PENGOLAHAN BERAS ANALOG BERBASIS UBI JALAR

(ASPEK PRODUKSI)

POTATO BASED ANALOG RICE PROCESSING

(PRODUCTION ASPEK)

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam

ACC Draft TA Perintisan Bisnis
Diajukan untuk mendaftar sidang munaqasah pada periode ini

15 November 2024 Pembimbing

Junaidi Safitri., SEI., MEI

Disusun Oleh:

Hikmatiar Ramdhani Bahri

20423181

PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM

JURUSAN STUDI ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

YOGYAKARTA

2024

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Hikmatiar Ramdhani Bahri
NIM	20423181
Program Studi	: Ekonomi Islam
Fakultas	: Ilmu Agama Islam
Judul Tugas Akhir	: Pengolahan Beras Analog Berbasis Ubi Jalar (Aspek Produksi)

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Tugas Akhir ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian surat ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 15 November 2024



Hikmatiar Ramdhani Bahri

NOTA DINAS

Yogyakarta, 3 Januari 2024 M
21 Jumadil Akhir 1445 H

Hal : Tugas Akhir Perintisan Bisnis

Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam

Universitas Islam Yogyakarta

Di Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Berdasarkan penunjukkan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan nomor: 16/Dek/60/DAATI/FIAI/I/2024 tanggal surat: 3 Januari 2024 M, 21 Jumadil Akhir 1445 H atas tugas kami sebagai pembimbing Tugas Akhir saudara:

Nama	: Hikmatiar Ramdhani Bahri
NIM	: 20423181
Jurusan/Program Studi	: Ekonomi Islam
Tahun Akademik : 2023/2024	
Fakultas	: Ilmu Agama Islam
Judul Tugas Akhir	: Pengelolaan Beras Analog Berbasis Ubi Jalar (Aspek Produksi)

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa Tugas Akhir Penelitian Bisnis saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan sidang munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

DOSEN PEMBIMBING



Junaidi Safitri, S.E.I,.M.E.I.

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, dosen pembimbing Tugas Akhir, menerangkan bahwa:

Nama	: Hikmatiar Ramdhani Bahri
NIM	: 20423181
Judul Tugas Akhir	: Pengelolaan Beras Analog Berbasis Ubi Jalar (Aspek Produksi)

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah Tugas Akhir pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

DOSEN PEMBIMBING



Junaidi Safitri, S.E.I,.M.E.I.

LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan dalam Sidang Skripsi Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari	:	Selasa
Tanggal	:	3 Desember 2024
Judul Skripsi	:	Pengolahan Beras Analog Berbasis Ubi Jalar
Disusun oleh	:	HIKMATIAR RAMDHANI BAHRI
Nomor Mahasiswa	:	20423181

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI:

Ketua/Pembimbing	: Junaidi Safitri, SEI, MEI	(.....)
Penguji I	: Sofwan Hadikusuma, Lc, ME	(.....)
Penguji II	: Muhammad Iqbal, SEI, MSI	(.....)

Yogyakarta, 3 Desember 2024

Dekan



Dr. Drs. Asmuni, MA

LEMBAR PERSEMBAHAN

Segala puji Syukur kepada Allah SWT, pemilik alam semesta yang telah melimpahkan Rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini dalam kondisi sehat walafiat, sehingga penulis dapat Menyusun laporan dengan sebaik mungkin. Sholawat serta salam selalu diucapkan kepada Nabi Muhammad SAW datas segala syaafaat dan petunjuk yang beliau berikan. Karena itu, penulis menyampaikan persembahan karya ini kepada:

1. Orang tua dan adik penulis. Penulis mengucapkan terimakasih atas segala doa yang senantiasa mengalir untuk penulis, dukungan cinta kasih sayang yang tulus, dorongan motivasi yang diberikan, pengorbanan dan jerih payah yang tidak ada hentinya diberikan untuk pernulis.
2. Seluruh dosen di Fakultas Ilmu Agama islam Universitas Islam yang telah membimbing dari awal perkuliahan hingga sekarang.
3. Bapak Junaidi Safitri, SEI., MEI. sebagai dosen pembimbing yang telah membantu dan memberikan usulan untuk penulisan Tugas Akhir perintisan Bisnis hingga proses sidang akhir saat ini. Semoga penulis dapat mengamalkan ilmu pengetahuan yang telah diberikan oleh Bapak/Ibu dosen dan menjadi keberkahan yang mengalir kepada Bapak/Ibu semua.
4. Alfarabi Hazza Reswari dan Adip Izzulhaq Almufahhir, teman kelompok perintisan bisnis penulis yang telah membantu penulis dalam proses menyelesaikan Tugas Akhir perintisan Bisnis ini. Terimakasih untuk diri penulis sendiri yang telah berjuang dan berusaha melakukan yang terbaik.

MOTO

“Cintai Tubuhmu, Mulai dari Apa yang Kamu Makan.”

“Hidup Seimbang dengan Pola Makan Sehat.”

ABSTRAK

PENGOLAHAN BERAS ANALOG BERBASIS UBI JALAR (ASPEK PRODUKSI)

HIKMATIAR RAMDHANI BAHRI

20423181

Penelitian ini berfokus pada pengembangan beras analog berbasis ubi jalar sebagai alternatif pangan yang bergizi dan bernilai ekonomis. Tujuan penelitian adalah untuk mengidentifikasi metode pengolahan yang optimal dalam menghasilkan produk beras analog berkualitas tinggi dari ubi jalar, dengan mempertimbangkan aspek tekstur, rasa, dan nilai gizi yang sesuai dengan preferensi konsumen. Metode penelitian mencakup proses pengeringan, penggilingan, dan formulasi bahan tambahan alami guna meningkatkan daya simpan dan kualitas produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penggunaan teknologi pengolahan yang tepat, beras analog berbasis ubi jalar mampu menawarkan karakteristik yang mendekati beras konvensional,baik dari segi tekstur maupun rasa, serta memiliki kandungan nutrisi yang kaya akan serat dan vitamin. Penelitian ini menyimpulkan bahwa beras analog dari ubi jalar memiliki potensi sebagai pangan alternatif yang sehat dan berkelanjutan, sekaligus memberikan kontribusi pada diversifikasi pangan dan peningkatan ketahanan pangan nasional.

Kata Kunci:Pengolahan beras analog; beras analog; ubi jalar; manajemen produksi; inovasi produk

ABSTRACT

SWEET POTATO-BASED ANALOG RICE PROCESSING (PRODUCTION ASPECTS)

HIKMATIAR RAMDHANI BAHRI

20423181

This research focuses on the development of sweet potato-based analog rice as a nutritious and economically valuable food alternative. The objective is to identify the optimal processing method to produce high-quality analog rice from sweet potatoes, considering aspects of texture, taste, and nutritional value that align with consumer preferences. The research methods include drying, milling, and the formulation of natural additives to enhance the product's shelf life and quality. The findings indicate that with the appropriate processing technology, sweet potato-based analog rice can offer characteristics similar to conventional rice in terms of texture and taste, while also being rich in fiber and vitamins. This study concludes that sweet potato-based analog rice has potential as a healthy and sustainable food alternative, contributing to food diversification and national food security.

Keywords: Analog rice processing; analog rice; sweet potatoes; production management; product innovation

PEDOMAN TRANSLITASI ARAB LATIN
KEPUTUSAN BERSAMA
MENTRI AGAMA DAN MENTRI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
Nomor:
Nomor:

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam tranliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagaian dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1 Tabel Transliterasi Konsonan

Huruuf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	ṡ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik dibawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De
ذ	Żal	Ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	r	er
ز	Zai	z	zet
س	Sin	s	es
ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	̔	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	g	ge
ف	Fa	f	ef
ق	Qaf	q	ki
ك	Kaf	k	ka
ل	Lam	l	el
م	Mim	m	em
ن	Nun	n	en
و	Wau	w	we
ه	Ha	h	ha
ء	Hamzah	‘	apostrof
ي	Ya	y	ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti Vokal bahasa indonesia, terdiri dari vokal tuggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong.*

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, tranliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2 Tabel Transliterasinya Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
-َ	Fathah	a	a
-ِ	Kasrah	i	i
-ُ	Dammah	u	u

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3 Tabel Transliterasinya Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
....ـَي	Fathah dan ya	ai	a dan u
..ـَو	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- قَرَأَ koroa
- كَتَبَ Kataba
- سَأَلَ Saala
- كَيْفَ Kayfa
- قَوْلٌ Kaula

C. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4 Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ...ي	athah dan alif atau ya	ā	dan garis di atas
...ي	Kasrah dan ya	ī	dan garis di atas
...و	Dammah dan wau	ū	dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيْلَ qīla
- يَقُوْلُ yaqūlu

D. Ta'Marbutah

Transliterasi untuk ta'marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta'marbutah hidup

Ta'marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t"

2. Ta'marbutah mati

Ta'marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta'marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- رَوْضَةُ raudah
- اَلْمَكْتَبَةُ الْإِسْلَامِيَّةُ al-maktabahal-islamiyah/al-maktabatulislamiyah
- خُطْبَةٌ hutbah

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh :

- فَعَّلَ faala
- البِر al-birr

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "i" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan ang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- الرَّأس ar-rasu
- الإسلَام al-islamu
- الشُّكر asy-syukru

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengan dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تأْكل ta'kulu
- شيْئ syai'un
- النَّوْء an-nau'u
- إنّ inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وانّ هللا فهوخير ال ّرازقيْنَ Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/
  Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بسم هللا مجراها وَم ْرسها Bismillāhi majrehā wa mursahā

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- الحمد هللا ر ّبِ الع ا لمِيْنَ Alhamdu lillāhi rabbi al-'ālamīn/
  Alhamdu lillāhi rabbil 'ālamīn
- الرحمن ل ّرحيم Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harkat yang dihilangkan, hurf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- هللا غفو ررحيم Allaāhu gafūrun rahīm
- هلل االمورجميعًا Lillāhi al-amru jamī'an/Lillāhil-amru jamī'an

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagin yang tak terpisahkandengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullah wabarakatuh

Alhamdulillah, puji syuukur kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan berkat limpahan Rahmat, hidayah dan karunia-Nya. Atas karunia serta kemudahan yang diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini. Sholawat serta salam senantiasa terhaturkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah menjadi teladan penulis untuk terus bersemangat dalam menjalankan kebaikan, termasuk dalam menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Binis dengan judul "Pengolahan Beras Analog Berbasis Ubi Jalar".

Segala perjuangan penulis hingga saat ini, penulis persembahkan teruntuk orang-orang hebat yang selalu menjadi penyemangat dan menjadi alasan penulis kuat sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini. Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.SC., Ph.D, selaku Rektor Universitas Islam Indonesia
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, MA., beserta jajarannnya selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroha, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakulatas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia
4. Bapak Rheyza Virgiawan, Lc., ME., Selaku Ketua Prodi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia
5. Bapak Junaidi Safitru, SEI., MEI. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis. Penulis telah mendapatkan dukungan, bimbingan, arahan dan motivasi dengan penuh kesabaran selama menjalankan kewajibannya sebagai mahasiswa di Fakultas Ilmu Agama Islam Univertas Islam Indonesia.
6. Segenap dosen serta staf Program Studi Ekonomi Islam yang telah memberikan bekal ilmu yang bermanfaat dan memberikan pelayanan kepada mahasiswa Program Studi Ekonomi Islam
7. Kedua Orang Tua, kakak, dan adik penulis yang selalu hadir dengan cinta, doa dan mereka merupakan kekuatan terbesar bagi penulis untuk terus belajar serta tetap kuat Ketika menghadapi situasi tersulit sekalipun.

8. Adip Izzulhaq Almufahhir dan Alfarabi Hazza Reswari Selaku rekan kelompok Perintisan Bisnis penulis yang telah berjuang bersama dalam menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis.
9. Teruntuk teman-teman penulis, nevin, rafif, imo, faizi dan semua yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan menjadi rumah kedua bagi penulis dalam menjalani kehiduoan di perantuan.
10. Seluruh mahasiswa seperjuangan, Program Studi Ekonomi Islam Angkatan 2020 yang selalu memberikan semangat kepada penulis selama masa perkuliahan ini.

Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf kepada seluruh pihak atas segala kesalhan dan hal-hal yang kurang berkenan di hati, itu semata-mata kelalaian dan kesalahan dari penulis sendiri. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga para pembaca mendapatkan manfaat dari laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 9 November

2024

Hikmatiar Ramdhani Bahri

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN v
LEMBAR PERSEMBAHAN vi
MOTO vii
ABSTRAK viii
KATA PENGANTAR xv
DAFTAR ISI xvii
DAFTAR TABEL xviii
DAFTAR GAMBAR xix
BAB I 2
PENDAHULUAN 2
A. Latar Belakang 2
BAB II 14
A. Profil Bisnis 14
B. Pelaksanaan Bisnis 19
BAB III 8
A. Identifikasi Masalah 8
B. Pemecahan Masalah Produksi 43
C. Tinjauan Teoritis 44
BAB IV 47
PENUTUP 47
A. Kesimpulan 47
B. Saran 48
DAFTAR PUSTAKA 50
LAMPIRAN 52
RIWAYAT PENULIS 61

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Deskripsi Tugas.....17
Tabel 2. 2 Supplier Beras Analog.....22
Tabel 2. 3Analisis Minat Produk.....26
Tabel 2. 4 Biaya Produksi Keseluruhan.....34
Tabel 2. 5Biaya Produksi Per-Pcs ..... **Error! Bookmark not defined.**
Tabel 2. 6 Laporan Stock Opname Bulan Mei.....36
Tabel 2. 7 Laporan Stock Opname Bulan Juni.....36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Hasil Observasi Pasar pada laman intagram.....4
Gambar 1. 2 hal utama saat membeli Beras Analog 5
Gambar 1. 3 Kesukaan Bentuk Kemasan 6
Gambar 1. 4 Kepedulian tentang kesehatan.....6
Gambar 1. 5 kecenderungan kualitas Beras Analog.....7
Gambar 1. 6 kesukaan saat Memesan Beras Analog.....7
Gambar 1. 7 Metode Pembayaran Yang Disukai.....8
Gambar 1. 8 Terkait Harga Beras Analog 8

Gambar 2. 1 Hasil polling Gambar.....14
Gambar 2. 2 Logo Buberas 15
Gambar 2. 3 Ubi Ungu.....29
Gambar 2. 4 Tepung Tapioka.....29
Gambar 2. 5 Tepung Mocaf 30
Gambar 2. 6 GMS (Glycerill Monostearat) 30
Gambar 2. 7 Cetakan Beras Analog 31
Gambar 2. 8 Alat Kukus Beras Analog 31
Gambar 2. 9 Gerabah Beras Analog.....32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 4. 1 Hasil Observasi melalui via instagram.....53
Lampiran 4. 2 Survei mitra Beras Analog 54
Lampiran 4. 3 Kompetitor Buberas di Shopee.....55
Lampiran 4. 4 Kegiatan Produksi.....56
Lampiran 4. 5 Quality Checking Produk 58
Lampiran 4. 6 Produk Buberas.....58
Lampiran 4. 7 Dokumentasi Customer 59

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut (Budijanto et al.,2011) Pertanian dan Produksi pangan merupakan aspek penting dalam menjaga ketahanan pangan suatu negara. Salah satu komoditas pangan yang sangat penting adalah beras. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, beberapa negara mengalami masalah terkait ketahanan pangan karena factor-faktor seperti perubahan iklim. Kerentanan terhadap lama, dan pendekatan baru dikembangkan, salah satunya adakah produksi "beras analog" berbasis ubi jalar. Ubi jalar sebagai bahan baku telah menjadi perhatian utama dalam pengembangan beras analog. Karena memiliki sejumlah keunggulan. Ubi jalar merupakan tanaman yang tumbuh dengan cepat, tahan terhadap kondisi iklim yang berubah, dan memiliki potensi untuk memberikan hasil yang tinggi. Selain itu, ubi jalar juga jaya akan karbohidrat, serat, dan nutrisi penting lainnya.

