

**PROPOSAL USAHA KECIL MENENGAH  
(BANANA CONE))**

Mata Kuliah : Kewirausahaan  
Kode Mata Kuliah : UNI620209  
Jumlah SKS : 3  
Semester/Kelas : III/D  
Dosen Pengampu : 1. Dr. Sowiyah, M.Pd  
2. Muhsom, M.Pd.I



**Disusun oleh :**

Kelompok 1

1. Arya Parawangsa (2113053125)
2. Bunga Adelia P F (2113053025)
3. Fani Marlina Sari (2113053241)
4. Natasya Helsi Febiani (2113053187)
5. Rara Satriana (2153053005)

**PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR  
JURUSAN ILMU PENDIDIKAN  
FAKULTAS KEGURUAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG**

**2022**

## **PRAKATA**

Puji syukur kami sampaikan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada kami, sehingga tugas proposal tentang ini dapat diselesaikan dengan baik. Tugas proposal ini dibuat dan diajukan sebagai salah satu tugas mata kuliah Kewirausahaan.

Dalam masa penulisan tugas proposal ini, Alhamdulillah banyak sekali mendapatkan bantuan, bimbingan, dorongan, dan pengarahan dari berbagai pihak sehingga dalam segala keterbatasan yang ada pada kami, akhirnya tugas proposal ini dapat diselesaikan. Atas bantuan, bimbingan, dorongan, dan pengarahan dari berbagai pihak maka dengan tulus kami menyampaikan ucapan terimakasih.

Tiada gading yang tak retak, begitu pula pada penugasan proposal yang kami kerjakan. Apabila dalam penyusunan tugas Proposal ini terdapat kesalahan, untuk itu kami mengharapkan saran dan masukan guna perbaikan di masa yang akan datang. Semoga Proposal ini bermanfaat bagi mahasiswa Universitas Lampung yang sedang menuntut ilmu dan masyarakat Indonesia pada umumnya.

Metro, 13 November 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| HALAMAN JUDUL .....                  | 1  |
| PRAKATA .....                        | 2  |
| DAFTAR ISI .....                     | 3  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>             |    |
| A. LATAR BELAKANG .....              | 4  |
| B. RUMUSAN MASALAH.....              | 4  |
| C. TUJUAN .....                      | 5  |
| D. MANFAAT PRODUK .....              | 5  |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>         |    |
| A. LIFE SKILL WIRAUSAHA.....         | 6  |
| B. MAKANAN LOKAL .....               | 6  |
| C. PROFIL USAHA .....                | 8  |
| D. STRATEGI PEMASARAN.....           | 9  |
| E. TARGET PEMASARAN .....            | 9  |
| F. ALAT DAN BAHAN.....               | 9  |
| G. MODAL USAHA.....                  | 10 |
| H. PRODUK USAHA DAN HARGA JUAL ..... | 10 |
| I. PROSES PRODUKSI.....              | 10 |
| <b>BAB III PENUTUP</b>               |    |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Banana Cone merupakan makanan kecil atau cemilan yang berbahan dasar pisang dan diberikan sedikit baluran coklat pada ujung bagian atasnya. Tidak sedikit Warga Negara Indonesia yang menyukai makanan berbahan pisang tersebut. Mulai dari anak-anak sampai orang dewasa menyukai makanan ini. Harganya yg murah, terjangkau oleh banyak masyarakat, dan rasanya yang enak membuat banana cone ini menjadi salah satu peluang usaha bisnis kecil yang sangat menguntungkan.

Indonesia merupakan salah satu Negara penghasil pisang terbesar di dunia. Pisang yang dihasilkan di Indonesia juga mempunyai rasa yang berkualitas dan beragam jenisnya. Banana cone akan menjadi usaha bisnis kecil yang menguntungkan sejak dulu dan mulai berkembang dengan berbagai rasa. Banyaknya masyarakat yang menyukai pisang akan membuat cemilan yang satu ini membuat alasan lain kenapa bisnis ini menjadi bisnis yang mempunyai peluang yang sangat bagus untuk diperjual-belikan.

