

## **PROPOSAL USAHA TIRAMISU DELIGHT**

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



Disusun Oleh:  
**DWI RAHAYU SEKARNINGRUM**  
2313053044

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

## **DAFTAR ISI**

DAFTAR ISI .....	2
BAB I DESKRIPSI USAHA .....	3
A. Latar Belakang .....	3
B. Analisis SWOT .....	3
C. Tujuan Usaha .....	5
D. Visi dan Misi .....	5
E. Gambaran detail usaha .....	6
F. Lokasi Usaha .....	7
BAB II PEMASARAN .....	8
A. Segmentasi Pasar .....	8
B. Situasi Persaingan .....	8
C. Strategi Promosi .....	8
D. Distribusi Produk .....	9
E. Media Promosi .....	9
BAB III PRODUKSI .....	10
A. Cara Memperoleh Bahan Baku .....	10
BAB IV BIAYA PRODUKSI DAN MODAL .....	12
A. Biaya Produksi .....	12
B. Biaya Modal .....	12
C. Proyeksi Pendapatan dan Biaya operasional .....	12
BAB V KESIMPULAN .....	13

## **BAB I**

### **DESKRIPSI USAHA**

#### **A. Latar Belakang**

Tiramisu Dessert Home Made berawal dari kecintaan terhadap dunia kuliner, khususnya dalam menciptakan hidangan penutup yang lezat dan berkualitas tinggi. Tiramisu, sebagai salah satu dessert klasik Italia yang terkenal, telah menjadi favorit banyak orang karena kombinasi rasa manis, kopi, dan kelezatan krim mascarpone yang lembut. Namun, dalam upaya memberikan pengalaman berbeda bagi para pecinta dessert, saya ingin menghadirkan tiramisu dengan sentuhan unik dan inovatif.

Keterbatasan akses terhadap tiramisu yang terbuat dari bahan-bahan berkualitas di pasaran mendorong saya untuk menciptakan tiramisu homemade yang lebih istimewa, menggunakan bahan-bahan premium dan teknik pembuatan yang teliti. Saya memilih untuk menggabungkan Monde Egg Drop, biskuit yang sudah dikenal dengan kualitas dan rasa yang enak, sebagai bahan utama dalam tiramisu saya. Dengan Monde Egg Drop yang renyah dan ringan, setiap lapisan tiramisu menjadi lebih tekstur dan memberikan pengalaman baru bagi konsumen.

Selain itu, keinginan untuk menawarkan makanan yang lebih sehat dan berkualitas, tanpa bahan pengawet atau bahan kimia tambahan, juga menjadi faktor penting dalam pembentukan usaha ini. Dengan menggunakan bahan-bahan segar dan alami, saya ingin memberikan konsumen pilihan tiramisu yang tidak hanya enak, tetapi juga aman dan bergizi.

Melalui usaha ini, saya berharap bisa memenuhi kebutuhan akan dessert yang lezat, praktis, dan tentunya homemade, yang dapat dinikmati oleh siapa saja, di berbagai kesempatan. Saya berkomitmen untuk terus menjaga kualitas, inovasi, dan kepuasan pelanggan dalam setiap produk yang saya hasilkan.

#### **B. Analisis SWOT**

1. *Strengths* (Kekuatan):
  - a. Kualitas Produk Unggul: Menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi seperti Monde Egg Drop yang sudah dikenal dengan rasa yang lezat dan krim mascarpone premium. Ini memberikan produk tiramisu yang berbeda dan lebih berkualitas daripada produk tiramisu komersial lainnya.

- b. Kreativitas dan Inovasi: Menggabungkan Monde Egg Drop ke dalam tiramisu memberikan sentuhan unik yang menarik perhatian konsumen yang mencari variasi dalam hidangan penutup.
- c. Tanpa Bahan Pengawet: Produk dibuat secara homemade tanpa bahan pengawet atau bahan kimia tambahan, yang menarik bagi konsumen yang lebih peduli dengan kesehatan dan kualitas makanan.
- d. Pasar yang Luas: Tiramisu adalah hidangan penutup yang populer dan disukai banyak orang, baik di kalangan anak muda maupun orang dewasa, sehingga memiliki potensi pasar yang besar.
- e. Kemudahan Akses dan Pemesanan: Produk homemade dapat dijual secara online maupun offline, mempermudah konsumen untuk memperoleh produk ini.

