

**PRODUKSI DAN PEMASARAN LIDAH KUCING DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas*
L.) DAN *TOPPING* ALMOND (*Prunus Dulcis*)**

**LAPORAN AKHIR
PROYEK USAHA MANDIRI (PUM)**



Oleh

**Alvianita Rahmatillah
NIM. B32211953**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2024**

**PRODUKSI DAN PEMASARAN LIDAH KUCING DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas*
L.) DAN *TOPPING* ALMOND (*Prunus Dulcis*)**

**LAPORAN AKHIR
PROYEK USAHA MANDIRI (PUM)**



Sebagai Salah Satu Syarat dalam Memperoleh Gelar
Ahli Madya Teknologi Pertanian (A.Md. TP)
Di Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

Oleh

**Alvianita Rahmatillah
NIM. B32211953**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PANGAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2024**

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN

PRODUKSI DAN PEMASARAN LIDAH KUCING DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L.*)
DAN TOPPING ALMOND (*Prunus Dulcis*)

Alvianita Rahmatillah (NIM. B32211953)

Telah Diuji pada Tanggal 25 Juli 2024
dan Dinyatakan Memenuhi Syarat

Ketua Penguji

Muhammad Ardiansyah S.N S.Si., M.Si.
NIP. 19870620202321 1 017

Sekretaris Penguji

Mokhamad Fatori K, S.TP., MP.
NIP. 19750501 199903 1 003

Anggota Penguji

Ade Galuh Rakhmadevi S.T.P., M.P.
NIP. 19771217202421 2 001

Dosen Pembimbing

Mokhamad Fatori K, S.TP., MP.
NIP. 19750501 199903 1 003

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Teknologi Pertanian



Dr. Ir. Budi Hariono, M. Si
NIP. 19660519-199202 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

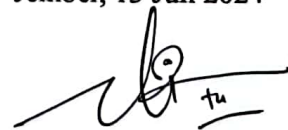
Nama : Alvianita Rahmatillah

NIM : B32211953

Menyatakan dengan sebenar benarnya bahwa segala pernyataan dalam Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul “**Produksi dan Pemasaran Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan Topping Almond (*Prunus Dulcis*)**” merupakan gagasan dan hasil karya saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing, serta belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.

Semua informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian Laporan Tugas Akhir.

Jember, 13 Juli 2024



Alvianita Rahmatillah
NIM. B32211953



**PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN
AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Alvianita Rahmatillah
NIM : B32211953
Program Studi : Teknologi Industri Pangan
Jurusan : Teknologi Pertanian

Demi Pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPA. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah berupa Laporan Akhir saya yang berjudul:

**“PRODUKSI DAN PEMASARAN LIDAH KUCING DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L.*)
DAN TOPPING ALMOND (*Prunus Dulcis*)”**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini, UPA. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk pangkalan dua (*database*), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember atas segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam Karya Ilmiah ini.
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jember

Pada Tanggal : 13 Juli 2024

yatakan,



Alvianita Rahmatillah

NIM. B32211953

MOTTO

"Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya."
(Q.S Al Baqarah: 286)

“Cukuplah Allah menjadi Penolong kami dan Allah adalah sebaik-baik Pelindung.”
(Q.S Ali Imran: 173)

"Dan barang siapa yang bertakwa kepada Allah, niscaya Allah menjadikan baginya kemudahan dalam urusannya."
(Q.S At Talaq: 4)

"My mission in life is not merely to survive, but to thrive."
- Maya Angelou

"There is only one thing that makes a dream impossible to achieve: the fear of failure."
- Paulo Coelho, The Alchemist

“Pertumbuhan dimulai ketika kita mulai menerima kelemahan kita sendiri.”
- Jean Vanier

“Hidup Seperti Larry.”
- Spongebob dan Patrick

PERSEMBAHAN

Segala Puji dan rasa Syukur kepada Allah SWT. yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya, sehingga Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Produksi dan Pemasaran Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan Topping Almond (*Prunus Dulcis*)” dapat terselesaikan dengan lancar dan baik. Dengan rasa terima kasih saya yang paling dalam, saya persembahkan Laporan Tugas Akhir ini kepada:

1. Kedua orang tua saya tercinta yaitu Bapak Wagiso dan Ibu Pujiastutik, yang telah mendoakan dan mendukung saya dari awal saya masuk kuliah hingga saya bisa menyelesaikan Tugas Akhir hingga selesai.
2. Kedua kakak saya tercinta Alfin dan Rama serta Mbak Ima selaku kakak ipar, yang selalu memberikan dukungan kepada saya agar tetap semangat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Dosen pembimbing saya, Bapak Mokhamad Fatoni K, S. TP., M.P. yang telah memberikan arahan-arahan selama pelaksanaan Tugas Akhir.
4. Bapak Ibu dosen dan teknisi program studi Teknologi Industri Pangan serta para staff Jurusan Teknologi Pertanian.
5. Para sahabat sahabat saya di Banyuwangi yang tidak mungkin saya sebutkan satu persatu serta kedua teman tercinta saya Kusnul dan Hafizha yang telah banyak mendukung dan membantu saya dalam mengerjakan Tugas Akhir hingga selesai.
6. Mohammad Husain tercinta yang telah membantu dan mendukung saya dengan sepenuh hati sejak pembuatan laporan tugas akhir ini hingga selesai.
7. Teman-teman seperjuangan Teknologi Industri Pangan Angkatan 2021.
8. Tugas Akhir ini saya persembahkan kepada almamater tercinta saya Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember.

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan Topping Almond (*Prunus Dulcis*), Alvianita Rahmatillah, NIM B32211953, Tahun 2024, 87 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S. TP., M.P (Pembimbing).

Tepung ubi jalar merupakan bentuk produk olahan setengah jadi yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi, seperti kandungan energi, karbohidrat, serat, fosfor, besi, kalium, tembaga, tiamina. Hal ini dapat menjadi peluang bagi yang mengkonsumsi tepung terigu digantikan menjadi tepung ubi ungu yang banyak memiliki manfaat serta untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kesehatan. Penggunaan tepung ubi jalar menjadi bahan baku industri makanan yang dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan yakni kue kering. Salah satu kue kering yang dapat diaplikasikan dari tepung ubi ungu lokal adalah kue lidah kucing.

Pelaksanaan produksi lidah kucing ubi ungu dilaksanakan 15 kali dan menghasilkan total 225 kemasan dengan berat bersih 150 gram. Produksi lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond diperoleh hasil analisa realisasi biaya tetap Rp 42.196,2, biaya tidak tetap Rp 2.723.350, total pendapatan Rp 3.600.000, keuntungan Rp 855.714,5, laju keuntungan 31,1% dan R/C Ratio 1,31. Pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond dilakukan secara langsung dan tidak langsung melalui media sosial whatsapp (085330277275) dan instagram (@nii.yaummy). Melalui pemasaran *online* dan *offline* didapatkan hasil pemasaran tertinggi pada penjualan secara langsung sehingga dapat disimpulkan pemasaran secara langsung merupakan strategi yang tepat untuk memasarkan.

PRAKATA

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul judul "Produksi dan Pemasaran Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan Topping Almond (*Prunus Dulcis*)" dengan tepat waktu. Laporan tugas akhir ini pastinya tidak lepas atas bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, sehingga penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Saiful Anwar, S.TP., M.P, selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. Dr. Ir. Budi Hariono M.Si, selaku Ketua Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
3. Aulia Brilliantina, S.TP., M.P, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Industri Pangan.
4. Mokhammad Fatoni K, S. TP., M.P. selaku Dosen Pembimbing Utama..
5. Para dosen, staff pengajar, dan teknisi di program studi teknologi industri pangan yang telah membimbing dan memberikan ilmu kepada saya.
6. Rekan - rekan seperjuangan yang turut membantu dalam pelaksanaan dan penyelesaian laporan tugas akhir ini sehingga terselesaikan dengan baik.

Penyusunan laporan ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itumengharap kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca.

Jember. 13 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Lidah Kucing	4
2.2 Bahan Baku	5
2.2.1 Tepung Ubi Jalar Ungu	5
2.2.2 Tepung Terigu Protein Sedang	7
2.2.3 Gula Halus	9
2.2.4 <i>Butter</i>	10
2.2.5 Margarin	11
2.2.6 Vanilla Essence	13
2.2.7 Putih Telur	14

2.2.8 Almond.....	15
2.2.9 Susu Bubuk.....	16
2.3 Proses Produksi Lidah Kucing	18
2.4 Strategi Pemasaran	18
2.5 Analisis Kelayakan Usaha	20
BAB 3. METODOLOGI.....	26
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	26
3.2 Alat dan Bahan	26
3.2.1 Alat.....	26
3.2.2 Bahan	26
3.3 Metode Pelaksanaan	26
3.3.1 Survei Pasar	26
3.3.2 Pra Produksi.....	27
3.3.3 Proses Produksi.....	28
3.4 Analisis Usaha	28
3.5 Prosedur Kerja.....	29
3.6 Analisa Kelayakan Usaha	32
3.6.1 Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	32
3.6.2 Total Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>).....	33
3.6.3 Analisa Rencana Kelayakan Usaha.....	34
3.7 Pengawasan Mutu.....	35
3.8 Strategi Pemasaran	38
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Pra Produksi	40
4.2 Realisasi Analisis Biaya Usaha	41
4.2.1 Biaya Tetap	42
4.2.2 Biaya Tidak Tetap	42
4.3 Pengawasan Mutu Bahan Baku	45
4.4 Pengawasan Mutu Proses Produksi	45

4.5 Pengawasan Mutu Produk Jadi	46
4.6 Strategi Pemasaran Lidah Kucing Ubi Ungu.....	47
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu	4
Gambar 2. 2 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	6
Gambar 2. 3 Tepung Terigu Protein Sedang	7
Gambar 2. 4 Gula Halus.....	9
Gambar 2. 5 Butter.....	10
Gambar 2. 6 Margarin.....	12
Gambar 2. 7 Vanilla Essence.....	13
Gambar 2. 8 Putih Telur	14
Gambar 2. 9 Almond.....	15
Gambar 2. 10 Susu Bubuk	17
Gambar 3. 1 Diagram Alir Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu	31
Gambar 4. 1 Grafik Kualitas Produk	45
Gambar 4. 2 Grafik Rendemen Lidah Kucing Ubi Ungu	46
Gambar 4. 3 Jumlah Penjualan Produk Per kemasan.....	47
Gambar 4. 4 Survei Kepuasan Lidah Kucing Ubi Ungu.....	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Standar Mutu Kue Kering (Biskuit) SNI 01-2973-2011	5
Tabel 2. 2 Standar Mutu Tepung Ubi Jalar.....	6
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Tepung Terigu menurut SNI 3751-2018.....	8
Tabel 2. 4 Standar Mutu Gula menurut SNI 01-3140-2010.....	9
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Butter.....	11
Tabel 2. 6 Syarat Mutu Margarin Menurut SNI 3541-2014.....	12
Tabel 2. 7 Kandungan Gizi Vanilla Essence	13
Tabel 2. 8 Kandungan Gizi Putih Telur.....	15
Tabel 2. 9 Kandungan Gizi Kacang Almond	16
Tabel 2. 10 Kandungan Gizi Susu Bubuk	17
Tabel 3. 1 Hasil Survei Pasar	27
Tabel 3. 2 Formulasi Pra Produksi Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu.....	27
Tabel 3. 3 Rancangan Biaya Tetap Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu.....	32
Tabel 3. 4 Total Biaya Tidak Tetap Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu	33
Tabel 3. 5 Standar Mutu Bahan Baku Produksi Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu....	35
Tabel 3. 6 Standar Pengawasan Mutu Proses Produksi.....	36
Tabel 3. 7 Uji Hedonik Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu	37
Tabel 3. 8 Uji Mutu Hedonik Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu.....	37
Tabel 4.1 Hasil Formulasi 1 dan 2 Pra Produksi Lidah Kucing Ubi Ungu.....	40
Tabel 4 .2 Realisasi Biaya Tetap	42
Tabel 4 .3 Biaya Tidak Tetap Realisasi	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kuesioner Survei Pasar.....	58
Lampiran 2. Lembar Uji Hedonik Lidah Kucing Ubi Ungu.....	59
Lampiran 3. Responden Uji Hedonik Lidah Kucing Ubi Ungu.....	60
Lampiran 4. Lembar Uji Mutu Hedonik	61
Lampiran 5. Responden Uji Mutu Hedonik Lidah Kucing Ubi Ungu.....	62
Lampiran 6. Lembar Kuesioner Tingkat Kepuasan Produk dan Pelayanan.....	63
Lampiran 7. Survei Kepuasan Pelanggan	64
Lampiran 8. Perbandingan Analisis Kelayakan Usaha	66
Lampiran 9. Proses Produksi Lidah Kucing Ubi Ungu	67
Lampiran 10. Produk Lidah Kucing Ubi Ungu.....	68
Lampiran 11. Pamflet dan Label Lidah Kucing Ubi Ungu.....	68
Lampiran 12. Panelis Uji Hedonik dan Mutu Hedonik	69
Lampiran 13. Dokumentasi Konsumen Lidah Kucing Ubi Ungu.....	70
Lampiran 14. Cashflow Rencana	71
Lampiran 15. Cashflow Realisasi	72

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budidaya ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) di Indonesia memiliki nilai yang signifikan karena menyediakan sumber karbohidrat dan kalori yang baik, serta berfungsi sebagai pengganti makanan pokok seperti nasi dan jagung. Kaya serat, ubi jalar mendukung kesehatan pencernaan, sementara kandungan vitamin dan mineralnya yang melimpah berkontribusi terhadap nutrisi dan kesejahteraan secara keseluruhan. Hal yang paling menarik perhatian adalah warna mencolok dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*), yang menarik banyak perhatian karena dagingnya yang berwarna ungu tua. Berlandaskan Pakorny *et al.*, (2001) dan Timberlake dan Bridle (1982) Warna ungu cerah pada ubi jalar ungu disebabkan oleh perpindahan pigmen antosianin dari kulit ke daging. Konsentrasi antosianin yang bervariasi memberikan warna ungu yang unik pada ubi jalar ungu (Hardoko *et al.*, 2010). Manfaatnya terletak pada kandungan antosianinnya yang kaya, yang dikenal dengan berbagai manfaat kesehatan seperti sifat antioksidan, pengaturan tekanan darah, dan pencegahan masalah hati (Nida *et al.*, 2013).

Cara pengolahan ubi jalar yang ada saat ini, seperti merebus, memanggang, dan menggoreng, masih terbilang mendasar dan belum sepenuhnya memanfaatkan potensi sayuran serba guna tersebut. Dengan menjajaki kemungkinan pembuatan tepung dari ubi jalar ungu, kami tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomisnya tetapi juga membuka peluang baru bagi industri makanan untuk berinovasi dan menciptakan produk yang unik, berlandaskan Ginting dkk., (2014) Kelimpahan nutrisi dan senyawa bioaktif yang ditemukan dalam ubi jalar menjadikannya sebagai tambahan yang berharga untuk pola makan sehat. Dengan tingkat energi, karbohidrat, serat, dan mineral penting yang tinggi seperti fosfor, zat besi, kalium, dan tembaga, ubi jalar memberikan alternatif bergizi dibandingkan tepung terigu tradisional. Memilih tepung ubi ungu dapat memberikan manfaat kesehatan tambahan dan membantu memenuhi kebutuhan makanan dengan baik.

Tepung ubi jalar ungu merupakan bahan serbaguna yang dapat dipakai dalam berbagai produk makanan, mulai dari umbi segar, pasta, hingga tepung dan pati. Hal ini memberikan banyak manfaat, termasuk membantu mengurangi kebutuhan gandum impor dan memberikan nilai tambah pada produk pangan. Tepung unik ini dapat dipakai dalam berbagai makanan yang dipanggang, seperti kue lidah kucing, menjadikannya pilihan yang berharga dan berkelanjutan untuk diversifikasi pangan (Faqih A, 2022).

