UJIAN TENGAH SEMESTER PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS

"Pangsit Goreng Sosis By Boy"



Disusun Oleh:

Ignatius Lorenzo - 825190067

DAFTAR ISI

UJIAN TENGAH SEMESTER					
PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS1					
"Pangsi	"Pangsit Goreng Sosis By Boy"				
DAFTA	R ISI				
BAB I	PENDAHULUAN				
1.1	Latar Belakang				
1.2	Nama dan Alamat Perusahaan				
1.3	Tujuan dan Manfaat Usaha				
1.4	Gambaran Perkembangan Usaha yang akan dibuat				
1.4	.1 Analisis produk				
1.4	.2 Analisis Pasar				
BAB II	PROFIL USAHA DEWASA INI				
2.1	Gambaran Umum Usaha				
2.2	Aspek Teknis Produksi/Operasi				
2.3	Aspek Pemasaran				
BAB III	PROYEK (USAHA) YANG DIUSULKAN				
3.1	Proyek yang Diusulkan				
3.1	.1 Sifat Investasi				
3.1	.2 Jenis Produk				
3.2	Aspek Teknis				
3.2	.1 Sifat Proyek				
3.2	2 Ianje dan Jumlah Produkcj				

3.2.3	Lokasi	9
3.2.4	Bangunan	9
3.2.5	Mesin dan Peralatan	9
3.2.6	Lay Out Proses	11
3.2.7	Kapasitas Produksi	12
3.2.8	Bahan Baku dan Bahan Penolong	12
3.2.9	Tenaga Kerja	13
3.3 As	pek Pemasaran	13
3.3.1	Peluang Pasar	13
3.3.2	Daerah Pemasaran (Market Segmenting)	14
3.3.3	Pasar Sasaran (Market Targeting)	14
3.3.4	Persaingan dan Strategi Bersaing	14
3.3.5	Ukuran Pasar dan Pertumbuhannya	15

BABI PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dikenal memiliki beragam cita rasa makanan

dari dulu hingga sekarang,dengan berjalannya waktu warga Indonesia melahrikan

ide-ide yang sangat kreatif di dunia kuliner Indonesia yang dapat membuka

peluang pekerjaan dan produk baru yang sehat dan aman dikonsumsi oleh

konsumennya yang dapat dinikmati dimana saja.

Sosis merupakan makan yang sudah ada sejak zaman Romawi dan sekarang tidak

asing lagi di lidah penduduk Indonesia yang dioalah dari daging ayam maupun

sapi yang dikomsumsi sebagai cemilan ataupun menjadi lauk,salah satu jenis

olahannya adalah sosis goreng mentega yangdimana pengolahannya cukup mudah

dengan cara menggoreng sosis dengan mentega lalu tambahkan kecap

mains,air,gula pasir,garam dan lada bubuk secukupnya dan sosis siap untuk

disajikan.Inilah mengapa dikatakan produk olahan sosis mudah untuk dikerjakan

dan bahan bakunya pun terjangkau.

Nama dan Alamat Perusahaan 1.2

Nama Perusahaan: Pangsit Goreng Sosis By Boy

Alamat Usaha: Jalan A.Karim no.9 Bukittinggi Sumatera Barat

No Telepon: (+62) 82170667174

1.3 Tujuan dan Manfaat Usaha

1. Menyediakan kebutuhan berupa makanan ringan bagi masyarakat

2. Mendapatkan keuntungan

3. Melatih keterampilan berwirausaha

4. Usaha yang menjanjikan

4

1.4 Gambaran Perkembangan Usaha yang akan dibuat

1.4.1 Analisis produk

1.4.1.1 Nama produk dan Karakteristik Produk

Produk dari perusahaan ini adalah berupa makanan ringan, yaitu olahan sosis. Produk ini memiliki karakteristik yang unik karena sosis dioalah dengan cara yang berbeda.

1.4.1.2 Keunggulan Produk Dibandingkan Dengan Produk Lain di Pasaran

Letak keunggulan dari produk ini adalah kami menyediakan berbagai merk olahan sosis lalu dibaluri saos atau bumbu(sesuai permintaan konsumen)lalu dibalut dengan kulit pangsit lalu digoreng

1.4.1.3 Kelemahan Produk

Kelemahan dari produk ini adalah ketersediaan bahan-bahan khusus untuk pengolahan sosis dan karna pengolahan yang cukup mudah mucul para pesaing dengan produk yang sama.

