

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

KEKIAN JAMUR DAN NANGKA MUDA



Disusun oleh:

Olivia Debora Santoso

21110056

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2024

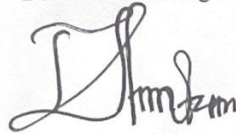
LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN *CREATIVE MENU*
BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR

Nama : Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056
Judul : Kekian Jamur dan Nangka Muda

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

Surabaya, 5 Juli 2023

Disetujui oleh,
Dosen Pembimbing



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

Disahkan oleh,
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh,
Ketua Penguji



Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.
NIDN : 0722128903

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul : Kekian Jamur dan Nangka Muda

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 Entrepreneur* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

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

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

Surabaya, 29 Maret 2024

Yang Menyatakan



Olivia Debora Santoso

NIM : 21110056

LAPORAN CREATIVE MENU KEKIAN JAMUR DAN NANGKA MUDA



**Disusun oleh:
Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus atas anugerah dan berkat-Nya berupa kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan makalah menu kreatif ini dengan judul “Kekian Jamur dan Nangka Muda”. Proses penulisan laporan menu kreatif ini merupakan sebuah pengalaman bagi penulis agar bisa terus berinovasi maupun berkreasi dalam membuat produk baru.

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

1. *Mr. 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 Ahmad Taufiq*, S.E.Par., 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 menu kreatif ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan menu kreatif ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 8 Desember 2022

Penulis

ABSTRAK

Kekian Jamur dan Nangka Muda

Makanan beku (*frozen food*) sedang diminati saat ini, khususnya oleh anak muda atau masyarakat yang membutuhkan makanan siap saji (*instant food*) sehingga tidak memerlukan waktu lama dalam penyiapannya. Namun, tidak semua makanan beku ramah untuk orang yang menerapkan pola vegetarian sehingga jarang ditemukan di pasaran. Oleh sebab itu, diinovasikan produk makanan beku cepat saji yang ramah vegetarian, yaitu Kekian Jamur dan Nangka Muda. Produk ini dibuat menggunakan jamur kancing dan nangka muda yang diolah menggunakan bumbu utama yaitu bumbu *ngo-hiong*. Karakteristik produk ini berbentuk lonjong seperti bentuk kekian pada umumnya serta rasa sedap dari bumbu *ngo-hiongnya*. Tekstur dari kekian ini adalah kenyal. Produk Kekian Jamur dan Nangka Muda merupakan sebuah inovasi dari kekian daging yang merupakan makanan khas masyarakat Tiongkok. Selain itu, produk ini dibuat sebagai salah satu cara untuk membantu orang-orang vegetarian dalam menikmati kekian dengan varian rasa yang berbeda.

Kata kunci : makanan beku, vegetarian, kekian, jamur, nangka muda

ABSTRACT
Kekian Jamur dan Nangka Muda

Frozen food is currently in demand, especially for young people or communities that require instant food, so it does not take long to prepare. However, not all frozen foods are friendly to those who adopt a vegetarian pattern and are thus seldom found on the market. Therefore, it is innovative for a non-veg, fast-food, fast-food product, that of growing mushrooms and young jackfruit. The product is prepared with champignon and young jackfruit using the main ingredient, the ngo-hiong spice. The characteristics of the product are oval shaped like the most common kekian and the delicious flavor of the spice. The texture of the kekian is chewy. The product of the growing mushroom and young jackfruit is an innovation in the growing meat that is typical of Chinese people. Furthermore, the product was created as one way to help the vegetarian people enjoy a peculiarity with a different flavor.

Keywords: *frozen, vegetarian, kekian, mushroom, young jackfruit*

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Keuntungan Untuk Penjual	2
1.3 Keuntungan Untuk Pembeli.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Makanan Beku	3
2.2 Kekian	4
2.3 Jamur Kancing	4
2.4 Nangka Muda	4
2.5 Kekian Jamur dan Nangka Muda	5
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK BARU	8
3.1 Bahan-bahan.....	8
3.2 Peralatan	9
3.3 Tahap Pembuatan	9
3.4 Karakteristik Produk.....	12
3.5 Kemasan Produk.....	12
BAB IV PENUTUP	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran.....	13

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Pencampuran Jamur dan Nangka Muda	10
Gambar 3.2 Pencampuran Adonan dengan Daun Bawang dan Bawang Putih ...	10
Gambar 3.3 Pencampuran Seluruh Adonan dengan Tepung dan Bumbu	10
Gambar 3.4 Adonan yang Sudah Siap Dibungkus dengan Kulit Tahu	11
Gambar 3.5 Logo Brand Makanan	12
Gambar 3.6 Ilustrasi Kemasan Produk	12

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin padatnya pekerjaan seseorang, semakin sedikit waktu seseorang untuk menyiapkan makanan mereka. Biasanya mereka lebih memilih makanan instan karena hanya menyita sedikit waktu bekerja mereka. Makanan instan seperti makanan siap makan yang pengolahannya melalui rebus, kukus, goreng, ataupun siap santap. Maka dari itu, masyarakat memilih membeli produk *frozen food* karena dinilai praktis dan bisa dikonsumsi kapan saja asal tidak terlalu lama dan disimpan dalam lemari pendingin.

Makanan beku atau biasa dikenal dengan sebutan *frozen food* adalah makanan yang diolah setengah matang, lalu disimpan dalam lemari pendingin dan dipanaskan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi (Ladara Indonesia KBNI, 2021). Makanan beku sendiri sudah mulai banyak diperjualbelikan di supermarket ataupun minimarket di sekitar. Makanan beku dinilai lebih higienis dibandingkan jenis makanan lainnya karena makanan ini disimpan dalam kemasan yang kedap udara untuk menghentikan perkembangan bakteri dan menjaga kandungan nutrisi makanan di dalamnya (Ladara Indonesia KBNI, 2021). Salah satu contoh makanan beku yang familiar di lingkungan masyarakat adalah *kekian*. *Kekian* merupakan salah satu masakan China yang biasanya menggunakan daging dan lemak babi (Thobias, 2020). Namun seiring dengan perkembangan waktu, *kekian* berkembang dan mulai mengikuti budaya dan lidah orang Indonesia dengan versi lain yaitu menggunakan ayam dan udang.

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan sebelumnya, maka penulis ingin menginovasi produk *Kekian* dengan mensubsitisi bahan daging menggunakan jamur dan nangka muda tanpa mengubah cita rasa *kekian* yang sudah ada sebelumnya. Pemilihan bahan baku jamur dan nangka muda diharapkan menjadi solusi bagi mereka yang tidak bisa menikmati *kekian* karena alergi, vegetarian, ataupun alasan lainnya. Selain itu, jamur dan nangka muda yang sudah diolah memiliki tekstur yang hampir mirip dengan daging sehingga tidak menghilangkan tekstur asli *kekian* sebelumnya.

