

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Implementasi Business Plan

Uji coba implementasi business plan OneBites.Pancake dilakukan dalam 3 (tiga) tahap yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap monitoring. Adapun penjelasan dari semua tahapan sebagai berikut :

5.1.1. Tahap Persiapan

Berikut adalah tahap persiapan yang dilakukan untuk mempermudah OneBites.Pancake dalam melaksanakan kegiatan usahanya:

1. Legalitas Usaha

Usaha OneBites.Pancake saat ini hanya memiliki perizinan usaha berbasis resiko atau NIB (Nomor Induk Usaha) 1202260293849 Usaha OneaBites.Pancake skala kegiatan usaha mikro.

2. Penyusunan Survey Pasar

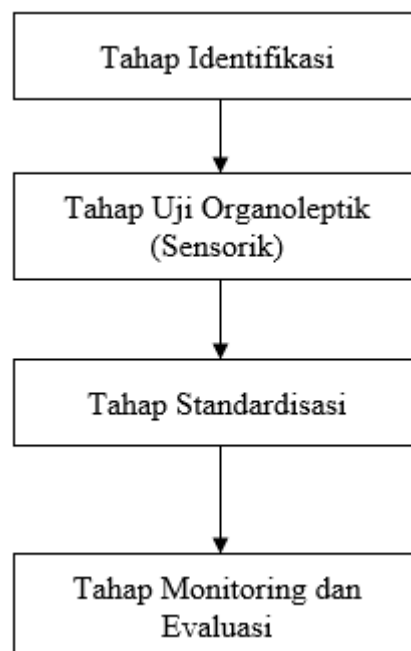
Survey pasar dilakukan untuk mengidentifikasi preferensi konsumen dan memetakan perilaku pasar. Langkah-langkah penyusunan survei adalah sebagai berikut:

- a. Penentuan Instrumen: Menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpul data untuk memperoleh informasi demografis (usia, pekerjaan) dan psikografis (alasan membeli, preferensi varian)
- b. Segmentasi Pasar: Melakukan pemetaan berdasarkan demografi (usia anak-anak, remaja, hingga dewasa) untuk memahami perbedaan minat terhadap varian rasa seperti cokelat *almond*, cokelat *red velvet*, *tiramisu chips*, dan *tiramisu red velvet*.

- c. Analisis Perilaku Konsumen: Mengidentifikasi prioritas nilai yang dicari konsumen, seperti kepraktisan konsumsi dan kesesuaian harga, untuk dijadikan dasar dalam penentuan posisi produk

3. Strategi Pengembangan Produk

Berikut adalah gambar dari strategi pengembangan produk *OneBites.Pancake*:



Gambar 12. Denah Tahapan Pengembangan Produk

Strategi pengembangan produk pada *OneBites.Pancake* berfokus pada inovasi dan peningkatan kualitas melalui pendekatan uji organoleptik. Berikut adalah Tahapan Persiapan Pengembangan Produk:

- Tahap Identifikasi: Menetapkan fokus pengembangan pada aspek tingkat kemanisan, tekstur, komposisi *topping*, aroma, ukuran/porsi, dan kemasan.
- Tahap Uji Organoleptik (Sensorik): Melibatkan panelis yang merepresentasikan keberagaman segmen pasar. Pengujian ini dilakukan dengan dua tahapan yakni:

- Pengujian dilakukan secara bertahap untuk mengevaluasi formulasi produk
 - Melakukan kalibrasi ulang terhadap formulasi berdasarkan umpan balik panelis, seperti mereduksi kadar gula (untuk mengatasi dominasi rasa manis) dan mengoptimalkan komposisi *topping*.
- c. Tahap Standardisasi: Menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi yang meliputi takaran bahan yang konsisten dan pengaturan suhu pemanggangan yang tepat.
- d. Tahap Monitoring dan Evaluasi: Memantau korelasi antara hasil re-formulasi dengan volume penjualan untuk memastikan strategi memberikan dampak positif terhadap minat beli konsumen

5.1.2. Tahap Pelaksanaan

Berikut adalah tahapan pelaksanaan dari usaha one bites pancake dimana tahapan ini disusun secara sistematis dengan tujuan untuk memudahkan agar kegiatan usaha yang dilakukan dapat berjalan dengan sistematis

1. Survey Pasar

Tabel 10. Survey Pasar Berdasarkan Demografi

Variabel	Kategori	Frekuensi (orang)	Persentase
Usia	15 – 22 Tahun	12	40%
	23 – 30 Tahun	13	43%
	> 30 Tahun	5	17%
Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa	11	37%
	Karyawan/Profesional	14	46%
	Wirausaha/Lainnya	5	17%

Sumber: Data Primer 2025

Berdasarkan data demografi pada Tabel 10. mayoritas konsumen OneBites.Pancake berada pada rentang usia produktif (23–30 tahun) dengan latar belakang pekerjaan sebagai karyawan swasta atau profesional.

Hal ini mengindikasikan bahwa target pasar utama memiliki kemandirian finansial dan kecenderungan untuk mencari kudapan praktis di sela kesibukan kerja. Segmentasi ini sangat potensial karena kelompok usia tersebut cenderung lebih adaptif terhadap tren kuliner modern dan memiliki frekuensi konsumsi yang stabil.

