

BENTO SEHAT DENGAN FOKUS PADA MENU BERGIZI DAN PRAKTIS
“FINNES HEALTHY”

Bidang Produksi

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



Oleh

Esti Monika 21423067

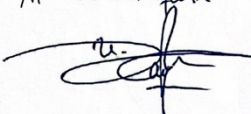
PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
JURUSAN STUDI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
2025

**BENTO SEHAT DENGAN FOKUS PADA MENU BERGIZI DAN
PRAKTIS "FINNES HEALTHY"**

Bidang Produksi

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



24/25
/11 Acc Munagesah

Anom Garbo, ME

Oleh
Esti Monika
21423067

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

LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

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

PENGESAHAN

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

Hari : Selasa
Tanggal : 16 Desember 2025
Judul Tugas Akhir : Bento Sehat dengan Fokus pada Menu Bergizi dan Praktis
Finnes Healthy
Nama : ESTI MONIKA
Nomor Mahasiswa : 21423067


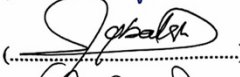
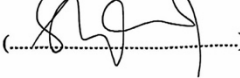
Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI

Ketua/Pembimbing
Anom Garbo, SEI, ME

Penguji 1
Muhammad Iqbal, SEI, MSI

Penguji 2
Aqida Shohiha, S.E.I., M.E.


.....

.....

.....

Yogyakarta, 16 Desember 2025
Fakultas Ilmu Agama Islam



LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Esti Monika
NIM : 21423067
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Tugas Akhir : **Bento Sehat dengan Fokus pada Menu Bergizi dan Praktis *Finnes Healthy***

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, 19 November 2025


Esti Monika

NOTA DINAS

NOTA DINAS

Hal : Tugas Akhir
Kepada : Yth. Ketua
Program Studi Ekonomi Islam
Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia

Yogyakarta, 30 November 2025

Assalamu 'alaikum wr. wb.

Berdasarkan penunjukan Ketua Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan nomor surat 1169/Dek/60/DAATI/FIAI/XI/2025 tanggal 26 November 2025. Atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi Saudara:

Nama : ESTI MONIKA
No. Mahasiswa : 21423067
Program Studi : Ekonomi Islam
Tahun AKademik : 2025/2026
Judul Tugas Akhir : Bento Sehat dengan Fokus pada Menu Bergizi dan Praktis Finnes Healthy

Setelah kami teliti dan diadakan perbaikan seperlunya akhirnya kami nyatakan tugas akhir mahasiswa tersebut memenuhi syarat untuk diajukan ke Sidang Munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian, semoga tugas akhir mahasiswa tersebut dapat dilanjutkan ke Sidang Munaqasah.

Wassalamu 'alaikum wr. wb.

Dosen Pembimbing



Anom Garbo, SEI, ME

REKOMENDASI PEMBIMBING

REKOMENDASI PEMBIMBING

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

Nama : Esti Monika
NIM : 21423067
Judul Tugas Akhir : Bento Sehat dengan Fokus Pada Menu Bergizi dan Praktis *Finnes Healthy*

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.

Yogyakarta, 24 November 2025



Anom Garbo, SEI., M.E.

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.

Seluruh penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini penulis tujukan pertama kepada diri sendiri selaku penulis yang telah menguatkan tekad untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Tak lupa juga, keluarga penulis baik kedua orang tua, yakni Bapak Suhardi dan Ibu Pahana, kakak penulis, Mila Sandi S.Pd. dan tidak lupa kepada adik penulis Alm. Nindhy Renatha yang tidak akan pernah dilupakan walaupun telah tiada. Serta kerabat yang selalu memberikan support, doa, dan kasih yang tulus yang memotivasi untuk menjadikan tugas akhir ini sebagai sesuatu yang kelak dapat bermanfaat bagi banyak orang.

Ucapan terimakasih yang tulus disampaikan penulis untuk seluruh dosen Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, khususnya kepada para dosen Program Studi Ekonomi Islam wa bil khusus dosen pembimbing penulis, yakni Bapak Anom Garbo, SEI., M.E. yang telah memberikan banyak ilmu, pengalaman, waktu, hingga pengorbanan lainnya. Ucapan terimakasih dan rasa kasih sebagai teman perjuangan, kerabat karib, dan selaku anggota tim *Finnes Healthy* Ananda Nahdatul Fadila Saefudin dan Rafilah Triani, yang telah bersama-sama berjuang bersama penulis dalam mendirikan dan meyelesaikan perintisan bisnis dengan sangat baik walau banyak rintangan dan terpaan masalah yang dihadapi.

MOTTO

“Makanan yang halal, bergizi, dan seimbang merupakan fondasi utama dalam menjaga kesehatan tubuh serta mendukung produktivitas dan kualitas hidup.”

(QS. Al-Baqarah: 168; QS. Al-A'raf: 31)

“Menjaga kualitas pangan melalui pemilihan bahan, proses produksi, dan penyajian yang baik adalah bagian dari tanggung jawab terhadap kesehatan masyarakat.”

(QS. Al-Baqarah: 195)

“Setiap upaya kecil dalam menghadirkan pangan sehat dan praktis akan memberikan dampak besar bagi keberlanjutan gaya hidup sehat.”

(QS. Az-Zalzalah: 7–8)

ABSTRAK

BENTO SEHAT DENGAN FOKUS PADA MENU BERGIZI DAN PRAKTIS “FINNES HEALTHY”

ESTI MONIKA

21423067

Perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia menuju pola konsumsi yang lebih sehat mendorong meningkatnya kebutuhan akan makanan yang bergizi, praktis, dan aman dikonsumsi. Kondisi ini membuka peluang pengembangan usaha kuliner berbasis makanan sehat. Tugas akhir ini bertujuan untuk merancang dan mengevaluasi perintisan usaha Finnes Healthy, yaitu bisnis bento sehat yang menyediakan menu bergizi seimbang dalam bentuk makanan siap saji yang praktis dan higienis. Metode yang digunakan meliputi riset pasar, analisis kompetitor di wilayah Yogyakarta, perencanaan produksi, serta penerapan manajemen operasional yang mencakup penyusunan Standard Operating Procedure (SOP), sistem manajemen persediaan *First in First Out* (FIFO), dan pengendalian mutu. Kegiatan perintisan usaha dilaksanakan pada periode Agustus hingga November 2025 dengan fokus pada efisiensi produksi, inovasi menu, dan strategi pemasaran. Hasil analisis menunjukkan adanya fluktuasi produksi dan penjualan selama periode tersebut. Peningkatan produksi paling signifikan terjadi pada periode Agustus–September, dengan kenaikan sebesar 144 unit atau 158,24%, disertai peningkatan penjualan sebesar Rp2.611.000. Pada periode September–Oktober, produksi relatif stabil dengan kenaikan sebesar 0,85%, sementara nilai penjualan tetap meningkat. Secara nominal, pada periode Oktober–November terlihat penurunan produksi dan penjualan; namun data bulan November hanya mencakup hingga 15 November, sehingga belum merepresentasikan kinerja satu bulan penuh dan tidak dapat dibandingkan secara langsung dengan bulan sebelumnya. Berdasarkan hasil tersebut, Finnes Healthy berpotensi menjadi alternatif solusi kuliner sehat dan praktis bagi masyarakat urban serta memiliki prospek keberlanjutan usaha yang baik apabila dikelola secara konsisten dan terstandar.

Kata kunci: Bento Sehat, Finnes Healthy, Kewirausahaan, Manajemen produksi, Ekonomi Islam

ABSTRACT

HEALTHY BENTO WITH A FOCUS ON NUTRITIOUS AND PRACTICAL MENUS “FINNES HEALTHY”

ESTI MONIKA

21423067

Changes in the lifestyle of Indonesian society toward healthier consumption patterns have increased the demand for nutritious, practical, and safe food products. This condition creates opportunities for the development of culinary businesses based on healthy food. This final project aims to design and evaluate the initiation of Finnes Healthy, a healthy bento business that provides balanced nutritious menus in the form of practical and hygienic ready-to-eat meals. The methods employed include market research, competitor analysis in the Yogyakarta area, production planning, and the implementation of operational management, which covers the preparation of Standard Operating Procedures (SOP), the First In First Out (FIFO) inventory management system, and quality control. The business initiation activities were conducted from August to November 2025, focusing on production efficiency, menu innovation, and marketing strategies. The analysis results indicate fluctuations in production and sales during this period. The most significant increase in production occurred from August to September, with an increase of 144 units or 158.24%, accompanied by an increase in sales of IDR 2,611,000. From September to October, production remained relatively stable with an increase of 0.85%, while sales continued to rise. Nominally, a decline in production and sales was observed from October to November; however, the November data only covered sales up to 15 November, and therefore did not represent a full month's performance and cannot be directly compared with the previous month. Based on these findings, Finnes Healthy has the potential to serve as an alternative solution for healthy and practical culinary needs among urban communities and demonstrates good prospects for business sustainability if managed consistently and in a standardized manner.

Keywords: *healthy bento, nutritious food, Finnes Healthy, culinary entrepreneurship, production management*

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus. Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin:

Tabel 0. 1 Tabel Transliterasi Konsonan

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin | Nama |
|------------|------|--------------------|----------------------------|
| أ | Alif | Tidak dilambangkan | Tidak dilambangkan |
| ب | Ba | B | Be |
| ت | Ta | T | Te |
| ث | Śa | ś | es (dengan titik di atas) |
| ج | Jim | J | Je |
| ح | Ĥa | ĥ | ha (dengan titik di bawah) |
| خ | Kha | Kh | ka dan ha |
| د | Dal | d | De |
| ذ | Żal | ż | Zet (dengan titik di atas) |

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin | Nama |
|------------|--------|-------------|-----------------------------|
| ر | Ra | r | er |
| ز | Zai | z | zet |
| س | Sin | s | es |
| ش | Syin | sy | es dan ye |
| ص | Ṣad | ṣ | 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 | ` | koma terbalik (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 |
| | Ha | h | ha |
| ء | Hamzah | ‘ | apostrof |
| ي | Ya | y | ye |

B. Vokal

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

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

Tabel 0. 2 Transliterasi Vokal Tunggal

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin | Nama |
|------------|--------|-------------|------|
| | Fathah | a | a |
| | Kasrah | i | i |
| | Dammah | u | u |

2. Vokal Rangkap: Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0. 3 Transliterasi Vokal Rangkap

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin | Nama |
|------------|----------------|-------------|---------|
| ...يَ | Fathah dan ya | ai | a dan u |
| ...وُ | Fathah dan wau | au | a dan u |

C. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0. 4 Transliterasi Maddah

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin | Nama |
|-------------|-------------------------|-------------|---------------------|
| ...كَّ ...ك | Fathah dan alif atau ya | ā | a dan garis di atas |
| ...يِ | Kasrah dan ya | ī | i dan garis di atas |
| ...وُ | Dammah dan wau | ū | u dan garis di atas |

D. Ta' marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup: Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".
2. Ta' marbutah mati: Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu, ﻻ namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah
Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "l" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.
2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya. Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya. 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.

I. 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 disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala, atas rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kegiatan kewirausahaan yang berjudul “BENTO SEHAT DENGAN FOKUS PADA MENU BERGIZI DAN PRAKTIS “*FINNES HEALTHY*””. Laporan ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam pada Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia. Penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan 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 Anom Garbo, S.E.I., M.E., selaku Ketua Prodi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia.
5. Bapak Anom Garbo, S.E.I., M.E selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis. Penulis mendapatkan pembelajaran yang sangat berharga, pengalaman baru, dan motivasi yang menguatkan penulis selama proses menyelesaikan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini.
6. Para dosen Program Studi Ekonomi Islam yang telah berjasa menjadi pelita dalam kegelapan dan memberikan banyak ilmu.
7. Teruntuk kedua orang tua tercinta, Papa tercinta Suhardi dan Ibunda tersayang Pahana yang selalu memberi dukungan kuat dan penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya atas doa dan dukungan, kasih sayang, serta pengorbanan yang tidak pernah berhenti mengalir kepada penulis. Sehingga Tugas Akhir ini lancar atas doa ketulusan dari Ibu dan Bapak.
8. Kakak Tercinta penulis, Mila Sandi S.Pd, Terimakasih yang penulis sampaikan

kepada yang sudah banyak sekali memberi support dan arahan setiap Langkah tugas akhir ini terhadap penulis.

9. Adik tersayang penulis Alm. Nindhya Renatha senantiasa pasti juga mendoakan penulis meskipun telah tiada, penulis tidak akan pernah lupa karena akan kehadiran dia dulu untuk sebagai support menjalankan Tugas Akhir ini.
10. Teruntuk Rori Apriyanti, sahabat penulis yang selalu menemani disetiap langkah, memberi motivasi dan semangat tanpa henti yang luar biasa. Terimakasih karena tidak pernah meninggalkan penulis sendirian, selalu menjadi garda terdepan saat penulis membutuhkan bantuan serta selalu mendengarkan keluh kesah penulis selama berada diperantauan ini, dan tidak pernah bosan untuk selalu mengingatkan penulis atas pengerjaan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini.
11. Kepada Raja Febryan Ananda terima kasih sudah memberi dukungan, semangat dan ketenangan dalam proses penyusunan tugas akhir ini. Ketika penulis sudah merasa akan lelah atas semuanya, Raja selalu memberi motivasi, bantuan, perhatian dan kesabaran yang kamu berikan kepada penulis. Kehadiranmu membuat setiap tantangan terasa lebih ringan dan setiap Langkah penulis lebih berarti.
12. *Finnes Healthy* yaitu, Rafilah Triani dan Ananda Nahdatul Fadila saefudin terima kasih atas kerja sama yang baik, saling support dan membantu penulis selama perintisan bisnis ini.
13. Kepada Ayah (R,Fidri) dan Ibunda (Lisnawati) dari Raja yang selalu memberikan support dan dukungan selama penulis mengerjakan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini.
14. Teman pertama diperkuliahan, Anita Dwi terima kasih selalu membantu penulis dari awal perkuliahan dan tidak pernah bosan mengingatkan hal hal yang baik.
15. Teruntuk Aida, Destia, Nisa Aulia, yaitu temen diperkuliahan yang selalu memberi support dan saling membantu penulis dari awal perkuliahan.
16. Sepupu-sepupu cantik dan ganteng yaitu, Afifah, Warda Tul Jannah, Dedek

Alin Desta, Hikko, Rima Fitri, yang selalu menghibur penulis selama diperantauan.

17. Terima Kasih untuk teman-teman penulis yang berada di Jambi yaitu, Tara Monika, Triyana, Mutiayasmin, Alya, Vivi Apriliya, Fika April Ani, Refli Julfito, Family E-104, Sendyy, selalu memberi dukungan penuh dan support selama ini kepada penulis.
18. Kepada keluarga besar penulis yang tidak bisa disebut satu persatu, penulis sangat berterimakasih kepada seluruh keluarga besar yang selalu memberikan dukungan, moral, doa, serta semangat selama proses penyusunan tugas akhir ini.

Akhirul kalam, tidak lupa penyampaian kata maaf atas seluruh kesalahan baik dalam penulisan laporan ini maupun perilaku dan segala ucapan penulis yang pernah terucap. Tidak ada manusia yang luput dari kesalahan. Maka dari itu, Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi bagi pengembangan kewirausahaan berbasis makanan sehat di Indonesia, khususnya bagi generasi muda yang ingin berkontribusi pada sektor ekonomi halal dan berkelanjutan.

Wassalamu 'alaikum warahmatullahi wabarakaatuh.