1.2 Keuntungan bagi Penjual

Berdasarkan latar belakang di atas, keuntungan bagi penjual yaitu sebagai berikut:

- 1) Harga bahan baku relatif murah sehingga dapat memperoleh keuntungan maksimal.
- 2) Bahan baku mudah didapatkan sehingga lebih efisien dalam pengadaannya.
- 3) Penjual bisa memperoleh market pasar yang lebih besar dikarenakan pesaing sedikit.

1.3 Keuntungan bagi Pembeli

Berikut adalah keuntungan bagi pembeli dalam terciptanya suatu produk baru:

- 1) Konsumen vegetarian bisa menikmati Kekian Jamur dan Nangka Muda karena tidak menggunakan bahan hewani.
- 2) Pembeli dapat menikmati produk secara efisien karena proses persiapannya relatif mudah.
- 3) Pembeli dapat menikmati varian rasa yang berbeda karena varian ini relatif belum ada dipasaran.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Makanan Beku

Makanan beku adalah makanan yang diolah setengah matang lalu disimpan dalam lemari pendingin dan dipanaskan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Makanan beku dalam penyiapannya tidak memerlukan bahan- bahan pengawet karena pada suhu dibawah -32°C mikroorganisme patogen maupun bakteri pembusuk tidak dapat tumbuh dan juga pembekuan makanan menghambat kerja enzim maupun reaksi kimiawi lainnya yang tidak diharapkan (Purnomo, 2022). Pembekuan juga dapat mempertahankan warna, cita rasa maupun zat gizi yang dikandungnya.

Faktor- faktor yang mempengaruhi proses pembekuan adalah bentuk dan ukuran bahan pangan yang dibekukan, metode pembekuan, dan peralatan yang digunakan. Metode pembekuan yaitu penggunaan udara dingin atau gas lain dengan suhu rendah yang langsung kontak dengan bahan makanan yang akan dibekukan seperti pada bagian pembekuan lemari es dan lemari pembekuan (Purnomo, 2022). Sedangkan, faktor yang mempengaruhi mutu akhir p bahan makanan beku adalah mutu bahan pangan sebelum dibekukan misalnya apakah makanan tersebut cocok untuk dibekukan dan disimpan beku, perlakuan sebelum dibekukan seperti pemanasan dalam air mendidih selama beberapa menit (*blanching*), kelembapan tempat penyimpanan, metode pembekuan, dan lainnya (Purnomo, 2022).

Makanan beku atau *frozen food* adalah sehat dan aman dikonsumsi apabila tahap persiapan, proses pembekuan, penanganan pasca pembekuan dan pencairan kembali (*thawing*) dilakukan secara baik dan benar. Pada umumnya kerusakan makanan beku terjadi karena *thawing* yang salah seperti pencairan kembali dengan disiram dengan air panas, ditaruh ditempat terbuka di suhu ruang yang sangat lama sehingga menyebabkan mikroorganisme yang cukup banyak saat *thawing* berkembang biak dengan cepat hingga makanan menjadi hambar rasanya (Purnomo, 2022).

2.2 Kekian

Kekian merupakan salah satu makanan tradisional china yang menggunakan cincangan daging dan lemak babi. Namun, seiring dengan berjalannya waktu, kekian berkembang dan mulai mengikuti budaya dan lidah orang Indonesia dengan versi lain yaitu menggunakan daging ayam dan udang (Thobias, 2020). Kekian sendiri dibungkus menggunakan kulit kembang tahu. Proses pembuatan kekian adalah melalui pengukusan dan penggorengan dengan minyak dalam jumlah banyak.

Makanan ini dimakan bersamaan dengan saus asam manis. Rasa dari sausnya ringan dan terasa lebih segar berkat perpaduan sensasi asam dan manis (Setyorini, 2022). Saus asam manis ini dikenal dengan saus bangkok. Saus ini terbuat dari cabai merah besar dan cabai rawit yang dimasak bersamaan dengan air dan gula.

2.3 Jamur Kancing

Jamur kancing atau *champignon* adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing dan berwarna putih bersih, krem, atau coklat muda (Yuwono, 2015). Jamur kancing dipanen sewaktu masih berdiameter 2-4cm. Tubuh buah dewasa dengan payung yang sudah mekar mempunyai diameter sampai 20cm (Yuwono, 2015). Jamur kancing dijual dalam bentuk segar maupun kalengan, biasanya digunakan dalam berbagai masakan barat seperti omelet, pizza, kaserol, gratin, dan selada. Jamur kancing memiliki aroma unik, sebagian orang ada yang menyebutkan sedikit manis atau seperti daging.

Jamur kancing cepat berubah warna menjadi kecoklatan dan hilang aromanya setelah dipotong dan dibiarkan di udara terbuka. Jamur kancing segar sebaiknya cepat dimasak selagi masih belum berubah warna (Yuwono, 2015).

2.4 Nangka Muda

Pohon nangka umumnya berukuran sedang sampai sekitar 20 m – 30 m tingginya. Batang bulat silindris sampai berdiameter 1 meter (Ad, 2022). Semua bagian pohon nangka apabila terluka atau di lukai akan mengeluarkan getah putih. Buah nangka memiliki bentuk gelondong memanjang dengan panjang dapat mencapai sekitar 100 cm dengan sisi luar buah terdapat duri lunak yang pendek.

Daging buah matangnya berwarna kuning keemasan merupakan perkembangan dari tenda bunga dan apabila sudah matang buahnya akan memiliki bau harum yang sangat menyengat dengan biji bulat lonjong (Ad, 2022).

Nangka terutama dipanen buahnya. Daging buah yang matang seringkali dimakan dalam keadaan segar, dicampur dalam es, dihaluskan menjadi minuman (jus), atau diolah menjadi aneka jenis makanan daerah. Buah nangka muda sangat digemari sebagai bahan sayuran. Buah nangka muda atau disebut *tewel* biasa digunakan sebagai bahan baku makanan khas Yogyakarta yaitu gudeg (Kehati, 2017).

2.5 Kekian Jamur dan Nangka Muda

Kekian Jamur dan Nangka Muda merupakan produk inovasi yang dikreasikan menggunakan bahan dasar jamur dan nangka muda. Pada bagian kulit kekian ini memiliki tekstur krispi karena dibungkus dengan kulit tahu dan digoreng dengan menggunakan metode *deep fried*. Kekian dibuat dengan ukuran lonjong sesuai dengan bentuk kekian pada umumnya.

Dalam pembuatan produk Kekian Jamur dan Nangka Muda ini terdapat beberapa bahan dasar yang akan digunakan dalam pembuatannya, seperti:

1) Tepung Beras

Tepung beras adalah bahan makanan dari hasil menggiling atau menumbuk hingga berbentuk sangat halus (Rohmitriasih, 2022). Dibandingkan dengan tepung lainnya, warna tepung beras cenderung lebih putih dengan tekstur yang cenderung lebih kesat namun halus dan lembut saat dipegang. Tepung beras menjadi salah satu tepung yang rendah gluten.

Tepung beras bermanfaat untuk menurunkan risiko penyakit jantung dan mencegah serta merawat kulit berjerawat (Rohmitriasih, 2022). Selain itu, tepung beras bermanfaat untuk bahan dasar pembuatan aneka makanan baik kue basah maupun kue kering. Dalam proses pembuatan kekian ini, tepung beras berguna untuk memadatkan adonan kekian setelah dikukus.

