Cookies Kepo secara keseluruhan itu bagus. Pembeli mengatakan bahwa rasa sayuran dari cookies ini tidak terlalu menyengat dan teksturnya bagus. Banyak juga yang bilang harga cookies

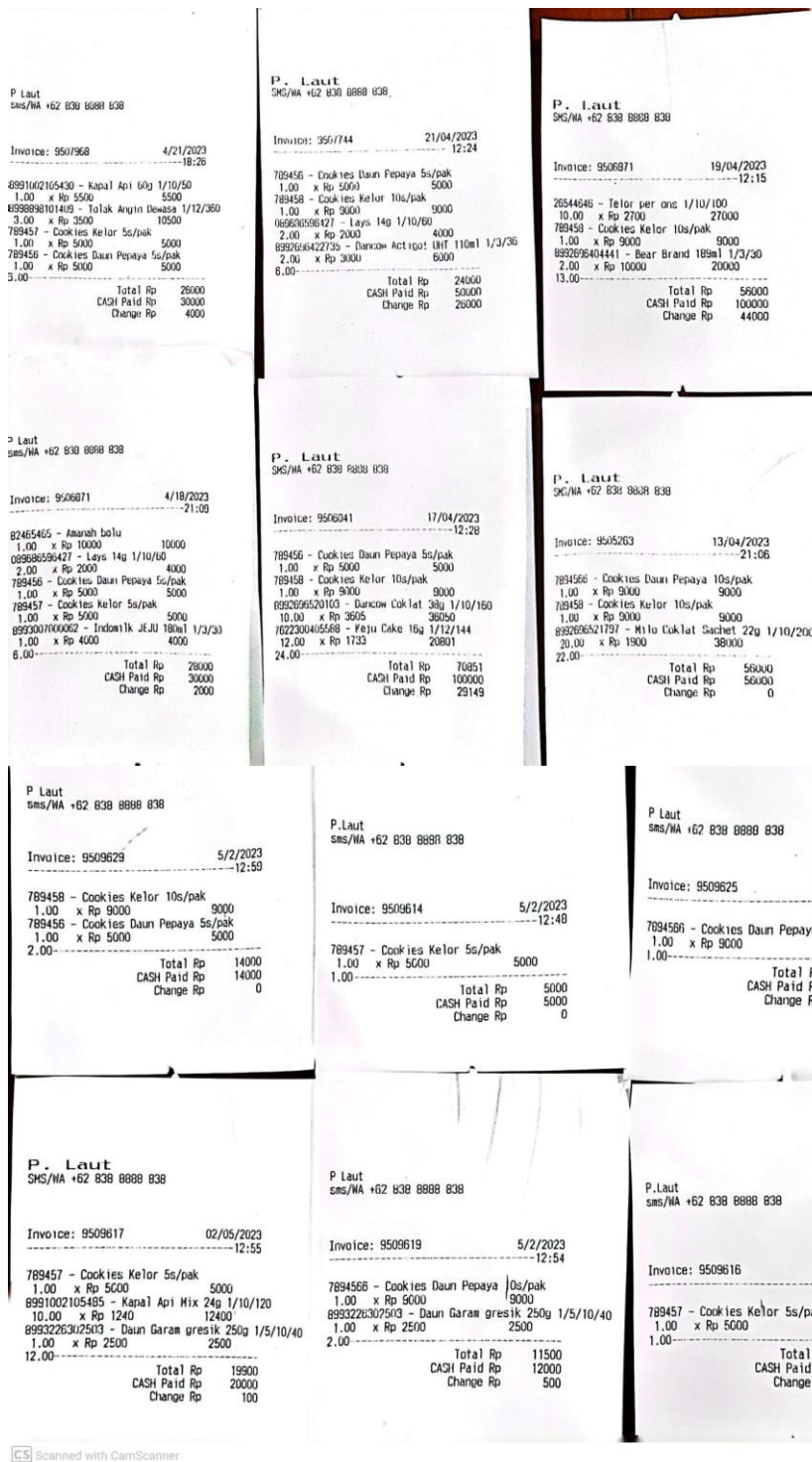
ini tergolong murah untuk cookies sayuran. Beberapa pembeli yang tidak menyukai daun kelor dan daun pepaya yang asli malah menyukai cookies sayuran ini. Cookies ini juga disukai oleh anak-anak karena rasanya manis.



