

PROPOSAL USAHA
NAJWA *CHICKEN FOOD*
(NUGGET AYAM)

Mata Kuliah : **Kewirausahaan**
Semester/Kelas : **3/B**
Dosen Pengampu : **1. Prof. Dr. Sowiyah, M. Pd.**
2. Muhisom, S. Pd. I., M. Pd. I.

Disusun Oleh :

Risty Najwa Syahbanu

(2313053053)



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2024

BAB I

DESKRIPSI USAHA

1.1 Latar Belakang

Zaman modern seperti sekarang ini, semuanya serba praktis, kemajuan teknologi yang pesat membuat kita mengonsumsi makanan yang praktis. Makanan siap saji pun akhirnya menjadi pilihan pertama yang dipilih saat kita sedang lapar ditengah menjalani kesibukan, dikarenakan penyajiannya yang praktis dan rasanya pun enak menurut selera banyak orang. Tetapi, praktis saja bukan pilihan yang tepat, karena pola hidup sehat juga harus diperhatikan. Makanan seperti nugget, burger, french fries seringkali dipilih masyarakat untuk dikonsumsi. Padahal, kandungan yang ada di dalam makanan tersebut tidak baik untuk dikonsumsi.

Kebutuhan akan gizi sangat diperlukan, oleh karena itu perlunya mengonsumsi sayur dan buah untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Namun, tidak semua orang menyukai daging ayam, jadi kami hadir dengan inovasi terbaru yaitu Nugget Ayam. Karena biasanya nugget terkenal dengan rasa sayuran atau ayam. Kami hadir dengan varian rasa terbaru, yaitu nugget yang berisikan daging ayam segar, yang memberikan alternatif dalam membantu memenuhi kebutuhan tubuh yang mungkin masih belum terpenuhi melalui makanan yang dikonsumsi. Kami ingin memberi nama usaha kami dengan brand bernama “Najwa *Chicken Home*”.

1.2 Profil Usaha

Nama Usaha : Najwa Chicken Home

Jenis Usaha : Kuliner

Alamat : Jl. Nangka Gg. Zahri No. 53 Gedung Air Bandarlampung

Telepon : (0721) 7105 6536

E-mail : najwachickenhome@gmail.com

1.3 Visi dan Misi

a. Visi :

Membuat nugget ayam siap saji dan praktis, sehat, dan bergizi yang digemari dan dikonsumsi oleh semua pelanggan.

b. Misi :

- Membuat nugget ayam sehat dan higienis yang dapat dikonsumsi sehari-hari dengan rasa yang enak.
- Mengutamakan kualitas gizi nugget ayam.
- Mengutamakan kualitas pelayanan sehingga konsumen merasa puas.

1.4 Tujuan Usaha

Tujuan usaha kami yaitu :

1. Mewujudkan visi misi kami yaitu berwirausaha
2. Memperoleh keuntungan usaha
3. Menambah penghasilan yang kelak akan bermanfaat bagi diri sendiri, keluarga, dan orang lain.
4. Menarik minat konsumen untuk mencicipi produk yang dibuat agar mencapai target penjualan.
5. Membuka lapangan pekerjaan baru.
6. Menjadi alternatif sebagian orang yang tidak suka mengonsumsi sayuran.
7. Menyalurkan hobi, yaitu memasak.

1.5 Strategi

Agar usaha berjalan dengan lancar, upaya yang dapat dilakukan yaitu :

- 1) Menjadikan pembeli/customer sebagai target yang akan dicapai, produk yang kami buat adalah produk yang bisa dinikmati oleh mereka yang ingin cemilan/makanan sehat.
- 2) Target pasar yang kami bidik adalah kalangan masyarakat, baik dari anak-anak maupun orang dewasa.
- 3) Berinovasi dengan cara menciptakan menu daging ayam olahan dengan variasi yang berbeda dari produk nugget lainnya dengan kualitas yang baik dan kemasan yang menarik.
- 4) Menggunakan media sosial untuk mempromosikan produk, seperti WhatsApp, Instagram, Website, iklan, dll yang bisa menyebarkan informasi secara cepat dan lengkap.
- 5) Menyediakan free trial untuk memberi kesempatan kepada konsumen dengan menjajal produk yang kami buat untuk meyakinkan konsumen akan kualitas produk kami.

BAB II

PERENCANAAN PEMASARAN

2.1 Lingkungan Usaha

Di Lampung tepatnya di Bandarlampung, jenis usaha ini memiliki peluang yang sangat menjanjikan, karena makanan adalah kebutuhan utama manusia, ditambah lagi jarang orang orang membuka usaha nugget ayam ala homemade. Oleh karena itu, kami bertekad untuk mengembangkan usaha nugget ayam ini, karena ditunjang dari banyaknya peluang dalam mengembangkan jenis usaha ini.

