

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Responden

Responden yang digunakan dalam penelitian ini adalah 20 responden, dimana penelitian dilakukan di toko – toko kue di Semarang yang bertempat di toko roti Wonder dan toko roti Galaxy yang terdiri dari ibu – ibu rumah tangga yang telah mengkonsumsi kastengel dalam 3 bulan terakhir, yang berdomisili di kota Semarang, dengan gambaran umum sebagai berikut :

4.1.1. Data Responden berdasarkan usia

Tabel 4.1.
Data responden berdasarkan usia

Usia	Frekuensi	Persentase
30 – 34 tahun	9	45
35 – 39 tahun	6	30
40 – 44 tahun	2	10
45 – 49 tahun	3	15
Total	20	100%

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Berdasarkan hasil kuesioner yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa usia responden yang paling muda adalah berusia 30 tahun dan usia responden yang paling tua adalah 49 tahun. Untuk dapat mengetahui hasil interval dari keempat kelas tersebut, berikut rumus yang digunakan :

i : Jarak Pengukuran (*R*)

Jumlah Interval

Sehingga hasil yang diperoleh :

$$i : 49 \text{ tahun} - 30 \text{ tahun} = 4,75$$

4

Berdasarkan hasil data di atas, dapat disimpulkan bahwa mayoritas usia responden terbanyak antara usia 30 – 34 tahun dengan jumlah responden sebanyak 9 orang, dan minoritas usia responden antara usia 40 – 44 tahun dengan jumlah responden sebanyak 2 orang.

4.1.2. Data Responden Berdasarkan Rata-Rata Mengonsumsi Kastengel

Berdasarkan gambaran umum responden, rata-rata mengonsumsi kastengel dalam 3 bulan terakhir sebagai berikut:

Tabel 4.2.
Data Responden berdasarkan Rata-Rata Mengonsumsi Kastengel

Keterangan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
Rata-rata mengonsumsi kastengel dalam 3 bulan terakhir:		
a. 1 kali	5	29
b. 2 kali	11	65
c. >3 kali	4	8
Total	20	100%

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Berdasarkan tabel diatas dapat di ketahui bahwa presentase terbesar responden mengonsumsi kastengel dalam kurun waktu 3 bulan adalah 65% (11 orang) terdata mengonsumsi sebanyak 2

kali, sedangkan 29% (5 orang) diantaranya hanya mengonsumsi 1 kali, dan 8% (4 orang) dari keseluruhan responden mengonsumsi kastengel sebanyak lebih dari 3 kali dalam 3 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 Kastengel Berbahan Dasar Tepung Tempe 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 kastengel yang perlu dilakukan dari segi bahan dasar yang bertujuan untuk mendapatkan macam-macam ide untuk menciptakan produk inovasi kastengel yang unggul dan kompetitif. Penggalian ide ini dilakukan dengan cara menyebar kuesioner kepada 20 responden yang merupakan ibu – ibu rumah tangga yang menyukai dan mengonsumsi kastengel dalam waktu tiga bulan terakhir serta bertempat tinggal di kota Semarang.

Tabel 4.3.

Hasil Jawaban Responden Dalam Tahap *Idea Generation*

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Menurut Anda apakah perlu dilakukan inovasi kastengel dari segi bahan dasar :		
	a. Ya Perlu	20	100

	b. Tidak Perlu	0	
Total		20	100
2.	Menurut Anda bahan dasar yang digunakan saat ini dalam pembuatan kastengel masih sedikit jumlah variasinya :		
	a. Masih sedikit	20	100
	b. Sudah banyak variasinya, apa saja tolong sebutkan.....	0	
Total		20	100
5.	Apakah Anda tertarik jika kastengel di inovasi dengan menggunakan bahan dasar tepung tempe :		
	a. Ya tertarik, alasannya.....	19	95
	b. Tidak tertarik, alasannya.....	1	5
Total		20	100
	alasan Anda tertarik dengan inovasi kastengel :		
	a. Ya tertarik, alasannya :		
	1. Unik, gurih dan menyehatkan	4	20
	2. Ingin mencoba sesuatu yang baru / inovasi baru	7	35
	3. Belum pernah ada di pasaran	8	40
	b. Tidak tertarik, alasannya :		
	1. Karena tidak mengenal tepung tempe	1	5
Total		20	100
4.	Apakah alasan Anda memilih bahan		