Kue lidah kucing atau dikenal juga dengan nama “Kattentongen” dalam bahasa Belanda merupakan kue kering berbentuk ramping menyerupai lidah kucing yang berasal dari Belanda. Camilan lezat ini menawarkan rasa manis dan tekstur renyah yang memuaskan. Bahan utama untuk membuat manisan ini antara lain tepung terigu, mentega, gula halus, ekstrak vanila, susu bubuk, dan putih telur. Meningkatnya permintaan tepung terigu tidak lepas dari peran pentingnya dalam berbagai kreasi kuliner. Untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, mencari pilihan alternatif seperti tepung ubi ungu, yang mengandung lebih sedikit gluten, bisa menjadi solusi yang menjanjikan. (Faidliyah, dkk., 2018).

Tujuan kegiatan PUM adalah memproduksi dan memasarkan lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond yang dapat diterima oleh panelis, mengetahui hasil analisa kelayakan usaha, dan strategi pemasarannya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan *topping* Almond (*Prunus Dulcis*) agar diterima oleh panelis?
2. Bagaimana analisa kelayakan produksi Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan *topping* Almond (*Prunus Dulcis*)?

3. Bagaimana strategi pemasaran produksi Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan *topping* Almond (*Prunus Dulcis*)?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*) yang dapat diterima oleh panelis.
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan usaha produksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).
3. Mengetahui strategi pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan inovasi produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).
2. Mengembangkan dan meningkatkan usaha lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Lidah Kucing

Kue lidah kucing bercirikan bentuknya yang ramping dan memanjang, kemudian dipanggang dalam oven (Yasa dan Boga. 2012). Warna kuning keputihan pada kue lidah kucing biasanya disebabkan oleh penggunaan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Namun ketergantungan pada tepung terigu menyebabkan peningkatan impor dan ketergantungan pada sumber luar negeri. Cara untuk mengatasi masalah ini, penting untuk mempertimbangkan pilihan alternatif seperti tepung ubi ungu yang lebih rendah gluten. Bahan serbaguna ini dapat dimasukkan ke dalam berbagai produk makanan, menawarkan pilihan yang lebih sehat dan berkelanjutan. Dengan beralih ke tepung ubi jalar ungu, seseorang tidak hanya dapat mengurangi ketergantungannya pada tepung terigu namun juga menikmati berbagai manfaat nutrisi yang diberikannya.



Gambar 2.1 Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping Almond*.
(Sumber: Rina, 2019)

Bahan baku yang dipakai pada lidah kucing adalah tepung terigu, telur, gula halus, margarin, vanili, dan *butter* (Punarsari, 2016), lidah kucing termasuk kue kering. Standar Mutu Kue Kering dapat dalam Tabel 2.1.

Tabel 2. 1 Standar Mutu Kue Kering (Biskuit) SNI 01-2973-2011

No.	Kriteria Uji	Satuan	Klasifikasi
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	Warna	-	Normal
2	Kadar Air (b/b)	%	Maks.5
3	Serat Kasar	%	Maks.0,5
4	Protein (N x 6,25) (b/b)	%	Min.6
5	Lemak	%	Min.9,5
6	Karbohidrat	%	Min.7
7	Abu	%	Maks.1,5
8	Asam Lemak Bebas (sebagai asam oleat) (b/b)	%	Maks. 1,0
9	Cemaran Logam		
10	Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks.0,5
10.1	Cadmium (Cd)	Mg/kg	Maks.0,2
10.2	Timah (Sn)	Mg/kg	Maks.40
10.3	Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maks.0,05
10.4	Arsen (As)	Mg/kg	Maks.0,5
11	Angka Lempeng Total	Koloni/gr	Maks.1 x 10 ⁴
11.1	Koliform	APM/g	20
11.2	Escherichia coli	APM	<3
11.3	Salmonella sp.	-	Negatif/25g
11.4	Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks. 1x 10 ²
11.5	Bacillus cereus	Koloni/g	Maks. 1x 10 ²
11.6	Kapang dan Khamir	Koloni/g	Maks. 1x 10 ²

Sumber: Anonim, 2011.

2.2 Bahan Baku

2.2.1 Tepung Ubi Jalar Ungu

Produksi tepung ubi jalar ungu melibatkan pemilihan, pengeringan, dan penggilingan ubi jalar secara cermat untuk menghasilkan bahan serbaguna. Proses ini tidak hanya membantu mengawetkan ubi jalar tetapi juga memaksimalkan efisiensi penyimpanan. Pemanfaatan tepung ubi jalar

sebagai bahan baku memberikan kemudahan baik untuk aplikasi pangan maupun nonpangan di berbagai industri (Ricca, dkk. 2015).



Gambar 2. 2 Tepung Ubi Jalar Ungu
(Sumber: Anonim, 2018)

Tepung ubi jalar ungu merupakan produk yang memerlukan pengolahan lebih lanjut sebelum dapat dijadikan bahan pangan. Karena kandungan antosianinnya yang tinggi, ini dapat menjadi pengganti makanan yang dipanggang seperti roti atau kue kering, memberikan nilai gizi tambahan. Kriteria mutu tepung ubi jalar dijelaskan pada Tabel 2.2.

Tabel 2. 2 Standar Mutu Tepung Ubi Jalar

Parameter	Tepung Ubi jalar
Keadaan:	
• Bentuk	Serbuk
• Bau	Normal
• Warna	Normal (sesuai warna ubi)
Benda asing	Tidak ada
Kehalusan (lolos ayakan 60 mesh)	Min. 90%
Kadar air	Maks. 10%
Kadar abu	Maks. 3%
Kadar lemak	Maks. 1%
Kadar protein	Min. 3%
Kadar serat kasar	Min. 2%
Kadar karbohidrat	Min. 85%

Sumber: Ambarsari, dkk., 2009

2.2.2 Tepung Terigu Protein Sedang

Konsistensi tepung terigu yang lembut dan halus adalah hasil dari butiran gandum yang digiling halus. Umumnya dipakai dalam pembuatan mie, kue, dan roti, tepung terigu mengandung pati - karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Selain itu, tepung terigu mengandung senyawa protein seperti gluten yang berkontribusi terhadap elastisitas produk pangan berbahan dasar gandum. (Anonim, 2012).



Gambar 2. 3 Tepung Terigu Protein Sedang
(Sumber: Ilham, 2024)

Keunikan kualitas tepung yang berasal dari biji gandum terletak pada kandungan glutennya. Gluten, protein yang terdapat pada semua jenis sereal dan biji-bijian, memiliki kemampuan luar biasa dalam menciptakan kerangka adonan yang fleksibel dan kokoh, sehingga menghasilkan tekstur yang kenyal saat dikonsumsi. Terdiri dari komponen protein yang dikenal sebagai peptida, gluten membentuk struktur seperti kisi ketika dibasahi, secara efektif memerangkap udara untuk meningkatkan volume adonan selama persiapan makanan. (Anonim, 2010). Syarat Mutu Tepung Terigu dapat dilihat pada Tabel 2. 3.

Tabel 2. 3 Syarat Mutu Tepung Terigu menurut SNI 3751-2018

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan	-	-
	• Bentuk	-	Serbuk halus
	• Bau	-	Normal (bebas dari bau asing)
	• Warna	-	Putih khas terigu
	Benda asing	-	Tidak boleh ada
2	Serangga dalam semua bentuk	-	Tidak boleh ada
3	Stadia dan potongan-potongan yang tampak	-	Tidak boleh ada
4	Kehalusan lolos ayakan 212 (mesh no. 70) (b/b)	%	Min. 95
5	Kadar air	%	Maks. 14,5
6	Kadar abu	%	Maks. 0,70
7	Protein	%	Min. 7,0
8	Keasaman	Mg KOG/100G	Maks. 50
9	Falling number (atas dasar kadar air 14%)	Mg/kg	Min. 300
10	Besi (Fe)	Mg/kg	Min. 50
11	Zeng (Zn)	Mg/kg	Min.30
12	Vitamin B1 (Thiamin)	Mg/kg	Min. 2,5
13	Vitamin B2 (Ribovlafin)	Mg/kg	Min. 4
14	Asam folat	Mg/kg	Min. 2
15	Cemaran logam	-	-
	• Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks. 1,0
	• Raksa (Hg)	Mg/kg	Maks. 0,05
	• Cadmium (Cd)	Mg/kg	Maks. 0,1
16	Cemaran arsen	Mg/kg	Maks. 0,50
17	Cemaran mikroba	-	-
	• Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 1 x 10 ⁰
	• Eschericia coli	APM/g	Maks. 10
	• Bacillus cereus	Koloni/g	Maks. 1 x 10 ⁴

Sumber: Anonim, 2018

2.2.3 Gula Halus

Gula merupakan karbohidrat dasar yang mudah larut dalam air dan dapat dimetabolisme oleh tubuh untuk menghasilkan energi. Komponen utamanya, sukrosa, termasuk dalam kelompok disakarida. Selain perannya sebagai pemanis pada makanan dan minuman, gula juga dimanfaatkan dalam industri makanan karena sifatnya yang menstabilkan dan mengawetkan. (Darwin. 2013).



Gambar 2. 4 Gula Halus
(Sumber: Anonim, 2023)

Gula yang dipakai dalam penelitian ini adalah gula halus yang telah diolah menjadi bentuk bubuk. Umumnya dikenal sebagai gula halus, gula ini sering dipakai dalam pembuatan krim atau sebagai topping pada makanan manis. Beberapa variasi gula halus mungkin juga mengandung tepung maizena untuk mencegah penggumpalan. Standar mutu gula halus diuraikan pada Tabel 2.4.

Tabel 2. 4 Standar Mutu Gula menurut SNI 01-3140-2010

No.	Parameter Uji	Satuan	Persyaratan	
			GKP 1	GKP 2
1	Warna <ul style="list-style-type: none"> • Warna kristal • Warna larutan (ICUMSA) 	CT IU	4,0-7,5 81-200	7,6-10,0 201-300
2	Besar jenis butir	Mm	0,8-1,2	0,8-1,2
3	Susut pengeringan (b/b)	%	Maks. 0,1	Maks. 0,1
4	Polaritas _{20 °C}	“Z”	Min. 99,6	Maks. 99,6
5	Abu konduktiviti (b/b)	%	Maks. 0,10	Maks.0,15
6	Bahan tambahan pangan	-	-	-
7	Belerang dioksida (SO ₂)	Mg/kg	Maks. 30	Maks. 30

No.	Parameter Uji	Satuan	Persyaratan	
			GKP 1	GKP 2
8	Cemaran logam			
	• Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks. 2	Maks. 2
	• Tembaga (Cu)	Mg/kg	Maks. 2	Maks. 2
	• Arsen (As)	Mg/kg	Maks. 1	Maks. 1

Sumber: Anonim, 2010

2.2.4 Butter

Butter merupakan produk makanan yang berasal dari susu, memiliki banyak kesamaan dengan margarin. Namun margarin berbeda karena terbuat dari lemak nabati sehingga menghasilkan karakteristik yang berbeda. *Butter* selanjutnya dikategorikan menjadi dua jenis: *salted butter*, yang mengandung garam dan memiliki rasa asin, dan *unsalted butter*, yang tidak memiliki tambahan garam dan menawarkan rasa yang lebih netral. (Nur Fadhilah, 2018)



Gambar 2.5 Butter
(Sumber: Anonim, 2019)

Butter adalah produk olahan susu yang bersifat plastis, diperoleh melalui proses pengocokan (*Churning*) sejumlah krim. Warna kuning khasnya disebabkan oleh adanya β -karoten dalam krim. Kaya akan vitamin A dan bebas laktosa dan mineral, *Butter* sebagian besar merupakan bahan dasar lemak hewani yang terdiri dari 83% lemak susu, 14% air, dan 3% garam. Lihat Tabel 2.5 untuk rincian komposisi nutrisi *butter*.

Tabel 2.5 Kandungan Gizi *Butter*

No.			%AKG*
1.	Energi	742 kkal	34.51%
2.	Lemak Total	81.60 g	121.79%
3.	Vitamin A	1000 mcg	166.67%
4.	Vitamin B1	0 mg	0%
5.	Vitamin B2	0 mg	0%
6.	Vitamin B3	0 mg	0%
7.	Vitamin C	0 mg	0%
8.	Karbohidrat Total	1.40 g	0.43%
9.	Protein	0.50 g	0.83%
10.	Serat Pangan	0 g	0%
11.	Kalsium	15 mg	1.36%
12.	Fosfor	16 mg	2.29%
13.	Natrium	653 mg	43.53%
14.	Kalium	103 mg	2.19%
15.	Tembaga	0 mcg	0%
16.	Besi	1.10 mg	5%
17.	Seng	0.40 mg	3.08%
18.	B-Karoten	155 mcg	-
19.	Karoten Total		-
20.	Air	16 g	-
21.	Abu	1.90 g	-

Sumber: Anonim, 2018

2.2.5 Margarin

Margarin, pengganti mentega yang populer, adalah olesan buatan yang biasanya terbuat dari minyak nabati atau hewani bersama dengan susu yang disaring, garam, dan pengemulsi. Dengan kandungan lemak yang lebih rendah dibandingkan mentega, margarin sangat mirip dengan penampilan, aroma, konsistensi, rasa, dan profil nutrisi produk susu. Untuk mendapatkan bentuk padat, minyak nabati dihidrogenasi untuk menciptakan tekstur halus dan mudah dioleskan yang mudah meleleh di mulut. Mentega adalah produk yang berasal dari pengadukan krim, sehingga menghasilkan produk susu plastik. Warna kuning khasnya disebabkan oleh adanya β -karoten dalam krim. Kaya akan vitamin A dan bebas laktosa dan mineral, mentega sebagian besar merupakan bahan dasar lemak hewani yang terdiri dari 83% lemak susu, 14% air, dan 3% garam. Lihat Tabel 2.5 untuk rincian komposisi nutrisi mentega (Astawan, 2004).



Gambar 2.6 Margarin
(Sumber: Anonim, 2024)

Margarin berfungsi sebagai sumber energi dan vitamin esensial yang berharga, menawarkan alternatif kalori yang lebih rendah dibandingkan mentega tradisional. Perannya dalam proses pemanggangan memiliki banyak aspek, membantu dalam aerasi, peningkatan tekstur, peningkatan rasa, pelestarian umur simpan, dan peningkatan kualitas secara keseluruhan. Standar khusus mutu margarin diuraikan pada Tabel 2.6.

Tabel 2.6 Syarat Mutu Margarin Menurut SNI 3541-2014

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Kedadaan		
	• Bau	-	Normal
	• Warna	-	Normal
	• Rasa	-	Normal
2	Kadar air (b/b)	%	Maks. 18
3	Kadar lemak (b/b)	%	Min. 80
4	Vitamin A	IU/100g	2500-3500
5	Vitamin D	IU/100g	250-350
6	Cemaran logam		
	• Cadmium (Cd)	Mg/kg	Maks. 0,2
	• Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks. 0,1
	• Timah (Sn)	Mg/kg	Maks. 40/250
	• Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maks.0,03
	• Cemaran arsen (As)	Mg/kg	Maks. 0,1
7	Cemaran mikroba		
	• Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 1×10^5
	• Koliform	APM/g	Maks. 10
	• Escherichia coli	APM/g	< 3
	• Salmonella sp	-	Negatif/25g
	• Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks. 1×10^2

Sumber: Anonim, 2014

2.2.6 Vanilla Essence

Vanili (*Vanilla planifolia*) merupakan tanaman penghasil bubuk vanili yang biasa dijadikan pengharum makanan. Cairan ini berasal dari buah tanaman yang berbentuk polong. (Eka, 2022). Ada dua macam vanili yang beredar dipasaran, yang alami (buah kering vanili mirip seperti buncis yang kering dan ekstraknya) dan sintetis (vanili bubuk dan essence vanili).



