

**LAPORAN CREATIVE MENU  
DAN BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR  
PENTOL VEGAN BERBAHAN DASAR KEDELAI**



**Disusun oleh:**

**RIZKI HIDAYAT**

**22110004**

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

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN *CREATIVE MENU***

***BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR***

Nama : Rizki Hidayat  
NIM : 22110004  
Judul : Pentol Vegan Berbahan Dasar Kedelai

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui ujian *Creative Menu* dan *Business Plan and Entrepreneur*, pada hari jumat tanggal 31 mei 2024

Surabaya, 10 juni 2024

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



**Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**

NIDN. 0703049302

Disahkan oleh:

Dosen Pembimbing



**Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**

NIDN. 0703049302

Diuji oleh:

Ketua Penguji,



**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.**

NIDN. 0725126601

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rizki Hidayat

NIM : 22110004

Program studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Pentol Vegan Berbahan Dasar Kedelai

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan (*Creative Menu/ Business Plan and Entrepreneur*) yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah (*Creative Menu/ Business Plan and Entrepreneur*) pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri

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

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

Surabaya, 10 Juni 2024

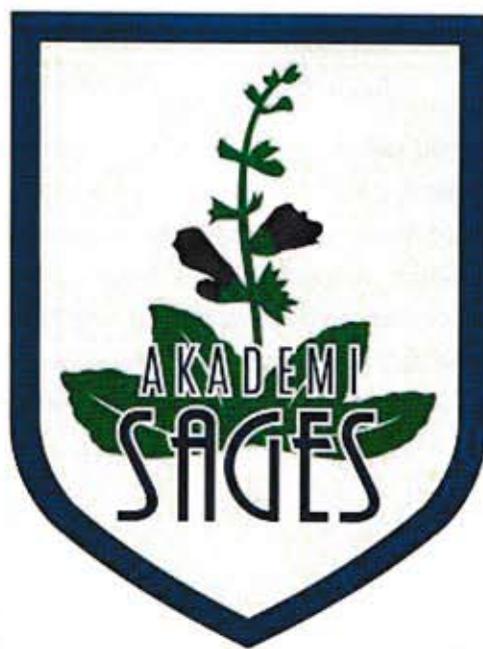
Yang menyatakan



Rizki Hidayat  
22110004

# **LAPORAN CREATIVE MENU**

## **PENTOL VEGAN BERBAHAN DASAR KEDELAI**



**Disusun oleh:**

**RIZKI HIDAYAT**

**22110004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**

**AKADEMI SAGES**

**2023**

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat-Nya, penulis bisa menyelesaikan laporan *creative menu* yang berjudul “Pentol Vegan Berbahan Dasar Kedelai”. Penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu Ivy Dian Prabowo selaku dosen Mata Kuliah Menu Kreatif yang telah membantu penulis dalam mengerjakan laporan *creative menu* ini. Penulisan juga mengucapkan terima kasih kepada teman-teman yang telah berkontribusi dalam pembuatan laporan *creative menu* ini.

Laporan *creative menu* ini sebagai referensi dan pengetahuan umum. laporan *creative menu* ini juga sebagai bahan penelitian bagi peneliti selanjutnya dan dapat dijadikan bahan acuan dalam pengembangan di bidang seni kuliner. Bagi orang-orang yang sangat tertarik dalam pengembangan seni kuliner, laporan *creative menu* ini bisa menjadi referensi bagi orang yang membutuhkan. Penulis menyadari ada kekurangan pada laporan *creative menu* ini. Oleh sebab itu, saran dan kritik senantiasa diharapkan demi perbaikan karya penulis.

Surabaya, 11 November 2023



Rizki Hidayat

## ABSTRAK

Peningkatan gaya hidup vegan telah menjadi tren yang semakin berkembang dalam masyarakat Indonesia. Penggunaan kedelai dalam makanan memberikan manfaat kesehatan yang signifikan. Makan pentol rendah kolestrol dapat membantu menjaga kesehatan jantung dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular karena tidak mengandung kolesterol hewani. Kelompok vegan di Indonesia semakin meningkat sehingga berpotensi produk vegan yang dijual akan sukses dan laku di pasar. Bahan-bahan yang digunakan yaitu, tepung kedelai, tepung tapioka, tepung terigu, tahu, bawang putih, bawang goreng, garam, merica, dan penyedap jamur. Proses pembuatannya pertama timbang semua bahan sesuai ukuran, kedua masukkan kedalam *food processor*, ketiga ketika sudah halus dibentuk bulat, keempat direbus 15 menit, dan pentol vegan siap dihidangkan. Pentol vegan memiliki rasa yang gurih, ringan, dan lembut dengan sentuhan manis dari bahan-bahan tambahan seperti bawang putih atau bawang merah, penampilan pentol yang sempurna mencakup bentuk bulat yang seragam, dan tekstur pentol kedelai yang disajikan lembut. Pentol terbuat dari tepung kedelai adalah alternatif yang populer untuk kelompok vegan yang mencari camilan yang kaya protein dan bebas produk hewani.

Kata Kunci : pentol, vegan, dan kedelai

## ABSTRACT

The increasing trend of the vegan lifestyle has been growing in Indonesian society. The use of soy in food provides significant health benefits. Consuming low-cholesterol soy-based foods can help maintain heart health and reduce the risk of cardiovascular diseases since they do not contain animal cholesterol. The vegan community in Indonesia is on the rise, creating the potential for successful and marketable vegan products. The ingredients used include soy flour, tapioca flour, wheat flour, tofu, garlic, fried shallots, salt, pepper, and mushroom seasoning. The manufacturing process involves weighing all the ingredients according to the specified measurements, processing them in a food processor, shaping them into round forms when the mixture is smooth, boiling them for 15 minutes, and then they are ready to be served. Vegan meatballs have a savory, light, and tender taste with a sweet touch from additional ingredients like garlic or shallots. The perfect appearance of these meatballs includes a uniform round shape and a soft texture, thanks to the soy-based ingredients. Soy-based meatballs are a popular alternative for vegans seeking a protein-rich snack without any animal products.

Keywords : meatball, vegan, and soya bean

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Manfaat Untuk Konsumen.....	2
1.3 Manfaat Untuk Penjual.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Kelompok Vegan.....	3
2.2 Pentol.....	4
2.3 Tepung Kedelai.....	4
2.4 Tahu.....	5
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK.....	7
3.1 Bahan-bahan.....	7
3.2 Peralatan.....	7
3.3 Tahapan Pembuatan.....	7
3.4 Karakteristik Produk.....	8
3.5 Kemasan Produk.....	9
BAB IV PENUTUP.....	10
4.1 Kesimpulan.....	10
4.2 Saran.....	10
DAFTAR PUSTAKA.....	11

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Proses Penimbangan.....	7
Gambar 3.2 Proses Penghancura.....	7
Gambar 3.3 Proses Pembentukan.....	7
Gambar 3.4 Proses Perebusan.....	7
Gambar 3.5 Produk Jadi.....	8
Gambar 3.6 Kemasan.....	8

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Pentol merupakan salah satu kegemaran masyarakat Indonesia yang telah menjadi ikon kuliner dalam negeri. Daging giling yang dibentuk bulat dan dihidangkan dalam kuah panas ini adalah makanan yang sangat disukai oleh orang Indonesia dari berbagai kalangan. Menurut data dari Kementerian Perindustrian Indonesia, pada tahun 2020, produksi pentol mencapai lebih dari 1,3 juta ton, menunjukkan popularitas yang terus meningkat. Sumber daya seperti berbagai warung bakso yang tersebar di seluruh negeri dan berbagai inovasi dalam penyajian bakso yang semakin kreatif, seperti pentol goreng dan pentol dengan berbagai varian daging, telah menjadikan pentol sebagai makanan favorit yang tidak hanya diujakan di jalanan, tetapi juga di restoran-restoran bergengsi.

