

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**PERENCANAAN BISNIS PRODUK MODIFIKASI MEATLOAF
DENGAN JAMUR KANCING (*CHAMPIGNON*) DAN
TEXTURED VEGETABLE PROTEIN (TVP)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SYAHRUL MUSTOFA
1508520010**

**SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

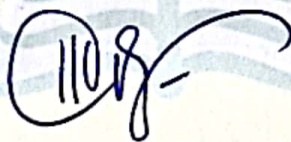
Judul : Perencanaan Bisnis Produk Modifikasi Meatloaf Dengan
Jamur Kancing (*Champignon*) Dan *Textured Vegetable*
Protein (TVP)
Penyusun : Syahrul Mustofa
NIM : 1508520010
Tanggal Ujian : 11 Juli 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



Efrina, S. TP., M. Sc
NIP. 198202092008012012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi S. Tr. SKPJM



Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M. Sc
NIP. 197409142001121001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Perencanaan Bisnis Produk Modifikasi Meatloaf Dengan Jamur
Kancing (*Champignon*) Dan *Textured Vegetable Protein* (TVP)
Penyusun : Syahrul Mustofa
NIM : 1508520010

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



Efrina, S. TP., M. Sc
NIP. 198202092008012012

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

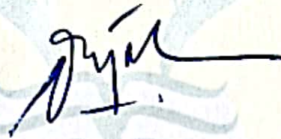
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes
NIP. 196301141991032001



Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes.
NIP. 19640204199832001



Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si.
NIP. 19708022005022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S. Tr. SKPJM



Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M. Sc
NIP. 197409142001121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 30 Juni 2024

Yang membuat



Syahrul Mustofa
NIM 1508520010



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN RISET DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili : 012-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

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

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Syahrul Mustofa
NIM : 1508520010
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : smustofa9996@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-Lain (.....)

yang berjudul :

**Perencanaan Bisnis Produk Modifikasi Meatloaf Dengan Jamur Kancing
(*Champignon*) Dan *Textured Vegetable Protein (TVP)***

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta 1 Agustus 2024
Penulis,

(Syahrul Mustofa)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya sehingga penulis berhasil menyelesaikan skripsi dengan judul “Perencanaan Bisnis Produk Modifikasi Meatloaf Dengan Jamur Kancing (*Champignon*) Dan *Textured Vegetable Protein* (TVP)” sebagai bagian dari syarat untuk menyelesaikan program sarjana terapan (D4) di Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Selama proses penulisan, penulis mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, yang sangat dihargai. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M. Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M. Kes, selaku pembimbing akademik Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Efrina S. TP., M. Sc., selaku dosen pembimbing yang penuh dengan kesabaran dan selaku membimbing serta selalu memberi semangat pada penulis hingga selesainya skripsi ini.
4. Seluruh dosen Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama perkuliahan, serta para staf TU dan Laboran yang selama ini banyak membantu.
5. Terima kasih kepada teman teman dan orang tua yang selalu memberikan dukungan dan motivasi, yang telah membantu penulis menyelesaikan perkuliahan dan menyusun laporan dengan baik.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi penulis dan para pembaca. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya bagi mahasiswa/i.

Jakarta, Juli 2024

Penulis

**PERENCANAAN BISNIS PRODUK MODIFIKASI MEATLOAF
DENGAN JAMUR KANCING (*CHAMPIGNON*) DAN *TEXTURED
VEGETABLE* PROTEIN (TVP)**

SYAHRUL MUSTOFA
Pembimbing : Efrina, S. TP., M. Sc.

ABSTRAK

Meatloaf Jamur merupakan produk hasil dari modifikasi meatloaf yang mengganti daging sapi cincang dengan jamur kancing sebagai bahan utama. Komposisi utama meatloaf jamur terdiri dari Jamur kancing, telur, Textured Vegetable Protein (TVP), tepung roti, dan bumbu bumbu lain sebagai penyempurnanya. Penelitian ini bertujuan untuk merencanakan rintisan usaha meatloaf jamur sebagai produk vegetarian. Dikarenakan meatloaf jamur ini merupakan produk baru, peneliti memodifikasi meatloaf jamur ini menjadi produk yang bernama Mushroom Puff. Mushroom puff merupakan produk turunan dari meatloaf jamur yang diisi dengan saus dan dilapisi dengan puff pastry pada bagian terluarnya. Mushroom puff dibagi menjadi 3 varian yaitu varian Original, Cheese, dan Barbeque. Rintisan usaha ini dijalankan menggunakan metode perencanaan produksi yang terstruktur, dengan membagi produksi menjadi beberapa tahap untuk memudahkan prosesnya. Target awal penjualan produk ini sebanyak 56 porsi untuk 1 bulan dengan rincian penjualan 14 produk per minggu dengan harga Rp 10.000 per porsi. Hasil dari penjualan periode pertama terus diputar untuk menutup jumlah modal investasi awal yang dikeluarkan untuk membangun rintisan usaha ini. Pada penjualan bulan pertama, produk berhasil mencapai 100% penjualan dari target yang sudah ditentukan untuk 1 periode, jika usaha berjalan sesuai dengan rencana, modal awal investasi dapat dikembalikan sepenuhnya selama 9 bulan.

Kata kunci : rintisan usaha, pemanfaatan jamur kancing, jamur, bisnis

***BUSINESS PLANNING OF MODIFIED MEATLOAF PRODUCT WITH
BUTTON MUSHROOM (CHAMPIGNON) AND TEXTURED VEGETABLE
PROTEIN (TVP)***

SYAHRUL MIUSTOFA

Advisor : Efrina, S. TP., M. Sc.

