

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

**DONAT MOCHI KETAN HITAM
CAMILAN *GLUTEN FREE* BERBAHAN DASAR
TEPUNG KETAN**



Disusun oleh :

ADEELA OMAR HADDAD

22110040

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN *CREATIVE MENU*
BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR

Nama : Adeela Omar Haddad
NIM : 22110040
Judul : Donat Mechi Ketan Hitam Camilan *Gluten Free* Berbahan Dasar Tepung Ketan

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *Creative Menu* dan *Business Plan and Entrepreneur*, pada hari Kamis, tanggal 13 Juni 2024.

Surabaya, 14 Juni 2024

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,



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Adeela Omar Haddad

NIM : 22110040

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Donat Mochi Ketan Hitam Camilan *Gluten Free* Berbahan Dasar Tepung Ketan

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/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang mata kuliah *Creative Menu* dan *Business Plan and Entrepreneur*.

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

Surabaya, 14 Juni 2024

Yang Menyatakan,



Adeela Omar Haddad

22110040

**LAPORAN CREATIVE MENU
DONAT MOCHI KETAN HITAM
CAMILAN *GLUTEN FREE* BERBAHAN DASAR
TEPUNG KETAN**



**Disusun oleh :
ADEELA OMAR HADDAD
22110040**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis haturkan kehadirat Allah Swt yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga Penulis bisa menyelesaikan laporan *creative menu* tentang “Donat Mochi Ketan Hitam”.

Tidak lupa juga Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah turun memberikan kontribusi dalam penyusunan laporan *creative menu* ini :

1. Ms. Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P, M.P sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan kepada Penulis, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan menu kreatif ini dengan maksimal.
2. Chef Otje Herman Wibowo, SE, M.Par sebagai chef pembimbing yang telah memberikan saran serta bantuan kepada Penulis, sehingga Penulis dapat menghasilkan produk dengan kualitas dan rasa yang baik.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan, baik dari penyusunan maupun tata bahasa penyampaian dalam laporan *creative menu* ini. Oleh karena itu, Penulis dengan rendah hati menerima saran dan kritik dari pembaca agar Penulis dapat memperbaiki laporan *creative menu* ini.

Penulis berharap semoga laporan *creative menu* yang Penulis susun ini memberikan manfaat dan juga inspirasi untuk pembaca.

Surabaya, November 2023

Adeela Omar Haddad

ABSTRAK

Donat merupakan salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia. Namun, donat konvensional yang terbuat dari tepung terigu kurang sesuai untuk dikonsumsi oleh mereka yang intoleran gluten atau sedang berdiet bebas gluten. Oleh karena itu, dilakukan inovasi produk dengan menciptakan donat mochi ketan hitam. Donat mochi ketan hitam memadukan cita rasa donat yang gurih dengan tekstur empuk dan kenyal dari mochi ketan hitam. Kandungan pigmen antosianin pada tepung ketan hitam bermanfaat sebagai antioksidan bagi tubuh. Produk ini memiliki potensi pasar yang baik karena menawarkan alternatif cemilan bebas gluten. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan resep produk donat mochi ketan hitam serta menganalisis karakteristik dan potensi pasarnya. Donat mochi ketan hitam berbahan dasar tepung ketan putih dan tepung ketan hitam. Metode pembuatan yang digunakan meliputi penimbangan bahan, pencampuran adonan, pengukusan, pengolahan, dan pengemasan. Hasilnya, donat mochi ketan hitam memiliki cita rasa manis dan tekstur empuk kenyal yang disukai masyarakat. Produk ini diharapkan mampu meningkatkan pilihan makanan bebas gluten bagi masyarakat.

Kata kunci : donat, mochi, bebas gluten

ABSTRACT

Donuts are one of the most popular snacks in Indonesia. However, conventional donuts made from wheat flour are less suitable for consumption by those who are gluten intolerant or on a gluten-free diet. Therefore, product innovation was carried out by creating black glutinous rice mochi donuts. Black glutinous rice mochi donuts combine the savory taste of donuts with the soft and chewy texture of black glutinous rice mochi. The anthocyanin pigment content in black glutinous rice flour is beneficial as an antioxidant for the body. This product has good market potential because it offers an alternative to gluten-free snacks. This research aims to develop a recipe for black glutinous rice mochi donuts and analyze its characteristics and market potential. Black glutinous mochi donuts are made from white glutinous rice flour and black glutinous rice flour. The manufacturing method used includes weighing ingredients, mixing dough, steaming, processing, and packaging. As a result, black glutinous rice mochi donuts have a sweet taste and soft chewy texture that people like. This product is expected to increase gluten-free food choices for the community.

Keywords: donut, mochi, gluten-free

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
1.3.1 Manfaat Bagi Konsumen.....	3
1.3.2 Manfaat Bagi Produsen	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Donat	4
2.2 Mochi	5
2.3 Tepung Ketan Putih	7
2.4 Tepung Ketan Hitam	8
2.5 Preferensi Konsumen dalam Industri Makanan	9
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	10
3.1 Bahan-bahan.....	10
3.2 Peralatan	10
3.3 Tahap Pembuatan	11
3.4 Karakteristik Produk	14
3.5 Kemasan Produk	14
BAB IV PENUTUP	15
4.1 Kesimpulan.....	15
4.2 Saran.....	15
DAFTAR PUSTAKA	16

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Tepung Ketan Putih.....	8
Tabel 2.2 Komposisi Gizi Tepung Ketan Hitam	8

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Proses Penimbangan Bahan Adonan	11
Gambar 3.2 Proses Penimbangan Bahan Biang	11
Gambar 3.3 Pencampuran Bahan Adonan.....	11
Gambar 3.4 Bahan Biang dan Bahan Adonan.....	12
Gambar 3.5 Proses Pengukusan Bahan Biang	12
Gambar 3.6 Proses Pencampuran Biang Dengan Adonan	12
Gambar 3.7 Proses Pencampuran Bahan Donat Mochi	12
Gambar 3.8 Adonan Donat Mochi Ketan Hitam.....	13
Gambar 3.9 Proses Penggorengan.....	13
Gambar 3.10 Donat Mochi Ketan Hitam	13
Gambar 3.11 Contoh Kemasan	14
Gambar 3.12 Logo Brand Donat Mochi Ketan	14

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat merupakan salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia. Donat biasanya terbuat dari adonan tepung terigu yang digoreng hingga berwarna kecokelatan dan seringkali disajikan dengan berbagai *topping* seperti gula, cokelat, keju, atau buah-buahan. Donat merupakan camilan yang digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Karena popularitasnya, industri donat telah mengalami perkembangan yang pesat di Indonesia.

Salah satu inovasi dalam dunia donat adalah donat mochi ketan hitam. Donat mochi ketan hitam merupakan varian donat yang spesial dan unik karena menggunakan bahan dasar tepung ketan hitam. Menurut Amelia (2019) Tepung ketan hitam, atau sering disebut juga dengan ketan hitam, adalah salah satu jenis beras ketan yang berwarna hitam yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif, dan serat yang penting bagi kesehatan. Menurut Nanik (2013) Kandungan pigmen antosianin pada ketan hitam diyakini sebagai komponen utama yang memberikan fungsi sebagai antioksidan, yang dapat membantu melawan radikal bebas dalam tubuh dan mendukung kesehatan jantung.

Donat mochi ketan hitam memiliki tekstur yang lembut dan kenyal karena diisi dengan adonan mochi yang juga terbuat dari tepung ketan. Mochi adalah makanan tradisional Jepang yang terkenal akan kekenyalannya. Kombinasi antara donat dan mochi dalam satu produk memberikan pengalaman tekstur yang unik dan menarik. Donat mochi ketan hitam ini memiliki lapisan luar yang renyah dan bagian dalam yang kenyal.

Aroma khas dari ketan hitam juga menjadi ciri khas dari donat mochi ketan hitam, donat mochi ketan hitam dapat dikonsumsi dengan berbagai pilihan *topping* yang dapat disesuaikan dengan selera masing-masing. Hal ini membuat donat mochi ketan hitam menjadi produk yang fleksibel dan dapat disesuaikan dengan preferensi

konsumen. Produk ini juga cocok dijadikan sebagai cemilan atau hidangan istimewa dalam berbagai acara seperti pesta ulang tahun, perayaan hari besar, atau acara kantor.

Donat mochi ketan hitam memiliki potensi penjualan yang tinggi karena kombinasi rasa manis dan kenyal dari mochi ketan hitam yang dipadukan dengan cita rasa gurih dan lezat dari donat. Keunikan rasa dan tekstur ini dapat menarik perhatian pelanggan yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda dan eksklusif. Selain itu, popularitas beras ketan hitam sebagai bahan yang kaya akan nutrisi dan potensi manfaat kesehatan dapat menjadi daya tarik tambahan, membuat donat mochi ketan hitam menjadi produk yang menjanjikan dalam industri makanan dan minuman.

Donat yang berbahan dasar tepung terigu menyebabkan individu yang menderita intoleransi gluten atau sensitivitas terhadap gluten tidak dapat mengonsumsinya. Oleh karena itu, dalam produk donat mochi tidak menggunakan tepung terigu tetapi berbahan dasar tepung ketan hitam dan ketan putih yang *gluten-free*. Menurut Salsabila (2022) Produk berbahan dasar tepung bebas gluten ini dapat dikonsumsi oleh orang yang memiliki gangguan kesehatan atau intoleransi yang diakibatkan oleh gluten seperti alergi gandum dan juga *Celiac Disease*, dengan adanya produk donat mochi bebas gluten ini, individu yang memiliki masalah kesehatan terhadap gluten jadi dapat mengonsumsi produk donat tanpa mengkhawatirkan kesehatannya. Donat mochi ketan hitam menggabungkan elemen-elemen tradisional donat dengan bahan dan teknik pembuatan mochi yang lebih modern dan menarik. Hal ini menciptakan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik bagi konsumen yang mencari variasi rasa dan pengalaman baru dalam donat.

