

contoh Makalah Kewirausahaan (Bakso Jawa Sunda)

Salam Sahabat Blogging SKM, sekarang Muhri kembali share tentang makalah kewirausahaan yang cukup sederhana dan simple. mohon maaf apabila kurang jelas bahasanya atau perhitungan akuntansinya, silahkan edit2 saja sedikit semoga menambah wawasan kita dan tercapailah cita-cita menjadi Pengusaha di masa depan.... (AAMIIN)

Makalah Kewirausahaan



Disusun Oleh :

Riyandi : 02112007

**SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI INDONESIA
MEMBANGUN**

(STIE INABA BANDUNG)

2013

BAB I

A. LATAR BELAKANG

Bakso adalah makanan khas Indonesia sekaligus sebagai makanan favorit masyarakat Indonesia. Banyak masyarakat mulai dari kalangan menengah atas hingga menengah bawah menggandrungi makan khas yang umumnya terbuat dari daging dan berbentuk bulat ini. Dalam penyajiannya, bakso biasanya disajikan dalam keadaan panas-panas. Bakso sangat populer sekali, bahkan dapat dengan mudah ditemukan di pinggir jalan, gerobak dorong, hingga mall mall besar. Bakso memang makanan yang sangat lezat bagi penikmatnya, tetapi disisi lain ada dampak-dampak negatif yang terkandung didalam makanan tersebut. Semisal mulai dari bahan baku pembuatan bakso yaitu daging. Banyak dari pedagang pedagang yang melakukan tindak kecurangan mengganti daging yang seharusnya masih segar dengan daging busuk atau daging tikus untuk memperoleh untung yang lebih. Lebih lanjut, dengan mengkonsumsi daging yang berlebihan akan menyebabkan kegemukan atau kolesterol.

Untuk itu, kami mencoba berkreasi membuat bakso dengan memfariasi bahan baku yang umumnya dari daging dengan menggantinya dengan bahan sayur mayur. Seperti, wortel, bayam, daun bawang. Karena bakso yang kami buat dari sayur-sayuran maka dari segi kesehatan dan gizi yang terkandung dalam sayuran sangat baik bagi tubuh kita. Dan dalam hal ini bakso yang kami sajikan merupakan alternatif dari para penikmat yang ingin menikmati bakso tapi tidak suka daging.

Dalam menarik pelanggan kami mengemas bakso seunik mungkin, biasanya bakso yang terbuat dari daging berwarna coklat. Akan tetapi disini bakso Jawara Sunda berwarna macam-macam mulai dari merah, hijau. Warna yang didapat berasal dari zat-zat yang terkandung dari sayuran. Misalnya warna merah berasal dari wortel, warna hijau berasal dari bayam.

Dari zat warna merah yang terdapat dari wortel mengandung zat karoten yang sangat baik untuk kesehatan mata. Wortel merupakan tanaman yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia karena banyak mengandung beta-karoten. Wortel yang semakin oranye warnanya, maka akan semakin tinggi pula kandungan beta-karotennya. Dalam setiap 100 gr wortel akan diperoleh sekitar 12.000 SI vitamin A.

B. Tujuan



1. Untuk memperoleh penghasilan atau laba
2. Memberikan kepuasan bagi konsumen dengan mengadepankan makanan sehat dan bergizi
3. Mendidik bekal usaha pada masyarakat untuk terhimpun dalam usaha seperti keterampilan berdagang serta membuat bakso berkualitas
4. Menciptakan usaha yang sehat
5. Memilih tujuan usaha yang integratif antara aspek manajemen usaha
6. Menciptakan wadah kerja sama

BAB II

A. Visi dan Misi

Visi dan misi dalam kegiatan wirausaha bakso Jawara Sunda ini adalah sebagai berikut :

1. Terwujudnya sebuah usaha bakso Sehat dan Bergizi berbasis home industry.
2. Terwujudnya keterampilan berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga mahasiswa dapat memberikan kontribusi nyata untuk mengurangi pengangguran dengan menyerap tenaga kerja melalui usaha pembuatan bakso vegetarian.
3. Terwujudnya masyarakat yang sehat dengan mengkonsumsi sayuran yang telah diolah menjadi bakso.
4. Merangsang kreativitas dan daya inovasi mahasiswa untuk menghasilkan produk inovatif yang bermanfaat bagi masyarakat.