Tabel 11. Alasan Membeli dan Prioritas Nilai

Variabel	Kategori	Frekuensi	Persentase
Alasan Membeli	Efisiensi Waktu (Praktis)	15	50%
	Eksplorasi Rasa Baru	9	30%
	Pengaruh Tren Sosmed	6	20%
	Kualitas Bahan Baku	18	60%
Prioritas Nilai	Harga Ekonomis	7	23%
	Estetika Kemasan	5	17%

Sumber: Data Primer 2025

Data psikografi pada Tabel 11. menunjukkan bahwa konsumen memandang OneBites.Pancake bukan sekadar makanan manis, melainkan solusi konsumsi yang praktis di tengah gaya hidup yang dinamis. Fokus utama responden terletak pada kualitas bahan baku. Preferensi ini menegaskan bahwa strategi pemasaran harus lebih menonjolkan aspek keunggulan bahan organik untuk memperkuat kepercayaan konsumen.

Tabel 12. Perilaku Pembelian

Variabel	Kategori	Frekuensi (Orang)	Persentase (%)
Waktu Konsumsi	Sarapan (Breakfast)	8	27%
	Camilan Sore (Snacking)	22	73%
Saluran Pembelian	Aplikasi Online (Ojek Online)	19	63%
	Pembelian Langsung (Outlet)	11	37%

Sumber: Data Primer 2025

Berdasarkan Tabel 12 diatas perilaku pembelian, dapat diketahui bahwa waktu konsumsi produk lebih banyak terjadi pada saat samilan sore (snacking) dibandingkan sarapan (breakfast). Dari total responden, sebanyak 22 orang (73%) mengonsumsi produk pada waktu camilan sore, sedangkan 8 orang (27%) mengonsumsinya saat sarapan. Hal ini menunjukkan bahwa produk lebih diminati sebagai makanan ringan di waktu santai dibandingkan sebagai menu sarapan.

2. Pengembangan kualitas produk

Pengembangan produk awal merupakan tahap perencanaan sebelum produk dibuat atau di produksi. Pada tahap ini dilakukan proses mencari dan mengembangkan ide produk, mengidentifikasi kebutuhan serta selera konsumen. Adapun tahap kegiatan pengembangan kualitas produk yaitu:

- Tahap Persiapan Bahan Baku

Langkah awal dalam produksi adalah memastikan ketersediaan dan kualitas bahan. Penggunaan bahan yang tepat sangat menentukan tekstur dan cita rasa akhir produk.

- Bahan Utama Adonan: Tepung terigu, telur, susu cair, gula pasir, margarin, soda kue, dan vanili.
- Bahan Pelengkap (Topping/Glaze): Glaze coklat, glaze tiramisu, crumble, chocochips, dan kacang almond.
- Dukungan Teknologi: Penggunaan alat mekanis berupa Mixer untuk memastikan proses homogenisasi (pencampuran) bahan berjalan efektif.

- Tahap Pencampuran dan Pengolahan Adonan

Pada tahap ini, seluruh bahan baku diproses menjadi adonan cair yang siap masak.

- Bahan-bahan seperti tepung, telur, susu, vanili, soda kue, gula pasir, dan margarin dimasukkan ke dalam wadah.
- Proses pengadukan dilakukan menggunakan Mixer. Penggunaan teknologi ini bertujuan agar seluruh material tercampur secara merata (homogen) dan memiliki tekstur yang halus tanpa gumpalan, sehingga kualitas adonan tetap terjaga.

- Tahap Pemanggangan (Memasak)

Tahap akhir adalah transformasi adonan menjadi produk matang dengan teknik pemanasan yang terkontrol:

- Persiapan Alat: Memanaskan cetakan terlebih dahulu menggunakan api kecil. Mengolesi permukaan cetakan menggunakan margarin untuk mencegah adonan lengket serta memberikan aroma gurih.
- Penuangan Adonan: Memasukan adonan ke dalam lubang cetakan secara presisi
- Pematangan: Proses memasak dilakukan dengan suhu rendah (api kecil) hingga warna adonan berubah menjadi coklat keemasan
- Teknik Pembalikan

Membalik adonan secara manual agar tingkat kematangan merata di kedua sisi (matang sempurna), sebelum akhirnya diangkat dan siap untuk diberi topping.



Gambar 13. Proses pembuatan adonan



Gambar 14. Proses mixer adonan



Gambar 15. Proses pemanggangan



Gambar 16. Proses pemberian topping

3. Pengujian Organoleptik Tahap 1

Uji organoleptik tahap pertama, pengujian dapat melibatkan 10 panelis. Setiap panelis diminta untuk menilai produk OneBites.Pancake dari segi rasa, tingkat kemanisan, tekstur, komposisi topping, aroma, ukuran dan porsi, serta kemasan. Penilaian menggunakan skala hedonik 1 hingga 5. Penilaian mengukur tingkat kesukaan. Penilaian pengujian ini menjadi acuan awal dalam menilai penerimaan

konsumen dan sebagai dasar perbaikan produk ke depannya. Adapun tabel identitas panelis uji organoleptik tahap 1 sebagai berikut :

Tabel 13. Jenis Kelamin, Umur dan Pekerjaan Panelis

No Panelis	Jenis kelamin	Umur (Tahun)	Pekerjaan
1	Laki-laki	20	Mahasiswa
2	Perempuan	19	Mahasiswa
3	Laki-laki	19	Karyawan
4	Perempuan	31	Karyawan
5	Perempuan	22	Mahasiswa
6	Perempuan	21	Mahasiswa
7	Laki-laki	30	Ibu Rumah Tangga
8	Perempuan	29	PNS
9	Perempuan	27	Karyawan
10	Laki-laki	26	Karyawan

