

**PEMANFAATAN KACANG MERAH SEBAGAI MENU HIDANGAN
PENUTUP PADA USAHA KATERING**

LAPORAN KERJA PRAKTEK

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian



Oleh:
Ong, Brigita Angeline Susanto
19.I2.0022

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

PEMANFAATAN KACANG MERAH SEBAGAI MENU HIDANGAN
PENUTUP PADA USAHA KATERING

Oleh:

Ong, Brigita Angeline Susanto

NIM : 19.12.0022

PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI PANGAN
KONSENTRASI NUTRISI DAN TEKNOLOGI KULINER

Laporan Kerja Praktek ini telah disetujui dan dipertanggungjawabkan di hadapan
sidang penguji pada tanggal:

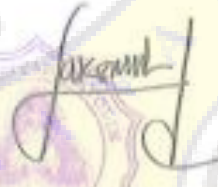
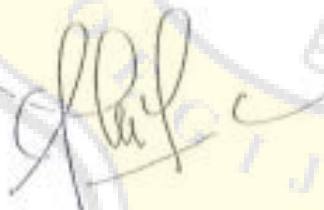
Semarang, 22 Desember 2021

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Dosen Pembimbing,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, MP.
NPP.: 0581.1995.185

Dr. Dra. Laksmi Hartajanic, MP.
NPP.: 0581.2012.281

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang selalu melimpahkan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat mengikuti program kerja praktek *virtual training* serta menyelesaikan laporan yang berjudul “Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Menu Hidangan Penutup pada Usaha Katering” dengan baik. Laporan kerja praktek ini disusun berdasarkan kegiatan kerja praktek *virtual training* yang dilaksanakan pada Senin, 9 Agustus 2021 hingga Jumat, 13 Agustus 2021.

Kerja praktek merupakan salah satu mata kuliah wajib yang dilaksanakan oleh Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Kerja praktek yang dilakukan ini berguna untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Selain itu, kerja praktek juga dapat memberikan wawasan kepada penulis mengenai pengembangan inovasi, persiapan produk, penetapan harga, serta pemasaran suatu produk pangan.

Berdasarkan penulisan laporan kerja praktek, penulis memperoleh banyak ilmu pengetahuan baru mengenai produk pangan. Penulis juga memperoleh semangat dari beberapa pihak untuk menyelesaikan laporan kerja praktek. Penulis sangat berterima kasih atas segala bimbingan dan semangat yang diberikan, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan syukur dan rasa terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas kasih dan penyertaanNya sehingga penulis dapat mengikuti kerja praktek *virtual training* dengan baik serta dapat menyelesaikan laporan kerja praktek.
2. Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
3. Ibu Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu untuk membimbing penulis dari awal persiapan kerja praktek hingga akhir saat penyusunan laporan.

4. Bapak Mochamad Adi Widodo, S.E., M.M. selaku pemilik Berkah Katering Semarang yang bersedia menjadi narasumber dalam kerja praktek *virtual training*.
5. Ibu Elly Kurniadewi Sutjandro selaku ibu penulis yang selalu memberikan semangat dan masukan kepada penulis selama penyusunan laporan kerja praktek.
6. Semua pihak yang memberikan dukungan dalam kelancaran penulisan laporan kerja praktek yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis sangat berharap bahwa laporan ini dapat memberikan manfaat dan wawasan baru mengenai dunia pangan bagi pembaca. Penulis menyadari bahwa penulisan dan penyusunan laporan kerja praktek ini memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Penulis memohon maaf atas ketidaksempurnaan penulisan dan sangat terbuka apabila terdapat kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih dan selamat membaca.

Semarang, 30 Oktober 2021

Penulis,

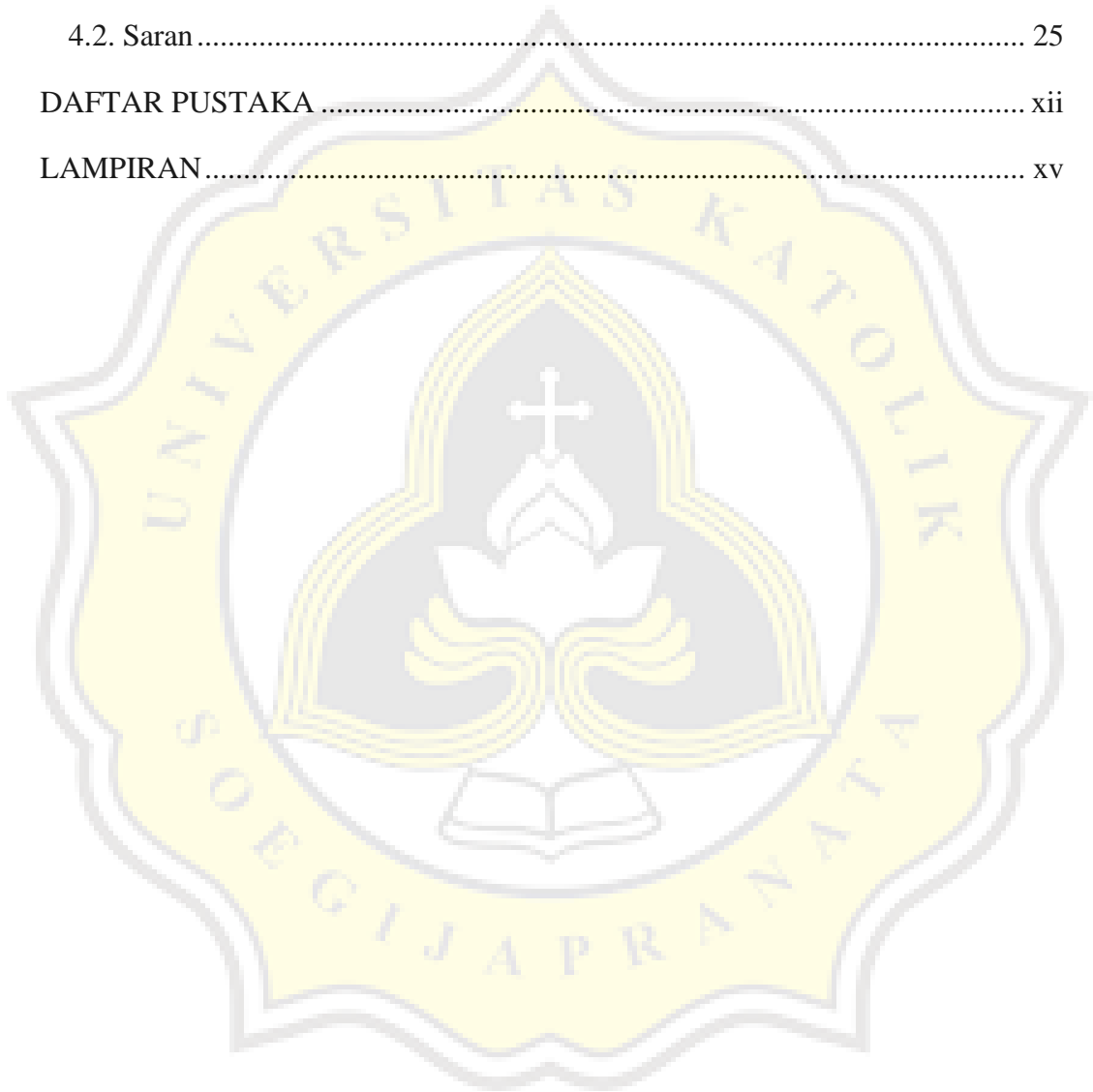


Ong, Brigita Angeline Susanto

DAFTAR ISI

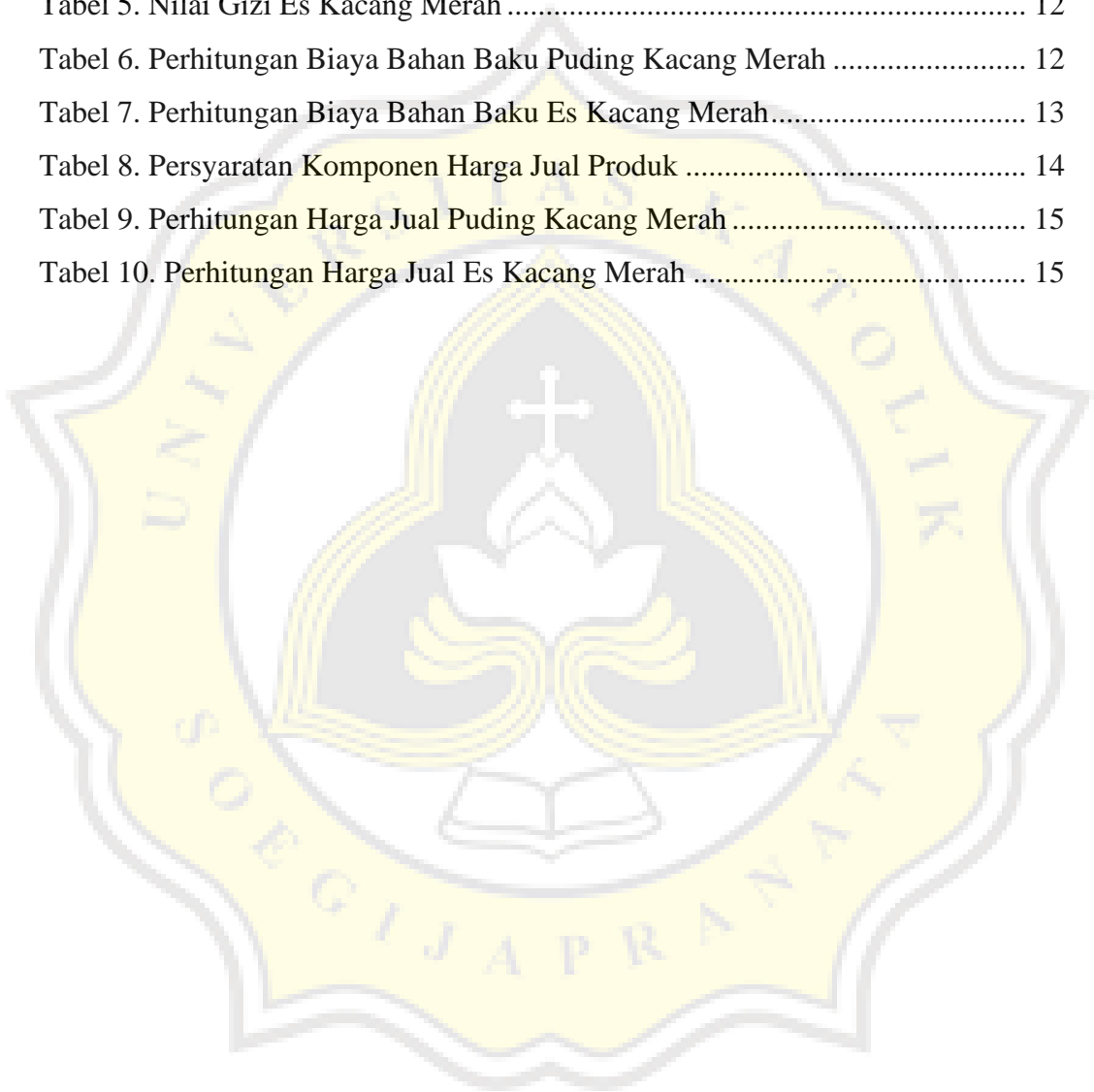
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Umum Kerja Praktek.....	2
1.3. Tujuan Khusus Terkait Kasus	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan KP Virtual Training	2
BAB II IDENTIFIKASI PRODUK.....	3
2.1. Katering	3
2.2. Hidangan Penutup	5
2.3. Kacang Merah	6
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	8
3.1. Modal dan Perlengkapan Bisnis Katering	8
3.2. Persiapan dan Penetapan Harga Menu	9
3.2.1. Pemilihan Menu.....	9
3.2.2. Perhitungan Biaya Produksi Puding dan Es Kacang Merah.....	12
3.2.3. Harga Jual Puding dan Es Kacang Merah	14
3.2.4. Diagram Alir Proses Pembuatan.....	15

