

Chocolate In Jar Sebagai Variasi Produk Dessert Jar Bernutrisi

Johny Budiman¹, Retno Andarini², Sofia³, Dwinta Sugandi⁴, Indah Tiara. C⁵, Salsa Siti Ainabila⁶

Manajemen, Universitas Internasional Batam¹
Ilmu Hukum, Universitas Internasional Batam²⁻⁶
Email: johny.budiman@uib.ac.id¹, 2151049.retno@uib.edu²

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 03 Oktober 2023

Disetujui : 17 Oktober 2023

DOI: 10.37253/madani.v2i1.8564

Kata Kunci :

Cokelat dalam Toples, Rice Crispy, Bebas Gluten.

ABSTRAK

Era globalisasi banyak menawarkan makanan instan. Konsumsi gula yang berlebihan dalam jangka panjang dapat secara tidak disadari menyebabkan berbagai masalah kesehatan, seperti diabetes dan obesitas. *Chocolate in jar* merupakan dessert yang dikembangkan dengan rasa manis menggunakan kemasan toples bening namun tetap aman untuk dikonsumsi. Dalam menyajikan hidangan, tidak hanya rasa yang menjadi perhatian, tetapi juga tampilan visual yang menarik. Oleh karena itu, kami menyajikan hidangan kuliner yang praktis dengan tampilan visual yang menarik dan rasa coklat yang premium. Selain itu, hidangan ini juga mengandung gluten free dan sugar free yang dipadukan dengan rice crispy sehingga cocok untuk Anda yang memperhatikan kesehatan dan diet Anda. Produk ini mendapat inspirasi juga dan mencakup 2 dari 17 tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs). Prinsip utama dari tujuan tersebut adalah untuk memastikan bahwa tidak ada yang tertinggal dan pendekatan holistik diterapkan untuk mencapai pembangunan berkelanjutan yang melibatkan semua jenis kuliner baru.

ARTICLE INFO

Article History :

Received: October 03, 2023

Accepted: October 17, 2023

DOI: 10.37253/madani.v2i1.8564

Keywords:

Chocolate in Jar, Rice Crispy, Gluten-free

ABSTRACT (*Arial Narrow 11, Bold, spasi 1*)

The era of globalization which offers a lot of instant food. Unknowingly, Consuming high amounts of sugar over a prolonged period can lead to various health issues, including but not limited to, obesity and diabetes mellitus. Chocolate in jar" is a dessert that been developed with a sweet taste using clear jar packaging but still safe for consumption. A practical culinary dish with attractive visuals and also a premium chocolate taste and contains gluten free and sugar free which we combine with rice crispy. Product It's also inspired and covers 2 of the 17 Sustainable Development Goals (SDGs). The Goals are built on the important principle of leaving no one behind, and emphasizing a holistic approach to achieve sustainable development for all.

1. Pendahuluan

Mayoritas perekonomian Indonesia didukung oleh usaha kecil menengah (UKM), berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS), mayoritas perusahaan di Indonesia, sekitar 90% - 95%, termasuk dalam kategori Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Hal ini menunjukkan bahwa

