



PROPOSAL USAHA

“Keripik Pisang Balado”

**PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA GUNA MENINGKATKAN
PEREKONOMIAN USAHA MIKRO**

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Ketua : Dwi Anggraini

2113046032

UNIVERSITAS LAMPUNG

BANDAR LAMPUNG

2022/2023

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.	1
1.2 Rumusan Masalah.	2
1.3 Tujuan	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Analisis Potensi Usaha	3
2.2 Analisis Proses Produksi	3
2.3 Strategi Promosi dan Pemasaran.....	3
2.4 Analisis Ekonomi	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	
3.1 Tahap Awal.....	6
3.2 Tahap Inti.....	6
3.3 Tahap Akhir	6
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran Biaya.....	7
4.2 Jadwal Kegiatan	7
DAFTAR PUSTAKA	8
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi Keripik Pisang Balado	4
Tabel 2. Rencana Biaya Alat	4
Tabel 3. Rencana Biaya Overhead.....	4
Tabel 4. Anggaran Biaya.....	7
Tabel 5. Jadwal Kegiatan	7

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan adalah makanan dalam porsi kecil yang dikonsumsi antara dua kali makan. Kebanyakan orang berasumsi bahwa makanan ringan adalah penyebab obesitas, bahkan jika makanan ringan bekerja untuk mempertahankan metabolisme tubuh selama istirahat menuju makanan besar. Untuk menghindari kenaikan berat badan yang tidak diinginkan, kita dapat memilih camilan sehat yang tidak akan menggantung tubuh sampai makan tiba.

Meskipun saat ini banyak jenis-jenis jajanan kekinian bermunculan, hal tersebut masih mendominasi makanan tradisional daerah, termasuk kuliner Lampung. Lampung memiliki berbagai jenis kuliner terutama berbahan dasar pisang. Lampung merupakan salah satu daerah penghasil pisang terbesar di dalam negeri. Oleh karena itu, banyak makanan tradisional Lampung yang menggunakan pisang sebagai bahan dasarnya.

Pisang adalah jenis tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan di Asia Tenggara (termasuk Indonesia). Di Indonesia pisang adalah buah yang dikenal luas oleh masyarakat. Buah pisang bisa dinikmati dengan berbagai cara yaitu seperti dimakan langsung, digoreng, dikukus, atau diolah bersama bahan lain. Buah pisang tidak hanya enak, tapi juga sehat untuk tubuh. Pisang merupakan salah satu buah yang mengandung banyak mineral kalium dan serat pektin. Selain itu, buah ini juga adalah sumber magnesium, vitamin B6, dan vitamin C.

Dari latar belakang permasalahan tersebut penulis terinspirasi untuk membuat produk makanan dari bahan dasar pisang yaitu keripik pisang balado yang banyak digemari oleh halayak ramai, dapat kita temui diberbagai tempat belanja bahwa makanan ini mudah ditemukan apalagi di tempat yang menyediakan makanan seperti pusat oleh-oleh.

2.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut.

- a. Bagaimana gambaran usaha?
- b. Bagaimana cara membuat keripik pisang balado ?
- c. Bagaimanakah cara mempromosikan dan memasarkan keripik pisang balado ini sehingga dapat diterima masyarakat luas?

3.1 Tujuan

Adapun tujuan penyusunan Proposal Program Kreativitas Mahasiswa ini yaitu sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui gambaran produk keripik pisang balado.
2. Agar mampu menghasilkan penghasilan dari pemasaran produk..
3. Agar mampu mempertahankan tingkan pemasaran produk di masyarakat.

II. PEMBAHASAN

2.1 Analisis Potensi Usaha

Potensi usaha keripik pisang balado dapat dibilang sangat berpengaruh bagi penghasilan orang yang tengah mendalami usaha dalam membuat makanan ringan, didalam daerah ini sangat banyak ditemukan olahan makanan yang berbahan dasar pisang salah satunya adalah keripik pisang balado. Banyak dari kalangan yang menyukai makanan atau jajanan ini selain rasanya yang enak produk juga mudah diteukan bahkan semua orang dapat memproduksi makanan tersebut.

