

PROPOSAL MAKANAN KHAS DAERAH “PEMPEK”

D
I
S
U
S
U
N

Oleh :

1. Aldiki Surya Ramadhan
2. Aurel Yolanda Putri
3. Aura Julieta
4. Febe Diatri Pampanglola
5. Muhammad Rizki Ando
6. Raihan L'cha Abul Aziz

SMA NEGERI 7 Kota Bengkulu
Tahun Ajaran 2019/2020

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT. Sholawat serta salam kami sampaikan kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, dan para pengikutnya. Terucap pula syukur kepada Allah SWT karena atas izin-Nya, kami dapat menyelesaikan penyusunan proposal ini dengan baik.

Dalam proposal ini kami akan membahas mengenai bagaimana membuat makanan dan memasarkan makanan khas Palembang, Pempek. Namun, Kami menyadari bahwa dalam penyusunan proposal ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang sifatnya membangun dari Bapak/Ibu guru sangat kami harapkan. Kami juga berharap agar proposal ini dapat bermanfaat bagi para pembaca sekalian

Terima kasih.

Bengkulu, 4 November 2019

Penyusun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	2
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	4
B. Tujuan Kegiatan	4
C. Visi	4
BAB II PEMBAHASAN	
A. Profil.....	5
B. Strategi Pasar	5
C. Analisis SWOT	5-6
D. Marketing Mix	6
BAB III MANAGEMEN PRODUKSI	
A. Proses Produksi	7
B. Bahan Baku	8
C. Perlengkapan	8-9
D. Cara Pembuatan	9
BAB IV RENCANA ANGGARAN	
A. Modal	10
B. Menghitung Harga Jual	10
C. Laba / Rugi	10-11
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	12

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam suatu pemasaran banyak sekali bentuk dan macam-macam aneka ragam makanan dari yang kecil hingga yang besar dan dari yang murah hingga sampai yang mahal. Untuk kebutuhan sehari-hari banyak sekali aktivitas yang dijalani oleh setiap orang. Dengan aktivitas yang semakin padat, membuat banyak orang membutuhkan asupan makanan tambahan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Makanan-makanan yang tersedia di pasaran saat ini memang sudah beragam, tetapi umumnya makanan tersebut bukanlah makanan tradisional yang khas Indonesia, serta harga yang ditawarkan juga kebanyakan terlalu mahal, dan juga kualitas serta manfaat yang terkandung di dalam makanan tersebut kurang meyakinkan.

Salah satu makanan tradisional yang cukup sederhana, tetapi sangat cocok menjadi makanan konsumsi untuk camilan bersama keluarga, sahabat, dan orang tersayang, dan sekaligus merupakan makanan yang juga cukup mengenyangkan adalah "PEMPEK". Pembuatan makanan tradisional yang khas berasal dari Indonesia ini dilakukan dengan cara yang tidak begitu rumit, tetapi lebih higienis, serta akan dijual dengan harga yang terjangkau, maka tentunya hal ini akan menarik minat masyarakat untuk membelinya.

Keberadaan pempek sebagai salah satu makanan tradisional khas Indonesia memiliki rasa yang enak, nikmat, bergizi, lezat, dan juga mengandung banyak protein dan vitamin yang berasal dari bahan utamanya yaitu ikan dan telur, dan memang telah dikenal dari masa kemasa, sehingga usaha ini memang layak dikembangkan menjadi salah satu usaha kuliner alternatif di Indonesia.

Dengan melihat potensi atau kelebihan seperti hal tersebut di atas, maka kami ingin membuat usaha makanan, yaitu usaha makanan "PEMPEK" untuk dikembangkan menjadi usaha besar agar masyarakat tidak akan pernah lupa dengan makanan tradisional yang khas dari Indonesia tersebut.

A. Tujuan

- untuk mengembangkan kreatifitas diri dalam bidang pembuatan makanan.dan berwirausaha
- menambah wawasan atau pengetahuan tentang makanan khas daerah.

B. Visi

Menjadikan Pempek sebagai makanan tradisional khas Indonesia yang mampu menembus pasaran dunia, dan tak hilang keaslian rasa dan kualitasnya.

BAB II PEMBAHASAN

A. Profil

Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari daging ikan yang digiling lembut dan tepung kanji (secara salah kaprah sering disebut sebagai "tepung sagu"), serta beberapa komposisi lain seperti telur, bawang putih yang dihaluskan, penyedap rasa dan garam. Sebenarnya sulit untuk mengatakan bahwa makanan pempek pusatnya adalah di Palembang karena hampir semua daerah di Sumatera Selatan memproduksinya.