Gambar 2.7 Vanilla Essence
(Sumber: Anonim, 2024)

Tanaman ini memiliki banyak kegunaan sebagai penyegar, penambah rasa, dan pewangi makanan. Penggunaan sari vanila pada pembuatan lidah kucing ubi ungu menambah sentuhan unik. Sari vanila berbentuk cair bertugas memberikan aroma pada makanan. Manfaat nutrisi sari vanila dapat dilihat pada Tabel 2.7.

Tabel 2.7 Kandungan Gizi Vanilla Essence

No.	Ukuran Porsi	100 gram (g) Per porsi
1.	Energi	1205 kj 288 kkal
2.	Lemak	0,06g
3.	Lemak Tak Jenuh	0,01g
4.	Lemak Tak Jenuh Ganda	0,004g
5.	Lemak Tak Jenuh Tunggal	0,01g
6.	Kolesterol	0mg
7.	Protein	0,06g
8.	Karbohidrat	12,65g
9.	Serat	0g
10.	Gula	12,65g
11.	Sodium	9mg
12.	Kalium	148mg

Sumber: Anonim, 2018

2.2.7 Putih Telur

Nama lain dari putih telur adalah albumen telur. Putih telur terdiri sepenuhnya oleh protein dan air. Dibandingkan dengan telur kuning, telur putih memiliki rasa (flavor) dan warna yang sangat rendah. Putih telur adalah cairan putih (disebut juga albumen atau glair atau glaire) yang terkandung di dalam sebuah telur. Cairan ini terdapat di dalam telur yang sudah dibuahi dan yang belum dibuahi. Putih telur terdiri dari 10% protein terlarut di air. Komposisi putih telur mengandung protein, khususnya lisosin, yang dikenal memiliki sifat antibakteri sehingga membantu mencegah pembusukan telur. Cangkang telur terdiri dari dua lapisan berbeda – lapisan spons dan lapisan susu, keduanya dilindungi oleh kutikula lendir. Lapisan terluar, terdiri dari kalsium, fosfor, dan vitamin D, berfungsi sebagai pelindung kokoh yang melindungi keseluruhan telur. Berlandaskan Stadellman (1995), putih telur atau albumen mempunyai proporsi yang tinggi dalam komposisi telur mencapai 60% dari total berat telur.



Gambar 2.8 Putih Telur
(Sumber: Murzen R. F, 2024)

Pembuatan kue, putih telur dapat dimanfaatkan sebagai pengembang adonan. Semakin banyak putih telur yang dipakai maka kue yang akan dihasilkan lebih renyah. Penggabungan putih telur kocok ke dalam adonan kue merupakan proses yang bijaksana, karena air dan protein dalam putih telur menghasilkan busa halus dan lapang yang menambah volume dan bertindak sebagai bahan ragi. Berhati-hatilah untuk tidak mencampurkan putih telur ke dalam adonan secara berlebihan, karena dapat mengempiskan busa dan menghasilkan kue yang rata. Selain itu, penggunaan putih telur dalam kue kering adalah cara halus untuk meningkatkan rasa tanpa

mengubah keseluruhan rasa atau tampilan produk akhir. Manfaat nutrisi putih telur dirinci pada Tabel 2.8.

Tabel 2.8 Kandungan Gizi Putih Telur

No.	Ukuran Porsi	100 gram (g) Per porsi
1.	Energi	218 kj 52 kkal
2.	Lemak	0,17g
3.	Lemak Tak Jenuh	0g
4.	Lemak Tak Jenuh Ganda	0g
5.	Lemak Tak Jenuh Tunggal	0g
6.	Kolesterol	0mg
7.	Protein	10,9g
8.	Karbohidrat	0,73g
9.	Serat	0g
10.	Gula	0,71g
11.	Sodium	166mg
12.	Kalium	163mg

Sumber: Anonim, 2018

2.2.8 Almond

Almond (*Prunus dulcis*) merupakan sumber vitamin E yang baik (α -tokoferol) dan banyak mengandung Monounsaturated Fatty Acid (MUFA). Almond (*Prunus dulcis*) mengandung biotin, fosfor, tembaga, mangan, serat, protein, kalium, selenium, besi, riboflavin, triptofan, magnesium, vitamin D, kalsium, dan vitamin B kompleks yang tersusun atas B1, B2, B3, B5, dan B6.11,12.



Gambar 2.9 Almond
(*Sumber: Diah D, 2023*)

Selain itu, almond (*Prunus dulcis*) juga mengandung 0,3 gram lemak tidak jenuh per gramnya dan juga campuran fenol dan polifenol yang termasuk ke flavonoid. Almond dikenal baik sebagai sumber zat anti-inflamasi, anti-hiperlipidemia, anti-tumor, dan anti-oksidan. Fungsi dari kacang almond dalam pembuatan kue lidah kucing yakni sebagai topping agar terasa enak serta memberikan kesan kue yang cantik dan menarik konsumen untuk membelinya. Kandungan gizi kacang almond dapat dilihat pada Tabel 2.9.

Tabel 2.9 Kandungan Gizi Kacang Almond

No.			%AKG*
1.	Energi	613 kkal	28.51%
2.	Lemak Total	54.84 g	81.85%
3.	Vitamin A	0 mcg	0%
4.	Vitamin C	0 mg	0%
5.	Karbohidrat Total	16.13 g	4.96%
6.	Protein	19.30 g	32.17%
7.	Serat Pangan	9.70 g	32.33%
8.	Kalsium	258 mg	23.45%
9.	Natrium	710 mg	47.33%
10.	Besi	3.48 mg	15.82%

Sumber: Anonim, 2019

2.2.9 Susu Bubuk

Susu bubuk adalah susu berbentuk bubuk yang berasal dari susu segar yang dikeringkan. Susu bubuk didefinisikan sebagai produk susu yang diperoleh dengan cara mengurangi sebagian besar air melalui proses pengeringan susu segar dan atau susu rekombinasi, atau pencampuran kering (dry blend), dengan atau tanpa penambahan vitamin, mineral, unsur gizi lainnya, dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 2970, 2015).



Gambar 2.10 Susu Bubuk
(Sumber: Anonim, 2024)

Susu bubuk menawarkan umur simpan yang lebih lama dibandingkan susu cair dan tidak memerlukan pendinginan karena kandungan uap airnya yang rendah. Pemanis, baik alami maupun buatan, merupakan komponen penting dalam produk susu. Pemanis buatan dapat meningkatkan rasa manis sekaligus mengurangi kandungan kalori. Susu bubuk memiliki berbagai kegunaan seperti meningkatkan nilai gizi, memperbaiki tekstur, menambah rasa dan aroma pada produk. Manfaat nutrisi susu bubuk diuraikan pada Tabel 2.10.

Tabel 2.10 Kandungan Gizi Susu Bubuk

No.	Ukuran Porsi	4 sendok makan (37 g) Per porsi
1.	Energi	711 kj 170 kkal
2.	Lemak	6,00g
3.	Lemak Jenuh	2,500g
4.	Lemak Trans	0,000g
5.	Kolesterol	4mg
6.	Protein	6,00g
7.	Karbohidrat	23,00g
8.	Serat	1,0g
9.	Gula	15,00g
10.	Sodium	100mg
11.	Kalium	270mg

Sumber: Anonim, 2021

2.3 Proses Produksi Lidah Kucing

Proses produksi pembuatan lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond terdiri dari beberapa tahapan. Tahap pertama yakni persiapan alat dan bahan, kemudian dilakukan penimbangan semua bahan, pencampuran mentega, gula halus dan *vanilla extract* memakai *mixer* sampai mengembang kemudian tambahkan putih telur sampai adonan mengembang 2x lipat. Selanjutnya memasukkan bahan kering seperti tepung terigu pro sedang, tepung ubi jalar ungu dan susu bubuk. Aduk hingga tercampur rata lalu masukkan kedalam *piping bag* segitiga dan cetak kedalam loyang yang sudah diolesi minyak. Tahap selanjutnya panggang adonan kedalam oven disuhu 120°C - 130°C selama 25-30 menit. Setelah adonan matang kemudian dilakukan pengemasan agar umur simpan lidah kucing tahan lama.

2.4 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran adalah pendekatan strategis dalam pemasaran yang melibatkan perencanaan dan pelaksanaan kegiatan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen melalui penciptaan dan pertukaran produk dan nilai. Tujuan utama pemasaran adalah untuk mendorong tanggapan konsumen terhadap penawaran tertentu. Berlandaskan Sumarmi dan Soeprihanto (2010) menjelaskan, “Bauran pemasaran mewakili penggabungan strategis dari komponen-komponen penting dalam kerangka pemasaran, termasuk produk, harga, strategi promosi, dan saluran distribusi. Pada dasarnya, ini berfungsi sebagai alat bagi perusahaan untuk memanipulasi dan membentuk perilaku konsumen. Berlandaskan Kotler dan Keller (2012) strategi pemasaran terdiri dari 4P yakni Product, Price, Promotion dan Place, sebagai berikut:

1. *Product* (Produk)

Sebagai pelaku usaha harus bisa membuat produk yang dapat diterima oleh konsumen. Produk disini merupakan segala hal yang bisa ditawarkan kepada konsumen untuk menarik minat para konsumen. Beberapa hal yang

termasuk kedalam bauran produk ini diantaranya yakni kualitas produk, brand atau merk produk, kemasan yang dipakai, jenis produk, dan pelayanan kepada konsumen. Kritik dan saran dari para konsumen merupakan hal penting untuk meningkatkan kualitas produk yang dipasarkan.

2. *Price* (Harga)

Harga adalah satu-satunya variabel yang menentukan pemasukan yang akan diperoleh perusahaan. Oleh sebab itu sebuah perusahaan harus menentukan harga produk secara tepat karena harga akan berpengaruh pada penjualan. Sebagian besar konsumen akan melihat harga sebagai acuan untuk dibandingkan dengan para kompetitor. Cara menentukan harga dapat dihitung dengan rumus HPP dan dapat melakukan survei harga produk yang sama di pasaran

3. *Place* (Tempat)

Pemilihan lokasi yang tepat akan mempengaruhi perkembangan usaha untuk kedepannya. Lokasi yang tepat merupakan lokasi yang strategis, artinya lokasi yang ramai dan sering dilalui oleh banyak orang. Dengan demikian diharapkan untuk calon konsumen dan pelanggan akan mudah mengenali dan menemukan produk atau jasa yang dipasarkan

4. *Promotion* (Promosi)

Promosi merupakan salah satu cara untuk membuat produk dikenal oleh konsumen. Promosi yang menarik akan menjadi faktor penentu keberhasilan strategi pemasaran. Pelaksanaan promosi dapat dilakukan melalui media sosial ataupun secara langsung kepada para pelaku usaha lainnya dan konsumen. Dengan demikian produk atau jasa yang dipasarkan akan memperlihatkan kualitasnya sehingga diharapkan bahwa konsumen dapat tertarik.

2.5 Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha terdapat biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap merupakan biaya tidak habis pakai dalam sekali produksi yang dikeluarkan oleh sebuah perusahaan, sedangkan biaya tidak tetap merupakan biaya pengeluaran yang jumlah totalnya tergantung pada biaya tiap sekali produksi seperti biaya bahan baku, kemasan, transportasi, tenaga pekerja, dan lainnya.

Kasmir dan Jakfar (2010) Studi kelayakan bisnis adalah pemeriksaan mendalam terhadap suatu usaha bisnis atau perusahaan potensial untuk menilai kelayakannya dan menentukan potensi keberhasilannya. Berlandaskan Umar (2007) Studi kelayakan bisnis melibatkan pelaksanaan penelitian mendalam terhadap rencana bisnis untuk menentukan kelayakan dan potensi keuntungannya baik pada tahap awal pendirian maupun selama periode operasi yang tidak terbatas. Berlandaskan Subagyo (2007), Biasanya, tujuan melakukan studi kelayakan adalah untuk menjawab pertanyaan mengenai kelayakan suatu usaha bisnis, termasuk daya jual produk atau layanan yang akan ditawarkan. Rumus perhitungan analisis ini mencakup berbagai aspek kelayakan usaha:

1. Total Biaya Tetap (*Fixed cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berfluktuasi seiring dengan perubahan tingkat produksi, sedangkan biaya per unit berbanding terbalik dengan tingkat produksi. Ketika produksi meningkat, biaya per unit menurun, dan ketika produksi menurun, biaya per unit meningkat. Biaya tetap ini tetap konstan dalam rentang tertentu berapapun tingkat produksinya. Bahkan jika tidak ada produksi yang terjadi, manajemen harus menentukan tingkat output yang diperlukan untuk menutupi biaya tetap tersebut. Untuk menentukan hal ini, manajemen biasanya menghitung titik impas dengan menganalisis pendapatan yang dibutuhkan untuk menutupi biaya tetap dan biaya variabel. (Anisa, dk., 2021). Berikut rumus perhitungan biaya tetap sebagai berikut:

$$\text{Biaya Tetap} = \text{Total Nilai Susut} \dots (2.1)$$

2. Total Biaya Tidak Tetap (*variable cost*)

Berlandaskan Eka Afriani, dkk (2021). Biaya variabel adalah biaya yang berfluktuasi berlandaskan tingkat aktivitas dalam suatu bisnis. Ketika aktivitas meningkat, biaya variabel juga meningkat, dan sebaliknya. Namun, biaya per unit tetap konstan terlepas dari tingkat aktivitasnya. Contoh: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dll, untuk kepentingan perencanaan, biaya variabel dapat dibedakan dalam dua tipe, yakni Engineered Variable Cost dan Discretionary Variable Cost. Engineered cost adalah biaya yang memiliki hubungan fisik tertentu dengan ukuran kegiatan tertentu sedangkan Discretionary Variable Cost merupakan biaya yang masukannya dan keluarannya memiliki hubungan erat namun tidak nyata (artifisial). Berikut rumus perhitungan biaya tidak tetap adalah sebagai berikut:

$$\text{Total Biaya Tidak Tetap} = \text{Biaya Per Unit} \times \text{Total Unit} \dots (2.2)$$

3. Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan total atau jumlah keseluruhan dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya yang dikeluarkan ini akan menjadi acuan untuk menentukan harga jual. Berlandaskan L. Gayle Rayburn (1995,27) "Production costs include the direct material, direct labor, and factory overhead incurred to produce a good or service". Beban keuangan utama bagi perusahaan manufaktur terletak pada biaya produksi, sehingga memerlukan manajemen strategis untuk mengendalikan dan mengoptimalkan pemanfaatannya secara efektif. Efisiensi biaya produksi dicapai ketika pengeluaran tidak menimbulkan pemborosan dan berkontribusi pada output berkualitas tinggi. Biaya produksi mencakup semua biaya yang terkait dengan perubahan bahan mentah menjadi produk jadi yang dapat dipasarkan. Rumus penghitungan biaya produksi diuraikan di bawah ini. Biaya variabel adalah biaya yang berfluktuasi berlandaskan tingkat aktivitas dalam suatu bisnis. Ketika aktivitas meningkat, biaya variabel juga

meningkat, dan sebaliknya. Namun, biaya per unit tetap konstan terlepas dari tingkat aktivitasnya

$$\text{Biaya Produksi} = \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Tidak Tetap} \dots (2.3)$$

4. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan (HPP) merupakan jumlah pengeluaran secara langsung maupun tidak langsung dalam menghasilkan suatu produk. Harga pokok penjualan ini juga akan menjadi acuan dalam menentukan keuntungan yang diharapkan oleh perusahaan. Berlandaskan Islahuzzaman (2012: 169) “Harga Pokok Penjualan (Cost Of Goods Sold) adalah biaya barang dagangan yang dibeli dan dijual kembali.” Harga pokok penjualan adalah biaya pembuatan atau harga pembelian yang melekat pada produk barang jadi yang dikirim dari pemasok ke pelanggan. (Gill and Chatton, 2008:15). Unsur-Unsur Harga Pokok Penjualan Berlandaskan Mulyadi (2014 : 275) terdapat unsur-unsur harga pokok yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Berikut rumus perhitungan HPP adalah sebagai berikut:

$$\text{Harga Pokok Penjualan} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Kemasan}} \dots (2.4)$$