3.2.5. Penyajian Puding dan Es Kacang Merah.....	17
3.2.6. Strategi Pemasaran dan Promosi Produk.....	21
3.3. Konsumen.....	22
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	24
4.1. Kesimpulan.....	24
4.2. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	xii
LAMPIRAN.....	xv



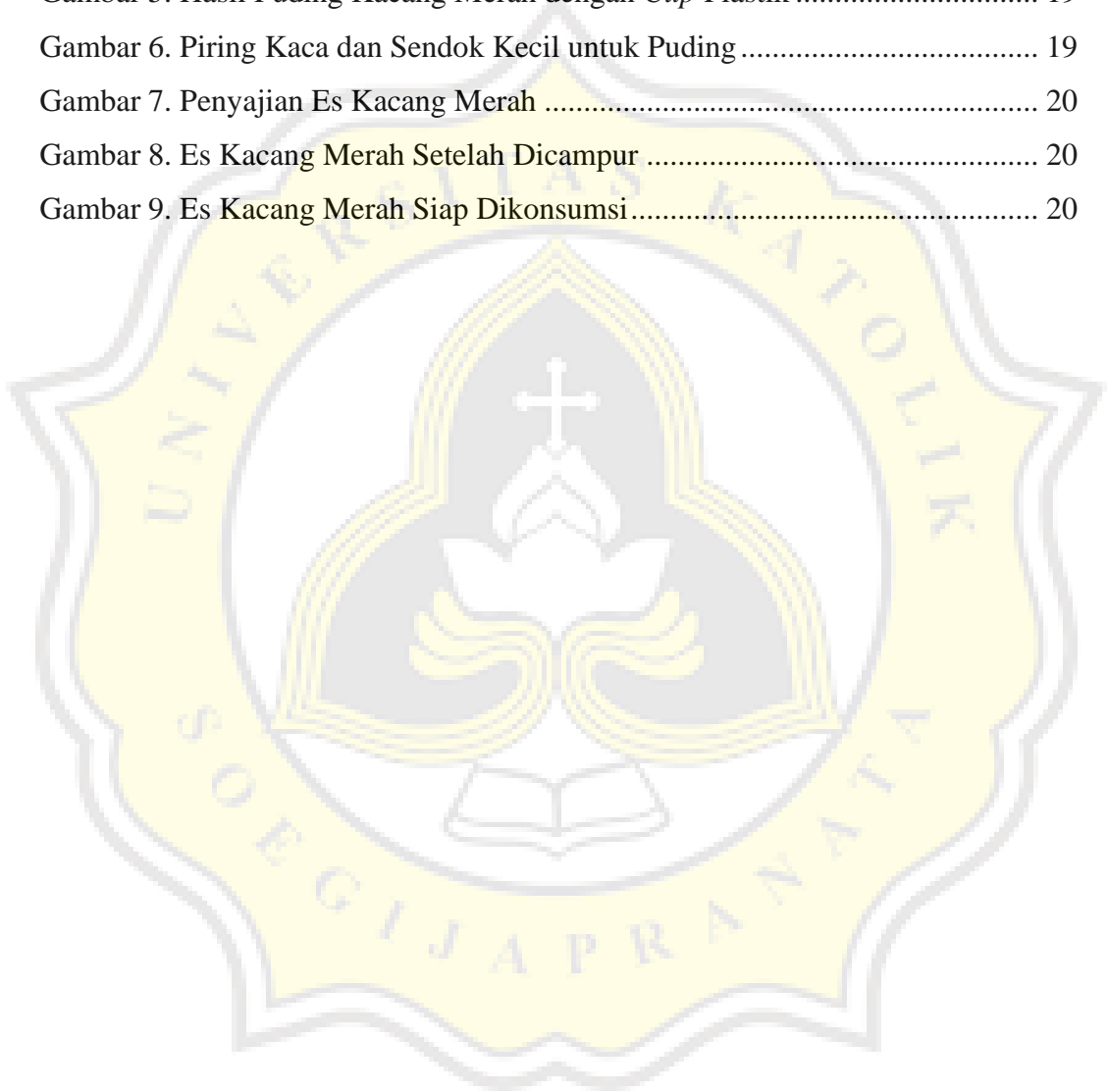
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100 g Kacang Merah.....	7
Tabel 2. Bahan-Bahan Pembuatan Puding Kacang Merah	9
Tabel 3. Bahan-Bahan Pembuatan Es Kacang Merah	10
Tabel 4. Nilai Gizi Puding Kacang Merah.....	11
Tabel 5. Nilai Gizi Es Kacang Merah	12
Tabel 6. Perhitungan Biaya Bahan Baku Puding Kacang Merah	12
Tabel 7. Perhitungan Biaya Bahan Baku Es Kacang Merah.....	13
Tabel 8. Persyaratan Komponen Harga Jual Produk	14
Tabel 9. Perhitungan Harga Jual Puding Kacang Merah.....	15
Tabel 10. Perhitungan Harga Jual Es Kacang Merah	15



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cetakan Puding dari Plastik Tahan Panas	17
Gambar 2. Hasil Puding Kacang Merah dengan Cetakan Plastik Tahan Panas....	17
Gambar 3. Cetakan Puding Bentuk Lucu untuk Anak-Anak.....	18
Gambar 4. Hasil Puding Kacang Merah untuk Anak-Anak.....	18
Gambar 5. Hasil Puding Kacang Merah dengan <i>Cup</i> Plastik	19
Gambar 6. Piring Kaca dan Sendok Kecil untuk Puding.....	19
Gambar 7. Penyajian Es Kacang Merah	20
Gambar 8. Es Kacang Merah Setelah Dicampur	20
Gambar 9. Es Kacang Merah Siap Dikonsumsi.....	20



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Cek Plagiasi.....	xv
Lampiran 2. Presensi Kerja Praktek.....	xvi
Lampiran 3. Kartu Bimbingan	xvii



RINGKASAN

Kerja praktek merupakan suatu kegiatan wajib mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Kerja Praktek ini diadakan sebagai syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Kerja praktek yang awalnya diadakan secara *offline* harus berubah menjadi daring dikarenakan situasi pandemi COVID-19 saat ini, maka yang semula hanya disebut kerja praktek berubah menjadi KP *Virtual Training*. Kegiatan kerja praktek tetap diisi oleh narasumber profesional baik dalam industri pangan ataupun kuliner meskipun kerja praktek ini diadakan secara daring.

Salah satu narasumber pada bidang kuliner yaitu pemilik bisnis katering. Modal dan perlengkapan yang memadai tentu saja dibutuhkan pada usaha katering dikarenakan modal merupakan kunci utama yang perlu diperhatikan sebelum mendirikan suatu bisnis atau usaha. Perlengkapan juga merupakan bagian penting dikarenakan apabila suatu bisnis tidak memiliki perlengkapan yang lengkap maka, bisnis tersebut tidak akan berjalan dengan baik.

Bisnis katering juga perlu menerapkan *healthy food* dengan menggunakan bahan-bahan yang menyehatkan tubuh. Bahan yang sehat yaitu seperti kacang merah yang kemudian diolah menjadi *dessert* yakni puding dan es kacang merah. Puding dan es kacang merah merupakan olahan dari jenis kacang-kacangan yang dapat dikonsumsi baik anak-anak hingga orang dewasa. Puding dan es kacang merah dapat menjadi alternatif bagi masyarakat yang kurang menyukai jenis kacang-kacangan. Rasa, tekstur, aroma, dan warna perlu diperhatikan dalam pembuatan puding dan es kacang merah agar diminati oleh masyarakat.

