**PROPOSAL ISLAMIC ENTREPRENEURSHIP**

**“Kentang Mustofa”**

Dosen Pengampu : Nurfitri Martaliah, S.E, M.E.K

****

**Disusun Oleh:**

Kelas 3A/Sistem Informasi

Asrofi (701210169)

Nurkhofipah (701210165)

Triyo Handika (701210083)

**PRODI SISTEM INFORMASI**

**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI**

**UIN SULTHAN THAHA SAIFUDDIN JAMBI**

**2022**

# **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas proposal bisnis ini.

Sholawat beserta salam kita hadirkan untuk nabi Muhammad SAW, yang mana beliau telah membawa umatnya dari zaman jahilliah ke zaman yang berisi ilmu pengetahuan seperti yang kita rasakan saat ini.

Dan tak lupa pula kami ucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada dosen pengampu mata kuliah Islamic Enterpreneurship yaitu ibu Nurfitri Martaliah, S.E., M.E.K. Penulis menyadari bahwa makalah ini masih terdapat kehilafan dan kekurangannya. Maka dari itu kritik dan saran demi penyempurnaan lebih lanjut sangat penulis harapkan. Semoga makalah ini bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi yang berminat untuk membaca makalah ini. Amin.

# **DAFTAR ISI**

[**KATA PENGANTAR** 2](#_Toc115384198)

[**DAFTAR ISI** 3](#_Toc115384199)

[**BAB I** 4](#_Toc115384200)

[**PENDAHULUAN** 4](#_Toc115384201)

[**1.1 Latar Belakang** 4](#_Toc115384202)

[**1.2 Profil Perusahaan** 4](#_Toc115384203)

[**1.3 Tujuan** 5](#_Toc115384204)

[**1.4 Inovasi** 5](#_Toc115384205)

[**1.5 Target atau Sasaran** 6](#_Toc115384206)

[**1.6 Pemasaran** 6](#_Toc115384207)

[**1.7 Manfaat** 6](#_Toc115384208)

[**BAB II** 7](#_Toc115384209)

[**KAJIAN TEORI & ANALISIS SWOT** 7](#_Toc115384210)

[**2.1 Kajian Teori** 7](#_Toc115384211)

[**2.2 Analisis SWOT** 7](#_Toc115384212)

[**BAB III** 9](#_Toc115384213)

[**MENAJEMEN PRODUKSI** 9](#_Toc115384214)

[**3.1 Proses Produksi** 9](#_Toc115384215)

[**3.2 Alat dan Mesin** 9](#_Toc115384216)

[**3.3 Bahan Baku, BTP, dan Kemasan Kentang Mustofa** 10](#_Toc115384217)

[**3.4 Cara Produksi** 10](#_Toc115384218)

[**BAB IV** 11](#_Toc115384219)

[**RENCANA ANGGARAN ATAU BIAYA** 11](#_Toc115384220)

[**4.1 Investasi Alat dan Mesin Kentang Mustofa** 11](#_Toc115384221)

[**4.2 Biaya Bahan Baku** 11](#_Toc115384222)

[**BAB V** 12](#_Toc115384223)

[**PENUTUP** 12](#_Toc115384224)

[**5.1 Kesimpulan** 12](#_Toc115384225)

[**5.2 Saran** 12](#_Toc115384226)

[**DAFTAR PUSTAKA** 13](#_Toc115384227)

# **BAB I**

# **PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Kentang Mustofa merupakan makanan yang berasal dari Jawa Barat. Nama Mustofa sendiri berasal dari nama koki atau chef Istana Cipanas bernama Opo Mustopa. Sang koki tersebut mengolah kentang-kentang sisa dari olahan menu makanan yang disajikan kepada presiden.[[1]](#footnote-1)

Kentang-kentang tersebut dipotong kecil-kecil menyerupai korek api, yang kemudian digoreng garing dan dilumuri bumbu balado. Itu lah asal mula kenapa kering kentang ini disebutnya kentang mustofa.[[2]](#footnote-2)

Kentang Mustofa memiliki rasa yang nikmat, enak, bergizi, lezat serta mengandung banyak vitamin yang berasal dari bahan utamanya yaitu Kentang Mustofa. Selain pembuatannya mudah, kentang mustofa juga dapat dimodifikasi dengan menambahkan varian rasa kedalamnya sehingga konsumen tidak akan merasa bosan, maka dari itu usaha ini layak dikembangkan menjadi salah satu usaha kuliner makanan khas daerah.

