

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

WASABI HOT WINGS



**Di susun oleh :
Fidelis Cahaya Dwiputra
21110063**

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

LAPORAN CREATIVE MENU WASABI HOT WINGS



Disusun oleh:
FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA
NIM:21110063

PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
SURABAYA
2023/2024

. LEMBAR PENGESAHAN

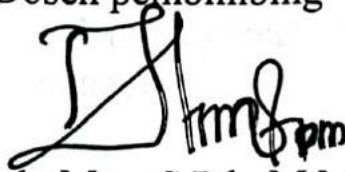
Creative Menu Business Plan And Entrepreneurship Wasabi Hot Wings

Nama : Fidelis Cahaya Dwiputra
NIM : 21110063
Judul : Laporan Creative Menu dan Business plan and Entrepreneur
Wasabi Hot Wings

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui ujian Creative Menu dan Business Plan and Entrepreneur pada hari Senin, tanggal 05/06/2023

Surabaya, 3 April 2024

Disetujui oleh:
Dosen pembimbing



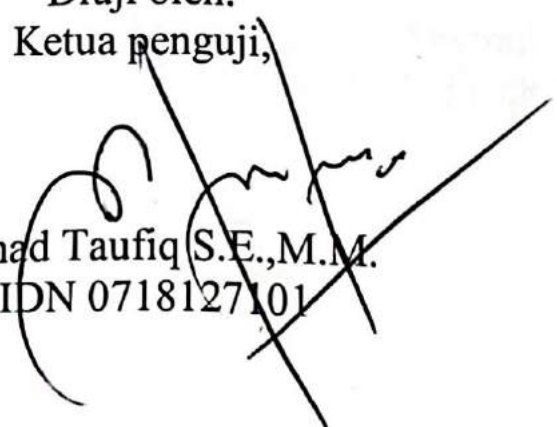
Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.M., M.Par
NIDN 0728079105

Disahkan oleh:
Ketua program studi,



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

Diuji oleh:
Ketua penguji,



Achmad Taufiq S.E., M.M.
NIDN 0718127101

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fidelis Cahaya Dwiputra

NIM : 21110063

Program studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Laporan Creative Menu dan Business plan and Entrepreneur
Wasabi Hot Wings

Menyatakan Dengan Sesungguhnya Bahwa Laporan *Final Project* Yang Telah Disusun Sebagai Syarat Untuk Memenuhi Mata Kuliah *Final Project* Pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages Merupakan Karya Ilmiah Sendiri

Apabila di kemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku.

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

Surabaya, 1 April 2024



Fidelis Cahaya Dwiputra
NIM 21110063

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerahNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan makalah menu kreatif ini dengan judul "*Wasabi Hot Wings*". Proses penulisan laporan menu kreatif ini merupakan sebuah pengalaman yang dapat menjadi bekal bagi penulis agar dapat terus berinovasi maupun berkreasi dalam membuat produk baru.

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

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

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

Surabaya, 9 Januari 2022



Penulis
Fidelis Cahaya D

ABSTRAK

Wasabi Hot Wings

Nasvile hot chicken adalah hidangan khas amerika yang khusus nya terletak di kota nasville Tennessee. Bumbu Nashville hot chicken sendiri tidak ada yang berbeda contohnya paprika powder, chili powder dan garlic powder. Dan di kesempatan ini berkeinginan menginovasi nasville hot chicken ini dengan menambahkan suatu bahan yaitu *Wasabi*. Kenapa *Wasabi* karena pandangan masyarakat terhadap *Wasabi* yang hanya sebagai pelengkap dan jarang sekali di pasaran kita melihat ada hidangan yang menggunakan *Wasabi* dengan demikian semoga produk ini memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk menikmati nasville hot chicken dengan bumbu yang berbeda.

Kata Kunci: Nassvile; Wasabi; Chicken Wings;

ABSTRACT

Wasabi Hot Wings

Nasvile Hot Chicken is an American dish that is specifically located in the city of Nasville, Tennessee. The Nashville hot chicken seasoning itself is no different, for example paprika powder, chili powder and garlic powder. And on this occasion, I want to innovate this Nashville hot chicken by adding an ingredient, namely *Wasabi*. Why *Wasabi*, because people's view of *Wasabi* is only as a complement and rarely in the market do we see dishes that use *Wasabi*, so hopefully this product will give people the opportunity to enjoy Nashville hot chicken with different spices.

Keywords: Nashville; Wasabi, Chicken Wings;

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Keuntungan untuk Konsumen	2
1.3 Keuntungan untuk Produsen.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Fast Food</i>	3
2.2 <i>Wasabi</i>	4
2.3 <i>Nasville Hot Chicken</i>	5
2.4 <i>Wasabi Hot Wings</i>	6
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK BARU	
3.1 Bahan-Bahan.....	8
3.2 Peralatan	8
3.3 Tahap Pembuatan	9
3.4 Karakteristik Produk	11
3.5 Kemasan Produk	12
BAB IV PENUTUP	
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran.....	13

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	<i>Paprika Hijau</i>
Gambar 3.2	<i>Wasabi Paste</i>
Gambar 3.3	<i>Chicken Wings</i>
Gambar 3.4	<i>Breading Wings</i>
Gambar 3.5	<i>Fried Wings</i>
Gambar 3.6	Bahan Dasar <i>Wasabi Sauce</i>
Gambar 3.7	Bahan Yang Ditumis
Gambar 3.8	<i>Wasabi Sauces</i>
Gambar 3.9	<i>Finished Product</i>
Gambar 3.10	Kemasan Produk
Gambar 3.11	Design Label Produk

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam Pedas Nashville adalah sebuah menu ayam goreng yang merupakan makanan khas lokal Nashville, Tennessee, di Amerika Serikat. Penyajian khas dari ayam goreng Nashville ini adalah dengan menggunakan daging ayam bagian dada, paha, atau sayap yang telah direndam di dalam campuran bumbu, dan ditaburi tepung, serta digoreng, dan terakhir ditutup dengan pasta atau saus yang telah dibumbui dengan cabai rawit.

