

PENGEMBANGAN *BLUE RICE BOWL* DARI BUNGA TELANG DENGAN ISIAN DORI KRISPI DAN SAMBAL MATAH UNTUK REMAJA

Annisa Iqlima Putri¹, Nani Ratnaningsih²

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: annisaiqlima.2019@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) merupakan salah satu bunga berwarna biru karena adanya senyawa antosianin yang berpotensi sebagai pewarna makanan. Namun pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna alami makanan dan minuman masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk jasa boga berupa *rice bowl* dengan menggunakan bunga telang sebagai pewarna dan isian ikan dori krispi bumbu matah yang bernama Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah), serta mengetahui tingkat kesukaan, harga jual, dan analisis business model canvasnya. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Penelitian dan Pengembangan atau *Research and Development* (R&D) dengan prosedur pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Analisis data menggunakan uji t-berpasangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa resep Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) yang terbaik yaitu nasi gurih yang menggunakan 200 gr beras, ekstrak bunga telang 100 gr, air 135 gr, santan instant 65 gr serta rempah lainnya ditambah dengan isian dori krispi sambal matah. Hasil uji kesukaan memiliki rerata keseluruhan produk acuan 4,37 dan produk pengembangan 4,43 dan hasil uji T tidak ada perbedaan antara keduanya. Harga jual untuk satu produk yaitu Rp. 20.000 dan BEP nya harus terjual sebanyak 44 unit atau mendapat omset penjualan sebanyak Rp. 624.500 agar mencapai titik impas. Analisis BMC yang digunakan memiliki key partners yaitu toko bahan baku, key activities mulai dari stock barang, produksi, pengemasan, pemasaran serta produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) memiliki keunggulan dari warna biru yang khas dari bunga telang kering, target pemasaran yaitu kelompok remaja, mahasiswa dan pekerja. Serta promosi dilakukan melalui media sosial.

Kata kunci: bunga telang, *rice bowl*, *one dish meal*, tingkat kesukaan, remaja.

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu negara tropis yang memiliki megabiodiversitas dengan keanekaragaman spesies darat tertinggi di dunia, Indonesia berpotensi untuk mengembangkan ekonomi berbasis

kekayaan alam yang ada. Mulai dari sektor pertanian dengan berbagai bahan pangan yang berlimpah dan juga tanaman yang memiliki khasiat tersendiri di bidang kesehatan. Salah satu kekayaan alam di Indonesia ialah tanaman bunga telang

(*Clitoria ternatea L.*). Bunga telang diduga berasal dari Asia tropis (Alderete-Chavez et al. 2011) dan ditemukan pertama kali di Pulau Ternate, Indonesia (Fantz 1977).

Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) atau sering disebut juga dengan *butterfly pea* merupakan tumbuhan yang sangat cepat merambat dan mudah ditemui. Selain sebagai penghias tanaman bunga telang juga bisa dipakai sebagai pewarna alami pada makanan dan minuman menjadi berwarna biru. Menurut Suebkhampt dan Sothibandhu (2011), warna biru dari bunga telang menunjukkan keberadaan dari antosianin. Ekstrak kasar dari bunga telang dapat digunakan sebagai alternatif pewarna untuk pewarnaan preparat sel darah hewan. Melihat manfaat, sifat dari bunga telang yang mudah tumbuh di Indonesia, dan aman untuk dikonsumsi maka antosianin dari bunga telang berpotensi untuk dijadikan pewarna alami pada bahan pangan. Menurut Budiasih (2017), bunga telang mengandung tanin, flobatanin, karbohidrat, saponin, triterpenoid, polifenol, flavanol glikosida, protein, alkaloid, antrakuinon, antosianin, stigmasit 4-ena-3,6 dion, minyak volatil dan steroid. Bunga telang memiliki banyak potensi farmakologis antara lain sebagai antioksidan, antibakteri, antiparasit dan antisida, antidiabetes, dan anti-kanker.

Bunga telang yang memiliki potensi sebagai pewarna alami makanan menjadi salah satu solusi dalam membuat makanan kekinian yang banyak disukai oleh remaja. Minat remaja terhadap makanan cepat saji saat ini cenderung meningkat, hal ini disebabkan oleh rasa makanan yang lezat, praktis dan memiliki citra sebagai makanan yang modern. *One dish meal* atau hidangan sepiringan merupakan salah satu hidangan cepat saji yang banyak dikonsumsi oleh anak remaja karena dalam satu piring hidangan sepiringan memiliki kandungan karbohidrat, sayur, protein yang sudah terpenuhi. Ciri-ciri hidangan sepiringan yaitu mudah, cepat saji, dan berkhasiat bagi tubuh. Contoh hidangan sepiringan ialah nasi goreng, bakso, mie ayam, *rice bowl*, mie goreng dan masih banyak makanan lainnya. Berat *one dish meal* antara 150-200 g (Nany Suryani, 2014).

