
Business Plan Bisnis Keripik Singkong

Gurih dan renyahnya keripik singkong begitu banyak digemari masyarakat. Tak heran bila belakangan ini banyak pemula maupun pelaku bisnis camilan yang saling berlomba mendatangkan untung puluhan juta dari kriuk...kriuk ...bisnis keripik singkong.

Seperti kita ketahui bersama, keripik singkong merupakan salah satu makanan ringan yang sangat familiar di kalangan masyarakat. Rasanya yang gurih dan teksturnya yang sangat renyah, menjadikan keripik singkong sebagai salah satu teman asyik untuk menikmati waktu santai. Karenanya, wajar adanya bila sekarang ini tingkat permintaan keripik singkong semakin hari kian meningkat pesat.

Nah, bagi Anda para pemula yang sedang bingung mencari peluang usaha. Tidak ada salahnya bila Anda mencoba menekuni bisnis keripik singkong untuk mendatangkan untung besar setiap bulannya.

Konsumen

Kebiasaan masyarakat yang suka ngemil, menjadikan pangsa pasar bisnis camilan keripik singkong terbilang cukup luas. Dari kalangan anak-anak, remaja, hingga orang dewasa, semuanya menyukai keripik singkong sebagai makanan ringan yang cocok dinikmati di waktu senggang. Tidak heran bila bisnis keripik singkong selalu laris manis diserbu konsumen, sebab harganya terbilang cukup terjangkau dan cita rasanya tak kalah lezat dengan produk makanan ringan lainnya di pasaran.

Info Bisnis

Minat konsumen terhadap produk keripik singkong masih sangat besar. Meskipun camilan tersebut sudah lama dikenal masyarakat luas, namun seakan-akan konsumen tak pernah bosan dengan cita rasa gurih yang tersaji dalam sebungkus keripik singkong. Jadi, memanfaatkan peluang tersebut, tidak ada salahnya bila Anda mencoba memproduksi keripik singkong untuk mendatangkan untung besar setiap bulan.

Berikut kami informasikan salah satu resep keripik singkong renyah, yang bisa Anda coba dari dapur Anda.

Resep Membuat Keripik Singkong

Bahan :

- Singkong
- Bumbu (bawang putih dan garam)
- Soda kue
- Bumbu seasoning tabur (balado, jagung bakar, sapi panggang, ayam bawang, dan lain sebagainya)

Cara Membuat :

1. Pilih singkong yang masih fresh belum lebih dari satu hari setelah dicabut dari akarnya
2. Kupas singkong, dan bersihkan dari kulit arinya
3. Selanjutnya potong singkong tipis-tipis, bila perlu gurakan serut buah atau slicer.
4. Cuci singkong hingga bersih, lalu rendam singkong dengan air panas
5. Campurkan soda kue dalam air rendaman singkong tersebut (takaran 1sdt untuk 1 liter air)
6. Diamkan air hingga dingin
7. Bilas singkong dan tiriskan
8. Goreng singkong dengan api yg besar (perbandingan minyak dan singkong adalah 3:1)
9. Bila keripik singkong sudah terlihat garing maka tiriskan hasil gorengan, lalu diamkan hingga dingin
10. Taburi hasil gorengan keripik dengan bumbu seasosing (sesuai dengan selera konsumen)
11. Bila keripik sudah tercampur merata dengan bumbu seasoning, maka keripik singkong siap untuk dikemas dan dipasarkan.

Kelebihan Bisnis

keripik singkong aneka rasaTak hanya jumlah peminatnya yang cukup besar, bahan baku keripik singkong juga cukup mudah untuk didapatkan. Melimpahnya potensi ketela pohon di sekitar kita, menjadikan harga bahan baku keripik singkong di pasaran cukup terjangkau. Sehingga Anda tidak perlu repot-repot mengimpor bahan baku dari luar negeri, karena Anda bisa menjalin kerjasama dengan para petani di seluruh Indonesia untuk mendapatkan pasokan bahan baku setiap bulannya.

Kekurangan Bisnis

Setiap usaha pasti memiliki kendala yang berbeda-beda, namun pada dasarnya masalah persaingan pasar menjadi salah satu hambatan yang sering dihadapi setiap pelaku usaha. Termasuk juga pelaku bisnis keripik singkong yang belakangan ini tingkat persaingan pasarnya semakin hari semakin ketat.

Untuk menyiasati kondisi tersebut, ada baiknya bila Anda menawarkan nilai lebih untuk menarik perhatian para konsumen. Misalnya saja dengan melakukan inovasi baru dengan menciptakan beragam rasa keripik singkong, seperti membuat keripik singkong extra pedas dengan tingkat kepedasan yang berbeda-beda, menawarkan keripik singkong rasa balado, jagung bakar, ayam panggang, Italian pizza, dan lain sebagainya. Semakin inovatif produk yang Anda tawarkan, maka semakin besar pula minat konsumen terhadap bisnis Anda.

