# PROPOSAL

**PROGRAM BISNIS**

Disusun untuk memeuhi tugas akhir mata kuliah bisnis digital

Dosen Pengampu:

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



**UNIVERSITAS LAMPUNG**

**KU’CRIS: *KULAK* CRISPY**

# Disusun oleh:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Iqbal Kurniawan | 2113046031 |

**UNIVERSITAS LAMPUNG BANDAR LAMPUNG**

# 2023

# DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN ...........................................................................................

[DAFTAR ISI i](#_TOC_250011)

[DAFTAR TABEL ii](#_TOC_250010)

DAFTAR GAMBAR ii

BAB I PENDAHULUAN 1

* 1. [Latar Belakang 2](#_TOC_250009)
  2. [Rumusan masalah 2](#_TOC_250008)
  3. Tujuan 2
  4. [Luaran yang Diharapkan 2](#_TOC_250007)
  5. Manfaat kegiatan 2

BAB II GAMBARAN UMUM USAHA 3

* 1. [Gambaran Umum Produk 3](#_TOC_250006)
  2. [Analisis Potensi Usaha 3](#_TOC_250005)
  3. Analisis Produk Usaha 3
  4. [Promosi 4](#_TOC_250004)
  5. [Analisis Ekonomi 4](#_TOC_250003)

BAB III METODE PELAKSANAAN 5

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN 7

* 1. [Anggaran Biaya 7](#_TOC_250002)
  2. [Jadwal Kegiatan 7](#_TOC_250001)

[DAFTAR PUSTAKA 8](#_TOC_250000)

# DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi Ku’Cris (*Kulak* Crispy)

Table 2. Anggaran Biaya

Tabel 2. Jadwal Kegiatan

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Ku’Cris (*Kulak* Crsipy)

# BAB 1. PENDAHULUAN

# Latar Belakang

Makanan adalah zat yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan nutrisi yang kemudian diolah menjadi energi. Karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral merupakan nutrien dalam makanan yang dibutuhkan oleh tubuh. Cairan untuk dikonsumsi sering disebut minuman, tetapi kata 'makanan' juga bisa dipakai. Makanan yang dikonsumsi oleh manusia disebut pangan, sedangkan makanan yang dikonsumsi oleh hewan disebut pakan. Kualitas suatu makanan dapat dinilai dari energi makanan dan umur simpan yang dimilikinya. Konsumsi makanan yang tidak tepat atau tidak cukup akan menyebabkan malnutrisi, dan dapat berdampak pada berbagai gangguan kesehatan.

Sebagian besar makanan berasal dari tumbuhan. Beberapa makanan diperoleh langsung dari tumbuhan. Biji-bijian sereal adalah makanan pokok yang menyediakan lebih banyak energi pangan di seluruh dunia daripada jenis tanaman lainnya. Jagung (jagung), gandum, dan beras - dalam semua varietasnya - menyumbang 87% dari semua produksi biji-bijian di seluruh dunia. Sebagian besar biji-bijian yang diproduksi di seluruh dunia dijadikan pakan ternak. Beberapa makanan yang bukan berasal dari hewani atau tumbuhan termasuk berbagai jamur yang dapat dimakan, terutama jamur. Maka dari kami dalam hal ini ingin membuat sebuah produk makanan yang berbahan dasar tumbuhan jamur yang akan di olah menjadi makanan yang lezat serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Adapun jenis jamur yang akan kami olah menjadi makanan adalah jamur tiram. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan Pleurotus eryngii dan sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom.* Tubuh buah jamur tiram memiliki tangkai yang tumbuh menyamping (bahasa Latin: *pleurotus*) dan bentuknya seperti tiram (*ostreatus*) sehingga jamur tiram mempunyai nama binomial *Pleurotus ostreatus*. Bagian tudung dari jamur tersebut berubah warna dari hitam, abu-abu, coklat, hingga putih, dengan permukaan yang hampir licin, diameter 5–20 cm yang bertepi tudung mulus sedikit berlekuk. Selain itu, jamur tiram juga memiliki spora berbentuk batang berukuran 8-11×3-4μm serta miselia berwarna putih yang bisa tumbuh dengan cepat.

# Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

* + 1. Bagaimanakah proyeksi keuntungan yang didapat dari usaha Ku’Cris “*Kulak* Crispy”?.
    2. Bagaimana cara memasarkan usaha Ku’Cris “*Kulak* Crispy”?

# Tujuan Program

* + 1. Untuk mengetahui bagaimana proyeksi keuntungan yang didapat dari usaha Ku’Cris “*Kulak* Crispy”.
    2. Untuk mengetahui bagaimana cara memasarkan usaha Ku’Cris “*Kulak* Crispy”.

# Luaran yang diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari penulisan proposal program kreativitas mahasiswa ini yaitu olahan jamur tiram yang dipadukan dengan tepung crispy yang memiliki cita rasa yang lezat dan mengandung gizi tinggi.

