**MAKALAH PENGANTAR BISNIS
TENTANG
MENJALANKAN USAHA KECIL KERIPIK PISANG**

OLEH :

RAMSES KORWA

NIM;17542110012

**DOSEN PENGAMPU:
MAHRUS ALI, S.TP.,M.AGR**

**FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
UNIVERSITAS MERDEKA SURABAYA
TAHUN 2017**

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas berkat dan rahmat yang dilimpahkan-Nya, saya dapat menyusun dan menyelesaikan makalah yang berjudul “*Menjalankan Usaha Kecil Keripik Pisang*”.

Makalah ini ditulis untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah bisnis di Fakultas Pertanian Universitas Merdeka Surabaya.

Dengan segala keterbatasan, saya sepenuhnya menyadari bahwa dalam penulisan makalah ini masih banyak terdapat kekurangan, baik dalam pembahasan maupun tata bahasanya atau cara penulisannya. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati kiranya koreksi dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak khususnya para pembaca sangat saya harapkan demi kesempurnaan penulisan makalah ini.

Akhir kata saya mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi saya sebagai penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

Surabaya, 09 November 2017

Penulis

RAMSES KORWA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara geografis Indonesia merupakan negara agraris, tanah yang subur dengan hamparannya yang hijau. Hal tersebut sangat mendukung Indonesia untuk meningkatkan hasil produksi hasil pertanian. Namun hasil produksi bisa berkualitas rendah karena adanya pengaruh krisis perekonomian yang menurun. Maka untuk menjaga agar kualitas dan komoditas hasil pertanian (pisang) tetap tinggi maka perlu adanya pengolahan pemanfaatan hasil yang lebih luas dan kaya akan ide-ide atau gagasan baru salah satunya yaitu dengan mengolahnya menjadi produk keripik pisang yang berkualitas.

Perawatan pada tanaman pisang sangat mudah ditanam dan dibudidayanya karena tanaman pisang dapat tumbuh datar tinggi maupun dataran rendah khususnya di Indonesia, dan cara perawat pada tanaman pisang dan pemupukan sangat mudah.(Ali, 2015)

Dengan melihat perkembangan zaman yang semakin maju sekarang ini kebutuhan manusia akan gizi semakin meningkat setiap manusia membutuhkan makanan yang bergizi untuk menjamin kesehatannya. Kesempatan bagi saya untuk membuat usaha makanan kecil (ringan) dengan banyak orang yang suka makanan-makanan kecil, saya yakin usaha saya akan berhasil dan menguntungkan.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apa itu keripik pisang ?
2. Sejauh manakah kebutuhan pasar terhadap keripik pisang?
3. Bagaimana proses pembuatan keripik pisang?
4. Apa kelebihan dari usaha keripik pisang ?
5. Bagaimana cara promosi dan pemasarannya?
6. Bagaimana masalah keuangan dan kendalanya?

C. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan makalah ini utamanya adalah untuk memenuhi tugas mata kuliah Bisnis di Fakultas Pertanian Universitas Merdeka Surabaya, dan secara keseluruhan untuk mengetahui lebih jauh mengenai usaha kecil keripik pisang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Keripik Pisang

Keripik pisang adalah makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga buah pisang berubah warna dan teksturnya menjadi renyah. Menurut SNI 01-4315-1996, keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Menurut Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Lampung (2008), daerah sentra produksi keripik pisang di Lampung hingga tahun 2007 adalah di Bandar Lampung. Keripik pisang merupakan komoditas utama yang menjadi andalan ekspor Propinsi Lampung selain pisang buah dan tepung pisang. Ekspor keripik pisang yang dilakukan tersebut dapat mengangkat citra Propinsi Lampung sebagai produsen keripik pisang nasional. Selain itu, keripik pisang merupakan salah satu ciri khas dari Propinsi Lampung yang sudah dikenal di berbagai daerah.