Peningkatan gaya hidup vegan telah menjadi tren yang semakin berkembang dalam masyarakat Indonesia. Menurut data dari GlobalData, pada tahun 2020, Indonesia menduduki peringkat kedua dalam pertumbuhan jumlah orang yang mengidentifikasi diri mereka sebagai vegan atau vegetarian di Asia, dengan pertumbuhan sekitar 127% dalam satu tahun. Sumber daya seperti buku-buku resep vegan, restoran-restoran vegan, dan komunitas online yang mendukung gaya hidup ini telah mendukung pertumbuhan fenomena veganisme di Indonesia. Selain itu, banyaknya acara dan festival makanan vegan yang diadakan di seluruh negeri juga telah membantu meningkatkan kesadaran akan manfaat kesehatan dan lingkungan dari diet berbasis tumbuhan.

Penggunaan kedelai dalam makanan memberikan manfaat kesehatan yang signifikan. Kedelai merupakan sumber protein nabati yang kaya akan asam amino esensial, serat, serta nutrisi seperti vitamin B, besi, dan kalsium. Menurut penelitian yang dipublikasikan dalam *Journal of Nutrition*, konsumsi produk kedelai dapat membantu mengurangi risiko penyakit jantung, menurunkan kadar kolesterol LDL (kolesterol jahat), dan menjaga kesehatan tulang. Selain itu, kedelai juga mempunyai 90% kadar protein dari beratnya dan mengandung isoflavon, yang dapat mendukung keseimbangan hormon dan

mengurangi risiko kanker tertentu, terutama kanker payudara dan prostat. Oleh karena itu, menggabungkan produk kedelai, seperti tahu, tempe, atau susu kedelai, ke dalam pola makan dapat memberikan manfaat kesehatan yang berkelanjutan. USDA adalah sumber terpercaya yang menyediakan informasi tentang komposisi makanan. Berdasarkan basis data mereka, produk-produk kedelai seperti kedelai kering, tepung kedelai, tahu, tempe, dan susu kedelai tidak mengandung kolesterol.

Ditinjau dari permasalahan-permasalahan tersebut maka diperlukan inovasi perkembangan produk pentol, karena meningkatnya kegemaran makan pentol dan vegan di Indonesia.

## **1.2 Manfaat Untuk Konsumen**

Makan pentol rendah kolestrol dapat membantu menjaga kesehatan jantung dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular karena tidak mengandung kolesterol hewani. Pentol vegan merupakan alternatif makanan yang ramah lingkungan dan beretika, memberikan konsumen pilihan yang lebih berkelanjutan tanpa menggunakan produk hewani. Pentol vegan seringkali lebih ekonomis bagi konsumen daripada produk berbasis hewani, memberikan pilihan makanan yang terjangkau tanpa mengorbankan rasa atau nutrisi.

## **1.3 Manfaat Untuk Penjual**

Kelompok vegan di Indonesia semakin meningkat sehingga berpotensi produk vegan yang dijual akan sukses dan laku di pasar. Penyuka pentol yang meningkat maka produk pentol akan laris di pasaran. Penulis berharap dengan membuat produk ini yaitu pentol vegan dapat memecahkan problematika sekarang yaitu pentol daging. Karena bahan pentol vegan ini dari tepung kedelai tidak menggunakan daging berdasarkan data yang penulis temukan mempunyai berbagai manfaat salah satunya memecahkan kolesterol yang terdapat pada pentol daging.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Vegan

Vegan adalah gaya hidup di mana seseorang menghindari konsumsi semua produk hewani, baik dalam makanan maupun produk lainnya, dengan tujuan untuk meminimalkan dampak negatif terhadap hewan dan lingkungan. Di Indonesia, kelompok vegan semakin berkembang seiring dengan peningkatan kesadaran akan pentingnya gaya hidup berkelanjutan dan kesehatan. Mereka mempraktikkan diet yang tidak mengandung produk hewani, seperti daging, susu, dan telur, serta seringkali memiliki komunitas yang aktif untuk mendukung gaya hidup ini. Beberapa kelompok vegan di Indonesia mengadakan pertemuan rutin, berbagi resep, serta mengadakan kampanye untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat veganisme.

Salah satu sumber referensi yang relevan adalah "Veganism in Indonesia: Motivations, Challenges, and Opportunities" yang ditulis oleh Yansen Yansen, dkk. dalam "Journal of Ethnic Foods" (2019). Penelitian ini mencakup tinjauan menyeluruh tentang motivasi individu yang memilih gaya hidup vegan di Indonesia, hambatan yang mereka hadapi, dan peluang untuk mendorong pertumbuhan komunitas vegan di negara ini.

Selain itu, buku "Vegan Indonesia: Delicious Vegan Recipes from Bali to Jakarta" oleh Leanne Mai-ly Hilgart dan Sylvia Kusuma (2019) juga memberikan wawasan tentang perkembangan kuliner vegan di Indonesia serta mendorong pembaca untuk mencoba hidangan-hidangan vegan yang lezat dan beragam.

Sumber-sumber ini dapat memberikan informasi lebih mendalam tentang perkembangan kelompok vegan di Indonesia, motivasi di balik gaya hidup ini, serta peran komunitas dalam mendorong perubahan menuju pilihan makanan yang lebih berkelanjutan.

## **2.2 Pentol**

Pentol adalah salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia. Makanan ini terbuat dari daging cincang, ikan, atau bahan-bahan lain yang dicampur dengan tepung dan bumbu, kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil atau cilik. Bola-bola ini kemudian digoreng dalam minyak panas atau dibakar hingga matang. Pentol sering disajikan dengan berbagai jenis saus, seperti saus kacang, saus pedas, atau saus tomat, yang memberikan rasa yang khas dan lezat (Senji Nuraini, 2019).

Manfaat pentol dapat dilihat dari berbagai perspektif. Pertama, pentol sering dijual di warung-warung kecil dan pedagang kaki lima, memberikan peluang ekonomi bagi banyak orang di Indonesia, terutama mereka yang berusaha mencari nafkah. Produksi dan penjualan pentol dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga di tingkat lokal. Selain itu, pentol juga menjadi pilihan camilan yang terjangkau dan lezat bagi masyarakat, dan variasi saus yang beragam menjadikannya pilihan yang populer di pasar makanan jalanan dan restoran di Indonesia. Selain itu, makanan ini juga mempertahankan citarasa tradisional dan keaslian kuliner Indonesia. Pentol yang baik memiliki tekstur yang kenyal, rasa yang harmonis antara bumbu dan bahan utama, serta bentuk yang seragam dan menggugah selera.

## **2.3 Tepung Kedelai**

Tepung kedelai adalah produk olahan yang diperoleh dari penggilingan biji kedelai menjadi bubuk halus. Biji kedelai adalah salah satu sumber protein nabati yang kaya dan serat pangan. Pengolahan menjadi tepung kedelai melibatkan penghilangan kulit biji, menggiling biji yang telah direndam menjadi bubuk halus, dan pemisahan minyak kedelai. Tepung kedelai memiliki beragam penggunaan dalam industri makanan, seperti pengganti telur dalam produk nabati, bahan dasar pembuatan tahu dan tempe, serta bahan pengental dalam berbagai resep kuliner. Selain itu, tepung kedelai juga digunakan dalam produksi makanan ringan, seperti keripik kedelai, sebagai alternatif yang kaya protein dan serat dibandingkan dengan tepung gandum biasa (Kasundra & Sadh, 2017).

Manfaat dari penggunaan tepung kedelai meliputi aspek gizi, kesehatan, dan keberlanjutan. Tepung kedelai merupakan sumber protein nabati yang tinggi,

sehingga dapat digunakan sebagai pengganti produk hewani dalam makanan, seperti pengganti telur atau daging dalam resep vegetarian dan vegan. Selain itu, tepung kedelai kaya akan serat pangan yang mendukung pencernaan yang sehat dan membantu mengontrol kadar gula darah. Dalam konteks keberlanjutan, kedelai juga dikenal sebagai tanaman yang lebih ramah lingkungan daripada beberapa alternatif sumber protein lainnya, karena memiliki jejak karbon yang lebih rendah dan memerlukan lebih sedikit lahan untuk pertumbuhan (Messina, 2016)

Tepung kedelai juga digunakan dalam industri makanan sebagai pengental dan penstabil. Hal ini membuatnya berguna dalam produksi berbagai produk makanan, seperti saus, yogurt, atau kue. Selain itu, tepung kedelai mengandung senyawa bioaktif, seperti isoflavon, yang dapat memiliki manfaat kesehatan tertentu, seperti mengurangi risiko penyakit jantung dan osteoporosis. Oleh karena itu, tepung kedelai memiliki potensi manfaat gizi dan kesehatan yang signifikan, dan dapat menjadi komponen yang berharga dalam makanan sehari-hari yang sehat dan berkelanjutan.