Strategi Pemasaran

Pada dasarnya ada banyak cara yang bisa Anda jalankan untuk memasarkan keripik singkong. Yang pertama bisa Anda mulai dengan memperkenalkan produk tersebut ke beberapa teman terdekat Anda, tetangga rumah, rekan kerja, dan lain sebagainya. Berikan sampel produk kepada mereka, agar mereka tertarik membeli produk Anda. Ketika orang-orang di sekitar Anda bisa menerima produk tersebut dengan baik, maka tidak ada salahnya bila Anda merambah pasar baru untuk memperluas jangkauan pemasaran. Seperti misalnya menitipkannya di beberapa toko oleh-oleh, swalayan, minimarket, kantin sekolah, lingkungan kantor, toko kelontong, dan lain sebagainya.

Langkah kedua yang perlu Anda perhatikan dengan baik adalah mengenai pemilihan kemasan produk keripik singkong. Anda bisa menggunakan kantong plastik, paper bag, atau aluminium foil untuk memberikan nilai tambah pada produk keripik Anda. Dalam hal ini tentunya Anda juga perlu memperhatikan desain kemasan yang unik serta mencantumkan label produk yang ingin Anda pasarkan untuk menarik minat para konsumen. Tambahkan pula sertifikasi halal dari MUI serta nomor izin dari BPOM maupun Dinas Kesehatan setempat, agar produk Anda semakin dipercaya para konsumen.

Kunci Sukses

kemasan keripik singkong Mengingat persaingan pasar di bisnis keripik singkong sudah cukup sesak, maka penting bagi Anda untuk menawarkan sesuatu yang berbeda kepada para konsumen Anda. Berikan nilai tambah untuk menarik perhatian konsumen. Seperti misalnya menciptakan beragam jenis pilihan rasa pada produk unggulan Anda, menjaga tingkat kerenyahan keripik singkong, serta melengkapi produk Anda dengan kemasan yang unik dan menarik. Sebab, sekarang ini tampilan kemasan yang cantik terbukti ampuh membuat konsumen mulai tertarik.

Analisa Ekonomi

- Bisnis keripik singkong skala rumah tangga
- Diproduksi di rumah pribadi dengan dibantu 2 karyawan
- Produksi 50 kg singkong per hari

Modal awal

Peralatan :

Kompas gas dua tungku dan tabung 12 kg	Rp 500.000,00
Mesin pengiris singkong (Slicer)	Rp 4.500.000,00

Mesin pengemas (Sealer)	Rp 500.000,00
Wajan penggorengan dan peniris minyak	Rp 400.000,00
Baskom (10 buah x @ Rp 15.000,00)	<u>Rp 150.000,00</u> +
Total	Rp 6.050.000,00

Peralatan mengalami penyusutan setelah pemakaian 4 tahun :

$$1/48 \text{ bulan} \times \text{Rp } 6.050.000,00 = \text{Rp } 126.100,00$$

Biaya Operasional Per Bulan

Belanja bahan baku per hari :

- Singkong

$$(@ \text{ Rp } 1.500,00/\text{kg} \times 50 \text{ kg}) \quad \text{Rp } 75.000,00$$

- Minyak goreng

$$(@ \text{ Rp } 12.000,00 \times 20 \text{ kg}) \quad \text{Rp } 240.000,00$$

- Bumbu-bumbu

$$\text{Rp } 200.000,00$$

- Kemasan dan label produk

$$\text{Rp } 150.000,00 +$$

$$\text{Total} \quad \text{Rp } 665.000,00$$

Biaya Belanja Per Bulan :

$$\text{Rp } 665.000,00 \times 26 \text{ hari} \quad \text{Rp } 17.290.000,00$$

$$\text{Gas } 12 \text{ kg (Rp } 98.000,00 \times 10 \text{ tabung)} \quad \text{Rp } 980.000,00$$

$$\text{Gaji pegawai (2 orang} \times \text{Rp } 900.000,00) \quad \text{Rp } 1.800.000,00$$

$$\text{Biaya transportasi dan promosi} \quad \text{Rp } 1.500.000,00$$

$$\text{Biaya penyusutan peralatan} \quad \text{Rp } 126.100,00 +$$

$$\text{Total} \quad \text{Rp } 21.696.100,00$$

Omset Penjualan Per Bulan

Rata-rata harga jual keripik singkong Rp 8.000,00/bungkus

Penjualan Per Bulan :

Rp 8.000,00 x 3.500 bungkus =

Rp 28.000.000,00

Laba Bersih Per Bulan

Rp 28.000.000,00 - Rp 21.696.100,00

Rp 6.303.900,00

ROI (Return of Investment)

(Modal awal : laba bersih per bulan) = ± 1 bulan

Semoga informasi peluang usaha yang mengangkat bisnis keripik singkong labanya penuh kantong ini bisa memberikan tambahan wawasan bagi para pembaca dan menginspirasi seluruh masyarakat Indonesia untuk segera terjun di dunia usaha.

Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!