Salah satu permasalahan utama dalam pengempalan beras analog berbasis ubi jalar adalah kurangnya kesadaran konsumen tentang produk ini. Banyak konsumen belum familiar dengan konsep beras analog atau belum tau manfaatkan. Beras analog ubi jalar harus bersaing dengan beras konvesional yang telah menjadi pilihan utama konsumen selama bertahun-tahun. Mereka harus memenangkan hati konsumen dengan rasa, tekstur, dan kualitas yang sebanding atau lebih daripada beras konvensional. Produksi beras analog berbasis ubi jalar memerlukan Teknik dan infrastruktur yang sesuai, sealain itu, perolehan ubi jalar dalam jumlah besar untuk memenuhi permintaan pasar bisa menjadi tantangan bagi petani, dengan demikian memerlukan pengembangan system pasokan yang handal dan berkelanjutan,

Beras analog merupakan makanan alternatif pengganti beras putih. Dalam mengolah beras analog terdapat beberapa jenis bahan, salah satunya umbi jalar. Umbi jalar berasal dari berbagai jenis tumbuhan. tetapi, salah satu yang paling terkenal adalah ubi jalar (Ipomoea batatas). Ubi jalar adalah akar penyimpanan yang tumbuh di tanaman ubi jalar dan digunakansebagai sumber makanan di dunia. Ubi jalar memiliki berbagai warna dan variasi, termasuk ubi jalar orange, ungu, putih dan lain-Nya.

Produk makanan harus memenuhi standar keamanan dan kualitas tertentu sesuai dengan peraturan pemerintah pengaturan dan proses sertifikasi untuk Beras Analog Berbasis Ubi Jalar perlu diterapkan dengan jelas untuk memastikan kepatuhan produsen dan kepercayaan konsumen dengan cara memberikan penyuluhan serta memberikan contoh hasil yang terbaik. Produsen juga memberikan kemudahan-kemudahan kepada konsumen dalam mendapatkan Beras Analog tersebut. Serta memberikan pengarahan bahwa beras analog tersebut lebih sehat serta kaya giz dibandingkan Beras konvensional pada umumnya.(Budjianto & Yulianti,2012)

Peluang mengkonsumsi Beras Analog bisa mengurangi kadar gula yang berlebih, serat yang tinggi. Bisa di gunakan bagi orang yang sedang diet dan orang penderita diabetes. Sering dikonsumsi bagi seseorang yang menjalani vegetarian. Beras Analog disamping menyehatkan tubuh karena zat-zat yang terkandung didalamnya banyak gizi pemeliharaan atau penanaman lebih mudah dan hemat biaya karena tidak memerlukan banyak pupuk dan pemeliharaan atau penanaman lebih mudah dan hemat biaya karena tidak memerlukan banyak pupuk dan pemeliharaan. Dengan demikian dapat menarik berbagai kelompok konsumen dengan preferensi rasa yang berbeda. Beras Analog dapat di kembangkan dengan cara bekerja sama dengan restoran dan koki terkenal untuk menciptakan resep yang unik. Dengan menggunakan beras analog dapat membantu memperluas pemahaman konsumen dan memperkenalkan produk anda kepada audiens yang lebih luas. Produsen dapat berkolaborasi dengan petani local yang menanam ubi jalar, serta memberikan dukungan kepada komunitas pertanian lokal dan memberikan keunggukan dalam pasokan bahan baku yang segar dan berkualitas.

Pembuatan Beras Analog, terdapat 2 (dua) metode, pembuatan beras analog yaitu dengan metode ekstruksi dan metode granulasi. Penggunaan teknologi eskstruksi melibatkan proses yang berbeda dengan granulasi. Metode ekstruksi umumnya digunakan untuk menghasilkan produk beras dengan tekstur yang lebih padat dan bentuk yang konsisten. Untuk membuat beras analog lebih banyak dikembangkan karena memiliki beberapa kelebihan seperti kapasitas besar, terdiri dari beberapa tahap yaitu dimana bahan tepung sebagai bahan baku pembuatan beras analog disalurkan melalui pencampuran, pengadonan, pemanasan dan pembentukan sehingga beras analog yang dihasilkan mempunyai karakteristik yang serupa dengan

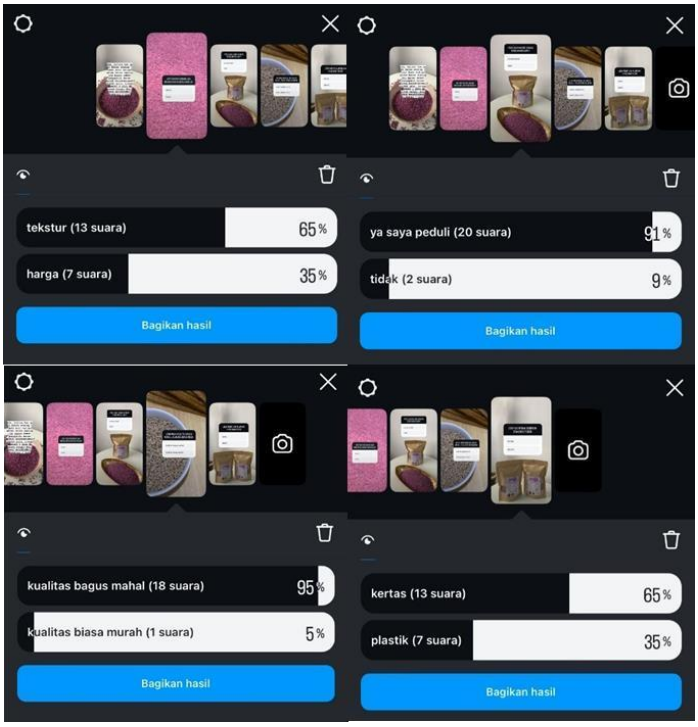
beras padi. penggunaan motede granulasi untuk membuat beras analog melibatkan beberapa Langkah utama untuk menghasilkan porduk yang mirip dengan beras konvensional. Granulasi dapat dilakukan dengan menggunakan mesin granulator yang akan membentuk butiran kecil dari campuran ubi jalar dan bahan pendukung lainnya. Metode granulasi dapat disesuaikan dengan variasi dalam formulasi bahan baku dan Teknik pengolahan untuk mencapai karakteristik produk yang diinginkan. (Srihari, dkk,2016)

Peluang Beras Analog untuk dapat berkembang pun cukup besar dengan memperhatikan lingkungan sekitar yang di dukung oleh potensi pasar yang memadai. Dalam menciptakan sebuah bisnis, pebisnis tidak hanya bergantung pada potensi pasar saja, akan tetapi juga harus dipantau dari kelayakan bisnis tersebut. Analisis kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam mengenai suatu kegiatanbisnis yang dijalankan dengan tujuan utnuk mendapatkan keuntungan dari hasil akhir berupa layak atau tidaknya suatu bisnis tersebut.

Dalam pelaksanaan Tugas Perintisan Bisnis, penulis mendapatkan peran sebagai staff di bidang produksi. Dalam menjalankan suatu bisnis, aspek produksi berkaitan dengan proses pembuatan dalam bisnis. Sebelum memulai usaha, sebaiknya pembisnis melakukan studi kelayakan terlebih dahulu, khususnya mengenai analisis aspek produksi tesebut (Wahyuni etal., 2022). Studi kelayakan, yang juga dikenal sebagai feasibility study adalah proses evaluasi yang digunakan untuk mempertimbangkan apakah suatu ide usaha atau proyek harus diterima atau ditolak. Dalam konteks study kelayakan, istilah “layak” berarti menilai sejauh mana ide usaha atau proyek tersebut dapat memberikan manfaat atau keuntungan.

Tujuan perintisan bisnis dalam bidang produksi dilihat dari sudut pandang ekonomi islam yaitu untuk meningkatkan kesejahteraan social dan ekonomi Masyarakat. Dalam islam, bisnis diharapkan tidak hanya menguntungkan bagi pengusaha tetapi juga memberikan manfaat yang lebih luas bagi Masyarakat, termasuk penciptaan lapangan kerja dan penyediaan barang atau jasa yang dibutuhkan.

Sebelum menjalankan perintisan bisnis, penulis terlebih dahulu melakukan riset terhadap bisnis Beras Analog Ubi Jalar. Pada perencanaan ini, penulis melakukan riset melalui social media berupa Instagram. Riset yang dilakukan oleh penulis yatu terkait minat dalam memilih produk Beras Analog serta tingkat kepedulian Masyarakat terhadap Kesehatan tubuh dan juga kepedulian Masyarakat untuk memilih produk beras analog agar jauh lebih sehat.



Gambar 1. 1 Hasil Observasi Pasar pada laman intagram

Gambar 1. 1 Hasil Observasi Pasar pada Laman Instagram

Berdasarkan hasil observasi pasar yang dilakukan pada laman Instagram, maka diperoleh hasil sebagai berikut:

a. Responden cenderung mengutamakan tekstur dari beras analog
b. Responden rata-rata belum tau apa itu beras analog
c. Tingkat kepedulian responden pada Kesehatan sangat tinggi
d. Responden lebih mengutamakan kualitas tetapi harga tinggi di banding kualitas kurang dengan harga murah
e. Rata-rata responden lebih menyukai pengemasan yang menggunakan bahan kertas dibandingkan dengan menggunakan bahan pengemasan berbahan plastic.

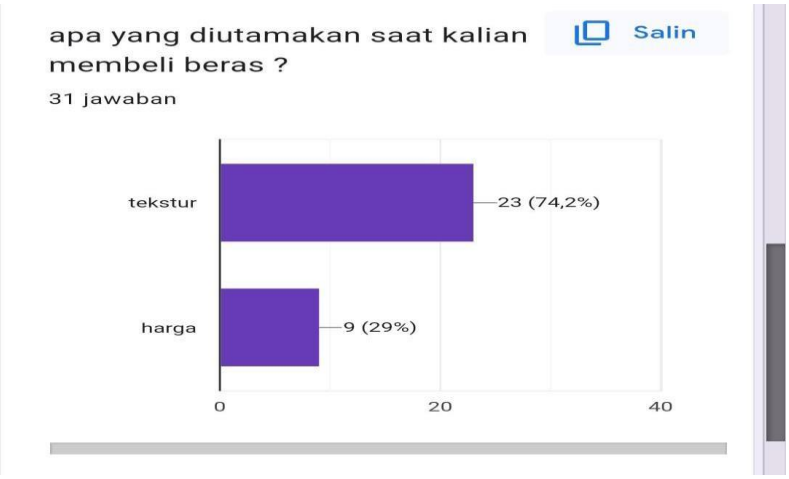
Survey yang dilakukan oleh kami sebagai penulis melalui sosial media instagram di ats dan juga penulis melakukan bentuk poliing pertanyaanpada fitur *G-Form.* Survey terbagi menjadi dua tahap sebagai berikut:

1. Survei pertama (*pra-launching*)

   Survei pertama dilakukan pada pertengahan bulan Desember 2023. Survei ini bertujuan untuk mengetahui kebutuhan konsumen serta menetukan produk yang akan dipasarkan. Survei dilakukan sebanyak 30 responden semua kalangan adapun pertanyaan yaitu:

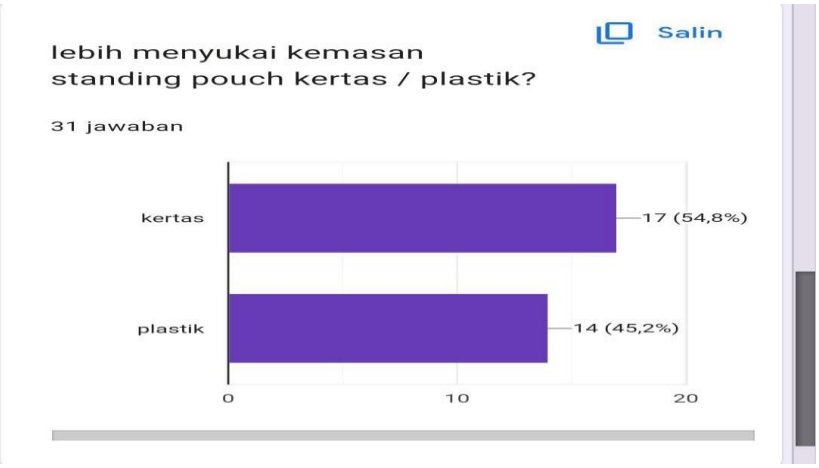
   a. Apa yang diutamakan saat membeli beras ?
   b. Seberapa peduli dengan kesehatan kalian ?
   c. Lebih cenderung kualitas bagus dengan harga tinggi atau kualitas biasa harga murah ?
   d. Lebih menyukai kemasan standing pouch kertas atau plastik ?

   Berdasarkan survei yang dilakukan, maka terdapat hasil temuan respon konsumen terhadap produk yang akan dipasarkan diantaranya sebagai berikut:



Gambar 1. 2 hal utama saat membeli Beras Analog

Diagram diatas menunjukkan mayoritas konsumen lebih menyukai membeli Beras Analog dengan kualitas tekstur dengan responden 74,2%. Dan beberapa konsumen membeli Beras Analog melihat harga dengan responden 29%.



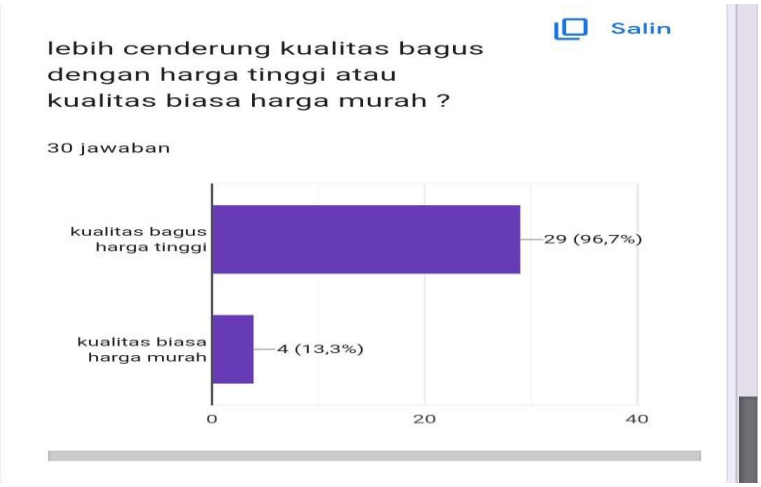
Gambar 1. 3 Kesukaan Bentuk Kemasan

Diagram diatas menunjukkan mayoritas konsumen lebih menyukai bentuk kemasan menggunakan standing pouch kertas dengan responden 54,8%. Dan beberapa konsumen menyukai kemasan menggunakan plastik dengan responden 45,2%.



Gambar 1. 4 Kepedulian tentang kesehatan

Diagram diatas menunjukkan mayoritas konsumen terhadap kesehatan dengan responden sebesar 96,8%. Dan beberapa konsumen ada yang tidak peduli dengan kesehatan 6,5%.



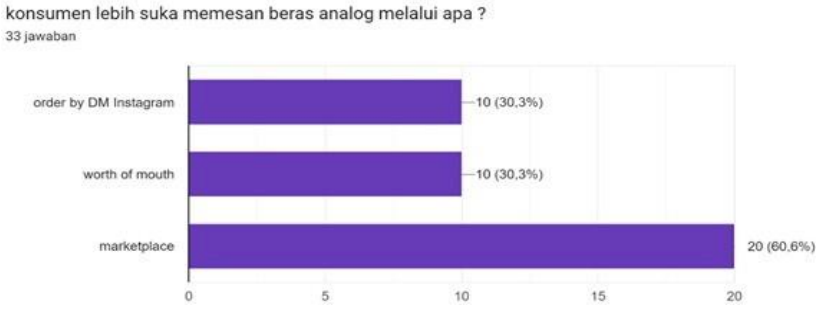
Gambar 1. 5 kecenderungan kualitas Beras Analog

Diagram diatas menunjukkan kecenderungan kualitas Beras Analog dengan mayoritas konsumen terhadap kualitas bagus harga tinggi menerima responden 96,7%. Dan beberapa konsumen lebih cenderung dengan kualitas biasa harga murah sebanyak 13,3%.