Pemanfaatan bunga telang cukup banyak dikembangkan seperti dijadikan teh atau pewarna makanan dan minuman lainnya. Sebagian besar pemanfaatan bunga telang ini lebih dominan pada minuman dan makanan kecil seperti snack, namun untuk makanan berat belum banyak dikembangkan oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu dilakukan penelitian dengan memanfaatkan bahan lokal yaitu bunga telang yang digunakan pada produk

rice bowl yang berperan sebagai pewarna alami pada nasi.

Rice bowl yang dibuat dengan bunga telang ini akan mempengaruhi warna pada nasi yang berubah menjadi biru. Dalam upaya meningkatkan daya tarik produk maka diberi penambahan rasa nasi yang semula hanya nasi biasa menjadi nasi gurih dan diberi lauk dori krispi beserta sambal matah sebagai pelengkap. Nama produk *rice bowl* ini ialah Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) yang dikemas menggunakan paper *rice bowl*.

Alasan pemilihan produk ini dikarenakan *rice bowl* merupakan produk yang digemari oleh masyarakat. Nasi pada *rice bowl* terbuat dari beras, santan, ekstrak bunga telang, dan bahan lainnya sehingga menghasilkan nasi gurih yang berwarna biru. Sedangkan pemilihan lauk dori krispi ini bertujuan agar daya konsumsi masyarakat terhadap ikan menjadi lebih banyak dan sambal matah disajikan sebagai pelengkap dari produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah).

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengembangkan produk jasa boga berupa *rice bowl* dengan menggunakan bunga telang sebagai pewarna dan isian ikan dori krispi bumbu matah yang bernama

Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah), serta mengetahui tingkat kesukaan, harga jual, dan analisis business model canvasnya yang memiliki nilai jual tinggi dan bernilai gizi baik serta mengetahui nilai kesukaan masyarakat dengan produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah).

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Penelitian dan Pengembangan atau *Research and Development* (R&D) dengan prosedur pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Metode ini dipilih dengan tujuan untuk menghasilkan produk yang akan dikembangkan diuji kelayakannya dengan validasi dan uji coba terhadap penerimaan masyarakat.

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Boga di Universitas Negeri Yogyakarta yang dimulai dari bulan April – Juni 2022.

Bahan dan Alat Penelitian

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) yaitu bunga telang kering, beras, ikan dori, tepung terigu protein

sedang, kaldu ayam bubuk, ketumbar bubuk, bawang putih bubuk, paprika bubuk, terasi, cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, serai, minyak goreng, garam, lada putih bubuk, lengkuas, jahe, daun salam dan air. Sedangkan untuk alatnya menggunakan alataa masak pada umumnya seperti kompor pisau dan masih banyak lainnya, tetapi untuk barang yang spesifik digunakan yaitu termometer, timbangan, saringan dan wajan untuk penggorengan *deep frying*.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D. model 4D terdiri dari 4 tahapan sebagai berikut:

1. Tahap *Define* (Pendefinisian)

Define adalah tahapan awal yang memuat penetapan dan mendefinisikan syarat-syarat dari pengembangan.

2. Tahap *Design* (Perancangan)

Dalam tahap kedua ini sudah menentukan resep acuan untuk pengembangan dengan pemanfaatan bunga telang kering sebagai ekstrak

3. Tahap *Development* (Pengembangan)

Dalam tahap development atau pengembangan ini memiliki kegiatan

expert appraisal yaitu teknik yang digunakan untuk memvalidasikan atau menilai kelayakan rancangan produk. Kegiatan ini, proses evaluasi dilakukan oleh ahli dalam bidangnya.

4. Tahap *Disseminate* (penyebarluasan)

Dissemination merupakan tahap yang terakhir dalam penelitian ini, dilakukan uji kesukaan terhadap 30 orang panelis tidak terlatih. Kegiatan pada tahap ini dilakukan dengan menyebarluaskan atau mempublikasikan Pameran Proyek Akhir Boga.