Melihat potensi atau kelebihan makanan ini, maka kami ingin membuat usaha makanan fungsional khas daerah yaitu KENTANG MUSTOFA untuk dikembangkan menjadi sebuah usaha agar masyarakat tidak akan pernah lupa dengan makanan khas daerah tersebut.

## **1.2 Profil Perusahaan**

1. Nama Perusahaan

*Kentang Mustofa ATN*

1. Visi

Mengenalkan makanan khas daerah Jawa Barat kepada maasyarakat terkhususnya di daerah Jambi, serta menjadikan makanan khas daerah Jawa Barat “Kentang Mustofa” menjadi makanan yang mampu bersaing, unggul, serta diminati oleh mmasyarakat terkhususnya di Provinsi Jambi

1. Misi

Visi diatas dapat tercapai dengan menjalankan beberapa misi kami, yaitu:

1. Mengutamakan kualitas dalam pelayanan agar konsumen dapat merasa puas.
2. Meningkatkan cita rasa, serta kualitas makanan khas daerah Jawa Barat ini.
3. Memiliki inovasi agar makanan tersebut dapat menarik prhatian masyarakat.
4. Gambar Kemasan



## **1.3 Tujuan**

1. Agar makanan fungsional khas daerah tidak hilang oleh arus zaman
2. Meningkatkan kreatifitas siswa terlebih lagi pada bidang kuliner
3. Melatih diri agar senantiasa memiliki usaha sendiri sewaktu muda
4. Sebagai sarana edukasi untuk mengetahui proses pembuatan suatu makanan fungsional tradisional

## **1.4 Inovasi**

Dengan membedakan rasa seperti tidak pedas, pedas, balado.

## **1.5 Target atau Sasaran**

Sasaran atau target dalam strategi pemasaran makanan fungsional kelompok kami adalah remaja atau anak muda, alasannya karena generasi sekarang kurang mengenal makanan fungsional khas daerahnya masing masing. Dan juga pada zaman yang serba digital ini jika suatu produk sudah di kenal oleh remaja ataupun anak muda maka senantiasa mempermudah dalam hal promosi dan juga senantiasa menjadi trend yang unik bagi anak muda.

## **1.6 Pemasaran**

Agar lebih mudah dijangkau masyarakat, makanan ini akan dipromosikan melalui akun sosial media seperti Instagram, Facebook, dan juga WhatsApp yang kemudian customer dapat order melalui akun sosial media kami, dan bisa juga datang langsung ke outlet kami. Selain itu, kami juga akan menitipkan produk kami ke beberapa toko.

## **1.7 Manfaat**

Manfaat makanan fungsional kentang mustofa :

1. Kaya akan karbohidrat dan dapat menjadi solusi pengganti nasi
2. Memiliki vitamin C karena bumbu yang di gunakan berasal dari cabe
3. Menjaga kesehatan pencernaan, karena kentang mengandung vitamin B6 yang berguna dalam pemecahan protein dan karbohidrat menjadi asam amino dan glukosa.

# **BAB II**

# **KAJIAN TEORI & ANALISIS SWOT**

## **2.1 Kajian Teori**

Kentang Mustofa merupakan salah satu makanan tradisional khas Jawa Barat yang tepatnya berasal dari daerah Ciamis. Untuk bahan utama dari kentang mustofa sendiri adalah kentang yang kaya akan karbohidrat.

Dalam perencanaan kami, produk ini merupakan inovasi baru pada makanan khas daerah yang nantinya akan dikembangkan lebih lanjut apabila sukses. Adapun hal-hal yang akan kami kembangkan yaitu terkait varian rasa beserta komponen-komponen lainnya yang memungkinkan untuk bisa dilakukan inovasi pada kentang mustofa. Makanan ini diharapkan dapat dinikmati oleh berbagai kalangan masyarakat terkhususnya di wilayah Jambi.