2.1 Analisis Proses Produksi

Proses produksi produk keripik pisang balado dilakukan dengan persiapan yang baik dan dengan menggunakan bahan baku terbaik dengan harga terjangkau. Maka dari itu usaha produksi ini akan mampu menghasilkan produk yang berkualitas dengan harga terjangkau yaitu Rp2.000/pcs. Hal tersebut dilakukan demi kepuasan konsumen terhadap peroduk dan kelangsungan usaha kedepannya.

2.2 Strategi Promosi dan Pemasaran

Promosi usaha keripik pisang balado ini dapat dilakukan dengan berbagai cara yaitu secara online dan offline. Promosi secara online dilakukan dengan memanfaatkan sosial media seperti instagram, whatsapp dan facebook. Strategi pemasaran produk kami akan dilakukan juga secara online dan offline. Secara online kami akan menjualnya melalui media sosial dan di toko online seperti lazada dan shopee. Kami juga akan menggunakan layanan pesan antar sehingga dapat memudahkan konsumen untuk membeli produk kami tanpa perlu untuk keluar rumah. Dengan promosi dan pemasaran tersebut, keripik pisang balado ini dapat dikenal oleh masyarakat luas.

2.3 Analisis Ekonomi

Dalam perencanaan program ini, di asumsikan bahwa dalam waktu sebulan akan mampu memproduksi sebanyak 1000 bungkus keripik pisang balado. Sehingga dapat diperhitungkan biaya produksi yang dibutuhkan untuk 1.000 bungkus adalah seperti berikut.

a. Biaya Produksi

Tabel 1. Rencana Biaya Bahan

NO	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga satuan	Harga total
1	Pisang	5 tandan	Rp 25.000	Rp115.000
2	Balado	7 bungkus	Rp6.000	Rp36.000
3	Minyak	10 kg	Rp13.000	Rp130.000
8	Gula sari	3 bungkus	Rp5.000	Rp15.000
9	Gas 3kg	2	Rp24.000	Rp48.000
10	Mika	1000	Rp17.500/100pcs	Rp170.000
Total Biaya				Rp514.000

Tabel 2. Rencana Biaya Alat

NO	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga satuan	Harga total
1	Kompor	2	Rp150.000	Rp150.000
2	Panci	2	Rp100.000	Rp120.000
3	Pisau	10	Rp20.000	Rp200.000
Total Biaya				Rp470.000

Tabel 3. Rencana Biaya Overhead

NO	Jenis Modal Kerja	Jumlah	Harga total
1	Biaya air	1 kali	Rp50.000

Total biaya bahan + biaya alat + biaya overhead = biaya produksi

Rp514.000+ Rp470.000 + Rp50.000= Rp1.034.000

b. Hasil Usaha

$HU = \text{jumlah produk} \times \text{harga jual}$

$HU = 1000 \times \text{Rp2.000} = \text{Rp2.000.000}$

c. Laporan laba atau rugi

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

$$L/R = Rp2.000.000 - Rp.514.000 = Rp1.486.000$$

d. Break Event Point (BEP)

$BEP = BP : \text{total produksi}$

$$BEP = Rp.514.000 : 1000 = Rp514$$

Jadi, titik balik modal keripik pisang balado ini akan di dapatkan apabila harga jual persatuan adalah Rp514

e. Benefit Cost (B/C) Ratio

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

$$B/C \text{ rasio} = Rp2.000.000 : Rp514.000 = 3,89$$

Jadi , dari sebanyak Rp514.000 biaya yang di keluarkan akan diperoleh hasil usaha 3,89 kali lipat, sehingga sangat layak untuk di usahakan.

f. Return of Investment (ROI)

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

$$ROI = (Rp470.000 : Rp514.000) \times 100 \% = 91,4\%$$

Jadi, dari biaya produksi sebesar Rp514.000 yang dikeluarkan akan diperoleh keuntungan sebesar 91,4% untuk penggunaan modal usaha yang sangat efektif.

g. Jangka Waktu Modal Kembali (JWP)

$JWP = (\text{Investasi} + BP) : (L \times \text{lama Produksi})$

$$JWP (G) = (Rp 470.000 + Rp514.000) : (Rp470.000 \times 1 \text{ bulan}) = 2 \text{ bulan.}$$

Artinya, modal akan kembali setelah lama produksi 2 bulan.

