

Inovasi Kewirausahaan “Martabak Kalem” (Kapal Selem)

Tama Pratiwi¹⁾, Taufik²⁾, Dedi Putra³⁾

¹²³⁾ Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya Lampung

Jl. Z.A. Pagar Alam No. 93, Gedung Meneng, Rajabasa, Bandar Lampung,
Telp. (0721) 787214, e-mail: tuafik@ darmajaya.ac.id

ABSTRAK

Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa adalah untuk meningkatkan kemampuan dan kreativitas kami dalam menciptakan suatu hal yang baru, serta membuka peluang atau kesempatan untuk mendapatkan keuntungan yang cukup besar dan melatih jiwa kewirausahaan agar lebih terampil, efektif, dan efisien. Dalam Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K), program yang kami ajukan ialah program usaha yang berjudul “Martabak Kalem” (Kapal Selem). Kami menciptakan inovasi berupa cemilan yang berbeda dari yang lain dan menginovasi Martabak dengan mengubah bentuknya yang mirip dengan pempek kapal selem. Program usaha makanan yang kami buat berbahan dasar tepung terigu. Sebagai bentuk pembelajaran kreativitas mahasiswa didalam mengasah dan mengaplikasikan ilmu kewirausahaan. Kami membuat program ini karena makanan tersebut juga banyak digemari dan disukai oleh semua orang, baik dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa, karena martabak memiliki rasa yang lezat, enak dan juga mengandung nutrisi, protein serta telah dikenal dari masa ke masa. Sementara target yang ingin diraih adalah memperkenalkan cita rasa martabak yang baru kepada masyarakat sekitar. Metode yang akan dipakai untuk memperkenalkan cita rasa tersebut dengan menggunakan metode langsung dan tidak langsung, maupun menggunakan bantuan teknologi yang sudah banyak dikenal oleh orang pada umumnya

Kata kunci: Inovasi Martabak, Kuliner Sehat Mengenyangkan dan Pertumbuhan Ekonomi Indonesia melalui PKM-K.

1. Pendahuluan

Dalam menjalani sebuah bisnis, ada beberapa hal yang perlu kita perhatikan dan ketahui secara seksama bahwasanya saat kita memulai sebuah rintisan usaha maka peluang dasar dan cara menggaet pelanggan atau pembeli merupakan sebuah hal yang begitu penting bahkan keduanya harus saling mengikat dalam sebuah usaha. Jadi langkah langkah yang mesti kita lakukan dalam sebuah bisnis adalah mencoba untuk segera mengetahui bagaimana peluang pasar bisnis kita serta bagaimana pula cara memperoleh order tersebut. Kemudian senantiasa kita harus mampu menganalisa mengenai kekuatan dan kelemahan terhadap kompetitor atau pesaing kita dan seberapa jauh kemampuan kita ini dalam melakukan persaingan dengan mereka secara baik melalui harga, rasa dan kualitas serta pelayanan nya. Oleh karena, itu kita berusaha dengan segenap kemampuan dan segala persiapan yang dimulai dari mental serta keberanian dipadukan menjadi satu.

Martabak adalah jajanan yang sering kita jumpai ketika malam hari, jajanan ini merupakan salah satu makanan yang cukup populer di Indonesia. Jajanan ini merupakan salah satu makanan tradisional khas dari Indonesia yang memiliki rasa yang lezat enak dan juga mengandung nutrisi

protein serta telah dikenal dari masa ke masa. Cara membuatnya pun mudah dan praktis, serta baunya yang sedap membuat orang-orang ingin memakannya.

Seperti yang kita lihat disekeliling rumah kita dan pinggiran jalan, martabak yang kita jumpai bentuk dan rasanya sudah sangat biasa kita lihat dan rasakan, kami menginovasikan membuat varian martabak yang ukurannya lebih kecil dan bisa dinikmati kapanpun dan dimanapun, baik siang maupun malam, baik dimakan waktu sarapan ataupun dimakan untuk cemilan nonton televisi. Varian rasanya pun bermacam-macam yaitu rasa coklat, keju, ketan dan kacang.

