

**PROPOSAL USAHA
SOSIS MIE GULUNG**

“Nikmat dalam Setiap Lilitan!”



Owner	: Desta Dwi Pertiwi
Nama Perusahaan	: RollBites
Bidang Usah	: Kuliner
Jenis Produk	: Jajanan

PROPOSAL USAHA SOSIS MIE GULUNG

A. DATA PRIBADI

Nama : Desta Dwi Pertiwi
Tempat dan Tgl lahir : Tanjung Inten, 26 Desember 2004
Jenis kelamin : Perempuan
Alamat : Tegal Yoso, Purbolinggo, Lampung Timur
Agama : Islam
Pekerjaan : Mahasiswa/Mahasiswi
Nomor KTP :
No.HP : 085369706844
Email :

B. DATA USAHA

Nama Perusahaan : RollBites
Bidang Usaha : Kuliner
Jenis Produk : Jajanan
Lokasi Usaha :
Slogan Usaha : "Nikmat dalam Setiap Lilitan!"

C. DASAR PEMIKIRAN

Usaha sosis mie gulung didasarkan pada tren makanan unik dan kreatif yang terus berkembang di masyarakat, khususnya di kalangan anak muda. Saat ini, konsumen cenderung mencari camilan yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik dari segi tampilan. Sosis mie gulung menawarkan kombinasi yang menggugah selera, yaitu rasa gurih dari sosis yang berpadu dengan tekstur renyah dan kenyang dari mie. Produk ini sangat cocok untuk semua usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, karena kepraktisannya. Dengan bentuknya yang inovatif, sosis mie gulung mudah menarik perhatian dan memberikan pengalaman kuliner yang berbeda bagi konsumen, menjadikannya peluang usaha yang menjanjikan.

Selain itu, permintaan terhadap camilan praktis, cepat saji, dan terjangkau semakin meningkat, terutama di kalangan pelajar, mahasiswa, dan pekerja. Sosis mie gulung memenuhi kriteria ini karena bahan bakunya, yaitu sosis dan mie, mudah didapatkan dengan harga yang ekonomis. Modal awal untuk memulai usaha ini relatif rendah, namun tetap memberikan peluang keuntungan yang besar. Lebih dari itu, produk ini memiliki fleksibilitas tinggi karena dapat divariasikan dengan berbagai topping dan saus, seperti keju, mayones, hingga sambal pedas, yang mampu menambah daya tarik konsumen. Fleksibilitas ini memungkinkan usaha berkembang sesuai selera pasar, sehingga produk dapat selalu relevan dan diminati.

Peluang pasar sosis mie gulung juga sangat luas. Produk ini dapat dijual di berbagai lokasi seperti sekolah, kampus, pasar malam, bazar, hingga dijadikan bagian dari katering acara. Selain itu, dengan strategi pemasaran yang tepat, seperti memanfaatkan media sosial, sosis mie gulung dapat menjangkau lebih banyak konsumen. Proses produksinya yang sederhana dan tidak memerlukan banyak

tenaga kerja menjadikan usaha ini mudah dikelola, bahkan untuk usaha rumahan atau individu. Dengan inovasi rasa, tampilan yang menarik, dan strategi pemasaran yang efektif, usaha ini memiliki potensi besar untuk menjadi pilihan camilan favorit masyarakat sekaligus memberikan keuntungan yang stabil bagi pelaku usaha.

D. TUJUAN

1. Menyediakan camilan berkualitas dengan harga terjangkau.
2. Mengembangkan produk inovatif yang mengikuti tren.
3. Memberikan variasi rasa dan pelayanan yang memuaskan.
4. Mendukung pertumbuhan UMKM dan usaha rumahan.
5. Memanfaatkan bahan baku lokal untuk mendukung ekonomi daerah.
6. Menciptakan keuntungan dan keberlanjutan usaha.
7. Menjangkau segmen pasar yang luas, dari pelajar hingga pekerja.
8. Membangun identitas merek yang dikenal luas.

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

1. Bahan Baku:

- Sosis berkualitas (varian ayam atau sapi)
- Mie Instan
- Telur
- Tepung
- Minyak goreng
- Bahan tambahan: Garam, merica bubuk, kaldu bubuk dan bumbu lainnya untuk memperkaya cita rasa

2. Proses Produksi:

- Persiapan Bahan: Siapkan sosis, mie instan (atau mie lainnya), telur, dan bumbu pelengkap seperti garam, merica, dan kaldu bubuk dan Rebus mie hingga matang, tiriskan, dan campurkan dengan sedikit bumbu (garam, merica, atau kaldu bubuk sesuai selera).
- Pembuatan Gulungan : Potong sosis menjadi ukuran sesuai keinginan (utuh atau setengah), Bungkus sosis dengan mie yang telah dibumbui hingga menutupi permukaan sosis secara merata dan Gunakan tusuk sate kecil untuk menjaga mie tetap melekat pada sosis (opsional).
- Perekat : Kocok telur di dalam wadah dan tambahkan sedikit garam atau bumbu. Celupkan sosis mie gulung ke dalam kocokan telur agar mie melekat lebih baik saat digoreng.
- Penggorengan : Panaskan minyak dalam jumlah yang cukup hingga benar-benar panas, Goreng sosis mie gulung hingga berwarna kuning keemasan dan matang secara merata, lalu Angkat dan tiriskan agar minyak berlebih terserap.
- Penyajian : Sajikan sosis mie gulung dengan saus sambal, saus tomat, mayones, atau topping sesuai selera, lalu Produk siap dikemas jika ingin dijual atau langsung disajikan untuk dinikmati..

