

**LAPORAN CREATIVE MENU
BUSINESS PLAN AND ENTERPRENERSHIP**

(SYUDO / KUE SUS RENYAH ISI JAMU)



Disusun oleh :

Beatrix Noviyanti Yahya (21110036)

Rizkykah Fitrahramdani Ramli (21110015)

Yolanda Beata Kohar (21110041)

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2023

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN *CREATIVE MENU*
BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR

Nama : Beatrix Noviyanti Yahya, Rizkykah F. R, Yolanda Beata Kohar

NIM : 21110036; 21110015; 21110041

Judul : Sus Renyah Isi Jamu / Syudo

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *Creative Menu* dan *Business Plan and Entrepreneur*, pada hari Rabu, tanggal 07 Juni 2023,

Surabaya, 07 Juni 2023

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing,



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

NIDN : 0703049302

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 : 0725126601

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Beatrix Noviyanti Yahya, Rizkykah Fitrahramdani Ramli,
Yolanda Beata Kohar
NIM : 21110036; 21110015; 21110041
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul : Sus Renyah Isi Jamu / Syudo

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan *Creative Menu* dan *Business Plan and Entrepreneur* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Creative Menu* dan *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/sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 07 Juni 2023

Yang Menyatakan,



Beatrix Noviyanti Yahya
NIM : 21110036



Rizkykah Fitrahramdani Ramli
NIM : 21110015



Yolanda Beata Kohar
NIM ; 21110041

Menu Creative

Kue Sus Renyah Isi Jamu



Disusun oleh :

Beatrix Noviyanti Yahya (21110036)

Rizkykah Fitrahramdani Ramli (21110015)

Yolanda Beata Kohar (21110041)

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2023

ABSTRAK

Jamu merupakan obat tradisional dari Indonesia, minuman ini berkhasiat sebagai minuman kesehatan, mencegah dan menyembuhkan dari berbagai penyakit. *Choux* atau yang biasa kita sebut dengan kue sus adalah makanan yang tidak asing oleh masyarakat secara umum serta *craquelin* yang membuat kue sus memiliki rasa renyah saat memakannya, kue sus ini sering kita jumpai di pasaran. Tradisi minum jamu sempat mengalami penurunan, tapi sekitar tahun 1940-an tradisi minum jamu kembali populer. Oleh karena itu, kami membuat kue sus isian jamu untuk mengangkat lagi tradisi minum jamu dengan konsep yang lebih *modern* dan bisa dinikmati oleh semua kalangan. Bahan utama yang digunakan ialah kunyit, beras dan jahe dalam pembuatan kunyit asam, beras kencur dan bandrek. Peralatan yang digunakan ialah blender, timbangan, saringan kain, oven, mikser, dsb. Mengolah jamu tidak terlalu rumit, kebanyakan hanya mengambil sari dari perasan tumbuhan herbal atau ada juga yang ditumbuk. Dengan kombinasi ini, dapat menghasilkan produk yang unik dan mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia dengan konsep yang lebih *modern* serta bisa dinikmati oleh semua kalangan dan juga dapat melestarikan tradisi minum jamu ini dengan cara yang lebih unik

Kata kunci : *choux*, jamu, melestarikan tradisi

ABSTRACT

Jamu is a traditional medicine from Indonesia, this drink is efficacious as a health drink, preventing and curing various diseases. Choux or what we usually call eclairs is a food that is familiar to the general public as well as craquelin which makes eclairs have a crunchy taste when eating them, we can often find these eclairs in the market. The tradition of drinking herbal medicine experienced a decline, but around the 1940s tradition of drinking herbal medicine returned to popularity. Therefore, we made eclairs filled with herbs to bring back the tradition of drinking herbal medicine with a more modern concept that can be enjoyed by all groups. The main ingredients used are turmeric, rice, and ginger in the manufacture of turmeric tamarind, rice kencur, and bandrek. The equipment used is a blender, scales, cloth filters, ovens, mixers, etc. Processing herbal medicine is not too complicated, most of it only takes the extract from the juice of herbal plants or some are pounded. With this combination, it can produce a unique product and bring back Indonesian herbal ingredients with a more modern concept that can be enjoyed by all groups and can also preserve the tradition of drinking herbal medicine in a more unique way.

Keywords: *choux*, herbal medicine, preserving tradition

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Keuntungan untuk Konsumen	3
1.3 Keuntungan untuk Penjual	3
BAB II.....	4
2.1 Jamu.....	4
2.1.1 Jamu beras kencur	6
2.1.2 Jamu Bandrek.....	8
2.1.3 Jamu kunyit asem.....	10
2.2 <i>Choux</i>	12
BAB III.....	17
3.1 Jamu.....	17
3.1.1 Bahan Pembuatan Jamu	17
3.1.2 Peralatan.....	18
3.1.3 Tahap pembuatan	19
3.2 <i>Choux</i>	24
3.2.1 Bahan Pembuatan.....	24
3.2.2 Peralatan.....	26
3.2.3 Tahap pembuatan	26
BAB IV	33
4.1 Kesimpulan.....	33
4.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Bahan beras kencur	17
Gambar 3. 2 Bahan bandrek.....	18
Gambar 3. 3 Bahan kunyit asam	18
Gambar 3. 4 Peralatan membuat jamu	19
Gambar 3. 5 Beras rendam semalam.....	19
Gambar 3. 6 Memanaskan campuran bahan beras kencur kecuali beras	20
Gambar 3. 7 Blender campuran bahan beras kencur.....	20
Gambar 3. 8 Menyaring beras kencur	20
Gambar 3. 9 Memanaskan campuran bahan bandrek	21
Gambar 3. 10 Memasukkan santan	21
Gambar 3. 11 Blender campuran bahan bandrek	22
Gambar 3. 12 Menyaring bandrek	22
Gambar 3. 13 Memanaskan campuran bahan kunyit asam.....	23
Gambar 3. 14 Blender campuran bahan kunyit asam	23
Gambar 3. 15 Menyaring kunyit asam	24
Gambar 3. 16 Bahan <i>choux</i> atau kue sus.....	24
Gambar 3. 17 Bahan <i>craquelin</i>	25
Gambar 3. 18 Peralatan membuat <i>choux</i>	26
Gambar 3. 19 Melelehkan mentega, lalu memasukkan campuran susu dan air ...	26
Gambar 3. 20 Memasukkan garam dan gula.....	27
Gambar 3. 21 Masak hingga larut lalu didihkan	27
Gambar 3. 22 Memasukkan tepung dan masak adonan hingga tidak lengket	27
Gambar 3. 23 Dinginkan adonan	28
Gambar 3. 24 Mencampurkan adonan dengan telur	28
Gambar 3. 25 Bentuk adonan.....	28
Gambar 3. 26 Meletakkan adonan <i>craquelin</i> di atas adonan <i>choux</i>	29
Gambar 3. 27 Campuran bahan <i>craquelin</i>	29
Gambar 3. 28 Mewarnai adonan	29
Gambar 3. 29 Menipiskan adonan	30
Gambar 3. 30 Mencetak adonan.....	30
Gambar 3. 31 Mengentalkan jamu	31
Gambar 3. 32 Mengocok whip cream	31
Gambar 3. 33 Campuran beras kencur dan whip cream	31
Gambar 3. 34 Campuran bandrek dan whip cream.....	32
Gambar 3. 35 Campuran kunyit asam dan whip cream	32

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Herbes berasal dari bahasa Prancis yang artinya rempah atau herbal. Dulu masyarakat Indonesia sering mengobati penyakit dengan meminum obat tradisional, jamu adalah sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia. Jamu merupakan minuman berkhasiat sebagai minuman kesehatan, mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit. Jamu disajikan dengan berbagai jenis, mengingat di Indonesia memiliki tanaman herbal yang berjumlah cukup banyak. Minuman khas Indonesia ini telah menjadi kebanggaan tersendiri seperti halnya dengan *ayurveda* dari India dan *zhongyi* dari China seiring perkembangannya, tradisi minum jamu sempat mengalami penurunan, tapi sekitar tahun 1940-an tradisi minum jamu kembali populer. Berjalannya waktu, penjualan jamu pun menyesuaikan dengan teknologi, diantaranya telah banyak dikemas dengan bentuk pil, tablet, atau juga bubuk instan yang mudah diseduh. (Portal informasi Indonesia, 2019)

Di Indonesia, jamu dipercaya sebagai alternatif pengobatan dengan menggunakan obat-obat herbal karena dianggap bersifat alami, sehingga bebas dari efek samping yang tidak diinginkan. Kebanyakan mengonsumsi jamu untuk menjaga kesehatannya, memelihara kecantikan tubuh, suplemen penambah tenaga dan gairah hidup. Jamu yang terdiri dari tanaman obat memberikan dampak yang terlihat lambat tetapi bersifat memperbaiki dibandingkan dengan obat kimiawi yang memberikan efek cepat dan adanya efek samping, oleh karena itu, jamu sering digunakan sebagai kombinasi pengobatan untuk mengobati penyakit kronis. Pengobatan dengan menggunakan tanaman obat memiliki beberapa keuntungan yaitu relatif aman untuk dikonsumsi, memiliki toksisitas yang rendah serta tidak meninggalkan residu. (Feby, 2021)

Indonesia memiliki banyak macam rempah, dan mengolah jamu tidak terlalu rumit, kebanyakan hanya mengambil sari dari perasan tumbuhan herbal atau ada juga yang ditumbuk. Jamu memiliki berbagai macam jenis seperti beras kencur, kunyit asem, sinom, bandrek, brotowali, temulawak, dsb. Dari berbagai varian jamu, ada tiga jenis jamu yang menarik untuk diinovasi lebih lanjut karena memiliki rasa yang tidak pahit dan disukai oleh berbagai kalangan seperti jamu kunyit asem, beras kencur, dan bandrek.

