

**GOGUMA DELIGHT : *SNACK BAR* TEPUNG UBI  
UNGU DENGAN PEMANIS STEVIA MAKANAN  
ENERGI KAYA ANTIOKSIDAN DAN RENDAH GULA**

**KARYA AKHIR**

**Untuk Memenuhi Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana**



**DESY SEPTIANI  
NIM. B1021211025**

**PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS TANJUNGPURA  
PONTIANAK**

**2025**

**GOGUMA DELIGHT : *SNACK BAR* TEPUNG UBI  
UNGU DENGAN PEMANIS STEVIA MAKANAN  
ENERGI KAYA ANTIOKSIDAN DAN RENDAH GULA**

**KARYA AKHIR**

**Untuk Memenuhi Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana**



**DESY SEPTIANI  
NIM. B1021211025**

**PROGRAM STUDI S1 MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS TANJUNGPURA  
PONTIANAK**

**2025**

## PERNYATAAN BEBAS DARI PLAGIAT

Nama : Desy Septiani  
NIM : B1021211025  
Jurusan : Manajemen  
Program Studi : Manajemen  
Konsentrasi : Pemasaran  
Judul Karya Akhir : Goguma Delight : *Snack Bar* Tepung Ubi Ungu  
Dengan Pemanis Stevia Makanan Energi Kaya  
Antioksidan Dan Rendah Gula

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya akhir dengan judul tersebut diatas, secara keseluruhan adalah murni karya penulis sendiri dan bukan plagiat dari karya orang lain, kecuali bagian-bagian yang dirujuk sebagai sumber pustaka sesuai dengan panduan penulisan yang berlaku (lembar hasil pemeriksaan plagiat terlampir).

Apabila di dalamnya terbukti penulis melakukan plagiat, maka sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis yang dapat berakibat pada pembatalan Karya Akhir dengan judul tersebut diatas.

Demikian pernyataan ini penulis buat dengan sebenar-benarnya.

Pontianak, 10 Januari 2025



Desy Septiani  
NIM.B1021211025

## PERTANGGUNGJAWABAN KARYA AKHIR

Saya, yang tertandatangan di bawah ini:

Nama : Desy Septiani  
NIM : B1021211025  
Jurusan : Manajemen  
Program Studi : Manajemen  
Konsentrasi : Pemasaran  
Tanggal Ujian : 10 Januari 2025

Judul Karya Akhir :

Goguma Delight : *Snack Bar* Tepung Ubi Ungu Dengan Pemanis Stevia Makanan Energi Kaya Antioksidan Dan Rendah Gula

Menyatakan bahwa Karya Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pontianak, 10 Januari 2025



Desy Septiani  
NIM.B1021211025

## LEMBAR YURIDIS

### **GOGUMA DELIGHT : SNACK BAR TEPUNG UBI UNGU DENGAN PEMANIS STEVIA MAKANAN ENERGI KAYA ANTIOKSIDAN DAN RENDAH GULA**





Penanggung jawab Yuridis



Desy Septiani  
B1021211025


Jurusan : Manajemen  
Program Studi : Manajemen  
Konsentrasi : Pemasaran  
Tanggal Ujian : 10 Januari 2025

#### MAJELIS PENGUJI

Majelis Penguji	Nama NIP	Tgl/bln/thn	Tanda Tangan
Pembimbing 1	Dr. Barkah, S.E., M.Si. NIP. 196502201990032004	16/01/2025	
Pembimbing 2	Bintoro Bagus Purmono, S.E., M.M. NIP. 199205082019031006	22/01/2025	
Penguji 1	Heriyadi, S.E., M.E., Ph.D. NIP. 196908171995121004	16/01/2025	
Penguji 2	Harry Setiawan, S.E., M.M. NIP. 198510112019031010	16/01/2025	

Dinyatakan telah memenuhi persyaratan dan lulus oleh Majelis Penguji dalam Ujian Karya Akhir Program MBKM Kewirausahaan dan Komprehensif untuk memperoleh gelar Sarjana.

