

BISNIS DIGITAL

LUMER (Lumpia Mercon)

Disusun Untuk Memenuhi Tugas Mata Kuliah “Bisnis Digital”

Dosen Pengampu:

Wartariyus, S.Kom, M.T.I



Disusun Oleh :

Ayu Puspita Sari 2113046007

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

2023

DAFTAR ISI

RINGKASAN EKSEKUTIF	1
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
1. Visi dan Misi Perusahaan.....	1
2. Sejarah Perusahaan.	1
3. Struktur Organisasi	2
4. Produk/ jasa yang dihasilkan.....	2
5. Kegiatan pemasaran dan promosi yang telah dilakukan.	3
6. Keunggulan produk	4
B. Analisa Pemasaran (<i>Marketing Analysis</i>)	4
1. Target atau Pasar yang dituju.	4
2. Strategi pemasaran.....	5
C. Analisa Produk (<i>Product Analysis</i>)	5
1. Definisi produk.....	5
2. Keunggulan dan kelemahan	6
3. Bahan dan tahapan produksi.....	6
D. Analisa Keuangan (<i>Financial Analysis</i>)	8
1. Hasil Usaha	Error! Bookmark not defined.
2. Laporan Laba atau Rugi	Error! Bookmark not defined.

Bagan 1 Struktur Perusahaan..... 2

RINGKASAN EKSEKUTIF

Loempia atau dieja lun pia diserap dari kata dialek bahasa Cina Hokkian run bing yang kemudian bersinergi dengan bahasa Jawa lum ping (kulit) menjadi lumpia. Lumpia merupakan spring roll (kue gulung) sehingga dimungkinkan lumpia belum digoreng hanya lumpia basah. Lumpia atau lumpia keduanya benar. Lun atau lum berarti lunak atau lembut, bergantung pada dialek pengucapnya. Pia berarti kue. Dari penyebutan ini, sebenarnya lumpia seharusnya tidak digoreng, melainkan basah.

Lumpia mempunyai manfaat bagi kesehatan. Dalam makanan ini mengandung energi, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Selain itu kandungan vitamin A, B1 dan C juga terdapat dalam makanan ini. Kandungan-kandungan tersebut sangatlah dibutuhkan untuk menjaga agar tubuh tetap sehat. Beberapa manfaat lumpia adalah mengurangi resiko stroke, menurunkan kadar kolesterol jahat, melancarkan sistem pencernaan, meningkatkan fungsi otak dan masih banyak lagi.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

1. Visi dan Misi Perusahaan.

Visi

Memperkenalkan produk kepada seluruh masyarakat dalam suatu bentuk bisnis pengembangan kewirausahaan yang inovatif. Pada tahap pengembangan usaha lanjutan, produk dari usaha ini dapat dikembangkan dengan memproduksi berbagai jenis varian rasa lainnya. Selain itu, pelaku usaha memperoleh keuntungan yang tinggi disamping juga dapat membantu para konsumen untuk mendapatkan makanan yang sesuai dengan seleranya.

Misi

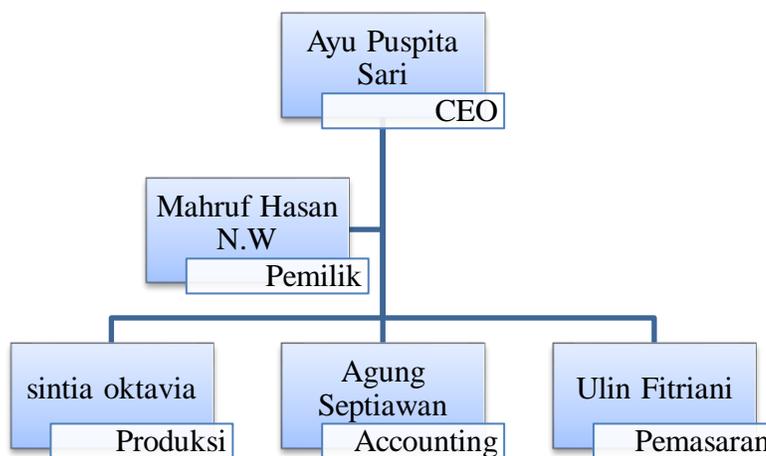
- a. Menciptakan peluang usaha dan menjadikannya sebagai usaha yang berkelanjutan.
- b. Mengembangkan dan membuat inovasi baru dalam kuliner nusantara, khususnya lumpia
- c. Mengeksisiskan kuliner nusantara seperti lumpia di kalangan masyarakat.

