**Proposal Kewirausahaan**

**Rempeyek Kacang**

**Dosen pengampu:**

**Dr. Mulyanto Widodo, M.Pd.**

**Suroto, M.Pd.**



**Disusun Oleh :**

**1. Dwiky Darmawan (Pendidikan Bahasa Lampung)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG**

**JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI**

**FAKULTAS ILMU KEGURUAN DAN PENDIDIKAN**

**UNIVERSITAS LAMPUNG**

**2022**

**DAFTAR ISI**

**DAFTAR ISI**

**DAFTAR TABEL**

**DAFTAR GAMBAR**

**BAB 1 PENDAHULUAN**

* 1. Latar Belakang
  2. Rumusan Masalah
  3. Tujuan
  4. Luaran kegiatan
  5. Manfaat

**BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCARA USAHA**

2.1 Gambaran Umum Produk

2.2 Pesaing dan Peluang Usaha

2.3 Analisis Ekonomi Usaha

**BAB 3 METODE PELAKSANAAN**

**BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

4.1 Anggaran Biaya

4.2 Jadwal Kegiatan

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pendamping

Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

**DAFTAR TABEL**

Table 1 Penghasilan Per Bulan

Table 2 laba/ Rugi Usaha

Table 3 BCR ( Benefit Cost Ratio )

Table 4 BEP ( Break Even Point )

Table 5 ROI ( Return Of Investment )

Table 6 RKM ( Rasio Konstribusi Margin)

Table 7 Metode Pelaksanaan

Table 8 Rekapitulasi Rencana Anggaran Biaya

Table 9 jadwal kegiatan

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Peyek Kacang

Gambar 2

Gambar 3

Gambar 4

Gambar 5

**BAB 1. PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu (terutama garam, bawang putih) dan daun jeruk, dan diberi bahan pengisi yang khas, biasanya biji kacang tanah atau kedelai. Peran tepung di sini adalah sebagai pengikat. Pengisi dapat juga bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti ikan teri, ebi, udang kecil, yutuk, jingking, atau laron. Saat ini orang juga membuat rempeyek dari daun bayam dan kepiting

Diperlukan inovasi baru dalam mengolah peyek agar peyek tidak hanya di kenal dengan topping kacang. Saya mencoba mengkreasikan peyek, yaitu dengan membuat peyek dengan topping petai. Petai adalah makanan yang bisa dinikamati dengan beragam cara mulai dari digoreng, dibakar atau diacar. Meski memiliki aroma yang tidak semua orang suka, faktanya petai memiliki banyak manfaat kesehatan untuk tubuh seperti mengatasi anemia, mengatasi tekanan darah tinggi, mengatasi sembelit, mengatasi mabuk, meningkatkan kemampuan otak, dll.

Maka dari itu saya ingin menginovasikan peyek dengan topping petai agar selain untuk makanan pelengkap peyek memiliki manfaat yang lebih lagi jika menggunakan topping petai

* 1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil penjualan peyek Kacang ?
2. Bagaimana cara membuat peyek kacang?
3. Bagaimana respon masyarakat terhadap inovasi peyek kacang?
   1. **Tujuan**

Tujuan yang diharapkan dari pembuatan produk ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan keuntungan dari produk ini.
2. Menumbuhkan jiwa wirausaha kepada mahasiswa.
3. Membuat masyarakat menyukai kacang.
   1. **Luaran Kegiatan**

Luaran yang diharapkan dari pembuatan produk ini adalah sebagai berikut.

1. Dapat membuat inovasi petai menjadi Rempeyek kacang.
2. Dapat menjadi solusi bagi masyarakat untuk membuat inovasi kacang agar masyarakat tidak bosan.
   1. **Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari pejualan produk ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi penulis

Manfaat bagi penulis agar mendapat wawasan serta pengalaman baru tentang Langkah-langkah tepat yang harus dilakukan untuk mendirikan suatu usaha serta menanamkan jiwa berwirausaha yang kuat.

1. Bagi wirausaha

Manfaat bagi wirausaha dapat mendapatkan keuntungan dari penjualan, serta menarik banyak konsumen.

1. Bagi masyarakat

Manfaat bagi masyarakat dapat mencoba variasi Peyek kacang sehingga masyarakat tidak bosan dengan petai yang selama ini mereka makan di pasaran.