

Disusun untuk Memenuhi UAS MK Bisnis Digital

Dosen Pengampu:

Wartariyus, S.Kom., M.T.I.



PROPOSAL PROGRAM PENGEMBANGAN MITRA BISNIS

“Keripik Pisang Zadam”

Diusulkan oleh:

Zadra Riansyah 2113046085

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG

JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMPUNG

TAHUN 2023

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
RINGKASAN.....	1
BAB 1 LATAR BELAKANG	2
BAB 2 DESKRIPSI USAHA.....	3
BAB 3 RENCANA KEGIATAN DAN PENGGUNAAN ANGGARAN	8
BAB 4 PENUTUP.....	10
LAMPIRAN	

LEMBAR PENGESAHAN
Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) 2023

Judul Usaha	: Keripik Pisang Zadam
Kategori Usaha	: Menengah
Ketua Pengusul	
Nama Lengkap	: Zadra Riansyah
NIM/NPM	2113046085
Fakultas	: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Nomor HP	081324247747
Alamat Surel (email)	: zadrariansyah170217@gmail.com

Bandar Lampung, 1 Desember 2023

Mengetahui
Dosen Pendamping

Yang menyatakan,

Wartariyus, S.Kom., M.I.T.
NIP.

Zadra Riansyah
NPM 2113046085

Menyetujui,
Wakil rektor bidang kemahasiswaan dan Alumni

Dr. Anna Gustina Zainal, S.Sos., M.Si.
NIP. 19760821 200003 2 001

Ringkasan

Usaha keripik pisang "Zadam" adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang produksi dan penjualan keripik pisang dengan cita rasa yang autentik dan beragam. Didirikan pada tahun 2023 oleh Saudara Zadra Riansyah, seorang pengusaha muda yang memiliki hasrat besar untuk mengangkat potensi buah pisang dalam industri makanan ringan. Ide ini muncul ketika beliau melihat potensi besar dari buah pisang yang melimpah di daerahnya, yang saat itu belum dimanfaatkan secara maksimal. Dengan tekad kuat untuk menciptakan produk berkualitas tinggi dan menghasilkan lapangan kerja bagi masyarakat lokal, beliau memulai usaha ini dari nol. Tahapan awal bisnis ini dimulai dengan pencarian varietas pisang yang sesuai, pengembangan resep, dan mencari lokasi produksi yang strategis. Selama proses ini, Saudara Zadra juga mencari kerjasama dengan petani pisang setempat untuk memastikan pasokan pisang yang stabil dan berkualitas.

Usaha keripik pisang zadam ini mempunyai 4 tujuan utama yaitu pertama membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat lokal karna seperti yang kita ketahui tingkat pengangguran yang tinggi menjadi salah satu masalah utama di indonesia dengan semakin berkembangnya usaha keripik ini diharapkan dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja, tujuan kedua membantu menyejahterakan petani lokal yaitu dengan menjadi pemasok pisang hasil petani dengan harga yang sesuai dan layak sehingga para petani bisa sejahtera oleh karna itu diharapkan dengan berkembangnya bisnis ini bisa menampung lebih banyak hasil panen pisang dari petani lokal dan meningkatkan semangat bertani para petani lokal, tujuan ketiga yaitu mempertahankan budaya dan identitas produk lokal seperti yang diketahui pisang adalah salah satu produk pertanian terbaik yang dihasilkan di Provinsi Lampung, Produk keripik pisang sudah menjadi oleh-oleh khas Lampung sejak dulu oleh karna itu semakin Besar berkembangnya usaha ini diharapkan semakin meningkat juga reputasi dan ketertarikan masyarakat luar daerah bahkan luar negeri untuk mengenal Provinsi Lampung, tujuan ke empat yaitu mendukung pertumbuhan ekonomi lokal karna dengan meningkatkan pendapatan petani dan meningkatkan lapangan pekerjaan tentu akan membantu memperkuat dan menumbuhkan ekonomi lokal. Lokasi produksi usaha keripik kami terletak di Jalan Soekarno Hatta No. 13, Rajabasa Raya, Kecamatan Rajabasa, Kota Bandar Lampung, Lampung 35142.