Pontianak, 21 JAN 2025  
Koordinator Program Studi Manajemen

  
Bintoro Bagus Purmono, S.E., M.M.  
NIP. 199205082019031006

## UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah Robbil 'Alamin Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat, nikmat, dan petunjuk-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya akhir ini dengan judul “Goguma Delight : *Snack Bar* Tepung Ubi Ungu dengan Pemanis Stevia Makanan Energi Kaya Antioksidan dan Rendah Gula” dengan sebaik-baiknya. Karya akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program strata satu (S1) pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tanjungpura Pontianak. Dengan penuh cinta dan hormat, karya akhir ini penulis persembahkan kepada Orang tua, saudara dan saudari penulis, yang selalu menjadi sumber doa, inspirasi, dan semangat. Dukungan tanpa henti, kasih sayang, serta pengorbanan yang mereka berikan selama ini adalah alasan terbesar penulis mampu menyelesaikan perjalanan akademik ini. Dalam proses penyusunan karya ini, penulis menyadari bahwa hasil yang dicapai tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari banyak pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. H. Garuda Wiko, S.H., M.Si., FCBArb. selaku Rektor Universitas Tanjungpura.
2. Dr. Barkah, S.E., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura sekaligus Dosen Pembimbing Akademik penulis, yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam menyelesaikan berbagai permasalahan akademik, Penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dan dukungan berharga yang sangat membantu dalam menyelesaikan studi ini.
3. Heriyadi, S.E., M.E., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura sekaligus dosen penguji 1, yang telah memberikan arahan dan masukan berharga selama ujian seminar, sehingga laporan akhir ini dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya.
4. Dr. Wenny Pebrianti, S.E., M.Sc. selaku Sekretaris Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura.
5. Bintoro Bagus Purmono, S.E., M.M. selaku Koordinator Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura sekaligus dosen pembimbing MBKM Kewirausahaan, yang selama ini telah memberikan bimbingan, saran, dukungan, serta ilmu yang bermanfaat kepada penulis sehingga penulis dapat menjalankan program MBKM Kewirausahaan ini dengan sebaik-baiknya.
6. Harry Setiawan, S.E., M.M. selaku dosen penguji 2, yang telah memberikan arahan dan masukan berharga selama ujian seminar, sehingga laporan akhir ini dapat diselesaikan dengan sebaik-baiknya.
7. Dosen tim MBKM yang telah memberikan materi dan pengarahan selama program MBKM dan penyelesaian karya akhir.

8. Keluarga penulis Mamak, Ayah, Bapak, Mas Deny, Mas Agus, Mbah, Bi Nunik yang selalu memberikan doa dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan ini.
9. Kakak penulis, Anti Suntari, yang senantiasa memberikan doa, dukungan moral, dan bantuan material, sehingga penulis dapat mencapai tahap ini. Kakak penulis selalu berupaya semaksimal mungkin untuk mendukung dan mengutamakan mimpi penulis, sehingga penulis dapat menjadi orang pertama di keluarga yang berhasil menyelesaikan pendidikan tinggi dan meraih gelar sarjana. Terima kasih juga teruntuk Adik-adik penulis, yaitu Endah, Mira, Uti, dan Mida, yang selalu menjadi sumber semangat dan kebahagiaan yang tak terhingga bagi penulis.
10. Comdev & Outreaching UNTAN yang memberikan beasiswa sehingga membantu penulis dalam segi finansial pada saat masa perkuliahan.
11. Sahabat baik penulis, Anggraini dan Fahri terima kasih telah menemani perjalanan perkuliahan penulis dan selalu ada di saat senang dan susah, karena dukungan dari kalian meskipun sulit penulis tidak pernah merasa kesulitan sehingga penulis mampu menyelesaikan perkuliahan ini.
12. Rekan baik penulis Tesa Lonika, Syarifah Siti Wartini, Waldi, dan Muhammad Ifaldhi Hafiz, mereka senantiasa menjadi tempat berdiskusi bagi penulis yang selalu membantu penulis dengan tulus. Terima kasih juga atas kerja sama yang baik dari Hari dan rekan kewirausahaan.
13. Kepada *Day6* terima kasih karena makna "*Marathon*" penulis dapat fokus pada tujuan diri sendiri, meski terkadang seperti makna "*Happy*" namun sekarang penulis berhasil sampai pada tahap "*Welcome to the show*". Kepada *Seventeen* meskipun perjalanan penulis seperti makna "*Cheers To Youth*" dan "*Circle*" namun berkat makna "*Kidult*" penulis melangkah lebih maju agar dapat menjadi "*World*" bagi orang-orang terkasih penulis. Teruntuk program *Going Seventeen* terima kasih telah menjadi hiburan sekaligus pelipur lara, yang membantu penulis merasa lebih tenang dan bersemangat dalam menghadapi setiap prosesnya.
14. Dan semua pihak yang selalu memberikan dukungan dan perhatian yang tidak bisa di sebutkan satu per satu.