Puding dan es kacang merah dapat dikemas semenarik mungkin disesuaikan oleh pesanan dari konsumen. Puding dan es kacang merah yang dijual juga tidak boleh terlalu murah atau terlalu mahal harganya. Penjual akan mengalami kerugian apabila harga jual puding dan es terlalu murah, namun apabila harga jual puding

dan es terlalu mahal, maka pembeli tidak akan berminat untuk membeli puding dan es kacang merah tersebut. Puding dan es kacang merah dapat dikenal oleh masyarakat karena adanya strategi pemasaran dan promosi dari penjual.



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerja Praktek atau yang sering disingkat dengan KP merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus diambil oleh semua mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian. Mata kuliah Kerja Praktek ini wajib diambil karena merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Kerja Praktek ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa karena dengan mengikuti seluruh kegiatan dari awal hingga akhir mahasiswa dapat memperoleh ilmu mengenai dunia pangan.

Kerja Praktek yang semula dapat dilakukan secara *offline* di industri pangan atau kuliner menjadi harus dilakukan secara daring yang disebut dengan Kerja Praktek *Virtual Training* dikarenakan situasi pandemi COVID-19 sedang berlangsung. Kerja Praktek *Virtual Training* ini dilaksanakan dengan menggunakan media *video conference* dan diikuti oleh seluruh mahasiswa yang mendaftar pada periode Juli-Agustus 2021. Kerja Praktek *Virtual Training* dilakukan dengan mendatangkan narasumber profesional secara daring di bidang industri pangan atau kuliner.

Selama kegiatan Kerja Praktek *Virtual Training* berlangsung, mahasiswa akan dibekali pengetahuan dan informasi penting mengenai bidang yang dikuasai oleh masing-masing narasumber. Akhirnya, mahasiswa akan diminta untuk menyelesaikan kasus yang sudah diberikan oleh narasumber yang berkaitan dengan bidang tertentu. Salah satu bidang yang memberikan kasus yaitu bidang kuliner. Jaman sekarang, dunia kuliner sangat diminati banyak masyarakat salah satunya yakni catering. Hingga saat ini, catering terus mengalami perkembangan secara pesat dan memiliki banyak pesaing. Tidak hanya dalam hal rasa yang harus diperhatikan dalam usaha catering, namun penyajian, nutrisi, dan kebersihan juga perlu diperhatikan dalam mengolah makanan ataupun minuman.

Demi kelancaran usaha catering yang dilakukan, perlu adanya pengembangan inovasi menu-menu baru. Inovasi menu baru tersebut menjadikan konsumen

penasaran dengan rasa baru yang diciptakan oleh catering tersebut. Kacang merah yang diolah sebagai hidangan penutup jarang ditemukan pada usaha catering dikarenakan harga kacang merah yang mahal dan juga beberapa masyarakat sudah terbiasa dengan hidangan penutup yang memiliki rasa coklat, stroberi, vanila, dan lain sebagainya. Harga kacang merah betul jika digolongkan dalam kategori mahal, namun kandungan nutrisi yang dimiliki kacang merah sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia. Kacang merah yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan penutup dapat menjadi alternatif bagi konsumen yang kurang atau tidak suka mengonsumsi kacang-kacangan.

1.2. Tujuan Umum Kerja Praktek

Tujuan umum pelaksanaan KP *Virtual Training* yaitu untuk menambah pengetahuan mahasiswa dalam bidang pangan atau kuliner, untuk memberikan pandangan nyata tentang dunia kerja dalam bidang pangan atau kuliner, serta untuk mengembangkan pengetahuan umum yang telah diperoleh di dunia perkuliahan.

1.3. Tujuan Khusus Terkait Kasus

Tujuan khusus pelaksanaan KP *Virtual Training* yaitu untuk mengetahui manfaat kacang merah bagi kesehatan tubuh, mengetahui pemanfaatan kacang merah sebagai menu hidangan penutup, serta mengetahui minat konsumen terhadap menu hidangan penutup berbahan dasar kacang-kacangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan KP Virtual Training

Pelaksanaan KP *Virtual Training* diselenggarakan mulai hari Senin, 9 Agustus 2021 hingga Sabtu, 14 Agustus 2021. KP *Virtual Training* dibagi menjadi dua sesi dengan pembagian waktunya yaitu pukul 09.00-11.30 WIB untuk sesi satu dan pukul 12.30-15.00 WIB untuk sesi dua. KP *Virtual Training* dilaksanakan secara daring melalui media *ZOOM Meetings*.

BAB II

IDENTIFIKASI PRODUK

2.1. Katering

Bisnis katering terus meningkat seiring dengan perkembangan jaman dikarenakan bisnis katering dibutuhkan untuk berbagai macam pemesanan baik pemesanan dalam skala kecil ataupun skala besar (Ningtyas *et al.*, 2019). Katering merupakan salah satu usaha yang menyiapkan, memasak, dan menyajikan makanan atau minuman sesuai dengan pesanan. Katering berasal dari kata ‘*cater*’ yang artinya menyajikan suatu makanan atau minuman. Orang yang bekerja dalam bisnis katering disebut dengan ‘*caterer*’ (Rohmalia & Yenni, 2013). Menurut Saraswati (2016), terdapat lima jenis katering antara lain sebagai berikut.

a. Katering Personal

Katering personal atau yang dikenal dengan katering rumahan atau perorangan merupakan suatu bisnis jasa kuliner yang melayani kebutuhan perorangan atau rumahan. Katering ini biasanya disajikan untuk orang yang sedang menjalani diet, acara pernikahan, acara keluarga, dan lain-lain. Selain itu, *personal* katering menerima pesanan makanan kotak (dus) seperti *lunch box*, bento, dan *snack box*.

b. Katering Industri

Katering industri merupakan suatu bisnis kuliner yang berguna untuk menyiapkan makanan para pegawai yang bekerja di suatu industri tertentu, namun penyiapan makanan bagi para pegawai tidak sembarangan dikarenakan harus menyesuaikan kebutuhan makan para pegawai tersebut. Terdapat dua sistem penyajian makanan oleh *industrial* katering antara lain *tray service* dan menggunakan rantang. Para pegawai industri akan dilayani pegawai katering dengan mengambilkan makanan yang sudah tersedia dan meletakkannya pada baki yang sudah dipegang oleh para pegawai industri pada sistem penyajian *tray service*, sedangkan pada sistem penyajian menggunakan rantang, makanan sudah disiapkan di dalam rantang yang nantinya para pegawai industri cukup mengambil rantang yang sudah disiapkan.

c. Katering Transportasi

Katering transportasi merupakan suatu jasa yang melayani makan dan minum bagi pengguna jasa transportasi seperti pesawat udara, kapal laut, dan kereta api. Katering yang melayani makan dan minum penumpang pesawat udara selama penerbangan disebut dengan *aircraft catering*. Makanan dan minuman yang akan disajikan kepada penumpang pesawat udara harus disesuaikan dengan permintaan manajemen pesawat udara yang bersangkutan. Makanan akan tetap disajikan dalam kondisi panas walaupun proses pemasakan dan persiapannya berada di darat dikarenakan setelah melalui proses pemasakan dan persiapan, makanan disimpan dalam lemari pemanas.

Terdapat pula katering yang melayani penumpang kapal laut selama perjalanan yang disebut dengan *ship catering*. Jenis katering ini akan menyajikan makanan dan minuman secara langsung dikarenakan kapal laut memiliki dapur dengan peralatan lengkap yang dapat digunakan untuk menyiapkan, mengolah, dan memasak bahan makanan. Bahan-bahan yang diperlukan harus disiapkan sebelum kapal berangkat dan disimpan dalam ruang penyimpanan makanan selama perjalanan.

Berbeda dengan katering yang melayani penumpang selama perjalanan menggunakan kereta api atau yang disebut dengan *railway catering*. Persiapan makanan dan minuman yang akan disajikan kepada penumpang kereta api berbeda dikarenakan makanan tidak disajikan secara langsung namun, minuman disajikan secara langsung. Pernyataan tersebut memiliki arti bahwa minuman yang dipesan oleh penumpang disiapkan di dalam kereta api sedangkan, makanan yang akan disajikan harus melalui proses pemanasan kembali (*reheat*) yang sebelumnya sudah dimasak sebelum perjalanan dimulai di dapur katering. Menu yang ditawarkan kepada penumpang kereta api juga sangat terbatas antara lain seperti nasi goreng, nasi rawon, nasi rames, bistik daging, nasi soto, dan lain-lain.

d. Katering Rumah Sakit

Katering rumah sakit merupakan suatu layanan jasa yang menyediakan makanan bagi pasien rumah sakit. Katering yang dibuat ini harus menyesuaikan kebutuhan gizi pasien yang telah direkomendasikan oleh ahli gizi rumah sakit yang berkaitan. Setiap pasien juga biasanya harus memakan menu yang berbeda apabila pasien tersebut berada dalam proses penyembuhan.

e. Katering Sosial

Katering sosial merupakan suatu layanan jasa makanan dan minuman yang bersifat sosial seperti katering sekolah, katering rumah yatim atau panti asuhan, katering rumah jompo, serta katering lembaga pemasyarakatan. Jenis katering tersebut menyediakan makanan dan minuman setiap hari menyesuaikan jumlah anggota di setiap tempat yang berkaitan. Menu makanan yang disajikan setiap hari juga harus berganti agar konsumen yang memakan tidak merasa bosan dan dapat mencoba menu-menu baru setiap harinya.

