

RINGKASAN
PRAKTIK PROYEK KEWIRAUSAHAAN BISNIS
MOCHI DENGAN ISIAN BUAH
Diajukan sebagai salah satu syarat untuk gelar Sarjana (S1)



Disusun Oleh :
LEONI PUSPITA SARI
1121 31592

PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI
YAYASAN KELUARGA PAHLAWAN NEGARA
YOGYAKARTA
2024

TUGAS AKHIR

**PROYEK KEWIRAUSAHAAN
BISNIS MOCHI DENGAN ISIAN BUAH**

Diperiapkan dan disusun oleh:

LEONI PUSPITA SARI

Nomor Induk Mahasiswa: 112131592

telah dipresentasikan di depan Tim Penguji pada hari Senin tanggal 13 Januari 2025 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Sarjana Akuntansi (S. Ak.)



Pembimbing

Deranika Ratna Kristiana, SE., M.Si., Ak., CA.

Penguji

Prima Rosita Arni, SE., M.Si., Ak., CA.

Yogyakarta, 6 Februari 2025
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN Yogyakarta

Ketua

Wisnu Prajogo, Dr., M.B.A.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

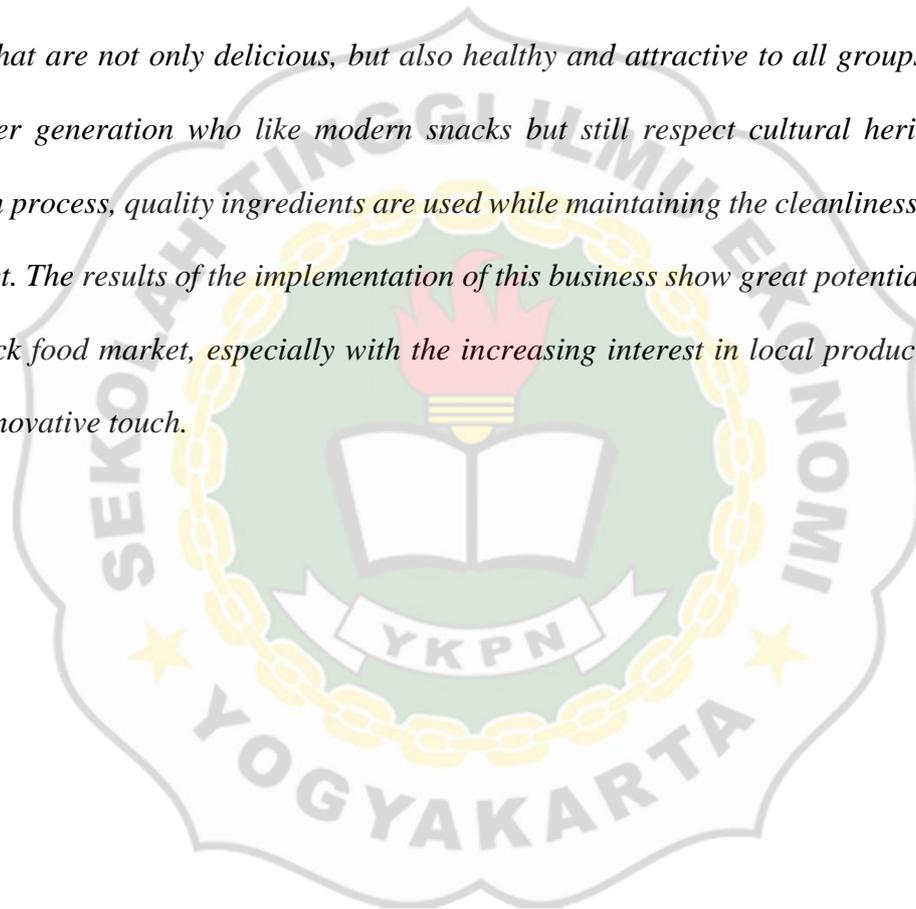
ABSTRAK

Usaha "Kreasi Mochi Isi Buah" merupakan inovasi dalam industri makanan ringan tradisional yang menghadirkan mochi dengan isian buah segar sebagai daya tarik utama. Produk ini dirancang untuk memberikan pengalaman baru bagi konsumen, menggabungkan tekstur kenyal khas mochi dengan rasa alami dan segar dari berbagai jenis buah. Tujuan utama dari usaha ini adalah menciptakan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat dan menarik bagi semua kalangan, khususnya generasi muda yang menyukai camilan modern namun tetap menghargai warisan budaya. Dalam proses produksinya, digunakan bahan-bahan berkualitas dengan menjaga kebersihan dan cita rasa produk. Hasil dari implementasi bisnis ini menunjukkan potensi besar untuk berkembang di pasar makanan ringan, terutama dengan meningkatnya minat terhadap produk lokal yang dikombinasikan dengan sentuhan inovatif.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Abstract

The "Fruit Filled Mochi Creation" business is an innovation in the traditional snack industry that presents mochi filled with fresh fruit as the main attraction. This product is designed to provide a new experience for consumers, combining the typical chewy texture of mochi with the natural and fresh flavors of various types of fruit. The main goal of this business is to create products that are not only delicious, but also healthy and attractive to all groups, especially the younger generation who like modern snacks but still respect cultural heritage. In the production process, quality ingredients are used while maintaining the cleanliness and taste of the product. The results of the implementation of this business show great potential for growth in the snack food market, especially with the increasing interest in local products combined with an innovative touch.



PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Latar Belakang

Pada Era modern sekarang kewirausahaan telah menjadi salah satu pendorong utama pertumbuhan ekonomi di berbagai negara. Negara maju seperti Amerika Serikat, Jerman, dan Jepang terus mendorong inovasi dengan mendorong wirausahawan untuk membuat solusi berbasis teknologi. Namun, kewirausahaan seringkali menjadi solusi untuk mengatasi kemiskinan dan pengangguran di negara berkembang. Seperti yang dilaporkan oleh *Global Entrepreneurship Monitor* (GEM) pada tahun 2023, tingkat aktivitas wirausaha di negara-negara berkembang telah meningkat secara signifikan, menunjukkan betapa pentingnya kewirausahaan bagi perekonomian global.

Dalam laporan ini, akan dibahas lebih lanjut mengenai peluang dan tantangan dalam menjalankan usaha mochi, serta strategi yang dapat digunakan untuk mengembangkan bisnis ini. Fokus utama dari penelitian ini adalah memberikan gambaran yang komprehensif mengenai potensi usaha mochi di Indonesia, mulai dari analisis pasar, proses produksi, hingga strategi pemasaran yang efektif.

Rumusan Masalah

Dalam menjalankan usaha mochi, terdapat beberapa permasalahan yang perlu dianalisis, antara lain:

1. Bagaimana prospek usaha mochi di pasar kuliner Indonesia?
2. Apa saja faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha mochi?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang efektif untuk mengembangkan usaha mochi?
4. Apa saja inovasi produk yang dapat dilakukan untuk menarik lebih banyak konsumen?

Tujuan Proyek Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

1. Menganalisis prospek dan potensi usaha mochi di pasar Indonesia.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha mochi.
3. Merumuskan strategi pemasaran yang efektif dalam mengembangkan usaha mochi.
4. Mengusulkan inovasi produk untuk meningkatkan daya tarik dan penjualan mochi
5. Meneliti bagaimana BMC dapat digunakan untuk mengembangkan dan menginovasi model bisnis dalam konteks industri tertentu.

Kontribusi Kewirausahaan

Mochi isi buah adalah inovasi makanan tradisional Jepang yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar masa kini. Produk ini menciptakan pengalaman baru bagi pelanggan dengan menggabungkan rasa buah-buahan yang segar dan tekstur mochi yang kenyal. Inovasi ini meningkatkan daya saing produk dan memperkaya ragam kuliner lokal dengan sentuhan internasional.

