

**LAPORAN SISTEM E-COMMERCE**  
**ANALISA KEBUTUHAN DAN ANALISA MARKET**



**DISUSUN OLEH:**

**NAMA : Andika Revan Wicaksono**  
**NIM : A22.2019.02792**  
**KELOMPOK : A22.3402**  
**MATA KULIAH : SISTEM E-COMMERCE INDUSTRI**

**JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA-DIII**  
**FAKULTAS ILMU KOMPUTER**  
**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO**  
**2021**

## **Peluang Bisnis Bakso Bakar Pedas Manis dan Analisa Bisnisnya**

Sudah pernah mencoba jenis bakso bakar pedas manis? Bakso satu ini sudah terkenal dimana – mana. Bakso bakar ini menjadi jenis bakso yang proses penyajiannya dengan cara dibakar terlebih dahulu. Bakso bakar pedas manis ini cukup berbeda dengan bakso pada umumnya, tidak menggunakan kuah. Cita rasa yang khas melekat pada bakso bakar pedas manis sehingga banyak kalangan menyukai jajanan satu ini. Bakso bakar pedas manis bisa dijadikan salah satu bisnis menguntungkan untuk dijalankan sebab dalam mengelolanya sangat mudah selain itu banyak konsumen yang menyukainya. Peluang bisnis bakso bakar pedas manis memang dapat menjadi salah satu pilihan bisnis yang tepat. Modal dalam membuka bisnis bakso bakar pedas manis tidaklah besar.

- **Peluang Bisnis Bakso Bakar Pedas Manis**

Bakso bakar pedas manis yang populer ini bisa dijadikan sebagai bisnis menjanjikan. Apalagi jika mampu mengelola usaha bakso bakar pedas manis dengan baik maka usaha pun bisa dijalankan dengan mudah. Menjalankan usaha ini bisa dalam modal kecil, karena bahan serta peralatan yang digunakan bisa diperoleh dipasaran dengan harga terjangkau atau memanfaatkan perabotan rumah. Jika ingin menjalankan bisnis bakso bakar pedas manis tonjolan rasa dan kualitas bakso bakar selain itu pelayanan yang diberikan harus baik. Supaya bisnis bakso bakar pedas manis dapat berjalan lancar Anda perlu mengetahui bahan baku dari produk usaha, cara mengolah bakso bakar, peralatan yang digunakan untuk memproduksi bakso bakar, promosi, tempat bisnis, strategis usaha dan sebagainya.

- **Strategi pemasaran Bakso Bakar Pedas Manis**

Menjalankan segala jenis bisnis harus memiliki strategis usaha yang jelas supaya usaha dapat berjalan sesuai keinginan. Untuk bisnis bakso bakar pedas manis strategi yang dapat Anda gunakan ialah membuat menu bakso bakar pedas manis dengan bahan berkualitas sehingga membuat rasa dan aroma bakso bakar pedas manis semakin lezat. Para konsumen tentu akan lebih memilih menu bakso bakar pedas manis yang enak dan bergizi. Anda dapat menonjolkan kualitas rasa dan penampilan dari bakso bakar pedas manis. Supaya bakso bakar pedas manis dikenal masyarakat sebaiknya membuat spanduk dengan nama usaha unik dan mudah diingat. Lalu memajangkannya di depan lokasi usaha. Anda dapat menambahkan beberapa promo menarik untuk pembeli pertama atau memberi potongan harga bagi konsumen.

- **Resep Bakso Bakar Pedas Manis**

Jika akan membuat usaha bakso bakar pedas manis maka bahan yang dibutuhkan ialah bakso sapi, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, kecap manis, garam, air, gula merah dan cabai merah. Pembuatan bakso bakar pedas manis ini memerlukan bahan yang terbaik mulai dari bahan utama, bahan bumbu dan bahan pelengkapannya, Mengolah bakso bakar pedas manis ini sangat mudah, namun untuk bisa menghasilkan rasa yang diinginkan sebaiknya menggunakan bakso bakar pedas manis sesuai dengan resep serta takaran yang diberikan. Oleh karena itu simak resep bakso bakar pedas manis dibawah ini :

**Bahan :**

- 5 siung bawang merah
- Cabai rawit serta cabai merah

- Garam
- 2 sdm gula merah
- 15 bakso sapi ukuran sedang
- 3 siung bawang putih
- Kecap manis
- Air matang
- Tusuk sate

- **Konsumen Bakso Bakar Pedas Manis**

Menu dari bakso yang nikmat ini paling banyak diminati termasuk bakso bakar pedas manis. Konsumen dari bakso bakar pedas manis sangat besar sebab rasa bakso yang lezat dan nikmat. Pas untuk menu pengganjal perut disaat lapar atau sebagai camilan. Aneka kalangan dari berbagai usia dapat mengkonsumsi bakso bakar pedas manis karena menu bakso bakar pedas manis ini dijual dalam harga terjangkau.

- **Harga Bakso Bakar Pedas Manis**

Menu bakso bakar pedas manis dapat diperoleh dengan harga rata – rata dipasaran sekitar Rp. 10.000 sampai Rp. 15.000 per porsinya. Tergantung tempat menjalankan usaha bakso bakar pedas manis, di kota maupun di desa tentu akan ada perbedaan harga yang cukup spesifik.

## Total Biaya Variabel

### Total Biaya Operasional

Biaya tetap + biaya variabel = Rp. 7,395,090

### Pendapatan per Bulan

Penjualan rata – rata =

24 porsi x Rp. 12,000 = Rp. 288,000

Rp. 288,000 x 30 hr = Rp. 8,640,000

### Keuntungan per Bulan

Laba = Total Pendapatan – Total Biaya Operasional

Rp. 8,640,000 – Rp. 7,395,090 = Rp. 1,244,910

### Lama Balik Modal

Total Investasi / Keuntungan = Rp. 4,319,500 : 1,244,910 = 3 bln