

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

**ANGSLE DAN RONDE CAKE
UNTUK PEMANFAATAN JAHE**



Disusun oleh:

Jessica Angelin santoso (22110075)

Renaldi (22110090)

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

2024

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

Nama : Jessica Angelin Santoso, Renaldi
NIM : 22110075, 22110090
Judul : Angsle dan Ronde Cake untuk Pemantauan Jahe

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

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



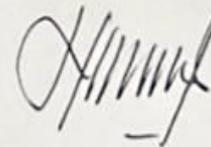
Ivy Dian P. Prabowo., S.TP.,M.P.
NIDN 0703049302

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji



Titin Lestariningsih, S.E, M.M
NIDN 0711077705

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jessica Angelin Santoso, Renaldi

NIM : 22110075, 22110090

Program Studi : *Menu Creative dan Business Plan and Entrepreneur*

Judul : *Angsle dan Ronde Cake untuk Pemanfaatan Jahe*

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan *Menu Creative dan Business Plan and Entrepreneur* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *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 pelaksanaan magang.

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

Surabaya, 13 Juni 2024

Yang Menyatakan,



Jessica Angelin Santoso
NIM 22110075



Renaldi
NIM 22110090

LAPORAN CREATIVE MENU

ANGSLE DAN RONDE CAKE



Disusun oleh:

Jessica Angelin Santoso (22110075)

Renaldi (22110090)

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER

AKADEMI SAGES SURABAYA

2024

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa, karena atas karunia-Nya kami dapat menyelesaikan laporan ini tepat pada waktunya. Adapun tema dari laporan ini adalah “Ronde dan Angsle Cake”

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen mata kuliah Menu Creative yang telah memberikan tugas kepada kami. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang turut membantu dalam pembuatan laporan ini.

Mungkin dalam laporan ini terdapat kesalahan yang belum kami ketahui. Maka dari itu kami mohon saran dan kritik dari teman-teman maupun dosen, demi tercapainya makalah yang sempurna.

Surabaya, 25 November 2023

(Penulis)

ABSTRAK

Angsle merupakan minuman wedang berkhasiat. Wedang telah dikenal oleh Masyarakat secara luas sebagai minuman tradisional yang menyehatkan. Angsle terbuat dari campuran rempah-rempah dan juga campuran isi beraneka ragam seperti Mutiara, ketan putih, kacang hijau, dan roti. Ronde sendiri hampir sama seperti angsle, namun yang membedakan kedua wedang ini yaitu terdapat adonan tepung ketan yang berisi kacang tumbuk manis yang dikuahi dengan wedang jahe, sedangkan angsle menggunakan santan dalam kuah angsle. Jahe adalah salah satu rempah yang terdapat di Indonesia yang memiliki hasil panen sebesar 247.346.76ton jahe. Hasil panen yang berlebihan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai inovasi sebuah cake yaitu ronde dan angsle cake. *Chiffon* cake merupakan metode pembuatan cake dengan menggunakan perantara air panas. *Chiffon* cake sendiri menggunakan tepung, telur, butter, dan gula yang di kocok dengan kecepatan tinggi yang menggunakan perantara air panas. Jadi dapat disimpulkan bahwa penggunaan jahe didalam *Chiffon* cake dapat mengurangi kelimpahan hasil panen jahe yang terdapat indoensia.

Kata kunci: *Chiffon*, Ronde dan Angsle

ABSTRACT

Angsle is a nutritious wedang drink. Wedang has been widely recognized by the public as a healthy traditional drink. Angsle is made from a mixture of spices and also a mixture of various fillings such as pearls, white sticky rice, green beans, and bread. Ronde itself is almost the same as angsle, but what distinguishes these two wedang is that there is a sticky rice flour filling of sweet mashed peanuts which is filled with ginger wedang, while angsle uses coconut milk in the angsle sauce. Ginger is one of the spices found in Indonesia, which has a harvest of 247,346,76 tonnes of ginger. The excessive harvest can be utilized as a cake innovation, namely ronde and angsle cake. Chiffon cake is a method of making cake by using hot water. Chiffon cake itself uses flour, eggs, butter, and sugar beaten at high speed using hot water. So it can be concluded that the use of ginger in Chiffon cake can reduce the abundance of ginger harvest in Indonesia.

Key words: Chiffon, Ronde and Angsle

DAFTAR ISI

LAPORAN CREATIVE MENU	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Produk	1
1.2 Keuntungan untuk Konsumen	2
1.3 Keuntungan bagi Produsen	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Angsle	3
2.2 Ronde	3
2.3 Chiffon Cake	4
2.4 Modernisasi <i>Cake</i>	4
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	6
3.1 Bahan-bahan	6
3.2 Peralatan	6
3.3 Tahap Pembuatan	7
3.3.1 Tahap Pembuatan Ronde	7
3.3.2 Tahap Pembuatan Angsle	8
3.3.3 Tahap Pembuatan <i>Ginger Caramel</i>	9
3.3.4 Tahap Pembuatan <i>Ginger Chiffon Cake</i>	10
3.3.5 Tahap Pembuatan <i>Whipped Cream</i>	11
3.4 Karakteristik Produk	11
3.5 Kemasan produk	12
BAB VI PENUTUP	14
4.1 Kesimpulan	14
4.2 Saran	14

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan Pembuatan Angsle dan Ronde <i>Cake</i>	8
Tabel 3.2 Alat Pembuatan Angsle dan Ronde <i>Cake</i>	9

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 adonan ronde.....	7
Gambar 3.2 tepung dan air.....	7
Gambar 3.3 adonan ronde yang diwarnai.....	7
Gambar 3.4 adonan isian kacang.....	8
Gambar 3.5 bulatan isian ronde.....	8
Gambar 3.6 ronde yang sudah diisi.....	8
Gambar 3.7 ronde yang direbus.....	8
Gambar 3.8 rebus Mutiara.....	9
Gambar 3.9 panggang roti.....	9
Gambar 3.10 potong roti.....	9
Gambar 3.11 lelehkan gula.....	9
Gambar 3.12 tambahkan cream dan butter.....	10
Gambar 3.13 putih dan kuning telur.....	10
Gambar 3.14 ayak tepung.....	11
Gambar 3.15 masukkan jahe.....	11
Gambar 3.16 masukkan adonan ke oven.....	11
Gambar 3.17 Kemasan produk.....	12

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Produk

Indonesia merupakan salah satu negara dengan jumlah produksi jahe terbanyak. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2022 Indonesia memproduksi sebanyak 247.346.76ton jahe. Jahe memiliki tiga macam jenis yaitu jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah. Jahe gajah dan jahe emprit memiliki warna yang hampir sama, yang membedakan antara kedua jahe ini yaitu rasa dan aroma jahe yang lebih kuat pada jahe emprit. Jahe memiliki banyak manfaat yang dapat membantu kesehatan tubuh manusia.

Ronde merupakan makanan tradisional china yang biasanya dimakan ketika hangat atau panas. Wedang ronde sendiri memiliki ciri khas yaitu kuah jahe yang pedas yang dapat menghangatkan tubuh. Ronde ini biasanya di makan Ketika sore ataupun malam, dan biasanya kebanyakan orang memakannya Ketika musim hujan. Makanan ini umumnya memiliki warna hijau merah dan putih, namun warna hijau dan merah tersebut berasal dari pewarna makanan untuk mempercantik tampilan ronde. Ronde memiliki isian kacang yang biasanya dicampurkan dengan gula pasir dan margarin.

Pedagang ronde biasanya menjual angfle, sehingga saat membeli ronde terdapat juga angfle karena kedua hidangan ini menggunakan wedang jahe. Angfle merupakan wedang yang berasal dari Malang, Jawa Timur. Angfle ini tidak jauh beda dari ronde, angfle sendiri memiliki ciri khas yaitu kuah jahe yang dipadukan dengan santan dan memiliki isian mutiara, kacang hijau, roti, ketan putih. Angfle sendiri memiliki rasa gurih dari santan dan rasa yang menghangatkan dari jahe. Saat ini angfle tersebar di daerah malang dan sekitar Jawa Timur, belum tersebar di seluruh Indonesia. Angfle sendiri belum diketahui Sejarahnya berasal dari mana, namun banyak pendapat mengatakan bahwa angfle berasal dari inovasi wedang ronde.

Cake adalah produk makanan semi basah yang dibuat dengan pemanggang adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, susu, telur, lemak, dan bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. Oleh karena itu kita memilih *cake* untuk diinovasikan. Dari adanya produksi jahe yang berlebihan di Indonesia, penulis ingin menginovasikan *cake* menjadi sebuah produk yang inovatif. Oleh sebab itu diharapkan produk ini dapat menyeimbangkan produksi jahe yang berlebihan dan juga dapat menciptakan rasa unik pada *cake* dessert di Indonesia.

