

PROPOSAL

BANSOS : BANANA MAKNYOS

Dosen Pengampu:

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



Disusun Oleh:

Andre Rahmat Kurniawan (2113046093)

KELAS A

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

JURUSAN BAHASA DAN SENI

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG

UNIVERSITAS LAMPUNG

2022

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Luaran Kegiatan	2
1.5 Manfaat	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
2.1 Gambaran Umum Produk	3
2.2 Analisis Potensi Usaha.....	3
2.3 Analisis Proses Produksi	4
2.4 Strategi Pemasaran.....	4
2.5 Analisis Ekonomi	4
BAB 3. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
3.1 Anggaran Biaya	6
DAFTAR PUSTAKA	7

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi BANSOS (Banana Maknyos).....
Tabel 2. Rencana Biaya Alat.....
Tabel 3. Rencana Biaya Overhead
Tabel 4. Anggaran Biaya.....
Tabel 5. Jadwal Kegiatan

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pisang Ambon (<i>Banana of Ambon</i>).....	
Gambar 2. BANSOS (<i>Banana Maknyos</i>)	

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang adalah buah yang kaya akan manfaat karena pisang mengandung kandungan gula yang lengkap yaitu glukosa, sukrosa dan fruktosa (Ole 2013). Kandungan kalori pisang sekitar 90 kalori, kandungan kalori tersebut termasuk tinggi untuk kategori buah – buahan (Tridati 2017). Tidak sedikit orang yang menyukai buah pisang mulai dari anak-anak, remaja dan orang dewasa bahkan para olahragawan banyak yang menyukai buah pisang sebagai pemulih stamina sehingga kebutuhan energy akan tergantikan setelah melakukan aktifitas olahraga.

Namun buah pisang mudah busuk, hal ini membuat saya berfikir untuk mengawetkannya dengan mengolahnya menjadi cemilan dari pisang yang dibuat keripik kemudian mengkreasikannya dengan memadukan selai strawberry dengan selai coklat sehingga pisang tersebut mempunyai rasa yang bervariasi dengan dua rasa sekaligus yang biasanya keripik pisang pada umumnya hanya memiliki satu rasa saja. Pisang yang cocok dibuat keripik adalah pisang ambon, tanduk, kapas dan kapok.

Selain itu penggunaan selai strawberry dan coklat yang akan digunakan untuk memvariasikan rasa keripik pisang tersebut dipilih karena kandungan dari selai strawberry mengandung antioksidan yang salah satunya baik untuk meningkatkan kesehatan jantung. Kemudian kandungan dari coklat sendiri dapat menghilangkan stress. Sehingga keripik pisang yang dihasilkan selain memiliki rasa yang bervariasi yaitu dua rasa sekaligus juga memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan dari kandungan vitamin pisang, strawberry dan coklat tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan keripik pisang dua rasa (strawberry dan coklat) yang bergizi tinggi ?
2. Apa saja kandungan gizi yang terdapat dari kripik tersebut ?
3. Bagaimana peluang bisnis produk tersebut dipasaran ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari program ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan keripik pisang dua rasa sekaligus yaitu strawberry dan coklat yang bergizi tinggi.
2. Meningkatkan daya kreativitas mahasiswa dibidang kuliner.
3. Meningkatkan pendapatan mahasiswa.
4. Meningkatkan jiwa kewirausahaan mahasiswa dengan membuka peluang usaha baru.
5. Membuka peluang bisnis bagi mahasiswa maupun masyarakat.

1.4 Luaran Kegiatan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreatif Mahasiswa Kewirausahaan ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan cemilan baru dari keripik pisang yang memiliki dua rasa sekaligus yaitu rasa strawberry dan pisang yang sebelumnya hanya memiliki satu rasa.
2. Mengoptimalkan penggunaan pisang menjadi cemilan yang bervariasi.
3. Memanfaatkan pisang sebagai cemilan dari bahan dasar pisang yang bernilai gizi tinggi.

