


TAKOYUMMY: PENGEMBANGAN PRODUK TAKOYAKI SULTAN BIDANG PRODUKSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam



ACC Munaqosah
11 Maret 2025


Soya Sobaya SEI., MM.

Oleh:

Syahrul Muharram

21423043

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
JURUSAN STUDI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA
2025**

TAKOYUMMY: PENGEMBANGAN PRODUK TAKOYAKI SULTAN BIDANG PRODUKSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam



Oleh:

Syahrul Muharram

21423043

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
JURUSAN STUDI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA
2025**

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Syahrul Muharram
NIM : 21423043
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Tugas Akhir : Takoyummy : Pengembangan Produk Takoyaki Sultan
Bidang Produksi

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 28 Februari 2025



Syahrul Muharram

NOTA DINAS

Yogyakarta 28 Februari 2025 M
29 Sya'ban 1446 H

Hal : Tugas Akhir Perintisan Bisnis
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia
di Yogyakarta

Assalamu 'alaikum w. wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 1575/Dek/60/DAATI/FIAI/XI/2024 tanggal: 28 November 2024 M, 26 Jumadil Awal 1446 H. Atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi Saudara:

Nama : Syahrul Muharram
NIM : 21423043
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Program Studi : Ekonomi Islam
Tahun Akademik : 2024/2025
Judul Tugas Akhir : Takoyummy: ssPengembangan Produk Takoyaki Sultan
Bidang Produksi

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami tetapkan bahwa Tugas Akhir Perintisan Bisnis saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan sidang munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.

Dosen Pembimbing,



Soya Sobaya, SEI., MM

LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kalitirang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. flai@uii.ac.id
W. flai.uui.ac.id

PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan dalam Sidang Skripsi Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 22 April 2025
Judul Skripsi : Takoyummy : Pengembangan Produk Takoyaki Sultan Bidang Produksi
Disusun oleh : SYAHRUL MUHARRAM
Nomor Mahasiswa : 21423043

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI:

Ketua/Pembimbing : Soya Sobaya, SEI, MM (.....)

Penguji I : Fitri Eka Aliyanti, SHI., MA (.....)

Penguji II : Rheyza Virgiawan, Lc., ME (.....)

Yogyakarta, 22 April 2025



Dr. Drs. Asmuni, MA
Dr. Drs. Asmuni, MA

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis:

Nama : Syahrul Muharram

NIM : 21423043

Judul Tugas Akhir : Takoyummy: Pengembangan Produk Takoyaki Sultan Bidang Produksi.

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah Tugas Akhir Perintisan Bisnis pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Dosen Pembimbing,



Soya Sobaya, SEI., MM

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim,

Segala puja serta puji syukur kehadirat Allah SWT, yang maha pengasih lagi maha penyayang yang telah memberikan nikmat iman, ihsan, serta kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Shalawat serta salam tak lupa kita curahkan kepada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW, yang telah membawa kita dari zaman kegelapan hingga zaman yang terang benderang seperti saat ini.

Dengan niat yang penuh dan semangat juang yang begitu tinggi penulis persembahkan kepada diri penulis sendiri, karena telah memberikan seluruh tenaga pikiran baik material maupun financial sehingga bisa berjuang menyelesaikan tugas akhir ini dengan sebaik-bainya.

Kepada kedua orang tua, Bapak Saprudin dan Ibu Mimin Uminah yang telah memberikan kasih sayang serta dukungan penuh kepada penulis baik material maupun non material yang tidak terhingga dan tentunya tidak dapat terbalaskan oleh apapun itu. Terima kasih atas seluruh pengorbanan sampai saat ini. Dan teruntuk kakak penulis, Wulan Nurfitri, M.T yang selalu memberikan dukungan, saran, serta arahan kepada penulis baik tentang akademik maupun non akademik. Terima kasih untuk selalu menjadi pendengar terbaik untuk penulis.

Kepada seluruh dosen Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia terkhusus Ibu Soya Sobaya, S.E.I, M.M. selaku dosen pembimbing penulis, Terima kasih atas dedikasi yang telah diberikan kepada penulis untuk memberikan ilmu dan membimbing serta memberikan arahan kepada penulis selama proses tugas akhir ini.

Kepada partner bisnis, Rossagusni Restina dan Bagas yang selalu membantu penulis dan memberikan dukungan penuh di kala penulis berada di titik lelah saat menyelesaikan tugas akhir ini.

MOTTO

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

"Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata."

(QS Al-Baqarah Ayat 168)

“Hidup bukan saling mendahului, Bermimpilah sendiri-sendiri”

(Baskara – Hindia)

ABSTRAK

TAKOYUMMY : PENGEMBANGAN PRODUK TAKOYAKI SULTAN BIDANG PRODUKSI

SYAHRUL MUHARRAM

21423043

Takoyaki merupakan salah satu makanan jalanan (street food) Jepang yang sangat populer di seluruh dunia. Makanan berbentuk bulat ini biasanya terbuat dari adonan tepung dan berisi potongan gurita (gurita). Seiring dengan meningkatnya tren gaya hidup sehat dan berkelanjutan, termasuk peningkatan jumlah konsumen menyukai makanan yang *extreme* peluang untuk mengembangkan bisnis makanan berbasis sayur dan ukuran jumbo terus berkembang. Dalam konteks ini, pengembangan takoyaki vegan merupakan inovasi kuliner yang memadukan budaya tradisional dengan kebutuhan konsumen modern yang lebih peduli terhadap kesehatan dan juga makanan terkini.

Bisnis ini dimulai dari bulan November 2024 – Maret 2025. Dalam konteks produksi, bisnis ini memiliki beberapa inovasi baru yang tentu saja kompetitor lain tidak miliki. Proses produksi ini juga menjaga standar kualitas yang tinggi serta memenuhi permintaan pasar. Takoyummy juga hadir dalam pesanan partai besar seperti pesanan arisan maupun pesanan *by request*. Produk dari Takoyummy yang paling sering diminati oleh konsumen adalah Mini Takoyummy, yang dimana konsumen memesan dengan partai besar. Sebaliknya, produk dari Takoyummy yang sedikit peminat adalah Takoyummy Sayoer. Bagian produksi memiliki beberapa capaian target diantaranya : mendapatkan *supplier* bahan baku yang baik, berkualitas dan harga yang terjangkau, membuat inovasi produk (original takoyummy, mini takoyummy, giant takoyummy, takoyummy Sayoer), memastikan setiap produk yang dihasilkan telah diuji coba dari segi kualitas dan rasa, memastikan produk tidak rusak dan dapat dikonsumsi dengan baik, memastikan bahan baku yang dipakai saat produksi dengan kondisi baik dan layak digunakan, membuat data manajemen stok, membuat data penjualan, dan mengevaluasi kinerja produksi 1 minggu sekali untuk memaksimalkan kinerja pada bidang produksi sendiri.

Kata kunci : Takoyummy, inovasi bisnis

ABSTRACT

TAKOYUMMY : THE DEVELOPMENT OF TAKOYAKI SULTAN PRODUCT PRODUCTION DEPARTMENT

**SYAHRUL MUHARRAM
21423043**

Takoyaki is one of the most popular Japanese street foods worldwide. This round-shaped food is usually made from flour dough and filled with pieces of octopus. Along with the increasing trend of a healthy and sustainable lifestyle, including the increasing number of consumers who like extreme foods, the opportunity to develop a vegetable-based food business and jumbo sizes continues to grow. In this context, the development of vegan Takoyaki is a culinary innovation combining traditional culture with the needs of modern consumers who concern more about health and the latest food.

This business started from November 2024 to March 2025. In the context of production, this business has several new innovations in which other competitors certainly do not have. This production process also maintains high quality standards and meets market demand. Takoyummy is also offered in large party orders such as for social gathering and by request orders. Mini Takoyummy is the product of Takoyummy that is most often in demand by consumers in which consumers order is in large parties; while Takoyummy Sayoer is the less popular product of Takoyummy. Several target achievements of the production department includes getting supplier providing good, qualified and affordable raw material, making product innovations (Original Takoyummy, Mini Takoyummy, Giant Takoyummy, and Sayoer Takoyummy), ensuring that every product produced has been tested in terms of quality and taste, not damaged and can be consumable properly, ensuring that the raw materials used during production are in good condition and suitable for use, creating stock management data, creating sales data, and evaluating production performance once a week to maximize performance in the production sector.

Keywords: Takoyummy, business innovation

April 29, 2025

TRANSLATOR STATEMENT

The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor : 158 Th.1987

Nomor : 0543b/U/1987

TRANSLITERASI ARAB – LATIN

Pendahuluan

Penelitian Transliterasi Arab – Latin merupakan salah satu program penelitian Puslitbang Lektur Agama. Badan Litbang Agama. Yang pelaksanaannya di mulai tahun anggaran 1983/1984. Untuk mencapai hasil rumusan yang lebih baik, hasil penelitian itu di bahas dalam pertemuan terbatas guna menampung pandangan dan pemikiran para ahli agar dapat di jadikan bahan telaah yang berharga bagi forum seminar yang sifatnya lebih luas dan nasional.

Transliterasi Arab – Latin memang dihajatkan oleh bangsa Indonesia karena huruf Arab di pergunakan untuk menuliskan kitab Agama Islam berikut penjelasannya (Al-Qur'an dan Hadist), sementara bangsa Indonesia mempergunakan huruf Latin untuk menuliskan bahasanya. Karena Ketiadaan pedoman yang baku, yang dapat di pergunakan untuk umat Islam di Indonesia yang merupakan mayoritas bangsa Indonesia, transliterasi Arab – Latin yang terpakai dalam masyarakat banyak agamanya. Dalam menuju kearah pembakuan itulah Puslitbang Lektur Agama melalui penelitian dan seminar berusaha menyusun pedoman yang diharapkan dapat berlaku secara Nasional.