5. Membuka wawasan mahasiswa dan meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha sehingga mampu menghadapi persaingan bebas dengan cara menjadi entrepreneur muda indonesia.
6. Memberikan stimulus untuk menciptakan lapangan pekerjaan secara mandiri agar tercipta lapangan kerja berbasis potensi lokal.

B. Analisis SWOT

- **Strength (Kekuatan)**

- a. Makanan Bakso Sehat bergizi
- b. Mempunyai rasa yang lezat juga higienis
- c. Makanan selingan yang mengenyangkan

- **Weaknes (Kelemahan)**

- a. Produk makanan yang kami buat tidak tahan terlalu lama.
- b. Tidak semua orang menyukai bakso berbahan dasar Sayuran.
- c. Sedikitnya modal

- **Opportunity (Peluang)**

- a. Meningkatkan konsumsi makanan selingan pengganti nasi
- b. Murah dan Terjangkau
- c. Sehat bergizi

- **Threath (Ancaman)**

- a. Promosi awal
- b. Kalah saing dengan baso daging

C. Analisis 4 P

- a. **Product (produk)**

Kami menjual produk makanan yaitu Bakso Jawara Sunda, sebuah makanan selingan pengganti nasi yang mengenyangkan, sehat dan bergizi.

b. Price (Harga)

Harga bakso Jawara Sunda sangat terjangkau dan murah

c. Place (Tempat)

Lokasi kami berada di Alun-alun Ujung berung yang berada dipusat kegiatan Masyarakat Bandung Timur terutama mudah diakses oleh pelajar, Mahasiswa, Karyawan dan wilayah kementerian Agama.

d. Promotion (Promosi)

Kami mempromosikan / mengenalkan produk kami dengan selebaran brosur-brosur / pendekatan langsung pada konsumen/pelanggan dengan memperkenalkan sampel produk kami

D. Segmentasi Pasar

1. Sasaran : Pelajar, Mahasiswa, dan Karyawan di Ujung Berung
2. Umur : Tidak ada batasan usia (anak-anak, remaja, dewasa, orangtua)
3. Jenis Kelamin : Laki-laki dan Perempuan
4. Sosial Kelas : Kelas Bawah , Kelas Menengah, maupun Kelas Atas

BAB III

A. Bisnis Plan

1. Nama Usaha : Bakso Jawara Sunda
2. Lokasi Usaha : Alun-alun Ujung Berung, depan Masjid Ujung Berung
3. Komoditi yang akan digunakan : Bakso Sayuran
4. Konsumen Yang dituju : Anak-anak , Ramaja , Dewasa, Orang Tua
5. Personil yang dipercaya untuk menjalankan usaha :
 - Pemimpin : 1 Orang
 - Tenaga terampil : 4 Orang

- Pemasaran : 3 Orang
- Promosi : 4 Orang

6. Analisis Keuangan :

Kami targetkan penjualan produk kami “Bakso Jawa Sunda “ selama satu hari sekitar 30 porsi/hari.

Harga satu porsi Bakso Jawa Sunda Rp. 7.000

Jadi selama satu hari pendapatan kami Rp. 7.000 x 30 = Rp. 210.000

Modal :::

a. Bahan Baku

Bahan Baku	Banyak	Harga Satuan	Total Harga
Tepung Terigu	2 Kg	Rp. 9000,00	Rp. 18.000,00
Tepung Kenzi	2 Kg	Rp. 7.000,00	Rp. 14.000,00
Wortel	2 Kg	Rp. 7.000,00	Rp. 14.000,00
Bayam			
Bumbu Bakso	2 Kg	Rp. 4.000,00	Rp. 8.000,00
Total			Rp. 74.000,00
Total 1 bulan			Rp. 2.220.000,00

b. Bahan Tambahan

Bahan Tambahan	Banyak	Harga Satuan	Total Harga
Bihun	15kg/bln	Rp. 2.000	Rp. 30.000
Kecap	5/bln	Rp. 4.500	Rp. 22.500
Sauce	30/bln	Rp. 4.500	Rp. 135.000
Daun Sawi	15kg/bln	Rp. 6.000	Rp. 90.000
Total			Rp. 277.500

c. Modal Investasi

Untuk peralatan/ modal investasi sementara menggunakan alat-alat anggota.

