

## BAB II

### GAMBARAN UMUM PROGRAM DAN BISNIS

#### 2.1 Profil Program Wirausaha Merdeka



**Gambar 2. 1 Logo Program**

Wirausaha Merdeka merupakan program yang diinisiasi oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia spesial bagi para mahasiswa yang memiliki Ketertarikan terhadap dunia Wirausaha. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti Program Wirausaha Unggulan dari Perguruan Tinggi Lainnya. Wirausaha Merdeka bertujuan untuk memantik minat dan semangat mahasiswa dalam berwirausaha, menanamkan mindset dan kompetensi dasar di bidang kewirausahaan, mendorong peningkatan pengalaman wirausaha mahasiswa, meningkatkan kemampuan daya kerja mahasiswa, dan membantu

meningkatkan kapasitas dan kualitas lulusan Perguruan Tinggi. Melalui Wirausaha Merdeka, mahasiswa memiliki kesempatan untuk 1 (satu) semester atau setara dengan 20 (dua puluh) sks menempuh pembelajaran di luar program studi pada Perguruan Tinggi yang berbeda.

Pembelajaran dalam Wirausaha Merdeka memberikan tantangan dan kesempatan untuk pengembangan kreativitas, kapasitas, kepribadian, dan kebutuhan mahasiswa, serta mengembangkan kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan melalui kenyataan dan dinamika lapangan seperti persyaratan kemampuan, permasalahan riil, interaksi sosial, kolaborasi, manajemen diri, tuntutan kinerja, target dan pencapaiannya. Sistem laman Wirausaha Merdeka dikembangkan untuk mempermudah pihak-pihak terkait yang terlibat dalam kegiatan pembelajaran Kampus Merdeka, mulai dari registrasi sampai dengan pelaporan kegiatan dan hasil pembelajaran. Integrasi data perguruan tinggi dan mahasiswa dengan Pangkalan Data Pendidikan Tinggi (PDDIKTI) memastikan bahwa hanya mahasiswa aktif terdaftar di PDDIKTI dan memenuhi persyaratan umum sesuai buku panduan Wirausaha Merdeka yang bisa

registrasi dan melaporkan kegiatan pembelajaran di sistem ini.

Melalui laman ini mahasiswa dapat mendaftar dan mengikuti seleksi berwirausaha dan pertukaran mahasiswa secara online. Laman ini juga dilengkapi dengan *journal/logbook* yang akan diisi oleh para mahasiswa. Hal ini akan melatih mahasiswa untuk menuliskan apa saja yang mereka dapatkan di industri semudah menulis di sosial media namun tetap berbobot. Isi dari *journal/logbook* ini akan menjadi bagian dari penilaian dan akan terus dipantau untuk menunjukkan perkembangan dari mahasiswa tersebut. Dengan pengalaman, pengetahuan, dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti program Wirausaha Merdeka, diharapkan mahasiswa akan lebih siap dan kompeten dalam memasuki dunia bisnis nantinya.

## 2.2 Profil Bisnis



**Gambar 2. 2 Logo Bisnis**

Nama : Sanjaiku (Nama Produk : Keripik Sanjai  
Sukarasa)

Alamat : Kembangan RT 04 RW 02 Kebomas,  
Gresik.

