

ABSTRAK

Industri kuliner merupakan salah satu industri yang memiliki peran signifikan dalam perekonomian Indonesia. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, industri kuliner selalu berkembang seiring dengan pergeseran pola hidup dan preferensi masyarakat. Dewasa ini, menerapkan pola hidup sehat dengan mengurangi makanan-makanan tinggi gula dan kalori mulai menjadi salah satu kebiasaan bahkan kebutuhan yang dijalani oleh banyak orang.

Kue kering merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari di Indonesia. Secara umum, kue kering dapat didefinisikan sebagai jenis kue yang tidak mengandung air serta dihasilkan dari adonan lembut yang kaya akan lemak dan gula serta menjadi renyah saat dibelah dan cenderung bertekstur lebih rapuh. Guna memenuhi kebutuhan dan preferensi pelanggan akan makanan sehat, penelitian ini disusun untuk merancang rencana bisnis kue kering sehat dengan minim kandungan gula, gluten, dan juga lebih rendah kalori.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan metode penelitian kualitatif yang didukung dengan metode penelitian kuantitatif. Data dalam penelitian ini didapatkan dari hasil observasi, wawancara, dan survei. Data yang diperoleh dalam penelitian ini diolah menjadi peta empati, rencana pemasaran, rencana operasional, rencana sumber daya manusia, rencana keuangan, dan analisis kelayakan usaha yang kemudian menjadi landasan dalam merancang rencana bisnis kue kering sehat FitJoy. Berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha FitJoy, didapatkan hasil NPV (*Net Present Value*) sebesar Rp724.322.429,41, IRR (*Internal Rate of Return*) sebesar 46,76% dan *Payback Period* selama 2 tahun 1 bulan dengan tingkat diskonto sebesar 12%. Berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha, didapatkan hasil NPV FitJoy > 0, nilai IRR > tingkat diskonto, *Payback Period* juga tidak melebihi batas periode yang telah ditentukan peneliti yaitu lima tahun. Sehingga dapat disimpulkan bahwa rencana bisnis kue kering sehat FitJoy layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: Kue Kering Sehat, Rencana Bisnis, Kuliner Sehat

ABSTRACT

The culinary industry is one of the industries that has a significant role in the Indonesian economy. Along with the advancement of science and technology, the culinary industry always develops in line with lifestyles and preferences of society. Nowadays, adopting a healthy lifestyle by reducing sugar-rich and high-calorie foods is becoming a habit and even a necessity for many people.

Cookies are one type of pastry that is very popular in Indonesia. Generally, cookies can be defined as a type of pastry that does not contain water and is produced from a fat and sugar rich soft dough, with a crisp texture when broken and tends to be more brittle. To meet the needs and preferences of customers for healthy food, this research aims to design a business plan for healthy cookies with sugar and gluten free and lower calories.

This research is a descriptive research using qualitative methods supported by quantitative methods. Data in this study was obtained from observations, interviews, and surveys. The data obtained in this study was processed into empathy maps, marketing plans, operational plans, human resource plans, financial plans, and business feasibility analysis which then became the basis in designing FitJoy's healthy cookies business plan. Based on the results of FitJoy's business feasibility analysis, NPV (Net Present Value) results were obtained at Rp724,322,429.41, IRR (Internal Rate of Return) of 46.76% and Payback Period for 2 years 1 month with a discount rate of 12%. Based on the results of the business feasibility analysis, FitJoy NPV results > 0, IRR value > discount rate, Payback Period also do not exceed the limit of the period, which is five years. Based on the FitJoy's business feasibility analysis result it can be concluded that FitJoy's healthy cookies business plan is feasible to be implemented.

Keywords: Healthy Cookies, Business Plan, Healthy Culinary