2.2 Proses Produksi

Jika melihat perusahaan-perusahaan yang bergerak di bidang usaha yang sama, memang cukup banyak. Tetapi kami menginovasi dengan produk yang berbeda dari yang sudah ada. Yaitu dengan rasa yang lebih enak, ukuran lebih besar, harga yang ekonomis dan terjangkau, dan yang paling penting pembuatannya di rumah, jadi lebih higienis dan sehat. Oleh sebab itu, kami yakin dengan produk yang kami miliki akan mampu bersaing dan laku di pasaran.

2.3 Rencana Pemasaran

Kami akan menambah pemasarannya dengan membuat brosur untuk mencari agen yang ingin menjualnya, sehingga akan ada banyak yang membantu untuk mengembangkan usaha nugget ayam ini. Bukan cuma membuat brosur, kami juga akan menggunakan media sosial untuk mempromosikan produk, seperti WhatsApp, Instagram, website, iklan, dll yang bisa menyebarkan informasi secara cepat dan lengkap.

2.4 Analisis SWOT

1. *Strength* (Kekuatan)

- Diproduksi dengan komponen yang sehat sebagai bahan utama, seperti dada ayam, wortel, brokoli, dan bayam. Bahan tersebut sangat baik bagi tubuh dan memiliki nilai gizi yang seimbang.
- Diproduksi dengan alat yang lengkap dan tempat produksi yang bersih sehingga tidak ada pengaruh dari bahan lain yang membuat hasil produksi menjadi tidak higienis.

- Harga sesuai dengan cita rasa dan kualitas makanan yang disajikan karena kegiatan produksi benar benar diperhatikan agar nutrisinya tetap terjaga.
2. *Weakness* (Kelemahan)
- Keterbatasan modal untuk menyewa usaha sehingga kami memilih untuk melakukan kegiatan produksi di rumah.
 - Proses produksinya membutuhkan waktu yang cukup lama mengingatkan komponen bahan yang digunakan juga cukup banyak dan membutuhkan ketelitian, jika tidak hasil produksi akan tidak maksimal atau tidak sesuai harapan.
 - Kendala bahan baku, misal jika kualitas bahan baku dari pemasok tidak bagus, terpaksa produksi kami tunda sampai menemukan bahan baku yang berkualitas.
 - Produk masih terbilang baru, oleh karena itu, kami terus melakukan promosi dengan memanfaatkan media dengan tujuan agar produk kami bisa dikenal oleh masyarakat luas.
3. *Opportunity* (Peluang)
- Melihat produk ini masih belum dikenal dan sepertinya masih belum banyak pesaingnya, maka cukup mudah bagi kami membuat orang penasaran akan produk kami. Kami juga mencoba untuk membuat produk olahan berbahan dasar sayur dan ayam yang dikemas dalam bentuk yang modern dan higienis. Dengan begitu, kami akan mendapatkan keuntungan yang cukup besar dan bisa mengembangkan produk lebih luas lagi.
4. *Treath* (Ancaman)
- Hal yang akan menjadi ancaman adalah pesaing-pesaing yang pastinya akan terus tumbuh, sehingga kami harus lebih inovatif lagi untuk tetap bisa bersaing dan mendapatkan banyak pelanggan. Selain itu, produk ini juga tergantung akan bahan baku kebutuhan pokok. Jadi, apabila harga kebutuhan pokok naik, maka biaya produksi juga akan meningkat, sehingga akan berdampak pada keuntungan dari hasil produksi yang semakin menipis.

BAB III

STUDI KELAYAKAN USAHA

3.1 Proses Produksi

Dalam membangun sebuah usaha, kita pasti harus melewati proses produksi. Proses produksi yang dilakukan kami adalah :

- 1) Menentukan bahan baku dengan melakukan survey ke beberapa supplier dan mencari harga terbaik.
- 2) Proses produksi dilakukan dengan mengedepankan higienis-an guna menciptakan kepercayaan terhadap konsumen akan produk yang kami buat.
- 3) Membuat laporan keuangan, dilakukan untuk membuat sistem manajemen yang baik dalam kegiatan usaha. Jika penanganan keuangan tersusun dengan baik, maka semua kegiatan produksi akan berjalan lancar dan maksimal.

3.2 Metodologi Pembuatan Produk

Alasan kami memilih usaha nugget ayam adalah karena bahan baku pembuatannya sangat mudah diperoleh. Adapun cara membuat nugget ayam adalah sebagai berikut :

1. Bahan Baku

Bahan yang digunakan :

- 500 gram daging ayam yang sudah digiling
- 3 siung bawang putih dihaluskan
- 3 butir telur
- 150 gram wortel parut
- 75 gram / 5 sdm tepung tapioka
- 75 gram / 5 sdm tepung terigu
- 1 batang daun bawang dicincang
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1 sdt gula pasir

Bahan sebagai celupan :

- 500 gram tepung roti
- 120 gram tepung terigu
- 200 ml air

2. Cara Membuat :

- 1) Campurkan bahan yang sudah disiapkan. Campur dan aduk sampai rata.
- 2) Olesi mentega pada loyang.
- 3) Tuangkan adonan ke dalam loyang, lalu kukus selama 20 menit
- 4) Setelah matang, angkat dan diamkan sampai dingin. Kemudian potong potong sesuai selera.
- 5) Campurkan ke dalam bahan celupan tepung roti dan tepung terigu, kemudian goreng.
- 6) Setelah berubah warna menjadi kecoklatan, angkat dan tiriskan. Nugget ayam siap disajikan.