2. *Weaknesses* (Kelemahan):

- a. Proses Produksi yang Memakan Waktu: Pembuatan tiramisu homemade memerlukan waktu yang cukup lama dan ketelitian, yang bisa membatasi kapasitas produksi.
- b. Harga yang Relatif Lebih Mahal: Menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi seperti Monde Egg Drop dan krim mascarpone premium dapat meningkatkan biaya produksi, yang berpotensi membuat harga jual lebih tinggi dibandingkan dengan produk tiramisu komersial.
- c. Ketergantungan pada Stok Bahan Baku: Produk tergantung pada ketersediaan bahan-bahan berkualitas (seperti Monde Egg Drop), yang dapat mempengaruhi kelancaran produksi jika pasokan terbatas.
- d. Masih Baru di Pasaran: Sebagai usaha yang baru dimulai, mungkin masih ada tantangan dalam membangun kesadaran merek dan menarik pelanggan pertama kali.

3. *Opportunities* (Peluang):

- a. Tren Makanan Sehat dan Homemade: Meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya makanan yang sehat dan alami membuka peluang besar bagi produk tiramisu homemade tanpa bahan pengawet.
- b. Ekspansi Pasar: Dengan strategi pemasaran yang tepat, produk tiramisu ini dapat dipasarkan ke berbagai segmen pasar, termasuk kafe, restoran, atau dijual melalui platform online untuk menjangkau lebih banyak konsumen.

- c. Kolaborasi dengan Event dan Catering: Menjadi penyedia dessert untuk acara-acara seperti pernikahan, ulang tahun, dan acara perusahaan bisa membuka peluang pasar yang lebih besar.
  - d. Pengembangan Variasi Produk: Mengembangkan variasi rasa tiramisu atau menyesuaikan dengan preferensi konsumen seperti tiramisu tanpa gluten, vegan, atau tiramisu dengan rasa inovatif dapat memperluas pangsa pasar.
4. *Threats* (Ancaman):
- a. Persaingan yang Ketat: Pasar dessert, khususnya tiramisu, sudah banyak diisi oleh pemain besar, termasuk restoran, kafe, dan produk tiramisu komersial. Hal ini bisa mempersulit usaha untuk menarik konsumen.
  - b. Fluktuasi Harga Bahan Baku: Harga bahan baku seperti mascarpone, Monde Egg Drop, dan bahan lainnya dapat berfluktuasi, mempengaruhi harga jual dan margin keuntungan.
  - c. Perubahan Preferensi Konsumen: Tren makanan dan preferensi konsumen dapat berubah seiring waktu, yang mungkin membuat permintaan terhadap tiramisu menurun, atau ada tren dessert lain yang lebih diminati.
  - d. Masalah Distribusi dan Pengiriman: Mengingat produk ini adalah makanan yang rentan terhadap kerusakan jika tidak dikemas dengan baik, pengiriman dan distribusi yang efisien menjadi tantangan tersendiri.

## C. Tujuan Usaha

### 1. Menyediakan Dessert Berkualitas Tinggi

Tujuan utama usaha ini adalah untuk memberikan konsumen tiramisu homemade dengan kualitas terbaik, menggunakan bahan-bahan premium seperti Monde Egg Drop dan krim mascarpone. Produk ini bertujuan untuk menawarkan cita rasa yang lezat dan pengalaman menikmati dessert yang istimewa.

### 2. Menciptakan Inovasi dalam Dessert

Dengan menggabungkan Monde Egg Drop ke dalam tiramisu, saya ingin menciptakan produk yang unik dan berbeda dari tiramisu pada umumnya. Inovasi ini bertujuan untuk menarik minat konsumen yang mencari variasi baru dalam hidangan penutup tradisional.

### 3. Membangun Usaha yang Berkelanjutan

Usaha ini bertujuan untuk berkembang menjadi usaha yang dapat memberikan manfaat jangka panjang, dengan fokus pada kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan

keberlanjutan usaha. Saya ingin menciptakan merek yang dikenal dengan dessert berkualitas yang dapat dipercaya.

#### 4. Memenuhi Kebutuhan Pasar yang Terus Berkembang

Dengan permintaan yang terus meningkat terhadap makanan homemade, sehat, dan berkualitas, usaha ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang mencari produk tiramisu yang tidak hanya enak, tetapi juga terbuat dari bahan-bahan yang baik untuk tubuh.