Yogyakarta, 24 November 2025



Esti Monika

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN | iii |
| NOTA DINAS | iv |
| REKOMENDASI PEMBIMBING | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| MOTTO | vii |
| ABSTRAK | viii |
| <i>ABSTRACT</i> | ix |
| PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN | x |
| KATA PENGANTAR | xv |
| DAFTAR ISI | xviii |
| DAFTAR TABEL | xx |
| DAFTAR GAMBAR | xxi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Sistematika Penulisan | 9 |
| BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN KEWIRAUSAHAAN | 10 |
| 2.1 Profil Bisnis | 10 |
| 2.2 Pelaksanaan Bisnis | 14 |
| BAB III IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH | 56 |
| 3.1 Identifikasi Masalah Produksi | 56 |
| BAB IV PENUTUP | 65 |
| 4.1 Kesimpulan | 65 |

| | |
|-----------------|----|
| 4.2 Saran | 66 |
| DAFTAR PUSTAKA | 67 |
| LAMPIRAN | 67 |
| RIWAYAT PENULIS | 72 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|-----|
| <u>Tabel 0. 1</u> Tabel Transliterasi Konsonan | x |
| <u>Tabel 0. 2</u> Transliterasi Vokal Tunggal | xii |
| <u>Tabel 0. 3</u> Transliterasi Vokal Rangkap | xii |
| <u>Tabel 0. 4</u> Transliterasi Maddah | xii |
| | |
| <u>Tabel 1. 1</u> Kompetitor Bisnis Serupa | 8 |
| | |
| <u>Tabel 2. 1</u> Rencana Operasional Kerja | 12 |
| <u>Tabel 2. 2</u> Rencana Program Perintisan Bisnis Finnes Healthy | 13 |
| <u>Tabel 2. 3</u> Nilai Gizi Chicken Karage Bento per Porsi | 17 |
| <u>Tabel 2. 4</u> Nilai Gizi Chicken Katsu Bento per Porsi | 19 |
| <u>Tabel 2. 5</u> Nilai Gizi Chicken Blackpepper Bento | 21 |
| <u>Tabel 2. 6</u> Nilai Gizi Udang Saus Bento per Porsi | 23 |
| <u>Tabel 2. 7</u> Nilai Gizi Beef Teriyaki Bento per Porsi | 25 |
| <u>Tabel 2. 8</u> Nilai Gizi Chicken Egg Roll Bento per Porsi | 27 |
| <u>Tabel 2. 9</u> Hasil Kegiatan Survei Supplier Bahan Baku | 33 |
| <u>Tabel 2. 10</u> Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi Finnes Healthy | 36 |
| <u>Tabel 2. 11</u> Laporan Stock Opname Finnes Healthy | 39 |
| <u>Tabel 2. 12</u> Laporan Stock Opname Finnes Healthy | 41 |
| <u>Tabel 2. 13</u> Laporan Stock Opname Finnes Healthy | 43 |
| <u>Tabel 2. 14</u> Laporan Stock Opname <i>Finnes Healthy</i> | 45 |
| <u>Tabel 2. 15</u> Laporan Penjualan Bento Sehat (Finnes Healthy) | 47 |
| <u>Tabel 2. 16</u> Proses Quality Control Produk Finnes Healthy | 52 |
| <u>Tabel 2. 17</u> Checklist Quality Control Produk Finnes Healthy | 53 |
| <u>Tabel 2. 18</u> Capaian Target Aktivitas Finnes Healthy | 54 |
| | |
| <u>Tabel 3. 1</u> Permasalahan di Bidang Produksi | 56 |
| <u>Tabel 3. 2</u> Tinjauan Teoritis | 58 |
| <u>Tabel 3. 3</u> Pemecahan Masalah Bidang Produksi | 61 |
| <u>Tabel 3. 4</u> Analisis Peningkatan Produksi dan Penjualan | 63 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| <u>Gambar 1. 1</u> Trend Konsumsi Makanan Sehat di Indonesia pada 2022 | 1 |
| <u>Gambar 1. 2</u> Hasil riset melalui google trends | 5 |
| <u>Gambar 1. 3</u> Hasil riset melalui cerita instagram | 6 |
| <u>Gambar 1. 4</u> Hasil riset melalui maps | 7 |
| | |
| <u>Gambar 2. 1</u> Logo Finnes Healthy | 10 |
| <u>Gambar 2. 2</u> Proses Sertifikasi Halal Produk Finnes Healthy | 15 |
| <u>Gambar 2. 3</u> Produk Karage Bento | 17 |
| <u>Gambar 2. 4</u> Produk Blackpepper Bento | 19 |
| <u>Gambar 2. 5</u> Produk Blackpepper Bento | 21 |
| <u>Gambar 2. 6</u> Produk Udang Saus Bento | 22 |
| <u>Gambar 2. 7</u> Produk Teriyaki Bento | 24 |
| <u>Gambar 2. 8</u> Produk Eggroll Bento | 27 |
| <u>Gambar 2. 9</u> Finnes Healthy | 29 |
| <u>Gambar 2. 10</u> Supplier Mister Plastico | 30 |
| <u>Gambar 2. 11</u> Kompetitor Mister Plastik | 31 |
| <u>Gambar 2. 12</u> Supplier Lancar Jaya Packaging | 31 |
| <u>Gambar 2. 13</u> Supplier Lancar Jaya Packaging | 32 |
| <u>Gambar 2. 14</u> Bagan Alur Produksi | 38 |
| | |
| <u>Gambar 5. 1</u> Konsultasi Nutrisi Mikro dan Makro | 69 |
| <u>Gambar 5. 2</u> Belanja Bahan Baku | 69 |
| <u>Gambar 5. 3</u> Kegiatan Produksi | 70 |
| <u>Gambar 5. 4</u> Kegiatan Platting dan Quality Control | 70 |
| <u>Gambar 5. 5</u> Kegiatan Packing dan pengantaran | 71 |
| <u>Gambar 5. 6</u> Hasil Produk | 71 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gaya hidup sehat semakin menjadi perhatian utama masyarakat Indonesia, terutama di kalangan pekerja kantoran, keluarga urban, dan individu yang aktif secara fisik. Perubahan pola konsumsi makanan dari makanan cepat saji ke makanan yang lebih sehat dan bergizi didorong oleh meningkatnya kesadaran akan pentingnya pola makan seimbang bagi kesehatan jangka panjang. Menurut data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2022) sekitar 35% masyarakat perkotaan mulai beralih ke pola makan sehat, dengan peningkatan konsumsi makanan berbasis sayuran, protein nabati, dan makanan rendah gula. Hal ini menunjukkan adanya tren positif dalam preferensi konsumen terhadap makanan sehat dan praktis.



Gambar 1. 1 Trend Konsumsi Makanan Sehat di Indonesia pada 2022

Sumber: Alkausar (2023)

Tren konsumsi makanan sehat di Indonesia pada 2022 berdasarkan data Statistik Pertanian Berkualitas Indonesia (SPOI) oleh (Aliansi Organik Indonesia, 2022). Produk pertanian berkualitas yang paling banyak dikonsumsi masyarakat meliputi sayuran (23%), beras (21%), buah (18%), serta produk lain

seperti telur, susu, tempe, daging, bumbu, kopi, tahu, dan minyak goreng. Keseluruhan data ini menunjukkan bahwa konsumsi makanan sehat berbasis berkualitas semakin meningkat di Indonesia, didukung oleh pertumbuhan UMKM yang fokus pada produk sehat dan bergizi.

Namun, meskipun permintaan makanan sehat meningkat, masih terdapat beberapa tantangan dalam bisnis Bento Sehat. Berdasarkan survei yang dilakukan oleh Asosiasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Indonesia (UMKM) pada tahun 2023, 74% pelaku usaha makanan sehat mengalami kesulitan dalam mengelola rantai pasokan bahan baku berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau. Selain itu, keterbatasan dalam inovasi menu sering kali menyebabkan pelanggan merasa bosan dengan pilihan yang tersedia. Di sisi lain, dari segi produksi, bisnis Bento Sehat menghadapi tantangan dalam menjaga keseimbangan antara efisiensi produksi dan kualitas makanan. Banyak usaha industri makanan yang mengalami kendala dalam menerapkan sistem produksi yang efisien, terutama dalam pengelolaan bahan baku, penyimpanan, dan distribusi makanan agar tetap segar. Faktor lain yang turut mempengaruhi adalah kurangnya pemanfaatan teknologi dalam proses produksi, sehingga menyebabkan tingginya biaya operasional dan risiko pemborosan bahan baku Hakim (2025).

Kondisi ini juga diperkuat dengan data dari BPS (2023) yang mencatat bahwa sekitar 30% makanan yang diproduksi oleh industri makanan dan minuman mengalami pemborosan karena kesalahan dalam manajemen stok dan distribusi. Oleh karena itu, bisnis *Finnes Healthy* harus menerapkan sistem produksi yang lebih cerdas dengan memanfaatkan teknologi dan strategi manajemen yang lebih baik agar dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif. Bento sehat adalah pelayanan makanan yang dirancang dengan fokus pada keseimbangan gizi dan kesehatan, Urgensi makanan sehat semakin meningkat dengan seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola makan yang sehat dan bergizi (Ismawati et al., 2024). Data menunjukkan bahwa prevalensi masalah gizi ganda di Indonesia, seperti obesitas dan kelebihan berat badan masih menjadi tantangan yang signifikan. Menurut Nabila et al. (2024)

prevalensi obesitas mencapai 21,8% yang menunjukkan perlu adanya intervensi dalam pola makan masyarakat. Dengan adanya gaya hidup sehat setiap individu yang kesulitan untuk mempersiapkan makanan sehat secara mandiri, dengan adanya Bento sehat yang badanya gaya makanan *Finnes Healthy food* adalah solusi yang sangat tepat untuk menjalankan pola hidup sehat.

Untuk memenuhi kebutuhan konsumsi yang praktis, higienis, dan lezat dalam berbagai kegiatan, Bento sehat hadir dengan menawarkan layanan makanan siap saji melalui berbagai pilihan menu yang variatif dan berkualitas. Setiap menu yang disajikan oleh Bento Sehat telah melalui proses seleksi bahan baku terbaik dan pengolahan yang higienis guna menjaga cita rasa serta mutu produk. Bento sehat juga menawarkan menu yang dirancang sesuai selera masyarakat Indonesia dengan penyajian menarik dan rasa yang lezat. Pada perintisan bisnis ini Bento Sehat menawarkan (6) menu utama pilihan, berikut pilihan menu pada bisnis *Finnes Healthy Food* :

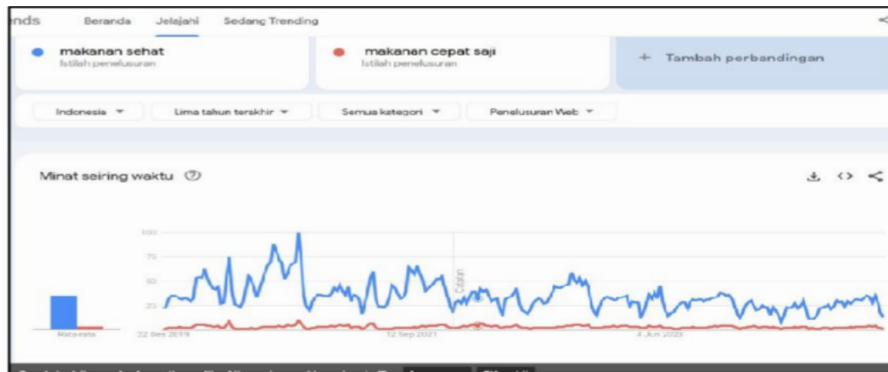
1. Chicken Karage yaitu dengan potongan ayam tanpa tulang (100gr) yang dibaluri dengan tepung (segitiga biru bogasari 2sdm) dan rempah khas *Finnes Healthy* (kecap asin 1sdm, bawang putih 1 siung, garam dapur ½ sdm, minyak wijen ½ sdm) di goreng dengan minyak sanco sampai crispy serta dilengkapi dengan sayuran rebus (brokoli, bunga kol, wortel) dan telur rebus, saus sambal ABC, karbo menggunakan beras merah Untuk menu ini memiliki 557Kkal yaitu nasi merah 100g, ayam goreng karage 100g, telur rebus 60g, sayuran rebus 70g (49,4krb - 25,5 prt – 25 lmk).
2. Chicken Katsu menu satu ini dada ayam fillet yang dibaluri tepung serbaguna dan tepung roti 2sdm dan digoreng garing menggunakan minyak sayur sanco, garam merica bubuk, dilengkapi sayuran campur jagung, kacang polong, wortel sedikit bumbu merica dan sedikit garam ditambah telur dadar omega dan nasi beras merah, menu ini memiliki 436 Kkal ayam katsu 100gr, nasi merah 100g, sayuran campur 50g, telur dadar 60g (42,2krb – 26 prt – 19 lmk).
3. Chicken Blackpapper daging dada ayam yang dimasak dengan saus lada hitam yang khas oriental yang memiliki rasa gurih pedas, menggunakan

bawang merah 1 siung, bawang putih 1 siung, bawang bombay iris $\frac{1}{4}$, cabe merah dan hijau iris untuk pelengkap (kecap asin, kecap manis, minyak wijen, saus tiram) masing masing takaran 1sdm, tempe orek goreng kecap, sayuran tumis (jagung, wortel, bawang putih bawang merah) Menu satu ini memiliki 445Kkal nasi merah 100g, chicken blackapper 100g, tempe orek 50g, sayuran tumis 100g (32 krb – 32,6 prt – 7 lmk).

4. Udang Saus menu satu ini udang segar yang dimasak dengan saus pedas manis, cocok berbagai lauk utama rasa segar yang akan dikombinasikan khas bumbu khas *Finnes Healthy*, udang kupas sedang, bawang putih cincang 1 siung, bawang bombai iris $\frac{1}{4}$ cabai merah, cabai hijau, saus tiram 1sdm, kecap manis, kecap asin, saus tomat, saus sambal masing masing 1sdm, sayuram campur kacang (jagung, wortel, kacang polong) 1 butir ketang di iris lalu direbus membuat kentang goreng lalu di goreng. Menu ini memiliki 487Kkal Nasi merah 100g, udang saus 100g, sayuran kacang 50g, kentang goreng 40g (63krb – 10,8 prt – 22,3 lmk).
5. Beef Teriyaki menu yang ini Bento Sehat sajikan dengan daging sapi premium dimasak dengan saus teriyaki manis gurih dan ditaburi dengan biji wijen dan sayuran pelengkap, daging sapi slice yang di marinasi dengan sedikit garam sesuai yang dibutuhkan, kecap manis, kecap asin, minyak wijen, masing masing 1sdm, bawang putih cincang, bawang bombai iris $\frac{1}{4}$ sayuran tumis (jagung, wortel) yang ditumis, serta telur dadar 1 butir. Menu ini memiliki 354Kkal Nasi merah 100g, beef 100g, sayur tumis 80g, telur dadar 60g (37krb – 39,8 prt – 11,25 lmk).
6. Chicken Egg Roll yang disajikan dengan telur dadar yang di gulung dengan isian ayam cincang, wortel, dan daun bawang kemudian dikukus dan di potong dilengkapi dengan sayuran brokoli, siapkan daging ayam yang sudah halus, wortel dan daun bawang juga di cincang, sebanyak 2sdm ditambah bumbu merica, garam sesuai kebutuhan, sayur brokoli di rebus, lalu terakhir saus sambal secukupnya. Menu ini memiliki 469Kkal terdiri nasi merah 100g, ayam roll 100g, brokoli rebus 50g, saus tomat 25g. (35krb – 34,5g prt – 9,5g lmk).

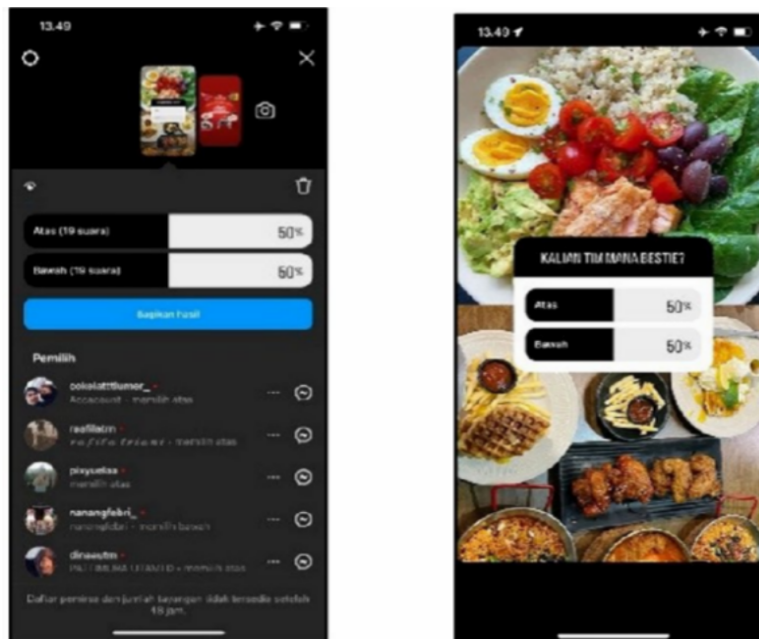
Dalam penjabaran kebutuhan kalori dan protein juga Bento Sehat melakukan perhitungan setiap gram yang akan di sajikan disetiap pack menu laki- laki dewasa (19-59 tahun): 2.500 kkal/hari, sedangkan perempuan (19-59 tahun): 2.100 kkal/hari. Satu hari umumnya terdiri dari 3 kali makan utama (sarapan, makan siang, dan makan malam), Bento Sehat akan menyajikan setiap satu memiliki 300- 500 kalori dalam sekali makan dan 60-65 protein yang dibutkan dalam satu hari yang terdiri dari 3 kali makan (siloam hospital).

Adapun bahan baku yang digunakan oleh Bento Sehat dengan menu *Finnes Healthy* dalam proses pengolahan makanan dipilih secara cermat dengan mempertimbangkan kualitas kandungan gizinya. Untuk beras, *Finnes Healthy* menggunakan beras merah dari Hotel Beras Merah, namun juga menyediakan opsi nasi putih berdasarkan permintaan pelanggan. Minyak goreng yang digunakan terdiri dari dua jenis, yaitu minyak goreng Sanco untuk proses penggorengan umum dan olive oil untuk menumis. Garam yang digunakan adalah merek Nutrisalin dan Refina. Saus-saus yang digunakan meliputi saus sambal merek ABC, saus tomat Delmonte, saus tiram cap Panda, kecap manis Bango Light Less Sugar, kecap asin Kikkoman, dan minyak wijen Sonia untuk kebutuhan marinasi. Untuk bahan kering, digunakan tepung Segitiga Biru dan Bogasari untuk makanan ringan, serta tepung roti dari Superindo. Gula yang digunakan adalah Tropicana Slim, yang rendah kalori. Sementara itu, bumbu dapur yang digunakan mencakup kaldu jamur Totole sebagai penyedap, merica Ladaku, ketumbar bubuk dari Superindo, dan lada hitam merek La Fancy. Untuk kebutuhan protein hewani, digunakan telur omega. Sebagai bagian dari inovasi proses produksi, *Finnes Healthy* juga akan mulai menggunakan air fryer untuk metode penggorengan tertentu agar lebih sehat dan efisien.



