

Lumpia Lumer: Menggali Kreativitas Kuliner Dengan Kelezatan Yang Menggoda

Dosen Pengampu:
Wartariyus, S.Kom., M.T.I.



Disusun Oleh:
Ferdy Febrinandy Misbah (2113046051)

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG
JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2023**

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Usaha	1
1.3 Visi dan Misi	3
BAB II. GAMBARAN UMUM	4
2.1 Analisis Potensi Usaha	4
2.2 Analisis Proses Produksi.....	4
2.3 Promosi	5
2.4 Rencana Pemasaran	5
BAB III. RENCANA PRODUKSI DAN RESIKO	5
3.1 Sumber-Sumber Produk/Bahan.....	5
3.2 Evaluasi Tentang Kelemahan Usaha (Analisis SWOT)	6
BAB IV. PERENCANAAN PERMODALAN	6
4.1 Sumber-sumber Permodalan	6
4.2 Modal Awal Perusahaan	7
4.3 Proyeksi Aliran Kas.....	7
4.4 Perencanaan Laba Rugi	7
BAB V. PENUTUP.....	8
5.1 Kesimpulan	8
5.2 Saran	8

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Total Biaya Produksi Variabel	8
Tabel 2. Proyeksi Biaya dan Rugi	8
Tabel 3. Jadwal Kegiatan	8

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Contoh Produk.....	2
------------------------------	---

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lumpia lumer adalah varian lumpia yang berbeda dengan lumpia basah tradisional. Lumpia ini dikenal dengan sebutan "lumer" karena memiliki tekstur kulit yang renyah dilumuri coklat cair yang manis. Lumpia lumer telah menjadi salah satu kuliner yang populer dan diminati oleh masyarakat. Kelezatan dan keunikan lumpia lumer telah membuatnya menjadi makanan favorit di kalangan masyarakat terutama remaja. Banyak pengusaha kuliner yang melihat potensi bisnis yang menjanjikan dalam produksi dan penjualan lumpia lumer.

Keunikan lumpia lumer terletak pada proses produksinya. Berbeda dengan lumpia basah tradisional yang menggunakan kulit lumpia kering, lumpia lumer menggunakan kulit lumpia yang lebih tipis dan lembut. Baluran lumpia lumer biasanya terdiri dari green tea, coklat dan tiramisu. Proses memasak lumpia lumer melibatkan penggorengan dengan minyak panas yang stabil sehingga menghasilkan tekstur kulit yang renyah.

Namun, dalam produksi lumpia lumer terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan. Salah satunya adalah menjaga kualitas dan keamanan produk. Karena lumpia lumer memiliki tekstur yang renyah kehilangan kerenyahannya. Selain itu, pengemasan dan penyimpanan lumpia lumer juga harus diperhatikan agar produk tetap renyah dan aman untuk dikonsumsi.

Dalam hal ini, penelitian dan pengembangan dalam produksi lumpia lumer penting dilakukan. Penelitian tersebut dapat memperhatikan pengemasan dan penyimpanan yang sesuai. Selain itu, penelitian juga dapat dilakukan untuk mencari cara inovatif dalam pengembangan varian rasa dan presentasi lumpia lumer agar dapat memenuhi selera konsumen yang beragam.

Dengan adanya penelitian dan pengembangan yang komprehensif, usaha produksi lumpia lumer memiliki potensi yang menjanjikan. Permintaan pasar yang tinggi dan popularitas lumpia lumer sebagai makanan yang lezat dan unik dapat menjadi peluang bisnis yang menguntungkan. Dalam hal ini, dengan adanya latar belakang dan penelitian yang mendalam, diharapkan dapat memperoleh informasi yang berguna dalam mengembangkan usaha produksi lumpia lumer yang sukses.

1.2 Tujuan Usaha

Adapun tujuan dari melakukan bisnis usaha Lumpia Lumer ini antara lain :

- Menguji strategi dan hasil yang diharapkan wirausaha.
- Membantu wirausaha untuk berfikir kritis dan obyektif.
- Meningkatkan keberhasilan para wirausaha.

1.3 Visi & Misi Usaha

Visi

Menjadikan usaha “Lumpia Lumer” produk “Makanan Ringan” yang mampu bersaing dengan usaha sejenisnya

Misi

- Inisiatif wirausaha sebagai pemilik usaha dalam membuka usaha
- Membuat mahasiswa lebih kreatif dan inovasi tentang berwirausaha
- Melatih mahasiswa agar dapat berwirausaha dengan baik
- Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang berwirausaha
- Berguna untuk melakukan kerjasama dengan pendiri usaha lain

BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Potensi Usaha

Berdasarkan latar belakang proposal di atas, terdapat potensi usaha dalam produksi lumpia basah yang dapat dieksplorasi. Lumpia lumer merupakan makanan ringan dengan sentuhan modern. Rasanya yang manis dan teksturnya yang renyah dapat menjadi daya tarik bagi konsumen. Lumpia lumer merupakan makanan yang populer dan memiliki permintaan yang stabil di pasar. Terutama di daerah-daerah yang memiliki budaya kuliner yang kaya. Lumpia basah dapat memiliki variasi rasa yang beragam, seperti green tea, coklat, dan tiramisu. Ini memungkinkan untuk menyesuaikan produk dengan preferensi konsumen dan memberikan variasi yang menarik. Lumpia lumer umumnya dianggap sebagai makanan yang murah dan terjangkau. Hal ini dapat menarik konsumen dari berbagai lapisan masyarakat.