Kata Kunci : Keripik pisang zadam, petani lokal, lapangan pekerjaan, produk lokal, pertumbuhan ekonomi lokal

Bab 1 Latar Belakang

Usaha keripik pisang "Zadam" adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang produksi dan penjualan keripik pisang dengan cita rasa yang beragam. Didirikan pada tahun 2023 oleh Zadra Riansyah. Seorang pengusaha muda yang memiliki hasrat besar untuk membantu petani pisang dan masyarakat lokal. Ide ini muncul ketika beliau melihat potensi besar dari buah pisang yang melimpah di daerahnya, yang saat itu para petani mengeluh karena harga jual yang murah. Dengan tekad kuat untuk menciptakan produk berkualitas tinggi dan menghasilkan lapangan kerja bagi masyarakat lokal, beliau memulai usaha ini dari nol. Tahapan awal bisnis ini dimulai dengan pencarian varietas pisang, pengembangan resep, dan mencari lokasi produksi yang strategis. Selama proses ini, Saudara Zadra juga mencari kerjasama dengan petani pisang setempat untuk memastikan pasokan pisang yang stabil dan berkualitas. Produk keripik pisang kami terdiri dari berbagai varian rasa, mulai dari rasa coklat hingga rasa-rasa terkini. Keunikan produk kami adalah penggunaan bahan-bahan alami dan proses penggorengan yang tepat, yang menjaga kelembutan dan kecrispy-an keripik pisang kami. Kami juga tidak menggunakan bahan pengawet atau tambahan kimia berbahaya, sehingga produk kami aman dikonsumsi oleh semua kalangan. Dalam beberapa tahun pertama, usaha ini mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Permintaan pasar terhadap produk kami terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah konsumen.

Kami juga menjalin kemitraan dengan komunitas petani pisang lokal untuk memastikan pasokan pisang yang berkualitas dan berkelanjutan serta mendorong kerjasama yang dapat memberdayakan UMKM lokal. Sejarah perkembangan usaha Keripik Pisang "Zadam" mencerminkan perjuangan dan kerja keras kami dalam usaha membantu petani dan masyarakat lokal. Kami merasa bangga menjadi bagian dari pengusaha muda Indonesia, dan kami berkomitmen untuk terus menghadirkan produk berkualitas tinggi yang memadukan rasa autentik dan kelembutan dalam setiap kemasan keripik pisang kami. Untuk terkait pemesanan Keripik Pisang "Zadam" bisa dilakukan secara online melalui Instagram @keripikpisang_zadam atau bisa langsung mendatangi rumah produksi kami di Jalan Soekarno Hatta No. 13, Rajabasa Raya, Kecamatan Rajabasa, Kota Bandar Lampung, Lampung 35142.

Bab 2. Deskripsi Usaha

1. Tujuan Mulia (*Noble Purpose*)

Usaha keripik pisang zadam ini mempunyai 4 tujuan utama yaitu pertama membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat lokal karna seperti yang kita ketahui tingkat pengangguran yang tinggi menjadi salah satu masalah utama di indonesia dengan semakin berkembangnya usaha keripik ini diharapkan dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja, kedua membantu menyejahterakan petani lokal yaitu dengan menjadi pemasok pisang hasil petani dengan harga yang sesuai dan layak sehingga para petani bisa sejahtera oleh karna itu diharapkan dengan berkembangnya bisnis ini bisa menampung lebih banyak hasil panen pisang dari petani lokal dan meningkatkan semangat bertani para petani lokal, ketiga yaitu mempertahankan identitas produk lokal karna pisang adalah salah satu produk pertanian terbaik yang dihasilkan di Provinsi Lampung, keripik pisang sudah menjadi oleh-oleh khas Lampung sejak dulu oleh karna itu semakin besar berkembangnya usaha ini diharapkan semakin meningkat juga reputasi dan ketertarikan masyarakat luar daerah bahkan luar negeri untuk mengenal provinsi lampung, keempat yaitu mendukung pertumbuhan ekonomi lokal karna dengan meningkatkan pendapatan petani dan meningkatkan lapangan pekerjaan tentu akan membantu memperkuat dan menumbuhkan ekonomi lokal.