Indonesia masih merupakan negara berkembang. (Nugroho, 2015). Pada tahun 2015, Badan Pusat Statistik mencatat terdapat 283.022 perusahaan mikro dan kecil di Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa aktivitas UKM berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di negara ini (BPS, 2015). Bisnis usaha kecil menengah di bidang kuliner merupakan salah satu jenis usaha yang selalu diminati oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat dihindari. Oleh karena itu, bisnis kuliner dapat dianggap sebagai bisnis yang memiliki potensi untuk terus berkembang dan bertahan dalam jangka waktu yang lama (Perdana, 2016). Cokelat merupakan produk yang sangat populer di seluruh dunia dan memiliki kandungan tambahan seperti susu, minyak nabati, gula, vanila, dan pasta cokelat alami. Di Amerika Serikat, standar pembuatan cokelat susu menetapkan bahwa minimal harus mengandung 10% pasta cokelat, 3,39% lemak butter, dan 12% susu. Rasa cokelat yang manis tentu menjadi salah satu alasan mengapa cokelat sangat disukai. Cokelat memiliki manfaat tambahan selain itu, yakni dapat menurunkan tekanan darah, mengurangi risiko serangan jantung, meningkatkan fungsi otak, dan menurunkan kadar kolesterol. (Irawan, 2020). Penyertaan formulasi tanpa gluten dalam proses manufaktur cokelat juga akan mempengaruhi karakteristik fisik dan sensorik dari produk yang dihasilkan. Selain itu, stabilitas dalam proses pembentukan kristal juga menjadi faktor yang sangat penting untuk mencegah produk dari meleleh dengan mudah. Penyebab terjadinya fenomena ini adalah karena adanya penambahan gula, di mana partikel gula dan cokelat akan saling berikatan (Sitti, 2017). Tak hanya itu, pasta kakao yang dipakai dalam proses pembuatan cokelat susu juga memiliki harga yang cukup mahal. Kolaborasi antara mentega dan pasta memiliki peran yang signifikan dalam menghasilkan produk cokelat susu yang berkualitas.

Makanan manis menjadi favorit banyak orang. Terlebih lagi, saat ini dunia kuliner sedang ramai dengan adanya makanan kekinian yang menawarkan berbagai macam menu manis. Walaupun makanan ini dapat memanjakan lidah, sayangnya, takaran gula yang terdapat dalam makanan dan minuman kekinian tersebut sering kali melebihi batas anjuran konsumsi gula harian. Tanpa disadari, konsumsi gula yang berlebihan dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan. Dalam era modern yang dipengaruhi oleh globalisasi, banyak hal instan dan praktis yang ditawarkan, termasuk makanan. Banyak makanan yang dijual sudah siap saji karena banyak orang Indonesia yang sibuk bekerja atau memiliki aktivitas lain yang memakan waktu. Sebagai contoh, "Chocolate in jar" adalah produk makanan penutup yang dikemas dalam jar bening. Makanan penutup "Chocolate in jar" merupakan produk yang kami kembangkan dengan rasa manis yang lezat namun tetap memperhatikan keamanan konsumen. Konsep dessert in jar ini sudah dikenal oleh sebagian besar masyarakat, terutama di kalangan mahasiswa yang menjadi target utama kami. Sajian kuliner yang mudah disajikan dengan tampilan yang menarik dan rasa coklat yang berkualitas tinggi, serta memiliki kandungan bebas gluten dan gula yang kami padukan dengan rice crispy, tentu menjadi sesuatu yang dicari oleh banyak orang. Oleh karena itu, produk kami ini mencakup dua dari tujuh belas tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs). Tujuan tersebut dibangun di atas prinsip penting "tidak meninggalkan siapa pun", dan menekankan pendekatan holistik untuk Mencapai pembangunan berkelanjutan untuk semua, Yaitu masuk pada Tujuan (SDGs) Poin :

- a. Tujuan 3 : Memastikan kesehatan dan kesejahteraan yang optimal merupakan kunci untuk menjamin kehidupan yang sehat dan meningkatkan kesejahteraan bagi semua orang, terlepas dari usia mereka.