2. Sejarah Perusahaan.

Berawal dari mencicipi makanan khas Semarang yang sangat populer yakni lumpia Semarang, bahan utamanya rebung, rasanya gurih manis dan dimakan dengan saus kental agak manis dengan acar mentimun, cabai rawit, dan daun bawang. Lumpia disajikan ketika perayaan Imlek makanan ini banyak digemari dari berbagai kalangan baik dari anak-anak, remaja dan orang dewasa. Seiring dengan perkembangan zaman banyak sekali olahan dari lumpia ini, biasanya kulit lumpia juga dipakai untuk membuat pisang aroma yang didalamnya diisi

dengan pisang dan coklat lalu digulung memanjang setelah itu digoreng . Ada juga yang diisi menggunakan bihun atau sayuran
 Dari sinilah muncul sebuah ide untuk membuat kreasi baru dari olahan lumpia yaitu Lumpia Mercon. Lumpia ini dikreasikan dengan isian sosis dan daging ayam lalu ditambah dengan isian cabe yang pedas oleh sebab itu disebut dengan lumpia mercon karena memiliki rasa yang pedas. Kreasi lumpia ini dibuat agar penggemar lumpia tidak merasa bosan dengan olahan lumpia yang itu-itu saja, hal ini juga disesuaikan dengan perkembangan zaman yang dimana banyak sekali olahan makanan yang unik untuk menarik minat pelanggan banyak.

3. Struktur Organisasi



Bagan 1 Struktur Perusahaan

4. Produk/ jasa yang dihasilkan

Produk yang dihasilkan adalah lumpia mercon yang merupakan makanan yang memiliki kandungan energi, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Selain itu kandungan vitamin A, B1 dan C juga terdapat dalam makanan ini. Kandungan-kandungan tersebut sangatlah dibutuhkan untuk

menjaga agar tubuh tetap sehat. yang berasal dari lumpia yang cukup baik. Lumpia yang dihasilkan adalah lumpia yang memiliki kualitas terbaik dan bahan bumbu yang digunakan adalah bumbu yang segar yang langsung diambil dari petani. Produksi lumpia mercon menggunakan proses yang sudah memnuhi SOP dan terjamin kebersihan dapur.



Gambar 1. Gambaran Produk

5. Kegiatan pemasaran dan promosi yang telah dilakukan.

a. Personal Selling

- 1) Menawarkan produk ke tempat umum seperti pasar, dan kampus
- 2) Menawarkan produk di sekitar rumah dan UMKM

Hasil yang dicapai dari hal ini adalah dapat merekrut warung di sekitar rumah maupun s UMKM untuk dapat meletakkan produk (distributor).

b. Pameran

- 1) Membuka stan pada “LAMPUNG FAIR “ di kota Bandar Lampung Hasil yang tercapai, terjual 100 produk kepada mahasiswa.

c. Sosial Media

1) Memasarkan melalui Instagram dan Facebook Hasil yang dicapai yaitu banyaknya pesanan online.

6. Keunggulan produk

- a. Bahan baku yang segar dan berkualitas
- b. Rempah – rempah bumbu khas Indonesia
- c. Tanpa pengawet dan bahan kimia yang berbahaya
- d. Ukuran produk yang cukup
- e. Tekstur yang renyah diluar lembut didalam.
- f. Tingkatan pedas yang bervariasi.
- g. Packaging yang simple

B. Analisa Pemasaran (*Marketing Analysis*).

1. Target atau Pasar yang dituju.

Target pasar yang perusahaan kami tuju adalah lingkungan masyarakat kota Lampung, khususnya Bandar Lampung dan sekitarnya. Segmen pasar terdiri dari 2 faktor yaitu :

- a. Faktor Geografis : Kota Bandar Lampung
- b. Faktor Demografis
 - Usia : Semua usia
 - Jenis kelamin : Pria / wanita
 - Uang jajan : Rp. 25.000/hari

Bidikan pasar disekitar kota Bandar lampungtersebut telah direncanakan secara cermat dan matang karena telah melalui analisa pasar yang ada, sekitar kota Bandar Lampung merupakan tempat yang sesuai untuk membuka bisnis baru. Khususnya di bidang makanan ringanatau camilan . Hal ini dikarenakan banyaknya kalangan anak muda yang menyukai makanan ringan terlebih lagi yang memiliki rasa pedas gurih dan wangi dari bumbu lumpia mercon yang kami pasarkan.

