

# INOVASI CHOCOLATE TARTLET TEMPE GEMBUS SEBAGAI *DESSERT* SEHAT UNTUK REMAJA

Ayesha Sharika Ghassani<sup>[1]</sup>, Nani Ratnaningsih<sup>[2]</sup>

Program Studi Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta  
E-mail: [ayeshasharika.2021@student.unv.ac.id](mailto:ayeshasharika.2021@student.unv.ac.id)

## ABSTRAK

*Chocolate Tartlet* merupakan salah satu jenis *pie* dengan *filling* coklat yang dapat di inovasikan menggunakan tempe gembus. Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) menemukan resep tempe gembus, 2) menentukan kemasan produk, 3) mengetahui Tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk. 4) menentukan harga jual dan BEP. 5) menganalisis BMC dari produk tartlet coklat dengan bahan dasar tempe gembus. Jenis penelitian yang akan digunakan adalah penelitian dan pengembangan (R&D) dengan menerapkan model 4D, yaitu tahapan define, design, develop, dan disseminate. Analisis data menggunakan deskriptif dan uji *Paired T-test*. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: 1) Resep produk pengembangan untuk *L'Petite Tempeh Tartlet* yang tepat dengan substitusi tempe gembus sebesar 30%, 2) Kemasan produk menggunakan kemasan cake cases dengan diameter 5 cm dan box mika berukuran 5x5x5 cm dengan warna bagian bawah coklat tua dan tutup mika yang transparan, 3) Uji kesukaan terhadap produk acuan dan pengembangan menunjukkan perbedaan nyata pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan secara keseluruhan. Produk pengembangan lebih disukai masyarakat. ( $\alpha = 0.05$  (berbeda nyata)). 4) Harga jual produk *L'Petite Tempeh Tartlet* diakumulasikan dengan harga Rp.4000/pcs dengan BEP sebanyak 10 unit. 5) BMC menunjukkan *L'Petite Tempeh Tartlet* sebagai camilan sehat berbahan tempe gembus, ditujukan untuk pasar remaja dan dewasa peduli kesehatan, dengan distribusi melalui toko kue dan online, serta strategi pemasaran via media sosial dan acara kuliner.

**Kata kunci:** *Tartlet, Tempe Gembus, Dessert, Remaja.*

## Pendahuluan

Populasi Gen Z atau penduduk dengan kelahiran 1997 – 2012 yang pada tahun 2024 ini berada pada rentang usia 12 - 27 memiliki presentase yang tergolong besar dalam struktur demografi di Indonesia yaitu sekitar 27,7% dari populasi penduduk di Indonesia (Kadir, 2022). Menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana (“BKKBN”) definisi remaja dapat ditetapkan dengan usia yaitu pada rentang usia 10 – 24 tahun dan belum menikah. Usia tersebut dapat digunakan sebagai patokan individu sebagai awal dan batasan usia untuk remaja. Menurut (Goma et al., 2021) Penduduk dengan rentang usia 15 - 64 tahun dapat dikatakan sebagai penduduk dengan rentang usia produktif. Hal ini menunjukkan bahwa

sebagian besar populasi Gen Z adalah remaja serta sebagian besar remaja memasuki rentang usia produktif. Dilandaskan berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 2010, populasi penduduk Indonesia yang memasuki rentang usia produktif mencapai 66% dari sebagian besar penduduk Indonesia. Oleh karena itu implikasi bahwa remaja termasuk kedalam bagian penting dari usia produktif yang dapat menimbulkan terjadinya bonus demografi itu benar adanya, dan apabila bonus demografi ini ditangani dengan baik dapat mengakibatkan dampak positif bagi kemajuan negara Indonesia baik dari aspek sumber daya manusia maupun aspek-aspek lainnya. Dalam keadaan yang telah disebutkan diatas maka

remaja di Indonesia yang memainkan peran yang cukup penting dalam perkembangan bonus demografi. Pola makan dengan gizi yang seimbang dapat menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi proses tumbuh kembang pada remaja terutama dalam aspek Kesehatan.

