

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

**BROWNIES DAIRY FREE
BERBAHAN DASAR KEDELAI**



**Disusun oleh:
SHIERIN HIZKIA
NIM 22110053**

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

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

Nama : Shierin Hizkia
NIM : 22110053
Judul : Brownies Dairy Free 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, 18 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,



Drs. Bawa Mulyono Hadi., M.M

NIDN. 0725126601

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shierin Hizkia
NIM : 22110053
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul : Brownies Dairy Free 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 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, 18 Juni 2024
Yang Menyatakan,



Shierin Hizkia
22110053

**LAPORAN CREATIVE MENU
BROWNIES DAIRY FREE
BERBAHAN DASAR KEDELAI**



**Disusun oleh:
SHIERIN HIZKIA
22110053**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan karunia-Nya sehingga kami bisa menyelesaikan karya ilmiah yang berjudul “**BROWNIES DAIRY FREE BERBAHAN DASAR KEDELAI**”. Sebelumnya, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang berkontribusi dalam penyelesaian dan penyusunan karya ilmiah, mulai dari pihak luar hingga kerabat terdekat.

Penulis mengakui bahwa ada banyak kekurangan pada karya ilmiah ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari seluruh pihak senantiasa kami harapkan demi kesempurnaan karya kami. Semoga karya ilmiah ini dapat membawa pemahaman dan pengetahuan bagi kita semua tentang topik karya ilmiah.

Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca agar dapat dipergunakan dengan sebaik-baiknya, serta penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini kemungkinan masih banyak kekurangan, baik dari penulisan, pemahaman materi, pemakaian bahasa, penyampaian materi, dan lain-lain. Oleh sebab itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Surabaya, 1 September 2023

Shierin Hizkia

ABSTRAK

Brownies adalah kue yang dibuat menggunakan coklat batang yang dilelehkan, bertekstur padat atau bantat dan mempunyai rasa manis, serta mempunyai ciri khas warna, yaitu coklat tua kehitaman. *Dairy-Free* merupakan produk yang tidak mengandung susu maupun hasil olahannya seperti keju, *yoghurt*, atau *butter*. Bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies ampas tahu yaitu Susu Kedelai, Ampas Tahu, Gula, Cokelat Chip, Minyak Jagung, Perisa Vanila, Cuka, Tepung Terigu, Cokelat Bubuk, *Baking Powder*, Garam, *Baking Soda*, serta Lemon. Tahapan pembuatan brownies ampas tahu yaitu melakukan perendaman kacang kedelai \pm 8 jam, meniriskan lalu memblendernya hingga halus, menyaring serta memasak susu kedelai dan ampas tahu hingga berbuih menggunakan api sedang, lalu memasukkan ampas tahu beserta gula dan dimasak bersamaan hingga gula larut, Mematikan api dan memasukkan coklat chips hingga meleleh, lalu memasukkan semua bahan kering dan cairan, lalu diaduk hingga rata. Setelah itu memasukkan ke dalam cetakan yang sudah dioles carlo dan menaburi coklat chips diatasnya. Di *bake* sekitar 40-50 menit pada suhu 160°C. Rasa dari brownies ampas tahu sendiri ialah kombinasi antara rasa manis dan rasa coklat yang pekat. Produk ini mempermudah dalam menjangkau makanan produk *dairy-free* untuk dikonsumsi oleh pembeli yang memiliki gejala *lactose intolerance*.

Kata kunci : Brownies, Ampas Sari Kedelai, *Dairy-free*

ABSTRACT

Brownies are cakes made using melted chocolate bars, have a dense or dense texture and have a sweet taste, and have a characteristic color, namely dark blackish brown. Dairy-Free is a product that does not contain milk or processed products such as cheese, yoghurt or butter. The ingredients used in making tofu dregs brownies are Soy Milk, Tofu Dregs, Sugar, Chocolate Chips, Corn Oil, Vanilla Flavor, Vinegar, Wheat Flour, Chocolate Powder, Baking Powder, Salt, Baking Soda, and Lemon. The steps for making tofu dregs brownies are soaking the soybeans for \pm 8 hours, draining and then blending them until smooth, filtering and cooking the soy milk and tofu dregs until foamy using medium heat, then adding the tofu dregs and sugar and cooking together until the sugar dissolves, turn off the heat and Add the chocolate chips until melted, then add all the dry ingredients and liquid, then stir until smooth. After that, put it in a mold that has been smeared with Carlo and sprinkle chocolate chips on top. Bake for around 40-50 minutes at 160°C. The taste of tofu dregs brownies is a combination of sweetness and a dark chocolate taste. This product makes it easier to access dairy-free food products for consumption by buyers who have symptoms of lactose intolerance.

Keywords: Brownies, Soybean Milk Dregs, Dairy-free.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	6
1.1 Latar Belakang	6
1.2 Keuntungan Untuk Konsumen.....	7
1.3 Keuntungan untuk Penjual.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Modernisasi Cake	8
2.2 Brownies	8
2.3 Bahan – Bahan	9
2.3.1 Tepung Terigu.....	9
2.3.2 Gula.....	10
2.3.3 Cokelat bubuk.....	10
2.3.4 Kedelai	11
2.3.4.1 Susu Kedelai.....	11
2.3.4.2 Ampas Kedelai	12
2.4 Dairy Free	12
BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK	14
3.1 Bahan – Bahan	14
3.2 Tahap Pembuatan	14
3.3 Karakteristik Brownies.....	17
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	19
4.1 Kesimpulan	19
4.2 Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Perendaman Kedelai	14
Gambar 3.2 Penghancuran Kedelai	15
Gambar 3.3 Hasil dari Penghancuran Kedelai	15
Gambar 3.4 Pemasakan Ampas Sari Kedelai	15
Gambar 3.5 Pencampuran Cokelat Chips	16
Gambar 3.6 Pencampuran Bahan Kering.....	16
Gambar 3.7 Pemanggang oven	16
Gambar 3.8 Hasil Produk.....	17

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies adalah kue yang dibuat menggunakan coklat batang yang dilelehkan, bertekstur padat atau bantat dan mempunyai rasa manis, serta mempunyai ciri khas warna, yaitu cokelat tua kehitaman. Pada tahun 1897, brownies sudah diperkirakan berasal dari Amerika Serikat. Sejarah brownies berawal dari seorang koki yang lupa memasukkan bahan kue pengembang yang disebut bubuk pengembang dalam resep adonan kue bolu coklatnya sehingga hasilnya setelah kue bolu tersebut dipanggang tidak mengembang.

Bahan dasar pembuatan brownies pada umumnya menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk pembuatan makanan maupun keperluan lain, salah satu bahan yang dapat digunakan yaitu ampas tahu (Niamati, 2021). Brownies berbahan ampas tahu ini bisa disebut dengan brownies dairy free karena tidak mengandung produk susu dari hewan dan turunannya (keju, yogurt, dan mentega). Susu hewan yang biasa dikonsumsi adalah susu sapi dan susu kambing. Dari ampas tahu tersebut sudah bisa menjadi pengganti protein susu yang biasa ditambahkan pada pembuatan brownies.

Limbah pangan telah menjadi salah satu krisis permasalahan yang sering terjadi di berbagai belahan dunia, salah satunya Indonesia. Berdasarkan data dari Badan Pangan Nasional (BPN) mencatat bahwa total limbah makanan di Indonesia mencapai 23 juta hingga 48 juta ton per tahun dalam rentang waktu tahun 2000-2019. Disebutkan bahwa penanganan sampah makanan dapat mengatasi masalah perekonomian. Limbah pangan berasal dari sisa bahan makanan yang terkadang sebenarnya masih dapat dimanfaatkan atau digunakan kembali, namun karena banyaknya sisa makanan yang dibuang, maka diperkirakan Negara setidaknya

mengalami kerugian hingga mencapai Rp 213 hingga Rp 551 triliun tiap tahunnya atau setara dengan 4-5% dari Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia.

Dalam upaya mengatasi permasalahan limbah pangan yang telah berkembang secara luas ini, diperlukan adanya penggerak masing – masing manusia untuk mengembangkan ide menu yang berasal dari limbah makanan yang kemudian dapat diolah menjadi suatu produk. Bisa berupa barang, makanan, minuman, serta brownies ampas tahu yang ingin saya buat.

1.2 Keuntungan Untuk Konsumen

Konsumen mendapatkan brownies *dairy free* yang memiliki banyak manfaat dalam tubuh serta menjadi penggerak dalam mewujudkan Indonesia untuk mengurangi limbah pangan.

1.3 Keuntungan untuk Penjual

Penjual mendapatkan sumber pengetahuan untuk mengetahui cara mengolah limbah pangan menjadi suatu produk makanan serta manfaat yang ada dalam ampas sari kedelai.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sejarah Cake

Sejarah *cake* diawali dengan adanya hari bersejarah, seperti hari kelahiran, pernikahan, baptisan. Istilah *cake* dikenal sebagai makanan penutup yang *special* dan mulai terkenal pada abad ke-19 di berbagai wilayah Eropa. Ditinjau dari penggunaan bahan utamanya ialah tepung terigu dan gula dengan perbandingan 1:1, maka di kenal dengan istilah brownies yang berkembang di wilayah Inggris Raya. Penyajian brownies sendiri memakai taburan *choco chips* yang terletak pada bagian atas. Sejak penemuan baking powder pada abad ke-19, perkembangan *cake* mulai sangat pesat. Baking powder merupakan bahan pengembang *cake* sehingga *cake* menjadi lebih ringan dan bervariasi dengan penambahan *icing sugar* sebagai *topping* ataupun butter cream sebagai *filling*.