Usaha lumpia mercon merupakan usaha yang menjanjikan, karena memiliki peminat yang hampir merata disetiap kalangan dan memiliki harga yang terjangkau. Segmen usaha ini masih sedikit pesaing karena biasanya perusahaan lain menggunakan isian tergolong kedalam sayuran seperti rebung, kol, wortel, dan sebagian dijadikan olahan manis seperti pisang aroma, bukanlah isian ayam, sosis ataupun bakso.

2. Strategi pemasaran

a. Pengembangan produk

Membuat variasi tingkat kepedasan, variasikan ukuran, buat varian rasa yang lain. Hal ini bertujuan supaya konsumen tidak merasa bingung ketika menentukan pilihan

b. Pengembangan wilayah pemasaran

Melakukan penjualan di kantin-kantin serta warung dan juga pameran – pameran yang berlangsung.

c. Kegiatan promosi

Mencari distributor, membuat konten iklan yang menarik

C. Analisa Produk (*Product Analysis*).

1. Definisi produk

LUMER (Lumpia Mercon) adalah produk yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar lumpia. sebenarnya lumpia seharusnya tidak digoreng, melainkan basah. Namun setelah adanya inovasi sekarang lumpia terdapat dua variasi yakni lumpia kering dan basah.

Lumpia mempunyai manfaat bagi kesehatan. Dalam makanan ini mengandung energi, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Selain itu kandungan vitamin A, B1 dan C juga terdapat dalam makanan ini. Disini kami membuat kreasi baru dari olahan lumpia yaitu Lumpia Mercon. Lumpia ini

dikreasikan dengan isian sosis dan daging ayam lalu ditambah dengan isian cabe yang pedas oleh sebab itu disebut dengan lumpia mercon karena memiliki rasa yang pedas.

Rasa dari lumpia mercon ini cenderung asin, gurih dan pedas. Namun untuk seseorang yang tidak terlalu suka pedas bisa disesuaikan dengan tingkat kepedasan masing-masing.

2. Keunggulan dan kelemahan

Kelemahan dari lumpia mercon mungkin terletak pada kandungan lemak dan kolesterol yang tinggi karena proses penggorengannya. Selain itu, konsumsi berlebihan juga bisa menyebabkan efek negatif terhadap kesehatan.

Namun, keunggulannya terletak pada rasa yang khas dan nikmat, terutama bagi pencinta makanan pedas. Lumpia mercon juga mengandung protein dari isian seperti ayam, sosis dan bakso serta karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Selain itu kandungan vitamin A, B1 dan C juga terdapat dalam makanan ini, yang bermanfaat bagi tubuh serta bisa menjadi alternatif camilan yang menyehatkan jika dikonsumsi secara terbatas.

3. Bahan dan tahapan produksi

a. Bahan dan proses pembuatan kulit lumpia

- 120 gram tepung terigu protein sedang.
- 200 ml air.
- 1 butir putih telur.
- 1/4 sdt garam.
- 1/4 sdt gula.
- 1/4 sdt kaldu bubuk.

- Cara membuat kulit lumpia kering
 - Pertama campurkan bahan kering menjadi satu dan aduk merata. Lalu masukkan putih telur dan air aduk hingga tercampur merata dan tidak menggumpal.
 - Saring adonan dengan penyaring khusus agar lembut dan licin.
 - Lalu panaskan teflon anti lengket dengan api sangat kecil agar tidak gosong.
 - Setelah itu oleskan adonan lumpia kering ke dalam teflon secara merata.
 - Masak kulit lumpia kering tersebut hingga kering bagian pinggirnya dan bisa diangkat.
 - Goreng kulit lumpia sambil dibolak balik agar kulit sedikit kering.
 - Angkat kulit lumpia secara perlahan agar tidak sobek.
 - Lakukan cara tersebut hingga adonan habis.
 - Kulit lumpia kering siap untuk digunakan membuat lumpia

b. Bahan dan proses Pembuatan isian lumpia mercon

1. Bahan

kulit lumpia

10 sosis, potong dadu

10 bakso, potong kecil

1kg ayam suwir

8 buah rawit, potong serong tipis

2 batang daun bawang, potong tipis

4 batang seledri, potong tipis

Secukupnya garam

Secukupnya kaldu bubuk

Secukupnya lada bubuk

Secukupnya minyak goreng

Bahan halus :