Pasta bumbu yang kaya akan warna membuat ayam goreng tersebut berwarna kemerahan. Menurut Basoni (2021) menu ayam yang berasal dari komunitas Afrika-Amerika di Amerika Serikat ini telah banyak dilakukan di banyak restoran di seluruh dunia dan mulai disenangi oleh masyarakat Indonesia.

Namun di dalam kesempatan kali ini penulis akan membuat suatu inovasi yang berbeda yaitu dengan merubah bumbu Nashville hot chicken dengan bumbu *Wasabi*. Penulis memilih menggunakan bumbu *Wasabi* ini karena ingin menunjukkan kepada masyarakat luas bahwa *Wasabi* tidak hanya sebagai pelengkap menu khas Jepang yaitu *suhsi* dan *sahsimi*. Penulis ingin menunjukkan bahwa *Wasabi* yg kaya manfaat ini juga dapat digunakan untuk sajian masakan selain masakan khas Jepang.

Penulis akan membuat satu menu dengan bahan dasar daging ayam bagian sayap dengan *Wasabi*. Penulis sengaja memilih menggunakan daging ayam bagian sayap karena menurut Muviola (2018), sayap ayam bercita rasa gurih karena lapisan kulit dan lemaknya yang tinggi, namun memiliki sedikit daging.

Penulis berharap dengan adanya inovasi menu *Wasabi Hot Wings* ini dapat diterima oleh banyak kalangan masyarakat, dari kalangan remaja sampai orang dewasa, sama seperti mereka menyukai Hot Chicken Nashville.

1.2 Keuntungan untuk Konsumen

Di setiap penciptaan sebuah produk, pasti didalamnya terdapat tujuan tertentu atau bahkan keuntungan yang diberikan kepada konsumen. Pada penciptaan produk ini, terdapat beberapa keuntungan bagi konsumen, seperti:

- 1) Merasakan inovasi Nashville hot chicken menggunakan *Wasabi*.
- 2) Mempermudah pembeli untuk mengkonsumsi hidangan.

1.3 Keuntungan untuk Produsen

Keuntungan tidak hanya didapatkan oleh pelanggan saja. Namun, sebagai produsen pun pasti juga mendapat keuntungan akan hal tersebut, yaitu:

- 1) Membuat produk inovasi ayam dengan varian bumbu yang berbeda dan mengandung banyak nutrisi di dalamnya.
- 2) Bisa merubah pandangan masyarakat tentang *Wasabi*.
- 3) Dapat membuat keuntungan yang cukup besar.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 *Fast Food*

Fast Food sebagai makanan yang dapat disiapkan dan dikonsumsi dalam waktu singkat baik memasak maupun menyediakan makanan. *Fast Food* merupakan istilah yang mengandung kedua arti tersebut : pertama, *Fast Food* dapat diartikan sebagai makanan yang dapat disajikan dan dikonsumsi dalam waktu sesingkat mungkin, sedangkan arti kedua *Fast Food* merupakan makanan yang dapat dikonsumsi secara cepat. Remaja merupakan golongan yang paling mudah terkena pengaruh budaya dari luar karena mereka sedang mengalami masa pencaharian identitas diri akibat proses transisi yang dilalui. Pengaruh yang terjadi bukan hanya tampak pada penampilan fisik, tetapi juga pada perubahan pola konsumsi makan. Makanan cepat saji (*Fast Food*) adalah makanan yang tersedia dalam waktu cepat dan siap disantap, seperti fried chicken, hamburger atau pizza (Hayati, 2000 dalam Wandansari, 2015). Mudahnnya memperoleh makanan siap saji di pasaran memang memudahkan tersedianya variasi pangan sesuai selera dan daya beli. Selain itu, pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat, cocok bagi mereka yang selalu sibuk (Sulistijani, 2002 dalam Wandansari 2015).

Kehadiran makanan cepat saji dalam industri makanan di Indonesia juga bisa mempengaruhi pola makan kaum remaja di kota. Khususnya bagi remaja tingkat menengah ke atas, restoran makanan cepat saji merupakan tempat yang tepat untuk bersantai. Makanan di restoran *Fast Food* ditawarkan dengan harga terjangkau dengan kantong mereka, servisnya cepat dan jenis makanannya memenuhi selera. Makanan cepat saji umumnya mengandung energi, kadar lemak, gula dan sodium (Na) yang tinggi tetapi rendah serat, vitamin A, asam lemak, kalsium dan folat. Makanan cepat saji adalah gaya hidup remaja (Khosam, 2006 dalam Wandansari, 2015)

2.2 Wasabi

Wasabi (*Wasabia japonica*) adalah tanaman asli Jepang dari suku kubis-kubisan (*Brassicaceae*). Parutan rimpang (*rizoma*) yang juga disebut *Wasabi*, di makan sebagai penyedap masakan Jepang dan rizoma memiliki aroma harum, sekaligus rasa tajam menyengat hingga ke hidung seperti mustar, tapi bukan pedas di lidah seperti cabai (Chadwick, 2000). Tanaman *Wasabi* ini telah dibudidayakan sejak berabad yang lalu karena dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan obat khususnya bumbu masakan. Habitat *Wasabi* di alam bebas hanya tumbuh liar di daerah beriklim sejuk, di lembah pinggiran sungai atau di tengah air bersih yang mengalir perlahan-lahan. *Wasabi* tumbuh liar di sepanjang aliran sungai yang bersih dan sejuk (10°C - 17°C) di daerah pegunungan pulau Honshu, Kyushu, dan Shikoku. Kondisi lingkungan tempat tumbuh *Wasabi* biasanya pada ketinggian diatas 1.000 m dan kelembaban sekitar 70% - 90 % (Clemensen, 2010).