Pontianak, 10 Januari 2025



Desy Septiani

NIM. B1021211025

# **Goguma Delight : *Snack Bar* Tepung Ubi Ungu Dengan Pemanis Stevia Makanan Energi Kaya Antioksidan Dan Rendah Gula**

**Desy Septiani**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Tanjungpura, Indonesia

## **ABSTRAK**

Rendahnya tingkat konsumsi ubi ungu di Indonesia menjadi perhatian yang cukup serius, padahal ubi ungu memiliki nilai gizi tinggi dan potensi besar untuk diolah menjadi produk makanan sehat. Di sisi lain, tingginya konsumsi makanan manis masyarakat Indonesia merupakan masalah serius. Tingginya minat konsumsi makanan manis di Indonesia berkontribusi pada meningkatnya risiko diabetes yang di mana diabetes menduduki peringkat ke tiga sebagai penyebab kematian di Indonesia. Goguma Delight diciptakan sebagai usaha inovatif yang menghadirkan camilan sehat yaitu *Snack Bar* berbahan dasar tepung ubi ungu dengan pemanis alami stevia. Usaha ini bertujuan untuk mengatasi rendahnya konsumsi ubi ungu yang sekaligus mendukung kesejahteraan petani melalui permintaan pasar yang lebih stabil, produk ini juga bertujuan untuk mengurangi tingginya konsumsi makanan manis di Indonesia, yang menjadi salah satu penyebab diabetes. Produk utama Goguma Delight adalah *Snack Bar* yang rendah gula namun kaya nutrisi, dirancang untuk memenuhi kebutuhan energi harian sekaligus aman dikonsumsi oleh penderita diabetes maupun mereka yang sedang menjalani program diet. Proses produksi didukung oleh peralatan sederhana dan kemitraan dengan pemasok lokal untuk menjaga efisiensi dan kualitas. Strategi pemasaran meliputi distribusi online melalui *e-commerce*, *website* dan media sosial seperti Instagram, TikTok, serta WhatsApp, ditambah dengan distribusi offline melalui bazar dan personal selling. Selain itu usaha ini telah dilengkapi dengan Nomor Induk Berusaha, izin SPP-IRT, Uji Gizi, serta masih dalam proses pengajuan HAKI dan Halal. Dari sisi keuangan, proyeksi laba sebesar Rp10.654.000 pada periode Oktober–Desember 2024 menunjukkan potensi usaha ini untuk terus berkembang.