2.2. Hidangan Penutup

Hidangan penutup atau sering disebut dengan *dessert* merupakan jenis hidangan yang biasanya disajikan pada makan malam. Seiring adanya perkembangan zaman, hidangan penutup sudah tidak harus disajikan pada saat makan malam saja, namun hidangan penutup ini menjadi suatu hidangan yang tidak dapat terpisahkan dari hidangan utama baik pada sarapan, makan siang, ataupun makan malam (Marta & Denise, 2016). Menurut Ekawatiningsih *et al.* (2008), hidangan penutup memiliki beberapa fungsi antara lain menetralkan mulut setelah makan hidangan utama, menyegarkan mulut, sebagai camilan. Hidangan penutup ini dibedakan menjadi dua jenis yakni hidangan penutup dingin dan panas (Andrianti *et al.*, 2014).

a. Hidangan Penutup Dingin

Hidangan ini sering disebut dengan *cold dessert* yang merupakan suatu hidangan penutup yang disajikan pada suhu dingin, namun hidangan penutup dingin ini tetap saja membutuhkan proses pemasakan dengan suhu panas. *Cold dessert* harus benar-

benar disajikan dalam suhu dingin seperti es krim, puding, *mousses*, pai buah, dan *cake*.

b. Hidangan Penutup Panas

Hidangan yang sering disebut dengan *hot dessert* ini merupakan suatu hidangan yang disajikan pada suhu hangat atau panas. Penyajian hidangan penutup panas ini memerlukan alat-alat yang harus benar-benar panas. Beberapa contoh *hot dessert* antara lain *apple pie*, *bread pudding*, dan *banana flambe*.

Salah satu jenis *cold dessert* yang banyak disukai anak-anak hingga orang dewasa yakni puding. Puding merupakan sajian hidangan penutup yang memiliki rasa manis dan segar (Dapur Alma, 2013), serta bertekstur lembut. Puding memiliki kandungan serat yang tinggi dan memiliki peran penting bagi tubuh. Apabila puding dicampur dengan buah-buahan, maka puding kaya akan vitamin dan mineral. Puding yang dicampur dengan telur atau susu, maka puding kaya akan protein hewani, sedangkan puding yang dicampur dengan kacang-kacangan, maka puding kaya akan lemak, karbohidrat, dan protein nabati (Nyonya Rumah, 2007).

2.3. Kacang Merah

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang kaya akan protein dan karbohidrat (Ferlianto *et al.*, 2008). Kacang merah memiliki warna merah atau merah muda dengan bintik-bintik merah tua (Qomariah *et al.*, 2012). Negara penghasil utama kacang merah yaitu Jepang, China, Thailand, Kanada, dan Amerika Serikat. Harga kacang biasanya tergolong mahal bagi masyarakat dikarenakan kandungan gizi pada kacang merah baik untuk kesehatan tubuh manusia (Pangastuti *et al.*, 2013). Terdapat protein, lemak, karbohidrat, serat, dan mineral pada 100 gram kacang merah (Tabel 1).

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100 g Kacang Merah

Jenis Zat Gizi	Jumlah Kandungan Gizi
Energi (kal)	335,1
Protein (g)	23,0
Lemak (g)	1,3
Karbohidrat (g)	60,2
Serat (g)	16,9
Kalium (mg)	1064,0
Kalsium (mg)	74,0
Fosfor (mg)	375,0
Besi (mg)	7,7
Seng (mg)	2,9

Sumber: Nutrisurvey (2007)

Kacang merah memiliki banyak manfaat baik bagi kesehatan tubuh seperti menjaga kesehatan jantung, mencegah pertumbuhan sel kanker, dan mengontrol gula darah. Kacang merah juga mengandung kalium sebesar 1064 mg setiap 100 gram yang berperan untuk menjaga kesehatan jantung karena mampu meningkatkan fungsi pembuluh darah sehingga dapat menurunkan risiko penyakit kardiovaskular baik jantung koroner ataupun *stroke*. Kacang merah memiliki kandungan serat dan antioksidan yang dapat mencegah adanya pertumbuhan sel kanker. Selain itu, kacang merah juga memiliki indeks glikemik rendah yang dapat mengendalikan gula darah, meningkatkan efektivitas kerja insulin pada penderita diabetes (Umrah & Andi, 2018).

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Modal dan Perlengkapan Bisnis Katering

Modal memiliki peran yang sangat penting dalam mendirikan segala jenis usaha karena apabila modal tidak tersedia maka, usaha tidak dapat berjalan dengan baik. Terdapat dua jenis modal yakni modal investasi dan modal kerja. Kedua jenis modal tersebut memiliki perbedaan pada kegunaannya. Modal investasi akan dialihkan untuk penanaman modal atau yang dikenal dengan investasi yang nantinya digunakan untuk membeli segala perlengkapan yang bersifat tetap misalnya peralatan dapur, bahan makanan, bangunan atau tempat usaha, izin operasional, dan lain-lain, sedangkan modal kerja merupakan modal yang digunakan untuk keperluan sehari-hari pada katering tersebut. Modal kerja sendiri akan dibedakan menjadi dua jenis biaya yaitu biaya tetap yang digunakan untuk pengeluaran setiap bulan dan biaya variabel yang digunakan untuk pengeluarannya tidak tetap atau fluktuatif (Wulandari, 2017).

Modal (uang) dapat diperoleh dari dua sumber yaitu modal sendiri dan modal pinjaman. Modal sendiri biasanya diperoleh dari tabungan pemilik usaha katering yang hendak mendirikan bisnisnya. Tabungan yang dapat dijadikan sebagai modal sendiri biasanya sudah terkumpul dalam jumlah besar serta dapat digunakan untuk mencukupi kebutuhan katering. Modal sendiri ini juga memiliki kelebihan dan kekurangan. Modal sendiri dapat diperoleh dengan cara yang mudah, bebas dari bunga, dikendalikan oleh pemilik modal sendiri tanpa keikutsertaan orang lain, pembukuan tidak akan rumit dikerjakan, serta apabila mengalami keuntungan akan menjadi milik sendiri. Terdapat pula kekurangan dari modal sendiri yaitu terkadang pengeluarannya tidak terkontrol (Wulandari, 2017).

Modal pinjaman merupakan sumber modal yang dapat diperoleh dari pihak perbankan seperti kredit usaha, kredit Bank Perkreditan Rakyat (BPR), dan kredit usaha rakyat (KUR). Kredit usaha biasanya diperlukan untuk memberikan dana pada pemilik usaha yang hendak mendirikan suatu usaha baru. Modal tersebut akan

menghasilkan sesuatu yang memiliki nilai keuntungan. Kredit BPR merupakan jenis bank yang hanya menerima pinjaman dari pengusaha pemilik UKM (Usaha Kecil Makro), sedangkan KUR merupakan suatu program dari pemerintah yang dikeluarkan guna memudahkan pemilik UKM yang sedang kesulitan dalam menyediakan modal usaha. KUR akan memberikan pinjaman kredit pada pemilik UKM yang mengalami kesulitan. KUR dapat dipinjam melalui PT Asuransi Kredit Indonesia dan Perum Sarana Pengembangan Usaha (Wulandari, 2017). Modal-modal tersebut dapat digunakan untuk membeli perlengkapan bisnis katering seperti meja, kursi, piring, sendok, garpu, gelas, kompor, bahan masakan, gaji karyawan, listrik, bensin, dan kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan pada katering.

3.2. Persiapan dan Penetapan Harga Menu

3.2.1. Pemilihan Menu

Menu hidangan penutup berbahan dasar kacang merah yang dapat dijual dalam usaha katering yakni puding dan es kacang merah. Hal ini perlu diterapkan agar usaha katering mendapatkan menu-menu baru berbasis *healthy food*. Berikut ini merupakan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan puding kacang merah sebanyak 20 porsi (Tabel 2) dan es kacang merah sebanyak 5 porsi (Tabel 3).

Tabel 2. Bahan-Bahan Pembuatan Puding Kacang Merah

Bahan	Jumlah yang Dibutuhkan
Kacang merah (g)	400
Susu cair <i>full cream</i> (ml)	950
Gula pasir (g)	200
Agar-agar bubuk <i>plain</i> (bungkus)	2
Air (ml)	900

Agar-agar bubuk *plain* digunakan dalam pembuatan puding kacang merah. Menurut Susanto (2014), agar-agar yang ditambahkan dalam pembuatan puding berperan sebagai sumber karbohidrat yang mengandung tinggi serat. Agar-agar ini juga memiliki kalori yang rendah. Oliy (2019) mengatakan bahwa penggunaan agar-

agar sendiri memiliki manfaat yang baik bagi tubuh karena mampu meningkatkan produksi sel darah merah di dalam tubuh manusia dan juga dapat melancarkan sistem pencernaan pada manusia.

Susu cair juga digunakan dalam pembuatan puding dikarenakan susu berperan dalam meningkatkan aroma puding yang akan dihasilkan. Selain meningkatkan aroma, susu cair juga dapat memberikan tekstur yang lembut pada puding (Wadhani *et al.*, 2021). Gula dan garam yang digunakan pada pembuatan puding sendiri berperan untuk meningkatkan rasa dan aroma pada puding. Hal ini dibuktikan oleh Fahmi (2015) yang mengatakan bahwa gula merupakan pemanis yang berperan untuk memberikan aroma dan rasa yang khas pada suatu produk yang dihasilkan.

Proses pembuatan puding juga digunakan air sebagai bahan untuk mencampurkan bahan-bahan kering lainnya. Air yang digunakan sebaiknya air matang, hal ini agar proses pemasakan puding tidak terlalu lama. Pemasakan puding yang baik tidak boleh sampai mendidih melainkan hanya sampai terdapat gelembung-gelembung udara di permukaan (Susanto, 2014).

Tabel 3. Bahan-Bahan Pembuatan Es Kacang Merah

Bahan	Jumlah yang Dibutuhkan
Kacang merah (g)	200,0
Daun pandan (lbr)	2,0
Air (liter)	1,0
Garam (sdt)	0,5
Gula (g)	150,0
Susu segar (ml)	200,0
Es serut (g)	400,0
Kental manis putih (sdm)	10,0
Sirup merah (sdm)	15,0

Proses pembuatan es kacang merah membutuhkan bahan susu segar yang digunakan untuk mengentalkan kacang merah sebelum disajikan menjadi es. Daun pandan, gula, dan garam juga digunakan pada proses pengentalan kacang merah ini untuk meningkatkan rasa pada kacang merah yang dihasilkan. Es kacang merah ini menggunakan tambahan *topping* dari kental manis putih dan sirup merah. Selain untuk *topping*, kental manis putih dan sirup merah merupakan bahan yang digunakan untuk meningkatkan rasa manis pada es kacang merah saat dikonsumsi.