Makanan Pempek biasanya wajib ditemani dengan saus khasnya yang berwarna hitam kecoklatan dan memiliki rasa pedas asam yang khas yaitu cuka atau biasa disebut cuko oleh masyarakat Palembang.

B. Strategi pasar

Agar rencana mendirikan usaha ini berjalan dengan lancar, upaya yang dilakukan dalam melakukan strategi pasar antara lain :

- Segmenting
Segmenting pasar adalah dengan menjadikan pembeli sebagai target yang akan di capai, produk yang harus penulis buat adalah produk yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan dari masyarakat dengan tingkatan berbeda, produk ini juga bisa dinikmati dari anak-anak hingga orang dewasa.
- Targeting
Target pasar yang penulis bidik adalah pada kalangan pelajar dan guru SMAN 7 Kota Bengkulu.

C. Analisis SWOT Sebagai kelayakan Usaha

Yaitu sebagai acuan untuk menghadapi persaingan dalam bidang usaha. Setiap kegiatan untuk memulai usaha penulis harus mengukur kemampuan penulis terhadap lingkungan atau pesaing melalui SWOT.

- Kekuatan (Strength)
 - Menjual produk untuk semua kalangan masyarakat
 - Bahan produk yang terjamin dan higienis
- Weakness (Kelemahan)
 - Tidak tahan lama
 - Produknya mudah ditiru

- Opportunity (Peluang)
 - Proses jual beli lebih mudah dan terjamin, tanpa perantara
 - Banyak diminati oleh banyak kalangan
 -
- Threat (Ancaman)
 - Adanya pesaing yang menjual produk dengan harga yang lebih murah

C. Marketing Mix

- Product (Produk)

Produk yang dijual adalah "PEMPEK" yang merupakan makanan selingan sehari-hari
- Price (Harga)

Harga per porsi Rp 5000,00 dan harga ini sangat terjangkau serta relatif murah
- Promotion (Promosi)

Dalam melakukan promosi produk ini dengan menyebarkan brosur kepada calon pembeli melalui media sosial dan mempromosikan secara langsung
- Place (Tempat)

Tempat yang dipilih yaitu di kawasan sekolah, SMA Negeri 7 kota Bengkulu

BAB III MANAGEMENT PRODUKSI

A. Proses Produksi

Kegiatan yang penulis lakukan dalam kegiatan produksi yaitu :

1. Mengembangkan ide pembuatan produk dengan membaca kebutuhan konsumen terhadap sebuah produk yang sedang populer yaitu kuliner.
2. Melalui bagian produksi, penulis mulai menentukan bahan baku penunjang selain bahan baku utama, dalam hal ini penulis melakukan survei ke pasar guna mendapatkan harga yang lebih kompetitif dasar pasar.
3. Proses produksi dilakukan dengan rangkaian kegiatan yang mengedepankan kan azas higienis guna terciptanya kepercayaan terhadap konsumen akan produk yang penulis pasarkan.
4. Menyusun laporan keuangan, tahapan ini di lakukan untuk membuat sistem manajemen yang baik dalam kegiatan usaha

B. Bahan Baku makanan pempek

Dalam proses produksi penulis menggunakan bahan baku rincian sebagai berikut :

No	Nama Bahan	Banyaknya	Harga total
1.	Daging ikan	1 kg	Rp60.000
2.	Sagu tani	1/2 kg	Rp8.000
3.	Garam halus	1 ½ sdm	Rp250
4.	air	1 gelas	Rp250
5.	gula	1 sdm	Rp1000
6.	telur	1 butir	Rp1.500
7.	minyak	½ bungkus	Rp10.000
Total			Rp81.000

C. Bahan Baku Cuka

Dalam proses produksi penulis menggunakan bahan baku rincian sebagai berikut :

No	Nama Bahan	Banyaknya	Harga total
1.	Gula merah	1 kg	Rp. 18.000

2.	cabe	1/2 kg	Rp. 2000
3.	Asam jawa	2 buah	Rp. 500
Total			Rp. 20.500

D. Peralatan Dan Perlengkapan

Dalam kegiatan produksi penulis, peralatan dan perlengkapan yang penulis gunakan sebagai berikut :

- **Peralatan**

No	Nama Barang	Banyaknya
1.	Wajan	1
2.	Baskom	1
3.	Pisau	1
4.	Panci	1

3.3.2 Perlengkapan

No	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1.	Plastik Mika	20 bungkus	Rp325	Rp6.500
Total				Rp6.500

D. Cara Pembuatan

- Pempek
 - Pertama campurkan ikan giling dengan air es dan garam serta bumbu penyedap, aduk ikan giling hingga adonan benar-benar tercampur.
 - Kemudian tambahkan tepung sagu pada adonan ikan giling tadi secukupnya sampai adonan kenyal sehingga dapat diuleni dan tidak lengket lagi. (untuk sedikit atau banyaknya sagu tergantung tingkat kekenyalan yang kita inginkan, agar rasa ikan benar-benar terasa, jangan terlalu banyak memberi sagu)
 - Untuk membentuk adonan lumuri tangan dengan sedikit tepung agar tidak lengket, kemudian bentuk sesuai selera (bisa di bentuk lonjong atau bisa di isi dengan telur)
 - Rebus adonan pempek hingga adonan pempek benar-benar mengapung, lalu angkat dan tiriskan.