3. Kapasitas Produksi:

Kapasitas awal produksi ditargetkan sebanyak 10-30 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.
- Branding Kemasan yang Menarik Menggunakan kemasan yang modern dan eye-catching untuk menarik perhatian konsumen serta menonjolkan keunikan produk.
- 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 Sosis Mie Gulung saya sendiri.

H. BIAYA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN MODAL

1. Biaya Produksi

Berikut adalah tabel estimasi biaya bahan baku untuk memproduksi 20 Sosis Mie Gulung per hari.

No	BAHAN	VOLUME	BIAYA PER UNIT	JUMLAH (Rp)
1	Sosis	10 buah	Rp 2.000	Rp 20.000
2	Mie Instan	1 bungkus	Rp 10.000	Rp 10.000
3	Telur	5 butir	Rp 2.000	Rp 10.000
4	Tepung	1 kg	Rp 12.000	Rp 12.000
7	Minyak Goreng	1 liter	Rp 16.000	Rp 16.000
8	garam	20 gram	Rp 1.000	Rp 1.000
9	Kaldu Bubuk	5 gram	Rp 1.000	Rp.1.000
Total Biaya				Rp. 70.000

Berikut adalah tabel estimasi **Produksi dan Biaya Bahan Baku** untuk "Sosis mie Gulung".

Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya Bahan Baku per Satuan Produk	Total Biaya
Per Hari	20 pcs	Rp 3.000	Rp 70.000
Per Bulan (25 Hari)	500 pcs	Rp 3.000	Rp 1.750.000

Keterangan:

- Biaya bahan baku per satuan produk adalah Rp 7.700 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	20 pcs	Rp 3.000	Rp 70.000
2.	Peralatan Masak			
	Kompor Gas	1	Rp 300.000	Rp 300.000
	gas	1	Rp 25.000	Rp 25.000
	Wajan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
	Peniris Minyak	1	Rp 20.000	Rp 20.000
	Spatula	1	Rp 10.000	Rp 10.000
	Talenan	1	Rp 15.000	Rp 15.000
	Pisau	1	Rp 25.000	Rp 25.000
3.	Bahan Pengemas			
	Box/Kemasan Produk	100 pcs	Rp 500	Rp 50.000
	Stiker Branding	100 pcs	RP 300	RP 30.000
	TOTAL			RP 585.000

I. Proyeksi Pendapatan dan Biaya operasional

1. Proyeksi Pendapatan

Dengan target penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual per porsi sebesar Rp 5.000, berikut adalah proyeksi pendapatan dan biaya untuk bisnis "Sosis Mie Gulung".

Keterangan	Jumlah Produksi	Harga Jual per Satuan	Total Pendapatan (Rp)
Pendapatan Harian	20 pcs	Rp 5.000	Rp 100.000
Pendapatan Bulanan (25 hari)	500 pcs	Rp 5.000	Rp 2.500.000

2. Proyeksi Biaya Operasional

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

No	Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya per Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Bahan Baku	500 pcs/bulan	Rp 3.000	Rp 1.500.000
	Total biaya bulanan			Rp 1.500.000

3. Proyeksi Laba Bulanan

keterangan	Total Pendapatan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Laba Bersih (Rp)
Laba Bulanan	Rp 2.500.000	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000

Dengan penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual Rp 5.000 per porsi, proyeksi laba bersih bulanan adalah Rp 1.000.000. Dengan pengelolaan biaya yang efisien dan pemasaran yang tepat, bisnis "Sosis Mie Gulung" dapat menjadi usaha yang menguntungkan.

J. KESIMPULAN

Bisnis "Sosis Mie Gulung" memiliki peluang yang baik dalam pasar jajanan kuliner, terutama di kalangan anak muda dan penggemar makanan pedas, seiring dengan tren makanan pedas yang terus meningkat. Dengan target penjualan minimal 50 porsi per hari dan harga jual Rp 5.000 per porsi, bisnis ini diproyeksikan dapat menghasilkan pendapatan bulanan yang signifikan, mencapai Rp 7.500.000. Pengelolaan biaya yang efektif, terutama dalam hal bahan baku dan operasional, sangat penting untuk mencapai keuntungan. Proyeksi biaya bulanan sebesar Rp 3.850.000 menunjukkan bahwa dengan pengendalian yang baik, laba bersih bulanan sebesar Rp 3.650.000 dapat dicapai. 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 "Sosis Mie Gulung" memiliki peluang untuk berkembang dan mencapai kesuksesan yang berkelanjutan di pasar jajanan kuliner.

Metro 04 November 2024

Mengetahui

Dosen Pengampu

Mahasiswa

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

Desta Dwi Pertiwi