



PROPOSAL PROGRAM KEGIATAN MAHASISWA

JUDUL PROGRAM
LEMPER ONIGIRI RASA INDONESIA

BIDANG KEGIATAN

PKM Kewirausahaan

Diusulkan oleh:

1. Nasila 'Izzati (2302413006)
2. Bagas Imam Rissanto (2302412034)
3. Intan Nur Fauziah (2302413055)

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

Ringkasan

Kegiatan kewirausahaan ini dilatarbelakangi semakin meningkatnya penyuka makanan khas Jepang. Terbukti semakin banyaknya restoran Jepang di Indonesia serta bertambahnya jumlah kedai-kedai kecil yang menjual masakan/makanan khas negara matahari terbit tersebut. Setidaknya ada lebih dari 10 restoran yang menyuguhkan masakan/makanan Jepang di kawasan Semarang, salah satunya Shibuya. Terbukti Hal ini membuka usaha dalam bidang makanan Jepang semakin terbuka lebar. Kegiatan ini memilih untuk memadukan makanan khas Jepang dengan makanan khas Indonesia. Yaitu perpaduan antara onigiri (Jepang) dengan lempeng (Indonesia). Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausahawan muda yang semakin mandiri dan inovatif dalam menemukan ide-ide baru untuk membuka lapangan pekerjaan sendiri. Target khusus dari kegiatan ini adalah mengenalkan akulturasi antara Jepang dan Indonesia dalam bidang makanan. Kita dapat menyesuaikan lidah orang Indonesia yang ingin mencoba onigiri tetapi dengan cita rasa khas Indonesia, sebaliknya kita juga dapat menarik minat orang Jepang untuk mencoba makanan khas mereka dengan cita rasa Nusantara. Ada delapan metode yang digunakan dalam program ini, yaitu tahap persiapan dan survey pasar, pengadaan alat dan bahan, pembuatan produk, promosi, pemasaran, evaluasi perkembangan usaha, evaluasi kegiatan dan laporan pertanggungjawaban.

BAB 1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di setiap negara atau daerah memiliki makanan khas yang berbeda-beda. Makanan khas di suatu negara atau daerah biasanya hasil warisan orang-orang terdahulu dan juga menjadi ciri khas dari suatu negara atau daerah tersebut. Di Jepang makanan khas yang cukup terkenal salah satunya adalah onigiri. Makanan ini sangat terkenal di Indonesia. Terbukti pada salah satu kombini, menjual makanan khas Jepang tersebut. Onigiri adalah makanan khas Jepang yang dibuat dari beras jepang yang dijadikan nasi. Kemudian nasi tersebut dibentuk sesuai keinginan (biasanya berbentuk piramid) dan ditengah nasi tersebut biasanya diberi isian tuna atau salmon yang telah diolah.

Lain halnya dengan Indonesia, dari begitu banyak makanan khas yang dimiliki, ada salah satu makanan tradisional yang dibuat serupa onigiri, namanya adalah lempur. Makanan ini merupakan makanan tradisional di Indonesia yang diminati dan sering ada disetiap acara besar, seperti saat pernikahan Jawa.

Lempur adalah makanan yang berbahan dasar beras ketan kemudian dimasak bersama santan dan bahan lainnya setelah itu dibentuk bulat memanjang, di tengahnya biasanya diberi isian abon. Kemudian dibungkus menggunakan daun pisang.

Karena kemiripan kedua makanan tradisional dari dua negara ini bisa dikolaborasikan menjadi suatu jenis makanan yang memiliki nilai jual yang lebih dari makanan-makanan sebelumnya yaitu onigiri dan lempur. Dalam menyatukan kedua makanan ini, kita membuat adonan lempur yang kemudian kita isi dengan isian onigiri. Kemudian untuk bentuknya kita bentuk seperti onigiri. Makanan ini bisa kita sebut Lemogiri. Untuk menjaga produk dalam negeri maka kami menyatukan resep maupun cara pembuatan makanan ini yang menjadi suatu produk dengan nilai jual yang tinggi.

Perumusan Masalah

1. Bagaimana cara pembuatan dan pengemasan perpaduan onigiri dan lempur sehingga menarik minat pembeli?
2. Bagaimana cara mendapatkan keuntungan yang optimal sehingga mampu menjaga keberlangsungan usaha?
3. Bagaimana cara pemasaran yang baik sehingga menarik minat pembeli?

Tujuan

1. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausahawan muda yang mampu menciptakan lapangan pekerjaan sendiri.
2. Menambah pendapatan dalam inovasi onigiri dan lempur.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Kondisi Umum Lingkungan dan Potensi Sumber Daya

Semarang merupakan ibu kota provinsi dengan tingkat perekonomian yang tinggi diantara kota-kota lain di Jawa Tengah. Ketatnya persaingan usaha menjadikan sebagai seorang pengusaha baru harus pintar memanajemen sebuah usaha. Khususnya di lingkungan Universitas Negeri Semarang, semakin tingginya tingkat konsumtifitas baik dari warga maupun mahasiswanya, membuat peluang baru dalam membuka usaha kuliner di lingkungan Universitas Negeri Semarang.