Kelebihan penggunaan tepung kedelai dalam pembuatan pentol adalah kandungan protein yang tinggi, serat pangan, dan kandungan lemak yang sehat, yang semuanya penting dalam diet seimbang. Selain itu, penggunaan tepung kedelai dalam resep pentol dapat mendukung kesehatan jantung karena rendah lemak jenuh dan bebas kolesterol. Pentol terbuat dari tepung kedelai juga cocok untuk orang yang memiliki alergi makanan tertentu atau diet vegetarian atau vegan. Makanan ini menggabungkan cita rasa yang lezat dan nutrisi yang baik, menjadikannya pilihan yang populer untuk kelompok vegan dan vegetarian yang ingin menikmati camilan yang sehat dan berkelanjutan (Messina, 2016).

#### **2.4 Tahu**

Tahu adalah produk makanan yang berasal dari kedelai yang telah difermentasi. Proses fermentasi mengubah protein kedelai menjadi tekstur yang padat dan memberikan rasa yang khas. Tahu merupakan sumber protein nabati yang baik, rendah lemak, dan mengandung sejumlah nutrisi penting seperti zat besi, kalsium, dan vitamin B. Selain itu, tahu juga merupakan alternatif yang baik bagi orang yang menjalani diet vegetarian atau vegan. Konsumsi tahu dikaitkan dengan

berbagai manfaat kesehatan, termasuk mendukung pertumbuhan otot, menjaga kesehatan tulang, dan mengatur kadar gula darah (Setiowati, 2016)

Tahu, sebagai produk hasil fermentasi kedelai, menyajikan berbagai manfaat kesehatan yang signifikan. Kandungan proteinnya yang tinggi menjadikannya pilihan yang baik untuk mendukung pertumbuhan dan pemeliharaan otot. Selain itu, tahu juga merupakan sumber zat besi, kalsium, dan vitamin B yang dapat mendukung kesehatan tulang dan sistem saraf. Kandungan serat pada tahu juga dapat membantu dalam pengaturan gula darah dan pencernaan. Studi oleh Kusnandar (2019) menunjukkan bahwa konsumsi tahu secara teratur dapat memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan jantung dan menurunkan risiko penyakit kronis. Dengan nilai nutrisinya yang kaya dan fleksibilitas dalam penyajiannya, tahu dapat menjadi tambahan yang berharga untuk pola makan sehat.

Penggunaan tahu dalam pentol memiliki sejumlah kelebihan yang dapat meningkatkan nilai gizi dan kesehatan hidangan tersebut. Tahu, sebagai sumber protein nabati yang baik, dapat menambah kandungan protein pada pentol, membuatnya menjadi pilihan nutrisi yang lebih seimbang, terutama bagi vegetarian atau vegan. Selain itu, tahu memiliki tekstur yang lembut dan mampu menyerap rasa bumbu dengan baik, meningkatkan cita rasa dan kelembutan pentol (Rahayu, 2018)

## BAB III

### METODE PEMBUATAN PRODUK

#### 3.1 Bahan-bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pentol vegan yaitu;

1. Tepung kedelai 6 tbsp.
2. Tepung tapioka 6 tbsp.
3. Tepung terigu 2 tbsp.
4. Tahu 200 gram.
5. Bawang putih 6 siung.
6. Bawang goreng 10 gram.
7. Garam 1 tsp.
8. Lada ¼ tsp.
9. Penyedap jamur 1tsp.

#### 3.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk pembuatan pentol vegan yaitu, timbangan digital, sendok ukur, *food processor*, *sauce pan*, kompor.

#### 3.3 Tahapan Pembuatan

Tahapan pembuatan pentol vegan yaitu,

1. Timbang tahu 200 gram



Gambar 3.1 Proses Penimbangan

2. Masukkan semua bahan kedalam *food processor*



Gambar 3.2 Proses Penghancuran

3. ketiga adonan halus setelah di food processor dibuat bulat-bulat,



Gambar 3.3 Proses Pembentukan

4. keempat direbus dalam saucepan selama 15 menit lalu siap dihidangkan.



Gambar 3.4 Proses Perebusan

### 3.4 Karakteristik Produk

1. Pentol vegan memiliki rasa yang gurih, ringan, dan lembut dengan sentuhan manis dari bahan-bahan tambahan seperti bawang putih atau bawang merah.
2. Penampilan pentol yang sempurna mencakup bentuk bulat yang seragam.
3. Tekstur pentol kedelai yang disajikan lembut.



Gambar 3.5 Produk Jadi

### 3.5 Kemasan Produk

Kemasan produk pentol vegan menggunakan karton karena Penggunaan kemasan karton memiliki banyak alasan yang mendukungnya. Pertama, karton adalah bahan yang ramah lingkungan, karena dapat didaur ulang dan mudah terurai di lingkungan alam. Selain itu, karton memberikan perlindungan yang baik terhadap produk dari benturan dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan, sehingga menjaga kualitas produk yang ada di dalamnya. Selain itu, kemasan karton dapat dicetak dengan mudah, memungkinkan perusahaan untuk mencetak merek mereka, informasi produk, dan desain yang menarik. Selain fungsional dan berkelanjutan, kemasan karton juga memungkinkan konsumen untuk mengidentifikasi produk dengan mudah di rak toko, membuatnya menjadi pilihan yang efektif untuk promosi dan pemasaran produk. Karena alasan-alasan ini, penggunaan kemasan karton umumnya dianggap sebagai pilihan yang cerdas dalam industri kemasan.



Gambar 3.6 Kemasan

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Pentol terbuat dari tepung kedelai adalah alternatif yang populer untuk kelompok vegan yang mencari camilan yang kaya protein dan bebas produk hewani. Pentol vegan merupakan alternatif makanan yang ramah lingkungan dan beretika, memberikan konsumen pilihan yang lebih berkelanjutan tanpa menggunakan produk hewani. Kelompok vegan di Indonesia semakin meningkat sehingga berpotensi produk vegan yang dijual akan sukses dan laku di pasar.

#### **4.2 Saran**

Dari makalah dan produk pentol vegan ini disarankan membuat varian produk pentol vegan baru yang tidak menggunakan tepung kedelai sehingga memperbanyak keanekaragaman makanan vegan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, Irawan Sapto. (2021, Agustus 20). Daging Sapi Kambing atau ayam mana yang lebih mungkin sebabkan kolestrol?. Diakses dari <https://health.kompas.com/read/2021/07/20/120200068/daging-sapi-kambing-atau-ayam-mana-yang-lebih-mungkin-sebabkan-kolesterol?page=all>
- Kemenperin. Tingkatkan Produktivitas Bakso Indonesia untuk Penetrasi Pasar Global. Diakses pada Oktober 2, 2023 dari <https://www.kemenperin.go.id/artikel/20134/Tingkatkan-Produktivitas-Bakso-Indonesia-untuk-Penetrasi-Pasar-Global>
- Veganfoodandliving. Indonesia sees largest vegan vegetarian population in asia. Diakses pada Oktober 2, 2024 dari <https://www.veganfoodandliving.com/news/indonesia-sees-largest-vegan-vegetarian-population-in-asia/>
- Messina, Marc. (2016, December 8). Soy and Health Update: Evaluation of the Clinical and Epidemiologic Literature. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5188409/>
- Senjie Nuraini . (2022, September 26). Apa Itu Pentol? Simak Penjelasan dan Resepnya di Sini. Diakses dari <https://www.fimela.com/food/read/5080284/apa-itu-pentol-simak-penjelasan-dan-resepnya-di-sini>
- Messina, Marc. (2016, December 8). Soy and Health Update: Evaluation of the Clinical and Epidemiologic Literature. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5188409/>
- Kasundra, T., & Sadh, P. K. (2017). "Development of soybean based snacks". *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 6(1), 1-4.
- Messina, V. (2016). "Nutritional and health benefits of dried beans." *The American Journal of Clinical Nutrition*, 100(Suppl 1), 437S-442S.