2) Tepung Tapioka

Tepung tapioka merupakan suatu jenis bahan pangan yang dibuat dari ubi kayu. Bahan pangan tersebut merupakan pati yang diekstrak dengan air dari

umbi singkong kemudian disaring. Cairan hasil saringan kemudian diendapkan. (Afiyah, 2011). Tapioka lebih sering digunakan untuk mengentalkan cairan, pudding, dan saus manis. Dalam proporsi yang lebih besar, tepung tapioka dapat membuat makanan menjadi kenyal atau melar. Ini adalah bahan penting dalam banyak campuran kue bebas gluten. Tepung tapioka dalam pembuatan kekian berfungsi untuk mendapatkan tekstur kenyal setelah kekian matang.

3) Telur

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur kaya dengan protein yang mudah dicerna. Beberapa hewan penghasil telur, tetapi hanya jenis telur tertentu yang biasa diperdagangkan dan dikonsumsi manusia yaitu telur ayam, telur bebek, telur puyuh, dan telur ikan (Widarta, 2017). Telur berperan sebagai liquid untuk menyatukan nangka dan jamur dengan tepung sebelum dibungkus menggunakan kulit tahu.

4) Bumbu Ngo-Hiong

Bumbu ngohiong atau disebut juga dengan nama *Five Spice Powder* adalah sejenis campuran bumbu khas China. Bumbu ngohiong terbuat dari cengkeh, adas, kayu manis, dan adas bintang (Parkinson, 2022). *Five Spice Powder* juga bisa termasuk merica Szechuan, biji adas manis, jahe, pala, kunyit, kapulaga, licorice, kulit jeruk, atau lengkuas. Dalam masakan China, bumbu ini biasanya digunakan sebagai bumbu untuk daging sapi, ayam, seafood, dan babi. Ciri khas dari bumbu ngohiong adalah bebas lemak, bebas gluten, bebas susu, vegan, dan vegetarian (Parkinson, 2022).

Rasa dari bumbu ngohiong yaitu manis dan hangat dari kayu manis dan adas. Cengkeh menambah sensasi dingin sementara merica Szechuan menambahkan rasa mati rasa dan pedas. Bumbu ngo-hiong sebagai bahan utama dalam pembuatan kekian untuk mendapatkan rasa rempah dan menutupi bau dari telur.

5) Saus Tiram

Saus tiram adalah saus kaya rasa berwarna hitam dengan konsistensi yang kental seperti sirup (Fridayani, 2022). Saus tiram terbuat dari ekstrak tiram,

tetapi terlepas dari namanya, rasanya sama sekali tidak seperti ikan (Wan, 2022). Rasanya sedikit manis dan asin bisa menjadi perasa untuk masakan tumis dan *chinese food*. Saus tiram berwarna coklat tua, warnanya hampir hitam dan konsistensinya kental. Saus ini digunakan dalam hidangan daging dan sayuran, terutama dalam masakan Kanton, Thailand, dan Vietnam (Wan, 2022). Saus tiram bebas kolesterol dan hampir tidak mengandung lemak. Namun saus tiram tidak mengandung banyak vitamin, mineral, protein, dan serat. Saus tiram berfungsi sebagai bumbu penyedap utama dari kekian.

6) Minyak Wijen

Minyak wijen terbuat dari biji wijen yang dibuat dengan proses *pressing* (penekanan) pada biji wijen. Umumnya minyak wijen berwarna bening dan jernih. Minyak wijen sering digunakan sebagai sentuhan terakhir pada masakan agar rasanya lebih nikmat. Tak hanya untuk menumis, minyak wijen bisa digunakan untuk sup dan nasi goreng. Bahkan bisa digunakan pada olahan bakmi, kwetiauw, maupun pangsit.

Dalam pembuatan kekian, minyak wijen berfungsi sebagai pemberi aroma dan bumbu marinasi adonan kekian.

BAB III

METODE PEMBUATAN PRODUK BARU

3.1 Bahan-Bahan

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Kekian Jamur dan Nangka Muda adalah :

- 1) Kekian
 - a. 150 gr jamur kancing
 - b. 300 gr nangka muda
 - c. 1 sdt garam
 - d. 2 sdm gula
 - e. 1 sdt merica
 - f. 1 sdt penyedap
 - g. 1 sdt bumbu ngohiong
 - h. 50 ml air es
 - i. 5 siung bawang putih
 - j. 4 batang daun bawang
 - k. 100 gr tepung tapioka
 - l. 50 gr tepung beras
 - m. 1 sdm saus tiram
 - n. ½ sdt minyak wijen

- 2) *Sweet-sour sauce*
 - a. 4 cabe merah besar
 - b. 100 gram *sugar*
 - c. 100 gram *brown sugar*
 - d. 3 sdm kecap ikan
 - e. 2 lembar lemon
 - f. 1 buah *lemon juice*
 - g. 3 sdm cuka
 - h. 1,5 lt air

3.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk membuat kekian adalah :

- 1) Kekian
 - a. *Cutting board*
 - b. *Bowl*
 - c. *Knife*
 - d. *Measuring spoon*
 - e. *Spatula*
 - f. *Steamer*
 - g. Timbangan
 - h. Oven
 - i. *Tray*
 - j. *Food chopper*
- 2) *Sweet-sour sauce*
 - a. *Sauce pan*
 - b. *Cutting board*
 - c. *Stainless bowl*
 - d. *Knife*

3.3 Tahap pembuatan

Berikut tahap – tahap dalam pengolahan produk Kekian Jamur dan Nangka Muda.

- 1) Kekian:
 - a. Siapkan *steamer* dan oven pada suhu 90°C.
 - b. Rebus 300 gr nangka muda selama 30 menit. Selanjutnya, nangka muda ditiriskan hingga kering.
 - c. Selanjutnya, letakkan pada tray 150 gr jamur dan 300 gr nangka muda lalu panggang pada oven di suhu 90°C selama 20-30 menit.
 - d. Selanjutnya, jamur dan nangka muda yang sudah kering dipotong memanjang lalu dimasukkan ke dalam mangkuk.



Gambar 3.1 Pencampuran Jamur dan Nangka Muda

- e. Masukkan daun bawang yang sudah dicincang halus, bawang putih yang sudah dicincang halus, satu butir putih telur, 50 gr tepung tapioka, 25 gr tepung beras, $\frac{1}{2}$ sdt minyak wijen, satu sendok makan saus tiram, satu sendok teh bumbu ngohiong, penyedap, garam, gula, dan merica kemudian aduk rata.