	<p>baku tersebut :</p> <p>a. Tepung Tempe :</p> <p>1. Enak, gurih dan menyehatkan</p> <p>2. Unik dan belum pernah ada di pasaran</p> <p>3. Karena mudah di dapatkan, di olah dan murah</p> <p>4. Sangat inovatif dan aman bagi penderita autism</p> <p>5. Inovasi baru dan menarik untuk di inovasikan</p> <p>b. Tepung Almond :</p> <p>1. Belum ada inovasi pembuatan kastengel dengan bahan dasar tepung almond</p> <p>2. Akan menjadi inovasi baru untuk kedepan</p>	<p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>15</p> <p>20</p> <p>25</p> <p>5</p> <p>25</p> <p>5</p> <p>5</p>
	Total	20	100
3.	<p>Jika dilakukan inovasi kastengel dari segi bahan baku nya, menurut Anda di antara beberapa pilihan bahan baku berikut ini, bahan baku apa yang Anda inginkan untuk diolah menjadi kastengel :</p> <p>a. Tepung tempe</p> <p>b. Tepung mocaf</p> <p>c. Tepung almond</p>	<p>18</p> <p>0</p> <p>2</p>	<p>90</p> <p></p> <p>10</p>

	d. Tepung beras	0	
	e. Atau bahan baku lainnya, sebutkan.....	0	
Total		20	100
6.	Jika produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe yang Anda inginkan ini di produksi, kemasan apa yang cocok untuk digunakan :		
	a. Toples plastik bening	10	50
	b. Toples kaca bening	2	10
	c. Standing pouch (kemasan berdiri)	8	40
	d. Lainnya (seperti apa)	0	
Total		20	100
7.	Apa alasan Anda memilih packaging tersebut :		
	a. Toples plastik bening :		
	1. Tidak mudah pecah, ringan, bersih	5	25
	2. Eye catching	1	5
	3. Simple dan bersih	3	15
	4. Karena lebih cocok dan menarik	1	5
	b. Toples kaca bening		
	1. Menghindari penggunaan plastic	1	5
	2. Lebih terlihat mewah dan menarik perhatian	1	5
	c. Standing Pouch (kemasan		

	berdiri)		
	1. Simple dan efisien		
	2. Tidak mudah pecah	4	20
		4	20
Total		20	100

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Berdasarkan data yang di dapatkan banyak macam – macam ide mengenai bahan baku inovasi kastengel dan kemasan yang akan digunakan, maka hal selanjutnya akan dipilih dua 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 yang memiliki peringkat tertinggi adalah :

Tabel 4.4.
Hasil ide bahan baku inovasi kastengel yang memiliki peringkat tertinggi

No.	Bahan Baku Kastengel	Jumlah	Persentase (%)
1.	Tepung Tempe	18	90
2.	Tepung Almond	2	10
Total		20	100

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Kedua bahan baku itulah yang banyak dipilih oleh responden dibandingkan bahan baku lainnya. Berikut inilah alasan responden memilih bahan baku Tepung Tempe karena unik, belum ada di pasaran serta menyehatkan dan aman bagi penderita autisme. Ada alasan lain responden memilih Tepung Almond yaitu karena belum

ada inovasi pembuatan kastengel menggunakan tepung Almond serta dapat dijadikan inovasi kedepannya.

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 Kastengel	Jumlah	Persentase (%)
1.	Toples Plastik Bening	10	56
2.	Standing Pouch	8	44
Total			100

Kedua *packaging* itulah yang banyak dipilih oleh responden dibandingkan kemasan lainnya. Berikut inilah alasan responden memilih kemasan Toples Plastik Bening karena tidak mudah pecah, ringan, eye catching, simple, lebih cocok dan menarik. Lalu ada alasan lain responden memilih kemasan Standing Pouch yaitu lebih simple, efisien dan tidak mudah pecah. Oleh karena itu, pada inovasi ini akan menggunakan *packaging* toples plastik bening yang menjadi mayoritas pemilihan responden.