Metode Analisis Data Penelitian

Analisis data dilakukan secara deskriptif dan uji T berpasangan pada uji kesukaan pada taraf signifikansi 5 %.

Harga Jual

Untuk menentukan harga jual produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) peneliti menggunakan metode markup yaitu dengan perhitungan biaya produksi dan menentukan banyaknya keuntungan yang diinginkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Define

Tahap ini mendefenisikan produk yang dikembangkan yaitu Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah). Produk

ini memiliki rasa gurih, dan memiliki tekstur lembut di dalam renyah diluar yang berasal dari dori krispi. Dalam tahap ini produk yang dikembangkan masih menggunakan nasi putih biasa sesuai dengan 3 resep acuan, namun memiliki jenis sambal yang berbeda. Setelah itu dipilih satu resep terbaik untuk dikembangkan menjadi produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) dengan penambahan bunga telang kering.

Tabel 1. Resep acuan Narudosam

Bahan	R1	R2	R3
Tomat merah	170 gr		
Tomat hijau	170 gr		
Bawang merah	30 gr		35 gr
Cabai rawit	23 gr		20 gr
Jeruk nipis	60 gr		
Garam	5 gr	30 gr	30 gr
Gula	10 gr		
Kaldu jamur	2 gr		
			150
Minyak goreng	80 ml		ml
Dori fillet	200 gr	100 gr	100 gr
Tepung terigu	15 gr	500 gr	500 gr
Lada putih		5 gr	5 gr
Kaldu ayam		20 gr	20 gr
Ketumbar		5 gr	5 gr
Bawang putih bubuk		18 gr	18 gr
Paprika powder		10 gr	10 gr
Cumin		10 gr	10 gr
Saus mentai kewpie		50 ml	
Bawang putih			12 gr 3
Daun jeruk			lembar
Serai			10 gr
Terasi			2,5 gr
Beras	100 gr	100 gr	100 gr

Dari 3 resep acuan diatas dilakukan uji validasi kepada 4 panelis terlatih dan didapatkan hasil R1 sebesar 4,25 R2 sebesar 4,5 dan R3 sebesar 4,75. Sehingga R3 terpilih menjadi resep acuan. Hal ini dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 2. Hasil sensori tahap *define*

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4,25	4,5	4,25
Ukuran	3,75	4,25	4,5
Warna	4,75	4,25	4,25
Aroma	4,5	4,5	4,75
Rasa	4,25	4,5	4,75
Tekstur	4,25	4,5	4,5
Keseluruhan	4,25	4,5	4,75

R1= sambal dabu-dabu

R2 = saus mentai

R3 = sambal matah

Design

Pada tahap *design*, 1 produk acuan yang terpilih sebelumnya akan dikembangkan dengan cara substitusi dan diuji oleh panelis terlatih. Pada tahap ini ditemukan 1 resep pengembangan yang dapat diterima secara sensori atau organoleptik. Dalam tahap ini nasi yang dibuat sudah diubah menjadi nasi gurih dengan perbedaan jumlah ekstrak bunga telang yang diberikan. Takaran ekstrak yang digunakan yaitu 10 gr bunga telang kering diberi air panas 200 gr dengan suhu sekitar 78 °C – 88 °C. Lalu ditekan menggunakan garpu dan dibiarkan selama 3

menit hingga cairan yang dihasilkan yang didapatkan sebanyak 150 gr. berwarna biru pekat. Ekstrak bunga telang

Tabel 3. Resep tahap *design*

No	Bahan	Acuan	F1 (75 gr)	F2 (100 gr)	F3 (125 gr)
Dori krispi					
1	Ikan dori	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
2	Tepung terigu protein sedang	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr
3	Garam	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
4	Lada putih bubuk	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr
5	Kaldu ayam bubuk	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
6	Ketumbar bubuk	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr
7	Bawang putih bubuk	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
8	Minyak goreng	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml
9	Paprika bubuk	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Sambal matah					
9	Terasi	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr
10	Cabai rawit merah	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
11	Bawang merah	35 gr	35 gr	35 gr	35 gr
12	Bawang putih	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
13	Daun jeruk	3 lbr	3 lbr	3 lbr	3 lbr
14	Garam	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
15	Kaldu ayam bubuk	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr
16	Serai	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
17	Minyak goreng	40 ml	40 ml	40 ml	40 ml
Nasi gurih					
16	Beras	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
17	Ekstrak bunga telang	0	75 gr	100 gr	125 gr
18	Lengkuas	7 gr	7 gr	7 gr	7 gr
19	Jahe	7 gr	7 gr	7 gr	7 gr
20	Daun salam	2 lbr	2 lbr	2 lbr	2 lbr
21	Air	235 gr	160 gr	135 gr	110 gr
22	Garam	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
23	Santan instan	65 ml	65 ml	65 ml	65 ml

