

LAPORAN
KEGIATAN PENJUALAN PRODUK KEWIRAUSAHAAN
“ONGTALO FOOD PEMPEK PALEMBANG”

Disusun Untuk Memenuhi Tugas Kuliah

Mata Kuliah : Kewirausahaan

Dosen Pengampu :

Prof. Dr. Sowiyah, M.Pd.

Muhisom, M.Pd.I

Disusun Oleh :

Kelompok 6

Amanda Crescentyas G.K. (2313053034)

Dina Diya Atikah (2313053043)

Eva Revalina (2313053048)

Tina Selviani (2313053052)

Risty Najwa Syahbanu (2313053053)

Zahra Khadijah (2313053059)

Kelas 3B



PROGRAM S-1 PENDIDIKAN GURU SEKOLAH DASAR
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMPUNG

2024/2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberi petunjuk dan ridho-Nya sehingga penyusunan laporan penjualan produk ini dapat kami selesaikan dengan baik, dan shalawat beriring salam semoga tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW.

Dengan kesepakatan anggota kelompok maka kami telah menetapkan usaha yang akan di jalani untuk tugas ini. Usaha kami bergerak di bidang kuliner dengan menjual produk camilan dari ikan, karena yang mana usaha ini cukup menguntungkan dari segi waktu dan material. Objek pasar nya cukup baik dan memiliki prospek yang signifikan dan kemungkinan kembalinya modal.

Dalam penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya bahwa terdapat kelemahan dan kekurangan dalam penyajian, hal tersebut karena terbatasnya kemampuan dan pengetahuan yang kami miliki, karena itu mohon kiranya dimaklumi.

Demikian laporan ini kami susun dalam waktu yang telah di rencanakan. Kritik dan saran pembaca yang bersifat membangun sangat kami harapkan agar penyusunan laporan selanjutnya dapat lebih baik.

Metro, 04 Desember 2024

Kelompok 6

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	II
DAFTAR ISI	III
BAB 1 PENDAHULUAN	4
1.1 Latar Belakang	4
1.2 Tujuan Usaha	5
1.3 Pelaksanaan Kegiatan	5
BAB 2 PEMBAHASAN.....	6
2.1 Proses Produksi.....	6
BAB 3 LAPORAN KEUANGAN.....	8
3.1 Sumber Modal.....	8
3.2 Struktur Biaya	8
3.3 Penjualan.....	9
3.4 Potensi Dasar.....	9
3.5 Kendala.....	9
3.6 Strategi Pemasaran.....	9
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Penjualan.....	11
4.2 Hasil dan Pembahasan	11
BAB 5 PENUTUP	13
5.1 Kesimpulan.....	13
5.2 Saran/Tanggapan.....	13
LAMPIRAN	14

BAB 1 PENDAHULUAN

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 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.

1.3 Pelaksanaan Kegiatan

Hari/Tanggal : Minggu, 10 November 2024

Waktu : 07.00 – selesai

Tempat : Pasar Pargoy, Ganjaragung, Metro Barat

BAB 2 PEMBAHASAN

2.1 Proses Produksi

Dalam proses pembuatan pempek dan lenggang ini, kami mengerjakannya pada sore hari dilanjut pada pagi hari. Bahan-bahan dibeli sehari sebelum kami mengerjakannya. Adapun bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan yaitu:

a. Bahan – bahan

1. 1kg Ikan giling
2. 1,5kg Tepung tapioka
3. 1 butir Telur
4. 250ml Air es
5. 4 bungkus Penyedap
6. 1L Minyak
7. 1/4 Bawang putih
8. 1/4 Cabe
9. 1 butir Gula aren
10. 1 bungkus asam jawa
11. Timun
12. Garam secukupnya

b. Alat

- | | |
|-----------|-------------|
| 1. Baskom | 6. Saringan |
| 2. Pisau | 7. Sendok |
| 3. Ulekan | 8. Spatula |
| 4. Sendok | 9. Kompor |
| 5. Wajan | |

c. Pembuatan Pempek

1. Lumatkan daging giling yang beku
2. Haluskan bawang putih
3. Tuang air es pada daging yang sudah dilumatkan lalu aduk
4. Masukkan bawang putih dan penyedap kedalam adonan daging lalu aduk
5. Tambahkan telur lalu aduk
6. Tambahkan tepung tapioka, lalu uleni adonan sampai kalis
7. Bentuk adonan lalu rebus
8. Tiriskan pempek, lalu goreng

d. Pembuatan Cuko

1. Haluskan bawang putih dan cabe
2. Panaskan air
3. Masukkan gula aren, bawang putih dan cabe yang sudah dihaluskan
4. Tambahkan penyedap, garam sesuai selera
5. Saring cuko, supaya terpisah dari ampasnya
6. Kupas kulit timun, lalu potong kotak kotak
7. Pempek siap dipacking dan dinikmati

BAB 3 LAPORAN KEUANGAN

3.1 Sumber Modal

Modal yang kita dapat dalam pelaksanaan usaha “Ongtalo Food Pempek Palembang” berasal dari tabungan mandiri kami sekelompok sebesar Rp.200.000,00.

