

Harga jual cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai adalah Rp. 3.500,00

c. Promosi

Promosi cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai ini dilakukan dengan mulut ke mulut yang kemudian promosi dilanjutkan menggunakan media sosial berupa pre-order melalui Instagram dan WhatsApp.

d. Penempatan

Cookies ini dijual di rumah produksi dan secara online. Alasan penjualan dilakukan di rumah produksi dan online karena lebih efektif dan tidak memerlukan tempat atau sewa tempat.

ziplock yang dapat dibuka tutup, cookies dapat dimakan di lain waktu sehingga konsumen dapat menyimpan cookies untuk dimakan di lain waktu.

C. Pasca Produksi

Analisis SWOT adalah kerangka kerja yang digunakan untuk mengevaluasi posisi seseorang, perusahaan, produk, atau hal lainnya dalam pengembangan perencanaan yang sifatnya strategis. Analisis ini akan menilai kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang ada pada suatu hal.

- a. Kekuatan: Pengalaman dalam bisnis makanan ringan, produk yang inovatif, dan strategi pemasaran yang efektif.
- b. Kelemahan: Keterbatasan modal dan persaingan yang ketat.
- c. Peluang: Pertumbuhan pasar online yang terus meningkat dan pengembangan produk baru.
- d. Ancaman: Perubahan kebijakan pemerintah dan persaingan yang ketat dari pesaing yang lebih besar.

Pemasaran dapat diartikan sebagai segala aktivitas untuk memperlancar arus barang dari tangan produsen sampai ke konsumen akhir. Pemasaran meliputi kegiatan sebelum dan sesudah menjual barang atau jasa, dan bukan semata-mata kegiatan menjual barang atau jasa (INGASTUTI, 1977). Pemasaran inovasi usaha cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai untuk penderita obesitas meliputi produk, harga jual, promosi dan penempatan.

- a. Produk
Cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai merupakan cookies yang dibuat dengan bahan alami dan tanpa bahan pengawet atau MSG. Cookies ini aman dikonsumsi oleh masyarakat umum, khususnya bagi anak penderita obesitas.
- b. Harga jual

- d. Tambahkan kuning telur dan bahan kering
- e. Istirahatkan adonan selama 5 menit kemudian adonan digiling dan dicetak dengan berat 35 gram per cookies
- f. Panggang adonan dengan oven suhu 150 selama 20 menit.

2. Pengemasan

Gambar 1. Kemasan Produk Cookiet



Produk cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai dikemas menggunakan plastik ziplock merk Delkochoice ukuran 10 x 12 cm dengan karakteristik sebagai berikut;

a. Food Grade

Kemasan plastik yang digunakan untuk mengemas produk cookies termasuk dalam jenis plastik food grade. Plastik kemasan ini aman digunakan untuk mengemas makanan seperti bubuk kopi, snack dan cookies.

b. Jenis plastik PET

Kemasan plastik yang digunakan adalah jenis plastik PET. Plastik PET memiliki karakteristik bening dan transparan, kuat, tahan pelarut, kedap gas dan air, melunak pada suhu 80°C sehingga baik digunakan untuk mengemas produk cookies.

c. Fitur ziplock

Pada kemasan produk cookies memiliki ziplock yang dapat menjaga produk tetap kering dan renyah. Ziplock pada kemasan dapat mengunci produk dalam plastik kemasan yang kedap udara. Dengan

$$\begin{aligned}
 & \textit{kontribusi margin per unit} \\
 & = \textit{harga jual per unit} \\
 & - \textit{biaya variabel per unit BEP dalam unit} \\
 & = \frac{\textit{biaya tetap}}{\textit{kontribusi margin per unit}}
 \end{aligned}$$

BEP dalam rupiah = BEP dalam unit x harga jual per unit.

Dengan mengetahui BEP, perusahaan dapat mengetahui jumlah penjualan minimum yang harus dicapai untuk mencapai titik impas atau break even, di mana pendapatan sama dengan biaya. Jika penjualan melebihi BEP, maka perusahaan akan memperoleh keuntungan, sedangkan jika penjualan kurang dari BEP, maka perusahaan akan mengalami kerugian.

