

Proposal Usaha

“Purnama Bakery ‘Roti Murah, Rasa Lezat’”

Rencana Produk

Putnama Bakery merupakan usaha yang menjual kue dan roti berukuran kecil dengan cita rasa lezat dan cocok untuk dijadikan sebagai camilan.

Keunggulan Produk

- Purnama Bakery adalah makanan yang lezat dan bergizi
- Harga relatif murah karena dapat dijangkau seluruh lapisan masyarakat.
- Purnama Bakery tersedia dalam berbagai citra rasa.

Bahan dan Alat yang Dibutuhkan

- Tepung terigu: 34 kg
- Isi roti: selai nanas, stroberi, dan cokelat (6 kg)
- Gula pasir: 17 kg
- Mentega: 17 kg
- Telur: 70 butir
- Ragi: 1.000 gram
- Garam: 200 gram

Proses Pembuatan Produk

- Persiapkan bahan-bahan untuk pembuatan roti seperti tepung terigu, selai, gula pasir, mentega, telur, ragi dan garam.
- Setelah semua bahan siap, takarlah semua bahan menggunakan timbangan.
- Campurkan tepung terigu, telur, garam, ragi dan mentega.
- Selanjutnya aduk menggunakan mixer lalu masukan air secukupnya.
- Setelah menjadi adonan diamkan selama 10 menit.
- Bagi adonan sesuai dengan keinginan.
- Roti yang telah dikembangkan, dibentuk dan diisi lalu dimasukkan ke dalam loyang besar untuk di oven kurang lebih 15 menit (170°C).
- Dinginkan roti kira-kira 1 jam.
- Setelah roti dingin, lakukanlah pengemasan.

Analisis SWOT

a) *Strength*

- Purnama Bakery memiliki tampilan dan cita rasa khas yang berbeda dibandingkan bakery lainnya.

b) *Weakness*

- Produk roti tidak mampu bertahan lama dan mudah ditiru.

c) *Opportunity*

- Budaya konsumtif masyarakat menjadi peluang utama untuk meraih keuntungan dengan menjual roti yang memiliki beragam rasa.

d) *Threat*

- Banyak produsen yang sudah telanjur memiliki nama di Bandung.
- Harga bahan baku yang tidak stabil juga dapat mengurangi profit.

Biaya Produksi Harian

- Tepung terigu (34 kg) Rp255.000
- Selai (6 kg) Rp40.000
- Gula pasir (17 kg) Rp180.000
- Mentega (17 kg) Rp160.000
- Telur (70 butir) Rp110.000
- Ragi (1.000 gram) Rp50.000
- Garam (200 gram) Rp45.000
- Plastik (90 buah) Rp100.000

Total Biaya bahan baku: Rp940.000

Perkiraan total biaya alat: Rp 500.000

Proyeksi Penjualan per hari: Rp1.800.000

Laba bersih: $\text{Rp } 1.800.000 - (\text{Rp } 940.000 + 500.000) = \text{Rp } 360.000$ per hari