Berdasarkan bahan-bahan yang digunakan tentu saja dapat diketahui nilai gizi yang terkandung di dalam 1 porsi penyajian. Bahan yang digunakan akan memberikan energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang berbeda-beda. Nilai gizi pada 1 porsi puding kacang merah (Tabel 4) tentu akan berbeda dengan nilai gizi pada 1 porsi es kacang merah (Tabel 5). Hal ini dikarenakan pada pembuatan puding kacang merah dan es kacang merah menggunakan jenis dan jumlah bahan yang berbeda-beda untuk 1 porsi penyajiannya.

Tabel 4. Nilai Gizi Puding Kacang Merah

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Kacang merah	400	1340,3	92,0	5,2	240,8
Susu cair <i>full cream</i>	950	626,7	30,4	37,0	45,6
Gula pasir	200	773,9	0,0	0,0	199,8
Agar-agar bubuk <i>plain</i>	14	0,0	0,0	0,0	0,0
Air	900	0,0	0,0	0,0	0,0
Total	20 porsi	2740,9	122,4	42,3	486,2
	1 porsi	137,0	6,1	2,1	24,3

Sumber: Nutrisurvey (2007)

Tabel 5. Nilai Gizi Es Kacang Merah

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Kacang merah	200,0	670,2	46,0	2,6	120,4
Daun pandan	2,0	2,8	0,2	0,0	0,5
Air	1000,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Garam	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0
Gula	150,0	580,4	0,0	0,0	149,9
Susu segar	200,0	131,9	6,4	7,8	9,6
Es serut	400,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Kental manis putih	143,0	457,6	11,2	12,4	77,9
Sirup merah	214,5	458,8	0,0	0,0	119,0
Total	5 porsi	2301,7	63,8	22,8	477,3
	1 porsi	460,3	12,8	4,6	95,5

Sumber: Nutrisurvey (2007)

3.2.2. Perhitungan Biaya Produksi Puding dan Es Kacang Merah

Sebelum adanya proses produksi, tentu saja biaya produksi yang dibutuhkan untuk pembuatan puding dan es kacang merah perlu diperhitungkan. Menurut Lambajang (2013), biaya produksi merupakan biaya yang dibutuhkan selama proses pengolahan bahan untuk menjadi suatu produk jadi. Perhitungan biaya produksi puding dan es kacang merah merupakan perhitungan jumlah bahan baku yang digunakan (Tabel 6 dan Tabel 7).

Tabel 6. Perhitungan Biaya Bahan Baku Puding Kacang Merah

Bahan	Jumlah yang Digunakan	Harga Satuan	Harga Total
Kacang merah (g)	400	Rp 25.000,- / kg	Rp 10.000,-
Susu cair (ml)	950	Rp 16.500,- / 950 ml	Rp 16.500,-
Gula pasir (g)	200	Rp 12.000,- / kg	Rp 2.400,-

Agar-agar bubuk <i>plain</i> (bungkus)	2	Rp	4.000,- / bungkus	Rp	8.000,-
Air mineral (ml)	900	Rp	7.000,- / liter	Rp	6.300,-
Gas elpiji (tabung)	1	Rp	19.000,- / tabung	Rp	475,-
Kemasan (buah)	20	Rp	160,- / buah	Rp	3.200,-
Total Biaya Bahan Baku			20 porsi	Rp	46.875,-
			1 porsi	Rp	2.343,75

Keterangan: 1 tabung gas elpiji = 40x masak

Tabel 7. Perhitungan Biaya Bahan Baku Es Kacang Merah

Bahan	Jumlah yang Digunakan		Harga Satuan		Harga Total
Kacang merah (g)	200,0	Rp	25.000,- / kg	Rp	5.000,-
Daun pandan (lbr)	2,0	Rp	5.000,- / 10 lbr	Rp	1.000,-
Air (liter)	1,0	Rp	7.000,- / liter	Rp	7.000,-
Garam (sdt)	0,5	Rp	2.000,- / 250 g	Rp	19,2
Gula pasir (g)	150,0	Rp	12.000,- / kg	Rp	1.800,-
Susu segar (ml)	200,0	Rp	14.000,- / liter	Rp	2.800,-
Es serut (g)	400,0	Rp	1.600,- / kg	Rp	640,-
Kental manis putih (sdm)	10,0	Rp	16.000,- / 560 g	Rp	4.085,7
Sirup (sdm)	15,0	Rp	19.000,- / 500 ml	Rp	8.151,-
Gas (tabung)	1,0	Rp	19.000,- / tabung	Rp	475,-
Total Biaya Bahan Baku			5 porsi	Rp	30.970,9
			1 porsi	Rp	6.194,2

Keterangan: 1 tabung gas elpiji = 40x masak

3.2.3. Harga Jual Puding dan Es Kacang Merah

Penentuan harga jual suatu produk memiliki beberapa komponen yang harus diperhatikan yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya operasional, biaya pemasaran, risiko, serta laba atau keuntungan (Apriadi, 2011). Beberapa komponen tersebut juga harus disesuaikan dengan kelompok pemasaran baik kelompok menengah ke bawah ataupun menengah ke atas. Biaya bahan baku sendiri dapat dihitung berdasarkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan suatu produk.

Komponen biaya pemasaran dan laba merupakan komponen yang tidak wajib apabila produk tersebut dijual kepada kelompok menengah ke bawah. Perlu diketahui walaupun komponen biaya pemasaran dan laba dihilangkan, penjual akan tetap memperoleh keuntungan karena terdapat komponen risiko yang wajib diberikan minimal 10% dari biaya bahan baku suatu produk (Tabel 8). Perhitungan harga jual puding dan es kacang merah harus berdasarkan persyaratan komponen harga jual produk (Tabel 9 dan Tabel 10).

Tabel 8. Persyaratan Komponen Harga Jual Produk

Komponen	Persyaratan
Biaya bahan baku	Meliputi biaya bahan dasar, bahan bakar, dan kemasan
Biaya tenaga kerja	15-25% dari biaya bahan baku
Biaya operasional	10-20% dari biaya bahan baku
Biaya pemasaran	30-50% dari biaya bahan baku
Risiko	Minimal 10% dari biaya bahan baku
Laba	30-50% dari biaya bahan baku

Sumber: Apriadi (2011)

Tabel 9. Perhitungan Harga Jual Puding Kacang Merah

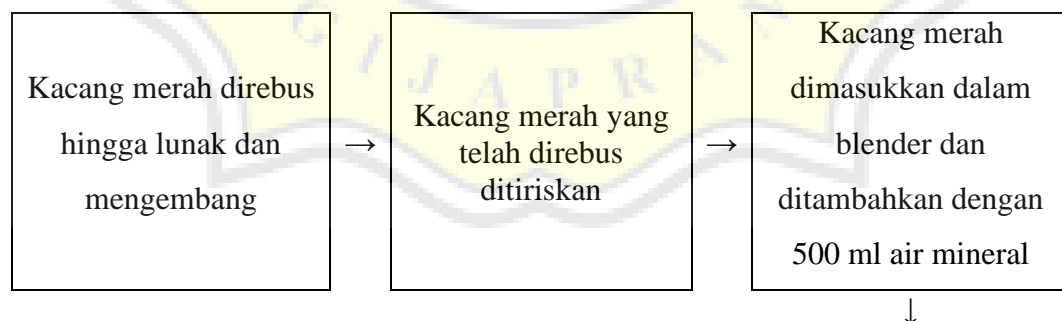
Biaya bahan baku (A)	-	Rp	2.343,75
Biaya tenaga kerja (B)	$20\% \times \text{Rp } 2.343,75$	Rp	468,75
Biaya operasional (C)	$15\% \times \text{Rp } 2.343,75$	Rp	351,56
Biaya pemasaran (D)	$40\% \times \text{Rp } 2.343,75$	Rp	937,50
Risiko (E)	$10\% \times \text{Rp } 2.343,75$	Rp	234,38
Laba (F)	$50\% \times \text{Rp } 2.343,75$	Rp	1.171,88
Total (A + B + C + D + E + F)		Rp	5.507,82
Harga Jual		Rp	6.000,-