Dari hasil pengujian diperoleh resep pengembangan Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) dengan presentase ekstrak bunga telang sebanyak 100 gr memiliki karakteristik yang sesuai

dan lebih disukai. Produk memiliki tekstur yang lunak, aroma rempah yang khas, berwarna biru cukup pekat, dan memiliki rasa yang gurih. Sesuai pendapat Sari dkk.(2005), warna biru ini muncul

dikarenakan adanya degradasi warna dari antosianin yang berada dalam bentuk kation flavilium yang berwarna merah menjadi basa kuinodal yang berwarna biru. Hasil tahap *design* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Hasil sensori tahap *design*

Sifat sensoris	Resep acuan terpilih	Nilai rerata		
		F1 75ml	F2 100 ml	F3 125 ml
Bentuk	3,8	3,8	4,4	3,8
Ukuran	3,4	3,6	3,6	3,8
Warna	3,6	4	4,8	4,4
Aroma	4,2	4,4	4,4	4,4
Rasa	4,4	4,4	4,2	4,4
Tekstur	3,6	3,6	3,8	3,6
Keseluruhan	4	4	4,8	4,2

Development

Pada tahap develop, produk pengembangan yang telah terpilih yaitu *rice bowl* yang menggunakan ekstrak bunga telang sebanyak 100 gr akan dilakukan perbaikan penampilan produk berupa kemasan dan plating. Dilakukan uji validasi I dengan 3 orang penguji yang sudah ahli. Untuk kemasan menggunakan

Dapat dilihat bahwa panelis ahli lebih menyukai produk acuan dari segi bentuk dan ukuran, namun secara keseluruhan kedua produk ini memiliki nilai rerata yang sama yaitu 4,7. Menurut Andarwulan (2013), bunga telang tidak memiliki aroma khas yang dapat memengaruhi makanan

paper bowl ukuran 500 ml, tempat *cup* plastik 35 ml, logo dan sendok plastik. Adanya perubahan logo yang semula berwarna kuning putih menjadi kuning biru dengan berbagai informasi yang lengkap di dalamnya. Dalam tahap ini produk pengembangan dari sisi karakteristik yang meliputi tekstur, rasa, warna, aroma, porsi, kemasan sudah dianggap sesuai sehingga siap untuk dipublikasikan. Berikut merupakan hasil penilaian yang diberi oleh panelis ahli.

Tabel 5. Hasil sensori tahap *development*

Sifat sensoris	Nilai rerata	
	Resep acuan terpilih (nasi putih gurih)	Resep pengembangan terpilih (nasi biru gurih)
Bentuk	5,0	4,3
Ukuran	5,0	4,3
Warna	4,7	4,7
Aroma	4,7	4,7
Rasa	4,7	4,7
Tekstur	4,0	4,0
Keseluruhan	4,7	4,7
Penyajian	4,3	4,3
Kemasan	4,7	4,7

sebab ekstrak bunga telang hanya mengandung zat warna antosianin.

Disseminate

Dissemination merupakan tahap yang terakhir dalam penelitian ini. Tahap ini sering dikenal dengan tahap

penyebarluasan atau publikasi dan dilakukan uji kesukaan terhadap 30 orang panelis tidak terlatih. Setelah dilakukan pengujian dengan panelis masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang, didapatkan hasil sebagai berikut :

Hasil Uji Tingkat Kesukaan

Tabel 6. Hasil uji sensori tahap *disseminatte*

Sifat sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Warna	4,33	4,43
Aroma	4,43	4,40
Rasa	4,47	4,60
Tekstur	4,20	4,43
Keseluruhan	4,37	4,43

Warna merupakan aspek pertama yang dinilai oleh panelis yang tidak terlatih. Penambahan ekstrak bunga telang pada nasi gurih memberikan pengaruh besar terhadap warna kesukaan dari produk yang terlihat sangat mencolok.