Gambar 1. 2 Hasil riset melalui google trends

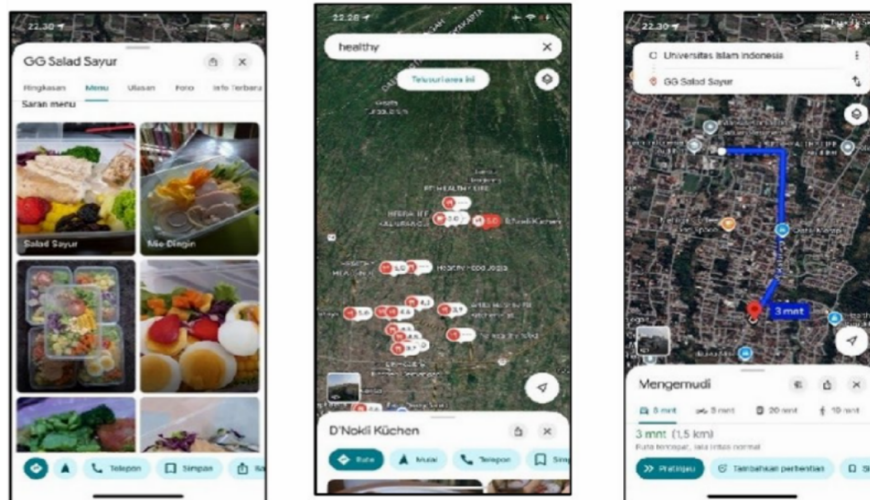
Dari grafik di atas menunjukkan bahwa minat makanan sehat lebih tinggi dibandingkan makanan cepat saji selama periode 5 tahun meskipun trendnya cenderung menurun, minat terhadap makanan sehat tetap stabil. Sementara makanan cepat saji relatif stabil di level rendah yang menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia terutama di Yogyakarta yang memiliki minat 91% makan sehat dan 9% makanan cepat saji lebih tertarik makanan sehat dibandingkan makanan cepat saji.



Gambar 1. 3 Hasil riset melalui cerita instagram

Dari hasil gambar di atas terdapat 38 suara yang masing-masing pilihan mendapatkan 19 suara atau 50 dari total suara. Data ini menunjukkan bahwa terdapat keseimbangan antara penyuka makanan sehat dan makanan non sehat

sehingga dapat disimpulkan bahwa ada preferensi yang seimbang baik makanan sehat maupun non sehat memiliki peminat yang setara.



Gambar 1. 4 Hasil riset melalui maps

Berdasarkan analisis maps persaingan di kawasan jalan kaliurang atas, bahwasanya keberadaan kompetitor sejenis, khususnya Bento Sehat masih tergolong minim. Meskipun terdapat banyak penyedia layanan catering sehat di Yogyakarta, namun di kawasan ini peluang *Finnes Healthy* masih sangat luas. Salah satu kompetitor terdekat di kawasan tersebut sudah menempati posisi pasar namun fokus utamanya pada penjualan salad, sehingga Bento Sehat hadir untuk menawarkan layanan penyediaan makanan *Finnes Healthy* yang lebih beragam, dengan berbagai menu untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.

Tabel 1. 1 Kompetitor Bisnis Serupa

| Nama Toko | Produk | Price | Place | Promosi | Target Pasar |
|------------------|--------------------------|-----------------------|--|----------------|---------------------|
| Hebit food | Catering sehat | 23.000 - 51.000 | Jl. Sawit Sari Gg. Belimbing No.13, Pikgondeng, Condongcatur, Depok, Kab. Sleman, DIY | Instagram | Semua Kalangan |
| EASY PEASY | Salad & Healthy Catering | 25.000 - 50.000 | Jl. Pandega Karya No.3-33, Manggung, Caturtunggal, Depok, Sleman, DIY | Instagram | Semua Kalangan |
| Sayfresh Kitchen | Healthy Food | 25.000 - 50.000 | Jl. Gondang Raya No.16A, Kentungan, Condongcatur, DIY | Maps | Semua Kalangan |

Dari riset ini, penulis menganalisis tiga kuliner sejenis yang berlokasi di Yogyakarta, Dapat di simpulkan bahwa ketiga brand tersebut mempunyai brand yang cukup baik dan dikenal masyarakat Yogyakarta dikarenakan beberapa faktor yakni memiliki identitas visual seperti logo sehingga mudah dikenali oleh customer, dan mengoptimalkan pemanfaatan media sosmed yang cukup baik sehingga bisa dilihat oleh calon customer. Habbit Food Catering Sehat menawarkan range harga 23.000 hingga 51.000, setiap kompetitor memiliki keunikan masing masing dalam menawarkan produknya, mulai dari varian rasa menu hingga metode pemasaran yang digunakan. Easy Peasy Salad dan Healthy Catering yang menawarkan range harga 25.000 hingga 50.000 yang menawarkan produknya lebih ke salad fresh dan crunchy toasts dari memanfaatkan keunggulan menu dan berbagai macam paketan menu catering sehingga menjadi daya tarik konsumen. Sayfresh Kitchen juga menawarkan range harga mulai 25.000 hingga

50.000 dan menawarkan 3 paketan menu catering reguler menu breakfast, dinner dan family, memiliki banyak penawaran yang menarik dalam promosinya.

1.2 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam laporan ini pada dasarnya berfungsi untuk memberikan gambaran terstruktur mengenai tahapan-tahapan yang dibahas. Secara keseluruhan, perintisan usaha ini disusun ke dalam lima bab utama sebagai berikut. **BAB I ANALISIS SITUASI**

Bab pertama memuat penjelasan mengenai berbagai informasi yang berhubungan dengan pemanfaatan bunga dalam produk catering, khususnya penggunaan bunga segar. Di dalamnya turut disertakan analisis pasar dan analisis wilayah pada lokasi yang menjadi sasaran.

BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN KEWIRAUSAHAAN

Bab kedua menguraikan permasalahan yang muncul di lingkungan target pasar. Melalui pembahasan ini, dapat dinilai tingkat relevansi antara masalah yang ditemukan dengan rancangan program perintisan bisnis, sehingga dapat terlihat kesesuaian antara kebutuhan pasar dan strategi yang akan dijalankan.

BAB III IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

Bab ketiga menjelaskan ketepatan metode dan pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan yang diidentifikasi sebelumnya. Pada bagian ini, disajikan rancangan program kerja perintisan, tahapan kegiatan yang telah dilakukan, serta hasil analisis dari pelaksanaannya. Bab ini menjadi inti pembahasan karena menampilkan alur pelaksanaan, data temuan, serta solusi yang dirancang sesuai arah bisnis yang dikembangkan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab terakhir berisi rangkuman menyeluruh dari proses perintisan usaha yang telah dilakukan dan menjawab tujuan serta permasalahan yang telah ditetapkan. Selain itu, bagian ini juga memuat saran yang disesuaikan dengan kondisi nyata di lapangan sebagai masukan untuk pengembangan usaha selanjutnya.

BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN KEWIRAUSAHAAN

2.1 Profil Bisnis

Finnes Healthy Food merupakan usaha rintisan di bidang kuliner yang bergerak dalam penyediaan bento sehat dengan layanan makanan praktis dengan fokus pada keseimbangan gizi, higienitas, dan cita rasa. Usaha ini didirikan dengan tujuan untuk memberikan solusi bagi masyarakat modern yang memiliki keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan sehat namun tetap ingin menjaga pola hidup yang seimbang.

Peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat menjadi peluang besar bagi pengembangan bisnis ini. Berdasarkan Riskesdas (2023), prevalensi obesitas di Indonesia mencapai 21,8%, menunjukkan masih tingginya tantangan dalam menjaga pola makan sehat. Oleh karena itu, *Finnes Healthy* hadir sebagai alternatif praktis untuk membantu masyarakat menerapkan gaya hidup sehat melalui konsumsi makanan bergizi seimbang.



Gambar 2. 1 Logo *Finnes Healthy*

Logo *Finnes Healthy* menampilkan kombinasi desain yang sederhana namun bermakna kuat. Elemen utama berupa topi chef melambangkan profesionalitas, kreativitas, dan keahlian dalam mengolah makanan yang sehat dan lezat. Warna merah muda keunguan (magenta) digunakan sebagai latar utama

untuk memberikan kesan hangat, bersih, dan menarik, sekaligus mencerminkan semangat positif serta kepedulian terhadap kesehatan dan gaya hidup seimbang. Jenis huruf yang digunakan berkarakter modern dan bersahabat, menggambarkan citra usaha yang mudah diakses, ramah, dan dapat dipercaya oleh pelanggan dari berbagai kalangan.

Selain itu, logo ini juga menampilkan ikon sendok dan garpu sebagai simbol dari dunia kuliner, yang menunjukkan bahwa *Finnes Healthy* berfokus pada penyajian makanan praktis dan bergizi. Titik-titik kecil di bawahnya menggambarkan dinamika dan inovasi yang terus bergerak, menandakan bahwa bisnis ini senantiasa beradaptasi terhadap tren dan kebutuhan pasar. Secara keseluruhan, logo *Finnes Healthy* merepresentasikan identitas usaha yang mengutamakan kesehatan, cita rasa, dan kualitas dalam setiap produk yang dihasilkan. Mengusung konsep “Healthy, Hygienic, and Tasty”, *Finnes Healthy* menyajikan menu bento sehat yang tidak hanya memperhatikan kecukupan gizi harian, tetapi juga menanamkan prinsip halalan thayyiban (أَللَّٰهُ أَكْبَرُ) sebagai fondasi penyediaan pangan dalam Ekonomi Islam. Seluruh bahan dipilih dari sumber yang halal, segar, dan berkualitas, sesuai dengan nilai yang tersirat dalam QS. Al-Baqarah:168 tentang anjuran mengonsumsi makanan halal dan baik. Proses pengolahan dilakukan secara higienis sebagai bentuk amanah dalam menjaga kesehatan, yang dalam Islam dipandang sebagai bagian dari menjaga karunia Allah. Standar kebersihan pada setiap tahap produksi juga mencerminkan penerapan prinsip ihsān (نَاسِطِن) dan iṭqān (نَاسِطِن), yakni bekerja dengan kesungguhan dan ketelitian agar produk yang dihasilkan bukan hanya lezat dan praktis, tetapi juga membawa keberkahan. Tim Bento Sehat terdiri dari tiga orang yang bekerja secara kolektif mengelola operasional bisnis meliputi produksi, pemasaran, dan keuangan. Pembagian peran ini mencerminkan nilai ta‘āwun (وُطُون) atau kerja sama, serta prinsip musyawarah dan keadilan dalam Ekonomi Islam, sehingga usaha dapat berjalan efisien sekaligus selaras dengan nilai-nilai etis keislaman.

Tabel 2. 1 Rencana Operasional Kerja

| Bidang | Kegiatan |
|---------------|---|
| Produksi | 1. Perencanaan konsep menu sehat dan praktis (<i>bento box</i> , variasi warna, inovasi penyajian). |
| | 2. Survei dan analisis tren pasar makanan sehat. |
| | 3. Menentukan <i>supplier</i> bahan baku berkualitas (beras merah, minyak sehat, bumbu rendah kalori, dll). |
| | 4. Menjalinkan kerja sama dengan mitra bahan baku dan <i>packaging</i> ramah lingkungan. |
| | 5. Melakukan uji coba resep dan penyesuaian cita rasa sesuai preferensi konsumen. |
| | 6. Melaksanakan produksi awal untuk pengujian (<i>sampling product</i>). |
| | 7. Produksi massal menu utama (Chicken Karage, Chicken Katsu, Beef Teriyaki, dll). |
| | 8. Melakukan <i>quality control</i> terhadap rasa, kebersihan, dan nilai gizi produk. |
| | 9. Pencatatan <i>stock</i> bahan baku, hasil produksi, dan pengeluaran. |
| | 10. Melakukan evaluasi rutin terhadap proses produksi dan kepuasan pelanggan. |

Dalam melaksanakan rencana kegiatan operasional produksi, maka dirancanglah beberapa rancangan program kerja pada bidang produksi beserta *key performance indicator (KPI)* atau capaian target aktivitas produksi.

Tabel 2. 2 Rencana Program Perintisan Bisnis *Finnes Healthy*

| Kegiatan | KPI (<i>Key Performance Indicator</i>) |
|--|---|
| Mencari dan survei supplier bahan baku sehat | Mendapatkan informasi kontak dan alamat supplier yang menyediakan bahan baku berkualitas serta memastikan kontinuitas pasokan. Supplier yang dipilih: 1. Superindo Kaliurang Km. 6.2, Jl. Kaliurang No.15, Purwosari, Sinduadi, Kec. Mlati, Kabupaten Sleman, DIY. 2. Jl. Kaliurang, Kentungan, Condongcatur, Kec. Depok, Kab. Sleman, DIY. |
| Perencanaan Produksi Harian | Menyusun rencana jumlah dan jenis menu berdasarkan pesanan yang masuk agar produksi berjalan efisien dan sesuai kebutuhan pelanggan. |
| Melakukan percobaan pembuatan menu sehat | Menghasilkan menu sehat yang sesuai dengan standar gizi dan cita rasa yang diinginkan oleh target pasar. Menu yang dikembangkan terdiri dari: 1. Rice Beef Teriyaki 2. Rice Chicken Blackpepper 3. Rice Chicken Karage 4. Rice Udang Saus 5. Rice Chicken Katsu 6. Rice Chicken Eggroll |
| Melakukan pencatatan stok atau persediaan bahan baku | Mendapatkan sistem pencatatan yang rapi dan efisien untuk menghindari pemborosan serta kekurangan bahan baku. Pencatatan dilakukan secara manual (untuk skala usaha kecil dan pemula). |
| Produksi dan penjualan produk catering sehat | Mencapai target produksi dan penjualan yang telah ditentukan sesuai dengan permintaan pelanggan. Pada tahap awal usaha, fokus pada pembangunan kepercayaan pelanggan dan pemenuhan permintaan agar tercipta keberlanjutan bisnis dan stabilitas keuangan. |
| Quality Control | Memastikan semua produk <i>catering</i> sehat telah sesuai |

| | |
|--|---|
| produk | dengan standar kualitas dan keamanan pangan yang telah ditentukan, meliputi kebersihan, rasa, dan tampilan produk. |
| Manajemen penyimpanan dan pengendalian stok bahan baku | Mengelola stok bahan baku dengan sistem yang efisien agar tidak terjadi pemborosan atau kekurangan stok secara tiba-tiba, termasuk rotasi bahan baku dengan metode <i>first in first out (FIFO)</i> . |

2.2 Pelaksanaan Bisnis

Finnes Healthy mulai menjalankan kegiatan bisnisnya pada bulan Agustus 2025. Seluruh kegiatan perintisan bisnis dan penyusunan laporan dilaksanakan pada periode Agustus hingga November 2025. Dalam proses perintisan bisnis ini, kegiatan difokuskan pada bidang produksi dan pengembangan menu sehat, dengan tujuan utama menciptakan produk bento box sehat yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki kandungan gizi seimbang, praktis, dan aman untuk dikonsumsi. Produk yang ditawarkan berupa bento box sehat dengan variasi menu berbahan dasar protein hewani dan nabati, sayuran segar, serta sumber karbohidrat yang diolah dengan metode memasak rendah minyak dan minim pengawet. Seluruh bahan baku yang digunakan dipilih secara selektif untuk memastikan kualitas, kebersihan, dan keamanan pangan.

Sebagai bentuk komitmen terhadap kehalalan produk, hingga saat ini, masih berada pada tahap drafting pengajuan. Hal ini ditunjukkan oleh status permohonan yang masih berlabel Draft PU Gambar , yang berarti seluruh data administrasi dan dokumen pendukung sedang dalam proses pengisian, verifikasi internal, dan penyempurnaan oleh pelaku usaha. Pada tahap ini, pengajuan belum disubmit secara resmi kepada otoritas terkait, sehingga masih dimungkinkan adanya perbaikan atau penyesuaian data sebelum masuk ke tahapan verifikasi dan penilaian lebih lanjut. Dengan demikian, proses sertifikasi halal belum bersifat final dan masih berada pada fase persiapan administrasi. Tahap ini dilakukan dengan memastikan bahwa bahan baku, proses produksi, serta rantai pasok yang

digunakan telah sesuai dengan standar dan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh BPJH.

| Pengajuan Sertifikasi Halal | |
|-----------------------------|---|
| No. ID | : 9384b870-a661-4b34-bb8c-debd05f7b249 |
| Tanggal | : 24 September 2025 |
| No Surat Permohonan | : 123456 |
| Tanggal Permohonan | : 24 September 2025 |
| Jenis Layanan | : Makanan |
| Jenis Produk | : Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan |
| Merk Dagang | : Finnes healthy |
| Area Pemasaran | : Provinsi |
| Pendamping | : SHELA RISKA RAHMAWATI |
| Lembaga Pendamping | : Edukasi Wakaf Indonesia |
| KBLI | : <input type="text" value="Pilih KBLI"/> <input type="button" value="Update"/> |
| Nama Perusahaan | : ANANDA NAHDATUL FADILAH SAEPUDIN |
| Alamat | : LETWARU Kota Masohi |
| Kota / Kab | : MALUKU TENGAH |
| Provinsi | : MALUKU |
| Kode Pos | : - |
| Negara | : - |
| Telepon | : +6282249495720 |
| Email | : anandafadia116@gmail.com |

| Formulir Unduhan | |
|--------------------|---|
| Surat Permohonan | : <input type="button" value="Download"/> |
| Surat Pernyataan | : <input type="button" value="Download"/> |
| Ikrar | : <input type="button" value="Download"/> |
| Hasil Verwal | : <input type="button" value="Download"/> |
| Rekomendasi | : <input type="button" value="Download"/> |
| STTD | : <input type="button" value="Download"/> |
| Sertifikasi Halal | : <input type="button" value="Download"/> |
| Laporan Pendamping | : <input type="button" value="Download"/> |
| SJPH | : <input type="button" value="Download"/> |

| Pendaftaran | |
|--------------------|---|
| Nomor Daftar | : - |
| Tanggal | : - |
| Tempat Pendaftaran | : MALUKU |
| Jenis Pengajuan | : Baru |
| Status | : <input type="button" value="Draft PU"/> |

Gambar 2. 2 Proses Sertifikasi Halal Produk Finnes Healthy

Seluruh proses pelaksanaan bisnis dilakukan secara sistematis, mulai dari tahap perencanaan produk, riset bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga evaluasi kualitas produk. Setiap langkah dirancang dengan mempertimbangkan nilai itqān, bekerja secara teliti dan sungguh-sungguh sebagai bentuk tanggung jawab dan profesionalisme yang sejalan dengan etika kerja dalam Islam. Selain itu, pengelolaan bisnis juga mengacu pada prinsip amanah, terutama dalam memastikan bahwa produk yang dihasilkan benar-benar aman, higienis, dan bermanfaat bagi konsumen. Strategi ini tidak hanya mendukung keberlanjutan usaha, tetapi juga memperkuat citra *Finnes Healthy* sebagai pelopor makanan sehat dan praktis yang menerapkan nilai halal *ṭayyib* dalam seluruh rantai produksinya. Pendekatan ini diharapkan mampu memberikan kemaslahatan bagi konsumen dan menciptakan nilai keberkahan dalam jangka panjang, baik bagi bisnis maupun para pelanggannya. Produk utama *Finnes Healthy* berupa Bento Sehat, yaitu paket makanan siap saji dengan komposisi seimbang antara karbohidrat, protein, lemak, dan sayuran. Pemilihan bahan bakunya dilakukan secara selektif dari pemasok terpercaya, seperti beras merah Hotel Beras Merah, minyak goreng Sanco, olive oil, serta bumbu rendah kalori seperti Tropicana Slim dan Nutrisalin. Pemilihan bahan ini mencerminkan komitmen untuk menyediakan makanan yang tidak hanya bergizi dan praktis, tetapi juga memenuhi konsep

ṭayyib yakni baik, bersih, dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Untuk menjaga kualitas dan cita rasa, proses produksi dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang meliputi tahapan pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, hingga pengemasan. Selain itu, dalam rangka inovasi, *Finnes Healthy* juga menerapkan penggunaan air fryer pada beberapa metode penggorengan agar lebih efisien dan rendah minyak.