Berdasarkan Tabel 13. data yang dihimpun, penelitian sensoris terhadap produk OneBites.Pancake melibatkan sepuluh orang panelis yang merepresentasikan keberagaman demografis dari segi gender, usia, dan latar belakang profesional. Komposisi panelis terdiri dari 40% pria dan 60% wanita dengan rentang usia produktif antara 19 hingga 31 tahun, yang mengindikasikan bahwa evaluasi produk mencakup perspektif dari segmen konsumen generasi Z hingga milenial awal.

Dari sisi okupasi, kelompok panelis ini memiliki variasi profil ekonomi yang cukup luas, mulai dari mahasiswa yang mewakili pangsa pasar akademik, karyawan swasta dan Pegawai Negeri Sipil (PNS) sebagai representasi kelompok pekerja, hingga Ibu Rumah Tangga yang memberikan sudut pandang pengambilan keputusan belanja rumah tangga. Keberagaman profil ini sangat krusial dalam industri agribisnis untuk memastikan bahwa penilaian subjektif terhadap kualitas pancake dapat divalidasi secara objektif dari berbagai sudut pandang preferensi konsumen.

Dalam upaya mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikembangkan, dilakukan pengujian organoleptik dengan melibatkan 10 orang panelis. Pengujian ini bertujuan untuk menilai beberapa aspek produk seperti tingkat kemanisan, aroma, tekstur dari mini pancake yang di produksi.

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Coklat Almond:

Tabel 14. Pengujian Organoleptik Tahap-1 Terhadap Varian Coklat Almond

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	28	Terlalu Manis
2	Tekstur	43	Lembut
3	Komposisi Topping	41	Sesuai
4	Aroma	42	Sesuai
5	Ukuran dan Porsi	46	Sangat Sesuai
6	Kemasan	45	Sangat Sesuai

Sumber: Lampiran 2

Pada Tabel 14. menunjukkan varian Coklat Almond, panelis memberikan apresiasi tertinggi pada aspek estetika dan volume, yang terlihat pada indikator Ukuran/Porsi (46) dan Kemasan (45). Kehadiran almond memberikan tekstur yang disukai, namun secara keseluruhan, indikator tekstur adonan, dan aroma berada pada (skor 40-43), yang berarti masih berada di bawah performa fisik produk. Masalah utama yang identik dengan varian sebelumnya adalah **Tingkat Kemanisan** (skor 28, "terlalu manis"). Namun rendahnya skor kemanisan menunjukkan bahwa produk mungkin terasa terlalu dominan manis sehingga menutupi rasa asli almond. Strategi yang disarankan adalah pengurangan kadar gula pada produk OneBites.Pancake agar profil rasa menjadi lebih dewasa dan seimbang, sehingga mampu meningkatkan loyalitas konsumen pada pembelian berikutnya.

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Coklat Redvelvet:

Tabel 15. Pengujian Organoleptik Tahap-1 Terhadap Varian Coklat Redvelvet

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	26	Terlalu manis
2	Tekstur	46	Lembut
3	Komposisi Topping	44	Sesuai
4	Aroma	48	Sangat sesuai
5	Ukuran dan Porsi	46	Sangat sesuai
6	Kemasan	45	Sangat sesuai

Sumber: Lampiran 3

Varian Coklat Red Velvet pada Tabel. 15 menunjukkan performa yang sangat impresif pada aspek sensori fisik, di mana indikator aroma, tekstur, porsi, dan kemasan mendapatkan predikat dengan skor konsisten di atas 45. Hal ini mengindikasikan bahwa pemilihan bahan baku tepung dan teknik pemanggangan telah mencapai standar yang diinginkan konsumen, serta kemasan yang mampu memberikan nilai tambah estetik. Namun, terdapat anomali signifikan pada **Tingkat Kemanisan** yang hanya meraih skor 26 dengan keterangan "terlalu manis". Dalam perspektif agribisnis, ini menunjukkan adanya ketidakseimbangan antara *flavor profile* khas Red Velvet yang seharusnya sedikit asam-gurih dengan intensitas gula pada adonan atau *filling* cokelatnya. Strategi pengembangan untuk varian ini harus difokuskan pada re-formulasi rasio gula agar tidak menutupi karakteristik rasa Red Velvet yang unik, guna meningkatkan angka kepuasan rasa.

