Usaha dari makanan tradisional Nagasari

Dari tepung beras

Aziz Rahardian

Dezani Haikal

Geraldy Ravael



Smk Wikrama Bogor

2019

**Kata Pengantar**

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas makalah yang berjudul  ini tepat pada waktunya.

Adapun tujuan dari penulisan dari makalah ini adalah untuk memenuhi tugas **Ibu Fatimah** pada **Pengajar Dalam Pelajaran Kewirahusaan**. Selain itu, makalah ini juga bertujuan untuk menambah wawasan tentang **Pembuatan Usaha Dari Tepung Beras** bagi para pembaca dan juga bagi penulis.

Saya mengucapkan terima kasih kepada **Ibu Fatimah** selaku**Pengajar Dalam Pelajaran Kewirahusaan** yang telah memberikan tugas ini sehingga dapat menambah pengetahuan dan wawasan sesuai dengan bidang studi yang saya tekuni.

Saya juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membagi sebagian pengetahuannya sehingga saya dapat menyelesaikan makalah ini.

Saya menyadari, makalah yang saya tulis ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan saya nantikan demi kesempurnaan makalah ini.

**Bogor, 24 Desember 2019**

  Aziz Rahardian D

­­­­­

­­

**Daftar Isi**

**Kata Pengantar…………………………………………………………………. i**

**Daftar Isi………………………………………………………………….……...ii**

**Ringkasan Eksekutif…………………………………………………………….1**

**Gambaran Usaha….….……………...………………………………………….1**

**Analisis dan Strategi Pemasaran……………………………………………….2**

**Product**..…….…………………………………………………………….2

**Price...**...……..…………………………………………………………….2

**Place**…...….……………………………………………………………….2

**Promotion**..….…………………………………………………………….2

**People**..…………………………………………………………………….3

**Process Usaha**..…………………………………………………………….3

**Rencana Operasional Dan Pengelolaan**…………………………...……………….3

**Bahan Baku**…………….………………………………………….……….3

**Proses Produksi**………...………………………………………….…...….3

**Penanganan limbah**……….……………………………………………….4

**Pengelolaan SDM**.……………………………………………………....….4

**Komponen Keuangan**………..…………………………………………….……….4

**Model Kerja.**……………………………………………………….……….4

**Pendapatan.**……………………………………………………….……….4

**Laba rugi**………………………………………………………..….……….4

**Ringkasan**

Program usaha makanan yang kami buat berbahan dasar tepung beras dengan nama produk Nagasari. ,sebagai bentuk pembelajaran kreatifitas siswa di dalam mengasah dan mengaplikasikan ilmu kewirausahaan yang telah diberikan oleh ibu fatmawati. Kami membuat program ini karena makanan tersebut juga banyak digemari dan disukai oleh semua orang baik dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa, karena rasanya nagasari ini beraneka rasa.

Dengan keyakinan dan kerja cerdas yang kami lakukan usaha makanan ringan ini akan berhasil, karena kami mengemas bentuk dan rasa yang berbeda dari produk nagasari yang lain. Selain itu, usaha makanan tahu ini dapat membantu siswa untuk memenuhi kebutuhan jajanan yang enak, lezat, dan higienis tanpa adanya bahan

Maka dengan ide kreatif usaha ini kami membutuhkan kisaran dana untuk berwirausaha sebesar Rp 4.000.000 untuk keberlangsungan usaha makanan “Nagasari Dari Naga” yang akan kami dirikan dan kemungkinan untuk kedepannya dapat kami kembangkan seiring perkembangan kewirausahaan yang selalu tumbuh dalam mensejahterakan perekonomian UKM (usaha kecil menengah) yang ada di Indonesia.

**Gambaran Usaha**

Kegiatan usaha yang dilakukan adalah membuat makanan khas nagasari. Harga yang akan di perkirakan adalah Rp.1000-2000 Tergantung situasi dan kondisi keokonomian . Lokasi usaha yang akan saya jalanini berada di Rancamaya,Bogor Selatan,Bogor.Jawa Barat. Lokasi tersebut dipilih karena masih belum ada yang berjualan nagasari sehingga dapat memunculkan minat yang lebih terhadap usaha yang saya jalani dan akses jalan yang sudah cukup baik sehingga dapat memudahkan proses transportasi. Sehingga Setiap orang dapat berinvestasi untuk. Membuat cabang di berbagai daerah di tempat lain . Dengan ketentuan dan syarat akan disepakati dalam musyawarah .

**ANALISIS DAN STRATEGI PEMASARAN**

Dalam merancang atau merencanakan suatu kegiatan bisnis perlu dilakukannya analisis dan strategi pemasaran yang salah satunya dapat disusun dengan mengungkapkan bauran pemasaran (marketing mix) dari kegiatan bisnis tersebut. Bauran pemasaran (marketing mix) terdiri dari product, price, place, dan promotion yang biasa dikenal dengan istilah 4P kemudian pada pengembangannya berkembang menjadi 7P yaitu dengan adanya penambahan tiga unsur baru yaitu people, process, dan produktifitas. Bisnis penggemukan domba yang kami usung memiliki bauran pemasaran (marketing mix) seperti dibawah ini;

**Product**

Nagasari merupakan Makanan tradisional yang dikenal baik di kalangan masyarakat Indonesia.Makanan tradisional Nagasari banyak di konsumsi oleh kalangan orang tua hingga anak-anak. Produk yang kami tawarkan berupa jasa membuat nagasari di bagian dapur dan mempromosikan Produk kami. Jasa ini dapat membantu orang-orang yang ingin berkecimpung dalam bisnis ini namun tidak memiliki tempat yang layak dan tidak memiliki cukup biaya untuk membuat toko. Jasa kami memiliki keunggulan yaitu sudah di percaya oleh masyarakat luas baik di daerah maupun di Indonesia

