

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

**Traditional Ravioli
“Ayam Woku dan Sapi Rendang”**



**Disusun oleh :
MICHAEL CHRISTOFER TADIUS 22110082
HAYZEL RAKANATA KRISTIANTO 22110087**

**PROGRAM STUDI DIPLOGMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN *CREATIVE MENU*
*BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR***

Nama : Hayzel Rakananta Kristianto, Michael Christofer Tadius
NIM : 22110087, 22110082
Judul : Traditional Ravioli Ayam woku dan Rendang

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui ujian Creative Menu dan Business Plan and Entrepreneur, pada hari Jumat, tanggal 14 Juni 2024

Surabaya, 19 Juni 2024

Disetujui oleh :
Dosen Pembimbing



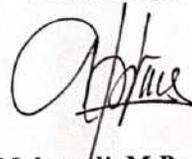
Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P
NIDN : 07030493024

Disahkan oleh :
Ketua Program Studi



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

di uji oleh :
Ketua Penguji



Mahmudi, M.Par.
NIDN : 0722127903

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hayzel Rakananta Kristianto, Michael Christofer

TadiusNIM : 22110087, 22110082

Program Studi : Seni kuliner

Judul : Traditional Ravioli Ayam woku dan Rendang

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan Menu Creative dan BusinessPlan and Entrepreneur yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah Menu Creative dan Business Plan and Entrepreneur pada Program Studi DiplomaTiga 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 yangberlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 19 Juni 2024
Yang mengatakan



Hayzel Rakananta Kristianto
NIM 22110087



Michael Christofer Tadius
NIM 22110082

LAPORAN *CREATIVE MENU*
Traditional Ravioli
“Ayam Woku dan sapi rendang”



Disusun oleh :
MICHAEL CHRISTOFER TADIUS 22110082
HAYZEL RAKANATA KRISTIANTO 22110087

PROGRAM STUDI DIPLOGMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2023

KATA PENGATAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan Rahmat-Nya berupa kesempatan dan pengetahuan sehingga saya dapat menyelesaikan tugas makalah yang berjudul Ravioli chicken dan Ravioli Beef Rendang

Makalah ini dibuat dengan tujuan agar mahasiswa dapat memahami Menu creative secara mendalam dan dapat mencari berbagai manfaat dan pengetahuan Menu creative. Makalah kelompok ini dapat menjadikan mahasiswa lebih kritis. Selain itu dengan membuat makalah ini diharapkan mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan dalam pembelajaran mata Pengantar Menu Creative.

Makalah ini setup untuk memenuhi salah satu tugas Menu Creative dengan dosen miss Ivy. Kami tidak akan lupa disampaikan terima kasih kepada dosen miss Ivy telah memberikan arahan dan bimbingan dalam pembuatan makalah ini dan kita yang selalu mendukung melancarkan tugas kami.

Akhirnya, saya mengucapkan terima kasih atas perhatiannya terhadap makalah ini, dan kami berharap semoga makalah ini bermanfaat bagi kami khususnya. Dengan segala kerendahan hati, saran dan kritik yang konstruktif sangat penulis harapkan dari pembaca guna meningkatkan pembuatan makalah pada tugas yang lain pada waktu pendatang.

Surabaya, 2 September 2023

Hayzel Raka dan Michael CT

ABSTRAK

Pada era perkembangan zaman modern ini, banyak masyarakat yang menyukai makanan unik. Pencampuran bahan makanan merupakan salah satu alternatif perkembangan menu makanan yang unik pada zaman sekarang. Produk yang diciptakan yaitu makanan berbahan dasar pasta yang memiliki kandungan serat yang tinggi, terdapat dua macam varian yaitu ravioli ayam woku dan ravioli rendang. Kandungan yang penulis gunakan berbahan dasar sehat dan aman untuk dikonsumsi semua kalangan usia. Bahan yang digunakan untuk membuat ravioli berbahan dasar tepung, air, dan telur dan ditambahkan dengan bahan lainnya untuk membuat isian ayam woku dan rendang. Cara pembuatannya juga sederhana dengan membuat adonan ravioli dan mengisi isiannya dengan ayam woku dan rendang yang memiliki rasa unik dengan rasa khas nusantara. Ravioli adalah jenis, pasta yang terdiri dari isian yang diselimuti adonan pasta tipis. Umumnya disajikan dalam kaldu atau dengan saus, makanan ini berasal dari makanan tradisional dalam masakan Italia. Ravioli umumnya berbentuk bujur sangkar, meskipun bentuk lain juga digunakan, termasuk lingkaran dan setengah lingkaran. Hidangan kami sajikan dengan cita rasa khas Indonesia yang kuat dan tentunya penulis jual dengan harga yang terjangkau bagi masyarakat Indonesia.

Kata Kunci : Ayam woku, daging rendang, dan Ravioli

ABSTRACT

In this era of modern development, many people like unique food. Mixing food ingredients is an alternative for developing unique food menus today. Therefore, the author created a product that contains lots of fiber and low fat. The product that the author will create is a heavy food made from pasta which has a high fiber content. There are two types of variants, namely woku chicken ravioli and rendang ravioli. The ingredients of making it is also simple, by making ravioli dough and filling it with chicken woku and rendang which has a unique taste with typical Indonesian Nusantara. Ravioli is a type of pasta that consists of a filling covered in a thin pasta dough. Generally served in broth or with a sauce, they have their origins in traditional dishes in Italian cuisine. Ravioli are generally square, although other shapes are also used, including circles and semicircles. This pasta is made from semolina flour, water and eggs then combined with rendang sauce and woku chicken which makes the dish even more delicious and nutritious for the human body. We serve dishes with a strong typical Indonesian taste and of course the author sells them at prices that are affordable for the Indonesian people.

Keyboard : Chicken woku, Beef rendang, and Ravioli

DAFTAR ISI

HALAMAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Keuntungan Untuk Konsumen	3
1.3 keuntungan Untuk produsen	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.2 Ravioli	5
2.3 Ayam woku	6
2.2 Sapi Rendang	7
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	9
3.1 Bahan-bahan	9
3.2 Peralatan	10
3.3 Cara pembuatan	11
3.3.1 Ayam Woku	11
3.3.2 Sapi Rendang	12
3.3.3 Ravioli	12
3.4 Karakteristik Produk	13
BAB IV PENUTUP	15
4.1 Kesimpulan	15
4.2 Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Produk Ayam Woku	6
Gambar 2.3 Produk Sapi Rendang.....	7
Gambar 3.3 Hasil Produk Ayam Woku.....	11
Gambar 3.4 Hasil Produk Sapi Rendang.....	12
Gambar 3.5 Kulit Ravioli.....	13
Gambar 3.6 Hasil Produk Ravioli.....	13

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia. Kebutuhan ini tidak dapat digantikan oleh apapun dan menjadi salah satu kebutuhan manusia untuk bertahan hidup. Makanan memiliki dua sumber utama yaitu makanan yang bersumber dari hewani seperti sapi, ayam dan non hewani seperti sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan masih banyak lagi. Proses pembuatan makanan pun beraneka ragam mulai dari cara yang sederhana seperti menumis dan merebus hingga menggunakan cara yang lebih sulit misalnya roasting dan baking karena memerlukan banyak peralatan.

Perkembangan di industri makanan sangatlah pesat, bisa dilihat dari berbagai jenis restoran yang banyak bermunculan (Glorie,2022). perkembangan ini juga menandakan adanya makanan makanan yang unik. Perkembangan ini menjadi salah satu peluang untuk kita berkreasi untuk membentuk suatu menu makanan yang baru. Menu makanan yang akan dirancang ini adalah berbahan dasar pasta yang memiliki kandungan serat yang tinggi dengan dua macam varian yaitu *ravioli* ayam woku dan *ravioli* rendang.

Masalah yang dihadapi adalah banyaknya makanan yang menggunakan bahan bahan tidak sehat seperti bahan pengawet dan menggunakan metode *ultra processed food* dan menggunakan bahan bahan yang mengandung karbohidrat dan fat terlalu tinggi dalam jenis makanan pasta ini. Menu kreatif yang kami kembangkan ini muncul dari masalah yang ada dalam lingkungan masyarakat yaitu kekurangan serat dalam makanan. Biasanya kita makan dengan porsi yang komposisi terbesarnya adalah karbohidrat sekitar 50 persen (Aldo,2021) dan hanya sedikit serat maupun protein. Produk kami akan menjawab masalah tersebut karena kandungan serat yang tinggi (Tensiska,2008) dalam produknya yaitu menggunakan sayuran bayam dan memiliki protein yang tinggi juga dari ayamnya, sehingga produk tersebut memiliki gizi yang seimbang tanpa perlu takut mengonsumsi karbohidrat berlebih.

Berdasarkan riset mengenai makanan/ pasta yang memiliki sedikit serat dan protein, maka kami membuat menu ini dengan kata “*healthy*”. *Healthy* yang dimaksud ini adalah kita membuat pasta yang biasa ini menjadi tinggi serat dan memiliki protein yang cukup sehingga menjadi makanan yang memiliki gizi yang lebih baik jika dibandingkan dengan sebelumnya. Serat pangan, dikenal juga sebagai serat diet atau dietary fiber, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar (Anonim, 2001).

