

**PROPOSAL USAHA**  
**TELUR GULUNG NUSANTARA**  
"Satu kali coba, pasti ketagihan!"



Owner	: Intania Alda
Nama Perusahaan	: Sosilicious
Bidang Usah	: Gulunganikmat
Jenis Produk	: Jajanan

# **PROPOSAL USAHA**

## **TELUR GULUNG NUSANTARA**

### **A. DATA PRIBADI**

Nama : Intania Alda  
Tempat dan Tgl lahir : Wayliwok, 13 Maret 2005  
Jenis kelamin : Perempuan  
Alamat : Simbarwaingin  
Agama : Islam  
Pekerjaan : Mahasiswa/Mahasiswi  
Nomor KTP :  
No.HP : 082280806854  
Email : intaniaalda163@gmail.com

### **B. DATA USAHA**

Nama Perusahaan :Gulunganikmat  
Bidang Usaha : Kuliner  
Jenis Produk : Jajanan  
Lokasi Usaha :  
Slogan Usaha : "Satu kali coba, pasti ketagihan!"

### **C. DASAR PEMIKIRAN**

Telur gulung adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia yang sangat populer, terutama di kalangan anak-anak. Makanan ini dibuat dari telur yang digoreng tipis, kemudian digulung menggunakan tusuk sate atau lidi, sebagai pendampingnya menggunakan saus. Sederhana namun lezat, jajanan yang sederhana namun penuh kenangan. Rasanya yang lezat dan mudah dibuat membuatnya menjadi favorit banyak orang.

Selain itu juga, produk ini cukup memenuhi kebutuhan masyarakat yang menginginkan jajanan yang praktis, mudah di dapat dan harga yang terjangkau. Di tengah aktivitas yang cukup padat, banyak konsumen yang menginginkan makanan cepat saji namun tetap berkualitas. Dengan demikian dengan adanya produk telur gulung Nusantara ini diharapkan dapat mengisi peluang pasar sebagai jajanan yang memenuhi keinginan konsumen dengan ita rasa yang nikmat.

#### **D. TUJUAN**

1. Menciptakan produk inovatif.
2. Memenuhi kebutuhan pasar akan jajanan praktis dan lezat.
3. Menarik minat generasi muda dan masyarakat umum.
4. Membangun citra produk yang berkualitas dan inovatif.
5. Memperluas pasar dan meningkatkan penjualan.
6. Memberikan kontribusi pada pertumbuhan industri kuliner lokal.
7. Mendukung peluang lapangan kerja.

#### **E. DETAIL PRODUK (bahan baku, proses, dan kapasitas)**

##### 1. Bahan Baku:

- Telur ayam
- Saus sambal

##### 2. Proses Produksi:

- Persiapan Bahan: Memilih telur ayam
- Pembuatan Bumbu: Mengolah campuran saus dengan bumbu dapur lainnya sehingga memiliki cita rasa yang khas.
- Pengolahan telur gulung: Menggoreng telur secara tipis, lalu di gulung menggunakan tusuk sate atau lidi.
- Penyajian: Setelah digoreng dan di gulung , telur gulung dilumuri saus yang sudah di buat.

##### 3. Kapasitas Produksi:

Kapasitas awal produksi ditargetkan sebanyak 10-50 porsi per hari, dengan kemungkinan peningkatan sesuai dengan permintaan pasar.

## F. PASAR dan STRATEGI PEMASARAN

### 1. Target Pasar:

- Target Pasar adalah Mahasiswa di PGDS FKIP Kampus B yang ada di Metro, anak-anak dan seluruh masyarakat disekitar Kampus B dan di pasar pargoy yang berada di Ganjar Agung Metro

### 2. Strategi Pemasaran:

- Pemasaran Online Menggunakan media sosial (Instagram, TikTok, dan Facebook) untuk promosi dan penjualan, dengan konten menarik seperti Pamflet, foto dan video produk serta testimoni pelanggan.
- Promosi Diskon dan Paket Hemat Menawarkan promo seperti diskon untuk pembelian pertama, paket hemat untuk pembelian dalam jumlah besar, atau bonus topping.
- Event dan Bazaar Kuliner Mengikuti bazaar kuliner lokal atau acara kampus untuk memperkenalkan produk secara langsung kepada calon pelanggan.

## G. ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA

Untuk menjalankan usaha Telur Gulung Nusantara yaitu saya sendiri.

## H. BIAYA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN MODAL

### 1. Biaya Produksi

Berikut adalah tabel estimasi biaya bahan baku untuk memproduksi 20 Sosis Pangsit Pedas Manis per hari.