1.2 Keuntungan untuk Konsumen

Benefit bagi konsumen adalah mendapatkan produk yang inovatif dengan cara menghadirkan produk dengan rasa angse dan ronde kedalam bentuk sebuah *cake*. Selain itu konsumen dapat menikmati ronde dan angse secara praktis dan dapat di kemas secara praktis dan dibawa ke mana-mana dengan mudah.

1.3 Keuntungan bagi Produsen

Disisi lain produsen dapat mendapatkan keuntungan dari menjual *cake* dengan inovatif dan variatif. Melalui produk ini produsen dapat menjangkau market konsumen pecinta angse dan ronde, selain itu dapat mengenalkan dan melestarikan deesrt indonesia dengan bentuk *cake*.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Angsle

Istilah wedang dalam Bahasa Jawa yaitu minuman hangat. Menurut Yunita pada buku yang berjudul “Wedang: Minuman Segar Berkhasiat”, kata wedang telah dikenal oleh Masyarakat secara luas yaitu sebagai istilah pada minuman tradisional yang menyehatkan badan. Angsle sendiri terbuat dari campuran rempah-rempah dan juga campuran isi yang beraneka macam. (Yunita, 2022)

Wedang Angsle hingga saat ini belum diketahui dengan jelas terinspirasi dari mana, namun banyak orang beranggapan bahwa wedang angsle ini merupakan modifikasi dari wedang ronde. Wedang ronde sendiri hampir sama seperti angsle, yang membedakan kedua makanan ini yaitu dengan kuah yang sedikit gurih karena santan yang terdapat pada angsle, sehingga mempunyai ciri khas yang lain dari wedang ronde. (Redaksi, 2022)

Meskipun tidak sepopuler wedang ronde, wedang angsle tetap memiliki peminatnya. Dulunya wedang angsle hanya ditemui di penjual gerobakan saja, namun kini sudah berkembang, yaitu wedang angsle mulai tersebar di beberapa kota, tidak hanya di malang dan sekitarnya namun di Yogyakarta dan Jakarta pun angsle mulai di kenal sebagai hidangan makanan atau minuman tradisional di Indonesia. (Redaksi 2022)

2.2 Ronde

Wedang ronde tidak asing di kalangan masyarakat Indonesia terutama di pulau Jawa. Wedang ronde merupakan makanan sekaligus minuman yang hangat terdiri dari adonan tepung ketan yang berisi kacang tumbuk manis yang dikuahi dengan wedang jahe yang hangat dan dominan rasa pedas dari jahe. (Kompas, 2020)

Wedang ronde merupakan makanan minuman yang berasal dari Jawa Tengah. Dikenal sebagai hidangan yang menghangatkan tubuh. Wedang ronde mulai populer di daerah Jawa Tengah seperti di kota Solo dan Salatiga. Pada dasarnya, minuman hangat tradisional ini berasal dari negara Tiongkok dengan sebutan Dongzhi ato Tangyuan. Berbeda dengan wedang ronde, kuah tangyuan manis dan hangat. Masyarakat Indonesia terus menginovasi dan membuat minuman

tradisional dari bahan khas masyarakat Jawa yaitu, jahe. Kuah wedang ronde pun sangat dikenal dengan rasa manis gula jawa dan rasa hangat dari jahe. Melalui pencampuran budaya terbentuklah suatu hal yang sangat berharga, sebuah minuman tradisional khas Jawa, yaitu wedang ronde. (Yana, 2020)

Wedang ronde kerap kali ditemukan gerobakan pinggir jalan yang sampai sekarang banyak dijual di kota besar seperti Yogyakarta, Solo, Semarang dan beberapa kota yang ada di Jawa Tengah. Tidak hanya di pulau Jawa wedang ronde juga sudah tersebar di banyak Pulau di Indonesia namun tidak sebanyak di pulau Jawa. (Kompas, 2020)

2.3 Chiffon Cake

Banyak *patisserie* Perancis menggunakan bahan dasar Chiffon yang digunakan untuk membuat beberapa jenis kue yang berbeda. *Cake* ini terkenal dengan teksturnya yang Soft dan elastis sehingga biasanya kue ini diberi *simple syrup* Agar memiliki rasa dan beraroma. " *Chiffon* cake pertama kali dibuat di Amerika Serikat, Tepatnya di kota Los Angeles oleh seorang juru masak kue bernama Harry Baker. Kue yang ia buat seketika menjadi buah bibir karena cita rasanya. Baker menyimpan resep tersebut selama 20 tahun sampai akhirnya ia menjual resep *Chiffon* cake pada General Mills, yang mempopulerkan kue ini pada skala yang lebih luas di tahun 1948.Keunikan dari *Chiffon* cake adalah sesuai adonan utama selesai dibuat, dapat memberikan perasa apapun, seperti rasa keju, vanila, coklat, bahkan buah – buahan segar. *Chiffon* cake tampak seperti sponge cake, namun lebih padat dan bacak teksturnya. *Chiffon* cake dibuat dengan tube pan dengan cara dikukus, juga bisa menggunakan wadah cup atau loyang.." Untuk membuat *Chiffon* cake memerlukan bahan Gula.kuning telur, dan minyak. *Chiffon* cake dibuat dengan cara mencampurkan kuning telur, gula dan minyak dalam satu *bowl*, lalu *Wisk* dengan hingga gula larut dan semua bahan tercampur. Lalu *Wisk* putih telur hingga *stiff peak*, kemudian campur bahan kering seperti tepung terigu yang sudah di ayak.

2.4 Modernisasi *Cake*

Makanan yang terdapat di Indonesia saat ini bertambah banyak dan bertambah keanekaragamannya, hal ini terjadi karena adanya modernisasi pada

sebuah makanan karena jaman yang semakin berkembang. Menurut Ria Musiawan, Ketua Umum *Indonesian Gastronomy Community* (IGC, 2021). Upaya memodernisasikan camilan tradisional atau makanan merupakan suatu bentuk untuk mengembangkan makanan tersebut supaya dapat menyesuaikan perubahan waktu dengan mengubah bentuk dan penampilannya namun tidak dengan rasa dari makanan tersebut, karena menurut beliau rasa dari suatu makanan harus di buat secara autentik. Modernisasi cake ini sudah berkembang dari tahun ke tahun dengan perkembangan modifikasi jajanan tradisional yang ada di Indonesia.

BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK

3.1 Bahan-bahan

Adanya alat dan bahan dalam penelitian suatu produk adalah suatu hal yang wajib. Bahan dan alat merupakan komponen penunjang pengadaan produk yang akan diteliti. Bahan yang digunakan dalam penelitian mudah ditemukan di supermarket, pasar, toko, maupun *online shop*. Berikut rincian bahan yang di butuhkan dalam pembuatan angfle dan ronde *cake* dapat dilihat pada tabel 3.1 berikut:

Tabel 3.1 Bahan Pembuatan Angsle dan Ronde *Cake*

No.	Nama Bahan	Merk
1	Tepung ketan	Rose brand
2	Kacang tanah	
3	Gula pasir	Gulaku
4	Margarin	Blue bland
5	Telur	
6	Tepung Pro Sedang	Segitiga biru
7	Jahe segar	
8	Vanilla paste	Toffieco
9	Sagu Mutiara	Kucing
10	<i>Heavy cream</i>	millac
11	Santan	Kara
12	Roti tawar	Sari Roti
13	Kacang hijau	
14	Butter	Anchor
15	Garam	
16	Ketan putih	

3.2 Peralatan

Peralatan dalam penelitian juga sangat dibutuhkan untuk membantu peneliti supaya produk yang ingin dikembangkan berhasil. Berikut peralatan yang digunakan untuk membuat produk angfle dan ronde *cake* yang dapat dilihat pada tabel 3.2

Tabel 3.2 Alat Pembuatan Angsle dan Ronde *Cake*

No.	Nama Alat	Merk
1	Stand Mixer	Phillips
2	<i>Bowl</i> kecil	
3	Oven	getra
4	Spatula silicon	

5	Loyang bulat d10	
6	Kompor gas	
7	Blender	Phillips
8	Sendok	
9	Garpu	
10	Timbangan digital	
11	Saringan	
12	<i>Bowl</i> besar	
13	Lazy susan	
14	Whisk	
15	Brush silicon	
16	Pallet knife set	
17	Chiller	Sharp
18	Cutting board	
19	Pisau	
20	Sauce pan	
21	Sautee pan	

3.3 Tahap Pembuatan

3.3.1 Tahap Pembuatan Ronde

1. Campurkan tepung ketan, garam, dan air hangat, uleni hingga membentuk adonan dan kalis



Gambar 3.1 adonan ronde



Gambar 3.2 tepung dan air

2. Bagi adonan menjadi 2 lalu tambahkan pewarna makanan hijau dan merah.



Gambar 3.3 adonan ronde yang diwarnai

3. Tumbuk kacang hingga hancur lalu tambahkan gula dan mentega.



Gambar 3.4 adonan isian kacang

4. timbang adonan masing-masing 5 gr dan isian kacang 2gr, lalu bulatkan.



