

PEMERINTAH KABUPATEN KULON PROGO KAPANEWON WATES KALURAHAN KARANGWUNI

PERATURAN KALURAHAN KARANGWUNI NOMOR 08 TAHUN 2020

TENTANG

PENYERTAAN MODAL PEMERINTAH KALURAHAN KARANGWUNI KE BADAN USAHA MILIK DESA BINANGUN MITRA SEJAHTERA KARANGWUNI (BUMDESA BMS KARANGWUNI)



LURAH KARANGWUNI KABUPATEN KULON PROGO

PERATURAN KALURAHAN KARANGWUNI NOMOR 08 TAHUN 2020

TENTANG

PENYERTAAN MODAL PEMERINTAH KALURAHAN KARANGWUNI KE BADAN USAHA MILIK DESA BINANGUN MITRA SEJAHTERA KARANGWUNI (BUMDESA BMS KARANGWUNI)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

LURAH KARANGWUNI,

- Menimbang:
- a. bahwa dalam rangka mendorong laju pertumbuhan ekonomi masyarakat Kalurahan serta untuk memberikan kontribusi terhadap pendapatan asli Kalurahan, perlu melakukan investasi melalui penyertaan modal kepada Badan Usaha Milik Desa;
- b. bahwa untuk memperkuat struktur permodalan dan meningkatkan kapasitas usaha Badan Usaha Milik Desa, perlu melakukan penyertaan modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni ke dalam modal Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDesa BMS Karangwuni) yang bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Kalurahan Tahun Anggaran 2021;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b, perlu menetapkan Peraturan Kalurahan tentang Penyertaan Modal Pemerintah Kalurahan ke Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDesa BMS Karangwuni);
- Mengingat : 1. Undang undang Nomor 15 Tahun 1950 tentang
 Pembentukan daerah Daerah Kabupaten dalam Lingkungan
 Daerah Istimewa Jogjakarta yang telah diubah dengan
 Undang undang Nomor 18 Tahun 1951;

- 2.Undang –undang Nomor 10 tahun 2004 tentang Pembentukan Peraturan Perundang –undangan ;
- 3. Undang Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Tentang Desa;
- 4. Peraturan Pemerintah Nomor 43 tahun 2014 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang –undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa;
- 5. Peraturan Pemerintah Nomor 60 Tahun 2014 tentang Dana Desa yang bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara (APBN);
- 6. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 34 Tahun 2017 tentang Pemanfaatan Tanah Desa;
- 7. Peraturan Daerah Kabupaten Kulon Progo Nomor 4 Tahun 2019 tentang Penetapan Kalurahan;
- 8. Peraturan Daerah Kabupaten Kulon Progo Nomor 8 Tahun 2019 tentang Keuangan Kalurahan ;
- Peraturan Bupati Kulon Progo Nomor 53 Tahun 2019
 Tentang Pedoman Penyusunan, Pelaksanaan, dan Pelaporan
 Anggaran Pendapatan dan Belanja Kalurahan;
- 8. Peraturan Bupati Kulon Progo Nomor 68 Tahun 2019 tentang Pedoman Organisasi dan Tata Kerja Pemerintah Kalurahan ;
- 9. Peraturan Desa Karangwuni Nomor 9 Tahun 2017 tentang Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera (BUMDesa BMS Karangwuni);
- 10. Peraturan Desa Karangwuni Nomor 10 Tahun 2017 tentang Anggaran Dasar dan Anggaran Rumah Tangga Badan Usaha

Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDesa BMS Karangwuni).

11. Peraturan Kalurahan Karangwuni Nomor 05 Tahun 2020 tentang Rencana Kerja Pemerintah Kalurahan Karangwuni Tahun 2021

Dengan Kesepakatan Bersama

BADAN PERMUSYAWARATAN KALURAHAN KARANGWUNI

dan

LURAH KARANGWUNI

MEMUTUSKAN:

Menetapkan:

PERATURAN KALURAHAN TENTANG PENYERTAAN MODAL PEMERINTAH KALURAHAN KARANGWUNI KE BADAN USAHA MILIK DESA BINANGUN MITRA SEJAHTERA KARANGWUNI (BUMDESA BMS KARANGWUNI).

BAB I KETENTUAN UMUM Pasal 1

Dalam Peraturan Desa ini yang dimaksud dengan:

- 1. Kalurahan adalah sebutan Desa di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta yang merupakan kesatuan masyarakat hukum yang terdiri atas beberapa Padukuhan yang mempunyai batas batas wilayah tertentu dan harta kekayaan sendiri, berkedudukan langsung di bawah Kapanewon.
- 2. Pemerintahan Kalurahan adalah penyelenggaraan urusan pemerintahan dan kepentingan masyarakat setempat dalam sistem pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia.
- 3. Pemerintah Kalurahan adalah Lurah dibantu Pamong Kalurahan sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Kalurahan.
- 4. Lurah adalah pejabat Pemerintah Kalurahan yang mempunyai wewenang, tugas dan kewajiban untuk menyelenggarakan rumah tangga Kalurahannya dan melaksanakan tugas dari Pemerintah, Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta dan Pemerintah Daerah.
- 5. Pamong Kalurahan adalah unsur staf yang membantu Lurah dalam penyusunan kebijakan dan koordinasi yang diwadahi dalam Sekretariat Kalurahan, dan unsur pendukung tugas Lurah dalam pelaksanaan kebijakan yang diwadahi dalam bentuk pelaksana teknis dan pelaksana kewilayahan.
- 6. Padukuhan adalah bagian wilayah dalam Kalurahan yang merupakan lingkungan kerja Lurah dan dipimpin seorang Dukuh. Kapanewon adalah

- nama lain Kecamatan di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta yang merupakan bagian wilayah dari Daerah, yang dipimpin oleh Panewu.
- 7. Bupati adalah Bupati Kulon Progo.
- 8. Pemerintah Daerah adalah Bupati beserta Perangkat Daerah Otonom yang lain sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah.
- 9. Daerah adalah Kabupaten Kulon Progo.
- 10. Anggaran Dasar yang selanjutnya disingkat AD adalah peraturan tertulis yang memuat dan terdiri dari aturan-aturan pokok organisasi yang berfungsi sebagai pedoman dan kebijakan untuk mencapai tujuan organisasi serta menyusun aturan-aturan lain.
- 11. Anggaran Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat ART adalah aturan tertulis sebagai bentuk operasional yang lebih terinci dari aturan-aturan pokok dalam Anggaran Dasar (AD) dalam melaksanakan tata kegiatan organisasi.

BAB II TUJUAN PENYERTAAN MODAL PEMERINTAH KALURAHAN Pasal 2

Penyertaan modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni kepada Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDESA BMS KARANGWUNI) bertujuan untuk :

- a. investasi, secara berkelanjutan tanpa ada niat untuk diperjualbelikan atau tidak ditarik kembali;
- b. mendorong laju pertumbuhan ekonomi masyarakat Kalurahan; dan
- c. memberikan kontribusi bagi pendapatan asli Kalurahan.

BAB III BESARAN DAN SUMBER DANA PENYERTAAN MODAL KALURAHAN Pasal 3

- (1) Besarnya penyertaan modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni kepada Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDESA BMS KARANGWUNI) ditetapkan sebesar Rp192.000.000,- (Seratus Sembilan Puluh Dua Juta Rupiah).
- (2) Penyertaan modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni kepada Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDESA BMS KARANGWUNI) diserahkan secara bertahap.
- (3) Keuntungan investasi atau deviden dari penyertaan modal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi penerimaan Kalurahan dan merupakan komponen pendapatan asli Kalurahan.