Telpon : 081216599566

Email : keripiksanjaisukarasa@gmail.com

Skala Usaha : Usaha Mikro

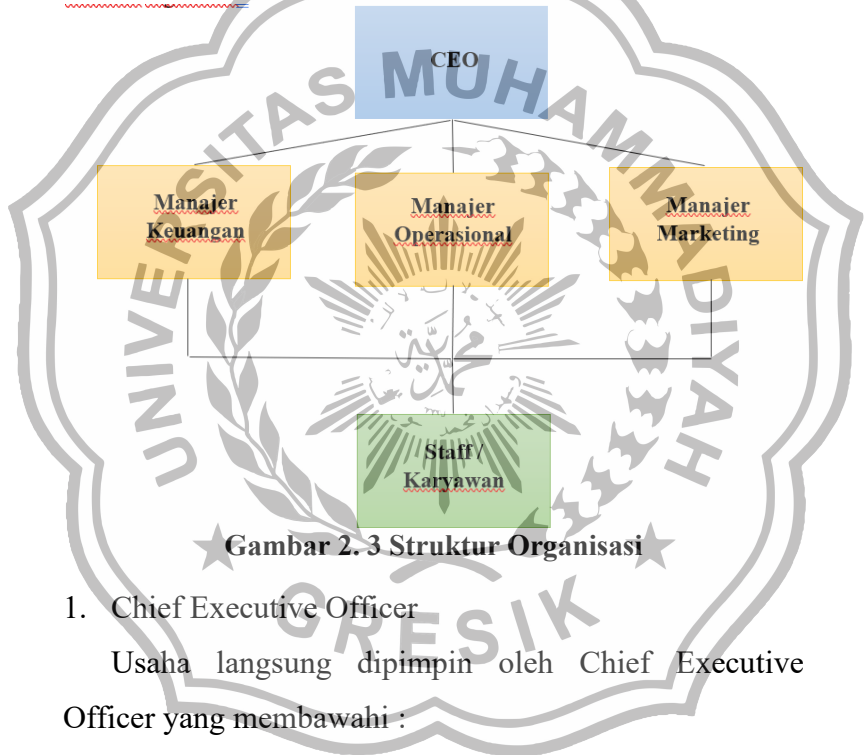
## 2.3 Visi dan Misi Bisnis

### 2.3.1 Visi Bisnis

“Menjadi industri kecil menengah yang tangguh sehingga dapat meningkatkan perekonomian daerah dan memenuhi kebutuhan masyarakat dengan keripik renyah, pedas, manis, dan gurih.”

### 2.3.2 Misi Bisnis

“Memberdayakan petani dan masyarakat Kabupaten Gresik dengan mengolah tanaman singkong menjadi keripik yang renyah, pedas manis dan gurih”



**Gambar 2.3 Struktur Organisasi**

#### 1. Chief Executive Officer

Usaha langsung dipimpin oleh Chief Executive Officer yang membawahi :

- Chief Financial Officer
- Chief Operating Officer
- Chief Marketing Officer

Yang bertanggung jawab sepenuhnya atas pelaksanaan tugas dan kepentingan usaha agar tetap sesuai visi dan misi perusahaan

2. Chief Financial Officer (Manajer Keuangan)

Tugas serta tanggung jawab bidang pemasaran yaitu :

- Mengelola Keuangan Perusahaan
- Melakukan Transaksi Keuangan Perusahaan
- Berhubungan baik dengan pihak internal dan eksternal perusahaan dalam segi Keuangan
- Membuat Laporan Mengenai Keuangan Perusahaan

3. Chief Operating Officer (Manajer Operasional)

Tugas serta tanggung jawab operasional yaitu :

- Mengkoordinasikan dan Mengendalikan Aktifitas Produksi
- Mengembangkan Inovasi Perusahaan Agar Berjalan Dengan Baik
- Mengawasi Kualitas Prodak
- Mengevaluasi Laporan Operasional dan SOP

4. Chief Marketing Officer (Manajer Marketing)

- Menentukan tujuan dan pencapaian pemasaran
- Menyesuaikan startegi dengan budget

- Menganalisis strategi perusahaan
- Memahami praktik marketing terbaru
- Memasarkan Produk.

#### **2.4 Fokus Bisnis**

Mengolah tanaman Singkong menjadi keripik yang renyah dan gurih dengan rasa pedas manis dengan kemasan yang rapi sehingga dapat menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi kripik singkong renyah dan gurih dan pedas manis.

#### **2.5 Sasaran Bisnis**

- a. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen.
- b. Mengembangkan Industri Kecil dan Menengah di Kabupaten Gresik.
- c. Mengolah tanaman singkong sehingga menjadi nilai tambah ekonomi.
- d. Mampu memenuhi permintaan keripik singkong berbagai citra rasa.