- Yansen Yansen, dkk. (2019) Veganism in Indonesia: Motivations, Challenges, and Opportunities. *Journal of Ethnic Foods*
- Leanne Mai-ly Hilgart & Sylvia Kusuma. (2019). *Vegan Indonesia: Delicious Vegan Recipes from Bali to Jakarta*.
- Setiowati, E., Sari, D., & Istianingsih, D. (2016). Kajian pustaka: Kandungan nutrisi dan manfaat kedelai dalam pembuatan tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 117-126.
- Kusnandar, S., Dewi, Y. K., & Tjahjadi, C. (2019). Potensi tahu sebagai pangan fungsional: Kajian literatur. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(2), 79-86.
- Rahayu, W. P., & Hidayat, B. (2018). Pemanfaatan Tahu sebagai Bahan Baku Produk Olahan Daging. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*

**LAPORAN BUSINESS PLAN AND  
ENTREPRENEUR**

**PENTOL VEGAN BERBAHAN DASAR KEDELAI**



**Disusun oleh:**

**RIZKI HIDAYAT**

**22110004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**

**AKADEMI SAGES**

**2024**

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat-Nya, penulis bisa menyelesaikan laporan *Business Plan and Entrepreneur* yang berjudul “Pentol Vegan Berbahan Dasar Kedelai”. Penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu Ivy Dian Prabowo selaku dosen Mata Kuliah *Business Plan and Entrepreneur* yang telah membantu penulis dalam mengerjakan laporan *Business Plan and Entrepreneur* ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada teman-teman yang telah berkontribusi dalam pembuatan laporan *Business Plan and Entrepreneur* ini.

Laporan *Business Plan and Entrepreneur* ini sebagai referensi dan pengetahuan umum. laporan *Business Plan and Entrepreneur* ini juga sebagai bahan penelitian bagi peneliti selanjutnya dan dapat dijadikan bahan acuan dalam pengembangan di bidang seni kuliner. Bagi orang-orang yang sangat tertarik dalam pengembangan seni kuliner, laporan *Business Plan and Entrepreneur* ini bisa menjadi referensi bagi orang yang membutuhkan. Penulis menyadari ada kekurangan pada laporan *Business Plan and Entrepreneur* ini. Oleh sebab itu, saran dan kritik senantiasa diharapkan demi perbaikan karya penulis.

Surabaya, 15 Mei 2024



Rizki Hidayat

## ABSTRAK

Laporan ini mengkaji pengembangan bisnis pentol vegan berbahan dasar kedelai di Indonesia, mengingat tren veganisme yang terus meningkat dan manfaat kesehatan dari konsumsi kedelai. Pentol, makanan tradisional yang digemari, diadaptasi menjadi versi vegan untuk memenuhi permintaan pasar yang peduli pada kesehatan dan lingkungan. Produk pentol vegan ini menggunakan tepung kedelai yang kaya protein dan bebas kolesterol, menawarkan alternatif yang lebih sehat dibandingkan pentol daging tradisional. Penelitian ini meliputi analisis pasar, identifikasi target konsumen, dan strategi pemasaran serta operasional yang melibatkan produksi, distribusi, dan penjualan melalui platform online dan offline. Analisis SWOT menunjukkan kekuatan produk pada kualitas tinggi dan inovasi, dengan tantangan berupa ketergantungan pada pasokan kedelai dan harga yang relatif lebih tinggi. Rencana keuangan menunjukkan proyeksi biaya investasi sebesar Rp 1.745.000, Biaya Variabel Rp.11.728.000, Biaya Operasional Rp. 590.000 per bulan, Biaya depresiasi Rp. 36.667 per bulan, pendapatan Rp. 5740.000 per bulan, dan titik impas (BEP) ketika menjual 958 porsi per bulan, dengan estimasi keuntungan yang diinvestasikan kembali untuk pengembangan produk lebih lanjut. Kesimpulan menyatakan bahwa pentol vegan berhasil memenuhi kebutuhan pasar vegan dan kesehatan, meskipun penjualan belum mencapai target optimal. Saran diberikan untuk diversifikasi produk dan ekspansi distribusi agar mampu menarik lebih banyak konsumen.

Kata Kunci : pentol, vegan, dan kedelai

## ABSTRACT

This report examines the development of a soy-based vegan pentol business in Indonesia, considering the growing trend of veganism and the health benefits of soy consumption. Pentol, a popular traditional food, has been adapted into a vegan version to meet the demands of health-conscious and environmentally-aware consumers. This vegan pentol product uses soy flour, which is high in protein and cholesterol-free, offering a healthier alternative compared to traditional meat-based pentol. The study includes market analysis, identification of target consumers, and marketing and operational strategies involving production, distribution, and sales through both online and offline platforms. The SWOT analysis highlights the product's strengths in high quality and innovation, while noting challenges such as reliance on soy supply and relatively higher prices. The financial plan projects an investment cost of IDR 1,745,000, variable costs of IDR 11,728,000, operational costs of IDR 590,000 per month, depreciation costs of IDR 36,667 per month, revenue of IDR 5,740,000 per month, and a break-even point (BEP) at the sale of 958 portions per month, with estimated profits reinvested for further product development. The conclusion states that vegan pentol successfully meets the needs of the vegan and health-conscious market, although sales have not yet reached optimal targets. Recommendations are given for product diversification and distribution expansion to attract more consumers.

Keywords: meatball, vegan, and soy.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Produk.....	2
1.3 Keuntungan Kompetitif.....	2
1.4 Visi dan Misi.....	3
1.5 Tujuan dan Manfaat.....	3
BAB II ANALISA TARGET PASAR.....	5
2.1 Target Market.....	5
2.2 Kompetitor.....	6
2.3 Analisa Kompetitif.....	6
2.4 Analisis SWOT.....	6
BAB III RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA.....	8
BAB IV RENCANA OPERASIONAL.....	10
BAB V RENCANA MARKETING.....	11
5.1 Harga.....	11
5.2 Produk.....	11
5.3 Tempat.....	11
5.4 Promosi.....	11
BAB VI RENCANA FINANSIAL.....	12
6.1 Rincian Budget Awal.....	12
BAB VII LAPORAN PENGELUARAN.....	15
7.1 Pengeluaran.....	15
7.2 Pemasukan.....	16
7.3 Keuntungan.....	17
7.4 Marketing.....	17
7.5 Ulasan Hasil Penjualan.....	17
7.6 Pemecahan Masalah.....	17
BAB VIII KESIMPULAN.....	18
8.1 Kesimpulan.....	18
8.2 Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA.....	19
LAMPIRAN.....	21

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Time Tabel.....	8
Tabel 6.1 Perhitungan Modal dan Penyusutan.....	12
Tabel 6.2 Variabel Cost.....	12
Tabel 6.3 Biaya Operasional.....	13
Tabel 7.1 Rekapitulasi Pengeluaran.....	15
Tabel 7.2 Rekapitulasi Pemasukan.....	16
Tabel 7.3 Evaluasi Marketing.....	17

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Foto Produk..... 2

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bahan-Bahan.....	21
Lampiran 2. Proses Pembuatan.....	22
Lampiran 3. Marketing.....	23
Lampiran 4. Bukti Penjualan.....	24

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pentol merupakan salah satu kegemaran masyarakat Indonesia yang telah menjadi ikon kuliner dalam negeri. Daging giling yang dibentuk bulat dan dihidangkan dalam kuah panas ini adalah makanan yang sangat disukai oleh orang Indonesia dari berbagai kalangan. Menurut data dari Kementerian Perindustrian Indonesia, pada tahun 2020, produksi pentol mencapai lebih dari 1,3 juta ton, menunjukkan popularitas yang terus meningkat. Sumber daya seperti berbagai warung bakso yang tersebar di seluruh negeri dan berbagai inovasi dalam penyajian bakso yang semakin kreatif, seperti pentol goreng dan pentol dengan berbagai varian daging, telah menjadikan pentol sebagai makanan favorit yang tidak hanya diujakan di jalanan, tetapi juga di restoran-restoran bergengsi.