Sedangkan sejarah brownies pertama kali muncul di hadapan publik pada tahun 1893. Pada saat itu digelar sebuah acara *Columbian Exposition* yang diselenggarakan salah satu kota besar di Amerika, Chicago, Illinois. Pada saat itu, seorang koki dari Hotel Palmer House membuat suatu inovasi kue setelah sang pemilik hotel Bertha Palmer memintanya untuk menghadirkan makanan penutup untuknya dan para perempuan yang hadir pada pameran tersebut. Sang koki diminta untuk membuat kue yang lain dan dipotong kecil-kecil agar mudah untuk dimakan.

2.2 Brownies

Brownies merupakan sebuah makanan yang dipanggang yang berbentuk persegi, datar atau bar dikembangkan di Amerika Serikat pada akhir abad ke-19 dan dipopulerkan di Amerika Serikat dan Kanada pada paruh pertama abad ke-20. Resep awal brownies adalah berupa tepung, mentega, gula, telur, coklat yang telah dilelehkan, serta kacang badam. Hal ini menjadi satu hal yang pasti bahwa resep dasar brownies tidak pernah berubah sejak ratusan tahun lalu. Pada saat ini, brownies telah mengalami banyak modifikasi dengan beragam aneka rasa tambahan seperti brownies keju, brownies pisang, bluberi, stroberi, kacang-kacangan, kopi, dan masih banyak lagi variasi brownies lainnya.

Menurut Wikipedia tahun 2013, melansir bahwa Resep brownies pertama kali muncul pada tahun 1904, dalam buku memasak *Home Cookery* yang disebut *Service Club Cook Book*, dan pada tahun 1905 pada buku resep *The Boston Globe*, serta pada tahun 1906 dalam buku resep *The Boston Cooking School Cook Book* yang ditulis oleh Fannie Merritt Farmer. Resep Fannie Merritt Farmer ini menghasilkan panganan yang relatif ringan dan seperti kue. Namun resep tersebut adalah resep untuk *molasse*, sebuah kue yang dipanggang dan jauh dari apa yang kita kenal sebagai brownies sekarang ini. Beberapa berpendapat kue ini mungkin berasal dari adonan kue cokelat yang tidak diberi bubuk pengembang secara tidak sengaja sehingga kue cokelat menjadi bantat.

Menurut Wikipedia tahun 2013, melansir bahwa Resep yang kedua muncul pada tahun 1907 dalam buku panduan memasak *Lowney's Cook Book*, yang ditulis oleh Maria Willett Howard dan diterbitkan oleh Walter M. Lowney Company di Boston, Massachusetts. Resep ini menambahkan lebih banyak telur dan cokelat batangan pada resep awal Fannie Merritt Farmer di atas, dan menghasilkan brownies yang kaya rasa dan manis. Resep ini dinamakan Bangor Brownies, hal ini mungkin karena resep tersebut diciptakan oleh seorang wanita di Bangor, Maine. Bangor Brownies ini kemudian menjadi salah satu snack dan camilan yang sangat digemari pada beberapa tahun kemudian dan begitu populer di Amerika Utara hingga akhirnya menyebar pula ke daratan Eropa.

2.3 Bahan – Bahan

Bahan – bahan pembuatan brownies kukus menurut Nurapriyani (2010), bahan pembuatan brownies terdiri dari tepung terigu, gula, coklat bubuk, garam, telur, mentega, *baking powder*. Secara garis besar, tekstur yang dikehendaki dari brownies agak bantat sehingga ia tidak membutuhkan pengembangan gluten. Bahan penyusun utamanya antara lain telur, lemak, gula, dan terigu. Sebagai bahan tambahan dapat ditambahkan emulsifier dan bahan pengembang (Sulistiyo, 2006).

2.3.1 Tepung Terigu

Menurut Syarbini (2013), fungsi penggunaan dari tepung terigu dalam pembuatan brownies adalah sebagai pembentuk struktur dan tekstur brownies,

pengikat bahan-bahan lain dan mendistribusikannya secara merata, serta berperan dalam membentuk cita rasa. Tepung terigu merupakan hasil olahan biji gandum yang biasanya digunakan untuk bahan baku produk pangan, seperti mi (mi instan, mi kering, mi basah), biskuit, roti, serta *cake*. Tepung terigu mempunyai karakteristik yang berbeda dengan tepung lainnya yaitu memiliki gluten didalamnya. Gluten merupakan campuran antara dua jenis protein gandum yaitu *glutenin* dan *gliadin*. *Glutenin* memberikan sifat yang tegar dan *gliadin* memberikan sifat yang lengket, sehingga mampu memerangkap gas yang terbentuk selama proses pengembangan adonan.

2.3.2 Gula

Gula merupakan bahan yang digunakan untuk memberikan rasa manis pada sebuah produk. Pemberian gula pada pembuatan brownies berfungsi untuk memberikan rasa juga berpengaruh terhadap pembentukan struktur brownies, memperbaiki tekstur, memperpanjang kesegaran dengan cara mengikat air, serta merangsang pembentukan warna yang baik. Selain itu, gula yang ditambahkan juga dapat berfungsi sebagai pengawet karena gula dapat mengurangi kadar air bahan pangan, sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme (Astawan, 2009).

2.3.3 Cokelat bubuk

Cokelat bubuk atau *cocoa powder* adalah bubuk yang terbuat dari bungkil/ampas biji coklat yang telah dipisahkan lemak coklatnya. Bungkil ini dikeringkan dan digiling halus sehingga terbentuk tepung coklat. Kebanyakan coklat bubuk yang dijual di pasaran adalah jenis natural *cocoa powder*. Cokelat bubuk natural terbuat dari bubuk coklat atau balok coklat pahit, dengan menghilangkan sebagian besar lemaknya sehingga hanya tersisa 18%-23%. Komponen senyawa bioaktif dalam bubuk kakao adalah senyawa *polifenol* yang berfungsi sebagai antioksidan, kandungan *polifenol* total dalam bubuk kakao lebih tinggi dibandingkan dalam anggur ataupun teh. Kelompok senyawa *polifenol* yang terdapat pada kakao adalah *flavonoid*. Dalam pembuatan brownies, bubuk coklat berfungsi untuk memperkuat rasa, aroma, dan warna (Prasetyaningsih, 2010).

2.3.4 Kedelai

Tanaman kacang kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) Kedelai merupakan tanaman pangan berupa semak yang tumbuh tegak. Kedelai jenis liar *Glycine ururiencis*, merupakan kedelai yang menurunkan berbagai kedelai yang dikenal sekarang kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*). Akar tanaman kedelai terdiri atas akar tunggang, akar lateral, dan akar serabut. Pada tanah yang gembur, akar ini dapat menembus tanah sampai kedalaman 1,5 m. Pada akar lateral terdapat bintil-bintil akar yang merupakan kumpulan *bakteri rhizobium pengikat N* dari udara. Bintil akar ini biasanya akan terbentuk 15-20 hari setelah tanam, selain sebagai penyerap unsur hara dan penyangga tanaman, pada perakaran merupakan tempat terbentuknya bintil/nodul akar yang berfungsi sebagai pabrik alami terfiksasinya nitrogen udara oleh aktivitas *bakteri Rhizobium*. Kedelai biasanya akan tumbuh baik pada ketinggian lebih dari 500 m dpl sehingga tanaman kedelai sebagian besar tumbuh di daerah yang beriklim tropis dan subtropis. Bahkan daya tahan kedelai lebih baik dari jagung.

Manfaat kacang kedelai yang pertama meraup dua manfaat sekaligus, yakni menjaga gula darah tetap stabil dan menjaga kesehatan jantung. Hal ini dipengaruhi oleh *kadar indeks glikemik* kacang kedelai yang rendah. *Indeks glikemik* yaitu nilai yang menunjukkan seberapa cepat tubuh mengubah karbohidrat menjadi gula darah. Setiap jenis makanan dan minuman memiliki indeks glikemik yang berbeda-beda. Sementara itu, kacang kedelai mengandung lemak tak jenuh ganda (lemak baik) yang jauh lebih sehat. Sehingga, kacang kedelai bisa memenuhi asupan lemak yang dibutuhkan tubuh dengan cara yang lebih sehat.

2.3.4.1 Susu Kedelai

Susu kedelai dibuat dari kedelai atau *isolate* protein kedelai, dan sering kali mengandung bahan pengental dan minyak nabati untuk meningkatkan rasa serta konsistensinya. Susu kedelai biasanya memiliki rasa yang tidak terlalu kuat, satu cangkir (240 ml) susu kedelai tanpa pemanis mengandung 80-90 kalori, 4-4,5 gram lemak, 7-9 gram protein dan 4 gram karbohidrat. Dalam hal nutrisi, susu kedelai bisa menjadi pengganti susu sapi yang baik karena mengandung protein yang sama (Healthine, 2021).