Masalah yang seringkali ditemukan pada masa tumbuh kembang remaja adalah obesitas. Hal ini dibuktikan berdasarkan data dari Riskeddas pada tahun 2013 yang menunjukkan bahwa tingkat remaja kelebihan berat badan dengan rentang usia 13 - 15 tahun meningkat sebanyak 2,4% (Retnaningrum & Dieny, 2015). Obesitas sendiri merupakan kegemukan atau kelebihan berat badan (Dian, Agnita & Sekani, 2020). Terjadinya obesitas pada remaja dapat berdampak terhadap gangguan psikologis yang serius seperti turunnya rasa percaya diri serta dapat memperburuk kesehatan seperti memicu timbulnya penyakit-penyakit kronis seperti Diabetes tipe 2, hipertensi, dislipidemia, dan lain-lain (Nur Islami Dini Hanifah, 2016). Faktor-faktor yang memicu terjadinya obesitas tersebut kerap kali dilakukan oleh kalangan remaja. Dalam mengatasi atau mencegah terjadinya obesitas, konsumsi serat dapat menjadi salah satu alternatif yang dapat mencegah terjadinya obesitas, hal ini dikarenakan serat dapat memperlambat pengosongan lambung, mengurangi sensasi lapar, meningkatkan pencernaan, dan membantu mengurangi kemungkinan kelebihan berat badan. Selain itu menurut (Yunita et al., 2022). Serat memiliki fungsi yang dapat membantu penyerapan zat berbahaya atau biasa disebut dengan zat toksik yang terdapat didalam usus serta dapat menghambat terjadinya pembentukan kolestrol. Serat sendiri merupakan sejenis senyawa karbohidrat dengan derajat polimerisasi tidak kurang dari tiga yang tidak dapat dicerna atau diserap oleh usus halus. (Yofananda & Estiasih, 2016).

Tempe Gembus merupakan makanan yang berasal dari ampas tahu yang di

fermentasi. Tempe gembus sendiri memiliki banyak kandungan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh antara lain lemak serat, energi, protein, dan karbohidrat (Dewi et al., 2023). Sedangkan menurut (Sari et al., 2021) Tempe Gembus merupakan ampas tahu yang di fermentasikan menggunakan jamur tempe *Rhizopus Sp.* Kandungan gizi dari tempe gembus sangat baik untuk tubuh yakni Karbohidrat (sebagai serat) sebanyak 11%, Protein 5%, Lemak 2%, dan abu 1% pada kadar air 81%. Dari banyaknya manfaat yang diberikan tempe gembus untuk tubuh manusia, pengolahan tempe gembus menjadi produk-produk inovasi masih kurang dikembangkan. Oleh karena itu tempe gembus dapat menjadi salah satu makanan atau camilan sehat yang menjadi solusi untuk masyarakat terutama remaja dalam mencegah terjadinya obesitas, Tempe gembus dapat dijadikan mejadi tepung atau dicampurkan dengan bahan-bahan lain sehingga dapat menjadi makanan ataupun camilan dengan cita rasa modern.

Pada penelitian-penelitian terdahulu tempe gembus sulit ditemukan untuk inovasi produk yang manis. Inovasi produk yang menghasilkan cita rasa yang manis salah satunya adalah produk-produk patiseri. Produk Patiseri atau *pastry* adalah pengolahan makanan dalam bentuk kue. (Haryanti & Tjahyadi, 2023). Salah satu produk patiseri yang sering ditemukan adalah tartlet / tartlette. Tartlet merupakan pie dengan bentuk bulat akan tetapi lebih rendah dan terbuka, biasanya dalam tartlet ini ukurannya lebih kecil atau mini dan diberikan isian rasa atau buah-buahan (Ingtyas, 2022).

Tartlet dapat menjadi salah satu inovasi dari olahan tempe gembus, hal ini dikarenakan tartlet merupakan salah satu camilan yang populer dan digemari kalangan remaja, selain itu bahan yang digunakan cukup mudah dan dapat divarasukan dari segi rasa dan toppingnya. Tartlet dengan inovasi bahan pangan lokal tempe gembus dapat menjadi

salah satu camilan sehat yang tinggi serat. Berdasarkan uraian diatas penelitian terkait dengan penemuan resep serta pengetahuan tingkat penerimaan produk dikalangan masyarakat terutama remaja terhadap produk tartlet yang terbuat dari bahan dasar tempe gembus ini diperlukan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menamahi variasi produk tartlet dengan menggunakan bahan pangan lokal yang sehat dan digemari masyarakat.

Tujuan adanya penelitian ini adalah mengembangkan *Chocolate Tartlet* dengan substitusi tempe gembus sebagai *snack* sehat yang tinggi serat yaitu dengan 1) Menemukan resep produk, 2) Menentukan penyajian dan kemasan produk, 3) Mengetahui Tingkat kesukaan, 4) Menentukan harga jual dan break-even point (BEP), 5) Menganalisis *business model canvas* (BMC) dari produk tartlet coklat dengan bahan dasar tempe gembus. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan peluang yang inovatif dalam mengatasi masalah pola makan yang kurang baik dikalangan remaja.

## Metode

### a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam melakukan penelitian ini antara lain tempe gembus yang diperoleh di pasar Sentul di Daerah Istimewa Yogyakarta yang dihaluskan menggunakan chopper. Selanjutnya untuk bahan pelengkap berupa Tepung terigu protein rendah, Telur, Margarin, Garam, Gula Halus, Cokelat, dan Heavy Cream yang diperoleh dari salah satu toko bahan kue di Yogyakarta.