Berdasarkan morfologinya, tanaman *Wasabi* terdiri beberapa bagian yaitu bunga, buah, daun, dan akar. Daun tanaman *Wasabi* membentuk rumpun dengan daun – daun yang keluar dari akar tunggangnya. Tingginya antara 2 kaki (61 cm) hingga 3 kaki (91,7 cm) atau dapat lebih tinggi ketika sedang berbunga. Bentuk dan panjang tangkai daun bervariasi sesuai masa pertumbuhannya (Wedelsback, 2014). Buah *Wasabi* berbentuk bulat, sedikit bergelombang dan berwarna coklat, dapat menampung 4-6 biji (wright, 2011). Bijinya oval, berwarna gelap dan sangat kecil (300 – 500 biji per 1 gram). Bila biji berukuran lebih besar maka memiliki kualitas terbaik. Perkecambahan biji sangat rendah (20 – 25%) (Shehata, 2008). Jenis akar tanaman *Wasabi* ini yaitu akar tunggang dan bercabang, permukaannya berwarna putih hingga coklat muda, sedangkan bagian dalamnya berwarna putih kecoklatan. Panjang akar utamanya dapat mencapai satu kaki (30, 48 cm). Seluruh sistem perakarannya mampu memperluas areanya hingga beberapa kaki ke dalam tanah tergantung usia tanamam

Wasabi merupakan tanaman herba tahunan, seluruh bagian tanaman memiliki aroma harum sekaligus rasa pedas menyengat bila dimakan. Rizoma berwarna hijau terang

Menurut berbentuk bulat panjang dan mengecil di bagian bawah. Daun keluar langsung dari bagian rizoma, tangkai agak panjang dan tumbuh

ke atas dengan daun yang melebar. Daun berbentuk seperti jantung, diameter sekitar 10cm. Di musim semi, dari rizoma keluar tangkai untuk bunga, letak daun bersilangan, dan ukuran daun lebih kecil dari daun yang keluar langsung dari rizoma. Bunga keluar di ujung

2.3 Nasville Hot Chicken

Wasabi hot chicken merupakan produk inovasi yang menambahkan satu bumbu kedalam nasville hot chicken yaitu *Wasabi*. Pada dasarnya hidangan nasville hot chicken sendiri sudah memiliki rasa pedas namun di produk ini dengan menambahkan *Wasabi*, nasville hot chicken mempunyai cita rasa yang berbeda.

Wasabi sendiri mempunyai kriteria pedas oleh sebab itu rasa tidak terlalu bertabrakan. Produk inovasi ini juga menggunakan bahan yang sama seperti:

1) Paprika Bubuk

Bumbu yang terbuat dari paprika yang dikerinkan. Bumbu ini dapat digunakan untuk beragam masakan, paprika bubuk berfungsi memberi rasa pedas pada bumbu nasville hot chicken.

2) Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari bulir gandum. Tepung terigu di sini berfungsi untuk menjadi adonan breading ayam agar krispi.

3) Garam

Garam merupakan salah satu komoditi strategis karena selain merupakan suatu kebutuhan pokok manusia, juga digunakan sebagai bahan baku industri. Garam berfungsi untuk memberi rasa asin pada hidangan.

2.4 *Wasabi Hot Wings*

Wasabi Hot Wings merupakan produk inovasi yang terinspirasi dari hidangan khas amerika.yang bernama nashville hot chicken.Perbedaan antara nashville hot chicken dengan *Wasabi* hot wings adalah penggunaan bagian ayam yang berbeda di produk inovasi ini pembuat menggunakan sayap ayam yang pada umumnya menggunakan dada ayam.Dan di produk inidi inovasi dengan menambah *Wasabi* sebagai bahan utama dalam pembuatan produk *Wasabi* hot wings.

Dalam pembuatan produk *Wasabi* hot wings ini terdapat beberapa bahan yang akan digunakan seperti:

1) *Wasabi Paste*

Wasabi atau yang disebut juga dengan lobak jepang adalah bumbu tradisional jepang yang di buat dari batang tanaman *Wasabi* kebanyakan orang akan mengetahuinya sebagai pasta hijau yang disajikan oleh sushi. Batangnya diparut menjadi pasta hijau halus,yang memiliki rasa tajam dan menyengat.

2) *Paprika Hijau*

Paprika hijau mempunyai kandungan vitamin dan antioksidan yang dapat mencegah timbulnya penyakit hati.Paprika hijau berfungsi untuk menjadi bahan penetral di hidangan *Wasabi* hot wings.

3) *Vinegar*

Vinegar adalah suatu produk yang dihasilkan dari perubahan alkohol menjadi asam asetat oleh bakteri asam asetat.Vinegar berfungsi memberi rasa asam pada hidangan.