Dengan memanfaatkan bahan baku berupa buah-buahan tropis Indonesia seperti mangga, stroberi, dan peach bisnis mochi isi buah memiliki potensi besar untuk mendukung perekonomian lokal. Dengan membeli buah langsung dari petani lokal, bisnis ini tidak hanya mengurangi ketergantungan pada bahan impor tetapi juga memberikan nilai tambah kepada sektor pertanian. Usaha mochi ini meningkatkan pendapatan pelaku usaha serta masyarakat sekitar, terutama petani lokal yang menjadi pemasok bahan baku. Dari sisi sosial usaha ini memberdayakan petani dengan membeli hasil panen mereka langsung, memanfaatkan bahan baku lokal.

Produk

Mochi adalah kue tradisional yang berasal dari Jepang, terbuat dari tepung ketan yang diolah hingga memiliki tekstur kenyal dan lembut. Mochi dikenal karena bentuknya yang bulat dan mungil, serta tampilan yang sederhana namun menggoda. Proses pembuatan mochi melibatkan

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

penggilingan atau pemukulan beras ketan hingga menjadi adonan elastis, yang kemudian dibentuk dan diisi dengan berbagai macam isian.

1. RedBean

Varian redbean ini adalah varian kacang merah, mochi yang segar dengan kacang merah yang manis sangat cocok untuk memakan mochi ini. Isi kacang merah dibuat dari kacang merah yang dimasak hingga empuk, kemudian dihancurkan atau dihaluskan bersama gula hingga menjadi pasta manis. Mochi memiliki tekstur yang kenyal dan lembut. Pasta kacang merah memberikan rasa manis alami dengan aroma kacang yang khas.

2. Cookies and chesse

Inovasi pada camilan mochi tradisional, di mana isian mochi menggabungkan rasa manis dari cookies dan gurih creamy dari keju. Kombinasi dari remah cookies seperti Oreo, butter cookies, atau chocolate cookies dan keju cream cheese atau cheddar. Kombinasi rasa gurih dan manis membuatnya berbeda dari mochi tradisional.

3. Peach

Mochi isi mangga adalah varian mochi yang menawarkan perpaduan rasa kenyal, manis, dan segar. Kulit mochi dibuat dari tepung ketan yang dimasak hingga kalis, menghasilkan tekstur yang lembut dan elastis. Bagian isian menggunakan potongan buah mangga segar, selai mangga, atau pure mangga yang dicampur dengan whipped cream untuk memberikan rasa yang creamy. Proses pembuatannya dimulai dengan memipihkan adonan mochi, lalu menambahkan isian mangga di tengahnya, dan membentuknya menjadi bola. Rasa manis dan asam khas mangga berpadu sempurna dengan kulit mochi yang lembut, menjadikannya camilan yang lezat dan menyegarkan.

4. Mangga

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Mochi isi mangga adalah varian mochi yang menawarkan perpaduan rasa kenyal, manis, dan segar. Kulit mochi dibuat dari tepung ketan yang dimasak hingga kalis, menghasilkan tekstur yang lembut dan elastis. Bagian isian menggunakan potongan buah mangga segar, selai mangga, atau pure mangga yang dicampur dengan whipped cream untuk memberikan rasa yang creamy. Proses pembuatannya dimulai dengan memipihkan adonan mochi, lalu menambahkan isian mangga di tengahnya, dan membentuknya menjadi bola. Rasa manis dan asam khas mangga berpadu sempurna dengan kulit mochi yang lembut, menjadikannya camilan yang lezat dan menyegarkan.

5. Matcha

Mochi isi matcha adalah varian mochi dengan rasa khas teh hijau Jepang yang kaya dan sedikit pahit. Kulit mochi dibuat dari tepung ketan, gula, dan air, memberikan tekstur kenyal dan lembut. Isian matcha biasanya berupa pasta manis yang dibuat dari campuran bubuk matcha, gula, dan white chocolate atau buttercream untuk memberikan rasa creamy yang seimbang. Proses pembuatannya melibatkan memipihkan adonan mochi, menambahkan isian matcha di tengahnya, dan membentuknya menjadi bulat. Kombinasi rasa kenyal dari kulit mochi dengan rasa khas matcha yang sedikit pahit namun creamy menjadikan camilan ini cocok untuk pecinta teh hijau dan makanan penutup yang unik