2.2 Analisis Proses Produksi

Proses produksi produk ini dilakukan dengan persiapan yang baik dan perencanaan yang sangat matang. Mulai dari perencanaan desain produk hingga dari kualitas rasa supaya menarik minat konsumen khususnya sesuai minat masyarakat dan supaya tidak membahayakan bagi konsumen. Desain dan kualitas rasa produk akan terus dilakukan pembaharuan supaya tidak monoton dan dapat menarik konsumen yang lebih luas lagi. Selain itu, dalam pemilihan bahan baku produk yang dipilih memiliki kualitas diatas rata-rata tetapi memiliki harga yang terjangkau. Maka dari itu dapat dianalisis usaha produksi ini akan mampu menghasilkan produk Lumpia Lumer yang berkualitas, harga terjangkau dan memiliki biaya produksi yang rendah, hal tersebut dilakukan demi kepuasan konsumen, profit yang besar dan keberlangsungan usaha ini kedepannya.

2.3 Promosi

Proses promosi pada usaha produk Lumpia Lumer ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan penyampaian secara langsung ke konsumen sambil menjajakan produk. Secara online atau melalui media sosial seperti Facebook, Twitter, dan lainnya dilakukan dengan mengunggah foto produk ataupun video dokumentasi tentang produk Lumpia Lumer ini sehingga akan menarik minat konsumen. Dengan hal tersebut produk ini akan cepat dikenal oleh masyarakat sehingga proses promosi ini akan menjadi kunci keberhasilan dalam pemasaran produk.

2.4 Rencana Pemasaran

Proses pemasaran produk ini dilakukan secara offline dan online. Secara offline dilakukan dengan penyampaian secara langsung ke target pasar yang telah ditentukan sebelumnya selain itu dilakukan dengan menitipkan di toko toko makanan ringan dan juga di kantin kantin sekolah maupun kampus. Selain itu, juga dapat dilakukan dengan mendirikan stan pada acara-acara yang dibuat oleh pihak kampus ataupun lainnya seperti acara bulfest, pasar malam ataupun lainnya. Secara online dilakukan melalui media sosial seperti Facebook, Twitter, Instagram, dan lainnya. Dengan media sosial maka akan mempermudah konsumen dalam pemesanan barang, selain melalui media sosial kami akan memasarkan produk kami ini di toko online, karena pada zaman sekarang masyarakat cenderung lebih banyak melakukan transaksi jual beli shopee, lazada, tokopedia, dsb

BAB III. RENCANA PRODUKSI DAN RESIKO

3.1 Sumber-Sumber Produk/Bahan.

Kulit lumpia merupakan bahan utama dalam pembuatan lumpia lumer. Kulit lumpia dapat dibeli di toko bahan makanan atau produsen makanan lokal. Beberapa

produsen kulit lumpia yang terkenal di Indonesia antara lain PT. Siantar Top dan PT. Yakin Maju Sentosa. Baluran lumpia yang berasal dari coklat yang berkuliatas tinggi hingga di jamin aman dan rasanya enak. Proses penggorengan lumpia lumer membutuhkan minyak goreng yang cukup. Pilihlah minyak dengan kualitas baik yang sesuai dengan preferensi dan kebutuhan produksi Anda. Minyak goreng dapat dibeli di supermarket atau pemasok minyak industri.

3.2 Evaluasi Tentang Kelemahan Usaha (Analisis SWOT)

- Strength (Kekuatan)
 - a. Lumpia lumer memiliki keunikan dengan tekstur kulit yang renyah dan baluran coklat yang cair, memberikan pengalaman makan yang berbeda dan menarik bagi konsumen.
 - b. Lumpia lumer telah menjadi makanan favorit di berbagai daerah di Indonesia, sehingga permintaan pasar potensial cukup besar.
 - c. Populasi yang terus berkembang dan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan inovatif memberikan peluang pertumbuhan bisnis yang baik.

- Weaknes (Kelemahan)

Lumpia lumer cenderung kehilangan kerenyahannya seiring berjalannya waktu. Terutama jika tidak disimpan dengan benar atau terpapar kelembapan udara, makanan renyah dapat menjadi lemas dan kehilangan tekstur yang diinginkan. Mempertahankan kerenyahan makanan renyah selama penyimpanan dan distribusi adalah tantangan penting.

