

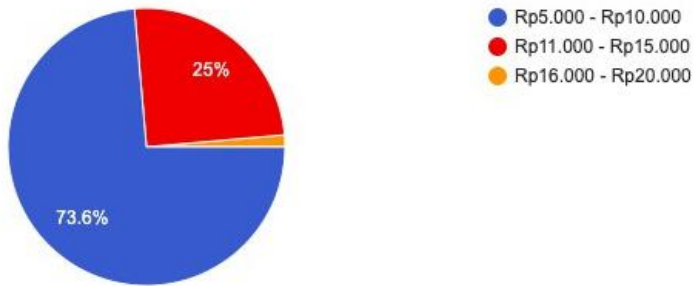
VIII. PEMBAHASAN

HAPPI Milk Pudding merupakan produk makanan pendamping (*dessert*) yang terbuat dari beberapa bahan utama diantaranya tepung ubi jalar oranye, agar, susu bubuk full krim, gula, dan air yang diolah melalui proses pemanasan dan kemudian akan disajikan bersama dengan fla vanilla dan taburan bubuk kopi sebagai hiasan sekaligus penambah flavor. Produk *HAPPI Milk Pudding* diharapkan mampu melengkapi gizi masyarakat karena adanya penambahan tepung ubi jalar oranye. Ubi jalar oranye mengandung beta-karoten sebanyak 794 mcg per 100 gr berat dapat dimakan (Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2018). Beta-karoten merupakan provitamin A yang jika berinteraksi dengan protein pada susu bubuk dalam produk puding dapat terbentuk vitamin A dalam tubuh (Stephenson et al., 2021). Vitamin A merupakan mikronutrien esensial bagi tubuh manusia yang berperan dalam menjaga kesehatan pengelihan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, fungsi reproduksi, dan baik bagi pertumbuhan dan perkembangan (Maulina, 2018) Berdasarkan survey yang telah dilakukan, produk puding yang menggunakan bahan baku tepung ubi jalar oranye sangat jarang ditemui terutama di kawasan Sidoarjo dan Surabaya sehingga saat produk ini diluncurkan, diharapkan mampu menarik masyarakat serta mampu memberikan dampak positif bagi kesehatan terutama kepada masyarakat yang sedang menjalankan pola hidup sehat. Selain itu, produk *HAPPI Milk Pudding* dibuat dari bahan - bahan yang 100% aman untuk dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia.

Produk *HAPPI Milk Pudding* yang direncanakan memiliki kapasitas produksi sebanyak 274 cup per hari. Produk ini akan dikemas dengan menggunakan kemasan cup plastik dengan tutup cup yang memiliki bahan yang sama yaitu *Polypropylene* (PP) dengan kapasitas volume cup sebesar 150 mL. Profil perusahaan yang memproduksi produk *HAPPI Milk Pudding* dengan bentuk perusahaan adalah UD (Usaha Dagang). Perusahaan ini memiliki pegawai sejumlah 3 orang dengan gaji masing - masing pegawai sebesar Rp. 4.525.500.- dan tunjangan transportasi sebesar

Rp. 300.000.-, serta mendapatkan tunjangan BPJS Ketenagakerjaan sebesar Rp. 135.800.-

Usaha produk *HAPPI Milk Pudding* dijual dengan harga sebesar Rp. 8500.- per cup (@115 gr). Penentuan harga produk tersebut diperoleh dari pertimbangan hasil survey melalui Google Form yang dapat dilihat pada Gambar 8.1. bahwa sebanyak 73,6% responden memilih harga produk pudding dengan rentang harga berkisar antara Rp. 5.000.- hingga Rp. 10.000.-. Harga yang ditetapkan pada produk *HAPPI Milk Pudding* dianggap sudah sesuai dengan harga pasar dan mampu bersaing dengan produk pudding lain yang memiliki harga yang relatif lebih tinggi seperti pudding *Holland Bakery*. Selain itu, produk *HAPPI Milk Pudding* juga memiliki cita rasa, tekstur, dan aroma yang baik dan mampu diterima baik di kalangan anak muda hingga dewasa.



Gambar 8.1. Hasil Kuisioner Penetapan Harga *HAPPI Milk Pudding*

8.1. Faktor Teknis

8.1.1. Lokasi dan Tata Letak Produksi

Lokasi pembuatan usaha produk *HAPPI Milk Pudding* terletak di wilayah Citrand Waterfront WP 16/9, Surabaya. Lokasi ini memiliki luas lahan sebesar 6m x 5m dan terletak di kawasan perumahan. Pemilihan lokasi produksi didasarkan pada biaya dan ketersediaan tempat yang luas dan memadai, serta akses utilitas seperti air dan gas, serta kebutuhan bahan - bahan baku produksi dan kemasan yang mudah untuk dijangkau karena letaknya yang dekat dengan toko bahan kue dan Pertamina. Lokasi produksi yang cukup

dekat dengan pertamina memudahkan dalam pembelian bahan baku gas LPG yang digunakan untuk proses produksi. Pemilihan lokasi di perumahan citraland didasarkan pada masyarakat disekitar wilayah tersebut yang termasuk dalam golongan yang elit dan banyak masyarakat yang cukup peduli terhadap kesehatan juga merupakan salah satu alasan penetapan lokasi produksi *HAPPI Milk Pudding*.