#### 5. Meningkatkan Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan

Saya berusaha menciptakan pengalaman konsumen yang memuaskan, baik dari segi rasa maupun pelayanan. Melalui produk yang berkualitas dan pelayanan yang ramah, saya bertujuan untuk membangun loyalitas pelanggan yang dapat mendukung kesuksesan usaha dalam jangka panjang.

### **D. Visi dan Misi**

#### 1. Visi Usaha

Menjadi merek tiramisu homemade yang terpercaya dan terkenal di pasar, yang dikenal karena kualitas, inovasi, dan cita rasa unik, serta menjadi pilihan utama bagi konsumen yang menginginkan dessert yang lezat, sehat, dan berkualitas tinggi.

#### 2. Misi Usaha

##### a. Menyediakan Dessert Premium

Menyajikan tiramisu homemade berkualitas tinggi dengan bahan-bahan terbaik, seperti Biskuit Monde Egg Drop dan whipcream, untuk memberikan pengalaman rasa yang tak terlupakan bagi setiap pelanggan.

##### b. Mengutamakan Inovasi dalam Setiap Produk

Terus berinovasi dalam menciptakan variasi dan perpaduan rasa baru, agar konsumen selalu memiliki pilihan unik yang berbeda dari tiramisu tradisional, sekaligus mempertahankan kualitas dan keaslian rasa.

##### c. Fokus pada Kesehatan dan Kualitas

Menjamin produk bebas dari bahan pengawet dan bahan kimia, serta menggunakan bahan-bahan alami dan segar untuk memastikan setiap tiramisu yang dihasilkan tidak hanya lezat, tetapi juga sehat dan aman dikonsumsi.

d. Menjadi Pilihan Utama di Pasar Dessert

Membuat Tiramisu Dessert Home Made dengan Monde Egg Drop menjadi pilihan utama bagi mereka yang mencari hidangan penutup yang istimewa, baik untuk acara pribadi maupun sehari-hari.

**E. Gambaran Detail Usaha**

Tiramisu Delights adalah usaha yang bergerak di bidang pembuatan dan penjualan tiramisu homemade dengan sentuhan unik menggunakan Monde Egg Drop sebagai bahan utama. Kami menyediakan tiramisu dengan kualitas premium, terbuat dari bahan-bahan segar dan alami, tanpa pengawet atau bahan kimia tambahan. Tiramisu yang kami buat memiliki tekstur yang lembut dan krimi, dengan tambahan Monde Egg Drop yang renyah, memberikan sensasi rasa yang berbeda dan lebih nikmat.



**F. Lokasi Usaha**

Lokasi penjualan Tiramisu Delight adalah di Kampus B PGSD, Unila, Metro dan Pasar Pargoy, Metro.

## **BAB II**

### **PEMASARAN**

#### **A. Segmentasi Pasar**

Usaha ini berlokasi di tempat yang strategis yaitu di lingkungan kampus dan lingkungan pasar. Dimana lokasi tersebut banyak di lewati oleh para mahasiswa dan masyarakat, baik masyarakat yang tinggal di sekitar pasar maupun dari luar, sehingga usaha saya dapat dengan mudah untuk dikenal oleh masyarakat. Yang menjadi target pasar saya yaitu mahasiswa kampus dan masyarakat sekitar yang beraktivitas di pasar.

#### **B. Situasi Persaingan**

Persaingan dalam usaha Tiramisu Dessert Home Made dengan Monde Egg Drop cukup ketat karena banyaknya pemain besar dan kecil di pasar dessert, baik dari restoran terkenal, usaha homemade lainnya, hingga toko-toko online. Untuk memenangkan persaingan, usaha ini perlu menonjolkan kualitas produk, keunikan (seperti penggunaan Monde Egg Drop), serta pengalaman konsumen yang lebih personal. Inovasi produk dan strategi pemasaran yang tepat, seperti pengemasan menarik dan promosi online yang efektif, juga menjadi kunci untuk menarik perhatian pasar yang lebih luas.

#### **C. Strategi Promosi**

##### **1. Pemasaran Media Sosial**

Membuat konten menarik, seperti video pembuatan tiramisu atau testimoni pelanggan, dengan fokus pada visual produk yang Instagrammable. Menggunakan hashtag populer untuk meningkatkan jangkauan.

##### **2. Diskon Spesial**

Memberikan diskon khusus pada pembelian pertama atau selama acara tertentu (seperti ulang tahun usaha atau hari libur nasional).

##### **3. Bundle Offer**

Menawarkan paket bundling (misalnya beli 2 tiramisu, gratis 1 tiramisu mini) untuk meningkatkan volume pembelian.