4) *Cabai Hijau*

Cabai hijau adalah salah satu jenis makanan yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi.Cabai hijau berfungsi memberi rasa pedas.

5) *Cabai Rawit Hijau*

Cabai rawit hijau merupakan salah satu dari komoditas hortikultura yang sering dikonsumsi oleh masyarakat indonesia dan memberikan rasa pedas yang khas pada hidangan.

BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK

3.1 Bahan-Bahan

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat produk *Wasabi Hot*

Wings adalah:

- 1) 250gr chicken wings
- 2) 50 gr *Wasabi paste*
- 3) 10 gr salt
- 4) 4 pcs *green pepper*
- 5) 5 pcs *garlic*
- 6) 2 tsp *vinegar*
- 7) 50gr tepung terigu
- 8) 5 pcs cabai hijau
- 9) 6 pcs cabai rawit hijau



Gambar 3.1 Paprika Hijau



Gambar 3.2 Wasabi Paste



Gambar 3.3 Chicken Wings

3.2 Peralatan

Peralatan yang dibutuhkan untuk mengolah produk produk *Wasabi*

Hot Wings adalah:

1) *Wasabi Hot Chicken*:

- a. Timbangan
- b. Bowl
- c. *Ballon whisk*
- d. *Frying pan*
- e. *Blender*
- f. *Spatula*
- g. *Measuring spoon*
- h. *Strainer*
- i. *Cutting board*
- j. *Knives*

2) *Wasabi Sauces*

- a. Timbangan
- b. Bowl
- c. *Frying pan*
- d. Blender
- e. Spatula
- f. *Strainer*
- g. *Cutting board*
- h. *Ballon wisk*
- i. *Knives*

3.3 Tahap Pembuatan

Berikut tahap-tahap dalam pengolahan produk *Wasabi* Hot Wings

adalah:

1) *Wasabi Hot Chicken*

- a. Siapkan adonan breading dengan menggabungkan tepung, tepung maizena, bubuk bawang putih, lada putih, paprika,

- dan garam dalam bowl. Campur dengan seksama.
- b. Cuci sayap ayam dengan bersih dan lap sampai kering. Setelah itu seasoning dengan salt and pepper.
 - c. Masukkan ayam kedalam adonan breading dan campurkan dengan rata.
 - d. Siapkan penggorengan yang berisi minyak dan panaskan diatas kompor
 - e. Setelah minyak panas masukan ayam satu persatu
 - f. Tunggu ayam sampai matang kira-kira sekitar 10 sampai 15 menit sampai ayam benar-benar matang tergantung pada panas nya api kompor yang terpakai
 - g. Setelah ayam matang campurkan ayam dengan bumbu *Wasabi sauce* yang sudah matang.



Gambar 3.4
Breading Wings



Gambar 3.5
Fried Wings

2) *Wasabi Sauces*

- a. Potonglah paprika hijau, cabai hijau dan cabai rawit hijau
- b. Bersihkan bahan-bahan yang diatas dari biji nya
- c. Siapkan pan diatas kompor dan tuang sedikit minyak
- d. Jika pan sudah panas masukan bahan dasar *Wasabi sauce* dan tumis sampai matang.
- e. Jika sudah matang masukan ke dalam blender dan campurkan

dengan air dan *Wasabi* paste dan sedikit garam

f. Jika sudah campur menggunakan blender sampai halus.



Gambar 3.6
*Bahan dasar Wasabi
sauce*



Gambar 3.7
Bahan yang ditumis



Gambar 3.8
Wasabi Sauce

3.4 Karakteristik Produk

Karakteristik yang dimiliki produk *Wasabi Hot Wings* antara lain:

1) Warna

Wasabi Hot Wings Berwarna hijau muda, karna tidak terdapat penambahan pewarna makanan terhadap product ini. Warna ini juga di pilih agar konsumen dapat menilai bahwa product ini memiliki bahan yang natural

2) Bentuk

Wasabi Hot Wings Berbentuk sama dengan chicken wings pada umumnya

3) Tekstur

Wasabi Hot Wings Bertekstur crunchy. Chruncy ini dihasilkan Dari sayap ayam yang di goreng crispy dan menimbulkan kesan crunchy

4) Aroma

Wasabi Hot Wings Beraroma khas pedasnya *Wasabi* tetapi memilik aroma yang lebih ringan.

5) Rasa

Wasabi Hot Wings ini memiliki perpaduan rasa antara pedas dan segar yang diberikan dari bahan *Wasabi*, cabai dan vinegar yang digunakan

dalam product ini.

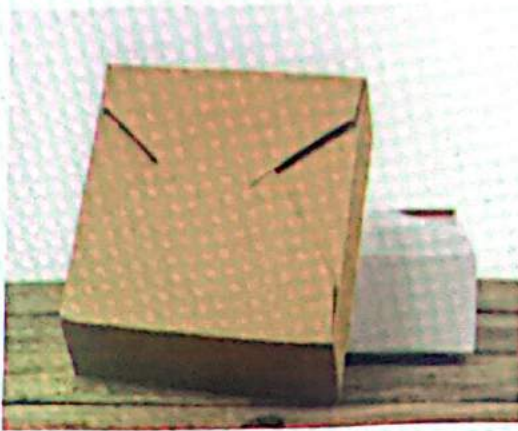


Gambar 3.9

Finished Product

3.5 Kemasan Produk

Berikut gambar kemasan yang akan digunakan untuk produk *Wasabi Hot Wings*. Bahan yang terbuat dari papper box sehingga konsumen dapat menyimpan kembali product jika tidak mau dihabiskan langsung dan kemasan yang dipilih bisa menjaga keamanan produk karena terdapat bahan laminating.



