

Proposal bisnis plan

“Bakaran gabut”



Universitas sumatera selatan 2024

Dosen Pembimbing : Santi Oktavianti S.Pd,M.M

Anggota :

1. Alda Mariyani
2. Resi Aprilia
3. Haryati Ruhmana
4. Mike Meriani
5. Nuraima

BAB I

1.1 Tema bisnis plan

“Bakaran” hal ini di dasarkan kebiasaan kami sebagai mahasiswa yang sangat suka dengan makanan yang di panggang terlebih dahulu, ide ini muncul ketika dosen pengampu kami pada matakuliah praktek kewirausahaan mandiri ini mengharuskan kami untuk menjualkan sesuatu, baik berupa barang ataupun jasa, maka dari sini lah usaha kami di mulai.

1.2 Nama usaha

Kami mengusung nama “bakaran gabut”. Nama ini kami ambil karena kami adalah mahasiswa kupu-kupu (kuliah pulang, kuliah pulang) dan setelah pulang kami selalu berleha-leha atau yang sering orang bilang bilang sekarang adalah “gabut”.

1.3 Slogan usaha

“Pedas dan panas” Disini kami memilih slogan tersebut karena sesuai dengan rasa bumbu masaka kami dan cara penyajian, kami menyajikan panggang panas dan sambal yang kami racik sendiri dari cabai asli, yang menjadikan citarasa masakan kami pedas.

BAB II

Ringkasan Eksekutif

2.1 jenis usaha

Jenis usaha hanya terdiri dari usaha makanan saja. Bakaran gabut merupakan usaha rumahan yang bergerak di bidang fast food.usaha ini kami bentuk untuk memenuhi nilai praktek kewirausahaan kami, kami memilih jenis usaha ini didasarkan karena banyak mahasiswa yang menyukai rasa pedas dan asin, mayoritas mahasiswa senang sekali memanjakan lidah dengan makanan yang pedas karna di anggap lebih menggugah selera.

2.2 kelompok sasaran usaha

Sasaran utama makanan kami adalah mahasiswa universitas sumatera selatan tetapi makanan kami juga dapat di nikmati oleh kaum milenials dan masyarakat yang menyukai makanan pedas. Alasan kami menghkhususkan makanan ini kepada mahasiswa uss adalah karena kami melakukan praktek kewirausahaan yang berada di universitas sumatera selatan.

2.3 dana yang di perlukan

Untuk memulai usaha ini kami membutuhkan modal sebesar Rp. 10.000.000,00 dengan perincian yang yang terletak pada Bab IV.

BAB III

Deskripsi Usaha

3.1 latar belakang

Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan yang unik dalam mengonsumsi makanan pedas. Pedas telah menjadi bagian integral dari budaya makan Indonesia, dan sebagian besar penduduk Indonesia menyukai makanan yang memiliki rasa pedas. Menurut survei oleh Licorice, 93,6 persen orang Indonesia menyukai makanan pedas, hanya 6,4 persen yang tidak terlalu menyukai makanan pedas. Kebiasaan ini tidak hanya terbatas pada beberapa daerah, namun tersebar luas di seluruh Indonesia, dengan berbagai variasi hidangan pedas yang dikembangkan di berbagai wilayah. Makanan pedas di Indonesia tidak hanya berupa hidangan yang diolah dengan cabai, tetapi juga menggunakan berbagai rempah lain seperti kunyit, jahe, ketumbar, dan lain-lain untuk mencapai tingkat kepedasan yang diinginkan. Hal ini menunjukkan bahwa rasa pedas bukan hanya berasal dari cabai, tapi juga dari aneka bumbu lain yang digunakan dalam masakan Indonesia.

