

PROPOSAL BUSINNES PLAN

Kue Bugis Isi Coklat

Dosen Pengampu:

Wartariyus,S.Kom,M.T.I



Disusun Oleh:

Dwi Anggraini (2113046032)

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG

JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMPUNG

DAFTAR ISI	
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1.1 Latar Belakang	1
1.1.2 Rumusan Masalah	2
1.1.3 Tujuan	2
1.1.4 Luaran Yang Diharapkan	3
1.1.5 Manfaat	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Analisis Potensi Usaha	4
2.2 Analisis Proses Produksi	4
2.3 Promosi	5
2.4 Rencana Pemasaran	5
2.5 Analisis Kelayakan Usaha	6
BAB III METODE PELAKSANAAN	
3.1 Tahap Awal	6
3.2 Tahap Inti	6
3.3 Tahap Akhir	7
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya	7
4.2 Jadwal Kegiatan	8
Daftar Pustaka	9
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	13
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas	15
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi Kue Bugis Isi Coklat.....	7
Tabel 2. Rencana Biaya Alat.....	7
Tabel 3. Rencana Biaya Overhead.....	7
Tabel 4. Anggaran Biaya.....	8
Tabel 5. Jadwal Kegiatan.....	8

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.Kue Bugis Isi Coklat.....	4
------------------------------------	---

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue bugis adalah kudapan tradisional yang berasal dari betawi.

Banyak orang mengira kue yang satu ini berasal dari Bugis, Sulawesi Selatan karena namanya menyerupai daerah tersebut.

Kue yang satu ini juga memiliki nama lain di daerah Jawa, yakni mendut.

Pada dasarnya kue bugis dan mendut memiliki tekstur serta rasa yang sama, hanya namanya saja yang berbeda.

Kue basah satu ini bercerita rasa manis dan gurih.

Terbuat dari tepung ketan yang diberi warna hijau alami dari daun suji atau pandan.

Kue ini memiliki isian yang disebut enten.

Enten merupakan kelapa muda yang diparut dan dimasak dengan gula merah.

Enten juga bisa dicampur dengan buah nangka yang dipotong kecil-kecil untuk menambah aroma serta rasa pada kue bugis. Tidak hanya berwarna hijau, kulit kue bugis juga bisa diberi warna lain, seperti hitam dari tepung ketan hitam atau dibiarkan polos, alias warna putih.

Kue bugis dalam penyajiannya dibungkus menggunakan daun pisang.

Sehingga beraroma khas dan menambah cita rasa.

Kue bugis yang berasal dari Betawi merupakan pengaruh etnis nusantara di Batavia saat perbudakan yang terjadi di masa pemerintahan Hindia Belanda, serta urbanisasi setelahnya.

Ketan, santan, dan gula merah adalah tiga bahan dasar pembuatan kudapan yang sudah ada sebelum orang-orang Tionghoa masuk ke Nusantara untuk berniaga.

Meski tak bisa dipungkiri jika kedatangan orang Tionghoa memang banyak mempengaruhi variasi kue basah yang dimasak dengan cara kukus, dan

penggunaan daun (pisang atau pandan) sebagai pembungkus. Kue bugis sangat lekat dengan kehidupan dan tradisi masyarakat Betawi.

Pada saat acara pertemuan untuk berkenalan antar anggota keluarga masing masing (negasin), biasanya pihak keluarga laki-laki menyertakan kue bugis sebagai salah satu makanan bawaan.

Tekstur kue bugis yang kenyal dan lengket menggambarkan hubungan kedua keluarga yang semakin dekat.

Saat acara pertunangan untuk menentukan akad nikah dan perayaannya, pihak calon pengantin laki-laki membawa barang hantaran (ngenjot) yang salah satunya adalah bahan-bahan untuk membuat kue bugis, atau kue bugis yang sudah matang. Di bulan puasa, untuk menghormati calon mertua dan sebagai tanda kasih, biasanya calon menantu perempuan akan mengirimkan kue bugis sebagai makanan berbuka.

Usai akad nikah, kue bugis isi coklat selain disajikan kepada para tamu, juga menjadi salah satu kue manis hantaran balikan dari pihak perempuan.

Rasa manis kue menjadi perlambang harapan dan cita-cita bahwa setiap tahapan kehidupan akan semanis kue tersebut.

