

**BUSINESS PLAN**

**LELE FROST**

**(Perencanaan Pengembangan Usaha Budidaya Lele Frozen Akuaponik)**



**Disusun Oleh :**

**Dewangga Tri Utomo**

**1923200079**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MULTI DATA PALEMBANG  
PALEMBANG  
2024**



## **BAB I**

### **RINGKASAN EKSEKUTIF**

Ikan lele merupakan suatu peluang usaha yang disiapkan saat ini karena terdapat banyak penjual pecel lele, warteg, warung padang dan warung makanan lainnya yang memerlukan ikan lele setiap hari. Hal inilah yang membuat permintaan ikan lele menjadi semakin tinggi di pasaran dan membuka potensi usaha yang menjanjikan. Oleh sebab itu penulis ingin mengembangkan bisnis keluarga ikan lele dengan menggunakan metode aquaponik dan produk Lele Frost.

Ikan lele telah menjadi salah satu pilihan favorit konsumen di berbagai kalangan. Keanekaragaman cara pengolahan dan cita rasa yang khas membuat ikan lele menjadi sajian yang diminati. Dalam kondisi seperti ini, menawarkan Lele Frost dapat menghadirkan solusi praktis bagi mereka yang ingin menikmati hidangan lezat tanpa perlu repot melakukan persiapan yang rumit.

Lele Frost aquaponik adalah usaha yang menggabungkan dua konsep yang inovatif, metode akuaponik dan produk Lele Frost. Bisnis Lele Pak Mul bergerak dalam bidang perikanan didirikan pada tahun 2019 berlokasi di Desa Sumber Sari 1, Kec.Sumber Harta, Kab.Musi Rawas, Provinsi Sumatera Selatan. Lele Frost adalah produk yang telah di olah dan dibekukan untuk kemudian dijual sebagai produk makanan siap saji atau biasa disebut Frozen Food. Ini adalah cara yang

efektif untuk memperpanjang masa simpan ikan lele, mempertahankan kualitasnya, dan memberikan kemudahan untuk di konsumsi oleh konsumen. Untuk kemasan Lele Frost menggunakan plastik vakum yang berisikan 500 gram ikan lele atau berisikan 2-3 ekor ikan lele.

Lele Frost di produksi di Desa Sumbersari Kec.Sumberharta, Kab. Musi Rawas. Untuk penjualan akan di supply ke Kota Palembang dengan menyewa mobil pick up dan konsumen dapat membeli lele Frost secara langsung ke tempat usaha Lele Frost yang berlokasi di Jalan Letjen Tni Dr. H. Ibnu Sutowo No.23 Talang Kelapa, Kec. Alang-Alang Lebar, Kota Palembang. Konsumen juga dapat membelinya di supermarket atau minimarket terdekat dan juga konsumen dapat membeli secara online yaitu dengan adanya kerja sama dengan pihak Shopee.

Modal awal Lele Frost sebesar Rp 45.000.000 dengan pinjaman orang tua Rp 35.000.000 dan uang sendiri Rp 10.000.000. Jangka perhitungan waktu yang dibutuhkan Lele Frost untuk pengembalian modal usaha menggunakan metode Payback Period (PP) Lele Frost dapat mengembalikan modal investasi selama 10 bulan 27 hari. Net Present Value (NPV) sebesar Rp 207.099.329, Internal Rate Of Return (IRR) sebesar 35% > suku bunga BI Rate 4,33%. Profitability Index (PI) sebesar 4,77 > 1 dan Rate Of Return (ARR) sebesar 5,60% > suku bunga BI Rate 5,60%. Sehingga dengan hasil tersebut usaha Lele Frost dapat dinyatakan layak untuk dijalankan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Halim, A., & Pratamaningtyas, S. (2020). Penerapan aquaponik dan pengembangan budidaya ikan lele pada unit usaha pondok pesantren Kota Malang. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(1), 1.
- Nursandi, J. N. J. (2018). Budidaya Ikan Dalam Ember "Budikdamber" dengan Aquaponik di Lahan Sempit. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Priyana, E. D., & Sudirdjo, P. (2022). Pengolahan Hasil Budidaya Ikan Lele Siap Saji Dengan Metode Vacuum Frozen Siap Jual Pada PKK Yosowilangun. *LOSARI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 60-64.
- Wei, Y., Li, W., An, D., Li, D., Jiao, Y., & Wei, Q. (2019). Equipment and intelligent control system in aquaponics: A review. *IEEE Access*, 7, 169306-169326.
- Yusuf, M., & Wisnujati, A. (2021). Pengolahan Hasil Perikanan Lele Menjadi Produk Frozen Food Bernilai Ekonomi Dusun Pandes Bantul Yogyakarta. In *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.
- Widanti, Y. A., & Astutiningsih, F. (2023). PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN LELE KELOMPOK UMKM SRIKANDI SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN ASUPAN PROTEIN KELUARGA DAN PENAMBAHAN PENGHASILAN. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 6280-6291.
- PUTRI, Y. F. (2022). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food Lele Bumbu Home Made Di Kabupaten Sragen* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Wiyati, R., Maryanti, S., & Thamrin, M. (2022). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Membuat Olahan Makanan Frozen di Kelurahan Tobek Godang Pekanbaru. *Diklat Review: Jurnal manajemen pendidikan dan pelatihan*, 6(1), 46-52.

Kharismawaty, R., Pratiwi, D., Lubis, I. S., Laowo, S. J., & Handayani, W. (2022). Upaya Optimalisasi Praktik Digital Marketing Untuk Meningkatkan Hasil Penjualan Produk Budidaya Ikan Lele Pada UMKM Griya Cendekia Desa Curug Gunung Sindur Bogor. *JIMAWAbdi: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Mengabdi*, 2, 59-65.

Marcelina, I. Y., Bintoro, K., & Nawangsari, L. C. (2023). Analisis Marketing Mix pada Keputusan Pembelian di Aneka Frozen Foods. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(3), 5301-5312.

Firmansyah, K., Fadhli, K., Noviandy, I. A., & Rini, S. (2020). Pengenalan Media Sosial dan E-Commerce sebagai Media Pemasaran serta Pengemasan Frozen Food. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 43-48.