Usaha makanan Martabak Kalem (kapal selem) kami kedepannya akan menyebarluaskan disekitar masyarakat agar masyarakat selalu senantiasa tetap menyukai makanan tradisional khas Indonesia ini.

1.1 Tujuan Program

Tujuan dari usaha ini yaitu:

1. Meningkatkan minat mahasiswa/i dalam berwirausaha melalui pengembangan usaha “Martabak Kalem (kapal selem)”.
2. Untuk meningkatkan minat dan rasa penasaran masyarakat terhadap makanan berbahan dasar tepung terigu dengan berbagai varian rasa serta berbagai bentuk.
3. Untuk menghasilkan suatu produk alternatif berbahan dasar tepung terigu dengan berbagai varian rasa serta berbagai bentuk yang dipercayai masyarakat bahwa makanan tersebut aman dan sehat untuk dikonsumsi.

1.2 Luaran Yang Diharapkan

Produk ini merupakan produk makanan dengan varian rasa yang lezat dan sehat yang akan memberikan inovasi baru didunia kuliner. Kami mencoba menghasilkan produk makanan dengan nama yang biasa didengar masyarakat tetapi dengan rasa dan bentuk yang berbeda yang belum pernah dijumpai atau ditemukan masyarakat. Selain bentuknya yang berbeda produk kami juga sangat lezat, sehat, serta aman untuk dikonsumsi oleh kalangan anak-anak sampai orang tua.

Selanjutnya, untuk kedepannya kami memproduksi makanan kami secara meluas didaerah kami dengan harga yang terjangkau sesuai dengan kantong anak sekolah serta mahasiswa, sehingga anak-anak dan mahasiswa tertarik dan menyukai produk kami.

1.3 Kegunaan Program

Program ini berguna sebagai salah satu usaha kreatif dalam memanfaatkan atau menginovasikan produk makanan tepung terigu yang diolah menjadi Martabak Kalem (kapal selem) yang nikmat dan sehat. Selain itu juga bisa menjadi motivasi terhadap masyarakat untuk berkemauan membuka usaha atau menciptakan suatu karya yang dapat dinikmati oleh masyarakat lain. Kemudian produk ini sangat cocok untuk dimakan dipagi hari sebagai menu sarapan dengan didampingi segelas teh hangat atau kopi, dan cocok juga untuk cemilan nonton televisi pada malam hari.

2. Metode Penelitian

2.1 Tahap pelaksanaan

a. Identifikasi Masalah

Masalah utama yang menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah banyaknya makanan lain yang bervariasi bentuk dan rasa atau tidak bisa dimanfaatkan nya menjadi sesuatu yang berguna dan dapat menghasilkan profit.

b. Menentukan Tujuan

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah melestarikan kuliner tradisional indonesia yang sudah tidak banyak peminat nya karena sudah banyak makanan modern yang mulai bermunculan. Kemudian dalam hal ini adapun tujuan lain yaitu menyediakan martabak ringan dan bergizi, menjual makanan yang bisa menyasar ke semua kalangan, dan memperoleh keuntungan dalam usaha karena bisa dijalankan dengan modal yang tidak terlalu besar.

c. Analisis Kebutuhan

Setelah mengetahui dua metode diatas, selanjutnya kita harus menganalisis kebutuhan konsumen, gunanya untuk mencari tahu apa yang diinginkan oleh konsumen dengan apa yang ada dipasaran saat ini.

d. Pra Produksi

1. Tahap Perencanaan

Hal yang pertama dilakukan adalah survey pasar, dalam memulai sebuah usaha survey dapat di lakukan di awal agar kita dapat mengetahui minat konsumen, kondisi pasar dan perencanaan lebih lanjut.