Dalam seminar yang diadakan tahun anggaran 1985/1986 telah di bahas beberapa makalah yang disajikan oleh para Ahli, yang kesemuanya memberikan sumbangan yang besar bagi usaha kearah itu. Seminar itu juga membentuk tim yang bertugas merumuskan hasil seminar dan selanjutnya hasil tersebut di bahas

lagi dalam seminar yang lebih luas, Seminar Nasional Pembakuan Transliterasi Arab – Latin Tahun 1985/1986. Tim tersebut terdiri dari 1) H.Sawabi Ihsan, M.A, 2) Ali Audah , 3) Prof. Gazali Dunai , 4) Prof. Dr. H. B. Jassin, dan 5) Drs. Sudarno, M. Ed.

Dalam pidato pengarahannya Tanggal 10 Maret 1986 pada seminar tersebut, Kepala Litbang Agama menjelaskan bahwa pertemuan itu mempunyai arti penting dan strategis karena :

1. Pertemuan ilmiah ini menyangkut perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya Ilmu Pengetahuan Keislaman, sesuai dengan gerak majunya pembangunan yang semakin cepat.
2. Pertemuan ini merupakan tanggapan langsung terhadap kebijaksanaan Menteri Agama Kabinet Pembangunan IV, tentang perlunya peningkatan pemahaman, penghayatan, dan pengalaman agama bagi setiap umat beragama, secara ilmiah dan rasional.

Pedoman Transliterasi Arab–Latin yang sudah lama di dambakan karena sangat membantu dalam pemahaman terhadap ajaran dan perkembangan Islam di Indonesia. Umat Islam di Indonesia tidak semuanya mengenal dan menguasai huruf Arab. Oleh karena itu, pertemuan ilmiah yang diadakan kali ini pada dasarnya juga merupakan upaya untuk pembinaan dan peningkatan kehidupan beragama, khususnya umat Islam di Indonesia.

Badan Litbang Agama, dalam hal ini Puslitbang Lektur Agama, dan instansi lain yang ada hubungannya dengan kelecturan, sangat memerlukan pedoman yang baku tentang Transliterasi Arab-Latin yang dapat di jadikan acuan dalam penelitian dan pengalih huruf an, dari Arab ke Latin dan sebaliknya.

Dari hasil penelitian dan penyajian pendapat para ahli diketahui bahwa selama ini masyarakat masih mempergunakan transliterasi yang berbeda-beda. Usaha penyeragamannya sudah pernah di coba, baik oleh instansi maupun perorangan, namun hasilnya belum ada yang bersifat menyeluruh, dipakai oleh seluruh umat islam di Indonesia. Oleh karena itu dalam usah amencapai

keseragaman,seminar menyepakati adanya pedomanTransliterasi Arab – Latin baku yang dikuatkan denagan suatu Surat Keputusan Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan untuk di gunakan secara Nasional.

PengertianTransliterasi

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufandari abjad yang satuke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

Prinsip Pembakuan

Pembakuan pedoman Transliterasi Arab – Latin ini di susun dengan prinsip sebagai berikut :

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Di Sempurnakan.
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik, dengan dasar “ satu fenom satu lambang”.
3. Pedoman Transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum.

RumusanPedomanTransliterasi Arab - Latin

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedomanTransliterasi Arab - Latin inimeliputi :

1. Konsonan
2. Vokal (tunggal dan rangkap)
3. Maddah
4. Ta'marbutah
5. Syaddah
6. Kata sandang (di depan huruf Syamsiyah dan Qomariyah)
7. Hamzah
8. Penulisan kata
9. Huruf kapital

10. Tajwid

1. Konsonan

Fonemkonsonan Bahasa Arab yang dalam system tulisan Arab di lambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian di lambangkan dengan tanda ,dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus. Dibawah ini daftar huruf arab dan transliterasinya dengan huruf Latin :

Tabel 0. 1 Transliterasi Konsonan

Hurufarab	Nama	Huruflatin	Nama
ا	Alif	tidakdilambangkan	tidakdilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Şa	ş	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ĥa	ĥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	kadan ha
د	Dal	D	De
ذ	Żal	z	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	esdan ye
ص	Şad	ş	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	‘	komaterbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En

و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia yang terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

1) Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0. 2 Transliterasi Vokal Tunggal

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
◌َ	Fathah	A	A
◌ِ	Kasrah	I	I
◌ُ	Dhammah	U	U

2) Vokal Rangkap

Vokal rangkap dalam bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, yaitu:

Tabel 0. 3 Transliterasi Vokal Rangkap

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
... َ ي	fathahdanya	Ai	a dani
... َ و	fathahdanwau	Au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ - kataba
- فَعَلَ - fa'ala
- ذُكِرَ - zukira
- يَذْهَبَ - yazhabu
- سُئِلَ - su'ila

كَأَيْفَ - kaifa

هَوَلًا - haula

3. Maddah

Maddah atau vocal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Tabel 0. 4 Transliterasi Maddah

Harkat dan huruf	Nama	Huruf dan tanda	Nama
ا...َ...ِ	Fathah dan alif atau ya	A	a dan garis di atas
ا...ِ...ِ	Kasrah dan ya	I	i dan garis di atas
ا...ُ...ِ	Hammah dan wau	U	u dan garis di atas

Contoh:

قَالَ - qāla

رَمَى - ramā

قِيلَ - qīla

4. Ta'marbutah

Transliterasi untuk ta'marbutah ada dua:

1. Ta'marbutah hidup

Ta'marbutah yang hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah "t".

2. Ta'marbutah mati

Ta'marbutah yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta'marbutah diikuti oleh kata yang menggunkan kata sandang al serta bacaan kedua kata itu terpisah maka ta'marbutah itu ditransliterasikan dengan ha(h).

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ	- raudah al-atfāl -- raudatulatfāl
الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّارَةُ	- al-Madīnah al-Munawwarah -al-Madīnatul-Munawwarah
طَلْحَةَ	- talḥah

5. Syaddah

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tasydid, dalam transliterasi ini tanda syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddahitu.

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال namun dalam transliterasi ini kata sandang itu di bedakan atas kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah dan kata sandang yang diikuti huruf qamariyah.

1. Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan dengan bunyinya, yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan sesuai aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

3. Baik diikuti huruf syamsiyah maupun huruf qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanda sempang.

Contoh:

الرَّجُلُ - ar-rajulu

السَّيِّدُ - as-sayyidu

الشَّمْسُ - as-syamsu

القَلَمُ - al-qalamu

البَيْعُ - al-badī'u

الْجَلَالُ - al-jalālu

7. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan diakhir kata. Bila hamzah itu terletak diawal kata, isi dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

تَخَذَ -ta'khuẓu النَّوْءُ -an-nau'u

سَيُّنٌ - syai'un إِنَّ -inna

8. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fi'il, isim maupun harf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisiannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harakat yang dihilangkan maka transliterasi ini, penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وَ إِنَّ اللَّهَ فَهُوَ الرَّاٰزِقِي Wa innallāha fahuwa khair ar-rāziqīn/

Wa innallāha fahuwa khairurrāziqīn

- بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ Bismillāhi majrehā wa mursāhā

9. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: Huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- الْحَمْدُ لِلّٰهِ رَبِّ الْعَالَمِیْنَ Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/
Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- مَرْحِي رَعْفُو اللّٰهُ Allaāhu gafūrun rahīm
- لِ اللّٰهِ الْاَمْرُ جِيْ.عَا Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

10. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu di sertai dengan pedoman Tajwid.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahim,

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas rahmat, nikmat, perlindungan serta pertolongan-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini dengan baik. Sholawat serta salam tidak lupa kita junjungkan kepada Rasulullah SAW, suri tauladan bagi umat muslim yang selalu dinantikan syafaatnya kelak di akhirat.

Segala pencapaian penulis apresiasi untuk diri sendiri, keluarga, guru-guru serta kerabat penulis yang selalu memberikan dukungan penuh dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis dengan judul “Takoyummy : Pengembangan Produk Takoyaki Sultan Bidang Produksi”. Dalam penyusunan laporan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.SC., Ph.D, selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, MA., beserta jajarannya selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Rheyza Virgiawan, Lc., ME., selaku Ketua Prodi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia.
5. Ibu Soya Sobaya, SEI, M.M selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis. Penulis mendapatkan banyak pelajaran, arahan, serta bimbingan yang begitu berharga dalam penyusunan laporan ini.

6. Segenap dosen, karyawan, serta staff Program Studi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia yang telah memberikan bekal ilmu kepada penulis untuk masa depan kelak.
7. Dua orang hebat dalam hidup penulis, Bapak Saprudin dan Ibu Mimin Uminah. Keduanya lah yang membuat segalanya menjadi mungkin sehingga saya bisa sampai pada tahap di mana laporan Tugas Akhir ini akhirnya selesai. Terima kasih atas segala arahan, nasihat dan do'a baik yang tidak pernah berhenti kalian berikan kepada penulis.
8. Kakak penulis, Wulan Nurfitri, M.T yang selalu memberikan saran dan pendapat kepada penulis. Terima kasih untuk selalu menjadi pendengar terbaik.
9. Partner Bisnis Takoyummy, Rossagusni Restina dan Bagas, rekan tim yang selalu siap berjuang dimanapun dan kapanpun, yang tak kenal lelah sebelum mendapatkan hasil yang terbaik.
10. Teman-teman seperjuangan Keluarga Besar Ekonomi Islam 21 yang telah membantu penulis dalam proses Tugas Akhir Perintisan Bisnis.
11. Keluarga Kaum Rebahan, keluarga kecil yang selalu menerima dan juga menemani penulis disaat penulis butuh hiburan dan menemani penulis disaat kesepian.
12. Keluarga Aquarium date, M. Hafizh Ichwananto, Akassyah Duyufallah, Alif Maulana Shodiq, M. Doni Caprinosya yang selalu menemani 24/7 penulis dalam menjalani hidup di perkuliahan ini dalam suka maupun duka,
13. Kepada seseorang yang tak kalah penting kehadirannya. Terima kasih telah hadir dalam perjalan hidup penulis yang begitu banyak memberikan kontribusi dalam menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini baik tenaga, waktu, maupun materi.
14. Kepada diri sendiri, yang sudah bertahan sampai saat ini disaat penulis tidak percaya terhadap dirinya sendiri, namun penulis sadar bahwa setiap langkah kecil yang telah diambil adalah bagian dari perjalanan meskipun

sulit dan lambat. Terima kasih telah memilih berjuang sampai saat ini, tetaplah menjadi manusia yang mau berusaha dan tidak mudah menyerah.

