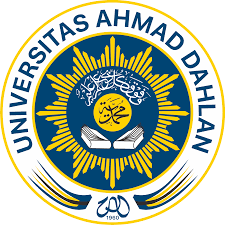
# PROPOSAL BISNIS

**“BROWNIES KUKUS COKLAT KEJU”**



## Disusun Oleh : Kelompok 4 Fatria Damayanti (1900032212)

**Ayu Widyastuti (1900032211)**

**Sinta (1900032217)**

**Nuraeny Pratiwi (1900032213) Ahmad Mufardis Ulami (1900032214)**

**Kelas : E**

**Mata Kuliah : Kewirausahaan**

**Dosen : Candra Vionela Merdiana, S.E.,M.Sc**

**PRODI PERBANKAN SYARIAH UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN TAHUN AJARAN**

**2020/2021**

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas petunjuk dan hidayah- Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas kewirausahaan dengan baik dan tepat waktu. Puji syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas petunjuk dan hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan proposal kewirausahaan dengan baik dan tepat waktu.

Proposal kegiatan usaha ini disusun guna memenuhi Tugas mata kuliah Kewirausahaan. Disamping itu proposal ini dimaksudkan agar Mahasiswa dapat mengembangkan kemampuan kewirausahaannya. Tidak lupa pada kesempatan ini saya haturkan rasa terima kasih kepada Ibu Candra Vionela Merdiana. S.E, M.Sc.

Saya menyadari masih ada kekurangan dalam penyajian proposal kegiatan usaha ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan proposal serta usaha yang dijalankan.Semoga proposal kegiatan usaha ini bermanfaat bagi pengembangan kemampuan kewirausahaan.

## RINGKASAN

Usaha ini bergerak ke dalam bidang manufaktur. Brownies merupakan kue bolu yang sangat banyak penggemarnya di kalangan masyarakat. Para pecinta kue tentunya sudah sangat mengenal kue Brownies Kukus yang terbuat dari cokelat dengan citarasa yang manis, empuk dan juga legit. Citarasa inilah yang membuat para penikmatnya mau mencoba lagi dan lagi. Brownies kukus akan terus mengalami peningkatan yang cukup pesat sehingga cocok sekali dimanfaatkan sebagai ladang bisnis yang menguntungkan.

Peluang bisnis brownies kukus juga memiliki potensi yang cukup bagus untuk jangka kedepan sehingga sangat sesuai sekali jika dijalankan. Dengan menjalankan usaha brownies kukus sehingga mampu mendatangkan omzet yang cukup besar bagi pelaku bisnis ini. Inilah yang membuat kami berinisiatif untuk membuka usaha dibidang ini.

Target pasar untuk bisnis modal kecil yang satu ini adalah dari segala usia, mulai dari kalangan anak-anak hingga orang tua dan cocok juga bagi semua kalangan, baik pelajar, kalsngan menengah serta pegawai kantor. Modal awal yang dibutuhkan dalam berbisnis Brownies kukus ini dengan sekitaran RP. 100.000. Untuk proyeksi laba ruginya sudah diperkirakan untuk dimasa yang akan datang. Pada umumnya penjualan akan mengalami kenaikan penjualan setiap tahun karena dipengaruhi oleh waktu uang dan inflasi yang mempengaruhi harga bahan baku dan sebagainya.

## GAMBARAN USAHA

* 1. **Produk yang dihasilkan**

Brownies Kukus bergerak di bidang usaha makanan. Produk Bahan baku pembuat Brownies Kukus cukup mudah diperoleh. Bahan baku dapat dibeli di warung, supermaket, atau toko-toko langganan. Menjaga hubungan baik dengan toko pemasok bahan baku dapat dijadikan strategi untuk mendapatkan bahan baku berkualitas dengan harga relatif murah. Salah satu bahan baku utama pembuatan brownies adalah cokelat. Karena itu, cokelat yang digunakan untuk membuat brownies sebaiknya cokelat bermutu. Brownies juga tersedia dalam berbagai aneka rasa seperti cokelat, keju, jeruk, kacang, hingga moccacino. Pengemasan Brownies menggunakan mika plastic dengan harga jual 1 pcs nya Rp. 5.000.

Brownis kukus ini diproduksi oleh kami sendiri di salah satu rumah anggota kami untuk memulai usaha baru ini cukup efektif untuk menekan biaya modal agar tidak terlalu besar. Mungkin jika usaha nya sudah berkembang pesat, kami akan memulai memikirkan untuk membeli alat dan sewa tempat untuk produksinya.

