PROPOSAL BUSINESS PLAN

TUMIS CUMI CABAI HIJAU DAN OLAHAN CUMI FROZEN

(Disusun Untuk Memenuhi Ujian Akhir Semester Mata Kuliah Bisnis Digital)

Dosen Pengampu :

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

Oleh:

AYU RAHMA FADHILAH

2113046030

Kelas B

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG

JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMPUNG

2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia- Nya kami dapat menyelesaikan business plan ini dengan baik. Business plan berjudul “Tumis Cumi Cabai Hijau dan Olahan Cumi Frozen” ini bertujuan untuk memberikan cita rasa dan ketertarikan dalam bisnis digital. Dalam penulisan business plan ini saya mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak.

Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu kami dalam penulisan business plan ini. Saya sangat berharap business plan ini dapat berguna dalam melakukan strategi marketing di dunia kuliner. Semoga business plan ini dapat berguna bagi kita semua. Kami sadar bahwa business plan ini masih jauh kurang sempurna, hal itu dikarenakan keterbatasan kemampuan dan pengetahuan kami. Saya memohon maaf jika apabila terdapat kesalahan kata-kata yang kurang berkenan. Oleh karena itu, saya sangat mengharapkan untuk para pembaca memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata, kami memohon maaf apabali penulisan business plan ini terdapat banyak kesalahan.

DAFTAR ISI

Halaman Judul .....

Kata Pengantar.....

Daftar Isi.....

Ringkasan .....

Deskripsi Perusahaan .....

Barang/Jasa Yang Diproduksi .....

Analisis Aspek Pasar.....

Analisis Aspek Teknik .....

Analisis Aspek Manajemen.....

Analisis Aspek Financial.....

1. Ringkasan

Kebutuhan akan makanan sehat terkadang belum dapat dipenuhi secara utuh oleh sebagian masyarakat terutama masyarakat yang memiliki kesibukan. Terbatasnya waktu dan tenaga merupakan faktor yang paling utama sehingga menyebabkan masyarakat menyepelekan asupan gizi yang baik. Sehingga masyarakat lebih memilih mengonsumsi makanan ringan untuk alternatif mengganjal perut yang lapar. Makanan ringan seprti snack dan lain sebagainya banyak kita jumpai di pasaran. Sehingga menjadi pilihan pertama para masyarakat unruk menjadi makanan yang di konsumsinya. Bahkan sudah menjadi kebiasaan dalam konsumsi makanan ringan seperti itu.

Cumi merupakan makanan olahan laut yang bisa dijadikan alternatif makanan yang bisa di konsumsi oleh masyarakat. Karena selain mudah ditemukan, cumi juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia yaitu untuk menjaga tekanan darah, karena mengandung kalium serta dapat mebantu memproduksi sel darah merah yang ada pada tubuh manusia. Tetapi cumi juga kadang harganya melanbung tinggi sehingga banyak masyarakat yang lebih memilih makanan lain karena harganya yang mahal. Jika dilihat dari segi manfaat dan rasa sudah pasti tidak mengecewakan dan tidak berdampak buruk bagi tubuh manusia.

Pada era modern saat ini, banyak sekali cara untuk memenuhi kebutuhan salah satunya yaitu dengan membuka usaha makanan cepat saji untuk masyarakat yang memang sibuk dan tidak ada waktu untuk memasak dipagi hari. Tidak dapat dipungkiri saat ini banyak sekali media promosi yang dapat membantu mempromosikan usaha kita pada masyarakat luas yaitu seperti instagram, whatsapp, facebook, dan media cetak lainnya pun bisa digunakan. Sehingga jika kita hanya berjualan dirunah saja peluang pelanggan pun masih sangat besar karena adanya media promosi.

Usaha kuliner instan seperti ini tidak hanya menyediakan olahan cumi yang sudah dimasak saja, tetapi juga menyediakan olahan cumi frozen yang berarti orang bisa memasaknya dirumah karena sudah disediakan bumbu serta cumi yang di kemas di plastik wrap pada umumnya. Jadi pelanggan bisa membeli cumi cabaii hijau yang sudah siap disantap dan bisa juga membelinya dalam bentuk frozen sehingga dapat di masak sendiri dirumah dan di masak kapan saja. Biasanya hanya tahan selama paling lambat 3 hari, karena mengingat cumi adalah olahan makanan laut yang tidak dapat disimpan dalam waktu lama karena pasti akan cepat bau dan busuk.