Pasal 4

(1) Penyertaan modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni kepada Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDESA BMS KARANGWUNI) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 dianggarkan pada

- Anggaran Pendapatan dan Belanja Kalurahan Karangwuni Tahun Anggaran 2021.
- (2) Pelaksanaan penyertaan modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni kepada Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDESA BMS KARANGWUNI) dalam Anggaran Pendapatan dan Belanja Kalurahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dianggarkan dalam pengeluaran pembiayaan pada jenis penyertaan modal kalurahan.

BAB IV KETENTUAN PENUTUP Pasal 5

Peraturan Kalurahan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Kalurahan ini dengan penempatannya dalam Lembaran Kalurahan Karangwuni

Ditetapkan di Karangwuni

Pada tanggal 20 November 2020

Pj LURAH KARANGWUNI

DWI PURWANTA

Diundangkan di Karangwuni pada tanggal 20 November 2020

CARIK KARANGWUNI,

DWI RETNO WIDATI

LEMBARAN KALURAHAN KARANGWUNI TAHUN 2020 NOMOR 09

BERITA ACARA KESEPAKATAN BERSAMA

BADAN PERMUSYAWARATAN KALURAHAN KARANGWUNI

DAN

LURAH KARANGWUNI

TERHADAP RANCANGAN PERATURAN KALURAHAN KARANGWUNI KAPANEWON WATES KABUPATEN KULON PROGO

> NOMOR: 08/KB/BPK/2020 NOMOR: 08/KB/PK/2020

TENTANG

PENYERTAAN MODAL PEMERINTAH KALURAHAN KARANGWUNI KE BADAN USAHA MILIK DESA BINANGUN MITRA SEJAHTERA KARANGWUNI (BUMDESA BMS KARANGWUNI)

Pada hari ini, Jumat tanggal Dua Puluh bulan November tahun Dua Ribu Dua Puluh bertempat di Aula Balai Kalurahan Karangwuni dalam Rapat Paripurna Badan Permusyawaratan Kalurahan Karangwuni

MENYEPAKATI BERSAMA:

Rancangan Peraturan Kalurahan Karangwuni Kapanewon Wates Kabupaten Kulon Progo tentang Penyertaan Modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni ke Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDesa BMS Karangwuni)

MENJADI

Peraturan Kalurahan Karangwuni Kapanewon Wates Kabupaten Kulon Progo tentang Penyertaan Modal Pemerintah Kalurahan Karangwuni ke Badan Usaha Milik Desa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni (BUMDesa BMS Karangwuni)

Demikian Kesepakatan Bersama ini dibuat dan ditandatangani bersama oleh Ketua Badan Permusyawaratan Kalurahan Karangwuni, Kapanewon Wates, Kabupaten Kulon Progo dan Lurah Kalurahan Karangwuni, Kapanewon Wates, Kabupaten Kulon Progo.

KETUA

N PERMUSYAWARATAN

ADURAHAN KARANGWUNI

MARWA AZIZ PURWANTO

PJ LURAH KARANGWUNI

DWI PURWANTA

NIP. 19650217 200701 10 12

Proposal Rencana Usaha



BUM DESA "BINANGUN MITRA SEJAHTERA KARANGWUNI"

BIDANG USAHA : UNIT PERDAGANGAN DAN PRODUKSI SUB UNIT G2RT

disusun oleh:

PENGURUS BUMDESA

Kalurahan Karangwuni, Kapanewon Wates Kabupaten Kulon Progo - 2020



BADAN USAHA MILIK DESA (BUM DESA) BINANGUN MITRA SEJAHTERA KARANGWUNI

Alamat: Komplek Balai Desa Karangwuni, Kecamatan Wates, Kabupaten Kulon Progo

Nomor : 010/BMS/IX/2020

Lamp : 1 Berkas

Perihal: Permohonan Pendanaan Usaha Kepada Yth.

Lurah Karangwuni

Di – Tempat

Asslamu'alaikum Wr.Wb

Dengan Hormat,

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat limpahan rahmat serta karunia-Nya sehingga proposal ini bisa terselesaikan dengan baik, proposal yang kami susun ini merupakan program pengembangan usaha BUMDESA sebagai salah satu sarana dan upaya dalam rangka meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) dan peningkatan usaha serta pendapatan BUMDESA.

Dengan telah tersusunnya proposal ini yang merupakan pengembangan usaha BUMDESA BIANGUN MITRA SEJAHTERA KARANGWUNI dengan mendirikan Sub unit usaha baru pada Unit Perdagangan Umum yaitu Sub Unit Global Gotong Royong Tetrapreneur (G2RT), besar harapan kami kiranya Bapak dapat membantu dan memberikan kepercayaan kepada kami berupa bantuan dana yang kami perlukan sebesar Rp 140.000.000,-(Seratus Empat Puluh Juta Rupiah) untuk Tahun Anggaran 2021, proposal terlampir.

Demikian permohonan ini kami ajukan, atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan banyak terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Kulon Progo, 17 September 2020

DIREKTUR

BUMDESA BMS KARANGWUNI

(Ariesti Heru Fiastuti, ST)

DAFTAR ISI

DAFTAK HALAMAN	
RINGKASAN EKSEKUTIF	4
BAB 1. LATAR BELAKANG BUMDES	6
 DATA BUMDES BIODATA PIMPINAN STRUKTUR ORGANISASI SUSUNAN PEMILIK 	6 6 7 7
BAB 2. ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN UNIT G2RT	8
 LATAR BELAKANG SUSUNAN PENGURUS PRODUK YANG DIHASILKAN GAMBARAN PASAR TARGET PENJUALAN STRATEGI PEMASARAN ANALISIS PESAING 	8 9 9 10 10
BAB 3. ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	12
 DAMPAK TERHADAP MASYARAKAT SEKITAR DAMPAK TERHADAP LINGKUNGAN ANALISIS RESIKO ANTISIPASI RESIKO USAHA 	12 12
BAB 4. PENGOLAHAN PRODUK DAN PENGEMASAN	13
1. PENGOLAHAN KELOR	
BAB 5. KELAYAKAN USAHA	18
KELAYAKAN USAHA KELOR CELUP. KELAYAKAN USAHA SAMBAL/ ABON CABE	
BAB 6. REKAPITULASI DAN RENCANA ANGGARAN	19
מז ידיז דו	20

RINGKASAN EKSEKUTIF

BUM DESA "BINANGUN MITRA SEJAHTERA (BMS) KARANGWUNI" DESA KARANGWUNI.

- 1. Unit usaha yang telah berjalan adalah
 - a. Unit Usaha Jasa Keuangan Mikro
 - b. Unit Usaha Jasa Laku Pandai /Agen BRI Link/ Agen BPD
 - c. Unit Usaha Pengelolaan Air Bersih
 - d. Unit Usaha Perdagangan Umum
- Usaha yang akan dikembangkan adalah Unit Usaha Perdagangan Umum yang dikembangkan dengan membentuk Sub Unit Usaha Global Gotong Royong Tetrapreneur yang mana akan melibatkan seluruh lembaga yang ada di desa untuk memproduksi PRODUK UNGGULAN DESA.

Adapun bahan dasar yang diangkat menjadi produk unggulan desa adalah hasil olahan Cabai dan hasil olahan Daun Kelor menjadi produk utama dan dikembangan menjadi berbagai produk turunan .

a. Produk Olahan Cabai

Produk Utama olahan Cabai akan di olah menjadi , Cabai Kering , Bubuk Cabai, Sambal Matang dan Abon Cabai

Produk turunan: Krupuk Cabai, Criping Cabai, permen cabai dll

b. Produk Olahan Kelor

Produk Utama Olahan Kelor berupa , Daun kelor Kering, Daun Kelor Bubuk , Kelor Celup,

Produk Turunannya: Sabun kelor, Masker Kelor, lulur Kelor

3. Proyeksi /Target Penjualan

Sasaran Penjualan Produk Olahan Cabai dan Kelor setengah jadi adalah kalangan industri makanan dan kosmetik, sedangkan untuk produk olahan jadi sasarannya adalah masyarakat umum yang terbiasa hidup praktis, memahami kesehatan dan mayarakat Indonesia yang berada di luar negeri yang rindu pada sambal Indonesia.