3. Biaya

Biaya adalah salah satu faktor paling penting dalam menyusun suatu usaha bisnis. Maka, kami membuat laporan keuangan / biaya yang dikeluarkan dalam membangun usaha ini.

Modal awal : Rp100.000

Biaya Tetap

Bahan Baku	Jumlah Barang	Harga Satuan	Jumlah Harga
Mika plastik	2 lusin	Rp3.000	Rp6.000
Kertas minyak	5 lembar	Rp1.000	Rp5.000
Isi strapless	1 pak	Rp2.000	Rp2.000
Plastik putih kecil	1 pak	Rp2.000	Rp2.000
Gas 3 kg	1 buah	Rp20.000	Rp20.000
Jumlah			Rp35.000

Biaya Variabel

Bahan Baku	Jumlah Barang	Harga Satuan	Jumlah Harga
Daging ayam	500 gram	Rp40.000	Rp20.000
Telur	3 butir	Rp2.000	Rp6.000
Wortel	3 buah	Rp1.000	Rp3.000
Tepung roti	500 gram	Rp12.000	Rp6.000
Tepung terigu	200 gram	Rp8.000	Rp2.000
Bawang putih	3 siung	Rp2.000	Rp2.000
Minyak	1 liter	Rp13.000	Rp13.000
Garam dll	Secukupnya	Rp3.000	Rp3.000
Jumlah			Rp55.000

Dalam sekali produksi menghasilkan 30 bungkus nugget ayam. Untuk setiap bungkus, harga nya adalah Rp10.000. Jadi, untuk sekali produksi menghasilkan biaya :

Penghasilan produksi = $\text{Rp}10.000 \times 30 = \text{Rp}360.000$.

Laba bersih = Penghasilan produksi – biaya operasional

= $\text{Rp}300.000 - \text{Rp}90.000 = \text{Rp}210.000$ (laba didapat dari sekali produksi)

Estimasi laba perbulan (24 hari)

Penghasilan produksi perbulan = $24 \text{ hari} \times \text{Rp}210.000 = \text{Rp}5.040.000$

Laba bersih perbulan = Penghasilan produksi perbulan – biaya operasional perbulan

= $\text{Rp}5.040.000 - (24 \times \text{Rp}90.000) = \text{Rp}5.040.000 - \text{Rp}2.160.000$

= $\text{Rp}2.880.000$



BAB IV

PENUTUP

4.1 Antisipasi Masa Depan

Sebagai wirausahawan yang baik, kami tidak akan membiarkan usaha ini berjalan secara mendatar. Kami akan terus mencoba memperbaiki kualitas pekerjaan kami, agar para pelanggan puas dan semakin bertambah banyak. Apabila kualitas produk kami tidak ditingkatkan, kemungkinan besar usaha ini tidak akan maju, dan akan terancam bangkrut.

4.2 Kesimpulan

Usaha makanan nugget ayam ini adalah salah satu peluang usaha yang cukup menjanjikan untuk kedepannya. Apalagi sekarang ini sangat sulit untuk mendapatkan pekerjaan, sehingga peluang usaha ini sangat baik apabila ditekuni dan dikembangkan lagi, tergantung dari seberapa besar modal yang kita miliki dan niat kita untuk berusaha. Menurut kami usaha ini akan dapat berkembang dan akan mencapai keberhasilan. Kami sangat yakin bahwa usaha ini akan maju dan terus berkembang karena dilakukan oleh orang-orang yang mempunyai kualitas dalam menjalankan setiap pekerjaan. Kami sadar bahwa usaha ini tidak akan langsung berkembang pesat, tetapi kami akan terus berjuang untuk terus menjalankan dan mengembangkan usaha ini, yaitu *Najwa Chicken Food*.

4.3 Saran

Untuk para pembaca yang ingin memulai dan merintis usaha nugget ayam ini, maka sebaiknya memperhatikan beberapa hal berikut :

1. Modal yang dimiliki
2. Lokasi untuk berjualan yang strategis (jika ingin menyewa tempat)
3. Kemampuan untuk memasarkan dengan baik (bisa memanfaatkan media yang ada)
4. Teliti dalam melihat target pasar

Jadi, akan lebih siap untuk memulai usaha, sekaligus bertahan di ketatnya persaingan pasar yang ada pada saat ini.