Keripik pisang memiliki rasa yang gurih dan renyah serta aroma yang khas, sehingga keripik pisang menjadi salah satu makanan ringan yang digemari masyarakat. Keripik pisang Lampung yang terkenal di skala nasional menjadikan sentra industri rumah tangga keripik pisang Bandar Lampung sebagai tujuan utama para pengunjung untuk mencari oleh-oleh makanan ringan, atau bagi para penduduk Lampung keripik pisang merupakan oleh-oleh yang sering dibawa apabila berkunjung ke propinsi lain.

BAB III

PEMBAHASAN

A. Produk Keripik Pisang

Keripik pisang merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Rasanya yang renyah dan murah harganya yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan dan keluarga. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik pisang mulai diinovasikan berbagai varian rasa, seperti ada yang menggunakan tambahan coklat pada keripik pisang tersebut. Meskipun trend tersebut belum dikenal oleh masyarakat secara luas, namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen yang beralih untuk menjual Keripik Pisang ini (Ali, Hosir, & Nurlina, 2017).

Sejatinya, produk keripik pisang bukan barang baru bagi masyarakat Indonesia. Namun dengan menambahkan sedikit inovasi, kini keripik tersebut banyak dicari konsumen dan menjadi salah satu peluang bisnis menarik yang menjanjikan untung besar bagi pelakunya.

B. Kebutuhan Pasar

Terhadap kebutuhan pangan di masyarakat terus meningkat. Kebutuhan akan keripik pisang ini bisa dijadikan sebagai camilan setiap hari, jajan khas dan oleh-oleh bagi keluarga. Bagi masyarakat produk keripik pisang merupakan produk yang memiliki ciri khas tersendiri mulai dari rasa, penampilan dan bahan. Karena produk keripik buah dan sayur diproses secara alami langsung dari buah dan sayur segar sehingga menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan tanpa adanya bahan pengawet. Sehingga permintaan akan keripik pisang semakin meningkat.

C. Proses Pembuatan Keripik Pisang

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuatnya yaitu sebagai berikut :

Bahan-bahan

- ❖ 1 sisir buah pisang setengah matang. Pisang kepek atau pisang raja.
- ❖ 1 sdt kapur sirih
- ❖ 1 liter air
- ❖ Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus

- ❖ 5 siung bawang putih

- ❖ 1 sdm garam dapur
- ❖ 1½ sdm ketumbar
- ❖ kunyit, 2 cm
- ❖ kemiri, 3 butir
- ❖ Vetsin secukupnya

Cara Membuat Keripik Pisang Asin Gurih dan Renyah

- ❖ Campurkan dan larutkan kapur sirih ke dalam 1 liter air.
- ❖ Kupas dan bersihkan buah pisang lalu iris tipis.
- ❖ Rendam selama lebih kurang 1 jam ke dalam larutan air kapur.
- ❖ Setelah itu, angkat, cuci irisan pisang sampai bersih kemudian tiriskan.
- ❖ Masukkan bumbu halus dan irisan pisang ke dalam wadah kemudian aduk-aduk hingga merata. Agar bumbu halus meresap, diamkan selama lebih kurang 5 menit.
- ❖ Panaskan minyak goreng. Goreng irisan pisang dalam minyak banyak hingga renyah, kering, dan matang.
- ❖ Angkat dan tiriskan.

D. Kelebihan usaha Keripik Pisang

Apa saja kelebihan dari keripik pisang :

1. Nutrisi tidak hilang, karena digoreng pada suhu rendah (80-85oC)
2. Warna tidak berubah dan tidak gosong
3. Keripik renyah dan nikmat.

E. Promosi

Promosi makanan yang cepat laku adalah pada tempat ramai seperti pasar, sekolah, kampus, kantor, itu adalah tempat yang paling strategis untuk mempromosikan barang dagangan. Berikut ini adalah beberapa cara promosi makanan yang akan saya lakukan :

1. Pertama adalah lewat brosur, cara ini cukup efektif untuk memperkenalkan makanan yang saya jual, biasanya makanan sampai di konsumen melalui pesan antar atau sering disebut delivery.
2. Melakukan penjualan langsung, cara ini lumayan efektif karena langsung bertemu dengan pembelinya dan bisa langsung promosikan makanan yang di jual.
3. Melalui internet cara ini efektif walau tak semua orang memakai internet tapi cara ini cukup memberikan informasi yang lebih kepada orang karena saat ini orang banyak membuka internet seperti facebook, twitter, yahoo, google dan lain - lain, tak ada salahnya bila dicoba.