### b. Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain *Mixer*, *Oven*, *Loyang*, *Bowl*, *Spatula*, *Sendok*, *Pisau*, *Talenan*, *Cetakan tartlet*, *Chopper*, *Pan*, dan *Timbangan*.

### c. Proses Pembuatan

Proses pembuatan *L'Petite Tempeh Tartlet* menggunakan metode 4D (*Define, design, develop, Disseminate*). Tahap design merupakan tahap penelusuran dan menguji resep acuan, kemudian setelah mendapatkan resep yang sesuai dilanjutkan dengan tahap design, tahap design merupakan tahap pengembangan dari resep acuan yang diuji dengan menambahkan inovasi-inovasi baru sesuai dengan porsi penambahan yang diinginkan serta diuji kepada panelis terlatih dan tidak terlatih. Setelah mendapatkan hasil yang diinginkan masuk ke tahap berikutnya yaitu tahap develop atau produk yang sudah masuk ke tahap penyempurnaan baik dari segi resep, plating, kemasan, dll. Setelah melalui 3 tahap tersebut maka tahap selanjutnya adalah tahap Disseminate yaitu tahap untuk menguji Tingkat penerimaan produk.

Cara pembuatan *L'Petite Tempeh Tartlet* dimulai dengan memeras air dari tempe gembus, lalu menghaluskannya. Timbang tempe gembus dan tepung terigu protein rendah dengan perbandingan 30%:70%. Timbang bahan pelengkap: telur, margarin, garam, gula halus, cokelat, dan heavy cream. Kocok gula halus dan margarin hingga rata, lalu tambahkan telur dan kocok sampai sedikit mengembang. Masukkan tepung terigu dan tempe gembus halus bertahap, aduk hingga rata menjadi adonan kulit tartlet. Dinginkan adonan di chiller selama 30 menit. Cetak adonan sebanyak 15 gram per cetakan dan panggang pada suhu 150°C selama 45 menit. Sementara itu, cincang cokelat dan campur dengan heavy cream, tim hingga meleleh. Tuangkan ke dalam kulit tartlet yang sudah matang, lalu taburi dengan crumble

tempe gembus yang telah digoreng kering. Berikut Diagram Alir untuk proses pembuatan *L'Petite Tempeh Tartlet*

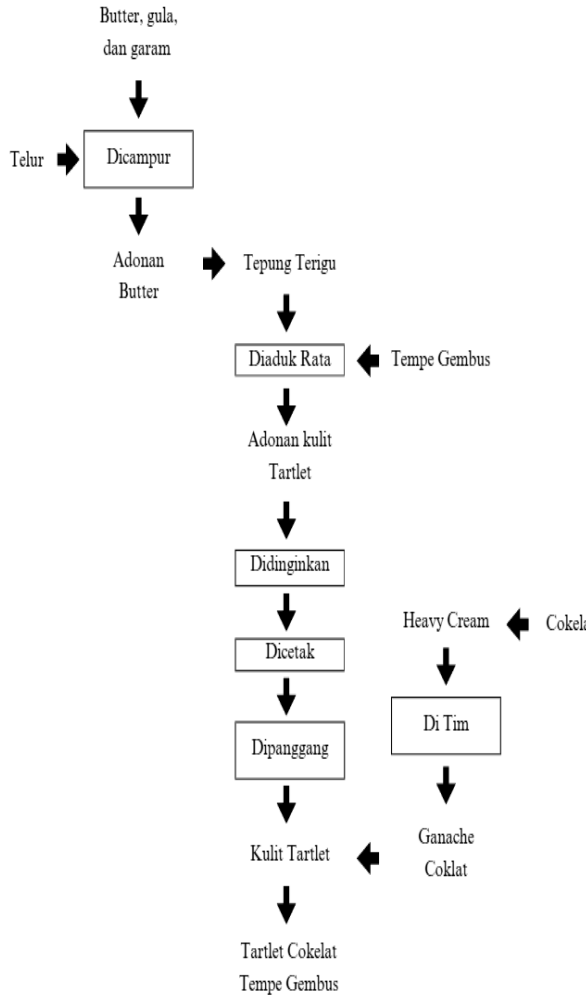


Diagram 1. Proses Pembuatan *L'Petite Tempeh Tartlet*

#### d. Metode Penelitian

Tipe penelitian yang akan digunakan adalah penelitian dan pengembangan (R&D) dengan menerapkan model 4D, yaitu tahapan define, design, develop, dan disseminate. Tahap pertama adalah Define, di mana produk dan resep acuan ditetapkan melalui seleksi dan evaluasi resep. Tahap Design melibatkan perencanaan penggantian bahan baku utama yaitu tepung terigu protein rendah dengan tempe gembus

dan mempertimbangkan dasar dan latar belakang produk acuan. (Akbar et al., 2023)

#### e. Analisis

Penelitian ini melibatkan uji sensoris oleh 60 panelis tidak berpengalaman untuk menilai penerimaan produk di masyarakat luas. Uji sensoris terhadap *L'Petite Tempeh Tartlet* mencakup aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan. Data hasil uji sensoris dianalisis menggunakan paired t-test untuk menentukan perbedaan penerimaan antara produk acuan dan produk pengembangan.