2.3.4.2 Ampas Tahu

Ampas tahu merupakan hasil samping dalam proses pembuatan susu kedelai berbentuk padat dan diperoleh dari bubur kedelai yang diperas. Ampas tahu masih mempunyai kandungan protein yang relatif tinggi karena pada proses pembuatan tahu, tidak semua kandungan protein terekstrak, terlebih bila memakai proses penggilingan sederhana dan tradisional. Selain itu, jika limbah ini dibuang, justru akan menimbulkan pencemaran lingkungan di sekitarnya (Anonim, 2008).

2.4 Dairy Free

Dairy free berarti produk yang tidak mengandung susu maupun hasil olahannya seperti keju, *yoghurt*, atau *butter*. *Dairy free* dibuat untuk orang yang tidak bisa mengonsumsi produk susu dari hewan karena intoleransi laktosa. Biasanya para vegan juga menggunakan produk yang berlabel *dairy free*. Susu hewan yang biasa dikonsumsi adalah susu sapi dan susu kambing. Susu yang dimaksud adalah segala jenis susu, baik susu sapi maupun susu hewan lainnya. Oleh sebab itu, susu dari tumbuhan (*plant-based milk*) tidak termasuk produk *dairy free*. Manfaat produk *dairy free* ialah untuk mengurangi konsumsi lemak jenuh yang dapat membahayakan jantung, serta memperkecil kenaikan hormon IGF-1 (dr. Bianda Dwida, 2020).

Jenis - jenis produk *dairy* antara lain susu, *butter*, keju, *yogurt*, krim (krim kental, krim asam), es krim, *whey*, *kasein*. Berbagai masakan dapat dibuat dari produk susu. Bagi sebagian orang mungkin memiliki reaksi alergi yang ekstrim terhadap produk *dairy*. Menurut Judith Dodd, RDN, asisten profesor di University of Pittsburgh, mengatakan bahwa *oat milk* merupakan salah satu jenis *non-dairy* produk yang dapat meningkatkan kesehatan tulang dan menurunkan kolesterol jahat di dalam tubuh. *Oat milk* berbeda dengan alternatif pengganti susu yang lain, seperti *almond milk* karena memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi, seperti kalori, karbohidrat, dan serat pangan. Meskipun nutrisi yang dimiliki tidak sebanyak gandum utuh, produk *oat milk* yang tersedia di pasaran kerap diperkaya dengan tambahan nutrisi, seperti kalsium, kalium, zat besi, vitamin B, vitamin A, dan vitamin D. *Oat milk* juga memiliki kandungan kalori yang lebih tinggi dibandingkan dengan *almond milk* sehingga meningkatkan risiko kenaikan berat

badan atau obesitas jika dikonsumsi secara berlebihan. (Dwida, 2020).

BAB III METODE PEMBUATAN PRODUK

3.1 Bahan – Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Brownies Dairy Free berbahan dasar kedelai ialah :

1. 150 g Susu Kedelai
2. 150 g Ampas Tahu
3. 80 g Gula
4. 60 g Cokelat Chip (Komposisi : *vegan*, kakao massa 30%, kakao bubuk, *antioksidan BHT*, susu skim bubuk).
5. 90 ml Minyak Jagung
6. 2 tbs Perisa Vanila
7. 1 tbs Cuka
8. 150 g Tepung Terigu
9. 30 g Bubuk Cokelat
10. 1 tsp *Baking Powder*
11. ¼ tsp Garam
12. ½ tsp *Baking Soda* dan Lemon

3.2 Tahap Pembuatan

1. Rendam kacang kedelai ± 8 jam, lalu ditiriskan dan kacang kedelai siap untuk dipakai mennjadi susu kedelai.



Gambar 3.1 Perendaman Kedelai

2. Blender kacang kedelai dan air hingga halus untuk menjadi bahan brownies, yaitu susu kedelai & ampas tahu.



Gambar 3.2 Pemplenderan Kedelai Gambar 3.3 Hasil dari Pemplenderan

3. Lalu saring dan masak susu kedelai dan ampas tahu. Diwajibkan untuk memakai api sedang sambil diaduk hingga susu kedelai berbuih dan ampas tahu menjadi kering.



Gambar 3.4 Pemasakan Ampas Sari Kedelai

4. Setelah susu kedelai berbuih, masukkan ampas tahu beserta gula dan dimasak bersamaan hingga gula larut. Setelah itu matikan api dan masukkan coklat chips hingga meleleh.



Gambar 3.5 Pencampuran Cokelat Chip

5. Masukkan semua bahan di bowl dan campur dengan corn oil, vanilla paste, dan white vinegar. Lalu campurkan semua bahan kering dan diaduk hingga rata.



Gambar 3.6 Pencampuran Bahan Kering

6. Setelah itu masukkan ke dalam cetakan yang sudah dioles carlo agar tidak lengket. Lalu taburi cokelat chips di atasnya. Lalu di bake sekitar 40-50 menit pada suhu 160°C.



Gambar 3.7 Pemanggangan oven

7. Setelah matang, potong kecil-kecil dan brownies ampas tahu pun siap untuk dinikmati.



Gambar 3.8 Hasil Produk

3.3 Karakteristik Brownies

Resep yang muncul pada tahun 1907 dalam buku panduan memasak Lowney's Cook Book, yang ditulis oleh Maria Willett Howard dan diterbitkan oleh Walter M. Lowney Company di Boston, Massachusetts. Resep ini menambahkan lebih banyak telur dan cokelat batangan pada resep awal Fannie Merritt Farmer di atas, dan menghasilkan brownies yang kaya rasa dan manis. Resep ini dinamakan Bangor Brownies, hal ini mungkin karena resep tersebut diciptakan oleh seorang wanita di Bangor, Maine. Bangor Brownies ini kemudian menjadi salah satu snack dan camilan yang sangat digemari pada beberapa tahun kemudian dan begitu populer di Amerika Utara hingga akhirnya menyebar pula ke daratan Eropa.

Dalam pembuatan Brownies, Karakteristik mutu brownies dapat dilihat dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang akan dijelaskan sebagai berikut :

a. Warna

Warna brownies yang dihasilkan adalah cokelat pekat atau cokelat kehitaman, warna tersebut diperoleh dari cokelat bubuk beserta cokelat chips yang dilelehkan.

b. Rasa

Rasa dari brownies ampas tahu sendiri ialah kombinasi antara rasa manis dan rasa cokelat yang pekat. Rasa manis berasal dari gula, sedangkan rasa cokelat ialah dari cokelat bubuk dan cokelat chips yang digunakan.

c. Aroma

Aroma brownies mempunyai ciri-khas ialah aroma cokelat. Biasanya aroma brownies diperoleh dari telur dan cokelat sendiri. Tetapi karena bahan yang mendominasi adalah cokelat, maka aroma yang ditimbulkan ialah cokelat itu sendiri.

d. Tekstur Luar

Tekstur luar pada brownies ialah kering, karena proses pembuatan brownies sendiri menggunakan oven, sehingga menghasilkan tekstur renyah saat dimakan.

e. Tekstur Dalam

Tekstur dalam brownies adalah moist, karena penggunaan bahan

disebabkan oleh adonan tepung yang dapat memberikan stuktur pada brownies, sementara gula juga dapat menciptakan tekstur yang lembab, sehingga tekstur brownies menjadi moist/padat.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Brownies Kedelai adalah produk *dairy-free* yang diperuntungkan untuk konsumen yang memiliki gejala *lactose intolerance*, karena produk brownies ini memiliki bahan *dairy-free* yang dipastikan tidak mengandung butter, susu, dan lain sebagainya. Tetapi digantikan dengan memakai susu kacang kedelai dan ampas dari kedelai itu sendiri.

4.2 Saran

Brownies Dairy Free berbahan dasar kedelai yang merupakan produk *lactose intolerance* harus diperhatikan juga dalam pemilihan jenis coklat bubuk & coklat chip, agar tidak tercemar oleh laktosa. Produk ini perlu dikembangkan lagi agar bau khas dari ampas tahu yang digunakan tidak mengganggu dari segi aroma, segi rasa, dan segi penampilan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrobogautama. 8 Jenis Produk Dairy Dan Masakan Dari Olahan Susu (2022). Diakses 7 Oktober 2023 <https://agrobogautama.co.id/id/blog/detail/211/8-Jenis-Produk-Dairy-dan-Masakan-dari-Olahan-Susu#:~:text=8%20jenis%20produk%20dairy%20antara,sementara%20yang%20lain%20mungkin%20vegan>
- Gayasehatku. Apa Bedanya? Wheat Free Vs Gluten Free Vs Sugar Free Vs Dairy Free Vs Lactose Free (2020). Diakses 7 Oktober 2023 <https://gayasehatku.com/apa-bedanya-wheat-free-vs-gluten-free-vs-sugar-free-vs-dairy-free-vs-lactose-free/>
- Liputan 6. 6 Alternatif Penganti susu sapi. Diakses 7 Oktober 2023 [https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4567319/6-alternatif-pengganti-susu-sapi-sama-sama-kaya-nutrisi#:~:text=Satu%20cangkir%20\(240%20ml\)%20susu,karena%20mengandung%20protein%20yang%20sama](https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4567319/6-alternatif-pengganti-susu-sapi-sama-sama-kaya-nutrisi#:~:text=Satu%20cangkir%20(240%20ml)%20susu,karena%20mengandung%20protein%20yang%20sama)
- Manfaat Kacang Kedelai Untuk Kesehatan (2021). Diakses 7 Oktober 2023 <https://umsu.ac.id/manfaat-kacang-kedelai-kesehatan/#:~:text=Manfaat%20Kacang%20kedelai%20yang%20pertama,glukemik%20Kacang%20kedelai%20yang%20rendah>
- Nitami, W. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Raja (*Musa Textilia*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Sensori Brownies Kukus. Diakses 4 Oktober 2023. http://repository.ampta.ac.id/1511/1/COVER%20-%20BAB%201_opt.pdf
- Nitami, W. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Raja (*Musa Textilia*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Sensori Brownies Kukus.
- Noviani, D. A. (2020). Variasi Pencampuran Tepung Sukun (*Artocapus Communis*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan Pada Brownies (*Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Octavianie, N. (2016). Kajian Pemanfaatan Buah Nangka Dijadikan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik Organoleptik Dan Kadar Serat (*Doctoral*

- dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*). diakses 7 September 2023.
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/3970/5/chapter%202.pdf>
- Portal Referensi Komplit Usaha Bakery (2016). Diakses 7 Oktober 2023
<https://usahabakery.com/sejarah-cake/>
- Produk Dairy Free (2023). Diakses 7 Oktober 2023
<https://www.sirka.io/blog/2023/07/18/produk-dairy-free-apakah-kamu-cocok-dengan-produk-ini/>
- Rahmawati, R., & Muflihunna, A. M. A. (2022, November). Pemanfaatan limbah ampas tahu untuk produksi kukis sehat bagi ibu hamil untuk mencegah stunting. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 1, No. 1, pp. 261-269).
- Salim, A. (2018). Ampas Tahu. diakses 7 September 2023
<http://repository.unimus.ac.id/3167/4/BAB%20II.pdf>
- Sejarah Cake (2021). Diakses 7 Oktober 2023
<https://media.bakingworld.id/artikel/sejarah-cake-yang-wajib-diketahui-1>
- Shahnaz Citra Alnuri, (2022). Pentingnya Pengolahan Limbah Pangan dalam Kehidupan Sehari-hari. diakses 7 September 2023.
<https://kumparan.com/20045010010/pentingnya-pengolahan-limbah-pangan-dalam-kehidupan-sehari-hari-1z78Mm1vovc>
- Wikipedia. (2023). Brownis. Diakses 21 September 2023
<https://id.wikipedia.org/wiki/Brownies>

LAPORAN BUSINESS PLAN AND ENTREPRENEUR

**BROWNIES DAIRY FREE
BERBAHAN DASAR KEDELAI**



**Disusun oleh:
SHIERIN HIZKIA
NIM 22110053**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan karunia-Nya sehingga kami bisa menyelesaikan karya ilmiah yang berjudul “**BROWNIES DAIRY FREE BERBAHAN DASAR KEDELAI**”. Sebelumnya, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang berkontribusi dalam penyelesaian dan penyusunan karya ilmiah, mulai dari pihak luar hingga kerabat terdekat.

Penulis mengakui bahwa ada banyak kekurangan pada karya ilmiah ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari seluruh pihak senantiasa kami harapkan demi kesempurnaan karya kami. Semoga karya ilmiah ini dapat membawa pemahaman dan pengetahuan bagi kita semua tentang topik karya ilmiah.

Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca agar dapat dipergunakan dengan sebaik-baiknya, serta penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini kemungkinan masih banyak kekurangan, baik dari penulisan, pemahaman materi, pemakaian bahasa, penyampaian materi, dan lain-lain. Oleh sebab itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Surabaya, 10 Februari 2024

Shierin Hizkia

ABSTRAK

Produk brownies *dairy-free* menawarkan kualitas tinggi untuk memenuhi kebutuhan konsumen dengan preferensi makanan khusus seperti vegan, alergi susu, dan intoleransi laktosa. Target pasar produk ini adalah orang yang mengalami alergi laktosa, para vegan, serta orang yang ingin mencoba rasa baru. Operasional dilakukan selama 12 hari kerja dalam satu bulan dengan pemesanan minimal satu hari sebelumnya. Produksi brownies ini membutuhkan satu orang. Dalam satu bulan diproyeksikan akan terjual 428 porsi atau 107 resep. Promosi dilakukan melalui media sosial yang tersedia, sebagai contoh ialah Whatsapp, Instagram, Tiktok, dan lain-lain. Modal yang dibutuhkan adalah Rp.11.053.000. Hasil penjualan sebanyak 34 porsi ditetapkan dengan harga Rp.25.000/porsi dan menghasilkan keuntungan sebesar Rp.850.000/34 porsi. Dengan demikian, hal ini dapat meningkatkan semangat positif pemilik usaha untuk memperluas jangkauan bagi penderita alergi laktosa untuk menikmati brownies tanpa risiko efek samping dari produk olahan susu.

Kata Kunci : Brownies, Kedelai, Bisnis, *Dairy-free*.

ABSTRACT

Dairy-free brownie products offer high quality to meet the needs of consumers with special food preferences such as vegans, dairy allergies and lactose intolerance. The target market for this product is people who are lactose allergic, vegans, and people who want to try new flavors. Operations are carried out for 12 working days a month with a minimum order of one day in advance. Production of these brownies requires one person. In one month it is projected that 428 portions or 107 recipes will be sold. Promotion is carried out through available social media, for example Whatsapp, Instagram, Tiktok, etc. The capital required is IDR 11,053,000. The sale price of 34 portions is set at Rp. 25,000/portion and produces a profit of Rp. 850,000/34 portions. Thus, this can increase the positive enthusiasm of business owners to expand the reach for lactose allergy sufferers to enjoy brownies without the risk of side effects from dairy products.

Keywords :Brownies, Soybeans, Business, Dairy-free.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Produk.....	2
1.3 Keuntungan Kompetitif	3
1.4 Visi dan Misi	3
1.5 Tujuan dan Manfaat.....	4
BAB II ANALISA TARGET PASAR.....	5
2.1 Target Market	5
2.2 Kompetitor	5
2.3 Analisa Kompetitif.....	5
2.4 Analisa SWOT.....	6
BAB III RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA	8
BAB IV RENCANA OPERASIONAL	10
BAB V RENCANA MARKETING	13
BAB VI RENCANA FINANSIAL.....	14
6.1 Rincian Budget Awal.....	14
BAB VII LAPORAN PENJUALAN.....	17
7.1 Rekapitulasi Pengeluaran.....	17
7.2 Rekapitulasi Pendapatan.....	18
7.3 Keuntungan	18
7.4 Evaluasi Marketing.....	18
7.5 Ulasan Hasil Penjualan	18
7.6 Pemecahan Masalah	18
BAB VIII KESIMPULAN DAN SARAN.....	20
8.1 Kesimpulan	20
8.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
DAFTAR LAMPIRAN	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Brownies Dairy Free.....	3
Gambar 4.1 Loyang Sekat.....	11
Gambar 4.2 Paper Bowl.....	11
Gambar 4.3 Bamboo Fork.....	11
Gambar 4.4 Wax Paper.....	11
<u>Gambar 5.1 Foto Produk</u>	13

DAFTAR TABEL

Tabel 6.1 Tabel Perhitungan Modal dan Penyusutan	14
Tabel 6.2 Variabel Cost	14
Tabel 6.3 Tabel Operasional	15
<u>Tabel 7.1 Rekapitulasi Pengeluaran</u>	17
<u>Tabel 7.2 Rekapitulasi Pendapatan</u>	18
<u>Tabel 7.3 Evaluasi Marketing</u>	18

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. HASIL ULASAN PEMBELI.....	19
LAMPIRAN 2. HASIL NOTA PEMBELIAN.....	21
LAMPIRAN 3. HASIL PENJUALAN	22
LAMPIRAN 4. HASIL PROMOSI	24

BAB I PENDAHULUAN

1.4 Latar Belakang

Brownies adalah kue yang dibuat menggunakan coklat batang yang dilelehkan, bertekstur padat atau bantat dan mempunyai rasa manis, serta mempunyai ciri khas warna, yaitu coklat tua kehitaman. Menurut dr Virly Isella (2012), Epidemiologi intoleransi laktosa yaitu sekitar 68% populasi di dunia. Prevalensi malabsorpsi laktosa di Indonesia pada anak usia 3–5 tahun sebesar 21,3%, usia 6–11 tahun sebesar 57,8%, dan pada anak 12–14 tahun sebesar 73%. Pada anak yang minum susu rutin dan tidak rutin, prevalensi intoleransi laktosa didapatkan sebesar 56,2% dan 52,1%. Brownies berbahan ampas tahu ini bisa disebut dengan brownies *dairy free* karena tidak mengandung produk susu dari hewan dan turunannya (keju, yogurt, dan mentega). Brownies *dairy free* bisa berkaitan dengan berbagai alasan, termasuk pertimbangan diet, alergi, intoleransi, atau pilihan gaya hidup. Berdasarkan data dari Badan Pangan Nasional (BPN) mencatat bahwa total limbah makanan di Indonesia mencapai 23 juta hingga 48 juta ton per tahun dalam rentang waktu tahun 2000-2019.

