

## **PROPOSAL USAHA**

### **CILOK HUHA**

"Kenyal-kenyal Bikin Nagihhh!"



**Owner : Monica Meirisa Herviani**

**Nama Perusahaan : Cilok huha**

**Bidang Usah : Kuliner**

**Jenis Produk : Jajanan**

## **PROPOSAL USAHA**

### **CILOK HUHA**

#### **A. DATA PRIBADI**

Nama : Monica Meirisa Herviani  
Tempat dan Tgl lahir : Kotabumi, 08 Mei 2006  
Jenis kelamin : Perempuan  
Alamat : Jln. Mawar putih, Margorejo, Metro Selatan  
Agama : Katolik  
Pekerjaan : Mahasiswa/Mahasiswa  
Nomor KTP :  
No.HP : 082280079784  
Email : monicameirisa@gmail.com

#### **B. DATA USAHA**

Nama Perusahaan : Cilok huha  
Bidang Usaha : Kuliner  
Jenis Produk : Jajanan  
Lokasi Usaha :  
Slogan Usaha : "Kenyel-kenyel Bikin Nagihhhh!"

#### **C. DASAR PEMIKIRAN**

Kata "cilok" adalah lakuran dari kata dalam Bahasa Sunda, yaitu "aci" yang memiliki arti tapioka dan "dicolok", artinya lidi yang menusuk aci tersebut. Ini merupakan tradisi penamaan dalam Bahasa Sunda yang bertujuan untuk memudahkan penyebutan dan memberikan informasi terkait bahan dan teknik memakan makanan tersebut

mereferensikan bahwa asal-usul cilok tidak dapat dipastikan secara pasti, namun banyak yang menyebut cilok berasal dari daerah Bandung, Jawa Barat. Cilok merupakan jajanan khas Sunda yang terbuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur dengan air dan bumbu-bumbu, lalu dibentuk bulat atau oval dan direbus dalam air panas

Cilok merupakan makanan ringan menyerupai bakso berukuran kecil yang terbuat dari tepung tapioka, berasa gurih dan kenyal. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan cilok, yaitu tepung tapioka, tepung terigu, air, lada, garam, dan bawang putih. Untuk meningkatkan kandungan gizi, beberapa penelitian telah melakukan modifikasi resep dengan substitusi puree daun kelor, yang diyakini dapat meningkatkan kandungan nilai gizi dan menciptakan variasi baru yang lebih sehat

#### **D. TUJUAN**

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

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

##### **1. Bahan Baku:**

- Tepung taioka
- Tepung terigu
- Daun bawang
- Bawang putih
- Bahan tambahan: merica, garam

##### **2. Proses Produksi:**

- Persiapan Bahan: Memilih tepung tapioka dan tepung terigu yang berkualitas tinggi serta menyiapkan bumbu pedas manis.
- Pembuatan Bumbu: Mengolah campuran bumbu pedas manis hingga mencapai tekstur dan rasa yang khas, hanya dengan menggunakan saos dan kecap yang berkualitas.
- Penyajian: Setelah direbus, cilok huha dilumuri bumbu pedas manis dan dikemas dalam wadah dan stiker menarik yang sudah disiapkan.

##### **3. Kapasitas Produksi:**

Kapasitas awal produksi ditargetkan sebanyak 10-20 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.
- Paket hemat untuk pembelian dalam jumlah banyak
- Mengikuti bazaar kuliner atau acara kampus untuk memperkenalkan produk secara langsung kepada calon pelanggan.

## **G. ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA**

Untuk menjalankan usaha cilok huha saya sendiri.

## **H. BIAYA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN MODAL**

### **1. Biaya Produksi**

Berikut adalah tabel estimasi biaya bahan baku untuk memproduksi 100 butir cilok perhari

| <b>No</b> | <b>BAHAN</b>   | <b>VOLUME</b> | <b>BIAYA PER UNIT</b> | <b>JUMLAH (Rp)</b> |
|-----------|----------------|---------------|-----------------------|--------------------|
| 1         | Tepung tapioka | 250 gram      | Rp 10.000             | Rp 10.000          |
| 2         | Tepung terigu  | 250 gram      | Rp 10.000             | Rp 10.000          |
| 3         | Daun bawang    | 5 batang      | Rp 3.000              | Rp 3.000           |
| 4         | Bawang putih   | 5 siung       | Rp 3.000              | Rp 3.000           |
| 5         | Merica         | 20 ml         | Rp 1.000              | Rp 1.000           |
| 6         | Saus tomat     | 20 ml         | Rp 5.000              | Rp 5.000           |
| 7         | garam          | 20 gram       | Rp 1.000              | Rp 1.000           |

|                    |             |        |           |           |
|--------------------|-------------|--------|-----------|-----------|
| 9                  | lada        | 5 gram | Rp 1.000  | Rp 1.000  |
| 10                 | Kecap manis | 50ml   | Rp. 6.000 | Rp. 6.000 |
| <b>Total Biaya</b> |             |        |           | Rp 40.000 |