Usaha produk *HAPPI Milk Pudding* juga memiliki tata letak produksi yaitu *product layout* (tata letak produk), dimana pemilihan tata letak produksi ini dilakukan berdasarkan penataan alat secara berurutan sesuai dengan alur pembuatan produk. Pemilihan jenis tata letak produksi ini juga didasari pada jenis produk yang dibuat, dimana *HAPPI Milk Pudding* hanya memiliki 1 jenis produk sehingga pemilihan tata letak *product layout* ini diharapkan mampu meningkatkan efisiensi produksi.

8.1.2. Mesin dan Peralatan

Pada usaha produk *HAPPI Milk Pudding*, mesin dan peralatan digunakan untuk menunjang keberhasilan dan kelancaran pada kegiatan produksi. Mesin yang digunakan pada usaha produk *HAPPI Milk Pudding* antara lain kompor, *showcase*, dan pompa air. Sedangkan, peralatan yang digunakan terbagi menjadi 2 macam yaitu peralatan produksi dan peralatan sanitasi. Peralatan produksi antara lain timbangan digital, baskom *stainless steel*, sendok, *water jug*, saringan, sarung tangan plastik, irus sayur, termometer digital, panci, regulator gas, LPG, dan lampu. Peralatan sanitasi antara lain sikat, serbet, sapu, kain pel, serok sampah, dan ember plastik.

8.1.3. Tenaga Kerja

Pada usaha produk *HAPPI Milk Pudding*, tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak tiga orang dengan masing - masing orang menjalankan tugas yang berbeda. Kriteria pekerja yang dibutuhkan oleh usaha produk *HAPPI Milk Pudding* yaitu memiliki skill berupa desain dan memasak. Selain itu, pekerja harus memiliki sifat yang jujur, cekatan, bertanggung jawab, dan dapat bekerja sama dengan tim. Pekerja diharuskan memiliki pendidikan minimal pada tingkat SMA.

8.2. Faktor Ekonomi

Usaha produk *HAPPI Milk Pudding* memiliki kapasitas produksi sebanyak 65760 cup per tahun dan membutuhkan modal investasi sebesar Rp 346.000.000,- dengan modal kerja setiap bulan sebesar Rp. 16.200.000,-. Modal yang digunakan diperoleh dari dana milik pribadi. Biaya produksi total selama setahun yaitu sebesar Rp. 421.900.000,-. Harga pokok produksi (HPP) usaha produk *HAPPI Milk Pudding* per cup sebesar Rp 5.495,-. Harga jual produk *HAPPI Milk Pudding* per cup sebesar Rp. 8.500,- dengan berat bersih sebanyak 115 g. Harga jual yang ditetapkan pada produk *HAPPI Milk Pudding* dipilih berdasarkan pertimbangan hasil survei melalui Google Form bahwa sebanyak 73,6% responden memilih rentang harga antara Rp. 5.000 - Rp. 10.000,-. Berdasarkan harga jual yang dipilih, %keuntungan yang didapatkan sebesar 54,69%.

8.2.1. Laju Pengembalian Modal / *Rate of Return* (ROR)

Rate of return merupakan besarnya tingkat bunga (*Discount Interest Rate*) yang menjadikan biaya pengeluaran dan pemasukkan memiliki nilai yang sama. *Rate of return* (ROR) juga memiliki definisi lain yaitu pengembalian internal berdasarkan pada nilai tingkat bunga dimana tingkat bunga yang menyamakan *present value cash inflow* dengan jumlah investasi awal dari proyek yang akan dinilai (Nurus et al., 2021). ROR ditentukan berdasarkan keuntungan yang diterima dalam satu tahun. ROR seringkali berhubungan dengan *Minimum Attractive Rate of Return* (MARR). Hasil ROR dikatakan baik apabila nilai $ROR > MARR$.

Nilai MARR yang diperoleh dari usaha produk *HAPPI Milk Pudding* berdasarkan suku bunga deposito dan faktor resiko yaitu sebesar 12,5%. Perhitungan ROR pada usaha produk *HAPPI Milk Pudding* terdiri dari 2 macam yaitu ROR sebelum pajak dan ROR setelah pajak. ROR sebelum pajak sebesar 38,36% dan setelah pajak sebesar 38,17%. Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan, nilai ROR yang didapatkan lebih besar dibandingkan dengan nilai MARR

sehingga dapat dikatakan usaha produk *HAPPI Milk Pudding* diterima dan layak untuk dijalankan.

8.2.2. Waktu Pengembalian Modal / *Pay Out Time* (POT)

Waktu pengembalian modal atau *pay out time* merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengukur kecepatan pengembalian modal investasi yang dinyatakan dalam tahun (Cholid et al., 2021). Perhitungan *Pay Out Time* (POT) didasarkan pada biaya tetap (*Fixed Cost*) yang terdiri dari depresiasi mesin dan peralatan, biaya pekerja, serta biaya sewa tempat produksi selama setahun. Biaya depresiasi umumnya dialokasikan sebagai biaya untuk membeli mesin dan peralatan yang baru sebagai pengganti mesin dan peralatan yang sudah tidak mampu berfungsi optimal sehingga proses produksi dapat tetap berjalan dengan lancar.