Produk yang dibuat disini menyediakan makanan yang berasal dari italia yaitu pasta *ravioli* yang menggunakan pengolahan secara sehat yang akan kami jelaskan lebih lanjut dengan cita rasa indonesia sehingga membuat makanan tersebut dapat dinikmati oleh masyarakat yang lebih luas dengan harga yang lebih terjangkau.

Dengan pola makan yang sehat, kondisi fisik tubuh akan lebih terjamin sehingga tubuh akan dapat melakukan aktifitasnya dengan baik pula (Anik Herminingsih, 2010). Dengan tubuh yang sehat, kita akan lebih memiliki kemampuan yang baik dalam bekerja, berpikir dan akan lebih produktif. Pola hidup yang sehat terjadi jika individu mengkonsumsi makanan yang sehat. Namun sebaliknya pola hidup yang tidak sehat disebabkan karena individu yang selalu mengkonsumsi makanan yang tidak sehat.

Makanan bergizi memiliki peran yang penting bagi perkembangan baik anak, dewasa maupun yang lanjut usia. Selain itu juga dengan mengkonsumsi makanan bergizi dapat menurunkan risiko dari beberapa jenis penyakit kronis. Hal inilah yang mendorong kami untuk membuat produk tersebut agar dapat dinikmati oleh masyarakat luas dengan banyaknya manfaat yang dapat dinikmati.

Ayam woku dan rendang merupakan makanan khas tradisional Indonesia yang memiliki banyak peminatnya (Kompas,2019). Hal inilah yang mendorong untuk membentuk produk tersebut dan upaya untuk mengembangkannya. Ayam woku merupakan produk yang berasal dari Manado dan Rendang yang berasal dari Padang. olahan yang dibuat ini mengandung serat yang berasal dari bayam sehingga bisa dikatakan “*healthy*”. Produk yang dibuat ini memiliki banyak manfaat seperti

lebih menyehatkan tubuh jika dibandingkan makanan olahan dengan produk sejenis. Ravioli merupakan pasta yang dipilih karena cocok untuk di kombinasikan dengan makanan yang dibuat. Ayam dan Sapi yang merupakan bahan utama produk dapat dimasukkan ke dalam pasta ravioli tersebut sehingga menjadikan makanan yang unik.

1.2 Keuntungan untuk Konsumen

banyak manfaat yang terkandung dalam produk yang kami buat. Salah satunya adalah kandungan tinggi serat karena mengandung sayuran bayam untuk isian pasta ravioli tersebut. Proses pengolahannya juga mengandung sedikit garam sehingga tidak berbahaya untuk penderita hipertensi dan berbagai penyakit lainnya yang berkaitan dengan kandungan natrium.

Berikut adalah Strength dari produk yang kami kembangkan:

- A. Makanan ini digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, dari anak-anak hingga orang dewasa.
- B. Bahan makanan yang mudah cari.
- C. Proses pembuatan yang mudah dari simple.
- D. Baik bagi tubuh karena tinggi serat dan mengandung protein yang cukup
- E. Harga yang lebih terjangkau

1.3 Keuntungan untuk Produsen

Produsen bertugas untuk membuat produk ini dan mengembangkan produk ini menjadi lebih luas sehingga pasar yang ditarget tercapai. Keuntungan yang bisa didapat produsen adalah *profit* yang bisa dibilang cukup menjanjikan karena produk ini merupakan produk yang bisa menjadi peluang dimana ada *demand* yang cukup tinggi bagi pecinta *Italian food* dengan cita rasa Indonesia. Produsen juga akan mendapatkan keuntungan yang cukup baik dan terus berkembang karena produk ini merupakan produk inovasi yang bisa menarik konsumen secara luas.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ravioli

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus. Di Indonesia, jenis pasta yang populer misalnya spaghetti, makaroni dan lasagna. Dalam bahasa Inggris, pasta adalah sebutan untuk berbagai jenis masakan dengan bahan utama salah satu jenis pasta yang diberi bumbu dan saus. Pasta berasal dari bahasa Italia "pasta alimentare" yang berarti adonan bahan makanan. Dalam arti luas, "pasta" bisa berarti semua adonan seperti adonan roti, pastry, atau cake. Dalam bahasa Italia, pasta yang berarti bahan makanan seperti mi disebut *pastasciutta*. Pasta dibuat dari tepung terigu semolina yang merupakan hasil gilingan biji gandum durum dicampur telur sehingga sedikit berwarna kuning cerah, dan bila dimasak dengan benar akan menghasilkan tekstur sedikit kenyal. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut untuk dijadikan hidangan seperti kaserol (Ikrima, 2016).

Di luar negara asalnya di Italia, pasta biasanya dijual di dalam kemasan dalam bentuk kering (Kompas, 2023). Pasta kering dibuat di pabrik dengan menggunakan mesin ekstrusi yang mendorong keluar adonan pasta melalui lubang-lubang saringan. Bentuk-bentuk pasta yang lain diperoleh dengan menggiling adonan pasta menjadi lembaran yang kemudian dipotong-potong atau dicetak.

Ravioli adalah pasta yang bentuknya mirip pastel. Terdiri dari dua lembaran pasta yang bisa dalamnya diisi. Isinya pun bisa macam-macam, dari daging sapi, dan ayam..

2.2 Chicken Woku

Chicken woku adalah olahan yang digunakan pada masakan Tradisional Indonesia. Bumbunya makanan terkenal Berasal dari manado, provinsi Sulawesi utara di Indonesia. Kata “woku” berasal dari bahasa Manado, yang merupakan yang oleh suku Minahasa di daerah tersebut. Dan biasa digunakan untuk memasak daging ayam, sapi dan ikan. Chicken woku adalah nyata sebuah hidangan kuliner dapat menggambarkan sejarah, budaya, dan kekayaan tradisional suatu daerah. Ayam Woku menjadi salah satu warisan kuliner yang dijaga dan dipelihara dengan bangga oleh masyarakat Sulawesi Utara, dan terus memikat selera orang-orang yang kelezatannya. Chicken Woku memiliki rasa yang unik, kaya, dan kompleks. Kombinasi bumbu-bumbu tradisional yang digunakan dalam Ayam Woku memberikan cita rasa yang kuat dan menggugah selera. Ayam Woku mempunyai tingkat kepedasan yang cukup tinggi. Bumbu cabai rawit yang digunakan memberikan sensasi pedas yang menyengat, namun tetap seimbang (Soreang,2021).

Bumbu utama dalam Ayam Woku terdiri dari lengkuas, kunyit, serai, jahe, daun jeruk, dan cabai rawit. Bumbu ini diracik untuk menciptakan perpaduan rasa yang kuat dan kompleks. Diracik dari bumbu-bumbu rempah Nusantara seperti serai, daun jeruk, dan lengkuas memberikan aroma yang khas dan menyegarkan. Aroma ini memberikan tambahan dimensi pada rasa chicken Woku. Penggunaan bumbu rempah tradisional, seperti jahe, kunyit dan jahe, menghasilkan sentuhan gurih yang kaya pada hidangan ini. Potongan daging ayam yang telah dibumbui dimasak dalam panci atau wajan dengan ditambahkan air dan bumbu-bumbu yang kaya rasa. Proses memasak yang lambat dan menggunakan bahan-bahan segar memberikan cita rasa khas yang unik pada Chicken Woku (Yummy,2020).



GAMBAR 2.2 PRODUK AYAM WOKU

2.3 Beef Rendang

Beef Rendang adalah Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, mulai dari makanan ringan sampai lauk-pauk. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan rasa khasnya. Salah satu makanan tradisional Indonesia menjadi mendunia adalah Beef rendang. Beef Rendang makanan terkenal berasal dari Sumatera barat. Beef Rendang salah satu masakan tradisional Minangkabau yang menggunakan daging sapi dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu yang kaya akan rempah-rempah (Fajri,2013).

Rendang menggunakan santan kelapa dan campuran dari berbagai bumbu yang dihaluskan diantaranya cabai, serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah. Keunikan rendang adalah penggunaan bumbu-bumbu alami, yang bersifat antiseptik dan membunuh bakteri patogen sehingga bersifat sebagai bahan pengawet alami. Bawang putih, bawang merah, jahe dan lengkuas diketahui memiliki aktivitas antimikroba yang kuat (Nurwanto,2012).

Rendang merupakan makanan semi basah yang diolah dengan rempah-rempah, pada umumnya masakan rendang terbuat dari daging sapi. Ciri khas rendang adalah rasanya yang gurih, merupakan perpaduan rasa asin, agak amis, dan pedas yang sangat serasi satu sama lain. Ciri khas lain yang menonjol dari rendang adalah rasanya yang sangat khas karena pemakaian rempah-rempah yang beragam dan pengolahannya dengan cara pemasakan yang agak lama membuat rempah-rempah tersebut menyatu antara satu dengan lainnya. memiliki daya awet lebih lama dibandingkan dengan makanan basah, serta pemakaian bumbu dan rempah-rempah, yaitu cabai merah, bawang putih, bawang merah, kunyit, serai, jahe, daun salam, daun kunyit dan daun jeruk meningkatkan daya simpan rendang.