Gambar 3,10

Kemasan Produk



Gambar 3.11

Design Label Produk

BAB IV PENUTUP

4.1 Simpulan

Produk *Wasabi Hot Wings* di buat dengan tujuan untuk memperkenalkan dan bertujuan merubah persepsi masyarakat tentang *Wasabi*. Pada umumnya *Wasabi* hanyalah bahan pendamping di hidangan sushi, tetapi di product ini berkesempatan untuk merubah itu dengan menjadikan *Wasabi* sebagai bumbu utama di product ini.

4.2 Saran

Adapun saran yang dapat bermanfaat sebagai acuan dalam proses penelitian serta pengembangan produk ini yaitu dapat memaksimalkan resep dan menambah kan beberapa varian terhadap resep awal dan memaksimalkan metode yang di gunakan agar mencapai hasil yang memuaskan.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Alodokter, G. (2012). *Manfaat Wasabi untuk Kesehatan Tubuh yang Jarang Diketahui* <https://www.alodokter.com/inilah-4-manfaat-Wasabi-untuk-kesehatan-tubuh>
- Ayamtenns. (2018). *Pengertian nashville chicken* <https://www.ayamtenns.com/post/nashville-hot-chicken>
- Dinda. (2019). *.pengertian daging ayam* <http://e-journal.uajy.ac.id/13041/3/BL014172.pdf>
- Detik Food. (2022). *Wajib dicoba. Ayam goreng krispi ini viral di media sosial* <https://food.detik.com/info-kuliner/d-6326939/wajib-dicoba-5-ayam-goreng-krispi-ini-viral-di-media-sosial>
- Islamic University. (2019). *Pengertian Wasabi* http://digilib.uinsgd.ac.id/32392/5/5_bab2.pdf
- Kumparan. (2018). *Mengenal bagian daging ayam dan pengolahan nya* <https://kumparan.com/kumparanfood/infografik-mengenal-bagian-daging-ayam-dan-pengolahannya-15447820825547k6227>
- Reni (2019). *Konsep dasar Fast Food* <http://eprints.umg.ac.id/3303/3/14%20BAB%202.pdf>

**BUSINESS PLAN AND ENTERPRENERSHIP REPORT
WASABI HOT WINGS**



Dirancang oleh:
Fidelis Cahaya Dwiputra
21110063

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2023**

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I BUSINESS OVERVIEW.....	1
1.1 ...BACKGROUND	2
1.2 ...PRODUCT	2
1.3 ...COMPETITIVE ADVANTAGE.....	2
1.4 ...VISSION & MISSION	3
1.5 ...GOALS & BENEFITS.....	3
BAB II MARKET ANALYSIS.....	4
2.1 TARGET MARKET	4
2.2 COMPETITOR.....	4
2.3 COMPETITIVE ANALYSIS.....	5
2.4 SWOT	
BAB III HUMAN RESOURCES PLAN	8
BAB IV PRODUCTIONAL/OPERATINAL PLAN	9
BAB V FINANCIAL PLAN	10
BAB VI MARKETING PLAN	15

DAFTAR TABEL

<i>Tabel 5.1 Fixed cost.....</i>	<i>.....</i>
<i>Tabel 5.2 Variable cost.....</i>	<i>.....</i>
<i>Tabel 5.3 Operational cost.....</i>	<i>.....</i>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 6.1 Desain Packaging	13
-----------------------------------	----

BUSINESS PLAN



Informasi Usaha:

Nama Usaha : Nyi roro wings
Alamat : Jl tubanan baru no III
No. Telepon 087874367062

BAB I

BUSINESS OVERVIEW

1.1 Background

Penulis akan membuat suatu menu inovasi yaitu mengambil inspirasi dari hidangan khas lokal Nashville, Tennessee di Amerika Serikat. Peyajian khas dari ayam goreng Nashville ini adalah menggunakan daging ayam bagian dada, paha atau sayap yang telah di rendam di dalam campuran bumbu dan ditaburi tepung, serta digoreng dan terakhir ditutup dengan pasta atau saus yang telah di bumbu dengan cabai rawit. Namun di dalam kesempatan kali ini penulis akan membuat suatu inovasi yang berbeda yaitu dengan merubah bumbu Nashville hot chicken dengan bumbu Wasabi. Penulis memilih menggunakan bumbu Wasabi ini karena ingin menunjukan kepada masyarakat luas bahwa Wasabi tidak hanya sebagai pelengkap menu khas Jepang yaitu suhsi dan sahsimi. Penulis ingin menunjukan bahwa Wasabi yg kaya manfaat ini juga dapat digunakan untuksajian masakan selain masakan khas Jepang

1.2 Product

Wasabi Hot Wings merupakan product inovasi yaitu mengambil inspirasi dari product Ayam Pedas Nashville dan mengganti bumbu dengan bumbu wasabi. Tekstur yang krispi yang di berikan dari ayam goreng dan rasa pedas yang khas dari bumbu wasabi

1.3 Competitive Advantega

Belum adanya Chicken Wings di indonesia yang berbumbu dasar wasabi yang rasa pedasnya yang begitu khas dan memiliki berbagai macam saus yang dipadukan dengan bumbu wasabi.

1.4 Vission & Mission

a)Visi

Melestarikan rasa Wasabi di indonesia

b)Misi

Mengembangkan rasa Wasabi dalam hidangan cepat saji

1.5 Goals and Benefits

a. Goals

BAB II

MARKET ANALYSIS

2.1 Target Market

Wasabi Wings ditunjukan bagi seluruh demografik masyarakat, dan harga yang relatif murah dan pastinya bisa di konsumsi oleh seluruh masyarakat sekitar.