Sekilas tentang Lemogiri (Lemper Onigiri)

Lemogiri (lemper onigiri) merupakan perpaduan makanan khas Indonesia dengan makanan khas Jepang. Lemogiri dibuat dengan bahan dasar beras ketan yang diolah menjadi lemper, tetapi isian lemper diganti dengan isian onigiri, seperti ikan tuna ataupun ikan salmon. Kemudian dibentuk piramid seperti onigiri pada umumnya, namun bungkus yang kita gunakan adalah daun pisang. Maka jadilah perpaduan makanan khas Jepang dengan makanan khas Indonesia yang bernama Lemogiri.

Prospek Pengembangan Usaha

Prospek pengembangan usaha Lemogiri dengan memadukan onigiri dan lemper diakaji berdasarkan analisa SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Threat).

Kekuatan (Strength)

1. Menciptakan variasi baru dalam bidang kuliner
2. Menyatukan 2 budaya yang berbeda menjadi suatu hal yang menarik minat
3. Mengenalkan akulturasi 2 budaya negara melalui makanan

Kekurangan (Weakness)

Skala produksi terbatas karena makanan ini masih baru sehingga terkendala pada proses pemasaran, serta tenaga kerja yang mampu menyelaraskan perpaduan kedua makanan ini.

Peluang (Opportunity)

1. Belum adanya produk yang memadukan antara onigiri dan lemper
2. Banyaknya mahasiswa yang tinggal di lingkungan kampus yang senantiasa membutuhkan makanan yang enak, bergizi, dan juga menarik
3. Sering adanya event jejepangan atau festival jepang di Kota Semarang sehingga bisa dijadikan ajang untuk mengenalkan dan mempromosikan lemogiri kepada khalayak luas.

Ancaman (Threat)

Pengetahuan konsumen atau masyarakat tentang makanan bernama onigiri masih rendah karena makanan ini memang belum ada sebelumnya, sehingga konsumen masih ragu untuk mencoba makanan ini.

Dari uraian kelemahan (weakness) dan ancaman (threat) di atas, perlu disusun strategi untuk prospek pengembangan usaha lemogiri sehingga menjadi lebih dikenal dan diminati oleh konsumen. Adapun strategi yang digunakan adalah dengan menggunakan kekuatan (strength) yang dimiliki untuk mengatasi kelemahan dan ancaman. Ancaman berupa pengetahuan konsumen tentang seperti apa onigiri dapat diatasi dengan penjelasan tentang perpaduan dengan lemper. Dengan adanya edukasi serta penyampaian dari berbagai media contohnya facebook, twitter, BBM, ataupun Instagram diharapkan konsumen mempunyai rasa ingin tahu yang lebih untuk mencoba lemogiri. Adapun munculnya makanan-makanan yang sejenis yang memproduksi dalam skala besar akan diatasi dengan pola produk yang bervariasi sesuai dengan permintaan pasar serta akan ditingkatkan dalam skala yang lebih besar dan memperluas jaringan.

ANALISIS EKONOMI USAHA

Sasaran Usaha

Sebagai permulaan, sasaran utama pasar adalah mahasiswa yang tinggal di lingkungan kampus dan masyarakat sekitar lingkungan kampus. Tetapi tidak menutup kemungkinan untuk order melalui media sosial yang ada.

Tempat Pemasaran

Tempat pemasaran yang menjadi fokus penjualan Lemogiri adalah:

1. Simpang Tujuh Universitas Negeri Semarang yang terletak di Banaran, Taman Siswa
2. Lapangan Banaran yang terletak di dekat Masjid Ulul Albab Universitas Negeri Semarang

Strategi Promosi dan Pemasaran

Promosi dan pemasaran lemogiri pada tahap awal dilakukan dengan cara menyebarkan brosur dan melalui media sosial seperti facebook, blog, website, twitter, BBM, dan Instagram.

Langkah dan Pengembangan ke Depan

Langkah yang akan dilakukan jika usaha ini mulai berkembang dan tingkat permintaan tinggi adalah dengan mematenkan lemogiri menjadi makanan hasil perpaduan dua budaya dunia. Memperthankan keunggulan dan kualitas produk, memperluas jaringan usaha, pemasaran dalam skala besar, membuat toko atau

tempat makan serta menciptakan makanan-makanan baru yang tidak kalah menarik dan lezat.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Terdapat delapan metode yang digunakan pada program ini, yaitu metode persiapan dan survey pasar, pengadaan alat dan bahan, pembuatan produk, promosi, penjualan produk, evaluasi pengembangan usaha, evaluasi kegiatan dan laporan pertanggung jawaban. Penjelasannya sebagai berikut:

1. Tahap persiapan dan survey

Tahap persiapan dan survey pasar diawali dengan mempersiapkan tempat. Mengingat saat ini di lingkungan kampus Universitas Negeri Semarang menjadi suatu tempat yang ramai dalam mengembangkan usaha kecil, maka kami harus bersaing dengan ketat, sehingga kami harus mengamati target yang akan menjadi sasaran penjualan.