Strategi pemasarannya adalah dengan membrending desa sebagai Desa Terpedas yang memiliki berpuluh jenis sambal, Ujung tombak pemasaran melalui media On Line . yang mana tahun 2021 BUMDesa akan meluncurkan Marketplace untuk produk dari Kalurahan Karangwuni.

4. Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana untuk unit usaha yang diusulkan sebagai berikut:

UNIT USAHA	KEGIATAN USAHA	DANA	SUMBER
			DANA DESA
UNIT G2RT	Produk unggulan desa olahan	69.225.000	69.225.000
	cabai		
	Produk Unggulan Desa olahan	70.775.000	70.775.000
	kelor		
	Jumlah		140.000.000

5. Rencana Penggunaan Dana Unit G2RT

PRODUKSI PRODUK UNGGULAN	PEMBIAYAAN	JUMLAH (Rp)	JUMLAH
OLAHAN KELOR	■ Sarana Produksi ■ Biaya awal Produksi	49.925.000 20.850.000	70.775.000
OLAHAN CABAI	Sarana ProduksiBiaya awal produksi	41.855.000 27.370.000	69.225.000
Jumlah			140.000.000

BAB 1. LATAR BELAKANG BUM DESA

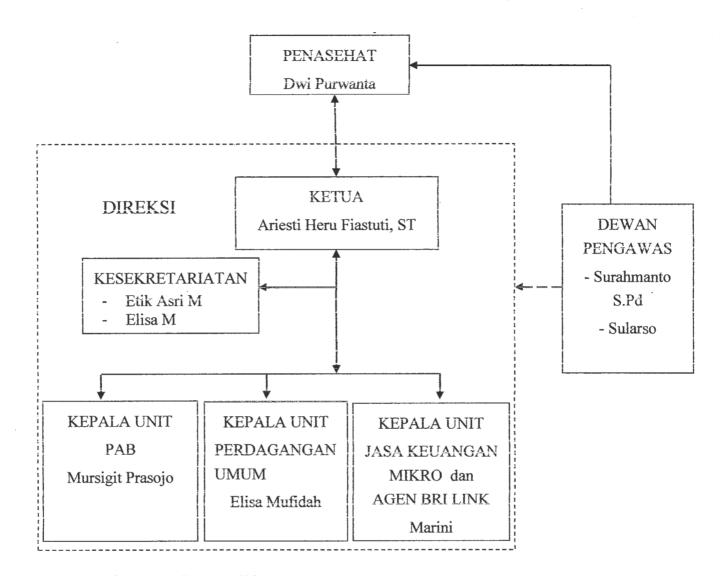
1.1 DATA BUM DESA

1.1	DATA BUM DESA					
1.	Nama BUM DESA	Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni				
2.	Bidang Usaha	 Unit Usaha Jasa Keuangan Mikro Unit Usaha Laku Pandai Unit Usaha Perdagangan Unit Usaha Pengelolaan Air Bersih 				
3.	Jenis Produk	- Layanan Sosial dan Bisnis Murni				
4.	Alamat BUM DESA	Komplek Balai Kalurahan Karangwuni, Wates, Kulon Progo				
5.	Nomor Telepon/Fax	08232504815				
6.	Alamat E-mail	bumdesabinangunmitrasejahtera@gmail.com				
7.	Bentuk Badan Hukum	Perdes no.11 tahun 2017				
8.	Nomor Akte Pendirian	-				
9.	NPWP	02 778 417 2 544 000				
10.	Mulai Berdiri	2017				
1.2	BIODATA PIMPINAN					
1.	Nama	Ariesti Heru Fiastuti, ST				
2.	Jabatan	Direksi				
3.	Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 8 April 1970				
4.	Alamat Rumah	Karangrejo Rt.017 Rw.009 Karangwuni Wates Kulon Progo				
5.	Nomor Telepon	082225979853				
6.	Nomor Fax	-				
7.	Alamat E-mail	arie31316@gmail.com				
8.	Pendidikan Terakhir	S1- Teknik Arsitektur UGM				
9.	Pengalaman Kerja	Direktur Perumdes Binangun MS Karangwuni selama 5 th - Konsultan Individu / Fasilitator selama 5 th				

Pegawai Konsultan dan Kontraktor

selama 7 th

1.3 STRUKTUR ORGANISASI



1.4 SUSUNAN PEMILIK

BUMDesa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni dimiliki oleh Pemerintah Desa Karangwuni dan melekat pada jabatan Kepala Desa / Lurah Karangwuni yang menjabat pada masa jabatannya . Tahun 2020, Lurah Karangwuni dijabat oleh Pejabat Pengganti Lurah

BAB 2. ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN UNIT USAHA GLOBAL GOTONG ROYONG TETRAPRENEUR

1. LATAR BELAKANG

Berlatar belakang keinginan kuat membuat produk unggulan desa yang melibatkan seluruh komponan masyarakat yang ada di Kalurahan Karangwuni. Pemerintah Kalurahan Karangwuni dan BPKal mendukung Bumdesa BMS Karangwuni yang mendapat pendampingan dari program G2RT dari UGM yang difasilitasi oleh Dana Keistimewaan Propinsi DIY membuka Unit Usaha Gerakan Gotong Royong Tetrapreneur (G2RT).

Tujuan Global Gotong Royong Tetrapreneur sebagai inovasi gotong royong dan gerakan wirausaha desa yang bemartabat, berkelanjutan, berkeadilan sosial, berkemandirian untuk bergerak bersama dan besar dengan berlandaskan keyakinan pada Tuhan Yang Maha Esa serta komitmen untuk terus menjadi lebih baik dengan jiwa, fikiran dan usaha bagi diri sendiri, keluarga, lingkungan, desa hingga nasional sebagai satu kesatuan berdayanya Indonesia di mata dunia. Tujuan Khusus

- 1. Pemetaan kondisi potensi gotong royong dan kewirausahaan desa.
- 2. Pemetaan kontribusi BUMDES pada desa dan masyarakatnya.
- 3. Penguatan kelembagaan BUMDES melalui penetapan peraturan yang telah disepakati menuju transformasi paradigma dan inovasi BUMDES Unit G2R Tetrapreneur.
- 4. Pembangunan sistem gerakan besar desa melalui BUMDES BUMDES Unit G2R Tetrapreneur.
- 5. Mewujudkan Desa G2R Tetrapreneur yang maju dan sejahtera.

Melihat potensi yang ada di Kalurahan Karangwuni di sector pertanian dimana ketersediaan bahan baku yang berlimpah dan mudah di dapatkan yaitu Cabai dan Kelor maka produk yang berbahan dasar tersebut yang akan di angkat sebagai produk unggulan desa.

Dibentuknya tim 15 sebagai motor gerakan G2RT melibatkan berbagai unsur lembaga Kalurahan seperti Kelompok tani, Kelompok wanita tani, PKK, Dasa wisma, LPMD, BUMDesa dan lembaka lainnya.