Proses pembuatannya, rendang dimasak dalam jangka waktu yang lama menggunakan beragam bumbu dalam jumlah banyak. Bahan Bahan yang digunakan ini digunakan untuk membuat produk yang kami rancang. Penggunaan bahan bahan juga menggunakan bahan yang unggul dari pemilihan bahan yang baik dan memiliki kualitas yang baik pula. Bahan yang digunakan tidak mengandung bahan-bahan berbahaya seperti pengawet dan msg karena konsep kami yang lebih mengedepankan konsep “healthy”.



GAMBAR 2.3 PRODUK SAPI
RENDANG

BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK

3.1 Bahan - bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat produk kita adalah sebagai berikut :

1. Ravioli ini membutuhkan bahan bahan berupa :

1. 500 Gram bayam
2. 1 Tsp minyak
3. 1/4 Tsp garam
4. 1/4 Tsp lada
5. 250 Gram Tepung Terigu
6. 2 Pcs Telur

2. Ravioli Ayam Woku menggunakan bahan bahan tradisional woku untuk menunjang cita rasa khas indonesia berupa :

1. 250 Gram ayam paha atau dada
2. 2 Pcs Butir Telur
3. 2 Pcs Cabai rawit
4. 5 Pcs Bawang merah
5. 5 Pcs bawang putih
6. 2 cm Jahe
7. 2 cm Kunyit
8. 2 Pcs serai
9. 25 Gram Gula

3. Ravioli Sapi Rendang menggunakan bahan-bahan berupa :

1. 500 Gram daging sapi
2. 1 Pcs serai
3. 4 Pcs daun jeruk
4. 4 Pcs daun salam
5. 1 Pcs lengkuas geprek
6. 10 Gram kayu manis
7. 15 Gram gula merah

8. 1 Tsp kaldu sapi
9. 1 Tsp Gram jinten bubuk
10. 1 Tsp merica
11. 1/2 Pcs jeruk nipis
12. 500 ml santan
13. 4 Pcs Bawang putih
14. 6 Pcs bawang merah
15. 2 Pcs kemiri
16. 1/2 Sdt ketumbar
17. 3 Pcs cabai merah
18. 2 Cm kunyit
19. 1 Pcs jahe

Bahan Bahan yang digunakan ini digunakan untuk membuat produk yang kami rancang. Penggunaan bahan bahan juga menggunakan bahan yang unggul dari pemilihan bahan yang baik dan memiliki kualitas yang baik pula. Bahan yang digunakan tidak mengandung bahan-bahan berbahaya seperti pengawet dan msg

3.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk menunjang produk yang kita buat adalah :

1. Panci
2. Pisau
3. Talenan
4. Spatula
5. Blender

Panci digunakan untuk menaruh makanan dalam pemasakan slow cooking. Pisau digunakan untuk memotong protein sapi dan ayam maupun sayuran. Talenan digunakan sebagai alas untuk potong Spatula digunakan untuk mengaduk makanan dalam panci. Blender digunakan untuk membuat bumbu halus.

3.3 Cara Pembuatan

3.3.1 Cara pembuatan Ayam woku ravioli

Bumbu Ayam :

1. Cuci paha ayam lalu taburi garam secukupnya.
2. Haluskan untuk bumbu-bumbu di campuran.
3. Goreng, ayam setengah matang.
4. Tumis bumbu halus dengan serai yang sudah di geprek.
5. Masukkan ayam dan tambahkan air secukupnya.
6. Tunggu sampai matang dan bumbunya meresap



**GAMBAR 3.3 HASIL PRODUK
AYAM WOKU**

3.3.2 Cara pembuatan Sapi rendang ravioli

1. Cuci bersih daging, potong sesuai selera, beri perasan jeruk nipis, lalu cuci lagi
2. Haluskan bumbu, lalu tumis bumbu halus dengan serai, daun jeruk, daun salam, kayu manis dan lengkuas sampai matang
3. Masukkan daging, aduk rata, lalu masukkan santan. Masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk.
4. Kemudian masukkan garam, kaldu, jintan, merica dan gula merah, diamkan hingga bumbu meresap dan airnya menyusut.
5. Koreksi rasa, angkat dan hidangkan.



**GAMBAR 3.4 HASIL PRODUK SAPI
RENDANG**

3.3.3 Ravioli

1. Rebus bayam selama satu menit. Angkat dan langsung cuci atau rendam air es. Peras bayam sampai semua air keluar. Iris halus bayam.
2. Panaskan minyak zaitun, tumis bayam. Tambahkan garam, dan lada. Aduk rata. Angkat.
3. Ravioli: campur tepung, telur, dan garam. Uleni sampai adonan padat. Jangan tambahkan air. Kalau adonan dirasa terlalu padat, cukup basahi tangan dan uleni kembali adonan. Bungkus pakai plastic wrap, biarkan selama 10 menit.
4. Giling adonan sampai ukuran 30 x 40 sentimeter. Lipat adonan dan giling lagi. Ulangi proses ini sebanyak tiga kali. Kemudian, potong adonan menjadi enam lembar dengan panjang lima sentimeter.
5. Letakkan masing-masing satu sendok makan isi ke atas lembaran pasta dengan Chicken Woku, Beef Rendang dan tutup untuk bayam Setelah masuk di bumbu ayam. Tutup dengan lembaran lainnya . Tekan adonan di sekitar isi. Potong kotak.
6. Rebus air di dalam panci besar. Masukkan ravioli, masak selama dua sampai tiga menit sampai cukup matang. Jangan sampai kematangan. Angkat. Saring, siram air dingin.

7. Letakkan ravioli di atas piring. Beri taburan basil goreng dan bawang.



GAMBAR 3.5 KULIT RAVIOLI



GAMBAR 3.6 HASIL RAVIOLI

3.4 Karakteristik Produk

Karakteristik produk yang kami buat sebagai berikut:

- A. Rasa : Memiliki rasa khas tradisional makanan Indonesia yaitu ayam woku dan rendang dengan ciri khas daerah masing masing. Rasa yang diberikan juga merupakan rasa terbaik karena sudah melalui berbagai macam proses testing kepada masyarakat untuk mengetahui bagaimana respon pasar yang diberikan.
- B. Aroma : dari segi aroma, produk kami juga mengedepankan aroma yang membangun cita rasa untuk mengundang masyarakat untuk mencobanya dengan aroma khas ayam woku dengan kemanginya dan rendang dengan bumbunya.
- C. Tekstur: tekstur yang diberikan dari produk kami juga cukup lembut dan tingkat kematangan al dente sehingga golongan muda maupun tua sekalipun bisa menikmati makanan produk kami.
- D. Penampilan: Penampilan produk kami juga menggunakan garnish parsley yang sesuai sehingga produk kami lebih tertarik untuk dicoba oleh konsumen. Bentuk ravioli yang kami produksi juga berbentuk persegi dengan warna ravioli kuning.

BAB VI PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Resep Ravioli chicken woku dan beef rendang diperoleh dengan substitusi tepung talas 50% pada tepung terigu. Teknik olah yang digunakan untuk membuat Ravioli chicken woku dan beef rendang adalah pencampuran, penggilingan, dan perebusan serta untuk dalam isian menggunakan chicken woku dan beef rendang. Penyajian menggunakan kemasan kardus berwarna kuning yang di dalamnya di lapiasi kertas alumunium foil dengan isian Ravioli chicken woku dan beef rendang .

Dengan adanya ravioli chicken woku dan beef rendang sebagai nilai lebih baik yang utama dalam maju di makanan kreatif dan kesehatan, tentu hal ini menjadi nilai positif yang dimiliki oleh masyarakat minangkabau, dan manado terutama bangsa Indonesia.

4.2 Saran

Berdasarkan produk yang telah dibuat dibawah ini diberikan saran untuk melanjutkan dan mengembangkan produk ini sebagai berikut:

1. Pengembang selanjutnya disarankan untuk dapat menambahkan jumlah varian rasa khas indonesia dan memperluas varian rasa dari negara lain sehingga dapat membandingkan hasil dari tiap negara yang mencerminkan respon konsumen tersebut terhadap adanya produk ini
2. Pengembang selanjutnya diharapkan untuk menambahkan varians rasa yang mungkin dapat mempengaruhi konsumen sehingga dapat memberikan hasil yang lebih baik dan target pasar yang lebih luas
3. untuk produk yang telah dibuat disarankan memperhatikan kebersihan dan penggunaan bahan bahan yang sehat sehingga tidak lepas dari kata “healthy”.
4. Demikian saran yang berikan untuk mendapatkan produk kedepannya yang lebih baik bagi para pengembang produk ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, (2001). The Definition of Dietary Fibre. Cereal Foods World 46:pp. 89-148. [http://www.aaccnet.org/Dietary Fiber/pdfs/ dietfiber.pdf](http://www.aaccnet.org/Dietary%20Fiber/pdfs/dietfiber.pdf)
- Anonim, (2010). Fungsi Utama Serat. [http:// female.kompas.com](http://female.kompas.com), Selasa, 16 Maret 2010 11:48 WI
- Anonim, (2010). 5 Manfaat (Serat Pangan) Daun Pepaya. <http://blog.khoulah-agency.com>
- Anik Herminingsih, (2010). Manfaat Serat dalam Menu Makanan. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Olwin Nainggolan dan Cornelis Adimunca, (2005). Diet Sehat Dengan Serat. Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005 Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Tensiska, (2008). Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung
- Ikrima, (2016). Inovasi produk ravioli menggunakan bahan tepung jagung. Universitas pendidikan Indonesia.
- Puspitasari, Anita (2011). Mau tahu beda ravioli, Lasagna, dan Fettuccini.
- Zanini De Vita, Oretta & Maureen B. Fant (2013). Sauces and shapes pasta the Italian way

