

# ***SOFT COOKIES LABU KUNING SEBAGAI SNACK OLEH-OLEH KHAS BANYUWANGI, JAWA TIMUR***

## ***Pumpkin Soft Cookies as s Snack Souvenir From Banyuwangi, East-Java***

Oleh Fathina Miftahul Ajriya

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

[fathinamiftahul.2018@student.uny.ac.id](mailto:fathinamiftahul.2018@student.uny.ac.id)

### **ABSTRAK**

Tujuan dari artikel ini adalah untuk menemukan resep yang tepat, menentukan penyajian dan kemasan produk, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk, menentukan harga jual dan *break-even point* pada produk, dan menganalisis *business model canvas* pada produk *soft cookies* labu kuning. Penelitian ini menggunakan penelitian pengembangan atau sering disebut juga *Research and Development* (R&D). Pengembangan produk pada penelitian ini menggunakan model penelitian 4D yaitu *Define, Design, Development* dan *Dissemination*. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu borang percobaan, borang uji sensoris validasi, borang uji sensoris panelis, borang penerimaan dan alat tulis. Data pengujian validasi kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif. Data uji kesukaan kemudian dianalisis dengan uji-T. Hasil dari penelitian ini mendapatkan satu resep acuan terbaik yaitu resep acuan dua, kemudian dikembangkan dan menghasilkan satu resep pengembangan terbaik yaitu resep dengan formula tepung labu sebesar 15%. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu terdapat perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat kesukaan masyarakat pada produk pengembangan dan produk acuan. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk pengembangan lebih rendah dibandingkan dengan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk acuan.

**Kata kunci :** *Soft Cookies*, Labu Kuning, Banyuwangi

### **PENDAHULUAN**

Indonesia memiliki kekayaan alam yang berlimpah dan tanah yang subur. Banyak jenis tanaman sumber bahan pangan yang dapat dibudidayakan contohnya seperti buah carica yang dibudidaya di dataran tinggi Dieng dan labu kuning yang dibudidaya di Kabupaten Banyuwangi.

Kabupaten Banyuwangi merupakan kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur. Secara geografis Kabupaten Banyuwangi terletak di ujung timur Pulau Jawa, daerahnya terbagi atas dataran tinggi yang berupa pegunungan dengan potensi alamnya yang berupa perkebunan, dataran sedang dengan potensi berupa produksi pertanian, dan dataran rendah yang berupa garis pantai dengan potensi penghasilan berupa biota laut. Berdasarkan garis teritorialnya Banyuwangi terletak diantara 7 43'-8 46' Lintang Selatan dan 113 53'-114 38' Bujur Timur (Dinas Kependudukan dan

Pencatatan Sipil Kabupaten Banyuwangi, 2014).

Ditinjau dari pertumbuhan ekonomi, Kabupaten Banyuwangi dengan julukannya "*The Sunrise of Java*" merupakan salah satu Kabupaten di Jawa Timur dengan pertumbuhan dinamis (BAPPEDA, 2015), salah satunya adalah sektor pariwisata. Kabupaten Banyuwangi adalah daerah yang kaya akan keindahan alam dan budaya sebagai daya tarik wisatanya. Walaupun pendapatan yang disumbang melalui PDRB bukan yang terbesar, namun dengan melihat peningkatan PDRB dari tahun ketahun, sektor pariwisata di Banyuwangi merupakan salah satu sektor yang berpotensi untuk dikembangkan. Dengan berbagai potensi yang dimiliki Banyuwangi dapat memberikan pengaruh positif terhadap laju pertumbuhan ekonomi dan memberikan manfaat untuk masyarakat (Lina Ariani dkk, 2018). Kekayaan alam Kabupaten Banyuwangi yang berpotensi untuk dikembangkan dan dapat

menaikkan sektor pariwisata adalah produk hasil pertaniannya yaitu labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) adalah komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan di Indonesia, sehingga keberadaannya cukup melimpah. Jumlah produksi labu kuning pada tahun 2011 tercatat dalam Badan Pusat Statistik (BPS, 2012) mencapai 150.000 ton/tahun di Pulau Jawa, 6.100 ton/tahun di Pulau Sumatera dan 1.200 ton/tahun di Pulau Bali (Sugitha *et al.*, 2015). Selama ini penggunaan labu kuning masih terbatas dalam pengolahan pangan tradisional seperti kolak, wajit, dodol, manisan atau bahkan hanya dikukus. Labu kuning belum banyak dimanfaatkan dalam produk pangan olahan, padahal tepung labu kuning memiliki beberapa keunggulan, salah satunya adalah kandungan serat pangannya yang cukup tinggi (Rina dkk, 2018).