2. Pengadaan alat dan bahan

Pada tahap ini pembelian alat penunjang serta bahan dilakukan. Pemilihan kualitas alat maupun bahan demi kualitas produk merupakan hal yang sangat penting.

3. Pembuatan produk

Pembuatan produk dilakukan dengan memperhatikan kualitas barang sehingga tidak kecewa dengan barang yang akan dibeli.

4. Tahap promosi

Publikasi dan menyebar luaskan info mengenai produk makanan lemogiri yaitu penyebaran melalui brosur atau pamflet di tempat-tempat yang ramai. Selain itu, mempromosikan melalui blog, facebook, twitter, instagram dan website agar semua kalangan tau akan lemogiri.

5. Tahap penjualan produk

Pada tahap ini dilakukan dengan *direct selling* yaitu mahasiswa dan masyarakat sekitar dapat membeli produk yang kami tawarkan di stand di lingkungan kampus. Selain itu dipergunakan juga mekanisme pemesanan. Diawali dengan memberikan contoh gambar makanan yang kami jual, melalui tahap promosi yang telah dilakukan sebelumnya. Kemudian barang akan dikirim. Namun *delivery order* hanya dapat dilakukan di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang di Sekaran Gunung Pati Semarang.

6. Tahap evaluasi perkembangan usaha

Pada tahap ini dilakukan penghitungan pengeluaran dan pemasukan dari produksi lemogiri. Pada tahap ini pula kami menganalisis apakah strategi pemasaran sudah menghasilkan hasil yang maksimal atau belum. Selain itu, dilakukan pula evaluasi terhadap modal yang ada, evaluasi terhadap jaringan dan mitra kerja.

7. Evaluasi kegiatan

Evaluasi diadakan untuk mengetahui secara keseluruhan sejauh mana usaha ini berjalan, kekurangan dan kelebihan serta rincian secara keseluruhan.\

8. Laporan pertanggungjawaban

Laporan ini dilaksanakan pada periode kegiatan.

4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya
1	Peralatan penunjang (20%-30%)	Rp. 570.000,00
2	Bahan habis pakai (40%-50%)	Rp. 1.546.500,00
3	Perjalanan (promosi produk) (10%)	Rp. 250.000,00
4	Lain-lain (publikasi, administrasi, laporan) (10%)	Rp. 397.000,00
Jumlah		Rp. 2.763.500,00

No	Kegiatan	Waktu															
		Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan dan survey pasar																
2	Pengadaan alat dan bahan																
3	Pembuatan produk																
4	Promosi																
5	Penjualan produk																
6	Evaluasi perkembangan usaha																
7	Evaluasi kegiatan																
8	Laporan pertanggung jawaban																

Lampiran-Lampiran

Lampiran 1. Biodata ketua dan anggota kelompok

Biodata Ketua

1. Identitas diri

Nama : Nasila 'Izzati
Nim : 2302413006
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang
Tempat, Tanggal lahir: Salatiga, 03 Desember 1994
Email : nasila_izzati@yahoo.com
No HP : 089624628589

2. Riwayat Pendidikan

No		SD	SMP	SMA
1	Nama institusi	SDN Tingkir Lor 2 Salatiga	SMP Negeri 2 Salatiga	SMA Negeri 3 Salatiga
2	Jurusan			IPA
3	Tahun masuk-lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Semarang, 8 Oktober 2015

(Nasila 'Izzati)

Biodata Anggota

Anggota 1

1. Identitas Diri

Nama : Bagas Imam Rissanto
Nim : 2302412034
Jenis Kelamin : Laki-laki
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang
Tempat, Tanggal lahir: Karanganyar, 14 Mei 1994
Email : kaskuser.3063061@gmail.com
No HP : 089668959528

2. Riwayat Pendidikan

No		SD	SMP	SMA
1	Nama institusi	SD Plus Al-Firdaus Solo	SMP Negeri 8 Surakarta	SMA Islam Sultan Agung Semarang
2	Jurusan			Ilmu Bahasa
3	Tahun masuk-lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Semarang, 8 Oktober 2015

(Bagas Imam Rissanto)

Anggota 2

1. Identitas diri

Nama : Intan Nur Fauziah
Nim : 2302413055
Jenis Kelamin : Perempuan
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang
Tempat, Tanggal lahir: Sumedang, 25 Desember 1995
Email : intanurfauziah@gmail.com
No HP : 082126222733