Peningkatan gaya hidup vegan telah menjadi tren yang semakin berkembang dalam masyarakat Indonesia. Menurut data dari GlobalData, pada tahun 2020, Indonesia menduduki peringkat kedua dalam pertumbuhan jumlah orang yang mengidentifikasi diri mereka sebagai vegan atau vegetarian di Asia, dengan pertumbuhan sekitar 127% dalam satu tahun. Sumber daya seperti buku-buku resep vegan, restoran-restoran vegan, dan komunitas online yang mendukung gaya hidup ini telah mendukung pertumbuhan fenomena veganisme di Indonesia. Selain itu, banyaknya acara dan festival makanan vegan yang diadakan di seluruh negeri juga telah membantu meningkatkan kesadaran akan manfaat kesehatan dan lingkungan dari diet berbasis tumbuhan.

Penggunaan kedelai dalam makanan memberikan manfaat kesehatan yang signifikan. Kedelai merupakan sumber protein nabati yang kaya akan asam amino esensial, serat, serta nutrisi seperti vitamin B, besi, dan kalsium. Menurut penelitian yang dipublikasikan dalam *Journal of Nutrition*, konsumsi produk kedelai dapat membantu mengurangi risiko penyakit jantung, menurunkan kadar kolesterol LDL (kolesterol jahat), dan menjaga kesehatan tulang. Selain itu, kedelai juga mempunyai 90% kadar protein dari beratnya dan mengandung isoflavon, yang dapat mendukung keseimbangan hormon dan

mengurangi risiko kanker tertentu, terutama kanker payudara dan prostat. Oleh karena itu, menggabungkan produk kedelai, seperti tahu, tempe, atau susu kedelai, ke dalam pola makan dapat memberikan manfaat kesehatan yang berkelanjutan. USDA adalah sumber tepercaya yang menyediakan informasi tentang komposisi makanan. Berdasarkan basis data mereka, produk-produk kedelai seperti kedelai kering, tepung kedelai, tahu, tempe, dan susu kedelai tidak mengandung kolesterol. Ditinjau dari permasalahan-permasalahan tersebut maka diperlukan inovasi perkembangan bisnis pentol vegan di Indonesia.

## 1.2 Produk

Pentol vegan memiliki rasa yang gurih, ringan, dan lembut dengan sentuhan manis dari bahan-bahan tambahan seperti bawang putih atau bawang merah. Penampilan pentol yang sempurna mencakup bentuk bulat yang seragam. Tekstur pentol kedelai yang disajikan kenyal yang empuk dan gampang dikunyah.



Gambar 1.1 Pentol Vegan

## 1.3 Keuntungan Kompetitif

Kelompok vegan di Indonesia semakin meningkat sehingga berpotensi produk vegan yang dijual akan sukses dan laku di pasar. Penyuka pentol yang meningkat maka produk pentol akan laris di pasaran. Bahan pentol vegan ini dari tepung kedelai tidak menggunakan daging berdasarkan data yang penulis temukan mempunyai berbagai manfaat salah satunya memecahkan kolesterol yang terdapat pada pentol daging serta memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan bahan vegan lainnya.

## **1.4 Visi dan Misi**

Visi kami produsen pentol vegan berkomitmen untuk menyediakan produk yang sehat, lezat, berkualitas tinggi, dan berkelanjutan secara lingkungan

Misi kami

1. Inovasi Berkelanjutan: selalu berinovasi produk pentol vegan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan rasa konsumen, tetapi juga mempertimbangkan dampak lingkungan dengan menggunakan bahan-bahan yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.
2. Kualitas Tinggi dan Menjaga Kualitas Rasa: Memastikan bahwa setiap produk pentol vegan yang dihasilkan memiliki kualitas tinggi dan rasa yang menggoda dengan cara fokus pada penelitian dan pengembangan untuk meningkatkan tekstur, rasa, dan nilai gizi produk.
3. Transparansi dan Etika: Menjunjung tinggi transparansi dalam rantai pasok, memberikan informasi yang jelas kepada konsumen tentang bahan-bahan yang digunakan dan proses produksi.
4. Dukungan terhadap Kesehatan: Mendorong konsumsi makanan yang sehat dengan menyediakan pangan vegan yang mengandung nutrisi yang baik. Menyediakan alternatif yang seimbang dan mengandung protein nabati yang mencukupi.
5. Kemitraan dengan Petani Lokal: Menjalin kemitraan dengan petani lokal untuk mendukung pengembangan bahan-bahan baku vegan yang berkualitas tinggi dan mendukung keberlanjutan dalam pertanian.
6. Diversifikasi Produk: Menyediakan berbagai varian produk pentol vegan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam. Mulai dari pentol berbasis kacang-kacangan hingga alternatif protein nabati lainnya.

## **1.5 Tujuan dan Manfaat**

Tujuan dari laporan ini yaitu menyediakan alternatif protein nabati berkualitas tinggi, kesehatan dan gizi kemitraan dengan petani lokal dan mendapatkan profit. Manfaat Produk kami yaitu Membangun kemitraan dengan

petani lokal untuk mendukung pertanian dan makan pentol rendah kolestrol dapat membantu menjaga kesehatan jantung dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular karena tidak mengandung kolesterol hewani. Pentol vegan merupakan alternatif makanan yang ramah lingkungan dan beretika, memberikan konsumen pilihan yang lebih berkelanjutan tanpa menggunakan produk hewani. Pentol vegan seringkali lebih ekonomis bagi konsumen daripada produk berbasis hewani, memberikan pilihan makanan yang terjangkau tanpa mengorbankan rasa atau nutrisi.

## BAB II

### ANALISA TARGET PASAR

#### 2.1 Target Market

Market segmentasi demografi membagi pasar berdasarkan karakteristik demografis seperti usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lokasi geografis. Untuk usaha pentol vegan berbahan kedelai, kami melakukan segmentasi demografi sebagai berikut: usia Dewasa muda hingga dewasa menengah, alasan Individu di kelompok usia ini cenderung lebih terbuka terhadap tren makanan sehat dan memiliki kesadaran lingkungan yang tinggi. Jenis kelamin tanpa batasan, dapat ditargetkan kepada pria dan wanita, alasan veganisme dan pilihan makanan sehat tidak terbatas oleh jenis kelamin, sehingga dapat menarik berbagai kelompok.

Market segmentasi psikografis melibatkan pembagian pasar berdasarkan faktor-faktor psikologis, nilai-nilai, minat, dan gaya hidup. Untuk usaha pentol vegan berbahan kedelai, kita dapat melakukan segmentasi psikografis sebagai berikut:

##### 1. Vegan Advocates

Individu yang sangat peduli pada hak-hak hewan dan lingkungan. Mereka memilih produk vegan untuk mendukung gaya hidup etis dan berkelanjutan.

##### 2. Kesehatan dan Kebugaran Enthusiasts

Orang-orang yang menempatkan fokus pada kesehatan dan kebugaran mereka. Mereka mencari produk makanan yang mendukung gaya hidup sehat.

##### 3. Trendsetters

Individu yang selalu mencari tren terbaru dalam makanan dan gaya hidup. Mereka senang mencoba hal-hal baru dan unik.

##### 4. Informed Shoppers

Konsumen yang cermat dalam memilih produk berdasarkan informasi dan label. Mereka ingin tahu lebih banyak tentang bahan-bahan dan proses produksi.

## **2.2 Kompetitor**

Bisnis kami mempunyai berbagai kompetitor, kompetitor adalah saingan usaha bisnis yang menjual produknya seperti kami, usaha pentol vegan berbahan dasar kedelai kami mempunyai kompetitor contohnya penjual pentol non vegan adalah pesaing kami karena mayoritas masyarakat masih terbiasa makan pentol non vegan, serta dalam produk vegan kami mempunyai pesaing seperti green rebel shroom balls yaitu pentol vegan berbahan jamur, tetapi kami belum menemukan pentol vegan yang berbahan dasar kedelai sehingga kami optimis karena menjadi pelopor.

