

**PROPOSAL USAHA  
ONGTALO FOOD  
(PEMPEK DAN LENGGANG)**

**Mata Kuliah** : **Kewirausahaan**  
**Semester/Kelas** : **3/B**  
**Dosen Pengampu** : **1. Prof. Dr. Sowiyah, M. Pd.**  
**2. Muhisom, S. Pd. I., M. Pd. I.**

**Disusun Oleh :**  
**KELOMPOK 6**

Risty Najwa Syahbanu	(2313053053)
Tina Selviani	(2313053052)
Eva Revalina	(2313053048)
Zahra Khadijah	(2313053059)
Amanda Crescentyas G.K.	(2313053034)
Dina Diya Atikah	(2313053043)



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG**

**2024**

# **BAB I**

## **DESKRIPSI USAHA**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keragaman kuliner, di mana setiap daerah memiliki makanan khas yang menjadi identitas budaya dan tradisi. Salah satu makanan khas yang sangat populer dan digemari oleh masyarakat adalah pempek, yang berasal dari Palembang, Sumatera Selatan. Pempek terbuat dari ikan yang dicampur dengan tepung sagu, dan disajikan dengan kuah cuko yang khas. Selain pempek, lenggang juga merupakan makanan khas Palembang yang terbuat dari ikan yang dibungkus dengan daun pisang dan kemudian dibakar, memberikan cita rasa yang unik dan lezat.

Dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap kuliner khas daerah, serta adanya tren makanan sehat dan berkualitas, usaha pempek dan lenggang Ongtalo Food hadir sebagai solusi untuk memenuhi kebutuhan pasar akan makanan khas yang berkualitas dan autentik. Usaha ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mempopulerkan pempek dan lenggang kepada masyarakat luas, baik di dalam maupun luar daerah, serta memberikan pengalaman kuliner yang menarik bagi konsumen.

Dalam beberapa tahun terakhir, industri kuliner di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan, didorong oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin menyukai makanan praktis dan cepat saji. Dengan memanfaatkan peluang ini, Ongtalo Food berkomitmen untuk menyajikan pempek dan lenggang yang tidak hanya enak, tetapi juga menggunakan bahan-bahan berkualitas dan proses produksi yang higienis. Kami percaya bahwa dengan memperhatikan kualitas dan cita rasa, Ongtalo Food dapat menjadi pilihan utama bagi konsumen yang mencari makanan khas Palembang. Selain itu, usaha ini juga memiliki tujuan sosial, yaitu memberdayakan masyarakat lokal dengan melibatkan pengrajin dan petani lokal dalam proses produksi. Dengan demikian, Ongtalo Food tidak hanya berfokus pada keuntungan, tetapi juga berkontribusi pada perekonomian masyarakat sekitar.

Dengan latar belakang tersebut, kami mengajukan proposal usaha pempek dan lenggang Ongtalo Food, yang diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mewujudkan visi dan misi kami untuk menjadi salah satu pelopor dalam industri kuliner khas Palembang yang berkualitas dan berkelanjutan.

## 1.2 Analisis SWOT

### 1. *Strengths* (Kekuatan)

- Menggunakan bahan baku berkualitas tinggi dan resep autentik untuk memastikan rasa yang lezat dan konsisten.
- Menawarkan pempek dan lenggang sebagai makanan khas Palembang yang memiliki daya tarik tersendiri di pasar kuliner.
- Memiliki tim yang berpengalaman dalam industri kuliner, baik dalam produksi maupun pemasaran.
- Mengutamakan standar kebersihan dan keamanan pangan dalam setiap proses produksi.
- Nama "Ongtalo Food" yang unik dan mudah diingat dapat membantu dalam strategi pemasaran.

### 2. *Weaknesses* (Kelemahan)

- Ketersediaan bahan baku berkualitas, seperti ikan segar, dapat menjadi tantangan tergantung pada musim dan pasokan.
- Sebagai usaha baru, Ongtalo Food mungkin belum memiliki jaringan pemasaran yang luas.
- Memerlukan investasi awal yang cukup besar untuk peralatan, bahan baku, dan promosi.
- Masih dalam tahap awal, sehingga kapasitas produksi mungkin terbatas.

