

LAPORAN TUGAS AKHIR

INOVASI PRODUK COKELAT *BAR* WEDANG UWUH BERDASARKAN PREFERENSI GEN Z DI CV DEWI MAKMUR

Oleh :

Annisya Rekha Amanda

03.05.21.0177



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS HORTIKULTURA
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN YOGYAKARTA MAGELANG
KEMENTERIAN PERTANIAN
2025

INOVASI PRODUK COKELAT *BAR* WEDANG UWUH BERDASARKAN PREFERENSI GEN Z DI CV DEWI MAKMUR

Oleh:
Annisya Rekha Amanda

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rancangan formulasi pada inovasi produk cokelat *bar* wedang uwuh, formulasi terpilih yang paling disukai oleh konsumen, dan mengetahui analisis kelayakan usaha baik dari aspek finansial dan non-finansial inovasi produk cokelat *bar* wedang uwuh. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian yaitu *mixed methods* antara kualitatif dan kuantitatif yang dilaksanakan dari bulan Oktober 2024 sampai Mei 2025. Data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder yang dikumpulkan dengan diskusi, wawancara, observasi, kuesioner, dan studi literatur. Populasi pada penelitian ini yaitu masyarakat di daerah Yogyakarta baik laki-laki atau perempuan dengan kriteria usia 13-30 tahun sejumlah 99 responden dengan teknik *insidental sampling*. Pengolahan data menggunakan *Microsoft Excel* 2019. Hasil penelitian berdasar *focus group discussion* dengan CV Dewi Makmur menunjukkan formulasi terpilih yaitu berbahan dasar cokelat hitam karena lebih unggul baik dari atribut visual, khasiat, dan nilai komersilnya daripada cokelat putih. Selanjutnya secara keseluruhan hasil uji organoleptik pada atribut produk cokelat *bar* wedang uwuh (rasa, warna, aroma, tekstur, dan *after taste*) diperoleh formulasi yang paling disukai oleh konsumen ialah F2 dengan nilai 400 yang masuk kategori suka. Dengan demikian produk cokelat *bar* wedang uwuh berpeluang untuk diterima oleh masyarakat. Pada analisis perhitungan kelayakan usaha cokelat *bar* wedang uwuh pertahun, diperoleh perhitungan BEP produksi yang mencapai titik impas 11.565 *pcs*, BEP harga Rp5.039 serta R/C Ratio 1,9. Dari enam aspek yang diangkat untuk kelayakan nonfinansial usaha, didapat bahwa aspek pasar, lingkungan dan teknis mendapat nilai sangat layak. Sementara untuk aspek hukum, manajemen, serta sosial, ekonomi, dan budaya masuk ke dalam kategori layak untuk dipasarkan.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Cokelat Batang Wedang Uwuh, Analisis Kelayakan Usaha, Preferensi, Gen Z.

INNOVATION OF WEDANG UWUH CHOCOLATE BAR PRODUCT BASED ON GEN Z PREFERENCES AT CV DEWI MAKMUR

By:
Annisya Rekha Amanda

ABSTRACT

This study aims to determine the formulation design for the innovation of the wedang uwuh chocolate bar product, the selected formulation that is most preferred by consumers, and to determine the feasibility analysis of the business from both financial and non-financial aspects of the wedang uwuh chocolate bar product innovation. The research method used in this study is mixed methods between qualitative and quantitative which was carried out from October 2024 to May 2025. The data used in this study are primary data and secondary data collected through discussions, interviews, observations, questionnaires, and literature studies. The population in this study were people in the Yogyakarta area, both male and female with age criteria of 13-30 years, totaling 99 respondents with incidental sampling techniques. Data processing using Microsoft Excel 2019. The results of the study based on focus group discussions with CV Dewi Makmur showed that the selected formulation was made from dark chocolate because it was superior in terms of visual attributes, efficacy, and commercial value than white chocolate. Furthermore, overall the results of the organoleptic test on the attributes of the wedang uwuh chocolate bar product (taste, color, aroma, texture, and after taste) obtained the formulation that is most preferred by consumers is F2 with a value of 400 which is included in the like category. Thus, the wedang uwuh chocolate bar product has the opportunity to be accepted by the community. In the analysis of the feasibility calculation of the wedang uwuh chocolate bar business per year, the calculation of the BEP production that reaches the break-even point is 11,565 pcs, the BEP price is IDR 5,039 and the R / C Ratio is 1.9. Of the six aspects raised for the non-financial feasibility of the business, it was found that the market, environmental and technical aspects received a very decent value. Meanwhile, for the legal, management, and social, economic and cultural aspects, included in the eligible category.