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Tiramisu Chips:

Tabel 16. Pengujian Organoleptik Tahap-1 Terhadap Varian Tiramisu Chips

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	27	Terlalu Manis
2	Tekstur	43	Lembut
3	Komposisi Topping	46	Sangat sesuai
4	Aroma	48	Sangat sesuai
5	Ukuran dan Porsi	45	Sangat sesuai
6	Kemasan	46	Sangat sesuai

Sumber: Lampiran 4

Varian Tiramisu Chips pada Tabel. 16 muncul sebagai produk unggulan (*star product*) dalam pengujian ini, dengan dominasi nilai "Sangat Sesuai" pada hampir seluruh indikator utama seperti **Komposisi Topping**, **Aroma**, dan **Kemasan**. Skor tertinggi pada aspek Aroma (48) menunjukkan kombinasi antara adonan pancake dengan *chips* dan aroma kopi tiramisu menciptakan impresi yang sangat kuat bagi konsumen. Kendala utama tetap terletak pada **Tingkat Kemanisan** (skor 27) yang masih dinilai "Terlalu Manis". Dalam strategi pengembangan produk, varian ini hanya membutuhkan sedikit modifikasi pada profil rasa (mungkin dengan pengurangan gula atau penambahan unsur *bitter* dari coklat/kopi) untuk mempertahankan loyalitas pelanggan yang sudah sangat menyukai tekstur dan porsinya. Selain itu hasil penilaian panelis juga menunjukkan bahwa varian tiramisu chips memiliki potensi pasar yang cukup tinggi karena mampu memberikan pengalaman rasa yang berbeda dibandingkan rasa lainnya. Kombinasi rasa manis, aroma khas tiramisu, serta tekstur topping chips yang menarik. Membuat produk ini lebih mudah diterima oleh konsumen.

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Tiramisu redvelvet:

Tabel 17. Pengujian Organoleptik Tahap-1 Terhadap Varian Tiramisu Redvelvet

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	24	Terlalu Manis
2	Tekstur	44	Lembut
3	Komposisi Topping	44	Sesuai
4	Aroma	46	Sangat sesuai
5	Ukuran dan Porsi	44	Sesuai
6	Kemasan	45	Sangat sesuai

Sumber: Lampiran 5

Varian Tiramisu Red Velvet pada Tabel 17. menunjukkan penerimaan pasar yang sangat positif pada aspek visual dan aroma, di mana indikator **Aroma** dan **Kemasan** mendapatkan predikat "Sangat Sesuai". Hal ini mengindikasikan bahwa daya tarik eksternal (sensori penciuman dan estetika kemasan) sudah memenuhi ekspektasi panelis. Namun, terdapat catatan kritis pada **Tingkat Kemanisan** yang hanya memperoleh skor 24 dengan keterangan "terlalu manis". Secara agribisnis, ini menunjukkan perlunya evaluasi pada takaran bahan pemanis atau substitusi komponen *topping* tiramisu agar tidak mendominasi rasa dasar *red velvet*. Meskipun tekstur, dan porsi sudah dinilai "Sesuai", penyesuaian keseimbangan rasa (*taste balance*) menjadi kunci utama agar varian ini dapat bersaing di segmen pasar premium. Selain itu hasil penelitian panelis menunjukkan bahwa kombinasi warna khas red velvet dengan topping tiramisu memberikan daya Tarik visual yang mampu meningkatkan minat konsumen untuk mencoba produk tersebut.

4. Evaluasi Tahap 1

Tabel 18. Evaluasi Hasil Uji Organoleptik Tahap 1

Varian Produk	Hasil Evaluasi
Coklat Almond	Kelebihan: Ukuran/Porsi & Kemasan (Sangat Sesuai). Kekurangan: Kombinasi coklat-almond belum mencapai rasa maksimal karena rasa manis yang terlalu dominan.
Coklat Red Velvet	Kelebihan: Tekstur, Aroma, Porsi, & Kemasan (Sangat Sesuai). Kekurangan: Teknik pemanggangan sudah sangat baik, fokus perbaikan hanya pada rasio gula dan coklat.
Tiramisu Chips	Kelebihan: Rasa, Topping, Aroma, & Kemasan (Sangat Sesuai). Kekurangan: Produk paling potensial, namun perlu penyesuaian kadar gula atau penambahan unsur pahit kopi.
Tiramisu Red Velvet	Kelebihan: Aroma & Kemasan (Sangat Sesuai). Kekurangan: Tingkat kemanisan perlu dikurangi agar tidak menutupi rasa khas Red Velvet.

Sumber: Data Primer 2025

Hasil evaluasi pada Tabel 18. menunjukkan bahwa aspek Kemasan dan Porsi/Ukuran merupakan keunggulan kompetitif yang konsisten di seluruh varian produk, dengan predikat sangat sesuai. Pada varian Coklat Almond, porsi dan kemasan menjadi elemen terkuat, namun terdapat kendala pada profil rasa akibat dominasi rasa manis yang menutupi sinergi antara coklat dan almond. Sementara itu, varian Coklat Red Velvet menunjukkan keunggulan pada aspek tekstur dan aroma, dengan catatan bahwa teknik pemanggangan telah mencapai standar yang sangat baik, sehingga fokus pengembangan hanya tertuju pada dimensi rasa.

Pada lini varian Tiramisu, produk Tiramisu Chips diidentifikasi sebagai varian paling potensial karena keunggulannya yang menyeluruh pada aspek rasa, topping, aroma, hingga kemasan. Di sisi lain, Tiramisu Red Velvet memiliki

karakteristik aroma yang kuat dan kemasan yang sesuai, namun masih menghadapi tantangan pada keseimbangan rasa. Secara kolektif, data menunjukkan bahwa seluruh produk telah memiliki fondasi visual dan tekstur yang kuat, tetapi memerlukan kalibrasi ulang pada formulasi rasa untuk mencapai profil organoleptik yang lebih kompleks.

