



# PROPOSAL USAHA ONGTALO FOOD (PEMPEK DAN LENGGANG)



# Anggota Kelompok



**Risty Najwa  
Syahbanu  
(2313053053)**



**Dina Diya Atikah  
(2313053043)**



**Zahra Khadijah  
(2313053059)**



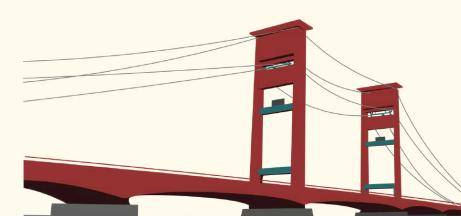
**Tina Selviani  
(2313053052)**



**Eva Revalina  
(2313053048)**



**Amanda  
Crescentyas G.K.  
(2313053034)**



# ⇒ Latar Belakang

**Indonesia kaya akan keragaman kuliner, dan salah satu makanan khas yang populer adalah pempek, yang berasal dari Palembang. Seiring dengan meningkatnya minat terhadap kuliner daerah dan tren makanan sehat, Ongtalo Food hadir untuk memperkenalkan pempek dan lenggang khas Palembang yang berkualitas dan autentik, dengan menggunakan bahan-bahan berkualitas dan proses produksi yang higienis. Selain fokus pada cita rasa, Ongtalo Food juga berkomitmen untuk memberdayakan masyarakat lokal dengan melibatkan pengrajin dan petani dalam proses produksi.**

**Usaha ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar, memperkenalkan kuliner Palembang, serta memberikan kontribusi pada perekonomian lokal, dengan harapan menjadi pelopor dalam industri kuliner khas Palembang yang berkelanjutan.**

# Analisis SWOT

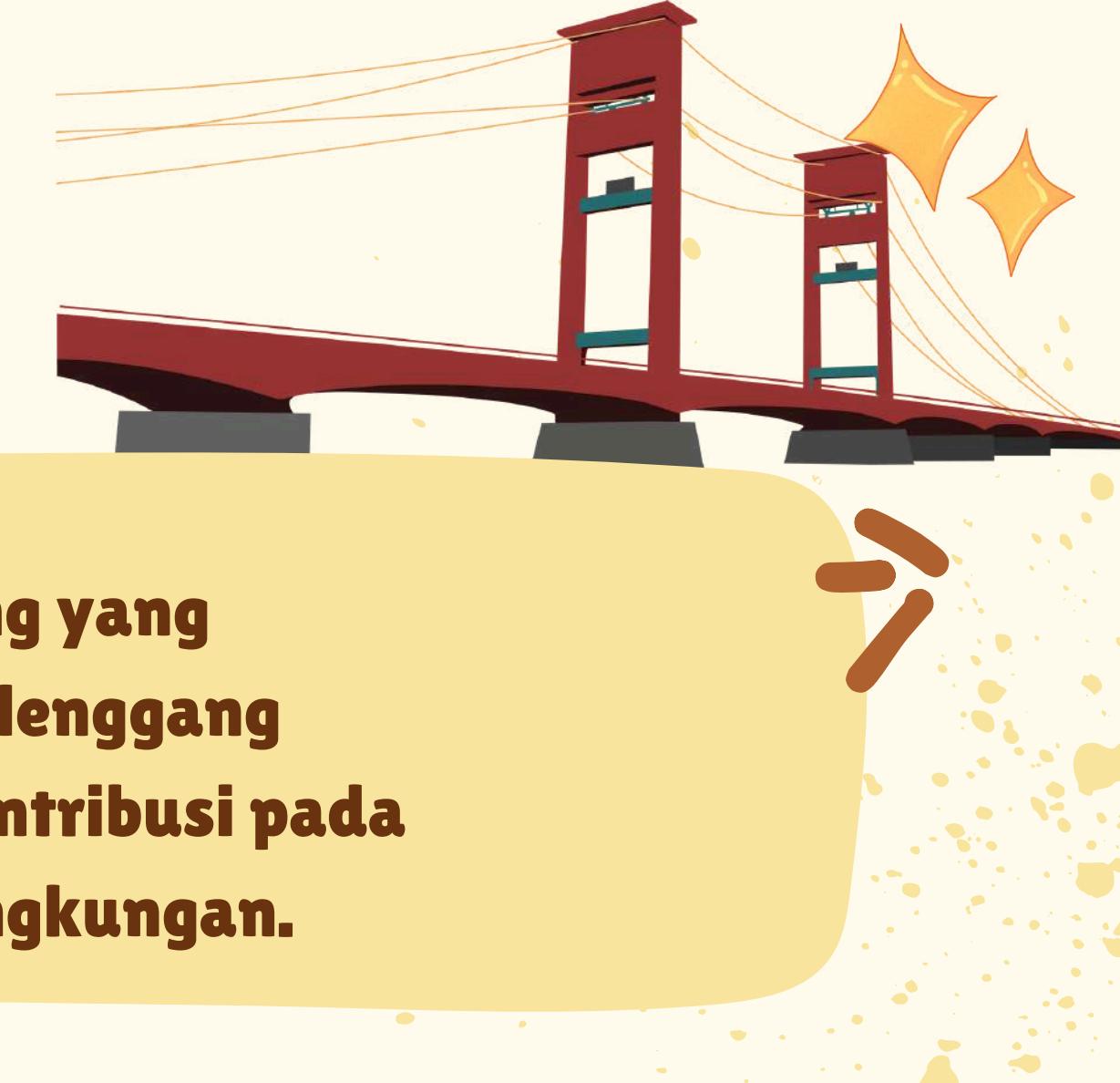
Ongtalo Food memiliki beberapa kekuatan, seperti penggunaan bahan baku berkualitas tinggi dan resep autentik, serta menawarkan pempek dan lenggang khas Palembang yang memiliki daya tarik di pasar kuliner. Tim yang berpengalaman dan fokus pada kebersihan dan keamanan pangan juga menjadi nilai tambah. Namun, usaha ini menghadapi kelemahan, seperti tantangan dalam ketersediaan bahan baku segar, terbatasnya jaringan pemasaran, serta kebutuhan investasi awal yang besar. Di sisi lain, peluang bagi Ongtalo Food meliputi meningkatnya permintaan akan makanan sehat, potensi ekspansi pasar melalui penjualan online, serta kesempatan untuk berpartisipasi dalam event kuliner dan mengembangkan variasi produk. Ancaman yang dihadapi usaha ini antara lain banyaknya kompetitor di industri kuliner, perubahan selera konsumen, fluktuasi harga bahan baku, serta regulasi yang dapat memengaruhi operasional.