Tepung labu kuning mengandung serat pangan total berkisar antara 21,39-21,41% bb (Kristiani, 2016). Beberapa keuntungan labu kuning dalam bentuk tepung dibandingkan bentuk segarnya antara lain, lebih mudah dalam pengemasan dan pendistribusian, memiliki umur simpan yang lama, dan lebih praktis dalam pengolahannya (Rina dkk, 2018). Tepung labu kuning dapat dimanfaatkan dalam pembuatan roti, manisan, kolak bahkan *cookies*.

Pemanfaatan biji labu kuning di Indonesia masih terbatas pada produksi kuaci, sedangkan biji labu kuning ternyata mengandung senyawa fenolik yang dapat menjadi sumber antioksidan. Biji labu kuning juga digunakan sebagai anti inflamasi dan kardioprotektif (Anisa, 2018).

Kacang kenari (*Canarium indicum L.*) adalah salah satu tanaman asli Indonesia yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Kenari merupakan kacang-kacangan yang bijinya memiliki kandungan antioksidan dengan salah satu komponennya yaitu senyawa polifenol (Risnawati, Rais dan Lahming, 2017). Kacang kenari memiliki senyawa antioksidan dan sumber lemak terutama asam lemak omega yang berperan menurunkan stress oksidatif pada hyperglisemia.

*Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat (Badan Standarisasi Nasional, 1992). *Cookies* berasal dari kata “*kokje*” yang

berarti kue kecil dalam Bahasa Belanda. *Cookies* dikonsumsi sebagai makanan selingan yang sudah dikenal secara luas dan digemari oleh masyarakat Indonesia karena praktis, mudah dibawa, dan memiliki umur simpan panjang. Bentuk dan rasa *cookies* sangat beragam tergantung bahan yang ditambahkan. Ada beberapa jenis tekstur *cookies* yaitu *cookies* yang bertekstur *crispy*, *cookies* yang bertekstur *cakey*, *cookies* yang bertekstur *chewy* dan *cookies* yang bertekstur *goeey* (Lusiana, 2016).

*Soft cookies* adalah kue kering dengan tekstur renyah diluar dan lembut (*chewy*) di dalam. Ketika digigit kue ini agak sedikit lengket di bagian tengahnya karena adonannya yang masih lembut. Camilan seperti ini pertama kali populer di Amerika Serikat, sehingga banyak yang menyebut kue ini bergaya New York (Azalia, 2020). Di Indonesia sendiri *soft cookies* belum banyak dikenal. Namun, baru-baru ini *soft cookies* menjadi tren di kalangan masyarakat.

Alasan pemilihan bahan baku labu kuning yaitu karena kurang maksimalnya pemanfaatan bahan pangan lokal tersebut dan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat dari produk pangan jenis ini. Sedangkan alasan pemilihan produk *soft cookies* yaitu karena produk *pastry* jenis ini masih kurang populer di Indonesia. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendiversifikasi bahan pangan lokal labu kuning pada produk *soft cookies*.

## METODE PENELITIAN

Tahap penelitian dan pengembangan produk (R & D) ini dilakukan dengan menggunakan penelitian pengembangan atau sering disebut juga *Research and Development*. Penelitian ini digunakan untuk mengembangkan dan menambah pengetahuan baru melalui *basic research*. Pengembangan produk pada penelitian kali ini menggunakan model penelitian 4D yaitu *Define* atau tahap analisis kebutuhan, *Design* atau tahap perancangan, *Development* atau tahap pengembangan dan *Dissemination* atau tahap publikasi (Endang Mulyatiningsih, 2011).

Tempat penelitian yaitu di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Tata Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Waktu penelitian dimulai dari penyusunan proposal sampai dengan artikel Proyek Akhir siap diujikan.

### Alat dan Bahan Penelitian

Dalam penelitian produk, adanya bahan dan alat adalah suatu hal yang wajib. Bahan dan alat merupakan komponen penunjang pengadaan produk yang akan diteliti. Bahan

dan alat dalam penelitian ini dibagi menjadi dua kelompok, yaitu bahan dan alat untuk pembuatan produk serta bahan dan alat pengujian produk.