Gambar 3.5 bulatan isian ronde

5. Masukkan isian kedalam adonan, bentuk bulat adonan.



Gambar 3.6 ronde yang sudah diisi

6. Rebus ronde di air mendidih hingga matang.



Gambar 3.7 Ronde yang Direbus

3.3.2 Tahap Pembuatan Angsle

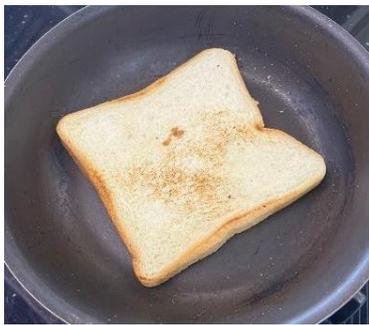
1. Rebus mutiara dan kacang hijau dengan metode 5.30.7 yaitu 5 menit rebus dengan api hidup, lalu matikan api selama 30 menit dengan

keadaan panci tertutup dan terakhir rebus kembali dengan api hidup selama 7 menit.



Gambar 3.8 Rebus Mutiara

2. Panggang roti tawar hingga kecoklatan kemudian potong menjadi dadu kecil.



Gambar 3.9 Panggang Roti



Gambar 3.10 Potong Roti

3.3.3 Tahap Pembuatan *Ginger Caramel*

1. Campurkan *heavy cream* dengan parutan jahe lalu diamkan selama 10 menit.
2. Buat *caramel* dengan memanaskan gula, setelah kecoklatan masukan butter dengan keadaan api mati, aduk cepat



Gambar 3.11 Lelehkan Gula

3. Saring cream lalu masukan cream ke *caramel*



Gambar 3.12 Tambahkan cream dan butter

3.3.4 Tahap Pembuatan *Ginger Chiffon Cake*

1. Pisahkan putih telur dan kuning telur. Lalu campurkan kuning telur dengan minyak, tepung dan jahe parut lalu aduk rata menggunakan whisk. Mixer putih telur dan campurkan gula secara bertahap hingga stiff peak, lalu fold in ke kuning telur.



Gambar 3.13 putih dan kuning telur

2. Masukan ayakan tepung kedalam bowl kuning telur



Gambar 3.14 Ayak tepung

3. Masukkan Jahe parut ke adonan kuning telur



Gambar 3.15 Masukan Jahe

4. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu bake selama 25 menit dengan suhu 165°C.



Gambar 3.16 Masukan adonan ke oven

3.3.5 Tahap Pembuatan *Whipped Cream*

1. Masukkan santan bubuk, gula, dan *whipped cream* ke dalam satu wadah
2. *Mixer* dengan kecepatan sedang, hingga *whipped cream* mengental dan *stiff peak*
3. *Whipped cream* siap digunakan.

3.4 Karakteristik Produk

Karakteristik Produk adalah bentuk sebuah produk yang berbeda bila dibandingkan oleh pesaing. Karakteristik ini sendiri yang dapat ditawarkan kepada konsumen untuk memenuhi minat. Karakteristik dari *anglsle* dan *ronde cake* yaitu sebuah *cake* yang memiliki rasa jahe sehingga produk yang kami teliti ini dapat dibedakan dari produk-produk lainnya.

a) Aroma

Aroma yang dimiliki dari produk peneliti memiliki aroma jahe yang kuat dengan ciri khas *ronde* dan *anglsle*.

b) Tekstur

Cake ini memiliki tekstur lembut, berongga, dan juga berserabut dikarenakan jahe yang diparut.

c) Rasa

Rasa yang dimiliki dari produk peneliti memiliki rasa jahe saat memakan *cake* ronde dan *angslé*. Pada kedua produk ini kami dapat dibedakan oleh *caramel* pada kue ronde dan santan *whipped* pada kue *angslénya*. Kedua produk kami memiliki topping yang sesuai dengan isian yang biasanya dijual pada *wedang ronde* dan *angslé*.

d) Penampilan

Penampilan dari produk yang kami teliti, sama seperti *cake* pada umumnya, namun kami menambahkan *topping* yang terinspirasi dari *wedang ronde* dan *angslé*. Penampilan yang terdapat pada *cake* ini memiliki warna yang kontras, karena memiliki berbagai macam *topping* yang menghiasi *cake* tersebut.

3.5 Kemasan produk



Gambar 3.18 Kemasan Produk

Kemasan Produk merupakan sebuah wadah untuk suatu makanan agar tidak terkontaminasi dengan debu/kotoran ataupun bakteri. Kemasan sendiri memiliki banyak fungsi, salah satunya yaitu menjaga makanan supaya tidak kotor dan juga dapat merupakan identitas suatu brand. Kemasan produk sangat penting dalam sebuah bisnis makanan karena kemasan sendiri berpengaruh pada pandangan konsumen terhadap suatu produk. Penulis memilih kemasan produk dengan menggunakan mika transparent supaya konsumen dapat melihat dengan jelas *cake* yang akan di beli dan juga pada kemasan ini, di desain untuk mempermudah membawa box dengan adanya tali pada kedua sisi box mika tersebut. Kemasan yang menarik juga merupakan salah satu teknik marketing dalam sebuah bisnis.

BAB VI

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Dari masalah ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pengolahan jahe pada pembuatan cake ronde dan angse dapat mengatasi kelimpahan hasil panen jahe yang terdapat di Indonesia serta pembuatan cake ini dapat menciptakan minat konsumen terhadap rasa baru pada sebuah cake.

4.2 Saran

Bagi penulis, Hasil produk ini diharapkan menambah wawasan inovasi dalam perkembangan di Indonesia bahkan dunia yang dimana Cake dapat di jadikan sebagai alat untuk menjaga dan melestarikan makanan Indonesia. Dengan cara membuat Cake dengan mencampurkan makanan-makanan atau rasa Indonesia ke bentuk Cake. Khususnya bagi pecinta ronde atau angse di Indonesia akan juga mendapatkan rasa baru atau bentuk inovasi sebuah makanan kesukaan mereka dengan hadirnya Inovasi dari cake ronde dan angse ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Sadya, S. 2023, Maret 13. Produksi Jahe Indonesia Mencapai 247.346 Ton pada 2022. Diakses pada 18 Agustus 2023 melalui <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-jahe-indonesia-mencapai-247346-ton-pada-2022>
- Adelia, L. 2022, Juli 6. Ada 3 Jenis Paling Dikenal, Ini Beda, Jahe Emprit, Jahe Gajah, dan Jahe Merah. Diakses pada 18 Agustus 2023 melalui <https://jateng.tribunnews.com/2022/07/06/ada-3-jenis-paling-dikenal-ini-beda-jahe-emprit-jahe-gajah-dan-jahe-merah?page=all#:~:text=Jahe%20emprit%20merupakan%20jenis%20jahe,lebih%20banyak%20daripada%20jahe%20gajah>
- Gabriella, Y., Aisyah, Y. 2020, Maret 28. Mengenal Wedang Ronde, Minuman Tradisional Dari China. Diakses pada 18 Agustus 2023 melalui <https://travel.kompas.com/read/2020/03/28/203900227/mengenal-wedang-ronde-minuman-tradisional-dari-china?page=all>
- Indonesia Kaya. Wedang Asle, Minuman Segar dan Menyehatkan. Diakses pada 18 Agustus 2023 melalui <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/angsl-wedang-hangat-khas-malang/>
- Jurnal Wima ; Latar Belakang Cake. Di akses pada 04 September 2023 melalui <http://repository.wima.ac.id/id/eprint/6821/2/Bab%201.pdf>
- Sri Utari, L. 2022, Februari 14. Mengenal Wedang Angsle, Minuman Hangat Khas Malang. Diakses pada 18 Oktober 2023 melalui <https://tugumalang.id/mengenal-wedang-angsle-khas-malang/>
- Riani, A. 2021, April 24. Cerita Akhir Pekan: Memodernisasi Camilan Tradisional Indonesia. Diakses pada 20 oktober 2023 melalui <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4540762/cerita-akhir-pekan-memodernisasi-camilan-tradisional-indonesia>
- Aprilyani, R., Budiyanto, A., Herlina, N. (2020). Pengaruh karakteristik produk dan kebijakan harga terhadap minat beli konsumen. Diakses pada 22 November 2023 melalui [file:///C:/Users/jessica/Downloads/2481-13799-1-PB%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/jessica/Downloads/2481-13799-1-PB%20(2).pdf)
- Fauziyah, R. 12 fungsi kemasan produk serta manfaat hingga jenisnya di pasaran. Diakses pada tanggal 12 November 2023 melalui <https://www.gramedia.com/literasi/fungsi-kemasan/>
- Dian Rosdiana Lanesa. 2018, September 9. Resep Chiffon Cake (Dasar dan Sederhana). Diakses pada 24 Mei 2024 melalui <https://cookpad.com/id/resep/5770710-chiffon-cake-dasar-dan-sederhana>

**LAPORAN BUSINESS PLAN
AND ENTREPRENEUR
ANGSLE DAN RONDE CAKE UNTUK
PEMANFAATAN JAHE**



Disusun oleh:

Jessica Angelin Santoso (NIM 22110075)

Renaldi (NIM 22110090)

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

2024

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa, karena atas karunia-Nya kami dapat menyelesaikan laporan ini tepat pada waktunya. Adapun tema dari laporan ini adalah “Ronde dan Angsle Cake”

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen mata kuliah Business Plan and Entrepreneur yang telah memberikan tugas kepada kami. kami juga berterimakasih kepada orang tua kami yang sudah turut mendukung kami dalam pembuatan laporan ini. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang turut membantu dalam pembuatan laporan ini.