5. Harga Jual

Harga jual adalah harga yang dibebankan ke konsumen untuk mendapatkan barang atau jasa yang dijual perusahaan. harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi total ditambah dengan mark up yang dipakai untuk menutup biaya overhead pabrik perusahaan. Berlandaskan Gregory Lewis, sebagaimana dikutip Achmad, harga jual adalah sejumlah uang yang bersedia dibayar oleh pembeli dan bersedia diterima oleh penjual. Berlandaskan Supriyono (2001:314), harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan. Berikut rumus perhitungan harga jual:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga pokok penjualan} + \% \text{ HPP} \dots (2.5)$$

6. Total Pendapatan

Total pendapatan adalah jumlah pendapatan dari semua total produk yang terjual dalam jangka waktu tertentu yang diperoleh sebuah perusahaan. Rumus perhitungan total pendapatan adalah sebagai berikut:

$$\text{Total Pendapatan} = \text{Harga Jual Produk} \times \text{Jumlah Unit} \dots (2.6)$$

7. Keuntungan/Laba

Berlandaskan Gunawan.A dan Wahyuni.S.F (2013) Pengertian laba secara operasional merupakan perbedaan antara pendapatan yang direalisasi yang timbul dari transaksi selama satu periode dengan biaya yang berkaitan dengan pendapatan tersebut. Perhitungan untuk menentukan pertumbuhan laba dihitung dengan cara mengurangkan laba periode sekarang dengan laba periode sebelumnya dan kemudian dibagi dengan laba pada periode sebelumnya (Amar dan Nurfadila, 2017). Pertumbuhan laba adalah perubahan pada laporan keuangan per-tahun. Berlandaskan Ningsih, dkk., (2017) Pertumbuhan laba merupakan persentase kenaikan laba yang diperoleh perusahaan. Pertumbuhan laba merupakan perubahan laba yang dihasilkan oleh perusahaan dari periode ke periode. Sebuah bisnis dapat memperoleh keuntungan apabila total pendapatan lebih besar dari total biaya pengeluarannya. Berikut rumus perhitungan laba/keuntungan sebagai berikut:

$$\text{Keuntungan} = \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya Produksi} \dots (2.7)$$

8. Laju Keuntungan

Laju keuntungan merupakan perbandingan antara keuntungan dan total biaya produksi dalam bentuk persentase. Laju keuntungan dipakai untuk mengetahui berapa persen sebuah perusahaan akan memperoleh keuntungan. Rumus perhitungan laju keuntungan sebagai berikut:

$$\text{Laju Keuntungan} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \times 100\% \dots (2.8)$$

9. R/C Ratio

R/C ratio adalah besaran nilai yang menunjukkan perbandingan antara Penerimaan usaha (Revenue = R) dengan Total Biaya (Cost = C). Batasan besaran nilai R/C dapat diketahui apakah suatu usaha menguntungkan atau tidak menguntungkan. Berlandaskan Rahim dan Hastuti (2007:167), analisis R/C (Revenue Cost Ratio) merupakan perbandingan (ratio/nisbah) antara penerimaan (revenue) dan biaya (cost). Secara garis besar dapat dimengerti bahwa suatu usaha akan mendapatkan keuntungan apabila penerimaan lebih besar dibandingkan dengan biaya usaha. Analisis ini dipakai untuk mengetahui apakah usaha itu menguntungkan atau tidak dan layak untuk dikembangkan. Jika hasil R/C Ratio lebih dari satu maka tersebut menguntungkan, sedangkan jika hasil R/C Ratio sama dengan satu maka tersebut dikatakan impas atau tidak mengalami untung dan rugi dan apabila hasil R/C Ratio kurang dari satu maka usaha tersebut mengalami kerugian. R/C Ratio merupakan perhitungan yang membandingkan antara total pendapatan dengan total biaya produksi. Berikut rumus perhitungan R/C Ratio adalah sebagai berikut:

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \dots (2.9)$$

10. Break Event Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan suatu kondisi perusahaan yang mana dalam operasionalnya tidak mendapat keuntungan dan juga tidak menderita kerugian. Dengan kata lain, antara pendapatan dan biaya pada kondisi yang sama, sehingga labanya adalah nol. Analisa *Break Even Point* (BEP) adalah teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara volume penjualan dan profitabilitas. Analisa ini disebut juga sebagai analisa impas, yakni suatu metode untuk menentukan titik tertentu dimana penjualan dapat menutup biaya,

sekaligus menunjukkan besarnya keuntungan atau kerugian perusahaan jika penjualan melampaui atau berada di bawah titik.

Berlandaskan Djarwanto dalam buku Dr. H. Rusdiana, M.M, Break even point adalah suatu keadaan impas, yakni apabila telah disusun perhitungan laba dan rugi suatu periode tertentu, perusahaan tidak mendapat keuntungan dan tidak menderita rugi. Horngren, dkk., (2006) mengatakan bahwa *break even point* atau titik impas merupakan suatu tingkat penjualan dimana laba operasinya adalah nol: Total pendapatan sama dengan total pengeluaran. A. Halim, dkk., (2005) mendefinisikan impas merupakan istilah yang dipakai untuk menyebutkan suatu kondisi usaha, pada saat perusahaan tidak memperoleh laba tetapi tidak menderita rugi. Tujuan analisis titik impas adalah untuk mengetahui tingkat aktivitas dimana pendapatan hasil penjualan sama dengan jumlah semua biaya variabel dan biaya tetapnya. Berikut rumus perhitungan BEP adalah sebagai berikut:

$$\text{BEP (Rupiah)} = \text{HPP} \times \text{Jumlah Kemasan} \dots (2.10)$$

BAB 3. METODOLOGI

3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi dan pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan topping almond (*prunus dulcis*) dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan, Politeknik Negeri Jember, Kabupaten Jember dan di Perumahan Griya Giri Mulya blok GG.17 yang berlangsung pada 21 Mei sampai 28 Juni 2024. Produk ini dipasarkan di daerah jember kota dan disekitar kampus Politeknik Negeri Jember.

3.2 Alat dan Bahan

3.2.1 Alat

Peralatan yang dipakai dalam produksi dan pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond diantaranya yakni baskom, mixer, mangkok kecil, piring, solet, timbangan, cetakan, kuas, pisau, talenan, sendok, piping bag, gunting, oven.

3.2.2 Bahan

Bahan yang dipakai dalam produksi dan pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond diantaranya yakni 500gr tepung terigu protein sedang, 300gr tepung ubi jalar ungu, 100gr susu bubuk, 500gr butter, 500gr margarin, 150gr almond , 500gr gula halus, 350gr putih telur, 12ml perisa vanilla.

3.3 Metode Pelaksanaan

3.3.1 Survei Pasar

Survei pasar dilakukan bertujuan untuk mengetahui harga bahan pembuatan lidah kucing dan mengetahui harga jual lidah kucing di pasaran sekitar Rp. 30.000 hingga Rp. 100.000 dibanding lidah kucing yang dipasarkan dipasar. Survei pasar dilakukan dengan pengamatan secara langsung dan secara tidak langsung. Pengamatan langsung dilakukan dengan

mendatangi pasar dan toko terdekat, sedangkan pengamatan secara tidak langsung dilakukan dengan cara mencari informasi di media sosial. Hasil survei kemudian akan dilakukan inventarisasi harga bahan dan hasil survei pasar akan dipakai untuk mengetahui permintaan konsumen serta mengetahui keadaan untuk memasarkan produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond. Data hasil survei pasar bahan terdapat pada Tabel 3.1

Tabel 3.1 Hasil Survei Pasar

Nama Barang	Satuan	Harga
Tepung protein sedang	1 kg	Rp. 12.000
Tepung ubi ungu	500 gr	Rp. 32.000
Butter	1 kg	Rp. 67.000
Margarin	1 kg	Rp. 22.000
Putih Telur	500 gr	Rp. 8.500
Gula halus	500 gr	Rp. 9.500
Susu bubuk	250gr	Rp. 21.500
Vanilla extract	55 ml	Rp. 5.000
Almond	250 gr	Rp. 32.000

Sumber: Data Milik Pribadi, 2024

3.3.2 Pra Produksi

Tahapan pra produksi yakni menentukan formulasi yang tepat untuk dilakukan produksi, selama proses penimbangan berpengaruh pada hasil produk akhir. Adapun formulasi pra produksi dapat dilihat pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Formulasi Pra Produksi Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping* Almond.

No	Komponen	Formulasi	
		1	2
1.	Tepung protein sedang	100 gr	100 gr
2.	Tepung ubi ungu	40 gr	60 gr
3.	Butter	100 gr	100 gr
4.	Margarin	100 gr	100 gr
5.	Putih Telur	70 gr	70 gr
6.	Gula halus	100 gr	100 gr
7.	Susu bubuk	20 gr	20 gr
8.	Vanilla extract	2,4 gr	2,4 gr
9.	Almond	30 gr	30 gr

Sumber: Helen C. D. dkk., 2018.

3.3.3 Proses Produksi

Proses produksi merupakan tahapan yang penting dan perlu diperhatikan karena menentukan mutu hasil akhir produk yang dihasilkan. Proses produksi lidah kucing ubi ungu ini memakai formulasi ke dua yang terdiri dari beberapa tahapan yakni persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan baku, pencampuran adonan, pencetakan bahan, pengovenan, pengemasan dan pelabelan. Adapun tahap pertama yakni persiapan alat dan bahan, hal ini dilakukan untuk memudahkan pada saat proses produksi. Semua alat yang dipakai sesuai standart mutu yakni dipakai dalam keadaan bersih. Kemudian untuk bahan baku yang dipakai sudah memenuhi standart mutu yang ditentukan sesuai pada Tabel 3.3.

Tahap kedua yakni pencampuran bahan baku, dimana bahan yang terlebih dahulu dicampur yakni butter, margarin, gula halus, vanilla essence dan putih telur. Selanjutnya pencampuran tepung terigu protein sedang, tepung ubi jalar ungu dan susu bubuk. Tahap ketiga yakni pencetakan adonan kedalam loyang cetak dengan dimensi 6cm x 2,5cm. Langkah selanjutnya adonan dipanggang kedalam oven disuhu 140°C selama 25-30 menit. Setelah adonan dioven kemudian didinginkan sebelum produk dikemas kedalam toples plastik.

Langkah terakhir adalah pengemasan dan pelabelan. Setelah produk didinginkan sejenak disuhu ruang, masukkan ke dalam toples plastik ukuran 400ml dengan berat bersih 150 gram yang kemudian diberi selotip untuk mempertahankan umur simpan produk.

3.4 Analisis Usaha

Analisa usaha dipakai dalam Proyek Usaha Mandiri PUM ini untuk mengetahui laba/keuntungan yang akan diperoleh dalam usaha lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan topping almond (*Prunus dulcis*). Perhitungan yang dikerjakan meliputi perhitungan total biaya tetap (Rp) yang merupakan biaya tidak habis pakai dalam sekali produksi yang dikeluarkan oleh sebuah perusahaan, total biaya tidak tetap (Rp)

yang merupakan biaya pengeluaran yang jumlah totalnya tergantung pada biaya tiap sekali produksi seperti biaya bahan baku, kemasan, transportasi, tenaga pekerja, dan lainnya., total biaya produksi (Rp) yang merupakan biaya yang dikeluarkan ini akan menjadi acuan untuk menentukan harga jual, HPP atau harga pokok penjualan (Rp) yang merupakan harga pokok penjualan ini juga akan menjadi acuan dalam menentukan keuntungan yang diharapkan oleh perusahaan, harga jual (Rp) yang merupakan harga jual adalah harga yang dibebankan ke konsumen untuk mendapatkan barang atau jasa yang dijual perusahaan., total pendapatan (Rp) adalah jumlah pendapatan dari semua total produk yang terjual dalam jangka waktu tertentu yang diperoleh sebuah perusahaan., laba / keuntungan (Rp) yang merupakan perbedaan antara pendapatan yang direalisasi yang timbul dari transaksi selama satu periode dengan biaya yang berkaitan dengan pendapatan tersebut., R/C Ratio adalah besaran nilai yang menunjukkan perbandingan antara Penerimaan usaha (Revenue = R) dengan Total Biaya (Cost = C)., laju keuntungan (%) yang merupakan perbandingan antara keuntungan dan total biaya produksi dalam bentuk persentase, biaya variabel/unit (Rp), BEP rupiah (Rp) yang merupakan suatu kondisi perusahaan yang mana dalam operasionalnya tidak mendapat keuntungan dan juga tidak menderita kerugian.. Kemudian akan diketahui produksi dan pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) dan topping almond (*prunus dulcis*) ini layak atau tidak layak untuk dijadikan sebuah usaha.

3.5 Prosedur Kerja

Proses produksi lidah kucing ubi ungu dilakukan selama 2 bulan sebanyak 15 kali produksi. Pada satu kali produksi menghasilkan 15 kemasan dengan berat 150 gr per kemasan. Tahapan produksi lidah kucing ubi ungu terdiri dari beberapa proses.

3.5.1 Persiapan Alat, Bahan dan Penimbangan

Proses untuk menyiapkan beberapa alat dan bahan yang dipakai dalam keadaan bersih, tidak rusak dan lengkap. Penimbangan bahan

merupakan proses dimana pengukuran berat dari setiap bahan yang dipakai dengan menerapkan formulasi yang tepat dan benar. Penimbangan dilakukan untuk bahan yang akan dipakai meliputi 500gr tepung protein sedang, 500 gr gula halus, 500gr butter, 500gr margarin, 300gr tepung ubi ungu, 350gr putih telur, 100gr susu bubuk, 12ml vanilla essence, dan 150gr almond..

4.2.1 Pencampuran Bahan

Bahan bahan yang telah disiapkan dicampur menjadi satu, terdapat beberapa tahapan yakni mencampur butter, margarin, gula halus, vanilla essence dan putih telur secara bertahap memakai mixer selama 12 menit sampai adonan mengembang dan kaku lalu masukkan bahan kering seperti tepung protein sedang, tepung ubi ungu dan susu bubuk. Adonan diaduk sampai tercampur rata hingga homogen..

4.2.1 Pencetakan Adonan

Adonan yang telah tercampur rata selanjutnya dimasukkan kedalam piping bag dan dicetak kedalam loyang cetak yang sebelumnya telah diolesi oleh margarin. Kemudian adonan diberi topping almond di atasnya.

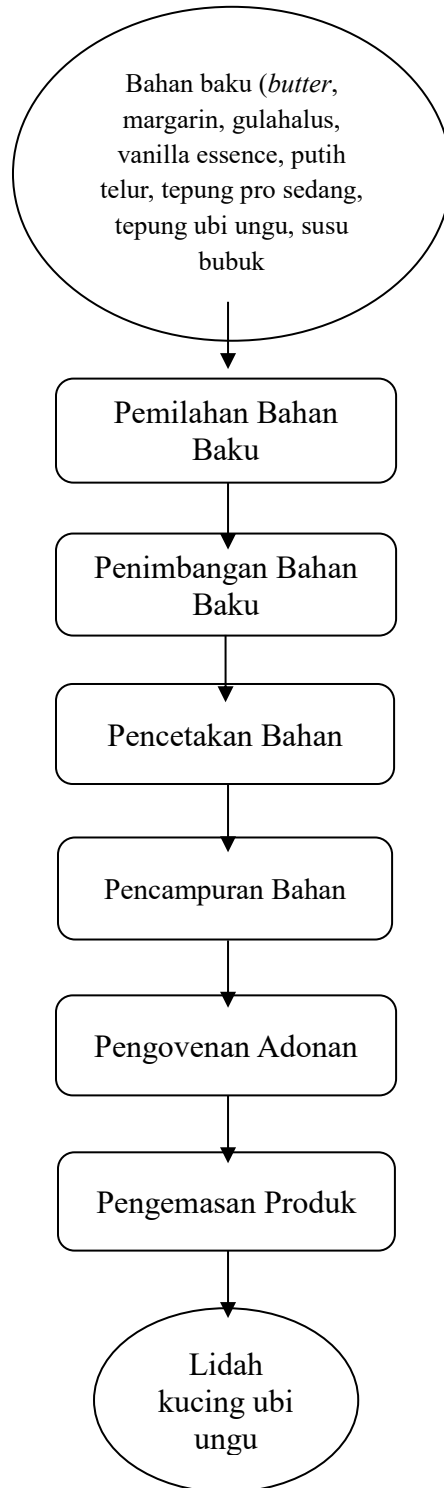
4.2.1 Pengovenan

Kemudian adonan yang telah dicetak, dimasukkan kedalam oven dengan menggunakan suhu 140°C selama 25-30 menit memakai api atas dan bawah. Lidah kucing yang telah matang, dibiarkan di suhu ruang agar dingin kemudian dikemas kedalam toples

4.2.1 Pengemasan

Lidah kucing yang telah dianginkan dapat dimasukkan kedalam toples jar ber ukuran 400ml yang berlabel dan diberi selotip agar umur simpan pada lidah kucing dapat bertahan lama pada suhu ruang.