#### 1. Bahan dan alat pembuatan produk

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Soft Cookies* Labu Kuning adalah bahan yang dapat ditemukan dipasaran. Daftar bahan dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Daftar Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan *Soft Cookies* Labu Kuning**

No	Bahan	Spesifikasi	Fungsi
1	Tepung terigu	Tepung terigu protein sedang segitiga biru	Bahan utama
2	Tepung labu kuning	Hasil Bumiku	Bahan utama
3	Margarin	Blue Band	Bahan utama
4	Gula pasir	Gulaku	Bahan utama
5	Gula palem	Point	Bahan utama
6	Soda kue	Koepoe-koepoe	Bahan utama
7	Telur	Telur ayam negeri	Bahan utama
8	Garam	Refina	Bahan utama
9	Vanili	Koepoe-koepoe	Bahan tambahan
10	Biji labu kuning	Miracle2426	Bahan tambahan
11	Coklat blok	Colatta	Bahan tambahan
12	Kacang kenari	Kacang kiloan	Bahan tambahan

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan *Soft Cookies* Labu Kuning adalah

peralatan rumah tangga biasa. Daftar alat pembuatan dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2. Daftar Alat yang Digunakan dalam Pembuatan *Soft Cookies* Labu Kuning**

No	Alat	Spesifikasi	Fungsi
1	Oven	<i>Stainless Steel</i>	Memanggang adonan
2	Loyang	<i>Stainless Steel</i>	Alas ketika memanggang
3	Mangkok	Plastik	Tempat bahan
4	Baskom	Plastik	Tempat mencampur adonan
5	Mixer	<i>Stainless Steel</i>	Mencampur adonan
6	Sendok	<i>Stainless Steel</i>	Menakar bahan
7	Timbangan	Plastik	Menimbang bahan
8	Spatula	Plastik	Mempermudah pencampuran bahan
9	Panci	<i>Stainless Steel</i>	Melelehkan margarin
10	Kompur	Alumunium	Memanaskan panci
11	Talenan	Plastik	Alas memotong
12	Piasu	<i>Stainless Steel</i>	Memotong bahan

## 2. Bahan dan alat pengujian produk

### a. Borang

#### 1) Borang percobaan

Borang percobaan digunakan untuk mengetahui produk yang mendekati kriteria yang diharapkan untuk pengembangan. Borang

ini digunakan untuk 3 resep acuan setiap produknya. Penilaian dapat dilakukan oleh teman sejawat atau lainnya. Karakteristik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil penelitian tersebut akan digunakan sebagai masukan untuk pengembangan produk.

## 2) Borang uji sensoris validasi

Borang uji sensoris validasi dibagi menjadi dua, yaitu validasi I yang merupakan alat uji sensoris oleh *expert* yang isinya meliputi nama, tanggal, nama produk, penilaian dan tanda tangan. Hasil penilaian tersebut akan dijadikan sebagai saran dalam perbaikan produk. Sedangkan validasi II sama seperti validasi I hanya saja hasilnya akan digunakan untuk perbaikan produk sebelum memasuki tahap uji panelis.

## 3) Borang uji sensoris panelis

Borang uji sensoris panelis digunakan untuk uji penerimaan produk skala terbatas terhadap 40 orang. Cara penggunaan borang uji sensoris panelis adalah panelis diminta untuk memberikan nilai terhadap tingkat kesukaan produk meliputi karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur serta komentar hasil produk. Pemberian nilai berupa menyilang angka yang mewakili dari sangat tidak disukai, tidak disukai, disukai, sangat disukai.

## 4) Borang penerimaan

Setelah uji validasi dan penerimaan produk, hasil produk pengembangan yang telah menghasilkan resep baku kemudian dilakukan pameran untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat umum dan melakukan uji skala luas. Borang berisi nama, tanggal, nama produk dan penilaian. Penilaian tingkat kesukaan produk berupa disukai atau tidak disukai.

### b. Alat tulis

Alat tulis digunakan untuk mengisi borang yang telah disediakan oleh peneliti. Alat tulis berupa pulpen bertinta hitam atau biru.

## Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan dalam penelitian ini menggunakan model penelitian 4D. Langkah penelitian dengan menggunakan model 4D yaitu :

### 1. Define (analisis kebutuhan)

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah menetapkan serta mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Secara umum, kegiatan yang dilakukan adalah kegiatan analisis kebutuhan untuk pengembangan. Pengembangan yang sesuai serta model penelitian yang sesuai untuk pengembangan produk. Tujuan dari tahap ini yaitu untuk menentukan satu resep acuan yang terpilih.

Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep acuan dari sumber internet, buku bacaan dan sumber-sumber lain. Sifat sensoris produk acuan yang digunakan yaitu berbentuk bulat pipih dengan diameter 5-7 cm, warnanya coklat dan ada bercak gelap dari coklat blok dan *chocochips*, aromanya khas gula palem, rasanya manis dan gurih, teksturnya kering dibagian luar dan *chewy* dibagian dalam. Nilai gizi yang terkandung dalam resep acuan *soft cookies* antara lain yaitu lemak, protein, karbohidrat, zat besi dan serat.

Ketiga resep acuan tersebut kemudian dianalisis hingga didapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dalam pembuatan *Soft Cookies* Labu Kuning.

Tabel 3. Resep Acuan

Bahan	Resep Acuan		
	1	2	3
Terigu protein rendah	120 gr		
Butter	50 gr		170 gr
Susu kental manis	70 gr		
Gula palem	50 gr	100 gr	90 gr
Soda kue	¼ sdt	1/4	½ sdt
Vanilla	½ sdt		½ sdm
Coklat blok	50 gr	100 gr	
Chocolate chips	25 gr		150 gr
Terigu protein sedang		150 gr	340 gr
Telur		1 butir	1 butir
Garam		¼ sdt	½ sdt
Margarin		85 gr	
Gula pasir		40 gr	100 gr
Baking powder			½ sdt

Sumber resep :

- Resep 1 : *Channel* YouTube dapurumi  
 Resep 2 : *Channel* YouTube Puguh Kristanto Kitchen  
 Resep 3 : Cookpad lia16

**2. Design (perancangan)**

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah tahap perancangan. Tujuan dari tahap ini yaitu untuk menentukan satu resep produk pengembangan terbaik.

Pada tahap ini mulai merancang produk berdasarkan resep acuan yang didapatkan. Rancangan produk yang didapatkan adalah

mengganti sebagian tepung terigu dengan tepung labu kuning. Ketiga produk dengan formula tepung labu kuning yang berbeda-beda tersebut kemudian diuji coba dan dipilih yang terbaik. Berikut merupakan tabel formula pengembangan dan pengujian *Soft Cookies* Labu Kuning :

**Tabel 4. Tabel Formula Pengembangan**

Bahan	Jumlah			
	Resep acuan	Resep 1 (10%)	Resep 2 (15%)	Resep 3 (20%)
Terigu protein sedang	150 gr	135 gr	127,5 gr	120 gr
Tepung labu kuning		15 gr	22,5 gr	30 gr
Margarin	85 gr	85 gr	85 gr	85 gr
Gula palem	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Gula pasir	40 gr	40 gr	40 gr	40 gr
Soda kue	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Garam	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Coklat blok	50 gr			
Biji labu kuning		50 gr	50 gr	50 gr
Kacang kenari		50 gr	50 gr	50 gr

**3. Develop (pengembangan)**

Tahap pengembangan memiliki dua kegiatan, yaitu *expert appraisal* yang merupakan teknik untuk memvalidasi atau menilai kelayakan rancangan produk. Dalam kegiatan ini dilakukan evaluasi oleh ahli bidangnya, saran yang diberikan digunakan untuk memperbaiki materi dan rancangan pembelajaran yang telah disusun dan *developmental testing* yang merupakan kegiatan uji coba rancangan produk pada sasaran subjek yang sesungguhnya. Pada uji coba ini dicari data respon, reaksi atau komentar dari sasaran pengguna model. Hasil uji coba digunakan untuk memperbaiki produk. Setelah produk diperbaiki kemudian diajukan kembali sampai memperoleh hasil yang efektif (Endang Mulyatiningsih, 2013). Tujuan dari tahap *develop* yaitu untuk menentukan teknik penyajian pada produk pengembangan hasil dari tahap *design*.

Biasanya teknik penyajian *Soft Cookies* yaitu dengan piring jenis *dessert plate* atau dengan alas atau dengan dimasukkan ke dalam toples, kemudian *soft cookies* diberi hiasan seperti selai, saus, daun mint, bubuk gula halus, buah-buahan atau dengan bahan penghias yang tidak dapat dimakan contohnya seperti pita. *Soft cookies* biasanya dikemas dalam *pouch*, toples, atau *box*.

Penyajian *Soft Cookies* Labu Kuning yaitu dengan piring jenis *dessert plate* dan diberi *garnish* dari daun mint dan bubuk gula halus. Sedangkan kemasan yang digunakan yaitu *standing pouch* yaitu kemasan plastik yang menggunakan *zip lock*.