Jamu kunir atau kunyit asem ini bahan utamanya adalah kunyit dan asam jawa. Namun, jamu kunyit asem ini diberi beberapa tambahan bahan seperti gula merah, temulawak dan rempah lain. Ciri khas dari rasa jamu kunyit asem ini adalah memiliki rasa manis asam dengan warna kuning kecoklatan serta aroma khas kunyit. Khasiat dari jamu kunyit asem ini adalah antimikroba alami, kaya antioksidan, meningkatkan energi, memenuhi kebutuhan magnesium, detoksifikasi, meningkatkan fungsi otak, dan mengatasi masalah maag serta melindungi usus dan lambung. (Anugerah Ayu Sendari,2021)

Jamu beras kencur yang rasanya manis dan segar, biasa disajikan hangat atau juga bisa ditambahkan es batu. Bahan jamu beras kencur ialah kencur, beras putih, jahe, kunyit, air asam jawa, gula pasir, gula jawa, dan air. Khasiat dari jamu beras kencur ini adalah mencegah kanker, mengobati infeksi, menjaga lambung dan menambah nafsu makan serta menjaga stamina, mengatasi flu dan batuk, mengontrol kolesterol, mengatasi stress, dan menyehatkan kulit. (Puspasari Setyaningrum,2022; Laudia Tysara,2021)

Jamu bandrek salah satu minuman yang biasa dikonsumsi saat cuaca dingin, karena dikenal dapat menghangatkan tubuh. Bahan jamu bandrek ini ialah jahe, gula merah, serai, gula pasir, garam, kayu manis, daun pandan, dan air. Penyajian dari jamu ini beragam, namun agar lebih nikmat biasanya ditambahkan susu. Khasiat dari jamu bandrek adalah menurunkan kadar kolesterol, meningkatkan detoksifikasi tubuh, menurunkan risiko kanker, mencegah peradangan atau inflamasi, mengobati insomnia, dan mengatasi gangguan perut. (Jevi Nugraha,2021; Maressa,2017)

Perlu adanya inovasi untuk mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia dengan konsep yang lebih *modern* dan bisa dinikmati oleh semua kalangan, baik yang muda hingga yang senior. Dan juga dapat melestarikan tradisi minum jamu ini dengan cara yang lebih unik. Inovasi yang akan dilakukan adalah dengan membuat *Choux Cream Herbes*. *Choux* atau yang biasa kita sebut dengan kue sus adalah makanan yang tidak asing oleh masyarakat secara umum, kue sus ini sering kita jumpai di pasaran seperti di toko roti, pasar maupun di kafe. Kue sus sering menjadi pilihan sebagai makanan penutup atau hanya sekadar sebagai camilan atau makanan kecil yang di konsumsi baik sebelum atau sesudah makanan utama.

Bahkan di pesta-pesta mewah yang di langsungkan di Prancis (Iwan Tantomi, 2021). Dengan produk ini, *Choux Cream Herbes*. Kami ingin mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia dengan konsep yang lebih *modern* dan bisa di nikmati oleh semua kalangan, baik dari yang muda hingga yang senior. Dan juga dapat melestarikan tradisi minum jamu ini dengan cara yang lebih unik

1.2 Keuntungan untuk Konsumen

Konsumen yang mengkonsumsi produk ini dapat memperoleh banyak manfaat, yaitu dari jamu sebagai isian dari kue sus ini. Jamu secara umum dikenal sebagai obat tradisional, obat tradisional ini yang berguna untuk menjaga kesehatan, menyembuhkan penyakit serta sebagai pencegah suatu penyakit.

Serta konsumen mendapatkan suatu pengalaman yang baru, yaitu mengkonsumsi kue sus dengan isian jamu. Padahal selama ini kue sus yang diketahui secara umum isiannya manis baik rasanya vanilla atau pun coklat.

1.3 Keuntungan untuk Penjual

Penjual juga memiliki keuntungan jika memproduksi atau pun menjual produk ini, yaitu pasti mendapatkan laba dari hasil penjualan kue sus dengan isian jamu atau herbal. Lalu dapat melestarikan budaya minum jamu di Indonesia dengan bentuk atau inovasi yang berbeda dengan yang lainnya

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jamu

Jamu adalah sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia. Jamu merupakan minuman berkhasiat sebagai minuman kesehatan, mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit. Jamu disajikan dengan berbagai jenis, mengingat di Indonesia memiliki tanaman herbal yang berjumlah cukup banyak. Mengolah jamu tidak terlalu rumit, kebanyakan hanya mengambil sari dari perasan tumbuhan herbal atau ada juga yang ditumbuk. Unikny, dalam pembuatan jamu juga disesuaikan takaran tiap bahan, suhu, lama menumbuk atau merebus, dan lainnya. Jika tidak diperhatikan dengan baik, akan kehilangan khasiat dari bahan-bahannya bahkan bisa membahayakan tubuh. Begitu juga dengan perkembangannya, tradisi minum jamu mengalami pasang surut sesuai zamannya. Secara garis besar terbagi dari zaman pra-sejarah saat pengolahan hasil hutan marak berkembang, zaman penjajahan jepang, zaman awal kemerdekaan Indonesia, hingga saat ini. Minuman khas Indonesia ini telah menjadi kebanggan tersendiri seperti halnya dengan *ayurveda* dari India dan *zhongyi* dari China. Seiring perkembangannya, tradisi minum jamu sempat mengalami penurunan. Tepatnya saat pertama kali ilmu *modern* masuk ke Indonesia. Saat itu kampanye obat-obatan bersertifikat, sukses mengubah pola pikir masyarakat indoensia sehingga minat terhadap jamu menurun. Selain soal standar atau sertifikat, khasiat dari jamu pun turut dipertanyakan. (Portal informasi Indonesia, 2019)

Pada masa penjajahan jepang, sekitar tahun 1940-an, tradisi minum jamu kembali populer karena telah dibentuknya komite Jamu Indonesia. Dengan begitu, kepercayaan khasiat terhadap jamu kembali meningkat. Saat itu berbenturan dengan menurunnya kondisi pertanian indoensia yang mengakibatkan beralihnya ke dunia industri termasuk industri Jamu. Tahun 1974-1990 banyak berdiri perusahaan Jamu dan semakin berkembang. Pada era itu juga ramai diadakan pembinaan-pembinaan dan pemberian bantuan dari pemerintah agar pelaku industri

Jamu dapat meningkatkan aktivitas produksinya. Berjalannya waktu, penjualan jamu pun menyesuaikan dengan teknologi, diantaranya telah banyak dikemas dalam bentuk pil, tablet, atau juga bubuk instan yang mudah diseduh. Sejak pertama kali masyarakat Indonesia menggunakan jamu sebagai minuman kesehatan hingga saat ini, pengolahan jamu berdasarkan ilmu yang diajarkan secara turun temurun. Namun saat ini, tradisi pengajaran pembuatan jamu telah jarang dilakukan, sehingga penjualan jamu gendong sudah jarang ditemukan. Sekarang ini, semakin sedikit anak muda yang ingin belajar membuat jamu. Sebagian besar dari mereka berpikir untuk mendapatkan jamu cukup dengan memanfaatkan jamu yang dijual sachet dan instan. (Portal informasi Indonesia, 2019)

Perlu diketahui, Jamu dipercaya berasal dari dua kata Jawa Kuno. *Djampi* yang bermakna penyembuhan dan *Oesodo* yang bermakna Kesehatan. Istilah Jamu diperkenalkan ke public lewat orang-orang yang dipercaya punya ilmu pengobatan tradisional. Mesti tak bersertifikat, khasiat jamu telah teruji oleh waktu secara turun temurun digunakan sebagai obat tradisional. Sehingga hingga saat ini, minuman berkhasiat khas Indonesia ini selalu terjaga keberlangsungannya. (Portal informasi Indonesia, 2019)

Di Indonesia, jamu dipercaya sebagai alternatif pengobatan dengan menggunakan obat-obat herbal karena dianggap bersifat alami, sehingga bebas dari efek samping yang tidak diinginkan. Kebanyakan mengkonsumsi jamu untuk menjaga kesehatannya, memelihara kecantikan tubuh, suplemen penambah tenaga dan gairah hidup. Jamu yang terdiri dari tanaman obat memberikan dampak yang terlihat lambat tetapi bersifat memperbaiki dibandingkan dengan obat kimiawi yang memberikan efek cepat dan adanya efek samping, oleh karena itu, jamu sering digunakan sebagai kombinasi pengobatan untuk mengobati penyakit kronis. Pengobatan dengan menggunakan tanaman obat memiliki beberapa keuntungan yaitu relatif aman untuk dikonsumsi, memiliki toksisitas yang rendah serta tidak meninggalkan residu. (Feby, 2021)

Indonesia yang memiliki banyak macam rempah, sehingga jamu memiliki berbagai macam jenis seperti beras kencur, kunyit asem, sinom, bandrek, brotowali, temulawak, dsb. Dari berbagai varian jamu, ada tiga jenis jamu yang menarik untuk diinovasi lebih lanjut karena memiliki rasa yang tidak pahit dan disukai oleh

berbagai kalangan seperti jamu kunyit asam, beras kencur, dan bandrek. Berikut khasiat serta cara pembuatan jamu- jamu tersebut, yaitu:

2.1.1 Jamu beras kencur

Jamu beras kencur, memiliki aktivitas antioksidan tinggi yang dipercaya memiliki banyak khasiat untuk menjaga kesehatan tubuh yaitu :

a) Mencegah kanker

karena kencur mengandung etil p-metoksisinamat yang bersifat anti-kanker, kandungan tersebut dapat menghambat proliferasi sel karsinoma hati hepatoseluler. Hambatan pada proliferasi sel karsinoma hati hepatoseluler bisa mencegah terjadinya penyakit kanker.

b) Mengobati infeksi

manfaat beras kencur ini didapatkan dari kandungan zat-zat di dalamnya yang bersifat anti-bakteri. Zat ini bisa melawan infeksi atau berbagai penyakit yang disebabkan oleh bakteri, serta anti inflamasi. Sifat anti-inflamasi dan anti-bakteri dari kencur dapat membunuh bakteri dan menyembuhkan diare dengan cepat. Dan juga jamu beras kencur mampu menghindari tubuh dari dehidrasi akibat kekurangan cairan saat diare.

c) Menjaga lambung dan menambah nafsu makan serta menjaga stamina.