1.5 Manfaat

Kegunaan program kreatifitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan inovatif mahasiswa melalui usaha dibidang kuliner.
2. Membuka peluang usaha baru dipasaran.
3. Meningkatkan keragaman jenis cemilan dari olahan menggunakan bahan dasar pisang.
4. Memberikan wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat untuk berwirausaha walaupun dengan bahan dasar yang sudah umum menjadi produk yang bernilai jual.
5. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan masyarakat untuk mengembangkan usahan dibidang kuliner.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Produk

Keripik pisang merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen (Kurniawan 2021). Rasanya yang renyah dan murah harganya yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan dan keluarga. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik pisang mulai diinovasikan berbagai varian rasa, seperti ada yang menggunakan tambahan coklat pada keripik pisang tersebut. Meskipun trend tersebut belum lama dikenal masyarakat luas, namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen yang beralih untuk menjual Keripik Pisang ini. Sejatinya, produk keripik pisang bukan barang baru bagi masyarakat Indonesia. Namun dengan menambahkan sedikit inovasi, kini keripik tersebut banyak dicari konsumen dan menjadi salah satu peluang bisnis.



2.2 Analisi Potensi Usaha

Usaha ini memiliki potensi yang tinggi, karena masyarakat khususnya anak muda yang sering ngemil bisa memakan ini yang dimana harganya terjangkau dan juga sehat dan juga bahanya sangat sering ditemui setiap hari, saat ini camilan keripik pisang sudah menjadi makanan yang sering dibeli terutama bagi remaja maupun anak-anak. Ini merupakan target pasar yang begitu luas. Produk kami disini menggunakan bahan yang sering orang makan yaitu pisang. Dari perhitungan B/C Ratio, diperoleh hasil bahwa usaha ini akan mendatangkan keuntungan 2,1 kali lipat dari biaya produksi, sehingga sangat layak untuk diusahakan.

2.3 Analisa Proses Produksi

Proses produksi produk ini dilakukan dengan perencanaan yang matang, tingkat ketelitian yang tinggi, serta dalam pemilihan bahan baku produk distandarkan memiliki kualitas di atas rata-rata, tetapi juga dapat menekan biaya produksi. Maka dari itu dapat dianalisa usaha ini akan mampu menghasilkan produk BANSOS yang berkualitas dan memiliki biaya produksi yang rendah. Hal tersebut akan berdampak pada kepuasan konsumen, profit yang tinggi, dan keberlangsungan usaha ini.

2.4 Staregi Pemasaran

Terkait harga, keripik pisang rasa coklat dan keju tidak memiliki banyak selisih dibandingkan keripik pisang rasa original. Dengan demikian, produk ini tetap terjangkau bagi seluruh kalangan masyarakat. Kami merencanakan, pemasaran produk baru ini akan dilakukan melalui banyak media yaitu beberapa akun media sosial, marketplace, perayaan launching, banner, pamflet, dan pemasaran personal. Kami juga berencana mengikuti beberapa pameran UMKM dan pemerintah desa untuk mempromosikan produk kami.

2.5 Analisa Ekonomi

Asusmsi

No	Keterangan	Banyaknya	Jumlah
A	ALAT		
1	Kompore	1 buah	Rp 79.000,-
2	Wajan	2 buah	Rp 40.000,-
3	Sude	2 buah	Rp 30.000,-
4	Gas 3 kg	1 buah	Rp 18.000,-
5	Baskom	3 buah	Rp 30.000,-
6	Pisau	2 buah	Rp 10.000.
7	Parut Pisang	2 buah	Rp 40.000,-
8	Taperwer bertutup	2 buah	Rp 50.000,-
9	Pembungkus Plastik	3 bungkus	Rp 300.000,-
10	Sieler	1 pak	Rp 190.000,-
11	Sendok	½ Lusin	Rp 6.000,-
12	Penyaring minyak	1 buah	Rp 18.000,-
	Bahan		
1	Pisang	3 tandan/minggu	Rp 50.000,-
2	Minyak Goreng	2 Liter	Rp 20.000,-
3	Garam	1 bungkus	Rp 5.000,-
4	Bumbu tabur balado	1 bungkus (½ kg)	Rp 18.000,-
5	Bumbu tabur jagung manis	1 bungkus (½ kg)	Rp 18.000,-
6	Bumbu tabur Barbequ	1 bungkus (½ kg)	Rp 18.000,-
7	Bumbu tabur pedas manis	1 bungkus (½ kg)	Rp 18.000,-

SARANA DAN PRASARANA			
1	Transport	1 liter	Rp 8.500,-
2	Pulsa	1 bulan	Rp 52.000,-
3	ATK	-	Rp 50.000,-
4	Biaya Print stiker	-	Rp 200.000,-
	Total		Rp 1.268.500,-