15. Dan untuk seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan, Terima kasih telah hadir serta membantu penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini.

Tidak lupa penyampaian maaf atas perbuatan maupun ucapan baik yang disadari maupun yang tidak disadari, karena pada dasarnya tidak ada manusia yang luput dari kesalahan. Penulis berharap, dengan adanya Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini dapat bermanfaat dengan sebaik-baiknya bagi semua pihak untuk bisa dijadikan referensi dimasa yang akan mendatang.

Akhirul Kalam

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh.

Yogyakarta, 28 februari 2025



Syahrul Muharram

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iii
NOTA DINAS	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
REKOMENDASI PEMBIMBING	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
MOTTO.....	viii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN.....	xi
KATA PENGANTAR.....	xx
DAFTAR ISI.....	xxiii
DAFTAR TABEL.....	xxv
DAFTAR GAMBAR	xxvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sistematika Penulisan.....	13
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS	15
A. Profil Bisnis	15
B. Pelaksanaan Bisnis	17
BAB III IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH.....	30
A. Identifikasi Masalah	30
B. Tinjauan Teoritis	31
C. Pemecahan Masalah	32

BAB IV PENUTUP	33
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	37
RIWAYAT PENULIS	41

DAFTAR TABEL

Tabel 0. 1 Transliterasi Konsonan	xiv
Tabel 0. 2 Transliterasi Vokal Tunggal.....	xv
Tabel 0. 3 Transliterasi Vokal Rangkap.....	xv
Tabel 0. 4 Transliterasi Maddah	xvi
Tabel 1. 1 Data Kompetitor Takoyaki	2
Tabel 1. 2 Data Riset Tekstur & Rasa Kompetitor	3
Tabel 1. 3 Riset Ketahanan Produk	6
Tabel 1. 4 Harga Pokok Produksi Takoyaki	10
Tabel 2. 1 Program Kerja & Indikator Capaian Target.....	17
Tabel 2. 2 Riset Harga Bahan Baku & Lokasi	18
Tabel 2. 3 Laporan Stok Bahan Bulan November.....	26
Tabel 2. 4 Laporan Stok Bahan Bulan Desember	26
Tabel 2. 5 Laporan Stok Bahan Bulan Januari	27
Tabel 2. 6 Laporan Stok Bahan Bulan Februari	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Google Trends Minat Takoyaki	2
Gambar 2. 1 Logo Takoyummy.....	16
Gambar 2. 2 <i>Packaging</i> Normal.....	20
Gambar 2. 3 <i>Packaging</i> Jumbo.....	20
Gambar 2. 4 <i>Packaging</i> Mini.....	21
Gambar 2. 5 Alur Produksi Takoyummy.....	21
Gambar 2. 6 Original Takoyummy.....	24
Gambar 2. 7 Mini Takoyummy.....	24
Gambar 2. 8 Takoyummy Sayoer.....	25
Gambar 2. 9 Giant Takoyummy.....	25
Gambar 2. 10 Pendampingan Proses Produk Halal.....	28
Gambar 2. 11 Sertifikat Halal Takoyummy.....	28
Gambar 2. 12 <i>Rating Product</i> Google Maps.....	29
Gambar 2. 13 <i>Product Position Map</i>	29

BAB I

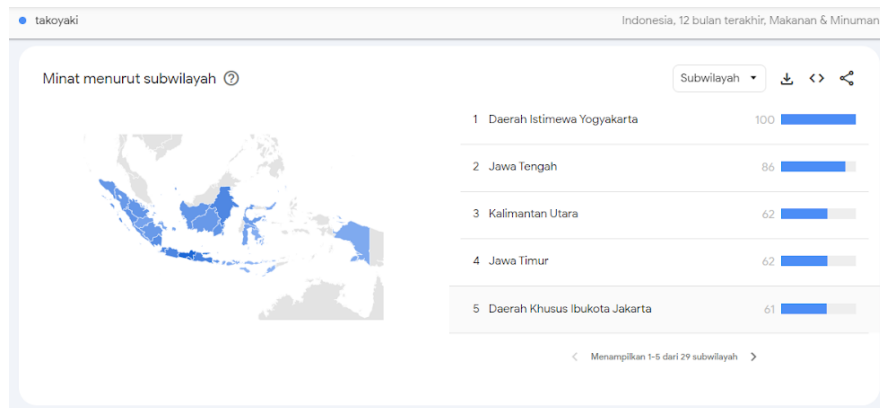
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Takoyaki merupakan salah satu makanan jajanan yang berada dipinggir jalan dan terpopuler diseluruh dunia. Sebagian besar masyarakat telah mengenali makanan berbentuk bulat ini yang biasanya terbuat dari adonan tepung dan berisi potongan gurita (gurita). Seiring dengan meningkatnya tren gaya hidup sehat dan berkelanjutan, termasuk peningkatan jumlah konsumen menyukai makanan yang *extreme* peluang untuk mengembangkan bisnis makanan berbasis sayur dan ukuran jumbo terus berkembang. Dalam konteks ini, penulis mendapatkan sebuah konsep yang dimana budaya tradisional dipadukan dengan kebutuhan konsumen yang menyukai makanan terkini.

Berdasarkan grafik data dari Worldometer, Indonesia menyumbang sekitar 3,45% dari total populasi dunia. Saat ini, Indonesia menduduki posisi keempat dalam daftar negara dengan jumlah penduduk terbanyak, dengan populasi mencapai 279.557.724 jiwa (Population, 2024). Jumlah penduduk di suatu wilayah tentu berkaitan erat dengan kebiasaan konsumsi makanannya. Secara umum, kelompok usia muda cenderung memiliki pola makan yang berbeda dibandingkan dengan kelompok usia yang lebih tua. Anak muda biasanya lebih sering mengonsumsi makanan cepat saji, sementara orang yang lebih tua cenderung memilih makanan yang sehat dan bergizi.

Untuk melakukan perbandingan, penulis melakukan riset kompetitor di shopee food dan go food. Takoyaki mempunyai potensi yang besar di daerah Yogyakarta dengan bukti sebagai berikut:



Gambar 1. 1 Data Google Trends Minat Takoyaki

Pada gambar 1.1, Menurut data google trends dengan kata kunci Takoyaki, dapat diketahui bahwa Yogyakarta menjadi provinsi dengan peminat takoyaki terbanyak, yang kemudian disusul oleh provinsi Jawa Tengah diposisi kedua, Kalimantan Utara diposisi ketiga, Jawa Timur diposisi keempat, kemudian di posisi kelima ada DKI Jakarta.

Selain melakukan riset online, penulis juga melakukan riset secara langsung. Berikut data kompetitor yang diperoleh :

Tabel 1. 1 Data Kompetitor Takoyaki

NO	Nama Bisnis	Lokasi	Jenis-jenis Produk	Harga	Pengalaman Transaksi
1.	Takoyaki Pekoo Pekoo	Jl. Kaliurang KM 14 No 13,5. Sukoharjo, Kec Ngaglik, Kab Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta	Original Takoyaki & Black Takoyaki	Rp 8.000 - Rp 32.000	Produk dapat dibeli di marketplace, Pengemasan sangat baik, Harga standar, Menu beragam
2.	Oishi Takoyaki &	Jl. Candi Winangun, Sardonoharjo,	Takoyaki, Sweetaiyaki	Rp 10.000 - Rp 20.000	Produk dapat dibeli di marketplace,

	Sweetaiyaki	Kec Ngaglik, Kab Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta	& Wonton		Pengemasan sangat baik, Harga standar
3.	Gruki Takoyaki	Jl. Kaliurang KM 14 No 13A, Umbulmartani, Kec Ngemplak, Kab Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta	Takoyaki	Rp 9.000 - Rp 40.000	Produk dapat dibeli di marketplace, Pengemasan sangat baik, Harga standar
4.	Takoyaki Cacaeva	Jl. Kaliurang KM 14,5 Umbulmartani, Kec Ngemplak, Kab Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta	Takoyaki	Rp 5.000 - Rp 10.000	Pengemasan cukup baik, Harga standar

Penulis melakukan riset tekstur dan rasa dari kompetitor yang terdapat pada lokasi sekitar Jl. Kaliurang dengan referensi rating google maps untuk menjadi bahan pertimbangan dari produk penulis sendiri, berikut hasil riset penulis dari beberapa kompetitor :

Tabel 1. 2 Data Riset Tekstur & Rating Google Maps Kompetitor

KOMPETITOR	TEKSTUR	RATING GOOGLE MAPS
Takoyaki Peko Peko	1. Adonan lembut dan lumer bagian dalamnya	Mendapatkan rating 3,5 dari 87 pelanggan yang