Inovasi seperti donat mochi ketan hitam dapat memberikan peluang bisnis yang menjanjikan bagi para produsen makanan dan warung kopi untuk memperluas penawaran mereka dan menarik konsumen yang mencari sesuatu yang unik dan berkualitas. Dengan berbagai alasan tersebut, donat mochi ketan hitam menjadi pilihan yang menarik dan relevan dalam dunia makanan dan minuman di Indonesia. Produk ini tidak hanya memadukan cita rasa tradisional dengan nilai kesehatan yang tinggi, tetapi juga mencerminkan inovasi dalam industri makanan yang terus berkembang.

1.2 Tujuan

Tujuan pemilihan donat mochi ketan hitam sebagai *menu creative* adalah untuk menyediakan pilihan cemilan *gluten free* bagi orang-orang yang tidak mengonsumsi gluten dan juga untuk meningkatkan harga jual bahan ketan hitam.

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat Bagi Konsumen

- 1) Bagi penderita gluten intolerant dapat mengonsumsi dan mencoba produk dengan aman dan merasakan rasa yang tidak kalah enak dengan produk yang mengandung gluten.
- 2) Dapat dikonsumsi bagi orang yang sedang berdiet gluten.

1.3.2 Manfaat Bagi Produsen

- 1) Mendapat kemampuan dan pengetahuan untuk membuat produk bebas gluten berupa donat mochi ketan hitam.
- 2) Dapat meningkatkan harga jual bahan ketan hitam dengan menghasilkan produk baru dari bahan tersebut.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Donat

Sejak awal diperkenalkan, donat telah menjadi makanan ringan yang tak lekang oleh waktu, dengan evolusi yang terus berlanjut sejalan dengan perkembangan selera konsumen. Sebagai salah satu produk makanan yang paling ikonik, donat telah menemukan tempatnya di hati banyak orang di berbagai belahan dunia, termasuk di Indonesia. Dengan berbagai inovasi yang terus berkembang sejak awal dikenal, donat telah mengalami transformasi yang signifikan, baik dalam hal rasa, tekstur, maupun bahan dasar pembuatannya. Menurut Aisyah (2023) Perubahan ini tidak hanya terbatas pada variasi topping yang kreatif, tetapi juga melibatkan eksperimen dengan bahan-bahan baru yang mengarah pada pengembangan produk-produk yang semakin beragam dan inovatif. Sebagai contoh, donat konvensional, yang umumnya terbuat dari adonan tepung terigu yang digoreng, telah menjadi permata dari industri makanan ringan dengan daya tariknya yang tak terbantahkan. Menurut Smith (2018), popularitas donat dapat diatribusikan pada kombinasi harmonis dari rasa manis yang memanjakan lidah, tekstur lembut yang memikat, serta kemudahan dalam mengonsumsinya, membuatnya menjadi pilihan favorit banyak orang dari berbagai lapisan masyarakat.

Menurut Billy (2015) Dalam upaya untuk terus memikat selera konsumen yang semakin beragam, industri donat terus melakukan inovasi dalam berbagai aspek, mulai dari pengembangan rasa hingga pemilihan bahan dasar yang lebih sehat. Kreativitas dalam menciptakan varian-varian donat yang unik dan menarik telah menjadi fokus utama para produsen dalam upaya untuk tetap relevan di tengah persaingan yang semakin ketat. Selain rasa yang inovatif, tekstur juga menjadi fokus utama dalam pengembangan donat modern. Menurut Poppy (2019) Para ahli kuliner dan peneliti terus bereksperimen untuk menciptakan tekstur yang lebih menarik, baik dengan memperkuat kelembutan donat yang sudah ada maupun dengan menambahkan elemen baru yang menarik, seperti kekenyalan mochi atau kelembutan *marshmallow*. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi dalam donat tidak hanya terbatas pada aspek rasa semata,

tetapi juga melibatkan pengembangan tekstur yang semakin kompleks dan menarik, menciptakan pengalaman makan yang lebih memuaskan bagi konsumen.

Tidak hanya dalam hal rasa dan tekstur, inovasi donat juga melibatkan eksplorasi bahan dasar pembuatan yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat, produsen donat mulai mengubah bahan dasar pembuatannya dengan memperkenalkan varian donat yang menggunakan bahan-bahan organik dan bebas gluten. Transisi ini muncul sebagai respons terhadap permintaan konsumen akan pilihan makanan yang lebih sehat dan ramah bagi mereka yang memiliki berbagai intoleransi makanan, seperti alergi gluten atau sensitivitas terhadap gandum. Dengan beralihnya perhatian publik pada kesehatan dan kesadaran lingkungan, donat organik dan bebas gluten semakin mendapatkan tempat di pasar makanan ringan, mengakomodasi kebutuhan konsumen modern yang semakin sadar akan kesehatan dan keberlanjutan (Neza, 2022).

Donat telah membuktikan dirinya sebagai salah satu produk makanan yang terus beradaptasi dengan perubahan tren dan preferensi konsumen. Melalui inovasi yang berkelanjutan, donat berhasil mempertahankan tempatnya di hati masyarakat, tidak hanya sebagai makanan ringan yang lezat, tetapi juga sebagai simbol dari kreativitas dan eksperimen dalam industri makanan. Dengan terus menggabungkan elemen tradisional dengan ide-ide baru yang segar, donat terus menarik minat dan selera konsumen dari segala usia dan latar belakang. Melalui evolusi yang tak pernah berhenti, donat tetap menjadi salah satu produk paling dicintai dan dicari di industri makanan ringan di seluruh dunia (Fadilah *et. al.*, 2015).

2.2 Mochi

Mochi, sejenis kue tradisional Jepang, telah mencapai popularitas yang luas di seluruh dunia karena karakteristik uniknya. Makanan yang terbuat dari tepung ketan ini telah menjadi favorit di banyak negara di luar Jepang, dan hal ini terutama disebabkan oleh kekhasan teksturnya yang kenyal dan lembut. Proses pembuatan mochi melibatkan pengolahan tepung ketan secara khusus, yang menghasilkan tekstur yang unik dan karakteristik yang membedakannya dari jenis makanan lainnya.

Sebagaimana dijelaskan dalam penelitian oleh Tanaka (2019), mochi memiliki daya tarik yang kuat karena kemampuannya untuk menyesuaikan diri dengan berbagai rasa dan aroma. Hal ini membuatnya menjadi pilihan yang menarik di berbagai negara, karena dapat diadaptasi sesuai dengan selera lokal dan preferensi konsumen di masing-masing wilayah. Selain itu, penggunaan tepung ketan sebagai bahan dasar memberikan fleksibilitas dalam menciptakan berbagai varian mochi dengan tambahan bahan-bahan yang beragam, seperti kacang, buah-buahan, atau pasta kacang merah. Dalam beberapa dekade terakhir, mochi telah menjadi semacam fenomena global dalam industri makanan, dengan banyak restoran dan toko makanan di berbagai belahan dunia yang menawarkan beragam varian mochi yang menarik, mulai dari yang tradisional hingga yang modern.

Seiring dengan popularitasnya yang terus berkembang, mochi telah menjadi simbol dari cita rasa dan keunikan Jepang. Dalam masyarakat Jepang sendiri, mochi memiliki nilai tradisional yang sangat dalam, terutama terkait dengan perayaan-perayaan budaya dan festival-festival tertentu. Menurut penelitian terbaru dalam budaya dan sejarah Jepang oleh Hiroshi *et. al.* (2020), mochi sering kali dihubungkan dengan tradisi dan nilai-nilai kebersamaan dalam budaya Jepang. Makanan ini sering disajikan pada acara-acara spesial, seperti Tahun Baru Jepang (Oshogatsu), di mana mochi menjadi bagian penting dari perayaan tersebut. Selama Oshogatsu, mochi dimasak dan disajikan dengan berbagai cara, baik dengan ditaburi kedelai panggang (kinako) maupun dimasak dalam sup miso atau dalam campuran manisan Jepang yang disebut anko. Peran mochi dalam budaya Jepang juga diperkuat melalui praktik permainan tradisional yang melibatkan mochi, seperti permainan tebasaki mochi, di mana peserta harus memotong mochi yang digantung menggunakan pedang bambu. Semua ini menunjukkan bahwa mochi bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga memiliki peran penting dalam memelihara dan mewariskan nilai-nilai budaya yang kaya dalam masyarakat Jepang.

Ketika mochi memasuki pasar internasional, adaptasi lokal menjadi faktor penting dalam kesuksesannya. Penelitian yang dilakukan oleh Cheng *et. al.* (2022) mengungkapkan bahwa dalam menghadapi pasar global yang beragam, adaptasi rasa

mochi menjadi kunci dalam menarik minat konsumen di berbagai negara. Beberapa negara mengembangkan varian mochi dengan mencampurkan bahan-bahan lokal yang sesuai dengan selera dan preferensi konsumen setempat. Misalnya, di Amerika Serikat, mochi sering kali disajikan dalam berbagai rasa es krim yang inovatif, sementara di negara-negara Eropa, mochi diperkaya dengan berbagai rasa buah-buahan segar yang populer di sana. Hal ini menunjukkan bagaimana mochi telah beradaptasi secara global, tidak hanya sebagai makanan khas Jepang, tetapi juga sebagai produk yang dapat disesuaikan dengan kebiasaan makan dan selera lokal masyarakat di berbagai belahan dunia. Melalui adaptasi ini, mochi telah menemukan tempatnya sebagai makanan penutup yang populer dan dicari oleh berbagai kalangan konsumen di tingkat internasional.