**Kata Kunci :** Goguma Delight, camilan sehat, ubi ungu, stevia, gaya hidup sehat, diabetes, rendah gula.

**Goguma Delight: A Purple Sweet Potato Flour Snack Bar with Stevia  
Sweetener an Energy Food Rich in Antioxidants and Low in Sugar**

**Desy Septiani**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Tanjungpura, Indonesia

***ABSTRACT***

*The low consumption of purple sweet potatoes in Indonesia is a significant concern, despite their high nutritional value and substantial potential to be processed into healthy food products. On the other hand, the high consumption of sweet foods among Indonesians poses a serious problem, contributing to the increased risk of diabetes, which ranks as the third leading cause of death in the country. Goguma Delight was created as an innovative effort to introduce a healthy Snack Bar made from purple sweet potato flour and naturally sweetened with stevia. This initiative aims to address the low consumption of purple sweet potatoes while also supporting farmers' welfare through a more stable market demand. Additionally, the product seeks to reduce the high consumption of sweet foods in Indonesia, a key contributor to diabetes. The flagship product of Goguma Delight is a low-sugar yet nutrient-rich Snack Bar, designed to meet daily energy needs while being safe for diabetics and individuals on a diet program. The production process is supported by simple equipment and partnerships with local suppliers to ensure efficiency and quality. Marketing strategies include online distribution through e-commerce platforms, websites, and social media channels such as Instagram, TikTok, and WhatsApp, complemented by offline distribution through bazaars and personal selling. Furthermore, the business is equipped with a Business Identification Number, SPP-IRT certification, and Nutritional Testing, with ongoing applications for Intellectual Property Rights (IPR) and Halal certification. From a financial perspective, a profit projection of IDR 10,654,000 for the October–December 2024 period highlights the potential for this business to grow sustainably.*

**Keywords:** *Goguma Delight, healthy snack, purple sweet potato, stevia, healthy lifestyle, diabetes, low sugar.*

# ***Goguma Delight : Snack Bar Tepung Ubi Ungu dengan Pemanis Stevia*** **Makanan Energi Kaya Antioksidan dan Rendah Gula**

## **RINGKASAN KARYA AKHIR**

### **1. Latar Belakang**

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, termasuk komoditas ubi jalar. Namun, kenyataan menunjukkan bahwa banyak potensi pertanian di Indonesia yang belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu contoh nyata adalah ubi ungu, yang kaya akan nutrisi dan beragam manfaat kesehatan, tetapi tingkat konsumsi dan pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat rendah. Pada tahun 2023, luas panen ubi jalar di Indonesia tercatat hanya 67,48 ribu hektar, dan berdampak pada produksi yang hanya 1,43 juta ton (Kementerian Pertanian, 2021). Penurunan produksi ini disebabkan oleh rendahnya permintaan, karena konsumsi per kapita pada tahun 2023 hanya mencapai 3,5% dari total produksi, yaitu 50.050 ton dalam bentuk umbi basah (*Secretariate General - Ministry of Agriculture Republic of Indonesia, 2023*). Hal ini mengartikan bahwa pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan pangan tergolong sangat kecil. Perkembangan produksi ubi jalar di Indonesia menunjukkan angka yang kurang menggembirakan karena kurangnya minat konsumsi masyarakat.

Disisi lain, Indonesia juga menghadapi tantangan di bidang kesehatan yang di mana minat konsumsi makanan manis masyarakat Indonesia sangat tinggi. Menurut data Survei Kesehatan Indonesia tahun 2023, kebiasaan konsumsi makanan manis di kalangan penduduk Indonesia berusia 3 tahun ke atas menunjukkan angka yang mengkhawatirkan, sebanyak 33,7% penduduk mengonsumsi makanan manis lebih dari satu kali per hari, 56,2% mengonsumsi 1-6 kali per minggu, dan 10,1% kurang dari tiga kali per bulan dengan rata-rata tertimbang populasi sebesar 829,573 juta jiwa (KEMENKES, 2023), hal ini sejalan dengan data dari *Institute For Health Metrics and Evaluation*, diabetes menempati peringkat ketiga sebagai penyebab kematian terbanyak pada tahun 2019, dengan angka kematian mencapai 57,42 jiwa per 100.000 penduduk (IHME, 2021).