1. Riset dan Analisis Produk

Kegiatan riset dilakukan untuk memahami preferensi konsumen terhadap produk makanan sehat yang mudah dikonsumsi sehari-hari. Melalui survei daring dan wawancara singkat kepada mahasiswa, pekerja kantoran, serta masyarakat umum di wilayah Sleman dan sekitarnya, diperoleh data bahwa segmen pasar paling potensial adalah remaja dan dewasa muda dengan gaya hidup aktif. Mereka membutuhkan makanan yang sehat, cepat saji, dan terjangkau.

Berdasarkan hasil riset tersebut, *Finnes Healthy* merancang konsep bento sehat dengan enam varian menu utama yang menonjolkan kombinasi gizi seimbang antara protein, karbohidrat kompleks, dan serat. Keenam menu tersebut meliputi:

1. Chicken Karage Bento

a. Latar Belakang dan Ide Produk

Menu Chicken Karage Bento dikembangkan dari inspirasi makanan Jepang yang populer, yaitu ayam goreng tepung dengan tekstur renyah. Dalam versi *Finnes Healthy*, resep ini dimodifikasi menjadi lebih sehat dengan mengurangi kadar minyak dan menggunakan bahan rendah lemak. Tujuan utamanya adalah menciptakan menu ayam goreng yang tetap lezat namun bernilai gizi tinggi dan sesuai kebutuhan kalori harian.

b. Bahan dan Proses Riset

Bahan utama berupa potongan ayam tanpa tulang (100 g) dilapisi tepung Segitiga Biru (2 sdm) dan direndam dalam bumbu khas *Finnes Healthy*, yaitu kecap asin (1 sdm), bawang putih (1 siung), garam ($\frac{1}{2}$

sdm), dan minyak wijen ($\frac{1}{2}$ sdm). Proses penggorengan dilakukan menggunakan minyak Sanco untuk hasil yang lebih renyah dan rendah kolesterol. Setelah melalui beberapa kali uji coba, ditemukan komposisi yang pas antara rasa gurih dan tekstur crispy tanpa menyerap banyak minyak.

c. Hasil Akhir Produk dan Nilai Gizi



Gambar 2. 3 Produk Karage Bento

Chicken Karage Bento disajikan sebagai bento sehat dengan komposisi gizi seimbang. Menu ini terdiri atas nasi merah 100 g sebagai sumber karbohidrat kompleks, ayam karage 100 g sebagai sumber protein utama, telur rebus 60 g sebagai tambahan protein hewani, serta sayuran rebus (brokoli, bunga kol, dan wortel) sebanyak ± 70 g sebagai sumber serat, vitamin, dan mineral. Saus sambal ABC digunakan dalam jumlah terbatas sebagai pelengkap rasa tanpa mendominasi asupan gizi.

Tabel 2. 3 Nilai Gizi Chicken Karage Bento per Porsi

| Komponen Gizi | Jumlah per Porsi | Kalori (kkal) | Persentase AKG* |
|------------------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Karbohidrat (Nasi merah) | 100 g | ± 110 | 16,5% |
| Protein (Ayam karage) | 100 g | ± 245 | 36,0% |
| Protein & Lemak (Telur rebus) | 60 g | ± 90 | 6,5% |
| Serat (Brokoli, bunga kol, wortel) | ± 70 g | ± 40 | $\pm 23\%$ |

| | | | |
|--|---|------------|---------------|
| wortel) | | | |
| Lemak (Tepung, minyak goreng, saus sambal) | — | ±72 | 37,3% |
| Energi (Total) | — | 557 | 27,9 % |

Berdasarkan Permenkes (2019) nilai kebutuhan gizi harian manusia dewasa sebesar 2100 kkal, kemudian komposisi menu dihitung nilai AKG mengacu pada TKPI (2020), sehingga menu Chicken Karage Bento menyumbang sekitar 27,9% kebutuhan energi harian, yang berada dalam kisaran ideal untuk satu kali makan utama, khususnya makan siang. Kontribusi protein mencapai 42,5% AKG, menunjukkan bahwa menu ini memberikan hampir setengah kebutuhan protein harian dalam satu porsi, yang secara fisiologis mendukung kebutuhan pemeliharaan jaringan dan aktivitas metabolik harian.

Asupan lemak sebesar 37,3% AKG masih berada dalam batas wajar untuk satu kali makan, terutama karena menu ini dikombinasikan dengan sumber karbohidrat kompleks dan serat. Karbohidrat yang dikonsumsi menyumbang 16,5% AKG, mencerminkan porsi yang moderat dan tidak berlebihan. Sementara itu, kandungan serat sekitar 23% AKG menunjukkan bahwa menu ini telah memberikan kontribusi nyata terhadap kebutuhan serat harian, meskipun belum mencukupi total kebutuhan harian.

2. Chicken Katsu Bento

a. Latar Belakang dan Ide Produk

Menu Chicken Katsu Bento dikembangkan untuk menasar konsumen yang menyukai rasa gurih dan tekstur renyah khas ayam tepung Jepang, namun dengan versi lebih sehat. *Finnes Healthy* mengganti minyak goreng biasa dengan Sanco oil dan mengatur proporsi tepung agar kadar lemaknya tetap rendah.

b. Bahan dan Proses Riset

Bahan utamanya dada ayam fillet (100 g) yang dilapisi tepung serbaguna dan tepung roti (2 sdm). Ayam digoreng menggunakan minyak rendah lemak, lalu disajikan dengan sayuran campur (jagung, kacang polong, wortel) dan telur dadar omega. Proses riset dilakukan dengan tiga kali uji rasa hingga didapatkan tingkat kerenyahan dan kelembutan ayam yang ideal tanpa minyak berlebih.

c. Hasil Akhir Produk dan Nilai Gizi



Gambar 2. 4 Produk Katsu Bento

Chicken Katsu Bento merupakan produk akhir bento sehat yang mengombinasikan dada ayam fillet berbalut tepung yang digoreng menggunakan teknik pengolahan rendah minyak, disajikan bersama nasi merah 100 g sebagai sumber karbohidrat kompleks. Menu ini dilengkapi dengan sayuran campur (jagung, kacang polong, dan wortel) serta telur dadar sebagai sumber protein tambahan. Komposisi akhir produk dirancang untuk menghasilkan cita rasa gurih khas chicken katsu dengan total energi yang terkontrol, sehingga sesuai untuk konsumsi satu kali makan utama.

Tabel 2. 4 Nilai Gizi Chicken Katsu Bento per Porsi

| Komponen Gizi | Jumlah per Porsi | Kalori (kkal) | Persentase AKG* |
|--------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Karbohidrat (Nasi merah) | 100 g | ±110 | 14,1% |

| | | | |
|-----------------------------------|-------|------|-------|
| Protein (Dada ayam fillet, Telur) | 100 g | ±165 | 36,7% |
| Lemak & Protein (Telur dadar) | 60 g | ±95 | 11,7% |

Lanjutan Tabel 2. 4 Nilai Gizi Chicken Katsu Bento per Porsi

| | | | |
|--------------------------------|-------|------------|--------------|
| Serat (Jagung, Polong, Wortel) | 50 g | ±35 | ±17% |
| Lemak (Tepung & Minyak) | 2 sdm | ±31 | 28,4% |
| Energi (Total) | - | 436 | 21,8% |

Chicken Katsu Bento menyumbang 21,8% kebutuhan energi harian yang mengacu pada Permenkes (2019) bahwa nilai rata-rata angka kecukupan energi bagi masyarakat Indonesia sebesar 2100 kkal. Kontribusi protein sebesar 43,3% AKG menunjukkan bahwa menu ini telah memenuhi hampir setengah kebutuhan protein harian, terutama dari dada ayam dan telur. Asupan lemak sebesar 28,4% AKG masih dalam batas wajar untuk satu kali konsumsi, sementara karbohidrat berada pada tingkat moderat, yaitu 14,1% AKG. Kandungan serat sekitar 17% AKG berkontribusi terhadap pemenuhan kebutuhan serat harian meskipun belum sepenuhnya mencukupi.

3. Chicken Blackpepper Bento

a. Latar Belakang dan Ide Produk

Menu Chicken Blackpepper Bento dikembangkan untuk memberikan varian rasa pedas-gurih ala oriental. Ide ini muncul dari hasil survei yang menunjukkan 65% konsumen menyukai makanan dengan cita rasa lada hitam dan saus tiram.

b. Bahan dan Proses Riset

Bahan utama berupa dada ayam 100 g, dimasak menggunakan saus lada hitam khas yang terbuat dari bawang merah dan putih (masing-masing 1 siung), bawang bombay iris $\frac{1}{4}$, serta campuran kecap asin, kecap manis, minyak wijen, dan saus tiram (masing-masing 1 sdm). Riset dilakukan dengan mengatur tingkat kepedasan dan kekentalan

saus hingga rasa pedas dan gurih seimbang.

c. Hasil Akhir Produk dan Nilai Gizi



Gambar 2. 5 Produk Blackpepper Bento

Chicken Blackpepper Bento merupakan produk akhir bento sehat yang disajikan dengan kombinasi dada ayam dimasak menggunakan saus lada hitam khas oriental, disertai tempe orek sebagai sumber protein nabati, sayuran tumis, dan nasi merah sebagai sumber karbohidrat kompleks. Komposisi akhir produk dirancang untuk menghasilkan cita rasa gurih dan pedas yang kuat, namun tetap menjaga keseimbangan zat gizi dalam satu porsi makan utama.

Tabel 2. 5 Nilai Gizi Chicken Blackpepper Bento

| Komponen Gizi | Jumlah per Porsi | Kalori (kkal) | Persentase AKG* |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Karbohidrat (Nasi merah) | 100 g | ±110 | 10,7% |
| Protein (Ayam blackpepper) | 100 g | ±165 | 36,7% |
| Protein nabati (Tempe orek) | 50 g | ±95 | 17,6% |
| Serat & mikronutrien (Sayuran tumis) | 100 g | ±40 | ±20% |
| Lemak (Minyak & bumbu) | — | ±35 | 10,4% |
| Energi (Total) | — | 445 | 22,3% |

Berdasarkan perhitungan kuantitatif komposisi menu dihitung nilai AKG mengacu pada TKPI (2020), Chicken Blackpepper Bento

menyumbang sekitar 22,3% kebutuhan energi harian, yang menunjukkan kecukupan untuk satu kali makan utama. Kontribusi protein mencapai $\pm 54,3\%$ AKG, yang berasal dari kombinasi protein hewani (ayam) dan protein nabati (tempe). Hal ini menunjukkan kepadatan protein yang tinggi dalam satu porsi tanpa diikuti peningkatan asupan lemak yang signifikan.

Asupan lemak hanya sekitar 10,4% AKG, menjadikan menu ini sebagai salah satu varian dengan profil lemak paling rendah dibandingkan menu lainnya. Karbohidrat menyumbang 10,7% AKG, yang menandakan porsi karbohidrat bersifat moderat dan tidak mendominasi komposisi energi. Kandungan serat dari sayuran tumis memberikan kontribusi nyata terhadap pemenuhan kebutuhan serat harian.

4. Udang Saus Bento

a. Latar Belakang dan Ide Produk

Udang Saus Bento dikembangkan sebagai pilihan menu laut dengan cita rasa segar dan sedikit pedas. Menu ini dipilih berdasarkan hasil survei yang menunjukkan bahwa konsumen menginginkan menu non-ayam sebagai variasi.

b. Bahan dan Proses Riset

Menggunakan udang kupas 100 g yang dimasak dengan kombinasi saus tiram, kecap manis, kecap asin, saus tomat, dan saus sambal (masing-masing 1 sdm). Tambahan bahan berupa bawang bombay, cabai merah, cabai hijau, dan sayuran campur (jagung, wortel, kacang polong) untuk memperkaya rasa dan warna. Melalui empat kali uji coba, ditemukan komposisi saus pedas-manis yang seimbang dan tidak berlebihan pada rasa asin.

c. Hasil Akhir Produk dan Nilai Gizi



Gambar 2. 6 Produk Udang Saus Bento

Udang Saus Bento merupakan produk akhir bento sehat berbasis protein laut yang disajikan dengan udang segar dimasak menggunakan saus pedas-manis khas Finnes Healthy. Menu ini dilengkapi dengan nasi merah 100 g sebagai sumber karbohidrat kompleks dan kentang goreng 40 g sebagai sumber energi tambahan. Komposisi akhir produk dirancang untuk memberikan variasi menu non-ayam dengan cita rasa segar, sekaligus menjaga total asupan energi dalam satu kali makan utama.

Tabel 2. 6 Nilai Gizi Udang Saus Bento per Porsi

| Komponen Gizi | Jumlah per Porsi | Kalori (kkal) | Persentase AKG* |
|---------------------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Karbohidrat (Nasi merah) | 100 g | ±110 | 21,0% |
| Karbohidrat & Lemak (Kentang goreng) | 40 g | ±120 | — |
| Protein (Udang saus) | 100 g | ±95 | 18,0% |
| Serat & mikronutrien (Sayuran campur) | 50 g | ±40 | ±13% |
| Lemak (Minyak & saus) | — | ±122 | 33,3% |
| Energi (Total) | — | 487 | 24,4% |

Berdasarkan perhitungan kuantitatif komposisi menu dihitung nilai AKG mengacu pada TKPI (2020), Udang Saus Bento menyumbang sekitar 24,4% kebutuhan energi harian, sehingga secara fisiologis sesuai untuk satu kali makan utama. Kontribusi karbohidrat mencapai 21% AKG, yang berasal dari kombinasi nasi merah dan kentang

goreng, menjadikan karbohidrat sebagai sumber energi dominan dalam menu ini.

Asupan protein sebesar 18% AKG tergolong lebih rendah dibandingkan menu berbasis ayam atau daging sapi, namun tetap memberikan kontribusi nyata terhadap kebutuhan protein harian. Kandungan lemak mencapai 33,3% AKG, terutama berasal dari proses pengolahan kentang dan penggunaan saus, sehingga menu ini memiliki profil lemak yang relatif lebih tinggi dibandingkan varian lainnya.

5. Beef Teriyaki Bento

a. Latar Belakang dan Ide Produk

Menu Beef Teriyaki Bento dikembangkan untuk memenuhi permintaan menu berbasis daging sapi yang tinggi protein. Terinspirasi dari cita rasa Jepang, *Finnes Healthy* memodifikasi resep agar lebih rendah gula dan garam.

b. Bahan dan Proses Riset

Bahan utama berupa daging sapi slice 100 g yang dimarinasi dengan kecap manis, kecap asin, minyak wijen, dan sedikit garam (masing-masing 1 sdm) serta bawang putih cincang dan bawang bombay ¼ iris. Disajikan dengan sayuran tumis (jagung dan wortel) serta telur dadar 1 butir. Melalui tiga kali uji rasa, diperoleh tekstur daging empuk dengan aroma khas teriyaki yang ringan dan tidak terlalu manis.

c. Hasil Akhir Produk dan Nilai Gizi



Gambar 2. 7 Produk Teriyaki Bento

Teriyaki Bento merupakan produk akhir yang dirancang sebagai menu tinggi protein dengan komposisi gizi seimbang. Menu ini disajikan dengan nasi merah sebanyak 100 g sebagai sumber karbohidrat kompleks, lauk utama ayam saus teriyaki sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi, serta pelengkap sayuran rebus sebagai penyumbang serat, vitamin, dan mineral. Kombinasi bahan tersebut menghasilkan menu yang berfokus pada pemenuhan kebutuhan protein tanpa mengabaikan kecukupan energi harian.