Filosofi itulah yang menjadikan kue bugis tak pernah absen dalam upacara-upacara adat tradisional Betawi dan hari raya Idul Fitri.

1.2 rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam hal ini sebagai berikut ini:

1. Bagaimana cara memasarkan kue bugis isi coklat sehingga dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana cara mengolah kue bugis isi coklat dan cara memperkuat menejemen usaha memasarkan produk?

1.3 tujuan

Adapun tujuan penyusunan proposal program kreativitas mahasiswa ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui cara pemasaran Kue Bugis agar dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui bagaimana cara mengolah kue bugis dan Menejemen usaha yang baik

1.3 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari program kreativitas mahasiswa adalah sebagai berikut:

1. Terciptanya calon-calon wirausaha melalui usaha pembuatan Kue Bugis
2. Terciptanya sebuah sistem manajemen usaha yang baik, sehingga usaha ini dapat berkembang di masyarakat luas.
3. Terciptanya sebuah usaha yang dimiliki oleh calon pengusaha.

1.4 manfaat

Adapun manfaat yang dihasilkan dari program kreativitas mahasiswa ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis.

Dapat menjadi wawasan dan pengalaman baru tentang bagaimana dunia wirausaha yang sesungguhnya, mendapatkan pembelajaran bagaimana langkah-langkah yang tepat untuk mendirikan suatu usaha yang berpotensi, serta menanamkan jiwa kewirausahaan yang kuat.

2. Bagi mitra usaha

Mendapat keuntungan yang potensial dari penjualan produk ini serta dapat menarik lebih banyak konsumen

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan rasa aman dan pengetahuan kepada masyarakat atas informasi dari suatu produk. Karena produk ini tanpa menggunakan pengawet makanan sehingga sehat bagi kalangan masyarakat, memberi tahu masyarakat juga bahwa cara membuat kue bugis isi coklat sangatlah mudah dan menggunakan bahan yang sederhana.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Potensi Usaha

Seperti sudah dijelaskan di latar belakang sebelumnya bahwa produk kue bugis isi coklat yang kami buat ini unik karena memberikan inovasi baru dari jenis bugis yang sudah ada. Saya berinisiatif untuk mencoba memanfaatkan keunikan tersebut sebagai potensi usaha yang akan kami buat menjadi permen nougat cita rasa, selain itu karena permen juga digemari semua golongan baik tua ataupun muda. Untuk kapasitas produksi, diasumsikan bahwa dalam satu bulan bisa memproduksi sebanyak 1.000 pcs kue bugis dengan harga satuan Rp. 2.000.



Gambar 1. Contoh produk.

2.2 Analisis Proses Produksi

Proses produksi produk ini dilakukan dengan persiapan yang baik dan perencanaan yang sangat matang. Mulai dari perencanaan desain produk hingga dari kualitas rasa supaya menarik minat konsumen khususnya sesuai minat

masyarakat dan supaya tidak membahayakan bagi konsumen. Desain dan kualitas rasa produk akan terus dilakukan pembaharuan supaya tidak monoton dan dapat menarik konsumen yang lebih luas lagi. Selain itu, dalam pemilihan bahan baku produk yang dipilih memiliki kualitas diatas rata-rata tetapi memiliki harga yang terjangkau. Maka dari itu dapat dianalisis usaha produksi ini akan mampu menghasilkan produk Kue Bugis Isi Coklat yang berkualitas, harga terjangkau dan memiliki biaya produksi yang rendah, hal tersebut dilakukan demi kepuasan konsumen, profit yang besar dan keberlangsungan usaha ini kedepannya.

2.3 Promosi

Proses promosi pada usaha kue bugis ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan penyampaian secara langsung ke konsumen sambil menjajakan produk. Secara online atau melalui media sosial seperti Facebook, Twiter, dan lainnya dilakukan dengan mengunggah foto produk ataupun video dokumentasi tentang Kue Bugis Isi Coklat ini sehingga akan menarik minat konsumen. Dengan hal tersebut produk ini akan cepat dikenal oleh masyarakat sehingga proses promosi ini akan menjadi kunci keberhasilan dalam pemasaran produk.