2. SUSUNAN PENGURUS

Direktur BUMDesa BMS Karangwuni sebagai Ketua G2R Tetrapreneur Karangwuni karena sebagai Unit Usaha BUMDesa BMS Karangwuni . Adapun susunan dalam unit G2R sebagai berikut :



3. PRODUK YANG DIHASILKAN

Sesuai kajian potensi desa, bahan dasar yang selalu ada dan mudah mendapatkan adalah Cabai dan Kelor. berdasarkan potensi yang ada maka unit G2RT Karangwuni direncanakan akan megolah produk Cabai dan Kelor sebagai berikut

1. Produk Kelor

Produk utama kelor yang menjadi unggulan desa adalah : Bubuk kelor Produk turunan nya adalah Kelor celup , Sabun Kelor , Masker wajah Kelor dan Kerupuk Kelor

2. Produk Cabai

Produk utama Cabai yang menjadi unggulan desa adalah : Cabai Kering dan Bubuk Cabai

Produk turunan nya adalah Abon Cabai dan Sambal kemasan berbagai varian rasa

KEUNGGULAN YANG DIMILIKI

- a. Produk diolah dan dikemas dalam rumah produksi yang terjamin kebersihan dan higienis
- b. Memiliki berbagai varian rasa dan level pedas yang berragam sehingga konsumen dapat memilih sesuai selera
- Pemasaran dan produksi terpisah sehingga masing masing focus dalam kegiatannya sehingga pelayanan paska produksi akan lebih cepat

4. GAMBARAN PASAR

Tidak dapat dipungkiri bahwa orang selalu membutuhkan rasa pedas dalam makanan mereka . Produk Olahan Cabai diharapkan akan masuk kedalam pasar dengan mudah , karena kebutuhan akan rasa pedas pada makanan sangat digemari oleh masyarakat baik dalam maupun luar negeri , pembuatan olahan yang siap makan diharapkan akan mempermudah orang mendapatkan rasa pedas dalam makanan tanpa direpotkan untuk mengolah nya mengingat saat ini masyarakat lebih banyak memilih hal hal yang praktis .

Kelor telah dikenal sebagai tanaman ajaib karena khasiatnya yang luar biasa.

Produk Olahan Kelor ini memiliki kasiat yang luar biasa dalam kesehatan terutama daya tahan tubuh . Dimana daya tahan tubuh sangat diperlukan pada masa pandemic Covid 19.

Diharapkan dengan menghadirkan kelor dalam bentuk celup mempermudah masyarakat mendapatkan dayatahan tubuh melalui daun kelor secara mudah.

Pemenuhan kebutuhan orang akan rasa pedas dan kebutuhan orang akan peningkatan daya tahan akibat adanya pandeni covid 19 menjadi peluang pasar yang di sasar .

KEGIATAN PEMASARAN DAN PROMOSI YANG SUDAH DILAKUKAN :

Kegiatan promosi telah dilakukan dengan membuat vidio yang ditanyangkan di media social sehingga karangwuni sebgai kampong pedas yang memiliki produk olahan kelor dan olahan cabai telah dikenal masyarakat luas .

5. TARGET PENJUALAN

a. Kelor Celup

Untuk memulai usaha dibutuhkan modal awal sebesar Rp. 70.775.000,- yang digunakan untuk membeli alat dan biaya operasional 6 bulan pertama.

Target penjualan dalam sebulan: 733 box kelor celup dengan harga Rp. 25.000,-

Dengan estimasi keberhasilan penjualan 90% maka diperkirakan keuntungan perbulan sebesar 4 juta . dengan demikian diharapka akan BEP pada bulan ke 18

b. Sambal Kemasan

Untuk memulai usaha dibutuhkan modal awal sebesar Rp. 69.225.000,- yang digunakan untuk membeli alat dan biaya operasional 6 bulan pertama.

Target penjualan dalam sebulan : 150 botol abon cabe dan 222 stoples sambal

Dengan estimasi keberhasilan penjualan 100% maka diperkirakan keuntungan perbulan sebesar 3 juta . dengan demikian diharapkan akan BEP pada bulan ke 24

6. STRATEGI PEMASARAN

Mengikuti perkembangan perkembangan perekonomian di Indonesia dimana saat ini sekarang telah beralih digitalisasi sehingga pemasaran lebih leluasa dengan menggunakan sarana media social . karena lebih mudah terjangkau dan lebih mudah di akses hingga ke manca Negara .

Keberhasilan pemasaran online sudah tidak diragukan lagi , banyak usaha mikro menjadi perusahaan besar karena peran pemasaran online .

- Produk Unggulan desa ini pun akan dipasarkan secara online
- Membranding Kampung Pedas sehingga produknya akan dikenal dan di cari orang
- Membuat web, membuat Marketpalce
- Melakukan Promosi
- Harga mampu bersaing di pasaran

□ KEGIATAN PROMOSI

- Melakukan sosialisasi pada pertemuan warga misal pada pertemuan pedukuhan, kelompok tani pengajian dll
- Memasang spanduk dan benner sosialisasi produk di tempat strategis
- menyebarkan brosur
- memanfaatkan Layanan Media Sosial

□ STRATEGI PENETAPAN HARGA

BUM Desa tidak sepenuhnya mencari keuntungan yang besar, tujuan utama untuk mensetabilkan harga cabai dan memberikan peluang usaha / lapangan kerja bagi masyarakat lebih menjadi tujuan utama.

Harga yang di tetapkan telah disepakati oleh seluruh tim 15.

Pada tahap promosi harga yang ditetapkan adalah harga pokok produksi ditambah biaya pembuatan sebesar 45% dari laba yang diberikan kepada UMKM

Untuk penjualan reseller / partai besar akan diberikan harga lebih murah dengan penurunan harga hingga 10% dari keuntungan

7 ANALISIS PESAING

PESAING	KEUNGGULAN	KELEMAHAN
1. Bon Cabe (pabrik)	Lebih dikenal karena ada iklan promisi di TV	Macam terbatasRasa
2. Sambal Kemasan (pabrik)	 Harga lebih rendah karena produksi masal 	
3. Kelor Celup	 Produk lebih dulu dikenal melalui online 	Rasa orisinil sajaSusah di jumpai di toko swalayan

BAB 3. ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA

1. DAMPAK TERHADAP MASYARAKAT SEKITAR

Dengan adanya kegiatan unit usaha G2RT maka akan berdampak pada masyarakat desa Karangwuni .

Dampak positive:

Terbukanya lapangan kerja, Terbukanya peluang usaha, Meningkatnya taraf hidup masyarakat, Terbukanya kreatifitas masyarakat dengan adanya berbagai ragam kegiatan. Stabilnya harga cabai, Tergalinya potensi desa yang ada menjadi peluang bisnis bagi masyarakat

2. DAMPAK TERHADAP LINGKUNGAN

Mengelola kegiatan pertanian kelor dan cabai menjadi wisata alternatif akan berdampak meningkatnya produktifitas hasil pertanian karena petani akan termotivasi memelihara tanamannya sehingga dapat menjadi lahan percontohan .

3. ANALISIS RESIKO USAHA

Dalam merealisasikan Unit Usaha G2RT, akan ditemui hambatan yang akan muncul saat perencanaan dan pelaksanaan nya

- Kurangnya Sumber Daya Manusia yang berjiwa bisnis sehingga dikawatirkan unit usaha menjadi tidak berkembang secara maksimal.
- Karena kegiatan ini adalah bisnis murni dikawatirkan akan menimbulkan kejenuhan karena keberhasilan memerlukan waktu dan proses

4. ANTISIPASI RESIKO USAHA

Strategi dalam mengatisipasi resiko yang mungkin timbul:

- Pemerintah Desa, BPD dan Pengelola BUMDes mampu bersatu dalam menyatukan langkah membesarkan BUMDES.
- Selalu melakukan koordinasi komunikasi dengan dinas terkait sehingga tidak menyalahi hukum yang ada
- 3. Meningkatkan kapasitas bagi Pengelola BUMDesa sehingga memiliki pengelola unit usaha yang handal.
- 4. Memberi edukasi kepada masyarakat bahwa perlu ketekukan dan kerjakeras untuk keberhasilan suatu usaha

