

PROPOSAL

(Disusun Untuk Memenuhi Tugas UAS Mata Kuliah Bisnis Digital)

Dosen Pengampu:

Wartarius, S.Kom., M.T.I.



PROGRAM PENGEMBANGAN MITRA BISNIS GBB(GUDUH BANANA BREAD)

Diusulkan oleh:

Danda Meri Aprisa 2113046011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG
JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG**

2023

DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Usaha.....	2
1.4 Manfaat.....	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	4
2.1 Gambaran Umum Produk.....	4
2.2 Keunikan Produk.....	4
2.3 Keunggulan Produk.....	4
2.4 Jenis Usaha	5
2.5 Bentuk Usaha	5
2.6 Pangsa Pasar	5
2.7 Lokasi usaha.....	5
BAB III METODE PELAKSANAAN	7
3.1 Pengamatan Lingkungan	7
3.2 Strategi Pemasaran	7
3.3 Persiapan Usaha	7
3.4 Memulai Usaha	7
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
4.1 Anggaran Biaya.....	8
4.2 Jadwal Kegiatan	9
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1 Biodata Ketua dan Anggota	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Biaya Alat	8
Tabel 2. Rencana Biaya Bahan	8
Tabel 3. Anggaran Biaya	8
Tabel 4. Jadwal Kegiatan.....	9

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Guduh Puttei	4
Gambar 2. Kemasan Produk	4

LEMBAR PENGESAHAN
Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) 2023

Jenis Usaha : **Guduh Banana Bread**
Kategori Usaha : **Menengah**
Ketua Pengusul
Nama Lengkap : Danda Meri Aprisa
NPM : 2113046011
Fakultas : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Nomor HP : 081977485799
Alamat Surel (email) : meryaprisa82@gmail.com

Bandar Lampung, 4 Desember 2023

Mengetahui

Dosen Pendamping

Yang menyatakan

Wartarius. S.Kom., M.T.I.
NIP. 197301222006041002

Danda Meri Aprisa
NPM 2113046011

Menyetujui

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

Dr. Anna Gustiana Zainal, S.Sos., M.Si.
NIP. 19760821 200003 001

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tanaman yang sudah sangat populer di Indonesia. Namun, budidaya pisang belum dilakukan secara efisien karena belum diusahakan secara perkebunan yang menguntungkan. Kebanyakan pisang ditanam oleh rakyat sebagai bahan selingan atau sebagian saja di lahan-lahan pekarangan (Winarti, 2010).

Kata pisang berasal dari bahasa Arab yaitu maus. Linneus kemudian memasukkan pisang (maus-bahasa Arab) ke dalam keluarga Musaceae, sekaligus sebagai penghormatan kepada Antonius Musa, seorang dokter pribadi Kaisar Romawi, Octaviani Agustinus. Antonius Musa yang menganjurkan untuk makan buah pisang. Sebab itu, nama ilmiah pisang dalam bahasa latin disebut *Musa paradisiaca*.

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan terata berukuran besar dengan daun memanjang dan besar yang tumbuh langsung dari bagian tangkai. Batang pisang bersifat lunak karena terbentuk dari lapisan pelepah yang lunak dan panjang. Batang yang agak keras berada di bagian permukaan tanah. Pisang memiliki daun bertangkai yang berpenjar dan mudah robek dengan bagian batang yang meruncing. Ukuran daun pada tiap spesies pisang juga berbeda-beda. Tangkai pisang menghasilkan bunga dalam jumlah yang banyak. Bagian bunga pada pisang akan membentuk buah yang disebut sisir. Buah pisang berkelompok dalam satu bunga majemuk dengan ukuran yang makin ke bawah makin mengecil.

Khusus di Indonesia, pisang merupakan produk pangan yang melimpah, relatif terjangkau dan banyak dijumpai di pedesaan. Dahulu, pisang hanya dikenal untuk beberapa makanan olahan sederhana seperti rebusan pisang, kolak pisang, pisang goreng, dll. Cara menangani atau memanfaatkan pisang dan menggunakannya yaitu, misalnya pisang diolah dengan mencampurkan bahan baku untuk diversifikasi. Seperti yang kita ketahui bahwa makanan yang gurih lebih menarik pembeli

(masyarakat Indonesia), karena sesuai dengan selera orang Indonesia, terutama rasa manis dan gurih. Pisang dapat diolah menjadi berbagai makanan, mulai dari makanan tradisional hingga makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Dengan mengolah makanan pangan yang bahannya menggunakan olahan pisang berpeluang meningkatkan harga jual bahan baku. Hal tersebut juga dapat memberikan inovasi menu makan yang holistik dan inovatif kepada masyarakat.