# Tujuan Usaha

**Tujuan usaha Ongtalo Food adalah untuk menyajikan pempek dan lenggang berkualitas tinggi dengan resep autentik, sehingga konsumen dapat menikmati cita rasa asli Palembang. Usaha ini bertujuan memperkenalkan dan mempopulerkan makanan khas Palembang ke masyarakat luas, baik lokal maupun nasional. Selain itu, Ongtalo Food berfokus pada penciptaan citra merek yang dikenal dengan produk berkualitas dan pelayanan yang baik di industri kuliner. Usaha ini juga mengutamakan praktik produksi yang ramah lingkungan dan berkelanjutan, serta menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Terakhir, Ongtalo Food berkomitmen memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan melalui kualitas produk, pelayanan ramah, dan inovasi menu menarik.**



# Visi Misi

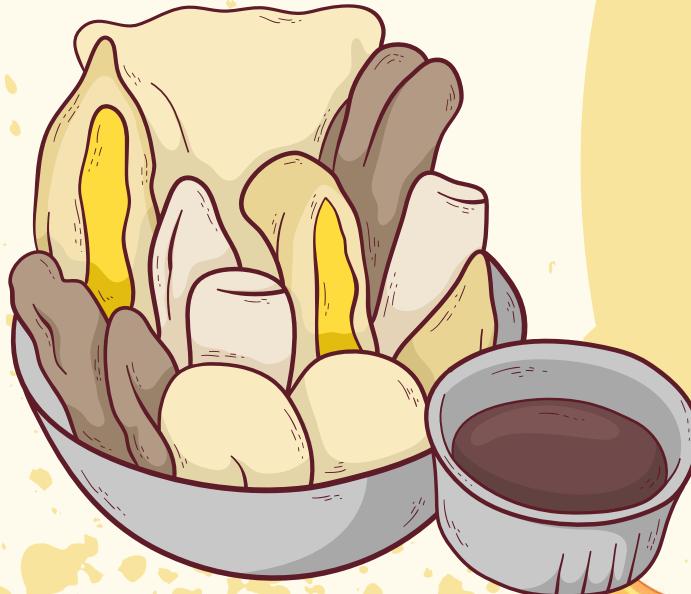


## Visi :

**Menjadi pelopor dalam industri kuliner khas Palembang yang dikenal secara luas, dengan menawarkan pempek dan lenggang berkualitas tinggi yang menggugah selera, serta berkontribusi pada pemberdayaan masyarakat lokal dan keberlanjutan lingkungan.**