Gambar 3.2 Pencampuran Adonan dengan Daun Bawang dan Bawang Putih



Gambar 3.3 Pencampuran Seluruh Adonan dengan Tepung dan Bumbu

- f. Tambahkan sedikit air ke dalam adonan tepung dan bumbu, kemudian aduk hingga rata.
- g. Untuk kulit tahu, dilap bersih lalu dipotong menjadi enam bagian.
- h. Tuang adonan tiga hingga empat sendok makan di atas kulit tahu, lalu gulung

- i. Kukus kekian selama 15 menit



Gambar 3.4 Adonan yang Sudah Siap Dibungkus dengan Kulit Tahu

- j. Setelah kukusan Kekian matang, lalu keluarkan dan diamkan hingga dingin. Selanjutnya, Kekian digoreng hingga berwarna kuning keemasan lalu ditiriskan dan potong-potong setelah dingin.

2) *Sweet – sour sauce* adalah:

- a. Haluskan empat cabe merah besar menggunakan *food processor*.
- b. Siapkan *sauce pan* beri sedikit minyak, kemudian masukkan cabe merah besar dan rebus bersamaan dengan air.
- c. Tambahkan 100 g gula, 100 g *brown sugar*, tiga sendok makan kecap ikan, dua lemon slice, dan tiga sendok teh cuka. Tunggu hingga *boiling* dan kental.
- d. Setelah air menyusut, tambahkan maizena (*optional*).

3.4 Karakteristik produk

Karakteristik yang dimiliki produk Kekian Jamur dan Nangka Muda antara lain :

- 1) Warna kekian setelah dikukus dan digoreng adalah kuning keemasan.
- 2) Kekian memiliki bentuk yang lonjong, panjang, dan tebal agar konsumen lebih mudah menggoreng dan mengonsumsi.
- 3) Tekstur kekian adalah kenyal dan juga renyah yang kerenyahannya dihasilkan dari kulit tahu yang telah digoreng.

- 4) Rasa yang dihasilkan dari kekian adalah gurih yang dihasilkan dari pencampuran bumbu penyedap dan *ngohiong*.
- 5) Aroma yang dihasilkan adalah harum dari bumbu *ngohiong*.
- 6) Kekian memiliki rasa yang gurih, tetapi tidak terlalu asin dan manis.

3.5 Kemasan produk

Kemasan yang digunakan untuk produk Kekian Jamur dan Nangka muda adalah plastik vakum (Gambar 3.6). Penggunaan jenis kemasan tersebut bertujuan untuk menjaga umur penyimpanan makanan pada kulkas. Pada bagian luar akan ditempel stiker branding dari makanan yang dijual dan masa penyimpanan makanan.



Gambar 3.5 Logo brand makanan



Gambar 3.6 Ilustrasi kemasan produk

BAB IV PENUTUP

4.1 Simpulan

Produk kekian dibuat dengan tujuan untuk membantu mempermudah konsumen dalam menyiapkan makanan mereka. Semakin padatnya jam pekerjaan mereka, semakin sedikit pula waktu mereka dalam menyiapkan makanan mereka. Banyak dari mereka yang lebih memilih makanan instan daripada makanan yang membutuhkan banyak waktu dalam persiapannya. Bahan yang digunakan dalam produk ini juga *friendly* bagi konsumen yang alergi ataupun memiliki pantangan makan daging. Dari produk Kekian Jamur dan Nangka Muda ini dapat kita lihat bahwa makanan dari bahan utama daging bisa digantikan dengan jamur dan nangka muda dan memiliki cita rasa yang mirip dengan kekian asli.

4.2 Saran

Adapun saran yang dapat bermanfaat sebagai acuan dalam proses penelitian serta pengembangan produk ini yaitu memaksimalkan resep dan metode yang digunakan. Selain itu, perlu adanya kemasan produk yang lebih menarik sebagai salah satu daya tarik terhadap konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ad, Mas (2022). *Penjelasam Klasifikasi, Jenis Nangka, Manfaat Serta Efek Samping Mengonsumsi Nangka*. Faunadanflora.com. 6 Januari 2023. <https://www.faunadanflora.com/pengertian-klasifikasi-jenis-manfaat-serta-efek-samping-mengonsumsi-nangka/>
- Ladara Indonesia KBNI. (2021). *Mengenal Apa Itu Frozen Food Beserta Keunggulannya*. Ladara.id. 17 Desember 2022. <https://ladara.id/blog/mengenal-apa-itu-frozen-food-beserta-keunggulannya/>
- Parkinson, Rhonda. (2022). *What is 5 Spice Powder?*. Thespruceeats.com. 6 Januari 2023. <https://www.thespruceeats.com/five-spice-powder-695081>
- Permana, Rizky. (2021). *5 Manfaat Sehat Yang Bisa Diperoleh Dari Konsumsi Buah Nangka Muda Atau Tewel*. Merdeka.com. 9 November 2022. (Online), <https://www.merdeka.com/sehat/5-manfaat-sehat-yang-bisa-diperoleh-dari-konsumsi-buah-nangka-muda-atau-tewel.html>.
- Purnomo, Hadi. (2022). *Makanan Beku Atau Frozen Food – Amankah?*. Uc.ac.id. 17 Desember 2022. <https://www.uc.ac.id/ftp/makanan-beku-atau-frozen-food-amankah/>.
- Rohmitriasih, Mimi. (2022). *Mengenal Tepung Beras, Bahan Dasar Dan Manfaatnya*. Fimela.com. 19 November 2022. <https://www.fimela.com/food/read/4966970/mengenal-tepung-beras-bahan-dasar-dan-manfaatnya#:~:text=Tepung%20beras%20adalah%20bahan%20makanan,satu%20tepung%20yang%20rendah%20gluten>.
- Setyorini, Tantri. (2022). *Cara Membuat Sambal Bangkok Rumahan Asam, Manis, dan Pedasnya Pas*. Merdeka.com. 6 Januari 2023. <https://www.merdeka.com/gaya/cara-membuat-sambal-bangkok-untuk-cocolan.html>
- Thobias, Max. (2020). *Resep dan Cara Membuat Kekian, Makanan Olahan yang Lezat Rasanya*. Idntimes.com. 6 Januari 2023. <https://www.idntimes.com/food/recipe/markus-haning/resep-dan-cara-membuat-kekian-c1c2>.

Wan, Liv. (2022). *What Is Oyster Sauce?*. Thespruceeats.com. 6 Januari 2023.
<https://www.thespruceeats.com/oyster-sauce-glossary-4110247>

Widarta, I Wayan Rai. (2017). *Teknologi telur*.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/4abc345c15d977663cfde17db0d4c169.pdf.

Yogyakarta, Kehati. (2017). *Nangka*. Kehati.jogjaprov.go,id 6 Januari 2023.
<http://kehati.jogjaprov.go.id/detailpost/nangka>

Yuwono, Sudarminti Setyo. (2015). *Jamur kancing (agaricus bisporus)*.
Darsatop.lecture.ub.ac.id. 19 November 2022
<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/jamur-kancing-agaricus-bisporus/>.