2. Konsumen Potensial

Target utama usaha keripik pisang zadam ini adalah masyarakat lokal dan luar daerah, untuk saat ini keripik pisang zadam kami cukup digandrungi oleh masyarakat lokal khususnya kaum anak muda dan dewasa, namun kami juga mempunyai harapan untuk bisa mengembangkan bisnis keripik ini hingga bisa di ekspor ke luar negeri, hal itu tentu karna kami menyediakan produk keripik berkualitas yang dibuat dengan pisang dan bumbu-bumbu yang berkualitas sehingga menciptakan keripik pisang dengan rasa yang nikmat, selain itu juga kami sangat memperhatikan packaging kemasan produk kami agar produk kami bisa tahan lama dan *fresh*.

Aspek	Produk "Keripik Pisang Zadam"
Strength	• Bahan Mudah di Dapat • Harga Bahan Ekonomis • Harga Jual Ekonomis • Tanpa Pengawet Buatan/Kimia • Mempertahankan Budaya dan Identitas Lokal • Produk Inovatif dengan Varian Rasa baru

	• Mempunyai Target Pasar yang Luas • Produk sudah terkenal di kalangan Masyarakat
Weakness	• Ketahanan Produk < 3 bulan karna Tanpa Pengawet Tambahan • Belum Memiliki Sertifikat Halal MUI
Opportunity	• Meningkatkan Lapangan Pekerjaan • Meningkatkan Ekonomi Lokal • Mensejahterakan dan Mengatasi Keluhan Petani Pisang Terkait harga jual yang murah • Meningkatkan Semangat Para Petani Pisang
Threat	• Produk Kompetitor Cenderung Lebih Beragam • Branding dan kepopuleran Produk masih kurang karna masih Baru

Tabel 1. Analisis SWOT Keripik Pisang Zadam

3. Produk

Dalam bab ini kami akan menunjukkan proses produksi usaha keripik pisang zadam, dengan keterangan sebagai berikut :



Gambar Produk Keripik Pisang Zadam

Alat dan Bahan :

Alat :

1. Mesin spinner peniris minyak
2. Mesin potong keripik
3. Timbangan dapur
4. Skop stainless makanan
5. Kompor gas

Bahan :

1. Pisang kepok mentah
2. Minyak goreng
3. Gula halus
4. Garam
5. Mentega

6. Wajan	6. Selai varian coklat, taro,tiramisu, matcha
7. Baskom	
8. Sendok	
9. Pisau	
10. Sarung tangan plantik	
11. Kemasan plastik	

Cara pembuatan produk :

1. Kupas pisang, lalu dicuci bersih. Kemudian rendam di air garam selama 15 menit.
2. Potong pisang tipis-tipis secara vertikal menggunakan mesin potong keripik.
3. Panaskan minyak dalam wajan. Lalu Masukkan pisang ke dalam minyak yang sudah panas, tunggu sampai kekuningan atau sampai tidak ada busa pada minyaknya.
4. Angkat keripik pisang tiriskan hingga hangat lalu tiriskan kembali keripik pisang menggunakan mesin spinner minyak hingga dirasa keripik sudah kering tanpa minyak lalu dinginkan kurang lebih 30 menit.
5. Panaskan selai yang telah ditambah mentega cair dan gula halus dengan wajan.
6. Setelah tercampur tunggu selai agak dingin, lalu masukkan pisang yang sudah digoreng, dan aduk sampai selai tercampur merata, dengan perbandingan 1:1,5:0,5 yaitu 10 kg keripik pisang original, 1.500 gram selai, 500 gram gula, 500 gram mentega untuk sekali produksi.
7. Lalu masukkan pisang kedalam kemasan menggunakan skop stainless dan ditimbang sesuai ukuran yang ingin dijual.