BAB 4. PENGOLAHAN PRODUK DAN PENGEMASAN

A. Pengolahan Kelor

I. Pengolahan Daun Segar menjadi Daun Kering

1. Pemanenan Daun Segar

Proses pemanenan dilakukan pagi hari, dipilih daun segar berwarna hijau tua tanpa cacat dari tanaman yang berumur lebih dari 3 tahun

2. Transportasi Daun Segar

Segera setelah dipetik, daun Kelor dikirim ke penampungan dengan *netbag* dan tidak dibiarkan menumpuk untuk menghindari kerusakan karena panas. Daun Kelor bila dibiarkan menumpuk tinggi dan lama, akan menimbulkan panas yang dapat merusak fisik daun dan kandungan nutrisinya

3. Pencucian dan Penampungan

Daun segar yang sampai di unit pengolahan, masuk ke dalam bak pencucian untuk menghilangkan kotoran, debu dan bagian tanaman lainnya. Daun Kelor yang sudah bersih kemudian disimpan dalam rak penampungan

4. Sortasi

Daun Kelor segar dan bersih, dipisahkan dari ranting dan tangkainya, serta diseleksi, daun yang kuning, berbintik putih, masih muda atau rusak dipisahkan dan dibuang.

5. Penirisan

Daun Kelor segar hasil sortasi ditiriskan di rak penirisan agar air yang masih menempel pada daun dapat benar-benar hilang, sehingga ketika masuk ruang pengeringan tidak ada air yang turut terbawa

6. Pengeringan

1. Pengeringan dilakukan di dalam ruang pengeringan tertutup dengan suhu dipertahankan stabil antara 30 – 35 °C selama 2 hari sampai benar-benar kering atau kadar air 5 %. Daun Kelor dihamparkan dalam rak-rak khusus dengan ketebalan tidak lebih dari 2 cm. Selama proses pengeringan, daun Kelor dibolak-balik agar dapat kering merata. Pada proses ini pun dilakukan sortasi untuk memisahkan tangkai daun yang masih terbawa. Proses pengeringan ini merupakan proses yang sangat vital dalam seluruh rangkaian proses pengolahan daun Kelor. Bila salah dalam memproses, maka daun Kelor akan menjadi kuning kecoklatan dan bahkan tumbuh jamur, sebagai akibat dari pengeringan yang terlalu lama, kelembaban yang tinggi karena aliran udara yang buruk atau suhu ruangan rendah

1 kg daun kelor basah terjadi penyusutan hingga menjadi 160 gram daun kelor kering

7. Penyimpanan Daun Kering

Daun Kelor kering yang baik berwarna hijau, benar-benar kering (bila diremas akan hancur atau kadar air 5 %) dan tanpa tangkai daun. Daun Kelor kering yang masuk

dalam kategori tersebut, kemudian disimpan dalam kontainer palstik foodgrade yang tertutup rapat dan terjaga dari udara masuk. Stock daun Kelor kering ini disimpan untuk digunakan dalam proses selanjutnya, yaitu proses pengemasan Daun Kelor Celup dan Penepungan.

II. Pengolahan Daun Kering menjadi Tepung Daun

1. Pengamatan Stock Daun Kelor Kering

Daun Kelor kering dalam stock diamati apa terdapat perubahan pada warna daun, tingkat kekeringan dan bentuk penurunan kualitas lainnya

2. Penepungan

Daun Kelor kering dihaluskan dengan menggunakan mesin penepung stainless steel. Penepungan dilakukan sebanyak 3 kali untuk menjamin hasil serbuk daun yang halus dan memudahkan dalam pengayakan

3. Pengayakan dan Pengemasan

Serbuk Daun Kelor Premium disaring dengan ayakan stainless steel untuk menghasilkan serbuk daun dengan tingkat kehalusan diatas 80 mesh dan memisahkan butiran yang masih kasar. Serbuk yang lolos saringan, kemudian dikemas dalam kemasan alumunium foil laminasi ketebalan 125 mikron untuk didistribusikan atau disimpan sebagai stock.

III. Pengolahan Daun Kering menjadi Daun Kelor Kelor Seduh

1. Pengamatan Stock Daun Kelor Kering

Daun Kelor kering dalam stock diamati apa terdapat perubahan pada warna daun, tingkat kekeringan dan bentuk penurunan kualitas lainnya

2. Sortasi dan Pengemasan

Daun Kelor kering dipilih untuk keseragaman ukuran dan kualitas penampakan fisik Teh Daun Kelor. Kemudian dikemas dalam kemasan alumunium foil laminasi dengan ketebalan 80 mikron. Berat kemasan sesuai pesanan

IV. Pengolahan Daun Kering menjadi Daun Kelor Celup

1. Pengamatan Stock Daun Kelor Kering

Daun Kelor kering dalam stock diamati apa terdapat perubahan pada warna daun, tingkat kekeringan dan bentuk penurunan kualitas lainnya

2. Sortasi dan Pengemasan

Daun Kelor kering dipilih untuk keseragaman ukuran dan kualitas penampakan fisik Teh Daun Kelor. Kemudian dikemas menggunakan mesin pembuat the celup.

B. PENGOLAHAN CABAI

I. PRODUK SETENGAH JADI

1. Cabai Kering

Cabai kering, merupakan olahan cabe merah segar yang telah mengalami proses pengeringan sehingga terjadi proses pengeluaran atau penghilangan sebagian dari bahan tersebut dengan menggunakan energy panas. Cabai merah yang digunakan dalam pembuatan cabai kering ini bisa berupa cabe merah besar ataupun cabe merah keriting. Untuk menghasilkan cabai kering yang baik dengan kadar air 5-8 %, cabai merah dibelah. Dengan pembelahan, cabai memerlukan waktu pengeringan yang lebih singkat/pendek.

a. Alat dan Bahan

Alat: Pisau, telenan, pengering, panci, kompor, blender

Bahan: Buah cabai yang matang dan merah

b. Cara Pengolahan:

1). Sortasi

Pilih buah yang matang penuh, tidak cacat dan tidak terserang penyakit. Buah yang belum matang penuh, akan menghasilkan produk cabai yang berwarna keputih-putihan, dan bila bahan baku yang digunakan yang sudah mulai membusuk akan menghasilkan cabai kering yang berwarna kehitaman.

2).Pembelahan

Setelah sortasi, cabai dicuci dan dibelah. Pembelahan dilakukan agar waktu pengeringan lebih cepat dan akan menghasilkan cabai kering dengan warna yang lebih baik dibandingkan dengan cabai tanpa dibelah.

3). Perlakuan Blanching

Perlakuan ini dimaksudkan untuk menghilangkan mikroba dan memperbaiki tampilan, agar mutu hasil pengeringan dapat dipertahankan, dan mencegah pengcoklatan (blanching), antioksidan yang digunakan adalah kalium meta bisulfit, cara penggunaannyadengan merendam buah cabai yang akan dikerigkan ke dalam larutan kalium meta bisulfit(0,2 %) selama 5-6 menit. Untuk membuat 1 liter larutan kalium meta bilsufit, ditimbang 0,2g, larutkan sedikit demi sedikit kalium meta bisulfit dengan air yang bersih, setelah semua larut dengan sempurna, tambahkan air ke dalam larutan sampai volume 1 liter.

4). Pengeringan

Tujuan pengeringan untuk menguapkan kandungan air pada cabai hingga jadar airnya kurang lebih 5-8% untuk mencapai kadar air tersebut, waktu pengeringan yang dibutuhkan 20 - 25 jam (cabai utuh) dan 10 - 25 jam (cabai di belah). Suhu pengeringan yang digunakan adalah 60 derajat Celsius.

5). Penyimpanan

Cabai kering yang telah di kemas disimpan untuk jangka waktu tertentu. Suhu pengeringan yang baik antara 0-30 derajat Celcius.