2.3 Tepung Ketan Putih

Tepung ketan putih merupakan jenis tepung yang berasal dari beras ketan putih. Ketan putih adalah varietas beras yang memiliki sifat kenyal dan lengket ketika dimasak. Proses pembuatan tepung ketan putih melibatkan penggilingan beras ketan putih hingga menjadi bentuk tepung halus.

Tepung ketan putih banyak digunakan dalam berbagai hidangan Asia, terutama dalam pembuatan kue tradisional, jajanan pasar, atau makanan khas tertentu. Karena sifatnya yang kenyal dan lengket, tepung ketan putih sering digunakan untuk membuat kue klepon, onde-onde, atau hidangan lain yang membutuhkan tekstur khas ketan seperti yang dikatakan oleh Dewi *et. al.* (2021).

Tepung ketan putih mengandung dua jenis senyawa utama, yaitu amilosa dan amilopektin. Menurut Sediaoetama (1898), beras ketan putih memiliki kandungan gizi yaitu: kadar air 12%, protein 6,7%, lemak 0,7%, karbohidrat 79,4%, kadar abu 0,2%, vitamin yang terkandung dalam beras ketan adalah thiamin, riboflavin, dan niacin. Sedangkan mineral yang terkandung dalam beras ketan adalah besi, kalsium, fosfor, dan lain-lain (Aan, 2007).

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Tepung Ketan Putih

Zat Gizi Makro	Mineral	Vitamin
Energi : 362 kkal	Kalsium	Vitamin B1
Protein : 6,7 g	Fosfor	Vitamin B2
Lemak : 0,7 g	Kalium	Vitamin B3
Karbohidrat : 80 g	Magnesium	Vitamin B6
Serat : 3 g	Mangan	Vitamin B9
	Zinc	Vitamin E

Sumber : Aan, 2007

2.4 Tepung Ketan Hitam

Tepung ketan hitam, yang digunakan sebagai bahan dasar utama dalam donat mochi ketan hitam, memiliki potensi manfaat kesehatan yang signifikan. Menurut penelitian oleh Li *et. al.* (2020), ketan hitam mengandung antioksidan, senyawa bioaktif, dan serat yang penting bagi kesehatan tubuh. Kandungan pigmen antosianin dalam ketan hitam diyakini memiliki efek antioksidan yang kuat, yang dapat membantu mencegah berbagai penyakit kronis dan meningkatkan kesehatan secara keseluruhan.

Tabel 2.2 Komposisi Gizi Tepung Ketan Hitam

Zat Gizi Makro	Mineral	Vitamin
Energy : 1595.8 kkal	Phtyc acid : 939.0 mg	Retinol : 0.0 ug
Protein : 18,6 g	Calcium : 837.5 mg	Vit B1 : 0.2 mg
Fat : 8.3 mg	Magnesium : 129.0 mg	Vit B2 : 0.2 mg
Karbohidrat : 360.0 g	Zinc : 3.4 mg	Niacine : 3,1 mg
Dietary Viber : 3.8 mg	Iron: 5.0 mg	Vit B6 : 0,4 mg
		Pantoth acid : 3.1 mg
		Tot fol acid : 22.6 ug
		Vit B12 : 0.0 ug
		Vit C : 0.0 mg
		Vit A : 0.0 uh

Sumber : Dewi, 2012

2.5 Preferensi Konsumen dalam Industri Makanan

Preferensi konsumen memainkan peran penting dalam menentukan keberhasilan suatu produk di pasaran. Menurut studi yang dilakukan oleh Johnson *et. al.* (2021), faktor-faktor seperti rasa, tekstur, ketersediaan, dan harga merupakan beberapa hal yang memengaruhi keputusan konsumen dalam memilih suatu produk makanan. Selain itu, faktor kesehatan juga semakin menjadi pertimbangan penting dalam memilih makanan yang dikonsumsi, terutama bagi konsumen yang memiliki kebutuhan khusus seperti alergi atau intoleransi terhadap gluten.

BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK

3.1 Bahan-bahan

Terdapat beberapa bahan yang diperlukan untuk membuat produk ini, yaitu:

Bahan biang

- a) 40 g tepung ketan putih dan
- b) 40 g susu UHT.

Bahan adonan

- a) 175 g tepung ketan putih,
- b) 50 g tepung ketan hitam,
- c) 60 g gula pasir,
- d) 3 g *baking powder*,
- e) 1 butir telur,
- f) 35 g mentega,
- g) 125 g susu UHT,
- h) sejumput garam,
- i) minyak goreng.

3.2 Peralatan

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan produk donat mochi ketan hitam ini, yaitu:

- a) mangkok,
- b) sendok,
- c) timbangan,
- d) *mixer*,
- e) *steamer*,
- f) spatula,
- g) wajan,
- h) saringan,
- i) kompor.

3.3 Tahap Pembuatan

Berikut merupakan langkah-langkah pembuatan produk donat mochi ketan hitam, yaitu:

- a) Campurkan bahan biang hingga rata, juga bahan adonan dengan *mixer* hingga tercampur rata.



Gambar 3.1 Proses Penimbangan Bahan Adonan



Gambar 3.2 Proses Penimbangan Bahan Biang



Gambar 3.3 Pencampuran Bahan Adonan



Gambar 3.4 Bahan Biang dan Bahan Adonan

- b) Kukus bahan biang selama 5 menit



Gambar 3.5 Proses Pengukusan Bahan Biang

- c) Masukkan biang ke adonan, mixer hingga tercampur rata.



Gambar 3.6 Proses Pencampuran Biang Dengan Adonan



Gambar 3.7 Proses Pencampuran Bahan Donat Mochi

- d) Panaskan minyak di wajan. Oleskan minyak dingin di telapak tangan untuk memudahkan dalam membuat bulatan donat sebelum dimasukkan ke wajan penggorengan atau masukkan adonan ke dalam plastik segitiga untuk memudahkan proses penggorengan.



Gambar 3.8 Adonan Donat Mochi Ketan Hitam

- e) Masak donat mochi dengan api kecil dan putar-putar adonan hingga mengembang.



Gambar 3.9 Proses Penggorengan

- f) Tiriskan jika donat mochi sudah berwarna kecoklatan.



Gambar 3.10 Donat Mochi Ketan Hitam

- g) Berikan *topping* sesuai selera
h) Donat mochi ketan hitam siap dihidangkan.

3.4 Karakteristik Produk

Donat mochi ketan hitam memiliki beberapa karakteristik, yaitu:

a) Tekstur

Tekstur yang dimiliki oleh donat mochi ketan hitam ini adalah bagian luar yang renyah dan bagian dalam yang kenyal. Donat mochi ini menciptakan pengalaman mengunyah yang berbeda.

b) Rasa

Produk donat mochi ini memiliki rasa yang unik dengan manis alami dari ketan hitam, dan juga rasa gurih yang autentik, dikombinasikan dengan *topping* yang dapat dipilih sesuai selera.

c) Aroma

Donat mochi ketan hitam memiliki aroma khas yang berasal dari ketan hitam, aroma gurih dan wangi yang dapat menggugah selera.

3.5 Kemasan Produk

Donat mochi ketan hitam akan dikemas dengan kotak berbahan kertas yang tahan air dan tentunya food-grade yang akan berisi sepuluh sampai 15 pcs donat mochi ketan hitam.



Gambar 3.11 Contoh Kemasan



Gambar 3.12 Logo Brand Donat Mochi Ketan Hitam

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Donat mochi ketan hitam merupakan inovasi menarik dalam industri makanan. Kombinasi antara donat konvensional dengan kekenyalan mochi memberikan pengalaman kuliner yang unik dan dapat menarik perhatian konsumen. Produk ini dapat menjadi pilihan yang lezat untuk yang memiliki intoleransi terhadap gluten atau berdiet gluten.