Mesin dan peralatan yang digunakan oleh usaha produk *HAPPI Milk Pudding* rata - rata memiliki umur ekonomis selama 5 tahun. Hasil perhitungan nilai POT (*Pay Out Time*) terbagi menjadi 2 macam yaitu POT sebelum pajak dan POT setelah pajak. POT sebelum pajak sebesar 32 bulan dan POT setelah pajak sebesar 32 bulan. Berdasarkan hasil perhitungan POT, nilai POT yang dihasilkan lebih kecil dari standar POT. Batas waktu pengembalian modal ideal yaitu tidak lebih dari 5 tahun (Aries & Newton, 1995). Oleh karena itu, usaha yang kami dirikan dapat dikatakan layak untuk didirikan. Periode waktu pengembalian modal yang terlalu lama dipengaruhi oleh kebutuhan pasar. Resiko lain yang bisa didapatkan yaitu konsumen memiliki keinginan untuk mencoba usaha produk lain sehingga menyebabkan usaha ini tidak mampu berjalan dengan baik.

8.2.3. Titik Impas / *Break Even Point* (BEP)

Break even point atau titik impas merupakan suatu kondisi suatu perusahaan yang dalam operasionalnya tidak mengalami keuntungan ataupun mengalami kerugian (Maruta, 2018). Pada umumnya, analisa BEP atau titik impas ini digunakan untuk menentukan titik tertentu dimana penjualan mampu menutup biaya sekaligus mampu menunjukkan besarnya keuntungan atau kerugian perusahaan jika penjualan melampaui atau berada di bawah titik. Menurut Ali (2022), *break-even point* sebaiknya didapatkan dalam jangka waktu 6-18 bulan.

Pada usaha produk *HAPPI Milk Pudding*, nilai titik impas yang didapatkan melalui perhitungan yaitu sebesar 61,70% dan dapat dicapai dalam jangka waktu 8 bulan. Berdasarkan nilai BEP yang diperoleh, maka dapat dinyatakan bahwa usaha ini akan mendapatkan keuntungan ketika penjualan sebesar 100% pada akhir tahun. Menurut hasil BEP pada usaha *HAPPI Milk Pudding*, nilai BEP masuk dalam rentang kisaran nilai BEP yang baik sehingga harga yang ditawarkan mampu bersaing dengan kompetitor lainnya. Oleh karena itu, dengan memproduksi pudding sebesar 61,70% dari total 65670 kapasitas produksi, usaha ini tidak akan mengalami keuntungan maupun kerugian. Menurut Cafferky & Wentworth (2014), analisa nilai BEP dapat membantu dalam evaluasi kelayakan ekonomi pada suatu perusahaan. Nilai BEP dalam suatu perusahaan dapat membantu pendiri usaha untuk menganalisa kemungkinan yang akan terjadi dan memberi keputusan dalam menghadapi kemungkinan tersebut. Pada usaha *HAPPI Milk Pudding* memiliki beberapa kemungkinan lain yang mampu mempengaruhi nilai BEP per tahunnya, antara lain sebagai berikut:

1. Ketika usaha *HAPPI Milk Pudding* mencapai pada tahun ke - 2 yang telah mencapai BEP dan penjualan 100% dari kapasitas produksi, maka akan dilakukan evaluasi lanjutan terutama evaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *HAPPI Milk Pudding*.
2. Ketika usaha *HAPPI Milk Pudding* telah mencapai tahun ke 3 dan penjualan tidak mencapai 100% dari total kapasitas produksi maka akan dilakukan evaluasi lebih lanjut mengenai varian baru pada produk yang disukai oleh konsumen seperti varian rasa ataupun varian *topping* yang akan digunakan pada produk baru dengan tujuan agar tidak menimbulkan rasa bosan konsumen terhadap produk serta mampu memberikan nilai tambah pada produk.

8.2.4. Faktor Inflasi

Inflasi merupakan suatu kondisi dimana harga - harga umum yang berlaku mengalami kenaikan dari satu periode ke periode lainnya. Pada umumnya, inflasi merupakan salah satu indikator stabilitas perekonomian (Fadila & Hafis, 2018). Inflasi dapat

dikategorikan menjadi 3 jenis yaitu *demand-pull inflation*, *cost-pull inflation*, dan *built-in inflation*. Perubahan harga barang dan jasa dapat berdampak pada kondisi perekonomian terutama pada perubahan bahan pangan pokok. Inflasi pada bahan pangan umumnya terjadi karena ketersediaan bahan pangan yang dibutuhkan oleh masyarakat tidak sesuai dengan permintaan dan penawaran. Hal ini dapat disebabkan karena permintaan yang melebihi jumlah produksi, kegagalan panen, hambatan distribusi, permasalahan impor sehingga mampu mempengaruhi fluktuasi harga bahan pangan (Helbawanti et al., 2021). Pada jenis usaha kecil seperti UMKM resiko untuk terkena dampak inflasi sangat tinggi sehingga seringkali usaha UMKM terhenti akibat adanya lonjakan harga pada bahan pangan.

Upaya untuk mengatasi terjadinya lonjakan harga pada bahan pangan maka usaha produk *HAPPI Milk Pudding* menggunakan bahan baku umum yang sering dijumpai di pasar daerah Jawa Timur salah satunya seperti tepung ubi jalar oranye komersial, gula, agar - agar, dan susu bubuk full cream. Penggunaan bahan baku pada usaha produk *HAPPI Milk Pudding* memiliki masa simpan yang panjang. Salah satu bahan baku yang perlu harus selalu diperhatikan perubahan harganya yaitu gula, pada waktu tertentu harga gula seringkali mengalami peningkatan. Pemeriksaan secara berkala pada bahan baku yang digunakan sangat penting untuk mencegah penghambatan pada proses produksi. Upaya untuk mencegah dampak inflasi pada usaha *HAPPI Milk Pudding* yaitu dengan melakukan stok bahan baku untuk beberapa waktu kedepan demi mengantisipasi adanya waktu tertentu (hari besar) yang bisa menyebabkan terjadinya kenaikan harga bahan.