**LAPORAN *BUSINESS PLAN AND
ENTREPRENEUR***

**Traditional Ravioli
“Ayam Woku dan Sapi Rendang”**



**Disusun oleh :
MICHAEL CHRISTOFER TADIUS 22110082
HAYZEL RAKANATA KRISTIANTO 22110087**

**PROGRAM STUDI DIPLOGMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan Rahmat-Nya berupa kesempatan dan pengetahuan sehingga saya dapat menyelesaikan tugas makalah yang berjudul Ravioli chicken dan Ravioli Beef Rendang

Makalah ini dibuat dengan tujuan agar mahasiswa dapat memahami Business Plan and Entrepreneur secara mendalam dan dapat mencari berbagai manfaat dan pengetahuan Business Plan and Entrepreneur. Makalah kelompok ini dapat menjadikan mahasiswa lebih kritis. Selain itu dengan membuat makalah ini diharapkan mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan dalam pembelajaran mata Pengantar Business Plan and Entrepreneur.

Makalah ini setup untuk memenuhi salah satu tugas Business Plan and Entrepreneur dengan dosen miss Ivy. Kami tidak akan lupa disampaikan terima kasih kepada dosen miss Ivy telah memberikan arahan dan bimbingan dalam pembuatan makalah ini dan kita yang selalu mendukung melancarkan tugas kami.

Akhirnya, saya mengucapkan terima kasih atas perhatiannya terhadap makalah ini, dan kami berharap semoga makalah ini bermanfaat bagi kami khususnya. Dengan segala kerendahan hati, saran dan kritik yang konstruktif sangat penulis harapkan dari pembaca guna meningkatkan pembuatan makalah pada tugas yang lain pada waktu pendatang.

Surabaya, 9 Februari 2024

Hayzel Raka dan Michael CT

ABSTRAK

Ravioli adalah jenis, pasta yang terdiri dari isian yang diselimuti adonan pasta tipis. Produk ravioli kami dipadukan dengan saus rendang dan ayam woku yang membuat hidangan semakin menyatu dengan lidah masyarakat Indonesia. Target pasar kami adalah semua kalangan masyarakat Indonesia. Modal investasi yang digunakan untuk membuat produk ini adalah sebesar 1.350.000 dan produk kami dijual dengan harga 35.000 untuk varian rendang dan 30.000 untuk varian ayam woku. Proyeksi keuntungan produk kami sebesar 10.920.000 dengan target penjualan sebesar 260 porsi ravioli ayam woku dan 260 porsi ravioli rendang . Kami menjalankan promosi melalui sosial media seperti instagram,facebook,dan whatsapp. Hasil penjualan kami sebanyak 50 porsi ravioli ayam woku dan 50 porsi ravioli rendang dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp1.711.140.

Kata kunci : ravioli, ayam woku, sapi rendang, produk.

ABSTRACT

Ravioli is a type of pasta consisting of a filling covered in a thin dough. Our ravioli product combined with beef rendang and woku chicken and blends with the Indonesian tongue. Our product has a target that is all ages of Indonesian society. The investment capital used is Rp. 1.350.000 and sold at a price of Rp. 350.000 for the rendang variant and Rp 30.000 for the chicken woku variant. Our projected product profit is Rp. 10.920.000 with a sales target of 260 portions of rendang ravioli and 260 portions of chicken woku, We run promotions through social media such as instagram, Facebook. And WhatsApp. Our sales results were 50 portions of woku chicken ravioli and 50 portions of rendang and made a profit of Rp. 1.711.140.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Produk	2
1.3 Keuntungan Kompetitif.....	3
1.4 Visi & Misi.....	3
1.5 Tujuan & manfaat	3
BAB II.....	4
ANALISA TARGET PASAR.....	4
2.1 Target Market.....	4
2.2 Kompetitor	4
2.3 Analisa Kompetitif.....	5
2.3.1 Restaurant italia dan indonesia.....	5
2.3.2 Produk Pasta Instan	5
2.3.3 Fusion Kitchen	5
2.4 SWOT ANALYSIS.....	5
BAB III.....	7
RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA.....	7
3.1 Sumber Daya Manusia (SDM).....	7
3.1.1 Tim Produksi.....	7
3.1.2 Tim Pemasaran.....	7
3.1.3 Tim Penjualan	8
3.2 Staff.....	8
BAB VI	9
RENCANA OPERASIONAL.....	9
4.1 Operasional	9
4.1.1 Jam Operasional	9
4.1.2 Marketing:	9
4.1.3 Produksi.....	9
4.1.4 SOP Penerimaan Pesanan	9
4.1.5 Lokasi Produksi.....	9
4.1.6 Kapasitas Produksi	10
4.1.7 Pengiriman	10
BAB V.....	11
RENCANA MARKETING	11
5.1 Harga	11
5.2 Produk	11
5.3 Lokasi Penjualan	11
5.4 Strategi Promosi	11
BAB VI	12
RENCANA FINANSIAL	12
6.1 Rincian Budget Away	12
6.1.1Peralatan yang dibutuhkan	12

6.1.2 Variable cost (VC)	13
6.1.3 Operational Cost.....	15
6.1.4 Anggaran Eksekutif Bisnis.....	15
BAB VII.....	17
LAPORAN PENJUALAN.....	17
7.1 Rincian Budget Awal	17
7.2 Pemasukan atau Pendapatan (Income).....	19
7.3 Keuntungan	19
7.4 Marketing	19
7.5 Ulasan Hasil penjualan.....	20
7.6 Pemecahan Masalah	20
BAB VIII.....	21
PENUTUP	21
8.1 Kesimpulan	21
8.2 Saran.....	21
LAMPIRAN	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Produk.....	2
------------------------------	---

DAFTAR TABEL

Tabel 6.1 Peralatan Investasi	12
Tabel 6.2 Variable Cost.....	13
Tabel 6.3 Operational Cost.....	15
Tabel 7.1 Rincian Budget.....	17
Tabel 7.2 Pendapatan dan Penjualan.....	19
Tabel 7.3 Marketing Plan.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Proses pembuatan.....	23
LAMPIRAN 2 Promosi.....	24
LAMPIRAN 3 Bukti.....	25
LAMPIRAN 4 Review.....	26

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia. Kebutuhan ini tidak dapat digantikan oleh apapun dan menjadi salah satu kebutuhan manusia untuk bertahan hidup. Makanan memiliki dua sumber utama yaitu makanan yang bersumber dari hewani seperti sapi, ayam dan non hewani seperti sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan masih banyak lagi. Proses pembuatan makanan pun beraneka ragam mulai dari cara yang sederhana seperti menumis dan merebus hingga menggunakan cara yang lebih sulit misalnya roasting dan baking karena memerlukan banyak peralatan.

Perkembangan di industri makanan sangatlah pesat, bisa dilihat dari berbagai jenis restoran yang banyak bermunculan (Glorie,2022). Perkembangan ini juga menandakan adanya makanan makanan yang unik. Perkembangan ini menjadi salah satu peluang untuk kita berkreasi untuk membentuk suatu menu makanan yang baru. Menu makanan yang akan dirancang ini adalah berbahan dasar pasta yang memiliki kandungan serat yang tinggi dengan dua macam varian yaitu *ravioli* ayam woku dan *ravioli* rendang.

untuk mencakup analisis tentang tren pasar yang menunjukkan minat meningkat terhadap makanan fusion, terutama di kalangan konsumen yang mencari variasi dan eksplorasi rasa baru. Selain itu, pertumbuhan minat global terhadap masakan Indonesia dan kepopuleran hidangan pasta Italia menambahkan potensi bagi produk ini untuk menarik perhatian pasar yang lebih luas. Dengan memahami tren pasar dan minat konsumen, kita dapat mengidentifikasi potensi yang signifikan untuk ravioli rendang dan ayam woku dalam memenuhi kebutuhan pasar yang berkembang.

Rasa yang memikat, kemudahan persiapan, sentuh budaya italia dan indonesia, dan tekstur yang memuaskan tersebut Ravioli Rendang dan ayam woku. masakan Ravioli di Italia mendapatkan skor popularitas rata-rata 84 persen. Sebanyak 99 persen orang Italia menyukai makanan Italia dan lebih dari 90 persen orang Spanyol, Prancis, Swedia, dan Inggris lebih menyukai masakan Italia

daripada masakan asing asal negara lain. Rendang menjadi makanan dari peringkat ke 11 di dunia, menaikkan 97% orang menyukai makanan rendang. Ayam woku menjadi merasa lezat dan puas untuk orang yang penduduk indonesia menyukai pedas dinaik 65% dan orang yang luar menaikkan 35%.