2. Survei kedua (setelah launching)

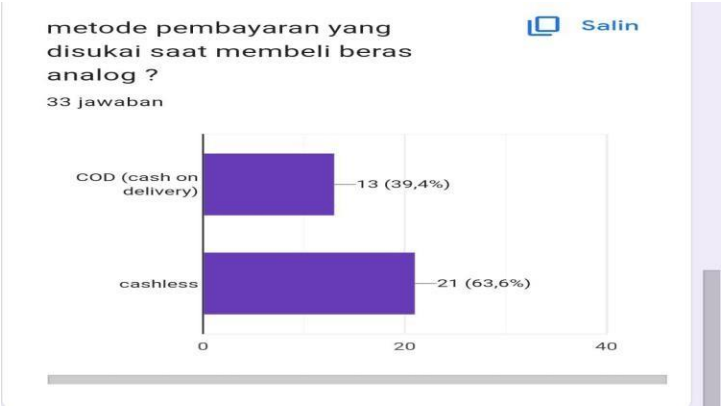
   Survei kedua dilakukan februari 2024 dengan tujuan mengetahui konsumen dalam membeli beras. Survei dilakukan setelah launching guna melihat berjalan nya suatu produk. Survei dilakukan melalui sosial media instagram berbentuk polling serta kolom pertanyaan pada fitur *instanstory*. Survei dilakukan sebanyak 30 responden semua kalangan adapun pertanyaan yaitu:

   a. Lebih suka memesan beras analog melalui apa ?
   b. Metode pembayaran yang disukai saat membeli beras analog ?
   c. Menurut konsumen tentang harga beras analog ?



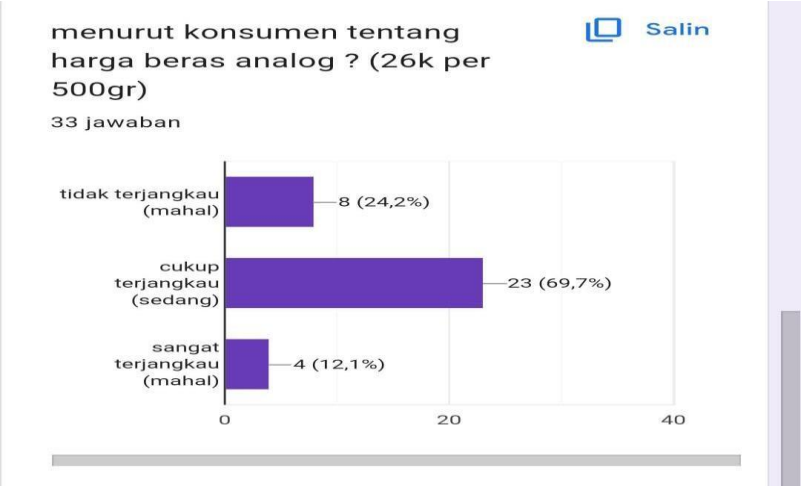
Gambar 1. 6 kesukaan saat Memesan Beras Analog

Diagram diatas menunjukkan mayoritas konsumen lebih menyukai membeli suatu produk melalui marketplace yakni 60,6%. Sedangkan sebanyak 30,3% konsumen lebih memilih order by *direct message* sedangkan 30,3% konsumen lebih memilih worth of mouth.



Gambar 1. 7 Metode Pembayaran Yang Disukai

Diagram diatas menunjukkan mayoritas konsumen lebih menyukai pembayaran melalui cashless sebanyak 63,6%. Sedangkan sebanyak 39,4% konsumen menyukai pembayaran tunai.



Gambar 1. 8 Terkait Harga Beras Analog

Diagram diatas menunjukkan mayoritas konsumen lebih menyukai harga yang cukup terjangkau sebanyak 69,7%. Sedangkan sebanyak 24,2% konsumen lebih memilih dengan harga tidak terjangkau. Dan yang paling kecil sangat terjangkau yang dimaksud dengan harga murah sebanyak 12,1%.

Bisnis ini dalam Perspektif Islam

Segala bentuk kebutuhan untuk manusia, teruma dalam hal konsumsi sudah disediakan oleh Allah SWT didunia ini dan dalam bab konsumsi ada hal-hal yang diperbolehkan dan dilarang. Konsumsi dalam islam ialah konsumsi dengan jalan yang benar dan tidak luput dari halal,baik,transparan dan bermanfaat bagi dirinya maupun orang lain. Islam menempatkan nilai etika di tempat yang paling tinggi. Pada dasarnya, islam diturunkan sebagai kode perilaku moral dan etika bagi kehidupan manusia, seperti yang disebutkan dalam hadist

إِنَّمَا بُعِثْتُ لِأُتَمِّمَ صَالِحَ الْأَخْلَاقِ yang artinya:“ aku di utus untuk menyempurnakan akhlak yang mulia”. Terminologi paling dekat dengan pengertian etika dalam islam adalah akhlak. Dalam islam, etika (akhlak) sebagai cerminan kepercayaan Islam (iman).

Etika islam memberi sanksi internal yang kuat serta otoritas pelaksana dalam menjalankan standar etika. Konsep etika dalam islam tidak utilitarian dan relatif, akan tetapi mutlak dan abadi. Jadi, Islam menjadi sumber nilai dan etika dalam segala aspek kehidupan manusia secara menyeluruh, termasuk dalam dunia bisnis. Alqur’an memberi petunjuk agar dalam bisnis tercipta hubungan yang harmonis, saling ridha, tidak ada unsur eksploitasi (QS. 4:29) dan bebas dari kecurigaan atau penipuan, seperti keharusan membuat admisnistrasi dalam transaksi kredit (QS. 2 : 282). Syed Nawab Haidar Naqvi dalam buku “Etika dan Ilmu Ekonomi : Suatu Sintesis Islami”. Memaparkan empat aksioma etika ekonomi, yaitu, tauhid, keseimbangan (keadilan). Kebebasan dan tanggung jawab. Tauhid merupakan wacana teologis yang mendasari segala aktivitas manusia, termasuk

dalam bisnis.

Tauhid menyadarkan manusia sebagai makhluk ilahiyah atau makhluk yang bertuhan. Dengan demikian, dalam berbisnis manusia tidak lepas dari pengawasan Tuhan dan dalam rangka melaksanakan titah Tuhan (QS. 62 : 10) keseimbangan berarti tidak berlebihan (ekstrim) dalam mengejar keuntungan ekonomi (QS. 7 : 31). Kepemilikan individu yang tak terbatas, sebagaimana dalam sistem kapitaslis, tidak dibenarkan. Dalam islam, Harta mempunyai fungsi sosial uang kental (QS. 51 : 19)

Di sisi lain, penulis juga melakukan observasi melalui marketplace berupa shopee terkait tingkat penjualan beras analog ubi jalar. Pada observasi tersebut penulis merujuk pada tiga toko secara acak,yaitu:

a. Toko bukaosik memiliki tingkat penjualan beras sebesar 5 buah/bulan
b. Toko organik shop'ee tingkat penjualan beras analog 4 buah/bulan
c. Toko lels organic Foods tingkat penjualan beras analog 45 buah/bulan dengan kemasan 100gram.

Setelah melakukan riset dan observasi, penulis memiliki ide untuk membuat produk beras analog sesuai kemasan yang diperoleh dari hasil voting media. Beras analog ubi jalar merupakan inovasi yang menjanjikan dalam industry pangan. Produk ini dapat memberikan alternatif yang lebih sehat dibandingkan dengan beras putih konvensional. Oleh karena itu, riset pasar ini bertujuan untuk memahami pasar potensial untuk beras analog, mencakup permintaan konsumen, prefensi, dan peluang bisnis. Selain menciptakan produk, pemasaran dan penjualan produk juga akan dilakukan melalui social media Instagram.

Dalam Perencanaan Perintisan Bisnis ini tetap menjalankan prinsip atau ruh dalam Ekonomi Islam. Yaitu dalam menjalankan bisnis ini tidak adanya Ghara dan prinsip dari bisnis ini adalah Mashlahah. Mashlahah yang di maksud disini adalah untuk mencapai kemashlahatan umum yaitu dengan menciptakan inovasi produk beras analog dengan tujuan yang bervariasi, mulai dari diverikasi pangan, manfaat gizi tambahan, hingga kontribusi terhadap keberlanjutan lingkungan. Serta dalam kegiatan bisnis ini merupakan salah satu ibadah Muamalah, oleh karena itu dalam aktivitas bisnis ini harus berlandasan norma dan etika dalam Islam yaitu jujur dan Amanah serta mengutamakan kepentingan social dan mengutamakan

kepentingan sosial dan mengutamakan asas manfaat dan prinsip saling suka.

Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada dasarnya berisi tentang mengenai tahapan pembahasan yang berlangsung. Adapun dalam perintisan ini terdiri dari empat bab:

BAB I

Bab I membuat pendahuluan yang mencakup latar belakang ide bisnis, proses analisis kelayakan dan sistematika laporan yang menjelaskan secara singkat bagaimana laporan tugas akhir rancang bangung dan implementasi bisnis disusun

BAB II

Bab II membahas laporan umum mengenai pelaksanaan kegiatan bisnis, yang terdiri dari profil bisnis dan pelaksanaannya. Profil bisnis menjelaskan tentang produk bisnis secara bisnis secara umum, termasuk bidang usaha, Lokasi, waktu berdiri, dan perkembangan umum bisnis.

BAB III

Bab III fokus pada identifikasi dan pemecahan masalah, yang mencakup identifikasi masalah, tinjauan teoritis, dan Solusi. Identifikasi masalah menjelaskan tantangan yang dihadapi oleh pelaku bisnis, sementara tinjauan teoritis membahas masalah yang muncul, dan pemecahan masalah menguraikan teori atau pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan masalah serta efektivitasnya.

BAB IV

Bab IV merupakan Kesimpulan dari hasil pembahasan yang menyesuaikan dengan kegiatan perintisan bisnis yang terjadi. Kesimpulan ini juga mencakup saran yang memberikan masukan berdasarkan hasil dari kegiatan perintisan bisnis yang telah dilaksanakan.

BAB II

PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS

A. Profil Bisnis

Beras merupakan salah satu bagian dari makanan pokok dalam kehidupan sehari-hari, beras biasanya dimasak menjadi nasi dan menjadi makanan utama yang memberikan energi dan nutrisi bagi tubuh. Bisnis beras juga memiliki potensi yang cukup menjanjikan. Salah satu bentuk beras yang menjanjikan adalah beras dengan berbagai macam beras seperti beras yang menjadi nasi merah dan beras yang berasal dari tumbuhan organic yang memiliki manfaat bagi Kesehatan tubuh dan juga trend yang baik dikalangan para orang yang ingin hidup lebih sehat. Tingginya akan gula yang berada di beras berasal dari padi sehingga penulis berinisiatif untuk membuka bisnis yang diberi nama **"Buberas"**.

Penulis melakukan pengemasan ulang beras analog ubi jalar pada mitra UKM Putri 21 yang bertempat di Gunung Kidul, Yogyakarta. Kegiatan pengemasan ulang ini dilakukan untuk memperbaiki kualitas kemasan, meningkatkan daya tarik produk dipasar. Pemulis dalam hal ini bagian dari dari UKM Putri 21, atau berkeja sama untuk mengembangkan produk ini sebagai alternatif yang sehat dan ramah lingkungan.

Buberas diangkat dari kebiasaan orang-orang yang mengkonsumsi gula berlebihan sehingga dapat menyebabkan diabetes, sakit, dan juga diangkat dari para anak muda yang ingin diet. Bisnis buberas dikelola mulai tahun 2024 yang berkolasi di JL Turen. Desa pandanaran kecamatan Ngaglik, kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta. Kota Yogyakarta sebagai kota Pendidikan, kota pelajar sekaligus kota wisata merupakan tempat yang sangat potensial untuk membangun bisnis Buberas. Dengan banyaknya mahasiswa yang berkunjung ke kota ini serta semakin bertambahnya jumlah mahasiswa setiap tahun akan menambah potensi berkembang brand bisnis Buberas.

Produk makanan harus memenuhi standar keamanan dan kualitas tertentu sesuai dengan peraturan pemerintah. Pengaturan dan proses sertifikasi untuk beras analog berbasis ubi jalar perlu diterapkan dengan jelas untuk memasitkan kepatuhan prosuden dan kepercayaan konsumen. Sebagai produsen beras analog harus pandai-pandai menarik perhatian konsumen dengan cara memberikan penyuluhan serta memberikan contoh

hasil yang terbaik. Produsen juga memberikan kemudahan-kemudahan kepada konsumen dalam mendapatkan beras analog tersebut. Serta memberikan pengarahan bahwa beras analog tersebut lebih sehat serta kaya gizi dibandingkan beras konvensional pada umumnya. (Budijanto, 2014).

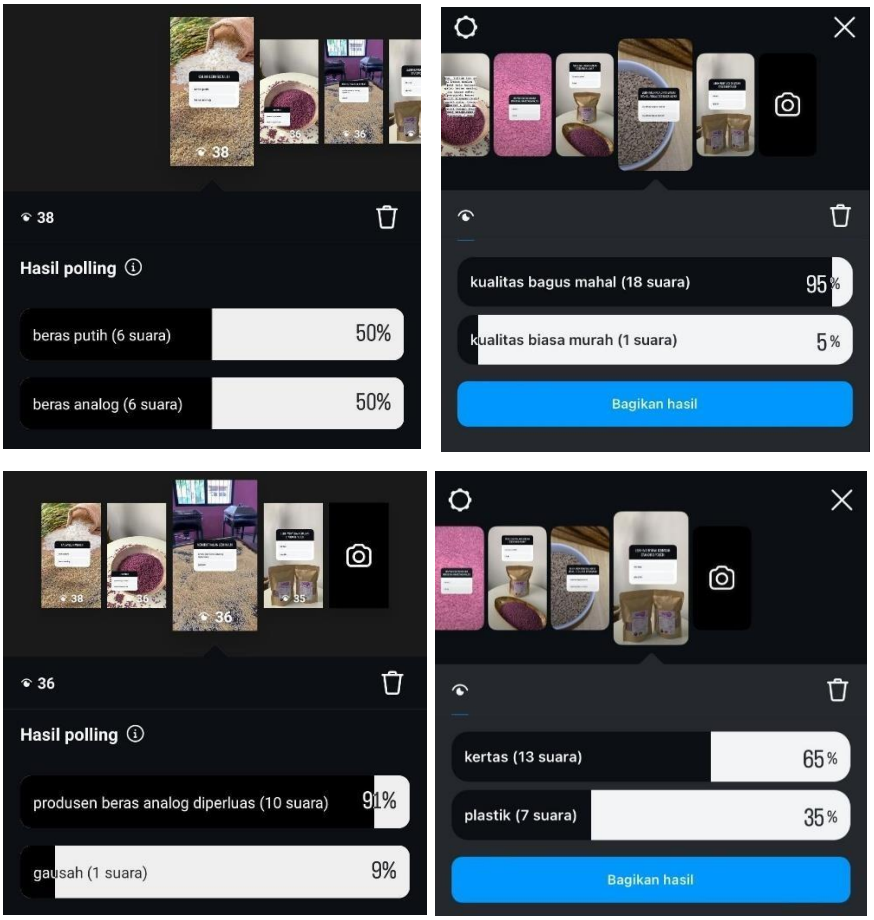
Peluang mengkonsumsi beras analog bisa mengurangi kadar gula yang berlebih karena beras analog mengandung gizi dan serat yang tinggi. Bisa digunakan bagi orang yang sedang diet maupun mengidap menyakit diabetes. Sering dikonsumsi bagi seseorang yang menjalani vegetarian. Beras analog disamping menyehatkan tubuh karena zat-zat yang terkandung di dalamnya banyak gizi pemeliharaan atau penanaman nya lebih mudah dan hemat biaya karena tidak memerlukan banyak pupuk dan pemeliharaan. Dengan demikian dapat menarik berbagai kelompok konsumen dengan prefensi rasa yang berbeda. Beras analog dapat dikembangkan dengan cara bekerja sama dengan restoran dan koki terkenal untuk menciptakan resep yang unik. Dengan menggunakan beras analog beras analog ubi jalar dapat membantu memperluas pemahaman konsumen dan memperkenalkan produk anda kepada audiens yang lebih luas. Produsen dapat berkolaborasi dengan petani lokal yang menanam ubi jalar, serta memberikan dukungan kepada komunitas pertanian lokal dan memberikan keunggulan dalam pasokan bahan baku yang segar dan berkualitas.