BUSINESS PLAN AND ENTERPRENERSHIP

(KEKIAN JAMUR DAN NANGKA MUDA)



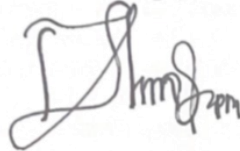
**Dirancang oleh:
OLIVIA DEBORA SANTOSO
21110056**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN
BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEURSHIP REPORT**

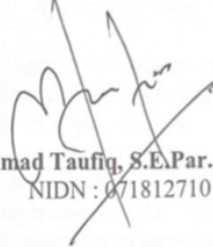
NAMA : Olivia Debora Santoso
NIM : 21110056
ANGKATAN : 2021
PROGRAM STUDI : DIPLOMA III SENI KULINER
NAMA BISNIS/ PRODUK : Kekian Jamur dan Nangka Muda

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Ahmad Taufiq, S.E.Par., M.M.
NIDN : 0718127101

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus atas anugerah dan berkat-Nya berupa kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *business plan and enterprenership* ini dengan baik dan lancar. Proses penulisan laporan *business plan and enterprenership* ini merupakan sebuah pengalaman dan pembelajaran bagi penulis dalam memulai suatu usaha salah satunya di bidang *food and beverage*.

Dengan tersusunnya laporan *business plan and enterprenership* ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

3. Mr. 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 *business plan and enterprenership* ini.
4. Chef Ahmad Taufiq, S.E.Par., 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 *business plan and enterprenership* ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan *business plan and enterprenership* ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 16 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BUSINESS PLAN.....	vii
BAB I.....	1
1.1 BACKGROUND.....	1
1.2 PRODUCT	1
1.3 COMPETITIVE ADVANTEGE.....	1
1.4 VISION & MISSION	1
1.5 GOALS & BENEFIT	1
BAB II MARKET ANALYSIS	2
2.1 TARGET MARKET	2
2.2 COMPETITOR	2
2.3 COMPETITIVE ANALYSIS	2
2.4 SWOT ANALYSIS	2
BAB III HUMAN RESOURCES PLAN	4
BAB IV PRODUCTIONAL/OPERATIONAL PLAN	5
BAB V FINANCIAL PLAN	7
5.1 BUSINESS PREPARATION BUDGET.....	7
5.2 BUSINESS EXECUTION BUDGET	8
5.3 BREAK EVEN POINT (BEP).....	9
5.4 PROFIT/INCOME SHARING	9
BAB VI MARKETING PLAN.....	11
6.1 PRICING	11
6.2 PRODUCT	11
6.3 PLACE.....	11
6.4 PROMOTION.....	11
BAB VII ENTREPRENEURSHIP REPORT	12
7.1 PENGELUARAN DAN PEMASUKAN	12
7.2 PROFIT	13
7.3 ULASAN HASIL PENJUALAN	13
7.4 PROBLEM SOLVING.....	14
BAB VIII CLOSING.....	15
LAMPIRA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Design Logo Usaha.....	vii
Gambar 2 Bagan proses pemesanan hingga pengiriman	6

BUSINESS PLAN

Gambar 1 Design Logo Usaha



Informasi Usaha:

Nama Usaha	: Eat Me (Frozen Food)
Alamat	: Darmo Permai Selatan V no.10
No. Telepon	: 082230996700

BAB I

BUSINESS OVERVIEW

1.1 Background

Makanan beku sudah banyak kita ditemukan di supermarket maupun minimarket terdekat. Namun, tidak semua makanan beku yang ada di supermarket cocok untuk orang yang menerapkan pola hidup vegetarian karena produk tersebut masih menggunakan bahan baku olahan daging. Maka dari itu, penulis menciptakan produk inovasi Kekian Jamur dan Nangka Muda yang diharapkan menjadi solusi bagi orang yang menerapkan pola hidup vegetarian.

1.2 Product

Kekian Jamur dan Nangka Muda adalah produk olahan jamur dan nangka muda yang menggunakan bahan utama ngo-hiong dan dibungkus menggunakan kulit tahu serta berbentuk lonjong.

1.3 Competitive Advantage

Pemilihan produk bahan baku yaitu jamur dan nangka muda menjadi salah satu bentuk inovasi dari kekian aslinya karena pengolahan jamur dan nangka muda sebagai produk kekian belum pernah ada yang rata-rata produk kekian asli menggunakan bahan baku olahan daging.

1.4 Vision & Mission

Visi yang ingin dicapai dari produk ini menjadikan produk kekian vegetarian sebagai salah satu produk makanan vegetarian yang disukai oleh orang vegetarian. Sedangkan untuk misi yang ingin dicapai adalah memanfaatkan media sosial sebagai media untuk melakukan promosi dan jual beli produk serta melakukan jasa penitipan penjualan produk di minimarket terdekat.

1.5 Goals and Benefits

Tujuan utama dari terciptanya produk ini adalah membantu orang – orang yang menerapkan pola hidup vegetarian agar masih bisa menikmati kekian tanpa ada produk daging di dalamnya. Produk ini tidak hanya bermanfaat bagi orang yang vegetarian tetapi juga orang yang mengurangi mengonsumsi daging demi mencegah kolestrol ataupun penyakit lainnya.

BAB II

MARKET ANALYSIS

2.1 Target Market

Dilihat dari *market segmentation* yaitu *demographic segmentation*, produk Kekian ini menargetkan untuk kalangan yang memiliki pola hidup vegetarian, mulai dari remaja hingga usia lanjut. Dari sudut pandang *geographic segmentation* produk ini dipasarkan untuk orang – orang yang membutuhkan makanan siap saji tanpa membuang banyak waktu mereka dalam menyiapkan makanan mereka. Produk ini dikemas dalam bentuk plastik vakum sehingga umur penyimpanan makanannya bisa lebih lama di dalam kulkas. Dari sudut pandang *psychographic segmentation* diharapkan produk ini bisa dikenal masyarakat luas melalui media promosi yang akan dilakukan di media sosial dan supermarket terdekat.

2.2 Competitor

Competitor untuk produk ini melakukan sarana media promosi melalui Tokopedia. Di sisi lain, competitor tidak melakukan proses produksi sendiri terlihat dari berbagai macam brand yang dijual sehingga harga jual jauh lebih mahal daripada harga aslinya.

2.3 Competitive Analysis

Kompetitor adalah Lotus Market yang berfokus di *e-commerce* Tokopedia. Mereka menjual berbagai bentuk makanan beku vegetarian, makanan kaleng, dan juga makanan ringan. Mereka juga menjual produk makanan kekian vegetarian dari berbagai brand sehingga harga pasar jauh lebih mahal. Kelemahannya produk kekian yang dijual menggunakan bahan baku yang sama hanya berbeda sedikit antar produk kekian vegetarian lainnya. Kekuatan mereka tidak hanya menawarkan kekian vegetarian tetapi juga makanan kaleng dari berbagai brand.

2.4 SWOT Analysis

Strenght dalam bisnis kami adalah kami menggunakan bahan yang selalu baru setiap harinya. Hal ini membantu kami dalam menciptakan produk kekian yang segar dan berkualitas. Daya simpan produk kami sekitar satu minggu dikarenakan kami tidak menggunakan bahan pengawet sama sekali. Hal ini menjadi kekurangan dalam produk kami karena untuk bahan *frozen food* biasanya daya simpannya mencapai satu bulan. *Opportunity* didapatkan dari sedikitnya atau masih tidak adanya kekian vegetarian yang dijual dalam masyarakat. *Treat* dalam bisnis kami adalah jangkauan konsumen yang menerapkan pola hidup vegetarian masih sangat sedikit dijumpai. Maka dari itu, kami melakukan promosi baik melalui sosial media dan juga melakukan jasa titip jual ke supermarket.