	2. Tidak terlalu kering (renyah) bagian luarnya	memberikan rating google maps
Gruki Takoyaki	1. Adonan lembut, bagian dalam tidak terlalu banyak adonan jadi tidak lumer 2. Bagian luar tidak renyah (lembek)	Mendapatkan rating 5,0 dari 8 pelanggan yang memberikan rating google maps
Oishi Takoyaki	1. Adonan keras, bagian dalam keras 2. Bagian luar tidak kering jadi lembek	Mendapatkan rating 4,7 dari 15 pelanggan yang memberikan rating google maps
Takoyaki Cacaeva	1. Adonan lumayan lembut, bagian dalam sedikit lumer 2. Bagian luar kering sedikit (sedikit renyah)	Mendapatkan rating 3,9 dari 21 pelanggan yang memberikan rating google maps

Didasari dengan kekhawatiran produk olahan makanan yang tidak sehat, maka penulis melakukan perancangan produk makanan takoyaki vegan yang di inovasi sesuai dengan target market penulis tentukan. Vegan merupakan individu yang tidak makan produk hewani termasuk makanan dan olahan daging, telur, keju, mayones, madu, dan lainnya yang berasal dari atau termasuk hewani. Dalam resepnya, bahan-bahan dasar hewani yang digunakan akan diganti dengan varian vegan. Bahan yang digunakan diantaranya adalah alpukat, jamur, jagung, wortel,

susu kedelai, dan tepung. Alpukat dalam resep ini digunakan untuk mengganti telur, karena ketika alpukat dipadukan dengan tepung buah ini dapat memberikan tekstur yang sama seperti telur. Selain itu, alpukat memiliki kandungan protein yang tinggi serta mengandung glukosa yang dapat memicu reaksi maillard menggoreng takoyaki. Susu kedelai dalam resep ini akan digunakan untuk pembuatan mayonaise dengan rasa yang gurih dan lembut (Tjundawan, 2023). Bahan dasar tepung terigu dan tepung bumbu diganti dengan tepung singkong manis yang menjadi alternatif karena memiliki kandungan asam hidrosianat yang rendah dan tepung beras yang menjadi alternatif lebih sehat, berkalori rendah, dan risiko intoleransi gluten (penyakit celiac) lebih kecil dibandingkan dengan tepung terigu.

Bertentangan dengan hal diatas, berdasarkan hasil survey pada mata kuliah Kajian Peluang Bisnis pada 12 Juli 2024, rata-rata mahasiswa yang berada di kelas tersebut mengatakan bahwa takoyaki dengan varian yang normal atau ekstrem lebih diminati daripada takoyaki vegan. Maka dari itu penulis melakukan perancangan produk makanan takoyaki giant atau takoyaki dengan ukuran raksasa/jumbo, yang akan di inovasi sesuai dengan target market yang penulis tentukan. Selain dari produk takoyaki, penulis melakukan perancangan saus yang tidak monoton pada satu rasa, yaitu mengembangkan saus mentai yang dapat dibakar atau original mentai saja.

Produk kami atau yang saat ini dikenal dengan nama takoyummy merupakan sebuah kedai yang menyediakan olahan takoyaki dengan berbagai macam isian. Adapun untuk macam isiannya ada non vegan dan vegan. Isian dalam menu non vegan diantaranya gurita, sosis, keju, dan udang. Sedangkan untuk isian vegan diantaranya jamur, jagung, dan wortel. Dalam satu kemasan atau satu box penyajian terdapat 5 isian bola-bola takoyaki di dalamnya, tentu dengan kemasan yang eco friendly yang tidak berbahaya bagi lingkungan serta manusia. Takoyaki disajikan dengan saus khasnya yang tidak terlalu pedas,

mayones, dan taburan katsuobushi (serutan ikan cakalang) yang menyelimuti bagian takoyaki.

Penulis melakukan riset ketahanan produk bersama tim yaitu untuk memastikan tekstur dan rasa ini tetap terjaga selama periode penyimpanan, sehingga konsumen mendapatkan produk yang kualitasnya konsisten, riset ketahanan produk tersebut diantaranya :

Tabel 1. 3 Riset Ketahanan Produk

KEMASAN	WAKTU	SUHU RUANG	KULKAS
Alumunium foil	1 jam	<ul style="list-style-type: none"> • Adonannya adem, namun isian masih sedikit hangat • Rasa masih oke (8/10) 	Adonan dan isian dingin rasa masih oke (7,5/10)
	3 jam	<ul style="list-style-type: none"> • Rasanya masih oke • Adonan masih lembut namun sudah adem (7/10) 	Adonan sedikit keras dan menggumpal, dingin sedikit (6/10)
	12 jam	<p>Tidak di panasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rasa sausnya beda (ada rasa asam/saus tomatnya menjadi dominan), saus meresap ke 	<p>Tidak di panasi:</p> <p>Adonan dingin dan mengeras, bisa dimakan</p> <p>Sausnya tetap cair, tetapi berubah</p>

		<p>takoyaki nya, yang tidak meresap menjadi menggumpal dan rasanya masih oke.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekstur adonan mengeras dan menggumpal, sudah tidak lumer. • Rasa takoyaki sama (5,1/10) <p>Dipanasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rasa sama seperti ketika tidak dipanaskan, hanya beda di hangat saja (5/10) 	<p>rasa (asam)</p> <p>Rasa takoyaki masih sama, hanya berbeda teksturnya saja. (5/10)</p> <p>Dipanasi:</p> <p>Rasanya kurang enak untuk dikonsumsi (4/10)</p>
	24 jam	<ul style="list-style-type: none"> • Sudah tidak layak konsumsi 	<p>Masih layak konsumsi</p> <p>Adonan sudah mengeras, ada rasa asam sedikit dari sausnya</p> <p>Saus sudah tidak terasa</p>

			(3/10)
Kotak biasa	1 jam	<ul style="list-style-type: none"> • Adonan dan isian adem • Tekstur adonan masih sedikit lumer • Rasa masih oke (7,5/10) 	<p>Adonan dan isian dingin, Rasa masih oke Saus nya meresap ke adonan dan mayones menjadi dominan (7/10)</p>
	3 jam	<ul style="list-style-type: none"> • Rasa masih oke • Tekstur adonan sedikit menggumpal, • Adonan dan isian terasa lebih adem dari alumunium foil (6/10) 	<p>Tekstur adonan keras dan dingin sekali Rasa masih sama, teksturnya sudah menggumpal (5,8/10)</p>
	12 jam	<p>Tidak di panasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekstur adonan mengeras, menggumpal (tidak lumer), masih oke untuk 	<p>Tidak di panasi: Adonannya dingin Tekstur adonan mengeras tapi masih bisa dimakan</p>

		<p>dimakan</p> <ul style="list-style-type: none"> Saus meresap sempurna ke adonan takoyaki Rasanya masih sama, namun teksturnya sudah berbeda (5,5/10) <p>Dipanasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rasa sama seperti ketika tidak dipanaskan, hanya beda di hangat saja (5,7/10) 	<p>Sausnya ada yang meresap dan ada yang tidak. Yang tidak meresap mengental. Rasa sausnya masih sama.</p> <p>Rasa masih sama, teksturnya sudah beda (5,5/10)</p> <p>Dipanasi:</p> <p>Rasa sama seperti ketika tidak dipanaskan, hanya beda di hangat saja (5,6/10)</p>
	24 jam	Sudah tidak layak konsumsi	<p>Masih layak konsumsi</p> <p>Adonan sudah mengeras</p> <p>Saus sudah meresap ke takoyaki (3/10)</p>

HPP TAKOYAKI

Dalam bidang produksi, penulis bekerja sama dengan bidang keuangan dalam penetapan HPP. Berikut adalah harga pokok penjualan yang kami tetapkan :

Tabel 1. 4 Harga Pokok Produksi Takoyaki**HPP TAKOYAKI**

Nama Bahan	Harga
Bahan Adonan	
Tepung segitiga biru	Rp3.080
Tepung bumbu	Rp3.500
Tepung maizena	Rp1.000
Telur	Rp1.933
Susu bubuk/susu skim	Rp5.000
Gula pasir	Rp485
Baking powder	Rp1.925
Kecap Asin	Rp3.820
Kaldu katshuobusi	Rp5.000
Bahan Topping	
Saos Pedas	Rp3.650
Saos Tomat	Rp6.050
Saos Tiram	Rp10.750
Kecap Manis	Rp7.800
Lemon	Rp3.000
Mayones	Rp3.850
Katshuobushi	Rp11.000
Packaging	
Box burger	Rp500
Sumpit	Rp180
Cetak Stiker Logo	Rp6.330
Plastik	Rp100
Isian	
Gurita	Rp1.125
Sosis	Rp650
Keju	Rp6.750
Sayuran	

Kubis	Rp2.000
Daun bawang	Rp2.000
TOTAL	Rp91.478
Harga satuan per produk	Rp18.296
HPP	Rp20.000

HPP TAKOYAKI VEGETARIAN

Nama Bahan	Berat/Satuan		Harga	Harga Pembulatan
Bahan Adonan				
Tepung Mocaf			Rp15.666,67	Rp16.000,00
Maizena			Rp3.333,33	Rp3.500,00
Tahu Lembut/Alpukat				Rp10.000,00
Kecap Asin			Rp275,04	Rp300,00
Sayuran				
Kubis			Rp3.000,00	Rp3.000,00
Daun Bawang			Rp2.000,00	Rp2.000,00
Jagung			Rp5.000,00	Rp5.000,00
Jamur			Rp5.000,00	Rp5.000,00
Packaging				
Box burger	10	pcs	Rp500,00	Rp5.000,00
Sumpit	10	pcs	Rp90,00	Rp900,00
Plastik	10	pcs	Rp100,00	Rp1.000,00
Topping				
Susu soya <i>plain base</i>				Rp15.000,00
<i>Olive oil</i>				Rp22.500,00
Veener/jeruk nipis				Rp2.000,00
TOTAL				Rp91.200,00
Harga Satuan Per Produk				Rp18.240,00
HPP				Rp20.000,00

