

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Gambaran Umum Responden

Responden dalam penelitian ini adalah 30 responden, dimana penelitian dilakukan pada konsumen Dapur Ciput yang bertempat tinggal dan berdomisili di Semarang yang terdiri dari ibu rumah tangga dan telah mengkonsumsi brwonies dalam 2 bulan terakhir, dengan gambaran umum sebagai berikut :

#### 4.1.1. Data Responden berdasarkan usia

**Tabel 4.1.**  
**Data responden berdasarkan usia**

Usia	Frekuensi	Persentase
37 – 40 tahun	19	64%
41 – 44 tahun	7	23%
45 – 48 tahun	4	13%
Total	30	100%

Sumber : Data Primer diolah (2020)

Berdasarkan hasil kuesioner yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa usia responden paling muda adalah berusia 37 tahun dan usia responden yang paling tua adalah 48 tahun. Untuk dapat mengetahui hasil interval dari ketiga kelas tersebut, berikut rumus yang digunakan :

$$i : \frac{\text{Jarak Pengukuran (R)}}{\text{Jumlah Interval}}$$

*Jumlah Interval*

Sehingga hasil yang diperoleh :

$$i : \frac{48 \text{ tahun} - 37 \text{ tahun}}{3} = 3,66$$

3

Berdasarkan hasil data di atas, dapat disimpulkan bahwa usia responden terbanyak antara usia 37 – 40 tahun dengan jumlah responden sebanyak 19 orang, dan usia responden antara usia 45 – 48 tahun dengan jumlah responden sebanyak 4 orang.

#### 4.1.2. Data Responden Berdasarkan Rata-Rata Mengonsumsi Brownies

Berdasarkan gambaran umum responden, rata-rata mengonsumsi brownies dalam 2 bulan terakhir sebagai berikut:

**Tabel 4.2.**  
**Data Responden berdasarkan Rata-Rata Mengonsumsi Brownies**

Keterangan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
Rata-rata mengonsumsi brownies dalam 2 bulan terakhir:		
a. 1 kali	7	23%
b. 2 kali	15	50%
c. >3 kali	8	27%
Total	30	100%

Sumber : Data Primer diolah (2020)

Berdasarkan tabel diatas dapat kita ketahui bahwa presentase terbesar responden mengonsumsi brownies dalam waktu 2 bulan adalah 50% ( 15 orang ) terdata mengonsumsi sebanyak 2 kali, sedangkan 23% ( 7 orang ) diantaranya hanya mengonsumsi 1

kali, dan 27% (8 orang). Dari keseluruhan responden mengonsumsi brownies sebanyak lebih dari 2 kali dalam 2 bulan terakhir ini. Hal ini dilakukan untuk mengetahui target pasar paling potensial.

## 4.2. Hasil Analisis Data dan Pembahasan

Hasil Analisis dan Pembahasan mengenai inovasi Brownies Berbahan Tambahan Daun Kemangi ini akan melewati 5 tahap yaitu terdiri dari : *idea generation, opportunity recognition, idea evaluation, development, dan commercialization.*

### 4.2.1. Idea Generation

Pada tahap ini merupakan tahap awal yang dilakukan untuk proses penggalian ide mengenai inovasi brownies yang perlu dilakukan dari segi bahan tambahan yang bertujuan untuk mendapatkan macam-macam ide untuk menciptakan produk inovasi brownies yang unggul dan kompetitif. Penggalian ide ini dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 responden yang merupakan ibu – ibu rumah tangga yang mengonsumsi brownies dalam waktu 2 bulan terakhir serta bertempat tinggal di kota Semarang.

