

**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 : Khatolik  
Pekerjaan : Mahasiswa/Mahasiswi  
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

merefrensikan 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

No	BAHAN	VOLUME	BIAYA PER UNIT	JUMLAH (Rp)
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 "ciloc huha":

Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya Bahan Baku per Satuan Produk	Total Biaya
<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

No	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga per Unit (Rp)	Total (Rp)
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 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 aka 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