Nilai ekonomi islam pada bisnis takoyaki bidang produksi ini adalah menciptakan takoyaki dengan sayur-sayuran. Produk ini juga memakai bahan baku yang memiliki label halal dan sehat. Untuk memberikan ketenangan terhadap produk yang dikonsumsi dapat terjamin dan aman, penulis mendaftarkan sertifikasi halal. Sertifikat Halal itu sendiri merupakan sebagai bentuk pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI (D.Q. Alva Salam, 2022). Sertifikasi halal juga bermanfaat bagi produsen dan konsumen, diantaranya:

Manfaat bagi produsen :

a) Jaminan Kualitas dan Kehalalan Produk

Sertifikasi halal memberikan jaminan bahwa produk telah memenuhi standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan .Sertifikasi memberikan jaminan bahwa produk telah memenuhi standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan .

b) Memperluas Jangkauan Pasar

Dengan memiliki sertifikat halal, produsen takoyaki dapat menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk konsumen di negara-negara dengan mayoritas Muslim

c) *Unique Selling Point* (USP)

Produk yang bersertifikat halal memiliki keunggulan kompetitif dibandingkan produk sejenis yang tidak memiliki sertifikasi

Manfaat bagi konsumen :

a) Jaminan Halal

Bagi konsumen, sertifikasi halal menjamin bahwa takoyaki yang mereka konsumsi telah melalui proses verifikasi yang ketat.

b) Ketenangan Pikiran

Konsumen Muslim dapat merasa lebih tenang saat memilih produk bersertifikat halal, karena mereka tahu bahwa produk tersebut sesuai dengan syariat Islam.

c) Nilai Ibadah

Mengonsumsi produk halal bukan hanya soal kesehatan, tetapi juga merupakan bagian dari kewajiban agama bagi umat Islam.

Maka dari itu penulis memilih opsi ini untuk dijadikan nilai lebih dibanding kompetitor lain dalam nilai ekonomi islam.

Peran penulis dalam pengembangan bisnis takoyaki ini adalah dalam bidang produksi. Adapun urgensi peran penulis dalam pengembangan bisnis takoyaki sebagai berikut:

1) Sebagai manajemen bahan baku

Mengatur pemasok, pembelian bahan baku dan memastikan persediaan bahan baku cukup dan terkelola dengan baik.

2) Sebagai pengembang produk

Meningkatkan resep dan mengembangkan varian rasa baru untuk menarik para pelanggan baru.

3) Mengontrol kualitas produk

Memastikan setiap produk memenuhi standar kualitas dan melakukan pengujian rasa secara rutin untuk memastikan konsistensi produk.

4) Membuat laporan produksi

Membuat laporan apa saja peralatan dan bahan baku yang terpakai dan membuat laporan kondisi peralatan yang dipakai.

B. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada dasarnya berisi uraian secara terperinci terhadap beberapa tahapan dalam pembahasan yang dilakukan. Adapun dalam pengembangan ini terdapat atas lima bab, yaitu sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Pada Bab I, merupakan bagian yang menjelaskan terkait takoyaki secara umum, bagaimana peluang bisnis takoyaki ini di Yogyakarta, menganalisis

kompetitor, keresahan terhadap dampak positif dan negatif dari mengkonsumsi takoyaki, solusi dan inovasi yang ditawarkan, serta peran penulis dan urgensi peran dalam pengembangan bisnis.

BAB II Pelaksanaan Kegiatan Perintisan Bisnis

Pada Bab II, ini menjelaskan hasil kegiatan pengembangan bisnis yang sudah dilakukan dan rangkaian aktivitas yang dilakukan selama bisnis berjalan. Kemudian, dalam bab ini juga memberikan gambaran umum profil bisnis termasuk didalamnya bidang usaha, lokasi, waktu berdiri usaha, dan perkembangan usaha.

BAB III Identifikasi dan Pemecahan Masalah

Pada BAB III, menjelaskan permasalahan yang terdapat pada lokasi target pasar untuk mengetahui bagaimana kesesuaian dan kecocokan masalah perintisan bisnis dengan bagaimana program program yang direncanakan.

BAB IV Penutup

Pada BAB IV, menjelaskan kesimpulan dari kegiatan yang sudah dilakukan sesuai usulan kegiatan pengembangan bisnis. Kesimpulan ini menjawab permasalahan dan tujuan pengembangan yang telah disusun. Dan saran disampaikan sesuai keadaan nyata di lapangan.

BAB II

PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS

A. Profil Bisnis

Bisnis Takoyummy ini merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner yang dimana produknya adalah takoyaki. Bisnis ini terletak di Yogyakarta tepatnya di daerah Kaliurang. Bisnis ini dikembangkan untuk memenuhi persyaratan tugas akhir perintisan bisnis dan juga memiliki tujuan menghadirkan beberapa inovasi dari produk takoyaki itu sendiri. Yogyakarta menjadi salah satu alasan kami mendirikan bisnis ini yang dimana Yogyakarta sendiri merupakan salah satu kota pelajar khususnya di Kaliurang membuat daerah tersebut sebagai target kami untuk mengembangkan bisnis takoyaki ini.

Berhubungan dengan Tugas Akhir Perintisan Bisnis, penulis bersama dengan partner memilih mengembangkan bisnis ini. “Takoyummy” berasal dari kata “Takoyaki” yang berarti produk dari bisnis tersebut dan kata “Yummy” yang berarti enak nan gurih. Takoyummy ini merupakan bisnis yang bergerak di bidang makanan. Bisnis ini berdiri pada bulan Desember 2023 dan dikembangkan kembali pada bulan November 2024. Lokasi Takoyummy berada di Jl. Candi Winangun, Sardonoharjo, Ngaglik, Kab. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Takoyummy hadir di toko *offline* dan juga *online* melalui media platform Whats App, Instagram, Tiktok untuk membantu berkomunikasi dengan pelanggan *online* dan *marketplace* yaitu Go Food, Shopee Food, dan Grab Food. Takoyummy juga menerima pesanan mulai dari partai kecil hingga partai besar, menerima pesanan-pesanan *custom* untuk sebuah acara. Untuk merangkul customer-customer yang memiliki rasa malas, Takoyummy menghadirkan layanan siap antar sampai depan pintu kos. Dalam bisnis makanan, Takoyummy tentu saja menggunakan bahan-bahan yang berkualitas untuk menentukan kualitas dan rasa produk. Takoyummy juga memiliki Sertifikasi Halal untuk memberikan rasa nyaman, keamanan, dan kepastian tentang ketersediaan produk halal kepada pelanggan.



Gambar 2. 1 Logo Takoyummy

Logo merupakan citra visual yang dimiliki oleh suatu brand yang dapat mencerminkan dan menampilkan pribadi dan entitas jiwa yang dikandungannya. Logo itu diartikan sebagai gambar atau tulisan yang terkandung makna dan filosofi tertentu (Logo, n.d.). Sama halnya dengan logo yang Takoyummy miliki ini, memiliki sebuah filosofi dan makna tertentu dalam setiap bentuk dan warnanya. Gambar gurita pada logo ialah arti dari kata “Tako” yang berarti gurita, Takoyaki identik dengan isian gurita yang menjadikan takoyaki ini terkenal. (Takoyaki, 2023). Tulisan “Takoyummy” yang berarti nama brand dari bisnis ini yang berasal dari kata “Tako” yaitu produk dari bisnis ini dan “Yummy” yang berarti enak nan gurih. Garis 2 berwarna hitam yang terhubung dimaknai sebagai ikatan tali silaturahmi antara penjual dan pembeli. Warna kuning dan merah pada logo juga memiliki arti tersendiri yang dimana warna merah itu memiliki arti warna dalam logo yang bisa memberikan kesan kepada konsumen bahwa mengkonsumsi produk tersebut akan membawa kebahagiaan, warna kuning memiliki arti yang dapat menggugah selera siapa saja yang melihatnya dan warna hitam yang memiliki arti yang penuh misteri dan keunikan (Saputra, 2023).

B. Pelaksanaan Bisnis

Dalam pelaksanaan bisnis ini penulis akan memaparkan beberapa poin terkait dengan pelaksanaan perintisan bisnis yang telah dilakukan kurang lebih 3 bulan, diantaranya :

1. Program kerja dan Indikator Capaian Target

Dalam sebuah bisnis, setiap bidang memiliki program kerja dan indicator capaian target pada setiap bidangnya, bidang produksi takoyummy memiliki beberapa program kerja beserta indicator capaian targetnya, sebagai berikut :

Tabel 2. 1 Program Kerja & Indikator Capaian Target

Program Kerja	Indikator Capaian Target
Sebagai Manajemen Bahan Baku	Mendapatkan supplier bahan baku yang baik, berkualitas dan harga yang terjangkau
Sebagai pengembang produk	Membuat inovasi produk diantaranya : 1. Mini Takoyummy, 2. Giant Takoyummy, 3. Original Takoyummy, 4. Takoyummy Sayoer
<i>Quality Control</i>	1. Memastikan setiap produk yang dihasilkan telah di uji coba dari segi kualitas dan rasa, 2. Memastikan produk tidak rusak dan dapat dikonsumsi dengan baik, 3. Memastikan bahan baku yang dipakai saat produksi dengan

	kondisi baik dan layak digunakan.
Membuat Laporan Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat data manajemen stok, 2. Membuat data penjualan
Evaluasi Bidang	Mengevaluasi kinerja produksi 1 minggu sekali untuk memaksimalkan kinerja pada bidang produksi sendiri.

