

PROPOSAL
PRODUK KREATIF KEWIRAUSAHAAN
(PISANG COKLAT LOEMER)



DISUSUN OLEH:
FATIKHA RIFDA ALINA (15)
FRANSISKA ESTIANI (18)
KELAS X DKV 4

SMK NEGERI 1 CLUWAK
TAHUN AJARAN 2022/2023

DAFTAR ISI

Halaman Judul	1
Daftar isi	2
Bab I pendahuluan	3
A. Latar Belakang	3
B. Visi, Misi dan tujuan	4
C. Gambaran usaha	5
Bab II profil perusahaan	6
A. Jenis Usaha	6
B. Nama Perusahaan dan Lokasi	6
C. Jenis Usaha	7
D. Susunan Kepengurusan	7
Bab III Produk Perusahaan	8
A. Jenis Produk	8
B. Resep	8
C. Keunggulan produk	9
Bab IV Pemasaran dan Promosi	10
A. Target pemasaran	10
B. Promosi	10
Bab V Perencanaan bisnis	11
Bab VI Penutup	12

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah pisang tergolong buah yang banyak ditanam di Indonesia dan tergolong buah yang murah. Manfaat buah pisang sudah dikenal banyak kalangan. Selain itu juga disukai berbagai umur, mulai dari anak-anak sampai dewasa karena teksturnya yang empuk dan rasanya manis jika sudah matang. Buah pisang juga bias diolah dengan berbagai macam cara, ada yang langsung dimakan, direbus, digoreng, ataupun dibuat selai pisang. Pisang juga dapat diolah menjadi kripik.

Manfaat buah pisang tidak hanya pada buahnya saja. Buah pisang juga memiliki bagian-bagian yang banyak manfaatnya. Daunnya bias dimanfaatkan untuk bungkus makanan, pohonnya bias dimanfaatkan sebagai pupuk, keperluan irigasi, dan budaya.

Jantung pisang sering dimasak untuk sayuran dan dendeng. Bagian buahnya bisa dimakan sebagai buah atau di-jus, sangat bagus untuk pencernaan.

Kebutuhan masyarakat akan konsumsi yang semakin meningkat. Merupakan salah satu ide untuk membuat usaha ini. Selain pisang coklat adalah olahan makanan yang inovasi, usaha ini juga sangat menarik minat pembeli, karena makanan ini mempunyai rasa yang berkualitas dan dapat dinikmati oleh semua kalangan dengan harga ekonomis atau terjangkau. Sehingga dapat menjadikan usaha ini dapat cepat berkembang dan menyebar luas.

B. Visi, Misi dan Tujuan Usaha

□ **Visi :**

Menjadikan perusahaan yang menyediakan makanan halal, bergizi, enak, dan kualitas yang baik, serta harga terjangkau.

□ **Misi :**

1. Lebih kreatif dan inovatif dalam membuat cemilan pisang coklat
2. Membuat produk atau cemilan yang berkualitas
3. Mengutamakan kebersihan dan kesehatan dalam pembuatan pisang coklat ini agar aman dikonsumsi
4. Menjadikan perusahaan terdepan dalam memberikan kepuasan yang besar dalam hidangan untuk para konsumen dan pelanggan
5. Mengutamakan pelayanan terbaik agar konsumen merasa puas

□ **Tujuan :**

1. Sebagai sebuah usaha *homemade* yang sederhana namun menguntungkan
2. Membantu mempertahankan minat orang terhadap buah local yaitu pisang
3. Melakukan inovasi dan cita rasa terbaru untuk hidangan berbahan dasar buah pisang, serta berusaha membuat cemilan ini berbeda dengan pesaing lainnya
4. Melakukan promosi menarik lewat Instagram
5. Melakukan promosi-promosi dan testimony menarik di media social agar dapat menarik minat pelanggan

C. Gambaran Usaha

Nama usaha yang didirikan adalah ***pisang coklat loemer***. Produk yang ditawarkan kepada calon konsumen berupa pisang coklat yang berisikan varian rasa yang membuat anda merasakan isian yang sungguh nikmat didalamnya. Konsep usaha bisnis ***pisang coklat loemer*** adalah membuat kantong aman, perut kenyang, hati senang dengan menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, proses pembuatan yang higienis sehingga menjaga kualitas produk dan menjamin kesehatan para konsumen. Jenis pisang yang ditawarkan dalam produk ***pisang coklat loemer*** ini menggunakan bahan utama pisang uli dan tepung terigu sebagai yang membalutkan pisang tersebut.