Uji validasi I : validasi teknik penyajian pada satu produk acuan dan satu produk pengembangan secara bersamaan dengan dua orang dosen. Bila hasil uji validasi I sudah layak, maka dapat dilanjutkan dengan tahap

*disseminate*. Bila masih perlu perbaikan, maka dilakukan uji validasi II.

Uji validasi II : validasi teknik penyajian pada satu produk acuan dan satu produk pengembangan secara bersamaan dengan dua orang dosen sehingga diperoleh produk pengembangan terpilih dan dilanjutkan dengan tahap *disseminate*.

Selanjutnya dilakukan Penentuan harga jual dan *Break-Even Point* (BEP) dari produk *Soft Cookies* Labu kuning. Penetapan harga *mark up* atau harga jual per unit produk dengan menentukan kelebihan harga dari harga dasar tiap produk untuk mendapat keuntungan.

Rumus penghitungan harga jual *mark up* 40% yaitu sebagai berikut :

**Harga jual = Biaya produksi + (40% × biaya produksi)**

Sedangkan rumus perhitungan *Break-Even Point* yaitu sebagai berikut :

**a. Rumus perhitungan BEP Unit yaitu :**

$$BEP = \frac{FC}{(P-VC)}$$

**b. Rumus perhitungan BEP Penjualan**

$$\text{yaitu : } BEP = \frac{FC}{\left(1 - \frac{VC}{P}\right)}$$

Keterangan :

FC : Biaya tetap, yaitu biaya yang wajib dikeluarkan contohnya seperti gaji karyawan, sewa gedung dan penyusutan alat.

VC : Biaya variabel, yaitu biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku, tagihan air dan listrik atau telepon.

P : Harga jual per unit, yaitu harga yang ditentukan oleh pengusaha untuk setiap satuan unit produk.

Selanjutnya yaitu menganalisis *Business Model Canvas*. *Business Model Canvas* (BMC) adalah alat bantu yang digunakan untuk menjelaskan bagaimana sebuah organisasi dapat menciptakan, memberikan dan menangkap suatu nilai (Petrus, 2017).

#### **4. Disseminate (penyebarluasan)**

Tahap yang terakhir yaitu *disseminate* atau penyebarluasan. Produk pengembangan yang telah diuji validasi kemudian dilakukan uji kesukaan terhadap 40 orang panelis. Target pengujian kesukaan adalah masyarakat umum dan calon konsumen. Selanjutnya produk pengembangan akan dipromosikan melalui pameran.

Tujuan dari tahap *disseminate* adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan produk acuan dan produk pengembangan pada skala luas.

## **HASIL DAN DISKUSI**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh hasil sebagai berikut :

### **1. Define (analisis kebutuhan)**

Setelah melakukan percobaan terhadap tiga resep acuan, didapatkan hasil satu resep acuan terbaik yaitu resep acuan 2 karena memiliki rasa yang lebih enak dari resep acuan 1 dan resep acuan 3. Resep acuan 2 juga memiliki penampilan yang lebih baik dari resep acuan 1 dan resep acuan 3.

### **2. Design (perancangan)**

Resep acuan yang telah didapatkan pada tahap *define* kemudian dikembangkan dengan penambahan tepung labu kuning. Sampel dengan formula tepung labu kuning sebesar 10% menghasilkan produk yang hampir sama dengan resep acuan namun warnanya lebih gelap, sedangkan sampel dengan formula tepung labu kuning sebesar 20% menghasilkan produk yang rasanya cenderung pahit dan warnanya lebih gelap. Hasilnya didapatkan satu resep terbaik yaitu dengan formula tepung labu kuning sebesar 15% karena rasanya masih dapat diterima dan penampilannya menyerupai dengan resep acuan.

### **3. Develop (pengembangan)**

a. Penyajian dan Pengemasan

Setelah didapatkan satu resep acuan dan satu resep pengembangan, selanjutnya yaitu penentuan penyajian dan pengemasan. Penyajian dilakukan dengan menggunakan piring *dessert* dan diberi hiasan selai, daun mint, gula halus dan buah-buahan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan *standing pouch* yaitu kemasan plastik yang menggunakan *zip lock* sebagai perekat kemudian diberi label kemasan.

b. Uji Validasi I

Pada tahap ini dilakukan pengecekan produk, mulai dari rasa, aroma, warna, tekstur, penyajian dan pengemasan. Pada uji validasi tahap I ini didapatkan beberapa perubahan pada isian coklat blok yang kemudian digantikan dengan kacang kenari, dan bentuk produk yang terlalu tebal karena adonan yang terlalu kental.

c. Uji Validasi II

Pada uji validasi II ini dilakukan pengecekan kembali pada produk yang telah diperbaiki sesuai dengan hasil dari uji validasi I. Setelah dilakukan pengecekan didapatkan hasil bahwa produk telah layak dan baik, kemudian dapat melanjutkan ke tahap selanjutnya.

d. Penentuan Harga Jual dan *Break-Even Point*

Tahap selanjutnya yaitu penentuan harga jual dengan menggunakan rumus perhitungan harga jual *mark up* 40%.

