

PROPOSAL BUSSINESS PLAN

RUKU PAI (Ruti Kupa Pai) Sebagai Inovasi Baru Roti dan Kopi Lampung

Dosen Pengampu:

Wartariyus, S.Kom., M.T.I



Disusun Oleh :

Chintya Shafa Nabila

2113046003

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG

JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMPUNG

2023

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Luaran Kegiatan.....	2
1.5 Manfaat	3
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
2.1 Gambaran Umum Produk	4
2.2 Analisis Potensi Usaha.....	4
2.3 Analisis Potensi Usaha.....	5
2.4 Strategi Pemasaran.....	5
2.5 Analisis Ekonomi.....	6
BAB III METODE PELAKSANAAN	8
3.1 Input	8
3.2 Proses	8
3.3 Output	9
3.4 Evaluasi.....	9
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	10
4.1 Anggaran Biaya	10
4.2 Jadwal Kegiatan.....	10

DAFTAR TABEL

Table 1. Rencana Biaya Produksi Ruku Pai.....	6
Table 2. Anggaran Biaya.....	10

DAFTAR GAMBAR

Figure 1. Roti Ruku Pai.....	4
------------------------------	---

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan makanan pokok yang dibuat dengan campuran tepung terigu dan ragi. Perkembangan roti di Indonesia sudah dimulai sejak Belanda menduduki wilayah Indonesia dan berkembang hingga sekarang. Konon, sebelum berkembang di negara Eropa, roti berawal dari Mesir dan Mesopotamia. Roti ini ditemukan saat mereka mencari cara lain untuk menikmati gandum yang pada awalnya hanya dikonsumsi langsung atau mencampurkannya dengan air hingga menjadi pasta. Dimasak di atas api kemudian mengeras dan disimpan beberapa hari.

Di Indonesia roti merupakan makanan yang cukup lama ada karena pengaruh dari bangsa penjajah yang dulunya mengonsumsi roti. Seiring perkembangan zaman, roti banyak mengalami perubahan dan juga variasi yang dibuat dengan berbagai rasa dan juga bentuk. Roti di Indonesia sudah ada sejak zaman Belanda sekitar tahun 1930, budaya makan roti biasa dilakukan orang-orang barat mulai dikenalkan pada warga pribumi dengan cara diperjual-belikan. Saat itu roti ini masih memiliki tekstur yang agak kasar dan keras. Peluang bisnis roti di Indonesia dapat berkembang dengan pesat. Roti pada era sekarang menduduki urutan ketiga setelah nasi dan mie sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Sampai tahun 2020, target potensi bisnis roti dan kue nilainya mencapai Rp 20,5 triliun. Pelaku industri roti di Indonesia sebanyak 60% tradisional UMKM, sedangkan 20% produsen besar, sisanya 12% ialah produsen roti artisan. Adapun contoh produsen roti artisan salah satunya ialah Holland Bakery yang memiliki outlet khusus dan menerima pesanan spesifik. (sumber: industri.kontan.co.id).

Perkembangan industri bakery di Indonesia berkembang pesat. Perkembangan yang pesat pada industri ini disebabkan karena tingginya permintaan terhadap konsumsi produk bakery. Produk bakery saat ini bukan hanya dilihat sebagai makanan sampingan, melainkan sudah menjadi makanan pokok bagi sebagian masyarakat Indonesia, terutama bagi sebagian besar masyarakat perkotaan. Bahkan di kalangan remaja dan anak-anak, produk bakery mulai bisa menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. *Simple and a instant food*,

mungkin itu sebutannya karena bisa langsung dikonsumsi serta tidak susah untuk menemukan produk bakery yang ingin dikonsumsi.

Menurut data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Lampung, wilayah ini berhasil memproduksi 110.570 juta ton kopi Robusta di tahun 2018. Di antara kumpulan jenis kopi di Indonesia, kopi Lampung adalah kopi yang diproduksi paling banyak kedua di Indonesia. Pasalnya, di tahun 2017 Provinsi Lampung memiliki lahan seluas 161.954 Ha khusus untuk membudidayakan kopi Robusta Lampung.

