

UJIAN AKHIR SEMESTER
PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS
“Pangsit Goreng Sosis By Boy”



Disusun Oleh:
Ignatius Lorenzo - 825190067

DAFTAR ISI

UJIAN AKHIR SEMESTER	1
PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS	1
<i>“Pangsit Goreng Sosis By Boy”</i>	1
DAFTAR ISI.....	2
BAB I PENDAHULUAN.....	5
1.1 Latar Belakang	5
1.2 Nama dan Alamat Perusahaan.....	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Usaha.....	5
1.4 Gambaran Perkembangan Usaha yang akan dibuat	6
1.4.1 Analisis produk	6
1.4.2 Analisis Pasar	6
BAB II PROFIL USAHA DEWASA INI	8
2.1 Gambaran Umum Usaha	8
2.2 Aspek Teknis Produksi/Operasi	8
2.3 Aspek Pemasaran	8
BAB III PROYEK (USAHA) YANG DIUSULKAN	9
3.1 Proyek yang Diusulkan	9
3.1.1 Sifat Investasi	9
3.1.2 Jenis Produk	9
3.2 Aspek Teknis	9
3.2.1 Sifat Proyek	9
3.2.2 Jenis dan Jumlah Produksi	9

3.2.3	Lokasi	10
3.2.4	Bangunan	10
3.2.5	Mesin dan Peralatan	10
3.2.6	Lay Out Proses	12
3.2.7	Kapasitas Produksi	13
3.2.8	Bahan Baku dan Bahan Penolong	13
3.2.9	Tenaga Kerja	14
3.3	Aspek Pemasaran	14
3.3.1	Peluang Pasar	14
3.3.2	Daerah Pemasaran (<i>Market Segmenting</i>)	15
3.3.3	Pasar Sasaran (<i>Market Targeting</i>)	15
3.3.4	Persaingan dan Strategi Bersaing	15
3.3.5	Ukuran Pasar dan Pertumbuhannya	16
3.4	Aspek Keuangan	17
3.4.1	Kebutuhan Dana	17
3.4.2	Sumber Dana	17
3.4.3	Prediksi Pendapatan	17
3.4.4	Prediksi Biaya	18
3.4.5	Prediksi Laba Rugi	18
3.5	Aspek Manajemen	18
3.5.1	Perencanaan (<i>planning</i>)	19
3.5.2	Struktur Organisasi	19
3.5.3	Pelaksanaan (<i>Actuating</i>)	20

3.5.4	Pengawasan (Controlling).....	20
3.6	Aspek Ekonomi	20
3.7	Aspek Dampak Lingkungan	21
3.7.1	Air dan Udara.....	21
3.7.2	Tanah.....	21
BAB IV	KESIMPULAN.....	22

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dikenal memiliki beragam cita rasa makanan dari dulu hingga sekarang, dengan berjalannya waktu warga Indonesia melahirkan 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 dikonsumsi sebagai cemilan ataupun menjadi lauk, salah satu jenis olahannya adalah sosis goreng mentega yang dimana 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.

1.2 Nama dan Alamat Perusahaan

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

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 muncul 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, lezat dan sehat atau membuat spanduk bertuliskan jenis usaha yang dipasang di teras depan.

1.4.2.5 Strategi Pemasaran yang akan Diterapkan

Strategi pemasaran produk ini dilakukan dengan promosi, baik secara langsung maupun tidak langsung 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 sosis. 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 telah 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 akan ada 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 berbagai 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:

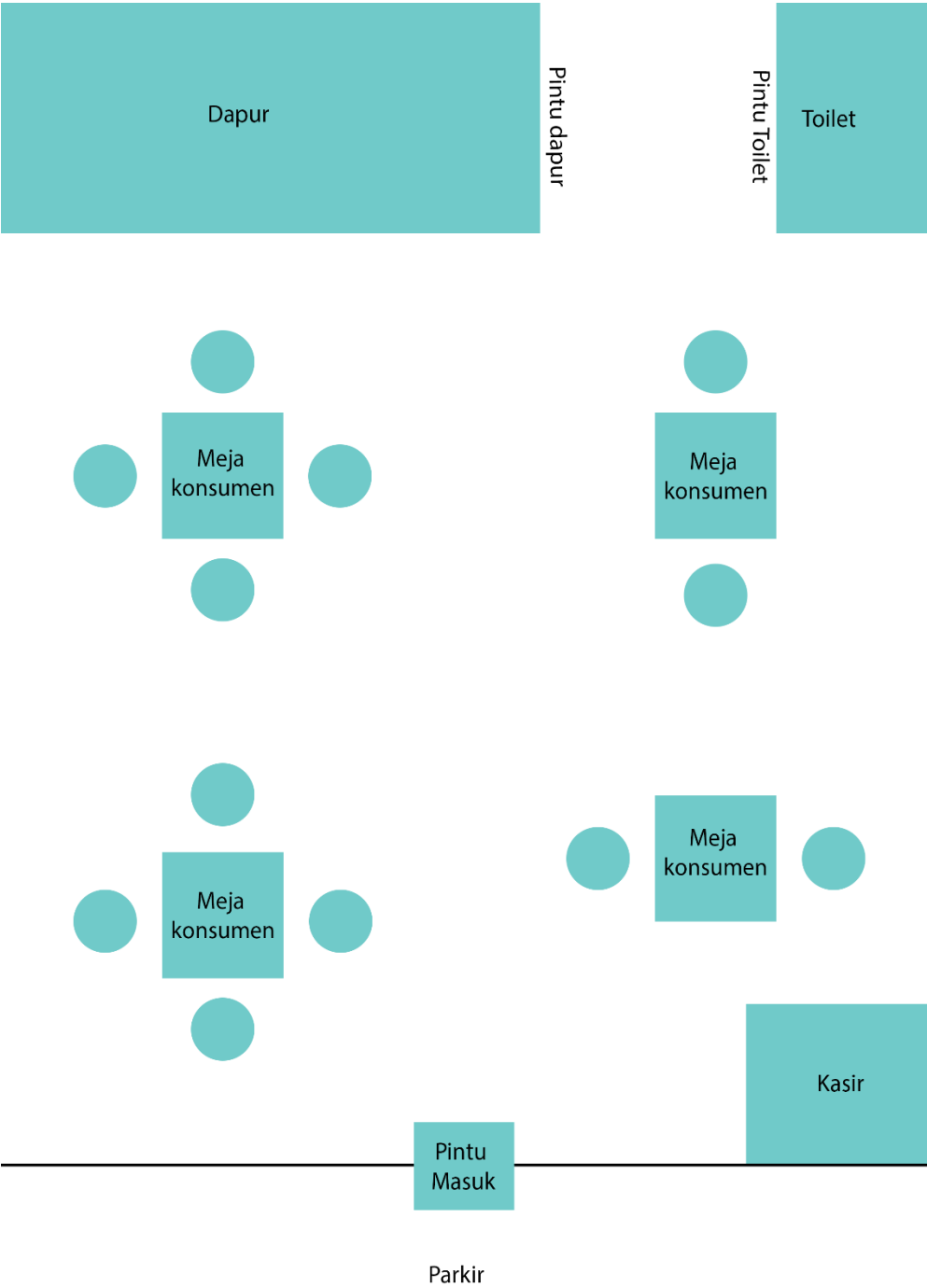
1. Kompor
2. Wajan
3. Spatula
4. Saringan

5. Pisau
6. Sendok
7. Talenan
8. Panci langsung/ 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



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 sudah 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, <i>Food Hunter</i> , Pekerja,
Keluarga	
Gender	: Wanita (50%), Pria (50%)

3.3.4 Persaingan dan Strategi Bersaing

Persaingan merupakan keadaan para pengusaha bersaing untuk merebutkan keuntungan, konsumen, hingga 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 menghadapi rintangan untuk mendapatkan 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:

1. Usaha-usaha baru yang muncul setelah Pangsit Goreng Sosis By Boy didirikan dan memiliki ciri khas yang sama dengan Pangsit Goreng Sosis By Boy.
2. 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 sebagai berikut :