Mungkin dalam laporan ini terdapat kesalahan yang belum kami ketahui. Maka dari itu kami mohon saran dan kritik dari teman-teman maupun dosen, demi tercapainya makalah yang sempurna.

Surabaya, 29 Mei 2024

(Penulis)

ABSTRAK

Jahe adalah salah satu rempah yang terdapat di Indonesia yang memiliki hasil panen yang tinggi. Hasil panen yang berlebihan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai inovasi sebuah cake yaitu ronde dan angle cake. Target pasar untuk produk ini yaitu untuk semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Modal yang ditetapkan pada bisnis ini yaitu sebesar Rp 13.043.500 dengan harga jual per produk sebesar Rp 55.000. proyeksi keuntungan dalam satu bulan Rp. 10.007.712 dengan terjual 23 cake. Bisnis ini menjalankan promosi dengan metode broadcast dan juga penggunaan media sosial. Rencana produksi pada bisnis ini mencakup perhitungan bisnis, rencana operasional, dan lainnya. Hasil dari percobaan penjualan selama 2 hari terjual 23 cake dengan keuntungan bersih Rp. 491.922

Kata kunci: Ronde, Angle, jahe, bisnis, cake

ABSTRACT

Ginger is one of the spices found in Indonesia which has a high yield. The excess harvest can be used to innovate a cake, namely round and corner cakes. The target market for this product is all groups from children to adults. The capital set for this business is IDR 13,043,500 with a selling price per product of IDR 55,000. projected profit in one month Rp. 10,007,712 with 23 cakes sold. This business carries out promotions using broadcasting methods and also the use of social media. Production plans in this business include business calculations, operational plans, and others. The results of the 2 day sales trial sold 23 cakes with a net profit of Rp. 491,922

Keywords: Ronde, Angsle, ginger, business, cake

DAFTAR ISI

LAPORAN BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Produk.....	2
1.3 Keunggulan Kompetitif.....	3
1.4 Visi dan 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.....	5
2.4 Analisa SWOT.....	6
BAB III RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA.....	7
BAB IV RENCANA OPERASIONAL.....	8
BAB V RENCANA MARKETING.....	9
1) Harga.....	9
2) Produk.....	9
3) Tempat.....	9
BAB VI RENCANA FINANSIAL.....	10
6.1 Rincian Budget Awal.....	10
6.2 Anggaran Eksekusi Bisnis.....	14
6.2.1 Total <i>Fixed Cost</i>	14
6.2.2 <i>Cost per Unit</i> atau Harga Pokok Penjualan (HPP).....	15
6.2.3 Price per Unit.....	15
6.2.4 <i>Sold Unit Total (Quantity)</i>	15
6.2.5 <i>Sales Volume</i>	15

6.2.6 <i>Cost of Sales</i>	15
6.2.7 <i>Gross Margin</i>	15
6.2.8 <i>Nett Profit</i>	15
6.3 Break Even Point (BEP).....	15
6.4 Keuntungan.....	15
BAB VII LAPORAN PENJUALAN	16
1) Pengeluaran.....	16
2) Pemasukan /Pendapatan (Income)	18
3) Keuntungan	18
4) Marketing	19
5) Ulasan Hasil Penjualan	19
6) Pemecahan Masalah	20
BAB VIII PENUTUP	21
8.1 Kesimpulan.....	21
8.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel 6.1 Perhitungan Modal dan Penyusutan.....	13
Tabel 6.2 Tabel Variable Cost Angsle Cake.....	15
Tabel 6.3 Tabel Variabel Cost Ronde Cake.....	16
Tabel 6.4 Tabel Operasional.....	17
Tabel 7.1 Tabel Rekapian Pengeluaran.....	19
Tabel 7.2 Tabel Pendapatan.....	21
Tabel 7.3 Tabel Evaluasi Marketing.....	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Foto Produk Angsle Cake dan Ronde.....	6
Gambar 1.2 Ronde Cake.....	6
Gambar 1.3 Angsle Cake.....	6
Gambar 4.1 Diagram Jam Operasional.....	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Proses Pembuatan.....	23
Lampiran 2 : Promosi.....	26
Lampiran 3: Bukti Transfer.....	28
Lampiran 4: Foto Nota Belanja.....	29

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan jumlah produksi jahe terbanyak. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), tahun 2022 Indonesia memproduksi sebanyak 247.346.76ton jahe. Jahe memiliki tiga macam jenis yaitu jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah. Jahe gajah dan jahe emprit memiliki warna yang hampir sama, yang membedakan antara kedua jahe ini yaitu rasa dan aroma jahe yang lebih kuat pada jahe emprit. Jahe memiliki banyak manfaat yang dapat membantu kesehatan tubuh manusia.

Ronde merupakan makanan tradisional china yang biasanya dimakan ketika hangat atau panas. Wedang ronde sendiri memiliki ciri khas yaitu kuah jahe yang pedas yang dapat menghangatkan tubuh. Ronde ini biasanya di makan Ketika sore ataupun malam, dan biasanya kebanyakan orang memakannya Ketika musim hujan. Makanan ini umumnya memiliki warna hijau merah dan putih, namun warna hijau dan merah tersebut berasal dari pewarna makanan untuk mempercantik tampilan ronde. Ronde memiliki isian kacang yang biasanya dicampurkan dengan gula pasir dan margarin.

Pedagang ronde biasanya menjual angfle, sehingga saat membeli ronde terdapat juga angfle karena kedua hidangan ini menggunakan wedang jahe. Angfle merupakan wedang yang berasal dari Malang, Jawa Timur. Angfle ini tidak jauh beda dari ronde, angfle sendiri memiliki ciri khas yaitu kuah jahe yang dipadukan dengan santan dan memiliki isian mutiara, kacang hijau, roti, ketan putih. Angfle sendiri memiliki rasa gurih dari santan dan rasa yang menghangatkan dari jahe. Saat ini angfle tersebar di daerah malang dan sekitar Jawa Timur, belum tersebar di seluruh Indonesia. Angfle sendiri belum diketahui Sejarahnya berasal dari mana, namun banyak pendapat mengatakan bahwa angfle berasal dari inovasi wedang ronde.

Cake adalah produk makanan semi basah yang dibuat dengan pemanggang adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, susu, telur, lemak, dan bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. Produk ini diciptakan untuk mengurangi atau mengalihfungsikan jahe menjadi sebuah inovasi makanan. Dalam pengolahan produk tersebut diperlukan jahe dikarenakan untuk menjaga keoriginalan dari rasa tradisional itu sendiri, sehingga diharapkan produk ini dapat beredar di kalangan anak-anak hingga dewasa. Produk ini memiliki potensi bisnis dalam bidang cake dan pastry yang dapat berkembang pada era jaman sekarang dan dapat kami kembangkan untuk menarik para konsumen. Menurut Statitika Market Insight, sebesar 55% penduduk Indonesia menyukai cake, terutama pada kalangan generasi milenial dan generasi Z, oleh sebab itu produk ini memiliki potensi untuk bisa berkembang pada era jaman sekarang.

1.2 Produk

Produk yang kami kembangkan memiliki karakteristiknya sendiri yaitu memiliki,

a) Aroma

Aroma yang dimiliki dari produk peneliti memiliki aroma jahe yang kuat dengan ciri khas ronde dan angkle.

b) Tekstur

Cake ini memiliki tekstur lembut yang dipadukan dengan topping dari angkle dan ronde itu sendiri sehingga menciptakan perpaduan tekstur baru.

c) Rasa

Rasa dari produk kami tentunya tidak jauh beda dari makanan tradisional yang kami inovasikan namun yang membedakan disini yaitu dalam bentuknya dan juga inovasi dari beberapa bahan. Angkle cake memiliki rasa gurih dari creamnya yang dipadukan dengan santan dan ronde cake yang memiliki rasa gurih manis yang berasal dari isian cake yaitu kacang tumbuk.

d) Penampilan

Memiliki ukuran *one size portion* dan memiliki topping sesuai dengan topping makanan tradisional yang diinovasikan yaitu ronde dengan isian kacang tumbuk dan angkle dengan topping Mutiara, kacang hijau, ketan putih, dan roti.