Makanan Indonesia memiliki cita rasa yang unik dan pas di lidah masyarakat Indonesia. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner khas yang sangat menggugah selera. Banyak orang yang mencari makanan khas lokal ketika mereka datang ke daerah tersebut. Salah satu keunggulan masakan Indonesia adalah rasanya. Hal tersebut terjadi karena makanan Indonesia yang selalu menggunakan rempah-rempah yang banyak dan alami sebagai bagian dari masakan.

Dari sekian banyak aneka masakan khas nusantara kami hanya akan fokus pada produk gudeh, yang bahannya adalah bahan pangan lokal yakni pisang sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama. Hal ini dikarenakan produk gudeh, memungkinkan untuk dapat dikembangkan sehingga produk gudeh ini dapat lebih dikenal dan diminati oleh masyarakat Lampung dan masyarakat secara luas.

Oleh karena itu kami akan mengembangkan produk masakan nusantara khususnya daerah Lampung yaitu kue gudeh puttei berbagai varian rasa, dengan memanfaatkan bahan pangan lokal pisang sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama.

1.2 Rumusan Masalah

Seperti yang sudah dijelaskan, usaha ini sangat menarik dan unik sehingga mampu menarik daya minat pelanggan. Usaha ini bisa menjanjikan karena merupakan suatu terobosan terbaru yang masih jarang dijumpai di lingkungan masyarakat Lampung maupun di masyarakat luas. Kendala yang dihadapi dalam memulai usaha ini adalah

cara mengenalkan atau mempromosikannya terhadap khalayak ramai, karena ini adalah produk baru, yang mungkin akan membutuhkan waktu untuk menarik pembeli. Meskipun begitu makanan ini memiliki keunikan dan kaya akan khasiat.

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari Penyusunan Proposal KWU ini yaitu sebagai berikut.

1. Mengetahui cara membuat gudeh puttei
2. Mampu untuk menemukan cara untuk memasarkan produk gudeh puttei
3. Mampu memahami bagaimana tahapan-tahapan membangun suatu usaha

1.4 Luaran Kegiatan

Luaran yang diharapkan dari proposal KWU ini sebagai berikut.

1. Menghasilkan produk gudeh puttei yang mampu bersaing dengan kue tradisional yang ada di Indonesia
2. Mengenalkan gudeh puttei sebagai kue tradisional yang berasal dari provinsi Lampung
3. Terciptanya calon-calon wirausaha melalui usaha pembuatan gudeh puttei
4. Terciptanya sistem manajemen usaha yang kuat, sehingga usaha ini dapat berkembang secara berlanjut

1.5 Manfaat

Manfaat dari usaha yang kami rintis yaitu :

1. Memperkenalkan olahan pisang yang dikreasikan menjadi makanan yang unik dan lezat
2. Meningkatkan mutu UMKM di Indonesia dengan inovasi yang disalurkan dengan produk yang dihasilkan
3. Selain meningkatkan mutu UMKM di Indonesia, makanan yang kami buat juga adalah makanan yang berasal dari daerah Lampung, yang artinya kami membuat ini

dengan tujuan untuk memperkenalkan makanan khas Lampung yang mungkin sebagian orang belum banyak yang tahu

4. Media yang kami gunakan untuk memasarkan produk tentunya dengan media online dan melalui platform yang sudah tersedia seperti Instagram, Facebook, Whatsapp dll, karena selain efisien dan efektif dalam memasarkan produk kita juga secara tidak langsung mempelajari dan mempraktekan tentang bagaimana itu bisnis berbasis online.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Produk

Lampung kaya akan budaya dan kuliner. Secara kultural, Lampung memiliki dua masyarakat adat, yakni Lampung Sai Batin dan Lampung Pepadun. Keduanya sama-sama memiliki kebiasaan berkumpul. Saat berkumpul, diperlukan makanan yang bisa dinikmati bersama-sama. Selain seruit, geguduh khas lampung juga bisa disajikan sebagai camilan saat berkumpul.

Guduh adalah salah satu makanan dengan cita rasa manis yang dimiliki oleh Lampung. Makanan ini merupakan sejenis kue yang bahan baku utamanya adalah pisang pisang yang dihaluskan sampai lembut. Pisang yang sudah dihaluskan ditambah dengan tepung terigu, diaduk hingga merata. Setelah itu anda bisa menambahkan susu, selai, dan rasa lainnya sebelum kemudian digoreng dan disajikan sebagai teman minum kopi atau juga nikmat sebagai sajian dalam acara-acara tertentu.