Adapun diagram alir proses pembuatan lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond dapat dilihat pada Gambar 3.1



Gambar 3.1 Diagram Alir Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping* Almond.
(Sumber: Sandi E. P, 2024)

3.6 Analisa Kelayakan Usaha

Usaha produksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond dilakukan selama 15 kali produksi selama jangka waktu 2 bulan. Rencana analisa biaya berguna untuk mengetahui jumlah biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*).

3.6.1 Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan jumlah biaya yang dikeluarkan dalam periode produksi pada usaha pembuatan produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond. Adapun rancangan biaya tetap (*fixed cost*) dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Rancangan Biaya Tetap Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping Almond*

No.	Alat	Jumlah (pcs)	Harga/Satuan (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Susut (Bulan)
1.	Oven	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000	120	1.250
2.	Mixer	1	Rp. 170.000	Rp. 170.000	60	2.833
3.	Cetakan	10	Rp. 15.000	Rp. 150.000	60	2.500
4.	Solet	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000	60	50
5.	Mangkuk kecil	3	Rp. 2.000	Rp. 6.000	36	166,6
6.	Mangkuk sedang	4	Rp. 5.000	Rp. 20.000	36	555,5
6.	Baskom besar	1	Rp. 24.000	Rp. 24.000	60	600
7.	Sendok	3	Rp. 1.500	Rp. 4.500	60	75
8.	Saringan	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000	36	138,8
9.	Timbangan	1	Rp. 20.000	Rp. 20.000	36	555,5
10.	Gunting	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000	36	138,8
11.	Sewa Lab	1	Rp. 100.000	Rp. 100.000	3	33.333
Jumlah				= Rp. 657.500		= Rp. 42.196,2

3.6.2 Total Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk produksi suatu barang yang berubah sesuai dengan perubahan volume produksi. Adapun rancangan biaya tidak tetap dapat dilihat pada Tabel 3.2.

Tabel 3.2 Total Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*) Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping* Almond

No.	Nama Bahan	Jumlah 1x Produksi	Harga Satuan (Rp)	Jumlah 1x Produksi (Rp)	Jumlah 15x Produksi (Rp)
1.	Tepung Protein Sedang	500 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 6.000	Rp. 90.000
2.	Tepung Ubi Ungu	300gr	Rp. 32.000/500gr	Rp. 19.200	Rp. 288.000
3.	Putih Telur	350 gr	Rp. 8.500/500gr	Rp. 5.950	Rp. 89.250
4.	Gula Halus	500 gr	Rp. 19.000/1kg	Rp. 9.500	Rp. 142.500
5.	Vanilla	12ml	Rp. 5.000/55ml	Rp. 1.090	Rp. 16.350
6.	Susu Bubuk	100 gr	Rp. 21.500/250gr	Rp. 8.600	Rp. 129.000
7.	Butter	500 gr	Rp. 67.000/1kg	Rp. 33.500	Rp. 502.500
8.	Margarin	500 gr	Rp 22.000/1kg	Rp. 11.000	Rp. 165.000
9.	Almond	150 gr	Rp. 32.000/250gr	Rp. 19.200	Rp. 288.000
10.	Piping Bag	2 pcs	Rp. 3.000/10pcs	Rp. 600	Rp. 9.000
11.	Toples	15 pcs	Rp. 88.500/30pcs	Rp. 44.250	Rp. 665.750
12.	Tenaga Kerja	1 orang	Rp. 20.000/1hari	Rp. 20.000	Rp. 300.000
13.	BBM	1 hari	Rp. 10.000/1hari	Rp. 10.000	Rp. 150.000
14.	Label	15	Rp. 8.000/24pcs	Rp.5.000	Rp. 75.000
Jumlah				= 193.890	= 2.640.350

Total biaya tidak tetap = Rp. 193.890

Total biaya tidak tetap dalam 15x produksi = Rp. 2.640.350

3.6.3 Analisa Rencana Kelayakan Usaha

PUM ini dalam sekali produksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond yang dapat dihasilkan 15 kemasan toples, dengan berat 150 gram per kemasan, sehingga dalam 15 kali produksi menghasilkan 225 kemasan.

Total biaya produksi	= Total biaya tetap + Total biaya tidak tetap = Rp. 42.196,2 + Rp. 2.640.350 = Rp. 2.682.546,2
Harga pokok penjualan	= Total biaya produksi / Jumlah kemasan = Rp. 2.682.546,2 / 225 = Rp. 11.922,4
Harga Jual	= Harga pokok penjualan + 30% HPP = Rp. 11.922,4 + Rp. 3.576,72 = Rp. 15.499,12 (dibulatkan Rp. 16.000)
Total pendapatan	= Harga jual x Jumlah unit = Rp. 16.000 x 225 = Rp. 3.600.000
Keuntungan	= Total pendapatan - Total biaya produksi = Rp. 3.600.000 - Rp. 2.682.546,2 = Rp. 917.453,8
Laju keuntungan	= (Keuntungan/Total biaya produksi) x 100% = (Rp. 917.453,8 / Rp. 2.682.546,2) x 100% = 34,2%
R/C Ratio	= Total pendapatan / Total biaya produksi = Rp. 3.600.000 / Rp. 2.682.546,2 = 1,34

R/C Ratio produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond >1, maka usaha pada PUM ini layak dilanjutkan.

BEP (Rupiah)	= HPP x Jumlah Kemasan = Rp. 11.922,4 x 225 = Rp. 2.682.540
--------------	---

3.7 Pengawasan Mutu

3.7.1 Pengawasan Mutu Bahan Baku

Pengawasan mutu dilakukan sejak pemilihan bahan baku yang dipakai untuk proses pengolahan. Bahan baku yang dipakai dalam produksi produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond harus dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu untuk mengetahui layak atau tidaknya bahan pangan tersebut. Hal ini bertujuan agar produk akhir yang didapatkan mempunyai nilai kualitas dan mutu yang baik, sehingga sangat aman untuk dikonsumsi. Standar mutu bahan baku untuk pembuatan lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan almond terdapat pada Tabel 3.3.

Tabel 3.3 Standar Mutu Bahan Baku Produksi Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping* Almond

No.	Bahan	Tolak Ukur / Satuan
1.	Tepung terigu protein sedang	Berbentuk serbuk, bau khas tepung, berwarna putih khas terigu (SNI 3751-2018)
2.	Tepung ubi jalar ungu	Berbentuk serbuk, bau khas tepung ubi jalar ungu, berwarna ungu khas ubi jalar ungu (SNI 01-3751-2000)
3.	Butter	Berwarna putih kekuningan, bau khas susu, tidak tengik dan berjamur, tekstur lembut. (SNI 01-3744-1995)
4.	Margarin	Berwarna kuning cerah, bau khas margarin, tidak tengik dan berjamur, tekstur lembut (SNI 3541-2014)
5.	Gula halus	Berbentuk serbuk, berwarna putih, bau khas gula (SNI 3140-1-2020)
6.	Susu bubuk	Berwarna putih, tekstur lembut, bau khas susu dan tidak terkontaminasi partikel lain. (SNI 2970-2022)
7.	Vanilla Essence	Berbentuk serbuk, berwarna putih, bau khas vanilla (SNI 01-0010-2002)
8.	Putih telur	Berwarna bening sedikit kuning, bertekstur tidak terlalu encer dan kental, tidak memiliki bau tengik (SNI 3926-2023)
9.	Almond	Berwarna kuning kecoklatan, tekstur renyah tidak patah, aroma khas kacang almond. (SNI 01-3921-1995)

3.7.2 Pengawasan Mutu Proses Produksi

Pengawasan mutu proses produksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond diperlukan untuk memastikan mutu produk tersebut sesuai dengan yang diinginkan. Pengawasan mutu pada proses produksi yakni dengan cara pemantauan pada setiap tahapan produksi. Pengawasan mutu produksi pada pembuatan lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan almond terdapat pada Tabel 3.4.

Tabel 3.4 Standar Pengawasan Mutu Proses Produksi Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Almond.

No.	Tahapan Proses	Standar mutu	Standar Proses
1.	Sortasi	Untuk mendapatkan bahan baku yang berkualitas baik	Melakukan proses sortasi dalam keadaan baik agar tidak rusak
2.	Penimbangan	Untuk mendapatkan bahan yang digunakan sesuai dengan formulasi yang telah ditentukan	Penimbangan bahan baku menggunakan timbangan digital agar lebih akurat.
3.	Pencampuran	Untuk mendapatkan adonan yang tercampur rata dan homogen	Semua bahan dimasukkan secara bertahap di mixer selama 15 menit.
4.	Pencetakan	Untuk mendapatkan bentuk dan ukuran lidah kucing yang seragam secara keseluruhan	Adonan lidah kucing harus lembut dan tidak terlalu encer untuk memudahkan dalam pencetakan dimensi 6cm x 2,5cm
5.	Pengovenan	Untuk meningkatkan standar yang sesuai dengan lidah kucing	Adonan dioven
6.	Pengemasan	Untuk melindungi produk dari kerusakan, memperpanjang umur simpan serta menghindari kontaminasi sebelum dikonsumsi	Produk dikemas menggunakan toples dengan berat bersih 150gr dan diberi selotip agar produk tahan lama di suhu ruang selama 3 minggu.

3.7.3 Pengawasan Mutu pra produksi

Pengawasan mutu produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan topping almond memakai uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan pada produk akhir dengan uji hedonik dan uji mutu hedonik. Uji hedonik yang dilakukan memakai panelis tidak terlatih dengan jumlah 30 panelis. Kriteria untuk hedonik dapat dilihat pada Tabel 3.5 dan mutu hedonik pada Tabel 3.6.

Tabel 3.5 Uji Hedonik Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping Almond*.

No.	Parameter	Kriteria
1.	Warna	1. Sangat tidak suka 2. Tidak suka 3. Agak suka 4. Suka 5. Sangat suka
2.	Aroma	1. Sangat tidak suka 2. Tidak suka 3. Agak suka 4. Suka 5. Sangat suka
3.	Tekstur	1. Sangat tidak suka 2. Tidak suka 3. Agak suka 4. Suka 5. Sangat suka
4.	Rasa	1. Sangat tidak suka 2. Tidak suka 3. Agak suka 4. Suka 5. Sangat suka

Tabel 3.6 Uji Mutu Hedonik Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping Almond*.

No.	Parameter	Tolak Ukur	Kriteria
1.	Warna	Ungu	1. Ungu pudar 2. Ungu cerah 3. Ungu 4. Ungu pekat 5. Sangat ungu pekat

No.	Parameter	Tolak Ukur	Kriteria
2.	Aroma	Aroma khas lidah kucing	1. Aroma sangat lemah 2. Aroma lemah 3. Aroma sedikit kuat 4. Aroma kuat 5. Aroma sangat kuat
3.	Tekstur	Renyah	1. Sangat keras 2. Keras 3. Sedikit renyah 4. Renyah 5. Sangat renyah/rapuh
4.	Rasa	Manis	1. Pahit 2. Sedikit pahit 3. Sedikit manis 4. Manis 5. Sangat manis

3.7.4 Rendemen

Rendemen adalah perbandingan produk akhir yang diperoleh terhadap bahan baku yang dipakai. Nilai rendemen yang diperoleh berdasar berat kering bahan baku (Agung, 2011). Rendemen adalah hasil yang didapatkan dari perbandingan berat awal (berat adonan mentah) dengan berat produk jadi (setelah di oven) lalu di kali 100%. Tujuan dari perhitungan rendemen adalah untuk mengetahui perubahan bobot pada suatu produk (Islami, 2023). Adapun rumus yang dipakai dalam perhitungan rendemen sebagai berikut:

$$\% \text{ Rendemen} = \frac{\text{Berat Akhir}}{\text{Berat Awal}} = 100\% \dots (3.1)$$

3.8 Strategi Pemasaran

Pemasaran produk lidah kucing ubi ungu dengan harga Rp 16.000,- per kemasan yang dilakukan dengan cara memperkenalkan produk melalui pemasaran online maupun offline. Pemasaran online disini merupakan pemasaran tidak langsung melalui media sosial seperti WhatsApp dan Instagram. Melalui media sosial juga dapat melakukan strategi pemasaran dengan mempromosikan produk melalui video promosi dan pamflet, sedangkan pemasaran offline termasuk pemasaran secara langsung yang melibatkan secara langsung antara produsen dan konsumen. Pemasaran langsung lidah kucing ubi jalar ungu ini dilakukan dengan menawarkan produk

secara langsung kepada calon konsumen tanpa adanya perantara. Pemasaran lidah kucing ubi ungu ini dilakukan di wilayah sekitar kampus jember dan di area banyuwangi kota, dengan target pemasaran seperti teman, tetangga, saudara dan masyarakat sekitar.

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pra Produksi

Sebelum dilakukannya proses produksi, PUM ini dilakukan pra produksi yang bertujuan untuk menentukan formulasi yang tepat agar pada saat proses produksi dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang diinginkan konsumen. Selama pra produksi dilakukan dengan membandingkan 2 formulasi sampel yang berbeda, adapun formulasi pra produksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond didapatkan hasil Tabel 4. 1.

Tabel 4.1 Hasil Formulasi 1 dan 2 Pra Produksi Lidah Kucing Ubi Ungu

Formulasi	Uji Mutu Hedonik	Uji Hedonik
Tepung Ubi Ungu 8% (40gr)	Warna ungu pudar	Suka
	Tekstur sangat renyah/rapuh	Suka
	Aroma khas ubi ungu sedikit kuat	Suka
	Rasa Manis	Suka
Tepung Ubi Ungu 13% (60gr)	Warna ungu pekat	Suka
	Tekstur sangat renyah	Suka
	Aroma khas ubi ungu kuat	Suka
	Rasa Manis	Sangat suka

Sumber: Data Milik Pribadi 2024

Proses pra produksi dilakukan menggunakan 2 formulasi berbeda dengan perlakuan yang sama. Pengujian yang dilakukan untuk menentukan formulasi terbaik menurut panelis yang nantinya akan dilakukan proses produksi dan pemasaran kepada konsumen. Berdasarkan Tabel 4.1 dapat kita bahas sebagai berikut

1. Warna

Kandungan antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu sehingga sering digunakan sebagai *alternative* pewarna alami. Warna yang dihasilkan pada formulasi 1 dan 2 memiliki perbedaan yang cukup nyata yaitu pada

formulasi 1 antosianin yang terkandung didalamnya lebih sedikit sehingga warna ungu yang dihasilkan lebih pudar sedangkan pada formulasi 2 penambahan tepung ubi ungu lebih banyak sehingga warna ungu yang dihasilkan akan lebih pekat dibandingkan dengan formulasi 1.

2. Tekstur

Pengujian tekstur pada lidah kucing ubi ungu melalui uji hedonik dan uji mutu hedonik ditinjau dari tekstur yang dihasilkan antara formulasi 1 dan 2, memiliki tekstur yang lebih renyah dan mudah patah. Hal ini dikarenakan adanya penambahan tepung ubi jalar ungu pada bahan sehingga akan mengurangi adanya penggunaan gluten yang terkandung dalam lidah kucing ubi ungu.