Manfaat kacang kedelai yang pertama meraup dua manfaat sekaligus, yakni menjaga gula darah tetap stabil dan menjaga kesehatan jantung. Hal ini dipengaruhi oleh kadar indeks glikemik kacang kedelai yang rendah. Indeks glikemik yaitu nilai yang menunjukkan seberapa cepat tubuh mengubah karbohidrat menjadi gula darah. Setiap jenis makanan dan minuman memiliki indeks glikemik yang berbeda-beda. Sementara itu, kacang kedelai mengandung lemak tak jenuh ganda (lemak baik) yang jauh lebih sehat. Sehingga, kacang kedelai bisa memenuhi asupan lemak yang dibutuhkan tubuh dengan cara yang lebih sehat (Shaynaz,2022).

Berdasarkan data dan fakta Badan Pusat Statistik (BPS) 2021 disebutkan bahwa tingkat konsumsi susu per kapita masyarakat Indonesia tahun 2020 adalah 16,27 kg/kapita/tahun dan jumlah ini masih di bawah negara ASEAN lainnya seperti Malaysia (36,20), Myanmar (26,7), dan

Thailand (22,2). Padahal asupan susu merupakan sumber nutrisi yang kompleks, seperti protein, karbohidrat, lemak, kalsium, vitamin, dan mineral dan mempunyai manfaat jangka panjang untuk tumbuh kembang, pemeliharaan kesehatan tulang dan gigi, serta daya tahan tubuh. Hal ini dipengaruhi oleh rendahnya populasi sapi perah di Indonesia, rendahnya daya beli masyarakat akan susu sapi, serta banyaknya orang-orang di Indonesia yang lahir dengan kondisi *lactose intolerance*. Ahli gizi dr. Arif Sabta Aji menyebut mereka yang memiliki *lactose intolerance* tidak akan pernah bisa mengonsumsi susu sapi yang mengandung laktosa. Ia akan mengalami rasa kembung, sakit perut, hingga diare. Sementara, *public figure* kesehatan menganjurkan untuk mengonsumsi susu minimal dua gelas sehari atau sekitar 400 ml (Aunauri, 2020).

1.2 Produk

Brownies *dairy-free* cenderung memiliki tekstur yang *moist* (lembut). Meskipun tidak mengandung susu, brownies *dairy-free* harus memiliki rasa yang kaya dan lezat. Rasa coklat yang intens biasanya mendominasi, sehingga memberikan rasa manis dan gurih dari brownies. Brownies *dairy-free* juga bisa menjadi pilihan yang lebih sehat bagi yang menjalani diet maupun *lactose intolerant*. Penggunaan minyak nabati yang sehat dan pengganti gula yang lebih alami dapat meningkatkan nilai nutrisinya. Dari segi aroma sendiri, Brownies ini memiliki aroma yang khas, yaitu coklat itu sendiri, sedangkan dari segi penampilan, kita akan membuat potongan brownies kotak - kotak kecil, mengingat sejarahnya sendiri bahwa brownies dipotong kotak - kotak kecil agar lebih mudah untuk memakannya. Kami juga menyediakan alat makan seperti tusuk kayu, agar pembeli dapat memakannya lebih higienis.



Gambar 1.1 Produk Brownies Dairy Free

1.3 Keuntungan Kompetitif

Dengan semakin banyaknya orang yang mencari alternatif makanan tanpa susu karena alergi laktosa, diet, atau pilihan gaya hidup, maka pasar untuk brownies *dairy-free* terus berkembang, sehingga dapat membuka peluang bagi produsen untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Produksi brownies *dairy-free* juga bisa dianggap berkelanjutan karena tidak melibatkan produk-produk hewan, tentunya dapat menarik perhatian pelanggan yang peduli dengan lingkungan dan hewan. Brownies *dairy-free* memberikan kesempatan untuk berinovasi dalam rasa dan tekstur dengan menggunakan bahan-bahan pengganti yang unik. Kedepannya, kami akan terus berusaha untuk mempertahankan keunggulan kompetitif dan menciptakan varian rasa terbaru sehingga dapat menarik perhatian konsumen.

1.4 Visi dan Misi

VISI : Menyediakan pilihan makanan yang lezat, sehat, dan ramah lingkungan bagi semua orang yang berkualitas tinggi.

Misi :

1. Menyediakan produk berkualitas tinggi yang memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen dengan berbagai preferensi makanan dan kebutuhan diet khusus, termasuk vegan, alergi susu, dan intoleransi laktosa.

2. Berkomitmen untuk berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan dengan meminimalkan dampak produksi terhadap lingkungan.
3. Mengutamakan kepuasan pelanggan dengan memberikan layanan yang berkualitas dan responsif terhadap umpan balik pelanggan untuk terus meningkatkan produk dan layanan kami.

1.5 Tujuan dan Manfaat

Tujuan utama dibuat brownies *dairy-free* adalah untuk menciptakan pilihan makanan yang banyak disukai bagi semua orang, termasuk mereka yang memiliki alergi susu atau intoleransi laktosa, atau memilih gaya hidup vegan. Brownies *dairy free* juga mendukung gaya hidup yang sehat dan ramah lingkungan. Dengan menggunakan pilihan brownies *dairy free*, maka penderita *lactose intolerant* dan para vegan tanpa khawatir dapat mengkonsumsinya.

Dari segi keuntungan konsumen, Konsumen mendapatkan brownies *dairy free* yang memiliki kaya akan manfaat kedelai dalam tubuh serta bagi yang memiliki alergi *lactose intolerant* dapat mengkonsumsi tanpa rasa khawatir. Penjual juga mendapatkan sumber pengetahuan untuk mengetahui cara mengolah biji kedelai menjadi suatu produk makanan serta manfaat yang ada dalam ampas sari kedelai tersebut. Selain itu juga dapat meningkatkan nilai jual kedelai dan potensi penjualan produk *dairy free* dengan bentuk brownies.

BAB II

ANALISA TARGET PASAR

2.1 Target Market

Kami menargetkan produk kami untuk penderita *lactose intolerant*, para vegan, dan penggemar kedelai, dikarenakan kami memakai produk yang berbahan dasar kedelai. Dan juga, kami merupakan salah satu bisnis *owner* yang pertama kali membuat produk brownies yang berbahan dasar kedelai, jadi orang yang menyukai hal baru bisa mencoba produk kami, serta orang di semua kalangan umur juga dapat mencobanya.

2.2 Kompetitor

Jika kami bandingkan dengan brand “BROWNIES AMANDA”, mungkin adanya kemiripan dengan produk kami, yaitu sama-sama memakai adonan brownies serta rasa yang khas yaitu coklat, tetapi yang membedakan produk kami ialah pada bahan dasar kedelai. Bahan-bahan yang kami gunakan memakai produk vegan, sehingga menjadikan ciri khas bagi produk kami untuk orang mengenal produk brownies *dairy free*. Selain itu, kompetitor lainnya ialah yang menggunakan brownies jenis *gluten free* yang memiliki kemiripan dengan produk kami, yaitu bebas dari tepung. Pembedanya, kami menargetkan kepada orang yang *lactose intolerant* (alergi produk susu), sedangkan brownies *gluten free*, menargetkan kepada orang yang ingin bebas tepung.

2.3 Analisa Kompetitif

Dari dua kompetitor yang ada, brownies Amanda telah menjual hampir ribuan kotak dalam setiap cabangnya. Dikarenakan rasanya yang enak, tekstur brownies yang moist, serta berbagai varian rasa yang unik menjadikan brownies Amanda terkenal di pasaran. Meskipun banyaknya kompetitor yang ada di pasaran, tetapi kami akan lebih fokus kepada perkembangan produk kami, yaitu produk *dairy free*. Kami sangat yakin bahwa produk kami dapat membantu orang yang menginginkan brownies dengan rasa dan tekstur yang sama tetapi memakai bahan yang natural.

2.4 Analisa SWOT

Strengths (Kekuatan) :

1. Kesehatan: Kedelai kaya akan protein nabati, serat, dan nutrisi penting lainnya yang dapat meningkatkan nilai gizi brownies.
2. Pengalaman baru : Minat konsumen terhadap produk yang unik dan terbaru, serta makanan vegan semakin meningkat.
3. Dairy Free : Karena banyaknya orang yang alergi laktosa, kami menghadirkan produk yang mengandung produk vegan dan bebas susu, jadi minat konsumen semakin bertambah.
4. Harga : Bahan yang kami gunakan ialah biji kedelai untuk olahan sebagai susu kedelai, maka harganya cukup di bawah pasaran susu pada umumnya.

Weaknesses (Kekurangan) :

1. Rasa : Kedelai dapat memiliki rasa khas yang tidak disukai oleh beberapa orang.
2. Kedelai : Dikarenakan kedelai merupakan produk import, maka akan sulit jika permintaan konsumen meningkat.