### 3. *Opportunities* (Peluang)

- Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan sehat dan berkualitas dapat meningkatkan permintaan.
- Peluang untuk menjangkau pasar yang lebih luas, baik lokal maupun nasional, melalui penjualan online dan kemitraan dengan platform makanan.
- Kesempatan untuk berpartisipasi dalam event dan festival kuliner untuk memperkenalkan produk kepada lebih banyak orang.
- Peluang untuk mengembangkan variasi menu atau produk turunan lainnya yang berkaitan dengan pempek dan lenggang.

#### 4. *Threats* (Ancaman)

- Banyaknya kompetitor di industri kuliner, terutama yang menawarkan makanan khas, dapat menjadi tantangan.
- Selera dan preferensi konsumen yang cepat berubah dapat mempengaruhi permintaan produk.
- Perubahan harga bahan baku yang tidak stabil dapat mempengaruhi profitabilitas usaha.
- Perubahan regulasi terkait industri makanan dan minuman dapat mempengaruhi operasional usaha.

### **1.3 Tujuan Usaha**

1. Menyajikan pempek dan lenggang yang terbuat dari bahan baku berkualitas tinggi dan resep autentik, sehingga konsumen dapat menikmati cita rasa asli Palembang.
2. Memperkenalkan dan mempopulerkan makanan khas Palembang, seperti pempek dan lenggang, kepada masyarakat luas, baik lokal maupun nasional.
3. Menciptakan citra dan reputasi Ongtalo Food sebagai merek yang dikenal dengan produk berkualitas dan pelayanan yang baik di industri kuliner.
4. Mengutamakan praktik produksi yang ramah lingkungan dan berkelanjutan, serta menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam setiap proses.
5. Memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan kepada pelanggan melalui kualitas produk, pelayanan yang ramah, dan inovasi menu yang menarik.

### **1.4 Visi dan Misi**

#### 1. 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.

#### 2. Misi

- a. Menghadirkan pempek dan lenggang dengan cita rasa autentik dan bahan baku berkualitas tinggi, sehingga memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan bagi pelanggan.

- b. Terus berinovasi dalam pengembangan produk dan menu, menghadirkan variasi baru yang sesuai dengan selera dan tren pasar, tanpa menghilangkan keaslian makanan khas Palembang.
- c. Membangun strategi pemasaran yang efektif dan kreatif untuk meningkatkan kesadaran dan daya tarik terhadap merek Ongtalo Food di kalangan konsumen.
- d. Memberikan pelayanan yang ramah dan responsif kepada pelanggan, memastikan setiap interaksi menciptakan pengalaman positif dan membangun loyalitas pelanggan.
- e. Mengimplementasikan praktik bisnis yang ramah lingkungan dan berkelanjutan, termasuk pengelolaan limbah yang baik dan penggunaan bahan baku yang bertanggung jawab.
- f. Aktif berpartisipasi dalam kegiatan sosial dan budaya di masyarakat, serta mendukung program-program yang berkontribusi pada kesejahteraan komunitas.

### **1.5 Gambaran Detail Usaha**

Ongtalo Food adalah usaha kuliner yang berfokus pada penyediaan makanan khas Palembang, khususnya pempek dan lenggang. Terletak di lokasi strategis yang mudah diakses, seperti di Pasar Pargoy. Proses produksi dilakukan dengan menggunakan bahan baku segar dan berkualitas tinggi, serta menjaga kebersihan dan keamanan pangan dalam setiap langkah. Target pasar Ongtalo Food mencakup masyarakat umum, pelajar, pekerja kantor, dan wisatawan yang mencari pengalaman kuliner otentik.

Strategi pemasaran Ongtalo Food meliputi promosi online melalui media sosial dan platform pengantaran makanan, serta partisipasi dalam event kuliner untuk meningkatkan visibilitas merek. Ongtalo Food berkomitmen pada keberlanjutan dan tanggung jawab sosial dengan mengimplementasikan praktik bisnis ramah lingkungan, seperti pengelolaan limbah yang baik dan penggunaan bahan baku berkelanjutan. Usaha ini juga aktif berpartisipasi dalam kegiatan sosial, mendukung program-program yang bermanfaat bagi masyarakat. Dengan fokus pada produk autentik, pelayanan yang baik, dan strategi pemasaran yang efektif, Ongtalo Food berpotensi untuk tumbuh dan berkembang dalam industri kuliner, memberikan pengalaman kuliner yang unik dan berkualitas kepada pelanggan.



