

PROPOSAL
Martabak Mini Rainbow

Dosen pegampu:
Wartariyus, S.Kom., M.I.T.



Disusun oleh:
Yoga Dimbara Arpan 2113046089

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA LAMPUNG
PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2023

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	1
BAB 1. PENDAHULUAN	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	7
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	9
LAMPIRAN.....	9

BAB 1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Martabak (bahasa Arab: مطبق, berarti "terlipat") merupakan sajian yang biasa ditemukan di Arab Saudi (terutama di wilayah Hijaz), Yaman, Indonesia, Malaysia, Singapura, dan Brunei. Bergantung pada lokasinya, nama, dan komposisi martabak dapat bervariasi.

Di Indonesia ada dua jenis martabak, yaitu martabak asin/telur yang terbuat dari campuran telur dan daging serta terang bulan yang biasanya diisi coklat dan keju. Berbeda dengan martabak telur, martabak manis adalah sejenis kue atau roti isi selai yang biasa dimakan di saat santai sebagai makanan ringan. Di Malaysia, martabak manis (yang dikenal dengan nama Apam Balik) sering dijadikan sebagai hidangan sarapan dengan ditemani segelas teh tarik. Martabak manis yang dikenal di Indonesia bukanlah sejenis martabak. Tetapi merupakan Kue Terang Bulan. Yang disalah artikan oleh warga Indonesia bagian barat (dari area Jawa Barat ke barat) sebagai martabak manis, karena biasa dijual pedagang bersamaan dengan martabak

Alasan kami membuat produk ini adalah karena saat ini semakin banyak masyarakat yang ingin martabak yang murah dan enak. Masyarakat memandang martabak mini sebagai makanan yang menarik dari rasa maupun bentuknya. Disini kami menawarkan produk dalam bentuk yang menarik serta rasa yang bervariasi agar masyarakat tertarik untuk membeli martabak mini yang lebih murah dan enak rasanya.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara membuat Martabak Mini?
2. Bagaimana hasil penjualan Martabak Mini?
3. Bagaimana respon masyarakat terhadap inovasi Martabak Mini?

Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari pembuatan produk ini adalah sebagai berikut:

1. Menumbuhkan jiwa wirausaha kepada mahasiswa.
2. Mendapatkan keuntungan dari produk ini.
3. Membuat masyarakat menyukai Martabak.

Luaran Kegiatan

Luaran yang diharapkan dari pembuatan produk ini adalah sebagai berikut.

1. Dapat membuat inovasi Martabak menjadi Martabak mini dengan topik variasi rasa.
2. Dapat menjadi solusi bagi masyarakat untuk membuat inovasi martabak agar masyarakat tidak bosan.

Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penjualan produk ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi penulis
Manfaat bagi penulis agar mendapat wawasan serta pengalaman baru tentang Langkah-langkah tepat yang harus dilakukan untuk mendirikan suatu usaha serta menanamkan jiwa berwirausaha yang kuat.
2. Bagi wirausaha
Manfaat bagi wirausaha dapat mendapatkan keuntungan dari penjualan, serta menarik banyak konsumen.
3. Bagi masyarakat
Manfaat bagi masyarakat dapat mencoba variasi Martabak Mini sehingga masyarakat tidak bosan dengan Martabak yang selama ini mereka makan di pasaran serta mengajak masyarakat untuk membuat kreasi yang lain.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Gambaran Umum Produk

Martabak Mini adalah salah satu jajanan ikonik dari Bandung dimana martabak ini dipanggang dengan tepung terigu dan telur sehingga lembut luar dalam. Martabak mini merupakan campuran telur, susu kental manis, garam, dan ragi instan, dan masukkan tepung terigu, tepung tapioka, dan air dan di aduk, diamkan 15 menit. Selanjutnya, tambahkan baking powder pada adonan resep martabak mini dan di aduk dengan rata, tuangkan ke cetakan setelah itu di angkat dan terakhir tambahkan topping.