**Tabel 4.3.**

**Hasil Jawaban Responden Dalam Tahap *Idea Generation***

No	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Apa alasan anda menyukai brownies ?		
	a. Tekstur dan rasa	1	3
	b. Lembut,manis,enak,murah	20	67
	c. Sempel	2	7
	d. Favorit coklat	2	7
	e. Camilan yang membuat kenyang	2	7
	f. Suka brownies		

	g. Rasanya nagih	1	3
	h. Kue terenak	1	3
		1	3
Total		20	100
2.	Menurut anda apakah perlu dilakukan inovasi brownies dari segi bahan baku tambahan ?		
	a. Ya perlu	30	100
	b. Tidak perlu	0	
Total		30	100
3.	Jika akan dilakukan inovasi bahan baku tambahan brownies, menurut anda diantara beberapa pilihan varian bahan tambahan berikut seperti coklat, keju, kacang, blueberry, strawberry, kopi, sayur wortel, sayur bayam, buah pepaya, buah durian varian bahan tambahan apa yang anda inginkan untuk inovasi brownies kukus rasa baru selain bahan tambahan di atas ?		
	a. Daun kemangi		
	b. Daun singkong	23	77
	c. Daun pepaya	4	14
	d. Sebutkan.....kismis	1	3
	e. Sebutkan.....kelapa	1	3
		1	3
Total		30	100

4. Apa alasan anda memilih bahan tambahan brownies tersebut ?			
	a. Unik dan enak	5	17
	b. Rasa yang kuat cocok akan membuat aroma khas	3	10
	c. Sering digunakan untuk bahan makanan	2	7
	d. Menarik, inovasi baru, bahan mudah didapatkan	12	40
	e. Belum pernah ada	2	7
	f. Varian rasa baru	1	3
	g. Aroma wangi dan cocok dengan coklat	4	13
	h. Supaya adonan kalis	1	3
Total		30	100
5.	Tekstur brownies seperti apa yang anda sukai ?		
	a. Tekstur halus – empuk	23	77
	b. Tekstur kasar - keras	7	23
Total		30	100

6.	Menurut anda kemasan yang cocok digunakan untuk produk makanan brownies seperti apa ?		
	a. Mika	4	13
	b. Box	24	80
	c. Kemasan Cup Cake	2	7
Total		30	100
7.	Apa alasan anda memilih packaging tersebut ?		
	a. Mika		
	1. Sempel	2	7
	2. Lebih aman	1	4
	3. Mudah dibawa	1	4
	b. Box		
	1. Elegan bisa dibuat parcel	1	3
	2. Awet,rapi,praktis,isi banyak,mudah dibawa	16	54
	3. Space lebih luas	1	3
	4. Cocok untuk brownies	1	3
	5. Terkesan mewah	1	3
	6. Tidak hancur	2	7
	7. Sesuai dengan kue	1	3
8. Lebih tertarik	1	3	
c. Kemasan Cup Cake			
1. Banyak brownies pakai kesan cup cake	1	3	

	2. Lebih menarik kemasan cup cake	1	3
Total		30	100

Sumber : Data Primer diolah (2020)

Berdasarkan data yang di dapatkan banyak macam – macam ide mengenai bahan baku tambahan inovasi brownies dan kemasan yang akan digunakan, maka hal akan dipilih 2 ide yang memiliki peringkat paling tinggi karena mewakili jumlah pilihan terbanyak dari responden yang akan di analisa pada tahap selanjutnya yaitu *Opportunity Recognition*.

Dari segi bahan baku tambahan yang memiliki peringkat tertinggi yaitu :

**Tabel 4.4.**  
**Hasil ide bahan baku tambahan inovasi brownies yang memiliki peringkat tertinggi**

No.	Bahan baku brownies	Jumlah	Persentase (%)
1.	Daun Kemangi	23	77
2.	Daun Singkong	4	13
3.	Daun pepaya,kismis,kelapa	3	10
Total		30	100

Kedua bahan baku itulah yang banyak dipilih oleh responden dibandingkan bahan baku tambahan lainnya. Berikut inilah alasan responden memilih bahan baku tambahan Daun Kemangi karena unik, belum ada di pasaran, inovasi baru,bahan mudah didapatkan. Ada alasan lain responden memilih Daun Singkong karena menarik untuk dicoba,belum ada yang jual, supaya adonan makin kalis dan lembut.