Tabel 2. 7 Nilai Gizi Beef Teriyaki Bento per Porsi

| Komponen Gizi | Jumlah per Porsi | Kalori (kkal) | Persentase AKG* |
|--|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Karbohidrat (Nasi merah) | 100 g | ±110 | 21,0% |
| Protein & Lemak (Daging sapi teriyaki) | 100 g | ±165 | 27,5% |
| Protein & Lemak (Telur dadar) | 60 g | ±90 | 15,0% |
| Serat & mikronutrien (Sayuran tumis: jagung, wortel) | 80 g | ±45 | ±15% |
| Lemak (Minyak & saus teriyaki) | — | ±44 | 16,8% |
| Energi (Total) | — | 354 | 17,7% |

Jika dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) harian rata-rata orang dewasa sebesar 2.100 kkal (Permenkes, 2019). Beef Teriyaki Bento dengan kandungan energi 354 kkal telah memenuhi sekitar 17–18% kebutuhan energi harian, sehingga berada pada rentang wajar untuk satu kali makan utama. Kandungan protein sebesar 39,8 g per porsi memberikan kontribusi lebih dari 60% AKG protein harian, menunjukkan bahwa menu ini memiliki densitas protein yang tinggi dan berperan signifikan dalam pemenuhan kebutuhan protein harian. Sementara itu, asupan karbohidrat sebesar 37 g hanya menyumbang sekitar 12% AKG karbohidrat, sehingga energi dari karbohidrat tidak berlebihan dan tetap seimbang. Kandungan lemak sebesar 11,25 g per porsi berada di bawah 20% AKG lemak harian, yang menandakan bahwa kontribusi lemak relatif terkendali. Secara keseluruhan, berdasarkan perbandingan kuantitatif dengan AKG, Beef Teriyaki Bento dapat disimpulkan sebagai menu dengan proporsi protein dominan, energi moderat, dan lemak yang tidak berlebihan, sehingga sesuai untuk mendukung pola makan seimbang dengan fokus pada pemenuhan protein harian.

6. Chicken Egg Roll Bento

a. Latar Belakang dan Ide Produk

Menu Chicken Egg Roll Bento dikembangkan untuk menghadirkan pilihan menu yang menarik dari segi visual dan rasa. Ide ini terinspirasi dari kebiasaan sarapan sehat dengan telur yang dikombinasikan protein ayam dan sayuran.

b. Bahan dan Proses Riset

Menggunakan ayam cincang (100 g) sebagai isian yang dicampur dengan wortel cincang (2 sdm) dan daun bawang. Adonan ini kemudian digulung dalam telur dadar, dikukus, dan dipotong menjadi beberapa bagian. Menu dilengkapi dengan brokoli rebus (50 g) dan saus tomat (25 g) sebagai pelengkap rasa. Proses uji coba dilakukan

sebanyak dua kali untuk menyeimbangkan rasa gurih ayam dan manis alami sayuran.

c. Hasil Akhir Produk dan Nilai Gizi

Chicken Egg Roll Bento merupakan bento sehat yang mengombinasikan ayam cincang yang digulung dengan telur dadar dan dimasak dengan metode kukus, sehingga menghasilkan tekstur lembut dan rendah minyak. Menu ini disajikan bersama nasi merah sebagai sumber karbohidrat kompleks serta brokoli rebus sebagai sumber serat, vitamin, dan mineral. Secara keseluruhan, menu ini dirancang untuk memberikan keseimbangan antara energi, protein, dan lemak dengan tampilan produk yang menarik.



Gambar 2. 8 Produk Eggroll Bento

Tabel 2. 8 Nilai Gizi Chicken Egg Roll Bento per Porsi

| Komponen Gizi | Jumlah per Porsi | Kalori (kkal) | Persentase AKG* |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Karbohidrat (Nasi merah) | 100 g | ±110 | 21,0% |
| Protein (Ayam egg roll) | 100 g | ±170 | 28,3% |
| Protein & Lemak (Telur dadar) | 60 g | ±95 | 15,8% |
| Serat & mikronutrien (Brokoli rebus) | 50 g | ±25 | ±10% |
| Karbohidrat & Lemak (Saus tomat) | 25 g | ±69 | ±14,0% |
| Energi (Total) | — | 469 | ±23,5% |

Jika dibandingkan dengan AKG harian rata-rata sebesar 2.100 kkal (Permenkes, 2019). Chicken Egg Roll Bento dengan total energi 469 kkal telah memenuhi sekitar 23% kebutuhan energi harian, sehingga sesuai dikategorikan sebagai satu porsi makan utama. Kandungan protein sebesar 34,5 g per porsi memberikan kontribusi lebih dari 50% AKG protein harian, yang menunjukkan peran signifikan menu ini dalam pemenuhan kebutuhan protein. Asupan karbohidrat sebesar 35 g menyumbang sekitar 11–12% AKG karbohidrat, mencerminkan penggunaan karbohidrat yang moderat dan tidak berlebihan. Sementara itu, kandungan lemak sebesar 9,5 g berada di bawah 15% AKG lemak harian, sehingga kontribusi lemak relatif rendah. Berdasarkan perbandingan kuantitatif tersebut, Chicken Egg Roll Bento secara logis dapat disimpulkan sebagai menu berenergi sedang dengan dominasi protein dan lemak yang terkendali, sehingga mendukung pola makan seimbang.

2. Spesifikasi Produk

Produk *Finnes Healthy* dikemas dalam bentuk bento box praktis dengan desain minimalis dan higienis. Setiap box berisi nasi merah, lauk utama berbasis protein, dan sayuran rebus rendah lemak. Kemasan menggunakan bahan food grade dan ramah lingkungan, sejalan dengan misi *Finnes Healthy* dalam mendukung gaya hidup sehat sekaligus peduli lingkungan.

Logo dan identitas warna *Finnes Healthy* juga memiliki makna filosofis. Warna magenta melambangkan semangat positif dan energi, sedangkan ikon topi chef dengan sendok dan garpu menandakan profesionalitas dan keahlian dalam mengolah makanan sehat. Kombinasi desain tersebut memberikan citra modern, bersih, dan terpercaya di mata konsumen.



Gambar 2. 9 *Finnes Healthy*

3. Penentuan Supplier dan Bahan Baku

Dalam pelaksanaan bisnis, pemilihan bahan baku menjadi aspek yang sangat krusial. *Finnes Healthy* melakukan survei terhadap beberapa supplier di wilayah Sleman dan Yogyakarta untuk memastikan bahan baku yang digunakan berkualitas dan memiliki pasokan stabil.

Bahan utama seperti beras merah, ayam fillet, telur omega, dan sayuran berkualitas diperoleh dari pemasok lokal yang memiliki sertifikasi keamanan pangan. Bumbu rendah kalori menggunakan merek Tropicana Slim, Nutrisalin, dan Totole, sementara bahan tambahan seperti saus dan minyak sehat dipilih dari merek Kikkoman, ABC Light, dan Olive Sonia. Seluruh bahan diuji melalui sampling test untuk memastikan tekstur, rasa, dan aroma tetap sesuai standar yang telah ditetapkan.

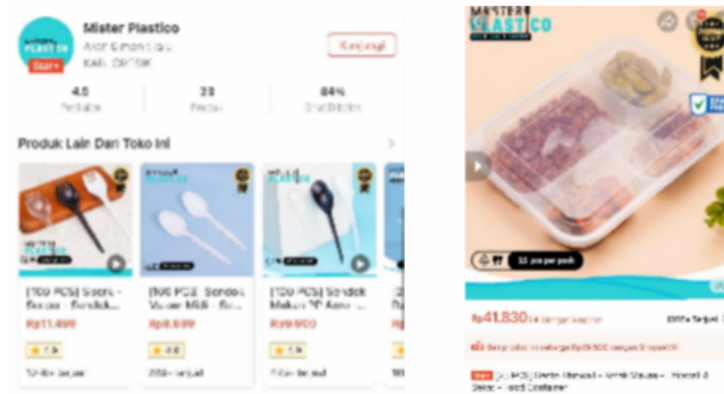
a. Survei dan penentuan Alat dan Bahan Baku

Survei untuk menentukan jenis *Thinwall* dilakukan dengan survey melalui *marketplace* Shopee dengan membandingkan beberapa pilihan *thinwall* dari beberapa toko. Pertimbangan utama yaitu dari aspek harga, kualitas dan *review customer*. Berdasarkan hasil survei tim *Finnes Healthy* memilih 2 toko yang paling pas sebagai *supplier Thinwall* yang akan digunakan.

1. Mister Plastico

Merupakan *supplier thinwall*, Tim *Finnes Healthy* memilih toko ini

karena memiliki penilaian 4.9/5.0 dengan 4,9rb pengikut di Shopee dan *review customer* rata-rata baik dan memberikan bintang 5.



Gambar 2. 10 Supplier Mister Plastico

Sebelum menentukan Mister Plastico sebagai supplier thinwall melakukan survei terlebih dahulu terhadap beberapa kompetitor. Walaupun kompetitor memiliki harga sedikit berbeda, dari segi bahan yang berbeda juga, namun produk yang tersedia tidak sesuai dengan kebutuhan dan memiliki beberapa kekurangan yang bisa mempengaruhi produk *Finnes Healthy*. Berikut ini merupakan salah satu kompetitor yang menjadi pertimbangan dalam menentukan supplier thinwall dan sendok.

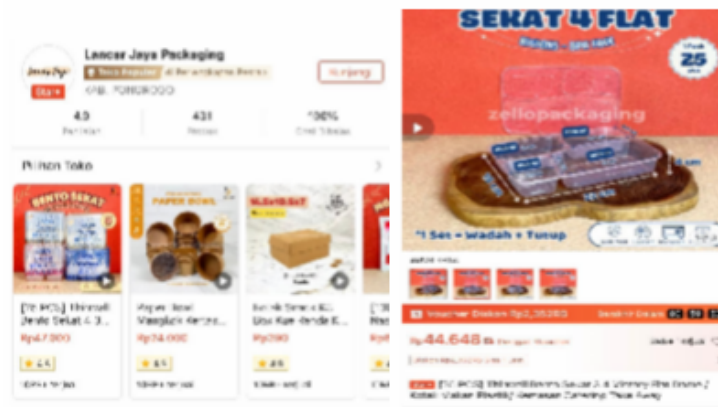


Gambar 2. 11 Kompetitor Mister Plastik

2. Lancar Jaya Packaging

Merupakan supplier thinwall dan sendok, toko ini memiliki

penilaian 4.9/5.0 dengan 334,7RB pengikut di Shopee dan review customer yang rata-rata baik, serta memiliki range harga standar dari kompetitor lainnya.



Gambar 2. 12 Supplier Lancar Jaya Packaging

Sebelum menentukan Lancar Jaya Packagingt sebagai supplier thinwall dan sendok tim terlebih dahulu melakukan survei terhadap kompetitor, namun dari hasil survei kompetitor produk yang mereka tawarkan memiliki harga yang lebih tinggi dengan terdis keunggulan kualitas box yang baik, Berikut ini merupakan salah satu kompetitor yang menjadi pertimbangan dalam menentukan supplier thinwall dan sendok.



Gambar 2. 13 Supplier Lancar Jaya Packaging

b. Alat Produksi *Finnes Healthy*

Dalam menjalankan bisnis *Finnes Healthy* ini terdapat beberapa alat utama yang digunakan dalam proses produksi yaitu:

- 1) Teflon
- 2) Kompor Gas
- 3) Air Fryer
- 4) Pisau
- 5) Telenan
- 6) Rice Cooker
- 7) Wajan
- 8) Alat dapur lainnya (sendok, garpu, spatula, centong, mangkok, piring, gelas)

c. Survei dan Penentuan Supplier Bahan Baku

Sebagai bagian dari upaya menjaga kualitas produk dan memperluas jaringan pemasok dan bahan baku, *Finnes Healthy* telah melakukan survei terhadap beberapa supplier bahan baku mentah dan bahan baku lainnya. Pemilihan supplier ini sangat penting untuk memastikan kualitas, ketersediaan bahannya, serta harga yang sangat bersaing. Dalam hal ini, penulis melakukan survei pada beberapa supplier pemasok bahan baku mentah dan bahan baku lainnya yang menyediakan bahan-bahan yang diperlukan untuk proses produksi. Berikut ini adalah hasil survei dari beberapa supplier yang dipertimbangkan oleh *Finnes Healthy*.

Tabel 2. 9 Hasil Kegiatan Survei Supplier Bahan Baku

| Nama Supplier | Kekurangan | Kelebihan |
|---|---|---|
| Pasar Giwangan (<i>Supplier Bahan mentah</i>) | Akses lokasi yang lumayan jauh dari tempat produksi. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kualitas bahan baku daging ayam yang <i>fresh</i> 2. Stok daging, yang selalu <i>fresh</i> 3. Daging yang dijual memiliki harga yang sedikit lebih miring 4. Terdapat bahan baku produksi lainnya seperti udang dan sayur sayuran |
| Pasar Gentan (<i>supplier bahan baku mentah</i>) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Daging ayam fresh, udang yang beberapa pilihan antar grade A dan B sehingga sangat membedakan harga. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Daging dan udang yang dijual memiliki harga yang sedikit berbeda 2. Terdapat bahan baku |


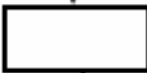
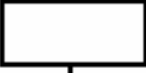

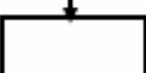
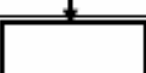
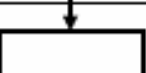
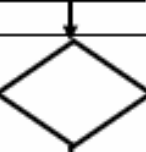
| | | |
|---|--|---|
| | 2. Akses lokasi yang lumayan dekat dari tempat tinggal penulis. | produksi lainnya seperti sayur sayuran, bawang, dan bahan dapur lainnya |
| Superindo (<i>Supplier Bumbu dan bahan dapur</i>) | Stok dan harga yang berbeda dengan pasaran yang terbatas juga. | 1. Bumbu yang sangat lengkap dan kualitas yang bagus. 2. memberikan pilihan yang banyak lebih segar. |
| Paris Frozen Food (<i>Supplier Beef dan sayur Frozen</i>) | 1. Toko yang lumayan jauh dari tempat tinggal penulis. 2. Harga yang relatif lebih murah. | 1. Menyediakan kualitas yang baik dengan berbagai pilihan 2. Harga yang relatif lebih murah. |


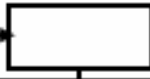
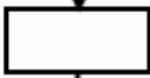
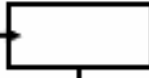

Pemilihan supplier bahan baku yang tepat merupakan faktor yang sangat penting bagi kelangsungan dan keberhasilan operasional *Finnes Healthy*. Setelah melakukan berbagai macam pertimbangan berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, tim *Finnes Healthy* memilih Pasar Gentan sebagai Supplier bahan baku mentah. Pasar Gentan tidak menawarkan harga yang murah tetapi kualitas yang sangat untuk bahan baku mentah dan lainnya.

4. Proses Produksi

Proses produksi *Finnes Healthy* dilaksanakan setiap hari kerja dengan mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah disusun oleh tim produksi. Setiap tahapan produksi dimulai dari persiapan bahan, pencucian, pemotongan, pengolahan dengan teknik rendah minyak (air fryer dan steam), hingga proses pengemasan dalam bento box. Standar Operasional Prosedur (SOP) Tabel 2.4 berikut disusun untuk memastikan seluruh rangkaian kegiatan produksi, pemasaran, dan pengelolaan keuangan pada *Finnes Healthy* berjalan konsisten, efisien, serta memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan.

Tabel 2. 10 Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi *Finnes Healthy*

| No | Kegiatan | Pelaksana | | | Mutu Baku | | | Ket |
|----|---|---|--|----------|----------------------------|----------|--------------------------------|---------------------------|
| | | Produksi | Pemasaran | Keuangan | Kelengkapan | Waktu | Output | |
| 1 | Menerima dan merekap daftar pesanan harian (PO) | |  | | Daftar PO dari pelanggan | 30 menit | Rekap PO harian | |
| 2 | Menyampaikan jumlah PO kepada bagian produksi | |  | | Rekap PO | 10 menit | Informasi PO diterima produksi | |
| 3 | Menyiapkan bahan baku sesuai jumlah PO |  |  | | Daftar PO, bahan baku | 45 menit | Bahan siap | |
| 4 | Melakukan pencucian bahan dengan air bersih dan sanitasi |  | | | Air bersih, wadah sanitasi | 30 menit | Bahan bersih | |
| 5 | Pemotongan bahan sesuai standar |  | | | Pisau, talenan | 40 menit | Bahan siap olah | |
| 6 | Mengolah bahan menggunakan teknik rendah minyak (air fryer & steam) |  | | | Air fryer, steamer | 60 menit | Produk matang | |
| 7 | QC (pengecekan rasa & kematangan) |  | | | Produk matang | 15 menit | Produk lolos QC | Jika tidak sesuai → ulang |

| | | | | | | | | |
|----|---|---|--|--|---------------------------|--------------------|--------------------------|--|
| 8 | Mengemas produk dalam bento box |  | | | Bento box, sarung tangan | 30 menit | Produk siap kirim | |
| 9 | Mengatur jadwal pengiriman & menghubungi kurir |  | | | Catatan produksi | 10 menit | Jadwal kirim siap | |
| 10 | Melakukan pengiriman produk ke pelanggan (maks. 2 jam setelah produksi) |  | | | Produk siap kirim | Maks. <u>2 jam</u> | Produk tiba segar & aman | |
| 11 | Mencatat pemasukan dari penjualan harian |  | | | Bukti transaksi | 15 menit | Laporan pemasukan harian | |
| 12 | Rekap harian hasil penjualan & biaya produksi |  | | | Data produksi & pemasaran | 20 menit | Laporan keuangan harian | |

Catatan:

- a) Tim Bento Sehat terdiri dari 3 orang yang bekerja kolektif pada tiga fungsi utama:
 1. Produksi
 2. Pemasaran
 3. Keuangan
- b) Sistem pre-order memastikan bahan selalu segar dan tidak ada pemborosan.
- c) Pengiriman dilakukan maksimal 2 jam setelah produksi untuk menjaga mutu dan keamanan pangan.

Produksi dilakukan dalam jumlah terbatas setiap harinya sesuai dengan sistem pre-order (PO) agar dapat menjaga kesegaran bahan dan menghindari pemborosan. Produk dikirim ke pelanggan maksimal dua jam setelah proses produksi selesai, untuk menjamin kualitas rasa dan keamanan pangan.



