

INOVASI MOCHI DENGAN KOMBINASI OLAHAN BUAH SEGAR SEBAGAI DESSERT YANG BERNILAI JUAL TINGGI

**Aprilia Cahyani Putri¹, Elisabeth Asrijuwita Sara², Yohana Angrianti
Ndua³, Ni Putu Dyah Krismawintari⁴**

¹²³Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura,
Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia;
Email:20110101009@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Mochi merupakan kue khas Jepang yang memiliki tekstur kenyal, yang dijadikan peluang bisnis oleh banyak orang karena bahan yang relatif murah namun memiliki keuntungan yang tinggi. "Mochi Boom" adalah sebuah bisnis rumahan yang menjual mochi dengan inovasi mochi dengan kombinasi olahan buah segar. Mochi ini memiliki 5 varian warna yaitu putih sebagai warna dasar, merah muda dari buah naga, hijau dari daun suji dan kelor, ungu dari ubi ungu dan biru dari bunga talang. Mochi dikemas dalam 1 box dengan isian 4pcs yang memiliki aneka varian. Pemesanan dengan sistem pre-order yang dilakukan mulai dari senin sampai sabtu dan produksi dilakukan pada hari senin sampai sabtu. Pengiriman secara langsung bisa diambil ke tempat produksi dan pengantaranan via online. dengan biaya ditanggung pembeli atau COD. Mochi Boom menggunakan instagram dan tiktok sebagai media pemasaran atau promosi. Perusahaan mochi boom akan membuat video dan foto mochi yang menarik dan kreatif yang akan dibagikan dimedia sosial perusahaan untuk menarik minat konsumen. Berlokasi dirumah pemilik perusahaan dengan 3 jumlah staff produksi dan penjualan. Diharapkan "Mochi Boom" dapat menjadi dessert sehat dan diterima oleh masyarakat terutama di Dalung Kabupaten Badung.

Kata kunci: Mochi Boom, Bisnis Rumahan, Olahan Buah.

1. Pendahuluan

Mochi adalah sejenis kue yang terbuat dari beras ketan, ditumbuk hingga lembut dan lengket, kemudian dibentuk menjadi bulat. Makanan mochi sendiri sebenarnya berasal dari Jepang, tetapi cukup populer juga di China dan Taiwan setelah mengalami proses kulturisasi, perubahan resep, dan sebagainya, sehingga akhirnya China dan Taiwan mempunyai mochi tersendiri dengan ciri khasnya masing-masing. Tidak seperti yang terjadi di tempat asalnya, di mana mochi merupakan sesuatu yang diistimewakan, di China dan Taiwan, mochi merupakan makanan ringan yang dapat dinikmati kapan saja. Bentuk dan cara penyajian mochi di kedua negara tersebut pun berbeda dengan yang ada di Jepang.

Mochi adalah sebuah merek dagang asli Indonesia yang menjual produk makanan mochi khas Taiwan dengan varian rasa yang beragam. Mochi didirikan sejak Februari 2009, dan sampai saat ini sudah membuka 25 cabang di sekitar Jakarta. Namun dibalik kesuksesan yang diraih oleh Mochi, terdapat masalah dalam hal inkonsistensi logo serta ketiadaan system identitas pada brand-nya, yang mengakibatkan masyarakat sulit membedakan antara Mochi dengan brand lainnya yang menjual produk sejenis.

Mochi merupakan salah satu cemilan enak yang banyak di gemari oleh masyarakat Indonesia terutama anak-anak dan remaja. Di Indonesia olahan kue mochi sangat populer dikalangan kuliner dan menjadikannya suatu peluang usaha yang menjanjikan. Mochi adalah kue yang terbuat dari beras ketan yang memiliki tekstur lembut dan lengket dan berbentuk bulat-bulat kecil. Mochi merupakan makanan yang berasal dari Jepang tetapi telah masuk ke Indonesia dengan mengalami proses kultura. Dari waktu ke waktu terjadi perubahan dalam olahan mochi, para pengusaha mochi membuat berbagai inovasi baru yang lebih menarik dan inovatif. salah satunya adalah mochi boom dengan berbagai varian isian buah segar yang dapat dijadikan dessert enak dan sehat.

Mochi boom diproduksi dalam bentuk usaha rumahan. mochi boom dapat dijadikan sebagai alternatif cemilan dessert dengan harga yang relatif terjangkau, ukuran lebih besar, memiliki cita rasa yang manis, dengan menggunakan pewarna alami yang terbuat dari sayuran dan buah yang beragam diantaranya: putih, biru dari bunga talang, ungu dari ubi ungu, hijau dari daun kelor, dan merah muda dari stroberi. Varian isian jenis buah-buahan segar seperti mangga, jeruk, anggur, kiwi, stroberi dan jenis buah lainnya. Kue mochi boom di kemas dalam bentuk kotak kue sekat empat dan mika bulat.

