

## **PENGEMBANGAN BISNIS DONAT SOURDOUGH “JOYEAST”**

### **INTISARI**

Oleh :

**DINASTI DIVARESTI**

**19/446858/TP/12661**

Pandemi Covid-19 yang terjadi beberapa tahun terakhir ini, mendorong berkembangnya bidang bisnis/kewirausahaan. Salah satu bidang bisnis yang mengalami perkembangan adalah bisnis makanan. Banyak *trend-trend* makanan bermunculan, seperti pada produk *bakery* yaitu donat. Dalam pembuatan donat, ragi instan banyak digunakan sebagai pengembang. Sebenarnya, ragi banyak tersedia di alam seperti pada buah-buahan yang kemudian dapat dipelihara dengan sebutan *sourdough starter*. *Sourdough starter* adalah adonan biang yang di dalamnya terdapat *wild yeast* dan bakteri asam laktat yang diperoleh secara alami. *Yeast* akan memfermentasi gula dalam adonan donat sehingga terbentuk gas CO<sub>2</sub> yang dapat mengembangkan adonan. Oleh karena itu, *sourdough starter* dapat menjadi alternatif bahan pengembang alami bagi produk donat.

Joyeast merupakan bisnis dengan produk donat *sourdough*. *Sourdough starter* yang digunakan diperoleh dari proses fermentasi buah anggur dengan media air selama tiga hari. Air yang digunakan sebagai media penangkap *yeast* kemudian akan di *feeding* dengan tepung dan air untuk menjaga agar *yeast* tetap hidup. Joyeast dijual dalam kemasan box berisi dua varian rasa donat yaitu *mochoco* dan *spicy green*. Bisnis ini dilaksanakan dengan target konsumen berusia 18-40 tahun berprofesi sebagai pekerja dan ibu rumah tangga yang berdomisili di daerah Wonogiri dan sekitarnya. Selama periode penjualan dengan sistem *pre order* pada bulan November hingga bulan Desember 2022 produk Joyeast telah terjual sebanyak 62 box. Untuk analisis kelayakan usaha Joyeast dengan proyeksi selama tiga tahun penjualan diperoleh nilai NPV adalah Rp8.298.151,16. Kemudian, IRR sebesar 39 persen, *profitability index* sebesar 2,06 serta *payback period* adalah 2,03 tahun. Berdasarkan hasil tersebut bisnis Joyeast dikategorikan layak untuk dijalankan.

Kata kunci: bakery, donat, *sourdough starter*, pemasaran, evaluasi kelayakan bisnis

## **BUSINESS DEVELOPMENT OF SOURDOUGH DONUTS “JOYEAST”**

### **ABSTRACT**

**By :**

**DINASTI DIVARESTI**

**19/446858/TP/12661**

Covid-19 pandemic that has occurred in recent years has encouraged the development of the business/entrepreneurship. One of business that growth is food business. Many food trends have emerged, such as bakery products, namely donuts. In making donuts, instant yeast is widely used as a leavener. Actually, yeast is widely available in nature such as in fruits which can then be preserved as sourdough starter. Sourdough starter is a dough that contain wild yeast and lactic acid bacteria that obtained naturally. Yeast will ferment the sugar in the donut dough so that CO<sub>2</sub> gas is formed which can expand the dough. Therefore, sourdough starter can be an alternative natural leavening agent for donut.

Joyeast is a business of sourdough donut. The sourdough starter that used was obtained from fermented grapes in water for three days. The water used as a yeast-catching medium then be fed with flour and water to keep the yeast alive. Joyeast packaged in boxes containing two donut variants, mochoco and spicy green. The consumer targets of this business are aged 18-40 years who work as workers and housewives in Wonogiri area and its surroundings. During the pre-order sales period from November to December 2022, 62 boxes have been sold. There are feasibility analysis results of Joyeast's business with three-year sales projections, the NPV value is IDR 8,298,151.16. Then, the IRR is 39 percent, the profitability index is 2.06 and the payback period is 2.03 years. Based on these results, Joyeast's business is categorized as feasible to run.

**Keywords:** bakery, donuts, sourdough starter, marketing, business feasibility evaluation