**Tabel 5. Perhitungan Bahan Baku**

Bahan	Jumlah	Harga
Terigu protein sedang	127,5 gr	Rp. 1.300
Tepung labu kuning	22,5 gr	Rp. 2.300
Margarin	85 gr	Rp. 1.500
Gula palem	100 gr	Rp. 3.200
Gula pasir	40 gr	Rp. 500
Soda kue	¼ sdm	Rp. 200
Telur	1 butir	Rp. 2.500
Garam	¼ sdt	Rp. 200
Biji labu kuning	50 gr	Rp. 5.000
Kacang kenari	50 gr	Rp. 5.000
<b>Total</b>		<b>Rp. 21.700</b>

Dari perhitungan bahan baku pada tabel 5 didapatkan hasil biaya produksi sebesar Rp. 21.700. Kemudian dilanjutkan dengan menghitung harga jual dengan rumus perhitungan *mark up* 40% sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Rp. 21.700} + (40\% \times \text{Rp. 21.700}) \\ &= \text{Rp. 30.380/dua unit} \\ &= \text{Rp. 15.190/unit} \\ &= \text{dibulatkan menjadi Rp. 16.000} \end{aligned}$$

Dari perhitungan *mark up* 40% tersebut didapatkan hasil yaitu sebesar Rp. 30.380 per dua unit, sehingga harga per unitnya didapatkan sebesar Rp. 15.190 yang kemudian dibulatkan menjadi Rp. 16.000.

Setelah menentukan harga jual, tahap selanjutnya kemudian menentukan *Break-Even Point* (BEP) dengan perhitungan sebagai berikut :

1) BEP Unit

$$\text{BEP} = \frac{5.080.000}{9.600.000 - 6.710.000} = 1,75(2)$$

Hasilnya, BEP Unit dibulatkan menjadi 2, jadi akan dapat mengalami balik modal jika

bisa menjual 1200 unit *Soft Cookies* Labu Kuning dalam satu bulan, dan akan mendapatkan keuntungan jika lebih dari 1200 unit.

2) BEP Penjualan

$$\text{BEP} = \frac{5.080.000}{1 - \frac{6.710.000}{9.600.000}} = \text{Rp. 16.933.333}$$

Hasilnya, BEP dapat dicapai jika angka penjualan telah mencapai Rp. 16.933.333. Jika lebih dari angka tersebut, maka telah balik modal.

Keterangan :

$$\begin{aligned} \text{FC per bulan} &= \text{gaji karyawan} + \text{sewa ruko} + \text{penyusutan alat} \\ &= \text{Rp. 1.000.000} + \text{Rp. 4.000.000} + \text{Rp. 80.000} \\ &= \text{Rp. 5.080.000} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{VC per bulan} &= \text{bahan baku} + \text{listriik} + \text{air} \\ &= \text{Rp. 6.510.000} + \text{Rp. 100.000} + \text{Rp. 100.000} \\ &= \text{Rp. 6.710.000} \end{aligned}$$

$$\text{P (600 unit)} = \text{Rp. 9.600.000}$$

e. Menganalisis *Business Model Canvas*

Tahap selanjutnya yaitu menganalisis *Business Model Canvas* (BMC). Hasil analisis dapat dilihat pada gambar 1.

Key Partners  Supermarket  Minimarket	<b>Key Activities</b>	<b>Value Proposition</b>	<b>Customer Relationship</b>	<b>Customer Segment</b>
	<b>Key Resources</b>		<b>Channel</b>	
<b>Cost Structure</b>		<b>Revenue Streams</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biaya bangunan</li> <li>• Biaya bahan</li> <li>• Biaya peralatan</li> <li>• Biaya listrik</li> <li>• Biaya tenaga kerja</li> <li>• Biaya promosi</li> <li>• Biaya distribusi</li> </ul>		Keuntungan penjualan <i>soft cookies</i>		