Faktor eksternal dari luar yang menjadi peluang adalah kekian vegetarian yang terbuat dari jamur dan nangka muda masih jarang ditemukan maka hal ini menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk mencoba varian kekian yang baru. Namun hal ini juga menjadi ancaman bagi bisnis kami dikarenakan sedikitnya orang yang lebih tertarik menikmati kekian dengan olahan daging daripada olahan jamur dan nangka muda.

BAB III

HUMAN RESOURCES PLAN

Analisa Sumber Daya Manusia (SDM) dalam bisnis ini dilihat dari seberapa banyaknya peminat dalam menikmati produk kekian ini. Pada awalnya proses produksi akan dilakukan sendiri oleh pemilik, namun apabila di kemudian hari peminat dan pesanan semakin banyak maka pemilik akan merekrut karyawan yang sesuai dengan posisi dan tugasnya. Perekrutan karyawan dilakukan untuk membantu proses produksi sehingga waktu yang dibutuhkan lebih sedikit dengan hasil yang lebih banyak.

Apabila semakin tinggi jumlah peminat maka perekrutan karyawan akan dibagi menjadi dua bagian, yaitu pada bagian proses produksi dan bagian admin yang akan mengatur jalannya proses pemesanan dan pengiriman. Pada bagian admin berfokus pada pembayaran dan membantu customer dalam melakukan proses transaksi. Selain itu, admin juga berfokus kepada proses pengiriman dan memastikan pesanan sesuai dengan keinginan customer.

BAB IV

PRODUCTIONAL/ OPERATIONAL PLAN

Proses produksi

1. Administator

Administrator atau admin merupakan orang yang berhubungan langsung dengan konsumen melalui media sosial kami. Admin disini bertugas sebagai orang yang memberikan informasi yang dibutuhkan oleh konsumen serta memantau pemesanan customer untuk diteruskan kepada tim produksi. Administrator juga bertugas untuk memberikan estimasi waktu produksi dan beberapa ketentuan dan keperluan dengan customer.

2. Produksi

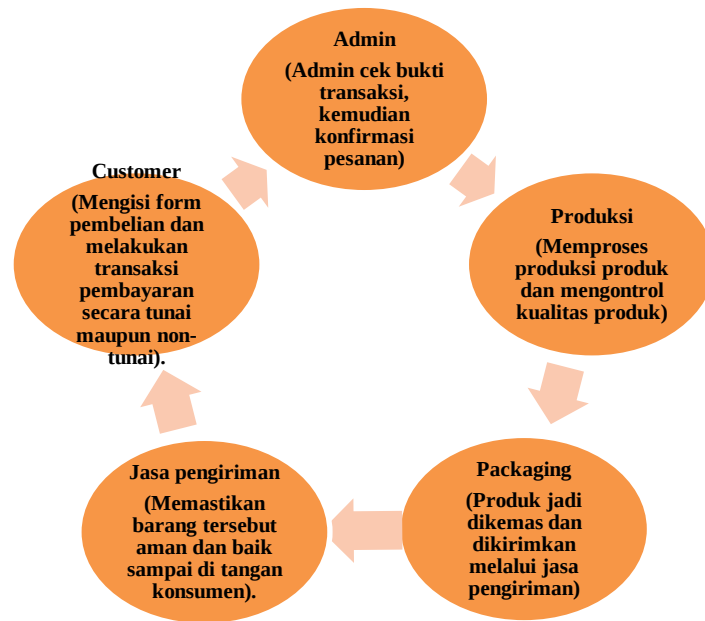
Bagian produksi merupakan bagian yang mengerjakan atau memproses pemesanan konsumen. Bagian ini juga bertanggung jawab terhadap kualitas produk hingga sampai di tangan konsumen dengan baik. Kami melakukan proses produksi berdasarkan data pemesanan yang sesuai dengan data konsumen. Proses produksi dilakukan di Surabaya.

3. Kemasan

Setelah proses produksi selesai, selanjutnya bagian produksi akan menyerahkan produk ke bagian packaging. Bagian ini bertugas untuk mengemas produk sesuai dengan standar perusahaan. Bagian pengemasan berisikan umur penyimpanan makanan, nama makanan, nama perusahaan, alamat perusahaan dan nomor telepon perusahaan, serta total berat dari makanan tersebut. Selanjutnya, bagian produksi akan mengatur jasa pengiriman untuk luar daerah Surabaya dan juga Surabaya sekitarnya.

4. Unit promosi

Bagian ini bertugas untuk mempromosikan produk bisnis di berbagai platform yang ada. Bagian ini bekerja sama dengan bagian administrator untuk double check apakah pesanan sudah sesuai dengan data yang ada. Selain itu, unit promosi juga mempunyai tugas untuk menyebarkan produk ke berbagai toko atau supermarket agar orang luar bisa mengetahui dan mengenal keberadaan bisnis ini.



Gambar 2 Bagan proses pemesanan hingga pengiriman

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.)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp.)	Penyusutan per Bulan (Rp.)
1.	Kompas Gas	1	100.000	100.000	2	50.000	4.160
2.	Tabung Gas 3 Kg	1	150.000	150.000	2	75.000	6.250
3.	Peralatan lainnya (Pisau, Sendok, Talenan, dll.)	-	100.000	100.000	1	50.000	4.160
Total				350.000		175.000	14.570

- Diproyeksikan 4 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 beras	200 gr	12.000	4.800	19.200
	b) Tepung tapioka	120 gr	12.000	2.880	11.520
	c) Bumbu ngohiong	1 sdt	17.000	1.700	6.800
	d) Kulit tahu	1 bungkus	6.000	6.000	24.000
	e) Saus tiram	2 sdm	30.000	1.300	5.200
	f) Minyak wijen	2 sdm	38.000	2.000	8.000
	g) Jamur	300 gr	5.000	4.200	16.800
	h) Nangka Muda	150 gr	8.000	1.200	4.800
	i) Daun bawang	4 buah	4.000	2.500	10.000
	j) Bawang putih	3 buah	4.000	100	400
	k) Bumbu lainnya		1.000	1.000	4.000
2.	Bahan Baku Tambahan:				
	a) Plastik Mika	8 Pcs	1.000	8.000	32.000
	b) Vacuum Makanan	1 alat	200.000	2.000	8.000
		-	-	-	-
Total				59.680	150.720

- Diproyeksikan 4 kali periode produksi per bulan. (Jumlah periode disesuaikan dengan kemampuan produksi per bulan)

3) Operational Cost

No.	Komponen	Biaya per Bulan (Rp.)
1.	Listrik & Air	50.000
2.	Gas 3 Kg	20.000
3.	Komunikasi & Informasi Promosi	70.000
4.	Dll.	-
Total		140.000