Gambar 1 Guduh Puttei



Gambar 2 Kemasan Produk

2.2 Keunikan Produk

Keunikan dari produk ini adalah makanan kue yang jarang sekali orang menjualnya. Kue guduh ini merupakan salah satu makanan masyarakat Lampung yang sudah jarang dibuat. Mungkin di beberapa daerah yang memang masyarakatnya masih membuat makanan tersebut. Melihat makanan ini yang kurang populer dan jarang dibuat, maka kami berinisiatif untuk membuat kue ini, dimana kue tersebut hanya ada rasa manis. Tetapi kali ini dibuat dengan berbagai variasi topping. Hal ini dilakukan sebagai bentuk melestarikan dan mengenalkan makanan lokal daerah Lampung pada masyarakat luas.

2.3 Keunggulan Produk

Keunggulan dari produk kami adalah:

- 1) Sebagai usaha untuk menaikan kreativitas mahasiswa dengan membentuk wirausaha yang cinta akan makanan lokal masyarakat Lampung.
- 2) Produk ini memiliki nilai kebersamaan dalam melestarikan dan mengenalkan makanan lokal masyarakat Lampung pada masyarakat luas.
- 3) Dapat menaikan perekonomian mahasiswa dengan adanya usaha ini.
- 4) Memiliki beberapa pilihan topping dan menerima pesanan sesuai dengan minat dan keinginan pembeli (konsumen) .
- 5) Produk dikemas dan dibentuk semenarik mungkin yang berbeda dari bentuk aslinya sehingga menarik minat pembeli.

2.4 Jenis Usaha

Jenis usaha yang akan kami buat dan kami pasarkan adalah makanan guduh banana Bread berupa makanan terbuat dari pisang, guduh puttei ini akan kami lengkapi dengan berbagai topping seperti coklat , keju , green tea dll dan kami akan bentuk semenarik mungkin. Kami memiliki dua kategori dalam pemesanan atau penjualan guduh puttei yaitu: Pertama, guduh pisang di jual secara online dengan menggunakan media sosmed. Kami memanfaatkan sosial media berupa instagram yang digunakan untuk mempromosikan produk kami, Whatsapp yang digunakan admin kami serta konsumen yang akan bertanya dan memesan produk kami, dan kami juga menggunakan aplikasi gofood untuk memudahkan konsumen yang tertarik untuk membeli produk kami. Kedua , guduh puttei di jual secara langsung di lapak penjualan.

2.5 Bentuk Usaha

Bentuk usaha yang kami jalankan adalah dengan cara online dan langsung dilapak yang sudah ditentukan. karena usaha ini termasuk baru jadi kami mempromosikannya melewati media sosial agar banyak yang mengetahui produk makanan yang kami buat. Jika usaha semakin berkembang maka kami dapat mengembangkan

produk kami dengan cara membuka cabang di daerah-daerah tertentu. Setelah itu, jikalau produk kami berkembang pesat, maka kami dapat membuka perekrutan karyawan yang dimana nantinya akan kami ajari bagaimana cara membuatnya. Hal tersebut kami lakukan agar usaha kami dapat berkembang semakin besar di masyarakat luas.

2.6 Pangsa Pasar

Pisang sangat banyak ditemui, Karena pisang ini memiliki banyak sekali manfaatnya bagi kesehatan tubuh, Oleh karena itu target pasar kami adalah untuk kalangan remaja, dewasa dan mahasiswa. Untuk memasarkannya, kami memilih menentukan lokasi outlet kami nantinya haruslah berdekatan dengan tempat yang ramai dan mudah di akses banyak orang.

2.7 Lokasi usaha

Lokasi usaha merupakan suatu hal yang sangat penting bagi berkembang atau tidaknya usaha tersebut. Oleh karena itu dalam memilih lokasi usaha ada beberapa hal yang harus dipertimbangkan yaitu:

1. Memperhatikan akses menuju tempat usaha.
2. Memilih lokasi yang strategis.
3. Lingkungan yang padat penduduk.
4. Memiliki lahan parkir yang cukup.

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1 Pengamatan Lingkungan

Dalam melakukan suatu usaha tahap yang pertama untuk mendirikan usaha adalah dengan melakukan pengamatan langsung terhadap Lingkungan sekitar. Tujuan dilakukannya Pengamatan lingkungan untuk mencari peluang yang sekiranya usaha bisa berkembang baik kedepannya dan dapat berpengaruh terhadap usaha yang dijalankan.

Dari hasil Pengamatan di lingkungan sekitar didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan sekitar tempat tinggal kami mayoritas sangat gemar membeli jajanan. Dimsum dapat dikatakan jajanan modern dan juga instagmable apalagi guduh puttei dengan inovasi yang unik. Guduh Puttei juga sangat jarang ditemukan di lingkungan sekitar. Ditambah dengan harga yang terjangkau dan juga enak. Hal ini akan sangat mungkin bisa mendorong berkembangnya usaha dimsum. Oleh karena itu, kami mencoba untuk membuat suatu usaha guduh dengan bahan utama berupa pisang yang memiliki banyak khasiat untuk kesehatan dengan harga ekonomis.