2.2 Competitor

Banyak Chicken wings dengan variasi rasa yang kerap disukai masyarakat dan sudah dikenal dan menyebabkan rasa dari Wasabi Hot Wings relatif baru di masyarakat.

Wings Stop Memiliki banyak varian rasa yang dapat dipilih oleh konsumen dan memiliki nuansa estetika yang sudah dikenal oleh masyarakat, Namun Jangkauan harga yang ditawarkan tinggi sehingga biasanya hanya kalangan atas yang berkunjung.

2.3 SWOT Analysis

a) Strength

Memberikan rasa yang relative baru dalam rasa chicken wings yang disajikan di pasaran indonesia.

b) Weakness

Harga wasabi yang relatif mahal dan tumbuhan wasabi hanya tumbuh khusus di negara Jepang oleh sebab itu produksi produk hanya bisa dibuat oleh bumbu paste wasabi atau bubuk wasabi

c) Opportunity

Masih relatif jarang pengembangan produk makanan dengan bumbu dasar wasabi

d) Threat

Konsumen yang mudah bosan meyebabkan kompetitor dapat membuat rasa chicken wings baru yang menarik konsumen

BAB III

HUMAN RESOURCES PLAN

Sumber daya manusia yang diperlukan dalam proses produksi dan penjualan membutuhkan satu orang saja, yaitu pemilik. pemilik bertugas melakukan produksi mulai dari membeli bahan, serta memproduksi dan menjual Wasabi Hot Wings. Pemilik juga yang bertanggung jawab dalam memastikan bahan yang dipakai layak konsumsi. Juga di perlukannya biaya transportasi sebesar Rp. 100.000 setiap bulannya.

BAB IV

PRODUCTIONAL/ OPERATIONAL PLAN

Proses produksi Wasabi Hot Wings dimulai dengan, dilakukannya proses belanja bahan dasar pembuatan chicken wings seperti garam, cabai, susu, dll. Lalu dilakukanlah proses produksi. Produk yang sudah jadi kemudian dikemas di wadah paper box. Setiap wadah diisi 6pcs ayam, kentang goreng dan bumbu wasabi. Kemudian produk siap dijual, Ketika penjualan selesai dapatlah dilakukan perhitungan hasil penjualan.

BAB V FINANCIAL PLAN

5.1 Business Preparation Budget

Uraikan terkait rincian budget awal untuk membuka bisnis

1) Fixed Cost (investment)

No.	Komponen	Jumlah Barang (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)	Unit Ekonomis (Tahun)	Frekuensi per Tahun (Rp.)	Frekuensi per Bulan (Rp.)	Frekuensi per periode Produksi
1	Kampor Gas	1	0	0	5	0	0	0
2	wajan	1	0	0	5	0	0	0
3	Pisau	1	0	0	5	0	0	0
4	talenan	1	0	0	3	0	0	0
5	blender	1	200.000	0	5	0	0	0
6	Saringan	1	0	0	3	0	0	0
7	Sendok	3	0	0	5	0	0	0
7	capit	1	0	0	5	0	0	0
TOTAL				(0.000)				

- Diproyeksikan 2 kali periode produksi per bulan. (Jumlah periode disesuaikan dengan kemampuan produksi per bulan)

2) Variable Cost (production)

No.	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp.)
1	Bahan Baku:				
	a) Tepung Terigu	1Kg	10.000	10.000	12.500
	b) Wasabi Paste	1 tube	21500	21.500	21.240
	c) Salt	50 g	4.000	400	4.000
	d) Green pepper	5 pcs	10.000	50000	1.260
	e) Garlic	150 gr	35.000	5250	12.000
	f) Vinegar	10 ml	15000	1000	10.000
	g) Chicken Wings	6 kg	26.000	156.000	150.000
	h) Cabai Rawit Hijau	100 g	40.000	4.000	15.600
	i) Cabai Hijau	100 g	30.000	3000	13.800
	j) Milk	2 liter	17.500	35000	90.000
	k) jeruk nipis	1 pcs	500	500	8.000

	b) Madu	5 ml	15.000	268	19.800
	c) Gula aren	250 gr	15.000	480	9.600
				Total	287.000
		-	-	-	
3	Bahan Baku Tambahan:				
	a) Kemasan Kotak	10 Pcs	1.000	10.000	10.000
	b) Kentang	500 gr	15.000	7.500	12.000
		-	-	-	
	Total			30.457	304.568

3) Operational Cost

No.	Komponen	Biaya per Bulan (Rp.)
1.	Listrik & Air	0
2.	Gas 3 Kg	0
3.	Komunikasi & Informasi Promosi	0
4.	Pulsa	50.000-
	Total	50.000

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya:

- 1) *Fixed Cost (investment)* Rp. 150.000
- 2) *Variable Cost (production)* Rp. 304.568/30.457per production
- 3) *Operational Cost* Rp. 50.000/1.667per produksi
- 4) *Depreciation Cost* Rp. 2.500 / produksi

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

Capital Budget = *Fixed Cost* + *Variable Cost (per produksi)* + *Operational Cost*,
yaitu Rp. 150.000+ Rp. 304.568 + Rp. 50.000 = **Rp504.568**

5.2 Business Execution Budget

" Berdasarkan hasil trial and error, jumlah porsi per periode produksi adalah 60 pcs Wings/ setara dengan 10 pack .".

