

PROPOSAL BUSINESS PLAN**KERIPIK SEBLAK**

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

Dosen Pengampu:

Wartariyus, S.Kom, M.T.I



Oleh:

WINDA MAHERA

2113046072

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 “Keripik Seblak” 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

PROPOSAL PERENCANAAN USAHA.....	1
KATA PENGANTAR	2
BAB I	4
PENDAHULUAN	4
1.2 Latar Belakang	4
1.2 Konsep Usaha	Error! Bookmark not defined.
1.3 Visi & Misi Usaha.....	4
1.4 Tujuan Usaha	4
BAB II.....	5
ASPEK PEMASARAN	5
2.1 Pasar Keseluruhan.....	5
2.2 Rencana Penjualan	5
2.3 Penetapan Harga	5
BAB III	6
PRODUK DAN OPERASIONAL	6
3.1 Jenis Produk	6
3.2 Peralatan Yang Dibutuhkan	6
3.3 Bahan Baku	6
3.4 Lokasi Usaha.....	6
BAB IV	7
ASPEK KEUANGAN	7
4.1 Modal yang diperlukan	7
4.2 Modal tetap perbulan	7
4.2 Bahan – bahan	7
4.3 Proyeksi Rugi / Laba.....	8
BAB V.....	9
PENUTUP.....	9
5.1 KESIMPULAN	9
5.2 SARAN	Error! Bookmark not defined.

BAB I

PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat dalam memenuhi kebutuhannya terutama dalam kebutuhan pangan, maka semakin meningkatnya pula keanekaragaman kebutuhan masyarakat terutama dalam hal makanan. Di Indonesia mempunyai banyak sekali keanekaragaman makanan, dan setiap daerah mempunyai karakteristik tersendiri, dilihat dari sosial budaya, tingkah laku atau dari segi kebiasaan. Semua itu dipengaruhi oleh keadaan lingkungan tempat tinggal, iklim atau tingkat penghasilan yang berbeda – beda. Masyarakat Indonesia semakin kreatif dan inovatif dalam membuat resep baru untuk meningkatkan kebutuhan pangan mereka sehari – hari, mereka juga kreatif dalam membuat jajanan dari berbagai daerah. Dalam hal ini saya akan membuat jajanan khas Bandung yang sudah tidak asing lagi didengar atau dirasa oleh masyarakat kota Jakarta yang mayoritas menyukai jajanan dengan rasa pedas yaitu “Kerupuk Seblak”. Selain rasanya yang enak dan pedas dan gurih harganya pun relatif murah terjangkau oleh semua kalangan dan bahannya pun mudah didapat serta cara pembuatannya juga cukup mudah.

1.2 Latar Belakang

Usaha penjualan “Keripik Seblak” ini merupakan usaha kecil yang dijalankan untuk sementara dalam menambah pemasukan kebutuhan hidup sehari – hari. Jika usaha ini berhasil atau sukses dan dapat mencapai tujuan yang diharapkan, maka saya akan memperbesar usaha ini dengan membuka usaha di berbagai daerah atau tempat lain.

1.3 Visi & Misi Usaha

Menciptakan dan mengembangkan makanan khas Bandung yang gurih dan pedas sehingga dapat disukai oleh masyarakat Jakarta dan Lampung dengan membuat keripik seblak yang beraneka ragam rasa.

1.4 Tujuan Usaha

Tujuan dari usaha penjualan “keripik seblak” ini adalah :

1. Memperoleh penghasilan atau pendapatan tambahan.
2. Mengisi waktu luang.
3. Memenuhi kebutuhan jajanan untuk masyarakat.
4. Memanfaatkan peluang usaha yang ada

BAB II

ASPEK PEMASARAN

2.1 Pasar Keseluruhan

Makanan “ Keripik Seblak” ini saya tujukan untuk semua golongan usia yang berada di kota Lampung yang suka dengan kebiasaan mengonsumsi jajanan yang pedas, tetapi orang tua pun cukup banyak menyukai keripik seblak. Produk yang saya pilih ini mempunyai rasa yang sangat gurih, asin serta pedas (bias disesuaikan dengan permintaan konsumen).

Di mana cita rasa seperti ini pada umumnya sesuai dengan lidah orang Indonesia yang menyukai cita rasa khas bumbu rempah – rempah yang mempunyai aroma yang dapat mengundang selera.

2.2 Rencana Penjualan

Mencari lokasi yang strategis, ramai dan cocok untuk berjualan. Saat ini juga bisa berjualan melalui via online bisa di order lewat apk online.

