

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	iii
PERNYATAAN BUKAN HASIL PLAGIARISME.....	iv
RINGKASAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
BIOGRAFI PENULIS	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Wirausaha.....	5
1.3. Manfaat Wirausaha.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Landasan Teori	7
2.1.1. Ubi Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	7
2.1.2. Pengolahan Ubi Ungu sebagai Produk Pangan	8
2.1.3. Nilai Tambah	10
2.1.4. Lumpia Ubi Ungu sebagai Produk Olahan Pangan.....	11
2.1.5. Usaha Mikro dan Pengembangan Produk Pangan Lokal	12
2.2. Penelitian Terdahulu.....	13
III. BUSINESS PLAN	17
3.1 Exsecutive Summary.....	17

3.1.1. Deskripsi Usaha atau Bisnis	17
3.1.2. Alasan Kelayakan Usaha/Bisnis.....	20
3.2 Analisis Pasar	20
3.2.1. Analisis Kompetitor	21
3.2.2. Peluang Pasar	21
3.3 Strategi Pemasaran	22
3.3.1. Strategi Posisi Produk/Jasa.....	22
3.3.2. Strategi Pemasaran (STP).....	22
3.3.3. Strategi Penjualan.....	26
3.3.4. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP).....	27
3.3.5. Pembuatan Desain Produk dan Labelisasi.....	28
3.4 Manajemen Risiko	29
3.4.1. Identifikasi Risiko Bisnis	29
3.4.2. Strategi Mitigasi	30
3.5 Bisnis Model Canvas (BMC).....	31
3.6 Rencana Keuangan.....	36
3.6.1. Proyeksi Pendapatan.....	36
3.6.2. Proyeksi Biaya.....	37
3.6.3. Analisis Break Even Point (BEP).....	39
3.6.4. Sumber Pendanaan	40
3.6.5. Proyeksi Arus Kas	41
IV. METODE PELAKSANAAN	43
4.1 Tempat dan Waktu.....	43
4.2 Kebutuhan Sumberdaya	43
4.2.1 Sumberdaya Manusia (Tenaga Kerja)	43
4.2.2 Alat dan Bahan	44
4.3 Proses Produksi dan Pengemasan	45
4.4 Jadwal Kegiatan	47
4.5 Populasi dan Sampel	50
4.6 Teknik Pengumpulan Data	50
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	54
5.1. Proses Pengolahan Ubi Ungu Menjadi Lumpia Pada Usaha	
Widari's Purple Bite	54
5.1.1. Proses Pengolahan dan Produksi Lumpia Ubi Ungu.....	54

5.1.2. Hasil Produksi Lumpia Ubi Ungu	55
5.2. Analisis Nilai Tambah Olahan Ubi Ungu Menjadi Lumpia.....	56
5.2.1. Nilai Ubi Ungu Sebelum Diolah	56
5.2.2. Nilai Ubi Ungu Setelah Diolah Menjadi Lumpia.....	56
5.2.3. Perhitungan Nilai Tambah	57
5.2.4. Rasio Nilai Tambah	59
5.2.5. Keuntungan Pengusaha pada Usaha Widari's Purple Bite	60
5.3. Tanggapan dan Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap	
Produk Lumpia Ubi Ungu Widari's Purple Bite	61
5.4. Omzet dan Keuntungan Usaha	64
VI. REFLEKSI	68
6.1. Pembelajaran dan Proses	68
6.1.1. Deskripsi Pelajaran Positif	68
6.1.2. Manfaat Kegiatan Kewirausahaan.....	68
6.1.3. Manfaat Kegiatan Wirausaha terhadap.....	
Pengembangan Kemampuan Kognitif.....	69
6.2. Hambatan dan Solusi.....	70
6.3. Rekomendasi Keberlanjutan Usaha	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	75