

PROPOSAL USAHA
PISANG KEMBUNG LUMER

"Pisang kembung lumer: lumer dimulut bikin nagih!"



Owner	: Putri Reza Anandita
Nama Perusahaan	: Lilicious
Bidang Usah	: Kuliner
Jenis Produk	: Jajanan

PROPOSAL USAHA

PISANG KEMBUNG LUMER

A. DATA PRIBADI

Nama : Putri Reza Anandita
Tempat dan Tgl lahir : Kabanjahe, 22 Desember 2004
Jenis kelamin : Perempuan
Alamat : Jln. Flamboyan No. 12, Metro Barat
Agama : Kristen
Pekerjaan : Mahasiswa/Mahasiswi
Nomor KTP :
No.HP : 083802378633
Email :

B. DATA USAHA

Nama Perusahaan : Lilicious
Bidang Usaha : Kuliner
Jenis Produk : Jajanan
Lokasi Usaha :
Slogan Usaha : " Pisang kembang lumer: lumer dimulut bikin nagih!"

C. DASAR PEMIKIRAN

Pisang kembang lumer adalah varian camilan yang unik, memadukan tekstur renyah di luar dengan isian yang lumer. Produk ini menarik perhatian konsumen muda yang gemar mencoba makanan viral atau inovatif. Pisang adalah bahan lokal yang mudah ditemukan dan relatif murah. Ini membuat biaya produksi lebih efisien, sehingga menghasilkan margin keuntungan yang baik. Dengan menambahkan variasi rasa seperti coklat, keju, atau matcha, produk ini dapat menarik berbagai selera konsumen. Pisang kembang lumer bisa dinikmati semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa, menjadikannya camilan yang fleksibel untuk berbagai acara dan waktu. Produk ini mudah dikemas dan dijual baik melalui gerai fisik, marketplace, maupun media sosial, memperluas jangkauan pasar. Menjual produk berbahan dasar lokal seperti pisang membantu mendukung pertanian lokal dan memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat sekitar. Dengan strategi pemasaran yang kreatif dan rasa yang konsisten, pisang kembang lumer berpotensi menjadi camilan favorit konsumen.

D. TUJUAN

1. Menarik minat konsumen baru
2. Memenuhi kebutuhan pasar akan jajanan praktis dan lezat.
3. Meningkatkan penjualan dan keuntungan.
4. Membangun citra produk yang berkualitas dan inovatif.
5. Mengembangkan variasi produk.
6. Memberikan kontribusi pada pertumbuhan industri kuliner lokal.
7. Mendukung peluang lapangan kerja.

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

1. Bahan Baku:

- Pisang (pisang kapok atau pisang raja)
- Tepung terigu
- Telur
- Minyak goreng
- Gula dan Susu bubuk
- Topping: cokelat lumer, green tea atau rasa lainnya dan keju parut

2. Proses Produksi:

- Persiapan Bahan: Kupas pisang dan potong sesuai ukuran. Siapkan adonan pelapis dari tepung, telur, susu, dan gula.
- Pengisian: Masukkan isian (cokelat, keju, dll) ke dalam pisang yang sudah dibelah.
- Pelapisan: pisang yang sudah diisi dicelupkan kedalam adonan pelapis.
- Penggorengan: goreng dalam minyak panas hingga kuning keemasan dan renyah.
- Penyajian: Taburi topping sesuai pesanan seperti keju cokelat dll dan dikemas dalam kotak atau wadah menarik untuk pelanggan.

3. Kapasitas Produksi:

Kapasitas awal produksi ditargetkan sebanyak 10-30 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.
- Promosi Diskon dan Paket Hemat Menawarkan promo seperti diskon untuk pembelian pertama, paket hemat untuk pembelian dalam jumlah besar, atau bonus topping.
- Branding Kemasan yang Menarik Menggunakan kemasan yang modern dan eye-catching untuk menarik perhatian konsumen serta menonjolkan keunikan produk.
- Event dan Bazaar Kuliner Mengikuti bazaar kuliner lokal atau acara kampus untuk memperkenalkan produk secara langsung kepada calon pelanggan.

G. ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA

Untuk menjalankan usaha pisang kembang lumer saya sendiri.

H. BIAYA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN MODAL

1. Biaya Produksi

Berikut adalah tabel estimasi biaya bahan baku untuk memproduksi 20 Sosis Pisang kembang lumer per hari.