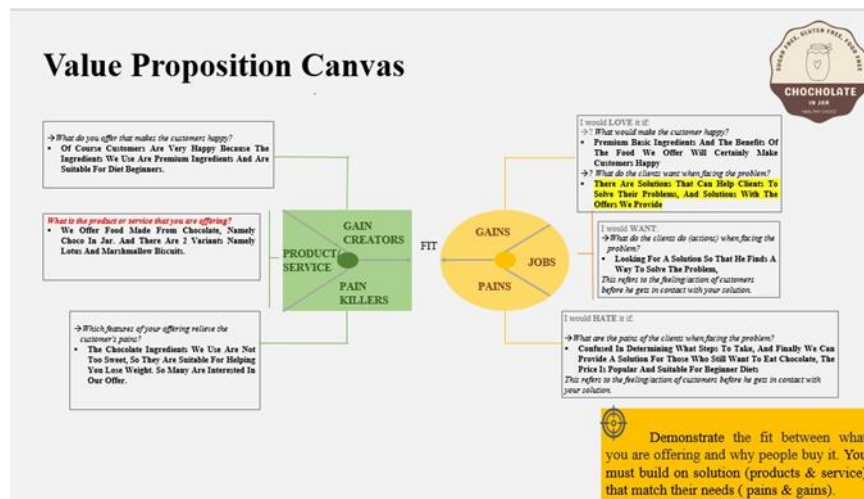
b. Tujuan 12 : Pola konsumsi dan produksi yang berkelanjutan merupakan hal yang penting untuk menjaga keberlangsungan hidup. Salah satu produk terbaru yang dapat dinikmati adalah coklat cair dalam botol kaca atau *jar* yang dicampur dengan berbagai makanan renyah. Inovasi kuliner baru ini dikenal dengan sebutan "*Chocolate in jar*". Biasanya, produk ini tersedia dalam satu paket jar yang berisi coklat beku dan berbagai campuran isian seperti wafer atau biskuit. Untuk menikmatinya, coklat di dalam *jar* tersebut harus dicairkan terlebih dahulu.

2. Metode

Pelaksanaan kewirausahaan in dilakukan dengan pembuatan produk yang sebelumnya dilakukan survei kelapangan dan melakukan interview atas berbagai persoalan terutama mengenai keadaan gisi masyarakat. Kemudian dicari arternatif solusi dengan mebuat produk Chocholate in Jar sebagai arternatif cemilan sehat untuk peningkatan gizi dan diet.

Dalam menggali masalah dan solusi yang ada, dilakukan dengan model value proposition canvas, seperti Gambar 2.1

Gambar 2.1 Diagram Tujuan dan Metode Penelitian



Gambar 1. Diagram Tujuan dan Metode Penelitian

Berdasarkan masalah dan arternatif yang ada seperti yang terdapat dalam Value Proposition canvas dibuat produk dan kemasan yang dapat dilihat pada Gambar 2-4.

Gambar 2.2 Chocholate In Jar Biscuit Lotus



Gambar 2.3 Chocholate In Jar Marshmallow





Gambar 2.4 *Packaging*

3. Hasil dan Pembahasan

Dalam jangka waktu yang lama, konsumsi gula yang berlebihan dapat menjadi pemicu bagi banyak masalah kesehatan yang tidak disadari. Di zaman modern ini, memasuki era globalisasi yang banyak menawarkan makanan instan. Sebagian besar makanan yang dijual sudah siap santap karena banyak masyarakat Indonesia yang sibuk bekerja atau memiliki aktivitas lain sehingga tidak ada waktu untuk membuat makanan. Chocolate in jar merupakan dessert yang kami kembangkan dengan rasa manis menggunakan kemasan toples bening namun tetap aman untuk dikonsumsi. Konsep dessert in jar sudah tidak asing lagi bagi sebagian orang, terutama kalangan mahasiswa yang menjadi target utama kami. Sajian kuliner yang praktis dengan visual menarik dan juga rasa coklat yang premium serta mengandung gluten free dan sugar free yang kami padukan dengan rice crispy sehingga disukai banyak orang, tentunya menjadi sesuatu yang dicari orang. Banyak orang memfavoritkan makanan yang manis sebagai makanan kesukaan mereka. Terlebih lagi pada masa kini, industri kuliner sedang diramaikan oleh adanya makanan kekinian yang menawarkan beragam hidangan manis. Meskipun memberikan kenikmatan bagi lidah, sayangnya, kuantitas gula dalam makanan dan minuman modern tersebut seringkali melampaui batas konsumsi harian yang direkomendasikan. Kami ingin memperkenalkan produk unggulan kami, yaitu coklat dalam jar.