2.3 Penetapan Harga

Untuk harga jual “ keripik seblak” menurut porsi sebagai berikut :

- Seblak 200g: Rp. 15.000

BAB III

PRODUK DAN OPERASIONAL

3.1 Jenis Produk

Jenis produk yang akan saya jual yaitu berupa makanan ringan yang terbuat dari berbagai macam bahan tepung dengan

cita rasa yang beda dari produk lain yang sudah tidak asing lagi didengar atau dijumpai di daerah kota Lampung, sehingga banyak masyarakat yang ingin mencoba rasa dari “ keripik Seblak” produk saya ini.

3.2 Peralatan Yang Dibutuhkan

Dalam pembuatan “ Keripik Seblak” ini tidak banyak membutuhkan peralatan diantaranya adalah :

- Kompor gas
- Bskom
- Tampah

3.3 Bahan Baku

Bahan baku dari keripik Seblak adalah :

1. bawang putih
2. kencur
3. bubuk cabe
4. garam dan penyedap secukupnya
5. daun jeruk
6. kerupuk sagu
7. minyak goreng

3.4 Lokasi Usaha

Lokasi untuk usaha mencari yang strategis dan mudah di jangkau masyarakat. Lokasi yang berdekatan dengan sekolah–sekolah, berdekatan dengan pabrik – pabrik, kantor – kantor. Dan lokasi yang mudah dicari dan mudah untuk kendaraan juga. Untuk lokasi ini tidak relevan bagi saya karena pada dasarnya keripik seblak ini saya berjualan online dan juga saya titipkan ke warung – warung terdekat.

BAB IV

ASPEK KEUANGAN

4.1 Modal yang diperlukan

- peralatan makanan :	Rp. 1.000.000
- 1 buah kompor gas :	Rp. 350.000 + Rp. 25.000
	Rp. 1.375.000

4.2 Modal tetap perbulan

- Gaji karyawan (2) :	Rp. 500.000,-perbulan
- 1 buah tabung gas 12 kg :	Rp. 155.000,-perbulan
- Lain – lain :	Rp. 200.000,-perbulan
	Rp. 855.000

4.2 Bahan – bahan

- Bawang putih 5 kg :	Rp. 200.000
- Kencur 5 kg :	Rp. 100.000
- Bubuk Cabe 5 kg :	Rp. 150.000
- Garam dan penyedap :	Rp. 200.000
- Daun jeruk 5 kg :	Rp. 200.000
- Minyak Goreng 5 kg :	Rp. 80.000
- Kerupuk Sagu 10 kg :	Rp. 115.000
	Rp. 1.045.000

Cara Membuat :

1. Langkah pertama, rendam kerupuk dalam minyak dingin selama 30 menit.
2. Goreng bawang putih, kencur, dan daun jeruk. Lalu, ulek. Campur dengan bubuk cabai dan penyedap rasa .
3. Goreng kerupuk selama kurang lebih 10 menit. Angkat dan tiriskan.
4. Selanjutnya, campur kerupuk yang sudah digoreng dengan bumbu. Aduk rata.
5. Seblak kerupuk siap dinikmati.

4.3 Proyeksi Rugi / Laba

- Pendapatan Perhari :

- Harga Perporsi Rp. 15.000,- (+/-100 Porsi) = Rp. 1.500.000,-

- Pendapatan Perbulan

:Pendapatan Perhari x Jumlah hari kerja Rp. 1.500.000,- x 20 hari kerja = Rp. 30.000.000,-

Dari rincian Modal dan Pendapatan yang tercantum diatas maka kemungkinan keuntungan /Laba yang didapat tiap bulan sbb :

- Pendapatan Perbulan = Rp 30.000.000,-

- Modal Perbulan = Rp. 855..000,-

Laba yang didapat = Rp.19.000.000

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan uraian membuka usaha dalam menjual “kerupik seblak” di atas dapat disimpulkan bahwa makanan seblak merupakan salah satu ciri khas makanan atau jajanan dari Bandung yang sudah tidak asing lagi bagi kota Lampung. Kerupuk Seblak juga termasuk makanan yang cukup banyak diminati oleh semua kalangan karena kerupuk seblak mempunyai beberapa jenis rasa dengan sesuai dengan kemauan dan selera konsumen. Membuka usaha kerupuk seblak memerlukan modal yang tidak cukup besar karena bahan – bahan membuat kerupuk seblak termasuk murah.