2. Metode

1. Pembuatan Planning Usaha

Langkah pertama adalah menentukan ide usaha yang akan dilakukan. Langkah selanjutnya setelah mendapatkan ide untuk mendirikan suatu usaha adalah membuat planning usaha. Di dalam planning usaha ini dijelaskan tentang latar belakang usaha, jenis usaha, strategi pemasaran, jadwal kegiatan, sumber dana, estimasi biaya yang diperlukan, penerimaan dan keuntungan yang akan didapatkan.

- Jenis usaha : mochi boom
- Varian produk: isian buah segar
- Harga produk: 20.000 permika
- Modal awal sebagai estimasi pengeluaran awal untuk pembelian bahan baku utama produksi, peralatan, dan promosi
- Estimasi pendapatan atau in come yang terdiri dari laba kotor dan laba bersih
- Strategi pemasaran melalui media sosial diantaranya tiktok, instagram dan facebook.

2. Memulai Usaha

1. Membuat Mochi Boom dengan berbagai varian rasa. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan keleluasaan kepada konsumen untuk bisa memilih rasa yang mereka sukai.
2. Menjual produk dengan harga yang terjangkau.
3. Menawarkan produk melalui media sosial dan juga secara langsung kepada kerabat maupun rekan-rekan

3. Persiapan Usaha

Mempersiapkan segala bahan dan peralatan untuk memulai usaha Mochi Boom dengan melakukan survei pasar sasaran dan harga bahan utama dalam pembuatan mochi buah ke pasar/market terdekat dengan mempertimbangkan out come dan in come yang akan didapatkan. merancang strategi pemasaran produk yang tepat dengan menggunakan media yang efektif yang dapat menarik keputusan pembelian mochi oleh konsumen atau pasar sasaran.

4. Analisis SWOT Usaha

a. Strength (Kekuatan) Usaha

- Memiliki rasa yang sangat enak karena menggunakan bahan baku yang berkualitas
 - Tampilan produk menarik
 - Kualitas produk terjamin dengan bahan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi karena produk yang dijual merupakan produk buatan rumahan.
- b. Weak (kelemahan) usaha
- Harga bahan baku yang mahal.
 - Produk tidak tahan lama
 - Belum memiliki pelanggan tetap.
- c. Opportunity (Peluang) usaha
- Produk Mochi masih jarang ditemukan di pasaran, sehingga peluang untuk mengembangkan usaha besar karena belum banyak saingan.
 - Masyarakat yang gemar membeli makanan dengan tampilan menarik dan berbeda.
 - Sosial media membantu untuk pemasaran dengan cepat.
- d. Threat (ancaman) usaha
- Akan muncul pesaing baru dengan usaha yang sama.
 - Adanya pesaing yang menjual produk yang sama dengan harga yang lebih murah.
 - Masyarakat yang cepat bosan

3. Hasil dan Pembahasan

Mochi menurut Fauzi (2015) berasal dari bahasa Jepang yaitu *MUA CI*. Keberadaan mochi tidak terlepas dari adanya penduduk Jepang di Indonesia, karena berdasarkan sumber-sumber yang ada mengatakan bahwa mochi adalah makanan yang dibawa oleh orang-orang Jepang ke Indonesia pada tahun 1942. Biasanya kue mochi ini disajikan oleh masyarakat Jepang pada saat pergantian tahun. Mochi dibuat dari bahan dasar tepung ketan dan bersifat semi basah.

Mochi boom diproduksi dalam bentuk usaha rumahan. Mochi boom dapat dijadikan sebagai alternatif cemilan dessert dengan harga yang relatif terjangkau, ukuran lebih besar, memiliki cita rasa yang manis, dengan menggunakan pewarna alami yang terbuat dari sayuran dan buah yang beragam diantaranya: putih, biru dari bunga talang, ungu dari ubi ungu, hijau dari daun kelor, dan merah muda dari stroberi. Varian isian jenis buah-buahan segar seperti mangga, jeruk, anggur, kiwi, stroberi dan jenis buah lainnya. Kue mochi boom di kemas dalam bentuk kotak kue sekat empat dan mika bulat.

Jenis penelitian yang dikembangkan adalah R & D, Research & Development. Jenis penelitian R & D adalah penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Model penelitian 4D terdiri dari 4 tahap yaitu Define, Design, Development, dan Dissemination.

1. Research & Development (R&D).

Menurut Sugiyono (2020:418) Research and Development (R&D) adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti sehingga menghasilkan produk baru, dan selanjutnya menguji keefektifan produk tersebut.

2. 4D (Define, Design, Development, dan Dissemination).