Kencur berkhasiat untuk mempertebal dinding lambung yang terdiri dari mukosa luar dan dalam, muscularis externa dan serosa. Manfaat Kesehatan ini cocok untuk orang yang memiliki masalah maag yang menyebabkan penipisan dinding lambung. Serta jamu beras kencur ini cocok untuk dikonsumsi anak-anak yang memiliki masalah dengan nafsu makan. Dan jika mengonsumsi beras kencur secara rutin mampu meningkatkan nafsu makan anak dan stamina tubuh. Untuk orang dewasa, mengonsumsi beras kencur dapat membantu menghilangkan Lelah dan lesu setelah bekerja dengan aktivitas menumpuk. Jika mengonsumsi dengan lebih rutin, dapat membuat badan menjadi lebih segar dan bugar.

d) Mengatasi flu dan batuk

Manfaat ini dirasakan karena adanya efek hangat yang dihasilkan kencur. Efek hangat dari kencur bisa menghilangkan rasa mual yang disebabkan oleh flu. Batuk juga bisa disembuhkan dengan mengonsumsi beras kencur. Sensasi hangat dari kencur bisa menetralkan batuk dan rasa pegal. Sakit kepala karena flu juga bisa diringankan dengan mengonsumsi jamu ini.

e) Mengontrol kolesterol

Mengonsumsi beras kencur secara rutin dapat memperlancar aliran empedu sehingga membantu penyerapan makanan yang masuk dalam tubuh. Aliran yang lancar tersebut membantu menyingkirkan kolesterol jahat. Selain itu, manfaat beras kencur yang lain ialah memiliki sintase asam lemak dengan bantuan kandungan flavonoidnya, seperti kaempferol, quercetin, dan galanin sehingga kolesterol dapat keluar dari tubuh

f) Mengatasi stress

Dalam penelitian Departemen farmasi Universitas Jahangirnagar Bangladesh menyatakan manfaat beras kencur untuk Kesehatan ini berasal dari sifat antidepresan. Sifat antidepresan terdapat dalam beras kencur mampu memberikan efek sedatif atau menenangkan sistem saraf pusat.

g) Menyehatkan kulit

Beras kencur juga memiliki manfaat untuk kecantikan yang tidak kalah menariknya. Mengonsumsi beras kencur secara rutin makan akan membantu mengatasi jerawat, mencerahkan dan mengencangkan kulit. (Laudia Tysara, 2021)

Beras kencur memiliki rasa manis dan segar dan biasa disajikan hangat ataupun bisa ditambahkan dengan es batu. Berikut cara membuat beras kencur yaitu, siapkan:

- 1500 ml air
- 150 gr gula jawa
- 125 gr kencur

- 50 gr beras putih
- 5 sdm gula pasir
- 5 ruas jahe

Cara membuat :

- 1) Cuci bersih beras, kemudian rendam dalam air selama 1 jam. Setelah itu, sisihkan.
- 2) Rebus asam jawa, gula pasir, gula merah, dan jahe dengan air sampai mendidih. Setelah itu tunggu sampai agak dingin saring airnya. Sisihkan.
- 3) Cuci bersih kencur yang masih segar. Kupas kulitnya dan potong-potong.
- 4) Tiriskan air rendaman beras. Blender beras, kencur, dan air rebusan gula hingga halus.
- 5) Saring jamu beras kencur. Peras ampas blenderan sampai benar-benar kering. Sajikan jamu beras kencur. (Yana Gabriella Wijaya, 2021)

2.1.2 Jamu Bandrek

Jamu bandrek, bahan yang di butuhkan dalam pembuatan jamu bandrek ialah jahe, gula merah, serai, gula pasir, garam, kayu manis, daun pandan, dan air. Minuman ini memiliki manfaat antara lain:

a) Menurunkan kadar kolesterol

Rempah yang digunakan dalam bandrek memiliki sifat anti hiperlipidemia dan anti hiperkolesterolemia yang bisa menurunkan kadar kolesterol tinggi dalam tubuh. Mengonsumsi secara teratur bisa mempertahankan tingkat trigliserida sehat, mengurangi kolesterol buruk sekaligus mencegah akumulasi lipid pada pembuluh darah, meningkatkan aliran darah pada arteri serta mencegah berbagai gangguan jantung seperti aterosklerosis

b) Meningkatkan Detoksifikasi Tubuh

Mengonsumsi bandrek secara teratur akan membersihkan tubuh dan mengeluarkan racun dalam tubuh yang berbahaya karena minuman ini mengandung sifat deuritik. Manfaat detoksifikasi yang ada dalam bandrek akan meningkatkan berbagai organ tubuh seperti ginjal dan hati

sehingga juga berfungsi untuk menurunkan kadar asam urat dalam tubuh. Sifat deuretik-nya akan meningkatkan kuantitas dan frekuensi buang air kecil, menjaga Kesehatan pencernaan, menghilangkan lemak dan menjaga sistwm tubuh selalu bersih.

c) Menurunkan risiko kanker

Serai yang mengandung citral sangat baik untuk menghambat sel kanker hati, sedangkan kandungan gingerol dalam jahe berguna untuk mencegah kanker kulit, kanker payudara dan berbagai jenis kanker lainnya.

d) Mencegah peradangan atau inflamasi

Selain kaya antioksidan dari minyak cengkeh di dalam segelas bandrek, kandungan flavonoidnya pun mampu meredakan peradangan atau inflamasi.

e) Mengobati Insomnia

Kandungan sifat sedatif dan hypnosis dalam jahe akan meningkatkan durasi tidur semakin lama dan berkualitas

f) Mengatasi gangguan perut

Sifat anti mikroba dan anti bakteri dalam minuman ini menjadi cara bagus untuk melawaninfeksi yang disebabkan berbagai pathogen sehingga bisa menstimulasi usus, mengatasi tukak gastrik, memperbaiki sistem pencernaan, solusi diare, mual, sembelit, kolitis ulserativa dan sakit perut. (Maressa,2017)

Jamu bandrek biasa dikonsumsi saat cuaca dingin, karena dapat menghangatkan tubuh. Bahan jamu bandrek ini ialah jahe, gula merah, serai, gula pasir, garam, kayu manis, daun pandan, dan air. Penyajian dari jamu ini beragam, namun agar lebih nikmat biasanya ditambahkan susu. Berikut cara membuat bandrek yaitu, siapkan :

- 500 ml air
- 80 gr jahe yang sudah di cuci, bakar dan di kupas
- 75 gr gula merah
- 2 sdm gula pasir
- 4 butir cengkeh

- 1 batang kayu manis
- 2 lembar daun pandan
- Garam secukupnya

Cara membuat :

- 1) Bakar jahe di atas api kompor terlebih dahulu. Proses membakar jahe ini akan membantu bahan untuk mengeluarkan aroma dan cita rasa yang khas. Setelah sudah berwarna coklat sedikit, memarkan dan kupas kulit jahe hingga bersih.
- 2) Selanjutnya, siapkan panci berisi air dan masukan bahan-bahan seperti jahe, gula pasir, gula merah yang sudah di iris tipis, cengkeh, kayu manis dan juga daun pandan yang diikat.
- 3) Masak di atas api kecil hingga mendidih dan warna air berubah jadi kecokelatan. Pastikan sebelum api dimatikan aroma rempah sudah tercium sedap.
- 4) Setelah mendidih, angkat dan saring air. Jika masih kurang jernih, ulangi proses menyaring hingga 2 kali
- 5) Setelah itu olahan resep bandrek siap dihidangkan selagi hangat. (Frisian Flag Indonesia, 2021)

2.1.3 Jamu kunyit asem

Jamu kunyit asem, minuman kunyit asam ini bahan utamanya adalah kunyit dan asam jawa. Dan jamu ini diberi beberapa tambahan bahan seperti gula merah, temulawak dan rempah lain. Minuman ini memiliki manfaat antara lain:

a) Antimikroba alami

Baik kunir maupun asam jawa mengandung senyawa alami yang memiliki efek antimikroba, kunir dan asam jawa memiliki aktivitas antijamur, antivirus, dan antibakteri.

b) Kaya antioksidan

Kunir dan asam jawa mengandung polifenol yang bertindak sebagai antioksidan. Antioksidan ini membantu mencegah munculnya penyakit kronis seperti jantung, kolesterol, stroke, dan kanker.

c) Penuhi kebutuhan magnesium

Asam jawa relative tinggi magnesium. Magnesium memiliki banyak manfaat kesehatan. Ini juga dapat membantu menurunkan tekanan darah dan memiliki efek anti-inflamasi dan anti-diabetes

d) Meningkatkan energi

Kunir mengandung vitamin C, zat besi, mangan dan kalium. Sementara asam jawa mengandung vitamin B1, B2, B3, B5, B5, C, dan K, magnesium, kalium, zat besi, kalium, dan fosfor. Semua vitamin dan mineral ini menjaga kebugaran tubuh

e) Detoksifikasi

Sifat ini ampuh mengeluarkan racun penyebab berbagai masalah penyakit. Termasuk mendukung fungsi hati agar terhindar dari racun.

f) Tingkatkan fungsi otak

Kurkumin dalam kunir asam dapat meningkatkan fungsi brain-derived neurotrophic factor(BDNF). Mengonsumsi kunir asam sama halnya mampu meningkatkan fungsi otak. Kerentanan terhadap penyakit otak pun menurun.

g) Atasi maag serta melindungi usus dan lambung

artikel dari jurnal Systematic Reviews mengatakan kunir membantu mengurangi frekuensi kekambuhan gejala maag. Sebab kurkumin dalam kunir juga bekerja mengendalikan produksi asam lambung dan empedu berlebih. Serta penelitian dari jurnal Pharmacognosy Reviews mengamati efek curcumin mengobati peradangan akibat luka dan melindungi perut dari iritasi di lambung dan usus dengan meningkatkan produksi lendir dinding lambung. (Anugerah Ayu Sendari,2021)

Bahan utama kunyit asam ini ialah kunyit dan asam jawa. Namun di beri beberapa tambahan seperti gula merah, temulawak dan rempah lain. Ciri khas dari rasa jamu kunyit asam ini adalah memiliki rasa manis asam dengan warna

kuning kecoklatan serta aroma khas kunyit. Berikut cara membuat kunyit asam yaitu, siapkan:

- 200 gr kunyit
- 250 gr gula merah
- 100 gr asam jawa
- 1.500 ml air
- ½ sendok the garam

Cara membuat:

- 1) Bakar kunyit kemudian parut halus
- 2) Rebus kunyit dan semua bahan lainnya sampai mendidih. Saring dan dinginkan. Simpan di botol kaca jika ingin di simpan di kulkas.
- 3) Kunyit asam bisa dinikmati panas atau dingin (Dwi, 2020) (Silvita Agmasari,2021)

2.2 Choux

Pastri *choux* atau *Choux pastry* atau *Choux paste* adalah adonan yang dibuat dengan menggunakan mentega, air, tepung terigu dan telur. Selain itu, gula dan garam dapat ditambahkan ke dalam adonan tersebut. Nama adonan ini berasal dari bahasa Prancis yaitu *Pâte à choux* yang secara literal berarti "pasta kubis" karena bentuk akhirnya yang menyerupai kubis. Sementara itu, adonan ini sering disebut sebagai *Choux paste* karena teksturnya yang tidak padat seperti adonan lain tetapi bertekstur seperti pasta. Adonan ini dapat dicetak menjadi berbagai macam bentuk serta merupakan adonan dasar dari pembuatan kue sus, *profiterole*, *croquembouche*, *eclair*, *cruller*, *beignet*, kue *St. Honoré*, dan *gougère*. Ketika dipanggang, telur membuat adonan menjadi kopong sehingga dapat diisi dengan krim berbagai rasa. (Ashokkumar, Yogambal, 2009) (Brown, Amy Christine, 2008) (Riely, Elizabeth, 2003)

Sejarah ditemukannya *pastri choux* bermula pada tahun 1533 ketika Catherine dari Medici meninggalkan kota kelahirannya di Firenze, Italia untuk menikah dengan Henri II dari Prancis. Ia membawa serta seluruh pegawai

rumahnya termasuk para juru masaknya ke Prancis. Tujuh tahun kemudian, kepala juru masaknya yang bernama Panterelli menciptakan adonan pasta yang ia gunakan untuk membuat kue. Adonan tersebut kemudian ia namakan *pâte a Panterelli*. Nama tersebut tidak bertahan lama karena adonan tersebut kemudian dikenal juga sebagai *pâte a Popelini* dan lalu menjadi *pâte a Popelin* (*Popelin* adalah jenis kue yang lazim dikenal di zaman Pertengahan dan berbentuk puff yang besar) hingga akhirnya disebut sebagai *pâte à choux*. Marie-Antoine Carême, seorang juru masak dari Prancis, menyempurnakan resep yang diciptakan oleh Panterelli hingga menjadi resep yang digunakan oleh para juru masak saat ini (Shirley, 2009) (Victoria Hansen, 2009)