4.2 Saran

Saran yang dapat penulis berikan adalah untuk menjelajahi lebih lanjut potensi keunikan dan kelezatan donat mochi ketan hitam. Menggali informasi lebih lanjut tentang manfaat kesehatan dari ketan hitam. Mencoba produk donat mochi ketan hitam dan berbagi pengalaman setelah mencoba untuk menyebarkan manfaat kesehatan dari donat mochi ketan hitam.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, M.H., (2007). *Pengaruh Total Mikroba Pada Merk Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Putih (Oryza sativa L. Var. Forma glutinosa)*. Malang: Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Negeri Malang.
- Aisyah, S., (2023). Demonstrasi Pengolahan Puding Boba Ikan Nila Rumput Laut Pada Kelompok Usaha Mahasiswa Conac Snacks and Drink Banjarbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).
- Dewi, A. I. K., Sudarmawan, I. B. K., & Widayanti, I. G. A. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 1-10.
- 3
- Dewi, A.R. Aj. Marida. 2012. *Kajian Bahan Beras Ketan Hitam*. Diakses dari eprints.uny.ac.id/.../BAB%20%20-09512134014.pdf.
- Fadilah, A.N., Widodo, W., Widodo, A.S., (2015). Sikap Konsumen terhadap Produk Donat Berbahan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, Vol 1, No 2.
- Irawan, B.R., (2015). Dampak Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran (Studi Kasus Pada Peluncuran Produk Baru Dalam Industri Rokok). *Journal AGORA*, 3(1).
- Johnson, M., Smith, A., & Tanaka, K. (2021). Understanding Consumer Preferences in the Food Industry. *Journal of Consumer Research*, 45(2), 112-125.
- Li, W., et. al. (2020). Health Benefits of Black Glutinous Rice: A Comprehensive Review of Current Evidence. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 38(4), 567-578.
- Nailufar, Amalia, A., Basito, dan Anam, C. (2012). *Kajian Karakteristik Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 1, No 1. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Neza, R., Dego, Y.A., (2022). Sikap Konsumen Milenial terhadap Produk Berlabel Gluten Free. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, Vol 6, No 4.
- Prasetyo, B., & Susanto, A. (2019). Analisis Potensi Pasar Donat Mochi Ketan Hitam di Indonesia. *Jurnal Pemasaran dan Konsumen*, 4(1), 32-43.
- Purwadiani, S.G. (2020). Solusi Manfaat Biskuit Bebas Gluten Bagi Kesehatan di UD Sofia Cookies Wiyung, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Pelitabangsa*, 3(2).
- Putri, A. S., & Cahyono, E. (2018). Pemanfaatan Ketan Hitam dalam Pembuatan Produk Cemilan Berbasis Donat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 6(2), 77-84.
- Sediaoetama, D.A., (1989). *Ilmu Gizi Mahasiswa dan Profesi*. Jilid (I). Jakarta: Daian Rakyat
- Smith, J. (2018). The Evolution of Donuts: A Comprehensive Analysis of Donut Industry Trends. *Food and Beverage Journal*, 22(3), 45-56.
- Suhartatik, N. (2013). Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi. *Journal Teknol dan Industri Pangan*, 24(1).
- Susanti, A., & Utomo, D. H. (2019). Pengaruh Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Terhadap Kualitas Produk Pangan dan Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 89-98.
- Suryani, R., & Pratama, B. (2020). Analisis Potensi Bisnis Produk Olahan Ketan Hitam di Pasar Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(3), 201-215.
- Tanaka, Y. (2019). The Art of Mochi: Understanding the Unique Consistency and Appeal of Mochi. *Journal of Culinary Arts*, 17(1), 76-89.
- Wijaya, P.P., (2019). Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk Yeast Dough. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8(1).
- Wijaya, R., & Santoso, S. (2021). Inovasi dalam Industri Makanan: Studi Kasus Donat Mochi Hitam. *Jurnal Manajemen Inovasi*, 8(1), 45-58.

LAPORAN *BUSINESS PLAN AND* *ENTREPRENEUR*

**DONAT MOCHI KETAN HITAM
CAMILAN *GLUTEN FREE* BERBAHAN DASAR
TEPUNG KETAN**



Disusun oleh :

ADEELA OMAR HADDAD

22110040

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES

2024

**LEMBAR PERSETUJUAN
LAPORAN BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEURSHIP**

NAMA : Adeela Omar Haddad
NIM : 22110040
ANGKATAN : 2022
PROGRAM STUDI : DIPLOMA TIGA SENI KULINER
NAMA BISNIS / PRODUK : DONAT MOCHI KETAN HITAM CAMILAN
GLUTEN FREE BERBAHAN DASAR TEPUNG KETAN

Dosen Pembimbing,

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

Penguji I

Penguji II

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

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis haturkan kehadirat Allah Swt yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga Penulis bisa menyelesaikan laporan *business plan and entrepreneur* tentang “Donat Mochi Ketan Hitam”.

Tidak lupa juga Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah turun memberikan kontribusi dalam penyusunan laporan *business plan and entrepreneur* ini :

1. Ms. Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P, M.P sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan kepada Penulis, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan *business plan and entrepreneur* ini dengan maksimal.
2. Kedua orang tua, saudara, dan teman Penulis yang telah memberi dorongan dan bantuan kepada Penulis untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan, baik dari penyusunan maupun tata bahasa penyampaian dalam laporan *business plan and entrepreneur* ini. Oleh karena itu, Penulis dengan rendah hati menerima saran dan kritik dari pembaca agar Penulis dapat memperbaiki laporan *business plan and entrepreneur* ini.

Penulis berharap semoga laporan *business plan and entrepreneur* yang Penulis susun ini memberikan manfaat dan juga inspirasi untuk pembaca.

Surabaya, Maret 2024

Adeela Omar Haddad

ABSTRAK

Donat merupakan camilan yang populer di berbagai kalangan di Indonesia. Akan tetapi bahan dasar tepung terigu pada donat tidak dapat dikonsumsi bagi penderita intoleransi gluten. Donat mochi ketan hitam adalah inovasi donat yang mempunyai cita rasa dan tekstur yang unik, lezat dan tentunya bebas gluten. Perencanaan bisnis ini meliputi rencana sumber daya manusia, rencana operasional, rencana pemasaran, dan rencana finansial. Rencana sumber daya manusia mencakup pengerjaan seluruh proses bisnis oleh *owner* sendiri. Rencana operasional mencakup sistem *pre order* dalam jangka 1 minggu. Rencana pemasaran mencakup promosi *online* dan *offline*. Rencana finansial mencakup alokasi dana bisnis. Berdasarkan penjualan pada 1 – 2 Mei 2024, diperoleh pemasukan berjumlah Rp. 519.000 dengan pengeluaran berjumlah Rp. 196.000 sehingga menghasilkan *profit* sebesar Rp. 323.000. Maka, target *profit* telah tercapai dan bahkan melebihi proyeksi yang ada. Perlu adanya inovasi, menjaga standar kualitas tinggi, promosi melalui platform digital, menjalin dan membuka gerai di lokasi strategis supaya bisnis dapat terus berkembang.

Kata kunci : donat, mochi, bebas gluten, bisnis

ABSTRACT

Donuts are a popular snack for many people in Indonesia. However, the basic ingredients of wheat flour in donuts cannot be consumed by people with gluten intolerance. Donat mochi ketan hitam is a donut innovation that has a unique taste and texture, delicious and gluten free. This business plan includes a human resource plan, operational plan, marketing plan, and financial plan. The human resource plan includes working on all business processes by the owner himself. The operational plan includes a pre order system within 1 week. The marketing plan includes online and offline promotions. The financial plan includes the allocation of business funds. Based on sales on May 1 - 2, 2024, revenue amounted to Rp. 519,000 with expenses amounted to Rp. 196,000 resulting in a profit of Rp. 323,000. So, the profit target has been achieved and even exceeded the projections. There is a need for innovation, maintaining high quality standards, promotion through digital platforms, establishing and opening outlets in strategic locations so that the business can continue growing.

Key words : donuts, mochi, gluten free, business

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Produk	3
1.3 Keunggulan Kompetitif	3
1.4 Visi dan Misi.....	4
1.4.1 Visi	4
1.4.2 Misi	4
1.5 Tujuan dan Manfaat.....	4
BAB II ANALISA PASAR	5
2.1 Target Pasar	5
2.2 Kompetitor.....	5
2.3 Analisa Kompetitif	6
2.4 Analisa SWOT	6
BAB III PERENCANAAN SUMBER DAYA MANUSIA	8
BAB IV RENCANA OPERASIONAL	9
BAB V RENCANA PEMASARAN	10
5.1 Harga	10
5.2 Produk	10
5.3 Tempat	10
5.4 Promosi.....	11
BAB VI RENCANA FINANSIAL	12
6.1 Rincian Budget Awal	12
6.2 Anggaran Eksekusi Bisnis	13
6.3 Break Event Point.....	14
6.4 Keuntungan	14
BAB VII LAPORAN PENJUALAN	15
7.1 Pengeluaran	15
7.2 Pemasukan	16
7.3 Keuntungan	16
7.4 Evaluasi Marketing.....	16
7.5 Ulasan Hasil Penjualan.....	17
7.6 Pemecahan Masalah	17
BAB VIII PENUTUP.....	18
8.1 Kesimpulan.....	18
8.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN.....	20

DAFTAR TABEL

Tabel 6.1 Tabel Perhitungan Modal dan Penyusutan	12
Tabel 6.2 <i>Variable Cost</i>	12
Tabel 6.3 Tabel Operasional.....	13
Tabel 7.1 Rekapitulasi Pengeluaran	15
Tabel 7.2 Rekapitulasi Penjualan	16
Tabel 7.3 Evaluasi Marketing	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Donat Mochi Ketan Hitam.....	3
Gambar 5.1 Produk Donat Mochi Ketan Hitam.....	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bahan dan Bukti Pembelian	20
Lampiran 2 Proses Produksi	21
Lampiran 3 Bukti Penjualan	22
Lampiran 4 Upaya Promosi	23
Lampiran 5 <i>Review</i> dan Foto <i>Customer</i>	24

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat merupakan salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia. Donat biasanya terbuat dari adonan tepung terigu yang digoreng hingga berwarna kecokelatan dan seringkali disajikan dengan berbagai *topping* seperti gula, cokelat, keju, atau buah-buahan. Donat merupakan camilan yang digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Karena popularitasnya, industri donat telah mengalami perkembangan yang pesat di Indonesia.

Salah satu inovasi dalam dunia donat adalah donat mochi ketan hitam. Donat mochi ketan hitam merupakan varian donat yang spesial dan unik karena menggunakan bahan dasar tepung ketan hitam. Menurut Amelia (2019) Tepung ketan hitam, atau sering disebut juga dengan ketan hitam, adalah salah satu jenis beras ketan yang berwarna hitam yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif, dan serat yang penting bagi kesehatan. Menurut Nanik (2013) Kandungan pigmen antosianin pada ketan hitam diyakini sebagai komponen utama yang memberikan fungsi sebagai antioksidan, yang dapat membantu melawan radikal bebas dalam tubuh dan mendukung kesehatan jantung.

