

PRPOSAL USAHA

PISANG NUGGET

“Leleh di lidah, melekat di hati.”



Owner	: Ananda Edhies Adellia
Nama Perusahaan	: Pisang Lumerku
Bidang Usah	: Kuliner
Jenis Produk	: Jajanan

PROPOSAL USAHA

PISANG NUGGET

A.DATA PRIBADI

Nama : Ananda Edhies Adellia
Tempat dan Tgl lahir : Prabumulih, 18 januari 2006
Jenis kelamin : Perempuan
Alamat : Jln. Budi Utomo, gang fajar, RT 25 RW 06, Margorejo, Metro
Agama : Islam
Pekerjaan : Mahasiswa/Mahasiswi
Nomor KTP :
No.HP : 082280806854
Email :

B. DATA USAHA

Nama Perusahaan : Pisang Lumerku
Bidang Usaha : Kuliner
Jenis Produk : Jajanan
Lokasi Usaha :
Slogan Usaha : “Leleh di lidah, melekat di hati.”

C. DASAR PEMIKIRAN

Dalam industri makanan ringan, inovasi kuliner terus menjadi tren yang mendorong kreativitas dalam menciptakan produk-produk baru. Konsumen, terutama generasi muda, cenderung mencari jajanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga menawarkan pengalaman makan yang berbeda dan tampilan yang menarik. Salah satu jajanan yang terus berkembang adalah makanan ringan berbahan dasar pisang yang diolah dengan sentuhan modern dan rasa yang bervariasi.

Pisang Nugget adalah inovasi yang mengkombinasikan kelembutan pisang dengan tekstur renyah dari lapisan tepung yang digoreng. Dipadukan dengan berbagai topping yang manis dan gurih, jajanan ini menghadirkan rasa yang memikat dan seimbang. Cita rasa tradisional pisang yang dikemas dengan gaya kekinian memberikan pengalaman kuliner yang unik dan cocok untuk segala suasana.

Jajanan ini memenuhi kebutuhan konsumen masa kini yang menginginkan makanan ringan praktis, lezat, dan mudah dinikmati kapan saja. Pisang Nugget dirancang untuk menjadi solusi bagi mereka yang memiliki gaya hidup dinamis, tetapi tetap mengutamakan cita rasa berkualitas.

Selain menawarkan kelezatan, Pisang Nugget ini juga dikemas secara modern dengan desain yang estetik dan praktis, sehingga meningkatkan daya tariknya. Pengemasan yang mudah dibawa memungkinkan konsumen menikmatinya di mana saja, menjadikannya pilihan yang ideal untuk jajanan santai maupun oleh-oleh.

Melalui pendekatan ini, Pisang Nugget diharapkan mampu menarik perhatian berbagai kalangan, dari anak-anak hingga dewasa, dan menjadi salah satu produk unggulan yang meramaikan pasar jajanan di Indonesia. Kombinasi antara inovasi rasa, tampilan menarik, dan kemasan praktis menjadikan produk ini berpotensi untuk menjadi favorit di kalangan pencinta jajanan modern.

D. TUJUAN

1. Menyediakan alternatif jajanan modern
2. Memenuhi kebutuhan konsumen akan jajanan praktis
3. Meningkatkan nilai produk lokal
4. Menarik perhatian berbagai kalangan
5. Menghadirkan pengalaman kuliner baru
6. Mendorong tren jajanan kekinian
7. Memperluas pasar makanan ringan
8. Mendukung lapangan kerja
9. Mendukung gaya hidup sehat dengan pilihan jajanan yang berkualitas
10. Memberikan dampak ekonomi positif

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

1. Bahan Baku
 - Pisang
 - Tepung Terigu
 - Tepung Panir
 - Topping (coklat, macha, stroberi dan tiramisu)

- Gula Pasir
- Vanili dan Garam
- Minyak Goreng

2. Proses Produksi

- Pemilihan Bahan Baku: Pisang yang digunakan harus sudah matang, namun tidak terlalu lembek, agar hasilnya tetap enak dan tidak hancur saat digoreng.
- Pembuatan Adonan: Pisang yang telah dipilih dihancurkan dan dicampur dengan gula, vanili, dan sedikit garam. Adonan ini kemudian dibentuk menjadi bulat
- Pelapisan: Adonan pisang dilapisi dengan campuran tepung terigu yang dicampur dengan sedikit tepung maizena, kemudian dilapisi dengan tepung panir untuk memberi tekstur renyah.
- Penggorengan: Nugget pisang yang telah dilapisi tepung digoreng dalam minyak panas hingga berwarna keemasan dan renyah.
- Pemberian Topping: Setelah dingin, nugget pisang dilapisi dengan berbagai topping seperti coklat, matcha, stroberi dan tiramisu lumer.
- Pengemasan: Setelah proses produksi selesai, pisang nugget dikemas dalam kemasan yang menarik dan praktis tetapi tetap kedap udara, agar tetap terjaga kerenyahanannya.

3. Kapasitas Produksi

Kapasitas awal produksi ditargetkan sebanyak pcs perhari, dengan memungkinkan meningkat sesuai permintaan pasar.

F. PASAR DAN STRATEGI PEMASARAN

1. Target Pasar

Target pasar adalah Mahasiswa PGSD FKIP UNILA yang berada di kampus B Metro, masyarakat yang berada di sekitar kampus, dan pasar pargoy yang berada di Ganjar Agung, Metro.

2. Strategi Pemasaran

- Pemasaran Online: Melalui sosial media seperti Whatsapp, Instagram, Tiktok, Facebook untuk mempromosikan dan menjual produk Pisang Lumerku.
- Paket Hemat: Menawarkan paket hemat untuk pembelian atau menawarkan free topping.

