

ABSTRAK

Daun kelor atau dikenal sebagai *Moringa oleifera* merupakan tanaman herbal serba guna yang telah diidentifikasi oleh para peneliti sebagai tanaman kesehatan yang dapat memberikan pengaruh baik bagi tubuh manusia termasuk dalam segi gizi. Daun kelor dapat diubah menjadi bentuk bubuk agar mempermudah pemanfaatannya sebagai bahan pangan fungsional. Salah satu produk makanan penutup yang cocok untuk ditambahkan dengan bahan baku bubuk daun kelor ini adalah puding susu ala jepang atau *Japanese milk pudding*. Tujuan dari dibuatnya inovasi produk ini, tidak hanya sebatas untuk memuaskan indra perasa namun juga sekaligus mampu memenuhi kebutuhan gizi baik bagi tubuh. Oleh sebab itu CèLour hadir sebagai sebuah usaha bisnis yang bergerak pada industri *food and beverages* yang berfokus untuk memproduksi makanan penutup sehat. Usaha bisnis ini bertujuan untuk memperkenalkan kepada masyarakat secara lebih mendalam mengenai manfaat gizi dari daun kelor yang masih jarang ditemukan dalam pasar industri *food and beverages*. Proses pembuatan produk ini juga menggunakan alat mesin pengering makanan yaitu *food dehydrator* di mana teknologi ini mampu mempertahankan khasiat gizi yang terkandung dalam daun kelor tersebut. Metode yang digunakan dalam perencanaan usaha bisnis ini adalah tindakan dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Dilakukannya interview untuk mengetahui lebih dalam mengenai perspektif dari calon konsumen, kemudian juga dilakukannya penyebaran survei via *online*, uji sensorik, uji alpha, dan juga analisis proksimat. Dari hasil proyeksi yang sudah diperhitungkan, CèLour merupakan perencanaan bisnis yang layak untuk dijalankan yakni memiliki nilai NPV (*Net Present Value*) yang positif dan IRR (*Internal Rate of Return*) sebesar 167%.

Kata kunci: daun kelor, makanan penutup sehat, gizi, puding, perencanaan usaha

ABSTRACT

Moringa leaves or known as Moringa oleifera is a multi-purpose herbal plant which has been identified by researcheres as a plant with numerous health benefits for human's body including nutritional advantages. Moringa leaves can be turned into powder form in order to make it easier as functional food ingredient. One of the most suitable dessert products to be added with Moringa leaf powder is the Japanese-style milk pudding. The purpose of creating this product is not only to satisfy the sense of taste but also being able to provide the nutritional needs for body. Therefore, CèLour was invented as a business that is engaged in food and beverage industry which focuses in producing healthy desserts. This business venture aims to introduce the public in more depth to the nutritional benefits of Moringa leaves, which are still rarely found in the food and beverage industry market. The process of composing the product will use a food dehydrator drying machine which is a technology that able to maintain the nutritional properties of Moringa leaves. The method used in planning this business is an action with qualitative and quantitative approaches. Interviews were conducted to find out more about the perspectives of potential consumers, then also conducted online surveys, sensory test, alpha test, and also proximate analysis. From the calculated results, CèLour is a feasible business plan which has a positive NPV (Net Present Value) and an IRR (Internal Rate of Return) of 167%.

Keywords: healthy dessert, food business plan, moringa leaf, nutrient, pudding