1.2 Produk

Karakteristik produk yang kami buat sebagai berikut:

- A. Rasa : Memiliki rasa khas tradisional makanan Indonesia yaitu ayam woku dan rendang dengan ciri khas daerah masing masing. Rasa yang diberikan juga merupakan rasa terbaik karena sudah melalui berbagai macam proses testing kepada masyarakat untuk mengetahui bagaimana respon pasar yang diberikan.
- B. Aroma : dari segi aroma, produk kami juga mengedepankan aroma yang membangun cita rasa untuk mengundang masyarakat untuk mencobanya dengan aroma khas ayam woku dengan kemanginya dan rendang dengan bumbunya.
- C. Tekstur: tekstur yang diberikan dari produk kami juga cukup lembut dan tingkat kematangan al dente sehingga golongan muda maupun tua sekalipun bisa menikmati makanan produk kami.
- D. Penampilan: Penampilan produk kami juga menggunakan garnish parsley yang sesuai sehingga produk kami lebih tertarik untuk dicoba oleh konsumen. Bentuk ravioli yang kami produksi juga berbentuk persegi dengan warna ravioli kuning



Gambar 1.1 Hasil Produk

1.3 Keuntungan Kompetitif

Unique Selling Point (USP) dari produk ini adalah kombinasi unik dari dua budaya kuliner yang berbeda, yaitu Italia dan Indonesia, yang terwakili dalam satu hidangan. Kesesuaian dengan Gaya Hidup Modern merupakan Dalam era di mana konsumen mencari kenyamanan dan efisiensi dalam makanan, produk ini menawarkan solusi yang sempurna dengan memadukan cita rasa tradisional dengan format makanan yang praktis dan mudah disajikan. Ini memenuhi kebutuhan konsumen yang ingin menikmati hidangan khas Indonesia dan Italia tanpa harus memasak dari nol.

1.4 Visi & Misi

Visi menjadi produk yang mudah diakses oleh semua lapisan masyarakat dengan berbagai kondisi apapun.

Misi “Ravioli Ayam Woku dan Rendang” adalah:

1. Menjual produk dengan harga yang terjangkau
2. Menemukan cita rasa yang populer di kalangan masyarakat

1.5 Tujuan & manfaat

Tujuan produk ravioli yaitu menemukan kecocokan mengenai ravioli yang berasal dari Italia dengan rasa lokal Indonesia yang populer. Meningkatkan Penjualan dengan menawarkan produk yang unik dan menarik. Menciptakan Peluang untuk Harga sesuai Makanan yang dianggap eksklusif. Memperluas Pangsa Pasar dengan menyediakan opsi makanan yang beragam. Membangun Citra dan Branding Menyajikan makanan unik seperti ravioli rendang dan ayam woku dapat membantu membangun citra bisnis dan kreatif.

BAB II

ANALISA TARGET PASAR

2.1 Target Market

Pecinta kuliner ditarget pasar utama adalah mereka yang menyukai eksplorasi kuliner dan mencari pengalaman baru dalam makanan. Mereka tertarik pada hidangan *fusion* yang unik dan inovatif. Konsumen yang mencari variasi produk karena mereka bosan dengan pilihan hidangan pasta yang konvensional dan mencari variasi dalam rasa dan isian. Mereka tertarik untuk mencoba sesuatu yang berbeda dan mengeksplorasi keanekaragaman kuliner. Pasar di Indonesia dengan popularitas masakan Indonesia dan Italia yang terus berkembang secara global, produk ini memiliki potensi untuk menarik konsumen dari berbagai latar belakang budaya di Indonesia. Ini termasuk wisatawan yang ingin mencicipi hidangan lokal saat bepergian dan komunitas diaspora yang ingin tetap terhubung dengan akar budaya mereka. Produk ini juga ditujukan untuk profesional yang sibuk dan mencari solusi makanan yang praktis dan lezat untuk waktu makan mereka. Ravioli rendang dan ayam woku dapat menjadi pilihan yang nyaman untuk makan pagi, siang atau makan malam yang cepat dan mudah disiapkan.

2.2 Kompetitor

“Urban Indonesia” namanya brand adalah produk kami yang mengedepankan makanan yang berasal dari budaya Indonesia dan Italia dan menggunakan bahan tradisional Indonesia. Brand ini dapat memperkuat bisnis dan pasar yang cepat menjual makanan dan dapat menarik makanan yang memiliki budaya Indonesia.

Kompetitor kami adalah restoran Italia yang mengedepankan pasta seperti Union dan masih banyak lagi. Hanya saja kompetisi ini tidak secara langsung karena harga yang ditawarkan berbeda dari segmen yang berbeda pula. Tetapi pasar yang dituju adalah pasar pecinta kuliner Italia.

2.3 Analisa Kompetitif

2.3.1 Restaurant italia dan indonesia

Kelebihan: Menyajikan ravioli dengan beragam pilihan isian dan saus, memiliki reputasi yang kuat dalam hidangan.

Kekurangan: Harga cenderung lebih tinggi, kurangnya variasi dalam menu, kurangnya inovasi dalam penggabungan budaya kuliner.

2.3.2 Produk Pasta Instan

Kelebihan: Harga terjangkau, ketersediaan di berbagai toko dan supermarket, kemudahan dalam persiapan.

Kekurangan: Rasa dan kualitas mungkin tidak sebanding dengan produk yang disajikan di restoran atau rumah makan.

2.3.3 Fusion Kitchen

Kelebihan: Menghadirkan menu makanan fusion yang beragam, mencakup masakan dari berbagai budaya.

Kekurangan: Tidak fokus pada penggabungan budaya Indonesia dan Italia secara khusus, kurangnya pilihan menu yang terfokus.

2.4 SWOT ANALYSIS

Strength :

- A. Makanan ini digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, dari anak-anak hingga orang dewasa.
- B. Bahan makanan yang mudah cari.
- C. Proses pembuatan yang mudah dari simple.
- D. Harga yang lebih terjangkau.

Weakness :

- A. Karena kombinasi dari dua budaya kuliner yang mungkin tidak dikenal oleh Semua konsumen
- B. Industri makanan fusion memiliki persaingan yang kuat.

Opportunity :

- A. Minat terhadap pertumbuhan pasar makanan fusion terus meningkat, memberi peluang bagi ini untuk menjangkau pasar yang luas.

- B. Popularitas masakan indonesia dan Italia yang meningkat secara Ekspansi Global, memiliki potensi untuk memperluas cakupan pasar berbagai negara di produk ini.
- C. Bermitra dengan restoran makanan yang menyajikan makanan fusion dapat meningkatkan visibilitas produk dan mencapai konsumen potensial.

Threat :

- A. Adanya kemungkinan munculnya pesaing-pesaing potensial
- B. Kemungkinan munculnya makanan yang lebih eksis atau enak.

BAB III

RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA

3.1 Sumber Daya Manusia (SDM)

Dalam manajemen sumber daya manusia, penugasan tugas kepada setiap anggota tim sangat penting untuk memastikan efisiensi operasional dan pencapaian tujuan bisnis. Berikut adalah penugasan tugas untuk masing-masing anggota tim : produksi, pemasaran, dan Penjualan,

3.1.1 Tim Produksi

- A. Kepala Produksi: Bertanggung jawab atas pengelolaan seluruh proses produksi, termasuk perencanaan, pengadaan bahan baku, manufaktur, dan pengawasan kualitas, Dan Memastikan bahwa produksi berjalan sesuai dengan jadwal dan standar kualitas yang ditetapkan.
- B. Asisten Produksi: Mendukung Kepala Produksi dalam pelaksanaan tugas sehari-hari, Dan Mengelola inventaris bahan baku dan memastikan ketersediaan material produksi yang diperlukan.

3.1.2 Tim Pemasaran

- A. Manajer Pemasaran: Bertanggung jawab atas perencanaan dan pelaksanaan strategi pemasaran untuk meningkatkan kesadaran merek dan penjualan produk, Dan Mengelola kampanye pemasaran, promosi, dan aktivitas branding.
- B. Spesialis Media Sosial: Membuat konten kreatif untuk platform media sosial dan mengelola interaksi dengan pengikut. Melacak dan menganalisis kinerja kampanye media sosial dan membuat rekomendasi perbaikan.

3.1.3 Tim Penjualan

- B. Manajer Penjualan: Mengembangkan dan melaksanakan strategi penjualan untuk mencapai target penjualan yang ditetapkan, Dan Memimpin tim penjualan dalam membangun hubungan dengan pelanggan potensial dan menegosiasikan kontrak.
- C. Eksekutif Penjualan: Bertanggung jawab atas penjualan langsung kepada pelanggan, Dan Memastikan pencapaian target penjualan individu dan tim.

3.2 Staff

Staff dalam departemen produksi untuk mengatasi peningkatan volume produksi. Diperlukan seorang Operator Produksi Tambahan yang akan bertanggung jawab atas operasi mesin produksi tambahan dan memastikan bahwa tingkat produksi memenuhi permintaan pasar.

- B. Pelatihan dan Pengembangan: Mengelola program pelatihan dan pengembangan karyawan untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi.
- C. Manajemen Administrasi: Menangani tugas-tugas administratif seperti pengelolaan gaji, administrasi karyawan, dan pengadaan.