Di awal penemuannya, *pastry* ini pun menjadi hidangan mewah yang terbatas untuk ratu dan kalangan istana saja. Dan saat awal-awal ditemukan kue sus ini tidak hadir dengan beragam isian. Koki ratu Catherine kala itu baru menemukan kue susnya saja, dan belum sempat terpikir untuk menambahkan isian di dalamnya. Di masa itu, yang membuat kue sus spesial dari kue kebanyakan walaupun adonannya sama ialah karena sang koki bisa membuat bagian tengah kue ini kosong atau berongga. Di luar dugaan butuh waktu yang lama buat para koki kala itu untuk kepikiran memberikan isian di dalam kue sus yang berongga itu. Ide tersebut baru muncul 200 tahun kemudian. Kue sus yang tadinya kosong bagian tengahnya. Perlahan mulai dimodifikasi dengan menambahkan beragam isian, seperti es krim. Lalu sejak saat itu, kue sus makin terkenal dan tak hanya jadi hidangan mewah kalangan istana maupun bangsawan. Setelah era kerajaan berakhir, kue sus yang dikenal sebagai *choux pastry* di Prancis makin populer hingga ke negara-negara lain di Eropa. Meski begitu, kue sus tetap dianggap sebagai kue tradisional oleh masyarakat Prancis, karena usianya yang sangat tua. Kue ini pun kerap disajikan di acara pernikahan. Bahkan di pesta-pesta mewah yang dilangsungkan di Prancis, kue sus disusun menyerupai piramida dengan tambahan gula halus dan caramel atau disebut sebagai *croquembouche*. (Iwan Tantomi, 2021)

Dunia kuliner mengenal sus dengan sebutan *choux pastry*, dari kata ‘*choux*’ yang berarti kol dalam Bahasa Prancis. Pasalnya, bentuk kue ini tampak tidak beraturan seperti kol. Kala itu kue sus tampil beda dibandingkan kue bolu atau semacamnya. Terbuat dari adonan mentega, susu, tepung, dan telur, perbedaan

mecolok kue sus ada pada bentuk dan bagian tengah kue yang berongga. Produk produk pastry semakin berkembang pesat di era yang semakin maju. Termasuk pengembangan pada produk *choux pastry* mulai dengan adanya isian di dalam *choux*, ataupun adanya hiasan di atas *choux* seperti *craquelin*. *Craquelin* adalah adonan yang terbuat dari campuran gula, margarin dan tepung serbaguna yang dicampur kemudian di *rolling* dan dimasukkan pada *refrigerator* dalam waktu tertentu kemudian dicetak. *Craquelin* akan digunakan sebagai topping diatas adonan *choux*. Pada saat pembakaran atau pengovenan *choux* akan mengembang lebih besar dan menimbulkan keretakan pada *craquelin* yang memberikan efek renyah saat di makan. Berikut cara membuat *choux* beserta *craquelin* dan isiannya:

1. Choux

Bahan :

- 62 ml air
- 62 ml susu cair
- 62 gr mentega tawar
- 8 gr gula pasir
- 3 gr garam
- 2 butir telur
- 70 gr tepung terigu serba guna

Cara membuat :

- 1) Panaskan panci, kemudian masukkan margarin atau mentega tunggu hingga meleleh. Lalu masukkan susu dan air.
- 2) Kemudian masukkan garam dan gula
- 3) Lalu masak hingga mendidih
- 4) Kemudian masukkan tepung dan aduk rata
- 5) Masak adonan sus sampai matang dan tidak lengket di permukaan panci.
- 6) Pindahkan ke mangkok, tunggu adonan hingga dingin
- 7) Setelah dingin, campurkan adonan dengan telur secara perlahan-lahan dan di aduk menggunakan *mixer*
- 8) Hingga menjadi konsistensi adonan yang kental.

2. *Craquelin*

Bahan :

- 60 gr mentega tawar
- 50 gr gula pasir
- 60 gr tepung serba guna

Cara membuat :

- 1) Campurkan semua bahan jadi satu
- 2) Uleni sehingga membentuk adonan dan semua bahan tercampur rata
- 3) Bagi menjadi 3 bagian dan berikan pewarna
- 4) Tipiskan adonan di atas *baking paper* atau *plastic wrap* menggunakan *rolling pin*. Sampai sekitar 0.5 mm
- 5) Masukkan ke kulkas. Diamkan hingga mengeras
- 6) Cetak sebelum kue sus di masukkan ke dalam oven.

3. *Vanilla diplomat cream*

Bahan :

- 240 ml susu cair
- 2 butir kuning telur
- 60 gr gula pasir
- 24 gr pati jagung atau maizena
- ½ sdt *vanilla extract*
- 180 ml *whipping cream* (harus dingin, simpan di kulkas apabila belum di paka

Cara membuat

- 1) Panaskan susu dan *vanilla extract*. Sampai agak mendidih
- 2) Campurkan kuning telur, gula pasir, maizena dan sedikit garam, aduk hingga tercampur rata.
- 3) Tuang sedikit demi sedikit adonan susu ke adonan telur. Lalu campur rata.
- 4) Lalu panaskan kembali adonan hingga mengental dengan api kecil

- 5) Setelah mengental pindahkan ke wadah atau mangkok. Tidak lupa tutup adonan dengan *plastic wrap* dengan keadaan menempel ke adonan, diamkan hingga mendingin.
- 6) Kocok *cream* yang sudah dingin hingga lembut.
- 7) Kocok *whipping cream* hingga mengental.
- 8) Lalu campur *cream* dengan *whipping cream* dengan metode memancing
- 9) Pindah kan ke plastik segitiga. (Luvita Ho,2020)

BAB III

PENGOLAHAN PRODUK

3.1 Jamu

3.1.1 Bahan Pembuatan Jamu

3.1.1.1 Beras kencur

- 500ml Air
- 5gr Jahe (Cuci, dibakar dan dikupas)
- 60gr Kencur, kupas dan sangrai
- 40gr Gula Pasir
- 30gr Gula Merah
- 5gr Asam
- 1/4 tbs Garam
- 30gr Beras



Gambar 3. 1 Bahan beras kencur

3.1.1.2 Bandrek

- 500 ml Air
- 80 gr Jahe yang sudah dicuci, dibakar, dan dikupas
- ¼ sdm Kayu manis bubuk
- 65 gr Gula Merah
- 25 gr Gula Pasir
- 4 butir Cengkeh
- Garam secukupnya (2-3 jumput)

- 50 gr Santan



Gambar 3. 2 Bahan bandrek

3.1.1.3 Kunyit asam

- 500 ml air
- 70 gr Kunyit(Cuci, Bakar, Kupas)
- 50 gr Asam(Cuci, Kupas)
- 10 gr Jahe(Cuci, Bakar, Kupas)
- 115 gr Gula Jawa
- 20 gr Gula Pasir
- Sejumptut garam



Gambar 3. 3 Bahan kunyit asam

3.1.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut :

- Mangkuk
- Sendok
- Spatula
- Pisau

- Saucepan
- Sendok takar
- Gelas ukur
- Blender
- Timbangan
- Saringan kain



Gambar 3. 4 Peralatan membuat jamu

3.1.3 Tahap pembuatan

3.1.3.1 Tahap Pembuatan Beras Kencur

Berikut tahap pembuatan beras kencur:

1. Cuci bersih beras, rendam dalam air semalaman, sisihkan



Gambar 3. 5 Beras rendam semalam

2. Panaskan air, masukan seluruh bahan kecuali beras kedalam air, masak dengan api sedang cenderung kecil selama 15-20 menit.



Gambar 3. 6 Memanaskan campuran bahan beras kencur kecuali beras

3. Angkat dan biarkan hingga dingin atau suhu ruang. Masukkan ke dalam blender dan tambahkan beras, blender semua menjadi satu



Gambar 3. 7 Blender campuran bahan beras kencur

4. Saring menggunakan kain.



Gambar 3. 8 Menyaring beras kencur

3.1.3.2 Tahap Pembuatan Bandrek

Berikut tahap pembuatan bandrek:

1. Panaskan air, masukan semua bahan kecuali santan. Masak dengan api sedang cenderung kecil selama 15-20 menit



Gambar 3. 9 Memanaskan campuran bahan bandrek

2. Masukkan santan



Gambar 3. 10 Memasukkan santan

3. Blender semua hingga halus



Gambar 3. 11 Blender campuran bahan bandrek

4. Saring menggunakan kain



Gambar 3. 12 Menyaring bandrek

5. Panaskan kembali cairan.

3.1.3.3 Tahap Pembuatan Kunyit Asam

Berikut tahap pembuatan kunyit asam:

1. Panaskan air, masukkan semua bahan kedalam saucepan. Masak dengan api sedang cenderung kecil selama kurang lebih 15-20 menit



Gambar 3. 13 Memanaskan campuran bahan kunyit asam

2. Angkat dan biarkan hingga tidak terlalu panas. Blender semua bahan menjadi satu.



Gambar 3. 14 Blender campuran bahan kunyit asam

3. Saring menggunakan kain untuk mengambil cairannya saja.



Gambar 3. 15 Menyaring kunyit asam

3.2 Choux

3.2.1 Bahan Pembuatan

Adonan Choux:

- 62 gr air
- 62 gr susu
- 62 gr margarin atau mentega
- 70 gr tepung serbaguna
- 8 gr gula pasir
- 3 gr garam
- 2 butir telur



Gambar 3. 16 Bahan choux atau kue sus

Craquelin:

- 60 gr Mentega

- 50 gr Gula Pasir
- 50 gr Tepung serbaguna
- Pewarna makanan secukupnya



Gambar 3. 17 Bahan craquelin

Isian:

- Jamu
- Pengental (10g air dan 10gr Maizena)
- Whip Cream

3.2.2 Peralatan

- Saucepan
- Spatula
- Mangkuk
- Nampan
- Mixer
- Plastik segitiga
- Timbangan
- Oven
- Kertas roti
- Penggiling adonan
- Cetakan



Gambar 3. 18 Peralatan membuat choux

3.2.3 Tahap pembuatan

3.2.3.1 Tahap pembuatan choux

Berikut tahap pembuatan choux:

1. Panaskan panci, kemudian masukkan margarin atau mentega tunggu hingga meleleh. Lalu masukkan susu dan air.



Gambar 3. 19 Melelehkan mentega, lalu memasukkan campuran susu dan air

2. Masukkan garam dan gula dan masak hingga larut dan mendidih



Gambar 3. 20 Memasukkan garam dan gula



Gambar 3. 21 Masak hingga larut lalu didihkan

3. Masukkan tepung dan aduk rata. Masak hingga adonan tidak lengket pada permukaan panci



Gambar 3. 22 Memasukkan tepung dan masak adonan hingga tidak lengket

4. Pindahkan adonan ke mangkuk, tunggu hingga adonan dingin



Gambar 3. 23 Dinginkan adonan

5. Setelah dingin, campurkan adonan dengan telur satu persatu secara perlahan dan aduk menggunakan *mixer* hingga rata



Gambar 3. 24 Mencampurkan adonan dengan telur

6. Pindahkan adonan ke dalam plastik segitiga lalu bentuk diatas nampan yang sudah dialasi dengan kertas roti.



Gambar 3. 25 Bentuk adonan

7. Letakkan adonan *craquelin* di atas adonan *choux*.



Gambar 3. 26 Meletakkan adonan craquelin di atas adonan choux

8. Panggang pada suhu 185°C selama kurang lebih 15 menit

3.2.3.2 Tahap pembuatan Craquelin

Berikut tahap pembuatan *craquelin*:

1. Campurkan semua bahan menjadi satu dan uleni hingga rata



Gambar 3. 27 Campuran bahan craquelin

2. Bagi menjadi 3 bagian dan beri pewarna



Gambar 3. 28 Mewarnai adonan

3. Tipiskan adonan diatas plastic atau kertas roti menggunakan penggiling adonan hingga sekitar 0,5mm



Gambar 3. 29 Menipiskan adonan

4. Masukkan adonan ke dalam kulkas, diamkan hingga mengeras
5. Cetak adonan sebelum kue sus dimasukkan ke dalam oven.



Gambar 3. 30 Mencetak adonan

3.2.3.3 Tahap Pembuatan Vla Choux

Berikut tahap pembuatan vla *choux*:

1. Panaskan kembali jamu dan beri pengental, masak hingga mengental.
Dinginkan



Gambar 3. 31 Mengentalkan jamu

2. Mixer whip cream hingga kaku



Gambar 3. 32 Mengocok whip cream

3. Campurkan jamu dengan whip cream

a. Beras kencur

30gr Whipped Cream

90gr Beras Kencur



Gambar 3. 33 Campuran beras kencur dan whip cream

b. Bandrek

30gr Whipped Cream

40gr Bandrek



Gambar 3. 34 Campuran bandrek dan whip cream

c. Kunyit Asam

30gr Whipped Cream

25gr Kunyit asam



Gambar 3. 35 Campuran kunyit asam dan whip cream

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Choux pastry atau kue sus merupakan makanan atau hidangan yang berasal dari Prancis. *Craquelin* merupakan adonan yang digunakan sebagai topping diatas adonan *choux*. Pada saat pengovenan *choux* akan mengembang lebih besar dan menimbulkan keretakan pada *craquelin* dan memberikan efek renyah saat di makan. Jamu merupakan obat tradisional dari Indonesia, minuman ini berkhasiat sebagai minuman kesehatan, mencegah dan menyembuhkan dari berbagai penyakit. Dengan mengkombinasikan ketiga ini, dapat menghasilkan produk yang unik dan dapat mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia dengan konsep yang lebih *modern* dan bisa dinikmati oleh semua kalangan. Dan juga dapat melestarikan tradisi minum jamu ini dengan cara yang lebih unik.

4.2 Saran

Berikut saran mengenai laporan *menu creative* kue sus renyah isi jamu :

1. Untuk kesamaan / *uniform* pada produk sebaiknya besar, kecilnya sama
2. Isian / *filling* pada kue susnya dikentelin lagi, sehingga konsistensi isian pada kue sus sama.
3. Timbang berapa gr per pcsnya sehingga dapat diketahui harganya saat menjual nanti.
4. Pengocokan telur pada kue sus harus lebih diperhatikan lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2021, Maret 2). *Resep Kunyit Asam, Jamu yang Dapat Meredakan Nyeri Haid*. Retrieved from Liputan6: <https://www.google.com/amp/s/amp.kompas.com/food/read/2021/03/02/20200775/resep-kunyit-asam-jamu-yang-dapat-meredakan-nyeri-haid>
- feby. (2021). *Jenis dan Manfaat Jamu Serta Penjelasannya*. Retrieved from Gramedia: <https://www.gramedia.com/literasi/jenis-dan-manfaat-jamu-serta-penjasannya/>
- Ho, L. (2020, Agustus 11). *KUE SUS CRUNCHY! 100% JADI!* Retrieved from Youtube: <https://youtu.be/33ieDrOrxTc>
- Indonesia, F. F. (2021, Oktober 27). *Resep Bandrek Asli yang Praktis untuk Hangatkan Tubuh*. Retrieved from frisianflag: <https://www.google.com/amp/s/www.frisianflag.com/milkipedia/kapan-dan-bagaimana-cara-minum-susu/resep-bandrek-asli-yang-praktis-untuk-hangatkan-tubuh>
- Indonesia, P. I. (2019, Juni 28). *Sejarah dan Perkembangan Jamu, Minuman Tradisional Indonesia*. Retrieved from Indonesia: <https://indonesia.go.id/ragam/komoditas/sosial/sejarah-dan-perkembangan-jamu-minuman-tradisional-indonesia>
- Maressa. (2017). *27 Manfaat Minum Bandrek Untuk Menghangatkan dan Menyembuhkan Sakit Parah*. Retrieved from Manfaat: <https://www.google.com/amp/s/manfaat.co.id/manfaat-minum-bandrek/amp>
- Nugraha, J. (2021, Juli 12). *Manfaat Minuman Bandrek untuk Kesehatan, Lengkap Beserta Cara Membuatnya*. Retrieved from merdeka: <https://m.merdeka.com/jateng/manfaat-minuman-bandrek-untuk-kesehatan-lengkap-beserta-cara-membuatnya-kln.html>
- Pastri Choux. (2021, November 5). Retrieved from Wikipedia: https://id.wikipedia.org/wiki/Pastri_choux#Sejarah
- Sendari, A. A. (2021, Jun 15). *18 Manfaat Jamu Kunir Asem untuk Kesehatan, Jaga Kebugaran Tubuh*. Retrieved from Liputan6:

<https://m.liputan6.com/hot/read/4582026/18-manfaat-jamu-kunir-asem-untuk-kesehatan-jaga-kebugaran-tubuh>

- Setyaningrum, P. (2022, Maret 13). *10 Jamu Khas Indonesia: Sejarah, Bahan, Khasiat, dan Cara Pembuatan*. Retrieved from Kompas: https://regional.kompas.com/read/2022/03/13/200517278/10-jamu-khas-indonesia-sejarah-bahan-khasiat-dan-cara-pembuatan?page=all&jxconn=1*r63p7d*other_jxampid*bThSVDIwdFJmWVU4U2RIZTdVUDF6SUFXRl8wdm43aDlrWHFOdklmQmRUOFRGU2NpY1BEQ19qOVFjcGJUNk14Sw..#page2
- Shirley. (2009, Oktober 28). *Sejarah Soes a.k.a Choux Pastry*. Retrieved from nccsoesweek: <https://nccsoesweek.blogspot.com/2009/10/sejarah-soes-aka-choux-pastry.html>
- Tantomi, I. (2021, oktober 5). *Kue Sus: TEmuan Koki Ratu Catherine de Medici yang Aslinya Tanpa Isi*. Retrieved from merdeka: <https://m.merdeka.com/jateng/manfaat-minuman-bandrek-untuk-kesehatan-lengkap-beserta-cara-membuatnya-kln.html>
- Tysara, L. (2021, Juni 7). *18 Manfaat Beras Kencur untuk Kesehatan Tubuh yang Jarang Diketahui*. Retrieved from Liputan6: <https://m.liputan6.com/hot/read/4575301/18-manfaat-beras-kencur-untuk-kesehatan-tubuh-yang-jarang-diketahui>
- Wijaya, Y. G. (2021, Februari 28). *REsep Jamu Beras Kencur, Minuman Tradisional yang Bisa Tambah Imunitas Tubuh*. Retrieved from Kompas: <https://amp.kompas.com/food/read/2021/02/28/080600475/resep-jamu-beras-kencur-minuman-tradisional-yang-bisa-tambah-imunitas-tubuh>

LAPORAN BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEURSHIP

(SYUDO / KUE SUS RENYAH ISI JAMU)



Dirancang oleh :

Beatrix Noviyanti Yahya (21110036)

Rizkykah Fitrahramdani Ramli (21110015)

Yolanda Beata Kohar (21110041)

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2023

LEMBAR PERSETUJUAN

BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEURSHIP REPORT

NAMA : Beatrix Noviyanti Yahya, Rizkykah
 Fitrahramdani Ramli, Yolanda Beata Kohar
NIM : 21110036, 21110015, 21110041
ANGKATAN : 2021
PROGRAM STUDI : DIPLOMA III SENI KULINER
 AKADEMI SAGES
NAMA BISNIS/ PRODUK : Syudo/ Kue Sus Renyah isi Jamu

Pembimbing I,	Pembimbing II,
	
W. Dian Ruspita Sari Prabowo S.Pd.MP	Thing Man Lie, S.H
NIDN:	NIDN:

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjat kan ke Tuhan Yang Maha Esa dan Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan “Laporan *Business Plan and Entrepreneurship*” ini tepat pada jadwal yang ditentukan. Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas pada mata kuliah *Business Plan and Entrepreneurship*. Selain itu laporan ini juga untuk mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia yaitu jamu dengan konsep yang lebih modern dan bisa dinikmati oleh semua kalangan.

Dalam kesempatan ini , penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan *Business Plan and Entrepreneurship* ini , di antaranya :

1. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P., selaku pembimbing
2. Tjhing Man Lie, S.H., selaku pembimbing

Dengan tersusunnya Laporan *Business Plan and Entrepreneurship* ini, diharapkan pula dapat menjadi bahan atau acuan bagi segenap mahasiswa/i Akademi Sages untuk mencari inovasi lain, yang dapat mengangkat ramuan herbal Indonesia. Penulis ucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu. Akhir kata, penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun.