Pembuatan beras analog, terdapat 2 (dua) metode pembuatan beras analog, yaitu motode granulasi dan motede ekstruksi. Penggunakan teknologi ekstruksi untuk membuat beras analog lebih banyak dikembangkan karena memiliki beberapa kelebihan seperti kapasitas besar, terdiri dari beberapa tahap yaitu Dimana bahan tepung sebagai bahan baku pembuatan beras analog disalurkan melalui barrel, pencampuran, pengadonan, pemanasan dan pembentukan sehingga beras analog yang dihasilkan mempunyai karekteristik yang serupa dengan beras dari padi (Srihari, 2016).

Aspek produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan. Produksi dalam menjalankan bisnis atau usaha yang akan di jalankan. Yang tentu saja dalam kegiatan produksi harus selalu dengan ketentuan syariat islam agar produk yang diciptakan hala dan dapat memberikan manfaat bagi manusia.

Sebelum melakukan perintisan bisnis, penulis melakukan riset pasar mengenai beras analog ubi jalar melalui akun social mendia seperti

Instagram. Dari hasil riset pasar melalui voting yang dilakukan pada media tersebut diperoleh hasil sebagai berikut :



Gambar 2. 1Hasil polling Gambar

1. Konsumen masih 50% memilih beras analog dikarenakan belum banyak yang tau.
2. Konsumen menginginkan beras analog dengan kualitas bagus sebanyak 95%.
3. Konsumen berharap produsen beras analog lebih diperluas atau diperbanyak sebanyak 91%.
4. Konsumen menginginkan kemasan berbentuk standing pouch klip berbahan kertas sebanyak 65% yang fleksibel dibanding dengan plastik bening biasa.

Setelah melakukan riset pasar melalui social media, penulis memiliki ide untuk membuat produk beras analog sesuai kemauan konsumen yang diperoleh dari hasil voting media. Beras analog berbasis ubi jalar merupakan inovasi yang menjajikan dalam industry pangan. Produk ini dapat

memberikan alternatif yang lebih sehat dibandingkan dengan beras putih konvensional. Oleh karena itu, riset pasar ini bertujuan untuk memahami pasar potensial untuk beras analog, mencakup permintaan konsumen, prefensi, dan peluang bisnis. Selain menciptakan produk, pemasaran dan penjualan produk juga akan dilakukan melalui sosial media instragram.

Gambar logo dari Tugas Akhir Perintisan Bisnis : pengolahan Beras Analog Berbasis ubi jalar ;



Gambar 2. 2 Logo Buberas

Filosofi dan makna yang terkandung dalam logo Beras Analog Berbasis ubi jalar sebagai berikut :

1. Pemilihan bentuk

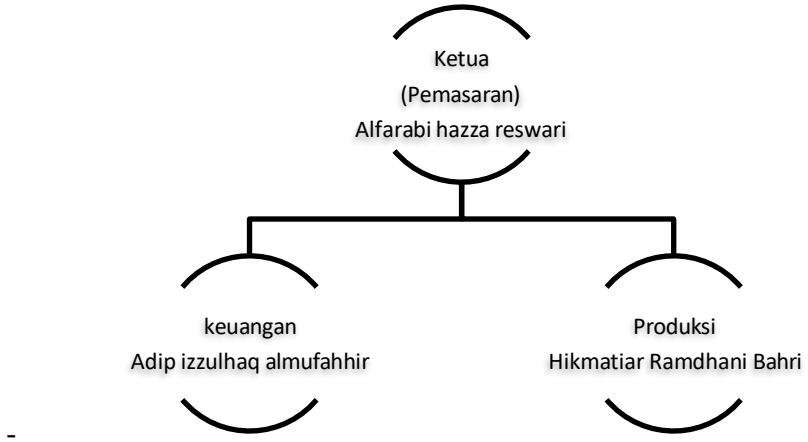
   Pada logo buberas terdapat beberapa elemen bentuk yang digunakan penulis ialah sebagai berikut:

   a) Logo berbentuk bulat memliki arti lingkaran, tidak memiliki sudut atau tepi. Bulat juga dapat menggambarkan sesuatu yang lengkap atau utuh. Dalam Tugas Akhir ini penulis memilih logo berbentuk bulat karena kesepakatan yang disetujui sepenuhnya oleh semua pihak dalam melaksanakan bisnis tugas akhir ini samapi selesai.
   b) Gambar berbentuk padi memiliki arti sebagai kerja keras dan ketekunan dalam menjalankan Tugas Akhir.
   c) Logo BB ysng memiliki singkatan “buberas”
   d) Buberas adalah nama dari produk beras analog. Arti dari buberas yakni buat beras.

2. Pemilihan warna. Menjelaskan filose warna dalam logo Beras Analog.

   a) Warna merupakan sebuah identitas yang mampu memberikan karakteristik pada sebuah brand uang nantinya diharapkan dapat menjadi sebuah daya tarik bagi calon konsumen. Oleh karena itu pemilihan warna pada brand sangat menentukan Keputusan konsumen dalam membeli suatu produk.

Bisnis ini dijalankan oleh sebuah tim yang terdiri dari 3 orang dengan tugas yang sesuai dengan tigas yang sesuai dengan bidang yang ada. Tim terbentuk pada tahun 2023 bulan oktober sebelum operasional berjalan, setiap anggota melakukan diskusi bersama guna merancang konsep sistem bisnis sesuai dengan bagian yang dibutuhkan. Pembagiannya terdiri dari bidang pemasaran, bidang produksi, bidang keuangan. Struktur organisasi terdapat pada bagian bagan dibawah ini :



-

Gambar 2.1 Struktur Organisasi

Deskripsi Tugas

Tabel 2. 1 Deskripsi Tugas

Nama Anggota	Divisi	Tugas dan Tanggung Jawab
Alfarabi Hazza Reswari	Pemasaran	Bertanggung jawab dari setiap kegiatan pemasaran meliputi: 1. Membuat rancangan strategi dan metode 2. Membuat akun media social 3. Membangun relasi dengan calon mitra bisnis dalam rangka memperluas jangkauan pemasaran produk 4. Merancang konten untuk media social 5. Membuat evaluasi dari setiap 6. program branding dan pemasaran yang dijalankan

Hikmatiar Ramdhani Bahri	Produksi	1. Memastikan bahan beras analog yang berkualitas 2. Memastikan *cost product* dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan beras analog 3. Membuat rencana manajemen stok produk 4. Memantau aktivitas selama produksi
Adip Izzulhaq almufahhir	Keuangan	1. Membuat laporan keuangan berupa laba rugu dan laporan keuangan (neraca),BEP, dan HPP 2. Membuat catatan keuangan harian baik dari awalkegaiatan perintisan sampai penjualan dan arus kas

Dalam melaksanakan rencana kegiatan operasional produksi, maka dirancangkanlah beberapa rancangan program kerja pada bidang produksi beserta *key performance indicator (*KPI) atau capaian target aktivitas produksi.

Tabel 2. Tabel Capaian Target Aktivitas

Program Kerja	**Capaian Target aktivitas**
Membuat rancangan *branding produk* (inovasi)	Menghasilkan tekstur Beras Analog yang berkualitas
Survei Vendor	Mendapatkan informasi berupa alamat Vendor
Melakukan *sampling*	Meghasilkan bahan baku yang akan diproduksi
Produksi, *quality control,* dan manajemen *stock product*	1. Produksi berjalan di produsen yang dipilih 2. Jumlah produk yang dihasilkan sesuai kesepakatan dan *budget,* serta hasil jadi produk memenuhi standar mutu yang telah ditentukan. 3. Mengunjungi produsen saat proses produksi dan saat *finishing* produk, serta memastikan produksi berjalan dengan baik.

Menghitung biaya produksi, HPP	Susunan laporan keuangan yang terencana, harga jual produk tentang harga antara 26.000 – 30.000
Melakukan evaluasi	Dapat mendefinisikan permasalahan yang terjadi dan dapat merancang solusi sebagai langkah dari permasalahan yang pernah terjadi.

B. Pelaksanaan Bisnis

1. Tinjauan Aspek Produksi

Aspek produksi beras analog mencakup berbagai tujuan yang berkaitan dengan proses pembuatan, pengolahan dan pengendalian kualitas produk akhir. Tujuan utama dari produksi beras analog adalah untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi, bergizi dan mampu memenuhi kebutuan konsumen, sambil mempertimbangkan efisiensi produksi dan keberlanjutan. Berikut adalah beberapa tujuan dari aspek produksi beras analog :

1. Menghasilkan Produk yang Menyerupai Beras Asli
    - Tujuan utama dari produksi beras analog adalah untuk menghasilkan produk yang memiliki bentuk, tekstur dan sifat yang mirip dengan beras asli. Hal ini dilakukan agar beras analog dapat diterima sebagai pengganti beras, terutama di daerah-daerah yang mengalami keterbatasan pasokan beras atau harga beras yang tinggi.
2. Peningkatan Aksesibilitas Pangan
    - Produksi beras analog bertujuan untuk menciptakan alternatif pangan yang lebih mudah diakses oleh masyarakat, baik dalam hal harga maupun ketersediaan bahan baku. Beras analog dapat diproduksi dari bahan baku lokal non-padi, seperti jagung, atau ubi, yang dpaat lebih mudah ditemukan di berbagai daerah.
3. Peningkatan Ketahanan Pangan
    - Beras analog bertujuan untuk meningkatkan ketahanan pangan, khususnya di wilayah yang rawan krisis pangan atau mengalami kegagalan panen padi. Dengan menggunakan

bahan baku alternatif, beras analog dapat mengurangi ketergantungan pada beras padi yang lebih rentan terhadap perubahan iklim dan bencana alam.

4. Penyediaan Sumber Karbohidrat yang Bergizi

   - Tujuan produksi beras analog adalah untuk menyediakan sumber karbohidrat yang bergizi, yang mengandung tidak hanya pati tetapi juga serat, vitamin dan mineral, tergantung pada bahan baku yang digunakan. Misalnya, beras analog yang dibuat dari jagung bisa memiliki kandungan gizi yang berbeda, yang lebih baik dari segi serat atau mikronutrien.

5. Pengembangan Inovasi Produk Pangan

   - Aspek produksi beras analog bertujuan untuk mendorong inovasi dalam pengolahan pangan, dengan menciptakan produk baru yang bermanfaat dan bernilai tambah. Inovasi ini tidak hanya membantu memnuhi kebutuhan pasar, tetapi juga membuka peluang pasar baru bagi produk lokal berbasis ubi-ubian atau tanaman non-padi.

6. Peningkatan Daya Saing Produk Lokal

   - Produksi beras analog juga bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar domestik dan internasional. Dengan menggunakan bahan baku lokal yang melimpah, beras analog dapat menjadi produk unggulan yang lebih terjangkau dan menarik dibandingkan beras konvensional, serta mengurangi keterganttungan pada impor bahan pangan.

7. Efisiensi Biaya Produksi

   - Salah satu tujuan penting dalam produksi beras analog adalah untuk mengoptimalkan efisiensi biaya produksi. Dengan memilih bahan baku yang lebih murah atau lebih mudah didapatkan serta menggunakan proses produksi yang lebih efisien, beras analog dapat diproduksi dengan biaya yang lebih rendah, sehingga harga jualnya pun dapat bersaing dengan beras biasa.

8. Keberlanjutan Produksi Pangan

   - Produksi beras analog bertujuan untuk mendukung

keberlanjutan sistem pangan, dengan mengurangi ketergantungan pada pertanian padi yang membutuhkan banyak air dan lahan. Penggunaan bahan baku yang dapat tumbuh di berbagai kondisi dan memanfaatkan sumber daya alam secara lebih efisien dapat menguragi dampak lingkungan dari produksi pangan.

9. Pengendalian Kualitas dan Standarisasi

   - Salah satu tujuan penting dalam produksi beras analog adalah memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang tinggi dan konsisten. Melalui pengendalian kualitas yang ketat selama proses produksi, beras analog dapat dijamin memiliki rasa, tekstur dan kualitas gizi yang seragam di setiap batch produksinya.

10. Memperpanjangan Daya Simpan

    - Beras analog dirancang untuk memiliki daya simpan yang lebih panjang dibandingkan dengan beras biasa. Tujuan produksi adalah untuk menghasilkan produk yang stabil secara fisik dan gizi, dengan kemampuan bertahan dalam kondisi penyimpanan yang baik selama jangka waktu yang lama.

11. Meningkatkan Kesadaran dan Penerimaan Konsumen

    - Produksi beras analog bertujuan untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang alternatif pangan berbasis non-padi dan menciptakan penerimaan pasar yang lebih luas. Ini termasuk melakukan edukasi tentang manfaat beras analog dari segi gizi, harga dan ketahanan pangan.

Aspek yang akan penulis bahas pada laporan ini adalah mengenai aspek produksi guna mengetahui berbagai strategi untuk mengembangkan bisnis beras analog berbasis ubi jalar, aspek tersebut sebagai berikut:

a. Survey Supplier Beras Analog

   Dalam kegiatan ini tim Buberas mencari supplier yang di rekomendasikan oleh dosen pembimbing penulis dan di dapatkan di daerah gunung kidul. Untuk mendapatkan info lain tim Buberas mencari dari social media dan market place yang memberikan

informasi mengenai supplier yang berada di sleman.

Tabel 2. 2 Supplier Beras Analog

Nama Supplier	Kelebihan	Kekurangan
Bukoasik	1. Kualitas beras bagus. 2. Pengiriman dilakukan pagi hari 3. Varian ubi jalar lengkap 4. Harga terjangkau 5. Ongkos kirim per 1 kg Rp.8.000	1. Jarak lumayan jauh 2. Packing tidak ramah lingkungan
Iels Organic Foods	1. Kualitas beras bagus 2. Lokasi dekat dengan tim Buberas	1. Warna beras kurang bagus 2. Harga yang mahal dikarenakan dijual per 100 gram 3. Packing tidak ramah lingkungan 4. Saat beras dimasak, mengeluarkan bau tidak sedap

b. Kriteria Supplier Beras Analog, sebagai berikut:

- Toko memiliki berbagai varian ubi jalar
- Memiliki extra packing yang aman
- Memiliki harga terjangkau
- Memiliki paket bundling/grosir

- Sudah terverifikasi halal

Penulis memilih supplier dari bukaosik karena berdasarkan pertimbangan kualitas beras yang memenuhi standar toko yaitu beras yang bagus, tidak cepat expired, toko memiliki banyak varian ubi jalar, seluruh produk telah memiliki sertifikasi halal dan dikemas dengan perlindungan ekstra untuk menjaga kualitas selama proses pengiriman.