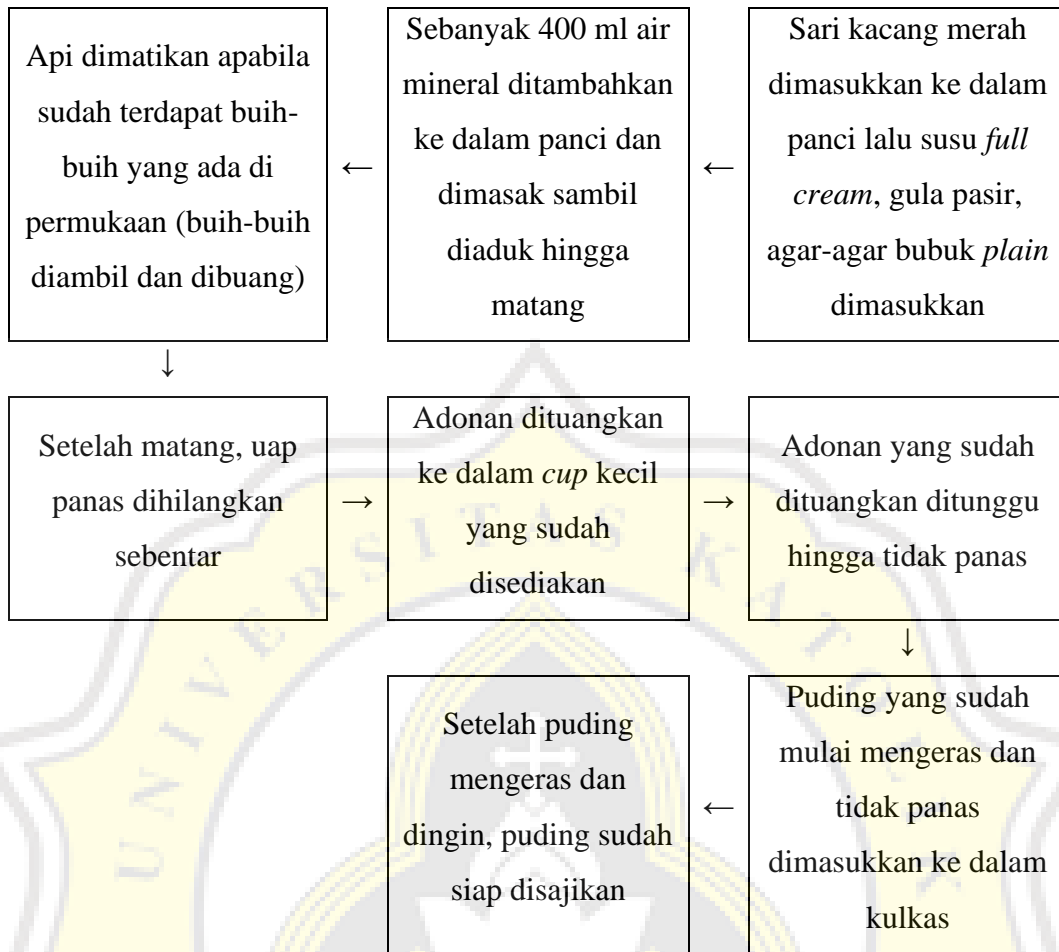
Tabel 10. Perhitungan Harga Jual Es Kacang Merah

Biaya bahan baku (A)	-	Rp	6.194,2
Biaya tenaga kerja (B)	$20\% \times \text{Rp } 6.194,2$	Rp	1.238,8
Biaya operasional (C)	$15\% \times \text{Rp } 6.194,2$	Rp	929,1
Biaya pemasaran (D)	$40\% \times \text{Rp } 6.194,2$	Rp	2.477,7
Risiko (E)	$10\% \times \text{Rp } 6.194,2$	Rp	619,4
Laba (F)	$50\% \times \text{Rp } 6.194,2$	Rp	3.097,1
Total (A + B + C + D + E + F)		Rp	14.556,3
Harga Jual		Rp	15.000,-

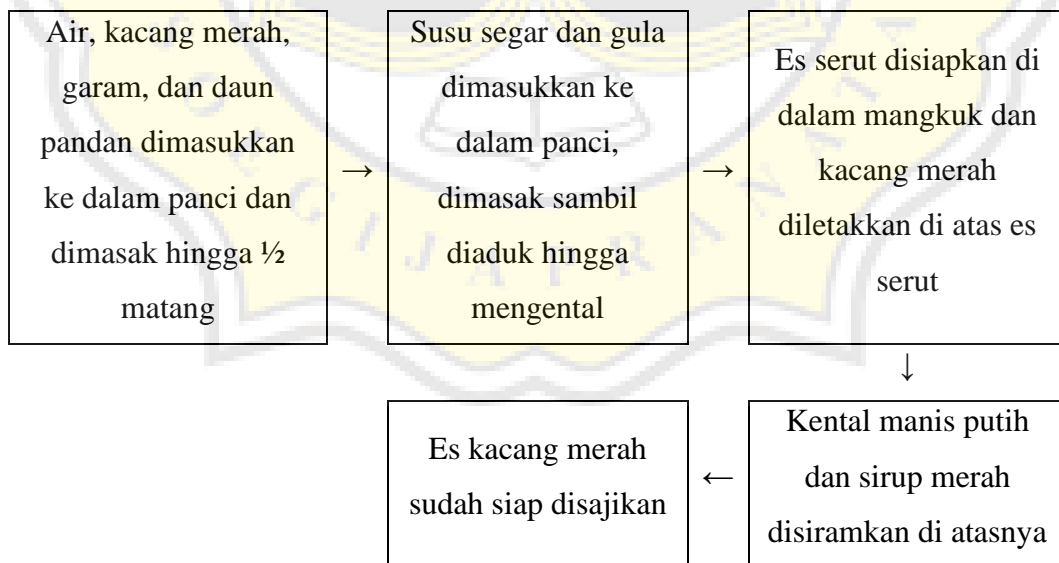
3.2.4. Diagram Alir Proses Pembuatan

3.2.4.1. Puding Kacang Merah





3.2.4.2. Es Kacang Merah



3.2.5. Penyajian Puding dan Es Kacang Merah

3.2.5.1. Puding Kacang Merah

Penyajian puding sebagai *dessert* pada catering ini biasanya berbeda dengan cara penyajian puding yang dibuat di rumah. Puding yang dibuat di rumah umumnya disajikan dalam bentuk potongan-potongan kecil ataupun dalam bentuk-bentuk lucu yang biasanya disukai oleh anak-anak. Puding yang disajikan dalam bentuk potongan-potongan kecil ini biasanya dicetak menggunakan cetakan puding yang terbuat dari plastik tahan panas (Gambar 1), sedangkan, untuk anak-anak biasanya akan dicetak menggunakan bentuk-bentuk lucu misalnya menyerupai hewan, buah, benda, dan lain-lain (Gambar 3).



Gambar 1. Cetakan Puding dari Plastik Tahan Panas

Sumber: <https://cf.shopee.co.id/file/55670bd1044b17f4ea1d1de0283a609f>



Gambar 2. Hasil Puding Kacang Merah dengan Cetakan Plastik Tahan Panas

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 3. Cetakan Puding Bentuk Lucu untuk Anak-Anak
 Sumber: <https://shp.ee/ceqqzsd> (kiri) ; <https://shp.ee/i48xs8d> (kanan)



Gambar 4. Hasil Puding Kacang Merah untuk Anak-Anak
 Sumber: <https://merries.co.id/uploads/2014/08/19.-Resep-Puding-Kacang-Merah.jpg>

Bisnis katering tidak akan menggunakan cetakan tersebut karena biasanya puding akan diproduksi dalam jumlah banyak. Puding yang akan dikirim bersamaan dengan pesan makanan kotak akan dikemas dengan menggunakan *cup* berbahan plastik dengan tutup *cup* yang disertai sendok kecil (Gambar 5). Berbeda lagi cara penyajian untuk puding yang akan dijadikan *dessert* pada acara-acara besar seperti pesta pernikahan, ulang tahun, dan sebagainya. Acara-acara besar biasanya puding akan dicetak dalam cetakan besar yang nantinya dipotong-potong kecil dan diletakkan pada piring kaca kecil yang diberi sendok kecil (Gambar 6) untuk memakannya.



Gambar 5. Hasil Puding Kacang Merah dengan *Cup* Plastik

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 6. Piring Kaca dan Sendok Kecil untuk Puding

Sumber: Dokumentasi Pribadi

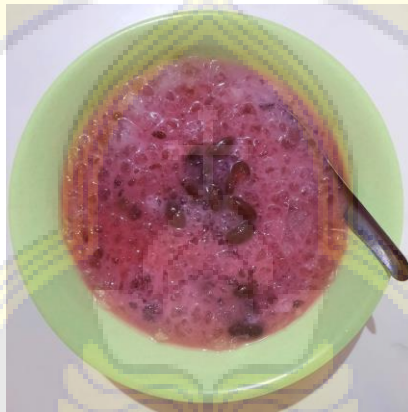
3.2.5.2. Es Kacang Merah

Es kacang merah biasanya disajikan oleh suatu catering apabila konsumen hendak mengadakan suatu acara prasmanan baik pernikahan, lamaran, acara keluarga, reuni, dan masih banyak lagi. Es kacang merah akan dihidangkan dalam mangkuk melamin dengan sendok (Gambar 7). Es kacang merah yang hendak dikonsumsi oleh konsumen harus diaduk terlebih dahulu agar kental manis putih dan sirup merah tercampur rata (Gambar 8 dan Gambar 9).



Gambar 7. Penyajian Es Kacang Merah

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 8. Es Kacang Merah Setelah Dicampur

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 9. Es Kacang Merah Siap Dikonsumsi

Sumber: Dokumentasi Pribadi

3.2.6. Strategi Pemasaran dan Promosi Produk

Menurut Zebua (2018), pemasaran merupakan suatu kegiatan yang umumnya dilakukan oleh para penjual yang berguna untuk menarik minat konsumen dan juga meningkat nilai suatu produk yang dihasilkan. Sebelum pemasaran dilakukan para penjual harus memahami baik kebutuhan ataupun keinginan dari konsumen pada saat tersebut. Pemasaran sendiri menurut Armstrong *et al.* (2015), merupakan sebuah *marketing mix* dikarenakan produk, harga, kegiatan promosi, serta sistem distribusi adalah variabel yang saling berhubungan dalam pemasaran.

3.2.6.1. Produk

Produk merupakan sesuatu yang ditawarkan oleh penjual yang nantinya akan dimiliki, digunakan, serta dikonsumsi guna memenuhi kebutuhan atau keinginan dari pembeli tersebut. Jenis-jenis produk yang ditawarkan yakni seperti jasa, tempat, objek fisik, dan lain sebagainya. Produk yang dihasilkan dapat memiliki kualitas yang baik apabila konsep produk tersebut terdiri dari mutu dan kinerja produk yang terbaik (Shabastian & Hatane, 2013).

3.2.6.2. Harga

Harga merupakan suatu nilai yang diberikan oleh penjual pada produk yang akan dijual dan nantinya akan dibeli atau ditawarkan kepada pembeli. Harga memiliki peran penting dalam pemasaran produk. Harga yang ditetapkan harus realistis sesuai dengan produk yang ditawarkan dalam arti harga tidak boleh terlalu rendah dan tidak boleh terlalu tinggi. Apabila suatu produk ditawarkan dengan harga yang terlalu tinggi maka, pembeli akan mencari produk dari pesaing. Produk yang dipasarkan juga dapat menggunakan metode diskon atau potongan harga tetapi harus tetap menyesuaikan harga pasar pesaing (Shabastian & Hatane, 2013).

