



PROPOSAL USAHA

Pisang Goreng Pasir

Hakim Asthra Yudhie

PROPOSAL USAHA PISANG GORENG PASIR

I. DASAR PEMIKIRAN

Pisang merupakan buah tropis yang istimewa dalam keseharian banyak orang, tidak hanya karena rasanya yang lezat tetapi juga karena manfaat kesehatannya yang luar biasa. Sebagai sumber energi alami yang kaya akan karbohidrat, pisang memberikan dorongan stamina yang instan. Kandungan seratnya membantu menjaga kesehatan pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama. Selain itu, pisang mengandung banyak vitamin dan mineral, termasuk vitamin C, vitamin B6, potassium, dan magnesium.

Produski pisang di Indonesia terbesar dan terdapat varian pisang yang di hasilkan yaitu: seperti pisang ambon, pisang raja, pisang mas, hingga pisang tanduk.

Pisang dapat diolah dengan berbagai varian, buah serbaguna ini menjadi pilihan populer dalam berbagai hidangan, camilan, atau jajanan kreatif, menciptakan jejak rasa yang tak terlupakan dalam setiap gigitannya. Salah satunya yaitu Pisang Goreng, pada Februari 2023 Pisang goreng asal Indonesia dinobatkan sebagai dessert (makanan penutup) terenak di dunia oleh situs TasteAtlas. Alasan inilah yang membuat saya memanfaatkan peluang untuk membuat usaha dibidang kuliner yang memiliki ciri khas yang berbeda yaitu "Pisang Goreng Pasir" ringan praktis dan lezat tentunya.

Pisang goreng pasir merupakan varian unik dari pisang goreng yang tengah populer di kalangan masyarakat. Pisang yang digoreng dengan balutan tepung krispi berbentuk butiran-butiran pasir yang melekat, renyah di luar namun tetap lembut di dalam. Keunikan metode ini memberikan cita rasa yang berbeda dan menarik bagi konsumen.

Usaha yang akan dijalankan saya namakan PISANG GORENG PASIR Zahra. Saya akan mencoba membuat variasi rasa yang akan disesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia.

II. PROFIL USAHA

Pisang Goreng Pasir Zahra dirintis sejak November 2023, oleh Hakim Asthra Yudhie yang saat ini baru memproduksi 100 pcs setiap hari.

Nama Usaha	: Pisang Goreng Pasir Zahra
Badan Hukum	: Belum Punya (Pribadi)
Bidang Usaha	: Kuliner
Jenis Produk	: Pisang Goreng Pasir
Lokasi Usaha	: Cluster ZG4 Bogor
Slogan/Moto	: Renyah Digigit dan Nikmat Dilidah

III. VISI – MISI – TUJUAN

A. Visi:

Menjadikan salah satu penyedia makan olahan pisang yang lezat.

B. Misi:

1. Memperkenalkan Makanan Olahan Pisang
2. Menawarkan berbagai varian rasa
3. Membuka 5 cabang usaha di tahun 2024

C. Tujuan:

1. Menciptakan lapangan pekerjaan sendiri dan orang lain
2. Memiliki penghasilan sendiri
3. Menciptakan inovasi kuliner lezat dengan olahan pisang
4. Mengurangi tingkat pengangguran dengan membuka cabang usaha
5. Meningkatkan pendapatan keluarga

IV. PRODUK

A. Bahan Baku

1. Pisang Kepok : bahan baku utama untuk produk Pisang Goreng Pasir.
2. Tepung (Terigu, Beras dan Roti)
3. Gula & Garam
4. Minyak Goreng

B. Peralatan

1. Pisau
2. Pengorengan
3. Wadah Adonan Tepung
4. Sendok Goreng (Sodet)

5. Peniris Minyak
6. Kemasan

C. Proses Produksi

1. Siapkan Pisang Kepok matang tapi tidak keras
2. Kupas Pisang dan Belah melintang bagaikan kipas
3. Buat adonan basah dengan mencampurkan tepung terigi dan tepung beras dengan air, kemudian aduk hingga kental.
4. Siapkan wadah yang berisikan tepung roti.
5. Masukkan pisang yang sudah dibelah seperti kipas keadonan basah, baluri pisang hingga tertutup adonan basah tepung.
6. Angkat pisang dari adonan basah dan masukkan di wadah tepung roti, baluri seluruhnya dengan tepung roti hingga tertutup
7. Panaskan minyak goreng di dalam wajan penggorengan.
8. Masukkan pisang yang sudah dibalur tepung roti kedalam minyak panas.
9. Goreng hingga menguning keemasan
10. Tiriskan pisang agar minyak menetes.
11. Pindahkan ke wadah
12. Siap untuk dijual.

D. Kapasitas Produksi

1. Dalam sehari kami menghabiskan 3 sisir pisang kapok untuk diolah dan menghasilkan **100 pcs** pisang goreng pasir, sehingga dalam 1 bulan (26 hari) kami dapat menjual sebanyak **26,000 pcs** pisang goreng pasir.
2. Harga Pokok Penjualan per **pcs Rp. 2,500** dan harga jual per **pcs Rp 3,000**.
Laba bersih yang dihasilkan sebesar **1,300,000** perbulan
3. Tempat usaha ini berlokasi di Depan Cluster ZG 4 Bogor. Lokasi ini yang saya pilih karena depan jalan utama perumahan dimana tempat orang berlalu-lalang.