## **BAB II**

### **PRODUKSI**

#### **2.1 Cara Memperoleh Bahan Baku**

Untuk memperoleh bahan baku pembuatan pempek dan lenggang, pertama-tama identifikasi bahan-bahan yang diperlukan seperti ikan segar (seperti ikan tenggiri), sagu, bawang putih, garam, dan air, sementara sambalnya memerlukan cabai, cuka, gula, dan bawang putih. Untuk lenggang, bahan utama yang digunakan adalah ikan, telur, sagu, serta bumbu-bumbu seperti garam dan merica. Dapat membeli bahan-bahan ini di pasar tradisional, yang sering menyediakan ikan segar dan bahan lainnya. Selain itu, toko bahan makanan khusus atau distributor ikan di daerah pesisir juga bisa menjadi pilihan, terutama jika diperlukan ikan dalam jumlah besar. Di era digital ini, bisa memanfaatkan platform online yang menawarkan pengiriman bahan makanan. Pastikan untuk memilih bahan baku berkualitas baik, karena ikan segar dan sagu yang baik akan mempengaruhi rasa dan tekstur pempek serta lenggang.

#### **2.2 Proses 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
- Pembuatan Pempek
  - Lumatkan daging giling yang beku
  - Haluskan bawang putih
  - Tuang air es pada daging yang sudah dilumatkan lalu aduk
  - Masukkan bawang putih dan penyedap kedalam adonan daging lalu aduk
  - Tambahkan telur lalu aduk
  - Tambahkan tepung tapioka, lalu uleni adonan sampai kalis
  - Bentuk adonan lalu rebus
  - Tiriskan pempek, lalu goreng
- Pembuatan Cuko
  - Haluskan bawang putih dan cabe
  - Panaskan air
  - 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



## **BAB III**

### **PEMASARAN**

#### **3.1 Analisis Pasar**

Pempek dan lenggang di Indonesia, khususnya di daerah Lampung, memiliki potensi yang besar. Makanan tradisional ini tidak hanya digemari oleh masyarakat lokal, tetapi juga menarik perhatian wisatawan yang ingin mencoba kuliner khas. Dengan meningkatnya minat terhadap makanan tradisional dan sehat, Ongtalo Food berkomitmen untuk memenuhi permintaan ini dengan produk berkualitas tinggi.

#### **3.2 Segmentasi Pasar**

Segmentasi pasar Ongtalo Food dibagi menjadi beberapa kategori untuk memahami kebutuhan dan preferensi konsumen dengan lebih baik. Dari segi demografi, target pasar mencakup pelajar, mahasiswa, keluarga, dan pekerja kantoran, di mana masing-masing segmen memiliki kebutuhan yang berbeda dalam hal harga, kemasan, dan jenis produk. Dalam aspek psikografi, kami menargetkan pecinta kuliner yang mencari pengalaman otentik serta konsumen yang peduli pada kesehatan dan memilih makanan berkualitas. Selain itu, kami juga akan fokus pada perilaku konsumen yang sering membeli makanan untuk konsumsi harian dan mereka yang memiliki preferensi rasa tertentu, seperti pedas atau manis. Dari sisi geografis, fokus utama kami adalah pada konsumen di kota besar dan daerah wisata, di mana permintaan terhadap makanan cepat saji dan khas daerah lebih tinggi. Dengan demikian, Ongtalo Food akan memposisikan diri sebagai penyedia pempek dan lenggang yang berkualitas tinggi, otentik, dan terjangkau, menonjolkan keunikan produk melalui penggunaan bahan-bahan segar dan resep tradisional yang telah diwariskan. Hal ini akan menjadikan Ongtalo Food pilihan utama bagi konsumen yang mencari makanan khas dengan cita rasa yang autentik.