3.2.6.3. Kegiatan Promosi

Promosi merupakan kegiatan yang berguna untuk menyampaikan informasi-informasi terkait suatu produk yang akan dijual. Promosi dilakukan pada suatu media seperti majalah, koran, *website*, sosial media, dan jenis media lainnya.

Kegiatan promosi sendiri biasanya akan mempermudah pencapaian target penjualan (Siregar, 2018). Menurut Mujib (2016), terdapat dua jenis promosi yakni *trade promotion* atau dikenal dengan promosi penjualan dan *consumer promotion* atau yang dikenal dengan promosi konsumen. Kedua jenis promosi tersebut tentu saja memiliki tujuan yang berbeda. Promosi penjualan bertujuan agar penjualan suatu produk terus meningkat sedangkan promosi konsumen dilakukan agar konsumen tetap setia memilih dan menggunakan produk yang dipasarkan.

3.2.6.4. Sistem Distribusi

Distribusi merupakan suatu perantara antara penjual dan pembeli yang nantinya akan terjadi perpindahan produk dari penjual ke pembeli (Wiedjarnarko *et al.*, 2015). Sistem distribusi dikatakan berhasil apabila biaya yang dibutuhkan rendah. Distribusi yang dilakukan harus membutuhkan *lead time* yang pendek, hal ini dikarenakan dapat memungkinkan terjadinya biaya pengeluaran yang lebih rendah (Siregar & Zahidiputra, 2018). *Lead time* yang pendek dapat ditunjukkan melalui jumlah produk yang tidak terlalu banyak serta jarak yang tidak terlalu jauh saat pendistribusian barang.

3.3. Konsumen

Konsumen merupakan seseorang yang membeli suatu produk yang dipasarkan. Konsumen memiliki tingkat kepuasan yang berbeda-beda satu dengan yang lainnya, namun walaupun berbeda-beda tingkat kepuasan konsumen memiliki peran penting dalam penjualan produk. Kualitas dari suatu produk akan mempengaruhi tingkat kepuasan dari konsumen. Apabila kepuasan konsumen tidak tercapai dengan baik suatu produk akan gagal untuk dijual dan mengakibatkan kerugian bagi penjual.

Konsumen yang merupakan penderita asam urat sebaiknya menghindari mengonsumsi hidangan penutup ini. Hal ini disebabkan jenis kacang-kacangan memiliki kandungan purin yang tinggi yang dapat meningkatkan kadar asam urat (Saluy, 2019). Salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung purin tinggi

yaitu kacang merah. Apabila konsumen penderita asam urat diberi makanan kotak ataupun hadir pada acara besar yang terdapat puding dan es kacang merah sebaiknya memilih jenis hidangan penutup lainnya.

Tingkat kepuasan konsumen sendiri melalui analisa sensori yang berarti segala yang berkaitan dengan sensori akan mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen. Terdapat beberapa hal yang umumnya mempengaruhi kepuasan konsumen pada penjualan puding dan es kacang merah antara lain rasa, tekstur, warna, dan aroma (Darmawan *et al.*, 2014). Rasa dan tekstur umumnya merupakan kunci utama yang sangat wajib diperhatikan untuk menghasilkan puding dan es kacang merah yang enak. Rasa puding dan es kacang merah yang diinginkan oleh konsumen umumnya yang tidak terlalu manis sedangkan tekstur puding kacang merah yang diinginkan konsumen umumnya yang padat, lembut, dan tidak lembek serta tekstur es kacang merah yang diinginkan konsumen yaitu lunak.

Warna puding dan es kacang merah sebaiknya tidak terlalu mencolok. Hal tersebut sebaiknya dihindari karena dapat mempengaruhi keyakinan konsumen untuk membeli puding dan es tersebut. Puding dan es kacang merah apabila diberi tambahan pewarna akan menjadikan beberapa konsumen berpikir bahwa puding tersebut tidak aman dan tidak sehat untuk dimakan. Aroma puding dan es kacang merah sebaiknya tidak terlalu menyengat. Hal tersebut untuk menghindari anak-anak yang tidak suka sayur, buah, atau kacang-kacangan dapat memakan puding dan es kacang merah tersebut.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Kacang merah merupakan suatu jenis kacang yang memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi. Selain adanya protein dan karbohidrat, kacang merah memiliki banyak kandungan gizi yang baik untuk kesehatan tubuh. Kacang merah memiliki peran penting untuk menjaga kesehatan jantung, mencegah adanya pertumbuhan sel kanker, serta mengontrol gula darah. Tidak hanya berperan untuk kesehatan tubuh, kacang merah dapat dimanfaatkan bahan dasar pembuatan menu hidangan penutup pada usaha katering.

Menu hidangan penutup yang dapat dibuat pada usaha katering yakni puding kacang merah dan es kacang merah. Puding merupakan jenis *dessert* yang dapat ditemukan pada usaha katering. Puding ini biasanya akan dikirim bersama pesanan makanan kotak yang dikemas menggunakan *cup* plastik bertutup yang disertai dengan sendok kecil. Puding kacang merah tidak hanya dapat disajikan bersama pesanan makanan kotak saja, puding ini dapat disajikan pada acara-acara besar seperti acara ulang tahun, pernikahan, arisan, dan lain sebagainya. Puding kacang merah ini umumnya masih sangat jarang ditemukan dikarenakan biasanya puding yang disajikan pada bisnis katering ialah puding yang memiliki rasa coklat, stroberi, vanila, dan lain sebagainya. Es kacang merah juga merupakan jenis *dessert* yang biasanya akan disajikan pada acara-acara prasmanan yang dipesan oleh konsumen dengan menggunakan mangkuk melamin dan sendok.

Puding dan es kacang merah ini dapat dikonsumsi baik anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian puding dan es kacang merah yaitu rasa, tekstur, warna, dan aroma. Keempat hal tersebut memiliki peranan penting terhadap minat konsumen. Konsumen yang merupakan penderita asam urat tidak diperbolehkan mengonsumsi puding dan es kacang merah ini dikarenakan pada kacang merah terdapat kandungan purin yang tinggi sehingga dapat meningkatkan kadar asam urat.

4.2. Saran

- Proses pembuatan varian puding sebaiknya menggunakan bahan-bahan yang sehat agar lebih bervariasi lagi seperti buah-buahan atau kacang-kacangan.
- Tambahan *topping* sebaiknya diberikan untuk puding agar lebih enak saat dikonsumsi.
- Cetakan puding sebaiknya dibasahi dengan sedikit air agar puding dapat dikeluarkan dengan mudah.
- Kacang merah yang disajikan dalam es harus dimasak hingga benar-benar lunak.



DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, A. Z., Elly L., dan Ai N. (2014). Pemahaman Hasil Belajar "Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)" Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 3(1), 20-30.
- Apriadji, W. H. (2011). *Sukses Bisnis Kuliner Rumahan Modal 100-200 Ribu: Cake, Kue, Puding & Minuman Teh Hijau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Armstrong, G., Stewart A., Sara D., dan Philip K. (2015). *Principles of Marketing, Sixth Edition*. Australia: Pearson Education, Inc.
- Dapur Alma. (2013). *100 Resep Puding Cokelat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Darmawan, M., Rosmawaty P., Rizal S., Indah K., dan Dina F. (2014). Pengaruh Penambahan Karaginan untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi: Kelautan dan Perikanan*, 9(1), 83-95.
- Ekawatiningsih, P., Kokom K., dan Sutriyati P. (2008). *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Fahmi, F. I. (2015). *Analisis Kualitas Puding dengan Penggunaan Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami*.
- Ferlianto, L. R., Alfred P., Dave F., dan Tina R. L. (2008). *Commodity Online Trading: In Futures and in Options*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Lambajang, A. A. A. (2013). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprime. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3), 673-683.
- Marta, R. F. dan Denise M. W. (2016). Studi Terpaan Media Pemasaran Melalui *Posting Instagram* Terhadap Ekuitas Merek Pelanggan Sumoboo! (Analisis Eksplanatif pada Komunitas *Food Blogger #WTFoodies*). *Jurnal Komunikasi*, 8(1), 68-82.
- Mujib, A. (2016). Manajemen Strategi Promosi Produk Pembiayaan Perbankan Syariah. *Jurnal Perbankan Syariah*, 1(1), 75-99.
- Ningtyas, D. P., Hisworo R., dan Duana F. R. (2019). Pengembangan Usaha Katering "Real Food" Khusus Balita Berbasis *Online* di Posdaya Mandiri

- Bekasi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Keguruan dan Pendidikan*, 2(1), 28-34.
- Nyonya Rumah. (2007). *Seri Hidangan Favorit Sepanjang Masa: Puding Klasik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Olii, N. (2019). Pisang Ambon dan Agar-Agar Rumput Laut Terhadap Hemoglobin Ibu Hamil. *Jambura Health and Sport Journal*, 1(2), 71-81.
- Pangastuti, H. A., Dian R. A., dan Dwi I. (2013). Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 20-29.
- Qomariah, U. K. N., Utami S. H., dan Agung W. (2012). Isolasi dan Identifikasi Spesies Kapang Kontaminan pada Biji Kacang Merah di Pasar Tradisional Kota Malang. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*, 2, 34-40.
- Rohmalia, P. A. dan Yenni M. D. (2013). Pengelolaan Bisnis Katering dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web (Studi Kasus pada Anggun Katering). *Jurnal Sistem Informasi*, 8(2), 181-201.
- Saluy, P. (2019). Analisis Perbandingan Asam Urat Berdasarkan Pola Makan pada Vegetarian dan Non Vegetarian di Minahasa. *Jurnal Skolastik Keperawatan*, 5(1), 73-84.
- Saraswati, E. (2016). *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Shabastian, M. dan Hatane S. (2013). Pengaruh Strategi Harga dan Strategi Produk Terhadap *Brand Loyalty* di Tator Café Surabaya Town Square. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1-9.
- Siregar, M. T. dan Zahidiputra M. P. (2018). Implementasi *Lean Distribution* untuk Mengurangi *Lead Time* Pengiriman pada Sistem Distribusi Ekspor. *Jurnal Teknologi*, 10(1), 1-8.
- Siregar, V. M. M. (2018). Perancangan *Website* Sebagai Media Promosi dan Penjualan Produk. *Jurnal TAM (Technology Acceptance Model)*, 9(1), 15-21.
- Susanto, S. (2014). *Mudah Membuat Jelly Art*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.