4. Sumber Daya

a) Sumber daya fisik

No	Sumber Daya Fisik	Jumlah	Nilai
1	Mesin spinner peniris minyak 4 liter	1	850.000
2	Mesin potong keripik	1	500.000
3	Timbangan dapur	1	80.000
4	Skop stainless makanan	3	20.000
5	Kompas gas	1	550.000
6	Wajan 70 cm	1	800.000

7	Baskom jumbo	4	100.000
8	Sendok besar	5	10.000
9	Pisau	5	50.000
10	Sarung tangan plastik	100	10.000
	Total		2.970.000

Tabel 3 (Sumber Daya Fisik)

5. Pemasaran

Sistem Pemasaran	
Sosial Media Marketing	- Promosi melalui media sosial instagram dengan nama akun instagram @keripikpisang_zadam - Promosi melalui media sosial whatsapp yaitu melalui upload story whatsapp iklan produk mulai dari akun anggota hingga keluarga, kerabat dan teman-teman kami.
Mengoptimalkan Promosi Word Of Mouth	Dengan menyediakan produk yang memiliki rasa lezat dan bergizi, serta memberikan keterangan bahwa produk terbuat dari bahan berkualitas serta tanpa tambahan pengawet dengan harga ekonomis. Sehingga ketika para konsumen menikmati dan cocok dengan rasa dan kualitas produk keripik pisang zadam tentu mereka akan otomatis merekomendasikan ke keluarganya dan orang lain.

Tabel 4 (Rincian pemasaran usaha)

6. Keuangan

“Keripik Pisang Zadam”

Laporan Arus Kas

Per 1 Mei 2023

Kas dari kegiatan operasional

a. Penerimaan kas dari penjualan	rp 26.000.000
b. Pengeluaran kas untuk inventaris	rp 2.970.000
c. Pengeluaran lainnya	Rp 95.000

Kas bersih dari kegiatan operasional **Rp 22.935.000**

“Keripik Pisang Zadam”

Proyeksi Laporan Laba Rugi”

Per 1 Agustus 2023

Proyeksi pendapatan

Proyeksi penjualan	Rp 5.200.000 × 5 bulan
Total proyeksi pendapatan	Rp 26.000.000

Proyeksi Harga Pokok Penjualan (HPP)

Proyeksi Harga Pokok Penjualan	Rp 10.325.000 : 2600
Total Proyeksi Harga Pokok Penjualan (HPP)	Rp 3.972
Total Proyeksi Laba Kotor	Rp 15.675.000

(Keterangan : Hasil Di Dapat Ketika Harga Jual 10.000/Kemasan)

Proyeksi beban – beban

Beban penyusutan inventaris	Rp 297.000
beban biaya atk dan penjunjang	Rp 95.000

Total proyeksi beban **Rp 392.000**

Proyeksi laba/rugi bersih **Rp 15.283.000**

(keterangan : hasil laba bersih diatas diperoleh selama 5 bulan)

BAB 3. Rencana Kegiatan dan Penggunaan Anggaran

1. Rencana Penggunaan Anggaran

Rincian anggaran yang diperlukan untuk menjalankan usaha selama 3 bulan dapat dilihat pada tabel berikut:

No	Jenis Pengeluaran	Biaya(Rp)
1	Biaya pembelian inventaris (mesin & alat produksi)	2.970.000
2	Biaya produksi	10.325.000
3	Biaya belanja ATK	95.000
	Total	13.390.000