2. Riset Harga Bahan Baku & Lokasinya

Dalam bisnis, riset harga bahan baku itu merupakan hal penting untuk membangun sebuah usaha, yang dimana harga bahan baku disetiap tempatnya itu berbeda-beda. Dalam laporan ini, penulis mendapatkan riset harga bahan baku beserta lokasinya, sebagai berikut :

Tabel 2. 2 Riset Harga Bahan Baku & Lokasi

NO	Nama Bahan	Harga	Lokasi
1.	Katsuobushi Hana Katsuo	Rp 236.000,00	Toko Intisari
2.	Minyak Goreng Tawon	Rp 16.965,00	Mirota Manna Kampus
3.	Tepung Terigu Segitiga Biru	Rp 14.375,00	
4.	Tepung Bumbu SASA	Rp 20.810,00	
5.	Susu Bubuk Dancow	Rp 17.920,00	
6.	MaizeneKu	Rp 5.690,00	
7.	Baking Powder Koepe Koepe	Rp 14.500,00	
8.	Keju Prochiz Gold Cheddar	Rp 11.500,00	
9.	Saos Tomat Del Monte	Rp 16.380,00	
10.	Saos Pedas Del Monte	Rp 22.486,00	
11.	Saos Tiram	Rp 19.350,00	
12.	Kecap Manis Indofood	Rp 15.340,00	

13.	Mayonaise Mc Lewis	Rp 24.000,00	
14.	Gula Pasir PSM	Rp 17.000,00	
15.	Kecap Asin Lee Kum Kee	Rp 20.628,00	
16.	Jagung	Rp 3.500,00	Toko Sayur
17.	Kubis	Rp 17.000,00	
18.	Daun Bawang	Rp 2.000,00	
19.	Wortel	Rp 5.000,00	
20.	Jeruk Nipis	Rp 1.000,00	
21.	Jamur	Rp 12.000,00	
22.	Sosis	Rp 35.000,00	Rizquna Frozen Food
23.	Gurita	Rp 30.000,00	Frozen Fish

3. Alat Produksi yang digunakan

Dalam perintisan bisnis ini, penulis memakai beberapa alat yang digunakan untuk menghasilkan produk, diantaranya :

- 1) Pan Takoyaki Original
- 2) Pan Takoyaki Jumbo
- 3) Kompor 2 Tungku
- 4) Gas 3 kg
- 5) Kulkas

4. Kemasan Produk

Pada kemasan produk, Takoyummy memiliki 3 jenis kemasan yang berbeda-beda sesuai dengan pesanan konsumen, diantaranya :

- 1) Packaging Normal

Packaging normal biasa dipakai untuk pembelian Takoyummy Original & Takoyummy sayoer.



Gambar 2. 2 *Packaging Normal*

2) *Packaging Jumbo*

Packaging jumbo ini khusus dipakai untuk pesanan Giant Takoyummy karena ukurannya yang jumbo sehingga diperlukannya *packaging* yang sesuai.



Gambar 2. 3 *Packaging Jumbo*

3) *Packaging Mini*

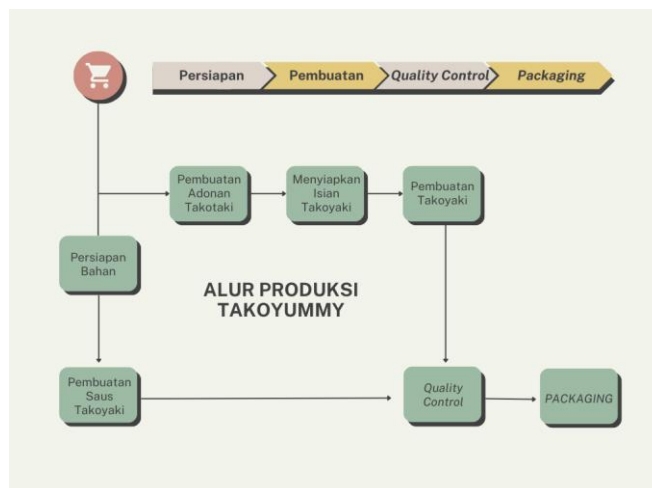
Packaging Mini ini biasanya dipakai untuk pesanan-pesanan pada jumat berkah ataupun pesanan *custom*.



Gambar 2. 4 Packaging Mini

5. Alur Proses Produksi

Dalam kegiatan produksi ini dilakukan di rumah tepatnya di Jl. Candi Winangun, Kaliurang. Proses produksi ini dilakukan dimulai dari persiapan bahan-bahan, pembuatan adonan, pembuatan takoyaki, pembuatan saus takoyaki, *packaging*, hingga penyajian, adapun alur produksi sebagai berikut :



Gambar 2. 5 Alur Produksi Takoyummy

Dalam proses produksi, ada 4 tahapan yang dilakukan untuk menghasilkan produk takoyaki yang sempurna, diantaranya :

- 1) Pembuatan Adonan Takoyaki

Adapun proses pembuatan adonan takoyummy sebagai berikut:

- a. Mixer telur, baking powder, dan gula pasir sesuai takaran hingga gulanya halus atau terdapat busa-busa dalam adonannya.
- b. Masukkan air kaldu, kecap asin, tepung terigu, tepung bumbu, susu bubuk, dan maizena. Lalu mixer kembali hingga semua adonan tercampur.
- c. Masukkan ke dalam botol adonan.

2) Pembuatan Takoyaki

Adapun proses pembuatan takoyaki sebagai berikut:

- a. Siapkan adonan, isian yang terdiri dari irisan kubis, irisan daun bawang, potongan sosis, potongan keju, potongan gurita, dan berbagai isian lainnya.
- b. Siapkan pan cetakan takoyaki, sumpit, nampan dengan tisu dapur, dan minyak goreng.
- c. Letakkan pan cetakan takoyaki di atas kompor, lalu hidupkan kompor dengan api sedang.
- d. Tuang minyak ke dalam 7 lubang pan cetakan secukupnya.
- e. Setelah minyak panas, tuangkan adonan hingga hampir penuh dalam lubang pan.
- f. Masukkan irisan kubis, irisan daun bawang, dan isian yang diinginkan (sosis/keju/gurita/sayoer).
- g. Tunggu hingga sedikit set sesuai bentuk lubang pan lalu balikkan adonan takoyaki yang ada di pan hingga membentuk bulatan sempurna.
- h. Goreng hingga sedikit kecoklatan untuk mendapatkan tekstur krispi dari takoyaki.
- i. Angkat dan taruh ke dalam nampan yang sudah diberi tisu dapur untuk mengurangi tingkat minyaknya.

- j. Ambil 5 bulatan takoyaki lalu tempatkan ke dalam packaging dan siap untuk di tambahkan dengan saus, mayonaise, dan serutan ikan cakalang.

3) Pembuatan Saus Takoyaki

Adapun proses pembuatan saos takoyummy sebagai berikut:

- a. Tuangkan saus pedas, saus tomat, kecap manis, saus tiram, perasan jeruk nipis, gula, dan air sesuai takaran ke dalam panci anti lengket.
- b. Masak hingga meletup-letup kisaran 5-7 menit.
- c. Diamkan dalam suhu ruang kurang lebih 30 menit, lalu masukkan ke dalam botol saus.

4) *Quality Control*

Proses *Quality Control* merupakan proses yang selalu dilakukan sebelum ke tahap *packaging*, yang dimana produk harus dipastikan layak dikonsumsi dan layak dijual. Konsistensi proses ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

6. Spesifikasi Produk

Pada spesifikasi produk, Takoyummy memiliki 3 varian berbagai rasa dan berbagai isian, diantaranya :

1) Original Takoyummy

a. Original Takoyummy Sosis

Original takoyummy sosis yang berisi sosis dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki diatasnya.

b. Original Takoyummy Keju

Original takoyummy keju yang berisi keju dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki diatasnya.

c. Original Takouummy Gurita

Original takoyummy gurita yang berisi gurita dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya.

d. Original Takoyummy Mix

Original takoyummy mix yang berisi sosis, keju, dan gurita dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya.



Gambar 2. 6 Original Takoyummy

2) Mini Takoyummy

Mini Takoyummy : berisi keju, sosis, gurita dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya, dan memakai *packaging* mini.



Gambar 2. 7 Mini Takoyummy

3) Takoyummy Sayor

Takoyummy Sayoer : berisi jagung, wortel, jamur, kubis, daun bawang dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya.



Gambar 2. 8 Takoyummy Sayoer

4) Giant Takoyummy

Giant Takoyummy : berisi keju, sosis, gurita, jagung, wortel, jamur, kubis, daun bawang, telur puyuh dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya.



Gambar 2. 9 Giant Takoyummy

7. Manajemen Stok

Dalam bidang produksi, manajemen stok merupakan kegiatan mengatur, memantau, dan mengendalikan persediaan yang ada dalam

bisnis, yang dimana tujuan utamanya untuk menjaga keseimbangan antara pasokan dan permintaan dan untuk melihat ketersediaan barang tanpa kelebihan atau kekurangan. Ada beberapa poin yang penulis lakukan dalam manajemen stok, diantaranya :

1) Perencanaan Stok

Perencanaan stok dalam produksi adalah untuk memastikan bahwa stok persediaan selalu tercukupi, tidak berlebihan dan juga tidak kekurangan.

2) Pengadaan Barang

Pengadaan barang dalam bidang produksi adalah proses mendapatkan barang dengan tujuan sebagai bahan baku.

3) Penyimpanan Barang

Penyimpanan barang dalam bidang produksi adalah kegiatan penyimpanan bahan-bahan baku sesuai dengan suhu dan tempatnya.