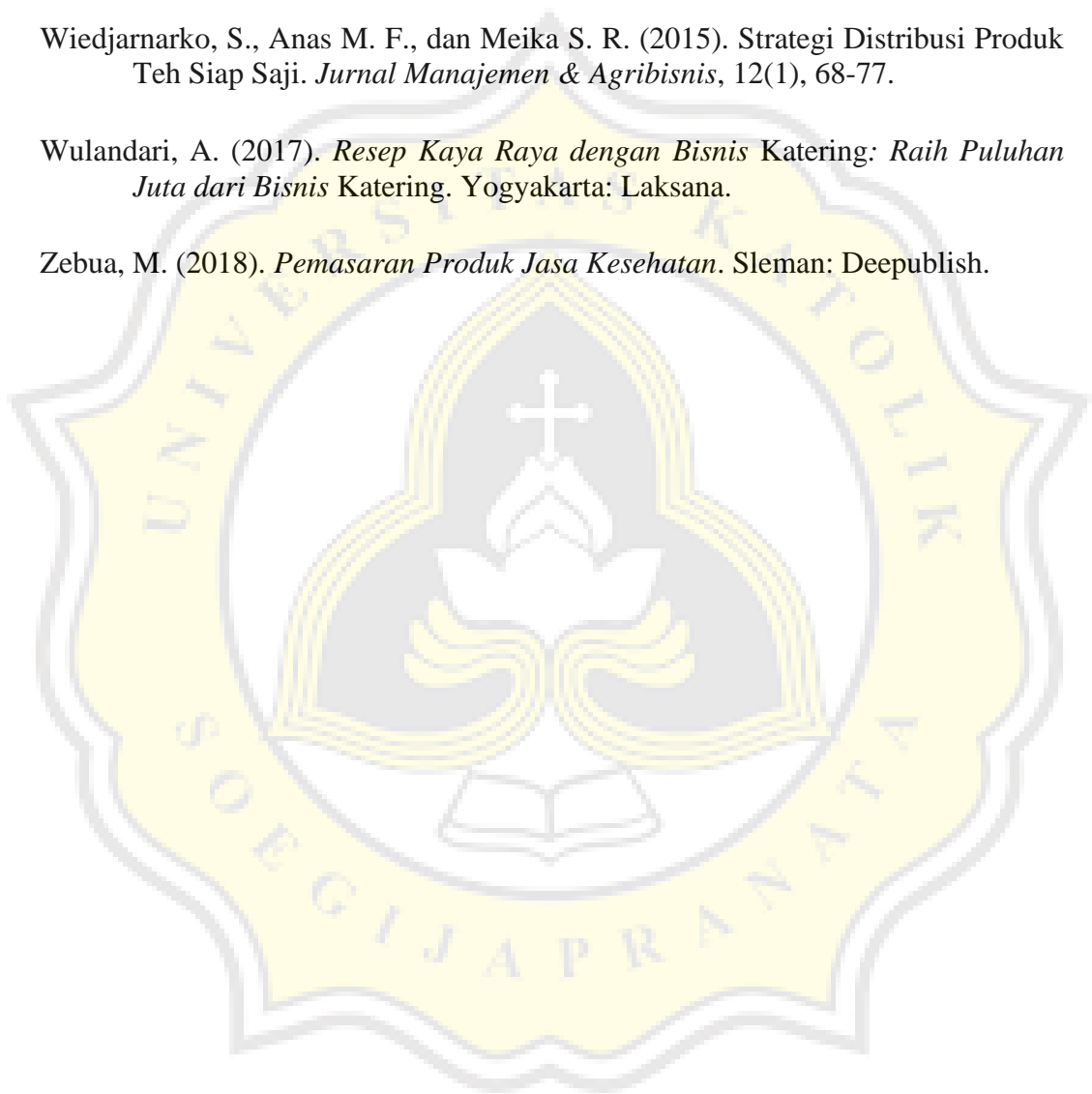
Umrah, A. S. dan Andi K. D. (2018). Pengaruh Konsumsi Kacang Merah Terhadap Pengobatan Anemia pada Ibu Hamil di Puskesmas Sendana Kota Palopo. *Jurnal Voice of Midwifery*, 8(1), 688-695.

Wadhani, L. P. P., Nani R., dan Badraningsih L. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 6-12.

Wiedjarnarko, S., Anas M. F., dan Meika S. R. (2015). Strategi Distribusi Produk Teh Siap Saji. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 12(1), 68-77.

Wulandari, A. (2017). *Resep Kaya Raya dengan Bisnis Katering: Raih Puluhan Juta dari Bisnis Katering*. Yogyakarta: Laksana.

Zebua, M. (2018). *Pemasaran Produk Jasa Kesehatan*. Sleman: Deepublish.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Cek Plagiasi



5.89% PLAGIARISM APPROXIMATELY

Report #14310999

48 49 50 51 BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN 3.1. Modal dan

Perengkapan Bisnis Katering Modal memiliki peran yang sangat penting dalam mendirikan segala jenis usaha karena apabila modal tidak tersedia maka, usaha tidak dapat berjalan dengan baik. Terdapat dua jenis modal yakni modal investasi dan modal kerja. Kedua jenis modal tersebut memiliki perbedaan pada kegunaannya. Modal investasi akan dialihkan untuk penanaman modal atau yang dikenal dengan investasi yang nantinya digunakan untuk membeli segala perlengkapan yang bersifat tetap misalnya peralatan dapur, bahan makanan, bangunan atau tempat usaha, izin operasional, dan lain-lain, sedangkan modal kerja merupakan modal yang digunakan untuk keperluan sehari-hari pada katering tersebut. Modal kerja sendiri akan dibedakan menjadi dua jenis biaya yaitu biaya tetap yang digunakan untuk pengeluaran setiap bulan dan biaya variabel yang digunakan untuk pengeluarannya tidak tetap atau

REPORT #14310999
CHECKED 5 JAN 2022, 12:47 PM

AUTHOR
B. AGUNG TRI
HARTADI

PAGE
1 OF 27

Lampiran 2. Presensi Kerja Praktek

Fakultas Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan
 Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendah Duwur Semarang 50234
 Telp. 024-8441555, 8505003(hunting), Fax.(024) 8415429 - 8445265
 email : Unika@unika.ac.id <http://www.Unika.ac.id>



PRESENSI KERJA PRAKTEK VIRTUAL TRAINING
PERIODE JULI-AGUSTUS 2021

N A M A : Ong, Brigita Angeline Susanto
 N I M : 19.12.0022
 KELAS : Nutrisi dan Teknologi Kuliner
 PEMBIMBING : Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, M.P

Hari/Tanggal	Topik	Waktu		Kegiatan
		Sesi 1	Sesi 2	
Senin, 09 Agustus 2021	Pembukaan KP Virtual Training	2		Pembukaan, Sambutan Dekan Acara, dan Pembacaan Tata Pelaksanaan KP Virtual Training
Selasa, 10 Agustus 2021	Kemenady (<i>Cafe</i>)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan Kuis.
Kamis, 12 Agustus 2021	Berkah Catering & Snack (<i>Catering</i>)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan diskusi.
Jumat, 13 Agustus 2021	PT. Prima Top Boga (<i>Bakery</i>)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan diskusi.
Jumat, 13 Agustus 2021	RM. Nikmat dh. FUNG (Rumah Makan)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan diskusi
Sabtu, 14 Agustus 2021	RS Elisabeth (Nutrisi di RS)	2	2	Penyampaian materi, QnA, penutupan, dan informasi tugas

Kehadiran : 100 %

Semarang, 14 Agustus 2021

Severus Ryan Wisastra
 Panitia KP *Virtual Training*

Lampiran 3. Kartu Bimbingan

Fakultas Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendah Duwur Semarang 50234
 Telp. 024-8441555, 8505003(hunting), Fax.(024) 8415429 - 8445265
 email : Unika@unika.ac.id http ://www.Unika.ac.id



KARTU BIMBINGAN KERJA PRAKTEK VIRTUAL TRAINING
PERIODE JULI-AGUSTUS 2021

NAMA : Ong, Brigita Angeline Susanto

NIM/NIRM : 19.12.0022

JUDUL : Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Menu Hidangan Penutup pada Usaha Katering

PEMBIMBING : Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, MP.

Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Tanggal Masuk untuk dikoreksi	Tanggal kembali	Paraf
19 Agustus 2021	- Pembagian dan penjelasan tugas menurut topik yang didapatkan - Penjelasan format yang tidak boleh digunakan saat penulisan laporan	-	-	
4 Desember 2021	Pemeriksaan laporan untuk direvisi secara lisan	1 November 2021	4 Desember 2021	
11 Desember 2021	Pemeriksaan laporan kembali untuk direvisi sebelum sidang secara lisan	8 Desember 2021	11 Desember 2021	

Tanggal Ujian : 22 Desember 2021

- * Penyelesaian KP selama 1 semester
- * Penyerahan laporan akhir ke koordinator (KP 3 bendel)

Lulus / Tidak

Semarang, 6 Januari 2022

Catatan :
Harap disimpan sebagai salah satu syarat ujian / wisuda

(Dr. V. Kristina Ananingsih, S.T., M.Sc.)

Koordinator Kerja Praktek