Berdasarkan analisis, penambahan ekstrak bunga telang segi aroma dan rasa tidak memberi perubahan yang signifikan antara kedua produk. Selisih yang didapatkan hanya sedikit sehingga panelis ini

Tabel 7. Hasil uji beda tahap *disseminate*

Hasil uji tingkat kesukaan atau rerata tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dengan menggunakan skala 1-5 yang berarti nilai (1) menunjukkan Sangat Tidak Suka, (2) Tidak Suka, (3) Agak Suka, (4) Suka, dan (5) Sangat Suka dilaporkan pada tabel.

mencium aroma kedua produk ini hampir sama. Untuk tingkat kesukaan panelis dibagian rasa, adanya beberapa perbedaan nilai yang diberikan. Produk acuan yang memiliki nasi gurih putih lebih disukai panelis dari pada produk pengembangan nasi gurih biru.

Sedangkan penilaian dari segi tekstur, panelis lebih menyukai produk pengembangan dapat dilihat dari tabel adanya perbedaan nilai yang lebih tinggi dari pada produk acuan. Lalu secara keseluruhan, nilai yang didapat dari uji panelis tidak terlatih sebanyak 30 lebih banyak yang menyukai produk pengembangan dari pada produk acuan.

Hasil Uji Perbedaan

Produk pengembangan dan produk acuan tidak jauh berbeda dari penilaian

Sifat Sensori	Acuan	Pengembangan	T hitung	P value	Keterangan
Warna	4,33	4,43	1,00	0,33	Tidak Ada Perbedaan
Aroma	4,43	4,40	0,25	0,80	Tidak Ada Perbedaan
Rasa	4,47	4,60	1,07	0,29	Tidak Ada Perbedaan
Tekstur	4,20	4,43	1,56	0,13	Tidak Ada Perbedaan
Keseluruhan	4,37	4,43	0,63	0,54	Tidak Ada Perbedaan

Keterangan:

$P < 0.05$ artinya tidak ada perbedaan

$P > 0,05$ artinya ada perbedaan.

Perbandingan karakteristik sensori produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) disajikan dalam bentuk spider web. Dari hasil penilaian panelis, produk *rice bowl* dengan penambahan ekstrak bunga memiliki nilai yang unggul dari semua aspek daripada *rice bowl* tanpa penambahan ekstrak bunga telang. Pada data uji t berpasangan, p value pada signifikan level 5%, sifat sensori warna, rasa, aroma, dan tekstur tidak memiliki perbedaan yang signifikan pada produk acuan dan produk pengembangan. Sifat sensori keseluruhan pada produk acuan

dan panelis, secara keseluruhan produk pengembangan memiliki nilai kesukaan keseluruhan yang tinggi. Oleh karena itu, formula produk pengembangan dapat menjadi pilihan produk yang baik pula.

Penetapan harga jual

Produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) dengan penambahan 100 gr ekstrak bunga telang dihitung dengan perhitungan harga jual mulai dari bahan hingga kemasan. Pada perhitungan juga dipertimbangkan mengenai *overhead cost*, *labor cost* serta *profit*.

Tabel 8. Penetapan harga jual

No	Bahan	Jumlah	Harga
1	Ikan dori	150 gr	Rp 6.000
2	Tepung terigu protein sedang	300 gr	Rp 3.600
3	Garam	20 gr	Rp 100
4	Lada putih bubuk	2,5 gr	Rp 300

5	Kaldu ayam bubuk	15 gr	Rp	1.000
6	Ketumbar bubuk	2,5 gr	Rp	200
7	Bawang putih bubuk	15 gr	Rp	1.000
8	Paprika bubuk	5 gr	Rp	500
9	Terasi	2 gr	Rp	200
10	Cabai rawit merah	20 gr	Rp	1.000
11	Bawang merah	35 gr	Rp	1.000
12	Bawang putih	15 gr	Rp	500
13	Daun jeruk	3 lbr	Rp	50
14	Serai	25 gr	Rp	200
15	Minyak goreng	600 ml	Rp	13.200
16	Santan instant	65 ml	Rp	2.700
17	Beras	200 gr	Rp	2.000
18	Bunga telang kering	10 gr	Rp	2.750
19	Lengkuas	7 gr	Rp	100
20	Jahe	7 gr	Rp	100
21	Daun salam	2 lbr	Rp	50
22	Air	500 ml	Rp	-
23	Timun	100 gr	Rp	1.000
24	Selada	50 gr	Rp	1.000
25	Paper bowl 500 ml	3 buah	Rp	3.100
26	Tempat saus 35 ml	3 buah	Rp	600
27	Sendok plastik	3 buah	Rp	300
28	Stiker	3 buah	Rp	300
Total		3 porsi	Rp	42.850
Food cost		1 porsi	Rp	14.283
Labor cost		10%	Rp	1.428
Overhead cost		5%	Rp	714
Profit		25%	Rp	3.571
Harga jual			Rp	19.997
Harga jual per porsi			Rp	20.000