3. Aroma

Produk yang memiliki aroma yang khas dan menarik akan membuat makanan lebih disukai. Aroma yang dihasilkan dari tepung ubi jalar ungu pada formulasi 1 dan 2 memiliki aroma khas ubi ungu lebih lemah karena penggunaan tepung ubi jalar ungu pada lidah kucing hanya sebagai bahan tambahan bukan bahan pengganti sehingga aroma yang dihasilkan sedikit pudar/tidak kuat.

4. Rasa

Rasa sangat berperan penting terhadap tingkat kesukaan suatu produk melalui indra perasa. Kandungan antosianin pada lidah kucing ubi ungu akan mempengaruhi rasa manis yang dihasilkan. Penambahan tepung ubi ungu antara formulasi 1 dan 2 tidak memiliki perbedaan yang nyata terhadap rasa yang dihasilkan.

4.2 Realisasi Analisis Biaya Usaha

Pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada realisasinya diperoleh sebanyak 15 kali produksi. Jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 15 kemasan setiap produksi.

4.2.1 Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan jumlah biaya yang dikeluarkan dalam periode produksi pada usaha pembuatan produk lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond. Adapun realisasi biaya tetap (*fixed cost*) dapat dilihat pada Tabel 4.2.

Tabel 4.2 Realisasi Biaya Tetap

No.	Alat	Jumlah (pcs)	Harga/Satuan (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Susut (Bulan)
1.	Oven	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000	120	1.250
2.	Mixer	1	Rp. 170.000	Rp. 170.000	60	2.833
3.	Cetakan	10	Rp. 15.000	Rp. 150.000	60	2.500
4.	Solet	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000	60	50
5.	Mangkuk kecil	3	Rp. 2.000	Rp. 6.000	36	166,6
6.	Mangkuk sedang	4	Rp. 5.000	Rp. 20.000	36	555,5
6.	Baskom besar	1	Rp. 24.000	Rp. 24.000	60	600
7.	Sendok	3	Rp. 1.500	Rp. 4.500	60	75
8.	Saringan	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000	36	138,8
9.	Timbangan	1	Rp. 20.000	Rp. 20.000	36	555,5
10.	Gunting	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000	36	138,8
11.	Sewa Lab	1	Rp. 100.000	Rp. 100.000	3	33.333
Jumlah				= Rp. 657.500		= Rp. 42.196,2

4.2.2 Biaya Tidak Tetap

Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk produksi suatu barang yang berubah sesuai dengan perubahan volume produksi. Adapun realisasi biaya tidak tetap dapat dilihat pada Tabel 4.3.

Tabel 4.3 Biaya Tidak Tetap Realisasi

No.	Nama Bahan	Jumlah 1x Produksi	Harga Satuan (Rp)	Jumlah 1x Produksi (Rp)	Jumlah 15x Produksi (Rp)
1.	Tepung Protein	500 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 6.000	Rp. 90.000
2.	Sedang Tepung Ubi Ungu	300gr	Rp. 32.000/500gr	Rp. 19.200	Rp. 288.000
3.	Putih Telur	350 gr	Rp. 8.500/500gr	Rp. 5.950	Rp. 89.250
4.	Gula Halus	500 gr	Rp. 19.000/1kg	Rp. 9.500	Rp. 142.500
5.	Vanilla Essence	12ml	Rp. 5.000/55ml	Rp. 1.090	Rp. 16.350
6.	Susu Bubuk	100 gr	Rp. 21.500/250gr	Rp. 8.600	Rp. 129.000
7.	Butter	500 gr	Rp. 67.000/1kg	Rp. 33.500	Rp. 502.500
8.	Margarin	500 gr	Rp 22.000/1kg	Rp. 11.000	Rp. 165.000
9.	Almond	150 gr	Rp. 32.000/250gr	Rp. 19.200	Rp. 288.000
10.	Piping Bag	2 pcs	Rp. 3.000/10pcs	Rp. 600	Rp. 9.000
11.	Kemasan Toples	15	Rp. 88.500/30pcs	Rp. 44.250	Rp. 665.750
12.	Tenaga Kerja	1	Rp. 25.000/1hari	Rp. 25.000	Rp. 375.000
13.	BBM	1 hari	Rp. 10.000/1hari	Rp. 10.000	Rp. 150.000
14.	Label	15	Rp. 8.000/24pcs	Rp.5.000	Rp. 75.000
15.	Selotip	1	Rp. 4.000/1pcs	Rp. 4.000/1pcs	Rp. 8.000/2pcs
Jumlah				= 222.890	= 2.723.350

Total biaya tidak tetap = Rp. 222.890

Total biaya tidak tetap dalam 15x produksi = Rp. 2.723.350

Analisa kelayakan usaha setiap satu kali produksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond dihasilkan 15 kemasan, sehingga dalam 15 kali produksi dihasilkan 225 kemasan toples.

Total biaya produksi	= Total biaya tetap + Total biaya tidak tetap = Rp. 42.196,2 + Rp. 2.723.350 = Rp. 2.765.546,2
Harga pokok penjualan	= Total biaya produksi / Jumlah kemasan = Rp. 2.765.546,2 / 225 = Rp. 12.291,3
Harga Jual	= Harga pokok penjualan + 30% HPP = Rp. 12.291,3 + Rp. 3.687,39 = Rp. 15.978,69 (dibulatkan Rp. 16.000)
Total pendapatan	= Harga jual x Jumlah unit = Rp. 16.000 x 225 = Rp. 3.600.000
Keuntungan	= Total pendapatan - Total biaya produksi = Rp. 3.600.000 - Rp. 2.744.285,5 = Rp. 855.714,5
Laju keuntungan	= (Keuntungan/Total biaya produksi) x 100% = (Rp. 855.714,5 / Rp. 2.744.285,5) x 100% = 31,1%
R/C Ratio	= Total pendapatan / Total biaya produksi = Rp. 3.600.000 / Rp. 2.744.285,5 = 1,31

R/C Ratio produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond >1, maka usaha pada PUM ini layak dilakukan.

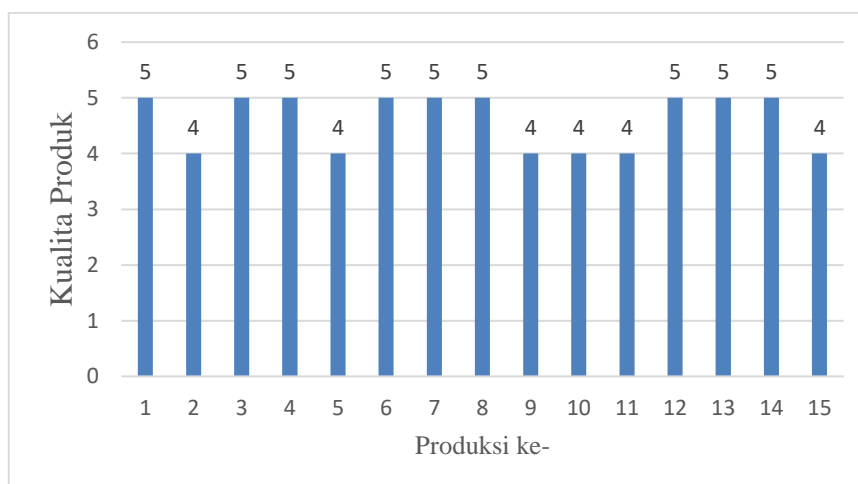
BEP (Rupiah)	= HPP x Jumlah Kemasan = Rp. 12.291,3 x 225 = Rp. 2.765.542,5
--------------	---

4.3 Pengawasan Mutu Bahan Baku

Pengawasan mutu bahan baku yang dilakukan untuk memastikan bahan baku yang akan digunakan aman. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan tetap aman. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pengawasan mutu bahan baku yang digunakan meliputi karakteristik fisik bahan, dan kenampakan bahan yang dapat dilihat pada Tabel 3.6.

4.4 Pengawasan Mutu Proses Produksi

Pengawasan mutu proses produksi lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond dilakukan dengan menggunakan metode SOP (Standart Operasional Prosedur), dimana adanya standarisasi pelaksana secara intens mulai dari pemilahan bahan baku hingga pengemasan. Pengawasan mutu proses produksi dilakukan untuk menghasilkan produk akhir dengan kualitas terbaik yang kita inginkan. Pengawasan mutu proses produksi lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond dapat dilihat pada Tabel 3.6. Terdapat kepuasan pelanggan terhadap produk jadi yang telah melalui tahap produksi, berikut dapat dilihat pada Gambar 4.1



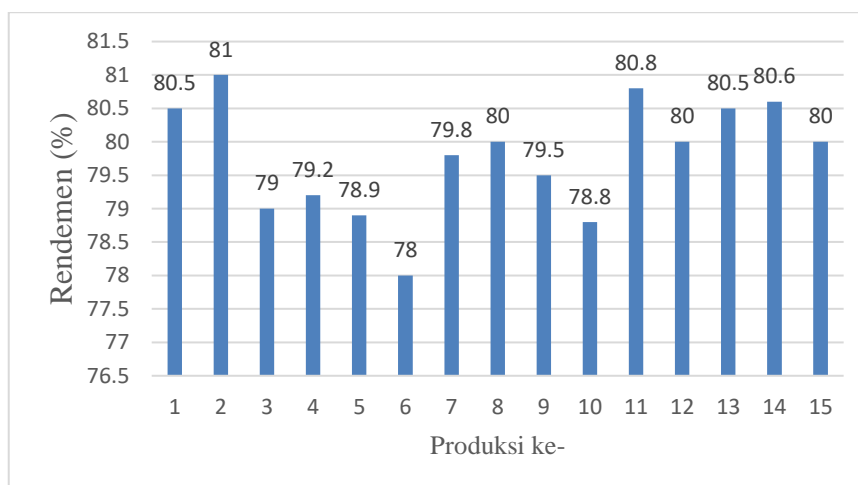
Gambar 4. 1 Grafik Kualitas Produk

Pada data survei kepuasan pelanggan didapatkan hasil yaitu terjadi fluktuasi data pada kualitas produk lidah kucing ubi ungu yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan pada proses produksi terkadang menghasilkan kualitas produk yang kurang baik dan kerusakan yang dialami selama proses produksi seperti

produk patah ketika dikeluarkan dari cetakan dan produk patah yang hendak dimasukkan kedalam toples serta produk yang mengalami over cooking saat pengovenan sehingga tampilan produk menjadi kurang menarik.

4.5 Pengawasan Mutu Produk Jadi

Pengawasan mutu produk jadi harus memenuhi persyaratan yang sesuai dengan prosedur yang ditetapkan meliputi seluruh aktivitas kegiatan mulai dari bahan mentah, pemilahan bahan baku, proses produksi, dan diakhiri dengan produk akhir. Pengawasan mutu produk jadi dapat dilakukan dengan menghitung hasil rendemennya. Persentase rendemen pada Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Topping* Almond selama produksi 15 kali berkisar antara 78% - 81% dengan rata – rata persentase rendemen sebesar 80%. Rendemen produk lidah kucing ubi ungu dapat dilihat pada Gambar 4.2 berikut ini:

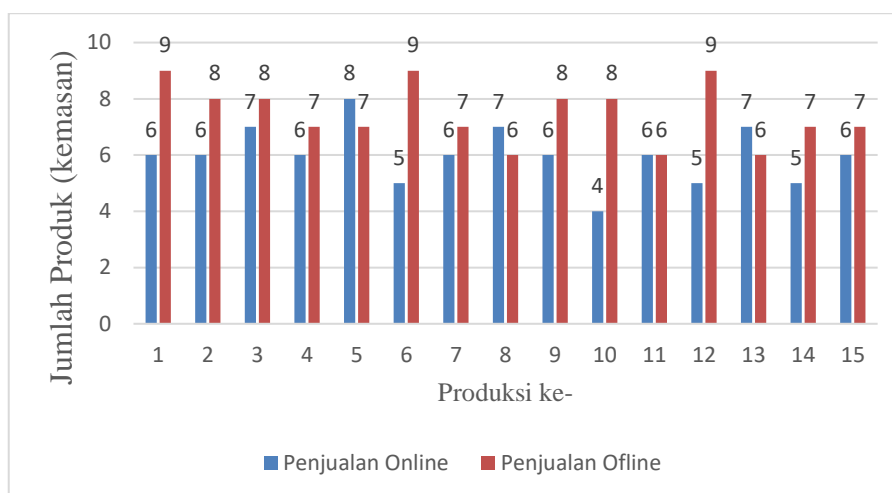


Gambar 4. 2 Grafik Rendemen Lidah Kucing Ubi Ungu

Berdasarkan Gambar 4.2 diatas menunjukkan bahwa persentase rendemen selama 15 kali produksi dapat dikatakan hampir stabil, namun terjadi penurunan persentase rendemen sekitar 3%. Hal ini disebabkan, karena selama proses produksi lidah kucing ubi ungu kurangnya ketelitian dalam penimbangan bahan baku dimana timbangan yang digunakan berbeda, serta pada waktu pengovenan terjadi *over cooking* yang menyebabkan lidah kucing ubi ungu menjadi gosong dan mengalami banyak kerusakan.

4.6 Strategi Pemasaran Lidah Kucing Ubi Ungu

Selama proses produksi ke 1 sampai produksi ke 15, didapati pemasaran yang fluktuatif artinya pada saat proses penjualan terjadi perubahan yang tidak menentu atau tidak stabil dalam suatu kondisi pemasaran. Pemasaran produk lidah kucing ubi ungu dilakukan dengan tujuan mempromosikan sekaligus memasarkannya kepada konsumen secara langsung maupun tidak langsung. Promosi secara langsung dengan menawarkan langsung kepada konsumen sedangkan secara tidak langsung yaitu melalui whatsapp dan instagram. Produk lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond dipasarkan dengan harga Rp 16.000,- per kemasan.



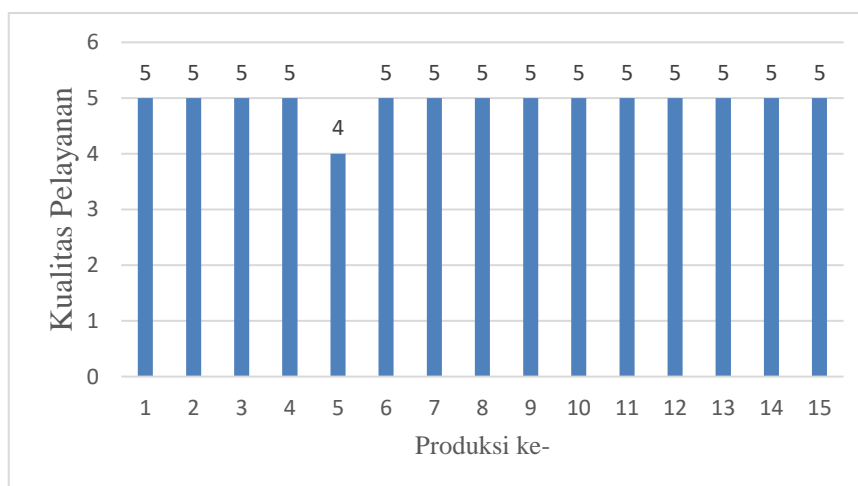
Gambar 4. 3 Jumlah Penjualan Produk Per kemasan

Dapat dilihat Gambar 4.3 bahwa pemasaran lidah kucing didapatkan hasil tertinggi melalui pemasaran secara langsung dikarenakan pemasaran secara langsung dapat lebih menguntungkan antara produsen dan konsumen, dimana keuntungan pada penjual yaitu lebih memudahkan produk dapat diterima oleh konsumen karena produk lidah kucing dapat dilihat warna, tekstur dan bentuknya secara langsung tanpa melalui perantara apapun sedangkan pada penjualan secara tidak langsung konsumen tidak dapat melihat produk secara nyata hanya melalui gambar serta memiliki kelemahan karna biasanya akan lebih menunggu dikarenakan produk yang dipasarkan menggunakan sistem *pre*

order (PO) dan penjualan secara tidak langsung biasanya akan dikenakan biaya pengiriman apabila lokasi tujuan lebih jauh dari tempat proses produksi.