#### **D. Distribusi Produk**

Dalam usaha ini, saya yang akan menjual Tiramisu Delight secara langsung kepada masyarakat. Dengan begitu, diharapkan dapat memperkenalkan Tiramisu Delight ke khalayak ramai.

#### **E. Media Promosi**

Media promosi yang saya gunakan yaitu Instagram dan juga WhatsApp melalui story. Periklanan (advertising objectives) produk adalah untuk member informasi kepada konsumen tentang produk yang dipasarkan, serta membujuk konsumen bahwa produk menawarkan mutu terbaik bagi uang yang akan mereka keluarkan untuk membelinya.

## **BAB III**

### **PRODUKSI**

#### Cara Produksi Tiramisu Dessert Home Made dengan Monde Egg Drop

##### 1. Persiapan Bahan Baku

Bahan-bahan utama:

2 Bungkus Biskuit Monde Egg Drop

2 Bungkus kopi hitam Nescafe (seduh dengan kualitas terbaik)

1 Bungkus Whipcream

1 Bungkus Keju Spread

Cokelat parut atau bubuk kakao untuk taburan

Alat yang dibutuhkan:

- Mixer elektrik atau pengocok tangan
- Wadah besar untuk mencampur bahan
- Spatula atau sendok untuk meratakan bahan
- Kemasan Tiramisu

##### 2. Proses Pembuatan Krim Tiramisu

Langkah 1: Tuangkan 1 Bungkus Whipcream bubuk di wadah.

Langkah 2: Siapkan wadah es batu dan tambahkan air.

Langkah 3: Tuangkan wadah yang berisi air dan es batu ke wadah whipcream.

Langkah 4: Kocok dengan pengocok tangan atau mixer wadah yang berisi bubuk whipcream, air dan es batu.

Langkah 5: Setelah mengembang tambahkan keju spread.

Langkah 6: Krim tiramisu siap digunakan.

##### 3. Pembuatan Tiramisu

Langkah 1: Siapkan 2 bungkus kopi kental dalam sebuah wadah. Celupkan biscuit monde egg drop satu per satu ke dalam kopi, pastikan tidak terlalu lama agar biskuit tidak terlalu lembek.

Langkah 2: Susun biscuit yang telah direndam dalam kopi di dasar wadah penyajian.

Langkah 3: Lapisi biskuit dengan krim tiramisu yang telah dibuat. Ratakan dengan spatula agar merata di seluruh permukaan.

Langkah 4: Ulangi proses ini untuk lapisan kedua atau lebih, sesuai keinginan, dengan menyusun biskuit dan menambah lapisan krim tiramisu di atasnya.

#### 4. Pengemasan dan Penyimpanan

Langkah 1: Setelah tiramisu selesai disusun, tutup wadah dengan penutup yang rapat.

Langkah 2: Simpan tiramisu di dalam lemari es.

Langkah 3: Sebelum disajikan, taburkan cokelat parut atau bubuk kakao di atas tiramisu untuk menambah rasa dan penampilan.

#### 5. Pengiriman

Langkah 1: Untuk pengiriman, pastikan tiramisu dikemas dalam kemasan yang rapat dan aman agar tidak tumpah atau rusak.

Langkah 2: Gunakan wadah berbahan keras atau plastik kedap udara untuk menjaga kualitas dan kesegaran tiramisu.

Langkah 3: Pilih jasa pengiriman yang cepat dan dapat menjaga suhu agar tiramisu tetap segar saat sampai ke pelanggan.

## **BAB IV**

### **BIAYA PRODUKSI DAN MODAL**

#### A. Biaya Produksi

Berikut adalah tabel estimasi biaya bahan baku untuk memproduksi 20 Tiramisu Delight per hari.

No	Bahan	Volume	Biaya Per Unit	Jumlah (Rp)
1	Biskuit Monde Egg Drop	2 Bungkus	Rp. 8.500,00	Rp. 17.000,00
2	Kopi Hitam Sachet Nescafe	2 Sachet	Rp. 1.500,00	Rp. 3.000,00
3	Whipcream Bubuk	1 Bungkus (200gr)	Rp. 35.000,00	Rp. 35.000,00
4	Keju Spread	1 Bungkus	Rp. 13.500,00	Rp. 13.500,00
5	Coklat Bubuk	25 gr	Rp. 3.700,00	Rp. 3.700,00
6	Es Batu	200 gr	Rp. 500,00	Rp. 500,00
Total Biaya			Rp. 72.700,00	