- Opportunity (Peluang)

Terdapat peluang untuk mengembangkan variasi rasa dan baluran lumpia lumer yang beragam untuk menarik minat konsumen yang lebih luas.

- Threaty (Ancaman)

- a. Industri makanan merupakan industri yang kompetitif, terdapat kemungkinan adanya pesaing yang menawarkan produk serupa. Oleh karena itu, perlu fokus pada inovasi, kualitas produk, dan strategi pemasaran yang efektif.
- b. Perubahan tren dan preferensi konsumen terkait makanan dapat menjadi ancaman, karena masyarakat dapat beralih ke produk makanan lain yang lebih populer atau tren saat ini.

BAB IV. PERENCANAAN PERMODALAN

4.1 Sumber-Sumber Permodalan

Setelah kami mengetahui keinginan customer maka tahap selanjutnya ialah persiapan produksi. Setelah menganalisis berbagai hal dan beberapa aspek yang diperlukan seperti: bahan baku utama, alat produksi serta yang tak kalah penting adalah sumber daya manusia dan sumber pendanaan.

Sumber daya manusia dalam aspek produksi mempunyai peran penting mengingat produksi Lumpia Lumer ini dikerjakan secara manual meskipun ada bantuan mesin, butuh kekreatifan dalam memberikan topping untuk menarik perhatian customer.

Setelah mengetahui jumlah dana yang diperlukan tidak terlalu besar untuk itu sumber pendanaan akan lebih baik dari pribadi, modal yang diperlukan dengan perkiraan omset produksi adalah Rp. 2.000,00 yang digunakan untuk pembuatan Lumpia Lumer per produk.

4.2 Modal Awal Perusahaan

Modal awal yang digunakan untuk pembuatan Lumpia Lumer ini menggunakan modal pribadi. Alasan penggunaan modal pribadi karena usaha lumpia lumer ini merupakan usaha kecil menengah sehingga tidak memerlukan dana yang terlalu besar.

4.3 Proyeksi Aliran Kas

Aliran kas yang baik akan menunjang kelancaran usaha yang sedang kita geluti. Dengan aliran kas yang baik sehingga keuangan antara pemasukan dan pengeluaran dapat terlaksanakan dengan sempurna. Sehingga tidak mengganggu proses produksi.

4.4 Perencanaan Laba Rugi

Setelah mengambil pendapat jika usaha Lumpia Lumer ini berjalan dimana pada tahap awal dapat menjual sekitar 10 Lumpia Lumer. Maka omset tersebut dihitung atas dasar bahan baku harga Lumpia Lumer adalah Rp. 6.000,- produk dari sisi harga sudah pasti terjangkau Keuntungan yang akan didapatkan per produk dimana faktor biaya dihitung sebagai berikut:

1. Lumpia	: Rp. 4.000,00
2. All varian coklat cair	: Rp. 13.000,00
3. Springkel rainbow	: Rp. 5.000,00
4. Keju cheddar mini	: Rp. 6.000,00
5. Standing pouch	: Rp. 13.000,00
6. Minyak goreng 1 L	: Rp. 15.000,00
Total Biaya	: Rp. 55.000,00

Keuntungan bersih yang didapat dari harga jual sebesar Rp. 6.000,00 x 10 = Rp. 60.000,00 dikurangi total biaya Rp. 55.000,00 dengan demikian didapat Rp.5.000,00/produk.

Tabel 4.1 total biaya variabel

Investasi Biaya Variabel	
Lumpia	Rp 4.000,00
All varian coklat cair	Rp 13.000,00
Springkel rainbow	Rp. 5.000,00
Keju cheddar mini	Rp. 6.000,00
Standing pouch	Rp. 13.000,00
Minyak goreng 1 L	Rp. 15.000,00
Jumlah	Rp. 57.000,00

Tabel 4.2 tabel proyeksi laba dan rugi

Proyeksi Laba/Rugi Per Bulan	
Total Pendapatan	Rp. 300.000,00
Total Modal/Pengeluaran	Rp. 210.000,00
Total Keuntungan Bersih	Rp. 9.000,00

Tabel 4.3 jadwal kegiatan

No.	Jenis kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Persiapan	■				
2.	Proses produksi	■				
3.	Promosi	■	■	■		
4.	Pemasaran		■	■		
5.	Monitoring dan evaluasi			■	■	
6.	Pembuatan laporan akhir					■

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Demikian proposal ini penulis buat semoga proposal ini dapat diterima dan bermanfaat khususnya bagi penulis dan para pembaca. Diharapkan proposal yang penulis buat ini mendapat sambutan baik dari masyarakat karena ini merupakan awal dari usaha penulis. Dengan berakhirnya proposal ini penulis berharap, dapat segera merintis usaha ini untuk mencapai kesuksesan seperti yang kami inginkan

5.2 Saran

Penyusunan proposal ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang membangun, sehingga penyusunan proposal di masa yang akan datang akan lebih baik lagi. Untuk itu penulis meminta saran dalam melengkapi proposal ini.