Donat mochi ketan hitam memiliki tekstur yang lembut dan kenyal karena diisi dengan adonan mochi yang juga terbuat dari tepung ketan. Mochi adalah makanan tradisional Jepang yang terkenal akan kekenyalannya. Kombinasi antara donat dan mochi dalam satu produk memberikan pengalaman tekstur yang unik dan menarik. Donat mochi ketan hitam ini memiliki lapisan luar yang renyah dan bagian dalam yang kenyal.

Aroma khas dari ketan hitam juga menjadi ciri khas dari donat mochi ketan hitam, donat mochi ketan hitam dapat dikonsumsi dengan berbagai pilihan *topping* yang dapat disesuaikan dengan selera masing-masing. Hal ini membuat donat mochi ketan hitam menjadi produk yang fleksibel dan dapat disesuaikan dengan preferensi konsumen. Produk ini juga cocok dijadikan sebagai camilan atau hidangan istimewa dalam berbagai acara seperti pesta ulang tahun, perayaan hari besar, atau acara kantor.

Donat mochi ketan hitam memiliki potensi penjualan yang tinggi karena kombinasi rasa manis dan kenyal dari mochi ketan hitam yang dipadukan dengan cita rasa gurih dan lezat dari donat. Keunikan rasa dan tekstur ini dapat menarik perhatian pelanggan yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda dan eksklusif. Selain itu, popularitas beras ketan hitam sebagai bahan yang kaya akan nutrisi dan potensi manfaat kesehatan dapat menjadi daya tarik tambahan, membuat donat mochi ketan hitam menjadi produk yang menjanjikan dalam industri makanan dan minuman.

Donat yang berbahan dasar tepung terigu menyebabkan individu yang menderita intoleransi gluten atau sensitivitas terhadap gluten tidak dapat mengonsumsinya. Oleh karena itu, dalam produk donat mochi tidak menggunakan tepung terigu tetapi berbahan dasar tepung ketan hitam dan ketan putih yang *gluten free*. Menurut Salsabila (2021) Produk berbahan dasar tepung bebas gluten ini dapat dikonsumsi oleh orang yang memiliki gangguan kesehatan atau intoleransi yang diakibatkan oleh gluten seperti alergi gandum dan juga *Celiac Disease*, dengan adanya produk donat mochi bebas gluten ini, individu yang memiliki masalah kesehatan terhadap gluten jadi dapat mengonsumsi produk donat tanpa mengkhawatirkan kesehatannya. Donat mochi ketan hitam menggabungkan elemen-elemen tradisional donat dengan bahan dan teknik pembuatan mochi yang lebih modern dan menarik. Hal ini menciptakan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik bagi konsumen yang mencari variasi rasa dan pengalaman baru dalam donat.

Inovasi seperti donat mochi ketan hitam dapat memberikan peluang bisnis yang menjanjikan bagi para produsen makanan untuk memperluas penawaran mereka dan menarik konsumen yang mencari sesuatu yang unik dan berkualitas. Dengan berbagai alasan tersebut, donat mochi ketan hitam menjadi pilihan yang menarik dan relevan dalam dunia makanan dan minuman di Indonesia. Produk ini tidak hanya memadukan cita rasa tradisional dengan nilai kesehatan yang tinggi, tetapi juga mencerminkan inovasi dalam industri makanan yang terus berkembang.

1.2 Produk

Donat mochi ketan hitam menawarkan pengalaman sensorik yang unik dengan kombinasi tekstur, rasa, dan aroma yang khas. Dengan bagian luar yang renyah dan bagian dalam yang kenyal, donat ini menciptakan tekstur yang menarik. Rasa manis alami dari ketan hitam dan sentuhan gurih yang autentik memberikan karakteristik rasa yang istimewa, sementara pilihan topping yang dapat dipilih sesuai selera menambah variasi. Aroma khas ketan hitam, bersama dengan aroma gurih dan wangi, menambah daya tarik pada donat ini. Dengan kombinasi semua elemen ini, donat mochi ketan hitam menjadi pilihan menarik bagi mereka yang mencari pengalaman menikmati donat yang berbeda dan eksotis.



Gambar 1.1 Produk Donat Mochi Ketan Hitam

1.3 Keunggulan Kompetitif

Donat mochi *gluten free* berbahan ketan hitam menawarkan keunggulan kompetitif dengan menjadi opsi bebas gluten yang cocok untuk konsumen dengan intoleransi atau alergi gluten. Selain itu, pemanfaatan tepung ketan hitam sebagai bahan dasar memberikan nilai nutrisi tambahan berupa karbohidrat kompleks (360 g), serat (3.8 mg), protein (18.6 g), vitamin, mineral, dan antioksidan (Dewi, 2012). Karbohidrat untuk energi, serat untuk pencernaan, protein untuk pembangunan jaringan, vitamin dan mineral untuk kesehatan secara umum, dan antioksidan yang terdapat pada tepung ketan hitam membantu melawan radikal bebas dan mendukung kesehatan jantung. Dengan mempertahankan tekstur khas donat mochi yang kenyal dan renyah serta menambahkan karakteristik rasa manis alami, produk ini memberikan pengalaman makan yang unik dan dapat menarik bagi pecinta kue yang mencari variasi tekstur dan inovasi rasa.

1.4 Visi dan Misi

1.4.1 Visi

Menjadi perusahaan yang memimpin dalam produk bebas gluten.

1.4.2 Misi

- 1) Memuaskan pelanggan dengan kualitas makanan yang baik dan sehat
- 2) Memberi pelayanan prima kepada pelanggan
- 3) Inovasi produk *gluten free*
- 4) Menyediakan layanan customer untuk memberikan kritik dan saran terkait produk maupun layanan perusahaan

1.5 Tujuan dan Manfaat

Donat mochi *gluten free* berbahan tepung ketan memiliki tujuan utama untuk memberikan opsi makanan yang aman dan lezat bagi konsumen dengan intoleransi atau alergi gluten. Manfaatnya melibatkan dukungan bagi komunitas dengan alergi atau intoleransi gluten, pemenuhan tren kesehatan, dan menciptakan pilihan lezat yang dapat dinikmati oleh semua konsumen. Tidak lupa juga untuk mengetahui potensi berjualan produk *gluten free* terutama donat mochi.

BAB II **ANALISA PASAR**

2.1 Target Pasar

Target pasar untuk produk donat mochi bebas gluten berbahan dasar ketan hitam dapat meliputi beberapa segmen, termasuk:

- 1) Remaja hingga dewasa tengah (12-45 tahun)
- 2) Konsumen dengan pendapatan menengah keatas
- 3) Daerah perkotaan dengan populasi yang beragam dan terbuka terhadap berbagai jenis kuliner
- 4) Konsumen yang sering membeli camilan dan makanan penutup
- 5) Individu yang memiliki alergi atau sensitif terhadap gluten
- 6) Konsumen yang memperhatikan kesehatan dan tertarik pada bahan-bahan alami
- 7) Individu yang mencari makanan dengan variasi dan inovasi untuk mencari pengalaman kuliner baru
- 8) Penyuka donat dan mochi

2.2 Kompetitor

Berikut beberapa merk yang merupakan kompetitor dari produk donat mochi dan produknya:

- 1) J.CO Donuts yang merupakan toko kopi dan toko donat asal Indonesia yang dikenal karena donat gourmetnya dan kopi khas. Produk andalannya termasuk donat berbagai rasa yang memiliki beragam isian dan *topping* dengan produk donat mini yang mirip dengan produk donat mochi ketan hitam yang berukuran kecil
- 2) Mister Donut adalah waralaba donat dari Amerika Serikat yang dikenal dengan variasi donatnya yang beragam, mulai dari donat klasik hingga donat dengan isian dan *topping* yang inovatif dengan produk donat mochi yang menawarkan tekstur kenyal seperti produk donat mochi dengan bahan tepung ketan

- 3) Ikarie Organic yang berfokus pada produk organik dan ramah lingkungan menawarkan berbagai macam produk sehari-hari yang terbuat dari bahan alami dan organik dengan salah satu produknya yaitu donat gluten free

2.3 Analisa Kompetitif

Kompetitor yang telah disebutkan memiliki kekuatan dan kelemahan pada, produknya, yaitu:

- 1) J.CO Donuts

Kekuatan: sudah lebih dikenal oleh masyarakat dan menawarkan banyak pilihan variasi produk.

Kelemahan: produk yang ditawarkan cenderung mahal dan tidak dapat dikonsumsi oleh orang yang memiliki intoleransi terhadap gluten.

- 2) Mister Donut

Kekuatan: sudah dikenal oleh masyarakat dan memiliki produk unggulan berupa donat mochi.

Kelemahan: produk donat mochi mengandung gluten yang tidak dapat dikonsumsi orang yang memiliki intoleransi gluten.

- 3) Ikarie *Organic*

Kekuatan: menawarkan produk donat bebas gluten berbahan dasar tepung beras.

Kelemahan: nilai nutrisi lebih rendah dibandingkan donat bebas gluten berbahan dasar tepung ketan.