4.2.2. Opportunity Recognition

Pada tahap kedua ini melihat peluang eksternal dan internal yang menghasilkan sebuah produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe. Cara yang digunakan untuk mengetahui peluang eksternal adalah dengan menyebarkan kuesioner kepada 20 responden yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang bertempat tinggal di Semarang serta mengkonsumsi kastengel dalam tiga bulan terakhir.

Tabel 4.6.

Hasil Jawaban Responden mengenai Peluang Eksternal

No	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Jika produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe ini di produksi, apakah Anda berminat dan tertarik untuk membeli dan mengkonsumsi :		
	a. Ya, alasannya.....	20	100
	b. Tidak, alasannya.....	0	
	Total	20	100
	Alasan anda tertarik dan membeli serta mengkonsumsi inovasi kastengel :		
	a. Ya, alasannya :		
	1. Karena menyukai tempe dan enak rasanya	2	10
	2. Menarik, unik dan belum pernah ada di pasaran	13	65
	3. Menyehatkan	1	5
	4. Mencoba rasa dan inovasi baru	4	20
	Total	20	100
2.	Menurut Anda, inovasi produk makanan kastengel ini lebih bagus dalam bentuk seperti apa		

	:		
	a. Persegi panjang	12	60
	b. Persegi	3	15
	c. Berbagai bentuk lainnya yang menarik seperti bentuk bintang atau bulat.	5	25
Total		20	100
3.	Jika produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe ini di produksi, berat berapa yang pas untuk di pasarkan :		
	a. 145 gram	0	
	b. 200 gram	5	25
	c. 250 gram	14	70
	d. 300 gram	1	5
	e. 500 gram	0	
Total		20	100
4.	Dari berat yang anda pilih, kira – kira berapa harga yang sesuai menurut Anda untuk produk makanan kastengel berbahan dasar tepung tempe ini :		
	a. 200 gram (Rp.25.000 – Rp.40.000)		
	b. 250 gram (Rp.25.000 – Rp.50.000)	5	25
	c. 300 gram (Rp.30.000)	14	70

		1	5
Total		20	100

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Berdasarkan data di atas dapat kita ketahui bahwa terdapat peluang dari eksternal untuk inovasi produk kastengel yang berbahan dasar tepung tempe dengan keseluruhan yaitu 20 responden (100%). Hal ini berarti konsumen menganggap perlunya melakukan sebuah inovasi pada kastengel dari segi bahan baku. Dengan adanya inovasi yang dilakukan dapat menghilangkan rasa bosan, menciptakan cemilan yang menyehatkan dan cocok untuk penderita autisme. Seluruh responden (100%) tidak pernah menemukan produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe. Serta seluruh responden juga tertarik untuk membeli dan mengkonsumsi produk inovasi kastengel ini jika direalisasikan.

Kemudian bahan baku tepung tempe lebih memiliki peluang pasar karena sebanyak 18 orang memilih bahan baku tepung tempe tersebut lebih banyak di minati masyarakat karena unik, menarik dan belum pernah ada di pasaran serta menyehatkan.

Maka, produk inovasi Kastengel Berbahan Dasar Tepung Tempe ini secara keseluruhan mempunyai peluang eksternal yang unggul, karena :

- a. Responden menganggap perlu dilakukan inovasi pada Kastengel dari segi bahan baku.
- b. Produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe juga belum terdapat di pasaran.