Selanjutnya, dalam segi *packaging* yang memiliki peringkat tertinggi adalah :



**Tabel 4.5.**  
**Hasil ide *packaging* yang memiliki peringkat tertinggi**

No.	Ide <i>Packaging</i> Inovasi Brownies	Jumlah	Persentase (%)
1.	Box	24	80
2.	Mika	4	13
3.	Kemasan Cup Cake	2	7
Total			100

Kedua *packaging* itulah yang banyak dipilih oleh responden dibandingkan kemasan lainnya. Berikut inilah alasan responden memilih kemasan Box karena lebih elegan dan bisa dibuat parcel, lebih awet dan rapi, praktis, isinya banyak dan mudah dibawa, lebih tertata dan bagus. Lalu ada alasan lain responden memilih kemasan Mika yaitu simpel, supaya pembeli lebih tertarik. Oleh karena itu, pada inovasi ini akan menggunakan *packaging* Box yang menjadi mayoritas pemilihan responden.

#### **4.2.2. Opportunity Recognition**

Pada tahap kedua ini melihat peluang eksternal dan internal yang menghasilkan sebuah produk inovasi brownies kukus berbahan baku tambahan Daun Kemangi. Cara yang digunakan untuk mengetahui peluang eksternal dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 responden yang terdiri dari ibu rumah tangga dan bertempat tinggal di Semarang serta mengonsumsi brownies dalam 2 bulan terakhir.



**Tabel 4.6.**  
**Hasil Jawaban Responden mengenai Peluang Eksternal**

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Brownies kukus dengan bahan tambahan Daun Kemangi apakah pernah anda temui di pasaran ?  a. Ya b. Tidak	0 30	0 100
Total		30	100
2.	Apakah anda pernah tau brownies kukus dengan bahan baku tambahan Daun kemangi ?  a. Ya b. Tidak	0 30	0 100
Total		30	100
3.	Jika produk inovasi brownies kukus daun kemangi ini di produksi, apakah anda berminat dan tertarik untuk membeli dan mengkonsumsi ?  a. Ya, alasannya <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unik, enak, menarik, inovasi baru, bahan mudah didapatkan</li> <li>• Rasa daun kemangi yang kuat akan menimbulkan rasa yang khas</li> <li>• Sering digunakan bahan</li> </ul>	12  7  2	40  23  7

	makanan lainnya		
	• Boleh dicoba dan belum pernah ada	3	10
	b. Tidak, alasannya		
	• Kurang suka daun kemangi	6	20
Total		30	100
4.	Menurut anda berapa harga yang sesuai untuk sebuah makanan brownies kukus Daun Kemangi ?		
	a. Rp.10.000 - Rp. 15.000	9	30
	b. Rp.15.000 - Rp. 20.000	21	70
	c. >Rp. 20.000	0	0
Total		30	100

Sumber : Data Primer diolah (2020)

Berdasarkan data di atas dapat kita ketahui bahwa terdapat peluang dari eksternal untuk inovasi produk brownies yang berbahan baku tambahan Daun Kemangi dengan keseluruhan yaitu 23 responden (77%). Hal ini berarti konsumen menganggap perlunya melakukan sebuah inovasi pada brownies dari segi bahan baku tambahan. Dengan adanya inovasi yang dilakukan dapat membuat rasa baru pada brownies dan menciptakan cemilan yang menyehatkan. Seluruh responden (100%) tidak pernah menemukan produk inovasi brownies berbahan baku tambahan Daun Kemangi. Serta seluruh responden juga tertarik untuk membeli dan mengonsumsi produk inovasi brownies ini jika direalisasikan.

Kemudian bahan baku tambahan Daun Kemangi lebih memiliki peluang pasar karena sebanyak 23 orang memilih bahan baku tambahan Daun Kemangi tersebut lebih banyak

di minati masyarakat karena unik, menarik dan belum pernah ada di pasaran serta menyehatkan.

Maka, produk inovasi Brownies Berbahan baku tambahan Daun Kemangi ini secara keseluruhan mempunyai peluang eksternal yang unggul, karena :

- a. Responden menganggap perlu dilakukan inovasi pada brownies dari segi bahan baku tambahan.
- b. Produk inovasi brownies berbahan baku tambahan daun kemangi belum terdapat di pasaran.
- c. Responden juga tertarik untuk membeli dan mengkonsumsi produk inovasi brownies kukus daun kemangi jika di realisasikan.