Banana cone juga dapat dijadikan peluang bisnis dikalangan sekolah. Usaha banana cone dapat bermanfaat bagi pemenuhan gizi para siswa sekolah dasar. Pisang memiliki kandungan potasium yang tinggi sehingga bagus untuk memperkuat tulang anak-anak. Selain itu, pisang juga memiliki kandungan kalium yang berfungsi menetralkan natrium sehingga baik untuk diet anak dan membuat tulang kuat. Usaha banana cone ini tidak hanya bermanfaat bagi pemenuhan gizi siswa sekolah dasar, tetapi juga peluang usaha ini sangat ramah dikantong para pelajar karena sangat terjangkau.

### **B. RUMUSAN MASALAH**

Pisang merupakan salah satu hasil dari perkebunan di Indonesia yang melimpah. Pengembangan usaha berbahan dasar pisang sudah sangat beragam mulai dari keripik pisang, pisang nugget, dan sebagainya. Usaha banana cone ini hadir dalam nuansa yang berbeda dalam penyajian pisang tersebut. Bentuk

makanan yang mirip dengan ice cream ini sangat menarik minat pembeli terutama bagi siswa sekolah dasar.

### **C. TUJUAN**

Tujuan dari pengembangan Proposal Usaha banana cone ini adalah memberikan nuansa yang berbeda kepada para anak-anak sekolah dasar dan juga masyarakat luas bahwa olahan pisang dapat dijadikan berbagai macam sajian yang tidak kalah enak. Tujuan lainnya adalah untuk pemenuhan gizi anak-anak karena bahan utama yang digunakan adalah pisang yang memiliki banyak ragam manfaat.

### **D. MANFAAT PRODUK**

1. Sebagai cemilan yang sehat dan bergizi.
2. Memiliki manfaat untuk tubuh, karena cemilan dibuat dengan bahan premium seperti:

#### **a. Buah pisang**

Sebagai sumber energi, melancarkan pencernaan, mendukung proses tumbuh kembang, dan manfaat lainnya.

#### **b. Coklat**

Memperbaiki suasana hati, menjaga mood anak, meningkatkan konsentrasi dan stress, serta banyak manfaat lainnya.

#### **c. Kulit Pangsit**

Dapat mencegah kekurangan zat besi, mencegah resiko anemia, membantu penyerapan nutrisi, dll.

#### **d. Margarin**

Mencukupi kebutuhan vitamin dan mineral, membantu pemnbakaran lemak, melembabkan bibir, mencegah diabetes, dll.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. LIFE SKILL WIRAUSAHA**

Life skill atau biasa disebut juga dengan keterampilan hidup, adalah jenis keterampilan yang kamu butuhkan untuk mengelola aktivitas dan tantangan dalam kehidupan sehari-hari secara efektif. Skill bisnis merupakan suatu komponen mendasar untuk memulai, menjalankan, dan mengelola bisnis yang sukses. Jika Anda adalah pemilik bisnis, keterampilan ini membekali seorang wirausaha dengan kemampuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen bahkan karyawan.

#### **B. MAKANAN LOKAL**

##### **1. Pengertian Makanan Lokal**

Pangan Lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal pula. Di samping itu, produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal pula. Sehingga produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya lokal setempat.

Makanan lokal juga bisa menjadi makanan modern yang digemari oleh banyak kalangan (tua dan muda, kaya maupun miskin) serta memberikan kebanggaan bagi yang mengkonsumsi. Namun dengan berjalannya waktu, perubahan gaya hidup, perkembangan arus informasi yang begitu dahsyat serta ditambah dengan era globalisasi, maka makanan tradisional menjadi seakan "tenggelam di rumah sendiri" kalah "pamor" dengan makanan asing yang beredar di pasaran. Kondisi tersebut menjadi tantangan kita semua untuk meningkatkan citra makanan lokal agar mampu bersaing dengan makanan import (makanan dari waralaba asing) terutama dalam merebut

perhatian dan selera orang muda.