- c. Responden tertarik juga untuk membeli dan mengkonsumsi produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe 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.	Tepung Tempe	Bahan Baku tersedia di pasar maupun supermarket dengan harga yang relative murah 1 papan tempe yaitu Rp.5.000 – Rp.10.000 tergantung kualitas tempe yang di dapatkan.	<p>a. Bahan baku dapat dengan mudah diolah tanpa harus menggunakan alat tambahan.</p> <p>b. Tepung ini memiliki kandungan protein dan lemak 35-54% sehingga dapat dipakai sebagai makanan selingan dengan memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dan disukai.</p>

2.	Tepung Almond	Bahan Baku agak susah di dapatkan karena tidak tersedia di pasar dan toko kue, bahan baku bisa di dapatkan melalui e-commerce seperti Shopee / Tokopedia dengan harga ± Rp.45.000 / 250gr.	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan baku dapat dengan mudah diolah tanpa harus menggunakan alat tambahan. b. Tepung ini memiliki kandungan lemak (64%) yang cukup tinggi sehingga tidak dapat digunakan lebih dari 30% dari total campuran tepung terutama untuk adonan yang perlu mengembang sempurna.
----	---------------	--	---

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Dari hasil peluang eksternal dan internal yang di dapatkan, maka peneliti mendapatkan sebuah kriteria – 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. Dari Peluang Eksternal yaitu Varian bahan baku yang diinginkan dan diminati oleh masyarakat adalah tepung tempe.
- b. Dari Peluang Internal yaitu :
 - 1. Bahan baku yang mudah didapatkan
Salah satu hal yang paling utama dalam peluang internal adalah harus memiliki bahan-bahan yang mudah didapatkan di toko bahan baku seperti 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 14 responden telah memilih harga Rp.25.000 – Rp.50.000 untuk berat kastengel 250gr.

3. Memiliki kemampuan teknikal mengolah bahan baku dengan mudah

Kriteria dalam mengolah bahan bakumenjadi 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-ide yang ada dengan menyelaraskan kriteria-kriteria yang sudah didapatkan di *Opportunity Recognition*. Ide yang tidak selaras dengan kriteria akan dihilangkan / tidak lolos pada tahap selanjutnya.

Tabel 4.8.
Hasil penyelarasan ide dengan kriteria-kriteria eksternal dan internal

No.	Ide bahan baku	Kriteria Eksternal	Kriteria Internal	Lolos / tidak lolos
1.	a. Tepung Tempe	-Bahan baku yang lebih banyak diinginkan / diminati oleh masyarakat yaitu Tepung Tempe.	- 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.
	b. Tepung Almond			b. Tidak Lolos karena terdapat kendala dalam mendapatkan bahan baku

				yang sulit didapatkan.
--	--	--	--	------------------------

Sumber : Data Primer diolah (2019)

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 kastengel berbahan dasar tepung tempe.

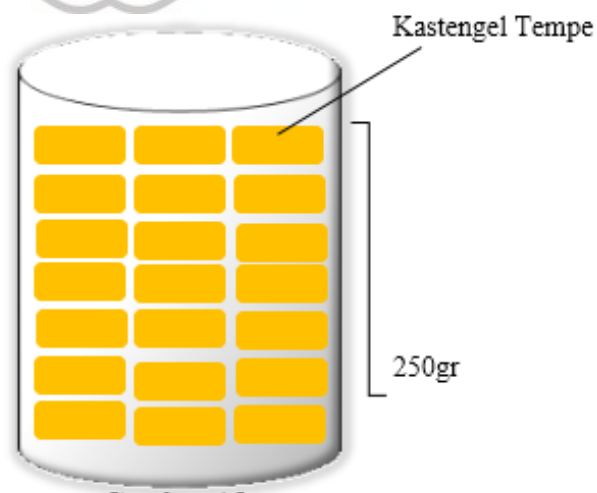
4.2.4. *Development*

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 dari produk inovasi makanan Kastengel adalah Tepung Tempe.