Setelah melihat peluang eksternal, lalu langkah selanjutnya yaitu melihat peluang internal dengan cara melakukan observasi ke toko bahan baku kue dan pasar untuk melihat harga dan ketersediaan bahan baku agar dapat mempertimbangkan dan mewujudkan ide yang telah di dapat pada tahap *Idea Generation*. Berikut adalah hasil dari peluang internal :

**Tabel 4.7.**

**Hasil Observasi Peluang Internal Mengenai  
Ketersediaan Bahan Baku**

No.	Ide Bahan Baku	Ketersediaan Bahan Baku dan Harga	Kemampuan Teknikal
1.	Daun Kemangi	Bahan Baku tersedia di pasar maupun di supermarket dengan harga yang relative murah 1 ikat daun kemangi yaitu Rp. 3.000 - Rp.5.000 tergantung kualitas daun kemangi yang di dapatkan.	<ol style="list-style-type: none"><li>Bahan baku tambahan dapat dengan mudah diolah tanpa harus menggunakan alat tambahan.</li><li>Daun Kemangi memiliki berbagai manfaat dan khasiat yang baik sehingga dapat dipakai sebagai bahan tambahan makanan karena memiliki nilai gizi yang cukup tinggi.</li></ol>
2.	Daun Singkong	Bahan Baku tersedia di pasar maupun di supermarket dengan harga yang relative murah 1 ikat daun singkong yaitu Rp. 3.000 - Rp.5.000.	<ol style="list-style-type: none"><li>Bahan baku dapat dengan mudah diolah tanpa harus menggunakan alat tambahan.</li><li>Daun singkong memiliki manfaat dan khasiat yang sangat banyak, sehingga daun ini dapat dijadikan sebagai bahan tambahan makanan.</li></ol>
3.	Daun Pepaya	Bahan Baku tersedia di pasar maupun di supermarket dengan harga yang relative murah 1 ikat daun pepaya yaitu Rp. 3.500 - Rp.5.000.	<ol style="list-style-type: none"><li>Bahan baku dapat dengan mudah diolah tanpa harus menggunakan alat tambahan.</li><li>Daun pepaya memiliki manfaat dan khasiat yang sangat banyak, sehingga daun ini dapat dijadikan sebagai bahan tambahan makanan.</li></ol>

4.	Kelapa	Bahan Baku tersedia di pasar dengan harga yang 1 buah kelapa yaitu Rp. 9.000 - Rp.12.000 per buah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bahan baku dapat dengan mudah diolah dan harus menggunakan alat tambahan.</li> <li>b. kelapa memiliki manfaat dan khasiat yang sangat banyak, sehingga kelapa dapat dijadikan sebagai bahan tambahan makanan.</li> </ul>
5.	Kismis	Bahan Baku tersedia di supermarket dengan harga yang relative mahal 500 gram kismis yaitu Rp. 64.000 – 90.000. tergantung merk kismis dan kualitas kismis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bahan baku dapat dengan mudah diolah dan harus menggunakan alat tambahan.</li> <li>b. kismis memiliki manfaat dan khasiat yang sangat banyak, sehingga kismis dapat dijadikan sebagai bahan tambahan makanan.</li> </ul>

Dari hasil peluang eksternal dan internal yang di dapatkan, maka peneliti mendapatkan sebuah kriteria yang akan digunakan untuk menyaring ide yang akan digunakan pada tahap selanjutnya yaitu *idea evaluation*. Maka, kriteria yang didapatkan dari *Opportunity Recognition* yaitu sebagai berikut :

- a. Peluang Eksternal yaitu Varian bahan baku tambahan yang diinginkan dan diminati oleh masyarakat adalah daun kemangi.
- b. Peluang Internal yaitu :
  - 1. Bahan baku tambahan yang mudah didapatkan

Salah satu hal yang paling utama dalam peluang internal adalah harus memiliki bahan-bahan yang mudah didapatkan di pasar / supermarket.

2. Memiliki harga bahan baku yang relative murah dan terjangkau

Selanjutnya, bahan yang akan digunakan harus memiliki harga yang relative murah dan terjangkau karena sebanyak 21 responden telah memilih harga Rp.15.000 – Rp.20.000 untuk harga brownies.