8.2.5. Faktor Manajemen

Usaha produk *HAPPI Milk Pudding* merupakan usaha hasil kerja sama oleh 3 orang yang memimpin masing - masing tugas. Modal yang digunakan pada usaha *HAPPI Milk Pudding* berasal dari dana pribadi. Seluruh permasalahan perusahaan yang terjadi baik adanya keuntungan maupun kerugian yang dihasilkan merupakan tanggung jawab seluruh pimpinan yang merupakan pemilik usaha

HAPPI Milk Pudding. Usaha produk *HAPPI Milk Pudding* memiliki 9 jam produksi setiap harinya dan 20 hari kerja dalam 1 bulan.

8.2.6. Faktor Pemasaran

Penjualan produk *HAPPI Milk Pudding* dilakukan dengan sistem *Pre - Order* (PO) yang dilakukan seminggu sebelum kegiatan produksi dan ditutup sehari sebelum proses produksi. Sistem *Pre - Order* pada usaha produk *HAPPI Milk Pudding* digunakan untuk mengurangi resiko kerugian pada produk yang tidak terjual. Selain itu, pemilihan sistem *Pre - Order* juga bertujuan agar konsumen dapat menikmati produk *HAPPI Milk Pudding* dalam kondisi yang *fresh* karena tidak dilakukan waktu penyimpanan yang lama. Hal ini disebabkan kondisi penyimpanan yang terlalu lama akan menyebabkan produk puding akan mengalami sineresis yang dapat mempengaruhi minat konsumen pada produk.

Usaha produk *HAPPI Milk Pudding* memiliki target pemasaran yaitu masyarakat dengan segala usia dan jenis kelamin. *HAPPI Milk Pudding* merupakan produk puding yang memiliki keunggulan yaitu menggunakan bahan utama alami berupa tepung ubi jalar oranye yang memiliki manfaat karena mengandung senyawa *beta - karoten* (Provitamin A) yang baik untuk kesehatan mata serta terbuat dari bahan - bahan yang berkualitas. Produk *HAPPI Milk Pudding* ditujukan bagi segala kalangan usia karena produk *dessert* ini cukup banyak digemari baik oleh anak - anak muda hingga dewasa sehingga konsumen menjadi lebih mudah tertarik untuk membeli produk. Kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh usaha produk *HAPPI Milk Pudding* dilakukan melalui platform media sosial berupa *Line*, *Whatsapp*, dan *Instagram*. Strategi *marketing* yang digunakan pada platform *instagram* dilakukan dengan promosi melalui *story* pada akun *instagram* masing - masing pimpinan dengan tujuan agar produk *HAPPI Milk Pudding* dapat dilihat secara luas oleh masyarakat. Proses *payment* pada produk *HAPPI Milk Pudding* dapat dilakukan via transfer bank, *shopeepay*, maupun *Gopay*.

8.2.7. Realisasi, Kendala, dan Evaluasi “HAPPI Milk Pudding”

Perencanaan usaha produk *HAPPI Milk Pudding* dilakukan pada beberapa tahap mulai dari penyebaran kuesioner, pembuatan formulasi puding hingga pembuatan analisa ekonomi dari kebutuhan kegiatan produksi. Pembuatan kuesioner dilakukan melalui platform *Google Form* yang dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap puding, range harga puding yang

diminati, tingkat kesukaan masyarakat terhadap ubi jalar oranye, tingkat minat masyarakat terhadap puding ubi jalar oranye. Pembuatan formulasi puding dilakukan untuk mendapatkan tingkat formulasi yang pas untuk produk *HAPPI Milk Pudding* mulai dari segi rasa, tekstur, hingga kenampakan sedangkan analisa ekonomi dibuat untuk mengetahui kebutuhan bahan baku, biaya mesin dan peralatan, biaya pekerja, serta nilai BEP pada produk untuk mengetahui tingkat kelayakan dari bisnis yang dijalankan.

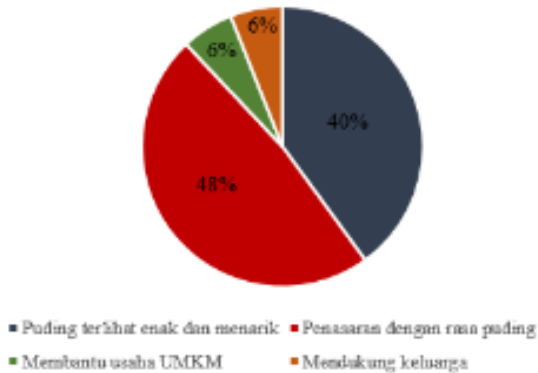
Perealisasi usaha produk *HAPPI Milk Pudding* dimulai dengan penjualan dengan kapasitas yang kecil sebanyak @100 cup produk yang ditawarkan kepada para mahasiswa. Formulasi yang digunakan untuk memproduksi 100 cup puding. Realisasi pengolahan produk *HAPPI Milk Pudding* sebanyak 100 cup puding menggunakan bahan baku tepung ubi jalar oranye sebanyak 331,4 gram. Selain itu juga dilakukan bahan - bahan lain seperti gula, air, agar, dan susu bubuk yang sesuai dengan % formulasi bahan pada Tabel 3.1. Pengolahan puding dengan jumlah yang cukup banyak memiliki waktu yang lebih lama mulai dari proses pemanasan hingga pendinginan dibandingkan saat pembuatan formulasi awal yang hanya menghasilkan 10 cup. Proses pembuatan 100 cup produk *HAPPI Milk Pudding* tidak memiliki perbedaan dengan produk puding yang telah dibuat sebelumnya karena formulasi yang digunakan sama.