Setelah Uji Organoleptik 1 adapun perbaikan proses produksi untuk tahap uji organoleptik 2 yaitu:

- Persiapan bahan baku

Menyiapkan seluruh bahan yang dibutuhkan seperti tepung terigu, telur, susu, baking powder, gula dengan rasio yang telah direstrukturisasi (dikurangi kadar glukosanya), glaze coklat, red velvet, tiramisu, almond, serta topping tambahan seperti chocolate chips.

- Penyesuaian rasio gula

Melakukan pengurangan kadar gula pada adonan dasar untuk menghindari rasa yang terlalu manis sehingga cita rasa asli dari coklat, red velvet, dan tiramisu dapat lebih terasa.

- Pembuatan adonan dasar pancake

Mencampurkan tepung terigu, telur, susu, baking powder, gula yang telah disesuaikan, dan bahan lain hingga membentuk adonan yang halus dan homogen.

- Proses pencetakan dan pemanggangan

Menuangkan adonan ke dalam cetakan kecil (*bite size*) pada wajan atau mesin pancake hingga membentuk pancake berukuran kecil (*one bite*) dan memasaknya hingga matang merata.

- Penambahan bahan perasa sesuai varian
 - Coklat Almond: menambahkan coklat glaze dan potongan almond agar tercipta perpaduan rasa coklat dan kacang yang seimbang.
 - Tiramisu Red Velvet: menambahkan glaze tiramisu dan topping red velvet untuk memperkuat karakter tangy dan earthy.
 - Tiramisu Chips: menambahkan glaze tiramisu serta chocolate chips untuk memberikan kontras rasa pahit dan manis.
 - Coklat Red Velvet: menyeimbangkan rasio coklat dan gula agar rasa coklat lebih dalam dan tidak terlalu manis.

Langkah perbaikan utama untuk produksi berikutnya adalah melakukan restrukturisasi rasio gula pada seluruh varian. Penurunan kadar glukosa diperlukan secara signifikan agar rasa dasar, seperti coklat autentik dan karakteristik khas Red Velvet, tidak terdistorsi oleh kemanisan yang berlebihan. Khusus untuk varian Coklat Almond, penyesuaian ini bertujuan agar interaksi rasa antara kacang dan coklat dapat mencapai titik maksimal, sementara pada varian Tiramisu Red Velvet, pengurangan tingkat kemanisan bertujuan untuk menonjolkan profil tangy dan earthy yang menjadi identitas produk tersebut.

Selain pengurangan kadar manis, diperlukan penambahan unsur penyeimbang rasa untuk memperkuat dimensi sensoris produk. Pada varian Tiramisu Chips, direkomendasikan adanya penambahan unsur pahit dari kopi guna menciptakan kontras yang lebih tajam dan autentik. Untuk varian Coklat Red Velvet, fokus perbaikan harus diarahkan pada optimasi rasio antara gula dan coklat guna menciptakan kedalaman rasa yang lebih seimbang.

Dengan mengimplementasikan perbaikan pada aspek rasio bahan ini, diharapkan produksi tahap selanjutnya dapat menghasilkan produk yang lebih harmonis secara organoleptik.

5. Pengujian Organoleptik ke-2

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Coklat Almond

Tabel 19. Pengujian Organoleptik Tahap-2 Varian Cokelat Almond

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	47	Manis
2	Tekstur	43	Lembut
3	Komposisi Topping	41	Sesuai
4	Aroma	50	Sangat Sesuai
5	Ukuran dan Porsi	46	Sangat Sesuai
6	Kemasan	45	Sangat Sesuai

Sumber: Lampiran 6

Berdasarkan hasil pengujian pada Tabel 19. terhadap varian Coklat Almond, indikator aroma menjadi keunggulan kompetitif utama dengan perolehan skor maksimal 50, yang diikuti oleh aspek tingkat kemanisan sebesar 47. Data ini membuktikan bahwa kombinasi aroma coklat dan kacang almond sangat efektif dalam menarik minat sensorik panelis. Di sisi lain, indikator aspek tekstur mendapatkan skor 43 dengan kategori "Sesuai" dan aspek terendah adalah komposisi topping dengan skor 41. Temuan ini memberikan indikasi penting bagi manajemen OneBites.Pancke untuk melakukan optimasi pada formulasi adonan atau teknik pemanggangan guna meningkatkan kelembutan tekstur agar kualitasnya sebanding dengan aspek aroma yang telah mencapai nilai sempurna.

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Coklat Redvelvet

Tabel 20. Pengujian Organoleptik Tahap-2 varian Coklat Redvelvet

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	47	Manis
2	Tekstur	46	Lembut
3	Komposisi Topping	44	Sesuai
4	Aroma	48	Sangat Sesuai
5	Ukuran dan Porsi	46	Sangat Sesuai
6	Kemasan	45	Sangat Sesuai

Sumber: Lampiran 7

Hasil evaluasi pada Tabel 20. untuk varian Coklat Red Velvet menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi, terutama pada aspek aroma yang memperoleh skor 48 dan tingkat kemanisan serta ukuran dan porsi yang masing-masing mencapai skor 47. Meskipun sebagian besar indikator seperti tekstur dan kemasan berada pada angka 46 dan 45, terdapat catatan khusus pada komposisi topping yang memperoleh skor 44 dengan kategori "suka". Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun secara keseluruhan produk diterima dengan sangat baik oleh panelis melalui skor rasa sebesar 40, diperlukan adanya evaluasi atau penyesuaian porsi dan jenis topping coklat agar dapat menyamai keunggulan aspek sensorik lainnya. Penyesuaian pada komposisi coklat dapat dilakukan dengan menyeimbangkan jumlah topping agar tidak terlalu dominan namun tetap mempertahankan cita rasa khas coklat. Perbaikan pada aspek topping diharapkan dapat meningkatkan keselarasan antara rasa, tekstur, dan tampilan produk sehingga kualitas produk menjadi lebih optimal.