Surabaya, 03 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BUSINESS PLAN	viii
BAB I.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Produk.....	1
1.3 Keunggulan Kompetitif	1
1.4 Visi & Misi	1
1.5 Tujuan & Manfaat.....	2
BAB II	3
2.1 Sasaran Pasar	3
2.2 Kompetitor	3
2.3 Analisis Kompetitif.....	3
2.4 Analisis SWOT	4
BAB III.....	7
BAB IV.....	8
BAB V	9
5.1. Business Preparation Budget	9
5.2. Business Execution Budget.....	10
5.3. Break Even Point (BEP)	11
BAB VI.....	12
6.1 Harga.....	12
6.2 Produk.....	12
6.3 Tempat	12
6.4 Promosi	12
BAB VII	13
7.1 Pengeluaran dan Pemasukan.....	13
7.2 Profit	15

7.3	Ulasan Hasil Penjualan	15
7.4	Problem Solving.....	16
BAB VIII		17
LAMPIRAN 1:		18
LAMPIRAN 2:		19
LAMPIRAN 3:		20
LAMPIRAN 4:		21

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Analisis Kekuatan (strenght)	4
Tabel 2. 2 Analisis Kelemahan (weakness)	5
Tabel 2. 3 Analisis Peluang (opportunities)	5
Tabel 2. 4 Analisis Hambatan (threats)	6
Tabel 3. 1 Perencanaan SDM	7
Tabel 5. 1 Fixed Cost.....	9
Tabel 5. 2 Variable Cost	9
Tabel 5. 3 Operational Cost.....	10
Tabel 7. 1 Pengeluaran	13
Tabel 7. 2 Pemasukan.....	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 logo bisnis.....	viii
Gambar 2 pengeluaran.....	18
Gambar 3 pengeluaran 2.....	18
Gambar 4 batch 3.....	19
Gambar 5 Batch 1.....	19
Gambar 6 Batch 2.....	19
gambar 7 promosi 2.....	20
gambar 8 promosi 1.....	20
gambar 9 promosi 3.....	20
gambar 10 promosi 4.....	20
gambar 11 review 1.....	21
gambar 12 review 2.....	21
gambar 13 review 3.....	21
gambar 14 review 4.....	21

BUSINESS PLAN



Gambar 1 logo bisnis

Informasi Usaha:

Nama Usaha : Syudo

Alamat : Jl Puncak Permai II No.28, Kec.Sukomanunggal, Surabaya, 60187,
Jawa Timur

No. Telepon : 0815-4801-0857; 0811-911-651; 0821-8737-535

BAB I

BUSINESS OVERVIEW

1.1 Latar belakang

Kami mendirikan bisnis ini karena ingin mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia dengan konsep yang lebih *modern* dan bisa dinikmati oleh semua kalangan, baik yang muda hingga yang *senior*. Dikarenakan ramuan herbal Indonesia ini jarang dinikmati atau dikonsumsi oleh kalangan muda. Seperti yang kita tau, jamu merupakan ramuan herbal dan salah satu minuman khas Indonesia yang telah menjadi kebanggaan tersendiri, namun pada tahun 2017 berdasarkan *survei* CNN Indonesia 56% dari responden mengaku sudah tidak minum jamu lagi. Dikarenakan minat minum jamu sudah menurun sehingga kami melakukan inovasi yang dapat meningkatkan minat tersebut. Inovasi yang akan dilakukan adalah dengan membuat Kue Sus Renyah isi Jamu. (Christina Andhika Setyanti, 2017)

1.2 Produk

Kue sus renyah isi jamu merupakan kue berbentuk bundar dengan bagian tengah yang berongga, dan memiliki *topping* yang berbentuk seperti retakan yang memberikan sensasi renyah saat dimakan. Jamu merupakan ramuan herbal serta minuman berkhasiat dan di percaya sebagai alternatif pengobatan dengan menggunakan obat-obat herbal, karena dianggap bersifat alami sehingga bebas dari efek samping yang tidak diinginkan.

1.3 Keunggulan Kompetitif

USP (Unique Selling Point(s)) dari produk kami ialah *Traditional taste in freshly choux*.

Traditional taste yang kami maksud dalam hal ini ialah minuman tradisional yang berasal dari Indonesia yaitu Jamu. Dengan varian rasa yang lebih familiar oleh masyarakat, yang dipadu padankan dengan *choux* atau kue sus.

Freshly choux yang kami maksud dalam hal ini ialah kue sus yang kami buat sendiri sesuai pesanan yang kami terima dan tanpa bahan pengawet.

1.4 Visi & Misi

Visi :

Menjadi pelopor inovasi kue sus dengan varian unik yang mengangkat cita rasa tradisional Indonesia.

Misi :

- Menyediakan dan menjual kue sus dengan rasa yang unik.

- Mengangkat olahan produk tradisional (jamu) dengan cara membuatnya menjadi lebih modern.
- Membuat produk dengan bahan alami dan tidak mengandung pengawet buatan.
- Memberikan produk dan pelayanan yang terbaik untuk pelanggan.

1.5 Tujuan & Manfaat

Tujuan : mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia serta bisa dinikmati semua kalangan.

Manfaat : dapat melestarikan tradisi minum jamu dengan cara yang lebih unik dan dapat melestarikan jamu di Indonesia

BAB II

ANALISIS PASAR

2.1 Sasaran Pasar

Sasaran pasar atau *target market* kami ialah perempuan ataupun laki-laki dengan umur sekitar 15 tahun hingga 40 tahun dengan karakteristik sebagai berikut, memiliki ras mongoloid (melayu muda), memiliki penghasilan sekitar 3-8 jt perbulannya, fokus segmentasi pasar kami ialah pasar Indonesia terutama di Surabaya, orang-orang yang memiliki minat terhadap kuliner, orang-orang yang menyukai makanan manis/*dessert* serta ingin mencoba makanan yang unik, orang-orang yang memiliki kecenderungan mengisi waktu luangnya dengan makanan manis seperti biskuit dll, konsumen millennial yang lebih suka mencoba hal baru atau rasa-rasa unik, dan konsumen yang menyukai jamu sehingga menginginkan jamu dalam bentuk yang unik.

2.2 Kompetitor

Berikut kompetitor dan alasan mengapa dianggap sebagai kompetitor :

- 2.2.1 *Pluche*, karena mereka menawarkan kue sus renyah dengan isian yang bervariasi seperti vanila, coklat, *red velvet*, *nutella*, *matcha* dsb.
- 2.2.2 *Unreve patisserie*, karena mereka menawarkan kue sus renyah dengan isian yang bervariasi seperti vanila, *matcha*, kopi, *dark choco*, mangga, *salted caramel*, dsb dalam bentuk *hampers*

2.3 Analisis Kompetitif

Berikut analisis kompetitif kami dengan kompetitor :

2.3.1 *Pluche*

Pluche, merupakan toko yang menawarkan *choux craquelin* dan memiliki gerai di PTC (*Pakuwon Trade Center*) Surabaya dan TP (*Tunjungan Plaza*) Surabaya. *Pluche* pada awal buka, mereka menawarkan potongan kue (*sliced cake*). Pada tahun 2015 *Pluche* mulai menawarkan kue sus yang dikenalkan sebagai *Crispy Crème Puff* dan memiliki 4 varian rasa yaitu *baileys*, *roche*, *peanut butter* dan *almond* pada gerainya yang berada di PTC (*Pakuwon Trade Center*) Surabaya.

Kelebihan *Pluche* ialah menawarkan *choux* dengan bentuk satuan maupun *hampers* serta memiliki varian rasa yang sudah familiar di kalangan masyarakat serta brand mereka sudah dikenal di masyarakat.

Kekurangan *Pluche* ialah memiliki banyak varian rasa namun varian tersebut cenderung mudah di dapatkan atau umum.

2.3.2 *Unreve Patisserie*

Unreve patisserie, merupakan bisnis yang dimulai pada pertengahan tahun 2020 dan diawali dengan menawarkan kue spiku dengan varian rasa selain nanas dan *buttercream*. *Unreve Patisserie* ini tidak memiliki gerai dan

hanya beroperasi melalui sosial media yaitu *Instagram*, *Whatsapp*, *Shopee*, dan *Tokopedia*. *Unreve Patisserie*

yang awalnya hanya menawarkan kue spiku mulai menawarkan *cookies*, *coconut macarons*, *nastar*, *kaastengels*, *quiche*, dan *choux au craquelin* dalam bentuk *hampers* atau per kotak (*box*) atau pun stoples (*jar*). *Unreve patisserie* menawarkan *choux au craquelin* dengan varian rasa *dark choco*, *chantilly*, *salted caramel*, *mango*, *green tea*, dan *earl grey tea*.

Kelebihan *Unreve Patisserie* ialah menawarkan sistem pembelian yang mudah di jaman sekarang ini, yaitu melalui sosial media. Lalu dapat memberikan kualitas produk yang maksimal dikarenakan sistem pembuatannya berdasarkan pesanan yang di terima.

Kekurangan *Unreve Patisserie* ialah tidak memiliki gerai jadi pelanggan tidak bisa melihat produk secara fisik, dan harus memesan sehari sebelumnya karena mereka menggunakan sistem *pre-order*. Kemudian terdapat kekurangan lain yaitu mereka tidak menyediakan pemesanan untuk skala kecil, dikarenakan mereka lebih fokus untuk penjualan *hampers* dan yang berskala besar.

2.4 Analisis SWOT

Analisa SWOT sebagai berikut :

Tabel 2. 1 Analisis Kekuatan (*strenght*)

<i>Strength</i> (kekuatan)	Penjelasan
produk : • varian rasa • bahan pembuatan	varian rasa : untuk hal ini produk kami mempunyai keunggulan dalam membuat varian rasa jamu tradisional yang belum ada kompetitor lain yang membuat produk yang sama. Bahan pembuatan: dalam pembuatan produk kami menggunakan bahan alami dan tanpa penambahan pengawet buatan.
Pelayanan	Kami menyediakan admin yang sigap untuk merespon pesanan <i>customer</i> dan menanggapi pertanyaan <i>customer</i> seputar produk kami.

Tabel 2. 2 Analisis Kelemahan (*weakness*)

<i>Weakness</i> (kelemahan)	Penjelasan
Pemasaran	Bisnis kami masih tergolong baru dan selain memasarkan produk, kami juga harus meningkatkan pengetahuan dan kesadaran akan adanya produk kami kepada <i>customer</i> atau pelanggan.
Produk	Disini produk kami tidak menggunakan pengawet apapun dan itu berpengaruh terhadap masa tahan produk.

Tabel 2. 3 Analisis Peluang (*opportunities*)

<i>Opportunities</i> (peluang)	Penjelasan
kemajuan teknologi	Kemajuan teknologi membuka peluang untuk kami dalam menjalankan bisnis, karena dalam proses pembuatan kami juga diperlukan alat-alat yang menunjang, serta kemajuan teknologi memungkinkan kami untuk membuka bisnis secara <i>online</i> .
Pengembangan usaha	Dari usaha ini dapat lagi dikembangkan menjadi <i>bakery</i> ataupun <i>patisserie</i> yang banyak menyajikan menu-menu yang unik.
Gaya hidup masyarakat	Kenapa gaya hidup masyarakat dapat menjadi peluang untuk bisnis kami? hal ini dikarenakan dewasa ini banyak masyarakat yang memilih gaya hidup sehat, dari sini mereka juga banyak yang memilih makan dengan produk alami, organik, dan tanpa pengawet. mengingat hal tersebut kami rasa produk kami cocok untuk dipasarkan.