Kendala yang dialami oleh perencanaan usaha *HAPPI Milk Pudding* adalah tepung ubi jalar oranye yang menghasilkan tekstur puding yang terlalu *grainy* atau berpasir. Hal ini disebabkan karena ubi jalar oranye yang memiliki kandungan serat kasar yang tinggi. Menurut Sinulingga dan Ginting (2021) dan Bjarnodottir (2019) menyatakan bahwa ubi jalar oranye memiliki 77 - 85% serat tak larut pada 4,22% serat kasar. Serat kasar tak larut ini diduga memberikan tekstur *grainy* pada produk *HAPPI Milk Pudding*. Kendala lain yaitu pada formulasi awal, dimana puding memiliki warna yang cenderung lebih gelap dan kenampakan produk yang kasar. Solusi untuk mengatasi kenampakan produk puding yang kasar dilakukan dengan pengayakan kembali tepung ubi jalar oranye komersial menjadi ukuran partikel yang lebih kecil yaitu 80 mesh sehingga tekstur puding yang dihasilkan tidak terlalu *grainy*, kenampakan puding yang halus

serta warna puding yang lebih menarik (*cream* susu). Kendala lain yang dihadapi yaitu pada proses pengolahan, dimana pengolahan puding dalam jumlah yang cukup banyak akan menyebabkan waktu pemanasan yang digunakan menjadi lebih lama sehingga saat pemanasan berlangsung, adonan puding harus selalu dilakukan pengadukan agar adonan puding tidak *burnt* atau gosong. Selain itu, waktu pemanasan yang lebih lama akan menyebabkan peningkatan volume air yang teruapkan. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas produk dan meningkatkan loss sehingga tidak dapat memenuhi kapasitas produksi harian. Proses pemanasan yang dilakukan dengan menggunakan api sedang dan pengadukan secara terus menerus dilakukan sehingga pemanasan terjadi secara merata dan tidak terdapat bagian yang mendapat panas berlebih yang menyebabkan *overheating*. Kendala distribusi yang dimiliki oleh usaha produk *HAPPI Milk Pudding* yaitu tidak memiliki *chiller box* yang digunakan untuk tempat pendingin puding selama proses distribusi dilakukan. Produk *HAPPI Milk Pudding* yang disimpan dalam suhu kamar akan menyebabkan terjadinya sineresis yang berlebih pada produk yang mampu mempengaruhi kenampakan produk puding yang dihasilkan. Solusi dari kendala ini yaitu menggunakan *sterofoam box* yang ditambahkan *ice pack* untuk menjaga suhu penyimpanan tetap dingin dan menjaga produk puding untuk mengalami sineresis yang berlebih selama distribusi.

Evaluasi penjualan pada produk *HAPPI Milk Pudding* dilakukan dengan menggunakan platform *Google Form* yang diberikan setelah pembelian dilakukan. Evaluasi penjualan dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *HAPPI Milk Pudding*. Survey yang diberikan terdiri dari alasan konsumen dalam membeli produk, rate kesukaan konsumen terhadap produk dengan skala 1 sampai 5 yang terdiri dari 1 (sangat tidak suka); 2 (tidak suka); 3 (netral); 4 (suka); 5 (sangat suka), daftar komentar konsumen terhadap produk, serta kritik dan saran. Evaluasi berdasarkan alasan konsumen dalam membeli produk *HAPPI Milk Pudding* dapat dilihat pada Gambar 8.2.

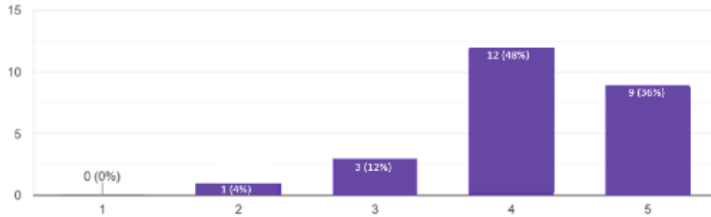
Alasan Konsumen Membeli Produk



Gambar 8.2. Evaluasi Alasan Konsumen Membeli Produk *HAPPI Milk Pudding*.

Berdasarkan survey yang diberikan, hasil evaluasi menunjukkan bahwa alasan terbanyak konsumen dalam membeli produk *HAPPI Milk Pudding* yaitu penasarannya terhadap rasa puding dengan persentase sebanyak 48%. Rasa penasarannya yang timbul disebabkan karena masih belum banyak di wilayah Jawa Timur terutama daerah Surabaya yang menjual produk puding dengan bahan baku utama berupa tepung ubi jalar oranye sehingga hal ini menimbulkan rasa penasarannya terhadap produk dari *HAPPI Milk Pudding*.

Evaluasi nilai kesukaan konsumen terhadap produk *HAPPI Milk Pudding* dalam dilihat pada Gambar 8.3. Berdasarkan survey, hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebanyak 48% memilih skala 4 (suka) terhadap produk *HAPPI Milk Pudding*. Hal ini juga dibuktikan pada testimoni yang diberikan oleh konsumen terhadap produk yang menyatakan bahwa rasa dari produk *HAPPI Milk Pudding* yang enak, pas, dan tidak terlalu manis, serta teksturnya yang lembut saat dimakan. Daftar komentar yang diberikan oleh konsumen terhadap produk *HAPPI Milk Pudding* dapat dilihat pada Tabel 8.1.