- 5 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 5 buah cabe rawit merah

2. proses Membuat

- Langkah 1

Tumis bahan halus sampai harum. Masukkan Cabe rawit iris, seledri, daun bawang, tumis hingga matang setelah itu masuka ayam, sosis dan bakso aduk rata tambahkan garam, kaldu bubuk & lada bubuk aduk kembali sampe merata & koreksi rasa.

- Langkah 2

Siapkan kulit lumpia & isi dengan tumisan tadi.

- Langkah 3

Panaskan minyak goreng sampe kuning keemasan lalu tiriskan dan lumpia mercon pun sudah jadi.

D. Analisa Keuangan (*Financial Analysis*).

Dalam perencanaan program ini, diasumsikan bahwa dalam waktu satu hari akan mampu memproduksi sebanyak 50 pcs lumpia mercon. Sehingga dapat diperhitungkan biaya produksi yang dibutuhkan untuk 50 pcs adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi

	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
	Kulit lumpia	50 pcs	200	10.000
	Sosis	18 pcs	1000	18.000
	Ayam	500	12.	12.000

		gram		
	Cabai	¼ kg	5000	5000
	Bawang merah dan Bawang putih	¼ kg	10.000	10.000
	Garam	1 pcs	2000	2000
	Merica bubuk	2 pcs	1000	2000
	Standing pouch	50 pack	400	11.000
Total Biaya				70

Tabel 2. Rencana Biaya Alat

	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
	Gas	1 buah	23.000	2000 1x proses pembuatan
	Kompor	1 buah	100.000	100.000
Total Biaya				102.000

Tabel 3. Rencana Biaya Overhead

	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
	Biaya air	1 kali	5000	5000
Total Biaya				5000

Total biaya bahan + biaya alat + biaya overhead = Biaya produksi Rp70.000+ Rp 102.000+ Rp 5000= Rp 177.000

a. Hasil Usaha

HU = jumlah produk x harga jual

$$HU = 50 \text{ pcs} \times \text{Rp } 5.000 = \text{Rp } 250.000$$

b. Laporan Laba atau Rugi

L/R = HU-BP; karena HU>BP, maka

$$L/R = \text{Rp}250.000 - \text{Rp}177.000 = \text{Rp } 73.000$$

c. Break Event Point (BEP)

BEP = BP : total produksi

$$BEP = \text{Rp}177.000 : 50 = \text{Rp } 3.540$$

Jadi, titik balik modal produk wet suit akan didapatkan apabila harga jual persatuan adalah Rp 3.540

d. Benefit Cost (B/C) Ratio

B/C rasio = HU : BP

$$B/C \text{ rasio} = \text{Rp}250.000 : \text{Rp } 177.000 = 1,41$$

Jadi, dari sebanyak Rp 212.000 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh hasil usaha 1,41 kali lipat, sehingga sangat layak untuk diusahakan.

e. Return of Infestment (ROI)

ROI = (Laba : BP)X 100%

$$ROI = (\text{Rp}250.000 : \text{Rp}177.000) \times 100\% = 141 \%$$

Jadi, dari biaya produksi sebesar Rp177.000 yang dikeluarkan akan diperoleh keuntungan sebesar 141 % untuk penggunaan modal usaha yang sangat efektif.

f. Jangka Waktu Modal Kembali (JWP)

JWP = (Investasi + BP + Overhead) : (L x Lama Produksi)

$$JWP = (\text{Rp } 70.000 + \text{Rp}102.000 + \text{Rp } 5.000) : (\text{Rp } 1777.000 \times 1$$

hari) = 1,41

Artinya, modal akan kembali setelah lama produksi 3 hari.