2. Riset Spesifikasi Produk

Riset spesifikasi produk adalah proses menentukan dan mendefinisikan kriteria yang harus dipenuhi oleh sebuah produk, bertujuan untuk mengidentifikasi dan merancang karakteristik beras analog yang memenuhi kebutuhan konsumen dan pasar. Spesifikasi produk, mencakup aspek teknis, gizi, serta kemasan yang sesuai dengan harapan konsumen yang memnuhi standar kualitas. Riset ini penting untuk memastikan produk beras analog memiliki kualitas memadahi dan dapat menjadi alternatif yang kompetitif bagi beras tradisional. Spesifikasi produk, diantaranya:

1. Aspek Sensori

   - Rasa : perlu menilai apakah apakah beras analog memiliki rasa yang netral atau mirip dengan beras asli setelah dimasak. Rasa yang diinginkan biasanya adalah rasa yang tidak terlalu kuat atau mengganggu, memberikan kelembuatan yang mendekati nasi biasa.
   - Aroma : tekstur yang kenyal, pulen dan mudah dipishakan setelah dimasak adalah salah satu tujuan dalam riset spesifikasi.
   - Penampilan umum : penampilan atau bentuk beras analog harus menyerupai beras biasa, dengan ukuran dan bentuk yang seragam agar lebih menarik dan mudah digunakan.

2. Aspek Fungsional

   - Kemudahan dalam memasak : riset ini menguji seberapa mudah beras analog dimasak, apakah memerlukan waktu memasak lebih lama atau lebih cepat dibandingkan beras

biasa. Riset juga mencakup penilaian apakah beras analog tetap mempertahankan teksturnya setelah dimasak atau berisiko hancur.

- Daya simpen : daya simpen beras analog fokus penting dalam riset produk. Pengujian ini meliputi uji pengawetan dan pengeringan untuk memastikan produk dapat disimpan dengan baik dalam jangka waktu yang lebih lama tanpa mengurangi kualitas.
- Pengolahan tambahan : penelitian juga melibatkan pengujian terhadap kemudahan dalam mengolah beras analog menjadi berbagai jenis hidangan, seperti nasi goreng atau lauk-pauk lainya, untuk mengetahui apakah beras analog dapat diterima dalam beragam resep masakan.

3. Aspek Gizi

- Kandungan Karbohidrat : salah satu tujuan utama pembuatan beras analog adalah untuk menyediakan sumber karbohidrat yang bergizi, mirip dengan beras asli. Oleh karena itu, terkiait dengan kandungan pati dan karbohidrat penting untuk memastikan bahwa produk memiliki energi yang cukup untuk kosnumen.
- Kandungan protein : beras analog biasanya memiliki kandungan protein yang lebih rendah dibandingkan beras asli. Namun, penambahan bahan lain seperti tepung terigu atau kedelai dapat meningkatkan kandungan protein pada beras analog. Penelitian terkait dengan kandungan protein ini sangat penting untuk menciptakan produk yang lebih bergizi.

4. Aspek Bahan Baku

- Pemilihan Sumber Pati : riset ini akan mencakup pemilihan bahan baku seperti ubi, jagung yang memiliki kandungan pati tinggi dan memberikan hasil yang optimal dalam pembuatan beras analog.
- Bahan pengikat dan pengikat tekstur : penggunaan bahan tambahan seperti tepung tapioka, tepung terigu, tau bahan pengikat lainya perlu diuji untuk mengidentifikasi jenis

bahan yang memberikan tekstur terbaik serta kemampuan pengikatan yang optimal.

5. Aspek Kemasan dan Distribusi

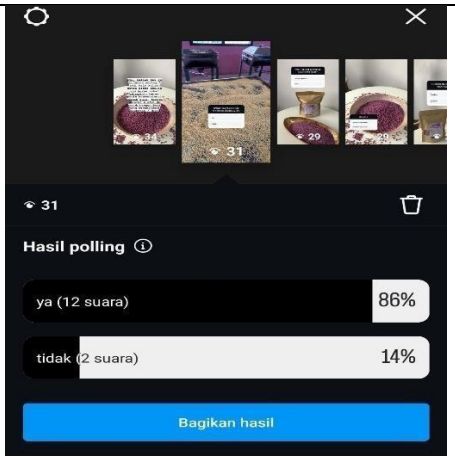
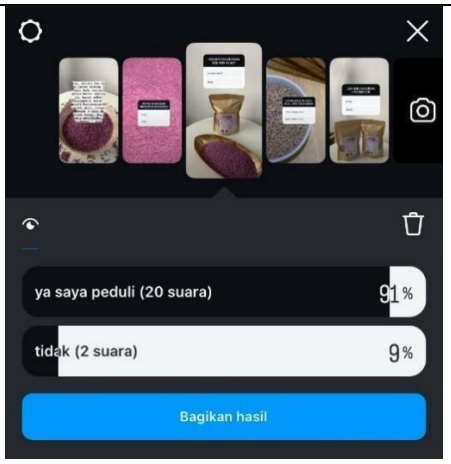
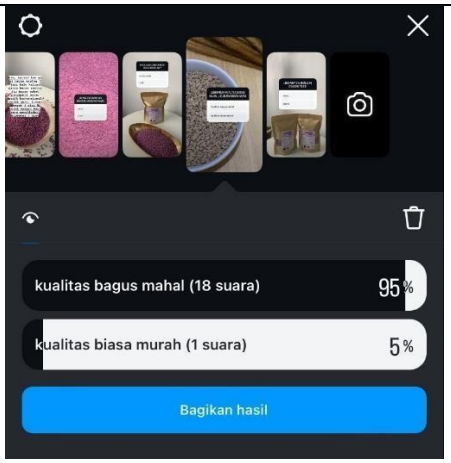
   - Kemasan : riset spesifikasi produk juga mencakup pengujian jenis kemasan yang sesuai untuk beras analog, bai dari segi material kemasan yang dapat menjaga kesegaran produk, maupun desain kemasan yang menarik bagi konsumen. Kemasan yang bagi harus memiliki ketahanan terhadap kelembaban dan kontaminasi.
   - Sistem Distribusi : penelitian ini bertujuan untuk menentukan metode distribusi yang tepat, serta waktu dan suhu penyimpanan yang dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas beras analog hingga sampai konsumen.

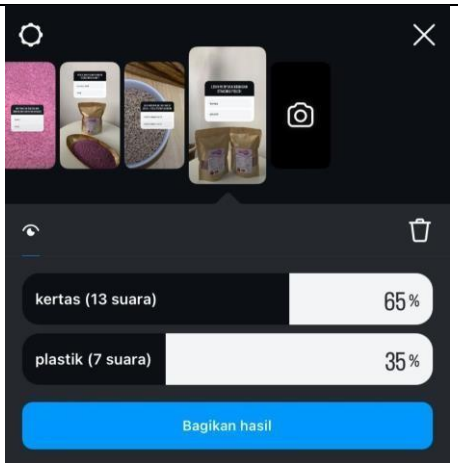
6. Aspek Ekonomis

   - Biaya Produksi : Penelitian spesifikasi produk beras analog juga mencakup analisis biaya produksi untuk memastikan bahwa pembuatan beras analog tetap ekonomis dan dapat diproduksi dalam skala besar tanpa mengorbankan kualitas.
   - Harga Jual : penentuan harga jual beras analog perlu disesuaikan dengan daya beli konsumen, serta biaya produksi, agar produk tetap kompetitif di pasar.

Selanjutnya sebelum memulai produksi, penulis melakukan riset spesifikasi produk kepada target pasar Buberas yaitu generasi Z melalui polling media social Instagram, sebab generasi Z menggunakan Instagram untuk melakukan banyak kegiatan setiap waktunya. Analisis minat produk melalui riset spesifikasi produk yang penulis lakukan sebagai berikut:

Tabel 2. 3Analisis Minat Produk

Pertanyaan	Hasil Polling
a) Apakah tampilan beras menjadi faktor penting bagi kalian dalam membeli beras?	
b) Apakah kehigienisan beras penting bagi kalian?	
c) Apakah lebih memilih harga tinggi tetapi kualitas bagus atau harga murah tetapi kualitas biasa?	

d) Lebih menyukai kemasan standingpouch kertas atauplastik?	

Hasil polling yang didapat dari Instagram buberas yang terdiri dari beberapa pertanyaan tabel diatas yaitu:

a. Tampilan beras menjadi suatu faktor penting bagi konsumen dengan persentase 86% dari 12 suara dan 14% dari 2 suara yang tidak mementingkan tampilan pada beras.
b. Kehigienisan beras penting bagi konsumen dengan persentase 91% dari 20 suara dan 9% dari 2 suara yang tidak mementingkan kehigienisan pada beras.
c. Harga tinggi tetapi kualitas bagus penting bagi konsumen dengan persentase 95% dari 18 suara dan 5% dari 1 suara yang memilih harga murah kualitas biasa.
d. Konsumen memilih kemasan standing poch kertas dengan persentase 65% dari 13 suara dan 35% dari 7 suara yang memelih kemasan standing poch plastik.

Kesimpulan hasil polling dari tabel di atas menurut tim buberas ialah beberapa responden menjawab berbagai pertanyaan yang telah diberikan oleh tim buberas melalui kanal media sosial Instagram. Hasil pernyataan dari responden tampilan merupakan suatu faktor penting dalam membeli beras analog bersasis ubi jalar, setelah itu kehigienisan produk menjadi salah satu pertimbangan konsumen dalam membeli beras analog bersasis ubi jalar, kemudian harga tinggi tidak masalah bagi konsumen asalkan kualitas produk bagus, dan pemilihan kemasan kertas pada standing pouch lebih disukai oleh konsumen.

3. Alat dan Bahan Baku Produksi

Dalam merintis suatu bisnis, bahan baku dan alat produksi memiliki peranan yang sangat penting. Bahan baku yang berkualitas untuk menghasilkan produk yang baik sehingga memberikan kepuasan bagi konsumen. Selanjutnya, alat produksi yang berkualitas akan mempengaruhi efesiensi waktu dan kualitas hasil produksi. Proses produksi beras analog memerlukan bahan baku berasal dari sumber daya non-padi, serta alat-alat yang mendukung pengolahan dan pencetakan produk dengan pemilihan bahan baku yang tepat dan penggunaan alat yang sesuai, beras analog dapat diproduksi dengan kualitas yang baik, mirip dengan beras asli, dan setiap diterima oleh konsumen sebagai alternatif pangan yang bergizi. Oleh karena itu, beras analog berupaya mencari supplier bahan baku dan alat produksi yang terbaik.

1) Bahan Baku Untuk Membuat Beras Analog

a. Ubi Ungu

Ubi ungu merupakan ubi-ubian yang banyak ditemui di indonesia yang kegunaan pada beras analog sangat baik untuk menjadi bahan baku utama yang manfaatnya sangat banyak seperti keunggulan gizi dan kesehatan yaitu sumber karbohidrat sehat yang mana menambah setamina yang sederhana yang ada pada beras biasanya. Ubi ungu juga bagus untuk orang yang sedang diet dan yang mempunyai penyakit diabetes dimana kandungan glikemik yang rendah dimana itu lebih rendah pada beras putih yang biasa di konsumsi serta ubi ungu ini memiliki rasa yang unik dimana memiliki rasa yang sedikit manis dan lebih lembuh memudahkan yang menkonsumsinya dapat lebih mudah untuk ditelan. Dalam faktor pengelolaan ubi ungu lebih mudah dan lebih gampang untuk di tanami di wilaya indonesia dimana tidak menggunakan banyak air dan tidak rumit untuk mengurus tanaman ini .



Gambar 2. 3 Ubi Ungu

Tepung Tapioka, yang diperoleh dari ekstraksi pati singkong, sering dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam proses pembuatan beras analog. Penggunaan tepung tapioka dalam beras analog menawarkan berbagai manfaat, baik dari segi tekstur, fungsi, maupun nilai gizi. Tepung tapioka berfungsi juga sebagai pengikat alami yang dimana dibutuhkan untuk membentuk beras analog menyerupai beras pada umumnya. Serta sebagai pengawet alami pada beras analog yang dimana menjaga kualitas fisik beras analog agar tidak mudah terurai oleh air.



Gambar 2. 4 Tepung Tapioka

Tepung mocaf juga berasal dari singkong, tetapi pembuatan tepung mocaf melibatkan proses yang lebih panjang. Singkong yang digunakan harus melalui proses perendaman untuk menghilangkan senyawa beracun seperti asam sianida, lalu dikeringkan dan digiling menjadi tepung. Mocaf adalah singkong yang telah di proses sedemikian rupa untuk menghilangkan racun dan mengubah teksturnya menjadi tepung yang lebih halus dan aman untuk dikonsumsi.

b. Tepung Mocaf



Gambar 2. 5 Tepung Mocaf

Glyceryl Monostearate (GMS) ialah senyawa yang banyak digunakan dalam industri pangan sebagai emulsifier, stabilizier, dan pengental. Pada pembuatan beras analog, GMS memainkan peran penting dalam meningkatkan kualitas produk akhir, terutama terkait dengan tekstur, stabilitas, daya tahan beras analog dan anti penggumpalan. Beras analog sendiri adalah produk pangan yang dirancan menyerupai bentuk dan karakteristik beras pada umumnya,

c. GMS (Glycerill Monostearat)



Gambar 2. 6 GMS (Glycerill Monostearat)

2) Alat Produksi Beras Analog

a. Cetakan Beras Analo



Gambar 2. 7 Cetakan Beras Analog

Cetakan beras analog merupakan mesin yang digunakan untuk membentuk bahan baku utama menjadi butiran-butiran yang menyerupai beras pada umumnya. Dengan cara proses penggilingan berulang sebanyak 3-4 kali proses.

b. Alat Kukus Beras Analog



Gambar 2. 8 Alat Kukus Beras Analog

Alat kukus pada penggunaan pembuatan beras analog merupakan proses dimana beras yang sudah di giling dan menjadi butiran lalu di kukus supaya butiran tersebut memberikan tekstur dan meningkatkan stabilitas butiran dan memperpanjang masa penyimpanan beras analog itu sendiri agar mudah untuk di distribusikan kemana saja dengan tingkat pengawetan yang di buat oleh alat kukus ini.



Gambar 2. 9 Gerabah Beras Analog

c. Gerabah Beras Analog

Alat gerabah pada beras analog berfungsi sebagai mentiriskan air yang masih ada di kandungan beras analog dan gerabah digunakan seligus untuk mengeringkan beras analog di paparan sinar matahari.

4. Operasional Bisnis: Produksi

a. Proses Produksi

Setelah semuanya aman dan terkendali, bahan-bahan tersebut harus melewati langkah demi langkah untuk menjadi sebuah produk yang sudah direncanakan. Bahan baku pertama yaitu ubi jalar di kukus, kemudian di tumbuk hingga halus lalu dicampur dengan tepung mocaf, tepung tapioka, dan GMS (Glycerol Monostrearate). Ulenin menggunakan mesin pembentuk beras selama 3 (tiga) kali secara terus menerus, agar menghasilkan butiran beras putih pada umumnya, dan di jemur di bawah Terik matahari hingga kering lalu produk tersebut dapat dipasarkan. Proses produksi Beras Analog Buberas meliputi:

1. Penerimaan dan Pengecekan Bahan Baku

- Beras Analog Masuk: terima beras analog dalam bentuk curah atau kemasan besar.
- Kualiatas Bahan Baku: lakukan pengecekan kualitas (tekstur, warna,bau,dan kadar air) untuk memastikan sesuai standar.
- Penyimpanan: simpan bahan baku ditempat yang bersih dan kering dengan suhu terkontrol untuk menjaga kualitas.

