

RANCANGAN BISNIS, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS KELAYAKAN USAHA

HAPPY GUT: PRODUKSI YOGURT DENGAN BAKTERI LOKAL

INTISARI

Oleh :

FIRA SILVANY RAMADHANIA

18/431484/TP/12340

Dewasa ini, kesehatan dan imunitas merupakan salah satu hal yang diperhatikan dalam kehidupan sehari – hari. Pandemi juga berperan penting dalam perubahan perilaku tersebut, sekitar 57% konsumen global kini lebih memperhatikan imunitasnya dikarenakan pandemi. Setidaknya 48% konsumen global menjadi proaktif dalam menjaga kesehatan dengan memilih kegiatan atau asupan yang berdampak pada kesehatan. Salah satunya adalah perilaku konsumen terhadap produk makanan dan minuman fungsional. Yogurt adalah produk pangan yang berasal dari susu dan difermentasi dengan bakteri asam laktat. Yogurt yang beredar di pasaran adalah yogurt yang difermentasi dari starter bakteri impor, sedangkan telah dikembangkan bakteri asam laktat lokal sebagai starter yang dapat digunakan untuk fermentasi yogurt.

Happy Gut merupakan produk yogurt yang melalui fermentasi dengan kultur lokal bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* Dad-11 dan *Lactobacillus plantarum* Dad-13. Happy Gut dijual dalam kemasan jar kaca dengan volume 80 ml dengan berbagai tambahan topping. Selama tujuh minggu penjualan, terjual 281 jar dan mencapai BEP 71 jar. Total penjualan Happy Gut selama Desember 2021 hingga Januari 2022 adalah 281 jar. Dengan penjualan paling banyak didominasi oleh hampers dan pemesanan partai besar. Happy Gut mencapai BEP pada penjualan ke 71 jar. Happy Gut mencapai 98% dari target penjualan 300 jar. Nilai (*Internal Rate of Return*) IRR yang diperoleh adalah 154% dengan *Cost of Capital* 69% dan usaha Happy Gut dikatakan layak. Berdasarkan analisis *Product Market Fit* dengan *Net Promotor Score*, skor NPS Happy Gut adalah 27 dan masih diperlukan perbaikan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan.

Kata kunci: yogurt, evaluasi bisnis, evaluasi kelayakan bisnis, penjualan, pemasaran, produksi

BUSINESS PLAN, OPERATION, AND BUSINESS ELIGIBILITY ANALYSIS OF HAPPY GUT: PRODUCTION OF YOGURT WITH LOCAL BACTERIA

ABSTRACT

By:

FIRA SILVANY RAMADHANIA

18/431484/TP/12340

Noawadays, health and immunity is one of the most concerning things in daily life. Pandemic also catalyze the consumer behavior towards health and immunity choice, about 57% global consumers are taking care of their immunity due to pandemic. And 48% global consumers become proactive to maintain their immunity, they tend to choose and buy more functional food and beverage. Yogurt is one of functional food product made from fermentation milk with lactic acid bacteria. Yogurt products in the market are made from import starter bacteria. Meanwhile, reseachers in Center of Food & Nutrition studies are developing local lactic acid bacteria which can be used to yogurt fermentation.

Happy Gut is an innovation of yogurt with local bacteria fermentation. Happy Gut is sold in 80ml jar with additional toppings. Within seven weeks of selling, 281 jars of Happy Gut had been sold and achieved Break Even Point (71 jars). With the Cost of Capital 69%, Happy Gut succeeded to reach Internal Rate of Return 154%. According to Product Market Fit analysis with Net Promotor Score, the NPS score achieved is 27 meanwhile the benchmark score for food industry is 30.

Keyword: yogurt, business plan, business evaluation, business eligibility evaluation, marketing, production