Keywords: Product Innovation, Wedang Uwuh Chocolate Bar, Business Feasibility Analysis, Preferences, Gen Z

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
DAFTAR PUBLIKASI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
INTISARI.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan.....	3
E. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Landasan Teori	5
B. Kerangka Berpikir	9
C. Definisi Operasional.....	9
BAB III METODE PENELITIAN.....	12
A. Waktu dan Tempat	12
B. Rancangan Penelitian	12
C. Metode Penelitian.....	13
D. Teknik Analisis Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Gambaran Umum	21
B. Hasil Analisis Data	22
C. Implementasi	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Persyaratan Mutu Cokelat dan Produk Cokelat	6
Tabel 3. 1 Skala Uji Hedonik.....	14
Tabel 3. 2 Kriteria Kategori Skor Uji Organoleptik	15
Tabel 3. 3 Indikator Pengukuran Kelayakan Non-Finansial Usaha.....	18
Tabel 3. 4 Skala Analisis Kelayakan Non-Finansial.....	19
Tabel 3. 5 Kriteria Kategori Skor Uji Kelayakan Non-Finansial.....	20
Tabel 4. 1 Trial and Error Produksi	22
Tabel 4. 2 Rancangan Formulasi Bahan Cokelat Putih	23
Tabel 4. 3 Rancangan Formulasi Bahan Cokelat Hitam	23
Tabel 4. 4 Responden berdasarkan Jenis Kelamin.....	25
Tabel 4. 5 Responden berdasarkan Tahun Kelahiran.....	26
Tabel 4. 6 Responden berdasarkan Pekerjaan.....	26
Tabel 4. 7 Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	27
Tabel 4. 8 Responden berdasarkan Pendapatan	27
Tabel 4. 9 Hasil Uji Organoleptik	28
Tabel 4. 10 Biaya Tetap	31
Tabel 4. 11 Biaya Tidak Tetap.....	31
Tabel 4. 12 Biaya Investasi	32
Tabel 4. 13 Biaya Total.....	32
Tabel 4. 14 Hasil Penilaian Aspek Pasar	38
Tabel 4. 15 Hasil Penilaian Aspek Hukum	39
Tabel 4. 16 Jadwal Produksi	40
Tabel 4. 17 Hasil Penilaian Aspek Manajemen	40
Tabel 4. 18 Hasil Penilaian Aspek Lingkungan.....	41
Tabel 4. 19 Hasil Penilaian Aspek Ekonomi, Sosial, Budaya	42
Tabel 4. 20 Hasil Penilaian Aspek Teknis	43
Tabel 4. 21 Implementasi	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Penjualan Teh Wedang Uwuh Celup	1
Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir	9
Gambar 4. 1 Visual Produk	21
Gambar 4. 2 Proses Produksi Cokelat Bar Wedang Uwuh	25
Gambar 4. 3 Diagram Preferensi Harga Responden	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Kuesioner Uji Organoleptik	49
Lampiran 2 Panduan Pertanyaan FGD.....	52
Lampiran 3 Kuesioner Wawancara Uji Kelayakan Non – Finansial	53
Lampiran 4 Legalitas Usaha.....	54
Lampiran 5 SOP Prosedur Tetap.....	56
Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan	57
Lampiran 7 Data Responden.....	60
Lampiran 8 Data Tabulasi Organoleptik.....	63
Lampiran 9 Surat Adopsi Teknologi.....	75