Opportunities (Peluang) :

1. Segmentasi Pasar: Meningkatnya jumlah konsumen yang mencari makanan vegan, dapat membuka peluang besar untuk produk kami.
2. Inovasi Produk: Peluang untuk menciptakan variasi rasa dan tekstur yang menarik bagi konsumen dengan mencampurkan bahan tambahan atau topping yang unik.
3. Kolaborasi Bisnis: Kerjasama dengan produsen kedelai atau merek makanan sehat lainnya dapat membantu memperluas jangkauan pasar dan menciptakan produk-produk yang lebih menarik.

Threats (Ancaman) :

1. Kompetisi: Persaingan di pasar makanan sehat dan vegan sangat ketat, dengan banyak alternatif yang tersedia untuk konsumen.
2. Persepsi Konsumen: Beberapa konsumen mungkin memiliki persepsi negatif terhadap rasa atau tekstur produk berbahan dasar kedelai.

BAB III

RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA

Kebutuhan Sumber Daya Manusia dalam pembuatan Brownies Dairy Free dilakukan oleh satu orang yaitu owner sendiri. Tugas yang akan dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Perencanaan Bisnis : Merancang strategi bisnis, termasuk penetapan target penjualan, perencanaan pemasaran, dan pengelolaan keuangan untuk menjaga kelangsungan usaha.
2. Manajemen Finansial : Bertanggung jawab atas pengelolaan keuangan, termasuk perencanaan anggaran, pemantauan pengeluaran, dan analisis laba rugi.
3. Pengadaan Bahan Baku : Bertanggung jawab atas pemilihan dan pengadaan bahan baku berkualitas dengan harga yang kompetitif.
4. Pemasaran dan Promosi : Mengembangkan strategi pemasaran untuk meningkatkan brand awareness dan menarik pelanggan baru. Ini bisa termasuk strategi pemasaran online, promosi di media sosial, atau kerja sama dengan restoran atau toko lain.
5. Manajemen Umum : Mengatur dan mengawasi operasional sehari-hari dari bisnis, termasuk manajemen staf, penjadwalan, dan resolusi masalah yang muncul.
6. Pengembangan Produk : Mendorong inovasi dan pengembangan produk baru, termasuk menciptakan variasi baru dari brownies ampas tahu untuk menarik minat pelanggan.
7. Kualitas Produk : Memastikan standar kualitas produk terpenuhi dengan mengawasi setiap langkah dalam proses pembuatan, mulai dari pemilihan bahan hingga tahap pemasakan dan penyajian.
8. Manajemen Persediaan : Memantau stok bahan baku dan mengatur pesanan ulang sesuai kebutuhan untuk menghindari kekurangan atau kelebihan persediaan.

9. Kebersihan dan Keamanan : Menjaga kebersihan dan keamanan di area produksi sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku.
10. Pemecahan Masalah: Menangani masalah yang muncul selama proses produksi dan mencari solusi untuk memastikan kelancaran operasional.

BAB IV

RENCANA OPERASIONAL

Pemasaran Produk : Kami membuka pemasaran melalui *open Pre-Order* setiap harinya. Dikarenakan harus merendam biji kedelai semalaman, jadi setiap pesanan harus di order minimal h-1. Pemasaran kami bersifat *online*, sehingga diharuskan untuk melakukan pemesanan melalui aplikasi Whatsapp atau Instagram atau Tiktok yang telah tersedia. Kami juga ada *live* tiktok seminggu 2x untuk memasarkan kepada orang banyak bahwa produk kami dapat dikonsumsi oleh *lactose intolerant* maupun orang yang menyukai kedelai.

Pemilihan Bahan Baku :

1. Kacang Kedelai : Kacang kedelai yang dipilih memiliki kualitas standar yang baik dan terjamin.
2. Cokelat chips : Menggunakan *dark chocolate* dan berbahan dasar *dairy free* sehingga sangat cocok dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerant*.

Pengolahan Bahan Baku :

1. Persiapan : Mempersiapkan semua bahan olahan dan perlengkapan lainnya dengan benar dan menjamin tidak ada yang tertinggal agar proses pembuatan dilakukan dengan maksimal.
2. Pembuatan Adonan :
 - Melakukan perendaman kacang kedelai selama 8 jam agar kedelai mengembang dengan sempurna.
 - Pemplenderan kacang kedelai menggunakan blender hingga halus kemudian disaring untuk memisahkan ampas tahu dan airnya.
 - Memasak ampas tahu menggunakan api sedang hingga bau langu hilang. Lalu memasak airnya hingga berbuih.
 - Mencampurkan cokelat chips ke dalam *pan* hingga meleleh.
 - Memasukkan bahan basah dan kering hingga rata.
 - Masukkan ke dalam loyang lalu di *bake*.

Pengemasan Produk :

1. Pemotongan Brownies : Brownies dipotong sesuai dengan ukuran pada loyang, yaitu 24 pc. Kemudian diletakkan dalam kemasan, per kemasan mendapatkan 6 pc Brownies.



2. Kemasan : Menggunakan Gambar 4.1 Loyang *bowl*, *wax paper*, *bamboo fork* disertai stiker logo bra



- Gambar 4.2 Paper Bowl k dib Gambar 4.3 Bamboo Fork informasi Gambar 4.4 Wax Paper produk, tanggal produk: sa, dan informasi nutrisi jika diperlukan.

Distribusi:

1. Pengiriman : Produk dikirim langsung ke customer bisa menggunakan jasa kirim aplikasi *online*.
2. Pemasaran : Promosi dilakukan untuk meningkatkan visibilitas produk di pasar dan menarik minat konsumen.

Pelayanan Pelanggan:

1. Penerimaan Pesanan : Menerima pesanan dari pelanggan secara *online*.
2. Pengiriman dan pelayanan : Memastikan pengiriman produk tepat waktu dan memberikan layanan yang memuaskan kepada konsumen, termasuk penanganan keluhan atau retur produk jika diperlukan.

Jadwal operasional :

Kami menargetkan untuk semua orang, dan jadwal operasional kami 3 hari dalam

seminggu atau 12 hari dalam sebulan. Jam kerja dimulai dari jam 8 pagi hingga 4 sore, dan diharuskan untuk order h-1. Target minimal penjualan kami dalam sehari ialah 34 pax. Maksimal produksi dalam sehari atau 8 jam ialah 40 pax. Apabila orderan meningkat, maka akan menambahkan sumber daya manusia untuk memproduksi brownies kami.

BAB V

RENCANA MARKETING

1. Harga

Harga yang ditetapkan ialah Rp.25.000/porsi. Kami menargetkan semua konsumen dari anak hingga lansia yang memiliki masalah *lactose intolerant*, orang yang menyukai rasa baru serta orang vegan.

2. Produk

Produk kami memiliki bahan dasar kedelai, kedelai memiliki banyak manfaat bagi tubuh, salah satunya untuk menjaga kesehatan. Karena banyaknya orang yang alergi laktosa, kami menghadirkan produk yang mengandung produk vegan dan bebas susu, jadi minat konsumen akan semakin bertambah.



Gambar 5.1 Foto Produk

3. Tempat

Tempat yang kami gunakan ialah di rumah *owner* sendiri. Kami akan membuka bisnis ini setiap hari dengan jam operasional 8 pagi hingga jam 4 sore. Produksi kami bersifat *online*, sehingga mengharuskan untuk order minimal h-1. *Wishlist* kami kedepannya, kami bisa mengirimkan brownies kami ke luar kota bahkan ke luar negeri. Untuk sekarang, kami menjual sekitar Surabaya dan Malang.

4. Promosi

Kami akan menggunakan promosi brosur yang berisi setiap pembelian ke-5, maka akan mendapatkan *free* produk. Selain itu, kami akan memakai selebritas Instagram dengan budget 500.000/2 video untuk mempromosikan produk kami. Selain itu, kami mengadakan promosi melalui *live* tiktok dengan budget 500.000 untuk membayar host dengan durasi 2 jam (1 minggu 3x *live*).