Pemasaran lidah kucing ubi ungu yang menurun dapat dipengaruhi oleh jenuhnya konsumen terhadap produk yang dipasarkan. Maka dari itu, diperlukan penyempurnaan dan perbaikan produk untuk meningkatkan minat konsumen. Wilayah penjualan produk lidah kucing ubi ungu didominasi area Kabupaten Jember. Hal ini dikarenakan lokasi produksi yang berada di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember, sehingga proses distribusi tidak memerlukan biaya tambahan.

Setelah dilakukannya pemasaran perlu adanya survei kepuasan pelayanan kepada pelanggan yang berguna sebagai bahan evaluasi untuk mengetahui tingkat kepuasan pelanggan terhadap pelayanan yang kami lakukan. Kepuasan pelanggan terhadap pelayanan dan kualitas produk merupakan hal yang penting diperhatikan. Pelanggan yang puas akan membawakan loyalitas pelanggan terhadap produk dan merk serta memungkinkan untuk mengetahui tingkat kepuasan dan konsistensi produk. Berikut merupakan grafik survei kepuasan pelanggan dari produksi ke 1 hingga produksi ke 15.



Gambar 4. 4 Survei Kepuasan Lidah Kucing Ubi Ungu

Keterangan

1. Sangat Tidak Puas
2. Tidak Puas
3. Agak Puas
4. Puas
5. Sangat Puas

Kepuasan pelanggan berpengaruh terhadap kelangsungan sebuah usaha. Pelaku usaha tidak hanya menjual produk saja namun dengan memberikan pelayanan terhadap konsumen. Berdasarkan data survei kepuasan pelanggan yang ada pada Gambar 4.4 diperoleh hasil puas sampai sangat puas. Maka dari itu, diharapkan pelaku usaha dapat mempertahankan tingkat pelayanannya.

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil tujuan proses produksi dan pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond dapat disimpulkan:

1. Proses produksi lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond dalam Proyek Usaha Mandiri ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan, pengovenan, dan pengemasan..
2. Produksi lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond dilakukan sebanyak 15 kali produksi dengan analisa realisasi biaya tetap Rp. 42.196,2 ,-, total biaya tidak tetap Rp. 2.723.350-, total pendapatan Rp 3.600.000,-, keuntungan Rp. 855.714,5-, laju keuntungan 31,1% dan R/C Ratio 1,31.
3. Strategi pemasaran lidah kucing ubi ungu dan *topping* almond dilakukan secara langsung dan tidak langsung melalui media sosial whatsapp (085330277275) dan instagram (@nii.yaummy). Strategi pemasaran secara tidak langsung dinilai lebih tepat dan efisien.

5.2 Saran

Berdasarkan pelaksanaan produksi dan pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond, didapatkan saran sebagai berikut:

1. Pengawasan pada saat proses produksi diutamakan untuk mengawasi keadaan titik kritis saat proses pengovenan lidah kucing ubi ungu agar tidak mengalami *over cooking* yang dapat menyebabkan produk coklat dan gosong.
2. Perlu adanya peningkatan dalam pemasaran produk baik secara langsung maupun tidak langsung melalui media sosial agar produk yang dipasarkan dapat tersampaikan dengan baik kepada pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah Faqih. 2022. “*Analisis Kelayakan Finansial Dan Uji Organoleptik Kue Kering Lidah Kucing Tepung Ubi Jalar Ungu Di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan. Laporan Praktek Kerja Lapang.*” Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Anisa Eka Sulistyarini, Prihastuti Ekawatiningsih S.Pd.,M.Pd. 2021. “*Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Blackie) pada Pembuatan Thumprint Cookies.*” Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana 16 (1). Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ade Krisna Nindyarani, Sutardi, Suparmo. 2011. “*Karakteristik Kimia, Fisika dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Poiret) dan Produk Olahannya*”. Agritech, Vol. 31, No.4.hal. 12
- Ambarsari, I., Sarjana, S., & Choliq, A. 2009. “*Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar.*” Jurnal standardisasi, 11(3), 212-219. Hal 1-2
- Anisa Sherly, Nisa Widia, Annie Mustika Putri. 2021. “*Fixed Cost Analysis (Case Study In Pinocchio Stores In Duri) Analisis Biaya Tetap (Studi Kasus Pada Toko Pinocchio Di Duri)*”. Research in Accounting Journal. Vol 1(2) 2021:283-290. Hal 1-2
- Agung Abadi Kiswandono. 2011. “*Skrining Senyawa Kimia Dan Pengaruh Metode Maserasi Dan Refluks Pada Biji Kelor (Moringa Oleifera, Lamk) Terhadap Rendemen Ekstrak Yang Dihasilkan*”. Jurnal Sains Natural 1 (2), 126-134. Hal 1-2.
- Anita Sulviani Bungan. 2016. “*Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning*”. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Hal 1-2
- Anonim. 2012. “*Laporan APTINDO Tahun 2012*”. APTINDO. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. “*Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*”. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Arief Yuswanto Nugroh, Anudiyani Amir Mas'ud. 2021. “*Proyeksi Bep, Rc Ratio Dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Taoge Di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang)*”. Journal Koperasi Dan Manajemen 2 (1) 2722-6123. Hal 1-2
- Ali Umar Dhani. 2020. “*Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang*”. Jurnal Agribisnis

dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD. *Agricore* Volume 5 No. 1. e-ISSN No. 2615-714. Hal 1-2.

- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Mentega menurut Ahli Gizi Indonesia
- Anonim. 2019. Kandungan Gizi Kacang Almond menurut Ahli Gizi Indonesia
- Abdul Halim dan Bambang, Supomo. 2005. *Akuntansi Manajemen*. (Yogyakarta: BPFE).
- Anonim. 2002. SNI 01-0010-2002, Standart Mutu Vanili Bubuk. Jakarta: Badan Stanrisasi Nasional.
- Anonim. 2000. SNI 01-3751-2000, Standart Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2014. SNI 3541-2014, Standart Mutu Margarin, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2018. SNI 3751-2018, Standart Mutu Tepung Terigu, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2023. SNI 3926-2023, Standart Mutu Telur Ayam, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. SNI 01-3821-1995, Standart Mutu Tepung Gula, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2020. SNI 3140-1-2020, Standart Mutu Tepung Gula, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2022. SNI 2970-2022, Standart Mutu Susu Bubuk, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. SNI 01-3921-1995, Standart Mutu Biji bijian atau kacang kacangan, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2011. SNI 01-2973-2011, Standart Mutu Biskuit (Kue Kering), Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. SNI 01-3744-1995, Standart Mutu Mentega, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Putih Telur menurut FatSecret Indonesia
- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Vanilli Essence menurut FatSecret Indonesia
- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Vanilla Essence menurut FatSecret Indonesia

- Anonim. 2015. SNI 2970:2015. Tentang Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2010. “*Jenis Makanan yang Mengandung Gluten*”. <https://lifestyle.kompas.com/read/2010/01/25/12000912/jenis.makanan.yang.mengandung.gluten>.
- Dini Nastiti Anjarsari, Bambang Herry Purnomo, Nurhayati Nurhayati. 2017. “*Perancangan Mutu Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Menggunakan Metode Qfd*”. Jurnal Agroteknologi. Vol 11 N0.02. Hal 1-2.
- Darwin Philips. 2013. “*Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*”. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dinky Anjaswari. 2018. “*Penggunaan Secang, Ubi Ungu, Labu Kuning dan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Rainbow Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antioksidan*”. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Daniel Sului, Erric Soemarto, Nathaniel Alvin, Safiya Nada Arina, Stephanie Lai, Riyan Anggriawan. 2020. “*Pemberdayaan Usaha Kue Kering dan Dampak Pembaharuan Aspek Pemasaran, Operasional, Sumber Daya Manusia dan Finansial*”. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat 2 (2), Hal 117-134.
- Erliana Ginting, Joko S Utomo, Rahmi Yulifianti, M Jusuf. 2011. “*Potensi Ubi Jalar Sebagai Pangan Fungsional*”. Iptek Tanaman Pangan 6 (1), Hal 116-138.
- Eka Ayu Widyawati. 2022. “*Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duschenes). Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Pangan Fungsional dan Kaya Serat*”. Skripsi. Universitas Lampung.
- Eka Afriani, Ismi Azizah, Nurni Juwita Rahayu. 2021. “*Menghitung Implementasi Biaya Variable dengan Metode Scattergraph*”. Research in Accounting Journal. Vol 1(2) 2021:298-305
- Faidliyah Nilna Minah, Siswi Astuti, Jimmy. 2018. “*Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat dan Bergizi*”. Jurnal Industri Inovatif 5 (2), Hal 1-8. Institut Teknologi Nasional Malang.
- Feronika Ratmi Ratnasari. 2018. “*Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var. Aryamurasaki) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Sifat Kimia-Fisik Flakes*”. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Katolik Widya Karya Malang)

- Fika Punarsari. 2016. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Lokal (*Ipomoea Batatas L.*) Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Terhadap Daya Terima Konsumen”. Sarjana Thesis, Universitas Negeri Jakarta.
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. 2014. “Ubi jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification”. *Jurnal Pangan*, 23(2), Hal 194-207.
- Gill dan Chatton. 2008. “Memahami laporan Keuangan”. Jakarta: Dwi Prabaningtyas.
- Gunawan, A., & Wahyuni, S. F. (2013). “Pengaruh Rasio Keuangan Terhadap Pertumbuhan Laba Pada Perusahaan Perdagangan Di Indonesia”. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 13(1), Hal 63–84.
- Helen C. D. Tuhumury, La Ega, Nuram Keliobas. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering”. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 7(1): 30-35, Th 2018. ISSN 2302-9218 (Print) ISSN 2620-9721 (Online). DOI: 10.30598/jagritekno.2018.7.1.30.
<http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno>
- Hesty Wulandari, Budi Wibowotomo, Wiwik Wahyuni. 2023. “Efektivitas Penggunaan Tepung Pisang Candi (*Musa paradisiacal Fa Corniculata*) Dalam Pengaplikasian Cookies Lidah Kucing Ditinjau Dari Sifat Kimia Dan Sifat Fisik”. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Volume 5 No 1. P-ISSN: 2656-0623. E-ISSN: 2684-8252. 1 Februari 2023. Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Malang
- Hardoko L, Hendarto, Siregar TM. (2010). “Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti Tawar”. *Jurnal teknologi Industri Pangan* 21(1): Hal 25-32.
- Horngren *et. All.* 2006. *Akuntansi*. (Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia, Edisi ke-6,).
- Indrie Ambarsari, Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. “Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar”. Penerapan SNI Produk Pupuk Fosfat Alam untuk Pertanian di BPTP Jawa Tengah. [2 Oktober 2009]
- Ira B. Hubner, Amelia Lindy, Nurintan dan Juliana. 2020. “Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing”. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* Vol. 6 (No.2); 56-105. ISSN: 2442-5222. e-ISSN: 2655-8165.
<https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality>

- Islahuzzaman. 2012. *Istilah-Istilah Akuntansi & Auditing*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Ilham Budhiman, 2024. “5 Rekomendasi Tepung Terigu Protein Sedanf Terbaik Disertai Kelebihan dan Kekurangannya”. Editor Mukhammad Iqbal
- Kurniadi, Irma Rahman Kurniadin. 2021. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing”. Thesis. Universitas Negeri Padang
- Kasmir dan Jakfar. 2010. “Studi Kelayakan Bisnis”. Kencana Prenada Media Grup: Jakarta.
- Kartika Sari. 2022. “Bolu Panggang Tinggi Serat Pangan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Untuk Alternatif Kudapan Dalam Pencegahan Penyakit Tidak Menular”. Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Lilik Ayuningsih, Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd. 2022. “Pengembangan Kue Lidah Kucing dari Substitusi Tepung Ubi Ungu”. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 17 (1), Hal 1-2
- Lestari, F. A. (2017). “Analisis Pengaruh Efisiensi Modal Kerja, Likuiditas Dan Leverage Terhadap Profitabilitas”.
- Loretha Natalia Sambar, Haryono Semangun dan Budhi Prasetyo. 2013. “Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan”. Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning 10 (3), Hal 72-77
- Muhammad Rijal, Nur Alim Natsir, Idrus Sere. 2019. “Analisa Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven”. Jurnal biotek Volume 7 No. 1 Tahun 2019. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biotek/index>
- Merry Indriyani, Yuli Hartati, Sartono, Afriyana Siregar. 2022. “Karakteristik Sifat Sensori dan Gaya Terima Cookies Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Tepung Sukun”. Jurnal Gizi dan Kesehatan Vol 2 No. 2. ISSN: 2829-2057. E-ISSN 2829-2014. Hal 1-2.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nadia Karomatul Izza, Nanik Hamidah, S. Gz, M Gizi, Dr Yahmi Ira S,STP, M.Si. 2019. “Kadar Lemak dan Air Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah”. Jurnal Gizi 8 (2), Hal 106-114.

- Ningsih, A. A., Hasanah, N., & Prihatni, R. (2017). “Pengaruh Perbedaan Temporer Antara Laba Akuntansi Dan Pajak, Proprietary Cost, Dan Likuiditas Terhadap Pertumbuhan Laba”, 12 (1), Hal 64–83.
- Nur Fadhilah. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar)”. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Nida El Husna, melly Novita, Syrifah Rohaya. 2013. “Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya”. *Agritech* 33 (3), Hal 296-302.
- Syafriani, Elvira Harmia. 2023. “Pengembangan Usaha Petani Ubi Ungu di Rokan Hilir”. *Jurnal Medika*. Vol. 2 No. 1, Maret 2023 Hal. 1-6. Universitas Pahlawan.
- Rani Fitri Pranita. 2018. “Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu Sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus”. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta. (Publikasi Ilmiah).
- Rahim, Abd dan Hastuti, Diah Retno Dwi SISTEM. 2017. *110 “Sistem Manajemen Agribisnis Sistem Manajemen Agribisnis”*.
- Ricca Claudia, Teti Estiasih, Dian Widya Ningtyas, Endrika Widyastuti. 2015. “Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1589-1595 Hal 1-2
- Rinjani Alam Pratiwi. 2020. “Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan”. *Jurnal Triton*, Vol. 11 No. 2: Hal 42-50. e ISSN : 2745-3650, p ISSN :2085-3823. <http://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id>
- Riandhita Eri Werdani, Nurul Imani Kurniawati, Johan Bhimo Sukoco, Anafil Windriya, Dian Iskandar. 2020. “Pelatihan pemasaran produk homemade melalui sosial media”. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)* 4 (1), Hal 1-5, 2020.
- Raynaldi Syarief Armanzah, Tri Yuni Hendrawati. 2016. “Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alamu dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L, Poir*)”. *Prosiding Semnastek*. P – ISSN: 2407-1846. E-ISSN: 2460-8416. jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek. Hal 1-2.
- Rayburn Gayle L., 1995. “*Cost Accounting*”. Sixth edition. Higher Education group.
- Stadellman, W.J. dan O.J. Cotteril, 1995. “*Egg Science and Technology*”. 4th ed. teh Avi Publishing Co. Inc. New York.