Gambar 1.1 foto produk angkle dan ronde



Gambar 1.2 Ronde Cake



Gambar 1.3 Angsle Cake

1.3 Keunggulan Kompetitif

Produk kami memiliki ciri khas yaitu tradisional kue dimana kami menginovasikan sebuah makanan tradisional menjadi sebuah produk baru yang bertujuan untuk terus mengembangkan dan mengenalkan produk makanan tradisional di Indonesia. Kami memiliki beberapa USP (*unique Selling Point*) untuk dapat membedakan produk kami dengan produk lainnya yaitu kami memiliki *Traditional dessert with a new touch* yang mengartikan bahwa produk kami berasal dari makanan tradisional yang dinovasikan menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari pasaran

1.4 Visi dan Misi

Visi: melestarikan makanan tradisional Indonesia dengan memanfaatkan jahe yang berlebihan di Indonesia

Misi kami untuk kedepannya yaitu

1. Menginovasi produk dengan mengikuti tren kekinian namun tetap memiliki unsur tradisional
2. Memperkenalkan produk ini supaya dikenal banyak kalangan hingga ke luar negara dengan membawakan konsep Indonesia.
3. Menggunakan bahan yang melimpah di Indonesia

1.5 Tujuan dan Manfaat

Produk kami bertujuan untuk

1. Menciptakan inovasi baru di bidang baking
2. Membantu para petani untuk mengurangi kelebihan jahe
3. Melestarikan makanan tradisional Indonesia
4. Memperkenalkan makanan tradisional dengan bentuk yang baru dan inovatif
5. Membuka lapangan pekerjaan

Manfaat

1. Pemanfaatan penggunaan jahe yang memiliki hasil panen yang tinggi di Indonesia
2. Petani tidak pusing lagi akan hasil panen yang berlebihan
3. Menambah rasa penasaran konsumen dari produk yang akan kita jual
4. Dapat mempertahankan makanan tradisional dari waktu ke waktu dengan memperkenalkannya kepada generasi bangsa baru
5. Menambah profit dan pendapatan bisnis

BAB II

ANALISA PASAR

2.1 Target Pasar

Market segmentation yang kami kejar adalah orang yang menyukai jahe dan cake. kalangan yang menyukai jahe biasanya orang dewasa yang berumur kisaran 28-40 an, tidak hanya orang dewasa saja, anak-anak dan remaja pun juga ada yang menyukai wedang dan jahe sehingga target pasar kami yaitu berkisar umur 15-40. Alasan anak-anak dan remaja juga termasuk dalam target pasar kami dikarenakan kami menggunakan mediasi cake yang sebageaian besar anak-anak dan remaja suka dengan kue yang manis dan memiliki penampilan yang menarik. Orang yang penasaran dengan makanan baru juga merupakan target pasar kami, karena biasanya orang tersebut ingin mencoba hal-hal baru dalam dunia kuliner. Menurut compass.co.id bolu cake memiliki 41,2 % sebagai salah satu penjualan terbanyak di E-commerce sebagai hampers.

2.2 Kompetitor

Kompetitor yaitu pesaing yang menawarkan produk yang hampir serupa dengan produk yang kami punya, sehingga kami memiliki salah satu competitor dari beberapa competitor di Indonesia yaitu dapur coklat. Mereka menjadi saingan kami karena mereka menjual kue yang memiliki banyak macam dan umumnya kebanyakan orang menyukai rasa coklat sehingga menurut kami mereka merupakan competitor yang memiliki daya saing tinggi. mereka menjadi saingan kami juga karena produk kami bisa menjadi inspirasi mereka untuk membuat produk yang sama.

2.3 Analisa Kompetitif

Kompetitor kami pada dasarnya toko-toko yang menjual berbagai kue yang dihias seperti contohnya dapur coklat. Dapur coklat menjadi competitor kami karena mereka mempunyai banyak pilihan produk dan beraneka varian cake serta dapur coklat memiliki cabang yang tersebar di Indonesia. Competitor kami memiliki beberapa kelemahan yaitu salah satunya tidak setiap hari konsumen akan membeli produk manis sehingga competitor pasti akan mengembangkan terus inovasi dari kue yang harus dijual serta orang membeli kue Ketika ada hari special seperti ulang tahun, anniversary, atau lain sebagainya.

2.4 Analisa SWOT

a) *Strength*

- a. Kami memiliki rasa yang seimbang pada produk kami. Kami memadukan rasa manis dari cake dan gurih dari santan serta perasa lain dari topping topping cake.
- b. Kami mempunyai tampilan yang menarik dikarenakan mempunyai toping yang bervariasi
- c. memiliki inovasi yang mengangkat dari produk tradisional Indonesia sehingga dapat menarik minat konsumen

b) *Weakness*

- a. Produk kami memiliki umur simpan yang singkat sekitar 2 hari di suhu ruang dan 4 hari di simpan di kulkas sehingga tidak memungkinkan jika dibawa perjalanan jauh dikarenakan *buttercream* yang kami miliki mengandung bahan santan yang tidak bisa bertahan lama.
- b. Konsumen membeli produk kami pada waktu tertentu seperti jika saat merayakan ulang tahun dan perayaan-perayaan tertentu lainnya.

3. *Opportunity*

- a. Peluang yang kami miliki adalah produk yang inovasi dan menarik bagi semua orang
- b. Rasa yang baru membuat produk kami memiliki peluang bagi orang yang penasaran akan hal baru.

4. *Threat*

Produk kami memiliki ancaman mudah ditiru oleh kompetitor lainnya.

BAB III

RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA

Café ini menggunakan sistem yang dikerjakan sendiri oleh owner atau pemilik café. kami berdua melakukan proses produksi yaitu Renaldi menangani pembuatan Cake serta topping ronde, dan Jessica menangani dekorasi cake serta topping angkle. Marketing dan packaging juga kami berdua yang mengatur. Marketing kami memerlukan biaya internet sebesar Rp 100.000/bulan, untuk penayangan iklan di Instagram kami memerlukan 54.870/bulan, untuk brosur yang dicetak kami memerlukan Rp 150.000/100 lembar, dan Rp 450.000 untuk promosi melalui Instagram sebagai endorse pada salah satu influencer Surabaya yaitu @infokulinersurabaya.

BAB IV RENCANA OPERASIONAL

Kami memiliki rencana operasional dengan jam produksi dari jam 10 am hingga 5 pm dengan estimasi waktu 2 jam dengan menghasilkan 6 cake yaitu 3 angle cake dan 3 ronde cake. Jadi dalam 1 hari memerlukan 7 jam produksi untuk menghasilkan 21 cake. Dan jam buka café pada pukul 12 pm hingga 9 pm. Penjualan offline dan online dimulai pada jam buka café yaitu jam 12 pm, dan jika terdapat pemesanan dengan skala besar maka konsumen diharuskan untuk memesan minimal H-1-2 sebelum hari di kirimnya cake. Dan jika dalam satu hari masih terdapat sisa cake yang belum terjual, maka kami akan melakukan marketing night promo sale sebesar 20%. Atau cake dapat disimpan untuk penjualan hari berikutnya. Cake ini memiliki daya simpan 3 hari disuhu kulkas.

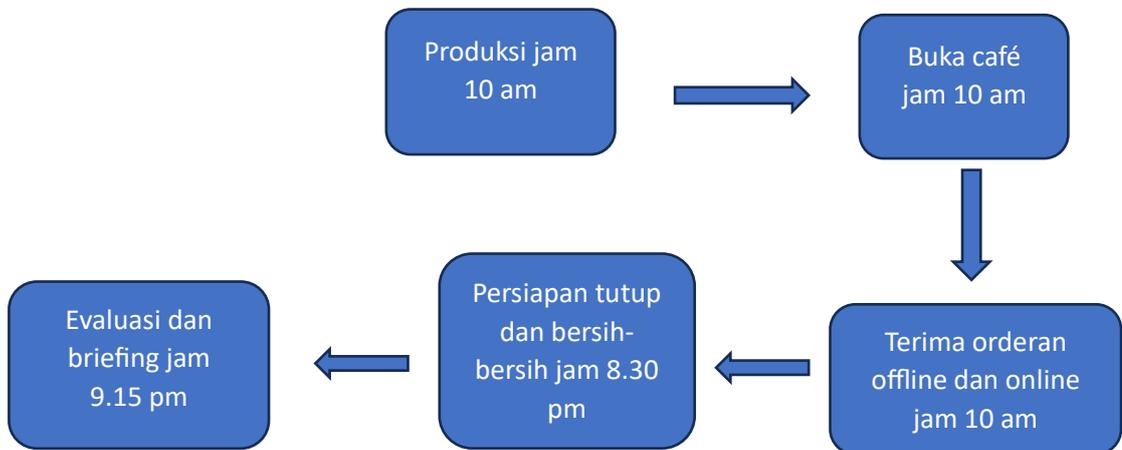


Diagram 4.1 Diagram Jam operasional

BAB V

RENCANA MARKETING

1) Harga

Harga produk kami memiliki profit 31% dari harga price per unit yang sudah ditetapkan. Harga yang ditetapkan sudah mempertimbangkan pasar dan pesaing dapur coklat.