## Misi :

**Misi usaha ini meliputi penyajian pempek dan lenggang autentik dengan bahan baku berkualitas untuk memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan, serta inovasi produk yang sesuai dengan tren pasar tanpa mengurangi keaslian rasa. Ongtalo Food juga fokus pada pengembangan strategi pemasaran kreatif, pelayanan ramah untuk membangun loyalitas pelanggan, dan penerapan praktik bisnis yang ramah lingkungan. Selain itu, usaha ini aktif dalam kegiatan sosial dan budaya untuk mendukung kesejahteraan komunitas.**



# Produksi

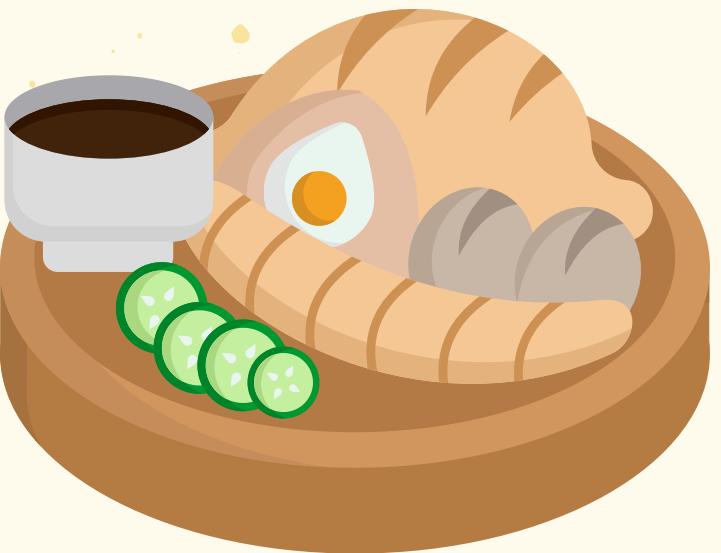


## **Bahan – bahan :**

**1kg Ikan giling ; 1,5kg Tepung  
tapioka ; 1 butir Telur ; 250ml Air es ;  
4 bungkus Penyedap ; 1L Minyak ;  
1/4 Bawang putih ; 1/4 Cabe ; 1 butir  
Gula aren ; Garam secukupnya**

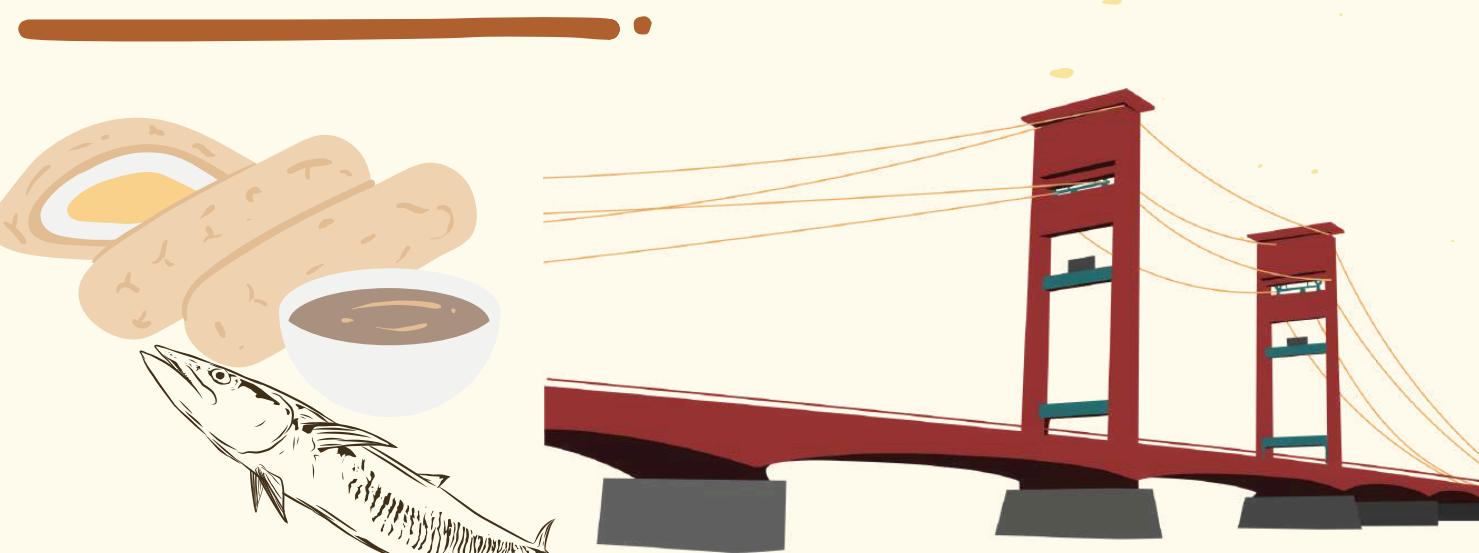
## Alat-alat:

**Baskom; Pisau ; Ulekan;  
Sendok ; Wajan ; Saringan ;  
Sendok ; Spatula ; Kompor**



# Cara Perolehan Bahan Bakar:

Untuk memperoleh bahan baku pembuatan pempek dan lenggang, Ongtalo Food akan mengidentifikasi bahan utama seperti ikan segar (terutama ikan tenggiri), sagu, bawang putih, garam, dan air, serta bahan untuk sambal seperti cabai, cuka, gula, dan bawang putih. Bahan untuk lenggang meliputi ikan, telur, sagu, garam, dan merica. Bahan-bahan ini dapat diperoleh dari pasar tradisional yang menyediakan ikan segar dan bahan lainnya



# Cara Pembuatan

## Pembuatan Pempek :

**Lumatkan daging giling yang beku, Haluskan bawang putih lalu Tuang air es pada daging yang sudah dilumatkan lalu aduk. Masukkan bawang putih dan penyedap kedalam adonan daging lalu aduk. Tambahkan telur lalu aduk kemudian Tambahkan tepung tapioka, lalu uleni adonan sampai kalis. Bentuk adonan lalu rebus –Tiriskan pempek, lalu goreng**

## Pembuatan Cuko :

**Haluskan bawang putih dan cabe. Lalu Panaskan air setelah mendidih Masukkan gula aren, bawang putih dan cabe yang sudah dihaluskan. Tambahkan penyedap, garam sesuai selera. Saring cuko, supaya terpisah dari ampasnya. Kupas kulit timun, lalu potong kotak kotak. Pempek siap dipacking dan dinikmati**



# Pemasaran

## Analisis Pasar

**Pempek dan lenggang memiliki potensi besar di Indonesia, khususnya di Lampung, dengan daya tarik tidak hanya bagi masyarakat lokal, tetapi juga wisatawan.**

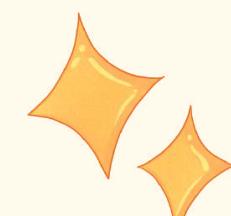
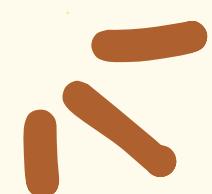
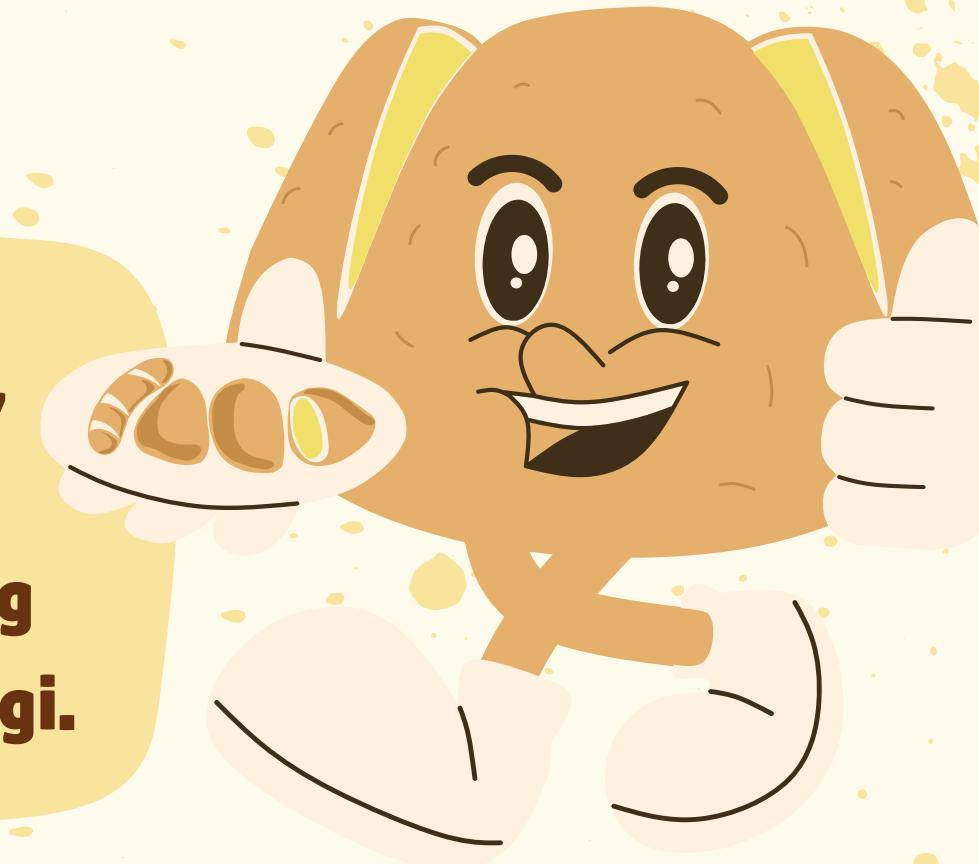
**Meningkatnya minat terhadap makanan tradisional dan sehat memberikan peluang bagi Ongtalo Food untuk memenuhi permintaan ini dengan produk berkualitas tinggi.**