ABSTRACT

Mushroom Meatloaf is a product resulting from the modification of meatloaf which replaces minced beef with button mushrooms as the main ingredient. The main composition of mushroom meatloaf consists of Button mushrooms, eggs, Textured Vegetable Protein (TVP), bread flour, and other seasonings as a refinement. This research aims to plan a mushroom meatloaf business pilot as a vegetarian product. Because mushroom meatloaf is a new product, researchers modified the mushroom meatloaf into a product called Mushroom Parmesan. into a product called Mushroom Puff. Mushroom puff is a product derivative of mushroom meatloaf which is filled with sauce and coated with puff pastry on the outside. pastry on the outside. Mushroom puff is divided into 3 variants, namely Original, Cheese, and Barbeque variants. This business startup is run using structured production planning method, by dividing production into several stages to facilitate the process. several stages to facilitate the process. The initial sales target of this product 56 servings for 1 month with details of sales of 14 products per week with a price of IDR 10,000 per serving. with a price of Rp 10,000 per serving. Proceeds from the first period of sales continue to be rotated to cover the amount of initial investment capital spent to build this business startup. build this business startup. In the first month of sales, the product managed to achieved 100% sales of the predetermined target for 1 period, if the business goes according to plan, the initial investment capital can be recouped. business goes according to plan, the initial investment capital can be fully returned in 9 months.

Keyword : business start up, use of mushroom champignon, mushroom, business

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Usaha	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	4
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk	4
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	5
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	7
2.1 Aspek Pasar	7
2.2 Aspek Pemasaran	15
2.3 Analisis SWOT	19
2.4 Analisis 4P	22
BAB III ASPEK PRODUKSI.....	24
3.1 Deskripsi Produk	24
3.2 Jenis Produk	25
3.3 Kualitas Produk	25
3.4 Komposisi Produk	27
3.5 Perencanaan Produksi	28
3.6 Pengemasan dan Labeling	28

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN.....	31
4.1 Desain Organisasi	31
4.2 Penentuan Kebutuhan Staff	32
4.3 Manajemen Persediaan	39
4.4 Manajemen Produksi	40
BAB V ASPEK KEUANGAN	43
5.1 Investasi Awal Yang Dibutuhkan	43
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	46
5.3 Proyeksi Laba Rugi.....	48
5.4 Proyeksi BEP	51
BAB VI KESIMPULAN	53
6.1 Kesimpulan	53
6.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Bahan Dasar Meatloaf Jamur dan Inovasi	5
Tabel 2. 1	Segmentasi Pasar	9
Tabel 2. 2	Penetapan Target Pasar	11
Tabel 2. 3	Promosi	17
Tabel 2. 4	Penerapan Langkah Promosi	19
Tabel 3. 1	Resep Dasar Meatloaf	27
Tabel 3. 2	Resep Mushroom Puff Setiap Varian	28
Tabel 4. 1	Beban Kerja Tenaga Produksi	34
Tabel 4. 2	Beban Kerja Harian Tenaga Produksi	34
Tabel 4. 3	Perhitungan Beban Kerja Tenaga Produksi	35
Tabel 4. 4	Beban Kerja Tenaga Pemasaran	36
Tabel 4. 5	Beban Kerja Harian Tenaga Produksi	36
Tabel 4. 6	Perhitungan Beban Kerja Tenaga Produksi	37
Tabel 4. 7	Beban Kerja Petugas Transportasi	38
Tabel 4. 8	Beban Kerja Harian Tenaga Transportasi	38
Tabel 4. 9	Perhitungan Beban Kerja Tenaga Transportasi	38
Tabel 4. 10	Tabel Manajemen Persediaan Produksi	40
Tabel 4. 11	Target Manajemen Produksi	42
Tabel 4. 12	Realisasi Manajemen Produksi	42
Tabel 5. 1	Biaya Peralatan Yang Dibutuhkan	43
Tabel 5. 2	Biaya Kemasan	44
Tabel 5. 3	Biaya Bahan Produksi	45
Tabel 5. 4	Grand Total Cost Mushroom Puff Original	46
Tabel 5. 5	Grand Total Cost Mushroom Puff Cheese	46
Tabel 5. 6	Grand Total Cost Mushroom Puff Barbeque	47
Tabel 5. 7	Tabel Penjualan	48
Tabel 5. 8	Rincian Pemesanan Setiap Minggu	49
Tabel 5. 9	Penyusutan Alat	50
Tabel 5. 10	Pengembalian Modal	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Mushroom Puff Siap Konsumsi	5
Gambar 2. 1	Pesaing Produk	12
Gambar 2. 2	Diagram SWOT	22
Gambar 3. 1	Mushroom Puff	24
Gambar 3. 2	Diagram Alir Pembuatan Meatloaf Jamur	26
Gambar 3. 3	Kemasan Primer	29
Gambar 3. 4	Kemasan Sekunder	29
Gambar 3. 5	Kemasan Tersier	30
Gambar 3. 6	Label Kemasan	30
Gambar 4. 1	Bagan Jabatan Organisasi	31
Gambar 4. 2	Mushroom Puff Selesai Dipanggang	41
Gambar 4. 3	Mushroom Puff Siap Dikirim	41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Konsultasi	58
Lampiran 2	Proses Produksi	59
Lampiran 3	Promosi	60
Lampiran 4	Produksi	61
Lampiran 5	Konsumen	62