Gambar 8.3. Evaluasi Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *HAPPI Milk Pudding*.

Tabel 8.1. Daftar Komentar Konsumen Terhadap Produk

<p>Rasa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rasa produk pas • Rasa tidak terlalu manis • Rasa produk enak • Rasa puding cocok dengan fla • Rasa puding unik • Rasa ubi pada puding yang masih terlalu kuat
<p>Tesktur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekstur lembut • Tekstur puding oke • Tekstur puding pas • Tekstur puding dapat dinikmati • Tekstur pada produk berpasir (<i>grainy</i>)
<p>Kemasan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kemasan produk pas • Kemasan produk simpel • Kemasan produk bagus • Kemasan produk yang digunakan mudah dibawa kemana - mana
<p>Harga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga produk terjangkau • Harga murah • Harga sesuai dengan kualitas produk • Harga oke

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2022)

Kritik dan saran oleh konsumen terhadap produk *HAPPI Milk Pudding* dapat dilihat pada Gambar 8.3. Pada hasil survey menyatakan bahwa banyak responden yang kurang suka terhadap tekstur *grainy* pada produk *HAPPI Milk Pudding* dan tekstur puding yang terlalu lembut. Tekstur lembut pada puding umumnya disebabkan oleh adanya penambahan susu dan bubuk agar yang ditambahkan ke dalam adonan puding dimana kemampuan agar yang berinteraksi dengan kasein dalam susu bubuk dapat menghasilkan produk puding yang memiliki struktur gel yang kokoh dengan tekstur yang lembut (Sun et al., 2018).

Kritik dan Saran
<ul style="list-style-type: none">• Produk puding akan lebih enak dengan ditambahkan lebih banyak fla.• Rasa kurang manis sehingga kurang cocok untuk para anak muda yang menyukai <i>dessert</i> yang manis.• Tekstur puding dapat dibuat lebih kokoh.• Tingkat kekenyalan puding bisa dibuat seperti produk puyo.• Tesktur bisa dibuat lebih <i>soft</i> karena tekstur produk masih berpasir (<i>grainy</i>).• Tekstur puding kurang <i>silky</i>.• Harga produk masih terlalu <i>pricey</i>, mungkin bisa dibuat dengan harga lebih murah seperti Rp. 3.000 - 4.000,-

Gambar 8.4. Kritik dan Saran Terhadap Produk

IX. KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi unit pengolahan “*HAPPĪ Milk Pudding*” layak untuk didirikan. Uraian analisa adalah sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Usaha Dagang (UD)
Jenis usaha	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)
Lokasi	: Citrand Waterfront WP 16/9, Surabaya
Hasil produksi	: Puding Susu Ubi Jalar
Jam kerja	: Senin-Jumat, 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 274 botol/hari @ 115 gram
Jumlah Tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp348.824.859,-
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp16.305.775,-
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp332.519.084,-
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp425.151.064,-
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp361.378.404,-
<i>General Expenses (GE)</i>	: Rp63.772.659,-
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp558.960.000
Laba kotor/tahun	: Rp133.808.936,-
Laba bersih/tahun	: Rp133.139.891,-
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
Sebelum pajak	: 38,36%
Setelah pajak	: 38,17%
<i>Payout Time (POT)</i>	
Sebelum pajak	: 31,09 bulan
Setelah pajak	: 31,24 bulan
<i>Break-Even Point (BEP)</i>	: 61,70%

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, R. (2022). What Is Break-Even Analysis and How to Calculate It for Your Business?. Diakses tanggal 25 Maret 2023. <https://www.netsuite.com/portal/resource/articles/financial-management/break-even-analysis.shtml#:~:text=An%20acceptable%20break%20Deve,n%20window.costs%2C%20increase%20pricing%20or%20both.>
- Aries, R. S., dan Newton, R. D. (1995). *Chemical Engineering Cost Estimation*. Mc-Graw - Hill.
- Assauri, S. (2008). *Managemen Produksi dan Operasi (Revisi)*. Jakarta: Fakultas Ekonomi UGM.
- Azevêdo, H. V. S. B., Raimundo, R. A., Ferreira, L. S., Silva, M. M. S., Morales, M. A., Macedo, D. A., Gomes, Uilame U., Cavalcante, D. G. L. (2020). Green synthesis of CoWO₄ powders using agar-agar from red seaweed (Rhodophyta): Structure, magnetic properties and battery-like behavior. *Materials Chemistry and Physics*, 242, 122544.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Luas Panen, Produktivitas, dan Produksi Komoditi Ubi Jalar di Jawa Timur 2002-2017. Diakses tanggal 29 September 2022. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2018/10/31/1347/luas-panen-produktivitas-dan-produksi-komoditi-ubi-jalar-di-jawa-timur-2002-2017>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *Kopi Instan*. https://kupdf.net/download/sni-2983-2014-kopi-instan_58c8af91dc0d602c2b339029_pdf

- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI Susu Bubuk*. https://kupdf.net/download/sni-2983-2014-kopi-istan_58c8af91dc0d602c2b339029_pdf
- Bjarnodottir, A. (2019). Sweet potatoes 101: Nutrition Facts and Health Benefits. <https://www.healthline.com/nutrition/foods/sweet-potatoes>. Tanggal akses 14 Maret 2023
- Cafferky, M.E. & Wentworth, J.W. (2014). *Breakeven Analysis: The Definitive Guide to Cost-Volume-Profit Analysis, Second Edition*. United States of America: Business Expert Press.
- Cholid, I., Adha, P. W., Martanto., A. Nova, Z., dan Suryaningsih. (2021). Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Industri Pengolahan Yoghurt Jagung (*Zea mays* L.) Di Kabupaten Ketapang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 1(1): 1 - 8.
- Choobkar, N., Garmakhany, A.D., Aghajani, A.R., & Ataei, M. (2022). Response Surface Optimization of Puding Formulation Containing Fish Gelatin and Clove (*Syzygium aromaticum*) and Cinnamon (*Cinnamomum verum*) Powder: Effect on Color, Physicochemical, and Sensory Attributes of The Final Puding Product. *Food Science Nutrition* 10(4):1257-1274.
- Dereje, B., Alemu, G., Daniel, M., dan Teklo, C. (2020). Functional Properties of Sweet Potato Flour and Its Role In Product Development : A Review. *International Journal Of Food Properties*, 23(1): 1639 - 1662.
- Direktorat Jenderal Keamanan Pangan. (2020). *Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Keamanan Pangan*. Diakses tanggal 30 September 2022. <https://tanamanpangan.pertanian.go.id/assets/front/uploads/document/LAPORAN%20TAHUNAN%202020%20DITJEN%20TP.pdf>.
- Dos Santos, T.P.R., Fernandes, D.D.S., Borges, C.V., Leonel, M., & Lima, G.P.P. (2021). Orange-fleshed Sweet Potato Chips:

Processing Effect on Carotenoid Content and Resistant Starch and Sensory Acceptance. *Brazilian Archives of Biology and Technology* 64(2021):e21200512.

Fadilla dan Havis.A. (2018). Pandangan Islam dan Pengaruh Kurs, BI Rate Terhadap Inflasi. *Jurnal Ecoment Global*, 3(2): 183 - 197.

Fida, R., Pramafisi, G. & Cahyana, Y. (2019). Application of Banana Starch and Banana Flour in Various Food Product. *Jurnal Triton* 10(2):38-53.

Filho, S.A., Cerqueira, I.C.D.S., & Santino, C.N. (2022). *Human Factor and Reliability Analysis to Prevent Losses in Industrial Processes: An Operational Culture Perspective*. United States of America: Elsevier Science

Ginting, W.A.P., J. Ginting, N. Rahmawati. (2017). Respon Pertumbuhan dan Produksi Varietas Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Pemberian Berbagai Dosis Bokashi Jerami Padi. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 5 (1): 233 – 239.

Hastary, S., Ayus, A. Y., dan Robi, A. (2021). Optimalisasi Proses Produksi Dengan Menggunakan Metode *Overall Equipment Effectiveness*. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika*, 14(1): 119 - 130.

Hastuti, W. A., Windi, A., dan Dimas, R. A. M. (2014). Kajian Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Takoyaki dengan Penambahan Tempe Sebagai Kaldu dan Isiannya. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(4): 15 - 25.

Harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

Helbawanti, O., Wahyu, A. S., dan Amalia, N. U. (2021). Pengaruh Harga Bahan Pangan Terhadap Inflasi di Indonesia. *Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian*, 5(2): 107 - 116.

- Jasmine, A. R., dan Joni, H. (2020). Kajian Pembakaran Sampah Plastik Jenis Polipropilena (PP) Menggunakan Insinerator. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2): 2301 - 9271.
- Juniarto, A. (2018). Pemanfaatan Limbah Plastik Polipropilen Sebagai Material Komposit Plastik *Biodegradable* Dengan Penambahan Serbuk Ampas Aren. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Khanam, J., Mahdi, S.F.A., Ahan, M., & Islam, S.N. (2021). Orange fleshed sweet potato is a nutrition sensitive functional food for possible dietary approach to vitamin A deficiency and undernutrition. *World Journal of Advanced Research and Reviews* 12(03): 645-651.
- Krasulya, O. N., Nina, I. D., Valentina, S. Y., Elene, S. V., dan Srinivas, M. (2022). The Effects of Ultrasonic Treated Whey on The Structure Formation In Food Systems Based on Whey In Combination With Pectin and Agar-Agar. *Ultrasonics Sonochemistry*, 88.
- Leal, A. R., Oliveira, L. de S., Farias, L. M., Alves, C. A. N., Costa, J. N. da, Mata, P., & Sousa, P. H. M. de. (2020). Elaboration of mixed structured fruit formulations with agar and gellan gum: Texture, physicochemical, and sensory properties. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100294.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Artikel Pangan* 23(1):53-64.
- Malaka, R. (2013). Mechanism of Gelatinization in Milk Product after Addition of the Passion Fruit Juice by Analysis of the Physicochemical and Microstructural Properties. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 2(3), 189-200.
- Marcus, Jacqueline. M., (2013). *Culinary Nutrition: Food Science Basics: Healthy Cooking and Baking Demystified: The Science behind Healthy Foods, Cooking and Baking*. US: Academic Press.