BAB II

PROFIL PERUSAHAAN

A. Jenis Usaha

Usaha yang akan dijalankan adalah ***pisang coklat loemer*** dari bahan buah. Makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup mendapatkan tenaga dan nutrisi. Cairan yang dipakai untuk maksud ini sering disebut minuman, tetapi kata makanan juga bisa dipakai. istilah ini kadang-kadang dipakai dengan kaisan seperti “makanan untuk pemikiran”. Kecukupan makanan dapat dinilai dengan status gizi secara antropometri.

Makanan yang dibutuhkan manusia biasanya diperoleh dari hasil bertani atau berkebun yang meliputi sumber hewan dan tumbuhan. Beberapa orang menolak untuk memakan makanan dari hewan seperti daging, telur dan lain-lain. mereka tidak suka memakan daging, dan sejenisnya disebut vegetarian yaitu orang yang hanya memakan sayuran sebagai makanan pokok mereka.

Pada umumnya bahan makanan mengandung beberapa unsur atau senyawa seperti air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, enzim, pigmen dan lain-lain.

B. Nama perusahaan dan Lokasi

Nama perusahaan yang akan saya buat adalah **PT SMK Negeri 17 SAMARINDA** yang diambil dari kata karya yaitu hasil olahan dan usaha yang berarti kegiatan untuk mencapai tujuan tertentu.usaha yang akan saya dirikan ini berlokasi di Jl.kadrie Oening. No 17 Samarinda, Kalimantan timur.

C. Jenis Usaha

Macam makanan yang akan saya buat adalah ***pisang coklat loemer*** memiliki khasiat untuk memperbaiki mood

pisang coklat loemer dari pisang yang mengandung karbohidrat, vitamin C, vitamin B6, potassium, serat, mangan. Tak hanya itu, coklat mengandung energy sebesar 472 kilokalori, protein 2 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 0 gram, kalsium 63 miligram, fosfor 0 gram, dan zat besi 2,8 miligram. Selain itu didalam coklat juga terkandung vitamin A sebanyak 30 IU, vitamin B1 0,03 miligram dan vitamin C 0 miligram.

D. Susunan Kepengurusan

Nama kelompok :

1. Fatikha Rifda Alina (15)
2. Fransiska Estianti (18)

BAB III

PRODUK PERUSAHAAN

A. Jenis Produk

Produk yang hendak diproduksi adalah cemilan berbahan dasar buah pisang yang kami beri nama ***pisang coklat loemer***. Karakteristik produk ini berupa seperti bantal panjang, yang dikemas dalam kemasan plastik mika ukuran sedang