- Subagyo, Ahmad. 2007. "*Studi Kelayakan: Teori dan Aplikasi*". PT Elex Media Komputindo: Jakarta.
- Sekar Arum Denok Eka Oktaviana, Choirul Anna Nur Afifah, Lucia Tri Pangesthi, Dwi Kristiastuti Suwardiah. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Kering Lidah Kucing*. Jurnal Tata Boga (JTB) Vo. 12 No. 1, Hal 040-049 ISSN: 2301-5012. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Ulya Sarofa, Dhini Anggrahini, Sri Winarti. 2012. *Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu Sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Teknik Kimia 3 (1), Hal 207-214, 2012.
- Umar, Husain. 2007. "*Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*". PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yasa. Boga. 2012. "*Terampil Membuat Kue Kering*", Jakarta: Gramedia Pustaka

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Survei Pasar

No	Pertanyaan	Pilihan	Hasil
1.	Apakah lidah kucing ubi ungu dengan <i>topping</i> almond merupakan makanan yang disukai masyarakat?	a) Sangat tidak suka b) Tidak suka c) Agak suka d) Suka e) Sangat suka	a. 0% b. 4% c. 12% d. 50% e. 34%
2.	Apakah masyarakat familiar dengan makanan lidah kucing ubi ungu dengan <i>topping</i> almond?	a) Ya b) Mungkin c) Tidak	a. 14% b. 26% c. 60%
3.	Dengan harga Rp. 18.000 apakah sudah cocok dengan produk makanan lidah kucing ubi ungu dengan <i>topping</i> almond?	a) Ya b) Cukup c) Tidak	a. 32% b. 47% c. 21%
4.	Apakah produk lidah kucing ubi ungu dengan <i>topping</i> almond layak dijadikan makanan/cemilan?	a) Ya b) Tidak	a. 94% b. 6%

Lampiran 2. Lembar Uji Hedonik Lidah Kucing Ubi Ungu

**LEMBAR UJI HEDONIK LIDAH KUCING DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L.*) DAN TOPPING
ALMOND (*Prunus Dulcis*)**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan

Tanggal :

Amati warna, tekstur, aroma, dan rasa produk yang disajikan. Tentukan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa produk tersebut dengan memberi tanda (✓) pada kolom dibawah ini.

1. Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu Kode Sampel 40

Skala	Atribut Mutu			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1. Sangat tidak suka				
2. Tidak suka				
3. Agak suka				
4. Suka				
5. Sangat suka				

2. Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu Kode Sampel 60

Skala	Atribut Mutu			
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1. Sangat tidak suka				
2. Tidak suka				
3. Agak suka				
4. Suka				
5. Sangat suka				

Lampiran 3. Responden Uji Hedonik Lidah Kucing Ubi Ungu

Panelis	Warna		Tekstur		Aroma		Rasa	
	40	60	40	60	40	60	40	60
Rizka	4	3	5	5	4	4	5	4
Savira	4	5	3	4	3	4	5	3
Bayu	3	4	4	4	2	3	3	5
Fawwaz	4	4	4	5	4	5	4	5
Zulma	5	5	5	5	4	4	4	5
Alfin	3	5	5	5	5	5	5	5
Lexi	4	5	5	4	4	4	5	4
Bunga	5	5	4	4	3	3	5	5
Lisa	4	4	4	4	4	4	5	5
Rama	2	4	4	3	4	4	4	4
Fahreza	4	3	4	4	4	4	5	4
Via	4	4	4	4	4	4	4	4
Athiya	3	4	4	5	5	5	4	5
Dita	3	3	3	4	4	3	4	3
Tomy	5	3	4	5	4	4	3	5
Dinda	3	3	4	4	4	3	4	4
Andy	3	4	2	4	4	3	4	4
Yahya	3	3	4	4	4	4	4	4
Desy	4	5	3	4	3	3	4	5
Oid	2	5	4	4	3	3	2	3
Figo	3	4	3	4	4	3	5	4
Indra	4	4	5	5	5	5	3	4
Muhamat	4	5	4	4	4	3	4	4
Puput	4	5	5	3	3	4	4	5
Julia	3	4	5	4	4	4	4	5
Aulia	4	5	4	5	4	5	3	5
Addien	3	4	4	4	3	5	4	5
Devina	3	4	3	5	3	4	5	5
Uswatun	4	4	5	3	4	4	4	4
Mei	4	4	4	3	4	4	4	3
Jumlah	108	124	121	125	114	117	123	130
Rata rata	3.6	4.1	4.0	4.2	3.8	3.9	4.1	4.3

Lampiran 4. Lembar Uji Mutu Hedonik

**LEMBAR UJI MUTU HEDONIK LIDAH KUCING DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L.*) DAN
TOPPING ALMOND (*Prunus Dulcis*)**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan

Tanggal :

Amati warna, tekstur, aroma, dan rasa produk yang disajikan. Tentukan tingkat penerimaan panelis terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa produk tersebut dengan memberi tanda (✓) pada kolom dibawah ini.

Parameter		Kode Sampel	
		40	60
warna	1. Ungu pudar		
	2. Ungu cerah		
	3. Ungu		
	4. Ungu pekat		
	5. Sangat ungu pekat		
Tekstur	1. Sangat keras		
	2. Keras		
	3. Sedikit renyah		
	4. Renyah		
	5. Sangat renyah/rapuh		
Aroma	1. Aroma lidah kucing dg ubi ungu sangat lemah		
	2. Aroma lidah kucing dg ubi ungu lemah		
	3. Aroma lidah kucing dg ubi ungu sedikit kuat		
	4. Aroma lidah kucing dg ubi ungu kuat		
	5. Aroma lidah kucing dg ubi ungu sangat kuat		
Rasa	1. Pahit		
	2. Sedikit pahit		
	3. Sedikit manis		
	4. Manis		
	5. Sangat manis		

Lampiran 5. Responden Uji Mutu Hedonik Lidah Kucing Ubi Ungu

Panelis	Warna		Tekstur		Aroma		Rasa	
	40	60	40	60	40	60	40	60
Rizka	1	3	5	5	3	4	4	5
Savira	1	4	4	4	4	4	3	4
Bayu	1	4	5	4	2	2	3	3
Fawwaz	1	4	5	4	2	2	4	5
Zulma	4	5	5	4	3	3	4	4
Alfin	1	3	4	4	2	4	5	5
Lexi	1	4	4	3	3	5	4	5
Bunga	1	4	4	4	1	3	4	1
Lisa	1	3	5	4	2	3	3	4
Rama	1	3	4	3	4	4	4	4
Fahreza	2	3	5	4	3	4	3	4
Via	2	4	4	5	4	5	4	4
Athiya	1	4	5	4	4	4	5	4
Dita	1	1	4	3	3	4	4	3
Tomy	1	5	5	4	3	2	3	4
Dinda	1	3	5	4	4	4	3	3
Andy	1	2	5	4	3	4	4	3
Yahya	1	2	4	4	3	4	3	3
Desy	1	3	4	4	1	1	4	4
Oid	2	4	4	3	3	4	3	4
Figgo	1	4	4	3	2	3	4	5
Indra	1	4	5	5	3	4	3	4
Muhamat	1	4	5	4	2	3	3	2
Puput	2	4	5	3	3	4	5	4
Julia	1	3	5	4	2	4	4	5
Aulia	1	4	4	4	1	1	4	4
Addien	1	3	3	4	2	4	4	5
Devina	2	4	3	4	2	2	4	5
Uswatun	5	5	4	3	1	1	4	4
Mei	1	5	5	5	2	3	2	2
Jumlah	42	108	133	117	77	99	111	116
Rata rata	1.4	3.6	4.4	3.9	2.6	3.3	3.7	3.9

Lampiran 6. Lembar Kuesioner Tingkat Kepuasan Produk dan Pelayanan

**LEMBAR KEPUASAN PRODUK DAN PELAYANAN LIDAH KUCING
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas*
L.) DAN TOPPING ALMOND (*Prunus Dulcis*)**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan

Tanggal :

Tentukan tingkat kepuasan anda terhadap produk lidah kucing ubi ungu dengan memberi tanda (✓) pada kolom dibawah ini.

Parameter		Nilai
Kualitas Produk	1. Sangat Tidak Puas	
	2. Tidak Puas	
	3. Agak Puas	
	4. Puas	
	5. Sangat Puas	
Kualitas Pelayanan	1. Sangat Tidak Puas	
	2. Tidak Puas	
	3. Agak Puas	
	4. Puas	
	5. Sangat Puas	

Lampiran 7. Survei Kepuasan Pelanggan

Batch	Panelis	Kualitas Produk	Kualitas Pelayanan	Rata-Rata	
		(A)	(B)	A	B
1	A	5	5	5	5
	B	5	5		
	C	5	5		
	D	5	5		
	E	5	5		
2	A	4	5	4	5
	B	5	5		
	C	4	5		
	D	5	5		
	E	4	5		
3	A	5	5	5	5
	B	5	4		
	C	4	5		
	D	5	5		
	E	4	4		
4	A	5	5	5	5
	B	5	5		
	C	5	5		
	D	4	4		
	E	5	5		
5	A	4	4	4	4
	B	4	5		
	C	3	4		
	D	4	5		
	E	5	4		
6	A	5	5	5	5
	B	4	4		
	C	5	5		
	D	5	4		
	E	5	5		
7	A	5	4	5	5
	B	4	5		
	C	5	5		
	D	5	5		
	E	4	5		
8	A	5	5	5	5
	B	5	5		











	C	5	5		
	D	5	5		
	E	5	5		
9	A	3	5	4	5
	B	4	4		
	C	4	5		
	D	3	5		
	E	4	5		
10	A	4	4	4	5
	B	4	4		
	C	5	5		
	D	4	5		
	E	4	5		
11	A	4	4	4	5
	B	4	5		
	C	5	5		
	D	5	4		
	E	4	5		
12	A	5	5	5	5
	B	4	5		
	C	5	4		
	D	4	5		
	E	5	5		
13	A	5	4	5	5
	B	4	5		
	C	5	5		
	D	4	5		
	E	5	4		
14	A	4	5	5	5
	B	5	5		
	C	5	5		
	D	4	4		
	E	5	5		
15	A	3	5	4	5
	B	5	5		
	C	4	4		
	D	3	5		
	E	4	4		
Rata-Rata		4	5	5	5

Lampiran 8. Perbandingan Analisis Kelayakan Usaha

Data pada tabel menyajikan perbandingan rencana analisis kelayakan usaha dengan realisasi analisis kelayakan usaha.

Uraian	Rencana Analisis Usaha	Realisasi Analisis Usaha
Biaya Tetap	42.196,2	42.196,2
Biaya Tidak Tetap	2.640.350	2.723.350
Total Biaya Produksi	2.682.546,2	2.765.546,2
Harga Pokok Produksi	11.922,4	12.291,3
Harga Jual	16.000	16.000
Total Pendapatan	3.600.000	3.600.000
Keuntungan	917.453,8	855.714,5
Laju Keuntungan	34,2%	31,1%
R/C Ratio	1,34	1,31
BEP Rupiah	2.682.540	2.765.542,5

Lampiran 9. Proses Produksi Lidah Kucing Ubi Ungu

Tempat: Lab. Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember	
Alat:	Bahan:
	
Tahapan Produksi	
1. Penimbangan Bahan	2. Pencampuran Bahan
	
3. Pencetakan Adonan	4. Mengoles cetakan dengan margarin
	
5. Pemberian Topping Almond	6. Pengovenan
	
7. Pengemasan	8. Produk Jadi
	

Lampiran 10. Produk Lidah Kucing Ubi Ungu



Lampiran 11. Pamflet dan Label Lidah Kucing Ubi Ungu



Lampiran 12. Panelis Uji Hedonik dan Mutu Hedonik

Lampiran 13. Dokumentasi Konsumen Lidah Kucing Ubi Ungu



Lampiran 14. Cashflow Rencana

Cash Flow Rencana Produksi																	
Uraian	Produksi ke-															Jumlah	
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15
Jumlah Produksi	0	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	225
Jumlah Terjual	0	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	225
Harga Jual	0	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	270,000
Total Penerimaan	0	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	4,050,000
Biaya Tetap																	
Susut Alat	42,196																42,196
Total Biaya Tetap	42,196	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42,196
Biaya Variabel																	
Tepung Ubi Jalar Ungu	0	32,000	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	288,000
Tepung Terigu	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	96,000
Butter	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	536,000
Margarin	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	176,000
Putih Telur	0	8,500	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	0	59,500
Gula Halus	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	152,000
Perisa Vanilla	0	5,000	0	0	0	5,000	0	0	0	0	0	5,000	0	0	0	0	15,000
Susu Bubuk	0	21,500	0	21,500	0	21,500	0	0	0	0	21,500	0	0	0	0	0	107,500
Almond Skee	0	32,000	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	32,000	0	160,000
Kemasan	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	708,000
Pipng Bag	0	3,000	0	0	0	3,000	0	0	0	0	3,000	0	0	0	0	0	9,000
Tenaga Kerja	0	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	300,000
Label	0	8,000	8,000	0	8,000	0	8,000	0	8,000	0	8,000	0	8,000	0	8,000	0	56,000
BBM	0	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	150,000
Total Biaya Variabel	0	348,500	78,500	260,000	70,500	278,500	91,500	287,000	62,000	279,000	91,500	273,500	75,500	300,000	70,500	246,500	2,813,000
Total Pengeluaran	42,196	348,500	78,500	260,000	70,500	278,500	91,500	287,000	62,000	279,000	91,500	273,500	75,500	300,000	70,500	246,500	2,855,196
Net Cashflow	-42,196	-78,500	191,500	10,000	199,500	-8,500	178,500	-17,000	208,000	-9,000	178,500	-3,500	194,500	-30,000	199,500	23,500	1,194,804
Cashflow Kumulatif	-42,196	-120,696	70,804	80,804	280,304	271,804	450,304	433,304	641,304	632,304	810,804	807,304	1,001,804	971,804	1,171,304	1,194,804	

Lampiran 15. Cashflow Realisasi

Uraian	Cash Flow Realisasi Produksi															Jumlah	
	Produksi ke-																
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15
Jumlah Produksi	0	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	225
Jumlah Terjual	0	15	14	15	13	15	14	13	13	14	12	14	13	12	13	202	
Harga Jual	0	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000	270,000	
Total Penerimaan	0	270,000	252,000	270,000	234,000	270,000	252,000	234,000	234,000	252,000	216,000	216,000	252,000	234,000	216,000	3,636,000	
Biaya Tetap																	
Susut Alat	42,196															42,196	
Total Biaya Tetap	42,196	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42,196	
Biaya Variabel																	
Tepung Ubi Jalar Ungu	0	32,000	32,000	0	32,000	0	32,000	32,000	0	32,000	0	32,000	32,000	0	32,000	288,000	
Tepung Terigu	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	12,000	0	96,000	
Butir	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	67,000	0	536,000	
Margarin	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	22,000	0	176,000	
Putih Telur	0	8,500	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	0	8,500	59,500	
Gula Halus	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	19,000	0	152,000	
Perisa Vanilla	0	5,000	0	0	0	5,000	0	0	0	0	0	5,000	0	0	0	15,000	
Susu Bubuk	0	21,500	0	21,500	0	21,500	0	0	0	21,500	0	0	21,500	0	0	107,500	
Almond Slice	0	32,000	32,000	0	32,000	0	0	32,000	0	32,000	0	0	32,000	0	0	160,000	
Kemasan	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	88,500	0	708,000	
Piping Bag	0	3,000	0	0	0	3,000	0	0	0	0	3,000	0	0	0	0	9,000	
Tenaga Kerja	0	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000	375,000	
Selotip	0	4,000	0	0	0	0	0	0	4,000	0	0	0	0	0	0	8,000	
Label	0	8,000	8,000	0	0	8,000	0	8,000	0	8,000	0	8,000	0	8,000	0	56,000	
BBM	0	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	150,000	
Total Biaya Variabel	0	357,500	83,500	265,000	75,500	283,500	96,500	292,000	71,000	284,000	96,500	278,500	80,500	305,000	75,500	2,896,000	
Total Pengeluaran	42,196	357,500	83,500	265,000	75,000	283,500	96,500	292,000	71,000	284,000	96,500	278,500	80,500	305,000	75,500	2,937,696	
Net Cashflow	-42,196	-87,500	168,500	5,000	159,000	-13,500	155,500	-58,000	163,000	-32,000	119,500	-62,500	171,500	-71,000	140,500	698,304	
Cashflow Kumulatif	-42,196	-129,696	38,804	43,804	202,804	189,304	344,804	286,804	449,804	417,804	537,304	474,804	646,304	575,304	715,804	698,304	