Gambar 1. Martabak Mini

Martabak manis atau yang aslinya bernama Hok Lo Pan awalnya adalah makanan yang meraih kepopulerannya di kota Bandung dimana diperkenalkan pertama kali di tahun 1950 oleh seorang perantau bernama Hioe Kiew Sem dari daerah Jebus, Pulau Bangka. Hampir semua orang di kota-kota besar seperti di kota Jakarta mengenal Martabak Bangka, nama aslinya di Bangka adalah Hok Lo Pan. Namun pada kali ini martabak di jadikan variasi menjadi Martabak Mini

Analisis Potensi Usaha

Usaha ini memiliki potensi yang tinggi, Karena Olahan Martabak Mini yang banyak disukai oleh semua kalangan, Martabak Mini memiliki rasa yang manis dan pas di kantong masyarakat. Cocok sekali dijadikan camilan santai dirumah maupun saat cuaca hujan. Tekstur Martabak Mini yang empuk dan lembut ini memang banyak disukai. Martabak Mini ini masih jarang dijumpai. Jarangnya Martabak Mini dijual dimasyarakat hingga bisa dijadikan kesempatan bagus untuk dimanfaatkan. Pengolahan Martabak mini pun memang terbilang sangat simpel dan sederhana. Bahan baku mudah dijumpai sehingga untuk mengolah bisa mendapatkannya dengan gampang. Martabak mini ini memiliki potensi bisnis yang sangat bagus sehingga jika usaha Martabak Mini ini dijalankan tentu akan mendatangkan keuntungan tersendiri. Peluang usaha Martabak mini ini terbuka sangat luas bagi siapapun yang ingin terjun didalamnya.

Analisis Proses Produksi

Proses produksi produk ini dilakukan dengan perencanaan yang matang, tingkat ketelitian yang tinggi, serta dalam pemilihan bahan baku produk

distandarkan memiliki kualitas di atas rata-rata, tetapi juga dapat menekan biaya produksi. Maka dari itu dapat dianalisa usaha ini akan mampu menghasilkan produk makanan Martabak Mini yang berkualitas dan memiliki biaya produksi yang rendah. Hal tersebut akan berdampak pada kepuasan konsumen, profit yang tinggi, dan keberlangsungan usaha ini.

Strategi Pemasaran

Dalam gambaran strategi pemasaran, strategi pemasaran produk usaha ini mencakup marketing mix 7P. Konsep marketing mix yang diterapkan terintegrasi melalui 7P, yakni product, price, promotion, place, participant/people, process, dan physical evidence.

1. Product.

Produk yang ditawarkan sebagai makanan cepat saji. Martabak Mini ini terbuat dari bahan yang berkualitas serta bentuk yang menarik serta rasa yang bervariasi agar masyarakat biasa bisa membeli martabak dengan harga lebih murah dan rasa yang sama seperti martabak biasa

2. Price.

Dalam hal harga, harga sudah disesuaikan dengan biaya produksi dan biaya alat. Bila dibandingkan dengan produk lain produk kami jauh lebih terjangkau bagi masyarakat.

3. Promotion.

Promosi pada usaha Martabak Mini ini dilakukan secara langsung dan juga secara online. Promosi online dilakukan dengan memanfaatkan media sosial yang ada, seperti Instagram, Facebook, dan yang lainnya. Dengan menggunakan media social yang banyak digunakan masyarakat akan mempermudah dan mempercepat masyarakat mengenal produk ini.

4. Place.

Pemasaran produk ini dilakukan dengan dua cara yaitu dengan pemasaran offline dan pemasaran online. Pemasaran offline akan dilakukan dengan penitipan produk di sekolah-sekolah atau pasar.

Sedangkan pemasaran online akan dilakukan dengan memasarkan produk ke beberapa media sosial (facebook, instagram, dll) dan layanan e-commerce (shopee, lazada, dll), sehingga akan jauh memperluas jangkauan pemasaran produk.