## **2.3 Analisa Kompetitif**

Analisa kompetitif yang kami lakukan terhadap kompetitor, pertama pentol non vegan biasa mereka mempunyai kekuatan yaitu rasanya yang enak tetapi kelemahan mereka kurang sehat dibandingkan produk kami. Kedua pentol vegan berbahan jamur kekuatan mereka sudah terkenal sehingga lebih dikenal konsumen tetapi mereka mempunyai kelemahan harganya yang lebih mahal dibandingkan produk kami.

## **2.4 Analisis SWOT**

Analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) adalah alat manajemen strategis yang membantu mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi kinerja suatu bisnis. Berikut ini adalah contoh analisis SWOT untuk usaha pentol vegan berbahan dasar kedelai:

Strengths (Kekuatan):

1. Produk Berkualitas Tinggi: Pentol vegan berbahan kedelai dapat menjadi alternatif makanan yang berkualitas tinggi dengan tinggi protein nabati.
2. Kesehatan dan Keberlanjutan: Menyasar pasar yang peduli pada kesehatan dan lingkungan dapat menjadi kelebihan dengan tren meningkatnya kesadaran vegan dan keberlanjutan.
3. Inovasi Produk: Kemampuan untuk terus mengembangkan berbagai varian rasa dan tekstur pentol vegan.

#### Weaknesses (Kelemahan):

1. Ketergantungan pada Kedelai: Jika pasokan kedelai terganggu, dapat mempengaruhi produksi dan ketersediaan produk.
2. Harga Lebih Tinggi: Produk vegan sering kali memiliki harga yang lebih tinggi daripada produk non-vegan, yang dapat menjadi kendala bagi konsumen yang sensitif terhadap harga.
3. Keterbatasan Pasar: Pasar vegan mungkin masih relatif kecil dibandingkan dengan pasar umum, yang dapat membatasi potensi pertumbuhan.

#### Opportunities (Peluang):

1. Peningkatan Permintaan Vegan: Pertumbuhan kesadaran akan kesehatan dan keberlanjutan dapat meningkatkan permintaan untuk produk vegan.
2. Kolaborasi dengan Restoran dan Toko Makanan Vegan: Kerjasama dengan bisnis lain yang fokus pada makanan vegan dapat membuka peluang distribusi yang lebih luas.
3. Ekspansi Produk: Mengembangkan berbagai produk vegan atau menargetkan segmen pasar yang lebih spesifik.

#### Threats (Ancaman):

1. Persaingan yang Ketat: Peningkatan popularitas produk vegan dapat meningkatkan persaingan dari pemain industri lain.
2. Fluktuasi Harga Bahan Baku: Perubahan harga atau ketersediaan kedelai dan bahan baku lainnya dapat mempengaruhi biaya produksi.
3. Perubahan Kebijakan Pemerintah: Perubahan kebijakan pemerintah terkait dengan produksi, labeling, atau peraturan vegan dapat memengaruhi operasional dan pemasaran.

### BAB III

#### RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA

Dalam bab ini saya akan menjelaskan lebih detail mengenai tanggung jawab saya dalam pentol vegan berbahan dasar kedelai :

Tabel 3.1 Time Tabel

	1	2	3	4	5	6	7
	Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		
Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen			LIBUR
	8	9	10	11	12	13	14
	Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		
Produksi/Jualan Online/Manajemen	Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen		LIBUR
	15	16	17	18	19	20	21
	Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		
Produksi/Jualan Online/Manajemen	Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen		LIBUR
	21	22	23	24	25	26	27
	Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		
Produksi/Jualan Online/Manajemen	Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen		LIBUR
	28	29	30	31			
	Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran		Penjualan online&offline/ Manajemen/ Pemasaran				
Produksi/Jualan Online/Manajemen	Produksi/Jualan Online/Manajemen		Produksi/Jualan Online/Manajemen				

- Manajemen : tugas saya dalam manajemen yaitu mengelola keuangan dan barang-barang yang digunakan dalam bisnis ini, sehingga saya harus mengerjakan ini setiap malam agar laporan keuangan saya selalu diperbarui sehingga saya tau apakah untung atau rugi serta mengelola aset-aset yang digunakan didalam bisnis ini seperti panci,pisau,kompor,dll agar tidak kebingungan ketika ada aset yang rusak sehingga tidak mengganggu produksi.
- Produksi : tugas saya dalam produksi yaitu memproduksi pentol vegan berbahan dasar kedelai yang rencana saya akan saya produksi 10 kali setiap bulan dan setiap produksi menghasilkan

140 porsi, estimasi pengerjaan 12 jam sehari akan saya produksi pada tanggal 1, 3, 5, 9, 11, 15, 18, 20, 22, dan 25.

- Pemasaran : Metode pemasaran yang akan saya gunakan melalui iklan di media sosial dengan budget yang sudah ditentukan.
- Penjualan : Rencana penjualan saya akan melalui online di media sosial serta pasang menu di kafe saya sendiri.

## BAB IV

### RENCANA OPERASIONAL

Dalam bab ini saya akan menguraikan tahapan saya dalam proses pembuatan hingga penjualan pentol vegan berbahan dasar kedelai :

- Manajemen : tugas saya dalam manajemen pengadaan dan pengelolaan bahan baku yang digunakan untuk pentol vegan berbahan dasar kedelai ini selalu terjaga sehingga tidak ada masalah dalam produksi.
- Produksi : tugas saya dalam produksi yaitu memproduksi pentol vegan berbahan dasar kedelai yang ready to eat dan frozen setelah memastikan bahan baku dari supplier aman digunakan.
- Pemasaran : tugas saya dalam hal ini yaitu membuat kemasan yang bisa menarik konsumen entah untuk ready to eatnya atau frozenya.
- Penjualan : tugas saya dalam hal ini mendistribusikan atau menjual produk saya ke konsumen melalui online yaitu media sosial dan offline melalui kafe saya dan tempat-tempat yang bisa diajak bekerja sama dalam penjualan produk saya.

## BAB V

### RENCANA MARKETING

#### 5.1 Harga

Harga Pentol vegan berbahan dasar kedelai Rp. 16.000

#### 5.2 Produk

Pentol vegan berbahan dasar kedelai yang saya jual memiliki keunggulan lebih murah dibanding produk pentol vegan lainnya, dan menggunakan tepung kedelai *ISP (Isolate Soy Protein)* yang memiliki kandungan protein 90%, dan memiliki keunggulan dalam faktor kesehatan dibanding produk pentol umumnya.

#### 5.3 Tempat

Produk saya akan jual melalui 2 cara yaitu online dan offline, bila online akan saya jual melalui berbagai platform media sosial contohnya tokopedia, shopee, instagram, tiktok, dll. bila offline akan saya titipkan di kafe saya yang berlokasi di Surabaya, saya memilih surabaya karena dari segi konsumen banyak komunitas hidup sehat dan vegan dan dari segi bahan baku Surabaya lebih mudah mendapatkannya.

#### 5.4 Promosi

Promosi yang akan saya gunakan melalui offline dan online, bila offline yaitu dari diskon produk, bila online bisa melalui platform media sosial agar memunculkan kesadaran produk pada masyarakat untuk membeli produk pentol vegan berbahan dasar kedelai.

