

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Perencanaan

1. Formulasi Dimsum

Formulasi yang digunakan untuk inovasi usaha dimsum menggunakan formulasi dengan taraf perlakuan terbaik yang didapat dari penelitian Yeni Ameliana, 2022 tentang Penambahan Hati Ayam dan Daun Kelor Pada Produk Dimsum Tinggi Zat Besi (Fe) Sebagai Pencegahan Anemia Pada Wanita Usia Subur (WUS) sebagaimana disajikan pada Tabel 1 .

Tabel 1. Formulasi Dimsum dengan Penambahan Hati Ayam dan Daun Kelor

Bahan Makanan	Berat (gram)
Hati ayam	35
Daun kelor	15
Daging ayam	300
Telur	55
Labu Siam	45
Tepung tapioka	20
Tepung maizena	5
Minyak wijen	10
Gula	10
Garam	10
Bawang putih	10
Merica	5
Kulit pangsit	85

Satu formulasi dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor menghasilkan 15 biji dimsum dengan berat 530 gram atau lima box dimsum yang siap dipasarkan.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor memiliki spesifikasi sebagaimana yang disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Spesifikasi Bahan Formulasi Dimsum Ayam dengan Penambahan Hati Ayam dan Daun Kelor

No	Bahan	Spesifikasi
1	Hati ayam	Segar, berwarna merah dan tidak timbul bau tidak sedap yang menyengat
2	Daun kelor	Segar, berwarna hijau, tidak terlalu tua dan tidak ada kotoran yang menempel
3	Daging ayam	Warna daging berwarna putih pucat dan memiliki tekstur kenyal cenderung keras
4	Telur	Warna cangkang cerah dan cenderung tidak memiliki bau
5	Labu Siam	Memiliki warna hijau cerah dan tekstur yang lembut, tidak terlalu tua
6	Tepung tapioka	Putih bersih, tidak kadaluarsa, tidak berketu, tidak ada kotoran/benda asing dan tidak menggumpal
7	Tepung maizena	Putih bersih, tidak kadaluarsa, tidak berketu, tidak ada kotoran atau benda asing, tidak menggumpal
8	Minyak wijen	Berwarna kuning pucat dan memiliki aroma khas wijen serta rasa yang lembut
9	Gula	Warna kuning gading, tidak ada kotoran atau benda asing, tidak menggumpal
10	Garam	Warna putih bersih, tidak menggumpal dan tidak ada kotoran atau benda asing
11	Bawang putih	Berwarna putih kekuningan, tidak kering, tidak busuk
12	Merica	Berwarna kuning kecoklatan, berbau harum tidak tengik
13	Kulit pangsit	Berbentuk bulat dengan diameter 9 cm, tidak robek dan tidak berjamur

Hasil analisis energi dan zat gizi pada taraf perlakuan terbaik dimsum dengan penambahan hati ayam dan daun kelor tercantum pada Tabel 2

Tabel 3. Nilai Gizi Dimsum dengan Penambahan Hati Ayam dan Daun Kelor

Zat Gizi	Nilai Energi dan Zat Gizi per formulasi	Nilai Energi dan Zat Gizi per 100 gram dimsum	Nilai Energi dan Gizi persaji (105 gram)
Energi (kkal)	1109,1	209,3	219,4
Protein (g)	88,3	14,5	15,2
Lemak (g)	55,8	9,6	10,0
Karbohidrat (g)	86,6	14,9	15,6
Zat besi (mg)	10,2	1,7	1,8

Produk yang dihasilkan dari satu formulasi adalah seberat 530 gram atau 15 biji dimsum dengan nilai energi 1214,1 kkal. Berdasarkan perhitungan yang

didapat dengan membagi nilai gizi per formulasi dengan berat adonan per formulasi maka diketahui nilai energi per 100 gram dimsum adalah 209,3 kkal.

2. Aspek Finansial

Aspek finansial terdiri dari perhitungan biaya dan kelayakan usaha produk dimsum ayam dengan hati ayam dan daun kelor.

a. Perhitungan Biaya

Perhitungan biaya dilakukan untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan dan pemasukan yang didapatkan dari usaha. Selain itu digunakan untuk mengetahui harga penjualan produk. Perhitungan biaya menggunakan rumus-rumus yang disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rumus Perhitungan Biaya

Jenis Biaya	Rumus
Total Cost	$TC = FC + VC$
Penyusutan Barang	$\frac{\text{Harga beli} - \text{Nilai residu}}{\text{Nilai Guna}}$
Harga Pokok Produksi	$HPP = \frac{FC + VC}{TS}$
Harga Jual	$HPP + (\% \text{markup} \times HPP)$
Biaya Produksi	Biaya produksi = HPP × jumlah produksi
Hasil Usaha	Jumlah produksi × harga jual
Keuntungan	$Laba = \text{Penerimaan kotor} - \text{total biaya}$

b. Kelayakan Usaha

Pengumpulan data kelayakan usaha dengan melakukan perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C), BEP produk dan BEP harga. Rumus yang digunakan untuk menganalisis kelayakan usaha disajikan pada Tabel 5,