BAB VI

RENCANA OPERASIONAL

4.1 Operasional

4.1.1 Jam Operasional

1. Kami beroperasi setiap hari kecuali hari Jumat.
2. Selasa - Kamis: 10:00 pagi - 10:00 malam.
3. Sabtu - Minggu: 11:00 pagi - 11:00 malam.

4.1.2 Marketing:

1. Marketing dilakukan melalui platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan Twitter.
2. Posting rutin dilakukan setiap hari pukul 9:00 pagi dan 3:00 sore untuk mencapai audiens yang berbeda.
3. Kampanye iklan berbayar dilakukan di akhir pekan untuk meningkatkan visibilitas.

4.1.3 Produksi

1. Waktu produksi rata-rata untuk satu batch ravioli rendang dan ayam woku adalah 4 jam.
2. Produksi dilakukan dari hari Selasa hingga minggu kecuali jumat, dengan waktu operasional dari pukul 8:15 pagi hingga 6:00 sore.

4.1.4 SOP Penerimaan Pesanan

1. Pesanan diterima melalui platform pemesanan online yang tersedia di situs web kami.
2. Pelanggan memilih produk dan jumlahnya, dan kemudian memberikan detail pengiriman.
3. Pesanan dikonfirmasi melalui email, dan pelanggan menerima perkiraan waktu pengiriman.
4. Pembayaran dilakukan secara online melalui platform pembayaran yang aman.

4.1.5 Lokasi Produksi

1. Lokasi produksi kami berada di kawasan industri di pinggiran kota, dengan akses mudah ke jalan raya dan fasilitas logistik.

4.1.6 Kapasitas Produksi

1. Kapasitas produksi kami adalah 2 batch ravioli rendang dan ayam woku per hari.
2. Setiap batch memiliki 50 porsi, sehingga total kapasitas produksi per hari adalah 100 porsi.

4.1.7 Pengiriman

1. Pengiriman dilakukan melalui layanan kurir terkemuka yang bekerja sama dengan kami.
2. Pengiriman lokal di kota kami membutuhkan waktu 1-2 jam, sedangkan pengiriman luar kota memakan waktu 1-2 Hari.

BAB V

RENCANA MARKETING

5.1 Harga

1. Harga jual per porsi ravioli rendang Rp 35.000 dan ayam woku Rp 30.000.
2. Margin keuntungan kami adalah 32 %.
3. Kami memilih harga ini berdasarkan analisis pasar dan biaya produksi, yang memungkinkan kami untuk mencapai margin keuntungan yang sehat sambil tetap bersaing di pasar makanan fusion yang semakin kompetitif.

5.2 Produk

Ravioli rendang dan ayam woku adalah hidangan fusion yang unik, menggabungkan cita rasa tradisional Indonesia dengan konsep pasta Italia. Ravioli dibuat dengan tepung berkualitas tinggi dan di isi dengan daging rendang yang rasa lezat dan ayam woku yang pedas dan aromatik. Setiap gigitan menawarkan perpaduan yang kaya dan memuaskan dari dua budaya kuliner yang berbeda.

5.3 Lokasi Penjualan

Produk kami tersedia untuk pembelian online melalui situs instagram resmi kami. Kami juga menjalin kemitraan dengan beberapa restoran dan toko makanan lokal untuk menawarkan produk kami kepada konsumen yang lebih luas. Selain itu, kami berencana untuk berpartisipasi dalam pasar makanan lokal dan festival kuliner untuk meningkatkan eksposur merek kami.

5.4 Strategi Promosi

1. Kami akan meluncurkan kampanye promosi online yang agresif melalui platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan Twitter. Ini akan mencakup konten visual menarik, kontes, dan diskon khusus untuk menarik perhatian pengikut kami.
2. Kolaborasi dengan influencer kuliner dan food blogger untuk mereview produk kami dan membagikan pengalaman dengan audiens mereka.
3. Membuat konten kreatif seperti video tutorial masak atau resep rahasia untuk menarik minat konsumen dan membangun kesadaran merek.
4. Penawaran promosi khusus seperti diskon untuk pelanggan pertama kali atau paket promosi dengan pembelian tertentu untuk mendorong konversi.

BAB VI

RENCANA FINANSIAL

6.1 Rincian Budget Away

6.1.1 Peralatan yang dibutuhkan

Tabel 6.1 Peralatan Investasi

No	Komponen	Jumlah Barang	Harga Satuan	Total Harga	Umur ekonomis	Penyusutan per tahun	Penyusutan per bulan
1	Kompor gas	1	200.000	200.000	3	66.666	5.555
2	Panci	1	50.000	50.000	2	25.000	2.083
3	Tabung Gas	2	150.000	300.000	0	0	0
4	Pisau	2	50.000	100.000	2	50.000	4.166
5	Talenan	1	50.000	50.000	2	25.000	2.083
6	Ravioli cutter	2	25.000	50.000	5	10.000	833
7	Blender	1	150.000	150.000	3	50.000	4.166
8	Sendok	5	20.000	100.000	5	20.000	1.666
9	Penjepit	2	25.000	50.000	5	10.000	833
10	Saringan	2	30.000	60.000	3	20.000	1.666
11	Timbangan	1	150.000	150.000	2	75.000	6.250
12	Bowl	3	30.000	90.000	5	18.000	1.500
Total (Rp)				1.350.000		369.666	30.805

6.1.2 Variable cost (VC)

Tabel 6.2 Variable Cost

No	Komponen	Jumlah per produksi	Harga Satuan	Total Harga	Harga per bulan 100 Produksi 1 produksi 5 porsi
1	Bahan baku ravioli				
	a. Tepung terigu Segitiga	250 g	12.000	3.000	300.000
	b. Telur	120 g	30.000	3.600	360.000
	c. Garam	2 g	9.000	18	1.800
	d. Bayam	1 ikat	1.000	1.000	100.000
	e. lada	2 g	10.000	20	2.000
	Total Cost			7.638/5 =1.530	763.800
2	Bahan baku ayam woku				
	a. ayam dada	250 g	45.000	11.250	1.125.000
	b. cabai rawit	25 g	40.000	1.000	100.000
	c. bawang merah	30 g	27.000	810	81.000
	d. bawang putih	30 g	25.000	750	75.000
	e. jahe (Waste 5g)/ produksi	15g	40.000	600	60.000
	f. kunyit (Waste 5g)/produksi	15 g	20.000	300	30.000
	g. serai	50 g	1.000	50	5.000
	h. gula	25 g	16.000	400	40.000
	Total Cost			15.160/5 =3.032	1.516.000

3	Bahan baku rendang				
	a. daging sapi	500 g	70.000	35.000	3.500.000
	b. serai	25 g	1.000	25	2.500
	c. daun jeruk	4 g	5.000	20	2.000
	d. daun salam	4 g	5.000	20	2.000
	e. lengkuas	2 g	20.000	40	4.000
	f. kayu manis	10 g	10.000	100	10.000
	g. gula merah	15 g	15.000	225	22.500
	h. kaldu sapi	5 g	10.000	50	5.000
	i. jinten bubuk	5 g	10.000	50	5.000
	j. merica	5 g	12.000	60	6.000
	k. jeruk nipis	1 buah	20.000	1.000	100.000
	l. santan	250 g	30.000	7.500	750.000
	m. bawang putih	24 g	25.000	600	60.000
	n. bawang merah	36 g	27.000	1.000	100.000
	o. kemiri	20 g	40.000	800	80.000
	p. ketumbar	2 g	20.000	400	40.000
	q. cabai merah	50 g	45.000	2.250	225.000
	r. kunyit				
	waste 10 gr/produksi	15 g	20.000	300	30.000
s. jahe					
waste 10 gr/produksi	15 g	40.000	600	60.000	
		Total (Rp)	50.000/5= 10.000	5.000.000	
	Total variable cost Rendang	10.000+1.530	11.530	5.763.800 / bulan	
	Total Variable Cost ayam woku	3.032 +1.530	4.562	2.281.000/bulan	

6.1.3 Operational Cost

Tabel 6.3 Operational Cost

No	Komponen	Biaya per bulan (Rp)
1	Listrik air	200.000
2	Gas 3 kg	60.000
3	Media sosial	200.000
	Total	460.000

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya :

- Investment* : Rp 1.350.000
- Variable Cost (Production)* : Rp 11.530 untuk rendang dan Rp 4.562 untuk woku = Rp 16.092
- Operational Cost*: Rp 460.000/ bulan
- Depreciation Cost*:Rp 30.805/ bulan

Berdasarkan rincian tersebut maka total capital budget yang dibutuhkan adalah sebagai berikut :

Capital budget = investment + Variable Cost + Operational Cost

Capital budget = Rp 1.350.000 + Rp16.092 + Rp 460.000 = Rp 1.826.092

6.1.4 Anggaran Eksekutif Bisnis

a) Fixed Cost

depreciation cost + operational cost

Rp 30.805 per bulan +Rp 460.000 per bulan = Rp 490.805 per bulan

b) Cost Per Unit

HPP Ayam Woku= (Fixed Cost + Variable Cost)/total unit

$(490.805 + 5.763.800) / 500 = \text{Rp } 12.500 / \text{ porsi}$

HPP Rendang = $(490.805 + 2.279.800) / 500 = \text{Rp } 5.500 / \text{ porsi}$

c) Price Per unit

dijual Rp 30.000 per porsi untuk ayam woku

dijual Rp 35.000 per porsi untuk rendang

d) Sold Quantity

proyeksi penjualan 500 porsi ayam woku dan 500 porsi rendang

e) Sales Volume

Sold unit total x price per unit

$$500 \times \text{Rp } 35.000 = \text{Rp } 17.500.000$$

$$501 \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 15.000.000$$

f) Cost Of Sales

Cost per unit x unit total sold

$$\text{Rp } 12.500 \times 500 = \text{Rp } 6.250.000$$

$$\text{Rp } 5.500 \times 500 = \text{Rp } 2.750.000$$

$$\text{Total} = \text{Rp } 9.000.000$$

g) Gross Margin

Sales volume – cost of sales

$$17.500.000 - 6.250.000 = \text{Rp } 11.250.000$$

$$15.000.000 - 2.750.000 = \text{Rp } 12.250.000$$

$$\text{Total Rp } 23.500.000$$

h) Net profit

Gross margin- expenses

$$23.500.000 - 0 = 23.500.000$$

i) BEP

Capital Budget : price per unit

$$\text{BEP} = 1.826.092 : 32.500$$

Bep Ketika menjual total 56 produk yang terdiri dari 28 porsi ayam woku dan 28 porsi sapi rendang.