Dengan kesukaan saya terhadap roti sebagai makanan yang bisa menggantikan nasi atau makanan karbohidrat dipadukan dengan kopi khas provinsi Lampung maka saya terinspirasi untuk menciptakan sebuah produk makanan berupa “RUKU PAI” Ruti Kupu Pai (Roti Kopi Dulu). Kolaborasi antara roti yang super lembut dipadukan dengan kopi khas Lampung dan penambahan kata Pai yang mencirikan produk Lampung. Produk RUKU PAI ini juga dapat dinikmati dengan kopi panas khas provinsi Lampung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan kita bahas dalam makalah ini, yakni mengenai :

1. Bagaimana kelayakan produk “Ruku Pai” bagi konsumen?
2. Bagaimana peluang profit dari usaha “Ruku pai”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan pembahasan yang akan diuraikan dalam makalah ini, maka tujuan dari pembuatan makalah ini yaitu untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui bagaimana kelayakan produk ini bagi konsumen
2. Dapat menciptakan sebuah usaha dari pengembangan produk ini yang bisa menciptakan profit tinggi

1.4 Luaran Kegiatan

1. Menghasilkan produk “Ruku pai” yang dapat memudahkan pelajar untuk mempelajari aksara Lampung

2. Dapat terciptanya usaha yang mempunyai prospek bagus kedepannya
3. Dapat membantu mengatasi permasalahan pengangguran di masyarakat dengan adanya usaha ini

1.5 Manfaat

Adapun Manfaat yang diharapkan dari adanya program kreatifitas ini, yaitu:

1. Bagi tim penyusun, diharapkan dapat memahami bagaimana proses produksi dari produk “Ruku Pai” sehingga bisa sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen. Selain itu, dapat menumbuhkan dan mengembangkan kemampuan dalam berwirausaha dengan mampu melihat peluang pasar bagi produk yang diproduksi sehingga bisa menghasilkan keuntungan.
2. Bagi konsumen, diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai manfaat makanan roti dan manfaat dari kopi khas provinsi Lampung.
3. Bagi masyarakat, diharapkan dapat bermanfaat dalam membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat saat usaha ini telah terlaksana dan berkembang dengan baik.

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Produk

Roti berbentuk bulat dengan lapisan cream kopi di luar dan mentega di dalam ini menjadi produk utama Ruku Pai. Makanan berbahan dasar roti yang biasa dicari masyarakat sebagai pengganti karbohidrat nasi ini di kolaborasikan dengan inovasi kopi yang menjadi lapisan atas dari produk ini. Produk Ruku Pai yang kami buat memberikan ke khasan menggunakan kopi khas provinsi Lampung yang terkenal akan keistimewaan aroma dan rasanya yang khas sehingga cocok sekali apabila digabung menjadi satu bersama dengan olahan roti yang lembut.



Figure 1. Roti Ruku Pai

2.2 Analisis Potensi Usaha

Usaha ini memiliki potensi yang tinggi, karena manusia umumnya memerlukan makanan ringan pengganti nasi yang bisa dikonsumsi kapan saja dan dimana saja maka dibuatlah inovasi roti dan kopi khas Lampung sehingga kita bisa mengkonsumsi roti dengan kualitas premium dan aroma yang khas. Penggunaan bahan dengan kualitas premium juga menjadi salah satu unggulan dalam produk kami. Mulai dari bahan roti menggunakan terigu dan mentega premium juga lapisan kopi yang digunakan benar- benar memakai kopi asli Lampung yang langsung dicampurkan ke dalam bahan untuk lapisan atas roti. Produk kami juga tergolong terjangkau, 1 pcs Ruku Pai kami jual dengan harga Rp7000.

2.3 Analisis Potensi Usaha

Proses produksi produk ini dilakukan dengan perencanaan yang matang, tingkat ketelitian yang tinggi, serta dalam pemilihan bahan baku produk yang premium dan distandarkan memiliki kualitas di atas rata-rata. Menggunakan mesin terbaru dan juga standar ke higienisan tinggi sehingga produk makanan yang dihasilkan sangat memuaskan untuk dijual kepada pelanggan.