Tabel 5. Rumus Analisis Kelayakan Usaha

Jenis Biaya	Rumus
R/C	$R/C = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$
BEP produk	$\frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual}}$
BEP harga	$\frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produk}}$

3. Pengemasan

Kemasan dimsum dengan penambahan hati ayam dan daun kelor menggunakan thinwall bening berbentuk persegi dengan ukuran 200 ml. Kelebihan dari kemasan ini adalah adanya logo PP-Polypropylene, BPA-Free, microwave safe, freezer safe, dan tulisan +120°C dan -20°C. Contoh kemasan yang digunakan pada usaha HALO DIMS ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kemasan Produk

Selain kemasan, label juga berperan penting guna memberikan informasi bagi konsumen. Dalam label yang digunakan, tertera komposisi bahan yang digunakan, informasi nilai gizi, saran penyajian serta informasi terkait penyimpanan. Label yang digunakan dalam usaha HALO DIMS dapat dilihat pada Gambar 2.

Komposisi

Daging ayam, **hati ayam**, daun kelor, tepung tapioka, tepung maizena, **telur**, bawang putih, garam, minyak wijen

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Saran Penyajian

Sajikan selagi hangat

Penyimpanan

Simpan di lemari pendingin setelah dibuka

Informasi nilai gizi

• Takaran saji = 105 gr	
• 3 pcs/kemasan	AKG
Energi.....	219,4 kkal 97,3%
Protein.....	15,2 g 253,0%
Lemak.....	10,0 g 133,0%
Karbohidrat.....	15,6 g 53,0%
Zat Besi.....	1,8 mg 100,0%

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2250 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah

SCAN DISINI

Untuk memberikan kritik dan saran



Gambar 2. Desain Label

4. Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan pada penjualan produk HALO DIMS ini dilakukan menggunakan brosur untuk menarik minat calon konsumen. Brosur berisi informasi umum produk meliputi nilai gizi produk serta kelebihan dari produk yang dijual. Brosur yang digunakan tercantum pada Gambar 2.



Gambar 3. Poster Promosi Usaha

a. Promosi

a) Promosi *Offline*

Dengan cara menyebarkan brosur di beberapa tempat seperti saat kegiatan perkumpulan karang taruna di daerah rumah produksi.

b) Promosi *Online*

Dilakukan melalui iklan di sosial media yaitu Whatsapp dan Instagram. Selain itu dilakukan dengan cara mengirim *broadcast* pada beberapa grup Whatsapp. Pemesanan menggunakan metode *Pre-Order* paling lambat 7 hari.

b. Sasaran Produk

Sasaran produk usaha Halo DIMS ini adalah para remaja putri guna mencegah terjadinya anemia defisiensi zat besi.

c. Tempat Penjualan

Produk HALO DIMS ini akan dijual di Kabupaten Jember, karena masih jarang orang yang dapat memanfaatkan daun kelor menjadi campuran pada dimsum ayam. Selain itu, produk ini juga akan dijual dirumah produksi secara *online*.

5. 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 dimsum dengan penambahan hati ayam dan daun kelor berupa form yang diberikan melalui link kode QR yang diberikan pada setiap pembelian dimsum. Adapun spesifikasi penilaian yang digunakan pada metode analisis usaha ini sebagai berikut:

1. Rasa : Memiliki rasa yang pas sesuai dengan selera konsumen, tidak basi, serta rasa dari bahan utama (daging ayam) lebih dominan daripada bahan lainnya
2. Visual produk : Memiliki bentuk yang cantik, simetris pada setiap dimsum serta adanya kesamaan ukuran pada setiap dimsum yang dikonsumsi
3. Kemasan : Kemasan mudah dibawa dan disimpan, desain label menarik, mudah dibaca dan informatif
4. Harga : Harga relatif terjangkau apabila dibandingkan dengan pesaing yang menjual produk yang sama

B. Produksi

1. Pengolahan

Proses pengolahan dimsum ayam dengan hati ayam dan daun kelor dilakukan dengan melalui beberapa tahapan yaitu (a) persiapan hati ayam, (b) persiapan daun kelor, (c) persiapan labu siam, (d) penghalusan bahan, (e) pencetakan dimsum. Tahapan pengolahan dimsum ayam dengan hati ayam dan daun kelor dijelaskan secara rinci sebagai berikut.

a) Persiapan hati ayam

1. Menimbang hati ayam sebanyak 35 gram
2. Mencuci hati ayam hingga tidak ada kotoran menempel
3. Menyiapkan satu helai daun jeruk, satu ruas lengkuas dan satu batang serai