#### **3.3 Posisi Pasar**

Ongtalo Food akan memposisikan diri sebagai penyedia pempek dan lenggang yang berkualitas tinggi, otentik, dan terjangkau. Kami akan menonjolkan keunikan produk kami, seperti penggunaan bahan-bahan segar dan resep tradisional yang telah diwariskan.

Dengan demikian, Ongtalo Food akan menjadi pilihan utama bagi konsumen yang mencari makanan khas dengan cita rasa yang autentik.

### **3.4 Strategi Pemasaran**

Untuk mencapai target pasar, Ongtalo Food akan menerapkan beberapa strategi pemasaran yang komprehensif. Pertama, dalam hal promosi, kami akan memanfaatkan media sosial, bekerja sama dengan influencer kuliner, dan meluncurkan kampanye pemasaran digital untuk meningkatkan kesadaran merek. Selain itu, kami juga akan mengadakan acara tasting dan promosi di lokasi-lokasi strategis untuk menarik perhatian konsumen. Dalam aspek distribusi, produk kami akan dijual melalui berbagai saluran, termasuk gerai fisik, layanan pesan antar, dan platform *e-commerce*, serta menjalin kemitraan dengan restoran dan kafe untuk memperluas jangkauan pasar. Dari segi harga, kami akan menetapkan harga yang kompetitif dan terjangkau, dengan mempertimbangkan kualitas produk dan daya beli konsumen. Kami juga akan menawarkan paket keluarga dan promo khusus untuk menarik lebih banyak pelanggan. Dengan strategi ini, Ongtalo Food berharap dapat menjangkau lebih banyak konsumen dan membangun loyalitas terhadap merek.

### **3.5 Analisis Persaingan**

Kami akan melakukan analisis terhadap pesaing di pasar pempek dan lenggang, baik yang sudah mapan maupun pendatang baru. Dengan memahami kekuatan dan kelemahan pesaing, Ongtalo Food dapat mengidentifikasi peluang untuk membedakan diri dan menawarkan nilai tambah kepada konsumen.

## **BAB IV**

### **KEUANGAN**

#### **4.1 Sumber Modal**

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

#### **4.2 Struktur Biaya**

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

#### **4.3 Pembagian Keuntungan**

Keuntungan yang didapatkan akan dibagi rata setiap anggota kelompok.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Proposal usaha Ongtalo Food yang berfokus pada produk pempek dan lenggang menunjukkan potensi yang signifikan untuk sukses di pasar kuliner. Dengan menggabungkan resep tradisional yang autentik dan inovasi dalam penyajian, Ongtalo Food berkomitmen untuk memberikan pengalaman kuliner yang unik dan berkualitas tinggi kepada pelanggan.

Melalui analisis pasar yang mendalam, kami telah mengidentifikasi target pasar yang jelas, yaitu pecinta kuliner, keluarga, dan generasi muda yang mencari makanan praktis dan lezat. Strategi pemasaran yang komprehensif, termasuk pemanfaatan media sosial, kolaborasi dengan influencer, dan promosi di lokasi strategis, akan membantu meningkatkan kesadaran merek dan menarik pelanggan baru.

Dari segi keuangan, proyeksi pendapatan yang realistis, struktur biaya yang terencana, dan analisis titik impas memberikan gambaran yang jelas tentang potensi profitabilitas usaha ini. Dengan pengelolaan keuangan yang baik dan rencana jangka panjang yang solid, Ongtalo Food siap untuk menghadapi tantangan dan memanfaatkan peluang di pasar.

Dengan demikian, Ongtalo Food tidak hanya berfokus pada penyajian makanan yang lezat, tetapi juga berkomitmen untuk membangun hubungan yang kuat dengan pelanggan dan menciptakan pengalaman yang memuaskan. Kami percaya bahwa dengan dedikasi, inovasi, dan strategi yang tepat, Ongtalo Food akan menjadi salah satu pilihan utama bagi konsumen yang mencari pempek dan lenggang berkualitas. Kami berharap proposal ini dapat menjadi langkah awal menuju kesuksesan dan pertumbuhan yang berkelanjutan dalam industri kuliner.