Tabel 5. Ringkasan Biaya Anggaran Program Pengembangan Mitra Bisnis Start-Up
Mahasiswa

Total biaya dalam tabel 5 merupakan biaya dalam 5 bulan produksi, dengan target produksi keripik pisang 2600 kemasan. Sehingga total keseluruhan biaya untuk menjalankan usaha keripik pisang zadam selama 5 bulan adalah sebesar Rp. 13.390.000

Kegiatan Utama	RENCANA							
	Kegiatan	Nama Barang	Kuantitas	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah	Target Capaian	Penanggung Jawab
Belanja Inventaris	Pembelian Alat Produksi	Mesin Spinner Peniris Minyak 4 liter	1	Pcs	850,000	850,000	Penunjang dalam proses produksi sehingga bisa dapat lebih efisien	Incha Nur Anisa yulian Herdianto Zadra Riansyah Rofi Darajat
		Mesin Potong Keripik	1		500,000	500,000		
		Timbangan Dapur	1	Pcs	80,000	80,000		
		Skop Stainless Makanan	3	Pcs	6,666	20,000		
		Kompor Gas	1	Pcs	550,000	550,000		
		Wajan 70 cm	1	Pcs	800,000	800,000		
		Baskom Jumbo	4	Pcs	20,000	100,000		
		Sendok Besar	5	Pcs	2,000	10,000		
		Pisau	5	Pcs	10,000	50,000		
		Sarung Tangan Plastik	100	Pcs	100	10,000		
Sub Total	2,970,000							
Produksi	Pembelian Bahan Baku	Pisang Kepok Mentah	235	sisir	15,000	3.525.000	Untuk produksi 2600 kemasan dalam usaha selama 5 bulan, 1 kemasan berisi 200 gram.	Incha Nur Anisa yulian Herdianto Zadra Riansyah Shofura Ro'idatul
		Minyak Goreng	200	liter	14,000	2.800.000		
		Gula Halus	20	kg	20,000	400000		
		garam	10	kg	6,000	60000		
		Mentega	20	kg	20,000	400000		
		Selai	60	kg	35,000	2.100.000		
		Kemasan Plastik 200 gram	2600	Pcs	400	1040000		
Sub Total	10,325,000							
Belanja ATK	Keperluan Kantor	Buku Akuntansi	1	pcs	25,000	25000	Penunjang kinerja dalam Pengarsipan	Shofura Ro'idatul
		Pulpen	1	pak	15,000	15000		
		Kalkulator	1	pcs	55,000	55000		
Sub Total	95,000							
TOTAL	13,390,000							

Tabel 6. Keuangan Usaha Keripik Pisang Zadam selama 5 Bulan

2. Rencana Pelaksanaan Kegiatan

No		Bulan Ke				
		1	2	3	4	5
1	Pembelian Bahan dan Alat Produksi					
2	Promosi Produk					
3	Produksi					
4	Pemasaran					
5	Evaluasi Penjualan					

Tabel 7. Jadwal Kegiatan

Bab 4

Penutup

Rendahnya tingkat keinginan masyarakat untuk menjadi petani disebabkan karna banyaknya permasalahan yang dialami petani, salah satunya harga jual hasil panen yang tidak stabil dan cenderung merugikan petani, oleh karna itu kami membangun usaha keripik pisang zadam ini dengan harapan bisa membantu para petani agar mereka mendapatkan harga jual panen yang layak, selain itu juga kami selalu berusaha untuk membuka lebih banyak tenaga kerja dari masyarakat lokal dengan harapan dapat mengurangi tingkat pengangguran dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal sehingga diharapkan masyarakat lokal dapat lebih sejahtera.