### Hasil dan Pembahasan

#### *Resep L'Petite Tempeh Tartlet*

##### a. Tahap Define

Tahap pertama adalah Define, di mana produk dan resep acuan ditetapkan melalui seleksi dan evaluasi resep. Tahap Design melibatkan perencanaan penggantian bahan pangan tradisional dengan tepung sukun, dengan mempertimbangkan dasar dan latar belakang produk acuan. (Akbar et al., 2023). Pada tahap ini, peneliti akan menelusuri tiga resep produk acuan untuk tartlet cokelat dari sumber yang dapat dipercaya. Produk yang dihasilkan dari ketiga resep acuan tartlet cokelat yang berbeda akan diuji secara sensoris oleh panelis, yang terdiri dari dosen pembimbing dan mahasiswa atau panelis terlatih lainnya (jumlah 3-5 orang).

Tujuan dari tahap ini adalah untuk memilih satu resep acuan tartlet yang paling optimal. Resep acuan tartlet yang terpilih akan digunakan sebagai dasar untuk menambahkan bahan-bahan

tambahan pada tahap berikutnya dari pengembangan.

Berikut merupakan resep acuan yang digunakan ditahap *define*.

Tabel.1 Resep Acuan Tartlet Cokelat

Bahan	Acuan		
	R1	R2	R3
Tepung terigu protein rendah (g)	130	200	
Tepung terigu protein sedang (g)			375
Margarin (g)	75		250
Mentega Putih (g)		100	
Garam (g)		1	2
Telur (g)			120
Kuning Telur (g)	30	30	
Vanilla (g)	5		

Tabel 2. Resep acuan Isian Tartlet Cokelat

Bahan	Acuan		
	R1	R2	R3
Cokelat (g)	110	200	120
Heavy Cream (g)	125		120
Susu (g)			
Whipping Cream (g)		200	
Butter (g)		15	

Keterangan:

R1 = Youtube

R2 = Cookpad

R3 = Buku Proffesional Baking

Ketiga Resep Acuan tersebut telah diuji secara sensoris oleh dosen dan 4 orang panelis terlatih. Adapun untuk hasil uji sensoris dari produk cokelat tartlet adalah

Tabel 3. Hasil Uji Sensoris Tahap *Define*

Bahan	Acuan		
	R1	R2	R3
Bentuk	3,9	3,8	4,2
Ukuran	4,2	4	4
Warna	4	3,1	4,2
Aroma	3,8	3,6	4,5
Rasa	4,2	3,2	4,6
Tekstur	3,9	3,6	4,2
Keseluruhan	4,14	3,5	4,4
Rerata	4,02	3,54	4,3
Standar Deviasi	0,162	0,315	0,208

Menurut hasil Uji sensoris Tahap *Define* diputuskan bahwa penelitian ini menggunakan resep acuan 3 (R3), hal ini dikarenakan resep acuan 3 (R3) menghasilkan karakteristik yang sesuai dengan kriteria yang dan dapat diterima oleh panelis. Hasil produk *define*, dapat dilihat pada gambar 1



Gambar 1. Hasil Resep Acuan 1, 2, 3 (Tampak Atas, Samping, dan Dalam)

## b. Tahap *Design*.

Setelah melakukan tahap *define* resep acuan yang akan dilakukan pengembangan resep acuan pada tahap *design*. Menurut (Akbar et al., 2023) Tahap Design melibatkan perencanaan penggantian bahan pangan dengan mempertimbangkan dasar dan latar belakang produk acuan. Pada tahap ini pengembangan yang dilakukan adalah mensubstitusi tepung terigu menggunakan tempe gembus. Presentase substitusi yang digunakan dalam penelitian ini berada di interval 10%, 20%, dan 30%. Panelis yang melakukan uji validasi tahap ini antara lain dosen, mahasiswa, dan panelis terlatih. Berikut ini merupakan resep untuk tahap design untuk tartlet coklat dengan substitusi tempe gembus.