3. Memiliki kemampuan teknikal mengolah bahan baku dengan mudah

Kriteria dalam mengolah bahan baku menjadi produk inovasi tidak ada kendala / masalah.

#### ***4.2.3.Idea Evaluation***

Tahap ini merupakan tahap ketiga dari proses inovasi, dimana tahap ini menentukan ide yang telah dipilih untuk direalisasikan menjadi produk yang *real* atau nyata. Pada tahap ini, akan dilakukan evaluasi pada ide yang ada dengan menyelaraskan kriteria yang sudah didapatkan di *Opportunity Recognition*. Ide yang tidak selaras dengan kriteria akan dihilangkan / tidak lolos pada tahap selanjutnya.



**Tabel 4.8.**  
**Hasil penyalarsan ide dengan kriteria-kriteria eksternal dan internal**

No.	Ide bahan baku	Kriteria Eksternal	Kriteria Internal	Lolos / tidak lolos
1.	a. Daun Kemangi	- Bahan baku tambahan yang lebih banyak diinginkan / diminati oleh masyarakat yaitu Daun Kemangi.	- Bahan Baku yang mudah di dapatkan - Memiliki harga bahan baku yang terjangkau dan relative murah - Teknik pengolahan bahan baku yang mudah.	a. Lolos karena sesuai dengan kriteria internal dan eksternal.
2.	b. Daun Singkong	- Bahan baku tambahan tidak terlalu diminati konsumen.	- Bahan Baku yang mudah di dapatkan - Memiliki harga bahan baku yang terjangkau dan relative murah - Teknik pengolahan bahan baku yang mudah.	b. Tidak Lolos karena konsumen tidak terlalu berminat.



3.	c. Daun Pepaya	- Bahan baku tambahan tidak terlalu diminati konsumen.	- Bahan Baku yang mudah di dapatkan - Memiliki harga bahan baku yang terjangkau dan relative murah - Teknik pengolahan bahan baku yang mudah.	c. Tidak Lolos karena konsumen tidak terlalu berminat.
4.	d. Kelapa	- Bahan baku tambahan tidak terlalu diminati konsumen.	- Bahan Baku yang mudah di dapatkan - Memiliki harga bahan baku yang terjangkau dan relative murah - Teknik pengolahan bahan baku yang mudah.	d. Tidak Lolos karena konsumen tidak terlalu berminat.
5.	e. Kismis	- Bahan baku tambahan tidak terlalu diminati konsumen.	- Bahan Baku yang mudah di dapatkan - Memiliki harga bahan baku yang relative mahal.	e. Tidak Lolos karena konsumen tidak terlalu berminat dan harga relative mahal.

Berdasarkan data di atas ide yang dipilih agar bisa masuk ke tahap selanjutnya yaitu ide yang sesuai dengan kapabilitas internal dan eksternal. Maka hal selanjutnya yang perlu dilakukan yaitu ide yang dipilih untuk direalisasikan adalah produk inovasi berbahan baku tambahan Daun Kemangi.