B. Resep '***pisang coklat loemer***

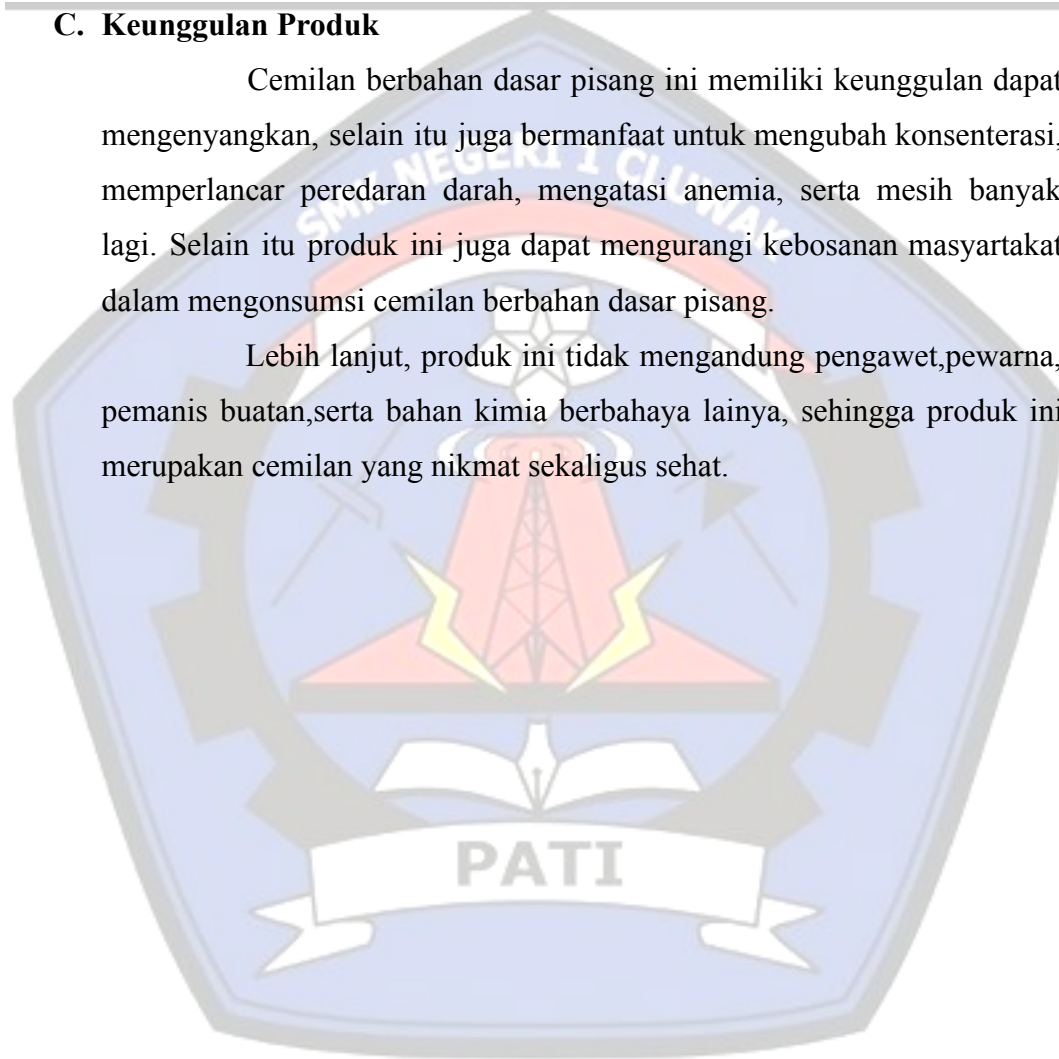
- ☐ Bahan- bahan yang dibutuhkan
 - 1 sisir pisang yang sudah matang
 - Kulit lumpia
 - Coklat batang
 - Tepung terigu
 - Air
 - Minyak goreng secukupnya
- ☐ Cara pembuatannya :
 1. Kupas pisang ,belah 2 kalau besar, kupas hingga selesai dan sisihkan
 2. Ambil wadah masukan tepung terigu dan air hingga kental (fungsinya untuk perekat)
 3. Siapkan kulit lumpia
 4. Taruh pisang diatasnya beri lagi coklat batang diatas pisang, lalu lipat dengan cara lipat kesisi kiri dan kanan dibawa ketengah kemudian gulung dari bawah keatas
 5. Beri terigu yang sudah dicampur air pada ujung kulit lumpia agar gulungan pisang rapi dan tidak sobek

6. Panaskan minyak goreng (secukupnya), lalu setelah panas masukan pisang coklat yang telah dibuat hingga berwarna coklat keemasan lalu diangkat
7. Sajikan dan beri topping sesuai selera

C. Keunggulan Produk

Cemilan berbahan dasar pisang ini memiliki keunggulan dapat mengenyangkan, selain itu juga bermanfaat untuk mengubah konsentrasi, memperlancar peredaran darah, mengatasi anemia, serta masih banyak lagi. Selain itu produk ini juga dapat mengurangi kebosanan masyarakat dalam mengonsumsi cemilan berbahan dasar pisang.

Lebih lanjut, produk ini tidak mengandung pengawet, pewarna, pemanis buatan, serta bahan kimia berbahaya lainnya, sehingga produk ini merupakan cemilan yang nikmat sekaligus sehat.