5. Participant/People.

Pelaku utama dalam usaha ini tentu saja adalah kami mahasiswa Universitas Lampung dan juga pemilik/pegawai toko yang nantinya akan menjadi tempat pemasaran produk ini. Tempat pemasaran awal dilakukan di daerah Bandar Lampung, namun tidak menutup

kemungkinan juga kami menerima konsumen dari luar Bandar Lampung karena kami juga memasarkan produk makanan Martabak Mini secara online.

6. Process.

Pelayanan optimal diberikan berupa garansi kerusakan/ketidaksesuaian produk yang diatur melalui kesepakatan kontrak kerja. Hal ini dilakukan guna menjamin standar dan citra produk. Penetapan standar dan quality control dilakukan melalui proses supervisi produk siap jual, sehingga produk reject tidak sampai ke pelanggan.

7. Physical Evidence.

Aspek ini didukung penuh oleh harapan tim pelaksana, yakni harapan dari usaha ini adalah menciptakan produk soothing gel yang aman dan tidak menimbulkan alergi serta iritasi ketika di gunakan.

Analisis Kelayakan Usaha

a. asumsi

Dalam perencanaan program ini, diasumsikan bahwa dalam waktu satu hari akan mampu memproduksi sebanyak 20 martabak mini. Sehingga dapat diperhitungkan biaya produksi yang dibutuhkan untuk martabak mini adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi martabak mini

No.	Jenis modal kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp.)
1.	Tepung terigu	500g	3.500
2.	Garam	½ sendok teh	1.000
3.	Baking powder	½ sendok teh	3.000
4.	Ragi instant	1 sendok makan	3.000
5.	Susu bubuk	250g	3.500
6.	Telur ayam	2 butir	4.000
7.	Air	500mL	-
8.	Mentega	200g	6.000
9.	Cokelat messes	1 bungkus	7.000
10.	Keju	1 bungkus	5.000
Total biaya			40.500

Table 2. rencana biaya alat

No.	Jenis modal kerja	Jumlah	Harga per satuan (Rp.)
-----	-------------------	--------	------------------------

1.	Cetakan	1	32.000
2.	Plastik	1	8.000
3.	Plastik mika kecil	20	20.000
Total biaya			60.000

Total biaya bahan + biaya alat = Biaya produksi

Rp 40.500 + Rp 60.000 + Rp = Rp 100.500

b. Hasil Usaha

HU = jumlah produk x harga jual

HU = 20 x Rp 6.000 = Rp 120.000

c. Laporan Laba atau Rugi

L/R = HU-BP; karena HU>BP, maka

L/R = Rp 120.000– Rp 100.500 = Rp 19.500

d. Break Event Point (BEP)

BEP = BP : total produksi

BEP = Rp 100.500 : 20 = Rp 502,5

Jadi, titik balik modal produk wet suit akan didapatkan apabila harga jual per satuan adalah Rp 502,5

e. Benefit Cost (B/C) Ratio

B/C rasio = HU : BP

B/C rasio = Rp 120.000 : Rp 100.500 = 1,1

Jadi, dari sebanyak Rp 94.500 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh hasil usaha 1,1 kali lipat, sehingga layak untuk diusahakan.

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

Input

Pada tahap ini ditunjukkan untuk langkah awal apa saja yang paling tepat yang harus dilakukan untuk membangun usaha Martabak Mini ini.

1. Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi

masyarakat. Kami melakukan wawancara kepada 50 masyarakat umum di lingkungan Universitas Lampung. Dari hasil survei pasar ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat khususnya anak-anak berminat dengan Martabak Mini.

2. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk melihat keuntungan kedepannya.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi Martabak mini yaitu sebagai berikut.

1. Tuang tepung terigu, tepung tapioka, susu bubuk, dan vanili ke dalam wadah, lalu tuangi air sedikit demi sedikit agar tidak menggumpal
2. Aduk rata adonan yang telah tercampur air, lalu masukkan *baking powder* dan *baking soda*
3. Panaskan cetakan martabak mini, oles margarin secukupnya.
4. Tuangkan satu sendok sayur adonan ke dalam cetakan, lalu tekan sendok hingga membentuk pinggiran.
5. Tunggu sampai permukaan martabak manis tidak basah lagi, taburi gula pasir.
6. Kecilkan api, lalu masak lagi sampai gula pasir meleleh
7. Olesi martabak manis dengan margarin lagi, tuangi sedikit kental manis putih, lalu taburi *topping* sesuai selera.

Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah makanan Martabak Mini dalam bentuk yang menarik serta rasa yang bervariasi rasa serta disukai oleh semua kalangan.

Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi makanan Martabak Mini telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen kurang menyukai produk kami sehingga tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

1. Evaluasi kenikmatan makanan Martabak mini.

2. Evaluasi biaya bahan baku makanan Martabak mini.
3. Evaluasi harga jual makanan Martabak mini.
4. Evaluasi tempat pemasaran makanan Martabak mini.

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

Anggaran Biaya

Rancangan ini diperuntukan untuk memproduksi sebanyak 20 martabak mini. Adapun biaya yang digunakan yaitu sebagai berikut.

Table 4. Anggaran Biaya

No.	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Biaya produksi	40.500
2.	Biaya alat	52.000
Total		94.500

Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan yang akan dilakukan yaitu sebagai berikut.

Table 5. jadwal kegiatan

No.	Jenis kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Persiapan					
2.	Proses produksi					
3.	Promosi					
4.	Pemasaran					
5.	Monitoring dan evaluasi					
6.	Pembuatan laporan akhir					

LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Ketua

Biodata Ketua

A. Identitas diri

1.	Nama lengkap	Yoga Dimbara Arpan
2.	Jenis kelamin	Laki - Laki
3.	Program studi	S1 Pendidikan Bahasa Lampung
4.	Npm	2113046089
5.	Tempat dan tanggal lahir	Bandar Lampung, 05 Juli 2003
6.	E-mail	ydimbara@gmail.com
7.	Nomor telepon hp	089513144353

B. Kegiatan kemahasiswaan yang sedang/pernah diikuti

No.	Jenis kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1.	Seangkonan	Sie acara	2023/Unila
2.	Stadium General	Sie PDD	2023/Unila

C. Penghargaan yang pernah diterima

No.	Jenis penghargaan	Pihak pemberi penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-P.

Bandar lampung, 21 Desember 2023

(Yoga Dimbara Arpan)

Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

Perlengkapan yang diperlukan	Volume	Harga satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Cetakan	1 buah	32.000	32.000
- Plastik	1 bungkus	8.000	8.000
- Mika kecil	20 buah	1.000	20.000
SUB TOTAL (Rp)			60.000

Bahan habis pakai	Volume	Harga satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Tepung terigu	500 g	3.500	3.500
- Garam	½ sendok teh	1.000	1.000
- Baking powder	½ sendok teh	3.000	3.000
- Ragi instant	1 sendok makan	3.000	3.000
- Susu bubuk	250 g	3.500	3.500
- Telur ayam	2 butir	2.000	4.000
- Air	500 ml	-	-
- Mentaga	200 g	6.000	6.000
- Coklat meses	1 bungkus	7.000	7.000
- Keju	1 bungkus	5.000	5.000
SUB TOTAL (Rp)			40.500
TOTAL (Rp)			100.500
(Seratus lima ratus ribu rupiah)			

Lampiran 3 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

**Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW)
2023**

Judul Usaha : **Martabak Mini Rainbow**
Kategori Usaha : **Menengah**
Ketua Pengusul
Nama Lengkap : Yoga Dimbara Arpan
NIM/NPM : 2113046089
Fakultas : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Nomor HP : 089513144353
Alamat Surel (email) : ydimbara@gmail.com

Bandar Lampung, 1 Desember 2023

Mengetahui

Dosen Pendamping

Yang menyatakan,

Wartariyus, S.Kom., M.I.T.

NIP.

Yoga Dimbara Arpan

NPM

2113046089

Menyetujui,

Wakil rektor bidang kemahasiswaan dan Alumni

Dr. Anna Gustina Zainal, S.Sos., M.Si.

NIP. 197608212000032001