Berikut adalah tabel estimasi Produksi dan Biaya Bahan Baku untuk "Tiramisu Delight":

Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya Bahan Baku per Satuan Produk	Total Biaya
Per Hari	20 Pcs	Rp. 12.000,00	Rp. 72.700,00
Per Bulan (25 hari)	500 Pcs	Rp. 12.000,00	Rp. 1.817.500,00

Keterangan:

- a. Biaya bahan baku per satuan produk adalah Rp 12.000 dihitung berdasarkan total biaya bahan baku harian dibagi jumlah produk.
- b. Biaya bahan baku per bulan dihitung dengan asumsi produksi selama 25 hari kerja.

## B. Kebutuhan Modal

No	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga Per Unit (Rp)	Total (Rp)
1	Bahan Baku Awal	20 Pcs	Rp. 12.000,00	Rp. 72.700,00
2	Peralatan Masak			
	Pengocok krim	1	Rp. 30.000,00	Rp. 30.000,00
	Spatula	1	Rp. 10.000,00	Rp. 10.000,00
3	Bahan Pengemas			
	Box/ Kemasan Produk	100 Pcs	Rp. 1.500,00	Rp. 150.000,00
	Sticker Branding	100 Pcs	Rp. 200,00	Rp. 20.000,00
	TOTAL			Rp. 282.700,00

## C. Proyeksi Pendapatan dan Biaya operasional

### 1. Proyeksi Pendapatan

Dengan target penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual per porsi sebesar Rp 15.000, berikut adalah proyeksi pendapatan dan biaya untuk bisnis "Tiramisu Delight":

Keterangan	Jumlah Produksi	Harga Jual Per satuan	Total Pendapatan (Rp)
Pendapatan Harian	20 Pcs	Rp. 15.000,00	Rp. 300.000,00
Pendapatan Bulanan (25 Hari)	500 Pcs	Rp. 15.000,00	Rp. 7.500.000,00

### 2. Proyeksi Biaya Operasional

Biaya Bahan Baku Dengan asumsi biaya per porsi Rp 12.000, berikut adalah perhitungan biaya bulanan.

No	Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya Per Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku	500 Pcs/ Bulan	Rp.12.000,00	Rp. 6.000.000
	Total Biaya Bulan			Rp. 6.000.000

### 3. Proyeksi Laba Bulanan

Keterangan	Total Pendapatan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Laba Bersih (Rp)
Laba Bulanan	Rp. 7.500.000,00	Rp. 6.000.000,00	Rp. 1.500.000,00

Dengan penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual Rp 15.000 per porsi, proyeksi laba bersih bulanan adalah Rp 1.500.000. Dengan pengelolaan biaya yang efisien dan pemasaran yang tepat, bisnis "Tiramisu Delight" dapat menjadi usaha yang menguntungkan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

Usaha Tiramisu Dessert Home Made menggunakan Monde Egg Drop sebagai bahan tambahan dapat menjadi peluang usaha yang menguntungkan jika dikelola dengan baik. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam produksi adalah:

1. Modal awal yang dibutuhkan untuk memulai usaha ini berkisar antara Rp 282.700. Ini mencakup biaya peralatan produksi, bahan baku awal, dan modal kerja untuk biaya operasional bulan pertama.
2. Biaya Produksi: Biaya produksi untuk satu batch tiramisu (20 porsi) sekitar Rp 72.700. Dengan harga jual per porsi sekitar Rp 15.000, usaha ini memiliki margin keuntungan yang menarik.
3. Skala Usaha: Dengan volume produksi yang meningkat, biaya bahan baku dan operasional per batch bisa lebih efisien. Untuk meningkatkan profitabilitas, usaha dapat meningkatkan volume produksi dan distribusi.
4. Keuntungan Potensial: Keuntungan bersih per bulan dapat mencapai sekitar Rp 1.500.000, yang memberikan potensi keuntungan yang baik dengan skala usaha yang berkembang.

Secara keseluruhan, produksi tiramisu homemade menggunakan Monde Egg Drop berpotensi menjadi usaha yang menguntungkan jika didukung dengan kualitas produk yang konsisten, strategi pemasaran yang tepat, dan manajemen biaya yang efisien.

Metro, 04 November 2024

Mengetahui

Dosen Pengampu

Mahasiswa

Prof. Dr. Sowiyah, M.Pd.

Dwi Rahayu Sekarningrum

NIP. 196007251984032001