2. Penimbangan ulang
    - Ukuran Standar: menentukan berat atau volume beras analog seberat 500 gram.
3. Pengemasan (Packaging)
    - Eco-friendly paclaging: karena ramah lingkungan.
    - Proses pengemasan manual.
4. Pelabelan (Labeling)
    - Desain label: memastikan label mencantumkan informasi penting seperti:
    - Nama produk.
    - Berat bersih.
    - Informasi nilai gizi.
5. Penyimpanan (Storage)
    - Suhu Terjaga: Simpan produk yang sudah dikemas di tempat yang bersih,kering, dan memiliki ventilasi baik.
    - FIFO (first in, first out): gunakan sistem FIFO untuk memastikan produk yang lebih lama diproduksi terdistribusi leih dahulu.
6. Distribusi
    - Pengemasan Eksternal: kelompokkan produk ke dalam kotak kardus untuk mempermudah pengiriman dan distribusi.
    - Pengiriman: pastikan pengiriman dilakukan dengan kendaraan yang menjaga produk tetap kering dan aman.
7. Uji Kualitas Akhir: sebelum distribusi, lakukan pemeriksaan kualitas acak untuk memastikan produk layak jual.
8. Higienitas: pastikan semua proses dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi.

Kandungan Nilai Gizi Beras Analog

Kandungan nilai gizi pada beras analog yang menggunakan bahan baku ubi jalar. Berikut adalah gambaran umum kandungan nilai gizi rata-rata per 100 gram beras analog:

1. Lemak : 2,28%
2. Protein : 7,96%
3. Karbohidrat : 81,60%
4. Energi : 378,75 kkal
5. Serat pangan :8,06%

b. Harga Pokok Produksi (HPP)

Tabel 2. 4 Biaya Produksi Keseluruhan

HPP	
Biaya Bahan Baku	Rp 18.354,00
Biaya T.K. Langsung	Rp 2.900,00
Biaya Overhead	Rp 1.006,77
HPP Produk	Rp 22.760,77

Biaya Bahan Baku = Harga beras+Pouch+Stiker+Beban kirim

Biaya Tenaga Kerja harian selama 4 jam Rp 58.000

Biaya Overhead= Biaya Timbangan+ATK+Biaya bensin

Perhitungan HPP didapati dari semua biaya yang diperlukan saat produksi. Adapun biaya-biaya tersebut adalah :

1. Biaya Bahan Baku yang mencakup biaya bahan baku beras senilai Rp 16..000,. kemudian biaya kemasan berupa pouch Rp 1.030., biaya stiker untuk label produk sebesar Rp 500, dan biaya pengiriman sebesar Rp 824.,
2. Biaya Tenaga Kerja, ditentukan bahwa biaya tenaga kerja perharinya adalah 58.000 dengan produk yang dihasilkan sebanyak 20 pack beras. Maka dari itu biaya tenaga kerja yang dibutuhkan untuk membungkus kembali produk beras tersebut sebesar Rp 2.900., (hasil ini didapatkan dari 58.000 dibagi 20 pouch)
3. Kemudian adapun biaya overhead yang kami gunakan sebesar 1.0
4. Perhitungan biaya bensin atau transportasi, kalo biaya sekali jalan 30.000 dan kemungkinan dalam sekali produksi bisa menghasilkan 20 pouch beras. Maka dihitungkanya 30.000:20=1.500

5. Manajemen *Stock Product*

Manajemen *stock* adalah aktivitas pengelolaan dan pengawasan persediaan barang atau produk dalam sebuah bisnis. Ini melibatkan proses seperti perencanaan, pemeriksaan, dan pengaturan *stock* agar persediaan cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan tanpa adanya kelebihan atau kekurangan barang.

A. Penyimpanan Barang

Penyimpanan beras yang baik membutuhkan perhatian khusus agar kualitas nya terjaga dan terhindar dari kerusakan. Langkah-langkah nya antara lain menggunakan drum plastic untuk melindungi beras dari udara, kelembapan, dan hama, serta menyimpannya di tempat yang sejuk dan kering, jauh dari paparan sinar matahari, guna mencegah pertumbuhan jamur dan masuknya serangga. Pastikan suhu ruangan stabil sekitar 25˚C untuk mencegah pertumbuhan mikroba, dan tambahkan daun salam atau cabai kering di dalam wadah sebagai pengusir hama alami. Periksa secara rutin kondisi beras, terutama jika disimpan dalam jumlah banyak, dan segera pisahkan beras yang rusak agar tidak mencemari persediaan lainnya. Disarankan menyimpan beras sesuai kebutuhan dan tidak terlalu lama untuk menjaga kualitas rasa dan aromanya tetap baik.

B. Monitoring Persediaan

Monitoring persediaan adalah proses pemantauan secara berkala terhadap jumlah dan kondisi stok barang dalam suatu bisnis. Monitoring persediaan bertujuan untuk memastikan persediaan selalu tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi permintaan, tanpa ada kelebihan atau kekurangan stok yang dapat mengganggu operasional. Langkah yang dilakukan dalam memantau persediaan, yaitu *Stock Opname*, yang merupakan kegiatan penting dalam dalam manajemen persediaan, yang dilakukan untuk memastikan kesesuaian jumlah stok fisik dengan data yang tercatat, sehingga meminimalkan potensi kesalahan kehilangan atau kerusakan barang. Dalam hal ini penulis melakukan laporan stock opname secara berkala pada akhir bulan.

Tabel 2. 5 Laporan Stock Opname Bulan Mei

Laporan Stock Opname Bulan Mei			
No	Stok Tersedia	Stok Keluar	Sisa Stok
1	10 kg	500 gram	9,5 kg

Laporan stock opname pada bulan mei memperlihatkan bahwa stok yang tersedia berjumlah 10 kg. Produk yang terjual pada bulan mei hanya 500 gram. Sehingga stok yang tersisa berjumlah 9,5 kg. Penulisdan tim melakukan penambahan produk/stok untuk bulan depan.

Tabel 2. 6 Laporan Stock Opname Bulan Juni

Laporan Stock Opname Bulan Juni			
No	Stok Tersedia	Stok Keluar	Sisa Stok
1	9,5 kg	5 kg	4,5 kg

Laporan stock opname pada bulan juni memperlihatkan bahwa stok yang tersedia 9,5 kg sehingga yang terjual pada bulan juni yaitu sebanyak 5 kg. Sehingga stok yang tersisa berjumlah 4,5 kg.

6. *Quality Control*

Proses *Quality Control* pada pembuatan beras analog sangat krusial untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan standar produk yang diharapkan konsumen. Contoh *Quality Control* pada Beras Analog :

1. Pengawasan Bahan Baku

a. Pemilihan bahan baku seperti tepung tapioka, mocaf, atau tepung terigu harus dilakukan dengan cermat untuk menjamin kualitasnya. Bahan baku perlu bebas dari kontaminasi seperti jamur dan residu pestisida
b. Kadar air bahan baku harus dikontrol secara ketat agar tidak terlalu tinggi, sebab kelembapan dapat menimbulkan mikroba yang dapat merusak produk

2. Pengujian Tekstur dan Sifat Fisik
    a. Tekstur dan kekenyalan beras analog harus diuji agar hasil masakan mendekati nasi asli. Uji ini dapat dilakukan melalui evaluasi sensoris atau menggunakan alat untuk mengukur tekstur.
    b. Konsistensi ukuran butiran juga harus dipastikan agar seragam, karena ketidak seragaman dapat mempergaruhi proses memasak dan kualtisa produk akhir.

3. Stabilitas Produk dan Daya Simpan
    a. Uji stabilitas diperlukan untuk memastikan beras analog tetap stabil selama penyimpanan, termasuk memantau kadar air, kekohohan bentuk, dan potensi oksidasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tengik.
    b. Daya tahan beras analog diuji untuk menentukan umur simpan yang aman, termasuk menganilisis risiko pertumbuhan mikroorganisme selama penyimpanan.

4. Metode pengujian Organoleptik
    a. Uji Hedonik : konsumen akan memberikan penilaian terhadap kesukaan mereka terhadap tekstur, aroma, warna beras analog.
    b. Uji Diskriminasi : konsumen diminta untuk membandingkan beras analog dengan beras asli atau produk sejenis dan menentukan peredaan yang signifikan.

    Kesimpulan dari pengujian Organoleptik

    Data hasil perhitungan ANAVA menunjukan bahwa waktu pengukusan, lama penyimpanan dan interaksi keduanya tidak terpengaruh terhadap warna beras analog sebelum dimasak, dan warna beras analog setelah dimasak. Hal ini disebabkan karena beras analog ubi jalar terhadap atribut warna tidak menunjukan perbedaan yang signifikan pada masing-masing perlakukan.

    Ubi jalar ungu memiliki keunggulan, salah satunya mengandung antioksidan yang sangat berguna bagi tubuh dan pigmen anthosianin yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan sumber lain seperti kubis ungu, bluberi, dan jagung merah.

Data hasil perhitungan ANAVA menunjukan bahwa waktu pengukusan, lama penyimpanan dan interaksi keduanya tidak terpengaruh dengan beras analog sebelum dimasak, dan aroma beras analog setelah dimasak. Hal ini disebabkan karena pada proses pembuatan senyawa volatil yang terdapat pada bahan lebih cepat menguap karena adanya proses pemasanan.

Setelah melakukan pengujian organoleptik terhadap produk beras analog untuk memastikan kualitas sensori (rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan) langkah berikutnya dalam pelaksanaan bisnis beras analog adalah mengintegrasikan hasil pengujian tersebut ke dalam strategi produksi, pemasaran dan distribusi. pengujian organoleptik memberikan umpan balik penting yang harus diterjemahkan menjadi tindakan yang dpaat meningkatkan kualitas produk serta daya tarik pasar. Berikut adalah langkah-langkah yang dapat dilakukan untuk melaksanakan bisnis beras analog setelah pegujian organoleptik:

1. Penyempurnaan Formula dan Proses Produksi
    - Berdasarkan hasil pengujian organoleptik, mungkin ditemukan beberapa aspek yang perlu disempurnakan, seperti rasa yang kurang memadai. Tekstur yang tidak sesuai, atau aroma yang tidak diinginkan. Proses produksi dan pemilihan bahan baku dapat disesuaikan untuk meningkatkan aspek-aspek tersebut. Misalnya, jika tekstur beras analog belum cukup kenyal atau pulen, perubahan dalam komposisi bahan baku (seperti penambahan bahan pengikat atau penggunaan pati tertentu) dapat dilakukan untuk menghasilkan tekstur yang lebih baik.

2. Pengujian Kualitas yang Lebih Lanjut
    - Setelah melakukan penyempurnaan berdasarkan hasil pengujian organoleptik, penting untuk melakukan uji kualitas lebih lanjut. Ini bisa melibatkan pengujian lebih mendalam pada rasa tekstur, dan aroma untuk memastikan bahwa perubahan yang dilakukan memang meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan. Uji ini harus dilakukan dalam skala yang lebih besar atau dengan melibatan

kelompok konsumen yang lebih luas.

3. Penyusunan Prosedur Produksi yang Konsisten
    - Hasil dari pengujian organoleptik membantu dalam merumuskan prosedur produksi yang dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang konsisten. Dengan menetapkan spesifikasi yang jelas mengenai bahan baku, proses pembuatan, dan kintrol kualitas, produsen dapat memastikan bahwa setiao batch beras analog yang diproduksi memiliki kualitas yang seragam dan dapat diterima oleh konsumen.

4. Penetapan Harga
    - Dengan mengetahui kualitas produk yang telah dihasilkan, termasuk aspek rasa dan tekstur yang diinginkan konsumen, pelaku bisnis dapat menentukan harga yang kompetetif. Harga harus mencerminkan kualitas yang ditawarkan oleh beras analog serta memperhitungkan biaya produksi dan potensi margin keuntungan. Produk yang memiliki kualitas sensori tinggi dan memiliki penerimaa pasar yang baik dapat dijual dengan harga yanglebih tinggi.

5. Pengujian Pasar
    - Setelah pengujian organoleptik dilakukan dan produk disempurnakan, tahap berikutnya adalah pengujian pasar untuk mendapatkan umpan balik dari konsumen nyata. Hasil pengujian organoleptik akan sangat berharga untuk memahami seberapa baik produk diterima dipasar, baik dari segi rasa, tekstur, atau manfaat lainnya.

6. Perbainkan berdasarkan Umpan Balik Konsumen

    - Pengujian organoleptik memberikan informasi yang sangat berguna, tetapi pelaksanaan bisnis beras analog harus terus-menerus memperhatikan umpan balik dari konsumen dipasar. Jika ada keluhan atau prefrensi tertentu yang belum dipenuhi, produsen harus siap untuk melakukan perbaikan dalam formulasi produk, baik itu dalam hal rasa, aroma, atau

tekstur. Umpan balik dari pasar setelah peluncuran dapat membantu menyesuaikan produk agar lebih diterima.

7. Ekspansi Pasar
   - Setelah produk berhasil diterima oleh konsumen dalam tahap pengujian pasar, bisnis beras analog dapat mempertimbangkan ekspansi pasar. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik dan umpan balik konsumen, bisnis dapat melakukan ekspansi geografis, menjangkau pasar yang lebih luas, dan memperkenalan produk ke segmen konsumen yang lebih besar.

8. Peningkatan Daya Saing
   - Berdasarkan hasil pengujian organoleptik, bisnis beras analog dapat meningkatkan daya saing dengan memastikan bahwa produk yag dihasilkan memiliki kualitas sensori yang lebih baik dibandingkan dengan produk kompetitor. Peningkatan kualitas produk akan memberikan keunggulan dipasar yang semakin kompetitif, sehingga meningkatkan loyalitas konsumen.

9. Disevirkasi Produk
   - Setelah mengetahui penerimaan konsumen terhadap beras analog yang dihasilkan, bisnis dapat mempertimbangkan untuk melakukan diversifikasi produk. Beras analog dapat dikembangkan dalam berbagai varian atau bentuk, seperti beras analog siap saji, beras anlog dengan berbagai rasa tambahan, atau produk olahan beras analog yang dapat memberikan nilai tambah.

Kesimpulan

Pelaksanaan bisnis beras anlog setelah pengujian organoleptik melibatkan berbagai langkah untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar kualitas sensori yang diinginkan oleh konsumen. Penyempurnaan produk, pengujian pasar, peneteapan harga,

dan ekspansi pasar adalah beberapa langkah penting yang harus dilakukan untuk memastikan keberhasilan dan pertumbuhan bisnis beras analog. Melalui proses yang berkelanjutan, bisnis beras analog dapat memperkuat posisinya dipasar yang menawarkan produk yang tidak hanya bergizi, tetapi juga menyenangkan bagi konsumen dari segi rasa dan tekstur.

BAB III
IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

A. Identifikasi Masalah

Dalam menjalankan suatu bisnis, setiap pelaku usaha tentu akan menghadapi berbagai kendala atau masalah. Tantangan tersebut bisa muncul secara terprediksi atau tidak terduga. kendala ini perlu diatasi oleh setiap pelaku bisnis agar usaha dapat berkembang menjadi lebih baik. Dalam hal ini, penulis mengalami beberapa hambatan di bidang produksi

Pada tahap identifikasi masalah ini, penulis akan menjelaskan lebih lanjut mengebai kondisi bisnis dan kendala yang di hadapai. Berikut adalah beberapa masalah dalam bagian produksi yang dialami penulis selama proses produksi berlangsung:

1. Pecarian Supplier

   Faktor penghambat dalam mencari pemasok beras adalah waktu pengiriman yang cukup lama, yang meningkatkan risiko beras rusak jika tidak segera dilakukan *conditioning*. Selain itu penulis menghadapi tantangan dalam memilih pemasok, terutama dalam hal kualitas beras dan harga yang sesuai dengan kebutuhan toko Buberas. Pada bulan-bulan tertentu, pemintaan beras di toko terkadang tidak mencapai target penjualan, namun toko tetap perlu menyiadakan beras dalam kondisi lengkap.

   Karena untuk mendapatkan beras yang berkualitas dan sesuai dengan standar toko Buberas terkadang penulis juga memilih supplier yang berada jauh dari tempat penulis dengan risiko adanya ongkos pengiriman yang lebih mahal.