Laporasn Laba Rugi

Kalkulasi Harga

Harga pokok keripik pisang 100 gr adalah 50% dari harga penjualan keripik pisang. Jadi setiap bungkus keripik pisang perusahaan mendapatkan laba kotor 50%. Jika harga penjualan keripik pisang Rp 3.000,00 maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp1.500,00 harga pokok keripik pisang 200 gr adalah 60% dari harga penjualan keripik pisang. Jadi setiap bungkus keripik perusahaan mendapatkan laba kotor 40%. Jika harga penjualan keripik Rp 10.000,00 maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp4.000,00 harga pokok keripik pisang 500 gr adalah 60%. Jadi setiap bungkus keripik pisang perusahaan mendapatkan laba kotor 40%. Jika harga penjualan keripik Rp20.000,00 maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp8.000,00 harga pokok keripik pisang 1000 gr atau 1 kg adalah 60%. Jadi setiap bungkus keripik pisang perusahaan mendapatkan laba kotor 40%. Jika harga penjualan keripik Rp40.000,00 maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp16.000,00

Keuntungan

Pada tahap awal berdiri dengan modal awal sebesar Rp 1.268.500,00 keuntungan yang diharapkan untuk setiap bulannya adalah sebagai berikut.

Rata-rata penghasilan kotor:

Dari penjualan keripik pisang 100 gr dalam seminggu. 70 orang x Rp1.500,00 =

Rp 105.000,00 Sebulan = 4 x Rp105.000,00 = Rp 420.000,00

Keuntungan kotor sebulan = $50\% \times \text{Rp } 420.000,00$

= **Rp 210.000,00**

Dari penjualan keripik pisang 200 gr per minggu.

50 orang x Rp10.000,00 = Rp 500.000,00 Sebulan = 4 x Rp 500.000,00

= Rp 2.000.000,00

Keuntungan kotor sebulan = $40\% \times \text{Rp } 2.000.000,00$

= **Rp 800.000,00**

Dari penjualan keripik pisang 500 gr per minggu

70 orang x Rp20.000,00 = Rp 1.400.000,00 Sebulan = 4 x Rp1.400.000,00 =

Rp5.600.000,00

Keuntungann kotor sebulan = $40\% \times \text{Rp } 5.600.000,00$

= **Rp 2.240.000,00**

Dari penjualan keripik pisang 1000 gr atau 1 kg perminggu 70 orang x Rp40.000,00 =

Rp 2.800.000,00 Sebulan = 4 x Rp2.800.000,00 = Rp11.200.000,00

Keuntungann kotor sebulan = $40\% \times \text{Rp } 11.200.000,00$

= **Rp 4.480.000,00**

Keuntungan kotor usaha sebulan adalah sebagai berikut. Penjualan keripik 100 gr =

Rp 210.000,00

Penjualan kripik 150 gr = Rp 800.000,00

Penjualan keripik 500 gr = Rp 2.240.000,00
 Penjualan keripik 1000 gr = Rp 4.480.000,00 Jumlah keuntungan sebulan =
Rp7.730.000,00

Laba Bersih

Keuntungan – pengeluaran
 = Rp. 7.730.000,00 – Rp. 1.268.500,00
 = Rp. 6.461.500,00

Diharapkan setelah tiga bulan berjalan dan penyebaran selebaran promosi jumlah pelanggan akan meningkat menjadi dua kali lipat.

BAB III BIAYA

3.1 Anggaran Biaya

Ringkasan anggaran biaya yang telah direncanakan untuk proses sebagai modal awal untuk memulai suatu usaha dibidang kuliner keripik pisang dua rasaa. Sebagai berikut :

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan Penunjang	Rp. 4.176.000
2.	Bahan Habis Pakai	Rp. 4.000.000
3.	Perjalanan	Rp. 1.550.000
4.	Lain – Lain	Rp. 800.000
	Total Jumlah	Rp. 10.526.000

DAFTAR PUSTAKA

- Triadiarti, Yulita, Akmal Huda Nasution, and Ade Chairunnisa Gultom. "Pengembangan Varian Rasa Produk Kripik Pisang Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Percut Sei Tuan." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 23.4 (2017): 489-495.
- Kurniawan, Dwi. "Menjalankan usaha kecil keripik pisang." *Menjalankan usaha keripik pisang* (2021).
- Ole, Moses Benediktus Bengngo. *Penggunaan mikroorganisme bonggol pisang (Musa Paradisiaca) sebagai dekomposer sampah organik*. Diss. UAJY, 2013.