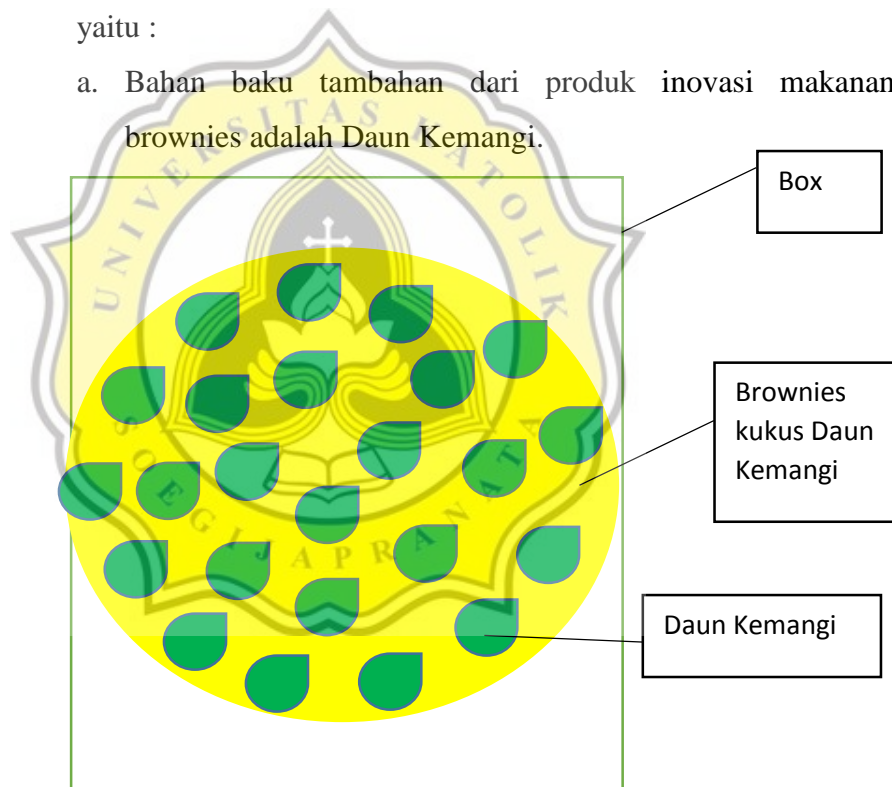
#### 4.2.4. Development

Pada tahap keempat ini merupakan tahap pengembangan produk dalam proses inovasi, dengan langkah-langkah sebagai berikut :

##### 4.2.4.1. Design Awal

Hal pertama yang dilakukan pada tahap *Development* yaitu dengan melakukan design awal. Pembuatan design awal ini dilakukan berdasarkan dengan kriteria pada tahap sebelumnya yaitu :

- a. Bahan baku tambahan dari produk inovasi makanan brownies adalah Daun Kemangi.



**Gambar 4.1.**

#### **Desain Awal Produk Inovasi Brownies Kukus Daun Kemangi**

#### 4.2.4.2. Prototype

Setelah melakukan design awal, langkah selanjutnya yang perlu dilakukan yaitu pembuatan *prototype* pada produk inovasi brownies kukus Daun Kemangi dengan langkah-langkah sebagai berikut :

##### a. Proses Pembuatan Brownies kukus berbahan baku tambahan Daun Kemangi

Bahan-bahan :

- a. 150gr tepung terigu
- b. 27 gr susu dancow
- c. 125gr gula pasir
- d.  $\frac{1}{2}$  sdt garam
- e.  $\frac{1}{2}$  sdt baking powder
- f. 50 helai daun kemangi
- g. 150 gr minyak sayur
- h. 3 butir telur
- i. 125 gr coklat blok (coklat putih)
- j. 1 sdt S.P (Emulsifer)

**Berikut langkah-langkah** mengolah produk inovasi brownies kukus daun kemangi :

- 1) Siapkan loyang bulat diameter 16 cm yang sudah dilapisi kertas roti
- 2) Tim 125 gr coklat putih sambil di aduk dan sampai mencair, lalu masukan minyak sayur 150 gr kedalam coklat yang sudah di tim dan di aduk rata
- 3) Campurkan 150 gr tepung terigu, 27 gr susu dancow dan  $\frac{1}{2}$  sdt baking powder lalu aduk sampai merata.
- 4) Masukan 3 butir telur kedalam mixer, 125 gr gula pasir, 1 sdt S.P dan  $\frac{1}{2}$  sdt garam, setelah itu kocok menggunakan mixer dengan kecepatan standart. Setelah semua tercampur kocok

menggunakan kecepatan tinggi sampai kental dan mengembang kaku.

- 5) Setelah itu turunkan kecepatan mixer menjadi standart lalu masukan 35 helai daun kemangi.
- 6) Lalu masukan campuran tepung terigu yang sudah dicampur dengan susu dan baking powder sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
- 7) Matikan mixer lalu masukan campuran coklat putih yang sudah dicampur dengan minyak sayur ke dalam adonan brownies lalu aduk sampai rata.
- 8) Setelah itu masukan adonan ke dalam loyang dan taburkan di atas nya 15 helai daun kemangi agar terlihat lebih cantik.
- 9) Setelah itu kukus selama 30 menit.
- 10) Setelah 30 menit angkat kue brownies dan siap disajikan.



