

BUSINESS PLAN

“RISOL MAYO”

Disusun Untuk Menenuhi Tugas Mata Kuliah “Entrepreneur 1”

Dosen pengampu : Dra. Hj. Sri Wulan Yanuari, M.M



Disusun oleh :

Hana Nur Lailatul Ramadhani

(21187203120)

**FAKULTAS SOSIAL DAN HUMANIORA
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI
UNIVERSITAS BHINNEKA PGRI**

2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat ALLAH SWT karena atas segala rahmat-NYA dan hidayah-NYA, sehingga saya dapat menyelesaikan laporan Business Plan.

Laporan ini telah saya buat dan susun dengan semaksimal mungkin. Saya mengucapkan banyak terima kasih kepada Dosen Mata Kuliah Entepreneur 1, Ibu Dra. Hj. Sri Wulan Yanuari, M.M. yang telah membimbing saya dalam penyusunan laporan ini.

Saya menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam penyusunan laporan ini. Oleh karena itu, saya mengharapkan kritik dan saran dari Dosen maupun rekan-rekan yang bersifat membangun untuk laporan ini. Semoga laporan yang saya buat dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca. Akhir kata kami ucapkan terima kasih.

Tulungagung, 23 Oktober 2023

A. Ringkasan

Ide Bisnis menjual makanan memang tidak ada habisnya bahkan dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Berbagai macam jenis makanan bermunculan dengan ragam kreativitas yang menarik dan unik. Makanan yang biasa dikreasikan menjadi makanan yang memiliki cita rasa dan nilai jual yang tinggi. Dalam kebutuhan sehari-hari banyak sekali aktivitas yang dijalani dan pasti membutuhkan makanan yang sehat. Kenyataannya memang sudah banyak sekali yang menjual makanan tetapi makanan ini sangat sederhana dan baik dikonsumsi kapan saja.

Dengan makanan ini dilakukan dengan cara pembuatan yang sederhana dengan lebih baik dan higienis lalu harga terjangkau dan banyak masyarakat yang berminat untuk membeli dengan rasa yang cukup enak dan lezat Oleh karena itu saya tertarik untuk membuka usaha yaitu RISOL MAYO untuk dijual agar masyarakat tahu karena makanan ini merupakan makanan yang baik untuk dikonsumsi.

Risol Mayo adalah jajanan tradisional berbentuk gulungan yang memiliki berbagai isian, sosis, smoked beef, telur, keju. Biasanya, risol mayo disajikan dengan cara digoreng dan dimakan bersama saus sambal. Perpaduan rasa renyah dan creamy pada risol ini menciptakan rasa yang gurih.

B. Deskripsi Perusahaan

Siapa yang tidak mengenal risol? Risol merupakan jajanan yang sebenarnya sudah begitu lama dikenal. Sebagai jajanan pasar, risol dijual dalam bentuk siap saji sudah memiliki permintaan pasar yang relatif stabil. Tetapi risol yang sekarang banyak dijual di pasaran yaitu berisi sayuran. Terdengar biasa saja karena kebanyakan orang sering membeli risol yang berisi sayuran.

Kami memilih jenis usaha “RISOL MAYONAISE” agar para penikmat jajanan/kuliner lezat ini dapat memilih beberapa isi sesuai kesukaan mereka dari risol ini dengan isi beef asap atau sosis sapi. Harganya pun terjangkau bagi semua kalangan sesuai dengan rasa gurih dan bercampur rasa manis dan gurih yang ditawarkan pada risol ini.

Usaha yang dijalankan ini diusulkan oleh :

Nama : Hana Nur Lailatul Ramadhani

Nama usaha : Risol Mayonaise

Alamat : Jln. Mayjend Sungkono i/16 RT 01 RW 09 Kutoanayar,
Tulungagung

C. Barang yang diproduksi

Komposisi Risol Mayonaise :

- Telur
- Minyak goreng
- Tepung tapioka
- Tepung terigu
- Tepung panir
- Sosis ayam
- Mayonnaise
- Penyedap rasa

D. Analisis aspek pasar

1. Lingkungan Usaha

Hal-hal yang menjadi pendukung dalam kegiatan pengembangan pemasaran yang kami jalankan adalah dari segi lokasinya. Selain dari segi lokasi, harga yang kami tawarkan juga relatif murah dengan kualitas dan kuantitas produk. Di lokasi wilayah kami sendiri jenis usaha di bidang makanan khususnya Risol Mayonaise memiliki peluang yang sangat menjanjikan, karena makanan adalah kebutuhan primer manusia. Oleh karena itu kami bertekad mengembangkan usaha pembuatan Risol Mayonaise karena dituang dari banyaknya peluang dalam mengembangkan jenis usaha ini.

2. Kondisi Pasar

Jika melihat kompetitor-kompetitor yang bergerak dibidang usaha yang sama, memang sudah cukup banyak. Tetapi, kami menyiasatinya dengan inovasi berbeda dari produk-produk yang sudah ada. Yaitu,

dengan inovasi rasa yang lebih enak dan banyak, ukuran yang kecil (unik), harga yang ekonomis, dan yang paling penting sehat dan higienis. Dengan ini, kami yakin produk yang kami miliki mampu bersaing dan laku dipasaran.

3. Rencana Pemasaran

Dengan usaha Risol Mayonaise yang sudah memiliki pelanggan tetap, maka kami akan menambah pemasarannya dengan membuat brosur untuk mencari agen yang mau menjualnya, sehingga akan ada banyak yang membantu untuk mengembangkan usaha ini. Kami juga menerima delivery order melalui media sosial yang kami share, seperti Instagram, Facebook, dan Whatshap.