2.4 Rencana Pemasaran

Proses pemasaran produk ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan penyampaian secara langsung ke target pasar yang telah ditentukan sebelumnya selain itu dilakukan dengan menitipkan di toko toko makanan ringan dan juga di kantin kantin sekolah maupun kampus. Selain itu, juga dapat dilakukan dengan mendirikan stan pada acara-acara yang dibuat oleh pihak kampus ataupun lainnya seperti acara bulfest, pasar malam ataupun lainnya. Secara online dilakukan melalui media sosial seperti Facebook, Twiter, Instagram, dan lainnya. Dengan media sosial maka akan mempermudah konsumen dalam pemesanan barang, selain melalui media sosial kami akan memasarkan produk kami ini di toko online, karena pada zaman sekarang masyarakat cenderung lebih banyak melakukan transaksi jual beli shopee, lazada, tokopedia, dsb

BAB 3. METODE PELAKSANA

Secara umum, kegiatan produksi Kue Bugis Isi Coklat ini dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu

3.1 Tahap awal

Pada tahap awal, akan dilakukan beberapa perencanaan sebelum melakukan tahap produksi, promosi dan pemasaran :

- a. Pertama-tama akan dilakukan perencanaan tentang bagaimana varian rasa yang akan dibuat dalam proses produksi, selain itu akan dilakukan perencanaan proses promosi dan pemasaran Kue Bugis Isi Coklat ini supaya dapat menarik minat masyarakat terhadap produk ini.
- b. Melaksanakan rapat anggota tentang kegiatan survei ke mitra usaha, serta persiapan alat dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi.
- c. Merencanakan dan mempersiapkan kualitas rasa serta perencanaan video dokumentasi untuk kegiatan promosi.

3.2 Tahap inti

Pada tahap inti ini, akan dilakukan tiga proses, yaitu proses produksi, promosi dan pemasaran :

- a. Proses produksi. Pada tahapan ini dilakukan oleh penyusun dengan mengikuti perencanaan yang sudah disepakati pada rapat anggota. Proses produksi direncanakan akan dipasarkan setiap hari sesuai dengan jangka waktu pelaksanaan kegiatan.
- b. Proses promosi, tahap promosi akan dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan penyampaian secara langsung ke konsumen sambil menjajakan produk, dan secara online atau melalui media sosial seperti Facebook, instagram, dan lainnya dilakukan dengan mengunggah foto produk ataupun video

dokumentasi tentang produk Kue Bugis Isi Coklat ini sehingga akan menarik minat konsumen.

c. Pemasaran, tahap pemasaran ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan menitipkan di toko toko makanan ringan dan juga tempat kantin kantin sekolah dan kampus. Secara online dilakukan melalui media sosial seperti Facebook, Instagram, dan lainnya. Dengan media sosial maka akan mempermudah konsumen dalam pemesanan barang.

3.3 Tahap akhir

Tahap akhir akan dilakukan evaluasi. Evaluasi kegiatan akan dilakukan secara bertahap dari awal sampai akhir kegiatan, yang meliputi

a. Evaluasi terhadap kapasitas produksi

b. kualitas produk

c. ketercapaian target pemasaran

d. Kendala-kendala atau hambatan yang dialami selama pelaksanaan proseskegiatan.

e. Selain itu juga akan dilakukan pemecahan masalah untuk mengembangkan usaha ini jika ada kekurangan baik dalam kapasitas produksi, kualitas produk dan lainnya. Evaluasi ini akan dilakukan melalui kesepakatan dalam rapat anggota oleh tim pelaksana.

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 anggaran biaya

Rancangan ini diperuntukan untuk memproduksi sebanyak 1.000 biji kue bugis isi coklat. Adapun biaya yang digunakan yaitu sebagai berikut.

Table 4. Anggaran Biaya

No.	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Biaya produksi	300.000
2.	Biaya alat	150.000
3.	Biaya overhead	100.000
4.	Pengeluaran lain-lain	50.000
Total		600.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan yang akan dilakukan yaitu sebagai berikut.