No	BAHAN	VOLUME	BIAYA PER UNIT	JUMLAH (Rp)
1	Pisang	2kg	Rp 15.000	Rp 30.000
2	Tepung Terigu	400 gram	Rp 4.000	Rp 8.000
3	Telur	4 butir	Rp 2.500	Rp 10.000
4	Gula	100 gram	Rp 1.500	Rp 3.000
5	Susu bubuk	60 gram	Rp 6.000	Rp 6.000
6	Isian (cokelat/keju)	400 gram	Rp 6.000	Rp 24.000
7	Minyak Goreng	1000 ml	Rp 23.000	Rp 23.000
8	Kemasan	20 plastik	Rp 6.000	Rp 12.000

Total Biaya				Rp116.000
--------------------	--	--	--	-----------

Berikut adalah tabel estimasi **Produksi dan Biaya Bahan Baku** untuk "pisang kembang lumer":

Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya Bahan Baku per Satuan Produk	Total Biaya
Per Hari	20 pcs	Rp 10.000	Rp 200.000
Per Bulan (25 Hari)	500 pcs	Rp 10.000	Rp 5.000.000

Keterangan:

- Biaya bahan baku per satuan produk adalah Rp 5.300 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 3.000	Rp 60.000
2.	Peralatan Masak			
	Kompore Gas	1	Rp 300.000	Rp 300.000
	gas	1	Rp 25.000	Rp 25.000
	Wajan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
	Peniris Minyak	1	Rp 20.000	Rp 20.000
	Spatula	1	Rp 10.000	Rp 10.000
	Talenan	1	Rp 15.000	Rp 15.000
	Pisau	1	Rp 25.000	Rp 25.000
3.	Bahan Pengemas			
	Box/Kemasan Produk	100 pcs	Rp 500	Rp 50.000

	Stiker Branding	100 pcs	Rp 300	Rp 30.000
	TOTAL			Rp585.000

I. Proyeksi Pendapatan dan Biaya operasional

1. Proyeksi Pendapatan

Dengan target penjualan minimal 30 porsi per hari dan harga jual per porsi sebesar Rp 10.000, berikut adalah proyeksi pendapatan dan biaya untuk bisnis "Pisang Kembang lumer":

Keterangan	Jumlah Produksi	Harga Jual per Satuan	Total Pendapatan (Rp)
Pendapatan Harian	30 pcs	Rp 10.000	Rp 300.000
Pendapatan Bulanan (30 hari)	900 pcs	Rp 10.000	Rp 9.000.000

2. Proyeksi Biaya Operasional

Biaya Bahan Baku Dengan asumsi biaya per porsi Rp Rp 3.000, berikut adalah perhitungan biaya bulanan.

No	Keterangan	Jumlah Produksi	Biaya per Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Bahan Baku	900 pcs/bulan	Rp 10.000	Rp 5.000.000
	Total biaya bulanan			Rp 5.000.000

3. Proyeksi Laba Bulanan

keterangan	Total Pendapatan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Laba Bersih (Rp)
Laba Bulanan	Rp 5.000.000	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000

Dengan penjualan minimal 20 porsi per hari dan harga jual Rp 10.000 per porsi, proyeksi laba bersih bulanan adalah Rp 2.500.000. Dengan pengelolaan biaya yang efisien dan pemasaran yang tepat, bisnis "pisang kembang lumer" dapat menjadi usaha yang menguntungkan.

J. KESIMPULAN

Bisnis "Pisang kembung lumer" memiliki peluang yang baik dalam pasar jajanan kuliner, terutama di kalangan anak muda dan penggemar makanan pedas, seiring dengan tren makanan pedas yang terus meningkat. Untuk mendukung hal ini, strategi pemasaran yang tepat dan branding yang kuat sangat diperlukan. Penggunaan media sosial, promosi, dan kolaborasi dengan influencer lokal akan menjadi strategi pemasaran yang efektif dalam menarik perhatian konsumen.

Selain itu, bisnis ini memiliki kesempatan untuk berkembang dengan menambah variasi produk di masa depan, seperti rasa baru atau produk pendamping, untuk meningkatkan penjualan. Keberhasilan bisnis ini sangat bergantung pada komitmen untuk menjaga standar kualitas tinggi dan inovasi dalam resep, yang akan menjadi kunci untuk memenangkan hati pelanggan dan menciptakan loyalitas merek. Dengan memperhatikan semua faktor ini, bisnis "Sosis Pangsit Pedas Manis" memiliki peluang untuk berkembang dan mencapai kesuksesan yang berkelanjutan di pasar jajanan kuliner.

Metro 04 November 2024

Mengetahui
Dosen Pengampu

Mahasiswa

Prof. Dr. S owiyah, M.P
d. NIP.
196007251984032001

Putri Reza Anandita