2) Produk

Kami memiliki rasa yang seimbang pada produk kami. Kami memadukan rasa manis dari cake dan juga kami memakai cairan jahe yang sudah kami proses sehingga rasa cake produk kita mempunyai rasa Jahe dan gurih dari santan serta perasa lain dari topping topping cake. Kami mempunyai tampilan yang menarik dan simple dikarenakan mempunyai toping yang bervariasi memiliki inovasi yang mengangkat dari produk tradisional Indonesia sehingga dapat menarik minat konsumen maupun turist asing. Packaging yang kami gunakan adalah packaging bening yang Dimana konsumen bisa melihat langsung tampilan dari product dan juga packaging kami memiliki tali yang Dimana berfungsi untuk mempermudah konsumen membawanya.

3) Tempat

Kami berencana untuk membuka café di tempat yang ramai dan pusat kota, lalu memiliki parkir yang cukup supaya para konsumen tidak kebingungan untuk memarkirkan kendaraan serta kami menggunakan fasilitas ac serta wi-fi. Tempat yang kami inginkan juga mudah dijangkau oleh konsumen dan tidak terpelosok. Contohnya di daerah Malang yang merupakan bagian tempat ramai dikunjungi untuk berlibur.

BAB VI
RENCANA FINANSIAL

6.1 Rincian Budget Awal

a) Modal dan Penyusutan

No.	Komponen	Jumlah Barang	Harga Satuan	Total Harga	Umur Ekonomis	Penyusutan Tahunan	Penyusutan Perbulan
1.	Kompor Gas 2 Tungku	2	400.000	800.000	5 Tahun	160.000	13.333
2.	Tabung Gas 12 Kg	2	425.000	850.000	0	-	-
3.	Oven Getra	1	6.000.000	6.000.000	10 Tahun	416.666	34.722
4.	Hand Mixer	1	556.000	556.000	5 Tahun	111.200	9.266
5.	Blender Philips	1	598.000	598.000	5 Tahun	119.600	9.966
6.	Sendok	5	6.000	30.000	3 Tahun	10.000	833
7.	Spatula Silikon	2	8000	16.000	2 Tahun	8.000	666
8.	Timbangan Digital	1	75.000	75.000	3 Tahun	25.000	2.083
9.	Saringan	1	16.000	16.000	5 Tahun	3.200	266
10.	<i>Bowl</i> Kecil	10	5.000	50.000	5 Tahun	10.000	833
11.	<i>Bowl</i> Besar	5	9.000	45.000	5 tahun	9.000	750
12.	Lazy Susan	1	260.000	260.000	5 Tahun	52.000	4.333
13.	Whisk	1	12.500	12.500	2 Tahun	6.250	520
14.	Loyang D10	6	10.000	60.000	3 Tahun	20.000 16.666	1.666 1.388
15.	Brush Silikon	2	10.000	20.000	3 Tahun	6.666	555

No.	Komponen	Jumlah Barang	Harga Satuan	Total Harga	Umur Ekonomis	Penyusutan Tahunan	Penyusutan Perbulan
16.	Palet Knife Set	1	30.000	30.000	2 Tahun	15.000	1.250
17.	Chiller sharp	1	3.255.000	3.255.000	5 Tahun	651.000	54.250
18.	Garpu	5	6.000	30.000	3 tahun	10.000	833
19.	<i>Cutting Board</i>	1	105.000	105.000	5 tahun	21.000	1.750
20.	Pisau	1	68.000	68.000	5 Tahun	13.600	1.133
21.	Sauce Pan	3	190.000	570.000	7 Tahun	81.428	6.785
22.	Sautee Pan	1	110.000	110.000	7 Tahun	15.714	1.309
Total (Rp)				13.043.500		1.765.324	147.102

Tabel 6.1 Perhitungan Modal dan Penyusutan

b) *Variable Cost (Production)*

Variable cost adalah biaya yang dapat berubah-ubah seiring berjalannya waktu. Berikut *variable cost* pada produk kami yang dapat dilihat pada tabel 6.2

Tabel 6.2 *Variabel Cost Angsle Cake*

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Beli (Rp.)	Harga Produksi (Rp.)	Total Harga Perbulan(Rp)
1.	Bahan Cake:				
	a) Minyak Sayur	30 ml	18.000/liter	540	56.160
	b) Jahe Emprit	100 gr	14.000/kg	1.400	145.600
	d) Tepung Protein Rendah	55 g	15.000/ kg	825	85.800
	e) Telur	3 butir	26.000/kg	4.875	507.000
	f) Gula	50 g	15.000/kg	750	78.000
	g) Vanila Extract	5 ml	35.000/100ml	1.750	182.000
2.	Bahan Topping:				
	a) Mutiara	50 g	3.000/100 g	1.500	156.000
	b) Roti Tawar	50 g	17.500/200g	4.375	455.000
	c) Beras Ketan	100 g	25.000/500g	5.000	520.000
	d) Kacang Hijau	100 g	16.000/1 Kg	1.600	166.400
	e) whipped cream powder	100 g	19.000/100g	19.000	1.976.000
	f) Pandan	3lembar	2000/25lembar	240	24.960
	g) Santan bubuk	40 g	1.400/20 g	2.800	291.200
	h) gula	100 g	15.000/kg	1.500	156.000
3.	Bahan Baku Tambahan:				
	a) Kemasan,	3 box	6.000/box	18.000	1.872.000
	b) Baking paper	1 meter	20.000/10 m	2.000	208.000
	c) <i>Cake Board</i>	3 pcs	800/pcs	2.400	249.600
	d) Stiker	3 pcs	9000/100 pc	270	28.080
Total (Rp)				68.825	7.157.800

1 resep menghasilkan 3 *Angsle Cake*

1 bulan diproyeksikan 104 kali produksi

Tabel 6.3 *Variabel Cost Ronde Cake*

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Beli (Rp.)	Harga Produksi (Rp.)	Total Harga Perbulan
1.	Bahan Cake:				
	a) Minyak Sayur	30 ml	18.000/liter	540	56.160
	b) Jahe Emprit	100 g	14.000/kg	1.400	145.600
	d) Tepung Protein Rendah	55 g	15.000/ kg	825	85.800
	e) Telur	3 butir	26.000/kg	4.875	507.000
	f) Gula	50 g	15.000/kg	750	78.000
	g) Vanila Extract	5 ml	35.000/100ml	1.750	182.000
2.	Bahan Topping:				
	a) Tepung Ketan	38 g	10.500/500g	798	82.992
	b) Gula	150 g	15.000/kg	2.250	234.000
	c) Margarin	6 gr	6.800/200g	204	21.216
	d) Heavy Cream	50 ml	65.000/1 liter	3.250	338.000
	e) Garam	2 g	8.500/500g	34	3.536
	f) Butter	38 g	38.000/227g	6.361	661.544
	g) Jahe	25 g	14.000/kg	350	36.400
	h) Whipped Cream Bubuk	100 g	19.000/100g	19.000	1.976.000
	j) Pewarna Makanan hijau	1 g	4.000/60g	66	6.864
	k) Pewarna Makanan Merah	1 g	4000/60g	66	6.864
	l) Kacang Tanah	25 g	18.000/500g	900	93.600
3.	Bahan Baku Tambahan:				
	a) Kemasan,	3 box	6.000/box	18.000	1.872.000
	b) Baking paper	1 meter	20.000/10 m	2.000	208.000
	c) <i>Cake Board</i>	3 pcs	800/pcs	2.400	249.600
	d) Stiker	3 pcs	9000/100 pc	270	28.080
Total (Rp)				66.089	6.873.256

1 resep menghasilkan 3 *Ronde Cake*

1 bulan diproyeksikan 104 kali produksi

c) Biaya Operasional

Biaya Operasional adalah biaya yang diperlukan oleh setiap perusahaan untuk menjalankan aktivitas bisnis. Biaya operasional dapat dilihat pada tabel 6.4 berikut ini

Tabel 6.4 Tabel Operasional

No.	Komponen	Biaya Perbulan (Rp.)
1.	Listrik dan air	1.000.000
2.	Gas 12 Kg (2)	404.000
3.	Promosi Medsos dan Brosur	800.000
4.	Sewa tempat	6.000.000
Total (Rp)		8.204.000

a) *Investment* Rp. 13.033.500

b) Total *Variable Cost (Production)* Rp. 195.944

c) *Operational Cost* Rp. 8.204.000

d) *Depreciation Cost* Rp 147.102

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

$$\text{Capital budget} = 8.350.824 + 8.204.000 + 6.819.456 + 7.104.000 = 30.478.280$$

6.2 Anggaran Eksekusi Bisnis

Berdasarkan hasil *trial* dan *error* untuk 1 kali produksi menghasilkan sekitar 3 cake dengan diameter 10cm. dalam 1 bulan untuk mencapai target kami harus menjual kurang lebih 576 cake dengan dua varian.