Tabel 4. Resep Tartlet Cokelat Tahap *Design*

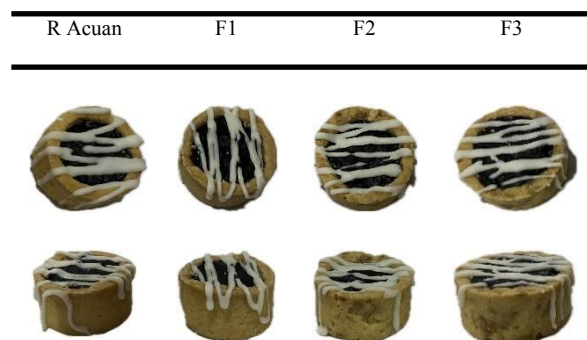
Bahan	Rancangan Formula			
	0%	I (10% Tempe Gembus)	II (20% Tempe Gembus)	III (30% Tempe Gembus)
Tepung Terigu Protein Rendah (g)	375	337,5	300	262,5
Tempe Gembus (g)		37,5	75	112,5
Margarin (g)	250	250	250	250
Gula Halus (g)	90	90	90	90
Garam (g)	2	2	2	2
Telur (g)	120	120	120	120

Dari resep pengembangan tartlet coklat substitusi tempe gembus dengan interval presentase 10%, 20%, dan 30% didapatkan hasil uji sensoris sebagai berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Sensirs Tahap *Design*

Bahan	Rancangan Formula			
	Resep Acuan Terpilih	I (10% Tempe Gembus)	II (20% Tempe Gembus)	III (30% Tempe Gembus)
Bentuk	4	4,2	4	4,2
Ukuran	4,6	4,6	4,6	4,6
Warna	4,4	4,4	4	4,6
Aroma	4,4	4,6	3,9	4,2
Rasa	4,4	4,5	4,2	4,56
Tekstur	4,4	4,3	4,1	4,4
Keseluruhan	4,3	4,46	4,24	4,62
Rerata	4,36	4,44	4,15	4,45
Standar Deviasi	0,181	0,149	0,232	0,188

Berdasarkan Uji Sensoris tahap *Design* yang meliputi aspek bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, dan penilaian keseluruhan didapatkan hasil bahwa rancangan formula yang paling baik diterima oleh panelis serta persetujuan dari dosen adalah rancangan formula III atau dengan substitusi presentase 30%. Akan tetapi diperlukan adanya perbaikan pada aspek tekstur dan rasa pada tahap selanjutnya yaitu tahap develop. Hasil produk *design*, dapat dilihat pada gambar 2





Gambar 2. Produk Acuan (R3) dan Produk Pengembangan F1, F2, F3 (Tampak atas, samping, dan potongan)

c. Tahap Develop

Tahap berikutnya adalah tahap *develop*. Tahap *Develop* berfokus pada eksekusi pengembangan produk, dengan melakukan substitusi tempe gembus dan mengujinya kepada para ahli produk untuk mendapatkan umpan balik serta menyempurnakan produk yang sudah dikembangkan (Akbar et al., 2023). Pada tahap ini peneliti melakukan proses penyempurnaan dengan cara menguji validasi produk acuan dan produk pengembangan tartlet cokelat. Untuk tahap uji validasi I produk *L' Petite Tempeh Tartlet* ini mendapatkan respon yang cukup positif dengan komentar tekstur dari kulit tartlet kurang *crunchy* dan untuk rasa tempe gembus kurang menonjol. Kemudian produk tartlet ini disempurnakan pada uji validasi tahap II sehingga menghasilkan produk tartlet cokelat dengan tekstur kulit tartlet yang *crunchy* dan rasa tempe gembus sudah menonjol.

Uji sensoris tahap ini dilakukan kepada 3 panelis terlatih berupa dosen dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Tahap *Develop*

Bahan	Nilai Rerata	
	Resep Acuan Terpilih	Resep Pengembangan Terpilih
Bentuk	5	5

Ukuran	5	5
Warna	5	5
Aroma	5	4,5
Rasa	5	5
Tekstur	4,5	4,5
Keseluruhan	4,5	4,5
Hasil Perhitungan Rerata	33	33,5

Pada hasil uji sensoris tahap *develop* ini menunjukkan bahwa rerata dari resep acuan dengan resep pengembangan tidak berbeda secara signifikan yaitu dengan nilai rerata resep acuan sebesar 33 dan nilai rerata resep pengembangan 33,5.

d. Tahap Disseminate

Tahap yang terakhir adalah tahap *disseminate*. Menurut (Akbar et al., 2023), Tahap *Disseminate* adalah tahap penyebaran produk kepada panelis untuk penilaian dan penerimaan masyarakat. Tahap ini memiliki tujuan memahami tingkat penerimaan produk acuan dan produk pengembangan pada skala yang lebih luas, serta untuk memperkenalkan inovasi produk kepada publik secara efektif. Pengujian ini dilakukan dengan melibatkan 60 panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum atau target konsumen.