2. Cabai bubuk

Cabai bubuk dibuat dari cabai yang telah dikeringkan, dan dilakukan penepungan untuk memperoleh bentuk seperti bubuk. Penggilingan dilakukan dengan menggunakan alat penggiling sederhana, sesuai tingkat kehalusan yang diinginkan. Cabai bubuk yang telah di

olah, dikemas dengan menggunakan botol plastic, stoples plastic atau aluminium foil. Cabai bubuk dapat di manfaatkan sebagai bumbu makanan seperti baso goring, mie rebus, gulai dan seasoning untuk aneka kudapan.

Cabe bubuk merupakan olahan lanjut dari cabe merah kering. Pada jenis olahan ini, setelah kering cabe selanjutnya mengalami proses penggilingan hingga menjadi bubuk cabe. Bubuk cabe banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku industry macaroni, bihun, industry mie instant dan ikan kaleng, mie, kecap, kerupk, emping, bumbu masak, pati, dan industry pelumatan buah-buahan serta sayuran. Bubuk cabai merah dibuat dari cabai merah yang telah dikeringkan.

a. Bahan dan Alat

Bahan: bubuk cabai, bawang merah (1 kg), bawang putih (200 grm), merica, garam, monosodium glutamate, jahe 100 gr.

Alat : timbangan, pengeringan, panci, kompor, kasa lembar dan blender/ alat penepung cabai

b. Cara Pengolahan:

- Bawang merah, bawang putih, jahe potong kasar, dan celupkan dalam larutan sulfit panas, aduk selama 1 menit keringkan
- Untuk penggilingan kering, cabai diayak.
- Pencampuran (bumbu dicampur dengan bubuk cabe, aduk sampai rata)
- Kemas dalam wadah
- Penyimpanan

II. PRODUK OLAHAN JADI

1. Abon Cabai

Abon cabai merupakan produk olahan cabe yang berbentuk kering dan langsung di makan dan dapat menggunakan bahan tambahan seperti Ebi, Bawang putih ataupun Ikan Teri.

Bahan: Cabe merang keriting, cabe rawit merah yang sudah tua

Bumbu : Bawang putih, bawang merah, ketumbar, gula merah, garam dan bumbu masak.

Bahan tambahan : ebi, bawang putih atau teri.

Cara membuat:

- Cabe dicuci, tiriskan, keringkan, jemur / open hingga kering
- Setelah kering, cabe dihaluskan (blender/ di giling)
- Haluskan semua bumbu, tumis sampai harum
- Masukkan cabe yang sudah halus ke dalam wajan, aduk sampai semua bumbu tercampur rata
- Diamkan sampai dingin
- Simpan dalam wadah tertutup

2. Sambal Basah Siap Makan

Sambal Basah merupakan produk olahan cabe yang berbentuk sambal siap makan dan dapat menggunakan bahan tambahan seperti Ebi, Bawang putih ataupun Ikan Teri. Pengembangan sambal kemasan ini dapat bervariasai sebanyak mungkin karena banyaknya

jenis sambal di Indonesia

Bahan: Cabe meranh keriting, cabe rawit merah yang sudah tua

Bumbu: Bawang putih, bawang merah, kemiri, gula, garam dan bumbu masak.

Bahan tambahan : ebi, bawang putih atau ikan teri / berbagai varian

Cara membuat:

- Cuci cabai dan bahan bumbu lainnya
- Goreng secara terpisah menggunakan minyak goring hingga bawang dan cabai matang
- Haluskan semua bumbu, cabai secara terpisah menggunakan penumbuk atau copper
- tumis bumbu sampai harum.
- Masukkan cabe yang sudah halus ke dalam wajan, aduk sampai semua bumbu tercampur rata
- Masak sambal hingga 1 jam dengan api sedang
- Masukan bahan lainnya sesuai varian rasa . (ebi / ikan lainnya yang sudah di goring matang
- Dinginkan sambal sebelum dimasukkan dalam kemasan yang telah di sterilisasi .
- Kemasan di segel menggunakan aluminium voil

C. STERILISASI KEMASAN

Kemasan yang digunakan menggunakan stoples dari kaca atau dari kelasan mika.

Cara mensterilisasi nya dengan cara di rebus dalam air mendidih sebelum di gunakan .

Selanjutkan wadah di tiriskan hingga kering dengan sendirinya.

Setelah sambal di kemas dalam botol selanjutnya ditutup rapat kemudian di celupkan dalam air panas untuk menghindari bakteri yang melekat di stoples .

Kemudian diangkat dan tiriskan . setelah kering dapat dipasang label .

BAB 5. KELAYAKAN USAHJ

		LEMBAR KERJA				-	
		KELAYAKAN USAH	IA				
PROD	OUK		Proyeks	i Pendapata	an		
KELOR	CELUP	Berdasarkan perhitungan HPP					
UNIT PERDAGANGAN	N - SUB UNIT G2RT		hpproduksi Kelor Celup / Box			12.347	
HARGA I	РОКОК	TARGET PENJUALAN P	ER BULAN				
Bahan Baku (rp)		Pengolahan 200 kg Kel	or			733,33	box
Ruang Produksi	Rp 22.100.000	Estimasi penjualan :					
Alat Produksi	Rp 16.000.000	terjual 90%				660	box
Alat Pengemas	Rp 325.000	į					
	Rp38.425.000						
Biaya Penyusutan per	bulan :	Untuk margin 100% Penjualan kelor celup ,	/				
	Rp 800.521	bulan	Rp	24.694	Rp	16.298.333	
dibulatkan	Rp 800.000						
Biaya Rutin /bulan Upah Kepala produksi Biaya Rutin BBM Promosi telepon	Rp 1.000.000 Rp 250.000 Rp 125.000 Rp 250.000						
Jumlah	Rp 1.625.000						
	4			si Biaya (R	-		
Bahan baku Produksi		Penyusutan	Rp	800.000 1.625.000	-		
Bahan produksi	Rp 2.475.000	Biaya Tetap	Rp		•		
Bahan Kemasan	Rp 5.674.167	Biaya Produksi		9.799.167			
upah	Rp 1.650.000	Biaya (Rp)	Кр	12.224.167	/ bul	díi	
	Rp 9.799.167	MODAL	Ro	70.775.000			
		BEP	10	17,4	bula	n	
			F	PROFIT			
			25%	atau	Rp	4.074.167	/bulan
		I		atau	В.	48.890.000	/T = h