3. Metode Analisis

Metode analisa usaha (metode analisis bisnis) mengacu pada berbagai teknik dan alat yang digunakan untuk mengevaluasi dan memahami bisnis atau organisasi. Metode analisis yang digunakan untuk mendapatkan respon dari konsumen inovasi usaha cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai untuk penderita obesitas berupa form yang diberikan melalui link kode QR yang diberikan pada setiap pembelian cookies.

B. Produksi

1. Cara Membuat Cookies

Proses pengolahan cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai dilakukan dengan urutan sebagai berikut:

- a. Menyiapkan alat, bahan dan penimbangan
- b. Campur bahan-bahan kering
- c. Campur margarin dan gula halus menggunakan mixer selama 3 menit

dengan menetapkan harga yang berbeda-beda tergantung pada pembeli atau kondisi tertentu.

Harga jual = Harga pokok produksi + keuntungan yang diinginkan

g. Perhitungan Laba

Labanya usaha adalah selisih antara pendapatan yang diperoleh dari aktivitas usaha perusahaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi atau menyediakan barang atau jasa tersebut (ELSA, 2013). Labanya usaha merupakan salah satu indikator kinerja keuangan perusahaan yang penting, karena dapat menunjukkan seberapa efektif perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dari aktivitas usahanya. Besarnya labanya usaha yang diperoleh perusahaan dalam satu periode akan dipengaruhi oleh besarnya pendapatan yang diterima dan biaya-biaya yang dikeluarkan pada periode tersebut. Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan pengelolaan keuangan yang baik dan efektif untuk memaksimalkan labanya usaha yang diperoleh.

Labanya = Penerimaan kotor - total biaya

h. Break Even Point

BEP (Break Even Point) adalah titik impas atau titik di mana pendapatan dari penjualan suatu produk sama dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi atau menyediakan produk tersebut (Lestari, 2012). Dalam bisnis, BEP digunakan untuk mengetahui jumlah penjualan minimum yang harus dicapai untuk mencapai titik impas atau break even, di mana pendapatan sama dengan biaya. BEP dapat dihitung dengan menggunakan rumus yang memperhitungkan biaya tetap, biaya variabel, harga jual per unit, dan kontribusi margin per unit. Dengan mengetahui BEP, perusahaan dapat menentukan strategi bisnis yang tepat untuk mencapai keuntungan yang diinginkan. Misalnya, perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat, menentukan target penjualan yang realistis, atau mengoptimalkan biaya produksi untuk mencapai BEP yang lebih rendah.

Biaya yang berubah seiring dengan tingkat produksi disebut biaya tidak tetap produksi. Contoh biaya produksi variabel termasuk bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead variabel. Biaya ini tidak tetap dan dapat berubah sesuai dengan jumlah bahan baku yang dibutuhkan, biaya tenaga kerja, dan biaya energi (Wahyuni, 2011). Perusahaan harus memahami biaya produksi variabel untuk mempromosikan produk mereka dengan benar dan membuat keputusan tentang tingkat produksi yang tepat. Dengan menganalisis biaya produksi variabel, perusahaan dapat menemukan cara untuk mengurangi biaya dan meningkatkan efisiensi proses produksi mereka.

e. Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah biaya produksi suatu produk, yang digunakan sebagai dasar untuk menentukan harga penjualan produk. Perhitungan HPP yang salah dapat menyebabkan harga yang salah, yang dapat mempengaruhi volume penjualan dan kemampuan untuk bersaing di pasar. HPP dihitung dengan menjumlahkan biaya operasional dan biaya produksi yang kemudian dibagi jumlah barang produksi.

$$\text{HPP} = \frac{FC+VC}{TS}$$

f. Harga Jual

Harga jual adalah harga yang ditetapkan oleh penjual untuk suatu barang atau jasa yang akan dijual kepada pembeli (Kotler dan Keller, 2009). Harga jual dapat ditentukan oleh pelaku usaha dalam menjalankan usahanya. Harga barang yang tinggi dapat berdampak terhadap perekonomian masyarakat, sehingga penentuan harga barang dalam kegiatan ekonomi harus menjadi perhatian pemerintah agar nilai jual barang menjadi terkendali dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, namun juga tidak merugikan pelaku usaha. Dalam jual beli, harga jual merupakan harga yang harus dibayar oleh pembeli kepada penjual sebagai ganti dari barang atau jasa yang diperoleh. Harga jual dapat ditentukan dengan berbagai cara, seperti dengan menetapkan harga yang sama untuk semua pembeli atau