Analisis SWOT

Strength (Kekuatan)

Strength dalam konteks analisis SWOT merujuk pada keunggulan atau aset yang dimiliki oleh suatu usaha. Ini adalah faktor-faktor yang membuat perusahaan Anda menjadi lebih baik dibandingkan pesaing-pesaingnya.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Weakness (Kelemahan)

Pesaingan yang cukup banyak karena mochi lagi viral sekarang dan kita harus memikirkan varian baru agar berbeda dari lainnya. Masa simpan mochi yang tidak bisa tahan lama, disuhu ruang hanya bisa bertahan satu hari sedangkan di freezer hanya bisa bertahan 2 hari.

Opportunities (peluang)

Meningkatnya minat para konsumen karena mochi sedang banyak dicari saat ini. Kesempatan untuk berinovasi dengan rasa dan varian baru, seperti berinovasi dengan isian buah yang segar. Peluang pemasaran yang lebih luas.

Threats (ancaman)

Persaingan produk dengan cemilan atau makanan lain, bahkan dengan sesama penjual mochi. Perubahan selera konsumen yang tidak menentu. Dampak ekonomi yang mampu mempengaruhi daya beli konsumen.

Kesimpulan

Pada akhir bagian proyek kewirausahaan, penulis memperoleh beberapa kesimpulan dari proyek kewirausahaan hanmochi ini yang telah berjalan selama tiga bulan sebagai berikut:

1. Inovasi yang dikembangkan melalui buah-buahan yang dipilih dan dijaga kualitasnya. Salah satu hal penting yang dicapai dalam proyek kewirausahaan ini adalah pengembangan produk dengan memanfaatkan buah-buahan segar dan berkualitas langsung dari petani buah. Penjagaan kualitas bahan baku menjadi kunci utama untuk mempertahankan daya tarik konsumen.
2. Faktor cuaca menjadi tantangan yang cukup besar karena mempengaruhi operasi bisnis. Seperti kesegaran bahan baku atau kenyamanan pelanggan. Selain itu resiko yang tidak dapat dihindari seperti turunnya hujan dapat mempengaruhi stabilitas penjualan.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). *Pengertian Atribut Produk Kotler* (Issue 2010).
- Alfariqi, & Mochammad. (2014). Analisis Penerapan Business Model Canvas (BMC) Pada Perusahaan Duo Jago Malang. *Business Model Generation, Cetakan Ke-6, Thesis*, 5–41. <https://repository.stie-mce.ac.id/id/eprint/1389>
- Alma, B. 2007. (2007). *pengertian merek/branding*. <https://www.kajianpustaka.com/2020/05/merek-brand.html>
- Bierut, M. (2023). *Pengertian Logo*. <https://www.ilmu.co.id/pengertian-logo-menurut-para-ahli>
- Cantillon, R. (2024). *Pengertian Kewirausahaan*. <https://geograf.id/jelaskan/pengertian-kewirausahaan-menurut-richard-cantillon/>
- Kotler. (2018). *Pengertian Packaging*.
- Kotler & Armstrong. (2024). *Pengertian Produk Menurut Para Ahli*. <https://sindonesia.com/pengertian-produk-menurut-para-ahli/>
- Oscar, B., & Megantara, H. C. (2020). *Pengertian atribut produk*.
- Robbin & Coulter. (2022). Kreativitas dan Inovasi. In *Kreativitas dan Inovasi*.
- Swatha. (2016). *Pengertian Pengemasan (Packaging)*.
- Utami Munandar. (2019). Pengembangan Kreativitas Melalui Eksplorasi. *Golden Age: Jurnal Ilmiah Tumbuh Kembang Anak Usia Dini*, 3(1), 53–64. <https://doi.org/10.14421/jga.2018.31-05>
- Zimmerer Thomas. (2024). *Pengertian Kewirausahaan Menurut Thomas W Zimmerer*. <https://geograf.id/jelaskan/pengertian-kewirausahaan-menurut-thomas-w-zimmerer/>