2.4 Strategi Pemasaran

1. *Product*. Produk yang ditawarkan sangat berguna karena produk makanan sangat banyak diminati oleh banyak orang. Apalagi produk olahan roti seperti yang kita ketahui bahwa roti sangat banyak dicari sebagai cemilan dan juga makanan pengganti nasi karena sama-sama mengandung karbohidrat bagi tubuh.
2. *Price*. Dalam hal harga, harga sudah disesuaikan dengan biaya produksi dan biaya alat. Kami juga akan menggunakan metode sale dalam event-event tertentu dengan tetap menyesuaikan biaya produksi sehingga tidak ada kerugian
3. *Promotion*. Promosi pada usaha olahan makanan Ruku Pai ini dilakukan secara langsung dan juga secara online. Promosi online dilakukan dengan memanfaatkan media sosial yang ada, seperti Instagram, Facebook, dan yang lainnya bekerjasama dengan cafe-cafe yang ada di daerah Lampung. Dengan menggunakan media social yang banyak digunakan, menawarkan di event-event besar maupun kecil yang ada di Lampung, menawarkan produk di lingkungan kampus maupun diluar lingkungan kampus.
4. *Place*. Pemasaran produk ini dilakukan dengan dua cara yaitu dengan pemasaran offline dan pemasaran online. Pemasaran offline akan dilakukan dengan penitipan produk di cafe-cafe dan sebagainya. Sedangkan pemasaran online akan dilakukan dengan memasarkan produk ke beberapa media sosial (facebook, instagram, dll) dan layanan *e-commerce* (shopee, lazada, dll), sehingga akan jauh memperluas jangkauan pemasaran produk.
5. *Participant/People*. Pelaku utama dalam usaha ini tentu saja adalah kami mahasiswa Universitas Lampung, dan juga cafe-cafe yang nantinya akan menjadi tempat pemasaran produk ini. Tempat pemasaran awal dilakukan

di daerah Bandar Lampung, namun tidak menutup kemungkinan juga kami menerima konsumen dari luar Bandar Lampung karena kami juga memasarkan produk olahan makanan Ruku Pai ini secara online.

6. *Process*. Pelayanan optimal diberikan berupa garansi kerusakan/ketidakesesuaian produk yang diatur melalui kesepakatan kontrak kerja. Hal ini dilakukan guna menjamin standar dan citra produk. Penetapan standar dan quality control dilakukan melalui proses supervisi produk siap jual, sehingga produk reject tidak sampai ke pelanggan.
7. *Physical Evidence*. Aspek ini didukung penuh oleh harapan tim pelaksana, yakni harapan dari usaha ini adalah menciptakan produk olahan Ruku Pai (Ruti Kupa Pai) yang berharap dapat menjadi cemilan favorit khas provinsi Lampung karena menggunakan Kopi asli Lampung.

2.5 Analisis Ekonomi

A. Asumsi

Dalam perencanaan program ini, diasumsikan bahwa dalam waktu satu tahun akan mampu memproduksi sebanyak 700 pcs produk Ruku Pai. Sehingga dapat diperhitungkan biaya produksi yang dibutuhkan untuk 700 pcs produk Ruku Pai adalah sebagai berikut :

Table 1. Rencana Biaya Produksi Ruku Pai

No	Jenis modal kerja	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total (Rp)
1	Tepung Cakra	25 kg	Rp12.000,-	Rp300.000,-
2	Tepung Pro Rendah	10 kg	Rp15.000,-	Rp150.000,-
3	Susu Bubuk	20 pcs	Rp80.000,-	Rp1.600.000,-
4	Ragi	10 pcs	Rp5.000,-	Rp50.000,-
5	Gula	30 kg	Rp10.000,-	Rp300.000,-
6	Mentega	4 kg	Rp100.000,-	Rp400.000,-