Revenue Cost Ratio (R/C) adalah suatu pengukuran analisis kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan (Purnamawati dan Karimuna, 2022). R/C Ratio untuk inovasi usaha cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai untuk penderita obesitas dihitung dengan rumus sebagai berikut: $R/C = \text{Total Pendapatan} / \text{Total Biaya}$. Jika nilai R/C Ratio lebih besar dari 1, maka usaha tersebut mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan, sebaliknya jika nilai R/C Ratio kurang dari 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Jika nilai R/C Ratio sama dengan 1, maka usaha berada pada titik impas (Break Event Point).

$$R/C = \text{Total Pendapatan} / \text{Total Biaya}$$

b. Peralatan Penunjang

Nilai penyusutan adalah pengurangan nilai aset tetap selama masa penggunaannya. Ketika sebuah aset tetap digunakan, nilainya akan menurun seiring waktu karena faktor seperti depresiasi, keausan, dan penyusutan. Cara menghitung nilai penyusutan aset tetap menggunakan metode saldo menurun adalah dengan mengalikan nilai buku aset dengan persentase tetap yang ditentukan. Persentase tetap ini biasanya dua. Dalam metode ini, nilai penyusutan setiap tahunnya semakin menurun seiring berkurangnya nilai buku aset.

c. Biaya Tetap Produksi (Fixed Cost)

Biaya tetap produksi adalah biaya yang tidak berubah meskipun volume produksi berubah. Biaya tetap produksi tidak tergantung pada jumlah produk yang dihasilkan, sehingga biaya per unit produk akan semakin rendah seiring dengan meningkatnya volume produksi (Kartika, 2005).

d. Biaya Tidak Tetap Produksi (Variable Cost)

Hasil analisis nilai energi dan zat gizi pada taraf perlakuan terbaik cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Gizi Cookies Substitusi Bekatul Beras Putih, Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Kedelai

Kandungan Energi dan Zat Gizi	Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Anak Obesitas (7-9 tahun)	Nilai Energi dan Gizi per 100 gram cookies
Energi (Kkal)	145	532
Protein (g)	5,4	8,4
Lemak (g)	4,8	26,4
Karbohidrat (g)	19,9	75,4
Serat (g)	1,2	4,4

2. Analisis Usaha

Analisis usaha adalah proses mengumpulkan dan menganalisis data untuk menentukan kinerja bisnis. Analisis usaha dilakukan dengan tujuan menganalisis kinerja bisnis dan mencari cara untuk meningkatkan kinerja tersebut (Riswanto, Ningsih, dan Daryati, 2017). Dalam inovasi usaha cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai untuk penderita obesitas menganalisis mulai dari peralatan penunjang, biaya tetap produksi, biaya tidak tetap produksi, harga pokok produksi, harga jual dan perhitungan laba dan rugi.

a. Revenue Cost Ratio

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Perencanaan

1. Formulasi Cookie (Cookies Diet)

Resep yang digunakan untuk inovasi usaha cookies memakai resep dengan taraf perlakuan terbaik dengan proporsi tepung terigu : tepung tempe kedelai : bekatul beras putih : tepung ubi jalar ungu yaitu 30 : 10 : 15 : 45 yang dilakukan oleh dari hasil penelitian Nadia Anggraini, 2022 sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Bahan Cookies Substitusi Bekatul Beras Putih, Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Kedelai

Bahan Makanan	Berat (g)
Tepung terigu rendah protein	90
Bekatul Beras Putih	45
Tepung ubi jalar ungu	135
Tepung tempe kedelai	30
Gula halus	120
Kuning telur	60
Margarin	195
Vanili	3
Baking soda	1,5
Susu skim bubuk	39
Cokal bubuk	15