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Tiramisu Chips

Tabel 21. Pengujian Organoleptik Tahap-2 varian Tiramisu Chips

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	48	Manis
2	Tekstur	43	Lembut
3	Komposisi Topping	46	Sangat Sesuai
4	Aroma	48	Sangat Sesuai
5	Ukuran dan Porsi	45	Sangat Sesuai
6	Kemasan	46	Sangat Sesuai

Sumber Lampiran: 8

Varian Tiramisu Chips pada Tabel 21. menunjukkan karakteristik penerimaan yang sangat positif, di mana indikator tingkat kemanisan dan aroma menjadi daya tarik utama dengan skor tertinggi mencapai 48. Penilaian pada aspek komposisi topping dan kemasan yang menyentuh angka 46 menunjukkan bahwa penggunaan chips sebagai elemen tambahan memberikan nilai tambah yang konsisten pada pengalaman sensorik panelis.

Meskipun indikator ukuran dan porsi serta tekstur berada pada angka 45 dan 43 dengan kategori “suka” dan "lembut", secara keseluruhan produk ini memiliki potensi pasar yang kuat karena mampu menjaga standar kualitas yang stabil pada mayoritas parameter penilaian. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi rasa tiramisu dengan tambahan chips mampu memberikan variasi tekstur yang menarik bagi panelis. Dengan mempertahankan kualitas aroma dan tingkat kemanisan yang sudah sangat baik, varian ini berpotensi menjadi salah satu produk unggulan. Oleh karena itu, evaluasi secara berkala terhadap komposisi bahan dan penyajian produk tetap diperlukan untuk menjaga konsistensi kualitas.

Berikut adalah tanggapan yang diberikan oleh panelis terkait dengan Pancake yang diproduksi oleh OneBites.Pancake dengan varian Tiramisu redvelvet

Tabel 22. Pengujian Organoleptik Tahap 2 varian Tiramisu redvelvet

No	Indikator	Skor Penilaian	Keterangan
1	Tingkat Kemanisan Produk	48	Manis
2	Tekstur	44	Lembut
3	Komposisi Topping	44	Sesuai
4	Aroma	46	Sangat Sesuai
5	Ukuran dan Porsi	44	Sesuai
6	Kemasan	45	Sangat Sesuai

Sumber: Lampiran 9

Berdasarkan pada Tabel 22. hasil penilaian panelis, varian Tiramisu Red Velvet menunjukkan performa yang unggul pada indikator tingkat kemanisan dengan perolehan skor sebesar 48. Dominasi angka juga terlihat pada aspek aroma yang mencapai skor 46 serta kemasan di angka 45, yang mengukuhkan produk ini dalam kategori "sangat suka". Sementara itu, aspek tekstur, komposisi topping, dan ukuran porsi memperoleh skor yang seragam yaitu 44.

Hal ini menunjukkan bahwa perpaduan antara bahan baku red velvet dengan aroma tiramisu memiliki harmonisasi yang baik, namun tetap memerlukan sedikit penyesuaian pada komposisi rasa untuk mencapai kepuasan maksimal. Penyesuaian pada komposisi topping dan tekstur dapat dilakukan agar keseimbangan rasa dan tampilan produk menjadi lebih optimal. Perbaikan kecil pada beberapa indikator tersebut diharapkan mampu meningkatkan tingkat penerimaan konsumen secara keseluruhan. Dengan mempertahankan keunggulan pada aroma dan tingkat kemanisan, varian ini memiliki potensi untuk menjadi salah satu produk yang diminati di pasar.

6. Evaluasi Tahap 2

Tabel 23. Evaluasi Hasil Uji Organoleptik Tahap 2

Varian Produk	Hasil Evaluasi
Coklat Almond	Kelebihan: Memiliki keunggulan kompetitif pada aspek Aroma (skor 50) serta Ukuran/Porsi dan Kemasan yang dinilai Sangat Sesuai. Kekurangan: Tekstur dan komposisi topping perlu dioptimasi agar seimbang dengan kualitas aroma, serta penyesuaian tingkat kemanisan yang masih sangat dominan.
Coklat Red Velvet	Kelebihan: Tekstur, Aroma, Porsi, dan Kemasan berada pada kategori Sangat Sesuai dengan tingkat kepuasan panelis yang tinggi. Kekurangan: Diperlukan evaluasi pada rasio gula dan cokelat serta penyesuaian komposisi topping untuk mencapai harmonisasi rasa yang lebih baik.
Tiramisu Chips	Kelebihan: Menunjukkan potensi pasar yang kuat melalui skor tinggi pada aspek Rasa, Topping, Aroma, dan Kemasan (Sangat Sesuai). Kekurangan: Diperlukan penyesuaian pada kadar gula atau penambahan unsur pahit khas kopi untuk memperkuat karakteristik varian tiramisu.
Tiramisu Red Velvet	Kelebihan: Performa unggul pada indikator Aroma dan Kemasan yang berada dalam kategori Sangat Sesuai. Kekurangan: Tingkat kemanisan perlu dikurangi secara signifikan agar tidak mendominasi atau menutupi cita rasa khas dari Red Velvet.