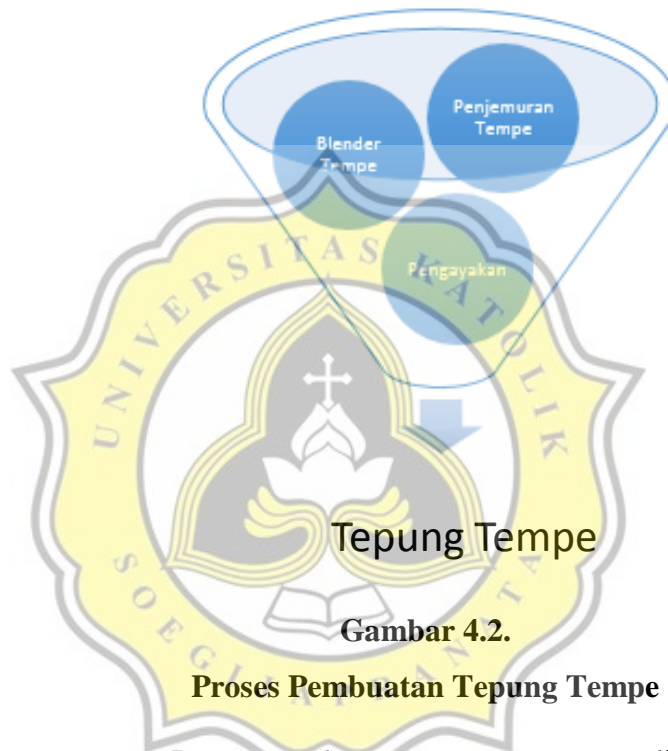
Gambar 4.1.

Desain Awal Produk Inovasi Kastengel Tempe

4.2.4.2. Prototype

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

a. Proses Pembuatan Tepung Tempe



Gambar 4.2.

Proses Pembuatan Tepung Tempe

Proses pembuatan tepung tempe terdiri dari: 1) bahan tempe mentah, 2) tempe di iris tipis-tipis, 3) penjemuran tempe, 4) Blender Tempe, 5) Pengayakan, 6) Tepung Tempe jadi dan siap digunakan.

b. Proses Pembuatan Kastengel Berbahan Dasar Tepung Tempe

Bahan-bahan :

- a. 250gr tepung tempe
- b. 2 butir telur
- c. 200gr margarine
- d. 300gr keju
- e. 2sdm susu bubuk
- f. 100gr tepung maizena
- g. 2sdt air

Berikut langkah-langkah mengolah produk inovasi kastengel :

- 2) Kocok mentega dan margarine dengan kecepatan rendah hingga warnanya pucat. Masukkan telur, kocok lagi hingga tercampur rata.
- 3) Tambahkan kuning telur satu per satu ke dalam adonan. Tingkatkan kecepatan mixer menjadi sedang dan kocok selama 10 menit hingga adonan berubah menjadi agak putih, lembut dan mengembang.
- 4) Kecilkan kecepatan mixer, masukkan parutan keju edam lalu kocok lagi beberapa saat hingga adonan tercampur rata. Matikan mixer.
- 5) Masukkan tepung terigu dan maizena serta bahan opsional (jika ada) sedikit demi sedikit kedalam adonan. Campur dengan menggunakan spatula hingga adonan kalis dan siap dicetak.
- 6) Giling adonan hingga mencapai ketebalan 1cm, lalu cetak sesuai selera.

- 7) Tata kastengel yang sudah dicetak diatas loyang yang sudah diolesi margarine atau kertas baking. Tambahkan keju parut diatasnya.
- 8) Panggang kue selama \pm 20 menit hingga warna berubah menjadi kuning keemasan dan bagian bawahnya berwarna agak coklat.

4.2.4.3. Uji *Prototype*

Langkah selanjutnya yang dilakukan yaitu uji *prototype* produk untuk mengetahui reaksi pasar terhadap produk inovasi kastengel apakah bisa diterima oleh masyarakat atau tidak. Proses uji *prototype* ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner kepada 20 responden yang sama yang sebelumnya telah berpartisipasi juga dalam penelitian ini yang menyukai kastengel serta telah mengkonsumsi kastengel dalam tiga bulan terakhir dan bertempat tinggal di Semarang, dengan hasil sebagai berikut :



Gambar 4.3.
Gambar Prototype

Dibawah ini adalah desain labeling kemasan yang telah dibuat oleh penulis sebagai berikut :



Gambar 4.4.

Desain Labeling

Tabel 4.9.