2. Kendala Cuaca

   Saat musim hujan, kendala dalam proses pengeringan beras adalah kondisi cuaca dan suhu ruangan yang menjadi lembap, sehingga pengeringan memerlukan waktu leih lam dari biasanya. Terkadang, pengeringan juga tidak berhasil dengan baik, ditandai dengan warna beras yang kurang menarik dan butiran beras yang tidak mengeras sempurna.

3. Inovasi

   Dalam memberikan inovasi pada produk Buberas ini menjadikan sebuah tantangan tesediri dikarenakan pertama, proses produksi membutuhkan teknologi pengolahan yang mampu mempertahankan kandungan gizi ubi jalar dan menciptakan tekstur yang mirip dengan beras biasa. Kedua, daya tahan produk sering menjadi masalah, karena kadar air ubi jalar yang tinggi membuat beras analog lebih rentan menurun kualitasnya jika penyimpanan tidak dilakukan dengan baik. Ketiga, penerimaan pasar juga menjadi tantangan, mengingat konsumen umumnya lebih terbiasa dengan beras padi dalam hal rasa dan tekstur. Selain itu, biaya produksi yang cenderung lebih tinggi dibandingkan beras konvensional dapat menjadi hambatan dalam menjangkau pasar yang luas dan menetapkan harga yang kompetitif.

4. Manajemen Stok

   Pada proses pengelolaan manajemen stok yaitu terkendala oleh ketahanan produk yang terbatas. Dalam hal ini beras memiliki umur simpan terbatas dan rentan mengalami perubahan kualitas jika disimpan terlalu lama. Setelah itu kendala selanjutnya adalah ketersediaan supplier. Keterlambatan atau ketidakpastian pasokan dari pemasok dapat mempengaruhi ketersediaan stok beras. Faktor cuaca, jarak pengiriman, dan kondisi pasar dapat memengaruhi waktu kedatangan persediaan. Kendala terakhir pada manajemen stok adalah kerusakan selama penyimpanan. Beras yang disimpan dalam waktu lana berpontesi mengalami kerusakan fisik atau kehilangan akibat faktor alam, seperti serangan hama, atau pengaruh kondisi Gudang yang kurang layak.

B. Pemecahan Masalah Produksi

Penulis mencari solusi untuk mengatasi berbagai kendala yang dihadapi selama menjalankan usaha buberas dengan berkoordinasi bersama tim keuangan dan pemasaran untuk menentukan langkah-langkah yang tepat dalam menyelesaikan permasalahan permasalahan tersebut. Beberapa langkah yang telah dibahas sebagai berikut:

1. Menyiapkan penyimpanan yang memadai dengan menerapkan sistem yang menjaga beras dari kelembapan dan serangan hama. Penyimpanan yang tepat juga memastikan beras tidak cepat rusak dan tetap layak selama jangka waktu penyimpanan.
2. Produksi beras analog berbasis ubi jalar terkendala cuaca dapat diatasi melalui strategi seperti penyimpanan terkontrol, pengeringan berbasis teknologi, serta budidaya dalam greenhouse dan irigasi terjadwal. Selain itu, pengembangan varietas ubi tahan cuaca dan penyesuaian jadwal produksi sesuai musim juga membantu menjaga kontinuitas dan kualitas produk.
3. Inovasi dalam pengolahan beras analog berbasis ubi jalar dapat meliputi pengembangan metode fermentasi untuk meningkatkan kandungan gizi, penggunaan enzim untuk mempercepat proses pengolahan, serta teknologi ekstrusi untuk menghasilkan tekstur yang lebih mirip beras asli. Selain itu, penambahan bahan alami seperti rumput laut atau biji-bijian dapat meningkatkan nilai nutrisi dan daya tarik produk bagi konsumen.
4. Pemecahan masalah manajemen stok pada pengolahan beras analog berbasis ubi jalar meliputi penyimpanan ubi jalar dalam kondisi terkontrol serta penjadwalan produksi yang optimal. Langkah ini bertujuan untuk menjaga ketersediaan bahan baku sepanjang tahun, menghindari kerugian akibat bahan rusak, serta memastikan produksi berjalan lancar.

C. Tinjauan Teoritis

1. Teori Produksi

Teori produksi merupakan konsep penting dalam ekonomi yang mempelajari bagaimana perusahaan mengoptimalkan penggunaan berbagai faktor produksi, seperti tenaga kerja, modal, dan teknologi, untuk menghasilkan output secara efisien, prinsip-prinsip seperti fungsi produksi, hukum hasil marginal yang menurun, skala produksi, serta efisiensi teknis dan alokatid membantu perusahaan dalam memaksimalkan keuntungan, menekan biaya, dan meningkat produktivitas, teruma ketika membuat keputusan terkait ekspansi atau penerapan teknologi baru untuk mencapai hasil yang optimal.

Kegiatan produksi merupakan respons terhadap aktivitas konsumsi. Dengan kata lain, produksi dan konsumsi adalah bagian dari mata rantai yang saling terkait satu sama lain. Oleh karena itu, kegiatan produksi harus selaras dengan aktivitas konsumsi. Jika tidak, maka praktik dalam kegiatan ekonomi tidak akan berhasil mencapai tujuan yang di harapkan.

Proses produksi yang dapat berjalan dengan baik dan lancer merupakan suatu hal yang diharapkan seluruh Perusahaan karena baik dan buruknya pelaksanaan proses produksi akan mempengaruhi kualitas produk yang akan dihasilkan. Proses produksi adalah kegiatan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang sering terjadi dalam Perusahaan industri atau pabrik.

2. Manajemen Stok Dalam Produksi

Manajemen stok berfokus pada perencanaan dan pengendalian tingkat stok untuk memenuhi permintaan pasar secara berkelanjutan. Berbagai faktor memengaruhi pengelolaan persediaan, termasuk kondisi pasar, permintaan, dan situasi lingkungan yang terus berubah.

Dewanti (2014) menyatakan faktor-faktor yang perlu diperhatikan dan dapat memengaruhi manajemen persediaan, yaitu:

a. Biaya, yaitu biaya merupakan hal yang harus diperhatikan dalam manajemen persediaan. Rangkuti (2004) membedakan biaya-biaya yang dibutuhkan dalam manajemen persediaan, yaitu:
    - Biaya penyimpanan (holding cost atau carrying cost), yaitu terdiri atas biaya-biaya yang bervariasi secara langsung dengan kuantitas persediaan.

- Biaya pemesanan atau pembelian (ordering cost atau procurement cost).
- Biaya penyiapan (manufacturing) atau set-up cost. Perusahaan menghadapi biaya penyiapan (set-up cost) untuk memproduksi komponen tertentu.
- Biaya kehabisan atau kekurangan bahan (shortage costs) adalah biaya yang timbul apabila persediaan tidak mencukupi adanya permintaan bahan.

b. Sumber Daya Manusia (SDM), yaitu diperlukan sumber daya manusia yang bertanggung jawab terhadap keberlangsungan manajemen persediaan yang berpengaruh pada kontinuitas proses produksi. Mulyadi (2001) menyatakan sumber daya manusia yang perlu diperhatikan dalam penerapan manajemen persediaan, antara lain:
   - SDM yang bertanggung jawab selama masa pemeliharaan;
   - SDM yang bertanggung jawab untuk menghitung dan mengestimasi kebutuhan stock;
   - SDM yang bertanggung jawab atas administrasi keluar-masuknya barang;
   - SDM yang bertanggung jawab terhadap pengecekan kualitas barang;
   - SDM yang bertanggung jawab atas penerimaan dan pemeriksaan pembelian.
c. Pola Manajemen, yaitu merupakan cerminan dari kebijakan manajemen perusahaan yang direalisasikan pada kebijakan delivery, cara pembayaran, pencatatan biaya, dan sebagainya. Ristono (2008) mengatakan ada beberapa pola manajemen yang berkaitan dengan penerapan manajemen persediaan antara lain:
   - Perhitungan data kebutuhan di masa yang akan datang;
   - Penjadwalan proyek;
   - Kebijakan menentukan stok dan buffer;
   - Menentukan penjadwalan dalam pemesanan barang;
   - Koordinasi antar divisi

d. Survei dan Kajian Pasar

Dalam menerapkan manajemen persediaan Perusahaan harus bekerja sama dengan pihak luar (pemasok/*supplier*). Hal ini berkaitan dengan kemampuan *supplier* dalam menyediakan barang saat *order* dilakukan.

3. Inovasi Produk

Menurut Tjiptono (2015:444) inovasi merupakan faktor krusial dalam menunjang kesuksesan Perusahaan, baik penyedia jasa *manufactur*. Inovasi berujung pada introduksi produk baru. Tipe produk baru berkaitan dengan strategic apa yang ingin dicapai oleh Perusahaan tersebut.

Inovasi produk dapat dikategorikan lebih ringkas dalam tiga kategori Lukas dan Ferrel (dalam Cynthia dan Hendra,2014:4):

a. Perluasan Produk (*Line Extensions*)

Perluasan produk merupakan produk yang masih familiar bagi organisasi bisnis tetapi baru bagi pasar.

b. Peniruan Produk (*me-too products*)

Peniruan produk merupakan produk yang dianggap baru oleh bisnis tetapi familiar dengan pasar.

c. Produk Baru (*new-too-the-world products*)

Produk baru merupakan produk yang dianggap baru baik oleh bisnis maupun oleh Perusahaan

4. Analisis ***SWOT***

Berikut adalah analis *SWOT* produksi beras analog berbahan dasar dari ubi jalar:

1) *Strengths* (kekuatan)

- Sumber Bahan Baku Melimpah: Beras analog dapat dibuat dari bahan lokal seperti singkong, jagung, ubi, yang mudah ditemukan di banyak wilayah.
- Pilihan Lebih Sehat: kandungan gizi yang lebih kaya (misalnya, rendah glukosa atau tinggi serat) menjadikan beras analog cocok untuk penderita diabetes dan mereka

yang peduli kesehatan.

- Keberlanjutan pangan: mendukung pengurangan ketergantungan pada beras konvensional, membantu menjaga ketahanan pangan nasional.
- Diversifikasi Produk: dapat disesuaikan dengan kebutuhan pasar, seperti varian organik atau rasa khusus.

2) *weaknesses* (kelamahana)

- Kurangnya Kesadaran Pasar: Banyak konsumen yang belum mengenal atau percaya pada produk beras analog.
- Biaya Produksi Relatif Tinggi: Teknologi dan proses produksi masih dalam tahap pengembangan sehingga biaya lebih tinggi dibandingkan beras biasa.
- Keterbatasan Kapasitas Produksi: produsen kecil mungkin kesulitan memenuhi permintaan dalam skala besar.

3) *Opportunities* (peluang)

- Pasar Kesehatan yang Tumbuh: peningkatan kesadaran akan pola makan sehat menciptakan peluang besar.
- Diversifikasi Konsumen: Beras analog dapat menargetkan pasar khusus seperti penderita diabetes, vegetarian, atau mereka yang menjalani diet.
- Inovasi Teknologi: pengembangan teknologi dapat meningkatkan kualitas, menekan biaya produksi, dan memperluas jangkauan pasar.

4) *Threats* (Ancaman)

- Persaingan dengan Beras Konvensional: Harga beras biasa yang lebih murah dan ketersediaannya yang luas menjadi tantangan utama.
- Penerimaan Pasar: perlu waktu untuk mengubah kebiasaan konsumsi masyarakat yang sudah sangat bergantung pada beras.
- Kurangnya Edukasi Konsumen: Masyarakat yang tidak

teredukasi tentang manfaat beras analog mungkin enggan mencobanya.

BAB IV
PENUTUP

A. Kesimpulan

Pengelohan beras analog berbasis ubi jalar merupakan suatu proses sistematis yang mencakup pemilihan, pengolahan, dan distribusi produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan pangan alternatif yang bergizi. Proses ini melibatkan berbagai tahapan, mulai dari budidaya dan pengumpulan bahan baku ubi jalar, pengolahan dengan teknologi yang tepat untuk menghasilkan beras analog berkualitas, hingga manajemen stok yang efisien agar produk dapat tersedia sepanjang tahun. Dengan pengelolaan yang baik, beras analog ini tidak hanya menawarkan nilai gizi yang tinggi, tetapi juga memberikan solusi terhadap tantangan ketahanan pangan serta meningkatkan kesadaran akan manfaat ubi jalar sebagai sumber karbohidrat yang sehat.

Program kerja yang dilaksanakan penulis selama penelitian pengelolaan beras analog berbasis ubi jalar meliputi beberapa tahap, yaitu:

1. Persiapan Bahan Baku

   Mengidentifikasi dan mempersiapkan jenis ubi jalar yang akan digunakan sebagai bahan baku, serta memastikan kualitas dan kesegaran bahan.

2. Pengembangan Metode Pengolahan

   Merancang dan menguji berbagai metode pengolahan untuk menghasilkan beras analog yang berkualitas, termasuk proses pengeringan dan penggilingan.

3. Uji Coba Produk

   Melakukan uji coba untuk mengevaluasi kualitas beras analog, baik dari segi rasa, tekstur, maupun nilai gizi

4. Pengelolaan Stok dan Distribusi

   Mengimplementasikan sistem manajemen stok untuk memastikan ketersediaan bahan baku dan produk akhir, serta merencanakan distribusi produk kepada konsumen.

5. Analisis Data

   Mengumpulkan dan menganalisis data dari hasil uji coba untuk mengukur efektivitas metode yang diterapkan dan melakukan

perbaikan yang diperlukan.

6. Penyusunan Laporan

   Menyusun laporan penelitian yang mencakup seluruh proses, hasil, dan rekomendasi berdasarkan temuan yang didapat selama penelitian.

Dengan program kerja ini, penulis dapat menghasilkan penelitian yang komprehensif mengenai pengelolaan beras analog berbasis ubi jalar dan memberikan kontribusi bagi pengembangan pangan alternatif.

Adapun beberapa masalah dalam bagian produksi yang dialami penulis selama proses produksi berlangsung adalah dalam hal pencarian supplier, masih perlunya inovasi dalam pengelolaan beras analog berbasis ubi jalar, kendala cuaca dan manajemen stok. Namun, penulis tetap memikirkan pemecahan masalah yang dihadapi seperti membuat penyimpanan yang memadai untuk menjaga kualitas beras, mengatur strategi dalam produksi, serta melakukan inovasi dalam pengelolaan beras analog dengan menambahkan bahan alami sebagai penambah rasa dan peningkatan kandungan gizi.