PERHITUNGAN PRODUKSI KELOR

perhitungan kelor					:
kelor basah	<u>1 kg</u>		1000		
kelor kering	1/6 kg			(1700 gram menjadi 300 gram)	
Kelor Kering	1/0 1/8		170,47	Harga kelor basah	
1 ka kalar basab	3,53 pak	widnianie with	OUMAC ANNAHANIA HUUMUUT	per kg	Rp 12.500
1 kg kelor basah 3 kg kelor basah	11 pak	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		Rupiah	11p 12.300
3 kg kelor basan	II pak			75 /gram	
L no white un good Loron occup			,	150 /2gram	/ bag
perhitungan kemasan				3.750 /50gram/p	**************************************
kantong 1.000 bag =		Rp	75.000	Harga bahan baku	ak
			75.000	Kelor kering / kg	Rp 75.000
1 bag	-	Rp	/3	***************************************	Rp 3.750
tali	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	D.	20.000	1pak/50 gr	κρ 3.730
1.000 bh	AND THE PROPERTY OF THE PROPER	Rp	20.000	hiova kamacan /nak	
bh L.L.L. E.L.	-	Rp		biaya kemasan /pak	Rp 6.597
label bh	LLL MAN BALLAMAN D'ANARIA ELLE CHART STORE S	Rp	40 135	kemasan	кр 6.597
harga kemasan per bag	ruar uprij nasciajda uružensu EM (seet hurud didri de teidri de 1800 1800 1900	Rp		La company de la	
Harga per pak isi 25	entranta en 1810 Million Propinsi	Rp	3.375	biaya produksi /pak	D- 2.000
Dos Kemasan		D	3.000	penyusutan alat dan listrik	Rp 2.000
1 pak		Rp		LIDDra dulesi / male	D _m 12 2 47
25 bag		Rр	120	HPProduksi / pak	Rp 12.347
					6 Rp 12.347
Kantong kertas / 1lemba	r jadi 9 pak	Rp	2.000	HARGA JUAL	Rp 24.694
1 pak		Rp	222	dibulatkan	Rp 25.000
25 bag		Rp	9		18141184848441441444444444444444444444
harga kotak kemasan dar	n inner				от от такие и поставления и
Dos Kemasan	AMANGAN YANGA TANSA MANANGA TENANGA METERSA TENBUNYA ENSAT PENSAT PENSAT PENSAT PENSAT PENSAT PENSAT PENSAT PE	Rр	3.000		
Kantong kertas		Rp	222		
jumlah		Кp	3.222		
harga kemasan per pak	/ 25 bag				and the bridge of the state of the section of the s
kelor kering		Rp	3.375		
kemasan		Rp	3.222		
jumah		Rp	6.597		

		LEMBAR KERJA	4			
		KELAYAKAN USA				
PRO	ODUK		Proy	eksi Pendapa	tan	
	SAMBAL BUBUK	Berdasarkan perh				
	AN - SUB UNIT G2RT	hpproduksi abon o			Rр	11.500
	A POKOK	hpproduksi samba	il matang /	stoples	Rp	12.000
Bahan Baku (rp) Ruang Produksi	Rp 12.500.000	Pengolahan 100 kg	cahai unti	ık ahon cahai		900 btl
Alat Produksi	Rp 15.750.000	Pengolahan 100 kg			•	1333,33
Alat Pengemas	Rp 9.325.000	dibulatkan	, cabai aiice	2K 30111001 -		1330 btl
Alat i engenias	Rp 37.575.000	TARGET PENJUALA	N PER BUL	AN		1330 50
Biaya Penyusutan perb	•	Penjualan per bula				
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Rp 678.646	Abon cabai		150	bti	
dibulatkan	Rp 678.000	Sambal matang		222	btl	
Biaya Rutin /bulan Upah Kepala produksi	Rp 1.000.000	Untuk margin 2009 Abon cabai Sambal matang	%	23.000 24.000	Rp	3.450.000 5.320.000 8.770.000
Biaya Rutin BBM Promosi telepon Jumlah	Rp 250.000 Rp 125.000 Rp 250.000 Rp 1.625.000					
			Pro	porsi Biaya (i	(a)	
Bahan baku Produksi /	/bulan	Penyusutan	Rp	678.000		an
Bahan produksi	Rp 649.500	Biaya Tetap	Rp	1.625.000	/bul	an
	Rp 1.118.880	Biaya Produksi	Rp	4.212.130	/bul	an
Bahan Kemasan	Rp 694.750	Biaya (Rp)	Rp	5.837.130	/bul	an
	Rp 999.000					
upah	Rp 375.000	MODAL		69.225.000		
	Rp 375.000	BEP		23,6	bula	n
	Rp 4.212.130					
				PROFIT		
			33%	atau		2.932.870 /bulan
				atau	3	5.194.440 /Tahun

PERHITUNGAN HPPRODUKSI SAMBAL MATANG

PERHITUNGAN HASIL PERCOBAAN SAMBAL MATANG RASA TERI

Harga Cabai

Rp 20.000 / KG

BAHAN DASAR		voi		harga	ju	ımlah	
Cabai kriting	4	kg	Rp	20.000	/ KG	Rp	80.000
Cabai rawit	2	kg	Rp	20.000	/ KG	Rp	40.000
TERI	0,75	kg	Rp	70.000	/ KG	Rp	52.500
BAWANG PUTIH	2	kg	Rp	42.000	/ KG	Rp	84.000
BAWANG MERAH	1	kg	Řp	70.000	/ KG	Rp	70.000
gula	66	gram	Rp	1.500	ls	Rp	1.500
garam		gram	Rp	500	İs	Rp	500
Minyak	5	ltr	Rp	13.500	/ltr	Rp	67.500
MSG	36	gram	Rp	2.000	İs	Řр	2.000
isi gas melon	1/4		Rp	21.000	/ tabung	Rp	5.250
	Rp	403.250					

Dari hasil percobaan menjadi 80 btl @ 100 gram

harga bahan dasar per botol

80 btl =

Rρ

5.041

DIBULATKAN

Rp 5.040

PERHITUNGAN KEMASAN

BAHAN	vol		harsa	t	jumlah	
harga stoples	252	Pcs	Rp	2.600	Rp	655.200
Biaya sheal	252	Pcs	Rp	500	Rp	126.000
stiker	252	Pcs	Rp	500	Rp	126.000
operasioanal lain	1	ls	Rp	900		
Harga Kemasan /botol			Rp	4.500		

Harga Produksi / botol						
Sambal	Rp 5.040					
Kemasan	Rp 4.500					
Upah	Rp 2.500					
Jumlah	Rp 12.040					

Ditetapkan HPProduksi per botol untuk segala va Rp 12.000

PERHITUNGAN HPP ABON CABE

PERHITUNGAN ABON CABAI HASIL PERCOBAAN

ABON CABE RASA TERI

Harga Cabai

Rp 20.000 / KG

BAHAN DASAR		vol	harga satuan			jı	ımlah
listrik	1	1x produksi	Rp	5.000	łs	Rр	5.000
CABAI	2	kg	Rp	20.000	/ KG	Rp	40.000
TER!	0,2	kg	Rp	70.000	/ KG	Rp	14.000
BAWANG PUTIH	1	ons	Řр	2.500	/ONS	Rp	2.500
BAWANG MERAH	2	ons	Rp	2.500	/ONS	Rp	5.000
merica	4	gram	Rp	1.000	/gram	Rp	4.000
gula	66	gram	Rp	1.500	İs	Rp	1.500
garam	32	gram	Rp	500	ls	Rp	500
Minyak	1/2	ltr	Rp	13.500	/ltr	Rp	6.750
MSG	36	gram	Rp	2.000	ls	Rp	2.000
isi gas melon	1/4		Rp	21.000	/ tabung	Rp	5.250
	Rp	86.500					

Dari hasil percobaan menjadi

1.020 gram

atau

1,020 kg

di stoples jadi

57 gram

18 botoi

harga bahan dasar per botol Dibulatkan

50 gram

4.806 Rρ

4.800 Rp

ABON CABE RASA BAWANG

Harga Cabai

20.000 / KG Ŕр

BAHAN DASAR	vol	harga satuan	jumlah				
listrik	1 1x produksi	Rp 5.000 ls	Rp 5.000				
CABAI	2 kg	Rp 20.000 / KG	Rp 40.000				
BAWANG PUTIH	3 ons	Rp 2.500 /ONS	Rp 7.500				
BAWANG MERAH	2 ons	Rp 2.500 /ONS	Rp 5.000				
merica	4 gram	Rp 1.000 /gram	Rp 4.000				
gula	66 gram	Rp 1.500 ls	Rp 1.500				
garam	32 gram	Rp 500 ls	Rp 500				
Minyak	1/2 ltr	Rp 14.500 /ltr	Rp 7.250				
MSG	36 gram	Rp 2.000 ls	Rp 2.000				
isi gas melon	1/4	Rp 21.000 / tabung	Rp 5.250				
	jumlah						

harga bahan dasar per botol

50 gram

Яp 4.333

dibulatkan

Rp 4.330

PERHITUNGAN KEMASAN

PEMBELIAN	vol		harsa	t	jurr	nlah
harga botol	300	Pcs	Rp	1.649	Rp 4	494.700
ongkos kirim	300	Pcs	Rp	649	Rp	194.800
segel aluminium	25	Pcs	Rр	500	Ŗр	12.500
Plastik segel	60	lbr	Rp	333	Rp	20.000
stiker	1	Pcs	Rp	500	Rp	500
listrik dan operasioanal lain	1	Pcs	Rp	1.000		
harga kemasan /botol			Rp	4.632		