4. Merebus hati ayam, daun jeruk, lengkuas dan serai selama \pm 15 menit
 5. Meniriskan hati ayam kemudian mencincang halus hati ayam
- b) Persiapan daun kelor
1. Memilah daun kelor yang tidak terlalu tua dan tidak menguning dari batang dan daun yang tidak digunakan
 2. Menimbang daun kelor sebanyak 15 gram
 3. Mencuci bersih daun kelor menggunakan alat bantu penyaringan guna mempermudah proses pencucian
 4. Merebus daun kelor selama 2 menit
 5. Meniriskan daun kelor
- c) Persiapan labu siam
1. Menimbang labu siam sebanyak 45 gram
 2. Mengupas labu siam dan mencuci bersih
 3. Memarut labu siam menggunakan parutan keju kemudian sisihkan
- d) Penghalusan bahan
1. Menimbang daging ayam yang telah dipisahkan dari tulang sebanyak 300 gram
 2. Memotong ayam menjadi bagian lebih kecil untuk memudahkan proses penghalusan
 3. Menimbang bawang putih sebanyak 10 gram kemudian mengupas bawang putih dan memotong menjadi beberapa bagian
 4. Menimbang tepung tapioka sebanyak 45 gram dan tepung maizena sebanyak 5 gram
 5. Menyiapkan *chopper*, memasukkan ayam, telur, tepung tapioka, tepung maizena, minyak wijen, gula, garam, bawang putih dan merica lalu haluskan
 6. Matikan *chopper*, menambahkan daun kelor yang telah direbus kemudian menyalakan *chopper* selama 10 detik
 7. Memindahkan adonan pada wadah guna memudahkan proses pengadukan
 8. Mencampur hati ayam yang telah dicincang pada adonan ayam
 9. Mencampur labu siam yang telah diparut pada adonan ayam
 10. Mengaduk rata adonan

e) Pencetakan dimsum

1. Menyiapkan kulit dimsum berbentuk bulat dengan diameter 9 cm
2. Menimbang adonan sebanyak 35 gram untuk satu kulit dimsum
3. Mencetak dimsum dengan membentuk seperti bunga
4. Mengulangi hingga adonan habis
5. Mengukus menggunakan risopan selama 15 menit atau hingga matang
6. Dimsum siap dikemas apabila telah dingin dan siap dipasarkan
7. Satu resep dimsum ayam dengan penambahan hati ayam dan daun kelor ini menghasilkan 15 biji dimsum dengan berat 530 gram atau 5 box dimsum

2. Pengemasan

Produk dimsum dengan penambahan hati ayam dan daun kelor dikemas menggunakan box thinwall bening berbentuk persegi dengan ukuran 200 ml yang sudah diberi label produk.

C. Pasca Produksi

1. Analisis SWOT

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: Pelaku usaha memiliki ilmu mengenai gizi yang luas sehingga mampu memberikan informasi gizi yang tepat. Peralatan yang dimiliki telah memadai sehingga tidak kesulitan dalam memproduksi dimsum meskipun dengan jumlah yang banyak. Selain itu, produk yang dihasilkan memiliki manfaat yang baik bagi remaja sebagai upaya pencegahan anemia. Tak hanya itu, bahan yang digunakan untuk membuat produk ini sangat mudah ditemukan di pasaran.
- b. Kelemahan: Pelaku usaha masih menjalani pendidikan sehingga fokus dalam menjalani usaha masih terbagi dan adanya keterbatasan waktu. Selain itu, rasa dari hati ayam yang menurut beberapa konsumen masih terlalu dominan sehingga menurunkan minat terhadap produk ini.

- c. Peluang: Pertumbuhan pasar *online* yang terus meningkat dan pengembangan produk baru dengan rasa yang lebih menarik. Selain itu, belum adanya pesaing memiliki usaha yang sama sehingga menjadikan usaha ini satu-satunya produk dimsum sehat dan berkualitas.
- d. Ancaman: Banyak pesaing yang menjual dengan harga yang lebih murah sehingga konsumen lebih memilih harga yang murah namun rasa yang kurang dibanding dengan harga yang sedikit mahal namun kualitas bahan makanan yang baik dan rasanya lebih lezat. Selain itu, harga bahan utama dari dimsum ini (daging ayam) cenderung mengalami peningkatan sehingga menyebabkan harga jual mengalami peningkatan seiring berjalannya waktu.

2. Pemasaran

Pemasaran inovasi usaha dimsum ayam dengan hati ayam dan daun kelor meliputi 4P yaitu produk, harga (*price*), promosi, lokasi penjualan (*place*)

a. Produk

Dimsum ayam dengan hati ayam dan daun kelor dibuat dengan bahan alami dan tidak mengandung pengawet serta MSG. Dimsum ini aman dikonsumsi oleh masyarakat umum, khususnya bagi remaja sebagai pilihan snack sehat berkualitas

b. Harga Jual (*price*)

Harga jual dimsum ayam dengan hati ayam dan daun kelor adalah Rp. 8.500 dengan *markup* keuntungan mencapai 40%

c. Promosi

Promosi dimsum ayam dengan hati ayam dan daun kelor dilakukan dengan cara menyebar brosur di beberapa tempat seperti saat kegiatan perkumpulan Karang Taruna di daerah rumah produksi dan dilakukan melalui iklan di sosial media yaitu Whatsapp dan Instagram. Selain itu dilakukan dengan cara mengirim *broadcast* pada beberapa grup Whatsapp.

d. Lokasi Penjualan (*place*)

Dimsum 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.