



Kelompok 4

Anggota:

Desmara Afinda

Ananda Edhies Adelia

Fitri Gautari

Catur Putri Purnaningrum

Dini Fadhillah Putri

Artika Hidayah



Latar Belakang

Krisis ekonomi saat ini memengaruhi masyarakat, menyebabkan PHK, pengangguran, dan kesulitan memenuhi kebutuhan. Di daerah agraris kami, petani pisang kesulitan menjual hasil panen. kami membuka usaha keripik pisang untuk membantu petani, dan mendukung ekonomi lokal.

KERIPIK PISANG NAGIH
KELOMPOK 4

DIJAMIN NAGIH!!
Pasar Pargoy

yummy!

HANYA 5K

Variasi Menu :

- Keripik Pisang Coklat
- Keripik Pisang Stoberi
- Keripik Pisang Greentea
- Keripik Pisang Original

Pesan Sekarang : +62 887-4788-5645



Kelompok 4

Produk Kami Pada
Penjualan Pertama

Jenis Usaha: Keripik Pisang Nagih

Lokasi penjualan "Keripik Pisang Nagih" berada di Pasar pargoy dan pemesanan bisa dilakukan via online/Whatsapp.

Keripik pisang Nagih



Kelompok 4

Tujuan Usaha

- Untuk memenuhi kebutuhan ekonomi.
- Untuk menambah daya tampung tenaga kerja sehingga dapat mengurangi angka pengangguran.
- Dapat membantu para petani yang menanam pohon pisang.

Visi

Mengembangkan bahan baku yang melimpah dengan membuat "keripik pisang" yang sehat

Misi

- Memasarkan "Keripik Pisang" dengan inovasi rasa yang menarik perhatian
- Memasarkan "Keripik Pisang" dengan pengemasan yang baik dan menarik
- Memberikan pelayanan yang menyenangkan hati pelanggan

Produk & Tenaga

Jenis Produk Usaha

Produk yang kami jual yaitu "Keripik Pisang Nagih" yang berbahan dasar dari pisang lalu digoreng menjadi keripik pisang dan dilumuri dengan berbagai macam topping

Jumlah Produk yang Dibuat

Untuk 1 Kg pisang, kami dapat menghasilkan 36 bungkus "Keripik Pisang Nagih"

Jumlah Tenaga yang Dibutuhkan

Tenaga yang dibutuhkan untuk membuat "Keripik Pisang Nagih" yaitu 1 sampai 6 orang.

Perencanaan Pemasaran

Sistem Pemasaran

Kami mensurvei dan meneliti produk serupa yang sudah beredar di pasaran. Bukan hanya rasanya saja yang berbeda namun kami akan membuat keripik pisang ini berbeda dari segi packaging, dan cara pemasarannya juga, yang pasti akan lebih unik dari pada yang lainnya.

Segmentasi Pasar

Lokasi usaha kami betada di lokasi yang ideal untuk mempromosikan produk "Keripik Pisang Nagih" dimana lokasi tersebut ramai pengunjung sehingga produk kami cepat dikenal oleh masyarakat dan penjualan pun berlangsung dengan cepat dan ringkas.

Media Promosi

- Menggunakan brosur
- Melakukan penjualan secara langsung
- Melalui internet

Proses Produksi

Alat dan Bahan

Alat: Gas, Kompor, Tungku, Pisau, Wajan dan Plastik zipper
Bahan: Pisang, Minyak goreng, Garam, dan Topping

Langkah awal yaitu memilih pisang yang muda untuk dijadikan produk. lalu, garam dicampurkan ke dalam wajan atau loyang yang berisi air bersih, lalu diaduk sampai tercampur merata. Selanjutnya, pisang tersebut dikupas, diiris tipis - tipis dan dimasukkan ke dalam loyang yang berisi larutan tadi. Setelah itu, pisang diangkat dari larutan dan dimasukkan ke dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, tetapi sebelum dimasukkan pastikan dulu minyak goreng telah panas. Selama di dalam penggorengan, pisang diaduk - aduk atau digerak - gerakkan agar semuanya merata. Apabila sudah kekuning - kuningan, pisang dapat diangkat dari penggorengan dan ditiriskan dalam beberapa menit. Tunggu hingga dingin, kemudian diberi topping dan dikemas

Quality Control Produk

Untuk menjaga kualitas keripik pisang lumer, kami menggunakan pisang dan minyak yang berkualitas baik, penggorengan yang tepat untuk mendapatkan tekstur renyah, melakukan uji rasa dan tekstur pada setiap batch produksi, dan kemasan yang kedap udara dan terjaga kualitasnya.



Modal & Omset

Keripik Pisang Nagih



Modal Usaha

Pisang 40.000
Toping 39.000
Minyak Goreng 10.000
Plastik Zip 15.000
Banner 8.000
Logo 8.000



Omset Pre-order

- Omset sekali PO = 36 cup x Rp5.000 = Rp180.000
- Laba bersih sekali PO = Rp180.000 - Rp130.000 = Rp60.000

🐰 Kelompok 4

Thank You