III. METODE PELAKSANAAN

3.1 Tahap Awal

Pada tahap ini akan dilakukan beberapa perencanaan sebagai berikut.

1. Kami melakukan perencanaan terkait proses promosi dan pemasaran keripik pisang balado ini supaya dapat menarik perhatian konsumen.
2. Setelah melakukan perencanaan, yang kami lakukan adalah pemilihan bahan baku dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana yang dibutuhkan dalam proses produksi.
3. Tahap terakhir kami merencanakan mengenai perencanaan video dokumentasi untuk kegiatan promosi.

3.2 Tahap Inti

Pada tahap inti akan dilakukan 3 tahapan yaitu.

1. Proses produksi. Keripik pisang balado ini dibuat dengan higienis dan halal sehingga aman untuk dikonsumsi.
2. Proses promosi. Proses promosi makanan kami lakukan secara online dan offline, secara offline akan kami lakukan secara langsung kepada konsumen, dan secara langsung kami akan menggunakan media sosial seperti instagram dan facebook dengan mengunggah foto ataupun video keripik pisang balado supaya dapat menarik minat konsumen.
3. Proses pemasaran. Proses pemasaran dilakukan secara online dan offline. Secara online dilakukan dengan menggunakan instagram, facebook, shopee dan dengan menggunakan jasa gojek sehingga dapat mempermudah pembeli untuk mendapatkan produk tanpa perlu berpanas-panasan keluar rumah. Dan secara offline kami akan menitipkannya ditoko-toko.

3.3 Tahap Akhir

Pada tahap akhir dilakukan evaluasi yang meliputi.

1. Evaluasi kualitas produk
2. Evaluasi biaya bahan baku keripik pisang balado
3. Evaluasi harga jual
4. Evaluasi tempat pemasaran

BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

a. Anggaran Biaya

Adapun anggaran biaya yang digunakan yaitu sebagai berikut.

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Peralatan penunjang	Rp470.000
2	Bahan abis pakai	Rp514.000
3	Biaya overhead	Rp50.000
4	Perjalanan	Rp50.000
Total		Rp1.084.000

b. Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal kegiatan yang dilakukan yaitu sebagai berikut.

NO	Jenis kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Persiapan					
2	Proses produksi					
3	Promosi					
4	Pemasaran					
5	Montoring dan evaluasi					
6	Pembuatan laporan akhir					

DAFTAR PUSTAKA

- Djaafar dan Siti, 2003. Ubi Kayu dn Olahannya.
- Kanisius, Yogyakarta Prasasto, S. 2008. Aspek Produksi Keripik. ErlanggaJakarta
- Anonim,2010.PemanfaatanBuahPisang”<http://gajahpesing.kabarku.com/Tulisanku/Pemanfaatan-Buah-pisang-10727.html> . Akses 13 pebruari 2012
- Anonim, 2009 “ Gizi Pisang yang Mencenangkan”.
<http://banabakery.wordpress.com/2009/04/06/gizi-pisang-yang-mencengangkankaget-deh-lu/> Akses 15 maret 2012
- Anonim, 2011. ” Jenis-jenis pisang di indonsia
 ”<http://radenbeletz.blogdetik.com/jenisjenis-pisang-di-indonesia/> akses tanggal 16 maret 2012
- Anonim, 2010. “ Sejarah Pisang ”. <http://zulyun.wordpress.com/kiplik/> .
 Akses 08 januari 2012
- Anonim, 2010. “ kripik pisang ”
<http://petanitangguh.blogspot.com/2010/03/kripikpisang.html>. di akses tanggal 23 maret 2012
- Anonim, 2012. “Manfaat buah pisang”. <http://pondokibu.com/manfaat-pisang-untukkesehatan-dan-kecantikan.html>. di akses tanggal 23 maret 2012.