Banyak orang ragu membeli produk karena takut gagal diet, yang bingung menemukan solusi untuk masalah mereka, sehingga timbul beberapa pertanyaan untuk bisa meyakinkan pembeli produk, antara lain:

a. ***Can these snacks be used for people who can't tucker?***

Ya tentu saja cemilan buat dan cari dengan bahan sehat yang mengandung *gluten free* dan bahan premium

b. ***How does the customer feel?***

Kebanyakan pelanggan yang mengkonsumsi jajanan manis enggan untuk mengkonsumsi lebih banyak karena takut akan mempengaruhi berat badannya. Mereka khawatir akan merusak gigi dan mempengaruhi tekanan darah tinggi. Namun dengan hadirnya salah satu bahan bebas gluten dan bahan premium lainnya, banyak pembeli yang senang

c. ***What is the measurable impact (include units)?***

Dapat membantu menurunkan berat badan dan mencegah diabetes karena mengonsumsi makanan manis dan mencegah penyakit jantung

d. What do customers do now to fix the problem?

Untuk mengatasi masalah tersebut, biasanya pelanggan pandai memilih snack yang mengandung bahan-bahan yang lebih sehat dan harganya terjangkau. Karena para pelanggan sendiri sebelum membeli produk kami tentunya melakukan survey dan membaca terlebih dahulu apa saja manfaat yang terkandung dalam jajanan produk, salah satunya adalah menjaga berat badan yang sehat.

e. What are the disadvantages of the alternatives?

Masih banyak orang yang belum paham *gluten free* sehingga tetap membeli jajanan lain tanpa membaca bahan-bahan yang terkandung di dalam jajanan tersebut.

Untuk mendapatkan umpan balik atas produk, dilakukan dengan mewawancarai 10 pelanggan, Wawancara dilakukan secara langsung di kampus Universitas Internasional Batam hasilnya, 7 diantaranya setuju dengan masalah dan mereka dengan solusi yang telah dibuat. 3 dari mereka mengatakan mereka tidak membutuhkan solusi baru karena menurut mereka solusi sebelumnya benar dan mereka setuju dengan itu.

Selain itu sudah dilakukan penjualan produk melalui media sosial, yaitu nstagram dengan nama: charlotte-batam.



Gambar 3.1 Logo Market



Gambar 3.2 Platform Pemasaran

Produk yang ditawarkan dikemas dengan Toples bening. namanya "Cokelat Dalam Guci". "Chocolate In A Jar" merupakan dessert yang kami kembangkan dengan rasa manis namun tetap aman untuk dikonsumsi dan untuk menikmatinya, coklat yang di dalam toples harus dicairkan. Makanan ini cocok bagi konsumen yang takut mengonsumsi makanan manis berlebihan seperti coklat.

a. Rincian Penawaran Terdiri Dari

- Makanan penutup dalam toples yang berisi crispy rice dan coklat leleh dengan kualitas chocolate bebas gula
- Makanan penutup dalam toples yang berisi crispy rice dan coklat leleh serta topping tambahan yang bebas gluten
- Dan tentunya produk kami bebas lemak

b. Manfaat dan Solusi

- Mengonsumsi Gula Secara Berlebihan Dapat Menyebabkan Diabetes, Sehingga Dengan Mengandung "Sugar Free" Pada Makanan Pencuci Mulut Kita Dapat Mengurangi Peningkatan Kadar Gula Darah Dan Tentunya Aman Bagi Penderita Obesitas Dan Diabetes Mellitus.
- Jika Anda menderita celiac, mengonsumsi gluten dapat menimbulkan efek samping seperti kembung, diare, konstipasi, kelelahan, sakit kepala, ruam kulit, penurunan berat badan, rasa tidak nyaman pada sistem pencernaan, dan kerusakan pada usus halus. Oleh karena itu, produk kami dapat menjadi solusi yang tepat bagi Anda yang ingin menghindari efek samping tersebut.
- Anda sebaiknya menghindari mengonsumsi coklat setiap hari karena dapat menyebabkan peningkatan berat badan. Hal ini disebabkan oleh kandungan kalori yang tinggi dalam coklat. Hampir tiga potong coklat atau sekitar 37 g mengandung sebanyak 170 kalori, dengan 110 kalori berasal dari lemak. Namun Anda tidak perlu takut akan hal tersebut, pelanggan tetap bisa menyantap dessert ini karena dessert ini mengandung sedikit lemak sehingga Anda tidak perlu takut gemuk.