**BAB VI**  
**RENCANA FINANSIAL**

**6.1 Rincian Budget Awal**

a) Modal dan Penyusutan

Tabel 6.1 Tabel Perhitungan Modal dan Penyusutan

No	Komponen	Jumlah Barang (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp.)	Penyusutan per Bulan (Rp.)	Penyusutan per periode Produksi
1	Timbangan	1	150.000	150.000	5	30.000	2.500	250
2	Kompas Gas 2 Tungku	1	200.000	200.000	2	100.000	8.333	833
3	Tabung Gas 12 Kg	1	285.000	285.000	0	0	0	0
4	Food Processor	1	1.000.000	1.000.000	5	200.000	16.667	1.667
5	Sauce Pan	2	50.000	100.000	1	100.000	8.333	833
6	Sendok Ukur	1	10.000	10.000	1	10.000	833	83
<b>Total</b>				<b>1.745.000</b>		<b>440.000</b>	<b>36.667</b>	<b>3.667</b>

- Diproyeksikan 10 kali periode produksi per bulan.

b) Variable Cost (production)

Tabel 6.2 Variabel Cost

No	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp.)
1	Bahan Baku:				
	a) Tepung Kedelai	48 gram	33000/500 g	330.000	3.300.000
	c) Tepung Tapioka	48 gram	13000/kg	65.000	650.000
	c) Tepung Terigu	16 gram	13000/kg	20.800	208.000
	d) Tahu	200 gram	2000/pcs	200.000	2.000.000
	e) Bawang Putih	6 siung	20000/kg	200.000	2.000.000
	f) Bawang Goreng	10 gram	18000/100 g	180.000	1.800.000
	g) lada	2 gram	11000/100 g	22.000	220.000
	h) Garam	5 gram	10000/500 g	10.000	100.000
	i) Kaldu Jamur	5 gram	12000/80 g	75.000	750.000
2	Bahan Baku:				
	Tambahan				
	a) Kemasan	1 pcs	500/pcs	70.000	700.000
<b>Total</b>				<b>1.172.800</b>	<b>11.728.000</b>

- Untuk 1x produksi membutuhkan 100x resep dan menghasilkan 140 pax
- Diproyeksikan 10 kali periode produksi per bulan.

c) Biaya Operasional

Tabel 6.3 Biaya Operasional

No	Komponen	Biaya per Bulan (Rp.)
1	Listrik & Air	300.000
2	Gas 12 kg	190.000
3	Komunikasi & Informasi F	100.000
Total		590.000

Berdasarkan rincian tersebut, jadi total biaya:

- 1) *Investment* Rp. 1.745.000
- 2) *Variable Cost (production)* Rp. 11.728.000 / bulan
- 3) *Operational Cost* Rp. 590.000 / bulan
- 4) *Depreciation Cost* Rp. 36.667 / bulan

Berdasarkan rincian tersebut, anggaran modal awal yang dibutuhkan adalah sebagai berikut : Rp. 1.745.000 + Rp. 11.728.000 + Rp. 590.000  
**= Rp. 14.063.000**

d) Anggaran Eksekusi Bisnis

Berdasarkan *trial and error*, jumlah porsi per periode produksi adalah 140 porsi pentol vegan

a. *Total Fixed Cost*

$$\text{Rp. } 36.667 + \text{Rp. } 590.000 = \text{Rp. } 626.667$$

b. *Cost per Unit*

$$(\text{Rp. } 11.728.000 + \text{Rp. } 626.667) : 1400 = \text{Rp. } 8.900$$

c. *Price per Unit*

$$(40:100) \times \text{Rp. } 8.900 = \text{Rp. } 13.000$$

d. *Sold Unit Total ( Quantity)*

Proyeksi terjual per bulan adalah 1.400 porsi.

e. *Sales Volume*

$$1.400 \text{ porsi} \times \text{Rp. } 13.000 \text{ per porsi} = \text{Rp. } 18.220.000$$

f. *Cost of Sales*

$$\text{Rp. } 8.900 \times 1.400 \text{ porsi} = \text{Rp. } 12.460.000$$

g. *Gross Margin*

$$\text{Rp. } 18.220.000 - \text{Rp. } 12.460.000 = \text{Rp. } 5.740.000$$

h. *Nett Profit*

Masih sama seperti *gross margin* karena saya produksi sendiri tidak menggunakan karyawan dan belum mempunyai badan hukum sehingga tidak kena pajak.

e) *Break Even Point (BEP)*

$$\text{Rp. } 12.460.000 : \text{Rp. } 13.000 = 958$$

Jadi, bisnis ini akan mengalami BEP ketika dapat menjual 958 porsi per bulan.

f) Keuntungan

Karena bisnis ini modal dari saya sendiri sehingga untuk keuntungan bersih saya memutuskan untuk dikembalikan ke perusahaan agar digunakan sebagai biaya pengembangan lebih lanjut. Untuk mencapai keuntungan bersih Rp. 5.000.000 pentol vegan perlu di produksi sebanyak 10 kali produksi dalam sebulan.

**BAB VII**  
**LAPORAN PENJUALAN**

**7.1 Pengeluaran**

Tabel 7.1 Rekapitan Pengeluaran

No.	Keterangan	Nama Barang	Jumlah (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1	Investment	1)Timbangan	1	150.000	150.000
		2)Kompur Gas	1	200.000	200.000
		3)Tabung Gas 12 kg	1	285.000	285.000
		4)Food Processor	1	1.000.000	1.000.000
		5)Sauce Pan	2	50.000	100.000
		6)Sendok Ukur	1	10.000	10.000
Total Investment				Rp.1.745.000 Ket.: Depresiasi Per Produksi= RP.3.667	
2	Operational	1)Listrik & Air	30.000	30.000	30.000
		2)Gas 12 kg	19.000	19.000	19.000
		3)Promosi	10.000	10.000	10.000
3	Production	1)Tepung Kedelai	2,5 kg	38.300	191.500
		2)Tepung Tapioka	2,5 kg	17.800	44.500
		3)Tepung Terigu	800 gram	13.000	13.000
		4)Tahu	10 kg	10.000	100.000
		5)Bawang Putih	2 kg	42.000	84.000
		6)Bawang Goreng	500 gram	23.000	115.000
		7)Lada	100 gram	32.500	32.500
		8)Garam	250 gram	5.900	2.950
		9)Kaldu Jamur	250 gram	27.900	34.875
		10)Kemasan	70 pcs	500	35.000
Total Production					653.325
Total					712.325

Jadi total biaya pengeluaran periode produksi pertama adalah Rp.715.992

## 7.2 Pemasukan

Tabel 7.2 Rekapitulasi Penjualan

No	Tgl	Jumlah	Nilai
1	01-Mei	1	16.000
2	01-Mei	1	16.000
3	01-Mei	1	16.000
4	01-Mei	1	16.000
5	01-Mei	1	16.000
6	01-Mei	1	16.000
7	01-Mei	2	32.000
8	02-Mei	2	32.000
9	02-Mei	1	16.000
10	02-Mei	2	32.000
11	02-Mei	1	16.000
12	02-Mei	5	80.000
13	03-Mei	2	32.000
14	03-Mei	1	16.000
15	03-Mei	2	32.000
16	03-Mei	1	16.000
17	03-Mei	1	16.000
18	04-Mei	1	16.000
19	04-Mei	1	16.000
20	06-Mei	1	16.000
21	06-Mei	1	16.000
22	06-Mei	1	16.000
23	07-Mei	1	16.000
24	07-Mei	1	16.000
25	07-Mei	1	16.000
26	07-Mei	1	16.000
27	07-Mei	1	16.000
28	07-Mei	1	16.000
29	08-Mei	1	16.000
30	09-Mei	13	208.000
31	09-Mei	3	48.000
32	09-Mei	2	32.000
33	10-Mei	1	16.000
34	11-Mei	1	16.000
35	12-Mei	2	32.000
36	13-Mei	2	32.000
37	14-Mei	1	16.000
38	15-Mei	2	32.000

Jadi, total biaya pemasukan periode produksi pertama pada bulan Mei 2024 adalah Rp. 1.040.000

### 7.3 Keuntungan

Keuntungan pada produksi pertama bulan Mei 2024 adalah Rp. 324.008, jumlah ini belum sesuai dengan target keuntungan produksi pertama yaitu Rp. 574.000, karena terjadinya kenaikan bahan baku.

### 7.4 Marketing

Tabel 7.3 Evaluasi Marketing

Rencana Pemasaran	Sudah Berjalan / Belum	Keterangan
Iklan di Instagram cafe	Sudah Berjalan	Karena yang beli dari kafe
Iklan di Whatsapp saya	Belum	Terkendala pengiriman ke luar kota

### 7.5 Ulasan Hasil Penjualan

Kustomer memberikan ulasan produk pentol vegan berbahan dasar kedelai ini memiliki rasa yang enak, di sisi lain ada juga kustomer yang menyatakan bahwa pentol daging lebih enak dibandingkan pentol vegan berbahan dasar kedelai. Melihat dari tanggapan kustomer, pentol vegan berbahan dasar kedelai ini memang ditujukan untuk kaum vegan.