Oleh karena itu, saya berusaha untuk berinovasi dengan produk olahan cumi yang bisa bersaingin di pasaran dengan tetapa memperhatikan aspek kesehatan, kebersihan, dan daya beli masyarakat. Konsep usaha yang di usung adalah usaha kuliner yang praktis, sehat, dan efisien. Prospek yang di rencanakan adalah untuk masyarakat dan mahasiswa khususbya. Usaha ini diharapkan mampu bertahan dan berkembang karena dengan adanya usaha ini dirasa dapat memberikan dampak yang baik bagi kesehatan masyarakat dan tercukupinya asupan dalam tubuh.

2. Deskripsi Perusahaan

Outlet Tumis Cumi Cabai Hijau dan Frozen ada di lokasi yang strategis sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat secara luas. Suasana yang ada pada outlet tempat tumis cumi cabai hijau dan frozen dijual ini, sangat nyaman, bersih, asri dan sejut karena berada di dalam gang yang ada di desa way huwi. Selain rasa yang tentunya dapat memanjakan lidah konsumen, harga dari tumis cumi dan frozen ini sangat ramah di kantong khususnya kantong mahasiswa. Tumis cumi dan frozen sangat dapat memudahkan konsumen untuk memesan makanan, untuk konsumen yang suka berbelanja makanan via online karena tumis cumi cabai hijau dan frozen ini sudah tersedia di aplikasi ojek online seperti gojek, maxim, dan shopee food. Selain itu owner menyediakan jasa COD/Cash On Delivery untuk sekitaran sukarame dan gratis biaya pengantaran untuk minimal order 5 cup sedang.

Berikut adalah data peerusahaan dan data pemilik :

a. Data Perusahaan

Nama Perusahaan	: Tumis Cumi Cabai Hijau dan Cumi Frozen
Bidang Usaha	: Kuliner
Jenis Produk	: Makanan
Alamat	: Way Huwi, Jati Agung, Kampung Selatan.
No Telepon	: 092235675677
E-mail	: cumikuuenakofficial@gmail.com

b. Data pemilik

Nama	: Ayu Rahma Fadhilah
Jenis Kelamin	: Perempuan
Alamat	: Way Huwi, Jati Agung, Lampung Selatan

Tempat Tanggal Lahir : Bandar Lampung, 9 Juli 2003
No Telpon : 082116599225
E-mail : ayu26857@gmail.com

3. Barang/Jasa Yang Diproduksi

Tumis cumi merupakan produk olahan makanan basah yang dapat dijadikan sebagai makanan berat dan kudapan untuk bersantap. Karena tumis cumi ini merupakan produk olahan makanan yang basicnya adalah dari cumi kemudian di variasi lagi menjadi tumis cumi cabai hijau. Mengingat ada ‘cabai hijau’ tentunya rasa dari tumis cumi ini sendiri pedas dan yang pasti membuat konsumen ketagihan untuk terus repeat order. Dalam memproduksi tumis cumi dan frozen, memakai bahan-bahan yang premium dan tentunya berkualitas serta tidak menggunakan pengawet. Dan alangkah baiknya khususnya untuk kemasan frozen disimpan di lemari pendingin agar bisa lebih tahan lama jika tidak ingin langsung dimasak. Tetapi, untuk tumis cumi yang siap santap alangkah baiknya di konsumsi pada hari itu juga agar tidak basi.

*Komposisi Tumis Cumi Cabai Hijau dan Frozen :

1. Cumi Segar
2. Cabai hijau
3. Bawang Putih
4. Garam
5. Gula
6. Penyedap
7. Lainnya

4. Analisis Aspek Pasar

a. Gambaran Umum Pasar

Usaha tumis cumi cabai hijau dan frozen merupakan usaha rumahan kecil yang berjalan dengan membuaka 1 outlet yang bertempat di rumah owner/pemilik. Jika usaha ini berhasil dan dapat mencapai tujuan sesuai dengan harapan, maka pemilik akan memperluas usaha ini dengan membuka beberapa cabang mitra.

b. Jenis Produk Yang Dipasarkan

Produk yang dipasarkan yaitu tumis cumi cabai Hijau dan Frozen dengan penyajian yang memiliki 2 varian bentuk. Yang pertama dalam bentuk makanan siap santap dan yang kedua dalam bentuk frozen food (vacuum).