c. Solusi/Masalah

Akar permasalahan ini adalah masyarakat takut mengonsumsi makanan manis seperti coklat karena takut gagal diet, padahal tidak semua cemilan manis seperti itu tetap mengandung banyak manfaat bagi tubuh. Bahan-bahan dalam membuat choco in jar ini terbuat dari bahan-bahan premium dan bebas gluten. Jadi, baik untuk tubuh. jika pelanggan membeli produk kami, kami akan memberikan souvenir gratis kepada pelanggan. Menggunakan bahan dari coklat premium dan bebas gluten, Kemasan dibuat sedemikian rupa untuk menarik pelanggan dengan toples gelas plastik yang menarik dan menarik dengan sedikit desain yang unik. Keunggulan produksi adalah mengonsumsi makanan manis tapi sehat karena menggunakan premium bebas gluten semua umur dari anak-anak hingga dewasa semua kalangan usia dapat mengonsumsi produk kami dengan menyediakan kemasan Jar yang rapi, mudah dibawa kemana-mana, dan anti tumpah.

4. Kesimpulan

Dessert in jar adalah salah satu produk makanan ringan penutup yang saat ini banyak digemari konsumen. Saat ini, industri kuliner sedang mengalami keberagaman dengan adanya makanan terkini yang menawarkan berbagai macam hidangan manis. Makanan sehat di era sekarang sangatlah penting untuk tubuh didalam kehidupan sehari-hari. Untuk memulai hidup sehat, diperlukan upaya menjaga pola makan, berolahraga secara teratur, dan berpikir positif. Salah satu cara menjaga pola makan yang penting adalah dengan mengurangi konsumsi gula. Chocolate in Jar merupakan inovasi produk dengan bahan-bahan yang premium dan gluten free sehingga tidak membuat obesitas dan rasa manis yang berubah.

5. Ucapan Terima

Pada kesempatan kali ini kami ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada;

1. Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulisan artikel ini dapat terselesaikan.
2. Bapak Dr. Johny Budiman, S.E., S.H., M.M.M.AK selaku dosen dalam mata kuliah Kewirausahaan yang telah memberikan ide-ide dan konsep kepada mahasiswa/i.
3. Kedua orang tua, yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada kami dalam membuat artikel ini sehingga dapat diselesaikan dengan baik.

6. Daftar Pustaka

- Astuti Ni Made, Diarini I Gusti, Sentosa I Putu, Suyanto I Wayan, Surtana I Ketut, Ginting
- Fadli, & Simatupang Jestika. (2021). Perbandingan Karya Foto Menggunakan Kamera Smartphone Dan Profesional Pada Instagram Queenera Dessert . *Jurti*, 5(2), 142–153.
- Indah KotaManado. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1– 8.
- Maria, & Pratyandhari I Gusti. (2021). Pelatihan Pengolahan Hidangan Pembuka Dan Penutup Serta Pengetahuan Tentang Pengembangan Usaha Kecil. *Prosiding PKM-CSR*, 4, 911–915.
- Nooh Aldo. (2019). Peran Pelayanan Dan Promosi Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Rojer Dessert Sonder. 7(1), 341–350.
- Pimi pima. (2017, April). Resep Coklat lumer dalam jar oleh pima pimi . *Cookpad.Com*. Suandi Poopy Cake & Dessert dan Lyvia Nusa Boga di Perumahan Griya Paniki
- Syarifudin, & Abdullah Yusno. (2022). Literasi Pemahaman Halal Bagi Pemilik Usaha N'