d. Biaya Operasional

Biaya Listrik	Rp. 200.000
Biaya Air	Rp. 90.000
Biaya Keamanan	Rp. 10.000
Total	Rp. 300.000

Total Modal Keseluruhan

Modal Investasi	Rp. 2.680.000,00
Bahan Baku	Rp. 2.220.000,00
Bahan Tambahan	Rp. 277.500,00
Biaya Operasional	Rp. 300.000,00
Total Modal Keseluruhan	Rp.2.798.000,00

Total pendapatan/ Bulan		
@Rp. 210.000,00 * 30	=	Rp. 6.300.000,00
Harga pokok penjualan	=	<u>Rp. 2.497.500,00</u> -
Laba kotor	=	Rp. 3.802.500,00
Biaya operasional/ Bulan	=	<u>Rp. 300.000,00</u> -
Laba bersih	=	Rp.3.502.500,00

B. Pembahasan

Untuk merealisasikan usaha pembuatan bakso Jawara Sunda ini, maka telah dilaksanakan tahapan kerja sebagai berikut :

a) Persiapan perlengkapan Produksi

Pada tahap ini dilakukan peralatan yang dibutuhkan untuk melaksanakan program, peralatan tersebut antara lain : penggiling adonan bakso, panci besar, telenan, pisau, kompor gas, spatula, bak plastik, dan sendok.

b) Pengolahan Bakso Jawara Sunda

- Proses pembuatan bakso Jawara Sunda:

Wortel dikupas dan dibersihkan, begitu juga dengan bayam dibuang akar ambil daunnya saja, kemudian dicuci dengan air bersih, hal ini bertujuan agar sayuran yang akan diproses lebih lanjut dalam keadaan bersih dan bebas dari kotoran. Parut wortel dan giling daun bayam yang sudah dicuci bersih tadi dengan dua wadah tempat adonan yang terpisah, kemudian masukkan garam, lada, bawang putih yang sudah dihaluskan, dan penyedap rasa ke dalam adonan bayam yang sudah digiling dan juga wortel yang sudah diparut. Masukkan sagu secukupnya dan tepung terigu kemudian beri sedikit air. Bila adonan sudah licin atau menyatu, buat bulat-bulat dari tangan seperti membuat saat membuat bakso pada umumnya, Setelah terbuat bulat-bulat, bakso ditim/direbus selama 15 menit sampai berubah warna dan mengapung.

- Proses pembuatan kuah

Tahap persiapan adalah menyiapkan bahan-bahan pembuatan kuah bakso Jawa Sunda yaitu air, daun jamur tiram, garam, lada, kaldu, gula, bawang putih, dan pala. Proses selanjutnya dididihkan air sampai mendidih. Bawang putih diiris kecil – kecil. Masukkan irisan bawang putih, garam, kaldu, gula, pala, Tunggu sampai mendidih, kemudian taburi daun bawang dan daun seledri dan bawang goreng.

C. Lampiran



BAB IV

Kesimpulan

Bakso atau baso adalah bola daging. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi dan tepung, tetapi ada juga baso yang terbuat dari daging ayam atau ikan. Bakso merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia. Harganya pun relatif mudah dijangkau oleh berbagai kalangan. Bakso pada umumnya menggunakan bahan dasar daging dalam pembuatannya sehingga untuk beberapa kalangan, khususnya kalangan yang tidak mengonsumsi daging, tidak dapat menikmati bakso tersebut.

Bakso Jawa Sunda Sebagai Alternatif Makanan Sehat. Perkembangan ilmu pangan dan gizi menunjukkan bahwa sayur-sayuran khususnya wortel, bayam mengandung komponen zat gizi yang sangat berguna bagi kesehatan, meskipun banyak dari kalangan masyarakat yang kurang menyukai rasa dari sayuran itu sendiri. Bakso merupakan makanan jajanan yang cukup

populer di kalangan masyarakat, dan pada umumnya merupakan produk pangan berbasis daging yang sangat rentan terhadap kerusakan serta memiliki kadar lemak dan kolesterol yang tinggi. Berdasarkan kedua hal tersebut maka dibuatlah sebuah alternative pangan sehat berupa bakso Jawara Sunda dengan berbahan dasar sayuran.

BAB V

Daftar Pustaka

<http://dansite.wordpress.com/2009/04/05/bauran-pemasaran-marketing-mix/>

<http://id.wikipedia.org/wiki/Pemasar>