BAB VI
RENCANA FINANSIAL

6.1 Rincian Budget Awal

a) Modal dan Penyusutan

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.)
1.	Blender	1	150.000	150.000	5	30.000	2.500
2.	Saringan Susu Kedelai	2	25.000	50.000	1	50.000	4.167
3.	Cetakan Brownies	4	30.000	120.000	5	24.000	2.000
4.	Oven	1	10.000.000	10.000.000	10	1.000.000	83.333
5.	Spatula	1	15.000	15.000	3	5.000	417
6.	Pisau	1	200.000	200.000	5	40.000	3.333
7.	Sendok	12	3.000	36.000	5	7.200	600
8.	Talenan	1	50.000	50.000	5	10.000	833
9.	<i>Ballon Whisk</i>	2	20.000	40.000	5	8.000	667
10.	Bowl Kecil	6	10.000	60.000	5	12.000	1.000
11.	Bowl Besar	6	15.000	90.000	5	18.000	1.500
12.	Timbangan	1	25.000	25.000	5	5.000	417
13.	<i>Sautee Pan</i>	1	150.000	150.000	5	30.000	2.500
14.	Kompor	1	200.000	200.000	5	40.000	3.333
14.	Tabung Gas	1	160.000	160.000	0	0	0
	TOTAL		11.053.000	11.346.000		1.279.200	106.600

b) Variable Cost

Tabel 6.2 Variabel Cost

No	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Beli (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp.)
1.	Bahan Baku :				
	a) Biji Kedelai	300 g	19.000/kg	5.700	969.000
	b) Gula	80 g	14.000/kg	1.120	190.400
	c) Cokelat Chips	60 g	17.000/250 g	4.080	693.600
	d) Minyak Jagung	90 ml	60.000/1L	5.400	918.000
	e) Perisa Vanila	10 g	40.000/100 ml	4.000	680.000
	f) Cuka	5 g	4.500/100 ml	225	38.250
	g) Tepung Terigu	150 g	15.000/kg	2.250	382.500
	h) Bubuk Cokelat	30 g	30.000/165 g	5.500	935.000
	i) <i>Baking Powder</i>	5 g	6.000/45 g	700	119.000
	j) <i>Baking Soda</i>	3 g	6.000/45 g	400	68.000
	k) Garam	2 g	5.000/250 g	40	6.800
	l) <i>Lemon</i>	¼ g	5.000/pc	1.250	212.500
	m) <i>Carlo</i>	5 ml	30.000/500 g	300	51.000
2.	Bahan Baku Tambahan :				
	a) Kemasan Cup	4 pc	2.500/pc	10.000	1.700.000
	b) Tusuk	8 pc	250/pc	2.000	340.000
	c) <i>Wax Paper</i>	4 pc	250/pc	1.000	170.000

No	Nama Barang	Jumlah Barang	Harga Beli (Rp.)	Total Harga per Produksi (Rp.)	Total Harga per Bulan (Rp.)
	d) Stiker	4 pc	500/pc	2.000	340.000
TOTAL				45.965	7.814.050

1x Produksi 4 Porsi

1 Bulan 107x Produksi

c) Biaya Operasional

Tabel 6.3 Tabel Operasional

No	Komponen	Biaya per Bulan (Rp.)
1.	Listrik & Air	500.000
2.	Media Promosi	1.000.000
3.	Gas 3 kg	20.000
TOTAL		1.520.000

1. *Investment* Rp.11.053.000
2. *Variable Cost* Rp. 7.814.050/bulan
3. *Operational Cost* Rp. 1.520.000/bulan
4. *Depreciation Cost* Rp. 106.600/bulan

Jadi, total *Capital Budget* Rp.20.387.050/bulan

d) Anggaran Eksekusi Bisnis

1. Total *Fixed Cost* yaitu Rp. **826.000/bulan**
2. *Cost Per Unit/HPP*

$$\text{HPP} = (\text{Rp.}826.000 + 7.814.050) : (170 \times 4)$$

$$\text{HPP} = \text{Rp.}8.640.050 : 680$$

HPP = Rp.12.706
3. *Price per Unit* yaitu **Rp.25.000**
4. *Sold Unit Total* yaitu **680 porsi**
5. *Sales Volume* yaitu **Rp.17.000.000**
6. *Cost of Sales* yaitu **Rp.8.640.080**
7. *Gross Margin* yaitu **Rp.8.359.920**
8. *Nett Profit* yaitu **Rp7.523.928**
9. BEP = Rp. **8.640.000** : Rp.25.000

$$\text{BEP} = 347$$

Jadi, bisnis ini akan mengalami BEP Ketika dapat menjual 347 porsi/bulan.

BAB VII
LAPORAN PENJUALAN

7.1 Rekap Pengeluaran

Tabel 7.1 Rekap Pengeluaran

No.	Keterangan	Nama Barang	Jumlah (Unit/Buah)	Harga Satuan (Rp.)	Total Harga (Rp.)
1.	Investment	1) Blender	1	150.000	150.000
		2) Saringan Susu Kedelai	2	25.000	50.000
		3) Cetakan Brownies	4	30.000	120.000
		4) Oven	1	10.000.000	10.000.000
		5) Spatula	1	15.000	15.000
		6) Pisau	1	200.000	200.000
		7) Sendok	12	3.000	36.000
		8) Talenan	1	50.000	50.000
		9) <i>Ballon Whisk</i>	2	20.000	40.000
		10) Bowl Kecil	6	10.000	60.000
		11) Bowl Besar	6	15.000	90.000
		12) Timbangan	1	25.000	25.000
		13) <i>Sautee Pan</i>	1	150.000	150.000
		14) Kompor	1	200.000	200.000
		15) Tabung Gas	1	160.000	160.000
TOTAL INVESTMENT (Rp.)				11.053.000	11.346.000
				Ket : Depresiasi per hari : Rp. 5.330	
2.	Operational	1) Listrik			15.000
		2) Air			10.000
		3) Gas 3 kg			5.000
3.	Production	1) Biji Kedelai	2.700 g	19.000/kg	51.300
		2) Gula	720 g	14.000/kg	10.080
		3) Cokelat Chips	540 g	17.000/250 g	36.720
		4) Minyak Jagung	810 ml	60.000/L	48.600
		5) Perisa Vanila	90 g	40.000/100 ml	36.000
		6) Cuka	45 g	4.500/100 ml	2.025
		7) Tepung Terigu	1.350 g	15.000/kg	20.250
		8) Bubuk Cokelat	270 g	30.000/165 g	49.500
		9) <i>Baking Powder</i>	45 g	6.000/45 g	6.300
		10) <i>Baking Soda</i>	27 g	6.000/45 g	3.600
		11) Garam	18 g	5.000/250 g	360
		12) Lemon	2 1/4 pc	5.000/pc	11.250
		13) <i>Carlo</i>	45 ml	30.000/500 g	2.700
		14) Kemasan Cup	34 pc	2.500/pc	85.000
15) Tusuk	68 pc	250/pc	17.000		
16) <i>Wax Paper</i>	34 pc	250/pc	8.500		
17) Stiker	34 pc	500/pc	17.000		
TOTAL PRODUCTION (Rp.)					431.825
TOTAL (Rp.)					461.825

1x Produksi = 34 pax

7.2 Rekapitulasi Pendapatan

Tabel 7.2 Rekapitulasi Pendapatan

No.	Tanggal	Jumlah Produk	Harga Total (Rp.)
1.	20-Apr-24	34 pc	850.000
TOTAL (Rp.)			850.000

7.3 Keuntungan

Profit hasil penjualan 20 April 2024 adalah **Rp.388.175**

(tercapai 34 pc dalam 1x produksi)

7.4 Evaluasi Marketing

Tabel 7.3 Evaluasi Marketing

Rencana Pemasaran	Sudah Berjalan/Belum	Keterangan
1) Promosi melalui akun sosial media	Sudah	Hasilnya sangat memuaskan
2) Live Tiktok	Belum	Karena sudah mendapat target pembeli

7.5 Ulasan Hasil Penjualan

Ulasan terbanyak yang kami terima adalah bahwa brownies kami disukai banyak orang karena memiliki rasa yang tidak terlalu manis. Terdapat beberapa pembeli yang mengalami intoleransi laktosa mengatakan bahwa browniesnya enak dan tidak menimbulkan gejala. Dapat disimpulkan bahwa brownies ini berhasil karena mendapat bukti dari beberapa pembeli yang mengalami intoleransi laktosa bahwa mereka cocok untuk mengonsumsi brownies ini. Dari banyaknya pembeli, hanya beberapa yang mengatakan bahwa browniesnya kurang manis dan mudah hancur. Jadi, dari hasil ulasan pembeli yang ada, brownies kami bisa dikatakan sangat memuaskan dan berhasil.

7.6 Pemecahan Masalah

Berdasarkan hasil tinjauan, rasa brownies kami dianggap pas (tidak terlalu manis). Kami mengklaim bahwa bahan yang kami gunakan tidak mengandung produk susu. Produk kami sesuai untuk pembeli yang mengalami intoleransi laktosa. Dengan demikian, kami berhasil menarik pelanggan yang memiliki alergi terhadap laktosa, yang peduli dengan gaya hidup sehat, dan mereka yang sedang menjalani program diet. Sebagai pemecahan masalah, kami akan terus memastikan konsistensi dalam kualitas produk kami serta memberikan informasi yang jelas dan transparan tentang kandungan bahan dalam brownies kami. Selain itu, kami akan meningkatkan jangkauan pemasaran kami sehingga lebih banyak orang dari berbagai wilayah di Indonesia dapat menikmati brownies sehat dan lezat kami.

BAB VIII

PENUTUP

8.1 Kesimpulan

Tujuan dalam perencanaan bisnis ini sendiri adalah untuk pelanggan yang memiliki gejala intoleransi laktosa, sehingga kami ingin menciptakan produk yang lezat serta kaya akan manfaat. Dengan penjualan produk brownies *dairy free*, kami menargetkan kepada pelanggan alergi laktosa, para vegan, serta orang yang menyukai *new experience* akan rasa baru. Modal yang dibutuhkan dalam membuat usaha brownies Rp.20.387.050. Diproyeksikan dapat menghasilkan keuntungan Rp.41.534.725/bulan dengan penjualan 3.638 porsi. Hasil penjualan 1 hari dapat menghasilkan keuntungan Rp.388.175 dengan penjualan 34 porsi.