Brownies kukus menjadi varian jenis brownies yang lebih populer di Indonesia bila dibandingkan dengan versi aslinya yang dikenal dengan brownies panggang. Brownies kukus memiliki tekstur yang lembut dan empuk bila dibandingkan dengan brownies panggang. Ini disebabkan oleh teknik pengukusan sendiri yang melibatkan uap air sebagai media untuk mematangkan makanan. Proses pematangannya pun berlangsung lebih cepat bila dibandingkan dengan teknik panggang. Sementara untuk brownies panggang, ia memiliki tekstur yang garing di luar dan biasanya lembut di dalam. Ini dikarenakan proses pematangan adonan dalam oven yang biasanya berlangsung secara perlahan. Suhu oven yang panas dan lama membuat cairan keluar banyak dari adonan sehingga membuat kue brownies menjadi kering. Waktu dalam memanggang brownies pun perlu diperhatikan agar brownies tidak dipanggang terlalu lama karena dapat membuat brownies menjadi keras.

Soal rasa, brownies kukus umumnya memiliki rasa yang cenderung tulen. Ini terjadi karena proses pematangan yang cepat menonjolkan rasa dari bahan- bahan pembuatnya saat proses pengukusan berlangsung. Adapun wangi kue yang dihasilkan cenderung kurang kuat karena aroma biasanya ikut menguap bersamaan dengan uap air pada saat adonan didinginkan. Sedangkan untuk brownies panggang, rasa yang yang dihasilkan cenderung lebih kompleks. Ini terjadi karena pada saat dipanggang, proses pematangan yang berlangsung secara perlahan tak hanya mengeluarkan rasa dari masing-masing bahan pembuatnya namun juga membuatnya saling berpadu satu sama lain.

Wangi dari brownies juga menjadi lebih tercium karena pada saat matang aroma dari kue brownies otomatis terkunci dan tidak menguap begitu saja saat didinginkan. Sedangkan untuk brownies panggang, rasa yang yang dihasilkan cenderung lebih kompleks. Ini terjadi karena pada saat dipanggang, proses pematangan yang berlangsung secara perlahan tak hanya mengeluarkan rasa dari masing-masing bahan pembuatnya namun juga membuatnya saling berpadu satu sama lain. Wangi dari brownies juga menjadi lebih tercium karena pada saat matang aroma dari kue brownies otomatis terkunci dan tidak menguap begitu saja saat didinginkan.

## Visi dan Misi Usaha

* + 1. **Visi**

Menjadi penerus generasi wirausaha mandiri serta berinteraktif dalam bidang bisnis kuliner.

## Misi

* + - 1. Menjalankan bisnis dengan menutamakan pelayanan dalam penjualan serta membangun usaha yang luas untuk mengembangkan bisnis kuliner ini.
      2. Menigkatkan kualitas rasa dari kue browies ini sendiri
      3. Mengembangkan usaha ini menjadi berkembang dan mempunya cabang
      4. Membuat kreasi dan inovasi terbaru tidak hanya itu itu saja
      5. Menyesuaikan rasa dan selera untuk konsumen
      6. Memberi pelayanan yang memuaskan dan terbaik pada konsumen
      7. Memberikan harga yang sesuai dengan masyarakat dan terjangkau

## ANALISIS PASAR DAN PESAING

* 1. **Strengths (Kekuatan)**
     1. Modal yang di keluarkan sangatlah terjangkau
     2. Brownies memiliki ukuran yang menarik dan unik sehingga membuat orang - orang ingin merasakan sensasi kue ini
     3. Harganya juga cukup terjangkau
     4. Mudah didapat

1. Weakness (kelemahan)
2. Kue ini mudah hancur
3. Kue ini bisa menjadi buluk
4. Kue ini juga tidak tahan lama
5. Opportunities (Peluang)
6. Kue ini juga banyak di peminatnya
7. Kue ini juga kita bisa titipkan di warung-warung
8. Lokasi yang cukup strategis
9. Tentang selera dari masyarakat yg membuat peluang konsumen ingin membelinya atau mengonsumsinya
10. Threats (Ancaman)
11. Banyak persaingan dalam menjual kue brownies ini
12. Banyak yang akan meniru dari usaha kita