2.4 Analisa SWOT

- 1) *Strenght* (kekuatan)

- a. Produk gluten free yang aman dikonsumsi oleh penderita intoleransi gluten atau orang yang mengurangi konsumsi gluten
- b. Tepung ketan mengandung banyak nutrisi yang membuat donat mochi ketan hitam lebih sehat untuk dikonsumsi

- 2) *Weakness* (kelemahan)
 - a. Bukan makanan yang perlu dikonsumsi setiap hari, jadi konsumen belum tentu membeli setiap hari dan hanya membeli di hari-hari tertentu saja
 - b. Mengandung produk yang dapat menimbulkan alergi seperti susu dan telur
- 3) *Opportunity* (peluang)
 - a. Masih jarang ada yang menjual produk gluten free jadi pesaingnya cenderung sedikit
 - b. Meningkatnya kesadaran akan makanan sehat
 - c. Ada ruang untuk inovasi dalam varian rasa
- 4) *Threat* (ancaman)
 - a. Munculnya dengan produsen makanan sehat lainnya dengan produk yang serupa
 - b. Perubahan harga atau ketersediaan bahan baku yang mempengaruhi biaya produksi dan harga jual

BAB III

PERENCANAAN SUMBER DAYA MANUSIA

Pada bisnis donat mochi ketan hitam sebagai usaha rumahan berskala kecil ini, rangkaian kegiatan produksi hingga penjualan akan dijalankan oleh *owner* dengan uraian pekerjaan seperti berikut :

- 1) Mengelola proses pengembangan dari produk
- 2) Melakukan rangkaian proses produksi yang meliputi penyediaan bahan, pengolahan produk, serta pengemasan produk. Proses produksi dilakukan dengan target menghasilkan 400 porsi / bulan selama lima hari dalam satu minggu, dimana akan diproduksi 20 porsi dalam satu hari kerja.
- 3) Promosi produk dengan mengembangkan strategi pemasaran, menyediakan layanan pelanggan, berinteraksi langsung dengan konsumen

Berdasarkan uraian pekerjaan yang keseluruhan dilakukan sendiri oleh *owner*, maka *owner* akan mendapatkan kompensasi yang termasuk dalam biaya produksi berupa profit hasil penjualan produk donat mochi ketan hitam.

BAB IV RENCANA OPERASIONAL

Rencana operasional untuk produk donat mochi ketan hitam dimulai dengan melalui langkah-langkah berikut:

1. *Open pre order* (PO) untuk jangka waktu satu minggu untuk mengetahui jumlah resep yang harus di produksi dalam satu minggu tersebut
2. Pengadaan bahan baku berdasarkan permintaan saat *open PO*: membuat list bahan yang dibutuhkan, mencari informasi dari penyedia bahan baku, melakukan pembelian bahan baku, pengecekan kualitas bahan secara berkala, penyimpanan bahan baku
3. Proses produksi: mempersiapkan bahan yang akan diolah dengan mengecek kelengkapan, melakukan proses produksi, menjaga kualitas produk
4. Pengemasan: produk sudah siap dikemas, penyediaan kemasan, proses pengemasan saat ada pesanan
5. Penjualan: penerimaan pesanan, mempersiapkan produk yang akan dijual, pengiriman produk kepada konsumen
6. Layanan pelanggan: menerima review dan keluhan dari pelanggan, peninjauan dan pengecekan terhadap *feedback*, penyelesaian keluhan dengan solusi yang sesuai, melakukan evaluasi

Keseluruhan kegiatan operasional akan dilakukan sendiri oleh *owner* dengan teliti, efisien, disiplin, agar bisnis ini dapat terus berkembang dan mendapatkan profit yang tinggi.

BAB V

RENCANA PEMASARAN

5.1 Harga

Berdasarkan perhitungan dan pertimbangan yang telah dilakukan, harga produk donat mochi ketan hitam ditetapkan dengan *mark-up pricing* 150% dari HPP yaitu dengan harga produk Rp. 20.000 per porsi.

5.2 Produk

Produk donat mochi ketan hitam merupakan camilan bebas gluten dengan rasa dan tekstur yang unik. Penggunaan tepung ketan hitam memberikan nilai tambahan dari segi nutrisi karena mengandung antioksidan dan serat yang tinggi. Produk ini merupakan alternatif camilan yang lebih sehat dibandingkan dengan produk donat biasa. Dengan keunggulan dan keunikan yang dimiliki, donat mochi ketan hitam ini dapat menjadi pilihan camilan sehat bagi semua orang terutama orang yang menerapkan diet gluten atau orang dengan alergi gluten.



Gambar 5.1 Produk Donat Mochi Ketan Hitam

5.3 Tempat

Donat mochi ketan hitam menetapkan lokasi operasional di tempat tinggal owner yang berlokasi di Surabaya. Dengan lokasi ini, kami dapat menghemat biaya sewa tempat usaha fisik dan juga karena lokasi yang strategis di kota dengan akses yang mudah dalam mendapatkan bahan baku, kami juga dapat menghemat biaya pengiriman bahan baku. Untuk tempat penjualan produk kami akan hadir di *platform e-commerce*, dengan fleksibilitas bisnis ini, kami dapat mencapai jangkauan konsumen yang lebih luas.

5.4 Promosi

Promosi dari produk donat mochi ketan hitam akan dilakukan dalam bentuk promosi *online* dan *offline*. Promosi *online* dengan cara memposting produk di sosial media *owner*, serta meminta bantuan promosi oleh keluarga dan teman *owner* akan menjadi fokus utama dalam strategi pemasaran kami. Pemanfaatan media sosial dengan memposting konten menarik di akun sosial media *owner* dan akun khusus produk untuk meningkatkan interaksi dengan calon konsumen. Promosi juga akan dilakukan melalui *influencer* dan *blogger* kuliner yang relevan dengan produk kami.

BAB VI
RENCANA FINANSIAL

6.1 Rincian Budget Awal

a) Modal dan Penyusutan

Tabel 6.1 Tabel Perhitungan Modal dan Penyusutan

No.	Komponen	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Bulan (Rp)
1.	Kompor	1	150.000	150.000	5	30.000	2.500
2.	Tabung Gas	1	160.000	160.000	0	0	0
3.	Timbangan	1	100.000	100.000	2	50.000	4.166
4.	<i>Mixer</i>	1	500.000	500.000	5	100.000	8.333
5.	<i>Steamer</i>	1	70.000	70.000	2	35.000	2.916
6.	Wajan	1	70.000	70.000	2	35.000	2.916
7.	Saringan	1	30.000	30.000	2	15.000	1.250
8.	Mangkok	5	30.000	150.000	1	150.000	12.500
9.	Spatula	1	20.000	20.000	1	20.000	1.666
10.	Sendok	3	20.000	60.000	1	60.000	5.000
Total				1.310.000		495.000	41.247

b) *Variable Cost (production)*

Tabel 6.2 *Variable Cost*

No.	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp)	Total Harga per Produksi (Rp)	Total Harga per Bulan (Rp)
1.	Bahan Baku:				
	a) Tepung Ketan Putih	215 g	12.000/500 g	5.160	206.400
	b) Tepung Ketan Hitam	50 g	15.000/250 g	3.000	120.000
	c) Susu UHT	165 ml	19.000/liter	3.135	125.400
	d) Gula Pasir	60 g	20.000/kg	1.200	48.000
	e) <i>Baking Powder</i>	3 g	50.000/450 g	333	13.320
	f) Telur	1 butir	15.000/kg	1.000	66.667
	g) Mentega	35 g	8.000/250 g	1.400	56.000
	h) Garam	1 g	2.500/250 g	10	400
	i) Minyak Goreng	500 ml	20.000/liter	10.000	400.000
2.	<i>Topping:</i>				
	a) <i>Glaze Cokelat</i>	250 g	12.000/250 g	12.000	480.000
	b) <i>Glaze Susu</i>	250 g	11.000/250 g	11.000	440.000
	c) Gula Donat	250 g	5.000/250 g	5.000	200.000
3.	Kemasan;				
	a) Mika	10 pcs	13.000	13.000	520.000
	b) <i>Wax Paper</i>	10 lembar	6.500	6.500	260.000
Total				66.905	2.676.187

Satu kali produksi menghasilkan 10 porsi, satu bulan akan diproduksi 40 kali

c) Biaya Operasional

Tabel 6.3 Tabel Operasional

No.	Komponen	Biaya per Bulan (Rp)
1.	Listrik	80.000
2.	Air	30.000
3.	Gas 3 kg (2)	40.000
4.	Komunikasi & Promosi	200.000
Total		350.000

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya:

- 1) *Investment* Rp. 1.310.000
- 2) *Variable Cost (production)* Rp. 2.676.187 / bulan
- 3) *Operational Cost* Rp. 350.000 / bulan
- 4) *Depreciation Cost* Rp. 41.247 / bulan

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

Capital Budget = *Fixed Cost* + *Variable Cost* + *Operational Cost*, yaitu Rp. 391.247 + Rp. 2.676.187 + Rp. 350.000 = Rp. 3.417.434 dengan pembulatan menjadi Rp. 3.418.000

6.2 Anggaran Eksekusi Bisnis

a) *Total Fixed Cost*

Total biaya tetap adalah *Depreciation Cost* + *Operational Cost* yaitu Rp. 41.247 / bulan + Rp. 350.000 / bulan = Rp. 391.247 / bulan

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

Harga produksi per porsi adalah:

$HPP = (total\ fixed\ cost + total\ variable\ cost) : total\ unit\ produksi\ per\ produksi$