Kebiasaan mengonsumsi makanan pedas di Indonesia juga memiliki manfaat kesehatan. Menurut sebuah studi tahun 2015 oleh Harvard and China National Center for Disease Control and Prevention, mengonsumsi makanan pedas sekali sehari, selama 6 hingga 7 hari seminggu dapat menurunkan angka kematian sebesar 14 persen. Dengan demikian, makanan pedas tidak hanya menjadi bagian dari budaya makan Indonesia, tapi juga memiliki implikasi yang signifikan terhadap kesehatan masyarakat. Dalam beberapa tahun terakhir, kebiasaan makanan pedas di Indonesia juga telah menjadi subjek penelitian dan diskusi di kalangan masyarakat. Beberapa peneliti dan ahli kesehatan telah mengeksplorasi manfaat dan risiko mengonsumsi makanan pedas, serta bagaimana masyarakat Indonesia dapat mengonsumsi makanan pedas secara seimbang dan sehat. Dengan demikian, latar belakang kebiasaan masyarakat Indonesia yang menyukai makanan pedas menunjukkan bahwa makanan pedas bukan hanya sebagai bagian dari budaya makan, tapi juga memiliki implikasi yang lebih luas terhadap kesehatan dan kebiasaan makan masyarakat.

3.2 Analisis SWOT

1. strength :

- Memiliki citarasa pedas,asin dan manis sesuai selera mahasiswa.
- Menggunakan cabai asli sebagai bahan dasar saus sambal.
- Pada menu sayap bakar, Sayap yang di gunakan berukuran sedang dan relatif besar.
- Di panggang langsung sehingga hangat saat di sajikan.
- Memiliki harga yang murah.

2. weakness :

- menggunakan 1 saus campuran (pedas manis). tidak menggunakan 2 saus terpisah yaitu manis dan pedas.
- Kekurangan sumber modal.

3. opportunity :

- belum ada yang menjual makanan sejenis bakaran tersebut di sekitas kampus uss.
- Banyak mahasiswa yang menyukai makanan pedas dan asin.

4. threat :

- tumbuhnya saingan serupa.
- Adanya perubahan keinginan mahasiswa pada makanan tersebut.

3.3 Visi,Misi Dan Tujuan

Visi : “mampu menjalankan praktek kewirausahaan mandiri dengan keberlanjutan,guna mengaktifkan minat mahasiswa untuk berwirausaha”.

Misi :

- Untuk memberikan pengalaman berwirausaha yang unik dan berkelanjutan di lingkungan mahasiswa.
- Untuk mengembangkan mental mahasiswa yang ada dalam kelompok kami agar tidak merasa malu untuk memulai usaha.

Tujuan :

Kami melakukan praktek tersebut bertujuan untuk memenuhi kewajiban dan tugas pada mata kuliah praktek kewirausahaan mandiri.

BAB IV

Analisis Keuangan

4.1 Sumber Bendanaan

Untuk menjalankan bakaran ini, di butuhkan modal sebesar Rp. 10.000.000,00. Dan keseluruhan modal ini merupakan modal sendiri tanpa melakukan pinjaman atau hutang.

4.2 Anggaran Biaya

A. Peralatan Yang Di Miliki					
no.	Keterangan	satuan	unit	harga satuan	harga total
1.	Panggangan kompor	1	buah	Rp 300.000	Rp 300.000
2.	tabung gas	1	buah	Rp 200.00	Rp 200.000
3.	tusuk sate	10	pack	Rp 10.000	Rp 100.000
4.	Kuas	6	buah	Rp 10.000	Rp 60.000
5.	Toples mentega saus dan kecap	6	buah	Rp 10.000	Rp 60.000
6.	Piring	5	lusin	Rp 20.000	Rp 100.000
7.	Sendok	1	lusin	Rp 15.000	Rp 15.000
8.	Mika plastik 16 x 10 x 3,5 cm	5	buah	Rp 25.000	Rp 125.000
9.	Mika plastic 14 x 8 x 3,5 cm	5	Buah	Rp 16.000	Rp 80.000
10.	Nampan stenlis	15	buah	Rp 20.000	Rp 300.000
11	Gelas akrilik	2	lusin	Rp 110.000	Rp 220.000
12	Kuawali ukuran 50	1	buah	Rp 300.000	Rp 300.000
13	Tremos besar	1	buah	RP 300.000	Rp 300.000
14	Meja ukuran kecil	4	Buah	RP 150.000	Rp 600.000
15	Meja ukuran besar	3	Buah	Rp 250.000	Rp 750.000
16	Tikar	4	gulung	Rp. 100.000	Rp. 400.000