#### **2.6 Desain Produk**

Sanjaiku bergerak di bidang Industri Kecil Menengah yang mengolah singkong menjadi

keripik dengan 2 varian yaitu dengan bumbu dicampur dan dipisah.

a. Spesifikasi Produk

Nama dari produk yang dihasilkan yaitu “Keripik Sanjai Sukarasa”.

Deskripsi produk :

**Cara membuat keripik singkong :**

1. Kupas singkong
2. Iris tipis singkong dengan menggunakan alat pengiris.
3. Cuci bersih singkong yang telah diiris
4. Rendam dalam air hangat yang berisi garam dan bawang putih
5. Tunggu hingga 30 menit
6. Angkat dan tiriskan singkong dari air
7. Goreng irisan singkong tersebut dengan menggunakan minyak yang banyak dan api yang sedang
8. Goreng sampai matang. Angkat dan tiriskan



### **Cara membuat bumbu pedas manis :**

1. Kupas cabai merah, keluarkan bijinya
2. Kupas bawang putih
3. Iris gula merah
4. Siapkan asam jawa lalu tuangkan air hangat pada asam jawa
5. Haluskan bawang putih, cabai merah, dan cabai kecil
6. Tumis bawang putih, cabai merah, cabai kecil
7. Tambahkan sedikit air
8. Masukkan gula merah
9. Tambahkan garam dan gula pasir secukupnya
10. Tambahkan larutan asam jawa secukupnya
11. Masukkan daun jeruk yang sudah digoreng
12. Aduk hingga mengental

### **Cara membuat keripik sanjai dengan bumbu dicampur :**

1. Setelah bumbu sudah mengental masukkan keripik singkong ke wajan dengan api yang sedang
2. Aduk hingga bumbu tercampur
3. Tiriskan dan diamkan selama 10 menit agar kering dan tidak lengket
4. Setelah dingin, keripik siap disajikan atau dikemas

## A. Komposisi Produk

**Tabel 2.1** Bahan Baku

Bahan Baku	Kebutuhan Rata-Rata Per Hari	Sumber
Singkong	5 Kg	Petani Kebun Singkong

**Tabel 2.2** Bahan Penunjang

Bahan Penunjang	Kebutuhan Rata-Rata Per Hari	Sumber
Minyak Goreng	1 liter	Pasar
Cabai Merah	½ Kg	Pasar
Cabai Kecil	¼ Kg	Pasar
Gula Merah	½ Kg	Pasar
Asam Jawa	¼ Kg	Pasar
Gula Pasir	¼ Kg	Pasar
Garam	1 pcs	Pasar
Printing Kemasan	25 pcs	Toko Printing Kemasan

## 2.7 Macam – Macam Produk

Berikut ini adalah macam-macam produk keripik yang ditawarkan Bisnis Sanjaiku, yaitu :

A. Keripik Sanjai Sukarasa (Bumbu Campur)



**Gambar 2. 4 Produk Keripik Sanjai Sukarasa (Bumbu Campur)**

## B. Keripik Sanjai Sukarasa (Bumbu Pisah)



Gambar 2. 5 Produk Keripik Sanja Sukarasa (Bumbu Pisah)

### 2.8 Peta Proses Produksi



Gambar 2. 6 Peta Proses Produksi

**Tabel 2.3** Proses Produksi

<b>Proses Produksi</b>	<b>Bahan Baku</b>	<b>Teknologi</b>	<b>Mesin</b>
Pengupasan	Singkong	Tradisional	Pisau
Pemotongan	Singkong	Tradisional	Pemotong keripik
Pencucian	Singkong	Tradisional	Bak/Baskom
Perendaman	Singkong, garam, bawang putih	Tradisional	Bak/Baskom
Pengeringan	Singkong	Tradisional	Saringan
Penggorengan	Singkong, minyak goreng	Tradisional	Kompor, wajan, sutil, saringan minyak
Pembumbuan	Singkong, bumbu	Tradisional	Wajan, sutil kayu
Pengeringan	Singkong, kertas minyak	Tradisional	Tempe
Penimbangan	Singkong	Tradisional	Timbangan
Pengemasan	Singkong, plastik kemasan	Modern	Printing kemasan