

**PROPOSAL USAHA**

**Dosen pengampu:**

**Wartariyus S,Kom, MTI**



**Disusun Oleh:**

**Siti Rahma Nurbahera**

**2113046076**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN IMU PENDIDIKAN**

**UNIVERSITAS LAMPUNG**

**2023/2024**

## CANDU BOBA

“Nikmatnya sensasi minuman dingin menyegarkan”



Owner: Siti Rahma Nurbahera

Nama Perusahaan: Bubble Ice

Bidang Usaha: Kuliner

Jenis Produk: Bubble Berbahan Aci

## **PROPOSAL USAHA**

### **CANDU BOBA**

**“Nikmatnya sensasi minuman dingin menyegarkan”**

#### **A.DATA PRIBADI.**

Nama :Siti Rahma Nurbahera

Tempat Dan Tanggal Lahir :Pasaragan Jaya,20 Juli 2003

Jenis Kelamin :Perempuan

Alamat :Pasaragan jaya

Agama :Islam

Pekerjaan :Mahasiswa

No.ktp :-

No.HP :-

Email :sitirahmanurbahera@gmail.com

#### **B.DATA USAHA**

Nama Perusahaan :Bubble Ice

Bidang Usaha :Kuliner

Jenis Produk :Bubble Berbahan Aci

Lokasi Usaha :Toko Seblak Meledak Depan Laskar Laundry Pasaragan Jaya,Kec.Tulang  
Bawang Tengah.Kab.Tulang Bawang Barat.Lampung

Slogan Usaha : “Nikmatnya sensasi minuman dingin menyegarkan”

## **Dasar pemikiran**

Menciptakan peluang usaha dibidang kuliner merupakan salah satu bentuk usaha yang potensial dalam rangka pendapatan laba yang besar, salah satunya kuliner berbentuk jajanan ringan yang bisa mendapatkan sebuah nilai potensial keuntungan di lingkungan perkotaan, pedesaan maupun lingkungan kampus.

Belakangan ini kuliner yang sifatnya simple dan inovatif serta memiliki rasa yang berbeda banyak digemari oleh kalangan pelajar, mahasiswa dan masyarakat umum khususnya kuliner yang sifatnya jajanan ringan.

Dengan melihat peluang tersebut maka saya tertarik untuk mendirikan usaha dibidang kuliner yang memiliki ciri khas yang berbeda dengan kuliner yang lain. Kuliner yg akan saya tawarkan adalah sejenis candu boba namun bahan yang digunakan untuk membuat bubble bukan lah bubble biasa akan tetapi saya mengkombinasikan antara aci yang diberikan air dan kemudian dibentuk menjadi adonan buat dan direbus. Usaha ini saya namakancandu boba karena jarang sekali orang membuka usaha dengan nama candu boba , sudah kebanyakan kita yg menjual boba lainnya seperti bubble tea dan lain lain.

## **tujuan produk**

- 1)menciptakan lapangan kerja sendiri
- 2)memiliki penghasilan sendiri
- 3)menciptakan inovasi kuliner yang baru dan digemari banyak orang
- 4)mengurangi tingkat pengangguran dengan membuka cabang di beberapa lokasi
- 5)mengurangi beban keluarga

## **DETAIL PRODUK (bahan baku, proses, dan kapasitas)**

1. candu boba yang kami sajikan berbeda dengan bubble tea yang sering dijual di toko maupun yang ada di pinggiran jalan karena bahan baku yang kami tawarkan berbeda dengan yang biasanya yaitu aci yang dimasak dengan resep sendiri dicampurkan dengan bahan baku yang disediakan,serta disajikan dengan rasa yang unik dan menarik.
2. Dalam sehari produksi candu boba yang kami hasilkan sebanyak 1000 cup dengan 10 inovasi rasa yang berbeda yaitu coklat,taro,red velvet,hazelnut,matcha,capucino,vanila late,brown sugar,black oreo,serta Yakult sehingga dapat diprediksi dalam satu bulan .30.000 kami dapat menjual sebanyak 1000 cup candu boba dengan harga bahan baku per buah sebesar Rp 1.500,- dan harga jual per buah sebesar Rp12.000
3. Laba bersih yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 18.000.000perbulan.
4. Tempat usaha ini direncanakan di panaragan jaya,took seblak meledakt deket depan laskar laundry.panaragan jaya,kec. Tulang bawang Tengah.kab.tulang bawang barat lokasi ini saya pilih karena



Tiap hari	500 buah		
Tiap bulan	5.000 buah		
Biaya bahan baku per 1 produk		1.500	
Biaya bahan baku per bulan		5.000.000	

penjualan			
Penjualan per bulan (25) hari	1.500 buah	12.000	18.000.000
Biaya produksi			
-bahan baku	1000 x 12.000	1.500.000	
-biaya tenaga kerja	1 orang	900	
-biaya pemasaran dan kemasan		30 hr	700
Total biaya			3.100
keuntungan			1.550

### Kesimpulan

proposal bisnis ini layak dibiayai karena pengembangan usaha dan peningkatan potensi usaha dapat lebih cepat berkembang serta dari prospek keuangan cukup menguntungkan dan memiliki prospek yang baik.

Bandar lampung, 2 des 2023