BAB VII

LAPORAN PENJUALAN

7.1 Rincian Budget Awal

berikut rincian pengeluaran dan pemasukan bisnis “Ravioli rendang dan ayam woku” periode produksi pertama (Mei 2024)

Tabel 7.1 Rincian Budget

No	Keterangan	Nama Barang	Jumlah (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1	Investment	1. Kompor Gas	1 unit	200.000	200.000
		2. Tabung Gas	2 unit	150.000	300.000
		3. Panci	1 unit	50.000	50.000
		4. Pisau	2 unit	50.000	100.000
		5. Talenan	1 unit	50.000	50.000
		6. Ravioli cutter	2 unit	25.000	50.000
		7. Blender	1 unit	150.000	150.000
		8. Sendok	5 unit	20.000	100.000
		9. Penjepit	2 unit	25.000	50.000
		10. Saringan	2 unit	30.000	60.000
		11. Timbangan	1 unit	150.000	150.000
		12. Bowl	3 unit	30.000	90.000
				Rp. 1.350.000	
				Ket:	
				Depresiasi Per Bulan :	6.100
		Nama	Jumlah	Harga per produksi	3 hari produksi
2.	Operational	1. Listrik	1	6.000	18.000
		2. Gas 3 Kg	1	5.000	15.000
		3. Media sosial	1	50.000	50.000

		Nama Barang	Jumlah	Harga per 1 produksi	Harga 20 produksi
3.	Production	1. Tepung terigu	250 g	3.000	60.000
		2. Telur	150 g	3.600	72.000
		3. Garam	2 g	18	360
		4. Bayam	1 ikat	1.000	20.000
		5. lada	2 g	20	400
		6. ayam dada	250 g	11.250	225.000
		7. cabai rawit	25 g	1.000	20.000
		8. bawang merah	54 g	1410	28.200
		9. bawang putih	66 g	1.400	28.000
		10. jahe	30 g	1.200	24.000
		11. kunyit	30 g	600	12.000
		12. serai	75 g	75	1.500
		13. gula	25 g	400	8.000
		14. daging sapi	500 g	35.000	700.000
		15. daun jeruk	4 g	20	400
		16. daun salam	4 g	20	400
		17. lengkuas	2 g	40	800
		18. kayu manis	10 g	100	2.000
		19. gula merah	15 g	225	4.500
		20. kaldu sapi	5 g	50	1.000
		21. jinten bubuk	5 g	50	1.000
		22. merica	5 g	60	1.200
		23. jeruk nipis	1 buah	1.000	20.000
		24. santan	250 g	7.500	150.000
		25. kemiri	20 g	800	16.000
		26. ketumbar	2 g	400	8.000
		27. cabai merah	50 g	2.250	45.000
					2.888.860

Jika investment dikurangi maka expenses = 1.538.860

Jadi total biaya pengeluaran (expenses) periode produksi pertama (Mei 2024)

adalah, **investment depreciation cost per produksi + operational cost per**

produksi + production cost per produksi = Rp. 1.538.860

7.2 Pemasukan atau Pendapatan (Income)

Tabel 7.2 Pendapatan dan Penjualan

No	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total
1	1 Mei	50	Rp. 1.625.000
2	3 Mei	50	Rp. 1.625.000
Total (Rp.)			Rp. 3.250.000

Jadi, total biaya pemasukan (income) Periode April 2022 adalah Rp. 3.250.000

7.3 Keuntungan

Profit Penjualan *profit* hasil penjualan periode Mei 2024 adalah profit = income - expenses 2 kali produksi pada periode Mei 2024, jadi total produk adalah 100 unit.

Expenses produksi = Rp.1.538.860

Total income = Rp. 3.250.000

Net Profit : 1.711.140

Capaian Target Penjualan adalah 100 Unit, profit per produksi sudah tercapai

7.4 Marketing

Tabel 7.3 Marketing Plan

Rencana Pemasaran	Sudah Berjalan / Belum	Keterangan
Post Instagram	Sudah berjalan	Berhasil
Word of mouth	Sudah berjalan	Berhasil
Iklan Facebook	Belum berjalan	Belum berjalan
Iklan instagram	Sudah berjalan	Berhasil

7.5 Ulasan Hasil penjualan

Berdasarkan hasil penjualan produk yang telah dilakukan didapatkan berbagai macam masukan untuk membangun produk kami diantaranya :

1. Dari segi rasa sudah oke tetapi perlu adanya inovasi rasa dan rasa harus lebih enak lagi.
2. Dari segi penampilan kita mendapatkan saran untuk membuat packaging yang lebih menarik sehingga konsumen tidak merasa biasa saja dengan produknya
3. Dari segi harga sudah cukup terjangkau dan beberapa ada yang ingin melakukan repeat order.

7.6 Pemecahan Masalah

Menurut kami penjualan yang telah dilakukan memiliki beberapa kesulitan seperti proses pembuatannya yang cukup lama dalam membuat rendang dan ayam woku. Disamping itu pembuatan pasta dough nya juga kita mengalami kendala yaitu gagal karena terlalu tebal dan keras. Lalu kita mengupayakan dan membuat pasta dough lagi sehingga hasilnya menjad lebih kenyal dan maksimal. Untuk segi keuntungan kami memperoleh Rp.1.711.140. keuntungan seharusnya yaitu 2.100.000 dan kita kekurangan profit sebesar 388.860 dikarenakan kita mengalami kegagalan pembuata dough sebanyak setara dengan 5 produksi. Maka daeri itu kita kedepannya perlu lebih hati hati dalam mengelola produk kami sehingga tidak menimbulkan banyak kerugian Untuk segi penjualan kita kesulitan awalnya untuk mendapatkan konsumen , tetapi karena adanya media sosial seperti Instagram dan whatsapp produk kami dapat di tawarkan disana sehingga lebih mudah dalam mendapatkan konsumen. Hasil produk kami juga cukup baik dan mendapatkan respon positif dari pasar. Tetapi kita perlu berinovasi kedepannya sehingga dapat menghasilkan produk lainnya dengan kualitas yang lebih baik lagi.

BAB VIII

PENUTUP

8.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil produk ravioli ayam woku dan sapi rendang dari business plan yang dikerjakan maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Produk kami mendapatkan respon positif dari pasar yang ditarget
- b. Produk kami memiliki modal investasi sebesar 1.350.000 dan proyeksi keuntungan sebesar 10.920.000.
- c. BEP kami terjadi jika terjual 28 porsi ayam woku dan 28 porsi sapi rendang.
- d. Hasil penjualan kami yaitu 50 ayam woku dan 50 rendang dengan keuntungan sebesar 1.711.140.

Berikut kesimpulan dari business plan yang telah dibuat. Semoga business plan kami dapat menjadi acuan untuk produk produk yang serupa dan dapat bermanfaat bagi semuanya

8.2 Saran

Berdasarkan produk yang kami buat maka kami menerima berbagai macam saran dan kritik. Maka dari itu, kami akan memperbaiki produk kami sehingga varian rasa kami menjadi lebih banyak dan memungkinkan untuk membuat rencana pemasaran yang lebih baik dari sebelumnya sehingga dapat mendorong penjualan.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pembuatan



Lampiran 2 promosi

The image displays a promotional graphic for Ravioli on the left and an Instagram post from the account 'urban_indonesia2024' on the right.