3.2 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang kami lakukan sebagai berikut:

1. Keunggulan produk guduh puttei ini merupakan jajanan sehat yang disediakan secara cepat dengan bahan utama berupa pisang, sehingga sangat baik untuk kesehatan.
2. didalam pisang mempunyai kandungan berupa energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, forfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C.
3. menjual produk dengan harga yang terjangkau oleh mahasiswa dan masyarakat
4. menawarkan dan menyediakan produk via online dan secara langsung kepada teman kuliah dan masyarakat

3.3 Persiapan Usaha

Persiapan usaha yang dimaksud di sini adalah mempersiapkan segala bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk memulai usaha guduh puttei bahan utama berupa pisang, termasuk di dalamnya adalah bagaimana merancang media promosi yang akan digunakan.

3.4 Memulai Usaha

Setelah semua persiapan di atas dilakukan dengan baik, barulah usaha guduh puttei dengan bahan utama berupa pisang ini bisa dimulai dan dipasarkan kepada masyarakat.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.1 Ringkasan Biaya Alat

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Baskom	29.900
2	Cetakan Bundar Teflon	243.540
3	Mixer	64.582
4	Centong Sayur	12.500
5	Kuas	12.000
6	Jumlah	362.522

Tabel 4.2 Ringkasan Biaya Bahan

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Pisang Kepok (Pertandan)	80.000
2	Tepung Terigu Segitiga Biru (Perkilo)	16.800
3	Susu Indomilk (Perkaleng)	15.000
4	Mentega Blue Band Cake Margarine 1Kg	40.100
5	Jumlah	151.900

Tabel 4.3 Ringkasan Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	737.098,-
2	Bahan Habis Pakai	148.145,-
3	Lain-lain	1.376.500,-
4	Jumlah	2.261.743,-

4.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 4.4 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan			Person Penanggung Jawab
		1	2	3	
1	Persiapan Proposal Usaha				Danda Meri Aprisa
2	Survey Usaha dan Bahan Baku				Indri Andari
3	Pengadaan Peralatan				Indri Andari
4	Pengadaan Media Promosi				Annisa Rahma Sari
5	Menjalankan Usaha				Annisa Rahma Sari
6	Pemasaran produk				Danda Meri Aprisa

DAFTAR PUSTAKA

Hisban Hamid Arifki, M. I. (2018). *Karakteristik dan Manfaat tumbuhan pisang di Indonesia: Review Artikel*. Jurnal Unpad, 16.

A Hirariej, R. K. (2015). *Profil lingkungan tumbuh pisang tongkat langit (Musa troglodytarum L.) di kabupaten Maluku Tengah*. BioWallancea Jurnal Ilmiah Ilmu Biologi, 59-63.

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Anggota

Biodata Ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

- Ketua Pelaksana

1.	Nama Lengkap	Danda Meri Aprisa
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Lampung
4.	NPM	2113046011
5.	Tempat Tanggal Lahir	Bandar Lampung, 20 April 2003
6.	E-mail	meryaprisa82@gmail.com
7.	No. Telepon/Hp	081977485799

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah di Ikuti

No	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1.	SEKUBAL 2021	Sekretaris Humas	18 Desember 2021-2022
2.	SEANGKONAN	Kabim K.8	9 Agustus 2021

C. Penghargaan Yang pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

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

Bandar Lampung, 4 Desember 2023
Ketuan Pelaksana

Danda Meri Aprisa

A. Identitas Diri

- Anggota 1

1.	Nama Lengkap	Annisa Rahma Sari
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Lampung
4.	NPM	2113046075
5.	Tempat Tanggal Lahir	Kp. Penawar, 25 Desember 2003
6.	E-mail	Annisarahmasari84@gmail.com
7.	No. Telepon/Hp	085839875332

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah di Ikuti

No	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1.	SEKUBAL 2021	Anggota Humas	18 Desember 2021- Sekarang
2.	SEANGKONAN	Koor Kesehatan	9 Agustus 2021- Sekarang

C. Penghargaan Yang pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

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

Bandar Lampung, 4 Desember 2023
Anggota 1

Annisa Rahma Sari

A. Identitas Diri

- Anggota 2

1.	Nama Lengkap	Indri Andari
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Lampung
4.	NPM	2113046061
5.	Tempat Tanggal Lahir	Kotabumi, 15 September 2003
6.	E-mail	Andariindri939@gmail.com
7.	No. Telepon/Hp	087772703867

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah di Ikuti

No	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1.	SEKUBAL 2021	Anggota Humas	18 Desember 2021- Sekarang
2.	SEANGKONAN	Koor Kesehatan	9 Agustus 2021- Sekarang

C. Penghargaan Yang pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

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

Bandar Lampung, 4 Desember 2023
Anggota 2

Indri Andari