Harga Produksi / botol

Abon cabe	Rp	4.330
Kemasan	Rp	4.632
Upah	Rp	2.500
Jumlah	Rp	11.462

REKAPITULASI MODAL AWAL UNIT USAHA G2RT KARANGWUNI

OLA	HAN	KELOR	
A.	SAF	ANA PRODUKSI	
	1.	RUANG PRODUKSI	22.100.000
	2.	ALAT PRODUKSI	16.000.000
	3.	ALAT DAN BAHAN PENGEMAS	11.825.000
	1	22.22.112.	
В		YA PRODUKSI	
<u></u>		BAHAN BAKU	10.350.000
_	5	BIAYA PENGEMASAN	10.500.000
<u> </u>		JUMLAH	70.775.000
OLA	HAN	CABAI	
A.	SAI	ANA PRODUKSI	
	1.	RUANG PRODUKSI	12.500.000
	2.	ALAT PRODUKSI	15.750.000
	3.	ALAT DAN BAHAN PENGEMAS	13.605.000
B B	BIA	YA PRODUKSI	
۲	+	BAHAN BAKU	16.870.000
-		BIAYA PENGEMASAN	10.500.000
		JUMLAH	69.225.000
		JUMLAH KESELURUHAN	140.000.000

Karangwuni / September 2020
BUMDESA BMS Karangwuni

Ariesti H.F, S.T

RENCANA ANGGARAN UNTUK UNIT USAHA G2RT PRODUKSI OLAHAN CABAI

	NAMA BARANG / PEGIATAN	JUMLAH	ESTIMASI HARGA		KETERANGAN
	NAMA BARANG / KEGIATAN		SATUAN	JUMLAH	
SARANA PRODUKSI					
1 RUANG PRODUKSI	SEWA TEMPAT	4	500.000	2.000.000	TAHUN
	PEMBUATAN DAPUR PRODUKSI				
	Pasang Eternit	1	5.000.000	5.000.000	
	instalasi listrik dan lampu 1500 w	1	1.000.000	1.000.000	
	Instalasi Air	1	500.000	500.000	
	Pompa air dan tandon air	1	1.000.000	1.000.000	
	Meja Dapur	1	3.000.000	3.000.000	
					<u> </u>
				12.500.000	
2 ALAT PRODUKSI	OPEN 12 RAK	1	15.000.000	15.000.000	
	TABUNG GAS	1	750.000	750.000	
				15.750.000	
3 ALAT DAN BAHAN PENGEMAS	ALAT PENGEMAS				
	TIMBANGAN DIGITAL	1	300.000	300.000	
	SENDOK UKUR	1	25.000	25.000	
	ALAT SELLER KALENG MANUAL	1	9.000.000	9.000.000	İ
	BAHAN KEMASAN				
	Gunting , cuttter, penggaris besi	1	ls	100.000	
	Stoples Sambal	500	4.000	2.000.000	
	Stples abon cabe	300	3.600	1.080.000	
	Kardus Kemasan	200	3.000	600.000	
	Stiker merk	800	500	400.000	1
	plastik pres	5	20.000	100.000	
				13.605.000	
4 Bahan baku awal/ bulan					
	Cabai merah	120	20.000	2.400.000	
	Cabai rawit	120	20.000	2.400.000	
	bawang merah	80	70.000	5.600.000	
	Bawang putih	80	40.000	3.200.000	
	Minyakgoreng	60	14.500	870.000	
	Bahan pencampur	40	60.000	2.400.000	
				16.870.000	
5 Biaya operasional selama 6 bl	. <u> </u>				
	Pegawai pengolah dan pengemas				
	2 orang	12	500.000	6.000.000	
	Promosi	1	1.500.000	1.500.000	
	Transportasi	6	250.000	1.500.000	
	Telepon	6	250.000	1.500.000	
				10.500.000	
			i	69.225.000	

RENCANA ANGGARAN UNTUK UNIT USAHA G2RT PRODUKSI OLAHAN CABAI

	NAMA BARANC / KECIATANI	JUMLAH		ESTIMAS	HARGA		KETERANGAN
	NAMA BARANG / KEGIATAN		SAT	UAN	JUMLAH		ļ
SARANA PRODUKSI							
1 RUANG PRODUKSI	SEWA TEMPAT	4	Rр	500.000	Rp	2.000.000	TAHUN
	PEMBUATAN RUANG PENGERING	-			Ī		
	Instalasi listrik dan lampu 1500 w	1	Rp	1.000.000	Rp	1.000.000	
	Pasang dinding stainlist					······························	
	ruang 3 x 4 x 3 =36 m2	36	Rp	300.000	Rp	10.800.000	
	Pengukur suhu ruang	1	Rp	500.000	Rp	500.000	
	Air Purifer (merk panasonic)	1	Rp	4.000.000	Rp	4.000.000	
	Kipas angin & pengatur suhu ruang	1	Rp	3.800.000	Rp	3.800.000	
				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Rp	22.100.000	
2 ALAT PRODUKSI	Mesin Pengemas kelor celup	1	Řр	16.000.000	Rp	16.000.000	
						4000000	
					Rp	16.000.000	
3 ALAT DAN BAHAN PENGEMAS	ALAT PENGEMAS						
	TIMBANGAN DIGITAL	1	Rp	300.000	Rp	300.000	
	SENDOK UKUR	1	Rp	25.000	Rp	25.000	
	BAHAN KEMASAN				-		
	Gunting , cuttter, penggaris besi	1	ls		Rp	100.000	
	Kantong , benang	50	Rр	75.000	Rp	3.750.000	
	Kardus Kemasan	2000	Rp	2.000	Rp	4.000.000	
	inner	2000	Rp	500	Rp	1.000.000	
	Stiker merk	50000	Rp	45	Rp	2.250.000	
	plastik pres		Rp	20.000	Rp	400.000	
					Rp	11.825.000	
BIAYA PRODUKSI							
4 Bahan baku awal/ 6 bulan	Kelor basah	900	Rp	10.000	Rp	9.000.000	
	bahan pencampur	450	Rp	3.000	Rp	1.350.000	<u> </u>
	i				Rp	10.350.000	
5 Biaya operasional selama 6 bln							1
	Pegawai pengolah dan pengemas				-		
W-28-11-2-11-2-11-2-11-2-11-2-11-2-11-2-	2 orang	12	Rp	500.000	Rp	6.000.000	
	Promosi	1	Rp	1.500.000	Rp	1.500.000	ļ
	Transportasi	6		250.000	Rp	1.500.000	<u> </u>
	Telepon	6	Rp	250.000	Rp	1.500.000	
	<u> </u>				Rp	10.500.000	
		<u>· </u>			<u> </u>	70.775.000	

BAB 7. PENUTUP

Demikian proposal ini dibuat sebagai bahan analisa usaha pengembangan BUMDesa Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni melalui Sub Unit Global Gotong Royong Tetrapreneur Unit Perdagangan Umum

Semoga proposal ini menjadi bahan pertimbangan sehingga dapat disetujui dan dapat terealisasi.

Pengurus BUM DESA Binangun Mitra Sejahtera Karangwuni Kalurahan Karangwuni

> (Ariesti Heru fiastuti) Direktur