Sumber: Data Primer 2025

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik tahap 2 terhadap empat varian produk OneBites Pancake, secara umum seluruh produk menunjukkan tingkat penerimaan yang positif dari para panelis, khususnya pada indikator aroma dan kemasan. Varian Coklat Almond mencatatkan skor sempurna pada aspek aroma, namun memerlukan perbaikan pada teknik pemanggangan untuk meningkatkan kelembutan tekstur. Sementara itu, varian Coklat Red Velvet dan Tiramisu Chips menunjukkan konsistensi kualitas yang baik pada hampir seluruh parameter

sensorik, meskipun terdapat catatan untuk melakukan optimasi pada rasio bahan tambahan guna menyeimbangkan rasa manis.

Pada varian Tiramisu Red Velvet, meskipun harmonisasi antara bahan baku dan aroma sudah dinilai baik, terdapat kecenderungan dominasi rasa manis yang cukup tinggi. Oleh karena itu, langkah perbaikan yang diperlukan berfokus pada reduksi kadar gula serta penyesuaian komposisi topping pada setiap varian. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa karakteristik utama dari masing-masing rasa seperti profil rasa kopi pada tiramisu maupun rasa khas red velvet dapat menonjol secara optimal dan memenuhi standar preferensi konsumen secara menyeluruh.

7. Finalisasi Produk

Finalisasi pengembangan produk Mini Pancake pada usaha OneBites.Pancake dilakukan melalui pendekatan optimasi formulasi dan standardisasi proses produksi guna menghasilkan karakteristik produk yang unggul secara organoleptik dan fungsional. Strategi ini diwujudkan melalui substitusi pemanis alami berupa madu serta reduksi penggunaan gula pasir sebesar 15% dan *glaze* coklat sebesar 20%, yang bertujuan menciptakan profil rasa *less sweet* yang lebih elegan tanpa menghilangkan aksentuasi rasa alami dari susu dan telur.

Dari sisi teknis, proses penggunaan alat mengintegrasikan teknologi *mixer* untuk menjamin homogenitas adonan yang bebas gumpalan (*smooth*), serta menerapkan teknik *termoregulasi* pada cetakan dengan api kecil untuk memastikan distribusi panas yang merata (*golden brown*). Integrasi bahan berkualitas tinggi, yang dipadukan dengan presisi volume penuangan adonan, menghasilkan mini pancake yang konsisten secara tekstur.



Gambar 17. Jumlah Penjualan Bulan Oktober-Desember 2026

Grafik pada Gambar 17. Menunjukkan Data penjualan produk mini pancake pada usaha OneBites. Pancake setelah dilakukannya uji organoleptik menunjukkan adanya kecenderungan peningkatan permintaan dari bulan ke bulan. Pada bulan Oktober tercatat jumlah penjualan sebesar 162 box, kemudian mengalami peningkatan yang cukup signifikan pada bulan November menjadi 220 box, dan kembali meningkat pada bulan Desember menjadi 232 box. Secara statistik deskriptif sederhana, pola ini mengindikasikan adanya respon konsumen yang semakin positif terhadap atribut sensori produk seperti tingkat kemanisan, aroma, tekstur, dan penampilan yang telah dievaluasi melalui uji organoleptik. Peningkatan penjualan sebesar 58 unit dari Oktober ke November serta tambahan 12 unit pada periode November ke Desember menunjukkan bahwa perbaikan atau penyesuaian kualitas produk berdasarkan hasil uji organoleptik berpotensi meningkatkan tingkat penerimaan konsumen di pasar.

Dengan demikian, hasil tersebut dapat menjadi indikasi bahwa strategi pengembangan produk yang berfokus pada peningkatan kualitas sensori memiliki kontribusi terhadap peningkatan daya tarik dan keputusan pembelian konsumen terhadap produk mini pancake yang ditawarkan. Hal tersebut sebagaimana tampak pada grafik berikut

8. Kinerja Usaha

Kinerja usaha adalah gambaran mengenai tingkat keberhasilan suatu bisnis dalam mencapai tujuan dan target yang telah ditetapkan selama periode tertentu.

Berikut adalah kinerja usaha dari usaha One Bites Pancake dilihat dari sisi arus kas bersih yang diproyeksikan akan diterima:

Tabel 24. Proyeksi Penerimaan Arus Kas

Uraian	Oktober (Rp)	November (Rp)	Desember (Rp)
Penerimaan kas			
Penjualan	1, 620.000	2. 200.000	2. 320.000
Total Penerimaan kas	1. 620.000	2. 200.000	2. 320.000
Pengeluaran kas			
Biaya Bahan Baku	475.750	304.000	385.250
Gaji karyawan	1. 000.000	1. 000.000	1.000.000
Total Pengeluaran Kas	1. 475.750	1. 304.000	1. 385.250
Arus Kas Bersih	144.250	482.000	934.750
Saldo Kas Awal	1. 000.000	1. 144.250	1. 626.250
Saldo Kas Akhir	1. 144.250	1. 626.250	2. 561.000

Sumber: Data Primer 2025

Kinerja keuangan usaha OneBites.Pancake selama periode Oktober hingga Desember menunjukkan tren pertumbuhan yang sangat positif dan konsisten, yang ditandai dengan peningkatan volume penjualan setiap bulannya. Keberhasilan usaha dalam meningkatkan penerimaan kas, yang mencapai puncaknya pada bulan Desember sebesar Rp2.320.000, berbanding lurus dengan efisiensi pengelolaan

biaya operasional, sehingga menghasilkan arus kas bersih yang melonjak signifikan dari Rp144.250 menjadi Rp934.750. Peningkatan saldo kas akhir yang berkelanjutan ini mencerminkan usaha yang semakin sehat dan stabil, yang memberikan fondasi finansial yang kuat bagi OneBites.Pancake untuk menerapkan strategi pengembangan produk mini pancake yang lebih inovatif dan kompetitif di pasar.