1.4.2 Analisis Pasar

1.4.2.1 Profil Konsumen

Konsumen untuk produk ini adalah masyarakat pada umumnya, banyaknya masyarakat yang suka makan dan penasaran dengan produk sosis yang akan kami buat membuat produk ini banyak diminati dan menarik membuat permintaan meningkat dan mendapatkan banyak keuntungan

1.4.2.2 Potensi dan Segmentasi pasar

Melihat peluang pasar, saat ini masih sedikit usaha yang memproduksi pangsit goreng sosis ini, masyarakat juga belum banyak yang mengenali makanan dari olahan sosis sehingga membuat peluang usaha ini sangat besar.

1.4.2.3 Pesaing dan Peluang Pasar

Penjualan beberapa olahan sosis yang sudah lama ada akan menjadi pesaing yang cukup berat di pasaran karena munculnya variasi baru dari pengolahan sosis membuat orang lain penasaran dengan olahan baru tersebut dan pastinya penjual sosis lainnya akan mempelajari cara untuk membuat sosis varian baru tersebut..

1.4.2.4 Media Promosi yang Digunakan

Media promosi yang digunakan untuk mendukung penjualan produk ini antara lain dengan penyebaran di media sosial yang menyuguhkan beberapa menu andalan dari usaha yang dibuat serta mengedepankan kualitas makanan yang enak, lezatm dan sehat atau membuat spanduk bertuliskan jenis usaha yang dipasang di teras depan.

1.4.2.5 Strategi Pemasara yang akan Diterapkan

Strategi pemasaran produk ini dilakukan dengan promosi, baik secara langsung maupun tidak langusng kepada setiap pengunjung yang datang dan melalui unggahan di media sosial.

BAB II PROFIL USAHA DEWASA INI

2.1 Gambaran Umum Usaha

Usaha Pangsit Goreng Sosis By Boy adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner. Yang mana Pangsit Goreng Sosis By menyuguhkan sosis dari berbagai merk terkenal dan dilumari oleh saos ataupun bumbu,kami mengutamakan kepuasan pelanggan sebagai bentuk pelayanannya. Usaha ini memiliki bentuk usaha rumahan, yaitu pemilik usaha berperan sebagai pemilik modal dan pengelola sekaligus.

2.2 Aspek Teknis Produksi/Operasi

Pangsit Goreng Sosis By Boy merupakan usaha kuliner yang menyajikan olahan sosos. Usaha kuliner ini bersifat berkepanjangan alias merupakan usaha jangka panjang. Pangsit Goreng Sosis By Boy menggunakan bahan-bahan yang berkualitas serta diolah dengan alat-alat yang terlah teruji kualitasnya. Selain itu, Pangsit Goreng Sosis By Boy juga diolah oleh juru masak yang handal sehingga dapat menghasilkan makanan yang enak juga lezat.

2.3 Aspek Pemasaran

Melihat masih sedikitnya pedagang yang menjajakan pangsit goreng sosis, membuat Pangsit Goreng Sosis By Boy memiliki peluang besar untuk menarik perhatian para konsumen. Selain itu,Pangsit Goreng Sosis By Boy juga mematok harga makanan sesuai kualitas yang diberikan dengan memperhatikan harga pasar yang berlaku di saat itu. Tentunya setelah Pangsit Goreng Sosis By Boy berdiri, maka aka nada usaha-usaha kuliner sosis lainnya yang dapat menjadi saingan. Tetapi hal itu dapat diatasi dengan menambahkan inovasi baru pada menu yang disajikan.

BAB III PROYEK (USAHA) YANG DIUSULKAN

3.1 Proyek yang Diusulkan

3.1.1 Sifat Investasi

Sifat investasi dari usaha yang diusulkan adalah investasi baru. Sebab sebelumnya pemilik belum pernah menjalankan usaha dagang Pangsit Goreng Sosis By Boy ini.

3.1.2 Jenis Produk

Jenis produk yang diusulkan adalah olahan sosis dari berbgai merk Karena pemilik ingin konsumen dapat memilih merk sosis dan saos yang mereka sukai yang tentunya ini memberi nilai plus bagi usaha kita. Sehingga pemilik berniat untuk membuka usaha Mie Andalas di tempat yang sering dilewati masyarakat.. Usaha Pangsit Goreng Sosis By Boy tidak hanya menyajikan olahann sosis, tetapi juga menyajikan minuman untuk menemani pangsit goreng sosisnya.

3.2 Aspek Teknis

3.2.1 Sifat Proyek

Sifat dari proyek ini adalah sebaiknya dikonsumsi langsung setelah di goreng karena akan memberi cita rasa krispy yang menjadikan nilai plus pada makanan ini apabila dibiarkan diluar dalam jangka waktu yang lama dan ingin menyantapnya lagi dianjurkan untuk memanaskannya kembali agar mengembalikan lagi cita rasanya.