Lokasi, harga, promosi, dan yang paling penting produk . Produk ini juga sangat akan kami sesuaikan seperti pada kemasannya. kami sebagai penjual juga sangat memperhatikan guna melayani konsumen. Manajemen yang baik akan kami terapkan di antara anggota dalam perusahaan agar perusahaan ini berjalan dengan baik dan berkembang sesuai harapan.

E. Analisis Aspek Teknik

Setiap kegiatan untuk memenuhi usaha harus mengukur kemampuan terhadap lingkungan atau persaingan melalui analisis SWOT

1. Strength (kekuatan)
 - Menjual produk untuk semua kalangan (anak anak, remaja, dan orang tua)
 - Memiliki keunikan rasa dari semua risol yang berbeda dari risol biasanya
2. Weakness (kelemahan)
 - Sangat mudah di buat sendiri, sehingga biasanya orang memilih untuk membuatnya sendiri
 - Cara pembuatannya mudah di tiru
3. Opportunity (peluang/kesempatan

- Mudah dalam pemasaran, karena makanan banyak orang yang tertarik kepada makanan camilan, dibandingkan makanan berat
 - Alat dan bahan mudah di temukan, sehingga kami tidak merasa kesulitan dalam pembuatan camilan ini
 - Modal yang di butuhkan tidak besar, sehingga kami mampu memproduksinya terus-menerus.
 - Harga terjangkau.
4. Threat (hambatan)
- Jika ada produsen baru yang membuat produk sama seperti kami.
 - Pesaing menambah varian dari isian risol
 - Melakukan strategi pemasaran yang lebih kompetitif.

F. Biaya Produksi

Harga awal bahan baku :

NO	NAMA BARANG	SATUAN	HARGA
1)	Telur	1 kg	26.000
2)	Minyak	2 liter	30.000
3)	Tepung Tapioca	1 kg	12.000
4)	Tepung Terigu	2 kg	24.000
5)	Tepung Panir	2 kg	25.000
6)	Sosis Ayam	1 pack	17.500
7)	Mayonaise	1 kg	25.000
8)	Saos Delmonte	3 pack	22.500
BAHAN PELENGKAP			
9)	Plastik 12x12	2 pack	8.000
10)	Kantong plastic	1 pack	5.000
11)	Plastik Mika	1 pack isi 100	23.000
12)	Gas elpiji 3 kg	1 tabung	18.000
TOTAL			236.000

Jadi, modal awal dalam sekali produksi yaitu Rp. 236.000

Biaya operasional :

No	Komponen	Biaya per produksi (Rp)
1.	Tabung gas 3 kg	9.000
TOTAL		9.000

G. Penetapan harga jual

$$\begin{aligned}\text{Biaya produksi} &= \text{biaya bahan baku} + \text{biaya operasional} \\ &= \text{Rp } 236.00 + \text{Rp } 9.000 \\ &= \text{Rp } 245.000\end{aligned}$$

Penetapan harga jual Risol Mayonaise ini bisa dilihat dari harga jual per unit:

$$\text{HPP} = \text{modal} : \text{produksi}$$

$$\text{HPP} = \text{Rp } 245.000 : 70$$

$$\text{HPP} = \text{Rp } 3.500$$

$$\text{HPP} = \text{Rp } \mathbf{4.000} \text{ (dibulatkan)}$$

Per - hari 70 Risol:

$$\text{Rp } 4.000 \times 70 \text{ cup} = \text{Rp } 280.000$$

$$\text{Rp } 280.000 - \text{Rp } 230.000 = \text{Rp } 50.000$$

Jadi, pendapatan dalam sehari memproduksi 70 risol adalah Rp 50.000

Per - bulan 2.100 risol:

$$\text{Rp } 50.000 \times 30 \text{ hari} = \text{Rp } 1.500.000$$

Jadi, pendapatan per bulan adalah Rp 1.500.000

✓ **Bahan-Bahan**

- | | |
|-------------------|--------|
| 1. Telur | 1kg |
| 2. Minyak goreng | 2liter |
| 3. Tepung tapioca | 1kg |
| 4. Tepung terigu | 2kg |
| 5. Tepung panir | 2kg |
| 6. Sosis ayam | 2kg |
| 7. Mayonaise | 1kg |

✓ **Cara Pembuatan “Risol Mayo”**

❖ Cara Membuat Kulit Risol

1. Siapkan Wadah Untuk Membuat Adonan Kulit Risol
2. Masukkan Tepung Terigu, Tepung Tapioca, Telur Dan Bumbu Penyedap Lainnya Dan Lalu Aduk Hingga Merata
3. Panaskan Minyak Di Teflon Untuk Membuat Kulit Risolnya
4. Setelah Kulit Risolnya Sudah Matang Tiriskan Tunggu Agak Dingin

❖ Cara Membuat Isian Risol Mayo

1. Goreng Sosis Yang Sudah Disiapkan Hingga Setengah Matang Lalu Tiriskan
2. Rebus Telur Hingga Matang Setelah Matang Kupas Kulit Telur Dan Dipotong Menjadi 5 Bagian
3. Siapkan Adonan Mayonaise Yang Sudah Dibumbuhi Garam Dan Penyedap Rasa Lainnya

❖ Cara Membuat Risol Mayo

1. Siapkan Kulit Risol, Ambil Isian Telur, Sosis dan Mayonaise Setelah Itu Digulung
2. Siapkan Tepung Panir dan Adonan Basah Untuk Membalut risol yang sudah digulung tadi,
2. Siapkan Minyak goreng dan panaskan setelah itu goreng risol mayo yang sudah dibalut dengan tepung panir.
3. Goreng hingga matang kecoklatan Risol Mayo Yang Sudah Dibalut Dengan Tepung Panir

DOKUMENTASI PEMBUATAN

“RISOL MAYO”