**Gambar 4.2**  
Coklat putih yang di tim



**Gambar 4.3**  
Tepung terigu dicampur dengan susu dan baking powder



**Gambar 4.4**  
3 butir telur di mixer dengan gula pasir, S.P, garam



**Gambar 4.5**  
Memasukan tepung terigu yang sudah dicampur dengan susu dan baking powder



**Gambar 4.6**  
Memasukan daun kemangi



**Gambar 4.7**  
Hasil produk inovasi kue brownies daun kemangi

#### 4.2.4.3. Uji *Prototype*

Langkah selanjutnya yaitu uji *prototype* produk untuk mengetahui reaksi pasar terhadap produk inovasi brownies apakah bisa diterima masyarakat atau tidak. Proses uji *prototype* ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner kepada 30 responden yang sama yang sebelumnya telah berpartisipasi dalam penelitian ini dan menyukai brownies serta telah mengkonsumsi brownies dalam 2 bulan terakhir dan bertempat tinggal di Semarang, dengan hasil sebagai berikut :



**Gambar 4.8.**  
**Gambar Prototype**



Dibawah ini adalah desain labeling kemasan usaha kue Dapur Ciput sebagai berikut :



**Gambar 4.9.**  
**Desain Labeling**

**Tabel 4.9.**

**Hasil Uji *Prototype* Produk Inovasi Brownies Kukus Daun  
Kemangi**

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Apakah menurut anda produk inovasi brownies ini rasanya enak ?  a. Ya  b. Tidak	23  7	77  23
Total		30	100
2.	Apakah anda menyukai produk inovasi brownies ini ?		

	a. Ya	23	77
	b. Tidak	7	23
Total		30	100
3.	Bagaimana rasa inovasi makanan brownies kukus Daun Kemangi yang ditawarkan ?		
	a. Enak	23	77
	b. Kurang enak	7	23
	c. Tidak enak	0	0
Total		30	100
4.	Apakah rasa brownies kukus daun kemangi ini sudah sesuai dengan keinginan anda ?		
	a. Ya	23	77
	b. Tidak, saran.....		
	• Ganti dengan daun singkong	4	13
	• Ganti dengan daun pepaya	1	3
	• Ganti dengan kelapa	1	3
	• Ganti dengan kismis	1	3
Total		30	100
5.	Apakah tekstur brownies kukus Daun Kemangi inovasi ini sudah sesuai dengan keinginan anda ?		
	a. Ya	30	100
	b. Tidak	0	0



Total		30	100
6.	Apakah ada yang masih kurang dari inovasi makanan brownies ini ?		
	a. Kurang lembut	0	0
	b. Kurang manis	0	0
	c. Tidak ada	30	100
Total		30	100

Sumber : Data Primer diolah (2020)

Proses uji *prototype* ini dilakukan untuk mengetahui reaksi atau respon pada responden terhadap hasil produk inovasi brownies kukus daun kemangi yang dilakukan. Dari segi varian rasa, hampir keseluruhan responden yang berjumlah 23 responden (77%) berpendapat bahwa produk inovasi brownies kukus ini sudah memiliki varian rasa yang enak.

Secara keseluruhan, produk inovasi brownies kukus daun kemangi ini mendapat respon yang baik dari masyarakat. Sebanyak 23 responden (77%) berpendapat bahwa produk inovasi brownies kukus daun kemangi ini sudah sesuai dengan harapan karena sudah memiliki rasa yang enak.

#### 4.2.4.4. Redesign

Pada produk inovasi brownies kukus daun kemangi secara keseluruhan sudah mendapat respon positif dari responden. Sebanyak 23 responden (77% ) menyukai produk inovasi kue brownies kukus daun kemangi. Pada produk inovasi ini tidak ada kekurangan sehingga tidak diperlukan perbaikan atau *redesign*.

#### 4.2.4.5. Produk Akhir

Karena tidak dilakukannya Redesign, maka produk akhir dalam penelitian ini tidak mengalami perubahan yaitu produk inovasi brownies kukus daun kemangi.