Berdasarkan permasalahan di atas penulis menghadirkan solusi inovatif dengan menciptakan *Snack Bar* makanan olahan yang berbahan dasar tepung ubi ungu dengan *brand* Goguma Delight. Produk ini dirancang tidak hanya sebagai alternatif camilan sehat, tetapi juga sebagai upaya strategis untuk meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat dalam mengonsumsi ubi ungu, dengan meningkatnya minat konsumsi masyarakat, diharapkan permintaan pasar terhadap ubi ungu akan mengalami kenaikan yang signifikan. Hal ini pada gilirannya akan memberikan dorongan positif bagi petani, menumbuhkan semangat mereka untuk memperluas penanaman ubi ungu karena adanya jaminan pasar yang lebih stabil dan berkelanjutan.

Selain berupaya mengatasi masalah kurangnya minat konsumsi ubi ungu di Indonesia penulis juga berupaya mengatasi tingginya tingkat konsumsi makanan manis masyarakat Indonesia dengan penggunaan stevia pada produk Goguma Delight. Hal ini sebagai respons dari penulis untuk menjawab permasalahan tersebut. Stevia memiliki senyawa aktif yang disebut *steviol glycosides*, yang dapat memberikan rasa manis hingga 200-300 kali lebih manis dari gula biasa, namun tanpa mempengaruhi kadar gula darah.

## 2. Tujuan Mulia

Goguma Delight diciptakan sebagai sebuah solusi inovatif yang berangkat dari berbagai permasalahan yang ada di Indonesia, khususnya dalam sektor pangan dan kesehatan. Rendahnya tingkat konsumsi ubi ungu, serta tingginya konsumsi makanan manis yang berisiko meningkatkan angka diabetes menjadi tantangan yang membutuhkan solusi nyata. Melalui produk ini, pengembang berupaya memberikan dampak positif yang lebih luas, tidak hanya untuk konsumen, tetapi juga bagi petani, komunitas lokal, dan masyarakat secara keseluruhan. Dengan visi untuk menghadirkan produk pangan yang sehat dan berkelanjutan, Goguma Delight hadir dengan tujuan mulia sebagai berikut:

- 1) Mendorong inovasi makanan berbasis bahan pangan lokal dengan menggunakan tepung ubi ungu sebagai bahan utama dalam pembuatan produk Goguma Delight *Snack Bar*.
- 2) Meningkatkan minat konsumsi ubi ungu di kalangan masyarakat Indonesia melalui produk *Snack Bar* berbahan baku tepung ubi ungu yang praktis dan siap dikonsumsi. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen terhadap produk Goguma Delight, yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan permintaan pasar terhadap ubi ungu. Dampak positif ini juga diharapkan dapat mendukung kesejahteraan ekonomi para petani ubi ungu dan pertumbuhan ekonomi lokal di daerah produksi.
- 3) Mengurangi tingkat konsumsi makanan manis masyarakat Indonesia dengan menggunakan stevia sebagai bahan pemanis dalam produk ini. Stevia merupakan pemanis alami yang aman dikonsumsi dan tidak meningkatkan kadar gula darah, sehingga cocok untuk orang yang ingin mengurangi konsumsi gula. Pada gilirannya, hal ini diharapkan dapat menurunkan risiko diabetes di masyarakat Indonesia.

## 3. Konsumen Potensial

### 1) *Segmenting*

Segmen dari produk Goguma Delight ini adalah konsumen yang gemar mengonsumsi makanan ringan rentan usia 18 – 44 tahun, konsumen makanan manis dengan kelompok usia 15-19 tahun yang mengonsumsi makanan manis sebanyak 35,3%, Usia 20-24 tahun sebanyak 33,0%, usia 25-29 tahun sebanyak 31,8%, usia 30-34 tahun sebanyak 31,5%,

usia 35-39 tahun sebanyak 31,5%, dan usia 40-44 tahun sebanyak 30,0% dengan total N tertimbang sebanyak 407.402 jiwa, 20% masyarakat Indonesia yang peduli akan gaya hidup sehat, dan Masyarakat Indonesia dengan status ekonomi rendah, menengah ke bawah, menengah ke atas, dan tinggi.