Hasil Uji *Prototype* Produk Inovasi Kastengel Berbahan Dasar Tepung Tempe

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Apakah menurut Anda produk inovasi kastengel ini rasanya enak?		
	a. Ya	19	95
	b. Tidak	1	5
Total		20	100
2.	Apakah Anda menyukai produk kastengel ini?		
	a. Ya	19	95
	b. Tidak	1	5
Total		20	100

3.	Apakah menurut Anda kemasan dari produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe ini sudah menarik? a. Ya b. Tidak	20 0	100
Total		20	100
4.	Menurut Anda, apa yang masih kurang pada produk inovasi kastengel ini? a. Rasa yang kurang enak b. Kemasan kurang rapi c. Bentuk yang kekecilan d. Tidak ada yang kurang e. Lainnya.....	1 2 3 14 0	5 10 15 70
Total		20	100
5.	Keunikan apa yang anda peroleh dari produk inovasi makanan kastengel ini? a. Rasa b. Bentuk c. Kemasan	20 0 0	100
Total		20	100
6.	Apakah produk inovasi makanan kastengel berbahan		

	dasar tepung tempe ini sudah sesuai dengan harapan anda?		
	a. Ya, sesuai harapan	19	95
	b. Tidak, saran:	1	5
Total		20	100

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Proses uji *prototype* ini dilakukan untuk mengetahui reaksi atau respon pada responden terhadap hasil produk inovasi kastengel yang dilakukan. Dari segi varian rasa, hampir keseluruhan responden yang berjumlah 19 responden (95%) berpendapat bahwa produk inovasi kastengel ini sudah memiliki varian rasa yang enak. Responden juga berpendapat bahwa varian rasa kastengel tersebut enak dan unik karena belum pernah ada di pasaran dan memiliki rasa yang pas dan cocok untuk dijadikan cemilan yang menyehatkan.

Secara keseluruhan, produk inovasi kastengel ini sudah mendapat respon yang sangat baik dari masyarakat. Sebanyak 19 responden (95%) berpendapat bahwa produk inovasi kastengel ini sudah sesuai dengan harapan karena sudah memiliki rasa yang enak.

4.2.4.4. Redesign

Pada produk inovasi kastengel ini secara keseluruhan sudah mendapat respon positif dari responden. Sebanyak 19 responden (95%) menyukai produk inovasi makanan kastengel berbahan dasar tepung tempe ini. 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 makanan kastengel berbahan dasar tepung tempe.

Setelah mendapatkan produk akhir, hal selanjutnya yaitu menghitung harga pokok produksi (HPP) guna mengetahui berapa harga pokok dari produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe ini supaya dapat dijadikan pertimbangan dalam menentukan harga jual atau laba yang akan diperoleh. Berikut adalah HPP produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe :

Tabel 4.10.

HPP produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe

Biaya bahan baku untuk 250gram x 4 unit

No.	Bahan	Harga
a. Biaya Bahan Baku		
1.	Tepung Tempe 1kg	100.000
2.	Telur 1/2kg	12.000
3.	Margarine 800gr	30.000
4.	Keju Cheddar 75gr	10.000
5.	Keju Edam 200gr	50.000
6.	Susu Bubuk 250gr	10.000
7.	Tepung Maizena 100gr	7.500
Total		219.500
b. Biaya Bahan Pendukung :		
8.	Kemasan Mika 4 pcs ukuran 250gr @6.500	26.000
c. Biaya Tenaga Kerja Langsung :		
9.	Karyawan 1 orang, 1 hari = 2 jam Asumsi : Rp 2.715.000 (25 hari	27.150

	kerja x 8 jam = 200 jam) Jika 1 hari 2 jam kerja berikut perhitungannya : $2/200 \times 2.715.000 = 27.150 / \text{hari}$	
d. Biaya Overhead Pabrik :		
10.	Listrik per watt / hari	16.000
TOTAL HARGA POKOK PRODUKSI (HPP)		288.650
HPP per unit		72.162
Pembulatan HPP per unit		72.500
Laba (30% dari HPP)		21.750
Harga Jual		95.000

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Biaya bahan baku untuk 300gr x 3 unit