Tabel 2. 4 Analisis Hambatan (threats)

<i>Threats</i> (hambatan)	Penjelasan
Produksi	Hambatan disini dikarenakan kita belum mampu untuk memproduksi secara banyak karena produk kami merupakan produk <i>handmade</i> .
SDM	Kami juga masih kekurangan SDM yang terlatih atau mau untuk dilatih berdasarkan standar prosedur kami.

BAB III

PERENCANAAN SUMBER DAYA MANUSIA (SDM)

Tabel 3. 1 Perencanaan SDM

Bagian / Department	Jumlah
Administrator & unit Promosi	1
Produksi & Pengemasan	2

1. Administrator dan Unit promosi :

Tugas spesifik dan tanggung jawab admin marketing biasanya berkaitan dengan:

- Pencatatan penjualan

Yaitu memeriksa ulang status data penjualan yang sudah maupun belum masuk secara teliti agar lebih mudah untuk menindaklanjuti. Data penjualan harian juga harus rajin diinput untuk kebutuhan pengarsipan.

- Perekapan *order*

Yaitu merekap transaksi setiap periode tertentu, mendistribusikan Salinan *invoice*, dan membuat laporan penjualan.

- *Upload* produk

Admin juga mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk mengupload produk di link penjualan milik usaha, *website*, *marketplace* ataupun sosial media. Yang bertujuan untuk mempromosikan produk.

- Melayani *customer*

Disini admin juga berhubungan langsung dengan *customer* apabila ada pertanyaan, kritik, saran, maupun keluhan dari pelanggan. Tidak hanya itu saja, admin juga bertugas untuk melakukan umpan balik dan *follow up* untuk meningkatkan penjualan.

2. Produksi dan Pengemasan

Pada bagian produksi bertugas untuk mengoperasikan peralatan untuk membantu proses pembuatan produk, serta pengemasan, dan langkah-langkah lainnya dalam proses produksi. Rincian pekerjaan dibagian produksi antara lain:

- Memastikan proses kerja yang dilakukan sudah sesuai dengan yang ditentukan saat *briefing* sebelum bekerja.
- Melakukan inspeksi dan pemeliharaan peralatan secara berkala untuk memastikan kapasitas dan kualitas produksi tercapai dengan konsisten.
- Memastikan lingkungan kerja selalu rapi dan bersih.
- Menjaga keamanan tempat kerja.
- Memastikan dan membuat laporan kerja dengan baik.
- Mengemas produk setelah selesainya proses pembuatan.

BAB IV

RENCANA PRODUKSI/OPERASI



BAB V

FINANCIAL PLAN

5.1. Business Preparation Budget

1) Fixed Cost (investment)

Tabel 5. 1 Fixed Cost

Barang	Jumlah Barang (pcs)	Harga (Rp)	Total (Rp)	Umur ekonomis (Tahun)	Penyusutan tahunan (Rp)	Penyusutan perbulan (Rp)	Penyusutan per periode produksi (Rp)
Oven Gas Dek	1	6.000.000	6.000.000	8	750.000	62.500	3.125
Mixer	2	200.000	400.000	3	133.333,33	11.111,11	555,55
Sauce Pan	4	150.000	600.000	5	120.000	10.000	500
Komporgas	1	300.000	300.000	6	50.000	4.166,667	208,33
Blender	2	500.000	1.000.000	5	200.000	16.666,67	833,33
Peralatan lainnya	-	300.000	300.000	3	100.000	8.333,33	416,66
Total			8.600.000		1.353.333,33	112.777,8	5.638,889

Diproyeksikan 20 kali periode produksi perbulan.

2) Variable Cost (Production)

Tabel 5. 2 Variable Cost

NO	Nama Barang	Jumlah Barang(4 resep)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per Produksi	Total Harga per Bulan (20x)
1.	Bahan Baku Jamu				
	a) Jahe	390gr	36.000/kg	17.280	345.600
	b) Kunyt	280gr	70.000/kg	23.800	476.000
	c) Asam	230gr	56.000/kg	16.800	336.000
	d) Air	7000ml	1.300/L	18.000	360.000
	e) Gula Jawa	900gr	20.000/kg	15.200	304.000
	f) Gula Pasir	420gr	14.000/kg	4.760	95.200
	g) Kencur	360gr	40.000	16.000	320.000
	h) Beras	180gr	13.000/kg	1.536	30.720
	i) Cengkeh	4gr	140.000/kg	1.120	22.400
	j) Kayu Manis Bubuk	2gr	12.000/pack	688	13.760
	k) Santan	200gr	10.000/pcs	10.000	200.000
2.	Bahan Baku Choux				
	a) Air	496ml	1.300/L	1.488	29.760
	b) Gula Pasir	364gr	14.000/kg	5.096	101.920
	c) Susu	496ml	4000/200ml	9.920	198.400
	d) Butter	796gr	14.000/kg	10.616	212.320

	e) Telur	800gr	30.000/kg	23.200	464.000
	f) Tepung	860gr	16.000/kg	12.040	240.800
	g) Whip Cream	780ml	35.000/500ml	57.600	1.152.000
	h) Maizena	200gr	6.000/100gr	12.000	240.000
	i) Garam	20gr	2.500/250gr	200	4000
3.	Bahan Baku Tambahan				
	a) Kemasan	80 pcs	70	4.900	98.000
	b) Kertas roti	10 pcs	1.500	15.000	300.000
	c) Plastik Segitiga	12pcs	100	1.200	24.000
				Rp. 288.444	Rp. 5.568.880

Diproyeksikan 20 kali periode produksi perbulan.

3) Operational Cost

Tabel 5. 3 Operational Cost

Nama	Total Biaya
Gas, Air dan listrik	Rp. 1.000.000
Gaji Pegawai(1)	Rp. 2.500.000
Komunikasi dan informasi promosi	Rp.100.000
Total	Rp. 3.600.000

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya:

- 1) *Fixed cost (Investment)*: Rp. 8.600.000
- 2) *Variable Cost(Production)*: Rp. 288.444 / Produksi
- 3) *Operational cost*: Rp. 3.600.000/bulan atau Rp. 180.000 /produksi
- 4) *Depreciation Cost*: Rp. 5.638,889/Produksi

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

Capital Budget: Fixed Cost + Variable Cost+ Operational Cost, yaitu
 $Rp8.600.000 + Rp.5.568.880 + Rp. 3.600.000 = 17.768.880$

5.2. Business Execution Budget

Berdasarkan hasil *trial and error*, jumlah porsi per periode produksi adalah 38 porsi kue sus.

a. Total Fixed Cost

Total biaya tetap adalah *Depreciation Cost + Operational Cost*, yaitu
 $Rp. 5.638,889 + Rp.180.000 = \mathbf{Rp. 185.638,889 /Produksi}$

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

Harga produksi per unit adalah

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

$HPP = (Rp. 185.638,889 + Rp. 288.444) : 80$

$HPP = Rp. 474.082,889 : 80$

$HPP = Rp. 5.926,03$

c. *Price Per Unit*

Harga Jual yang diterapkan per porsi adalah +50% dari HPP, yaitu

$(50:100) \times Rp. 5.926,03 = 2.963,015$

Price per Unit = $Rp. 5.926,03 + Rp. 2.963,015$

Price Per Unit = $Rp. 8.889,045$ atau 10.000/pcs

d. *Sold Unit Total (Quantity)*

Proyeksi terjual per produksi adalah **80 porsi**

e. *Sales Volume*

Proyeksi besaran revenue per bulan adalah *Sold Unit Total x Price Per Unit*, yaitu 80 Porsi x $Rp. 10.000 = \mathbf{Rp. 800.000}$

f. *Cost Of Sales*

Biaya produksi untuk sold unit total adalah *Cost Per Unit x Sold Unit Total*, Yaitu $Rp. 5.926,03 \times 80\ porsi = \mathbf{Rp. 474.082,4}$

g. *Gross Margin*

Margin Kotor yang didapatkan per produksi adalah *Sales Volume – Cost Of Sales*, yaitu $Rp. 800.000 - Rp. 474.082,4 = \mathbf{Rp. 325.917,6\ per\ Produksi}$

h. *Nett Profit*

Gross Margin – Expenses/biaya tidak langsung

= $Rp. 325.917,6 - Rp. 25.000$

= $Rp. 300.917,6\ per\ Produksi$

Sehingga *Net Profit* dalam satu bulan ialah **Rp. 6.018.352**

Capital Budget : Nett Profit

$Rp. 17.768.880 : Rp. 6.018.352 = 2,95$

Artinya bisnis ini akan balik modal pada bulan ke 3.

5.3. *Break Even Point (BEP)*

$BEP = Cost\ of\ Sales : Price\ per\ Unit$

$BEP = Rp. 474.082,4 : Rp. 10.000$

$BEP = 47,4$ atau 48 pcs

Jadi, bisnis ini akan mengalami BEP Ketika dapat menjual 48 porsi per produksi

BAB VI

RENCANA PEMASARAN

6.1 Harga

Berdasarkan perhitungan dan pertimbangan yang dilakukan, dan telah dilakukannya *mark-up pricing* yaitu 30% dari HPP maka harga yang kami tetapkan ialah Rp. 10.000 per produk. Harga ini sudah termasuk dengan mempertimbangkan harga pasar, jenis produk, target pasar, serta kompetitor. Dikarenakan kompetitor kami menetapkan harga sekitar Rp. 13.000 hingga Rp. 20.000 per produknya. Maka dari itu kami menetapkan harga Rp. 10.000.

6.2 Produk

Produk yang kami tawarkan ialah kue sus renyah dengan isian jamu. Tidak seperti kue sus biasa, kue sus yang kami tawarkan memiliki varian rasa yang unik yaitu jamu. Karena jamu memiliki banyak varian rasa, maka dari itu kami mengambil tiga rasa terlebih dahulu yang merupakan rasa yang lebih dikenal oleh masyarakat yaitu kunyit asam, bandrek dan beras kencur. Serta produk yang kami tawarkan tidak menggunakan bahan pengawet dan menggunakan bahan alami. Manfaat dari produk ini adalah memberikan konsumen suatu pengalaman yang baru, berupa kue sus dengan isian jamu. Kemasan untuk produk ini ialah kami menggunakan plastik atau *box* dan akan menempelkan stiker logo bisnis kami di kemasan tersebut. Desain dari kemasan kami sederhana sehingga masih memperlihatkan wujud / bentuk dari produk kami dari luar.

6.3 Tempat

Lokasi utama yang menjadi basis bisnis kami ialah Surabaya, Indonesia. Karena Surabaya merupakan kota kedua terbesar di Indonesia setelah Jakarta yang merupakan domisili pemilik usaha, maka dalam pengadaan atau pencarian bahan baku lebih mudah. Serta Surabaya memiliki pasar yang lebih luas.