$HPP = (Rp. 391.247 + Rp. 2.676.187) : 400$

$HPP = Rp. 3.067.434 : 400$

$HPP = Rp. 7.668 / Rp. 7.700$

c) *Price per Unit*

Harga jual yang ditetapkan per porsi adalah 150% dari HPP, yaitu Rp. 19.250 atau Rp. 20.000

d) *Sold Unit Total (Quantity)*

Proyeksi terjual per produksi adalah 400 porsi / bulan

e) *Sales Volume*

Proyeksi besaran revenue per bulan adalah 400 porsi x Rp. 20.000 per porsi
= Rp. 8.000.000

f) *Cost of Sales*

Biaya produksi untuk Sold Unit Total adalah Cost per Unit x Sold Unit Total,
yaitu Rp. 7.700 x 400 porsi = Rp. 3.080.000

g) *Gross Margin*

Margin kotor yang didapatkan per produksi adalah Rp. 8.000.000 – Rp.
3.080.000 = Rp. 4.920.000 per produksi

h) *Nett Profit*

Karena rangkaian produk dan penjualan semua dilakukan oleh owner sendiri, maka *nett profit* yang dihasilkan sama dengan *gross margin*, yaitu Rp. 4.920.000

6.3 *Break Event Point*

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

$$\text{BEP} = \text{Rp. 3.080.000} : \text{Rp. 20.000}$$

$$\text{BEP} = 154$$

Jadi, bisnis ini akan mengalami BEP ketika dapat menjual 154 porsi per bulan

6.4 Keuntungan

Keuntungan yang akan didapatkan dari hasil penjualan produk donat mochi ketan hitam ini setelah dikurangi 15% untuk tabungan adalah Rp. 4.182.000

BAB VII
LAPORAN PENJUALAN

7.1 Pengeluaran

Tabel 7.1 Rekapitan Pengeluaran

No.	Keterangan	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	<i>Investment</i>	Kompor	1	150.000	150.000
		Tabung Gas	1	160.000	160.000
		Timbangan	1	100.000	100.000
		Mixer	1	500.000	500.000
		Steamer	1	70.000	70.000
		Wajan	1	70.000	70.000
		Saringan	1	30.000	30.000
		Mangkok	5	30.000	150.000
		Spatula	1	20.000	20.000
		Sendok	3	20.000	60.000
		<i>Total Investment</i>			
				Ket.:	
				Depresiasi per produksi =	
				Rp. 2.062	
2.	<i>Operational</i>	Listrik			4.000
		Air			1.500
		Gas			2.000
3.	<i>Production</i>	Tepung Ketan Putih	540 g	12.000/500 g	12.960
		Tepung Ketan Hitam	125 g	15.000/250 g	7.500
		Susu UHT	415 ml	19.000/liter	7.885
		Gula Pasir	150 g	20.000/kg	3.000
		Baking Powder	8 g	50.000/450 g	888
		Telur	3 butir	15.000/kg	3.000
		Mentega	90 g	8.000/250 g	2.880
		Garam	3 g	2.500/250 g	30
		Minyak Goreng	500 ml	20.000/liter	10.000
		Topping	8 rasa	11.250/rasa	90.000
		Mika	25 pcs	32.000/25 pcs	32.000
		Wax Paper	25 pcs	6.500/10 pcs	16.250
		<i>Total Production (Rp)</i>			
Total (Rp)					195.955

Jadi, total biaya pengeluaran pada periode produksi 1 – 2 Mei 2024 adalah Rp 2.026 + Rp 7.500 + Rp. 186.393 = Rp. 195.919 atau Rp. 196.000

7.2 Pemasukan

Tabel 7.2 Rekapitan Penjualan

No.	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total
1.	1 Mei 2024	9 porsi	180.000 + 19.000
2.	2 Mei 2024	16 porsi	320.000
Total			519.000

Jadi, total biaya pemasukan periode 1 – 2 Mei 2024 adalah Rp. 519.000, dengan Rp. 19.000 untuk tambahan *topping*.

7.3 Keuntungan

Profit hasil penjualan periode 1 – 2 Mei 2024 adalah Rp. 323.000 berdasarkan pemasukan berjumlah Rp. 519.000 dikurangi dengan pengeluaran yang berjumlah Rp. 196.000

Profit aktual yang didapatkan dari penjualan lebih tinggi dengan selisih berjumlah Rp. 15.500 dibandingkan proyeksi *profit* yang ditetapkan pada Rp. 307.500. Proyeksi *profit* pada *financial plan* dapat terlampaui karena *owner* menjual produk dengan *topping*, sehingga dapat dijual dengan harga lebih tinggi, hal tersebutlah yang membuat pemasukan hasil penjualan meningkat, begitu juga dengan *profit* yang didapatkan.

7.4 Evaluasi Marketing

Tabel 7.3 Evaluasi Marketing

Rencana Pemasaran	Rincian	Keterangan
Promosi <i>online</i> melalui akun pribadi <i>owner</i> dan kenalan <i>owner</i>	Sudah berjalan dengan menggunakan <i>WhatsApp</i> dan <i>Instagram</i> sebagai media <i>posting</i>	Hasil dari promosi jadi mendapatkan banyak konsumen yang tertarik dengan produk donat mochi ketan hitam
Mengunggah konten menarik di akun media sosial khusus produk	Belum berjalan	Karena masih <i>open order</i> dengan target yang sedikit, <i>owner</i> memutuskan untuk menunda pembuatan akun media sosial donat mochi ketan hitam
Promosi melalui <i>influencer</i> dan <i>blogger</i> kuliner	Belum berjalan	Promosi melalui pihak ketiga yang membutuhkan biaya belum diperlukan karena kebutuhan penjualan yang belum tinggi

7.5 Ulasan Hasil Penjualan

Berdasarkan review dari konsumen yang sudah mencoba produk donat mochi ketan hitam, dapat di simpulkan bahwa produk yang kami tawarkan merupakan camilan baru yang unik serta memiliki rasa yang enak dan harga yang terjangkau, pelanggan juga mengakui akan melakukan repeat order karena produk donat mochi ketan hitam ini merupakan produk baru yang belum pernah ada sebelumnya.

7.6 Pemecahan Masalah

Inovasi produk donat mochi ketan hitam telah menjadi solusi yang menarik untuk menjawab permasalahan konsumen. Banyak orang memiliki alergi atau sensitivitas terhadap gluten, dan produk ini akan menjadi pilihan yang aman dan lezat untuk mereka.

Rencana pengembangan bisnis donat mochi ketan hitam kedepannya akan dimulai dengan pengembangan produk melalui eksperimen dengan berbagai kombinasi rasa untuk menciptakan variasi yang menarik seperti pandan, kelapa, gula merah, dan rasa lokal lainnya.

Dalam hal produksi, meningkatkan efisiensi produksi dengan investasi pada peralatan modern, menjaga standar kualitas tinggi untuk memastikan kepuasan pelanggan. Pemasaran dan promosi dengan memanfaatkan platform media sosial dan strategi pemasaran digital untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Menjalin kemitraan dengan kafe, restoran, dan toko makanan lokal untuk memperluas jangkauan pasar. Pembukaan gerai di lokasi strategis seperti area sekolah, pasar swalayan, dan area perkantoran juga dapat meningkatkan penjualan produk donat mochi ketan hitam.

BAB VIII PENUTUP

8.1 Kesimpulan

Usaha donat mochi ketan hitam memiliki potensi penjualan yang tinggi karena kombinasi rasa dan tekstur yang unik, aman bagi penderita alergi gluten dan harga yang cukup terjangkau. Modal yang dibutuhkan dalam menjalani bisnis ini berjumlah Rp. 1.310.000 dengan penyusutan Rp. 41.247 per bulan untuk proyeksi 40 kali produksi dalam 1 bulan. Terdapat *variable cost* yang berjumlah Rp. 66.905 per produksi atau Rp. 2.676.187 per bulan. Hasil penjualan pada 1 – 2 Mei 2024, diperoleh pemasukan berjumlah Rp. 519.000 sehingga menghasilkan *profit* sebesar Rp. 323.000.

8.2 Saran

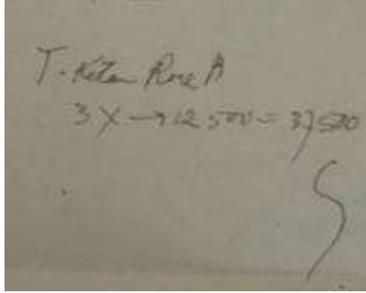
Saran untuk pengembangan produk lebih lanjut perlu adanya kreatifitas untuk terus berinovasi agar konsumen tidak merasa bosan dengan jenis produk yang ditawarkan dan dapat bertahan di industri bisnis. Selain itu, perlu adanya promosi yang terus menerus dilakukan adalah hal yang penting khususnya melalui media sosial, dan menjalin kemitraan dengan toko makanan dan kafe serta membuka gerai di lokasi strategis juga penting untuk meningkatkan penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, A.R. Aj. Marida. 2012. *Kajian Bahan Beras Ketan Hitam*. Diakses dari eprints.uny.ac.id/.../BAB%20%20-09512134014.pdf.
- Suhartatik, N. (2013). Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi. *Journal Teknol dan Industri Pangan*, 24(1).
- Susanti, A., & Utomo, D. H. (2019). Pengaruh Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Terhadap Kualitas Produk Pangan dan Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 89-98.
- Wijaya, R., & Santoso, S. (2021). Inovasi dalam Industri Makanan: Studi Kasus Donat Mochi Hitam. *Jurnal Manajemen Inovasi*, 8(1), 45-58.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Bahan dan Bukti Pembelian



Rincian Pesanan

Collins Dip Glaze 200 GramyChocolat...	x 1
Variasi: Cacao (Kaka)	Rp15.500
Collins Dip Glaze 200 GramyChocolat...	x 1
Variasi: Cokelat	Rp11.500
Collins Dip Glaze 200 GramyChocolat...	x 1
Variasi: Greenfoam (Tah-Hijau)	Rp12.500
Collins Dip Glaze 200 GramyChocolat...	x 1
Variasi: Stroberi	Rp11.500
Collins Dip Glaze 200 GramyChocolat...	x 1
Variasi: Susu	Rp11.500
Collins Dip Glaze 200 GramyChocolat...	x 1
Variasi: Tiramisu	Rp11.500
Collins Dip Glaze 200 GramyChocolat...	x 1
Variasi: Tiramisu	Rp11.500
Subtotal untuk Produk	Rp85.500