BAB IV

PEMASARAN DAN PROMOSI

A. Target pemasaran

Semua proses produksi telah dilakukan, dari mulai persiapan alat dan bahan yang baik sampai pada pengemasan, kemudian yang akan saya lakukan yaitu mencari target pasar. Dalam memulai usaha apapun, maka yang harus diketahui adalah peluang pasar yang dapat menerima produk kami ini. Target pasar sudah merupakan kunci penting dalam proses pemasaran karena pemasaran akan berjalan dengan lancar apabila sudah mendapatkan target pasar yang kita inginkan.

Selain pemasaran kami akan mampu menganalisis keunggulan dan kelemahan pesaing saya dan sejauh mana kemampuan saya untuk bersaing dengan mereka dalam segala aspek, baik itu dari sisi harga, pelayanan maupun kualitas yang saya berikan kepada para konsumen. Saya akan mensurvei dan meneliti pesaing-pesaing saya bagaimana caranya membuat *pisang coklat loemer* agar berbeda dari pisang coklat lainnya yang sudah beredar di pasaran.

B. Promosi

Promosi *pisang coklat loemer* yang cepat laku adalah pada tempat seperti warung, dan penjualan online adalah tempat yang paling strategis untuk mempromosikan barang dagangan. Berikut ini adalah beberapa cara promosi *pisang coklat loemer* yang akan saya lakukan:

1. Melakukan penjualan langsung, cara ini lumayan efektif karena langsung bertemu dengan pembelinya dan bisa langsung mempromosikan *pisang coklat loemer* yang dijual
2. Melalui internet ini cara efektif walau tak semua orang memakai internet tapi cara ini cukup memberikan informasi yang lebih kepada orang karena saat ini orang banyak yang membuka internet

seperti facebook, Instagram, line dan lain-lain tak ada salahnya bila dicoba

BAB V

PERENCANAAN BISNIS

Dalam kewirausahaan tujuan yang paling utama ialah memperoleh keuntungan. Keuntungan disini tergantung pada apa yang kita hasilkan dan bagaimana cara menjual *pisang coklat loemer* tersebut. Dalam seminggu saya dapat menghasilkan dan menjual *pisang coklat loemer* sebanyak 10 plastik mika d. dalam proses pembuatannya juga saya membutuhkan 7 orang sebagai tenaga kerja untuk membantu saya dalam memproduksi cemilan ini, dan setelah cemilan ini jadi maka langkah selanjutnya adalah pengemasan maka saya membutuhkan kemasan untuk mengemas cemilan ini sebagai biaya pembungkus, setelah semuanya sudah siap maka *pisang coklat loemer* tersebut tinggal dipasarkan / dijual, dengan itu maka membutuhkan biaya transportasi.

Adapun harga-harga dari bahan-bahan pembuatan *pisang coklat loemer* ada biaya-biaya yang akan keluar dalam produksi *pisang coklat loemer* ini yaitu:

No	Nama bahan	Harga
1	Pisang	Rp. 15.000/sisir
2	Coklat batang	Rp. 18.000/ pack
3	Keju	Rp. 20.000/ kotak
4	Kulit lumpia	Rp. 15.000/ plastik
5	Minyak (1 liter)	Rp.20.000
6	Plastic mika	Rp. 15.000
Jumlah		Rp.103.000

Harga jual *pisang coklat loemer*

=Rp.10.000/ plastic mika

Maka dalam sehari

= 2 x Rp.10.000 =

Rp.20.000

BAB VI

PENUTUP

Demikian proposal usaha *pisang coklat loemer* kami susun, dengan harapan pembuatan usaha berjalan dengan lancar. Pembuatan proposal ini bertujuan untuk meningkatkan kreatifitas dan menambah ilmu tentang kegiatan yamh dilakukan.

Kami menyadaribahwa tiada yang sempurna di dunia ini kecuali yang maha kuasa. Dalam pembuatan proposal usah *pisang coklat loemer* ini tentunya masih banyak kekurangan, untuk itu kami mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna lebih baiknya penyusunan proposal yang selanjutnya.

Akhir dari penulisan proposal ini kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah ikut serta berpartisipasi dalam penyusunan proposal usaha pisang *pisang coklat loemer* dan kami berharap agar pelaksanaan kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar seperti harapan kami.

Masyarakat/orang disekitar dapat menyukai dan menerima jajanan ini sebagai jajanan yang murah,sehat, dan nikmat, dan kami dapat memperoleh keuntungan yang maksimal.