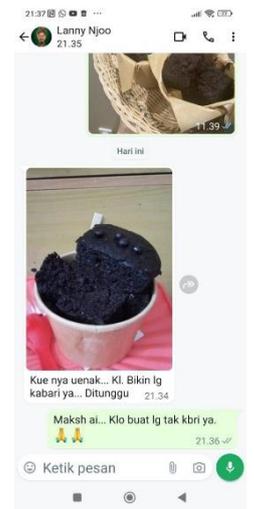
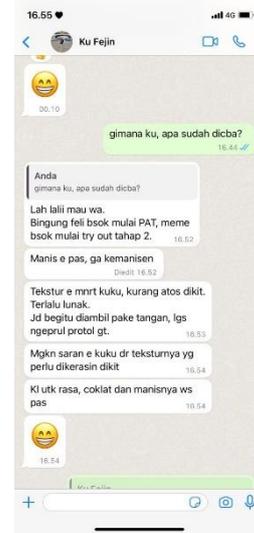
8.2 Saran

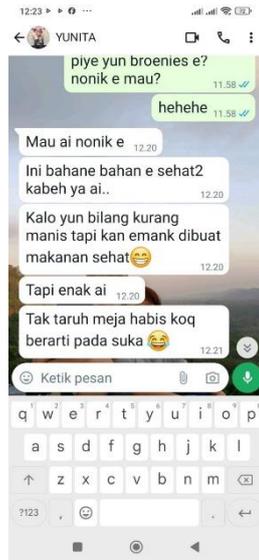
Kami akan terus melakukan riset pasar agar dapat memahami dengan lebih baik kebutuhan dan preferensi pelanggan. Kami juga akan menjaga kualitas produk secara konsisten dari waktu ke waktu, termasuk rasa, tekstur, dan penampilan, sehingga pelanggan merasa puas pada produk kami setiap kali mereka membeli. Kami juga berusaha untuk mengkomunikasikan dengan jelas manfaat produk kami yang sehat dan cocok untuk individu dengan intoleransi laktosa melalui berbagai upaya dengan cara lewat media promosi online/offline. Kami juga ingin menjangkau lebih banyak pelanggan melalui iklan online, kerjasama dengan influencer di media sosial, atau partisipasi dalam acara makanan lokal. Kami akan terus melakukan evaluasi rutin terhadap kinerja bisnis ini dan siap untuk menyesuaikan strategi Anda sesuai dengan perubahan pasar atau kebutuhan pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrobogautama. 8 Jenis Produk Dairy Dan Masakan Dari Olahan Susu (2022). Diakses 7 Februari 2024 <https://agrobogautama.co.id/id/blog/detail/211/8-Jenis-Produk-Dairy-dan-Masakan-dari-Olahan-Susu#:~:text=8%20jenis%20produk%20dairy%20antara,sementara%20yang%20lain%20mungkin%20vegan>
- Gayasehatku. Apa Bedanya? Wheat Free Vs Gluten Free Vs Sugar Free Vs Dairy Free Vs Lactose Free (2020). Diakses 7 Februari 2024 <https://gayasehatku.com/apa-bedanya-wheat-free-vs-gluten-free-vs-sugar-free-vs-dairy-free-vs-lactose-free/>
- Liputan 6. 6 Alternatif Penganti susu sapi. Diakses 7 Februari 2024 [https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4567319/6-alternatif-pengganti-susu-sapi-sama-sama-kaya-nutrisi#:~:text=Satu%20cangkir%20\(240%20ml\)%20susu,karena%20mengandung%20protein%20yang%20sama](https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4567319/6-alternatif-pengganti-susu-sapi-sama-sama-kaya-nutrisi#:~:text=Satu%20cangkir%20(240%20ml)%20susu,karena%20mengandung%20protein%20yang%20sama)
- Manfaat Kacang Kedelai Untuk Kesehatan (2021). Diakses 7 Februari 2024 <https://umsu.ac.id/manfaat-kacang-kedelai-kesehatan/#:~:text=Manfaat%20Kacang%20kedelai%20yang%20pertama,glukemik%20Kacang%20kedelai%20yang%20rendah>
- Produk Dairy Free (2023). Diakses 7 Februari 2024 <https://www.sirka.io/blog/2023/07/18/produk-dairy-free-apakah-kamu-cocok-dengan-produk-ini/>

LAMPIRAN 1. HASIL ULASAN PEMBELI





LAMPIRAN 2. HASIL NOTA PEMBELIAN

BINTANG JAYA 2
 JL AHMAD YANI NO. 38 BANGSALSARI
 TELP. 085130350737
NOTA PENJUALAN

NOTA ASLI
 Cust: - H1
 JL240420 05090 20/04/2024 09:36:14

1	1 PCS x	Rp. 9,500	Rp. 9,500
2	2 PCS x	Rp. 12,500	Rp. 25,000
3	1 VANHOUDEN 40G	Rp. 12,500	Rp. 12,500
4	2 PCS x	Rp. 12,500	Rp. 25,000
5	2 CHOCO CIP IONS	Rp. 8,000	Rp. 16,000
6	2 PAK x	Rp. 8,000	Rp. 16,000
7	3 PCS x	Rp. 12,000	Rp. 36,000
8	1 PCS x	Rp. 12,000	Rp. 12,000
9	1 SEGITIGA BIRU	Rp. 12,000	Rp. 12,000
	1 PAK x	Rp. 12,000	Rp. 12,000
	TOTAL	Rp.	119,000
	POTONGAN	Rp.	0
	BAYAR	Rp.	150,000
	KEMBALI	Rp.	31,000

SLAMET P & D
 Jl. Gajah Mada no.169, Tember
 Telp. 485168 - WA.0812 5969 1363
 NPWP: 06.394.744.4-626.000

No. Struk : SPB-0001342199/INW7
 Tgl Struk : Fri, 19-Apr-2024 19:21:34
 Kasir - Kasiri 7 - NIA

GOLDEN BRIDGE CORN ILT BTL
 1 Btl x Rp. 72,500 Rp. 72,500
 1 Pcs x Rp. 15,000 Rp. 15,000
 1 Bks x Rp. 12,500 Rp. 12,500

Total Item = 3, Total Qty = 3

GrandTotal : 135,000
 Bayar : 150,000
 Tunai : 150,000
 Kembalikan : 15,000

Harga barang sudah termasuk PPN
 Barang sudah di beli
 tidak dapat di kembalikan

BINTANG JAYA 2
 JL AHMAD YANI NO. 38 BANGSALSARI
 TELP. 085130350737
NOTA PENJUALAN

NOTA ASLI
 Cust: - H1
 JL240420-05169 20/04/2024 13:06:00

1	1 VANHOUDEN 40G	Rp. 12,500	Rp. 12,500
2	2 CHOCO CIP IONS	Rp. 8,000	Rp. 16,000
	TOTAL	Rp.	28,500
	POTONGAN	Rp.	0
	BAYAR	Rp.	50,000
	KEMBALI	Rp.	21,500

2 Items
 Cetak: 20/04/2024 13:06:01
 VITA

TOKO BHS
 Jl. Ahmad Dahlan No. 33 A Zember
 0331 412288, 420098 Wa: 0812 7777 1923

NOTA ASLI
 JL2404-0702071 19/04/2024 18:50:16

1	1 PCS x	13,000	Rp. 13,000
2	1 PAK x	12,000	Rp. 12,000
	DNT		2
	TOTAL	Rp.	20,000
	BAYAR	Rp.	20,000
	KEMBALI	Rp.	

2 items [Kasir atas]
 Barang yang Sudah Dibeli Tidak
 Bisa Ditukar dan Dikembalikan

TOKO MULIA PUTRA
 JL A.YANI NO 68 BANGSALSARI
 082245174991

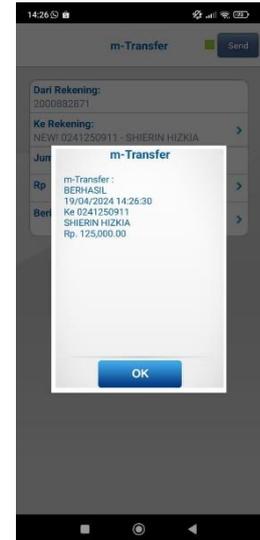
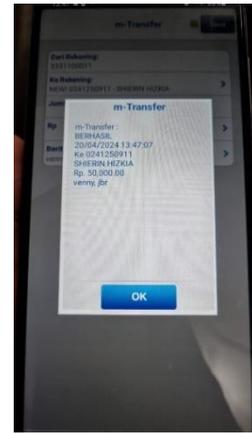
NOTA ASLI
 Cust: JL2404-0502454 20/04/2024 10:14:17

1	1 KILO x	17,500	Rp. 17,500
	DNT		1
	TOTAL	Rp.	17,500
	POTONGAN	Rp.	0
	BAYAR	Rp.	20,000
	KEMBALI	Rp.	2,500

1 Dtk Wrn A3+ Stkr Bontak	5,500
1 Cutting Stkr S	4,500

LAMPIRAN 3. HASIL PENJUALAN





LAMPIRAN 4. HASIL PROMOSI