## **2.2 Analisis SWOT**

* **Strength (Kelebihan)**
* Produk menarik
* Rasanya Terjamin
* Harga Relatif Murah
* Bahan-Bahan mudah didapat
* **Weakness (kekurangan)**
* Tidak dapat bertahan lama pada suhu terbuka
* Kemasannya kurang ramah lingkuangan karena terbuat dari bahan plastic
* **Opportunity (Keuntungan)**
* Proses Pembuatan mudah dilakukan
* Jarang yang menjual produk kentang Mustofa
* Proses pembuatannya tidak memakan waktu yang lama
* **Threat (Ancaman)**
* Persaingan ketat antar pedagang
* **Teknik Pengolahan**

Teknik Pengolahan yang kami gunakan dalam membuat kentang mustofa di antaranya

* 1. Mengupas, memotong, dan merendam kentang
  2. Menghaluskan bumbu yang dibutuhkan menggunakan blender
  3. Menggoreng kentang dengan minyak banyak, tujuannya agar parutan kentang

renyah luar dan dalam

* 1. Menumis bumbu yang halus dengan kentang yang telah di goreng.

# **BAB III**

# **MENAJEMEN PRODUKSI**

## **3.1 Proses Produksi**

* Menentukan produksi yang akan diproduksi
* Menentukan modifikasi produksi(rasa,bentuk,kemasan)
* Menentukan target market
* Menentukan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk proses pembuatan produksi
* Menetukan alat-alat yang diperlukan untuk pembuatan produk
* Menentukan jumlah anggaran yang dibutuhkan dan menetapkannya
* Membuat produksi
* Melakukan Pengemasan terhadap produk yang dibuat

## **3.2 Alat dan Mesin**

Peralatan yag dibutuhkan untuk produksi Kentang mustofa

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NO | Jenis Alat | Spesifikasi | Jumlah Unit |
| 1 | Wajan | Masih layak pakai | 1 |
| 2 | Spatula | Terbuat dari bahan stainless steel | 1 |
| 3 | Saringan | Terbuat dari bahan stainless steel | 1 |
| 4 | Kompor | Dilengkapi regulator dengan bertekanan,sumbu api 2,dan menggunakan tabung gas | 1 |
| 5 | Timbangan | Timbangan | 1 |
| 6 | Talenan | Terbuat dari bahan plastic | 1 |
| 7 | Pisau | Terbuat dari bahan stainless steel | 2 |
| 8 | Baskom besar | Terbuat dari bahan plastic | 1 |
| 9 | Alat lainnya | Sendok takar,parutan dan lainnya | 1 Paket |

## **3.3 Bahan Baku, BTP, dan Kemasan Kentang Mustofa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Bahan Baku** | **Spesifikasi** |
| 1 | Kentang | Segar dan Tidak busuk |
| 2 | Cabe | Cabe merah yang segar dan tidak busuk |
| 3 | Bumbu | Dibuat dari bahan yang baik dan tidak busuk |
| 4 | Keju | Keju cheddar |
| 5 | Minyak | Kelapa sawit |
| 6 | Plastik Kaca | Terbuat dari bahan plastic yang bisa dipakai berulang kali |