2. Riwayat Pendidikan

No		SD	SMP	SMA
1	Nama institusi	SDN Baginda II	SMP Negeri 1 Sumedang	SMK Al- Ma'mun
2	Jurusan			RPL
3	Tahun masuk-lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Semarang, 8 Oktober 2015

(Intan Nur Fauziah)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Biaya

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi pemakaian	kuantitas	harga satuan (Rp)	keterangan
Dandang	Alat pengukus ketan	1	75.000	75.000
Wajan	Alat penumis isian	1	50.000	50.000
Pisau	Alat pemotong	2	7.500	15.000
Sendok	Alat penyendok adonan	12	1.250	15.000
Kompor gas	Alat untuk memasak	1	250.000	250.000
Tabung gas	Alat menyalakan api pada kompor	1	115.000	115.000
Loyang	Alat meletakkan adonan	3	10.000	30.000
Spat ula kayu	Alat pengaduk saat menumis	2	10.000	20.000
Sub Total (Rp)				570.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi pemakaian	kuantitas	Harga satuan (Rp)	Keterangan
Beras ketan	Bahan dasar adonan lemogiri	10 kg	12.000	120.000
Santan instan	Bahan dasar adonan lemogiri	10 bungkus	10.000	100.000
Nori	Lapisan lemogiri sebelum dibungkus	25 bungkus	27.000	675.000
Tuna	Bahan dasar isian lemogiri	5 kg	117.000	585.000
Bawang merah	Bumbu isian lemogiri	1 kg	15.000	15.000
Bawang putih	Bumbu isian lemogiri	1 kg	12.500	12.500
Garam	Bumbu	2 bungkus	2.000	4.000
Lada	bumbu	10 bungkus	1.000	10.000
Daun pisang	Pembungkus lemogiri	100 lembar	250	25.000
Sub total (Rp)				1.546.500

3. Perjalanan

material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan ke tempat survey (event, tempat pemasaran)	Gunung Pati-kawasan Simpang 5 Semarang Gunung Pati-Tembalang			250.000
Sub total (Rp)				250.000

4. Lain-Lain

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Keterangan
Leaflet	Sebagai media promosi			50.000
Pameran/event	Sebagai media promosi			150.000
Iklan via radio	Sebagai media promosi	10	15.000	150.000
Pengadaan dan pembuatan proposal	Pembuatan proposal awal	2	20.000	40.000
Materai	Digunakan untuk kepentingan surat pernyataan	1	7.000	7.000
Sub total (Rp)				397.000

TOTAL KESELURUHAN

Rp. 2.763.500,00

Total target produksi dari modal awal: 5000 buah

Kebutuhan per unit produksi Rp. 7.500,00

Harga jual per unit Rp.10.000,00

Laba per unui x total produksi awal Rp. 2.500,00

Laba dari seluruh penjualan : $5000 \times 2.500 = \text{Rp. } 12.500.000,00$

Total laba dari modal awal = 12.500.000,00

Perkiraan Penjualan

Produksi minggu ke-	I	II	III	IV	V	VI
Unit terjual	400	400	400	400	400	400
Produksi minggu ke-	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Unit terjual	400	400	400	400	400	600

Analisis Laba-Rugi

Minggu pertama : $400 \times \text{Rp. } 10.000 = \text{Rp. } 4.000.000,00$

Laba bersih : Rp. 4.000.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu (jam/minggu)	Uraian tugas
1	Nasila 'Izzati (2302413006)	Pendidikan Bahasa Jepang	Pendidikan Bahasa Jepang	28 jam/minggu	Penanggung jawab pengadaan alat dan bahan, penjualan produk dan laporan pertanggung jawaban
2	Bagas Imam Rissanto (2302412034)	Pendidikan Bahasa Jepang	Pendidikan Bahasa Jepang	28 jam/minggu	Penanggung jawab pembuatan produk, evaluasi perkembangan usaha, dan evaluasi kegiatan
3	Intan Nur Fauziah (2302413055)	Pendidikan Bahasa Jepang	Pendidikan Bahasa Jepang	28 jam/minggu	PJ, persiapan , survey pasar dan promosi



**KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati – Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email: pr3@unnes.ac.id Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nasila 'Izzati

NIM : 2302413006

Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang

Fakultas : Bahasa dan Seni

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (Isi sesuai dengan bidang PKM) saya dengan judul:

Lemogiri Rasa Jepang Indonesia

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 8 Oktober 2015

Yang menyatakan,

Mengetahui,
Pembantu Rektor
Bidang kemahasiswaan

(Dr. Bambang Budi Raharjo M. Si)
NIP. 196012171986011001

(Nasila 'Izzati)
NIM 2302413006