### 7.6 Pemecahan Masalah

Berdasarkan tanggapan dari kustomer, produk pentol vegan berbahan dasar kedelai ini memecahkan masalah kaum vegan yang tidak mengonsumsi daging dan lainnya serta mempunyai rasa yang enak dan harga yang terjangkau.

Keuntungan dari hasil penjualan ini tidak seperti yang direncanakan. Keuntungan saat penjualan lebih sedikit karena adanya kenaikan bahan baku. Kedepannya harga untuk pentol vegan akan disesuaikan untuk menanggulangi kenaikan bahan baku.

Penjualan pentol vegan tidak mencapai target karena distribusi dan promosi yang kurang luas. Pentol vegan yang belum terjual masih akan diupayakan untuk dijual melalui online dan offline yang lebih luas dan dilakukan promosi yang lebih terstruktur agar sesuai target penjualan.

## **BAB VIII**

### **KESIMPULAN**

#### **8.1 Kesimpulan**

Kesimpulan dari *business plan and Entrepreneur* pentol vegan berbahan dasar kedelai ini, terkait tujuan awal saya yaitu memecahkan masalah kaum vegan dan kesehatan sudah sesuai target, modal yang dibutuhkan untuk bisnis pentol vegan berbahan dasar kedelai adalah Rp. 14.063.000 diproyeksi bisa mendapat keuntungan Rp. 5.740.000 dengan penjualan 1400 porsi. Hasil *trial* penjualan selama 14 hari bisa laku 65 porsi dengan keuntungan Rp. 324.008.

#### **8.2 Saran**

Pengembangan pentol vegan berbahan dasar kedelai kedepan akan menambah varian saos dan mulai menyiapkan cara untuk bisa dijual keluar kota sehingga diharapkan mampu menambah minat beli masyarakat. Memperhitungkan ulang harga pentol vegan berbahan dasar kedelai karena mahalnya bahan baku. Menaikkan distribusi penjualan melalui online baik offline.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, Irawan Sapto. (2021, Agustus 20). Daging Sapi Kambing atau ayam mana yang lebih mungkin sebabkan kolestrol?. Diakses dari <https://health.kompas.com/read/2021/07/20/120200068/daging-sapi-kambing-atau-ayam-mana-yang-lebih-mungkin-sebabkan-kolesterol?page=all>
- Kemenperin. Tingkatkan Produktivitas Bakso Indonesia untuk Penetrasi Pasar Global. Diakses pada Oktober 2, 2023 dari <https://www.kemenperin.go.id/artikel/20134/Tingkatkan-Produktivitas-Bakso-Indonesia-untuk-Penetrasi-Pasar-Global>
- Veganfoodandliving. Indonesia sees largest vegan vegetarian population in asia. Diakses pada Oktober 2, 2024 dari <https://www.veganfoodandliving.com/news/indonesia-sees-largest-vegan-vegetarian-population-in-asia/>
- Messina, Marc. (2016, December 8). Soy and Health Update: Evaluation of the Clinical and Epidemiologic Literature. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5188409/>
- Senjie Nuraini . (2022, September 26). Apa Itu Pentol? Simak Penjelasan dan Resepnya di Sini. Diakses dari <https://www.fimela.com/food/read/5080284/apa-itu-pentol-simak-penjelasan-dan-resepnya-di-sini>
- Messina, Marc. (2016, December 8). Soy and Health Update: Evaluation of the Clinical and Epidemiologic Literature. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5188409/>
- Kasundra, T., & Sadh, P. K. (2017). "Development of soybean based snacks". *International Journal of Food and Nutritional Sciences*, 6(1), 1-4.
- Messina, V. (2016). "Nutritional and health benefits of dried beans." *The American Journal of Clinical Nutrition*, 100(Suppl 1), 437S-442S.

- Yansen Yansen, dkk. (2019) Veganism in Indonesia: Motivations, Challenges, and Opportunities. *Journal of Ethnic Foods*
- Leanne Mai-ly Hilgart & Sylvia Kusuma. (2019). *Vegan Indonesia: Delicious Vegan Recipes from Bali to Jakarta*.
- Setiowati, E., Sari, D., & Istianingsih, D. (2016). Kajian pustaka: Kandungan nutrisi dan manfaat kedelai dalam pembuatan tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 117-126.
- Kusnandar, S., Dewi, Y. K., & Tjahjadi, C. (2019). Potensi tahu sebagai pangan fungsional: Kajian literatur. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(2), 79-86.
- Rahayu, W. P., & Hidayat, B. (2018). Pemanfaatan Tahu sebagai Bahan Baku Produk Olahan Daging. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*



Lampiran 2. Proses Pembuatan



Lampiran 3. Promosi

10.01 4G

therizcafe.id 17j  
Tonton reel selengkapnya >

0:0

Vegetarian  
**CILOK**

**HEALTHY**

16K

tahu

garcic bawang goreng

tepung kedelai

tepung terigu tepung taroka

therizcafe.id

Kirim pesan

Instagram interface elements: heart icon, share icon

Detailed description: This is a screenshot of an Instagram post from the account 'therizcafe.id'. The post features a black background with a central image of a plate of 'Cilok' (vegetarian dumplings). The word 'HEALTHY' is written in large, stylized letters across the image, with 'HEA' in white and 'LTHY' in yellow. A price tag '16K' is shown in a white circle. The word 'Vegetarian' is written in a cursive font at the top. The main title 'CILOK' is in large white letters. Below the image, several ingredients are listed with arrows pointing to the dish: 'tahu' (tofu), 'garcic bawang goreng' (fried garlic and shallots), 'tepung kedelai' (soybean flour), and 'tepung terigu tepung taroka' (wheat flour). The Instagram interface shows the time '10.01', signal strength '4G', and a video player with a duration of '0:0'. At the bottom, there is a 'Kirim pesan' (Send message) button and icons for liking and sharing.

Lampiran 4. Bukti Penjualan









The RIZ Cafe  
 Citraland Vittorio Unit 106  
 Jl. Raya Menganti Karanganyo no. 3  
 2 RT 008/003, Kota Surabaya, Jawa Timur, 60227  
 081455140797

13 Mei 2024 17:51  
 Receipt Number 1045JQ  
 Customer dhany  
 Order ID BW00008  
 Collected By The RIZ Cafe

\*Dine In\*  
 Vegan Cilok 2x @18.000 32.000  
 Subtotal Rp 32.000  
 PPN(10%) Rp 3.200  
 Total Rp 35.200  
 BCA Rp 35.200

● <https://linktree.com/therizcafe.id>  
 ● therizcafe.id

Notes  
 Sip away and enjoy! Wishing you  
 a day filled with smiles!

Loyalty Program

Member Since 14 Mar 2024  
 Member Number +6281222659363

Loyalty Points  
 Current Balance 25  
 New Earned Points 3  
 Redeemed in this purchase 0  
 Closing Balance 28

Collect Until 50 points to earn  
 Rp 5.000 Discount of Total Sale

Ask our staff about other reward



The RIZ Cafe  
 Citraland Vittorio Unit 106  
 Jl. Raya Menganti Karanganyo no. 3  
 2 RT 008/003, Kota Surabaya, Jawa Timur, 60227  
 081455140797

14 Mei 2024 10:10  
 Receipt Number 1045JT  
 Order ID BTU0002  
 Collected By The RIZ Cafe

\*Dine In\*  
 Vegan Cilok 1x @18.000 16.000  
 Subtotal Rp 16.000  
 PPN(10%) Rp 1.600  
 Total Rp 17.600  
 BCA Rp 17.600



The RIZ Cafe  
 Citraland Vittorio Unit 106  
 Jl. Raya Menganti Karanganyo no. 3  
 2 RT 008/003, Kota Surabaya, Jawa Timur, 60227  
 081455140797

15 Mei 2024 09:57  
 Receipt Number 1045K3  
 Customer Faroh  
 Order ID BW00002  
 Collected By The RIZ Cafe

\*Take Away\*  
 Vegan Cilok 2x @18.000 32.000  
 Subtotal Rp 32.000  
 PPN(10%) Rp 3.200  
 Total Rp 35.200  
 BCA Rp 35.200