Tahap *Disseminate* ini dilakukan pada Pameran IPB (Inovasi Produk Boga) 2024 dengan nama CIF (*Culinary Innovation Festival*) yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta dan diikuti




oleh seluruh mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Angkatan 2021. Panelis berjumlah 60 orang masyarakat umum yang mengunjungi acara pameran Inovasi Produk Boga tahun 2024 ini.



Gambar 5. *L'Petite Tempeh Tartlet*

### Kemasan Produk

Pengemasan seringkali diartikan sebagai proses pembungkusan barang menggunakan berbagai material. Pengemasan tidak hanya terbatas pada proses fisik pembungkusan barang, tetapi juga meliputi segala bentuk pengaturan dan penyajian produk secara efisien dan efektif dalam berbagai konteks (Rizal Syarief, n.d.). Kemasan pada produk *L'Petite Tempeh Tartlet* menggunakan kepasan primer cake cases dengan diameter 5 cm dan box mika berukuran 5x5x5 cm dengan warna bagian bawah coklat tua dan tutup mika yang transparan.

Tampak Samping	Tampak Dalam
	
Keseluruhan	
	

Gambar 6. Kemasan Produk Pengembangan (Tampak Samping dan Keseluruhan)

### Uji Kesukaan

Setelah mendapatkan hasil dari pengujian tingkat kesukaan, dilakukan perhitungan uji t berpasangan (*Paired T-test*) untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan antara produk acuan dan produk pengembangan terpilih.

Tabel 7. Hasil Uji Tahap *Disseminate*

Sifat	Produk		
	Produk Acuan	Pengembangan	<i>p-value</i>
Warna	4,15±0,685	4,633± 0,581	< .001
Aroma	4,1±0,730	4,483± 0,701	0.005
Rasa	4,117 ± 0,739	4,567± 0,621	< .001
Tekstur	4,217 ± 0,733	4,5 ± 0,676	< .001
Kemasan	4,008 ± 0,536	4,55 ± 0,530	< .001
Keseluruhan	4,217 ± 0,653	4,675 ± 0,468	< .001



Hasil dari Uji t berpasangan (*Paired T-Test*) dari produk tahap *Disseminate* menunjukkan bahwa nilai *p-value* dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan secara keseluruhan berturut-turut yaitu  $< .001$ ;  $0.005$ ;  $< .001$ ;  $< .001$ ;  $< .001$ ; dan  $< .001$  dimana seluruhnya bernilai  $< \alpha = 0.05$  (berbeda nyata). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan secara nyata (signifikan) terhadap produk acuan dan pengembangan pada tingkat penerimaan masyarakat. Produk pengembangan *L'Petite Tempeh Tartlet* menunjukkan minat yang lebih tinggi terhadap masyarakat dibandingkan dengan produk acuan.

### Harga Jual dan BEP

Menurut (Batasa et al., 2022). Harga merupakan nilai uang yang harus dibayarkan oleh konsumen kepada penjual, sedangkan jual adalah aktivitas perdagangan yang bertujuan untuk meraih keuntungan. Harga jual sendiri mencakup biaya produksi ditambah dengan margin laba yang diinginkan oleh perusahaan. Dalam menetapkan harga jual, perhatian terhadap konsumen sangat penting agar harga yang ditetapkan dapat diterima oleh pasar sementara perusahaan tetap memperoleh keuntungan. Tujuan penetapan harga antara lain adalah untuk memperoleh laba maksimum, mengendalikan persaingan, mencapai pengembalian investasi, dan mempertahankan atau meningkatkan pangsa pasar.

Kebutuhan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Total (Rp)
<b>Biaya Variabel</b>				
Bahan Baku				
Tepung terigu	263	gram	3.000	