3.2.2 Jenis dan Jumlah Produksi

Jenis dari produksi adalah *industrial production* atau produksi industrial. Maksudnya adalah mengolah beberapa bahan baku menjadi produk jadi. Pangsit Goreng Sosis By Boy mengolah bahan-bahan mentah dan sosis yang kemudian menjadi produk yang siap makan. Untuk jumlah produksi, Pangsit Goreng Sosis By Boy menargetkan pengolahan 4 kg sosis per harinya.

3.2.3 Lokasi

Pangsit Goreng Sosis By Boy beralamat di Jalan A.Karim no.9 Bukittinggi Sumatera Barat. Lokasi ini berada di piggir jalan yang memudahkan pelanggan untuk menemukannya sehingga dapat menarik perhatian para masyarakat yang sedang berlalu melewati jalan tersebut. Selain itu, pemilik memilih lokasi tersebut adalah karena lokasi terebut dekat dengan tempat wisata, sehingga akan banyak peluang pengunjung akan datang dan mencoba sosis ini.

3.2.4 Bangunan

Bangunan yang digunakan oleh Pangsit Goreng Sosis By Boy adalah rumah pemilik sendiri bertepatan di halaman rumah yang cukup luas dan tertutup oleh atap seng sehingga pengunjung tidak terkena hujan saat berkunjung.

3.2.5 Mesin dan Peralatan

Usaha Pangsit Goreng Sosis By Boy melakukan proses pengolahan sosis karena membeli merk sosis yang sudah ada sehingga tidak memerlukan mesin untuk membuat sosis. Pangsit Goreng Sosis By Boy menggunakan peralatan yang berkualitas untuk mengolah bahan baku menjadi makanan yang berkualitas. Peralatan produksi yang digunakan antara lain:

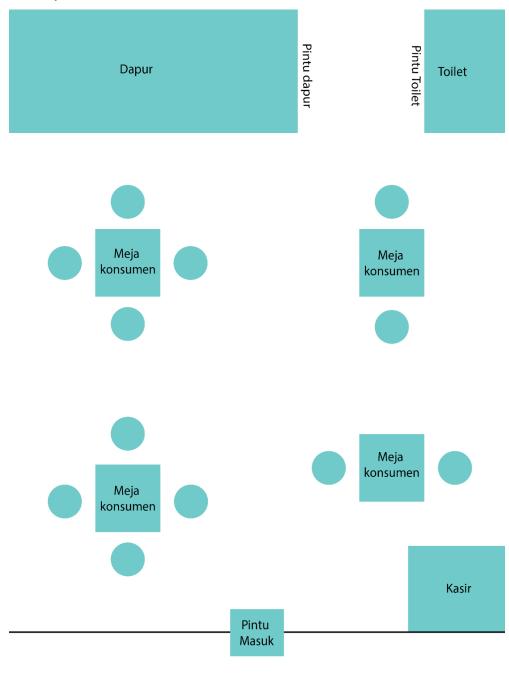
- 1. Kompor
- 2. Wajan
- 3. Spatula
- 4. Saringan

- 5. Pisau
- 6. Sendok
- 7. Talenan
- 8. Panci langseng/ Dandang
- 9. Baskom

Peralatan penyajian yang digunakan antara lain:

- 1. Piring
- 2. Mangkuk
- 3. Piring kecil
- 4. Gelas
- 5. Sendok
- 6. Garpu
- 7. Sedotan
- 8. Tissue
- 9. Sumpit

3.2.6 Lay Out Proses



Parkir

Dari gambar diatas dapat dilihat lay out dari Pangsit Goreng Sosis By Boy. Dapur terletak di belakang agar tidak terlalu mengganggu kenyamanan pelanggan. Dapur juga dekat dengan ruang penyimpanan bahan makanan dan pintu belakang sehingga memudahkan untuk menyuplai bahan-bahan masakan. Pintu dapur yang dekat ke pelanggan memudahkan dalam pelayanan sehingga waktu penyajian efektif. Selain itu toilet berada di pojok kanan belakang. Hal ini dibuat agar tidak mengganggu kenyamanan dari pelanggan. Kasir ditaruh di bagian depan agar memudahkan para pelanggan untuk membayar makanan yang telah disantap pada saat hendak meninggalkan tempat makan.

3.2.7 Kapasitas Produksi

Berdasarkan peralatan yang telah dijabarkan sebelumnya, produksi makanan akan menghabiskan sekitar 4 kg sosis per harinya ini saat weekday,jika weekend dan hari libur akan menghabiskan 6-8 kg sosis per harinya dan saat ini di masa pandemi kurang lebih menghabiskan 2 kg sosis perharinya. Dan dengan memperhatikan peralatan yang tersedia, maka dapat menghasilkan produk yang maksimal.