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
TOTAL				200.000

3.3 Penjualan

39 pack pempek & lenggang (Rp. 6.000 x 39)	Rp. 234.000
Hasil Penjualan	Rp. 234.000
Keuntungan Penjualan (Laba)	Rp. 34.000 (bahan sisa plastik, mika, dan tusuk gigi)

3.4 Potensi Dasar

Adapun kelebihan dari usaha yang kami praktekkan yaitu:

1. Modal pembuatan produk mencukup
2. Harga terjangkau
3. Banyak peminat
4. Lebih inovatif dalam penyajiannya
5. Lezat

3.5 Kendala

Kendala yang kami alami selama mengerjakan tugas kewirausahaan ini yaitu tingginya permintaan dari pembeli, namun kami tidak membuat dalam jumlah yang cukup banyak, sehingga beberapa pembeli terpaksa menunggu atau bahkan kehabisan produk.

3.6 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang kami lakukan yaitu dengan cara promosi langsung (face to face) kepada customer di pasar serta via online dengan memberitahu kepada pembeli harga yang telah kami tetapkan. Selain dengan orang-orang di pasar, kami juga menawarkan produk kami kepada beberapa teman-teman yang kami kenal untuk membeli. Banyak yang

tertarik dengan Ongtalo Food Pempek Palembang kami karena service yang sopan dan ramah dari kami.

Dengan melakukan tahap-tahap diatas kami berusaha untuk membujuk customer agar tertarik perhatiannya pada produk sehingga pada akhirnya bisa melakukan pembelian atau transaksi. Kebanyakan dari customer kami adalah mahasiswa, sehingga penjualan Ongtalo Food Pempek Palembang pun dapat berjalan lancar dan banyak yang membeli.

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penjualan

Kegiatan penjualan merupakan kegiatan pelengkap atau suplemen dari transaksi, oleh karena itu kegiatan penjualan terdiri dari serangkaian yang meliputi menemukan si pembeli dan pengenalan produk. Penjualan yang kami lakukan merupakan sebuah rangkaian penjualan produk dimana produk tersebut merupakan produk pangan.

Dalam kegiatan ini kami mencoba menawarkan pempek. Proses penjualan yang kami lakukan yaitu “Pesanan Antar”. Kami menawarkan **Ongtalo Food Pempek Palembang** dan bagi yang tertarik bisa memesannya. Lalu bagi yang memesan kami catat namanya pada selembar kertas. Ketika **Ongtalo Food Pempek Palembang** sudah dipesan, kami mengantarnya kepada konsumen.

4.2 Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini kami lakukan agar mendapatkan sebuah pengalaman dan pembelajaran untuk menjadi seorang Wirausaha yang handal disamping mendapatkan keuntungan. Kegiatan ini merupakan kegiatan yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa khususnya kami, karena dengan melakukan kegiatan seperti ini maka kami mendapatkan sebuah pengalaman untuk menjadi seorang Wirausaha, mempelajari bagaimana cara menawarkan dengan baik dan berinteraksi dengan orang banyak. Dari keseluruhan kegiatan yang kami lakukan maka kami dapat menganalisa usaha yang kami jalankan sebenarnya cocok untuk dilaksanakan secara *continue* di dalam Lingkungan kampus karena marketing yang potensial dan sangat menerima. Metode terakhir yang dilakukan adalah penyusunan laporan dari produk “Ongtalo Food Pempek Palembang”.

Laporan ini disusun untuk memberikan informasi kepada pihak lain tentang aspek produksi, keuangan, dan promosi yang kami lakukan pada produk tersebut. Dengan adanya penyusunan laporan tersebut diharapkan

dapat menjadi evaluasi bagi kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang telah kami lakukan, sehingga dapat berguna dalam penyusunan laporan penjualan kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) di masa yang akan datang.

BAB 5 PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan yang telah kami lakukan adalah bahwa mahasiswa sangat memerlukan proses pembelajaran seperti ini. Menawarkan dan menjual produk terhadap lingkungan sekitar kampus memiliki banyak manfaat untuk menjadi seorang wirausaha yang handal dan sukses. Bahkan dapat kami simpulkan bahwa modal bukanlah segalanya dalam dunia usaha seperti ini, asal ada kemauan dan keinginan untuk berusaha pasti kita bisa melakukannya. Hanya saja kita harus benar-benar melihat peluang yang ada serta berbagai hal yang penting seperti segmentasi, target dan lain-lain.

5.2 Saran/Tanggapan

Saran yang ingin kami sampaikan yaitu semoga dalam mata kuliah kewirausahaan selanjutnya kegiatan Praktek Lapangan ini tetap bisa dilaksanakan dan ditingkatkan lebih lagi. Karena sangat bermanfaat bagi para pelajar yang ingin menjadi seorang wirausaha yang handal. Kegiatan ini dapat menjadi proses awal bagi mahasiswa sebelum terjun langsung di dunia bisnis. Dan peluang bisnis yang mungkin sangat potensial di lingkungan Kampus B FKIP Unila adalah bisnis pangan, sehingga perlu dilanjutkan secara *continue*.

LAMPIRAN

Link Video Vlog di Pasar Pargoy dan Tutorial Pembuatan :

<https://youtu.be/SYiVhT-HVII?feature=shared>

Foto Produk :



Banner



Pamflet