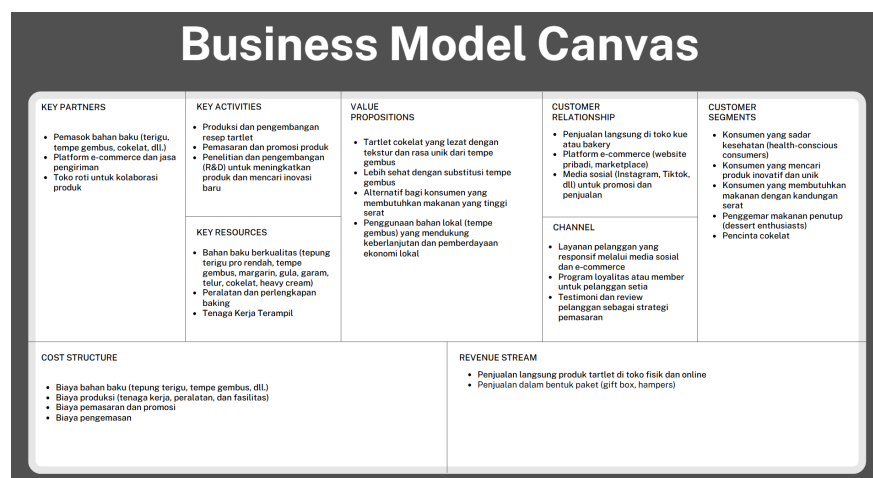
protein rendah				
Tempe Gembus	112	gram	11.000	
Margarin	250	gram	7.500	
Gula	90	gram	2.000	
Garam	2	gram	5	
Telur	120	gram	7.000	
Cokelat	110	gram	11.000	
Heavy Cream	110	ml	8.495	
Total Biaya Bahan Baku (A)			50.000	
<b>Label dan Kemasan</b>				
Sticker	3	lembar	6.000	
Kemasan	30	Pcs	25.000	
Total Biaya Label dan Kemasan (B)			31.000	
<b>Biaya Tetap</b>				
Tenaga Kejra	2.000			
Listrik	2.000			
Perawatan Alat	1.000			
Air	1.500			
Bahan Bakar	1.500			
Total Biaya Tetap (C)			8.000	
Total Biaya A + B + C			89.000	
Biaya Produk / buah (89.000 : 30)			3.000	
<i>Mark-Up</i> (30%) = (3.000 x 30%)			900	
Harga Jual (Biaya Produksi + <i>Mark-Up</i> )			3.900 dibulatkan (4.000)	
BEP Unit Biaya tetap total : (Harga jual / kemasan – Biaya Variabel / kemasan) = 8.000 : (4.000 – 3.000)			8 pcs	

Perhitungan harga jual untuk produk *L'Petite Tempeh Tartlet* diakumulasikan dengan harga Rp.4000/pcs sehingga dapat bersaing dan masuk kedalam harga pasar dengan akumulasi harga pasar Rp.8000-15.000/pcs, meskipun harga *L'Petite Tempeh Tartlet* ini lebih murah dibandingkan dengan tarlet yang dijual dipasaran *L'Petite Tempeh Tartlet* memiliki keunggulan lebih sehat diakrenakan menggunakan bahan pangan lokal berupa tempe gembus yang memiliki kandungan yang cukup sehat untuk tubuh. *Mark-Up* yang digunakan untuk produk ini sebesar 30% dan untuk titik impas penjualan (BEP) tercapai dengan menjual

sebanyak 8 unit dengan BEP rupiah sebesar Rp 32.000.

### BMC (*Business Model Canvas*)

BMC atau *Business Model Canvas* adalah sebuah alat manajemen strategis yang digunakan dalam pengembangan model bisnis baru atau dokumentasi model bisnis yang sudah ada. BMC berbentuk bagan visual yang terdiri dari elemen-elemen yang menjelaskan proposisi nilai, infrastruktur, pelanggan, dan keuangan perusahaan atau produk. Tujuannya adalah untuk membantu perusahaan menyelaraskan aktivitas mereka dengan menggambarkan potensi *trade-off*. (Ramdani et al., 2019).



Business Model Canvas (BMC) ini menggambarkan sebuah bisnis yang memproduksi dan menjual *L'Petite Tempeh Tartlet* atau tartlet coklat berbahan dasar tempe gembus, yang menawarkan alternatif sehat dan tinggi serat kepada berbagai segmen konsumen seperti konsumen sadar kesehatan dan pencinta coklat. Bisnis ini mengandalkan bahan baku lokal dan berkualitas, tenaga kerja terampil, serta kolaborasi dengan pemasok dan toko roti. Saluran distribusi meliputi penjualan langsung di toko kue dan platform e-commerce, dengan promosi melalui media sosial dan program loyalitas. Struktur biaya mencakup bahan baku, produksi, pemasaran, dan pengemasan, sementara pendapatan berasal dari penjualan tartlet baik di toko fisik maupun *online*.

### Kesimpulan

Penelitian ini berhasil mengembangkan *L'Petite Tempeh Tartlet*, sebuah tartlet coklat yang memanfaatkan tempe gembus sebagai bahan substitusi dan menghasilkan resep terbaik dengan penilaian tertinggi dari aspek sensoris yaitu substitusi tempe gembus sebesar 30%.

Produk ini dikemas dengan kemasan primer cake cases dan box mika yang menarik dan efektif serta dapat diterima dengan baik oleh masyarakat umum dan menunjukkan minat yang lebih tinggi dibandingkan produk acuan. Harga jual produk ditetapkan sebesar Rp4.000 per unit dengan BEP sebanyak 8 unit, membuatnya kompetitif di pasaran. *Business Model*

Canvas (BMC) yang digunakan menggambarkan strategi bisnis yang fokus pada penggunaan bahan baku lokal berkualitas, distribusi melalui toko fisik dan platform e-commerce, serta promosi lewat media sosial dan program loyalitas untuk menjangkau konsumen yang sadar kesehatan dan pencinta coklat.

### Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada para panelis yang telah membantu dalam pengumpulan data, serta semua pihak yang telah berkontribusi sehingga artikel ini dapat disusun dengan baik.

### Daftar Pustaka

- [1] Batasa., J., Cipta, B., Shahreza, D., & Ria, A. (2022). *PKM Penentuan Harga Jual Produk Usaha Mikro Basis Rumah Tangga Pada Kelompok PKK Cinere dan Gandul Depok*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Vol. 1, Issue 2, pp. 34–41).
- [2] Kadir, N. (2022). Media Sosial dan Politik Partisipatif: Suatu Kajian Ruang Publik, Demokrasi Bagi Kaum Milenial dan Gen Z. *RESIPROKAL: Jurnal Riset Sosiologi Progresif Aktual*, (Vol. 4, Issue 2, pp. 198–211). <https://doi.org/10.29303/resiprokal.v4i2.225>
- [3] Khodijah, D., Lukman, E., Munigar, M., Jurusan, D., Poltekkes, K., & Jakarta, K. (2012). *Obesitas Dengan Kualitas Hidup Remaja*. *Jurnal Health Quality*, (Vol. 3, Issue 2, pp. 69–140).

[https://www.poltekkesjakarta1.ac.id/wp-content/uploads/legacy/jurnal/dokumen/65Obesitas\\_Dgn\\_Kualitas\\_Hidup\\_Remaja.pdf](https://www.poltekkesjakarta1.ac.id/wp-content/uploads/legacy/jurnal/dokumen/65Obesitas_Dgn_Kualitas_Hidup_Remaja.pdf)

- [4] Kholid, A. I. (2023). *Laporan Tugas Akhir Pengolahan Limbah Tahu Dengan Menggunakan Pendekatan Green Manufacturing*.
- [5] Mareta Dwi Artika. (2017). *Novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism*. (Vol. 1, Issue 1, pp. 0–216).
- [6] Maria Ulfa, A., Astika Winahyu, D., & Jasuma, M. (2017). Determination Of Fat Content Margarine Brand X To Packaging And Packaging With Soxhletation Method. In *Jurnal Analis Farmasi* (Vol. 2, Issue 4, pp. 258-262).
- [7] Nur Islami Dini Hanifah. (2016). *hubungan total asupan serat, serat larut*. [http://eprints.undip.ac.id/51302/1/829\\_Nur\\_Islami\\_Dini\\_Hanifah.pdf](http://eprints.undip.ac.id/51302/1/829_Nur_Islami_Dini_Hanifah.pdf)
- [8] Ramdani, B., Binsaif, A., & Boukrami, E. (2019). Business model innovation: a review and research agenda. In *New England Journal of Entrepreneurship* (Vol. 22, Issue 2, pp. 89–108). Emerald Group Holdings Ltd. <https://doi.org/10.1108/NEJE-06-2019-0030>
- [9] Retnaningrum, G., & Dieny, F. F. (2015). Kualitas Diet Dan Aktivitas Fisik Pada Remaja Obesitas Dan Non Obesitas. *Journal of Nutrition College*, (Vol. 4, Issue 2, pp. 469–479). <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10150>
- [10] Rizal Syarief, I. (n.d.). *Pengemasan dan*

- Perlindungan Mutu Bahan Pangan.*
- [11] Sari, R. S., Nuryanto, N., & Widiyanto, A. (2021). Temperature and Humidity Control System for Tempe Gembus Fermentation Process Based on Internet of Things. *Urecol Journal. Part G: Multidisciplinary Research*, 1(1), 39–45. <https://doi.org/10.53017/ujmr.63>
- [12] Tika Pratiwi. (2017). *Inovasi Produk Tartlet Dengan Tepung Wortel Sebagai Healthy Food*. *Jurnal Analisis Farmasi*, (Vol. 2, Issue 4, pp. 258–262).
- [13] Yofananda, O., & Estiasih, T. (2016). *Potensi Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Sebagai Penurun Kadar Glukosa Darah: Kajian Pustaka Bioactive Compounds Potential in Local Tubers for Lowering Blood Glucose Levels: A Review* (Vol. 4, Issue 1, pp. 410-416).
- [14] Yunita, L., Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., Lastyana, W., & Jauhari, M. T. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang Sebagai Pangan Fungsional. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, (Vol. 3, Issue 2, pp. 44–49). <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2454>
- [15] Z. Wulandari & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol.10, 62–68.