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

3.4 Aspek Keuangan

3.4.1 Kebutuhan Dana

Pangsit Goreng Sosis By Boy merupakan usaha baru sehingga membutuhkan banyak biaya untuk memulainya. Rincian biayanya sebagai berikut:

Interior (meja, kursi, lampu, hiasan dinding, dsb)	Rp 15.000.000,00
Peralatan memasak dan kebersihan	Rp 8.000.000,00
Bahan makanan awal	Rp 3.000.000,00
Biaya perizinan	Rp 1.000.000,00
Biaya operasional	Rp 2.000.000,00
Jumlah	Rp 29.000.000,00

3.4.2 Sumber Dana

Untuk sumber dana dari Pangsit Goreng Sosis By Boy melalui tabungan pemilik sekitar Rp 10.000.000,00 dan pinjaman dari Bank sebesar Rp 25.000.000,00. Untuk modal awal yang sudah diperkirakan adalah Rp 29.000.000,00, dengan ketersediaan uang sebesar Rp 35.000.000,00, maka modal awal sudah terpenuhi dengan tambahan Rp 6.000.000,00 sebagai uang tak terduga.

3.4.3 Prediksi Pendapatan

Usaha Pangsit Goreng Sosis By Boy memiliki menu dengan rata-rata harga Rp 10.000,00 dan menargetkan penjualan sebanyak 100 porsi perharinya. Sehingga dapat dihitung prediksi pendapatannya sekitar Rp 30.000.000,00 per bulannya atau Rp 1.000.000,00 per hari. Dengan rata-rata harga Rp 10.000 dan mengambil untung sekitar Rp 3.000 per porsi maka harga pendapatan penjualan

sekitar Rp 20.000.000,00. Dengan demikian dapat dihitung laba kotornya sekitar Rp 10.000.000 perbulannya. Pendapatan ini masih belum dikurangi dengan biaya yang lainnya.

3.4.4 Prediksi Biaya

Biaya yang digunakan selama menjalankan usaha Mie Andalas adalah sebagai berikut:

- | | |
|------------------|---|
| 1. Biaya baku | : Rp 250.000 per hari |
| 2. Biaya lainnya | : Rp 900.000 per bulan (Rp 20.000 per hari) |
| Jumlah | : Rp 270.000,00 per harinya |

3.4.5 Prediksi Laba Rugi

Untuk prediksi laba per hari dapat dihitung sebagai berikut:

Laba = Prediksi pendapatan - prediksi biaya

= Rp 1.000.000,00 – Rp 270.000,00

= Rp 730.000,00 per hari

Dengan hasil yang demikian, maka dapat dilihat tidak ada kerugian. Namun, kerugian dapat terjadi ketika terjadi gejolak pada gelombang harga pasar. Prediksi kerugian yang dapat terjadi adalah sekitar 0.1%-1%.

3.5 Aspek Manajemen

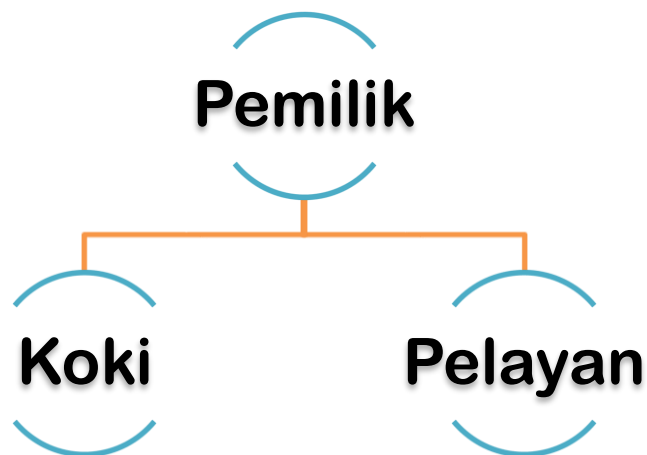
Pangsit Goreng Sosis By Boy. memulai bisnis di bidang kuliner dengan menyusun pengaluran manajemen dan pengorganisasian sumber daya yang menjalankan aktivitas bisnis. Masing-masing fungsi tidak dapat berjalan sendiri-sendiri, akan tetapi harus dilaksanakan secara berkesinambungan, karena keterkaitan antara satu fungsi dengan fungsi lainnya sangat erat dan

saling mempengaruhi. Berikut merupakan fungsi-fungsi manajemen dari Pangsit Goreng Sosis By Boy .:

3.5.1 Perencanaan (*planning*)

Perencanaan yang ditetapkan oleh pemilik bersifat jangka pendek, jangka menengah dan jangka panjang dengan target-target strategis yang diupayakan dicapai serta tujuan akhir yakni menjadi usaha yang paling unggul di bidang kuliner, sebagai bisnis usaha nomor satu. Kegiatan yang diperlukan dalam merealisasikan target tersebut yakni terus berupaya meningkatkan dan menjaga kualitas makanan dengan kualitas yang menjadi hal yang utama untuk mengembangkan usaha di bidang kuliner ini.

3.5.2 Struktur Organisasi



Dapat dilihat dari struktur diatas, bahwa pemilik langsung membawahi para karyawannya serta para karyawan bisa langsung menyatakan pendapatnya ke pemilik.

3.5.3 Pelaksanaan (*Actuating*)

Pelaksanaan merupakan sebuah proses untuk menjalankan kegiatan / pekerjaan di dalam usaha, dalam melaksanakan kegiatan usaha Pangsit Goreng Sosis By Boy selalu menetapkan SOP (Standard Operating Procedure) dalam setiap operasi, sehingga pelaksanaan kegiatan usaha sesuai dengan standar yang ditetapkan.

3.5.4 Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan adalah proses yang dilakukan untuk memastikan seluruh rangkaian kegiatan yang telah direncanakan, diorganisasikan, dan diimplementasikan yang dapat berjalan sesuai dengan target yang diharapkan.

3.6 Aspek Ekonomi

Identifikasi akan dampak dari adanya usaha Pangsit Goreng Sosis By Boy bagi lingkungan masyarakat Indonesia sebagai berikut:

1. Bertambahnya lapangan pekerjaan

Dengan hadirnya berbagai *dealer* dan *service center*, ASUS membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

2. Mendorong roda ekonomi

Bisnis makanan salah satu pendorong roda ekonomi negara apalagi saat masa pandemic saat ini.

3. Mendorong program UMKM bangsa

Dengan banyaknya kuliner yang ada di Indonesia mendorong perilaku masyarakat untuk melihat pengusaha kecil. Hal tersebut memberi dampak positif bagi masyarakat dan keberhasilan program pemerintah.

3.7 Aspek Dampak Lingkungan

Usaha Pangsit Goreng Sosis By Boy merupakan usaha yang berdiri di kawasan padat penduduk maka harus diperhatikan dampak yang akan terjadi saat usaha berjalan misalnya seperti :

3.7.1 Air dan Udara

Pencemaran air dan udara yang berasal dari limbah usaha yang dibuang ke selokan dan asap dari usaha cara mengatasinya dengan membuat sistem pengolahan air agar tidak tercemar dan menggunakan filtrasi udara agar tidak merugikan masyarakat sekitar.

3.7.2 Tanah

Pembangunan usaha ini pastinya akan mengubah bentuk konstruksi tanah yang dulunya ada daerah resapan air dan dilakukan pembangunan daerah tersebut ditutup cara mencegahnya adalah membuat daerah/lubang untuk resapan air agar saat hujan tidak banjir.

BAB IV KESIMPULAN

Pangsit Goreng Sosis By Boy merupakan usaha baru yang bergerak dibidang kuliner. Usaha ini menyajikan berbagai sosis yang dibalut dengan kulit pangsit. Selain itu, usaha ini lebih mengedepankan kualitas makanan, penyajian makanan, serta pelayanan pelanggan. Usaha ini didirikan untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan yang ingin menikmati kuliner sosis dengan cara terbaru, dengan dibungkus pangsit. Usaha ini mengandalkan modal dari pemilik dan pinjaman bank, sehingga usaha ini akan semaksimal mungkin untuk memperoleh keuntungan dengan tetap menjaga kualitas dan citarasa makanannya. Dengan pemaparan yang sudah dijelaskan sebelumnya, maka usaha ini layak untuk didirikan dan dijalankan.