17	Lap	1	Lusin	Rp. 20.000	Rp. 20.000
18	Celmek	6	Buah	Rp. 30.000	Rp. 180.000
20	Wadah tisu	6	buah	Rp. 5000	Rp. 30.000
21	Ember	2	buah	Rp. 20.000	Rp. 40.000
22	Baskom	2	buah	Rp. 25.000	Rp. 50.000
23	Pisau	3	buah	Rp. 10.000	Rp. 30.000
24	Gunting	2	buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
25	Talenan	2	buah	Rp. 15.000	Rp. 30.000
26	Nampan	4	buah	Rp. 25.000	Rp. 100.000
27	Kursi	8	buah	Rp. 30.000	Rp. 240.000
28	Teko	2	buah	Rp. 10.000	Rp20.000
29	Gallon	2	buah	Rp. 50.000	Rp. 100.000
30	Sutil dan tirisian minyak	4	buah	Rp.10.000	Rp 40.000
31	Stok kontak	3	buah	Rp. 25.000	Rp. 25.000
32	Tempat cuci piring	1	buah	Rp.5000	Rp. 5000
33	Tenda lipat	2	buah	Rp 500.000	Rp 1.000.000
Total					Rp. 5.850.000
B. Peralatan Yang Di Beli					
1.	plastik kemasan besar	5	pack	Rp 10.000	Rp. 50.000
2.	Plaastik kemasan kecil	5	Pack	Rp 8.000	Rp. 40.000
3.	Kertas nasi	1	Bal	Rp 20.000	Rp. 20.000
4.	Pipet	5	Pack	Rp 5.000	Rp. 25.000
5.	Staplers	2	buah	Rp.10.000	Rp. 20.000
6	Isi staplers	1	box	Rp. 15.000	Rp. 15.000
7	Spons dan sungllie	3	buah	Rp. 15.000	Rp. 45.000
8	Tisu	6	buah	Rp. 10.000	Rp. 60.000
Total					Rp. 275.000
C. Biaya Operasional Produksi					
1.	selebaran	30	lembar	Rp.1.000	Rp.30.000
2.	Banner	1	Lembar	Rp. 50.000	Rp.50.000
3.	Stiker logo	100	Lembar	Rp1.000	Rp 100.000
4	Daftar menu	6	Lembar	Rp 5.000	Rp.30.000

Total					Rp. 210.000
D. Biaya Bahan Baku					
1.	Sayap	140	buah	Rp. 2.000	Rp.280.000
2.	hati ampela	91	buah	Rp. 1.000	Rp.91.000
3.	sosis kecil	3	pack	Rp.16.000	Rp.48.000
4.	sosis besar	2	pack	Rp.35.000	Rp.70.000
5.	Margarin	5	buah	Rp.7.000	Rp.35.000
6	Minyak sayur	2	kg	Rp 15.000	Rp 30.000
7	Kecap	1	buah	Rp. 25.000	Rp. 25.000
8	cabai burung	1	Kg	Rp. 40.000	Rp. 40.000
9	cabai merah keriting	1	Kg	Rp. 40.000	Rp. 40.000
10	Bawang	1	Kg	Rp. 50.000	Rp. 50.000
11	bumbu marinasi	1	renteng	Rp. 40.000	Rp. 40.000
12	Marimas Nutrisari	5	renteng	Rp.15.000	Rp.75.000
13	Es batu kristal	2	kantong	Rp.15.000	Rp.30.000
14	Gula	1	kg	Rp.18.000	RP. 18.000
15	Penyedap rasa	1	kg	Rp.8.000	Rp. 8.000
16	Garem besar	1	Buah	Rp. 6.000	Rp.6.000
17	dumpling	1	kg	Rp. 60.000	Rp. 60.000
Total					Rp. 946.000
E.Biaya Opersional Umum					
1.	ojek pergi	1	kali	Rp. 8.500	Rp. 8.500
2.	ojek pulang	1	kali	Rp. 10.500	Rp. 10.500
3.	Listrik & Air	1	Bulan	Rp. 200.000	Rp. 200.000
4.	Gerobak	1	buah	Rp.2.500.000	Rp.2.500.000
Total					Rp. 2.719.000