**2) Targeting**

*Targeting* dari produk Goguma Delight adalah Penduduk Indonesia yang sadar akan gaya hidup sehat (20% dari total penduduk, sekitar 53,6 juta jiwa), Kelompok usia 15–44 tahun (130.889.600 jiwa) yang memiliki kebiasaan tinggi dalam mengonsumsi makanan ringan, konsumen yang gemar konsumsi makanan sehat dan konsumen yang mencari camilan rendah gula, aman bagi penderita diabetes, dan cocok untuk program diet. Selain itu Goguma Delight menargetkan konsumen yang memiliki status ekonomi Selanjutnya masyarakat dengan status ekonomi menengah ke bawah sebanyak 69,05%, status ekonomi menengah atas sebanyak 22,14%, dan status ekonomi tinggi 1,9%.

**3) Positioning**

Goguma Delight memosisikan diri sebagai *Snack Bar* sehat, rendah gula, dan kaya antioksidan berbahan utama tepung ubi ungu. Produk ini dirancang untuk menjadi pilihan camilan praktis dan bergizi yang aman untuk penderita diabetes, mereka yang sedang diet, dan konsumen yang menjalani gaya hidup sehat. Dengan harga terjangkau dan bahan alami seperti tepung ubi ungu serta stevia, Goguma Delight menawarkan kualitas yang autentik dibandingkan kompetitor yang menggunakan pemanis buatan dan bahan dengan kandungan gula tinggi. Goguma Delight memiliki tagline : Cari Cemilan Sehat Rendah Gula? Goguma Delight Saja!!

**4) TAM, SAM, SOM**

- *Total Addressable Market (TAM)*: Populasi usia 15–44 tahun di Indonesia: 130.889.600 jiwa dan seluruh pasar snack di Indonesia yang peduli kesehatan dan gaya hidup sehat.
- *Serviceable Available Market (SAM)*: Dengan mempertimbangkan lokasi produksi di Pontianak serta kemampuan awal distribusi offline dan online, pasar potensial adalah 10% dari TAM, yaitu 13.089.960 jiwa.
- *Serviceable Obtainable Market (SOM)*: Untuk jangka pendek distribusi offline di Pontianak, dengan target 2% dari jumlah penduduk Pontianak usia 15–44 tahun, yaitu 5.509 jiwa dan untuk jangka menengah–panjang: distribusi online dan offline di Indonesia, dengan target 5% dari SAM, yaitu 654.498 jiwa.

**4. Produk**

Goguma Delight adalah produk camilan sehat berbentuk *Snack Bar* yang dirancang sebagai solusi untuk gaya hidup sehat. Menggunakan bahan utama tepung ubi ungu dan pemanis alami stevia, produk ini kaya akan nutrisi, antioksidan, dan rendah gula, sehingga aman dikonsumsi oleh

penderita diabetes, individu yang sedang menjalani program diet, maupun mereka yang peduli akan kesehatan.

Keunggulan dari produk Goguma Delight adalah penggunaan bahan lokal tepung ubi ungu yang kaya antioksidan, serat, dan nutrisi penting seperti beta-karoten dan vitamin, *rolled oat* yang mengandung serat larut dan beta-glukan yang memberikan rasa kenyang lebih lama, serta menggunakan pemanis alami stevia dengan kandungan nol kalori yang tidak meningkatkan kadar gula darah. Kandungan gula di dalam produk ini hanya 1,528 gram per sajian (30 gram), jauh lebih rendah dibandingkan kompetitor.

## 5. Sumber Daya

Penulis selaku pengembang dari produk Goguma Delight bertanggung jawab atas semua kegiatan yang berhubungan dengan keberlangsungan usaha mulai dari kegiatan produksi yang dibantu dengan satu orang tenaga kerja harian yang di pekerjakan saat proses produksi, serta pengembang bertanggung jawab atas divisi *marketing* dan pengelola keuangan.

Selain itu, memiliki sumber daya fisik yang memadai seperti sarana dan prasarana produksi yang sederhana dan memadai akan membantu meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi. Peralatan seperti oven, *mixer*, *sealer* plastik dan perlengkapan produksi lainnya, serta perangkat teknologi seperti *smartphone* dan laptop digunakan untuk menunjang kegiatan pemasaran *online*.