# Manfaat

* + 1. Bagi Masyarakat

Manfaat dari olahan jamur tiram ini untuk masyarakat adalah dapat menikmati makanan yang mudah di cari dengan harga yang terjangkau namun tetap memiliki rasa yang lezat dan yang pasti memiliki kandungan gizi yang tinggi

* + 1. Bagi Pengusul

Manfaat penulisan proposal ini bagi mahasiswa pengusul yaitu agar mahasiswa pengusul dapat mengembangkan teori yang sudah ada menjadi sesuatu yang dapat dinikmati oleh orang lain serta dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha dan berinovasi.

# BAB 2. GAMBARAN UMUM USAHA

# Gambaran Umum Produk

Ku’Cris merupakan makanan siap saji yang berbahan dasar dari jamur tiram, yang mana olahan berbahan dasar jamur ini di goreng menggunakan adonan tepung crispy yang pastinya akan terasa renyah ketika dimakan. Dan juga kami mendapatkan jamur tiram yang berasal langsung dari petani jadi dapat kami pastikan semuanya akan steril dan mendapatkan jamur yang segar.

Keunggulan dari produk kami adalah kandungan serta manfaat dari jamur tiram itu sendiri seperti, dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Hal tersebut disampaikan dan telah diterbitkan dalam *Journal of Traditional and Complementary Medicine*. Dalam jurnal tersebut disampaikan bahwa kandungan gizi jamur tiram dapat berpotensi untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan dapat membantu mencegah kanker. Suplemen ekstrak jamur tiram dapat menekan pertumbuhan sel kanker payudara dan kankerusus. Suplemen yang sama juga dapat membantu untuk mencegah penyebaran sel kanker ke bagian tubuh lainnya. Kandungan beta glukan dan glikoprotein yang terdapat dalam jamur tiram dapat meningkatkan respons antikanker bagi tubuh secara alami. Hal tersebut menunjukkan bahwa jamur tiram sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh.



Gambar 1. Ku’Cris (*Kulak* Crsipy)

# Analisis Potensi Usaha

Usaha ini memiliki potensi yang baik untuk pemasarannya, karena kami selalu memberikan kualitas jamur yang baik untuk pembeli, terlebih kami memproduksi produk *Ku’Cris* dengan tahapan yang ke-higenisannya terjaga. Serta produk kami sangat terjangkau untuk masyarakat karena kami menjual 1 mika ukuran sedang dengan harga Rp. 10.000 dan sudah mendapatkan 2 buah saus sachet.

# Analisis Proses Produksi

Proses produksi dari usaha kami sudah sangat kami perkirakan untuk benar- benar dapat membuat pembeli senang, dengan kami memilih bahan jamur yang bagus dan segar, menggunakan alat masak yang selalu steril, dan menjaga selalu kebersihan badan dari anggota kami agar produk yang kami buat tidak terkontaminasi dengan bakteri jahat.

# Promosi

Proses promosi pada usaha produk *Ku’Cris* (*Kulak* Crispy) ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan penyampaian secara langsung ke konsumen sambil membawa produk yang sudah siap di makan. Secara online atau melalui media sosial seperti Facebook, Instagram, dan lainnya dilakukan dengan mengunggah foto produk ataupun video dokumentasi tentang produk Ku’Cris ini sehingga akan menarik minat konsumen. Dengan hal tersebut produk ini akan cepat dikenal oleh masyarakat sehingga proses promosi ini akan menjadi kunci keberasilan dalam pemasaran produk.

# Analisis Ekonomi

* + 1. **Asumsi**

Dalam perencanaan program ini, diasumsikan bahwa dalam waktu satu bulan akan mampu memproduksi sebanyak 50 pcs Ku’Cris (*Kulak* Crispy). Sehingga dapat diperhitungkan biaya produksi yang dibutuhkan untuk 50 pcs produk Ku’Cris (*Kulak* Crispy) adalah sebagai berikut.

# Table 1. Rencana Biaya Produksi Ku’Cris (*Kulak* Crispy)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | Jenis Modal Kerja | Jumlah | Harga per  satuan (Rp) | Harga Total  (Rp) |
| 1. | Jamur Tiram | 2 kg | 30.000 | 60.000 |
| 2. | Tepung Crispy | 2 kg | 25.000 | 50.000 |
| 3. | Minyak Goreng | 2 liter | 35.000 | 35.000 |
| 4. | Tabung gas 3 kg | 1 tabung | 25.000 | 25.000 |
| 5. | Mika | 50 | 100.00 | 25.000 |
| 6. | Isi strapless | 5 pcs | 2.000 | 10.000 |
| 7. | Saos | 2 renteng | 10.000 | 20.000 |
| Total Biaya | | | | 225.000 |

* + 1. **Hasil Usaha**

HU = jumlah produk x harga jual HU = 50 x Rp. 10.000 = Rp. 500.000

# Laporan Laba dan Rugi

L/R = HU-BP; karena HU>BP, maka

L/R = Rp 500.000– Rp 225.000 = Rp 275.000

# Break Event Point (BEP)

BEP = BP: total produksi

BEP = Rp 225.000: 50 = Rp 4.500

Jadi, titik balik modal produk wet suit akan didapatkan apabila harga jual per satuan adalah Rp 4.500

# Benefit Cost (B/C) Ratio

B/C rasio = HU: BP

B/C rasio = Rp 500.000: Rp 225.000 = 2,2

Jadi, dari sebanyak Rp 225.000 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh hasil usaha 2,2 kali lipat, sehingga sangat layak untuk diusahakan.