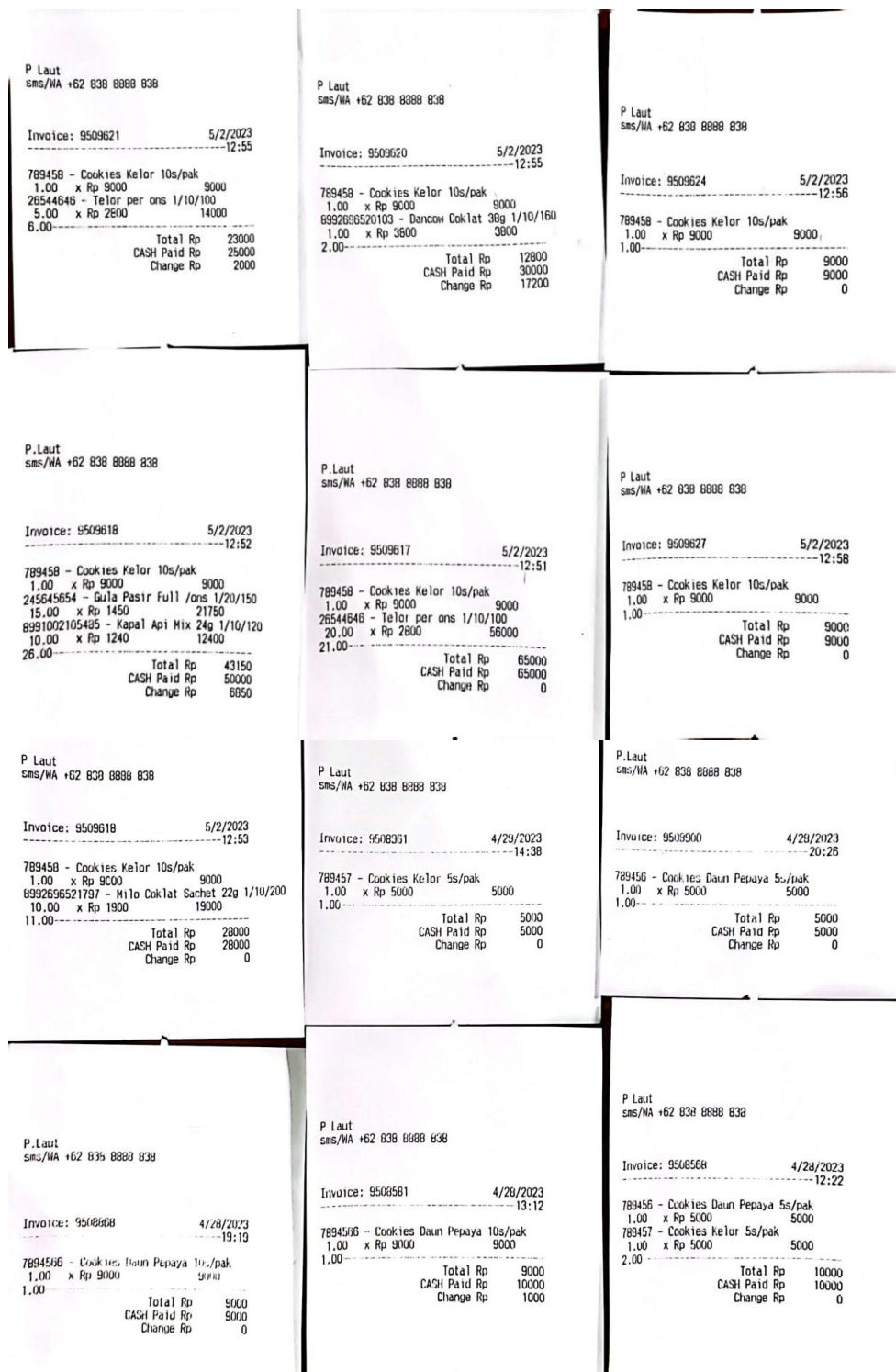
Gambar 7.1 Review Cookies Kepo

7.4 Problem Solving

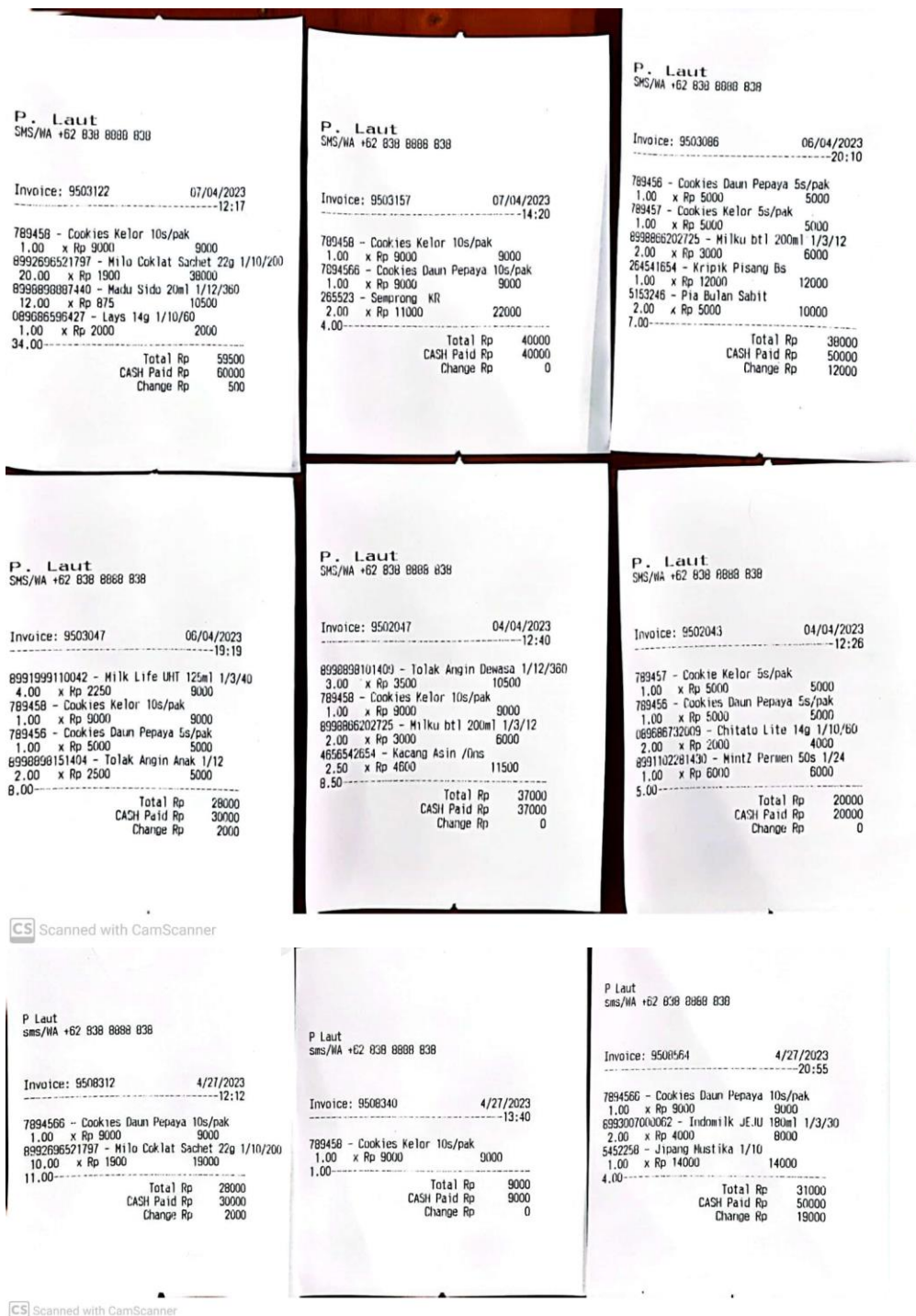
Target market Cookies Kepo sudah sesuai yaitu anak muda. Namun dari penjualan, ternyata yang lebih laris adalah cookies kemasan ekonomis. Kebanyakan pembeli adalah anak kecil yang masih diberi uang saku oleh orang tuanya sehingga mereka memilih varian yang lebih murah. Pembeli yang membeli kemasan normal kebanyakan orang-orang kantor. Ada pembeli yang memberikan saran pada kami bahwa cookies seperti ini pasti laris dijual di Bali. Menurut kami itu masuk akal karena banyak produk vegan baru bermunculan di Bali. Kedepannya mungkin kami akan mengembangkan pasar keluar pulau Jawa sehingga kami dapat menjangkau area seperti Bali.