Gambar 1. Hasil Analisis *Business Model Canvas*

#### 4. Disseminate (penyebarluasan)

Tahap ini merupakan tahap terakhir dari penelitian. Pada tahap ini dilakukan uji

kesukaan terhadap produk pengembangan dengan membagikan sampel dan boring uji kesukaan kepada 40 orang panelis. Hasil uji kesukaan dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Hasil Uji Kesukaan Terhadap 40 Orang Panelis

Parameter Sensoris	Sampel	
	Acuan	Pengembangan
Warna	4,05	4,05
Aroma	4,12	4,25
Rasa	4,30	4,02
Tekstur	4,15	4,10
Sifat keseluruhan (overall)	4,35	4,25

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Resep acuan yang terbaik yaitu resep acuan 2, yang bersumber dari *channel* YouTube Puguh Kristanto Kitchen.
2. Resep pengembangan yang terbaik yaitu resep pengembangan dengan formula tepung labu kuning sebesar 15%.
3. Penyajian produk menggunakan piring *dessert* dengan diberi hiasan berupa selai,

daun mint, gula halus dan buah-buahan. Sedangkan pengemasan produk dilakukan dengan menggunakan *standing pouch* yaitu kemasan plastik yang menggunakan *zip lock*.

4. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk pengembangan lebih rendah dari tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk acuan.
5. Harga jual yang ditetapkan yaitu sebesar Rp. 16.000 per unit. Dengan BEP per unit



sebesar 2, dan BEP penjualan sebesar Rp. 16.933.333.

6. *Business Model Canvas* yang diterapkan mencakup 9 komponen, antara lain :  
Segmentasi konsumen yaitu remaja milenial sampai orang dewasa dan masyarakat menengah kebawah.  
Proposisi nilai konsumen yaitu lebih sehat, mutu yang berkualitas, pelayanan yang baik dan rasa dan harga yang sebanding.  
Saluran yaitu sosial media.  
Sumber pendapatan yaitu dari keuntungan penjualan  
Sumber daya yaitu bangunan toko, peralatan dan pegawai.  
Hubungan konsumen yaitu melalui outlet dan sosial media.  
Aktivitas yang dilakukan yaitu memproduksi *soft cookies*, pemasaran, penjualan, pembiayaan dan perhitungan.  
Struktur biaya yaitu biaya bangunan, biaya bahan, biaya peralatan, biaya listrik, biaya tenaga kerja, biaya promosi dan biaya distribusi.  
Kerjasama yaitu dengan supermarket dan minimarket.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] 9 Manfaat Labu Kuning yang Bisa Anda Peroleh. (2020). Alodokter dari <https://www.alodokter.com/sederet-manfaat-labu-kuning-yang-bisa-anda-peroleh>
- [2] Amadea, Azalia. (2020). 5 Tips Membuat Soft Cookies yang Chewy untuk Camilan Lebaran. KumparanFOOD dari <https://kumparan.com/kumparanfood/5-tips-membuat-soft-cookies-yang-chewy-untuk-camilan-lebaran-1tQoSbt2hvI/full>
- [3] Anisa Ishak. 2018. *Analisis Fitokimia dan Uji Aktifitas Antioksidan Biskuit Biji Labu Kuning (Curcubita sp.) Sebagai Snack Sehat*. Skripsi
- [4] Apa Itu Gula Palem (Palm Sugar) dan Kegunaannya. (2018). Ayobelajarmasak dari <https://www.ayobelajarmasak.com/2018/04/apa-itu-gula-palem-palm-sugar-dan.html#:~:text=Selain%20rasanya%20Oyang%20lezat%20jika,invert%20yaitu%20campuran%20glukosa%20dan>
- [5] Asep Saepul H dan E. Baharudin. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Depublish.
- [6] Astari, Lena. (2018). *Ini Dia Perbedaan Antara Kue Kering dengan Baking Powder dan Soda Kue*. Sajiansedap dari <https://sajiansedap.grid.id/read/1087870/0/ini-dia-perbedaan-antara-kue-kering-dengan-baking-powder-dan-soda-kue?page=all>
- [7] BAPPEDA. 2015. Peningkatan Daya Saing Daerah Kabupaten Banyuwangi. BAPPEDA: Banyuwangi.
- [8] BPS Badan Pusat Statistika. 2012. *Data Produksi Tanaman Semusim*. Badan Pusat Statistika : Jakarta.
- [9] Brown Amy. 2000. *Understanding Food Principles and Hawaii*. Wadsworth Preparation University.
- [10] Dede. (2019). Apa Itu Business Model Canvas. Dari <https://medium.com/treelight/apa-itu-business-model-canvas-85bc96435517>
- [11] Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Banyuwangi. *Profil Perkembangan Kependudukan Kabupaten Banyuwangi Tahun 2013*. Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Banyuwangi, 2014 : Banyuwangi).
- [12] Djarkasih G.S.S., Nuraly EJM, Sumual MF, Luluju LE.
- [13] Djie, Anita. (2019). *Mengenal 12 Manfaat Biji Labu Kuning yang Menyehatkan*. Sehatq dari <https://www.sehatq.com/artikel/10-manfaat-menyehatkan-biji-labu-kuning>
- [14] Faridah, Anni. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah: Jakarta.
- [15] Honestdoct Editorial Team. (2019). *Pumpkin : Informasi Manfaat dan Cara Kerja*. Honestdocs dari <https://www.honestdocs.id/drug-pumpkin>
- [16] Ilmu Ekonomi ID (2020). *Pengertian Harga Jual dan 6 Tujuan Menetapkan Harga*. Dari <https://www.ilmu-ekonomi->