Berikut adalah tabel estimasi **Produksi dan Biaya Bahan Baku** untuk "cilok huha":

| <b>Keterangan</b>          | <b>Jumlah Produksi</b> | <b>Biaya Bahan Baku per Satuan Produk</b> | <b>Total Biaya</b> |
|----------------------------|------------------------|---|--------------------|
| <b>Per Hari</b>            | 20 pcs (5 butir cilok) | Rp 2.000                                  | Rp 40.000          |
| <b>Per Bulan (25 Hari)</b> | 500 pcs                | Rp 2.000                                  | Rp 1.000.000       |

Keterangan:

- Biaya bahan baku per satuan produk adalah Rp 4.000 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

| <b>No</b> | <b>Kebutuhan</b>   | <b>Jumlah Unit</b> | <b>Harga per Unit (Rp)</b> | <b>Total (Rp)</b> |
|-----------|--------------------|--------------------|----------------------------|-------------------|
| 1.        | Bahan Baku Awal    | 20 pcs             | Rp 2.000                   | Rp 40.000         |
| 2.        | Peralatan Masak    |                    |                            |                   |
|           | Kompor Gas         | 1                  | Rp 200.000                 | Rp 200.000        |
|           | gas                | 1                  | Rp 25.000                  | Rp 25.000         |
|           | Wajan              | 1                  | Rp 23.000                  | Rp 23.000         |
|           | Peniris Minyak     | 1                  | Rp 10.000                  | Rp 10.000         |
|           | Spatula            | 1                  | Rp 10.000                  | Rp 10.000         |
|           | Talenan            | 1                  | Rp 10.000                  | Rp 10.000         |
|           | Pisau              | 1                  | Rp 15.000                  | Rp 15.000         |
| 3.        | Bahan Pengemas     |                    |                            |                   |
|           | Box/Kemasan Produk | 100 pcs            | Rp 500                     | Rp 50.000         |

|  |                 |         |        |                   |
|--|-----------------|---------|--------|-------------------|
|  | Stiker Branding | 100 pcs | Rp 300 | Rp 30.000         |
|  | <b>TOTAL</b>    |         |        | <b>Rp 378.000</b> |

## 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 "Cilok huha":

| 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 Rp 2.000, berikut adalah perhitungan biaya bulanan.

| No | Keterangan                 | Jumlah Produksi | Biaya per Unit (Rp) | Total Biaya (Rp) |
|----|----------------------------|-----------------|---------------------|------------------|
| 1. | Bahan Baku                 | 500 pcs/bulan   | Rp 2.000            | Rp 1.000.000     |
|    | <b>Total biaya bulanan</b> |                 |                     | Rp 1.000.000     |

### 3. Proyeksi Laba Bulanan

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

Dengan penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual Rp 5.000 per porsi, proyeksi laba bersih bulanan adalah Rp 1.500.000. Dengan pengelolaan biaya yang efisien dan pemasaran yang tepat, bisnis "cilok huha" dapat menjadi usaha yang menguntungkan.

## **J. KESIMPULAN**

"Cilok huha" memiliki peluang yang baik dan masih banyak diminati dikalangan kuliner saat ini, terutama di kalangan anak muda dan penggemar makanan pedas, manis. Dengan target penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual Rp 5.000 per porsi, bisnis ini diproyeksikan dapat menghasilkan pendapatan bulanan yang signifikan, mencapai Rp 1.500.000. Untuk mendukung hal ini, strategi pemasaran yang tepat dan branding yang kuat sangat diperlukan. Penggunaan media sosial, promosi, akan menjadi strategi pemasaran yang efektif dalam menarik perhatian konsumen, dan harus konsisten dalam penjualan

Bisnis ini memiliki kesempatan untuk berkembang dengan menambah variasi produk di masa depan, seperti isian cilok yang berbagai rasa seperti ayam suir, pedes huha dan masih banyak ide yang lain ini semua untuk meningkatkan penjualan. Walaupun semua ada varian baru ini semua tidak akan merubah rasa khas dari cilok huha ini, resepnya akan sama.

Metro 7 November 2024

Mengetahui

Dosen Pengampu

Mahasiswa

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

Monica Meirisa Herviani