Tabel 2. 3 Laporan Stok Bahan Bulan November

LAPORAN STOK BAHAN						
	02/11/2024			24/2/2024		
	Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak	
NOVEMBER	Minyak Goreng	1	liter	Packaging Satuan	4	Pack
	Segita biru	4	kg	Sosis	1	Pack
	Sasa tepung bumbu	1	(850gr)pack			
	Maizena	2				
	Soy sauce	4	botol			
	Baking Powder	1	botol			
	Susu	1	renteng			
	Keju	3	kotak			
	Packaging box	3	plastik			
	Packaging 1/2	4	plastik			
	Sumpit	3	pack			
	Plastik sedang	2	pack			
	Katshuobushi	1	pack			
	Saos Tiram	2	botol			
	Telur	1	kg			
	Delmon Pedas	1	kg			
	Delmon Tomat	1	kg			
Gas	2	tabung				

Tabel 2. 4 Laporan Stok Bahan Bulan Desember

LAPORAN STOK BAHAN									
DESEMBER	03/12/2024			04/12/2024			06/12/2024		
	Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak	
	Saos Tomat	1	Kg	Tissue Besar	1	Pack	Telur	1	kg
	Mayonaise	1	Kg				Maizena	1	pack
	Kecap Manis	1	Pcs				Keju	1	kotak
	Saos Tiram	1	Pcs						
	Saos Pedas	1	Kg						
	Minyak Goreng	1	Liter						
	08/12/2024			09/12/2024			12/12/2024		
	Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak	
Susu	2	renteng	Packaging box	3	pack	Packaging Yummy-B	25	pcs	
Tepung Terigu	4	kg	Sumpit	2	pack	Packaging Jumat Be	100	pcs	
Tp Bumbu	1	pack	Sayuran			Katshuobushi	1	pack	
Mayo	1	kg				Tepung Mocaf	1	Kg	
Saori	1	botol							
Del Chili	1	kg							
Del Tomat	1	kg							
Keju	5	pcs							
Sabun cuci	1	pcs							
14/12/2024			15/12/2024			16/12/2024			
Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak		
Gurita	0.5	Kg	Minyak Goreng	1	liter	Sayur Kubis	1		
						Sayur Daun Bawang	1		
						Jeruk nipis	3		
18/12/2024			22/12/2024						
Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak					
Sosis	1	pack	Tissu	1	pack				
Gas	1	pcs	Tepung Terigu	2	kg				
Sayur (Jeruk nip)	1		Kecap	1	pack				
			Mayonaise	1	kg				
			Kecap Asin	3	botol				
			Susu Bubuk	3	pack				
			Sabun cuci	1	pack				
			Tepung Maizet	2	pack				
			Tepung Bumb	1	pack				
			Telur	1	Kg				

Tabel 2. 5 Laporan Stok Bahan Bulan Januari

LAPORAN STOK BAHAN						
JANUARI	02/01/2025			21/01/2025		
	Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak	
	Sabun dan spoons			Sayur	1	
Jeruk nipis	3	pcs	Sosis	1	pcs	

Tabel 2. 6 Laporan Stok Bahan Bulan Februari

LAPORAN STOK BAHAN									
FEBRUARI	03/02/2025			05/02/2025			09/02/2025		
	Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak		Nama Bahan	Banyak	
	Sabun dan spoons			Tepung Bumbu	1	pcs	Plastik Clipt	30	pcs
	Jeruk nipis	3	pcs	Gula pasir	1	Kg	Packaging Burger Ec	5	pack
				Mayonaise	1	Kg	Sumpit	1	pack
				Minyak Goreng	1	Liter	Kstsu	1	pack
				Plastik	2	Pack	Maizena	1	kg
							Keju	3	pcs
							Mayonaise	1	pcs
							Tissue	1	pack
						Tissue fol	1	pack	
						Minyak Goreng	2	liter	
						Saus Pedas	1	Kg	
						Saus Tomat	1	Kg	
						Kecap	1	pack	

8. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal menjadi poin lebih untuk bersaing dengan competitor lainnya. Untuk mendapatkan label sertifikasi halal tentunya sudah melewati tahapan-tahapan yang memenuhi syarat, salah satunya penyelia halal memeriksa asal usul bahan-bahan baku yang baik dan sehat, memastikan proses produksi sudah sesuai dengan syariat dan ketentuan, dan memenuhi dokumen-dokumen tertera.



Gambar 2. 10 Pendampingan Proses Produk Halal

Setelah melakukan beberapa tahap yang didampingi oleh Pendamping Proses Produk Halal yang bernama Shela Riska Rahmawati, S.E. Alhamdulillah Takoyummy Jakal berhasil memiliki sertifikat halal guna meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk dari Takoyummy Jakal.



Gambar 2. 11 Sertifikat Halal Takoyummy

9. Rating Product

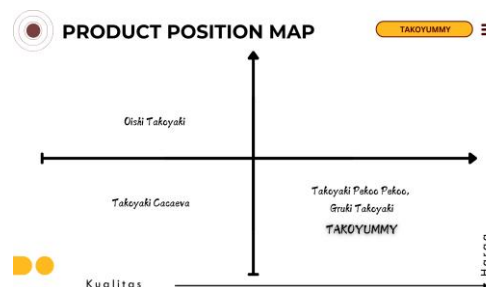
Penulis mencantumkan rating produk yang ada pada google maps, rating ini bertujuan untuk menampilkan ulasan produk Takoyummy kepada konsumen yang berbelanja di google. Selain itu, rating produk juga dapat memberikan pertimbangan bagi para konsumen dengan melihat rating, review, dan ulasan dari pelanggan sebelumnya.



Gambar 2. 12 Rating Product Google Maps

10. Positioning Product

Berdasarkan riset kompetitor, penulis membuat positioning product yang bertujuan untuk menciptakan citra yang spesifik di mata konsumen dan membangun persepsi konsumen untuk mendapatkan keunggulan yang kompetitif terhadap Takoyummy Jakal.



Gambar 2. 13 Product Position Map

BAB III

IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

A. Identifikasi Masalah

Dalam sebuah bisnis, tentunya akan ada beberapa kendala yang dapat menghambat operasional bisnis. Sebuah kendala merupakan suatu tantangan yang dihadapi oleh semua pelaku bisnis terkhususnya bisnis Takoyummy ini. Identifikasi masalah merupakan suatu hal yang penting dalam sebuah bisnis untuk merumuskan strategi yang tepat untuk mengatasi permasalahan tersebut. Kendala dalam bidang produksi mencakup berbagai faktor, mulai dari inovasi produk, kontrol kualitas hingga kenaikan harga bahan baku.

Sebagai pengembang produk, bidang produksi memiliki tanggung jawab untuk menciptakan sebuah inovasi produk. Sebuah konsep inovasi produk yaitu Takoyaki Vegan yang dimana produk tersebut menggunakan bahan-bahan yang rendah kalori. Bidang produksi telah melakukan percobaan membuat Takoyaki Vegan, namun bidang produksi belum menemukan titik kepuasan dalam pembuatan Takoyaki Vegan tersebut. Dari segi rasa, tekstur dan bentuk itu tidak memenuhi standar kualitas produk. Hal ini menjadikan sebuah tantangan bagi bidang produksi untuk menciptakan sebuah produk inovasi yaitu Takoyaki Vegan.

Sebagai penanggung jawab *quality control*, bidang produksi berkonsisten untuk selalu memastikan produknya sesuai dengan standar kualitas produk untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Namun, kontrol kualitas menjadi sebuah permasalahan dalam proses pembuatan yang dimana adonan yang dibuat sebelum masuk kedalam kulkas dan sesudah masuk kedalam kulkas itu mengalami sebuah penurunan kualitas, semakin lama adonan berada di dalam kulkas maka semakin menurun tingkat kualitas dari adonan tersebut.

Bahan baku merupakan dasar dari sebuah produksi, beberapa harga bahan-bahan baku mengalami kenaikan harga yang dimana menjadikan sebuah masalah dalam pelaksanaan perintisan bisnis di bidang produksi ini. Salah satunya adalah langkanya gas 3 kg yang menjadi bahan utama produksi. Gas 3 kg menjadi

banyak perbincangan di dunia UMKM seluruh Indonesia, yang dimana harga gas tersebut melinjak tinggi sehingga menjadinya gas tersebut menjadi langka.

B. Tinjauan Teoritis

Dalam menjalankan permasalahan pada perintisan bisnis ini, perlu adanya strategi dan rancangan sesuai dengan tinjauan teoritis untuk memastikan bahwa setiap aspek dari bidang produksi berjalan dengan efektif. Setiap permasalahan pasti memiliki teori untuk mencapai hasil yang optimal dalam setiap tantangannya terkhusus pada bidang produksi ini.

Pada setiap usaha, *Quality Control* merupakan salah satu aspek terpenting yang paling diutamakan oleh sebuah usaha. Menurut Novi (V, 2021), melalui *quality control* dapat memastikan dan memberikan kepastian kepada pelanggan, melalui pengendalian mutu yang dilakukan juga dapat mengetahui kualitas atau mutu yang ada dari sebuah produk sebelum dijual ke khalayak umum. *Quality Control* dapat dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu *Quality Control Internal* yang merupakan bentuk pengendalian mutu yang memiliki hubungan secara langsung dalam pengecekan sistem produksi dan *Quality Control External* yang merupakan bentuk pengendalian mutu dengan berbagai produk yang nantinya akan dikirim ke perusahaan eksternal.

Hukum permintaan dan penawaran adalah dasar dari sebuah bisnis, terutama pada bidang produksi. Menurut Muhammad Idris (Idris, 2022), Permintaan dan penawaran merupakan salah satu ilmu ekonomi pasar paling mendasar. Hukum permintaan dan penawaran adalah teori yang menjelaskan adanya interaksi penjual dan pembeli. Permintaan dan penawaran bersifat berkebalikan, keduanya akan mencapai titik keseimbangan pasar ketika saling bertemu. Saat mencapai titik keseimbangan, harga barang serta permintaan akan cenderung stabil, bahkan tetap atau tidak berubah sama sekali. Hukum permintaan dan penawaran berkaitan dengan kenaikan harga bahan baku yang dialami oleh bidang produksi.