6.2.1 Total *Fixed Cost*

Total biaya tetap adalah depreciation cost + operational cost

$$\text{Total biaya tetap} = 147.102 + 8.204.000$$

$$\text{Total biaya tetap} = 8.351.102$$

6.2.2 Cost per Unit atau Harga Pokok Penjualan (HPP)

$$\text{Hpp} = (8.351.102 + 7.104.000 + 6.819.456) : 624$$

$$\text{Hpp} = 22.274.280 : 624$$

$$\text{Hpp} = 35.696$$

6.2.3 Price per Unit

Produk kami akan dijual Rp 55.000 dengan hpp Rp 35.696, produk kami memiliki profit Rp 19.304/ produk. Kami menghasilkan 3 cake dalam 1 resep sehingga jika kami ingin mencapai target penjualan kami harus kurang lebih memproduksi 192 resep/bulan produk kami memiliki profit 35% per produk.

6.2.4 Sold Unit Total (Quantity)

Proyeksi terjual per bulan adalah 576 cake.

6.2.5 Sales Volume

Proyeksi besaran *revenue* perbulan adalah 576 cake x Rp.55.000 per porsi=
Rp 31.680.000

6.2.6 Cost of Sales

Biaya produksi untuk *Sold unit total* adalah 576 cake x Rp 35.696= Rp
20.560.896

6.2.7 Gross Margin

Margin kotor yang didapatkan per produksi Rp. 31.680.000 – Rp.
20.560.320= Rp 11.119.680 per bulan.

6.2.8 Nett Profit

Nett profit yang didapatkan adalah Rp 11.119.680 – 10 % = Rp. 10.007.712
per bulan

6.3 Break Even Point (BEP)

$$\text{BEP} = 20.560.320 : 55.000$$

$$\text{BEP} = 374$$

Jadi, café ini akan mengalami BEP Ketika dapat menjual 374 cake dalam 1 bulan

6.4 Keuntungan

Keuntungan bersih sebesar 80 % yang didapatkan dari penjualan produk ini digunakan untuk investasi pengembangan café supaya lebih berkembang lagi kedepannya. Selebihnya masing-masing 10% untuk dibagikan kepada pemilik café yaitu Renaldi dan Jessica.

BAB VII
LAPORAN PENJUALAN

1) Pengeluaran

Berikut tabel rekapitan pengeluaran dapat dilihat pada tabel 7.1

Tabel 7.1 Rekapitan Pengeluaran

No.	Keterangan	Nama barang	Jumlah (Unit/barang)	Harga Satuan/ harga per produksi (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1.	Investment	1) kompor 2 tungku	2	400.000	800.000
		2) oven	1	6.000.000	6.000.000
		3) hand mixer	1	556.000	556.000
		4) blender	1	598.000	598.000
		5) sendok	5	6.000	30.000
		6) spatula silicon	2	8.000	16.000
		7) timbangan	1	75.000	75.000
		8) saringan	1	16.000	16.000
		9) Bowl besar	5	9.000	45.000
		10) bowl kecil	10	5.000	50.000
		11) lazy susan	1	260.000	260.000
		12) whisk	1	12.500	12.500
		13) Loyang D10	6	10.000	60.000
		14) Brush silicon	1	10.000	10.000
		15) palet knife	1	30.000	30.000
		16) chiller	1	3.255.000	3.255.000
		17) garpu	5	6.000	30.000
		18) cutting board	1	105.000	105.000
		19) pisau	1	68.000	68.000
		20) sauce pan	3	190.000	570.000
		21) sautee pan	1	110.000	110.000
Total (Rp)					13.043.500

Total Investment				Depresiasi/bulan = Rp. 147.102 Ket.: Depresiasi per produksi= Rp.29.420	
2.	Operational	1) Listrik dan air		100.000	200.000
		2) gas portable		20.000	20.000
Total operational (Rp)				220.000	
3.	Production	1) minyak sayur	225 ml	16.500/liter	3.712
		2) jahe emprit	440 g	21.500	21.500
		3) tepung protein rendah	412,5 g	14.000/kg	5.775
		4) telur	1,5 kg	28.000/kg	42.000
		5) gula	1 kg	19.000/kg	19.000
		6) vanila paste	37,5 g	8.000/100 g	3.000
		7) mutiara	1 pcs	3.500	3.500
		8) roti tawar	1 pcs	17.500	17.500
		9) beras ketan	1 ons	4.500	4.500
		10) kacang hijau	1 ons	4.000	4.000
		11) whipped cream bubuk	4 box	26.000	104.000
		12) daun pandan	2 ikat	2.000	4.000
		13) santan bubuk	2 pcs	7.000	14.000
		14) pewarna makanan	5 ml	5.000/30ml	833
		15) kacang tanah	3 ons	3.600	10.800
		16) margarin	1 pcs	11.000/ pcs	11.000
		17) tepung ketan	150 g	12.000/500g	3.600
		18) heavy cream	500 ml	65.000	32.500
		19) garam	5 g	5.000/250g	100
		20) butter	50 g	7.500/100g	3.750
		21) kemasan	23 pcs	6.000	138.000
		22) baking paper	5 sheet	2.000	10.000

	23) cake board	2 pack	5.000	10.000
	24) stiker	23 sticker	14.500/1 lembar	8.338
	25) pisau tart	23 pcs	2.000	46.000
	26) Piping bag	10 lembar	22.500/pack	2.250
Total Production (Rp)				523.658
Total (Rp)				773.078

Jadi, total biaya pengeluaran (expenses) periode produksi pertama (Mei 2024) adalah, $29.420 + 220.000 + 523.658 = \text{Rp } 773.078$

2) Pemasukan /Pendapatan (Income)

Berikut tabel pendapatan dapat dilihat pada tabel 7.2

Tabel 7.2 tabel pendapatan

No	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total	Keterangan
1.	3 Mei 2024	17 cake	935.000	9 ronde dan 8 anglsle
2.	11 Mei 2024	6 cake	330.000	3 ronde dan 3 anglsle
Total (Rp)			1.265.000	

Jadi, total biaya pemasukan (income) periode Mei 2024 adalah Rp1.265.000

3) Keuntungan

Profit hasil penjualan periode Mei 2024 adalah $\text{Profit} = 1.265.000 - 773.078$, yaitu Rp 491.922

Keuntungan yang didapatkan dari produksi tersebut sudah mencapai proyeksi target profit pada rencana finansial pada bab VI bahkan melebihi proyeksi keuntungan yaitu sebesar Rp 444.000. Hal ini terjadi karena biaya promosi yang belum di jalankan dari plan sebelumnya yaitu membayar sponsor untuk mempromosikan produk kami.

4) Marketing

Berikut tabel evaluasi marketing dapat dilihat pada tabel 7.3

Tabel 7.3 Evaluasi Marketing

Rencana pemasaran	Sudah Berjalan/belum	Keterangan
Memasarkan dengan mengirim <i>broadcast</i> ke teman/kerabat terdekat mengenai produk yang akan dijual	Sudah berjalan	Hal ini merupakan salah satu cara yang ampuh untuk menarik minat pembeli pada produk kami.
Pembuatan poster dan jual video, lalu di upload pada media sosial Instagram	Sudah berjalan	Tidak sebanyak <i>broadcast</i> , namun dari adanya pemasaran story dan video yang di upload dapat menambah jumlah pembeli di lingkup yang lebih luas
Membayar dan memberikan produk kepada artis tiktok dan Instagram yang memiliki followers banyak sebagai mediasi pemasaran untuk lingkup yang lebih luas lagi	Belum berjalan	Karena kami sudah mencapai target dan juga dikarenakan keterbatasan waktu, oleh karena itu kami tidak melanjutkan rencana pemasaran ini

5) Ulasan Hasil Penjualan

Inovasi yang diciptakan cukup menarik dan membuat orang penasaran untuk mencoba, texture dari chiffon jahe soft dan moist, perpaduan topping serta isian cake sesuai dengan angle dan ronde pada aslinya. Namun para konsumen juga berkata bahwa cake kami kurang rapi pada bagian frosting dan juga kurang

kokoh saat dikirim ke bagian Surabaya timur sehingga frosting leleh dan topping jatuh.