# Return of Infestment (ROI)

ROI = (Laba: BP) X 100%

ROI = (Rp 275.000 : Rp 225.000) x 100% = 110 %

Jadi, dari biaya produksi sebesar Rp 225.000 yang dikeluarkan akan diperoleh keuntungan sebesar 110 % untuk penggunaan modal usaha yang sangat efektif.

# BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan usaha ini yaitu sebagai berikut:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INPUT** | **PROSES** | **OUTPUT** |
| Persiapan bahan  Persiapan SDM Dana | Pembuatan produk  Pengemasan produk | Ku’Cris (*Kulak* Crispy) |

# Input

* + 1. Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Kami melakukan wawancara kepada 10 mahasiswa/i di lingkungan FKIP Universitas Lampung. Dari hasil survei pasar ini, dapat disimpulankan bahwa masyarakat khususnya FKIP berminat dengan produk Ku’Cris (*Kulak* Crispy) ini.
    2. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk melihat keuntungan kedepannya.
    3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

# Proses

Tahap-tahap yang harus di lakukan dalam proses produksi Ku’Cris (*Kulak* Crispy) ini yaitu sebagai berikut:

* + 1. Siapkan 2 kg jamur tiram yang sudah dibeli dari petani, lalu potong jamur menjadi beberapa bagian sesuai dengan selera. Setelah dipotong, cuci hingga bersih menggunakan air
    2. Kemudian, kami menyiapkan dua wadah yang akan digunakan untuk menaruh adonan basah dan kering. Untuk adonan basah, kami memasukkan setengah tepung sajiku dan air matang secukupnya. Kemudian, kami mengaduk hingga adonan merata dan tidak terlalu kental. Untuk adonan kering, masukkan sisa dari tepung yang ditambahkan dengan secukupnya tepung terigu. Kemudian, aduk hingga merata dan tercampur
    3. Apabila semuanya sudah siap, tambahkan jamur yang sudah dipotong dan dicuci ke dalam adonan basah terlebih dahulu. Kemudian, cemplungkan ke dalam adonan kering dan aduk hingga merata sampai jamur terselimuti dengan adonan tepung
    4. Lalu panaskan terlebih dahulu minyak goreng, dan jangan langsung dimasukan jamurnya agar tidak hancur
    5. Kemudian, bila sudah masukan jamur kedalam minyak panas dan goreng hingga menguning
    6. Setelah dirasa sudah matang lalu diangkat dan ditiriskan, diamkan beberapa menit dan siapkan mika, saus sachet dan steples.
    7. Masukan Ku’Cris (*Kulak* Crispy) kedalam mika, lalu masukan 2 saus sachet kemudian rekatkan menggunakan strapless dan siap di jual.

# Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Ku’Cris (*Kulak* Crispy) yang sangat ramah dikantong para mahasiswa dan bernilai gizi yang tinggi ketika di makan.

# Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk Ku’Cris (Kulak Crispy) telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

* + 1. Evaluasi kualitas produk, dan fungsi kerja produk Ku’Cris (Kulak Crispy)
    2. Evaluasi biaya bahan baku produk Ku’Cris (Kulak Crispy)
    3. Evaluasi harga jual produk Ku’Cris (Kulak Crispy)
    4. Evaluasi tempat pemasaran produk Ku’Cris (Kulak Crispy)

# BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

# Anggaran Biaya

# Tabel 2. Anggaran Biaya

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | Jenis Pengeluaran | Biaya (Rp) |
| 1. | Bahan habis pakai | 225.000 |
| 2. | Lain-lain | 200.000 |
| **Total** | | **425.000** |

# Jadwal Kegiatan

# Tabel 3. Jadwal kegiatan

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | Jenis kegiatan | Bulan | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Persiapan |  |  |  |  |  |
| 2. | Proses produksi |  |  |  |  |  |
| 3. | Promosi |  |  |  |  |  |
| 4. | Pemasaran |  |  |  |  |  |
| 5. | Monitor dan evaluasi |  |  |  |  |  |
| 6. | Laporan akhir |  |  |  |  |  |

# DAFTAR PUSTAKA

Wikipedia. (2013, 07 21). Retrieved from Jamur Crispy: https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Jamur\_tiram&action=history

PKIM, U. (2020, Agust 29). *CONTOH PKM 5 BIDANG HIBAH.* Retrieved from

https://drive.google.com/drive/u/0/mobile/folders/1fcnymaeiSY8aUoCljui MjuDys4RUVUot?usp=sharing