Perhitungan BEP

Biaya variabel = 14.283

Harga jual = 20.000

Margin produk = 20.000 – 14.283 = 5.717

BEP unit = modal : margin

= 250.000 : 5.717 = 44 unit

BEP rupiah = modal : (biaya variabel : margin)

= 250.000 : (14.283 : 5.717)

= 250.000 : 2,498

= Rp. 624.500

Dari perhitungan diatas dapat disimpulkan bahwa produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah). Harus dapat terjual

sebanyak 44 unit atau mendapat omset penjualan sebanyak Rp. 624.500 agar mencapai titik impas.

Business Model Canvas atau suatu kerangka yang membahas model bisnis pada produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) yaitu seperti pada gambar

1

Business Model Canvas (BMC)

1. Key Partners	2. Key Activities	3. Value Propositions	4. Customers Relationship	5. Customers Segments
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Toko bahan baku.</u> - <u>Toko kemasan.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Stock barang.</u> - <u>Produksi.</u> - <u>Packaging / pengemasan.</u> - <u>Penjualan / pemasaran.</u> - <u>Mencatat penjualan.</u> - <u>Membuat brosur promosi.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Menyediakan produk Narudosam (Nasi biru dori sambal matah).</u> - <u>Warna nasi biru yang khas dari bunga telang kering. Dengan sambal matah.</u> - <u>Bahan baku yang sehat dan alami.</u> - <u>Proses pembuatan bersih dan halal.</u> - <u>Inovasi produk.</u> - <u>Kemasan yang menarik.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Promosi di media sosial (instagram, facebook, whatsapp, dan tiktok)</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Berbagai kalangan remaja.</u> - <u>Berbagai kalangan mahasiswa.</u> - <u>Berbagai kalangan pekerja.</u>
6. Key Resources			7. Channels	
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Supplier bahan baku yang lengkap.</u> - <u>Peralatan yang lengkap.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Supplier bahan baku yang lengkap.</u> - <u>Peralatan yang lengkap.</u> - <u>Sumber daya manusia.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Media sosial.</u> - <u>Testimoni pelanggan.</u> 		
8. Cost Structure			9. Revenue Streams	
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Bahan baku</u> - <u>Kemasan / pacakaging</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Biaya marketing</u> - <u>Penyediaan alat</u> - <u>Biaya promosi</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Ineternet / pulsa</u> - <u>Transportasi</u> - <u>Biaya air dan listrik</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Penjualan produk Narudosam (Nasi biru dori sambal matah).</u> - <u>Menjual produk langsung ke customers.</u> 	

KESIMPULAN

Dari penelitian ini hasil dari uji t-berpasangan dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan tidak ada perbedaan yang signifikan. Penetapan harga jual pada produk Narudosam adalah Rp 20.000,00 per porsi. Resep Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) yang terbaik yaitu nasi gurih yang

menggunakan 200 gr beras, ekstrak bunga telang 100 gr, air 135 gr, santan instant 65 gr serta rempah lainnya ditambah dengan isian dori krispi sambal matah, BEP nya harus terjual sebanyak 44 unit atau mendapat omset penjualan sebanyak Rp. 624.500 agar mencapai titik impas. Analisis BMC yang digunakan memiliki key partners yaitu toko bahan baku, key activities mulai dari stock barang,

produksi, pengemasan, pemasaran serta produk Narudosam (Nasi Biru Dori Sambal Matah) memiliki keunggulan dari warna biru yang khas dari bunga telang

kering, target pemasaran yaitu kelompok remaja, mahasiswa dan pekerja. Serta promosi dilakukan melalui media sosial.

DAFTAR PUSTAKA

- Efrizal, R. A., Amanda, U. D., Hemelda, N. M., & Purbaningsih, S. (2017). Preliminary studies using the flower of *Clitoria ternatea* L. (butterfly pea) as natural dyes food. *Departemen Biologi, FMIPA UI, April*.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, E., & Pranata, S. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi*, 1–15.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*clitoria ternatea* l.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Martini, N. K. A., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 327.
- Priska, M., Peni, N., Carvalho, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1–4.