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya:

- 1) *Fixed Cost (investment)* Rp350.000 : 12 = Rp30.000
- 2) *Variable Cost (production)* Rp240.000
- 3) *Operational Cost* Rp200.000 / bulan atau Rp50.000/ 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 Rp30.000 + Rp240.000 + Rp200.000 = **Rp470.000**

5.2 Business Execution Budget

Berdasarkan hasil *trial and error*, jumlah porsi per periode produksi adalah 8 porsi sekian.

a. Total Fixed Cost

Total Biaya Tetap adalah *Depreciation Cost* + *Operational Cost*, yaitu
Rp30.000 + Rp50.000/ produksi = **Rp80.000 / produksi**

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

Harga produksi per porsi adalah:

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

$HPP = (Rp80.000 + Rp60.000) : 8$

$HPP = Rp140.000 : 8$

HPP = Rp17.500

c. Price per Unit

Harga jual yang ditetapkan per porsi adalah 40% dari HPP, yaitu (40:100) x
Rp17.500 = Rp24.500 atau **Rp25.000**

d. Sold Unit Total (Quantity)

Proyeksi terjual per produksi adalah **20 porsi.**

e. Sales Volume

Proyeksi besaran *revenue* per bulan adalah *Sold Unit Total* x *Price per Unit*,
yaitu 20 porsi x Rp25.000 per porsi = **Rp500.000**

f. Cost of Sales

Biaya produksi untuk *sold unit total* adalah *Cost per Unit* x *Sold Unit Total*,
yaitu Rp17.500 x 20 porsi = **Rp350.000**

g. Gross Margin

Margin kotor yang didapatkan per produksi adalah *Sales Volume – Cost of Sales*, yaitu $\text{Rp}500.000 - \text{Rp}350.000 = \text{Rp}150.000$ per produksi.

h. *Nett Profit*

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

Biaya pajak = $\text{Rp}25.000 \times 10\% = \text{Rp}2.500$

***Nett Profit* = $\text{Rp}150.000 - \text{Rp}2.500 = \text{Rp}147.500$**

5.3 Break Even Point (BEP)

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

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

$\text{BEP} = \text{Rp}350.000 : \text{Rp}25.000$

BEP = 14

Jadi, bisnis ini akan mengalami BEP ketika dapat menjual **14 porsi** per produksi.

5.4 Profit/ Income Sharing

Total pembagian produk per 1 pcs:

Penyusutan alat : $20\% \times \text{Rp}25.000 = \text{Rp}5.000$

Tenaga : $20\% \times \text{Rp}25.000 = \text{Rp}5.000$

Bahan bakar : $10\% \times \text{Rp}25.000 = \text{Rp}2.500$

Keuntungan : $10\% \times \text{Rp}25.000 = \text{Rp}2.500$

Belanja bahan : $40\% \times \text{Rp}25.000 = \text{Rp}10.000$

Total pembagian per 1 periode :

Penyusutan alat : $\text{Rp}5.000 \times 5 = \text{Rp}25.000$

Tenaga : $\text{Rp}5.000 \times 5 = \text{Rp}25.000$

Bahan bakar : $\text{Rp}2.500 \times 5 = \text{Rp}10.000$

Keuntungan : $\text{Rp}2.500 \times 5 = \text{Rp}10.000$

Belanja bahan : $\text{Rp}10.000 \times 5 = \text{Rp}50.000$

Total pembagian per 1 bulan :

Penyusutan alat : $\text{Rp}5.000 \times 20 = \text{Rp}100.000$

Tenaga : $\text{Rp}5.000 \times 20 = \text{Rp}100.000$

Bahan bakar : $\text{Rp}2.500 \times 20 = \text{Rp}50.000$

Keuntungan : $\text{Rp}2.500 \times 20 = \text{Rp}50.000$

Belanja bahan : $\text{Rp}10.000 \times 20 = \text{Rp}200.000$

Jika investoe memiliki 80% saham maka keuntungan yang didapat selama 1 periode produksi adalah :

$$\text{Total keuntungan} \times 80\% = \text{Rp}50.000 \times 80\% = \text{Rp}40.000$$

BAB VI

MARKETING PLAN

6.1 Pricing

Harga jual dari produk kekian ini adalah Rp33.000 yang dihitung dari 45% dari HPP. Produk kekian lain dengan menggunakan bahan baku daging di toko online sekitar Rp38.000,-. Hal ini dengan mempertimbangkan kemudahan dalam mendapatkan bahan baku, target market dimana melakukan media promosi secara online, dan competitor yang mematok harga Rp38.000,- sedangkan untuk kekian vegetarian sendiri dijual dengan harga Rp46.500 dengan bahan dasar yang sama yaitu jamur.

6.2 Product

Kekian Jamur dan Nangka Muda merupakan produk inovasi dari kekian daging. Keunggulannya menggunakan bahan baku jamur dan nangka muda yang masih jarang diolah menjadi kekian. Kelebihan dari produk kekian jamur dan nangka muda adalah proses pengolahannya selalu baru setiap harinya. Alasannya menjaga mutu dari jamur dan nangka muda karena pengolahannya tidak menggunakan bahan pengawet. Pengemasannya menggunakan plastik vakum dikarenakan kekian ini merupakan produk makanan beku. Daya simpan produk ini yaitu satu minggu.

6.3 Place

Lokasi utama bisnis ini adalah Darmo Permai Selatan yang merupakan tempat tinggal sekaligus tempat produksi produk kekian ini. Alasan pemilihan tempat produksi ini dikarenakan memudahkan produsen dalam mendapatkan bahan baku dan juga menghemat dalam proses pengiriman.

6.4 Promotion

Langkah promosi menggunakan sosial media seperti Instagram dan toko online lainnya untuk memudahkan mendapat konsumen. Produk ini merupakan produk yang hanya bisa dilakukan dengan melakukan pre-order. Hal ini dilakukan untuk menjamin kualitas dari kekian tersebut. Produk ini hanya akan disebarluaskan kepada konsumen yang bisa dijangkau lebih dekat dengan tempat produksi sendiri. Produk makanan kekian akan dipromosikan melalui instagram dengan langkah awal melakukan bebas biaya pengiriman.

BAB VII ENTREPRENEURSHIP REPORT

7.1 Pengeluaran dan Pemasukan

Berikut rincian pengeluaran dan pemasukan bisnis “Kekian Jamur dan Nangka Muda” periode produksi pertama (Mei 2023).