- Kemasan yang Menarik: Menggunakan kemasan yang modern tentu saja akan menarik perhatian pembeli akan produk yang saya jual.
- Event: Mengikuti acara kampus atau acara lokal untuk mempromosikan secara langsung produk dari Pisang Lumerku.

G. ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA

Dalam menjalankan bisnis ini “Pisang Lumerku”, saya sendiri yang akan menjalankannya.

H. BIAYA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN MODAL

1. Biaya Produksi

Berikut adalah table biaya produksi untuk “Pisang lumerku”:

NO	BAHAN	VOLUME	BIAYA PER-UNIT	JUMLAH (Rp)
1.	Pisang	1 Kg	Rp 10.000	Rp 10.000
2.	Tepung Terigu	1 Kg	Rp 10.000	Rp 10.000
3.	Tepung Panir	2 Kg	Rp 11.000	Rp 22.000
4.	Topping	4 Bungkus	Rp 9.500	Rp 38.000
5.	Gula Pasir	2 Kg	Rp 15.000	Rp 30.000
6.	Minyak Goreng	500 ML	Rp 12.500	Rp 12.500
7.	Vanili	2 Pcs	Rp 1.000	Rp 1.000
8.	Garam	100 Gram	Rp 1.000	Rp 1.000
Total Biaya				Rp 124.500

Berikut adalah tabel estimasi Produksi dan Biaya Bahan Baku untuk “Pisang Lumerku”:

KETERANGAN	JUMLAH PRODUKSI	BIAYA BAHAN BAKU PER-SATUAN PRODUK	TOTAL BIAYA
Per-hari	15 pcs	Rp 8.300	Rp 124.500
Per-bulan	375 pcs	Rp 8.300	Rp 3.112.500

Keterangan:

- Biaya bahan baku per satuan produk adalah Rp 8.300 dihitung berdasarkan total biaya bahan baku harian dibagi jumlah produk.
- Biaya bahan baku per bulan dihitung dengan asumsi produksi selama 25 hari kerja

I. PROYEKSI PENDAPATAN DAN BIAYA OPRASIONAL

1. Proyeksi Pendapatan

Dengan target penjualan minimal 15 porsi per hari dan harga jual per porsi sebesar Rp 10.000, berikut adalah proyeksi pendapatan dan biaya untuk bisnis "Pisang Lumerku":

KETERANGAN	JUMLAH PRODUKSI	HARGA JUAL PER-SATUAN	TOTAL PENDAPATAN (Rp)
Pendapatan Harian	15 pcs	Rp 10.000	Rp 150.000
Pendapatan Bulanan (25 hari)	375 pcs	Rp 10.000	Rp 3.750.000

2. Proyeksi Biaya Opresional

Biaya Bahan Baku Dengan asumsi biaya per porsi Rp Rp 8.300, berikut adalah perhitungan biaya bulanan.

NO	KETERANGAN	JUMLAH PRODUKSI	BIAYA PER-UNIT (Rp)	TOTAL BIAYA (Rp)
1.	Bahan Baku	375 pcs	Rp 8.300	Rp 3.112.500
	Total Biaya Bulanan			Rp 3.112.500

3. PROYEKSI LABA BULANAN

KETERANGAN	TOTAL PENDAPATAN (Rp)	TOTAL BIAYA (Rp)	LABA BERSIH (Rp)
Laba bulanan	Rp 3.750.000	Rp 3.112.500	Rp 637.500

Dengan penjualan minimal 15 porsi per hari dan harga jual Rp 10.000 per porsi, proyeksi laba bersih bulanan adalah Rp 637.500. Dengan pengelolaan biaya yang efisien dan pemasaran yang tepat, bisnis "Pisang Lumerku" dapat menjadi usaha yang menguntungkan.

J. KESIMPULAN

Penjualan pisang nugget memiliki potensi yang menguntungkan meskipun dengan biaya bahan baku per satuan produk yang relatif tinggi, yaitu sebesar Rp 8.300. Dengan asumsi produksi selama 25 hari kerja dalam sebulan, biaya bahan baku bulanan dapat dihitung berdasarkan jumlah porsi yang diproduksi setiap harinya. Meskipun biaya bahan baku per bulan terhitung signifikan, produk ini memiliki peluang untuk mendatangkan pendapatan yang cukup besar jika dikelola dengan baik. Harga jual yang kompetitif, ditambah dengan produk yang unik dan disukai konsumen, akan memberikan keuntungan finansial yang baik dalam jangka panjang.

Keuntungan dari usaha ini dapat ditingkatkan jika volume penjualan lebih besar, dan hal ini memerlukan strategi pemasaran yang efektif serta pendekatan yang tepat untuk menjangkau lebih banyak konsumen. Selain itu, dengan mempertahankan kualitas produk dan menjaga hubungan baik dengan pemasok bahan baku, terutama pisang dari petani lokal, usaha ini tidak hanya menguntungkan dari sisi finansial, tetapi juga memberi dampak positif pada perekonomian lokal.

Dengan menggunakan perencanaan keuangan yang matang, pengelolaan biaya yang efisien, serta peningkatan kapasitas produksi secara bertahap, bisnis pisang nugget ini berpotensi berkembang pesat. Bisnis ini juga berpeluang menjadi pilihan camilan sehat yang dapat memenuhi kebutuhan pasar akan makanan praktis dan lezat. Oleh karena itu, dengan dukungan strategi yang baik, pisang nugget memiliki prospek yang cerah untuk tumbuh dan memberikan keuntungan yang berkelanjutan.

Metro 04 November 2024

Mengetahui

Dosen Pengampu

Mahasiswa

Prof. Dr. Sowiyah, M.Pd.

Ananda Edhies Adellia

NIP. 196007251984032001

2313053036