• Define

Tahap awal dalam model 4D ialah pendefinisian terkait syarat pengembangan. Sederhananya, pada tahap ini adalah tahap analisis kebutuhan. Dalam pengembangan produk pengembang perlu mengacu kepada syarat pengembangan, menganalisa dan mengumpulkan informasi sejauh mana pengembangan perlu dilakukan. syarat-syarat pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pengguna serta model penelitian dan pengembangan (model R & D) yang cocok digunakan untuk

mengembangkan produk. Tiap-tiap produk tentu membutuhkan analisis yang berbeda-beda. Dalam penelitian ini, tujuan pada tahap define dilakukan dengan cara menyusun spesifikasi objek atau pencarian resep acuan dari referensi.

Berikut adalah pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap define ini.

Tabel 1. Resep Acuan Mochi Boom

Keterangan	R1	R2	R3
Tepung ketan	250 gr	250 gr	250 gr
Tepung maizena	200 gr	200 gr	200 gr
Susu full cream	180 ml	180 ml	180 ml
gula	-	75 gr	3 sdm
Garam	-	sejumput	sejumput

- **Desain**

Tahap kedua dalam model 4D adalah perancangan (design). Ada 4 langkah yang harus dilalui pada tahap ini yakni constructing criterion-referenced test (penyusunan standar tes), media selection (pemilihan media), format selection (pemilihan format), dan initial design. digunakan dan dikembangkan, sehingga didapatkan formula yang tepat dengan penerimaan positif oleh panelis. Design merupakan tahap lanjutan define. Pada tahap ini ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan. Dari resep acuan yang terpilih dilakukan modifikasi dengan cara mensubstitusi sebagian tepung terigu dengan tepung garut dengan prosentase tertentu.

Berikut adalah beberapa tahapan design yang telah dilalui dalam menemukan persentase yang tepat untuk mochi dengan substitusi tepung ketan.

Tabel 3. Karakteristik Mochi Substitusi

Karakteristik	R1	R2	R3
Warna	putih, biru, ungu, hijau dan merah muda	Putih ketan, biru dari bunga talang, ungu dari ubi ungu, hijau dari daun kelor, dan merah muda	Agak terang
Aroma	Khas	khas	khas
Rasa	Manis kenyal	Manis kenyal	Manis kenyal
Tekstur	Lembut dan enak	Lembut dan enak	Lembut dan enak

- **Development**

Tahap ketiga dalam pengembangan perangkat pembelajaran model 4D adalah pengembangan (develop). Tahap pengembang merupakan tahap untuk menghasilkan sebuah produk pengembangan. Tahap ini terdiri dari dua langkah yaitu expert appraisal (penilaian ahli) yang disertai revisi dan delopmental testing (uji coba pengembangan).

- memproduksi mochi untuk proses testing
- Mochi boom diPacking dengan box 4 sekat dengan 4 varian warna dan isian dengan harga per box 20.000, harga persatuan mochi 5.000.

- Dissemination

Tahap terakhir dalam pengembangan perangkat pembelajaran model 4D ialah tahap penyebarluasan. Tahap penyebarluasan dilakukan untuk mempromosikan produk hasil pengembangan agar diterima pengguna oleh individu, kelompok, atau sistem. Dissemination adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi. Pada tahap ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan pada skala terbatas dan skala luas.

- Melakukan penyebaran sebagai sarana pemasaran atau promosi produk melalui media sosial seperti instagram, tiktok dan facebook.

4. Simpulan

Inovasi mochi isian buah menjadi salah satu usaha kuliner yang menjanjikan. Dengan harga bahan yang relatif terjangkau menjadikan peluang yang mampu berdiri di pangsa pasar dan berdaya saing tinggi yang dapat menghasilkan keuntungan. Mochi dengan isian buah dapat dijadikan sebagai dessert sehat yang enak dan murah sehingga dapat menarik minat pembeli.

5. Daftar Rujukan

Anonim a. 2023. Apa Itu Mochi. Availbale from

:<https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.tulipchocolate.com/id/blog/apaitumochi&ved=2ahUKEwjEuNPAweWCAxXd7jgGHbhXDIIQQFnoECB8QAQ&usq=AOvVaw0OQXDear9TbxnNfNaqPegU>.

Anonim b. 2023. Tinjauan Pustaka Kue Mochi. Availble from :

https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/77744/NDE0MTgw/Pembuatan-kue-mochi-mogi-mochi-gizi-dengan-penambahan-sari-daun-kelor-Moringa-Oleifera-bab_2.pdf&ved=2ahUKEwjEuNPAweWCAxXd7jgGHbhXDIIQQFnoECCIOAQ&usq=AOvVaw2Q1LG5xo5RQXTS5pE8Ke5t

Anonim c. 2023. Kelompok 8 Dessert Box. Availble from:

https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.studocu.com/id/document/universitas-islam-negeri-alauddin-makassar/pemasaran-ekonomi-dan-bisnis/kelompok-8-dessert-box-2/42328884&ved=2ahUKEwiYupmFwuWCAxWBjWMGHdwIB6wQFnoECBqQAQ&usq=AOvVaw283Zeib_rnBA6kCQfdQIo7

Wikipedia. 2023. Moci. Available from: <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Moci>