c. Target Pasar

Makanan berat tumis cumi cabai hijau dan cumi frozen dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari yang muda sampai yang tua. Mulai dari mahasiswa, ibu runah tangga dan lain sebagainya. Produk olahan makanan ini menggunakan bahan bahan pilohan yang premium dan berkualitas baik.

d. Pesaing

Sejauh ini belum ada pesaing secara serius,karena mengingat memang di daerah tempat tinggal pemilik belum ada yang menjalankan usaha serupa. Sehingga sampai saat ini pemilik belum menemukan pesaing dalam menjalankan usaha makanan ini. Karena lingkungan yang juga strategis sehingga memungkinkan konsumen hanya dapat membeli tumis cumi cabai hijau dan frozen hanya di tempat ini.

e. Sasaran Pembeli

Sasaran pembeli untuk tumis cumi cabai hijau ini adalah semua kalangan mulai dari pegawai kantoran, mahasiswa, inu rumah tangga, dan lain sebagainya.

5. Analisis Aspek Teknik

a. Produk

Produk tumis cumi cabai hijau dan frozen adalah makanan berat yang cocok dikonsumsi oleh konsumen yang menyukai olahan cumi. Karena produk ini tidak menggunakan bahan bahan yang berbahaya. Tentunya menggunakan bahan dengan mutu yang terjamin serta dikemas dengan menarik, praktis dan tentunya bersih.

b. Harga Jual

Harga jual tumis cumi cabai hijau dan frozen dipatok dengan harga Rp. 30.000 untuk 1 porsi dalam kemasan cup sedang dan Rp. 50.000 untuk cup besar. Selain itu, untuk varian frozen seharga Rp. 30.000 (dalam kemasan wrap bukan cup).

c. Promosi

Strategi promosi usaha ini yaitu memberikan kupon belanja sebanyak 10 kali. Jika kupon sudah terkumpul 10 maka dapat di tukarkan dan mendapat gratis 1 cup sedang tumis cumi cabai hijau sekaligus varian frozen. Diharapkan dengan strategi promosi tersebut dapat menarik daya beli konsumen sehingga usaha ini dapat terus berjalan dan berkembang.

6. Analisis Aspek Manajemen

***Kekuatan (strenght)**

a. Tumis cumi cabai hijau memiliki tampilan yang menarik karena bentuk penyajian yang berbeda
b. Tumis cumi adalah makanan yang simple dan mudah dimasak
c. Tumis cumi cabai hijau memiliki citra rasa yang lezat, pedas, manis, gurih, menjadi satu kesatuan tang tidak dapat terpisahkan
d. Harga terjangkau
e. Tersedia di aplikasi online
f. Lokasi strategis

***Kelemahan (Weakness)**

Olahan ini tidak bertahan lama sehingga sangat disarankan untuk mengonsusmsinya pada saat hari itu juga. Karena menghindari makanan tersebut basi dan bau sehingga tidak dapat di konsumsi lagi kecuali yang dalam kemasan frozen bisa dikatakan lebih awet dibandingkan dengan yang varian siap santap.

7. Analisis Aspek Financial

a. Investasi

No.	Komponen	Jumlah	Satuan	Biaya Per unit (Rp)	Total Biaya (Rp)	Umur ekonomis (tahun)
1.	Kompor Gas	1	Unit	250.000	250.000	3
2.	Tabung gas	1	Unit	100.000	100.000	3
3.	Cup	50	Unit	50.000	50.000	3
4.	Talenan	1	Unit	10.000	10.000	3
5.	Perabotan	1	Unit	200.000	200.000	3
6.	Plastik	1	Unit	15.000	15.000	1
	Total				Rp.625.000	

b. Bahan Baku Produksi

No.	Bahan	Jumlah	Total Harga per produksi
1.	Cumi	5 kg	350.000
2.	Cabai hijau	5 kg	300.000
3.	Bawang putih	5 kg	200.000
4.	Penyedap	50 gr	10.000
5.	Garam	3 bungkus	15.000
6.	Gula	1 kg	12.000
	Total		Rp. 887.000

c. Biaya Operasional

No.	Komponen	Biaya per bulan
1.	Bensin	150.000
2.	Gas	20.000
3.	Tenaga kerja 1 orang	500.000
	Total	Rp. 670.000

Modal awal untuk memulai isaha tumis cumi cabai hijau dan cumi frozen yaitu biaya peralatan + biaya bahan baku + biaya operasional

= 625.000 + 887.000 + 670.000

= Rp. 2.182.000