## 2. Pemanfaatan pisang sebagai cemilan

Pisang merupakan salah satu jenis komoditas pertanian dalam kelompok buah-buahan yang sudah dikenal secara luas oleh masyarakat lokal maupun global. Ketersediaan buah pisang di Indonesia sangat melimpah, karena sifat tanamannya yang cocok dengan iklim pertumbuhan di daerah tropis sehingga mudah tumbuh dan berbuah tanpa mengenal musim. Tanaman pisang dapat dijumpai di hampir seluruh wilayah di Indonesia, yang ditanam baik di pekarangan rumah, ladang, atau dalam bentuk perkebunan. Produksi buah pisang di Indonesia meningkat dengan jumlah 8.182.756 ton pada tahun 2020, yang pada tahun sebelumnya berjumlah 7.280.658 ton. Jumlah produksi pisang ini masih menduduki peringkat pertama dalam kategori produksi tanaman buah-buahan di setiap tahunnya. Buah pisang termasuk salah satu hasil pertanian yang memiliki umur simpan tidak lama, berkisar hanya 21-30 hari. Sebagai buah klimaterik, pisang yang dipanen akan mengalami peningkatan laju respirasi dengan mengeluarkan CO<sub>2</sub> secara mendadak. Zat ini menguraikan tepung dan merubahnya menjadi gula, sehingga mempercepat pemasakan buah pisang. Buah pisang yang terlalu masak berpotensi pembusukan dan tidak bisa lagi dikonsumsi. Akhirnya pisang menjadi terbuang dan mubadzir. Oleh karena itu sebagai upayaantisipasi dari kerusakan tersebut, diperlukan diversifikasi produk melalui bentuk pengolahan cemilan pisang.

## 3. Inovasi cemilan pisang

Proses produksi juga cukup mudah dilakukan, seiring dengan meluasnya angka pasar dan meningkatnya permintaan konsumen, cemilan banana cone kini telah memiliki inovasi rasa menarik, seperti adanya tambahan coklat yang membuat rasa manis dan menarik.

#### 4. Cemilan Sehat

Salah satu cara membujuk anak untuk memakan makanan dengan gizi seimbang adalah dengan memperkenalkan makanan baru dan mengulangi pemberiannya beberapa kali sampai anak benar-benar mengenali makanan tersebut. Pada usia sekolah dasar ini anak cenderung berhati-hati terhadap makanan yang baru dan juga mempunyai kecurigaan terhadap makanan yang tidak dikenalnya. Biasanya anak baru akan menerima sebagian besar makanan setelah 10-15 kali pemaparan.

##### Syarat Makanan Sehat

- 1) Menu makanan harus mengandung makanan yang bernilai gizi tinggi dan membuat selera selera serta memberikan rasa kenyang.
- 2) Menu makanan harus mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan untuk berada dalam kondisi tetap sehat serta dapat melakukan kegiatan sehari-hari.
- 3) Menu makanan sebaiknya memenuhi nilai-nilai sosial budaya yaitu kebiasaan, pantangan, dan sebagainya dari masyarakat yang mengkonsumsi.
- 4) Menu makanan dengan biaya terjangkau bagi konsumennya, selain itu hal yang akan menunjang proses konsumsi yaitu kebersihan, pengolahan yang tepat sehingga membuat tertarik untuk dimakan serta suasana menyenangkan ketika makan (Oktriyani, 2012)

Anak lebih menyukai makanan yang sederhana, tidak banyak bumbu dan diberikan pada suhu ruang. Memberikan makanan pada anak buatlah dengan warna yang menarik misalnya warna yang berasal dari tomat dan wortel, makanan yang kering sebaiknya disertai dengan makanan yang berkuah (Soetardjo, 2013). Banan cone sebagai makanan camilan yang kaya akan vitamin dan serat dari pisang, sehingga makanan tersebut bisa melengkapi atau menambah kebutuhan zat gizi anak.



## **C. PROFIL USAHA**

### **1. Nama Usaha**

Banana Cone

### **2. Jenis Usaha**

Makanan cemilan olahan pisang yang sehat dan bergizi.