[id.com/2016/12/pengertian-harga-jual-dan-6-tujuan-menetapkan-harga.html](https://id.com/2016/12/pengertian-harga-jual-dan-6-tujuan-menetapkan-harga.html)

- [17] Kenneth F, Michael S, Sharleen M. *Perencanaan Home Industri Chewy Cookies “Chewkie Bites” dengan Kapasitas Tepung Terigu 12 kg Per Hari [Perencanaan Unit Pengolahan Pangan]*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya : Surabaya.
- [18] Kristiani Y. 2016. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata D) [Skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- [19] Lina Ariani, Endah Kurnia L, Sebastiana V. 2018. Analisis Pertumbuhan Sektor Pariwisata Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Ekonomi Ekuilibrium*, Vol. 2 (2).
- [20] LinovHR. (2020). Dari <https://www.linovhr.com/business-model-canvas/>
- [21] *Mengenal Baking Soda dan Manfaatnya yang Menakutkan*. (September 2018). Kompas dari <https://lifestyle.kompas.com/read/2018/09/19/151500520/mengenal-baking-soda-dan-manfaatnya-yang-menakutkan-?page=all>
- [22] Moch. Nazir. 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- [23] Mustinda, L. (2016). *Bagaimana Perbedaan Cookies Bertekstur Crispy, Cakey, Chewy dan Gooley*. Detikfood dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3240502/bagaimana-perbedaan-cookies-bertekstur-crispy-cakey-chewy-dan-gooley>
- [24] Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta : UNY Press. Universitas Negeri Yogyakarta.
- [25] Mulyatiningsih, Endang. 2013. *Metode penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- [26] Nawirska A, Figiel A, Kurcharska AZ, Sokol-Letowska A, Biesiada A. 2009. *Drying Kinetics and Quality Parameters of Pumpkin Slice Dehydrated Using Different Methods*. *J Food Eng* 94: 14-20.
- [27] Petrus Pius Salamin, Francisca Hermawan, Purnama Putri Sari. 2017. *Analisis Bisnis Model Kanvas dan Kelayakan Keuangan (Studi Kasus Pada Teri Sambal Terateri)*. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Sriwijaya*, Vol.15 (1).
- [28] Reski Pebriani. 2021. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Kenari (Canarium indica) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus (Rattus norvegicus L) Hiperglikemik*. Tesis : Universitas Hasanuddin Makassar.
- [29] Rina Rismaya, Elvira Syamsir dan Budi Nurtama. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. 29 (1).
- [30] Risnawati, Muh. Rais, dan Lahming. 2017. *Analisis Kelayakan Teknis dan Ekonomis pada Pengeringan Biji Kenari (Canarium Indicum L.) dengan Menggunakan Alat Pengereng Tipe Cabinet Dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol.3.
- [31] Sani, K Fatur. (2016). *Metodologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental*. Yogyakarta: Depublish.
- [32] Sugiarto, Eko. (2015). *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif : Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Suka Media.
- [33] Sugitha M, Harsojuwono BA, Yoga IWGS. 2015. Penentuan Formula Biscuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Pangan Diet Penderita diabetes militus. *J Media Ilmiah Teknol Pangan*, 2:98-105.
- [34] *Tips Apa Fungsi Brown Sugar dalam Cookies*. (2015). bogasari dari <https://www.bogasari.com/tips/tips-apa-fungsi-brown-sugar-dalam-cookies>