V. TARGET PASAR

A. Target Pasar

Terutama masyarakat umum anak-anak dan orang dewasa yang berdomisili di sekitar perumahan dan masyarakat yang berlalu-lalang Jl.

Nanggerang Bogor. Berdasarkan survei disekitar radius 5 km belum ada usaha yang sama dengan Pisang Goreng Pasir. Dalam jangka panjang saya yakin usaha ini berpotensi untuk dikembangkan dan membuka cabang atau lapak ditempat yang berbeda.

B. Analisa SOWT

1. Strength (Kekuatan)

- a. Bahan Baku yang mudah didapat
- b. Harga produk terjangkau
- c. Menawarkan produk olahan pisang yang digoreng berbalut tepung krispi yang berbentuk buliran pasir.
- d. Menawarkan varian topping.

2. Weaknesses (Kelemahan)

- a. Keterbatasan Modal
- b. Kemasan sederhana
- c. Belum adanya etalase / robak yang sesuai.

3. Opportunities (Peluang/Kesempatan)

- a. Banyak yang membeli
- b. Sistem pemasaran langsung dan online food
- c. Faktor cuaca yang tidak akan mempengaruhi kualitas produk.

4. Threats (Ancaman)

- a. Munculnya kompetitor yang menjual produk yang sama dengan aneka rasa.
- b. Konsumen/pembeli akan bosan bila varian toping atau rasa tidak dijaga
- c. Harga yang ditawarkan lebih tinggi dibanding produk pisang goreng biasa yang lebih murah.

VI. SUMBER DAYA MANUSIA

Saat ini untuk menjalankan usaha Pisang Goreng Pasir ini saya dibantu oleh seorang karyawan yang akan mengolah dalam proses produksi dan pemasaran.

VII. BIAYA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN MODAL

1. Biaya Bahan Baku untuk 100 pcs dalam satu hari.

No	Bahan Baku	Volume	Biaya	Jumlah
1	Pisang Kepok	3 Sisir	30.000	90.000
2	Tepung Terigu	3 Kg	12.000	36.000
3	Tepung Beras	1 Kg	15.000	15.000
4	Tepung Roti	4 Kg	10.000	40.000
5	Vanili	1 Botol	5.000	5.000
6	Minyak	3 Liter	17.000	51.000
7	Garam	1 Pcs	2.000	2.000
8	Gula Pasir	1 Kg	15.000	15.000
			Total	254.000

2. Kalkulasi

- Tiap Hari menghasilkan Pisang Goreng Pasir 100 pcs dengan Biaya Produksi Rp 254.000
- 26 Hari (1 Bulan) x 100 pcs = 2.600 pcs
- 26 Hari x Biaya Produksi Rp 254.000 = Rp 6.656.000

3. Kebutuhan Modal

No	Bahan	Volume	Biaya	Jumlah
1	Biaya Operasional Per Bulan			
	a. Bahan Baku 26 Hari	2.600 Pcs	256.000	6.656.000
	b. Pemasaran	26 Hari	20.000	520.000
	c. Kemasan	26 Hari	20.000	520.000
			Sub Total	7.696.000
2	Biaya Investasi			
	a. Gerobak Etalase	1 Unit	2.500.000	2.500.000
	b. Alat Pengoregan	1 Unit	300.000	300.000
	c. Spatula	1 Unit	50.000	50.000
	d. Peniris Minyak	1 Unit	50.000	50.000
	e. Tabung Gas 3 Kg	2 Tabung	600.000	1.200.000
	f. Kompor Gas	1 Tungku	350.000	350.000
			Sub Total	4.450.000
			Total Modal	12.366.000

4. Proyeksi Pendapatan dan Biaya

No	Item	Volume	Jumlah	Sub Total
1	Penjualan			
	➤ Penjualan @ bulan (26 hari)	2.600 Pcs	3.000	7.800.000
2	Biaya Produksi			
	a. Bahan Baku (26 hari)	2.600 Pcs	2.500	6.500.000
	b. Tenaga Kerja	1 Orang	1.000.000	1.000.000
	c. Pemasaran & Kemasan	26 Hari	1.000	260.000
Total				15.560.000

VIII. DOKUMENTASI

Adapun Dokumentasi Terlampir.

IX. PENUTUP

Dengan segala kerendahan hati, kami berharap Proposal Usaha Pisang Goreng Pasir ini dapat menjadi langkah awal yang menggairahkan menuju kesuksesan. Keunikannya yang terletak pada pengolahannya, penampilan pisang pasir menjadi menarik dan memiliki cita rasa yang istimewa.

Kami yakin bahwa produk inovatif ini tidak hanya akan memikat lidah konsumen tetapi juga menciptakan tren baru di pasar kuliner. Dukungan dan kerjasama yang diberikan oleh para pemangku kepentingan, termasuk mitra potensial dan pihak terkait, akan menjadi fondasi kokoh dalam mewujudkan impian kami.

Melalui komitmen untuk memberikan kualitas terbaik, kami berharap dapat memberikan kontribusi positif dalam memperkaya pengalaman kuliner masyarakat.

Terima kasih atas perhatian dan kesempatan yang diberikan, dan kami berharap agar usaha pisang goreng pasir ini dapat tumbuh dan berkembang, menjadi pilihan utama bagi para pecinta kuliner yang mencari sensasi baru.

Bogor, 09 Februari 2024

Hormat Saya

Hakim Asthra Yudhie