6.4 Promosi

Promosi yang akan kami lakukan ialah secara *online*. Untuk secara *online*, kami akan membuat *story Instagram* dan menguploadnya secara konsisten serta menawarkan ke konsumen dalam bentuk *box* atau per satuan. Dalam *box* tersebut memiliki 1 produk dari masing-masing varian rasa yang kami tawarkan dengan harga yang lebih terjangkau.

BAB VII

ENTREPRENEURSHIP REPORT

7.1 Pengeluaran dan Pemasukan

Berikut rincian pengeluaran dan pemasukan bisnis “Kue Sus Jamu” periode produksi pertama (April 2022).

7.1.1 Pengeluaran (*Expenses*)

Tabel 7. 1 Pengeluaran

No .	Keterangan	Nama Barang	Jumlah Barang (Unit/ Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1.	<i>Investment</i>	1) Oven Gas 1 Dek	1	6.000.000	6.000.000
		2) Mixer	2	200.000	400.000
		3) Sauce Pan	4	150.000	600.000
		4) Kompor Gas	1	300.000	300.000
		5) Blender	2	500.000	1.000.000
		6) Peralatan Lainnya	-	300.000	300.000
<i>Total Investment</i>					Rp. 8.600.000 Ket.: 20x Produksi/bulan <i>Depreciation</i> perbulan= 112.777,78 <i>Depreciation</i> per produksi = Rp. 5.638,889
2.	<i>Operational</i>	1) Jahe	600g	19.000	19.000
		2) Kunyit	400g	7.000	7.000
		3) Asam Jawa	400g	8.000	8.000
		4) Kencur	600g	24.000	24.000
		5) Gula Jawa			
		6) Gula Pasir	750gr	24.000	24.000
		7) Mentega			

		8) Whip Cream	1Kg	13.000	13.000
		9) Cengkeh	500gr	13.000	39.000
		10) Kayu Manis	500ml	38.000	114.000
		Bubuk	1 bungkus	2.000	2.000
		11) Telur		1.000	1.000
		12) Tepung	50 gr	20.000	40.000
		13) Maizena	10pc	14.000	14.000
		14) Garam	1kg	5.000	5.000
		15) Kemasan plastic	100g	2.000	2.000
		14x20	250g	4.000	8.000
		16) Kardus	100pcs	14.000	42.000
		17) Plastik segitiga	10pc	5.000	5.000
		18) Sticker Logo	40pcs	17.500	35.000
		1 lembar			
		Total			402.000/ 3xproduksi =134.000 /produksi
3.	<i>Producti on</i>	1) Listrik & Air	/bulan	1.000.000	
		2) Gas 12 Kg	/bulan	250.000	
		3) Komunika si & Informasi Promosi(Kuota)	/Bulan	50.000	
<i>Total Production</i>					1.300.000 : 20 (Di proyeksikan 20x produksi dalam satu bulan) = 65.000
Total					709.777,78

	/bulan
--	--------

Jadi, total biaya pengeluaran (*expenses*) periode produksi pertama (April 2022) adalah, ***investment depreciation cost per bulan + operational cost per bulan + production cost per April (3x Produksi)*** = Rp. 112.777,78+ Rp. 402.000+ Rp. 195.000 = Rp. 709.777,78

7.1.2 Pemasukan/pendapatan (*Income*)

Tabel 7. 2 Pemasukan

No.	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total (Rp.)
1.	5 April 2023	16 Box/48Pcs	400.000
2.	5 April 2023	29 Pcs	290.000
3.	12 April 2023	10 box/30Pcs	250.000
4.	12 April 2023	10 Pcs	100.000
5.	30 April 2023	7 Pcs	70.000
Total			1.100.000

Jadi, total biaya pemasukan (*income*) periode April 2022 adalah Rp. 1.100.000

7.2 Profit

7.2.1 Profit Penjualan

Profit hasil penjualan periode April 2022 adalah *Profit* = 1.100.000–709.777,78, yaitu Rp.390.222,22 (35,5% dari income)

7.2.2 Capaian Target

Berdasarkan proyeksi *profit* pada *financial plan* target *profit* per produksinya ialah Rp. 300.917,6 per produksi. Target tersebut memang sudah tercapai, namun secara perhitungan rencana yang kami lakukan, kami menargetkan *profit* sebesar 50% dan hal ini tidak tercapai. Kami hanya mendapatkan 35,5% *profit* dari pendapatan kami. Hal ini dikarenakan proyeksi produk yang terjual per produksi adalah 80 porsi dan kami melakukan 3 kali produksi dan diperkirakan akan menghasilkan 240 porsi. Namun pada kenyataannya dalam masa penjualan 3 kali produksi ini, kami hanya dapat menghasilkan 124 porsi. Selain itu pada masa promosi kami menjualnya menjadi lebih murah dalam paket *bundling*.

7.3 Ulasan Hasil Penjualan

Berikut kesimpulan *review* dari 60 lebih konsumen syudo. *Texture* dari kue susnya sendiri lembut dan juga gurih serta tidak kempis seperti kue sus kebanyakan. Untuk *texture* luarnya, *craquelin* sendiri kurang memberikan *texture* yang renyah. Untuk konsistensi krimnya sudah pas, untuk variannya terdapat rasa jamu yang ringan dan manisnya pas. Pada varian beras kencur, rasa jamunya tidak terlalu kuat dan rasanya seperti sus pada umumnya. Pada varian kunyit asem, memiliki sedikit bau kunyit dan warna dari krimnya sedikit menyeramkan tetapi memiliki rasa yang enak. Pada varian bandrek, memiliki rasa jamu yang paling kuat. Ada juga konsumen syudo yang tidak menyukai produk ini, tetapi beliau membelinya dan ingin mencoba hal yang baru.

7.4 Problem Solving

Berdasarkan hasil penjualan, terdapat banyak orang yang ingin mencoba hal yang baru atau unik. Terdapat orang yang tidak terlalu menyukai jamu, tapi ingin mencoba jamu dengan variasi baru. Terdapat juga orang yang menyukai camilan atau makanan manis seperti sus (*choux*) ingin mencoba varian rasa yang baru dari sebuah kue sus. Terdapat juga orang yang menyukai keduanya, baik camilan atau makanan yang manis dan juga menyukai jamu, sehingga memesan lebih dari 1x pemesanan. Produk yang kami inovasikan, Sebagian besar sudah menjawab permasalahan *customer* sebagai *target market*, yaitu ingin mencoba varian baru dari sebuah kue sus dan inovasi baru dari sebuah jamu. Terdapat *customer* yang memang menyukai jamu sehingga membeli produk ini lebih dari sekali. Latar belakang atau tujuan kami membuat *bisnis plan* ini ialah kami ingin mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia dengan konsep yang lebih *modern* dan bisa dinikmati oleh semua kalangan. Dan berdasarkan kesimpulan tersebut, maka tujuan kami membuat *bisnis plan* ini tercapai.

BAB VIII

CLOSING

Dikarenakan ramuan herbal Indonesia ini sudah jarang dinikmati atau dikonsumsi oleh kalangan muda. Kami mendirikan bisnis ini karena ingin mengangkat lagi ramuan herbal Indonesia dengan konsep yang lebih *modern* dan bisa dinikmati oleh semua kalangan. Maka dari itu kami membuat bisnis yang bernama “syudo” yang berasal dari “syou” yang merupakan pengucapan dari kata *choux* dan “usodo” yang merupakan Bahasa Jawa kuno dari kata jamu. Selama pelaksanaan kami melakukan banyak promosi baik dengan teknik marketing *mouth to mouth* ataupun melalui social media. Dan ternyata banyak yang baru mendengar tentang kue sus isi jamu ini, dan kami mendapat antusias dari orang-orang sekitar. Dan mendapat 60 lebih konsumen tepatnya 66 konsumen, serta sudah melebihi target penjualan.

Untuk kedepannya, untuk dapat menjual lebih dari 60 lebih konsumen. Kami akan gencar melakukan marketing dari sosial media seperti lebih aktif di *Instagram*, melakukan promosi, serta mengikuti *bazaar*.

LAMPIRAN 1:

NOTA PEMBELIAAN BAHAN-BAHAN DAN PENGELUARAN LAINNYA



Gambar 2 pengeluaran

Rincian pembayaran		
1 gula	@Rp13.000	Rp13.000
1 Mentega amanda 1/2 kilo	@Rp13.000	Rp13.000
1 Rich gold cream 500ml	@Rp34.000	Rp34.000
Estimasi total harga		Rp60.000
Total harga final		Rp64.500

Gambar 3 pengeluaran 2

LAMPIRAN 2:
NOTA PENJUALAN PRODUK



Gambar 5 Batch 1



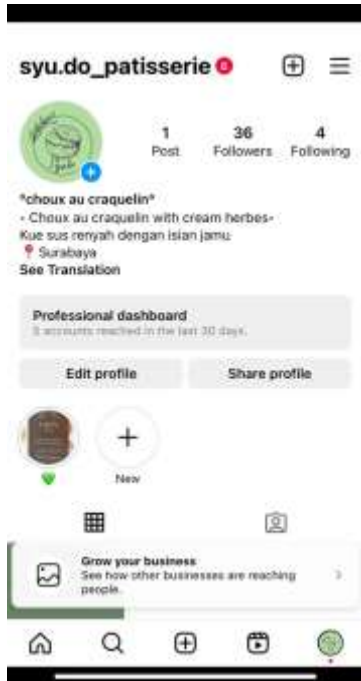
Gambar 6 Batch 2



Gambar 4 batch 3

LAMPIRAN 3:

STRATEGI PROMOSI YANG DIGUNAKAN



gambar 7 promosi 2



gambar 8 promosi 1



gambar 10 promosi 4



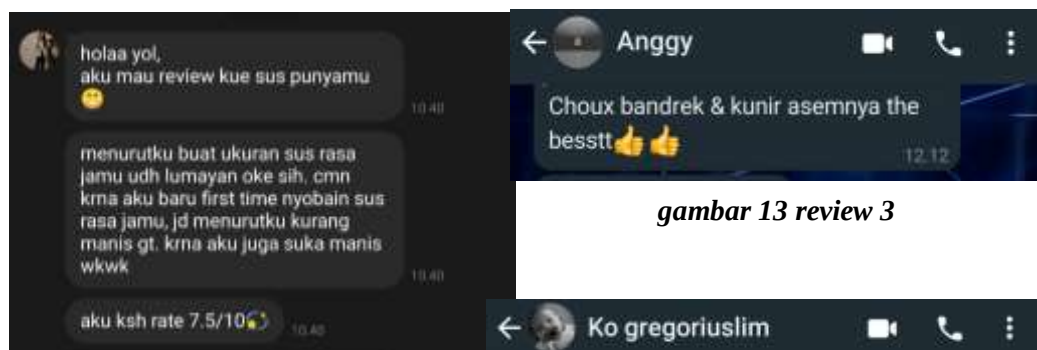
gambar 9 promosi 3

LAMPIRAN 4:

ULASAN PEMBELI



gambar 11 review 1



gambar 12 review 2

gambar 13 review 3

gambar 14 review 4