Gambar 2. 14 Bagan Alur Produksi

5. Manajemen Stok Produk

Dalam bidang produksi, manajemen stok merupakan kegiatan penting yang berfungsi mengatur jumlah persediaan bahan baku dan produk agar proses produksi berjalan efisien tanpa kekurangan atau kelebihan bahan. Manajemen stok juga memastikan kualitas bahan tetap terjaga selama penyimpanan.

Beberapa langkah yang diterapkan oleh *Finnes Healthy* antara lain:

1. Perencanaan Stok

Perencanaan stok dilakukan dengan menghitung kebutuhan bahan baku berdasarkan jumlah pesanan yang masuk per minggu. Sistem ini membantu menentukan jumlah pengadaan bahan yang ideal agar tidak terjadi stockout (kekurangan stok) atau overstock (kelebihan stok).

2. Pengadaan Stok

Proses pengadaan bahan dilakukan setiap dua hingga tiga hari sekali, terutama untuk bahan segar seperti ayam, sayur, dan telur. Sedangkan bahan kering seperti beras merah, tepung, dan bumbu rendah kalori dibeli dalam jumlah menengah untuk persediaan satu

bulan. Sistem ini membuat proses produksi berjalan lancar tanpa penumpukan bahan.

3. Penyimpanan Bahan

Bahan baku disimpan di ruang bersuhu terjaga. Sayur dan daging disimpan dalam lemari pendingin khusus makanan mentah, sedangkan bahan kering ditempatkan di wadah tertutup untuk menghindari debu dan serangga. Setiap bahan diberi label tanggal masuk untuk memudahkan rotasi stok dengan sistem First in First Out (FIFO).

4. Monitoring Persediaan

Pemantauan stok dilakukan setiap akhir minggu melalui stock opname. Data stok dicatat dalam buku log manual dan dievaluasi untuk menyesuaikan rencana produksi berikutnya. Kegiatan ini membantu memastikan tidak ada bahan yang kedaluwarsa dan mencegah pemborosan selama proses produksi.

Tabel 2. 11 Laporan Stock Opname *Finnes Healthy*

Periode 16 Agustus 2025

| No | Keterangan | Persediaan | Harga Satuan kg/gram | Jumlah Harga (Rp) |
|---------------|--------------|------------|-------------------------|----------------------|
| 1 | Ayam | 6.5kg | 45.000 | 292.500 |
| 2 | Tempe | 3pack | 3.000 | 9.000 |
| 3 | Sayur Campur | 1kg Wortel | 13.000/kg | 13.000 |
| 2kg bunga kol | | 26.000 | 52.000 | |
| 1kg Jagung | | 25.000 | 25.000 | |
| 4 | Beras Merah | 5kg | 20.000 | 100.000 |
| 5 | Telur | 2kg | 1,175 | 54.000 |

| | | | | |
|--------------|------------------------------------|---------|--------|---------------------|
| 6 | Beef | 1kg | 55.000 | 110.000 |
| 7 | Udang | 1,2kg | 45.000 | 108.000 |
| 8 | Bawang Merah | 1kg | 35.000 | 35.000 |
| 9 | Bawang Putih | 500grm | 22.000 | 22.000 |
| 10 | Bawang Bombay | 500gr | 35.000 | 35.000 |
| 11 | Kecap Manis Bango Less Sugar | 3pack | 26.890 | 80.670 |
| 12 | Saus Tomat | 4 pcs | 16.290 | 65.290 |
| 13 | ABC Saus Sambal | 3 pcs | 20.690 | 62.070 |
| 14 | Tepung Panir | 3 pack | 12.490 | 37.470 |
| 15 | Stiker | 100pcs | 1.175 | 117.500 |
| 16 | Garam | 1botol | 52.290 | 52.000 |
| 17 | Merica Bubuk | 12pcs | 1000 | 12.000 |
| 18 | Sendok | 1pack | 8.899 | 8.899 |
| 19 | Daun Bawang | 10pcs | 1000 | 10.000 |
| 20 | Lada Hitam | 2 botol | 32.000 | 64.000 |
| 21 | Saos Tiram | 2botol | 14.690 | 29.380 |
| 22 | Cabe Keriting | 500gr | 32.000 | 32,000 |
| 23 | Minyak Wijen | 1 botol | 35,990 | 35,990 |
| 24 | Minyak Goreng | 1 liter | 18.000 | 18.000 |
| 25 | Kotak Bento | 5pack | 41.830 | 209.150 |
| TOTAL | | | | Rp 1,599,919 |

Tabel 2. 12 Laporan Stock Opname *Finnes Healthy*

Periode 16 September 2025

| No | Keterangan | Persediaan akhir | Total Persediaan | Harga satuan kg/gram | Jumlah Harga (Rp) |
|----|------------------------|------------------|------------------|----------------------|-------------------|
| 1 | Ayam | 0 | 16,2kg | 45.000 | 729.000 |
| 2 | Beef | 100 | 2,4kg | 55.000 | 264.000 |
| 3 | Udang | 0 | 4,1kg | 90.000 | 369.000 |
| 4 | Beras Merah | 1kg | 5kg | 20.000 | 100.000 |
| 5 | Beras Putih | 0 | 5kg | 15.000 | 75.000 |
| 6 | Telur | 3pcs | 3kg | 27.000 | 81.000 |
| 7 | Tempe | 0 | 7pack | 3000 | 21.000 |
| 8 | Sayur Campur | 0,5kg Wortel | 3kg Wortel | 13.000/kg | 39.000 |
| | | 0kg bunga kol | 3kg bunga kol | 26.000/kg | 78.000 |
| | | 500gr Jagung | 2kg Jagung | 25.000/kg | 50.000 |
| 9 | Bawang Merah | 200gr | 500gr | 17.500 | 17.500 |
| 10 | Bawang Putih | 100gr | 500gr | 11.000 | 11.000 |
| 11 | Bawang Bombay | 200gr | 500gr | 35.000 | 35.000 |
| 12 | Kecap Manis Bango Less | 1pack | 3pack | 26.890 | 80.670 |

| | | | | | |
|--------------|-----------------|-------|--------|--------|---------------------|
| | Sugar | | | | |
| 13 | Saus Tomat | 1pcs | 2pcs | 16.290 | 32.580 |
| 14 | ABC Saus Sambal | 1pcs | 2pcs | 20.690 | 41.380 |
| 15 | Tepung Terigu | 1kg | 2kg | 14.390 | 28.780 |
| 16 | Tepung Panir | 1pack | 3pack | 12.490 | 37.470 |
| 17 | Cabe keriting | 100gr | 500gr | 47.000 | 32.000 |
| 18 | Minyak Goreng | 0 | 2liter | 18.000 | 36.000 |
| 19 | Minyak Wijen | 1 | 1botol | 35.990 | 35.990 |
| 20 | Saos Tiram | 1 | 2botol | 14.690 | 29.380 |
| 21 | Merica Bubuk | 2 | 12.000 | 1000 | 12.000 |
| 22 | Lada Hitam | 0 | 2botol | 32.000 | 64.000 |
| 23 | Garam | 0 | 1botol | 52.290 | 52.290 |
| 24 | Daun Bawang | 0 | 15pcs | 2000 | 30.000 |
| 25 | Stiker | 8 | 250 | 1.175 | 293.750 |
| 26 | Sendok | 8 | 3pack | 8.899 | 26.697 |
| 27 | Kotak Bento | 34 | 9pack | 41.830 | 376.000 |
| TOTAL | | | | | Rp 3.093.487 |

Tabel 2. 13 Laporan Stock Opname *Finnes Healthy*

Periode 16 Oktober 2025

| No | Keterangan | Persediaan akhir | Total Persediaan | Harga Satuan kg/gram | Jumlah Harga (Rp) |
|----|---------------------|------------------|------------------|----------------------|-------------------|
| 1 | Ayam | 0 | 16,2kg | 45.000 | 729.000 |
| 2 | Beef | 0 | 2,4kg | 55.000 | 264.000 |
| 3 | Udang | 0 | 4,1kg | 90.000 | 369.000 |
| 4 | Beras Merah | 1kg | 4kg | 20.000 | 80.000 |
| 5 | Beras Putih | 0 | 5kg | 15.000 | 75.000 |
| 6 | Telur | 0 | 3kg | 1.175 | 81.000 |
| 7 | Tempe | 1pack | 4pack | 3.000 | 12.000 |
| 8 | Sayur Campur | 0kg Wortel | 3kg Wortel | 13.000/kg | 39.000 |
| | | 0kg Bunga kol | 3kg bunga kol | 26.000/kg | 78.000 |
| | | 0kg Jagung | 2kg Jagung | 25.000/kg | 50.000 |
| 9 | Bawang Merah | 150gr | 200gr | 7.720 | 7.720 |
| 10 | Bawang Putih | 100gr | 200gr | 8.320 | 8.320 |
| 11 | Bawang Bombay | 200gr | 100gr | 5.600 | 5.600 |
| 12 | Cabe Merah Keriting | 100gr | 300gr | 23.000 | 15.000 |

| | | | | | |
|--------------|------------------------------------|-------|--------|--------|---------------------|
| 13 | Kecap Manis Bango Less Sugar | 1pack | 2pack | 26.890 | 53.780 |
| 14 | Saus Tomat | 0 | 2pcs | 16.290 | 32.580 |
| 15 | ABC Saus Sambal | 0 | 2pcs | 20.690 | 41.380 |
| 16 | Tepung Terigu | 200gr | 1kg | 14.390 | 14.390 |
| 17 | Tepung Panir | 1pack | 2pack | 12.490 | 24.980 |
| 18 | Stiker | 23 | 250pcs | 1.175 | 293.750 |
| 19 | Garam | 0 | 1botol | 52.290 | 52.290 |
| 20 | Lada Hitam | 0 | 2botol | 32.000 | 64.000 |
| 21 | Merica bubuk | 3pcs | 12pcs | 1.000 | 12.000 |
| 22 | Saos Tiram | 1 | 2botol | 14.690 | 29.380 |
| 23 | Daun Bawang | 2pcs | 10pcs | 2.000 | 20.000 |
| 24 | Minyak Goreng | 0 | 1liter | 18.000 | 18.000 |
| 25 | Minyak Wijen | 0 | 1botol | 35.990 | 35.990 |
| 27 | Sendok | 73 | 2pack | 8.899 | 17.789 |
| 28 | Kotak Bento | 24 | 9pack | 41.830 | 376.470 |
| TOTAL | | | | | Rp 2.902.819 |

Tabel 2. 14 Laporan Stock Opname *Finnes Healthy*

Periode 16 November 2025

| No | Keterangan | Persediaan Akhir | Total Persediaan | Harga Satuan kg/gram | Jumlah Harga (Rp) |
|----|------------------------|---|---|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 | Ayam | 0 | 8.1kg | 45.000 | 364.500 |
| 2 | Beef | 0 | 2kg | 55.000 | 220.000 |
| 3 | Udang | 0 | 1,5kg | 90.000 | 125.000 |
| 4 | Beras Merah | 0 | 5kg | 20.000 | 100.000 |
| 5 | Beras Putih | 110gr | 5kg | 15.000 | 75.000 |
| 6 | Telur | 0 | 2kg | 27.000/kg | 54.000 |
| 7 | Tempe | 0 | 4pack | 3.000 | 12.000 |
| 8 | Sayur Campur | 0kg Wortel 0kg Bunga kol 0kg Jagung | 3kg Wortel 3kg bunga kol 2kg Jagung | 13.000/kg 26.000/kg 25.000/kg | 39.000 78.000 50.000 |
| 9 | Bawang Merah | 0 | 300gr | 11.000 | 11.000 |
| 10 | Bawang Putih | 0 | 300gr | 9.000 | 9.000 |
| 11 | Bawang Bombay | 0 | 300gr | 13.200 | 13.200 |
| 12 | Kecap Manis Bango Less | 1 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|--------------|------------------------|-------|---------|--------|---------------------|
| | Sugar | | | | |
| 13 | Cabe Merah Keriting | 0 | 500gr | 47.000 | 47.000 |
| 14 | Saus Tomat | 0 | 1 botol | 78.000 | 78.000 |
| 15 | ABC Saus Sambal | 0 | 1botol | 60.000 | 60.000 |
| 16 | Tepung Terigu | 310gr | 500gr | 14.390 | 14.390 |
| 17 | Tepung Panir | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | Stiker | 36 | 100pcs | 1.175 | 117.500 |
| 19 | Sendok | 36 | 1pack | 8.899 | 8.899 |
| 20 | Minyak Wijen | 0 | 1 botol | 35.990 | 35.990 |
| 21 | Minyak Goreng | 0 | 1liter | 18.000 | 18.000 |
| 22 | Saos Tiram | 0 | 1botol | 14.690 | 14.690 |
| 23 | Daun Bawang | 0 | 12pcs | 2.000 | 24.000 |
| 24 | Lada Hitam | 0 | 1botol | 32.000 | 32.000 |
| 25 | Merica Bubuk | 0 | 12pcs | 1.000 | 12.000 |
| 26 | Garam | 0 | 1 botol | 52.290 | 52.290 |
| 27 | Kotak Bento | 12pcs | 5pack | 41.830 | 209.150 |
| TOTAL | | | | | Rp 1.874.609 |

Tabel 2. 15 Laporan Penjualan Bento Sehat (Finnes Healthy)

| Tanggal | Nama Produk | Kuantitas | Jumlah | |
|----------------|---------------------|------------------|---------------|------------------|
| 16/8/2025 | Chicken Blackpepper | 6 | Rp | 150,000 |
| | Beef Teriyaki | 2 | Rp | 50,000 |
| | Chicken Katsu | 4 | Rp | 100,000 |
| 18/8/2025 | Chicken Blackpepper | 5 | Rp | 125,000 |
| | Udang Saus | 2 | Rp | 50,000 |
| | Beef Teriyaki | 2 | Rp | 50,000 |
| 20/8/2025 | Chicken Katsu | 4 | Rp | 100,000 |
| | Beef Teriyaki | 2 | Rp | 50,000 |
| 22/8/2025 | Beef Teriyaki | 1 | Rp | 25,000 |
| 24/8/2025 | Chicken Blackpepper | 3 | Rp | 75,000 |
| | Udang Saus | 4 | Rp | 100,000 |
| | Chicken Egg Roll | 3 | Rp | 75,000 |
| 25/8/2025 | Chicken Blackpepper | 7 | Rp | 175,000 |
| | Chicken Blackpepper | 5 | Rp | 125,000 |
| 26/8/2025 | Udang Saus | 3 | Rp | 75,000 |
| | Chicken Karage | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Blackpepper | 8 | Rp | 200,000 |
| 27/8/2025 | Chicken Katsu | 2 | Rp | 50,000 |
| | Beef Teriyaki | 1 | Rp | 25,000 |
| | Chicken Blackpepper | 4 | Rp | 100,000 |
| 28/8/2025 | Chicken Egg Roll | 2 | Rp | 50,000 |
| | Udang Saus | 3 | Rp | 75,000 |
| | Chicken Blackpepper | 8 | Rp | 200,000 |
| 30/8/2025 | Chicken Karage | 4 | Rp | 100,000 |
| | Beef Teriyaki | 1 | Rp | 25,000 |
| TOTAL | | 91 | Rp | 2,275,000 |
| 1/9/2025 | Chicken Blackpepper | 7 | Rp | 175,000 |
| 2/9/2025 | Chicken Karage | 8 | Rp | 200,000 |
| | Chicken Katsu | 6 | Rp | 150,000 |
| 5/9/2025 | Udang Saus | 7 | Rp | 175,000 |
| | Chicken Katsu | 5 | Rp | 125,000 |
| 11/9/2025 | Beef Teriyaki | 5 | Rp | 125,000 |
| 12/9/2025 | Chicken Blackpepper | 9 | Rp | 225,000 |
| | Chicken Katsu | 7 | Rp | 175,000 |
| | Beef Teriyaki | 5 | Rp | 125,000 |
| 14/9/2025 | Udang Saus | 8 | Rp | 200,000 |
| (Paket M) | | | Rp | 160,000 |
| 15/9/2025 | Chicken Blackpepper | 7 | | |
| 16/9/2025 | Chicken Katsu | 5 | | |

| | | | | |
|--------------|---------------------|------------|-----------|------------------|
| 17/9/2025 | Chicken Karage | 6 | | |
| 18/9/2025 | Chicken Katsu | 9 | | |
| 19/9/2025 | Udang saus | 6 | | |
| 20/9/2025 | Chicken Egg Roll | 4 | | |
| 21/9/2025 | Chicken Blackpepper | 9 | Rp | 161,000 |
| 15/9/2025 | Beef Teriyaki | 6 | Rp | 150,000 |
| 16/9/2025 | Chicken Blackpepper | 9 | Rp | 225,000 |
| | Udang Saus | 5 | Rp | 125,000 |
| 18/9/2025 | Udang Saus | 8 | Rp | 200,000 |
| | Beef Teriyaki | 5 | Rp | 125,000 |
| 19/09/2025 | Chicken Blackpepper | 9 | Rp | 225,000 |
| | Chicken Katsu | 6 | Rp | 150,000 |
| 22/9/2025 | Chicken Egg Roll | 7 | Rp | 175,000 |
| | Chicken Karage | 4 | Rp | 100,000 |
| 25/9/2025 | Chicken Blackpepper | 9 | Rp | 225,000 |
| | Beef Teriyaki | 4 | Rp | 100,000 |
| | Chicken Egg Roll | 7 | Rp | 175,000 |
| 26/9/2025 | Chicken Blackpepper | 8 | Rp | 200,000 |
| | Chicken Katsu | 7 | Rp | 175,000 |
| | Chicken Karage | 6 | Rp | 150,000 |
| 28/9/2025 | Beef Teriyaki | 6 | Rp | 150,000 |
| | Chicken Katsu | 8 | Rp | 200,000 |
| | Udang Saus | 8 | Rp | 200,000 |
| TOTAL | | 235 | Rp | 4,886,000 |
| 1/10/2025 | Udang saus | 2 | Rp | 50,000 |
| | Chicken Katsu | 6 | Rp | 150,000 |
| 3/10/2025 | Chicken Egg Roll | 5 | Rp | 125,000 |
| | Beef Teriyaki | 5 | Rp | 125,000 |
| 4/10/2025 | Chicken Egg Roll | 4 | Rp | 100,000 |
| | Chicken Katsu | 5 | Rp | 125,000 |
| 5/10/2025 | Chicken Egg Roll | 7 | Rp | 175,000 |
| | Udang saus | 8 | Rp | 200,000 |
| 7/10/2025 | Beef Teriyaki | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Karage | 6 | Rp | 150,000 |
| 9/10/2025 | Chicken Katsu | 5 | Rp | 125,000 |
| | Beef Teriyaki | 3 | Rp | 75,000 |
| 11/10/2025 | Chicken Blackpepper | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Karage | 6 | Rp | 150,000 |
| | Chicken Katsu | 7 | Rp | 175,000 |
| 12/10/2025 | Beef Teriyaki | 3 | Rp | 75,000 |
| | Udang saus | 6 | Rp | 150,000 |