4. Melalui iklan radio, cara ini cukup lumayan walau tak ada gambar visual yang dapat terlihat tapi setidaknya pesannya dapat tersampaikan kepada masyarakat.

F. Tips Pemasaran

1. Tetapkan impian (carilah impian yang sesuai dengan hobi dan kemampuan) atau menjual produk sesuai dengan kebutuhan pasar, diperlukan riset dahulu dengan membaca koran atau membuka buka internet.
2. Cari tahu tentang bisnis itu (bahan baku, pemasaran, cara produksi)
3. Turun ke lapangan dan perkenalkan produk
4. Cari pengusaha yang sukses di bidang sejenis untuk sharing informasi
5. Buat merek-logo produk
6. Silaturahmi dengan dinas, departemen, kementrian terkait. Serahkan kartu nama, foto produk, dan company profile
7. Bermitra dengan BUMN atau perusahaan swasta yang sudah memiliki manajemen, usaha berjalan minimal 2 tahun dan sertakan proposal.
8. Perbaiki diri, perkuat branding, tingkatkan pelayanan, profesional, dan perluas pemasaran
9. Berdoa dan bersedekah, ini adalah kunci sukses yang sering di lupakan orang.

G. Gambaran Tentang Kendala Usaha

Kendala usaha yang sering ditemui dalam produksi keripik pisang adalah sulitnya mendapatkan persediaan bahan baku pisang yang benar-benar berkualitas bagus. Persediaannya yang kurang stabil membuat harga bahan baku tersebut cenderung naik turun, sehingga kami harus pintar-pintar menyiasatinya tanpa harus menaikkan harga jual produk ke pasaran.

Selain itu, kendala yang lainnya yaitu adanya persaingan pasar yang cukup ketat. Sekarang ini jumlah produsen keripik pisang sudah cukup banyak di pasaran, sehingga kita dituntut untuk menghasilkan cita rasa yang lezat dan melengkapinya dengan kemasan yang bisa menarik perhatian konsumen.

H. Rencana Keuangan

Dalam berbisnis tujuan yang paling utama ialah memperoleh keuntungan. Keuntungan di sini tergantung pada apa yang kita hasilkan dan bagaimana cara menjual produk tersebut. Dalam sehari kita dapat menghasilkan dan menjual keripik pisang ini sebanyak 30kg dengan membutuhkan bahan baku yaitu pisang sebanyak 50 kg, selain pisang yang sebagai bahan baku dari pembuatan keripik pisang ini dibutuhkan juga minyak untuk melakukan proses penggorengan dan yang dibutuhkan sebanyak 15 kg, agar rasa keripik

pisang ini gurih, renyah dan enak maka dalam proses pembuatannya dibutuhkan bumbu – bumbu sebagai penyedap rasa dalam keripik pisang ini.

Dalam proses pembuatannya juga membutuhkan 3 orang sebagai tenaga kerja untuk membantu dalam memproduksi keripik pisang ini, dan setelah keripik pisang ini matang maka langkah selanjutnya adalah pengemasan maka saya membutuhkan kemasan untuk mengemas keripik pisang ini sebagai biaya pembungkus, setelah semuanya sudah siap maka keripik pisang tersebut tinggal dipasarkan/dijual, dengan itu maka kita membutuhkan biaya transportasi.