## Segmentasi Pasar

**Ongtalo Food menargetkan segmen pasar berdasarkan demografi (pelajar, mahasiswa, keluarga, pekerja kantoran), psikografi (pecinta kuliner, konsumen peduli kesehatan), dan perilaku (konsumen yang mencari makanan harian atau dengan preferensi rasa tertentu). Fokus geografisnya adalah kota besar dan daerah wisata, di mana permintaan makanan cepat saji dan khas daerah lebih tinggi.**

## Posisi Pasar

**Ongtalo Food memposisikan diri sebagai penyedia pempek dan lenggang berkualitas tinggi, otentik, dan terjangkau. Dengan menggunakan bahan segar dan resep tradisional, Ongtalo Food akan menjadi pilihan utama bagi konsumen yang mencari cita rasa autentik.**



# Pemasaran

## Strategi Pemasaran

**Ongtalo Food akan memanfaatkan media sosial, influencer kuliner, dan kampanye digital untuk meningkatkan kesadaran merek. Promosi juga dilakukan melalui acara tasting, distribusi produk lewat gerai fisik, layanan pesan antar, e-commerce, dan kemitraan dengan restoran/kafe. Harga yang kompetitif serta paket keluarga dan promo khusus akan ditawarkan untuk menarik lebih banyak pelanggan.**

## Analisis Persaingan

**Ongtalo Food akan menganalisis pesaing di pasar pempek dan lenggang untuk memahami kekuatan dan kelemahan mereka, guna mengidentifikasi peluang membedakan diri dan menawarkan nilai tambah bagi konsumen.**



# Keuangan

## Sumber Modal

Modal yang kita dapat dalam pelaksanaan usaha Pempek dan Lenggang Ongtalo Food berasal dari tabungan mandiri kami sekelompok sebesar Rp200.000.

## Pembagian Keuntungan

Keuntungan yang didapatkan akan dibagi rata setiap anggota kelompok.



# Keuangan

Berikut rincian biaya usaha



## 3.2 Struktur Biaya

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Total
1.	Ikan Giling	1 kg	35.000	35.000
2.	Tepung Tapioka	3 bungkus	9.000	27.000
3.	Telur	½ kg	14.000	14.000
4.	Penyedap	4 bungkus	1.000	4.000
5.	Minyak	1 liter	14.000	14.000
6.	Bawang Putih	¼ kg	5.000	5.000
7.	Cabe	¼ kg	5.000	5.000
8.	Gula Aren	1 butir	12.000	12.000
9.	Asam Jawa	1 bungkus	2.000	2.000
10.	Timun	½ kg	6.000	6.000
11.	Mika	1 pack	8.000	8.000
12.	Plastik Cuka	1 pack	6.000	6.000
13.	Tusuk Gigi	2 pack	2.000	4.000
14.	Plastik	1 pack	6.000	6.000
15.	Pack Kertas	1 pack	16.000	16.000
16.	Stiker	1 lembar	8.000	8.000
17.	Banner		20.000	20.000
18.	Gas			8.000
<b>TOTAL</b>				<b>200.000</b>

# KESIMPULAN



**Proposal usaha Ongtalo Food, yang mengusung pempek dan lenggang, memiliki potensi besar untuk sukses di pasar kuliner dengan menggabungkan resep autentik dan inovasi. Target pasar mencakup pecinta kuliner, keluarga, dan generasi muda yang mencari makanan praktis dan lezat. Strategi pemasaran yang mencakup media sosial, kolaborasi dengan influencer, dan promosi di lokasi strategis akan meningkatkan kesadaran merek. Proyeksi keuangan yang realistik dan analisis titik impas menunjukkan potensi profitabilitas. Dengan fokus pada rasa, hubungan pelanggan, dan pengalaman kuliner berkualitas, Ongtalo Food diharapkan menjadi pilihan utama dan tumbuh berkelanjutan di industri kuliner.**





Thank you for  
your attention