### **3. Pemilik Usaha**

- 1) Arya Parawangsa (2113053125)
- 2) Bunga Adelia P F (2113053025)
- 3) Fani Marlina Sari (2113053241)
- 4) Natasya Helsi Febiani (2113053187)
- 5) Rara Satriana (2153053005)

## **D. STRATEGI PEMASARAN**

- Menyebar pamflet dan promosi yang menarik.
- Melihat pemasaran yang minati oleh masyarakat sekitar.
- Memanfaat kan media social atau bisa juga lewat marketplace.
- Membangun komunikasi yang baik dengan konsumen.

## **E. TARGET PEMASARAN**

1. Produk yang dijual : Banana cone
2. Target segmentasi geografis :
  - a. Target awal : Di lokasi kampus, lingkungan anak SD
3. Target matang : Kota Metro
4. Target demografis : Konsumen dari anak - anak, remaja, dewasa, serta orang tua.
5. Target segmentasi psikografis : Seseorang yang sedang lapar tetapi tidak ingin memakan makanan berat.

## F. ALAT DAN BAHAN

| Alat :                                                                                                           | Bahan :                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Mika<br>2. Staples<br>3. Sendok<br>4. Garpu<br>5. Teflon<br>6. Spatula<br>7. Piring<br>8. Mangkok<br>9. Pisau | 1. Buah pisang<br>2. Margarin<br>3. Kulit pangsit<br>4. Gula<br>5. Air<br>6. Coklat<br>7. Sprinkle |

## G. MODAL USAHA

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Mika                         | : 10.000        |
| Pisang                       | 3000            |
| Coklat + sprinkle + margarin | : 45.000        |
| Kulit pangsit                | 8000            |
| <b>Total</b>                 | <b>: 66.500</b> |

## H. PRODUK USAHA DAN HARGA JUAL

Banana Cone : RP. 3.000 (Per mika/ isi 4)

## I. PROSES PRODUKSI

1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.
2. Kupas pisang dan haluskan.
3. Masak pisang yg sudah dihaluskan, lalu tambahkan gula dan margarin cair, hingga matang.
4. Potong kulit pangsit menjadi 2 bagian.
5. Gulung kulit pangsit membentuk cone es krim dan rekatkan denan air, lalu isi dengan isian pisang yang telah dibuat.

6. Goreng banana cone dengan api sedang hingga agak kecoklatan, lalu tiriskan.
7. Lelehkan coklat dan siapkan sprinkle.
8. Celupkan ujung atas banana cone ke dalam coklat cair, lalu taburi sprinkle secukupnya.
9. Banana cone siap disajikan

### **BAB III**

### **PENUTUP**

Produk banana cone ini memiliki keunggulan pada produknya yang memiliki berbagai manfaat bagi tubuh serta makanan ini merupakan makanan yang tidak mudah basi. Banana cone ini juga merupakan makanan yang cukup banyak peminatnya karena rasanya yang enak karena adanya perpaduan antara coklat yang tidak begitu manis, pisang yang manis dan lembut, serta kulit pangsit yang crunchy.

Produk ini cukup ekonomis jika di pasarkan pada suatu lembaga pendidikan bahkan masyarakat karena kemarin kami telah membuat produk sebanyak 30 mika dan habis. Dengan keuntungan per mika sebanyak Rp. 500

Produk banana cone ini terinspirasi dari beberapa artikel pengolahan buah pisang yang didapat dari internet dan sosial media, kami juga menyesuaikan dengan tren cemilan yang sehat untuk anak-anak. Produk cemilan ini juga mengedepankan kualitas bahan serta menjaga kesegaran dan kebersihan dalam pengolahan produk, dengan harga menyesuaikan kantong anak dan semua kalangan usia sehingga akan menjadi point plus pada produk banana cone ini. Sekian proposal penwaran kerja sama dan permohonan bantuan tambahan modal usaha ini yang kami buat. Permohonan maaf kami haturkan atas kesalahan yang kami buat.

## LAMPIRAN



**BANANA'S  
CONE**

-----  
BACONS Lezat dan bergizi

**ONLY  
5K !!**

Metro Barat,  
16c

**PESAN  
SEKARANG**

banana'scone

085368261786