Adapun harga - harga dari bahan - bahan pembuatan keripik pisang dan biaya - biaya yang akan keluar dalam produksi keripik pisang ini yaitu :

1. Pisang	Rp. 4.000 / Kg
2. Minyak	Rp. 10.000 / Kg
3. Bumbu	Rp. 10.000
4. Tenaga kerja	Rp. 20.000 / Orang
5. Biaya pembungkus	Rp. 10. 000
6. Biaya transportasi	Rp. 10.000
7. Lain-lain	Rp. 10. 000

Adapun perhitungan rugi / laba selama proses produksi hingga proses pemasaran keripik pisang ini, dari mulai modal 1 hari, 1 minggu hingga 1 bulan dan laba yang diperoleh selama 1 hari, 1 minggu hingga 1 bulan yaitu sebagai berikut :

❖ Pisang	50 kg	x	Rp. 4.000	=	Rp. 200.000
❖ Minyak	15 kg	x	Rp. 10.000	=	Rp. 150.000
❖ Bumbu					Rp. 20.000
❖ Tenaga kerja	4	x	Rp. 20.000	=	Rp. 80.000
❖ Biaya pembungkus					Rp. 10.000
❖ Biaya transportasi					Rp. 10.000
❖ Lain – lain					Rp. 10.000
JUMLAH					Rp. 470.000

Harga jual keripik pisang ini = Rp. 20.000 / kg

Maka dalam sehari produksi 30 Kg = 30 x Rp. 20.000 = Rp.600.000

Jadi labanya :

Harga Jual – Modal : 600.000 – 470.000 = Rp.130 .000 / hari

Dengan demikian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Modal

- ❖ Modal dalam 1 hari Rp. 470.000
- ❖ Modal dalam 1 minggu Rp. 3.290.000
- ❖ Modal dalam 1 bulan Rp. 14.100.000

2. Laba

- ❖ Laba dalam 1 hari Rp. 130.000
- ❖ Laba dalam 1 minggu Rp. 910.000
- ❖ Laba dalam 1 bulan Rp. 3.900.000

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Tujuan pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang.

Pada dasarnya keripik pisang banyak peminatnya selain murah harganya, enak rasanya dan mengandung vitamin-vitamin yang bagus untuk tubuh.

Usaha keripik pisang merupakan peluang usaha yang dapat di kembangkan dengan modal yang sedikit kita bisa mendapat keuntungan yang besar dan saya yakin usaha ini bisa berkembang dan maju.

B. Saran

Dalam melakukan usaha dituntut untuk serius dan fokus, kita tidak bisa dalam memulai bisnis itu secara setengah tengah, dan dikerjakan sambil lalu meski pun usaha tersebut berupa usaha sampingan.

Kegagalan berusaha sebenarnya bukan disebabkan oleh orang lain namun berasal dari diri kita sendiri. Dengan demikian ketekunan dalam menjalankannya adalah suatu keharusan. Perhitungan perhitungan yang matang selayaknya dilakukan di awal-awal memulai usaha karena sekali kita salah dalam perhitungan di awal maka yang terjadi adalah efek berantai di mana kita akan terus menerus mengalami kesalahan, sementara modal lama kelamaan tersedot habis.

Sudah sewajarnya apabila kita ingin memulai usaha belajar kepada mereka yang lebih sukses agar kita dapat memilih mana yang pas dan mana yang kurang, dengan demikian kita akan terhindar dari resiko yang lebih besar.

REFERENCE

<http://www.jelajahinternet.com/2014/11/contoh-proposal-keripik-pisang.html>

Ali, M. (2015). PENGARUH DOSIS PEMUPUKAN NPK TERHADAP PRODUKSI DAN KANDUNGAN CAPSAICIN PADA BUAH TANAMAN CABE RAWIT (*Capsicum frutescens* L.). *JURNAL AGROSAINS: KARYA KREATIF DAN INOVATIF*, 2(2), 171–178.

Ali, M., Hosir, A., & Nurlina, N. (2017). PERBEDAAN JUMLAH BIBIT PER LUBANG TANAM TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN PADI (*Oryza sativa* L.) DENGAN MENGGUNAKAN METODE SRI. *Gontor AGROTECH Science Journal*, 3(1), 1–21.

<http://duniakulinernusantara.blogspot.co.id/2013/01/resep-cara-membuat-keripik-pisang-asin.html>

<http://usahakripikpisang.blogspot.co.id/>