**Price**

Harga dari komoditas Nagasariyang kami kelola ditentukan berdasarkan pendekatan pembeli atau mitra dagang yaitu Rp 30.000 per kilogram untuk varian yang mempunyai rasa yang unik sedangkan harga yang mempunyai rasa yang original harganya Rp 20.000 per kilogram

**Place**

Lokasi usaha berada di Rancamaya,Bogor Selatan,Bogor.Jawa Barat. Lokasi usaha dipilih atas pertimbangan jarak yang relative dekat dengan mitra usaha yaitu Nagasari yang berada di daerah tersebut. Kemudian daerah tersebut juga sering di kunjungi oleh wisatawan baik lokal maupun manca negara dan berada tepat langsung dengan jalan raya ,sehingga mudah untuk mempromosikan produk yang kami jual

**Promotion**

Kegiatan promosi dilakukan baik secara langsung, tidak langsung (melalui media) ataupun campuran keduanya yaitu menggunakan media sebagai pendukung promosi 3 Email: [azizrahradian@gmail.com](mailto:azizrahradian@gmail.com) langsung. Media promosi yang digunakan tergolong dalam dua kategori yaitu media cetak dan media online. Media cetak yang kami gunakan adalah pamflet, leaftet, poster dan brosur sedangkan untuk promosi yang dilakukan melalui media online dilakukan dengan membuat akun pada situs kaskus.co.id sebagai situs yang memiliki rating tertinggi untuk kategori situs komunitas di Indonesia1 dan juga pada media-media social yang kini banyak digunakan seperti instagram, path, line, twitter, facebook dan lain sebagainya serta memasukan penawaran pada situs-situs jual beli online seperti www.lazada.co.id, www.olx.co.id, www.bukalapak.com dan lain sebagainya.

**People**

Orang-orang yang terlibat dalam usaha jasa makanan Nagasari dari naga terdiri dari orang orang yang kompeten di bidangnya yaitu dari disiplin bisnis daring dan pemasaran, multimedia, Ekonomi Pembangunan,Agribisnis dan untuk tenaga kerja teknis produksi dipilih orang orang yang sudah trampil dalam membuat Nagasari. Pimpinan : ibu fatimah(Agribisnis) Manajer Produksi : dezani haikal(Bisnis daring dan pemasaran) Administrasi : geraldy ravael (Ekonomi Pembangunan) Marketing : aziz rahardian darmansyah(multimedia)

**Process Usaha**

Kegiatan investasi dapat dilakukan di lokasi usaha ataupun lokasi yang telah disepakati bersama. Penawaran Nagasari yang akan di perjual belikan langsung berdasarkan kesukaan investor. Ketentuan-ketentuan bisnis disepakati dalam musyawarah Bersama

**RENCANA OPERASIONAL DAN PENGELOLAAN**

**Bahan Baku**

* 200 gram tepung beras
* 450 ml santan
* 3 helai daun pandan
* 5 buah pisang kepok besar, bagi 4
* 10 sdt gula pasir
* 1/2 sdt garam
* Daun pisang

**Proses Produksi**

1. Bagi santan jadi 2.
2. Campurkan santan pertama dengan tepung beras, aduk sampai rata.
3. Rebus santan kedua dengan daun pandan dan garam sampai mendidih.
4. Masukkan adonan tepung beras dalam santan.
5. Tambahkan gula dan aduk sampai padat.
6. Matikan api.
7. Kukus daun pisang.
8. Siapkan daun pisang dan letakkan adonan di dalamnya, tambahkan pisang sebagai isian.
9. Bungkus adonan dengan daun.
10. Kukus sampai matang kurang lebih 40 menit.
11. Angkat dan sajikan.

**Penanganan limbah**

Limbah dari proses pembuatan makanan tradisional bias di manfaatkan kembali oleh kita seperti jika kelebihan bahan baku maka masih bisa di buat kembali untuk di jadikan sebuah produk

**Pengelolaan SDM**

Untuk memperkuat ilmu yang kami miliki, kami akan mengikuti pelatihan pelatihan terkait pemasaran dan membuat makanan tradisional Nagasari . Untuk lebih menguatkan keakraban, kami akan melakukan traveling berkala

**Komponen Keuangan**

**Modal Kerja**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Keterangan** | **Satuan** | **Harga per Satuan** | **jumlah** |
| **1** | **bata** | **1 kg** | **50.000** | **2.000.000** |
| **2** | **semen** | **1 kg** | **50.000** | **2.000.000** |
| **3** | **genteng** | **1 kg** | **50.000** | **2.000.000** |
| **4** | **Besi** | **1 kg** | **50.000** | **2.000.000** |
| **5** | **Pintu** | **1 kg** | **50.000** | **2.000.000** |
| **6** | **kaca** | **1kg** | **50.000** | **2.000.000** |
| **7** | **Bahan makanan** | **1kg** | **50.000** | **2.000.000** |
| **8** | **dll** | **5 kg** | **500.000** | **15.000.000** |
| **9** | **Gaji karyawan** | **1 orang** | **500.000** | **10.000.000** |
| **Total** | | | | **39.000.000** |

**Pendapatan**

Asumsi Harga nagasari per satuan 2000 Dari 1 nagasari keuntungan yang di hasil kan 500

Maka:

Yang kita produksi sekitar 5000-

**Laba Rugi**

5000x500 = 2.5000.000 per cabang karena kita memiliki 10 cabang   
maka:

Keuntungan total adalah 2.500.000 x 10 =25.000.000