Lampiran 2 Proses Produksi



Lampiran 3 Bukti Penjualan



No. Rekening:	048-2177-898
Periode:	01/05/2024 - 02/05/2024
Tanggal Inquiry:	02/05/2024 12:28:58
Jenis Transaksi:	Semua
Cari mutasi	
PEND 0205/FTSCY/W/S95031 160000.00donat mochi MASUDDIN IR TRSF E-BANKING CR	Rp. 160,000.00 CR
01J05 0705/FTSCY/W/S95031 25500.00Bayar mochi ketan hitam BELLA BIANDININGTY TRSF E-BANKING CR	Rp. 25,500.00 CR
01J05 0705/FTSCY/W/S95031 31000.00Mochi ketan hitam ADBATUL MUISANNA TRSF E-BANKING CR	Rp. 31,000.00 CR
01J05 0705/FTSCY/W/S95031 22500.00ZARFAH NAFIS SHOL TRSF E-BANKING CR	Rp. 22,500.00 CR

Lampiran 4 Upaya Promosi

DONAT MOCHI
Ketan Hitam

PADJIAN RASA YANG GURIH DAN TEKSTUR KENYAL DENGAN MANIS ALAM DARI KETAN HITAM!

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Topping

- gula halus
- coklat
- tiramisu (+1k)
- strawberry (+1k)
- milk (+1k)
- taro (+2k)
- matcha (+2k)
- cheese (+3k)

...yum yum

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

ayo di beli

si pasti enak

Send message

Reply

Fathma Omr 13:52

DONAT MOCHI
Ketan Hitam

PADJIAN RASA YANG GURIH DAN TEKSTUR KENYAL DENGAN MANIS ALAM DARI KETAN HITAM!

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

buatan e mbaku adellaa

Reply

Fathma Omr 13:08

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

Topping

- gula halus
- coklat
- tiramisu (+1k)
- strawberry (+1k)
- milk (+1k)
- taro (+2k)
- matcha (+2k)
- cheese (+3k)

...yum yum

Reply

Lili Salma 13:32

DONAT MOCHI
Ketan Hitam

PADJIAN RASA YANG GURIH DAN TEKSTUR KENYAL DENGAN MANIS ALAM DARI KETAN HITAM!

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

Reply

Ibus 18:46

DONAT MOCHI
Ketan Hitam

PADJIAN RASA YANG GURIH DAN TEKSTUR KENYAL DENGAN MANIS ALAM DARI KETAN HITAM!

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

Reply

Sybilia Ipon 13 Pro 13:36

DONAT MOCHI
Ketan Hitam

PADJIAN RASA YANG GURIH DAN TEKSTUR KENYAL DENGAN MANIS ALAM DARI KETAN HITAM!

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

Reply

Ryz 14:00

DONAT MOCHI
Ketan Hitam

PADJIAN RASA YANG GURIH DAN TEKSTUR KENYAL DENGAN MANIS ALAM DARI KETAN HITAM!

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

Reply

Sakura 11:47

DONAT MOCHI
Ketan Hitam

PADJIAN RASA YANG GURIH DAN TEKSTUR KENYAL DENGAN MANIS ALAM DARI KETAN HITAM!

DOAT MOCHI HARGA PROMO RP20.000,-

COBA KEUNIKAN DONAT MOCHI!

YANG HINDARI BEREMBUK UNTUK SEMINAL PEMBELIAN 2 PACK

Heyyy ada jajanan baru nih di Tulungagung!!
Ayo mulai Mei kalian dengan mencoba perpaduan keren antara donat dan mochi dengan cita rasa ketan hitam yang unik lebih kerennya lagi, Donat Mochi Ketan Hitam ini adalah produk gluten free loh!!!
Dengan berbagai pilihan topping yang harganya mulai dari Rp 20.000 aja!
Menarik bukannya?ayo segera order, karena persediaannya terbatas nih guysss
Dapat dipesan mulai sekarang dan akan ready di tanggal 1-2 Mei

Reply

Lampiran 5 *Review dan Foto Customer*





Alhamdulillah 🥰 12.22

➡ Diteruskan

1. Bagaimana pendapat anda tentang produk yang dijual?
2. Dari segi harga apakah cukup terjangkau/terlalu mahal?
3. Apakah anda akan repeat order?

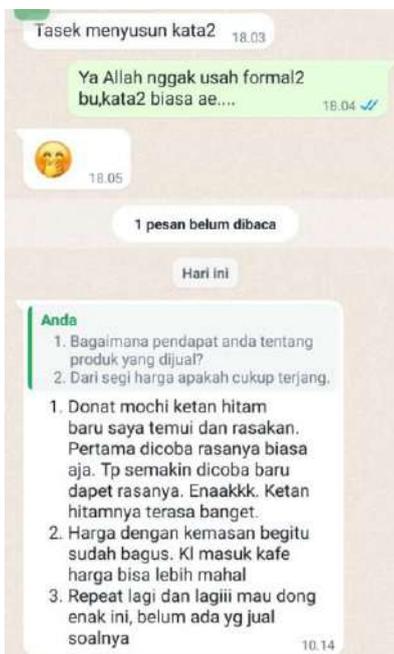
18.00 ✓✓

Anda

1. Bagaimana pendapat anda tentang produk yang dijual?
2. Dari segi harga apakah cukup terjangkau.

1. Dari segi rasa enak, kemasan bagus
2. Harga sdh pas
3. Iya

18.34



Tasek menyusun kata2 18.03

Ya Allah nggak usah formal2 bu,kata2 biasa ae.... 18.04 ✓✓



18.05

1 pesan belum dibaca

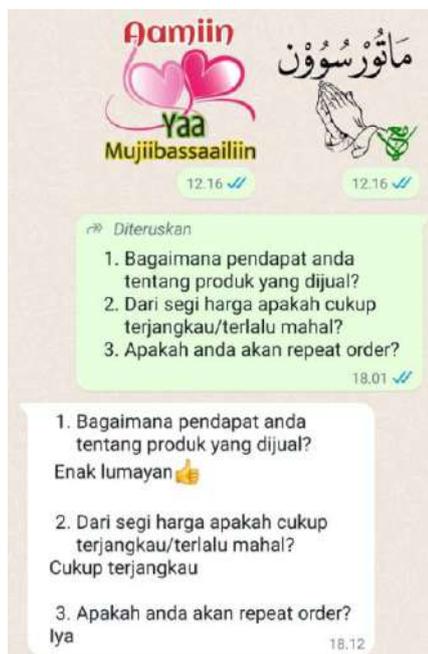
Hari ini

Anda

1. Bagaimana pendapat anda tentang produk yang dijual?
2. Dari segi harga apakah cukup terjangkau.

1. Donat mochi ketan hitam baru saya temui dan rasakan. Pertama dicoba rasanya biasa aja. Tp semakin dicoba baru dapat rasanya. Enaakkk. Ketan hitamnya terasa banget.
2. Harga dengan kemasan begitu sudah bagus. Kl masuk kafe harga bisa lebih mahal
3. Repeat lagi dan lagiii mau dong enak ini, belum ada yg jual soalnya

10.14



Aamiin
Yaa Mujiibassaailliin

مَاتُورِ سُؤُونَ
12.16 ✓✓

➡ Diteruskan

1. Bagaimana pendapat anda tentang produk yang dijual?
2. Dari segi harga apakah cukup terjangkau/terlalu mahal?
3. Apakah anda akan repeat order?

18.01 ✓✓

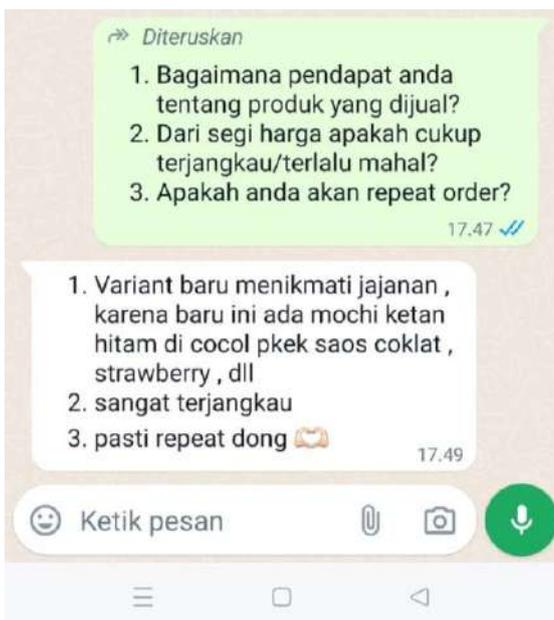
1. Bagaimana pendapat anda tentang produk yang dijual?

Enak lumayan 👍

2. Dari segi harga apakah cukup terjangkau/terlalu mahal?
Cukup terjangkau

3. Apakah anda akan repeat order?
Iya

18.12



➡ Diteruskan

1. Bagaimana pendapat anda tentang produk yang dijual?
2. Dari segi harga apakah cukup terjangkau/terlalu mahal?
3. Apakah anda akan repeat order?

17.47 ✓✓

1. Variant baru menikmati jajanan , karena baru ini ada mochi ketan hitam diocol pkek saos coklat , strawberry , dll
2. sangat terjangkau
3. pasti repeat dong 🍪

17.49

😊 Ketik pesan