a. *Total Fixed Cost*

Total Biaya Tetap adalah *Depreciation Cost + Operational Cost*, yaitu Rp.4.167

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

Harga produksi per porsi adalah:

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

HPP = Rp. 30.873

c. *Price per Unit*

Harga jual yang ditetapkan per porsi adalah 40% dari HPP, yaitu $(40:100) \times$ Rp. 35.504

d. *Sold Unit Total (Quantity)*

Proyeksi terjual per produksi adalah 10 packs

e. *Sales Volume*

Proyeksi besaran *revenue* per bulan adalah *Sold Unit Total x Price per Unit*, yaitu $10pcs \times Rp. 35.504\ per\ porsi = Rp. 355.045$

f. *Cost of Sales*

Biaya produksi untuk *sold unit total* adalah *Cost per Unit x Sold Unit Total*, yaitu Rp. **Rp. 308.735**

g. *Gross Margin*

Margin kotor yang didapatkan per produksi adalah *Sales Volume – Cost of Sales*, = **Rp. 46.310**

h. *Nett Profit*

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

Rp 44.644

5.3 Break Even Point (BEP)

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

$$BEP = \text{Cost of Sales} : \text{Price per Unit}$$

9

Jadi, bisnis ini akan mengalami BEP ketika dapat menjual 9 porsi per produksi.

BAB VI

MARKETING PLAN

6.1 Product

Wasabi Hot Wings memiliki rasa pedas yang khas dari wasabi dan rasa gurih dari bumbu chicken wings, produk ini memiliki tekstur yang krispi dari chicken wings yang sudah digoreng. Wasabi hot wings dikemas dalam kemasan paper box dalam satu kemasan terdapat 6pcs ayam dan terdapat bumbu wasabi didalamnya

6.2 Price

Wasabi Wings akan dijual dengan harga Rp. 35.000 per pack. Hal ini telah melalui pertimbangan dikarenakan target pasar yang diinginkan adalah menengah keatas.

6.3 Promotion

Promosi Wasabi Hot Wings dilakukan dengan promosi online dan offline. Promosi dilakukan dengan menonjolkan khasiat yang terdapat dari Wasabi, dan juga dengan mengkait konsumen dengan menonjolkan rasa unik dari Wasabi Hot Wings

6.4 Place

Tempat yang dipilih dalam penjualan Wasabi Hot Wings difokuskan di daerah yang memiliki tingkat aktivitas masyarakat yang tinggi seperti di Jalan Tunjungan Surabaya, dan beberapa titik Car Free Day. Atau Event tertentu.

BAB VII ENTREPRENEURSHIP REPORT

7.1 Pengeluaran dan Pemasukan

Berikut rincian pengeluaran dan pemasukan bisnis "Wasabi Hot Wings" periode produksi pertama (juni 2023).

7.1.1 Pengeluaran (*Expenses*)

No.	Keterangan	Nama Barang	Jumlah Barang (Unit/Bu ah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1.	Investment	1) Kompor gas	1	0	
		2) Wajan	1	0	
		3) Pisau	1	0	
		4) talenan	1	0	
		5) blender	1	0	
		6) saringan	1	150.000	
		7) sendok	1	0	
		8) capit	3	0	
			1	0	
Total Investment:Rp 150.000					
2.	Operational	1) listrik dan air	0		
		2) gas	0		
		3) Pulsa	50.000		
3.	Production/Variable	1) Tepung terigu	1kg	10.000	
		2) Wasabi paste	1tube	21.500	
		3) Salt	50gr	4.000	
		4) Green pepper	5pcs	10.000	
		5) Garlic	150gr	35.000	
		6) Vinegar	10ml	15.000	
		7) Chicken wings	6kg	26.000	
		8) Cabai rawit hijau	100gr	40.000	
		10) Milk	100gr	30.000	
		11) Jeruk nipis	2liter	17.500	
		12) Madu	1pcs	500	
		13) Gula aren	5ml	15.000	
		14) Kemasan	250gr	15.000	
		15) Kentang	10pcs	1000	
			500gr	15.000	
Total Production					
Total					Rp.304.568.

Jadi, total biaya pengeluaran (*expenses*) periode produksi pertama (Juni 2023) adalah, $\text{investment depreciation cost per produksi} + \text{operational cost per produksi} + \text{production cost per produksi} = \text{Rp. } 150.000 + \text{Rp}1.667 + \text{Rp}30.457 = \text{Rp}182.124$

7.1.2 Pemasukan/pendapatan (*Income*)

No.	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total
1.	3 juni	10 pack	Rp350.000
2.	4 juni	10pack	Rp350.000
3.			
Dst.			
Total			Rp.700.000

Jadi, total biaya pemasukan (*Income*) periode Juni 2022 adalah Rp.700.000

7.2 Profit

7.2.1 Profit Penjualan

Profit hasil penjualan periode Juni 2023 adalah $\text{Profit} = \text{Income} - \text{Expenses}$, yaitu Rp 515.878

7.2.2 Capaian Target

Produk wasabi hot wings sudah tercapai

7.3 Ulasan Hasil Penjualan

Review dari customer Wasabi Chicken Wings Menurut Penulis sudah Memuaskan seperti porsi nya yang banyak dan bumbu nya yang enak namun ada beberapa Review bahwa rasa bumbu wasabi yang masih kurang enak di lidah mereka