## **3.4 Cara Produksi**

Kegiatan produksi yang kami lakukan adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan bahan-bahan untuk membuat kentang mustofa. Kemudian, mengupas kulit kentang dan memotong-motong kentang menjadi bentuk korek api tipis.
2. Merendam kentang yang telah dipotong-potong dengan menggunakan kapur sirih selama kurang lebih 1 jam. kemudian, mencuci bilas kembali hingga benar-benar bersih (air bekas cucian kentang sudah bening dan tidak berwarna putih), ditiriskan.
3. Menyiapkan wajan dan memanaskan minyak yang cukup banyak. Lalu, menggoreng kentang di dalam minyak panas tersebut.
4. Setelah kentang matang dan teksturnya garing, lalu kami angkat dan ditiriskan.
5. Kemudian, menyiapkan blender. Memasukkan bawang putih, bawang merah, cabai merah keriting, cabai merah besar, dan cabai kecil ke dalamnya. Proses hingga halus.
6. Lalu, menyiapkan kentang yang telah digoreng di wajan atau wadah yang besar. Selagi panas, kami menyiramkan bumbu tersebut ke wadah kentang. Segera mengaduk hingga bumbu tercampur rata ke semua kentang. Agar bumbu tercampur merata, kami mengaduk menggunakan tangan yang dilapisi sarung tangan plastik.
7. Terakhir, memindahkan kentang mustofa ke wadah kedap udara. Kentang mustofa telah siap untuk dinikmati.

# **BAB IV**

# **RENCANA ANGGARAN ATAU BIAYA**

## **4.1 Investasi Alat dan Mesin Kentang Mustofa**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **Jenis Alat** | **Jumlah unit** | **Harga per-unit (Dalam Ribu Rp)** | **Jumlah Harga**  **(Dalam Ribu Rp)** |
| 1 | Wajan | 1 | 35 | 35 |
| 2 | Spatula | 1 | 5 | 5 |
| 3 | Saringan | 1 | 10 | 10 |
| 4 | Kompor | 1 | 250 | 250 |
| 5 | Timbangan | 1 | 40 | 40 |
| 6 | Talenan | 1 | 8 | 8 |
| 7 | Pisau | 2 | 8 | 16 |
| 8 | Baskom | 1 | 7 | 7 |
| 9 | Alat Lainnya | 1 | 50 | 50 |
| Jumlah (Rp) | | | | 421 |
| Biaya penyusutan=Total investasi/umur alat=421/60 bulan | | | | 7,2 |

## **4.2 Biaya Bahan Baku**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Bahan Baku** | **Jumlah** | **@**  **(Dalam Ribu Rp)** | **#**  **(Dalam Ribu Rp)** |
| 1 | Kentang | 2kg | 14 | 28 |
| 2 | Cabe | 3 ons | 5 | 15 |
| 3 | Bumbu | 1 pkt | 13,5 | 13,5 |
| 4 | Keju | ½ Btg | 10 | 10 |
| 5 | Minyak | ½ L | 8 | 8 |
| 6 | Plastic kaca | 1 pc | 12 | 12 |
| Jumlah per satu kali produksi (Rp) | | | | 86 |
| Jumlah perbulan=86x30 | | | | 2.580 |

# **BAB V**

# **PENUTUP**

## **5.1 Kesimpulan**

Kentang Mustofa merupakan produk makanan fungsional khas tradisional yang berasal dari daerah Jawa Barat. Makanan ini tergolong ke jenis makanan ringan dan juga sederhana.

Kentang Mustofa ini akan kami lakukan modifikasi dengan beberapa inovasi baru yaitu dengan menambahkan varian rasa, dan lain-lain. Dengan tujuan agar Kentang Mustofa dapat lebih dikenal terkhususnya di daerah Jambi. Disukai oleh semua kalangan masyarakat dan tidak menjadi cemilan yang ketinggalan zaman.

## **5.2 Saran**

Setelah terbentuknya proposal ini, kami menyadari bahwa dalam penyusunan proposal ini masih banyak kekurangan baik dalam segi bahasa daan khususnya isi dari proposal ini.

Oleh karena itu, kami selaku penyusun proposal ini, mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari pembaca. Sehingga dalam pembuatan proposal selanjutnya kami dapat menyusunnya dengan lebih baik lagi.

# **DAFTAR PUSTAKA**

https://www.mamasuka.com/id/artikel/resep-kentang-mustofa-gurih-dan-lezat-dengan-bumbu-sambal-balado

1. https://www.mamasuka.com/id/artikel/resep-kentang-mustofa-gurih-dan-lezat-dengan-bumbu-sambal-balado [↑](#footnote-ref-1)
2. Ibid [↑](#footnote-ref-2)