Setelah mendapatkan produk akhir, hal selanjutnya menghitung harga pokok produksi (HPP) guna mengetahui berapa harga pokok dari produk brownies kukus ini supaya dapat dijadikan pertimbangan dalam menentukan harga jual yang akan diperoleh. Berikut adalah HPP produk inovasi brownies kukus daun kemangi :

**Tabel 4.10.**

#### **HPP produk inovasi brownies kukus daun kemangi**

Biaya bahan baku untuk 150gram x 4 unit

No.	Bahan	Harga
a. Biaya Bahan Baku		
1.	Tepung Terigu 1kg	10.000
2.	Telur 1/2kg	12.000
3.	Susu bubuk dancow 4 sachet (@27gr/sachet)	12.000
4.	Gula pasir 1 kg	12.000
5.	Garam 250 gr	4.000
6.	Baking powder 50 gr	4.000

7.	Daun Kemangi 2 ikat	5.000
8.	Minyak sayur 1 liter	11.000
9.	Coklat putih “colatta” 500 gr	20.000
10.	S.P (Emulsifer) 30 gr	6.000
Total		96.000
b. Biaya Bahan Pendukung :		
8.	Kemasan Box 25x25 4 pcs @2.500	10.000
c. Biaya Tenaga Kerja Langsung :		
9.	Karyawan 1 orang, 1 hari = 2 jam Asumsi : Rp 2.500.000 (25 hari kerja x 8 jam = 200 jam) Jika 1 hari 2 jam kerja berikut perhitungannya : $2/200 \times 2.500.000 = 25.000 / \text{hari}$	25.000
d. Biaya Overhead Pabrik :		
10.	Kompas Gas / hari	8.000
TOTAL HARGA POKOK PRODUKSI (HPP)		139.000
HPP per unit		34.750
Pembulatan HPP per unit		35.000
Laba (30% dari HPP)		10.500
Harga Jual		45.500

Sumber : Data Primer diolah (2020)

Berdasarkan data di atas total biaya bahan baku untuk memproduksi 4 unit dengan ukuran 150gram inovasi brownies ini adalah sebesar Rp 96.000. Dalam proses produksi membutuhkan 1 orang tenaga kerja dengan gaji sebesar @Rp 625.000 x 1 orang untuk 25 hari kerja yang 1 hari = 2 jam kerja. Sedangkan untuk biaya *overhead* sebesar Rp 8.000 per hari untuk kompor gas. Maka

untuk harga pokok produksi ukuran 150gr (biaya bahan baku + BTKL + BOP) sebesar Rp 139.000 dan untuk harga pokok produksi 139.000 sehingga harga pokok produksi per unit sebesar Rp 35.000 dengan pembulatan maka harga jual untuk satu unit produk inovasi brownies kukus daun kemangi sebesar Rp 45.500.

#### 4.2.5. Commercialization

Pada tahap ini merupakan tahap akhir dimana produk siap dipasarkan ke masyarakat. Pada langkah ini akan dibagikan kuesioner kepada 30 responden yang sama sebelumnya, agar memudahkan untuk memberikan tanggapan tentang produk inovasi brownies kukus ini kepada masyarakat. Berikut hasil kuesioner tahap *commercialization* :

**Tabel 4.11**  
**Hasil Jawaban Responden Mengenai Cara Commercialization**

No	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Menurut anda, media apa yang tepat untuk mengetahui tentang produk inovasi brownies kukus Daun Kemangi ? (boleh jawab lebih dari satu)		
	a. Media sosial (Instagram, Facebook,dll)	7	23
	b. Brosur	0	0
	c. Media sosial (Instagram, Facebook,dll) + Market place (Shopee,Tokopedia,Lazada,dll)	4	13
	d. Media sosial (Instagram, Facebook,dll) + Off Store (toko sendiri)	19	64
	e. Lainnya..... .....	0	0

Total	30	100
-------	----	-----

Berdasarkan data di atas media yang akan digunakan untuk memasarkan produk inovasi brownies kukus daun kemangi yaitu media sosial seperti Instagram, facebook, dll dan off store (toko sendiri) . Hal ini dikarenakan sebanyak 19 responden (64%) lebih mudah mengetahui produk inovasi brownies ini melalui media social dan off store dibandingkan media lainnya.