No.	Bahan	Harga
a. Biaya Bahan Baku		
1.	Tepung Tempe 1kg	100.000
2.	Telur 1/2kg	12.000
3.	Margarine 800gr	30.000
4.	Keju Cheddar 75gr	10.000
5.	Keju Edam 200gr	50.000
6.	Susu Bubuk 250gr	10.000
7.	Tepung Maizena 100gr	7.500
Total		219.500
b. Biaya Bahan Pendukung :		
8.	Kemasan Mika 3 pcs ukuran 300gr @7.500	22.500
c. Biaya Tenaga Kerja Langsung :		
9.	Karyawan 1 orang, 1 hari = 2 jam	27.150

	Asumsi : Rp 2.715.000 (25 hari kerja x 8 jam = 200 jam) Jika 1 hari 2 jam kerja berikut perhitungannya : $2/200 \times 2.715.000 = 27.150 / \text{hari}$	
d. Biaya Overhead Pabrik :		
10.	Listrik per watt / hari	16.000
TOTAL HARGA POKOK PRODUKSI (HPP)		285.150
HPP per unit		95.050
Laba (30% dari HPP)		28.515
Harga Jual		125.000

Sumber : Data Primer diolah (2019)

Berdasarkan data di atas total biaya bahan baku untuk memproduksi 4 unit dengan ukuran 250gram dan 3 unit dengan ukuran 300 gram inovasi kastengel ini adalah sebesar Rp 219.500 Dalam proses produksi membutuhkan 1 orang tenaga kerja dengan gaji sebesar @Rp 678.750 x 1 orang untuk 25 hari kerja yang 1 hari = 2 jam kerja. Sedangkan untuk biaya *overhead* sebesar Rp 16.000 per hari untuk listrik. Maka untuk harga pokok produksi ukuran 250gr (biaya bahan baku + BTKL + BOP) sebesar Rp 288.650 dan untuk harga pokok produksi ukuran 300gr sebesar 285.150 sehingga harga pokok produksi per unit ukuran 250gr sebesar Rp 72.500 dan ukuran 300gr sebesar Rp 95.050 dengan pembulatan maka harga jual untuk satu unit produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe dengan berat 250gr sebesar Rp 95.000 dan untuk ukuran 300gr sebesar Rp 125.000.

4.2.5. Commercialization

Pada tahap ini merupakan tahap akhir dimana produk siap dipasarkan ke masyarakat. Pada langkah ini akan dibagikan kuesioner kepada 20 responden yang sama sebelumnya, agar memudahkan untuk memberikan tanggapan tentang produk inovasi kastengel ini kepada masyarakat. Berikut hasil kuesioner tahap *commercialization* :

Tabel 4.14

Hasil Jawaban Responden Mengenai Cara *Commercialization*

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Menurut Anda, media apa yang cocok dan memungkinkan untuk memasarkan produk inovasi kastengel ini? (boleh jawab lebih dari satu) :		
	a. Media Sosial (Instagram, Facebook, dll)	18	69
	b. Brosur	1	4
	c. Mulut ke mulut	2	8
	d. Market Place (Shopee, Tokopedia, Lazada, dll)	4	15
	e. Off store (gerai sendiri, pameran, dll)	1	4
	f. Lainnya.....	0	0
	Total	26	100

Sumber : Data Primer Diolah (2019)

Berdasarkan data di atas media yang akan digunakan untuk memasarkan produk inovasi kastengel yaitu media sosial seperti Instagram, facebook, dll. Hal ini dikarenakan sebanyak 13 responden (65%) lebih mudah mengetahui produk inovasi kastengel ini melalui media sosial jika dibandingkan media lainnya. Dimana media sosial adalah media yang paling sering digunakan bahkan dapat di akses setiap saat, hal ini memudahkan bagi penulis untuk memasarkan produk inovasi tersebut dan memudahkan orang-orang yang sedang menjalani program diet atau hidup sehat dan tetap ingin mengkonsumsi cemilan sehat yang tidak mengandung gluten (Gluten Free). Bahkan saat ini banyak yang menjual *healthy food* melalui media sosial seperti Instagram dan Facebook di karenakan melalui media ini lah yang memudahkan para konsumen mendapatkan apa yang diinginkan.