C. Pemecahan Masalah

Pada inovasi produk Takoyummy Vegan, bidang produksi dengan tim mengganti produk inovasi tersebut menjadi produk Takoyummy Sayoer yang dimana produk tersebut bentuk, tekstur dan rasanya itu sama dengan produk takoyummy biasa hanya saja isian dari Takoyummy Sayoer itu diganti dengan isian sayur-sayuran yaitu, wortel, kubis, jagung, jamur dan daun bawang. Produk ini telah didiskusikan bersama tim dengan perhitungan HPP dan lainnya.

Pada permasalahan *quality control*, bidang produksi menemukan solusi dari permasalahan penurunan tingkat kualitas produksi yaitu dengan mengurangi kapasitas adonan dan mengganti dengan pembuatan adonan secara mendadak agar kualitasnya tetap sesuai dengan standar kualitas produk. Bidang produksi berkonsisten untuk selalu menjaga dan memastikan bahwasanya produk tersebut layak di konsumsi dan layak untuk dijual.

Pada permasalahan kenaikan harga bahan baku, bidang produksi bekerja sama dengan bidang keuangan untuk mencari solusi pada permasalahan ini, diantaranya yaitu dengan mencari bahan baku alternatif yang harganya lebih stabil atau terjangkau, mencari pemasok yang harganya lebih murah, dan meningkatkan efisiensi produksi dengan mengevaluasi dan mengoptimalkan proses produksi untuk mengurangi biaya produksi.

Evaluasi kinerja pada bidang produksi sangat diperlukan untuk melihat sebuah permasalahan dan kembali pada ranahnya. Evaluasi antara bidang satu dengan bidang lainnya untuk selalu mengingatkan kesalahan satu sama lain. Bidang produksi selalu menerima saran dan pendapat dari bidang lainnya, begitupun sebaliknya.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Bidang produksi telah mendapatkan berbagai supplier sebagai manajemen bahan baku. Bidang produksi selalu memilah dalam memilih bahan baku yang baik, berkualitas dan tentu saja harga yang terjangkau. Dalam manajemen bahan baku, bidang produksi juga berfungsi sebagai pengatur stok dari bahan baku tersebut, yang dimana tujuan utamanya untuk menjaga keseimbangan antara pasokan dan permintaan dan untuk melihat ketersediaan barang tanpa kelebihan atau kekurangan.

Bidang produksi telah berhasil sebagai pengembang produk yaitu mengembangkan inovasi produk diantaranya, 1) Mini Takoyummy, yang berisi keju, sosis, gurita dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya, dan memakai packaging mini, 2) Giant Takoyummy, yang berisi keju, sosis, gurita, jagung, wortel, jamur, kubis, daun bawang, telur puyuh dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya, 3) Takoyummy Sayoer, yang berisi jagung, wortel, jamur, kubis, daun bawang dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya, 4) Original Takoyummy, berisi keju, sosis, gurita dengan taburan katsubuoshi dan saus takoyaki di atasnya.

Bidang produksi telah menjalankan tugasnya sebagai *Quality Control* dengan memastikan setiap produk yang dihasilkan telah diuji coba dari segi kualitas dan rasa, memastikan produk tidak rusak dan dapat dikonsumsi dengan baik dan memastikan bahan baku yang dipakai saat produksi dengan kondisi baik dan layak digunakan.

Bidang produksi juga telah menjalankan tugasnya sebagai pembuat laporan produksi, yang dimana bidang produksi mencatat semua pemasukan bahan baku dan juga pengeluaran bahan baku pada setiap bulannya. Laporan manajemen stok dibuat menggunakan *Microsoft excel*. Selain itu, bidang produksi juga mencatat data penjualan pada setiap harinya.

Pada setiap usaha tentu saja memiliki berbagai tantangan. Dalam menangani hal ini, bidang produksi menjalankan evaluasi pada setiap 1 minggu sekali untuk memaksimalkan kinerja pada bidang produksi dan meminimalisir permasalahan yang ada dalam bidang produksi itu sendiri. Semua permasalahan dapat diatasi dengan berbagai macam solusi, sehingga dapat dijadikan bahan evaluasi para pelaku usaha dalam mengambil keputusan.

B. Saran

Para pelaku bisnis khususnya dibidang kuliner, untuk selalu berani berimajinasi, berinovasi dan terus berkembang dengan merancang konsep bisnis yang matang, melakukan survey pasar, memilih lokasi yang strategis, mengembangkan menu yang beragam dan unik, dan yang terpenting adalah menjaga nilai syariat keislaman dengan memiliki sertifikasi halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

Sebagai pelaku usaha, adanya evaluasi antar bidang merupakan hal terpenting untuk menjaga keseimbangan jalannya sebuah usaha dan mencapai target yang memuaskan. Untuk kedepannya, penulis berharap semoga Takoyummy dapat terus berkembang dan berinovasi dalam citra maupun rasa, serta memiliki cabang yang ada diberbagai daerah.

C. Inisiasi Ke Depan

Untuk kedepannya, bidang produksi telah mendiskusikan bersama-sama dengan tim, bahwasanya Bisnis Takoyummy ini akan terus dilanjutkan oleh bidang keuangan atau saudari Rossagusni Restina, yang dimana beliau merupakan otak pertama dalam bisnis ini. Bisnis ini akan dilanjutkan didaerah asal beliau yaitu di Magelang tepatnya didaerah Borobudur.

DAFTAR PUSTAKA

- Fatsecret. (2024, Mei 22). *Kalori Gizi Takoyaki*. Retrieved from Fatsecret Indonesia: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=Takoyaki>
- Idris, M. (2022, Desember 21). *Apa itu Hukum Permintaan dan Penawaran*. Retrieved from Kompas.com: <https://money.kompas.com/read/2021/03/15/200252726/apa-itu-hukum-permintaan-dan-penawaran?page=all>
- Logo. (n.d.). *Logo: Pengertian Hingga Manfaat Logo*. Retrieved from Gramedia Blog: <https://www.gramedia.com/literasi/logo/?srsltid=AfmBOoqOimabagSRTWTbRPwPLfYyBVZWt2XF6v-Asox4dto-bXoOE59S>
- Population, I. (2024). *Indonesia Population (Live)*. Retrieved from Worldmeter: <https://lifestyle.kompas.com/read/2018/08/20/080130820/mengapa-warna-kuning-sering-dipakai-pada-logo-makanan-cepat-saji?page=all#:~:text=Kuning%20menguatkan%20rasa%20kenyamanan%20dan%20rasa%20bisa%20diandalkan.&text=Makanan%20cepat%20saji%20disajikan%20se>
- Saputra, V. (2023, April 18). *Arti Warna Dalam Logo Makanan yang Cocok untuk Bisnis*. Retrieved from IRP: <https://irppapercup.com/arti-warna-dalam-logo-makanan/>
- Takoyaki, G. p. (2023, Agustus 2). *Takoyaki kok nggak ada guritanya?* Retrieved from kompasiana: <https://www.kompasiana.com/aulyanoers/64c9ce1408a8b541a23c1fd2/takoyaki-kok-nggak-ada-guritanya>
- Tiofani, K. (2021, Oktober 21). *4 Bahaya Makan Fast Food Terlalu Sering Menurut Ahli Gizi*. Retrieved from Kompas.com: https://www.kompas.com/food/read/2021/10/21/160800775/4-bahaya-makan-fast-food-terlalu-sering-menurut-ahli-gizi?page=1#google_vignette
- Tjundawan, N. J. (2023, Januari 06). *Research and Development Final Report "Vegan Takoyaki"*. Retrieved from Ottimo International: <https://repository.ottimmo.ac.id/837/>

- V, N. (2021). *Manajemen Quality Control atau Pengendalian Mutu dalam Perusahaan*. Retrieved from Gramedia Blog: <https://www.gramedia.com/literasi/quality-control-pengendalian-mutu/?srsltid=AfmBOopDF20yQsWHJKSL6m7VUMaXOjLrg-5dGkYDH2JpDa7VulXAxtIZ>
- Zakawali, G. (2023, September 07). *Kalori Takoyaki dan Nilai Gizi, Lengkap dengan Resep!* Retrieved from Orami: https://www.orami.co.id/magazine/kalori-takoyaki#google_vignette

LAMPIRAN

1. Foto Riset Kompetitor



2. Foto Percobaan Produksi



3. Foto Pembelian *Packaging* & Bahan-bahan Baku





4. Foto Proses Pembuatan Takoyummy





5. Foto Penjualan





RIWAYAT PENULIS

Penulis dilahirkan di Tangerang pada tanggal 11 Maret 2003 sebagai anak kedua dari pasangan Bapak Saprudin dan Ibu Mimin Uminah. Saat ini penulis berdomisili di Kota Tangerang tepatnya di Perumahan Taman Royal 1 Jl.Cendana 1 no.5 RT 002 / RW 015, Tanah Tinggi, Tangerang, Kota Tangerang, Banten. Penulis dapat dihubungi melalui nomor 081385721385 atau melalui email syahrulm1103@gmail.com Penulis menempuh pendidikan di Pondok Pesantren La tansa, Lebakgedong, Lebak, Banten selama 6 tahun dan lulus di tahun 2021. Kemudian, penulis melanjutkan pendidikannya di Universitas Islam Indonesia dengan Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam.

Di bangku perkuliahan, penulis cukup aktif untuk mengikuti beberapa organisasi diantaranya, Forum Kajian Ekonomi Islam (FKEI) bidang *Islamic Entrepreneur*. Penulis juga cukup aktif pada beberapa kepanitiaan seperti, Temu Ilmiah Nasional (TEMILNAS) FoSSEI XXI 2022, Ta'aruf Mahasiswa (TAMAH) 2022, dan *Inauguration Sport and Art FIAI Event (I-SAFE) 2022*.