- **Laporan neraca**

aktiva lancar		Passive	
bahan baku		kewajiban	
Kas	Rp.474.000		

Sayap	Rp.280.000		
hati ampela	Rp91.000	modal	Rp. 10.000.000
sosis kecil	Rp.48.000		
sosis besar	Rp.70.000		
margarin	Rp.35.000		
Kecap	Rp. 25.000		
cabai burung	Rp. 40.000		
cabai merah keriting	Rp. 40.000		
bawang	Rp. 50.000		
bumbu marinasi	Rp. 40.000		
Minyak goreng	Rp.30.000		
Marimas nutri sari	Rp.75.000		
Es batu kristal	Rp.30.000		
Gula	Rp.18.000		
Penyedap rasa	Rp.8.000		
garam	Rp.6.000		
dumpling	Rp. 60.000		
peralatan			
Tusuk sate	Rp.100.000		
Mika	Rp.205.000		
Tisu	Rp.60.000		
Isi strepler	Rp.15.000		
Plastic kresek	Rp.90.000		
Kertas nasi	Rp.20.000		
Pipet	Rp.25.000		
perlengkapan			
Nampan	Rp.20.000		
Gerobak	Rp.2.500.000		
Tabung gas	Rp.200.000		
Panggangan kompor	Rp.300.000		
Kuas	Rp.60.000		

Sendok	Rp.15.000		
Piring	Rp.100.000		
Toples mentega,kecap saus	Rp.60.000		
Strepler	Rp.20.000		
Meja	Rp.1.350.000		
Kuali	Rp.300.000		
Tremos es	Rp.300.000		
Kursi	Rp.240.000		
Tikar	Rp.400.000		
Lap	Rp.20.000		
Celemek	Rp.180.000		
Kotak tisu	Rp.30.000		
Ember	Rp.40.000		
Baskom	Rp.30.000		
Pisau	Rp.30.000		
Gunting	Rp.5.000		
Talenan	Rp.30.000		
Galon	Rp.100.000		
Nampan	Rp.100.000		
Tempat cuci piring	Rp.5.000		
Teko	Rp.20.000		
Stop kontak	Rp.75.000		
Sutil dan tirsan minyak	Rp.40.000		
Tenda lipat	Rp.1.000.000		
Total aktiva	Rp.10.000.000	total pasiva	Rp. 10.000.000

- **Laporan laba rugi**

Pendapatan		Rp.15.000.000
Pengurangan		
pembelian bahan baku		Rp.946.000
beban-beban		
Biaya operasional produksi	Rp.210.000	
Biaya operasional umum	Rp.2.719.000	
Total		Rp.2.929.000
laba bersih		Rp.11.125.000

- **Perencanaan penjualan 5 tahun ke depan**

Keterangan	Tahun Ke-1	Tahun Ke-2	Tahun Ke-3	Tahun Ke-4	Tahun Ke-5
Penjualan	Rp 133.500.000	Rp 143.500.000	Rp 153.500.000	Rp 163.500.000	Rp 173.500.000
Pengeluaran					
Pembelian Bahan Baku	Rp 11.352.000	Rp 11.352.000	Rp 11.352.000	Rp 11.352.000	Rp 11.352.000
Biaya Operasional Produksi	Rp 2.520.000	Rp 2.520.000	Rp 2.520.000	Rp 2.520.000	Rp 2.520.000
Biaya Operasional Umum	Rp 32.628.000	Rp 32.628.000	Rp 32.628.000	Rp 32.628.000	Rp 32.628.000
Sub Total Pengeluaran	Rp 46.500.000	Rp 46.500.000	Rp 46.500.000	Rp 46.500.000	Rp 46.500.000
Selisih Kas	Rp 87.000.000	Rp 97.000.000	Rp 107.000.000	Rp 117.000.000	Rp 127.000.000
Saldo Kas Awal	Rp 100.000.000	R 110.000.000	Rp 120.000.000	Rp 130.000.000	Rp 140.000.000
Saldo Kas Akhir	Rp 187.000.000	Rp 207.000.000	Rp227.000.000	Rp 247.000.000	Rp 267.000.000