Selain itu juga kami berusaha untuk menyebarluaskan produk khas Lampung berupa keripik pisang ini agar masyarakat luar daerah dapat mengetahui kualitas produk olahan dari hasil pertanian tanah Lampung. Selain itu juga kami mempunyai harapan semoga kedepannya produk keripik pisang zadam kami ini bisa menjadi salah satu produk makanan ringan yang bisa di pasarkan diluar negeri. Demikian proposal ini disusun untuk menjadi semangat dan dorongan bagi kelompok kami dalam mengikuti program ini. Harapannya melalui pelaksanaan PMBSUP dapat mendorong dan mewujudkan SDM Indonesia dan lulusan yang dapat menjadi pencetak lapangan pekerjaan (job creator), serta mampu melahirkan wirausaha yang profesional, kompetitif, dan membantu daerah dalam penguatan ekonomi regional.

LAMPIRAN

Lampiran 1: Business Model Canvas

Key Partner ● Petani pisang ● Driver Ojol ● Masyarakat lokal	Key Activities ● Membuat produk keripik dari pisang berkualitas petani lokal ● Pemasaran yang efektif ● Layanan pemasaran yang baik	Value Proposition ● Menyerap tenaga kerja lokal ● Mensejahterakan petani lokal dengan harga yang sesuai dan layak ● Mempertahankan budaya dan identitas produk lokal khususnya Lampung ● Mendukung pertumbuhan ekonomi lokal	Customer Relation ● Beli 20 gratis 1 ● Layanan pesan antar ● Bisa bertemu langsung (COD)	Customer Segments ● Masyarakat lokal dan luar daerah ● Kalangan mahasiswa
	Key Resources ● Sumber daya manusia ● Finansial ● Peralatan dalam pembuatan keripik		Channels ● Media social (Instagra, Whatsapp) ● Promosi langsung ● Sosialisasi produk pupuk ke petani dan pecinta tanaman	

Cost Structure ● Investasi awal ● Biaya bahan baku dan Packaging ● Biaya perasional	Revenue Streams ● Penjualan Keripik Pisang Zadam
--	---

Lampiran 3: CV Ketua

CV Ketua



Zadra Riansyah

Jalan Buay Bulan no 063, RT 05, RW 05, Tiyuh Karta, Kecamatan
Tulang Bawang Udik, Kabupaten Tulang Bawang Barat.
081324247747 | zadrariansyah170217@gmail.com

Tentang Saya

Mahasiswa S1 Pendidikan Bahasa Lampung semester 5 dengan IPK 3.73. Sangat menyukai tantangan dan selalu ingin belajar dari kesalahan. Sangat menyukai bahasa dan kebudayaan Lampung.

Informasi Pribadi

- Tanggal lahir : 07 Juli 2001
- Agama : Islam
- Jenis kelamin : Laki-laki
- Instagram : zadra_riansyah

Pendidikan

- SMAN 1 Tulang Bawang Udik 2016-2019
- Universitas Lampung 2021-sekarang
Mahasiswa S1 Pendidikan Bahasa Lampung

Pengalaman

- Narasumber RRI PRO4 Bandar Lampung -
- Narasumber Siniar Kelasa Kantor Bahasa Provinsi Lampung -

Prestasi & Penghargaan

- Juara 1 Gitar Klasik Lampung Tubaba Expo 2015 dan 2016
- Juara 1 FLS2N SMA tingkat Kabupaten 2018
- 10 Penampil Terbaik Festival Klasik Lampung pada Piala Walikota 2020
- Pemenang 4 Duta Bahasa Provinsi Lampung 2023
- Juara 1 Lomba Pidato Bahasa Lampung Dies Natalis ke-58 Unila

Keterampilan

- Bahasa Indonesia (aktif)
- Bahasa Daerah Lampung dialek O (aktif)
- Wicara Publik

Organisasi

- Ikatan Duta Bahasa Provinsi Lampung -
- Sekubal (Sekelik Himpunan Prodi Bahasa Lampung) -
- Tubaba Bercerita -

Hobi

- Bermain Gitar Klasik Lampung