| | | | | |
|--------------|---------------------|------------|-----------|------------------|
| 14/10/2025 | Chicken Blackpepper | 6 | Rp | 150,000 |
| | Udang saus | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Katsu | 6 | Rp | 150,000 |
| 15/20/2025 | Chicken Blackpepper | 8 | Rp | 200,000 |
| | Beef Teriyaki | 6 | Rp | 150,000 |
| 17/10/2025 | Chicken Karage | 5 | Rp | 125,000 |
| 19/10/2025 | Chicken Katsu | 4 | Rp | 100,000 |
| | Chicken Blackpepper | 6 | Rp | 150,000 |
| 21/10/2025 | Beef Teriyaki | 4 | Rp | 100,000 |
| | Udang saus | 6 | Rp | 150,000 |
| 23/10/2025 | Chicken Katsu | 4 | Rp | 100,000 |
| | Chicken Egg Roll | 5 | Rp | 125,000 |
| 24/10/2025 | Chicken Blackpepper | 8 | Rp | 200,000 |
| | Chicken Katsu | 4 | Rp | 100,000 |
| 25/10/2025 | Chicken Karage | 9 | Rp | 225,000 |
| | Chicken Egg Roll | 6 | Rp | 150,000 |
| | Udang saus | 6 | Rp | 150,000 |
| 27/10/2025 | Chicken Egg Roll | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Blackpepper | 8 | Rp | 200,000 |
| | Chicken Karage | 6 | Rp | 150,000 |
| 28/10/2025 | Udang saus | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Karage | 5 | Rp | 125,000 |
| 30/10/2025 | Beef Teriyaki | 3 | Rp | 75,000 |
| | Chicken Katsu | 4 | Rp | 100,000 |
| 31/20/2025 | Chicken Egg Roll | 3 | Rp | 75,000 |
| | Chicken Blackpepper | 4 | Rp | 100,000 |
| | Chicken Karage | 5 | Rp | 125,000 |
| | Udang saus | 3 | Rp | 75,000 |
| TOTAL | | 237 | Rp | 5,925,000 |
| 1/11/2025 | Chicken Karage | 6 | Rp | 150,000 |
| | Chicken Blackpepper | 5 | Rp | 125,000 |
| | Udang saus | 4 | Rp | 100,000 |
| 3/11/2025 | Beef Teriyaki | 3 | Rp | 75,000 |
| | Chicken Karage | 6 | Rp | 150,000 |
| 4/11/2025 | Chicken Blackpepper | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Katsu | 4 | Rp | 100,000 |
| 6/11/2025 | Beef Teriyaki | 3 | Rp | 75,000 |
| | Chicken Blackpepper | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Katsu | 3 | Rp | 75,000 |
| 8/11/2025 | Chicken Egg Roll | 2 | Rp | 50,000 |
| | Chicken Karage | 3 | Rp | 75,000 |

| | | | | |
|------------|---------------------|------------|-----------|------------------|
| | Beef Teriyaki | 4 | Rp | 100,000 |
| 9/11/2025 | Chicken Blackpepper | 4 | Rp | 100,000 |
| | Udang saus | 6 | Rp | 150,000 |
| | Chicken Katsu | 3 | Rp | 75,000 |
| 11/11/2025 | Chicken Karage | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Blackpepper | 4 | Rp | 100,000 |
| | Beef Teriyaki | 5 | Rp | 125,000 |
| 13/11/2025 | Chicken Egg Roll | 4 | Rp | 100,000 |
| | Udang saus | 5 | Rp | 125,000 |
| | Chicken Egg Roll | 3 | Rp | 75,000 |
| 14/11/2025 | Chicken Blackpepper | 6 | Rp | 150,000 |
| | Chicken Katsu | 7 | Rp | 175,000 |
| | Chicken Karage | 5 | Rp | 125,000 |
| 15/11/2025 | Beef Teriyaki | 4 | Rp | 100,000 |
| | Chicken Egg Roll | 5 | Rp | 125,000 |
| | TOTAL | 119 | Rp | 2,975,000 |

5. *Quality Control*

Dalam operasional bisnis *Finnes Healthy*, pengendalian mutu (*Quality Control*) dilakukan secara sistematis untuk memastikan setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar gizi, kebersihan, dan cita rasa. Pengawasan mutu ini mencerminkan nilai amanah dalam Islam, yaitu tanggung jawab untuk memberikan produk terbaik dan tidak merugikan konsumen dalam bentuk apa pun. Pentingnya menjaga kualitas dan tidak berbuat curang dalam jual beli ditegaskan dalam QS. Al-Muṭaffifin)

“Kecelakaan besarlah bagi orang-orang yang curang, yaitu mereka yang apabila menerima takaran dari orang lain, mereka minta dipenuhi. Namun apabila mereka menakar atau menimbang untuk orang lain, mereka mengurangi.”

Ayat ini mengingatkan agar setiap pelaku usaha menjaga kejujuran, tidak mengurangi kualitas, dan tidak menurunkan standar produk. Standar *quality control Finnes Healthy* mencakup empat indikator utama: kualitas gizi, kebersihan proses dan bahan, ketepatan porsi, serta konsistensi cita rasa. Dengan menerapkan

prinsip ini, *Finnes Healthy* berkomitmen menghadirkan produk halal dan *ṭayyiban* yang tidak hanya sehat dan praktis, tetapi juga membawa keberkahan dalam usaha. Standar *quality control* mencakup empat indikator utama:

1. Kualitas bahan baku – memastikan bahan segar, bebas bau, dan sesuai spesifikasi.
2. Kebersihan proses produksi – memastikan area dan alat produksi steril serta karyawan menggunakan sarung tangan dan masker.
3. Kualitas rasa dan tekstur – setiap produk diuji secara acak untuk menjaga konsistensi rasa.
4. Kondisi pengemasan – memastikan kemasan bersih, tidak bocor, dan label ditempel rapi.

Setiap kegiatan *quality control* dicatat dalam *checklist harian* dan dievaluasi pada akhir minggu. Tujuannya adalah menjaga standar mutu produk agar pelanggan menerima bento sehat dalam kondisi terbaik, baik dari segi gizi maupun estetika penyajian.

Tabel 2. 16 Proses Quality Control Produk *Finnes Healthy*

Periode Agustus 2025

| No. | Kegiatan | Indikator Pemeriksaan |
|-----|--|--|
| 1 | Pemeriksaan bahan baku | Memastikan bahan dalam kondisi segar, bersih, dan sesuai standar gizi. Tidak terdapat bahan yang rusak, berlendir, atau berbau. |
| 2 | Persiapan area produksi | Area produksi dipastikan bersih, bebas debu, sisa bahan lama, dan alat kerja dalam kondisi steril sebelum digunakan. |
| 3 | Proses pengolahan bahan | Proses memasak menggunakan peralatan bersih, suhu sesuai SOP, dan minyak sehat (Sanco/Olive Oil). Tidak ada kontaminasi silang antara bahan mentah dan matang. |
| 4 | Pengemasan produk (<i>packing</i>) | Produk dikemas menggunakan wadah <i>food grade</i> yang bersih dan tertutup rapat, disertai label tanggal produksi. |
| 5 | Pemeriksaan label dan logo | Stiker dan label ditempel dengan rapi, tidak terbalik, serta mencantumkan informasi gizi dan tanggal kadaluwarsa. |
| 6 | Pemeriksaan akhir sebelum distribusi | Bento box dipastikan dalam kondisi baik, tidak bocor, dan suhu makanan masih sesuai standar penyajian (hangat/suhu ruang). |
| 7 | Pemeriksaan kebersihan alat dan perlengkapan | Semua alat masak, alat makan, dan <i>packaging tools</i> dibersihkan menggunakan air panas dan sabun khusus makanan setelah digunakan. |

Tabel 2. 17 Checklist Quality Control Produk Finnes Healthy

Periode September 2025

| No | Poin Pemeriksaan | Keterangan Pemeriksaan | Status |
|----|-------------------------------|--|--------|
| 1 | Bahan baku segar dan higienis | Diperiksa setiap pagi sebelum produksi, tidak ditemukan bahan rusak. | |
| 2 | Area produksi bersih | Seluruh meja dan alat sudah disterilkan sebelum memasak. | |
| 3 | Proses memasak sesuai SOP | Suhu penggorengan dan perebusan sesuai standar. | |
| 4 | Produk dikemas dengan rapat | Tidak ada kemasan bocor atau lepas selama proses distribusi. | |
| 5 | Label dan stiker rapi | Semua label terpasang benar dan mudah dibaca. | |
| 6 | Pengemasan ramah lingkungan | Menggunakan <i>paper bento box</i> dan alat makan kayu. | |
| 7 | Distribusi tepat waktu | Pengiriman dilakukan maksimal 2 jam setelah produksi. | |

6. Hasil Capaian Target Aktivitas

Setelah operasional bisnis berjalan, tim produksi melakukan evaluasi hasil rencana pelaksanaan program kerja terhadap realisasi kegiatan di lapangan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana target kegiatan di bidang produksi dan operasional berhasil dicapai. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar target kegiatan berhasil terlaksana dengan baik, mulai dari pengadaan bahan baku, produksi, *quality control*, hingga proses distribusi. Beberapa penyesuaian dilakukan pada sistem pencatatan stok

dan waktu pengiriman produk untuk meningkatkan efisiensi di bulan berikutnya. Berikut adalah hasil rekap capaian kegiatan produksi selama pelaksanaan bisnis:

Tabel 2. 18 Capaian Target Aktivitas *Finnes Healthy*

| Kegiatan | KPI (Key Performance Indicator) | Hasil Aktivitas |
|--|--|--|
| Mencari dan survei supplier bahan baku sehat | 1. Mendapatkan informasi kontak dan alamat supplier sehat. 2. Menilai kualitas bahan dari setiap <i>supplier</i> . 3. Menentukan supplier dengan pasokan bahan stabil. | Kegiatan terlaksana dengan baik, berhasil menjalin kerja sama dengan supplier bahan lokal seperti <i>Superindo Kaliurang</i> dan pemasok sayur berkualitas <i>Depok Sleman</i> . |
| Menentukan supplier utama | Menetapkan supplier bahan yang sesuai standar kualitas dan keamanan pangan. | Telah menetapkan tiga supplier utama untuk beras merah, ayam fillet, dan bumbu rendah kalori. |
| Melakukan percobaan pembuatan menu sehat | Menghasilkan menu dengan standar cita rasa dan gizi yang sesuai target pasar. | <i>Sampling</i> menu berhasil dilakukan dan menghasilkan enam varian menu utama dengan respon positif dari konsumen uji coba. |
| Pencatatan stok bahan baku | Mendapatkan sistem pencatatan stok yang efisien dan akurat. | Pencatatan stok dilakukan setiap minggu menggunakan logbook manual, dengan hasil sesuai kebutuhan produksi. |

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| Quality Control produk | Mengecek kualitas bahan, kebersihan produksi, dan kemasan akhir. | Seluruh produk memenuhi standar kebersihan dan cita rasa sesuai SOP, tidak ditemukan produk cacat selama uji kualitas. |
| Manajemen penyimpanan bahan | Mengelola bahan baku dengan sistem FIFO agar stok tetap segar dan tidak kedaluwarsa. | Stok bahan tersimpan dengan baik, rotasi berjalan lancar tanpa ada bahan yang rusak. |
| Evaluasi produksi bulanan | Mengevaluasi efisiensi, kualitas rasa, dan umpan balik pelanggan. | Evaluasi dilakukan setiap akhir bulan, menghasilkan peningkatan produktivitas 10% dan penyesuaian menu berdasarkan preferensi pelanggan. |

BAB III

IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

3.1 Identifikasi Masalah Produksi

Seiring dengan pelaksanaan kegiatan bisnis *Finnes Healthy*, terdapat beberapa kendala yang muncul selama proses produksi yang dapat menghambat kelancaran operasional. Permasalahan ini muncul baik dari faktor internal maupun eksternal. Faktor internal biasanya berkaitan dengan pengelolaan bahan baku, peralatan, serta pembagian tugas dalam tim produksi, sedangkan faktor eksternal dapat berupa keterlambatan suplai bahan sehat, fluktuasi harga bahan makanan bergizi, serta perubahan preferensi konsumen terhadap menu sehat.

Berikut adalah beberapa permasalahan yang dihadapi selama proses produksi *Finnes Healthy*:

Tabel 3. 1 Permasalahan di Bidang Produksi

| Rencana | Realisasi | Permasalahan |
|---|--|---|
| Menawarkan menu bento sehat dengan bahan berkualitas dan porsi seimbang | Produksi menggunakan bahan sehat namun belum seluruhnya berkualitas karena keterbatasan pemasok | Ketersediaan bahan berkualitas tidak stabil dan harga yang tinggi |
| Menjaga kualitas rasa serta tampilan bento agar menarik dan praktis | Produksi sempat terkendala dalam menjaga konsistensi tampilan dan tekstur menu saat jumlah pesanan meningkat | Kurangnya tenaga khusus untuk plating dan pengemasan |
| Menetapkan sistem pre-order untuk meminimalkan sisa bahan | Sistem pre-order tidak selalu diminati oleh pelanggan yang ingin pesan cepat | Penjualan menurun karena konsumen lebih menyukai pembelian instan |
| Inovasi menu sehat baru setiap bulan | Inovasi berjalan lambat karena keterbatasan waktu | Proses riset bahan dan uji menu belum |

| | | |
|--|--------------------------|-----------------------|
| | riset dan uji coba resep | terjadwal dengan baik |
|--|--------------------------|-----------------------|

3.2 Tinjauan Teoritis

Dalam industri makanan sehat di Indonesia, proses produksi memegang peranan penting dalam memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi aspek gizi tetapi juga praktis dan aman untuk konsumen. Hal ini sejalan dengan nilai Islam yang menekankan pentingnya menghadirkan makanan halal dan *ṭayyiban* bagi masyarakat. Prinsip ini ditegaskan dalam QS. Al-Baqarah:168, yang berbunyi:

“Wahai manusia, makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik.”

Ayat tersebut menjadi landasan bahwa setiap produsen makanan memiliki tanggung jawab moral dan spiritual untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi memenuhi standar kebersihan, kualitas, dan keamanan pangan. Proses produksi makanan sehat meliputi pemilihan bahan baku yang berkualitas, misalnya sayuran dan buah lokal, protein rendah lemak, sumber karbohidrat kompleks, dengan memperhatikan aspek higienitas dan keberlanjutan. Sebagai contoh, kedaulatan pangan lokal di Indonesia memungkinkan produsen untuk menggunakan bahan pangan berbasis lokal yang sehat dan terjangkau sehingga mendukung proses produksi yang lebih efisien dan mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

Selanjutnya, dari sisi operasional, produsen makanan sehat harus merancang proses yang efisien dan terstandarisasi, alur produksi mulai dari penerimaan bahan hingga pemasakan, penyajian dan pengemasan harus dilakukan dengan kontrol mutu yang baik agar karakteristik nutrisi dan tampilan produk tetap konsisten. Misalnya, dalam penyusunan menu jenis bento yang bergizi dan praktis, aspek variasi bahan, kemasan yang aman, dan penyajian yang menarik menjadi bagian penting agar konsumen merasakan nilai tambah dari produk tersebut.

Dengan demikian, bagi usaha seperti *“Finnes Healthy”* yang berfokus pada menu bento bergizi dan praktis, penting untuk menerapkan proses produksi yang mengintegrasikan pemilihan bahan dan pengolahan yang baik, alur

operasional yang efisien, serta kemasan dan penyajian yang praktis, agar produk tidak hanya sehat secara gizi tetapi juga dapat diterima dan dibeli oleh konsumen yang aktif dan sibuk di perkotaan.