7	Telur	5 kg	Rp20.000,-	Rp100.000,-
8	Kopi Lampung	3 kg	Rp200.000,-	Rp600.000,-
	Jumlah			Rp3.500.000,-

B. Hasil Usaha

HU = jumlah produk x harga jual

$$HU = 700 \times \text{Rp}7.000 = \text{Rp}4.900.000$$

C. Laporan Laba atau Rugi

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

$$L/R = \text{Rp}4.900.000 - \text{Rp}3.500.000 = \text{Rp}1.400.000$$

D. Break Event Point (BEP)

$$\text{BEP} = \text{BP} : \text{total produksi} \quad \text{BEP} = \text{Rp}3.500.000 : 700 = \text{Rp}5.000$$

Jadi, titik balik modal produk wet suit akan didapatkan apabila harga jual per satuan adalah Rp5.000

E. Benefit Cost (B/C) Ratio

$$\text{B/C rasio} = \text{HU} : \text{BP}$$

$$\text{B/C rasio} = \text{Rp}4.900.000 : \text{Rp}3.500.000 = 1,4$$

Jadi, dari sebanyak Rp3.500.000 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh hasil usaha 1,4 kali lipat, sehingga sangat layak untuk diusahakan.

F. Return of Infestment (ROI)

$$\text{ROI} = (\text{Laba} : \text{BP}) \times 100\%$$

$$\text{ROI} = (\text{Rp}1.400.000 : \text{Rp}3.500.000) \times 100\% = 40\%$$

Jadi, dari biaya produksi sebesar Rp3.500.000 yang dikeluarkan akan diperoleh keuntungan sebesar 40% untuk penggunaan modal usaha yang sangat efektif.

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1 Input

Pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal apa saja yang paling tepat yang harus dilakukan untuk membangun usaha Ruku Pai ini.

1. Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Kami melakukan wawancara kepada 10 mahasiswa/i di lingkungan FKIP Universitas Lampung. Dari hasil survei pasar ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat khususnya FKIP berminat dengan produk Ruku Pai ini.
2. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk melihat keuntungan kedepannya.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

3.2 Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi Tumbler aksara ini yaitu sebagai berikut.

1. Siapkan design yang ingin diukir, menggunakan metode laser pada botol.
2. Lalu, lepas tutup botol agar mempermudah dalam proses laser, tandai pada bagian depan botol yang ingin di laser menggunakan spidol berwarna agar kita dapat mengetahui posisi yang pas.
3. Setelah itu mesin laser akan bekerja sesuai dengan perintah komputer yang telah tersedia design yang kita inginkan, setelah selesai proses pelaseran, selanjutnya produk akan dikemas dengan kardus, lalu diberi bonus stiker di dalamnya, tak lupa thanks card di atas kardus yang diikat menggunakan tali goni.

4. Jika pengiriman luar kota, akan dilapisi dengan bubblewrap agar produk tetap aman sampai tujuan.

3.3 Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah produk Ruku Pai yang sangat ramah dikantong para mahasiswa dan bernilai gizi yang tinggi ketika di makan.

3.4 Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk Ruku Pai telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

1. Evaluasi kualitas produk, dan fungsi kerja produk Ruku Pai
2. Evaluasi biaya bahan baku produk Ruku Pai
3. Evaluasi harga jual produk Ruku Pai
4. Evaluasi tempat pemasaran produk Ruku Pai

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Rancangan ini diperuntukan untuk memproduksi sebanyak, 700 pcs Ruku

Pai. Adapun anggaran biaya yang digunakan yaitu sebagai berikut :

Table 2. Anggaran Biaya

No	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	Rp. 4.900.000
2	Bahan habis pakai	Rp.21.000.000
3	Biaya overhead	Rp. 4.000.000
4	Perjalanan (lokal/regional	Rp. 500.000
5	Administrasi	Rp. 25.000
	Total	Rp.30.425.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan yang akan dilakukan yaitu sebagai berikut :

No	Jenis kegiatan	B	U	L	A	N
		1	2	3	4	5
1	Persiapan	■				
2	Proses produksi	■				
3	Promosi	■	■	■		
4	Pemasaran		■	■	■	
5	Monitoring dan evaluasi					■