Gambar 7.2 Foto Nota Pembeli



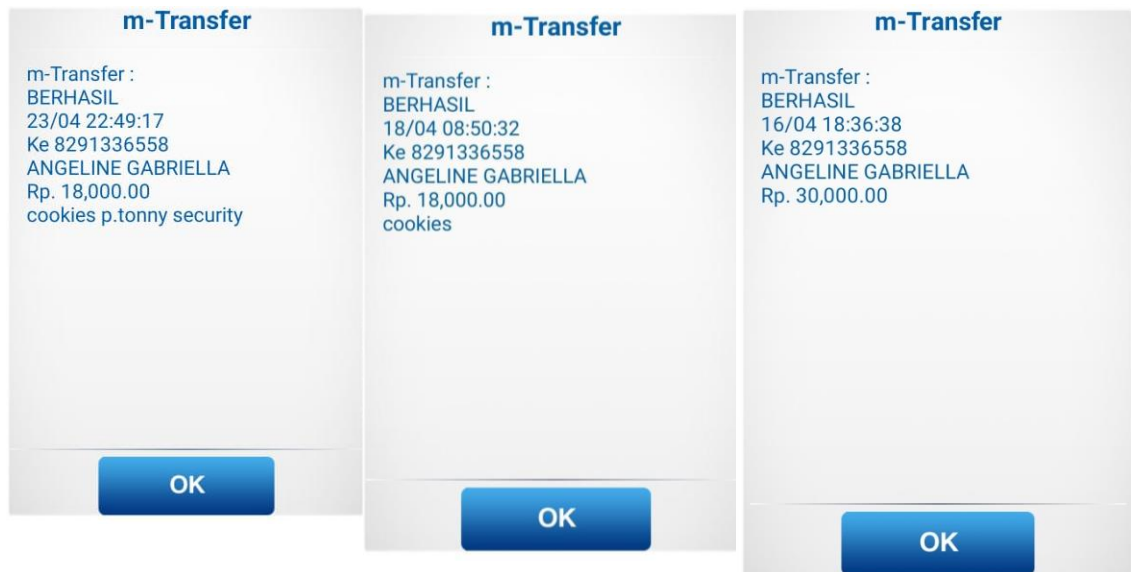
Gambar 7.3 Foto Nota Pembeli



Gambar 7.4 Foto Nota Pembeli



Gambar 7.5 Foto Nota Pembel



Gambar 7.6 Foto Nota Pembeli

BAB VIII

CLOSING

Cookies Kepo merupakan produk yang menggabungkan makanan ringan dengan sayuran tanpa memakai bahan-bahan hewani beserta turunannya. Cookies Kepo memiliki dua varian rasa yaitu kelor dan daun papaya. Tujuan pemilik membuat produk kukis varian sayur yaitu untuk memperkenalkan kepada masyarakat Indonesia bahwa sayuran bisa dikreasikan dengan makanan manis seperti kukis. Selain itu produk ini termasuk dalam pemanfaatan sayuran yang mudah ditemui masyarakat. Proses pemasaran pada tahap awal adalah penjualan secara online dan offline. Produk akan dipromosikan melalui media sosial seperti Instagram dan Tiktok. Promosi secara offline dilakukan dengan menawarkan produk kepada orang terdekat, memberi tester, dan meminta konsumen untuk mempromosikan. Jika bisnis ini banyak mengundang pembeli dari luar kota target pasar, maka akan ditambah akun penjualan di Shopee dan Tokopedia supaya produk lebih dikenal masyarakat. Saat proses penjualan berjalan, keuntungan yang didapat akan dialokasikan dalam pengembangan bisnis, seperti penambahan tenaga kerja diposisi gudang, produksi, admin, dan marketing. Jika bisnis terus berkembang, keuntungan bisa digunakan untuk menambah produk varian lain atau menciptakan produk baru yang berkaitan dengan sayuran.