Tabel 3. 2 Tinjauan Teoritis

| No | Judul & Tahun | Fokus Utama |
|----|--|---|
| 1 | Peningkatan Keterampilan Pembuatan Makanan Olahan Beku Sehat Bagi Anggota PKK Gondosari (2022) Nugraha et al. (2023) | Program pengembangan keterampilan produksi makanan olahan sehat (beku) di kelompok PKK: mencakup tahap produksi, pengemasan, pemasaran. |
| 2 | Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada IRTP XY (Produk Kue dan Roti) di Kabupaten Batu Bara, Sumatera Utara Fatonah et al. (2024) | Analisis standar proses produksi pangan (CPPB) untuk produk kue/roti yang relevan dengan alur produksi makanan siap saji/olah. |
| 3 | Analisa Kesiapan Teknologi untuk Implementasi Produksi Bersih di UMKM Makanan Halal Kabupaten Tangerang Rohimah et al. (2025) | Fokus pada kesiapan teknologi produksi bersih (higienis, efisien) untuk UMKM makanan sehat/halal. |

3.3 Pemecahan Masalah Produksi

Pemecahan masalah produksi dilakukan untuk meningkatkan kelancaran operasional, konsistensi kualitas produk, serta kemampuan bisnis dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Tim *Finnes Healthy* melakukan identifikasi hambatan dan menyusun strategi penyelesaian melalui pendekatan rencana (planning) dan realisasi (action). Berikut uraian lengkapnya:

1. Ketersediaan Bahan Baku Berkualitas Tidak Stabil

Permasalahan: Bahan baku berkualitas sering mengalami fluktuasi ketersediaan, sehingga proses produksi tidak selalu dapat berjalan sesuai kebutuhan harian.

a) Rencana Pemecahan Masalah

- Menambah jumlah pemasok lokal (minimal 2–3 pemasok) untuk mengurangi ketergantungan pada satu sumber.
- Menerapkan sistem pemesanan bahan mingguan dengan estimasi kebutuhan berdasarkan jumlah PO rata-rata.
- Menyusun daftar bahan alternatif non-berkualitas yang tetap aman, sehat, dan sesuai standar nutrisi menu *Finnes Healthy*.

b) Realisasi

- Tiga pemasok kini bekerja sama menyediakan bahan segar, termasuk Pasar Giwangan, Pasar Gentan, dan salah satu supplier berkualitas lokal.
- Sistem pemesanan mingguan mampu menurunkan risiko kehabisan stok dan mengurangi biaya transportasi.
- Penggunaan bahan alternatif sehat diterapkan pada hari-hari tertentu tanpa menurunkan kualitas menu.

2. Konsistensi Kualitas dan Penampilan Produk

Permasalahan: Perbedaan tampilan dan rasa sering terjadi ketika produksi meningkat, terutama pada jam sibuk.

a) Rencana Pemecahan Masalah

- Membuat SOP untuk memastikan konsistensi.
- Mengadakan pelatihan singkat internal setiap dua minggu untuk meningkatkan keterampilan staf produksi.
- Melakukan pengecekan kualitas (QC) harian pada titik kritis, yaitu sebelum proses pengemasan.

b) Realisasi

- SOP kini terpampang di ruang produksi dan diikuti oleh seluruh staf.
- Hasil pelatihan meningkatkan kecepatan dan ketepatan dalam penyajian menu.
- Pengawasan QC harian menunjukkan penurunan keluhan

terkait rasa dan tampilan.

3. Sistem Pre-Order (PO) Kurang Diminati

Permasalahan: Sebagian pelanggan merasa PO kurang praktis karena harus menunggu, sehingga minat terhadap PO menurun.

a) Rencana Pemecahan Masalah

- Mengombinasikan sistem PO dengan sistem Ready-to-Go (penjualan langsung/instan).
- Membuka booth di area kampus, perkantoran, atau event lokal untuk meningkatkan akses pembelian spontan.
- Menggunakan media sosial untuk memberikan reminder PO harian serta menawarkan bonus kecil, seperti potongan harga atau free topping.
- Menambah varian menu cepat saji (misalnya healthy snack steam/air-fry) untuk menarik pembeli instan.

b) Realisasi

- Penjualan langsung melalui booth meningkatkan penjualan harian dan memperkenalkan produk kepada lebih banyak konsumen.
- PO tetap berjalan dan lebih stabil karena konsumen yang mencoba produk di booth cenderung melakukan pemesanan ulang melalui PO.
- Engagement media sosial meningkat, terutama saat pengumuman PO harian atau upload menu baru.
- Produksi harian lebih efisien karena kombinasi PO dan ready stock membuat bahan baku bisa diprediksi.

4. Lambatnya Inovasi Menu Baru

Permasalahan: Menu baru jarang dirilis sehingga konsumen merasa pilihan terbatas dan kurang variatif.

a) Rencana Pemecahan Masalah

- Membentuk sub-divisi riset dan pengembangan (R&D) menu.
- Menjadwalkan uji coba menu baru setiap satu bulan sekali.

- Mengidentifikasi tren makanan sehat, seperti low-calorie, high-protein, plant-based, gluten-free, atau menu diet tertentu.
- Menggunakan feedback pelanggan untuk menentukan menu yang akan diluncurkan.

b) Realisasi

- Tim R&D aktif menciptakan beberapa menu percobaan dan melakukan uji rasa internal.
- Menu baru diluncurkan secara rutin dan membantu mempertahankan loyalitas pelanggan.
- Pemasaran digital menggunakan teaser menu baru berdampak pada peningkatan kunjungan booth dan peningkatan PO

Tabel 3. 3 Pemecahan Masalah Bidang Produksi

| Permasalahan | Rencana Pemecahan Masalah | Realisasi |
|---|---|--|
| Ketersediaan bahan berkualitas tidak stabil | Menambah pemasok, sistem pemesanan mingguan, alternatif bahan non-berkualitas sehat | Stok lebih stabil, pemesanan mingguan berjalan, substitusi bahan digunakan tanpa menurunkan kualitas |
| Konsistensi tampilan dan rasa bento | SOP plating, pelatihan staf, QC harian | Tampilan dan rasa lebih seragam, pelatihan berjalan rutin |
| Sistem pre-order kurang diminati | Kombinasi PO dan Ready-to-Go, membuka booth, promosi PO, menambah menu instan sehat | Penjualan meningkat, PO stabil kembali, booth mendatangkan pelanggan baru |
| Inovasi menu lambat | Membentuk tim R&D, uji coba bulanan, analisis tren | Varian menu bertambah, loyalitas konsumen |

| | | |
|--|---------------|-----------|
| | makanan sehat | meningkat |
|--|---------------|-----------|

Pemecahan berbagai kendala produksi yang dihadapi Tim *Finnes Healthy* tidak hanya dirancang sebagai solusi jangka pendek, tetapi juga sebagai strategi berkelanjutan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas operasional. Melalui diversifikasi pemasok, penguatan prosedur kontrol kualitas, pengembangan sistem penjualan yang lebih fleksibel, hingga pembentukan tim khusus inovasi menu, setiap langkah diarahkan untuk memastikan proses produksi berjalan stabil, adaptif, dan mampu memenuhi kebutuhan konsumen. Implementasi solusi-solusi tersebut diharapkan tidak hanya menyelesaikan hambatan yang ada, tetapi juga memperkuat fondasi bisnis dalam jangka panjang, meningkatkan kepuasan pelanggan, serta mendorong pertumbuhan usaha secara konsisten.

Sebagai bagian dari pemecahan masalah dalam proses produksi, evaluasi kuantitatif diperlukan untuk melihat sejauh mana strategi perbaikan yang diterapkan mampu meningkatkan efisiensi. Pengukuran dilakukan dengan membandingkan jumlah output yang dihasilkan tanpa perubahan jumlah tenaga kerja. Pendekatan ini tidak hanya menilai optimalisasi operasional, tetapi juga mencerminkan prinsip ekonomi Islam seperti amanah dalam menjalankan proses produksi, ihsan yang mendorong perbaikan berkelanjutan, serta larangan pemborosan israf. Upaya ini juga berkaitan dengan tujuan mencapai masalah bagi seluruh pihak, karena proses yang lebih efisien menghasilkan produk sehat yang berkualitas dan memberikan manfaat nyata kepada konsumen. Berikut ini adalah perhitungan efisiensi untuk menilai apakah jumlah porsi yang diproduksi meningkat dengan jumlah tenaga kerja yang sama.

Tabel 3. 4 Analisis Peningkatan Produksi dan Penjualan

| Periode | Kuantitas Awal | Kuantitas Akhir | Selisih Produksi (Unit) | Persentase (%) | Jumlah Awal (Rp) | Jumlah Akhir (Rp) | Selisih Penjualan (Rp) |
|---------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Agustus – September | 91 | 235 | +144 | +158,24% | 2.275.000 | 4.886.000 | +2.611.000 |
| September – Oktober | 235 | 237 | +2 | +0,85% | 4.886.000 | 5.925.000 | +1.039.000 |
| Oktober – November | 237 | 119 | -118 | -49,79% | 5.925.000 | 2.975.000 | -2.950.000 |

Berdasarkan data produksi periode Agustus hingga November, terlihat adanya fluktuasi jumlah produksi dan nilai penjualan. Peningkatan produksi paling signifikan terjadi pada periode Agustus ke September, dengan kenaikan sebesar 144 unit atau 158,24%, yang diikuti oleh peningkatan nilai penjualan sebesar Rp2.611.000. Bentuk peningkatan penjualan ini menunjukkan bahwa penyempurnaan alur kerja, pemilihan bahan yang tepat, dan kontrol kualitas yang lebih konsisten mampu meningkatkan produktivitas tanpa menambah beban biaya. Dalam perspektif ekonomi Islam, capaian ini mencerminkan penerapan nilai-nilai amanah dalam pengelolaan produksi, penghindaran israf, serta penguatan masalah karena hasil produksi yang lebih baik memberikan manfaat lebih luas bagi pelanggan. Selain itu, peningkatan ini juga menggambarkan praktik tawazun atau keseimbangan antara usaha, sumber daya, dan hasil, sehingga operasional bisnis tetap berada dalam jalur yang etis, efisien, dan berkelanjutan.

Pada periode September ke Oktober, produksi masih mengalami peningkatan, meskipun dalam jumlah yang relatif kecil, yaitu 2 unit atau 0,85%. Namun demikian, nilai penjualan tetap mengalami kenaikan yang cukup signifikan sebesar Rp1.039.000, yang mengindikasikan adanya peningkatan nilai jual produk meskipun volume produksi relatif stabil. Sementara itu, secara nominal terlihat adanya penurunan produksi dan penjualan pada bulan November. Namun, kondisi ini tidak dapat disimpulkan sebagai penurunan kinerja produksi dan penjualan, mengingat data bulan November hanya mencakup periode hingga tanggal 15, sehingga jumlah produksi dan penjualan

yang tercatat belum merepresentasikan satu bulan penuh. Oleh karena itu, penurunan yang terjadi pada bulan November lebih mencerminkan keterbatasan periode pencatatan data, bukan semata-mata penurunan permintaan atau kinerja usaha.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Perintisan bisnis *Finnes Healthy* menunjukkan bahwa peluang usaha pada bidang makanan sehat dan praktis masih sangat terbuka lebar di Indonesia, khususnya di kawasan Yogyakarta. Berdasarkan hasil kegiatan kewirausahaan, dapat disimpulkan bahwa:

1. *Finnes Healthy* berhasil menerapkan konsep makanan bergizi seimbang yang dikemas secara praktis dengan cita rasa yang dapat diterima masyarakat luas.
2. Proses produksi berjalan dengan baik berkat penerapan sistem manajemen stok yang terencana, kontrol kualitas ketat, serta penggunaan bahan baku sehat dan rendah kalori yang telah sesuai dengan SOP.
3. Kendala utama yang dihadapi meliputi keterbatasan bahan berkualitas, sistem *pre-order* yang kurang diminati, dan inovasi menu yang berjalan lambat. Namun, permasalahan tersebut berhasil diatasi melalui kerja sama dengan pemasok lokal, kombinasi sistem penjualan *offline* dan *online*, serta pembentukan tim riset produk.
4. Evaluasi produksi menunjukkan peningkatan efisiensi hingga 10% dan tingginya tingkat kepuasan pelanggan terhadap variasi menu serta kualitas rasa. Hal ini membuktikan bahwa penerapan strategi produksi yang efisien dan *higienis* mampu mendukung keberlanjutan bisnis makanan sehat.

Secara keseluruhan, *Finnes Healthy* tidak hanya berkontribusi dalam penyediaan makanan sehat bagi masyarakat, tetapi juga berperan dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya pola makan seimbang dan gaya hidup sehat di era modern.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan bisnis dan evaluasi operasional, beberapa saran yang dapat diberikan untuk pengembangan *Finnes Healthy* ke depannya adalah sebagai berikut:

1. Diversifikasi Menu: Menambah varian menu vegetarian, rendah kalori, dan tinggi protein agar konsumen memiliki lebih banyak pilihan dan tidak merasa jenuh.
2. Peningkatan Teknologi Produksi: Mengoptimalkan penggunaan peralatan modern seperti air fryer, vacuum sealer, dan sistem pendingin berbasis digital untuk menjaga efisiensi dan kebersihan produk.
3. Digitalisasi Sistem Penjualan: Mengembangkan platform pemesanan berbasis aplikasi atau website agar pelanggan dapat melakukan pre-order dan pembayaran dengan lebih mudah.
4. Kemitraan dengan Komunitas Kesehatan: Bekerja sama dengan gym, klinik gizi, dan influencer kesehatan untuk memperluas jaringan promosi dan membangun citra merek sebagai penyedia bento sehat terpercaya.
5. Evaluasi Berkala: Melakukan evaluasi rutin terhadap preferensi konsumen, efektivitas sistem produksi, serta performa keuangan agar bisnis dapat terus beradaptasi dengan tren pasar dan mempertahankan daya saing.

DAFTAR PUSTAKA

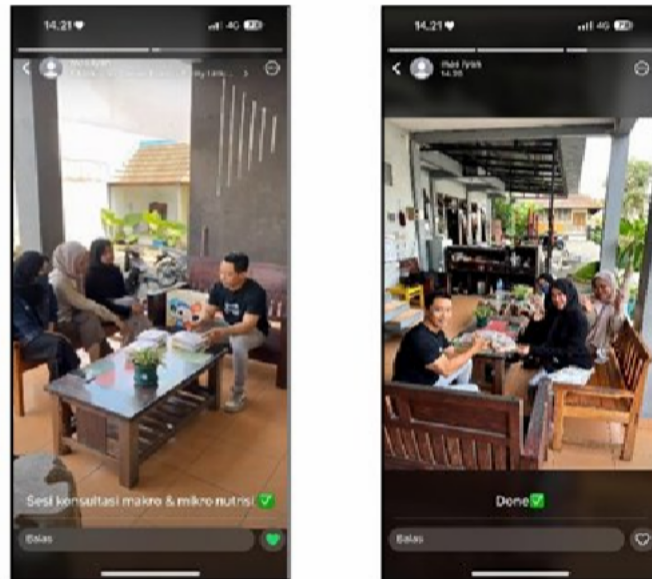
- Alkausar, W. D. dan S. (2023). Statistik Pertanian Organik Indonesia. In *Universitas Bakrie Press*.
http://www.biblioteca.pucminas.br/teses/Educacao_PereiraAS_1.pdf
http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_11/rbcs11_01.htm
http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/7845/1/td_2306.pdf
<https://direitofma2010.files.wordpress.com/2010/>
- BPS. (2023). *Statistik Penyediaan Makanan dan Minuman* (Vol. 01).
<https://www.bps.go.id/id/publication/2024/12/23/f2c7743c4712aaeaa4abf694/statistik-penyediaan-makanan-dan-minuman-2023.html>
- Fatonah, D. S., Azis, L., & Komalasari, E. (2024). *ANALISIS PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA IRTP XY (PRODUK KUE DAN ROTI) DI KABUPATEN BATU BARA, SUMATERA UTARA*. 22–29.
- Ismawati, I., Hindarta, N. A., & Junus, R. (2024). *DASAR ILMU GIZI*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Profil Kesehatan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta*.
- Melati Puspita Hakim. (2025). Evaluasi Kinerja Keuangan UMKM Pasca-Pandemi: Studi Kasus pada Sektor Kuliner di Kota Bandung. *AKUA: Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 4(2), 181–188. <https://doi.org/10.54259/akua.v4i2.4288>
- Nabila, S. A., Rahmiwati, A., Novrikasari, N., & Sunarsih, E. (2024). Perilaku Pola Makan dan Aktivitas Fisik terhadap Masalah Obesitas : Systematic Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7(3), 498–505. <https://doi.org/10.56338/mppki.v7i3.4533>
- Nugraha, S. B., Witiastuti, R. S., & Lestari, E. Y. (2023). Peningkatan Keterampilan Pembuatan Makanan Olahan Beku Sehat Bagi Anggota PKK Gondosari. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 7(2), 122–128. <https://doi.org/10.36982/jam.v7i2.2508>
- Permenkes. (2019). Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia. *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019, Nomor 65(879)*, 2004–2006.
- Riskesdas. (2023). Survei Kesehatan Indonesia 2023 (SKI). *Kemenkes*, 235.
- Rohimah, A., Valentin, A. D., Hernadi, R., & Nadia, D. (2025). Analisa Kesiapan

Teknologi untuk Implementasi Produksi Bersih di UMKM Makanan Halal Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 11(02), 179.

TKPI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, 1–135.

LAMPIRAN

1. Konsultasi nutrisi makro dan mikro



Gambar 5. 1 Konsultasi Nutrisi Mikro dan Makro

2. Kegiatan Belanja Bahan Baku



Gambar 5. 2 Belanja Bahan Baku

3. Kegiatan Produksi



Gambar 5. 3 Kegiatan Produksi

4. Kegiatan Platting dan Quality Control



Gambar 5. 4 Kegiatan Platting dan Quality Control

5. Kegiatan Packing dan Pengantaran



Gambar 5. 5 Kegiatan Packing dan pengantaran

6. Hasil Produk



Gambar 5. 6 Hasil Produk

RIWAYAT PENULIS



Penulis Bernama Esti Monika, Lahir di Suban pada tanggal 15 Juli 2002. Penulis merupakan anak dari pasangan Bapak Suhardi dan Ibu Pahana. Penulis Menyelesaikan Pendidikan dasar di SDN 50 suban dan lulus pada tahun 2015, kemudian melanjutkan Pendidikan di SMPN 5 suban dan lulus pada tahun 2018. Pendidikan menengah atas ditempuh di SMAN 9 Batang Asam dan diselesaikan pada tahun 2021.

Pada Tahun 2021, penulis melanjutkan Pendidikan tinggi pada program Ekonomi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia. Selama masa perkuliahan, penulis aktif dalam masa pendidikannya.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar (S.E) pada universitas islam Indonesia. Penulis berharap tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca, serta menjadi pengalaman berharga dalam perjalanan akademik penulis.