B. Saran

Saran bagi penulis adalah untuk memulai bisnis beras analog, penting untuk menentukan target pasar, seperti konsumen yang fokus pada kesehatan, menjalani diet bebas gluten, atau mencari alternatif karbohidrat yang lebih sehat. Pilih bahan baku lokal yang berkualitas, seperti tepung mocaf, tepung tapioka, atau ubi ungu, guna meningkatkan nilai gizi produk. Ciptakan diferensiasi dengan menawarkan variasi rasa, memperkaya produk dengan nutrisi tambahan, serta menyeduakan kemasan dalam berbagai ukuran untuk menarik minat konsumen, baik individu mauoun bisnis kuliner. Gunakan kemasan yang menarik, ramah lingkungan, dan informatif untuk menambah daya tarik, manfaatkan media sosial, dukungan influencer, dan penawaran diskon promosi guna memperkenalkan produk lebih luas. Perluas distribusi dengan bekerja sama dengan toko organik, restoran,dan layanan katering sehat. Edukasi konsumen mengenai manfaat beras analog melalui konten digital yang informatif, serta terus berinovasi dengan produk turunan seperti mie dan cemilan dari beras analog. Pastikan kontrol kualitas yang ketat untuk menjaga konsistensi produk, serta manfaatkan program bantuan pemerintah atau kompetisi inovasi pangan agar bisnis anda dapat berkembang di tengah tren gaya hidup sehat yang semakin populer.

menegaskan pentingnya optimalisasi proses produksi, standarisasi kualitas, dan peningkatan keterampilan sumber daya manusia. Melalui riset dan pengembangan berkelanjutan, serta penerapan strategi pemasaran yang efektif, produk beras analog dapat diperkenalkan dengan lebih baik kepada konsumen. Aspek keberlanjutan juga menjadi kunci dalam produksi, memastikan penggunaan sumber daya yang efisien dan ramah lingkungan. Dengan evaluasi berkala, tantangan yang muncul dapat diidentifikasi dan diatasi, sehingga pengelolaan beras analog berbasisubi jalar dapat terus berkembang dan memberikan kontribusi positif terhadap ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

El Bashor, A. M. R., Aji, S. R., Naufaldi, M. R. A., Damayanti, L., Bagita, E., & Indreswari, R. (2023). Inovasi Beras Analog Ubi Ungu (Ipomea batatas) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Rendah Glikemik untuk Pemberdayaan PKK Desa Puntukrejo. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, 1–11

Utami, C. P., Simanjuntak, B. Y., & Krisnasary, A. (2021). Analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak), serat, kadar air, dan daya terima organoleptik formulasi biskuit tepung beras analog. Ilmu Gizi Indonesia, 5(1), 37. https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i1.206

Leonardo Satelit Balitar Universitas Katolik Widya Karya Malang Sifat Fisik DanKimia Beras Analog Berbagai Varietas Tepung Ubi Jalar Disubtitusi Dengan Tepung Jagung

Eka Wahyu Ismail, FORMULASI BERAS ANALOG DARI SINGKONG (Manihot utilissima) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN UBI JALAR (Ipomoea batatas L) (PUTIH, KUNING, DAN UNGU) Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 2 (2): 111– 117

Angelia, 2016, 4(2), KARAKTERISTIK BERAS ANALOG KOMBINASI UBI JALARDAN TEPUNG BERASJtech 2016, 4(2) 85 – 89

Astawan, M. 2004. Sehat Bersama Aneka Pangan Serat Alami. Tiga Serangkai. Solo file:///C:/Users/user/Downloads/506-Article%20Text-1288-1-10-20190226.pdf)

S. Anil Kumar, N. Suresh. Production and Operations Management. Second Edition. New Publishers. Age International

S. Anil Kumar, N. Suresh. Production and Operations Management. Second Edition. New Publishers. Age International

Cahyo, S., dan Dinana, H. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta : PT.Kanisius

Budijanto, S. 2012. Beras Analog, Diversifikasi Pangan dari IPB. http://www.ristek.go.id/index.php/module/News+News/id/11063 .

Saloko, S. S., Widyastuti, S., Hartina, H., & Ariyana, M. D. (2017). TEKNOLOGI PRODUKSI BERAS ANALOG â€ œSASAMBOâ€ DI KABUPATEN LOMBOK

TIMUR. Jurnal Abdi Insani, 4(1), 32-38.

Sukamto, (2018). Beras formula (Analog) dari pati resisten. Surat Pencatatan Ciptaan No EC00201813636,

BBC., (2014). Tingkat obesitas Indonesia nomor 10 dunia. https://www.bbc.com/ Indonesia

Idris, M., (2016). Duapuluh juta orang di RI kekurangan konsumsi pangan. https://finance.detik.com/ wawancara-khusus/d-3317515

IMADP, N., Dwidhananta, I. M. S., & IKDP, D. (2023). Fortifikasi Antioksidan Beras Analog Kombinasi Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) dan Kelor (Moringa oleifera) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Penderita Diabetes Melitus.

Diniyah, N., Firdaus, L., Windrati, W. S., Nafi, A., Prasetyo, A., & Subagio, A. (2016). Indeks glikemik beras analog dari mocaf dengan substitusi jagung, ubi jalarungu dan wortel. Warta IHP, 33(2), 66-73.

Harni, M., & Afyesilfia, A. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN SAGU

(Metroxylon sago) DAN UBI JALAR UNGU (lpomea batatas var ayamurasaki) DALAM PEMBUATAN BERAS ANALOG. Lumbung, 14(1).

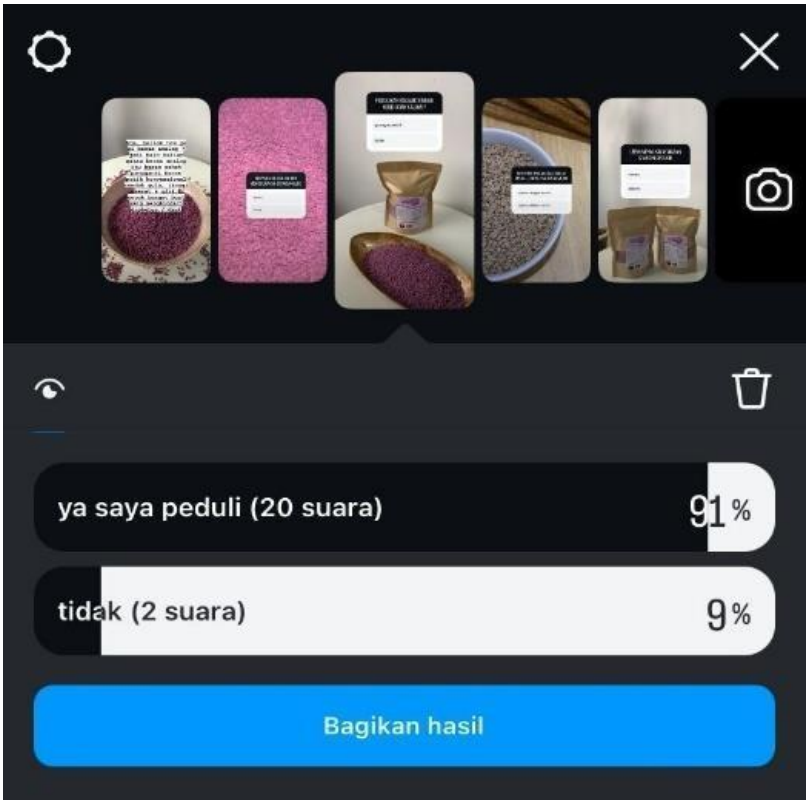
Hasnelly1) M. Supli E. 2) dan Putri Silvia P (2013) KAJIAN PROSES PEMBUATAN DAN KARAKTERISTIK BERAS ANALOG UBI JALAR (Ipomea Batatas) , 1411-4216

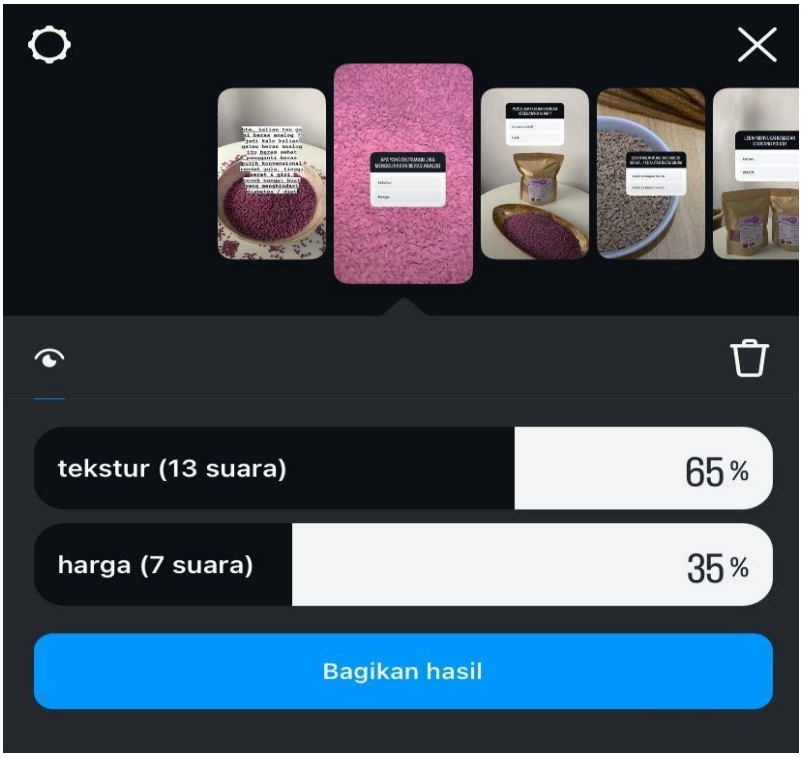
Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Budijanto, S. (2014). Processing technology of artificial rice supporting food diversification.

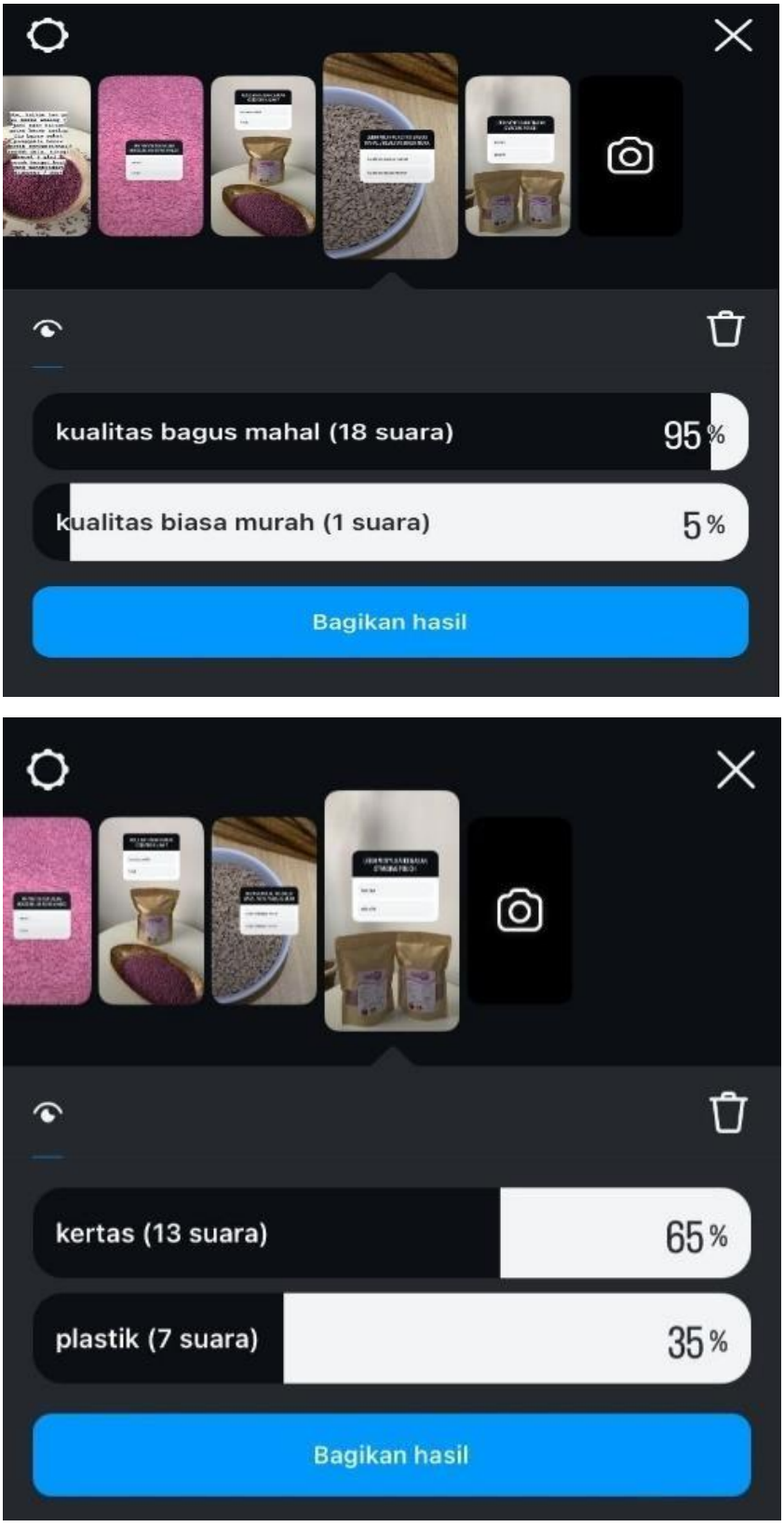
Srihari, E., & Lingganingrum, F. S. (2016). Ekstrak kulit manggis bubuk. Jurnal Teknik Kimia, 10(1), 1-7.

LAMPIRAN

1. Observasi via *instagram*







Lampiran 4. 1 Hasil Observasi melalui via instagram

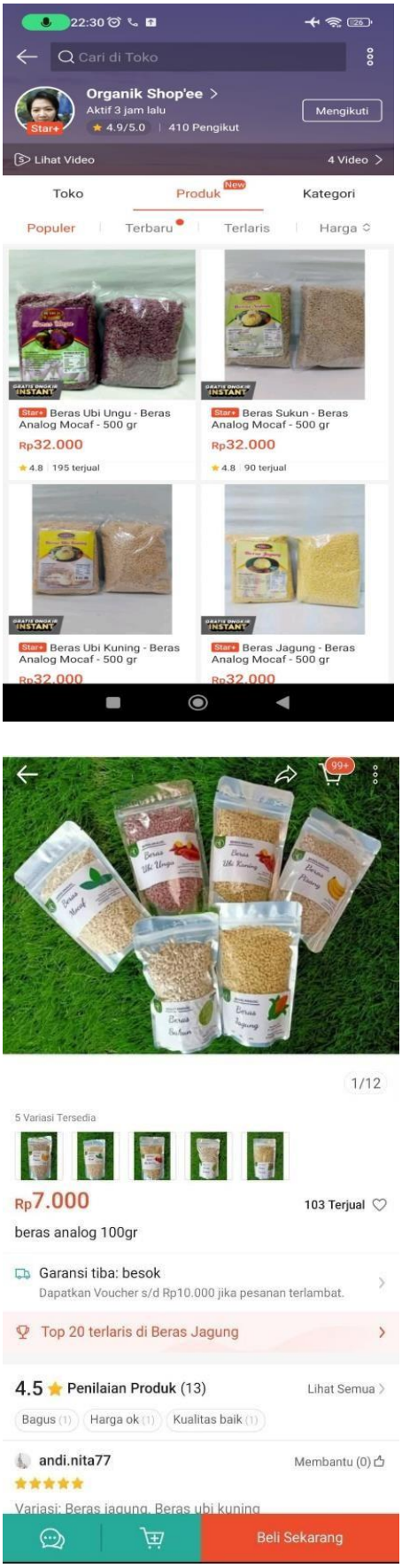
2. Survei Mitra Beras Analog





Lampiran 4. 2 Survei mitra Beras Analog

3. Survei Kompetitor di Shopee



Lampiran 4. 3 Kompetitor Buberas di Shopee

4. Kegiatan Produksi



Lampiran 4. 4 Kegiatan Produksi

5. Bahan baku beras




T. MOCAF


T. TERÍGU

6. Kegiatan *Quality Control*



Lampiran 4. 5 Quality Checking Produk

7. Hasil Produk



Lampiran 4. 6 Produk Buberas

8. *Customer*





Lampiran 4. 7 Dokumentasi Customer

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd3HkvoQafSzS-u4r1hbvREX7Jh-hQcJwM_e4LsOVfCGuBL7g/viewform?usp=sharing

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeOGPzaTd8L8eJDqfO-InaalN4-FgRoydapOCFdYdGDnUaqOA/viewform?usp=sharing

RIWAYAT PENULIS

Hikmatiar Ramdhani Bahri lahir di Depok pada 03 Desember 2001 sebagai anak kedua dari tiga bersaudara dari lpasangan suami istri Saiful Bahri dan Eriyanti. Penulis bertempat tinggal di Margonda, kota Depok, Jawa Barat dan telah menamatkan pendidikannya di SMAIT TUNAS BANGSA. Penulis memulai pendidikan S1 Program Studi Ekonomi Islam di Universitas Islam Indonesia pada tahun 2020.