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyakudin, Pardiansyah, E., & Najib, M. A. (2023). Analisis Studi Kelayakan Usaha pada Gans Kedai Tembakau di Kota Serang, Banten. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 16. <https://doi.org/https://doi.org/10.51903/e-bisnis.v16i1>
- Arie Pratama, F., & Marshela, F. (2018). Sistem Penentuan Harga Pokok Produksi Melalui Pendekatan Variable Costing Pada Mega Aluminium Cirebon. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi*, April, 96–113.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Jumlah Penduduk menurut Wilayah, Klasifikasi Generasi, dan Jenis Kelamin, INDONESIA, 2020. <https://sensus.bps.go.id/topik/tabular/sp2020/2/0/0> Diakses pada Oktober 2024.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2014. Cokelat dan Produk Cokelat. Sni 7934:2014. <https://www.scribd.com/document/258731153/SNI-7934-2014-Cokelat-Dan-Produk-Cokelat>. Diakses pada Oktober 2024.
- Danarko, I., & Hawari, I. (2021). Pengaruh konsumsi coklat hitam dengan peningkatan fungsi memori verbal pada mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara angkatan 2018-2019. *Tarumanagara Medical Journal*, 4(1), 87–92.
- Darwin, M., Marmondol, M. R., Sormin, S. A., Nurhayati, Y., Tambunan, H., Sylvia, D., Adyana, I. M. D. M. A., Prasetyo, B., Vianitati, P., & Gebang, A. A. (2021). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif*. Bandung: CV Media Sains Indonesia.
- Faizah, N., & Mukhoirotin, M. (2020). PENGARUH PEMBERIAN COKELAT HITAM (DARK CHOCOLATE) DAN JAHE TERHADAP INTENSITAS NYERI HAID (DYSMENORRHEA). *Jurnal Keperawatan*, 8(2), 43-49. <https://doi.org/10.47560/kep.v8i2.128>
- Hadi, S. (2012). PENGAMBILAN MINYAK ATSIRI BUNGA CENGKEH (Clove Oil) MENGGUNAKAN PELARUT n-HEKSANA DAN BENZENA. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), 25–30. <https://doi.org/10.15294/jbat.v1i2.2546>
- Husniar, F., Sari, T. R., Safira, A. M., & Kamila, E. R. (2023). STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK BARU SEBAGAI UPAYA DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING PERUSAHAAN. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 22–34. <https://doi.org/10.55606/jurima.v3i2.2156>
- Hutauruk, D. C. 2024. Cokelat dan Kesehatan: Menelusuri Manfaat Cokelat Bagi Kesehatan Tubuh.
- Innova Market Insight. (2024). *Gen Z Target Flavor Experiences*.
- Jainero, L., Yuliza, E., & Lestari, N. E. (2022). KONSUMSI COKELAT BUBUK DAPAT MENURUNKAN TEKANAN DARAH PADA LANSIA. *Journal of Nursing Education & Practice*, (Vol. 01). <https://doi.org/10.53801/jnep.v1i3.42>

- Kementerian Pertanian. (2022). *Outlook Komoditas Perkebunan Kakao*. Pusat Data dan Sistem Informasi Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian
- Maesaroh, M., Rachmat, R., & Fanani, M. Z. (2025). Cokelat dan Efek Penyegarnya. *Karimah Tauhid*, 4(2), 1534-1542.
- MarkNtel. Global Chocolate Market Research Report: Forecast (2025-2030). https://www-marknteladvisors-com.translate.goog/research-library/chocolate-market.html?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=sge#:~:text=The%20Global%20Chocolate%20Market%20size,%2C%20i.e.%2C%202025%2D30. Diakses pada 22 Mei 2025.
- Mulyanti, N., Hidayaturahmah, R., Marcellia, S., & Susanti, D. (2023). ANALISIS MINYAK ATSIRI PADA KULIT KAYU MANIS (Cinnamomum Burmanii) DENGAN METODE GASS CHROMATOGRAPHY-MASS SPECTROMETRY (GC-MS). *Jurnal Farmasi Malayahati.*, (Vol. 6).
- Nabila, U., Mustofa, M. A. P., Rahmatea, I., Nurliyanah, A. A., & Isharyanti, S. (2023). Pemanfaatan Dark Chocolate dalam Mengurangi Nyeri Dismenorrhea. *Midwifery Care Journal*, 4(3), 80-86.
- Nofriyaldi, A., & Agustien, G. S. (2020). PENGARUH VARIASI KONSENTRASI CROSCARMELLOSE SODIUM TERHADAP SIFAT FISIK FAST DISINTEGRATING TABLET EKSTRAK ETANOL BIJI KAPULAGA (Amomum compactum Soland. ex Maton) SEBAGAI SUPERDISINTEGRAN. *Jurnal Kesehatan Tadulako*, 6(3), 1–95. <https://doi.org/https://doi.org/10.22487/htj.v6i3.149>
- Pane, I., Hadju, V. A., Maghfuroh, L., Akbar, H., Simamora, R. S., Lestari, Z. W., Galih, A. P., Wijayanto, P. W., Waluyo, Uslan, & Aulia, U. (2021). *Desain Penelitian Mixed Method*. Aceh: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Perangin-Angin, Y., Purwaningrum, Y., Asbur, Y., Rahayu, M. S., & Nurhayati. (2019). PEMANFAATAN KANDUNGAN METABOLIT SEKUNDER YANG DIHASILKAN TANAMAN PADA CEKAMAN BIOTIK. *Agriland*. <https://doi.org/10.30743/agr.v7i1.3471>
- Prasmatiwi, F. E., Lestari, D. A. H., Ismono, R. H., Nurmayasari, I., & Evizal, R. (2019). Penentuan Harga Pokok Produksi dan Pendapatan Usahatani Kopi di Kecamatan Bulok Kabupaten Tanggamus.
- Risdianto, M. F. (2021). *STUDI PENGARUH VARIASI TEMPERING TERHADAP KUAT TEKAN DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT PADA COKELAT KELOR SERTA UJI KADAR PROTEINNYA*.
- Sa'diyah, F. N., & Baga, L. M. (2017). Perencanaan Bisnis Briket Tempurung Kelapa Berbasis Wirakoperasi Di Kabupaten Bogor. *Forum Agribisnis: Agribusiness Forum*, 6(1), 65–90.
- Sabna, H., Rozalina, U., & Alham, F. (2021). Analisis Biaya Dan Keuntungan UMKM HHBK Sirup Mangrove Di Desa Kuala Langsa Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. *Jurnal Penelitian Agrisamudra*, 8(1), 30–36.
- Sains, H. A., Mar, K., Solichah, atus, Risca Fauzia, F., Studi Gizi, P., Kesehatan, F., & Yogyakarta, A. (2024). Hubungan Tepung Tulang Ikan Lele

- Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Kadar Kalsium Dan Daya Terima Nugget Tempe The Correlation between Dumbo Catfish (*Clarias Gariepinus*) Bone Flour and Calcium Content and Acceptability of Tempeh Nuggets. *Jurnal Pembaruan Kesehatan Indonesia*, 1(1), 28–39.
- Saras, T. (2023). *Manisnya Dunia Cokelat: Sejarah, Khasiat, dan Penggunaan Cokelat dalam Kehidupan Sehari-hari*. Semarang: Tiram Media.
- Sakitri, G. (2021). “Selamat Datang Gen Z, Sang Penggerak Inovasi!” *Forum Manajemen*.
- Sawitri, D. R. (2023). *Perkembangan Karier Generasi Z: Tantangan dan Strategi dalam Mewujudkan SDM Indonesia yang Unggul*.
- Seran, R. B., Sundari, E., & Fadhila, M. (2023). Jurnal Mirai Management Strategi Pemasaran yang Unik: Mengoptimalkan Kreativitas dalam Menarik Perhatian Konsumen. *Jurnal Mirai Management*, 8(1), 206–211. <https://doi.org/https://doi.org/10.37531/mirai.v8i1.4054>
- Septriani, N. I., Arsanti, F. D., Sholihati, F., & Ahmad, D. M. (2023). Pengembangan Produk Wedang Uwuh Bunga Turi Sebagai Sarana Branding Desa Wisata Kebonagung, Imogiri, Bantul. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna*, 1(2), 63–70. <https://doi.org/10.22146/parikesit.v1i2.9600>
- Sholilah, N. M., & Anwar, K. (2022). Formulasi Jahe (*Zingiber Officinale*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Minuman Fungsional Untuk Penurunan Derajat Dismenorea. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(2), 75–92. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v4i2.1324>
- Sinarsih & Anton. (2022). Kajian Kimia Wedang Uwuh Sebagai Minuman Kesehatan Herbal Tradisional. *Jurnal Yoga dan Kesehatan*. Vol. 5 No. 1 Maret 2022 : 1-13.
- Siregar, R. S., Hadiguna, R. A., Kamil, I., Nazir, N., & Nofialdi. (2020). TANAMAN BIOFARMAKA; PENYAKIT DAN EKONOMI. *Jurnal Pertanian CEMARA*, 17, 21-29. <https://doi.org/https://doi.org/10.24929/fp.v17i1.1041>
- Sugiyanto., Nadi, L., & Wenten, I.K. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Mengetahui Bisnis Dapat Dijalankan atau Tidak*. Banten: Yayasan Pendidikan dan Sosial Indonesia Maju.
- Susanto, Tri A. 2021. Pengembangan E-Media Nearpod melalui Model Discovery untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, vol. 5, no. 5, Oct. 2021, pp. 3498-3512, doi:10.31004/basicedu.v5i5.1399.
- TEMPO. (2022). *Volume Konsumsi Cokelat per Kapita di Indonesia Masuk 10 Besar Dunia pada 2021*.
- Widiasriani, I. A. P., Udayani, N. N. W., Triansyah, G. A. P., Dewi, N. P. E. M. K., Wulandari, N. L. W. E., & Prabandari, A. A. S. S. (2024). Peran Antioksidan Flavonoid dalam Menghambat Radikal Bebas. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR)*, 6(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.37311/jsscr.v6i2.27055>