Sumber daya non-fisik juga merupakan hal penting yang mendukung keberlangsungan usaha. Sumber daya tersebut seperti, toko *offline* dan *online* penyedia bahan baku dan pihak jasa kirim, guna memperlancar proses pengiriman bahan baku serta proses pengiriman produk ke pada konsumen.

## 6. Pemasaran

Untuk membangun kesadaran merek Kami menggunakan pendekatan visual konsisten dengan menggunakan warna ungu sebagai warna utama. Kami juga menggunakan media sosial untuk membagikan konten terkait produk kami. Selanjutnya pemasaran dilakukan dengan metode *online* yaitu WhatsApp, Instagram, *E-Commerce*, dan *Website* dan Pemasaran *offline* dilakukan dengan *personal selling*, menawarkan produk di Bazar dan *Car Free Day*.

## 7. *Financial Highlights*

Berikut adalah ringkasan *Profit & Loss Statement Highlights* dari Goguma Delight selama tiga bulan terakhir, yakni Oktober, November, dan Desember 2024. Data ini mencakup informasi mengenai penjualan, harga pokok penjualan (HPP), laba kotor, beban administrasi, hingga laba usaha. Dengan adanya laporan ini, dapat dilihat perkembangan pendapatan dan keuntungan usaha dari waktu ke waktu serta menganalisis efisiensi pengelolaan keuangan dalam bisnis Goguma Delight.

**Tabel 1. Profit & Loss Statement Highlights**

POS LABA RUGI	Okt-24	Nov-24	Des-24
Penjualan	Rp2.940.000,00	Rp3.500.000,00	Rp4.214.000,00
Harga Pokok Penjualan (HPP)	-Rp1.818.848,00	-Rp2.264.913,00	-Rp2.825.724,00
<b>Laba Kotor</b>	Rp1.121.152,00	Rp1.235.087,00	Rp1.388.276,00
Beban Penjualan & Administrasi umum		-Rp500.000,00	
<b>Keuntungan Oprasional</b>	Rp1.121.152,00	Rp735.087,00	Rp1.388.276,00
Beban Lainnya	-Rp130.000,00		-Rp100.000,00
Pendapatan Lainnya			
<b>Laba Usaha</b>	Rp991.152,00	Rp735.087,00	Rp1.288.276,00

## DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN BEBAS DARI PLAGIAT .....	ii
PERTANGGUNGJAWABAN KARYA AKHIR .....	iii
LEMBAR YURIDIS .....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
RINGKASAN KARYA AKHIR .....	ix
1. Latar Belakang .....	ix
2. Tujuan Mulia.....	x
3. Konsumen Potensial.....	x
4. Produk .....	xi
5. Sumber Daya.....	xii
6. Pemasaran .....	xii
7. <i>Financial Highlights</i> .....	xiii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR .....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
ISI KARYA AKHIR .....	1
A. RINGKASAN.....	1
B. TUJUAN MULIA (NOBLE PURPOSE) .....	2
C. KONSUMEN POTENSIAL .....	4
1. Segmenting, Targeting, Positioning.....	4
2. Total Addressable Market (TAM), Serviceable Available Market (SAM), Share of Market (SOM).....	9
3. Analisa Pesaing .....	11
D. PRODUK.....	12
E. SUMBER DAYA.....	13
F. PEMASARAN .....	15
G. KEUANGAN .....	18
1. Laba Rugi .....	18

2.	Harga Pokok Penjualan (HPP).....	19
3.	Laporan Arus Kas .....	19
H.	RENCANA KEGIATAN DAN PENGGUNAAN ANGGARAN.....	20
K.	JADWAL PELAKSANAAN .....	23
J.	DAFTAR PUSTAKA .....	24
K.	<i>BUSINESS MODEL CANVAS</i> .....	26
1.	<i>Business Model Canvas</i> .....	26