- Cuka
 - Pertama masukkan gula aren dan asam jawa ke dalam air, kemudian masak hingga mendidih.
 - Campurkan bawang putih, garam, dan cabai rawit kedalam larutan gula aren tadi, lalu rebus dan didihkan kembali. Setelah matang, angkat dan tiriskan cuka pempeknya

E. Bahan Baku Minuman Lychee Squash

No	Nama Bahan	Banyaknya	Harga Total
1.	Sirup Lychee	1 botol	Rp20.000
2.	Sprite	1 botol	Rp15.000
Total			Rp35.000

F. Perlengkapan Minuman Lychee Squash

No	Nama Perlengkapan	Banyaknya	Harga Total
1.	Pipet + gelas plastik	20 buah	Rp6.500
Total			Rp6.500

BAB IV RENCANA ANGGARAN

A. Modal / Pemasukkan

Modal yang penulis keluarkan untuk membuat pempek dalam sekali produksi ialah sebesar Rp108.000

$$\begin{aligned}\text{Total biaya} &= \text{bahan baku} + \text{perlengkapan} \\ &= \text{Rp}101.500 + \text{Rp}6.500 \\ &= \text{Rp } 108.000\end{aligned}$$

Sedangkan modal yang dikeluarkan untuk membuat minuman Lychee Squash yaitu Rp41.500

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya} &= \text{bahan baku} + \text{perlengkapan} \\ &= \text{Rp}35.000 + \text{Rp}6.500 \\ &= \text{Rp}41.500\end{aligned}$$

B. Penentuan Harga Jual

- *Pempek*

$$\begin{aligned}\text{Harga Pokok Produksi} &= \text{total biaya} / \text{hasil produksi} \\ &= 108.000/65 \\ &= 1.600\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= \text{harga pokok} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= (3 \times 1.600) + 200 \\ &= \text{Rp.}5000\end{aligned}$$

Jadi harga jual nya yaitu (Rp.5000/bungkus)

- *Lychee Squash*

$$\begin{aligned}\text{Harga Pokok Produksi} &= \text{total biaya} / \text{hasil produksi} \\ &= 41.500/20 \\ &= 2.075\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= \text{harga pokok} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= 2.075 + 2.925 \\ &= \text{Rp.}5000\end{aligned}$$

Jadi harga jual nya yaitu (Rp.5000/cup)

C. Perhitungan Laba/Rugi

- *Pempek*

$$\begin{aligned}\text{Laba} &= (\text{hasil produksi} \times \text{harga jual}) - \text{modal} \\ &= \end{aligned}$$

=
=

$$\begin{aligned} \text{Persentase Laba} &= \text{laba} / \text{modal} \times 100\% \\ &= \\ &= \end{aligned}$$

Persentase dari laba bersih yang didapat dalam satu kali produksi yaitu

- Lychee Squash

$$\begin{aligned} \text{Laba} &= (\text{hasil produksi} \times \text{harga jual}) - \text{modal} \\ &= \\ &= \\ &= \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Persentase Laba} &= \text{laba} / \text{modal} \times 100\% \\ &= 58.500 / 41.500 \times 100\% \\ &= \end{aligned}$$

BAB V

PENUTUP

Kesimpulan

Dalam usaha Pempek Hidup ini, kami selaku pemilik usaha berusaha keras membuat manajemen usaha yang baik, agar usaha ini dapat berjalan dengan lancar serta dapat terus bertahan dan berkembang.

Dari hasil analisis beberapa faktor, usaha Pempek Hidup ini mampu memberikan hasil yang baik dan layak untuk dijalankan serta mempunyai prospek yang bagus kedepannya.

Dalam menjalankan usaha khususnya kuliner unik, yang perlu diperhatikan yaitu mengenai bagaimana menciptakan inovasi baru yang akan mendapatkan posisi tersendiri di hati para konsumen, serta bagaimana terus menjaga agar apa yang kita ciptakan bisa terus bertahan seiring dengan persaingan bisnis serupa yang semakin ketat. Penentuan lokasi juga dapat menentukan dalam memasarkan produk usaha kita.