6) Pemecahan Masalah

Inovasi yang diciptakan memiliki peluang dikalangan Masyarakat Indonesia, produk ini sudah mencapai tujuan dari business plan yang dibuat yaitu dengan memanfaatkan jahe yang memiliki tingkat penghasilan yang tinggi di Indonesia. Produk kami memang tidak setiap hari dibutuhkan oleh konsumen, namun produk kami cocok untuk dinikmati saat merayakan sesuatu. Kami memiliki rencana pengembangan bisnis dengan terus membuka sistem PO(Pre-order) untuk meminimalisir adanya *wasting food*.

BAB VIII

PENUTUP

8.1 Kesimpulan

Kesimpulan pemanfaatan jahe menjadi cake traditional rasa ronde dan angkle memiliki peluang untuk bisnis. Modal yang diperlukan untuk bisnis ini Rp 13.043.500 dengan proyeksi keuntungan dalam satu bulan adalah Rp. 10.007.712 dengan menjual 23 cake. Hasil penjualan yang dilakukan selama 2 hari dapat terjual 23 cake dan menghasilkan keuntungan Rp. 491.922

8.2 Saran

Penulis menerima masukan untuk memperbaiki topping ronde yang terlalu besar dan juga pada bagian frosting, sehingga penulis perlu memperbaiki hal tersebut. Dan juga rencana marketing yang belum berjalan bisa dicoba untuk dijalankan sehingga kemungkinan hasil penjualan bisa menjadi lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Sadya, S. 2023, Maret 13. Produksi Jahe Indonesia Mencapai 247.346 Ton pada 2022. Diakses pada 7 Februari 2024 melalui <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-jahe-indonesia-mencapai-247346-ton-pada-2022>
- Adelia, L. 2022, Juli 6. Ada 3 Jenis Paling Dikenal, Ini Beda, Jahe Emprit, Jahe Gajah, dan Jahe Merah. Diakses pada 7 Februari 2024 melalui <https://jateng.tribunnews.com/2022/07/06/ada-3-jenis-paling-dikenal-ini-beda-jahe-emprit-jahe-gajah-dan-jahe-merah?page=all#:~:text=Jahe%20emprit%20merupakan%20jenis%20jaje,lebih%20banyak%20daripada%20jahe%20gajah>
- Gabriella, Y., Aisyah, Y. 2020, Maret 28. Mengenal Wedang Ronde, Minuman Tradisional Dari China. Diakses pada 7 Februari 2024 melalui <https://travel.kompas.com/read/2020/03/28/203900227/mengenal-wedang-ronde-minuman-tradisional-dari-china?page=all>
- Tim Medis Siloam Hospitals. 2024, Maret 19. 10 Manfaat Jahe untuk Kesehatan Yang Wajib Diketahui. Diakses pada 15 Februari 2024 melalui <https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/manfaat-jahe-untuk-kesehatan>
- The Investopia Team, 204, April 22. Target Market: Definition, Purpose, Examples, Market Segment. Di akses pada 24 Februari 2024 melalui <https://www.investopedia.com/terms/t/target-market.asp>

LAMPIRAN 1: PROSES PEMBUATAN



Gambar 1 Merebus Kacang Hijau



Gambar 2 Kacang Hijau dan Mutiara



Gambar 3 Frosting



Gambar 4 Pemisahan Kuning Telur dan Putih



Gambar 5 Pencampuran Bahan Kuning Telur



Gambar 6 Chiffon Ginger Cake



Gambar 7 Proses Pembuatan Ronde



Gambar 8 Ronde

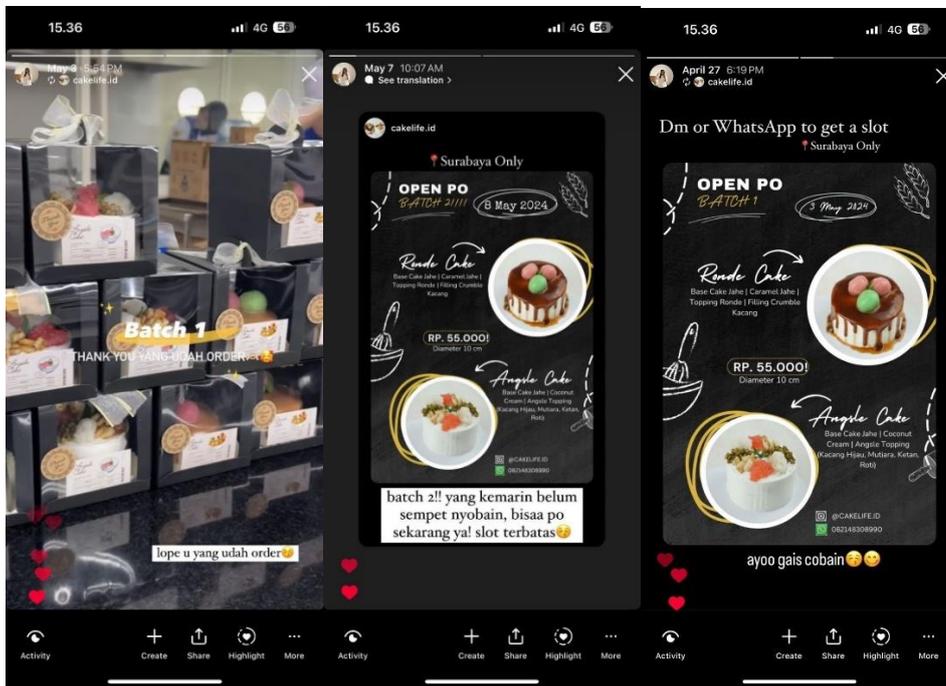
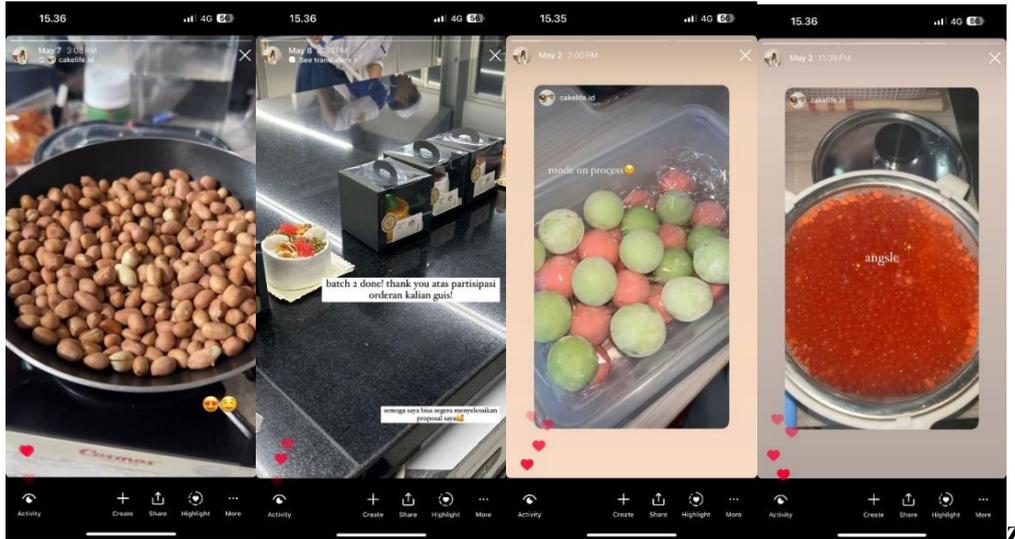


Gambar 9 Hasil Produksi Batch 1



Gambar 10 Hasil Produksi Batch 2

LAMPIRAN 2: PROMOSI



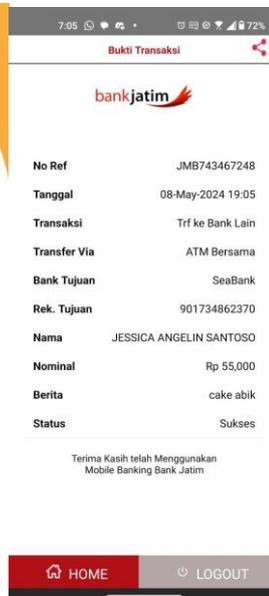
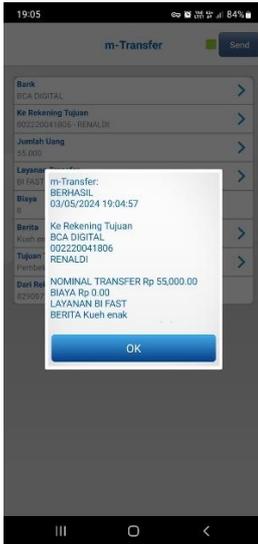


LAMPIRAN 3: BUKTI TRANSFER



Cari mutasi

PEND **Rp. 55,000.00**
TANGGAL :03/05 TRANSFER KE 501
RENALDI M-BCA **DB**
BI-FAST DB



LAMPIRAN 4: FOTO NOTA BELANJA