7.4 Problem Solving

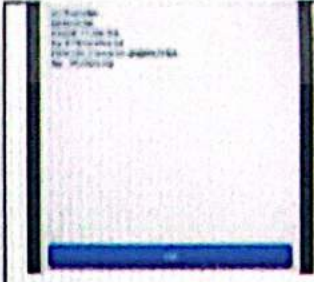
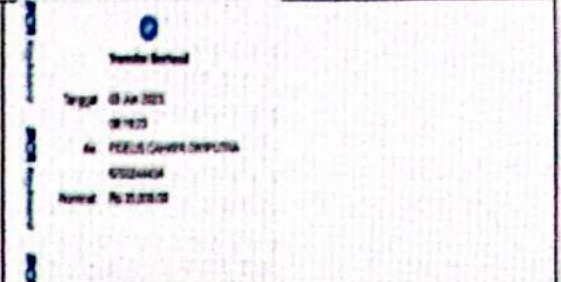
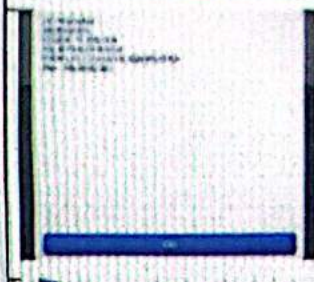
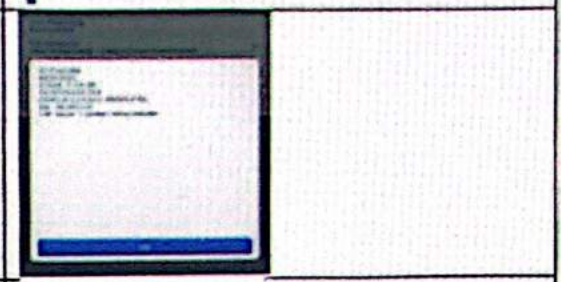
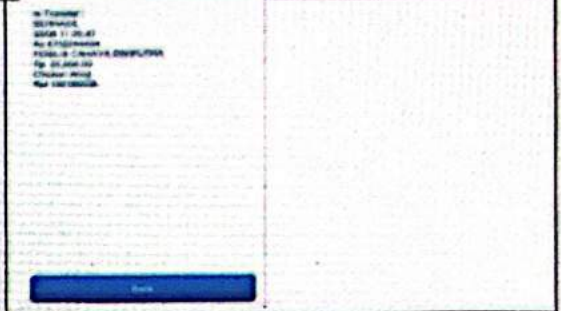
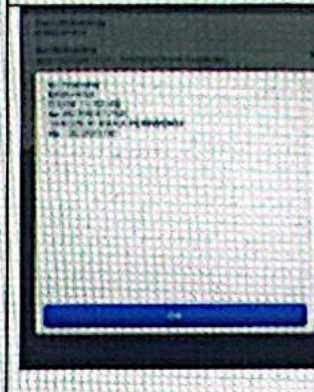
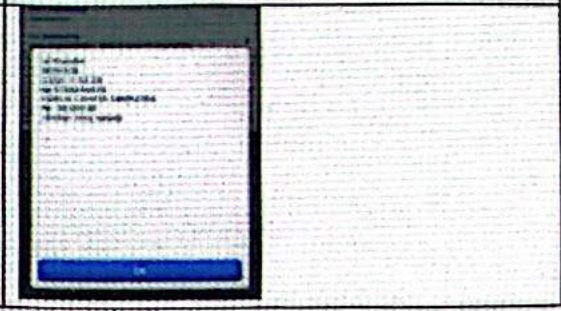
Berdasarkan hasil review customer sudah enak tetapi terkadang rasa bumbu wasabi masih belum konsisten oleh sebab itu penulis harus lebih focus dalam membuat produk dan menambahkan inovasi baru agar bumbu wasabi lebih bisa diterima lidah masyarakat

BAB VIII CLOSING

Wasabi merupakan bahan yang jarang sekali dijadikan sebagai bumbu pada produk makanan oleh sebab itu di buatlah produk inovasi Wasabi Hot Wings untuk merubah pandangan masyarakat bahwa wasabi bisa dijadikan bumbu dasar pada hidangan dan memberikan rasa yang lezat pada hidangan.

LAMPIRAN NOTA PENJUALAN PRODUK

Telampir nota penjualan produk Wasabi Chicken Wings Batch Pertama

Transfer Berhasil Tanggal: 04 Jan 2022 15:08:38 ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA 6755244434 Nominal: Rp 35.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)	m-Transfer Ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA No. Rekening: 6755244434 Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)
m-Transfer Ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA No. Rekening: 6755244434 Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)	m-Transfer Ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA No. Rekening: 6755244434 Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)
Transaksi Berhasil Ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)	m-Transfer Ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA No. Rekening: 6755244434 Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)
m-Transfer : BERHASIL 04/06 13:16:24 Ke 6755244434 FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA Rp. 35.000,00	Transaksi berhasil diproses Saldo: 1.000.000,00 Rp35.000 Rekening: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA No. Rekening: 6755244434 Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)
m-Transfer Ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA No. Rekening: 6755244434 Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)	m-Transfer Ke: FIDELIS CAHAYA DWIPUTRA No. Rekening: 6755244434 Saldo: 1.000.000,00 Biaya: 0,00 (Rp 0,00) Saldo: 1.000.000,00 (Rp 1.000.000,00)

LAMPIRAN STRATEGI PROMOSI YANG DIGUNAKAN

Terlampir strategi promosi yang digunakan dalam produk Wasabi Chicken Wings



LAMPIRAN ULASAN PEMBELI

Lampirkan *customer review* dalam bentuk foto/fotocopy/scan/screenshoot.