- Maulina, N. (2018). Hubungan Pengetahuan Ibu dengan Cakupan Imunisasi Vitamin A. *Jurnal Aceh Medika*, 2(2):224-232
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Event Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1): 9 - 28.
- Muhammad, M., & Indah, D. R. (2020). Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 4(1), 1-11.
- Mulyono, Panut. (2021). *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Mursalin, M., Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat fisiko-kimia kopi seduh instan liberika tunggal jambi yang diproduksi dengan metode kokristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71-77.
- Nur, A. B., dan Nurul, P. U. (2019). Pengaruh Penambahan Varian Ubi Jalar terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Journal of Food and Culinary*, 2(1): 11 - 16.
- Nurus, E, S., I. Nyoman, D. P. P., dan Anna, R. (2021). Analisis Kelayakan Ekonomi Pada Pembangunan Perkantoran Tower Poros Maritim Surabaya. *PADURAKSA*, 10(2): 224 - 231.
- Olubunmi, A.A., Abraham, I.O., Mojirade, L.A., Afolake, O.B., & Kehinde, O.E. (2017). Development, Evaluation and Sensory Quality of Orange Fleshed Sweet Potato (Ipomoea batatas Lam) Extruded Pasta Products. *Croatian Journal of Food Technology*.
- Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Nomor 28 Tahun 2016 tentang Tarif Tenaga Listrik yang Disediakan Oleh PT. Perusahaan Listrik Negara (PLN).
- Peraturan Perusahaan, Perusahaan Daerah Air Minum No. 4 Tahun 2008 tentang Klasifikasi Pelanggan Air Minum

- Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- Perusahaan Listrik Negara. (2022). *Tariff Adjustment*. <https://web.pln.co.id/statics/uploads/2022/09/TTL-OKT-DES.jpg>. Tanggal Akses: 16 November 2022.
- Purwanti, A., Maria, E. V. E. P., dan Nadia, A. (2019). Optimasi Ekstraksi β -Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Prosiding Nasional Rekayasa Teknologi Industri dan Informasi XIV Tahun 2019 (ReTII)*, pp. 414 - 419.
- Putu, L. P. W., Nani, R., dan Badraningsih, L. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria* x *ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1).
- Rahmiyati, Ayu L. (2021). *Buku Ajar Konsep Dasar Pembiayaan dan Penganggaran Kesehatan*. Malang: Ahli Media Press.
- Rasyid, A. (2004). Beberapa catatan tentang agar. *Oseana*. 29(2), 1-7.
- Rodrigues, N. R. , Barbosa, J. L. , & Barbosa, M. I. M. J. (2016). Determination of physico-chemical composition, nutritional facts and technological quality of organic orange and purple-fleshed sweet potatoes and its flours. *International Food Research Journal* 23(5).
- Rusdiana, H. A. & Zaqiah, Q. Y. (2022). *Manajemen Perkantoran Modern*. Bandung: Insan Komunika.
- Salim, A., Fadilla., dan Anggun, P. (2021). Pengaruh Inflasi Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 7(1): 17 - 27.

- Sarwanto, D., dan Sari, E. T. (2020). Produktivitas Tanaman Ubi Jalar Lokal (*Ipomoea batatas*) Dengan Pemupukan Serasah Kompos Kambing Di Lahan Bekas Penambahan Batu Kapur. *AGRITECH*, 22(1): 63 - 71.
- Sembiring, S., Ruben, L. P., Susianto, dan Ali, A. (2019). Pemanfaatan Gas Alam Sebagai LPG (*Liquefied Petroleum Gas*). *Jurnal Teknik ITS*, 8(2): 2301 - 9271.
- Setyawati, I. (2015). Perbandingan Kadar Total Karoten dan Likopen Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* Lamk.) Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Wiyata* 2(2):176-180.
- Sinulingga, R. & Ginting, S. (2021). Physicochemical and Sensory Characteristics of Biscuits from Corn Flour (*Zea mays*) with Orange Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* L.). *E3S Web of Conferences* 332(2021):01009.
- Sipahutar, Tetty T. U., & Nainggolan, Benny, R. M. (2020). *Penerapan & Pengembangan Badan Usaha Milik Desa*. Sidoarjo: CV. Insan Cendekia Mandiri.
- Soison, B., Jangchud, K., Jangchud, A., Harnsilawat, T., & Piyachomkwan, K. (2015). Characterization of Starch in Relation to Flesh Colors of Sweet Potato Varieties. *International Food Research Journal* 22(6):2302-2308.
- Sun, Q., Wu, M., Bu, X., & Xiong, L. (2015). Effect of the Amount and Particle Size of Wheat Fiber on the Properties and Gel Morphology of Starches. *PLoS One* 10(6):e0128665.
- Supriadi, D. (2022). Pengaruh Beban Usaha Terhadap Sisa Hasil Usaha pada Koperasi Karyawan Kharisma Karawang Tahun 2014-2018. *Jurnal Buana Akuntansi*, 7(1), 17-28.
- Stephenson, R.C., Ross, R.P., & Stanton, C. (2021). Carotenoids in Milk and the Potential for Dairy Based Functional Foods. *Foods*, 10(6):1263.

- Sutanto, T.K. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Pengganti Boraks pada Bakso Daging Sapi. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Yuliansar., Ridwan., dan Hermawati. (2020). Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, dan Ungu. *Saintis*, 1(2).
- Zhao, J., Sun, C., Li, H., Dong, X., & Zhang, X. (2020). Studies On The Physicochemical Properties, Gelling Behavior and Drug Release Performance Of Agar/ κ -carrageenan Mixed Hydrogels. *International Journal of Biological Macromolecules*, 154, 878-887..