## RENCANA PRODUKSI

Untuk cara membuat Brownies Kukus Rasa Coklat dan Rasa Keju

* 1. Pisahkan putih telur dengan kuningnya.
  2. Mixer gula dengan mentega sampai halus
  3. Masukan kuning telur lalu mixer lagi hingga merata
  4. Masukan tepung terigu, pengembang dan bubuk vanili kemudian di mixer lagi hingga seluruh adonan mengembang
  5. Lelehkan coklat atau Keju diparut
  6. Mixer putih telur sampai mengembang
  7. Masukan coklat atau Keju yang sudah dilelehkan ke dalam adonan lalu aduk hingga coklat merata atau keju
  8. Masukan putih telur yang telah mengembang ke dalam adonan kemudian aduk hingga seluruh adonan tercampur merata
  9. Masukan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi mentega kemudiankukus selama satu jam dengan api yang sedang j. Bolu kukus rasa coklat dan keju siap dinikmat

## RENCANA OPERASIONAL

Brownies Kukus dibuat oleh kami sendiri di rumah salah satu anggota yang sudah ditentukan. Pengemasan produk dilakukan juga dilakukan sendiri dengan membeli kemasan mika khusus kue, tetapi untuk brand/ logo kami mendesain sendiri.

## RENCANA ORGANISASI

* 1. Bentuk Kepemimpinan

Bentuk kepemimpinan yang diterapkan dalam bisnis kami adalah menggunakan asas kekeluargaan.

* 1. Wewenang Utama

Wewenang utama berada di semua anggota. Jadi setiap anggota mempunyai hak untuk menyampaikan aspirasi yang bertujuan untuk meningkatkan kemajuan bisnis.

* 1. Peran dan Tanggung Jawab Anggota Organisasi

Disini kami akan menjelaskan tentang uraian struktur organisasi usaha kami dan tugas dari masing-masing bagian:

* + 1. Dirut (Direktur Utama) dipimpin oleh Ahmad Mufadris Ulami, disini peran direktur adalah penanggung jawab tertinggi dan pengambil keputusan mutlak dipatuhi oleh semua bawahannya.
    2. Produksi dipimpin oleh Ayu Widyastuti berperan dalam bidang produksi seperti membuat campuran adonan dan menggoreng. Selain itu, merangkap sebagai Quality Control (QC), yang berperan untuk selalu produk usaha kami tetap terjaga cita rasanya, kebersihan, kualitas, kuantitas bahan dan aman untuk dikonsumsi.
    3. Marketing dipimpin oleh Sinta, disini peran dari marketing adalah bertanggung jawab terhadap semua pemasaran agar usaha dapat bertahan dan berkembang serta dapat diketahui dan diminati oleh semua kalangan yang menjadi sasaran usaha.
    4. Keuangan dipimpin oleh Fatria Damayanti, yang berperan memanajemen keuangan usaha agar tidak rugi.
    5. Pengembangan & Perencanaan dipimpin oleh Nuraeny Pratiwi ,yang berperan mengembangkan atau membuat inovasi agar usaha ini tetap bisa mengambil hati para konsumen.

## RENCANA KEUANGAN

* 1. **Biaya Bahan Baku Produksi**

Bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan brownies tahu topping dan biaya yang dibutuhkan sebagai berikut:

Biaya bahan baku untuk 50 bungkus brownis coklat keju

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Berat** | **Bahan baku** | **Harga satuan** | **Jumlah** |
| ¼ kg | Telur | 2000 | 8000 |
| 2 kg | Tepung terigu | 10000 | 20000 |
| 500gram | Mentega | 15000 | 15000 |
| 1 gram | Pengenmbang | 5000 | 5000 |
| 1 bks | Bubuk vanili | 1000 | 1000 |
| 1 bks | Keju | 12000 | 12000 |
| 1 bks | Coklat blok | 12000 | 12000 |
| **Total** | **-** | **-** | **73000** |

Biaya tambahan

|  |  |
| --- | --- |
| Bahan tambahan | Jumlah |
| 1 bks plastik | 6.000 |
| **Total** | **6.000** |

Bahan baku-biaya tambahan 73.000+6.000= 79.000

**Hpp**

Harga jual 5000x50= 250.000 Jadi 250.000-79.000= 171.000

Laba kotor 171.000

**Biaya pengeluaran lainnya** Pembuatan browser 10.000 Biaya lain lain 20.000

Total 30.000

Jadi laba yang diperoleh

Yaitu 171.000- 30.000= 141.000

Laba bersih 141.000

PENUTUP