5.1.3. Tahap Monitoring

Monitoring terhadap proses pengembangan produk One Bites Pancake menunjukkan adanya keterkaitan positif antara implementasi strategi re-formulasi bahan baku dengan peningkatan penerimaan konsumen di pasar. Pada fase awal, observasi mengidentifikasi adanya ketidakseimbangan profil sensoris, terutama pada variabel tingkat kemanisan yang dinilai terlalu dominan (*overpowering*) sehingga mengaburkan karakteristik khas dari varian Red Velvet dan Tiramisu. Namun, melalui tindakan perbaikan berupa penyesuaian ulang rasio gula dan pemanfaatan unsur pahit dari ekstrak tiramisu serta gurih dari kacang almond, hasil monitoring tahap kedua membuktikan terjadinya standardisasi mutu yang lebih stabil. Transformasi ini berhasil mengubah persepsi panelis dari kategori "Kurang Suka" menjadi "Suka" dan "Sangat Suka", yang mengindikasikan bahwa produk telah mencapai titik optimal dalam pemenuhan ekspektasi selera pasar sasaran.

Secara manajerial, monitoring terhadap kinerja usaha mencerminkan pertumbuhan volume produksi yang progresif sebesar 85% dalam kurun waktu satu kuartal, yang menandakan adanya penetrasi pasar yang efektif. Meskipun demikian, hasil pengawasan finansial mencatat adanya tantangan pada efisiensi biaya

operasional, terutama saat terjadi lonjakan produksi di bulan Desember yang berdampak pada penyusutan margin keuntungan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun strategi pengembangan produk dari sisi organoleptik telah berhasil meningkatkan permintaan, usaha One Bites Pancake masih memerlukan optimasi pada manajemen rantai pasok dan pengendalian biaya variabel. Integrasi antara kualitas produk yang telah tervalidasi secara sensoris dengan efisiensi skala ekonomi akan menjadi kunci utama dalam menjamin keberlanjutan laba dan daya saing usaha di masa depan.

5.3. Perbaikan Business Plan

Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan terhadap bisnis one bites pancake, berikut adalah beberapa perbaikan dalam hal business plan yang harus dilakukan:

1. Optimalisasi Formulasi Produk Berbasis Preferensi Konsumen

Strategi pengembangan produk ke depan harus menitikberatkan pada standardisasi mutu sensoris, khususnya melalui penyesuaian ulang tingkat kemanisan yang sebelumnya dinilai terlalu dominan oleh konsumen. Penyesuaian formulasi dengan mereduksi penggunaan gula pasir sebesar 15% dan mengintegrasikan pemanis alami seperti madu dapat menciptakan profil rasa yang lebih elegan serta sehat, tanpa mengurangi esensi kelembutan tekstur pancake. Inovasi pada varian unggulan seperti *Tiramisu Chips* perlu dipertahankan dan dikembangkan lebih lanjut karena elemen tekstur renyah (*crunchy*) terbukti menjadi faktor pembeda (diferensiasi) utama yang meningkatkan kepuasan pelanggan secara signifikan.

2. Ekspansi Pasar dan Penguatan Penetrasi Digital

Mengingat mayoritas konsumen berasal dari generasi Z dan milenial yang memiliki karakteristik konsumsi visual-orientasi, rencana bisnis perlu memperkuat aspek pemasaran digital melalui kolaborasi dengan *influencer* lokal dan pemanfaatan platform *e-commerce* secara lebih intensif. Langkah ini bertujuan untuk meningkatkan visibilitas merek di luar wilayah operasional saat ini, sehingga potensi pendapatan dari konsumen luar kota dapat dioptimalkan lebih dari sekadar angka 13%.

3. Peningkatan Kapabilitas Operasional dan Manajemen Risiko

Untuk menjaga keberlanjutan usaha di tengah fluktuasi harga bahan baku dan persaingan yang ketat, perusahaan harus mengimplementasikan sistem manajemen risiko yang lebih terstruktur, terutama dalam pengendalian biaya variabel produksi. Penguatan kapabilitas sumber daya manusia dalam aspek teknis pengolahan dan manajemen operasional menjadi krusial untuk meminimalisir kesalahan takaran yang berpotensi menyebabkan kegagalan produksi atau ketidakonsistenan rasa. Dengan meningkatkan efisiensi operasional dan memastikan standar kebersihan yang tinggi, *One Bites Pancake* dapat mempertahankan kepercayaan pelanggan (loyalitas) sekaligus memperkuat posisi tawar terhadap kompetitor di segmen pasar makanan ringan yang dinamis.