7.1.1 Pengeluaran (*Expenses*)

No.	Keterangan	Nama Barang	Jumlah Barang (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1.	Investment	1) Kompor listrik 2) Alat vakum	1 1	Rp188.000 Rp82.000	Rp188.000 Rp82.000
Total Investment					Rp. 270.000 Ket.: Depreciation per produksi = Rp3.120
2.	Operational	1) Listrik & Air 2) Gas 3 kg 3) Komunikasi dan Informasi Promosi		Rp50.000 Rp100.000 Rp50.000	Rp50.000 Rp100.000 Rp50.000
3.	Production	Bahan Baku: a) Tepung beras b) Tepung tapioka c) Bumbu ngohiong d) Kulit tahu e) Saus tiram f) Minyak wijen g) Jamur h) Nangka Muda i) Daun bawang j) Bawang putih Bumbu lainnya	200 gr 120 gr 1 sdt 1 bungkus 2 sdm 2 sdm 300 gr 150 gr 4 buah 3 buah	4.800 2.880 1.700 6.000 1.300 2.000 4.200 1.200 2.500 100 1.000	4.800 2.880 1.700 6.000 1.300 2.000 4.200 1.200 2.500 100 1.000
Total Production					Rp. 59.680 Ket.: Total dibagi 12 (jumlah produksi per bulan)= Rp. 4.973
Total				Rp529.680	Rp529.680

Jadi, total biaya pengeluaran (*expenses*) periode produksi pertama (Mei 2023) adalah, **investment depreciation cost per produksi + operational cost per produksi + production cost per produksi = Rp529.680**

7.1.2 Pemasukan/pendapatan (*Income*)

No.	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total
1.	2/5/2023	1	Rp33.000
2.	2/5/2023	1	Rp33.000
3.	3/5/2023	1	Rp33.000
4.	3/5/2023	1	Rp33.000
5.	3/5/2023	1	Rp33.000
6.	26/5/2023	1	Rp33.000
7.	26/5/2023	1	Rp33.000
8.	26/5/2023	1	Rp33.000
9.	26/5/2023	1	Rp33.000
10.	26/5/2023	1	Rp33.000
11.	26/5/2023	1	Rp33.000
12.	26/5/2023	1	Rp33.000
13.	26/5/2023	1	Rp33.000
14.	26/5/2023	1	Rp33.000
15.	26/5/2023	1	Rp33.000
16.	30/5/2023	1	Rp33.000
17.	30/5/2023	1	Rp33.000
18.	30/5/2023	1	Rp33.000
19.	30/5/2023	1	Rp33.000
20.	31/5/2023	1	Rp33.000
Total			Rp660.000

Jadi, total biaya pemasukan (*income*) periode Mei 2022 adalah Rp660.000,-

7.2 Profit

7.2.1 Profit Penjualan

Profit hasil penjualan periode Mei 2022 adalah $Profit = Income - Expenses$, yaitu $Rp660.000 - Rp529.680 = Rp130.320$

7.2.2 Capaian Target

Pencapaian target ini bisa dibilang tercapai namun tidak mudah dikarenakan mencari konsumen vegetarian dan yang ingin mencoba kekian varian baru sangatlah susah. Pencapaian target ini juga didukung oleh market yang tidak terlalu luas dan kurang minatnya public terhadap kekian vegetarian.

7.3 Ulasan Hasil Penjualan

Review dari customer ada yang mengatakan bahwa nangka muda dengan jamur tidak cocok untuk produk makanan kekian. Customer juga merasa kurang

puas dengan rasa dari kekian dan juga warna dari kekian yang terlalu gelap. Ada yang mengatakan mereka menyukainya dan ada juga yang kurang menyukainya.

7.4 Problem Solving

Produk yang diciptakan oleh produsen belum mencapai target market dikarenakan produk kekian yang tercipta kurang disukai oleh selera customer. Oleh karena itu, produsen belum mampu untuk mencapai tujuan dari latar belakang yang ada, yaitu menambah fnb dalam bidang vegetarian termasuk makanan beku. Hal yang dilakukan agar produk ini mencapai target adalah produsen akan mengganti bahan pokok dengan produk non-daging lainnya yang masih bisa dijangkau oleh market. Selain itu, produsen juga berusaha untuk memperbanyak edukasi mengenai pentingnya makanan sehat yang tetap nikmat melalui media promosi.

BAB VIII

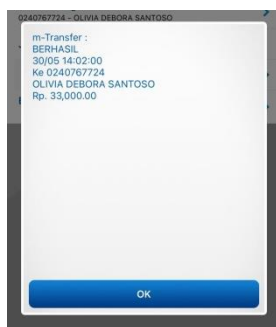
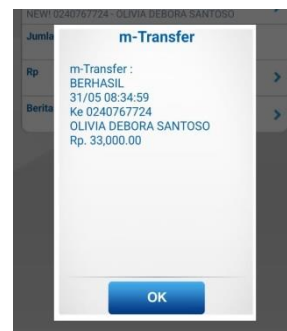
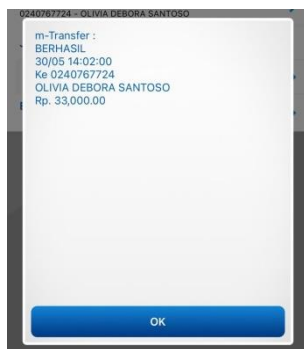
CLOSING

Kekian Jamur dan Nangka Muda dibuat untuk memudahkan konsumen terutama konsumen vegetarian dalam menikmati kekian. Produk makanan beku vegetarian juga masih jarang ditemukan di supermarket ataupun toko online dengan harga yang relatif murah. Strategi pemasaran awal akan dilakukan melalui media toko online dan juga mengenalkannya kepada orang terdekat terlebih dahulu. Media toko online yang digunakan yaitu Tokopedia dan Shopee. Langkah awal penjualan akan melakukan bebas biaya pengiriman sehingga konsumen tidak perlu mengeluarkan banyak biaya dalam mendapatkan kekian vegetarian ini. Keuntungan dalam penjualan ini akan diputar untuk mendapatkan hasil produksi dan meningkatkan alat serta bahan baku sehingga memudahkan proses produksi.

LAMPIRAN 1:
STRATEGI PROMOSI YANG DIGUNAKAN



LAMPIRAN 2: ULASAN PEMBELI



30/05	TRANSFER DR 002 LIFEN ANDREAS BI-FAST CR	Rp. 33,000.00 CR
30/05	3005/FTSCY/WS95031 33000.00kekian jamur JESSLYN AUDI WIDAG TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR
27/05	2605/FTSCY/WS95031 33000.00kekian 1 AUDREY LAUREL KANA TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR

27/05	2605/FTSCY/WS95031 33000.00JESSICA JOANNE JAP TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR
26/05	2605/FTSCY/WS95031 33000.00SHELLIN CHARINA TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR
27/05	2605/FTSCY/WS95031 33000.00Kekian CHRISTIAN KRISNA S TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR

26/05	2605/FTSCY/WS95031 33000.00YEHEZKIEL JONATHAN TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR
30/05	3005/FTSCY/WS95031 15000.00balek BENYAMIN KLEMENS G TRSF E-BANKING CR	Rp. 15,000.00 CR
26/05	2605/FTSCY/WS95031 33000.00LINTANG KINANTHY P TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR

27/05	2605/FTSCY/WS95031 33000.00ngoohioonggyumm CORNELIA CINDY WIJ TRSF E-BANKING CR	Rp. 33,000.00 CR
-------	--	---------------------