3.2.8 Bahan Baku dan Bahan Penolong

3.2.8.1 Bahan baku

- 1. Sosis Kanzler
- 2. Sosis Champ
- 3. Sosis Kimbo
- 4. Sosis Belfoods
- 5. Bawang merah
- 6. Bawang putih
- 7. Kulit pangsit
- 8. Minyak goreng

9. Air

3.2.8.2 Bahan Penolong

- 1. Merica
- 2. Garam
- 3. Gula
- 4. Saos tomat
- 5. Saos Sambal
- 6. Keju
- 7. Bumbu Barbeque
- 8. Bumbu Balado
- 9. Bumbu Blackpepper
- 10. Bumbu jagung manis
- 11. Seledri

3.2.9 Tenaga Kerja

Pemilik, Manajer, Kasir	1 orang
Koki	1 orang
Asisten koki	1 orang
Pelayan saji	2 orang
Pelayan bersih-bersih	1 orang

3.3 Aspek Pemasaran

3.3.1 Peluang Pasar

Untung peluang pasar, Pangsit Goreng Sosis By Boy memiliki potensi yang besar. Hal ini dikarenakan belum adanya usaha yang menjual olahan pangsit goreng sosis di daerah sini.Banyak usaha yang beredar hanya olahan sosis yang biasa pada umumnya. Pangsit Goreng Sosis By Boy menyediakan banyak menu sosis dan jenis sosis. Selain itu, rasa penasaran tinggi yang

dimiliki oleh masyarakat membuat Pangsit Goreng Sosis By Boy menjadi terkenal hingga ke daerah-daerah sekitar Bukittinggi ini. Juga masyarakat yang suka mengonsumsi sosis membuat peluang Pangsit Goreng Sosis By Boy semakin besar.

3.3.2 Daerah Pemasaran (*Market Segmenting*)

Daerah pemasaran Pangsit Goreng Sosis By Boy adalah Kota Bukittinggi dan sekitarnya. Pangsit Goreng Sosis By Boy menerima pemesanan dari daerah kota maupun daerah-daerah yang berada di sekeliling kota dan pemesanan secara online melalui platform yang suda tersedia

3.3.3 Pasar Sasaran (*Market Targeting*)

Sasaran pasar penjualan Pangsit Goreng Sosis By Boy dikategorikan sebagai berikut:

Usia : anak 5-14 tahun (15%), remaja 15-18 tahun

(20%), dewasa 18+ (65%)

Status sosial ekonomi : bawah hingga atas

Pekerjaan : Pelajar, Mahasiswa, Food Hunter, Pekerja,

Keluarga

Gender : Wanita (50%), Pria (50%)

3.3.4 Persaingan dan Strategi Bersaing

Persaingan merupakan keadaan para pengusaha bersaing untuk merebutkan keuntungan, konsumen, hinggan jumlah penjualan. Persaingan merupakan hal yang harus diperkirakan oleh para wirausahawan baru karena persaingan tidak dapat dihindari melainkan harus dihadapi dan perlu diminimalisir.

Seperti yang diperkirakan, Pangsit Goreng Sosis By Boy menargetkan banyak pelanggan dari berbagai kalangan. Tentunya Pangsit Goreng Sosis By Boy harus mengahadapi rintngan untuk mendapatakan target tersebut. Walaupun bidang usaha yang Pangsit Goreng Sosis By Boy jalani adalah makanan ringan yang disajikan dengan cara berbeda dan di daerah ini masih belum ada pesaing yang membuat produk yang sama, Pangsit Goreng Sosis By Boy perlu mengantisipasi hal-hal sebagai berikut:

- Usaha-usaha baru yang muncul setelah Pangsit Goreng Sosis By Boy didirikan dan memiliki ciri khas yang sama dengan Pangsit Goreng Sosis By Boy.
- Sudah ada usaha yang menyediakan olahan sosis yang mirip dengan Pangsit Goreng Sosis By Boy dan juga sudah lama berada di lingkup wirausahawan.

Langkah yang diambil oleh Mie Andalas adalah

- 1. Meyakinkan bahwa Pangsit Goreng Sosis By Boy memiliki kualitas makanan yang terjamin kebersihan serta kesehatannya.
- 2. Meyakinkan pelanggan bahwa Pangsit Goreng Sosis By Boy merupakan usaha yang memiliki menu dan harga yang sesuai.

3.3.5 Ukuran Pasar dan Pertumbuhannya

Untuk menentukan ukuran pasar serta pertumbuhannya, Mie Andalas menggunakan metode *Bottom Up*. Metode ini sangat disarankan untuk para pebisnis baru yang dapat membantu mencari tahu dimana pertumbuhan yang realistis bisa membawa usaha tersebut dalam lima tahun.

Untuk ukuran pasar sendiri, dirincikan sebagi berikut :

Keluarga 50%Anak sekolah 25%Mahasiswa 15%Lainnya 10%