No	BAHAN	VOLUME	BIAYA PER UNIT	JUMLAH (Rp)
1	Telur	10 butir	Rp 2.000	Rp 20.000
2	Saus sambal	135 ml	Rp 9.000	Rp 9.000
3	saus sambal	50 gram	Rp 2.000	Rp 2.000
4	garam	20 gram	Rp 1.000	Rp 1.000
5	Minyak Goreng	1000 ml	Rp 23.000	Rp 23.000
<b>Total Biaya</b>				Rp 55.000

Berikut adalah tabel estimasi **Produksi dan Biaya Bahan Baku** untuk "Sosis Pangsit Pedas Manis":

Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya Bahan Baku per Satuan Produk	Total Biaya
<b>Per Hari</b>	50 tusuk	Rp 1.000	Rp 50.000
<b>Per Bulan (25 Hari)</b>	1.250 tusuk	Rp 1.000	Rp 1.250.000

Keterangan:

- Biaya bahan baku per satuan produk adalah Rp 5.500 dihitung berdasarkan total biaya bahan baku harian dibagi jumlah produk.
- Biaya bahan baku per bulan dihitung dengan asumsi produksi selama 25 hari kerja.

## 2. Kebutuhan modal

No	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga per Unit (Rp)	Total (Rp)
1.	Bahan Baku Awal	10 butir	Rp 2.000	Rp 20.000
2.	Peralatan Masak			
	Kompor Gas	1	Rp 300.000	Rp 300.000
	gas	1	Rp 20.000	Rp 20.000
	Wajan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
	Peniris Minyak	1	Rp 15.000	Rp 15.000
	Spatula	1	Rp 5.000	Rp 5.000
	Talenan	1	Rp 15.000	Rp 15.000
	Pisau	1	Rp 15.000	Rp 15.000
3.	Bahan Pengemas			
	Mika plastik	100 pcs	Rp 500	Rp 50.000

	Stiker Branding	100 pcs	Rp 300	Rp 30.000
	<b>TOTAL</b>			<b>Rp 520.000</b>

## I. Proyeksi Pendapatan dan Biaya operasional

### 1. Proyeksi Pendapatan

Dengan target penjualan minimal 50 porsi per hari dan harga jual per porsi sebesar Rp 1.000, berikut adalah proyeksi pendapatan dan biaya untuk bisnis "Telur Gulung Nusantara":

Keterangan	Jumlah Produksi	Harga Jual per Satuan	Total Pendapatan (Rp)
Pendapatan Harian	50 tusuk	Rp 1.000	Rp 50.000
Pendapatan Bulanan (25 hari)	1.250 tusuk	Rp 1.000	Rp 1.2500.000

### 2. Proyeksi Biaya Operasional

Biaya Bahan Baku Dengan asumsi biaya per porsi Rp Rp 3.000, berikut adalah perhitungan biaya bulanan.

No	Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya per Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Bahan Baku	500 tusuk/bulan	Rp 1.000	Rp 500.000
	<b>Total biaya bulanan</b>			Rp 500.000

### 3. Proyeksi Laba Bulanan

keterangan	Total Pendapatan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Laba Bersih (Rp)
Laba Bulanan	Rp 2.500.000	Rp 900.000	Rp1.250.000

Dengan penjualan minimal 50 porsi per hari dan harga jual Rp 1.000 per porsi, proyeksi laba bersih bulanan adalah Rp 1.250.000. Dengan pengelolaan biaya yang efisien dan pemasaran yang tepat, bisnis "Telur Gulung Nusantara" dapat menjadi usaha yang menguntungkan.

## **J. KESIMPULAN**

Bisnis "Telur Gulung Nusantara" memiliki peluang yang baik dalam pasar jajanan kuliner, terutama di kalangan anak muda dan penggemar makanan yang asin gurih, seiring dengan tren makanan asin gurih yang terus meningkat. Dengan target penjualan minimal 50 porsi per hari dan harga jual Rp 1.000 per porsi, bisnis ini diproyeksikan dapat menghasilkan pendapatan bulanan yang signifikan, mencapai Rp 10.000.000. Pengelolaan biaya yang efektif, terutama dalam hal bahan baku dan operasional, sangat penting untuk mencapai keuntungan.

Untuk mendukung hal ini, strategi pemasaran yang tepat dan branding yang kuat sangat diperlukan. Penggunaan media sosial, promosi, dan kolaborasi dengan influencer lokal akan menjadi strategi pemasaran yang efektif dalam menarik perhatian konsumen.

Selain itu, bisnis ini memiliki kesempatan untuk berkembang dengan menambah variasi produk di masa depan, seperti rasa baru atau produk pendamping, untuk meningkatkan penjualan. Keberhasilan bisnis ini sangat bergantung pada komitmen untuk menjaga standar kualitas tinggi dan inovasi dalam resep, yang akan menjadi kunci untuk memenangkan hati pelanggan dan menciptakan loyalitas merek. Dengan memperhatikan semua faktor ini, bisnis "Telur Gulung Nusantara" memiliki peluang untuk berkembang dan mencapai kesuksesan yang berkelanjutan di masa yang akan datang terutama dalam pasar jajanan kuliner.

Metro 04 November 2024

Mengetahui

Dosen Pengampu

Mahasiswa

Prof. Dr. Sowiyah, M.Pd.  
NIP. 196007251984032001

Rahma Cahyaning Tias