Table 5. jadwal kegiatan

No.	Jenis kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Persiapan					
2.	Proses produksi					
3.	Promosi					
4.	Pemasaran					
5.	Monitoring dan evaluasi					
6.	Pembuatan laporan akhir					

DAFTAR PUSTAKA

<https://www.kompas.com/food/read/2022/06/21/131300675/resep-kue-bugis-kue-tradisional-yang-lembut-dan-kenyal>

<https://www.tribunnewswiki.com/2021/03/19/kue-bugis>

https://id.wikipedia.org/wiki/Kue_bugis

<https://www.detik.com/sulsel/kuliner/d-6073160/filosofi-onde-onde-kue-wajib-ritual-syukuran-bugis-makassar-sejak-abad-13-14>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pendamping

Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap	Dwi Anggraini
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program studi	S1 Pendidikan Bahasa Lampung
4.	Npm	2113046032
5.	Tempat dan tanggal lahir	Taman Baru, 12 Februari 2002
6.	E-mail	dwi.mdksvc2233@gmail.com
7.	Nomor telepon hp	08975466791

B. Kegiatan kemahasiswaan yang sedang/pernah diikuti

No.	Jenis kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1.	Seangkonan	Sie konsumsi	2022/Unila

C. Penghargaan yang pernah diterima

No.	Jenis penghargaan	Pihak pemberi penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-P.

Bandar Lampung, 8 Desember 2022

(Dwi Anggraini)

Anggota 1**A. Identitas Diri**

1.	Nama lengkap	Siti Rahma Nurbahera
2.	Jenis kelamin	Perempuan
3.	Program studi	S1 Pendidikan Bahasa Lampung
4.	Npm	2113046076
5.	Tempat dan tanggal lahir	Panaragan, 20 Juli 2003
6.	E-mail	sitirahmanrb@gmail.com
7.	Nomor telepon hp	082375851548

B. Kegiatan kemahasiswaan yang sedang/pernah diikuti

No.	Jenis kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1.	Seangkonan	Sie Perlengkapan	2022/unila

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-P.

Bandar Lampung, 08 Desember 2022

(Siti Rahmanurbahera)

Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas dosen pendamping

1.	Nama lengkap	
2.	Jenis kelamin	
3.	Program studi	
4.	NIDN	
5.	Tempat dan tanggal lahir	
6.	E-mail	
7.	Nomor telepon	

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama institusi			
Jurusan			
Tahun masuk-lulus			

Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

Perlengkapan yang diperlukan	Volume	Harga satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Kompor	1 buah	550.000	550.000
- Gas LPG	1 buah	25.000	25.000
- Baskom	4 buah	30.000	120.000
- Wajan	1 buah	300.000	300.000
- Saringan	1 buah	15.000	15.000
- Capit	1 buah	10.000	10.000
- Pisau	2 buah	5.000	10.000
SUB TOTAL (Rp)			1.030.000
Bahan habis pakai	Volume	Harga satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Coklat bubuk	30 bungkus	5.000	150.000
- Tepung ketan	25 kg	10.000	250.000
- Gula pasir	15 kg	10.000	150.000
- Air galon	4	4.000	16.000
- Garam	2	5.000	10.000
- Susu bubuk	3 kg	21.000	63.000
- Vanili	24	5.000	12.000
- Minyak goreng	2 liter	15.000	30.000

SUB TOTAL (Rp)			1,869.000
Biaya overhead	Volume	Harga satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Biaya listrik dan air	1 kali	20.000	20.000
- Biaya internet	1 kali	200.000	200.000
- Biaya transportasi	4 kali	20.000	80.000
- Gas	4 kali	25.000	100.000
SUB TOTAL (Rp)			400.000
Biaya lainnya			200.000
TOTAL (Rp)			4.926.000
(empat juta Sembilan ratus dua puluh enam ribu rupiah)			

Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

Table 1. Pembagian tugas tim pelaksana kegiatan

No	Nama /Npm	Program studi	Bidang ilmu	Alokasi waktu (jam /minggu)	Uraian tugas
1.	Rioni Rahma Danita	Pendidikan bahasa lampung	Bahasa lampung	12 jam/minggu	Bertanggungjawab dalam produksi kue bugis isi coklat, Membantu dalam promosi dan pemasaran
2.	Siti Rahmanurbahera	Pendidikan Bahasa Lampung	Bahasa Lampung	12 jam/minggu	Bertanggung jawab terhadap laporan keuangan usaha, Membantu dalam produksi banana nugget

Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua PelaksanaSURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dwi Anggraini

NIM : 2113046032

Program Studi : Pendidikan Bahasa Lampung

Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul “Kue Bugis Isi Coklat” yang diusulkan tahun anggaran 2022 adalah asli karya kami dan belum pernah dibiayai oleh Lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebenar-benarnya.

Bandar Lampung..... Desember 2022

Yang menyatakan,

(Dwi Anggraini)

NIM.