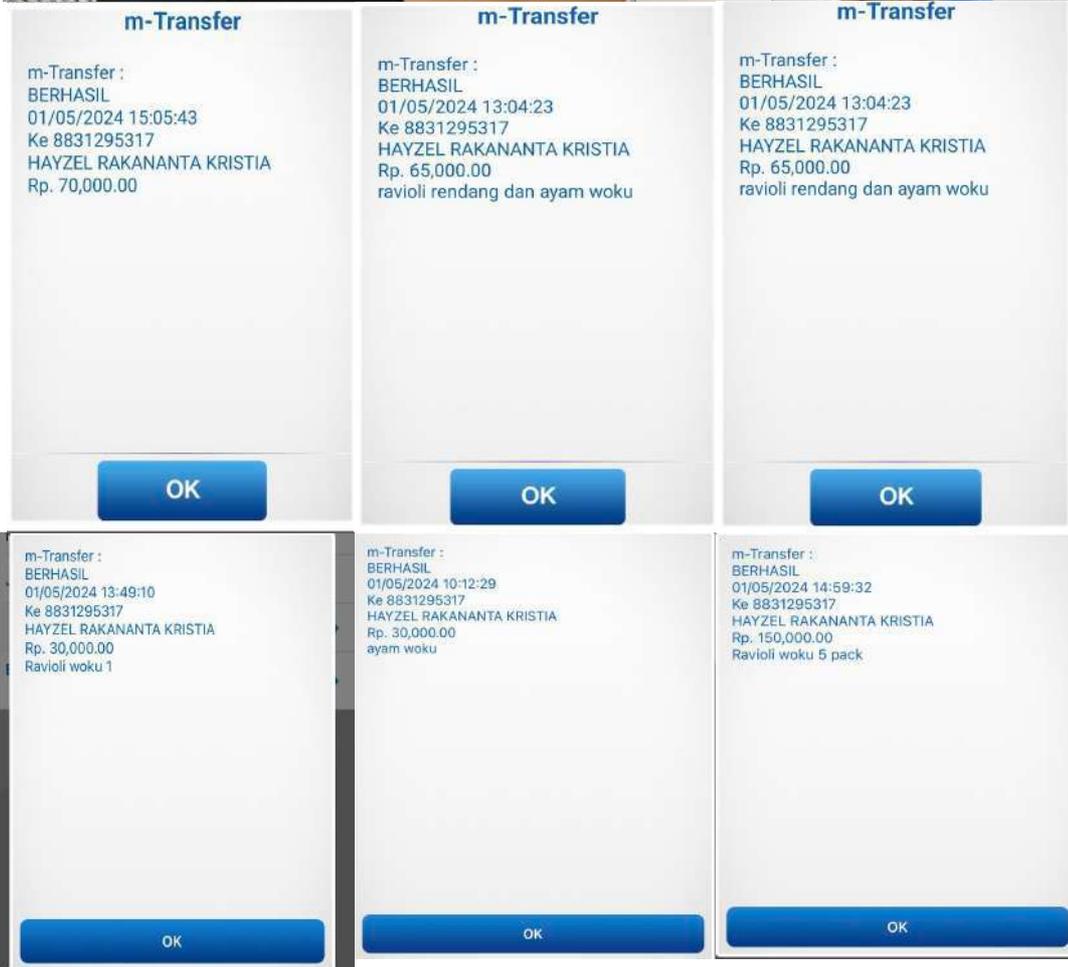
Left Panel (Promotional Graphic):

- Top left: Italian and Indonesian flags.
- Top center: **Coming soon!** with a Halal logo and the word **HALAL**.
- Center: A circular image of ravioli on a black plate with green basil leaves. A sticker on the left says **ONLY 30K AND 35K**. A sticker on the right says **Cool!**.
- Bottom left: A flower icon.
- Bottom center: **RAVIOLI** in large letters, with **ISI RENDANG DAN AYAM WOKU** below it. Underneath, it says **MAKANAN NEGARA DARI INDONESIA DAN ITALIA RASA ENAK DAN NIKMAT**.
- Bottom right: A fork and spoon icon.
- Bottom: **#GREATFOODAGAIN**

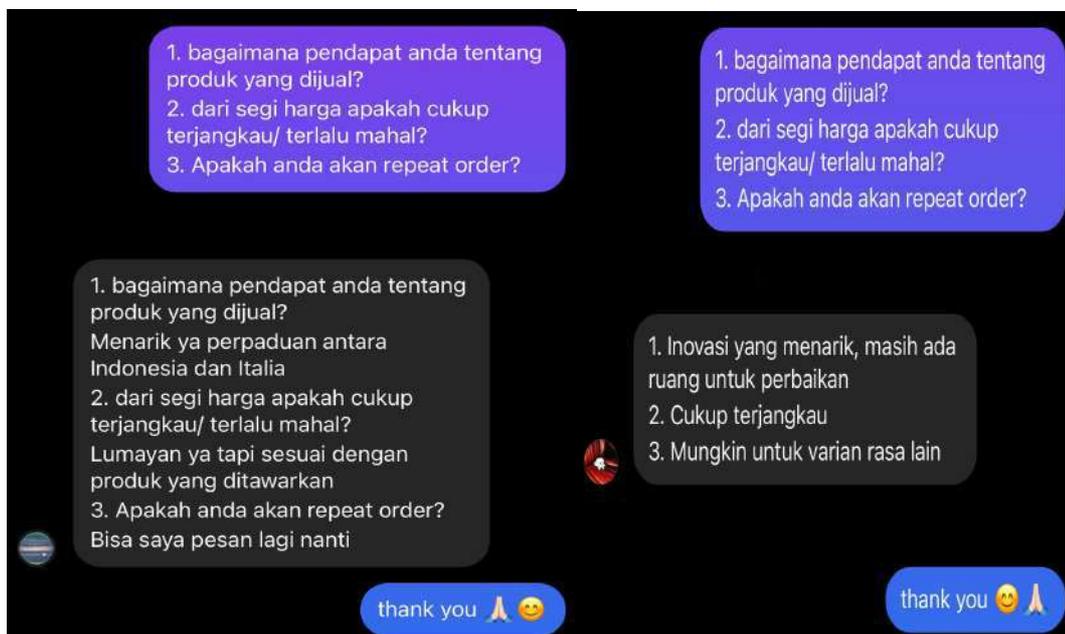
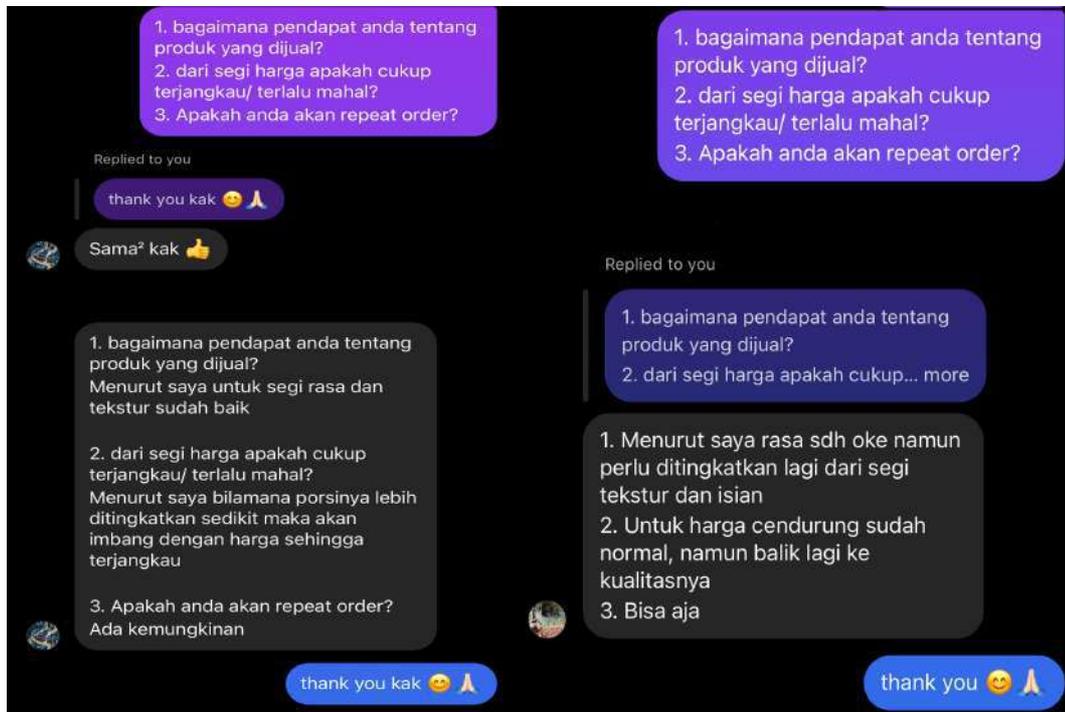
Right Panel (Instagram Post):

- Account: **urban_indonesia2024** (3 posts, 10 followers, 2 following).
- Profile picture: **Urban** with a **NEW** badge.
- Text: **urban indonesia CLOSED PO !! THANK YOU ALL !!** with two smiley face emojis.
- Buttons: **Following**, **Message**, and a **+2** button.
- Grid of images: Three promotional images are visible in the grid, including one with **CLOSED PO ! THANK YOU !** and another with ***BUY* !NOW!**.

Lampiran 3 bukti



Lampiran 4 Review



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hayzel Rakananta Kristianto, Michael Christofer

TadiusNIM : 22110087, 22110082

Program Studi : Seni kuliner

Judul : Traditional Ravioli Ayam woku dan Rendang

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan Menu Creative dan BusinessPlan and Entrepreneur yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah Menu Creative dan Business Plan and Entrepreneur pada Program Studi DiplomaTiga 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 yangberlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 19 Juni 2024
Yang mengatakan



Hayzel Rakananta Kristianto
NIM 22110087



Michael Christofer Tadius
NIM 22110082