2. Tahap Persiapan

Persiapan yang matang akan menunjang usaha untuk maju, persiapan yang dilakukan adalah dalam pemilihan bahan dasar seperti pemilihan tepung, pemilihan bahan dasar tepung sangat berpengaruh pada hasil produk yang dibuat. Lokasi serta sarana dan prasarana. Persiapan dan pengadaan alat-alat yang lengkap dapat mempermudah produksi sebuah usaha.

e. Produksi

Proses produksi merupakan proses yang terpenting dalam sebuah usaha, kegiatan produksi terjadi melalui beberapa tahapan mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi itu sendiri, pengecekan kondisi barang sampai bagaimana produk ini dipasarkan.

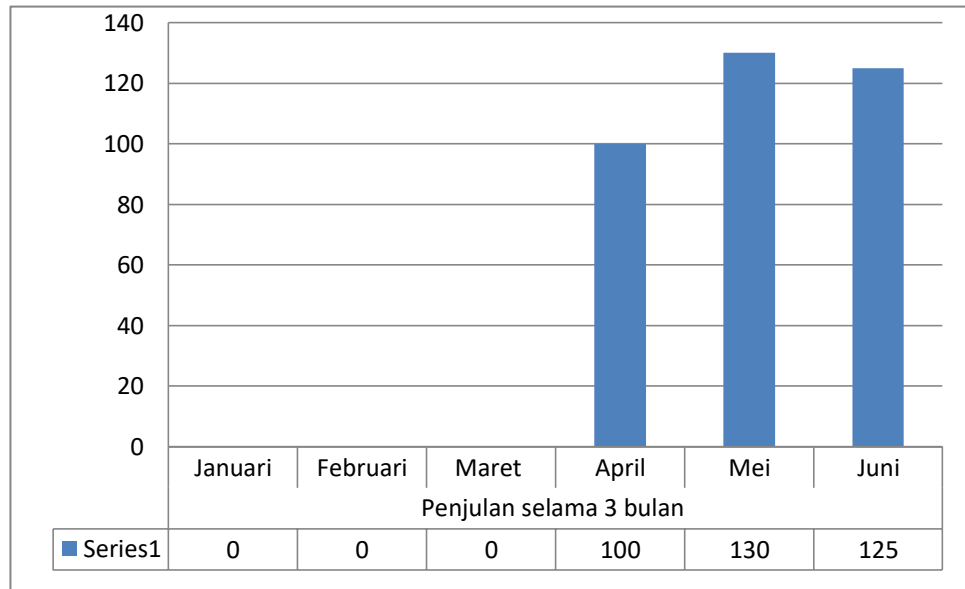
2.2 Strategi Pemasaran dan Promosi

Promosi dan pemasaran dilakukan dengan cara dari mulut ke mulut menawarkan dengan orang-orang terdekat seperti antar teman ataupun keluarga. Dan kami juga akan mempromosikan melalui media sosial seperti facebook, instagram, whatsapp, dan membuat pamflet.

3. Hasil Yang Dicapai

3.1 Penjualan

Penjualan “Martabak Kalem (Kapal Selem)” cukup diterima masyarakat dan juga mahasiswa. Harga jual per/porsi Martabak Kalem Rp. 10.000.- penjualan mengalami kenaikan dan penurunan seperti grafik yang tertera dibawah.



Penjualan diatas mendapatkan hasil sebesar RP. 3.550.000,- dengan harga pokok sebesar RP. 4.635,- Maka didapatkan keuntungan sebesar RP. 5.365,-

3.2 Ketercapaian Target Luaran

Ketercapaian target luaran dapat dilihat pada tabel berikut :

NO	TARGET	KETERCAPAIAN TARGET 100%	
		TERLAKSANA	BELUM TERLAKSANA
1.	Survey Pasar	100%	-
2.	Pemenuhan Bahan dan Alat	80%	20%
3.	Tempat Produksi	100%	-
4.	Pelaksanaan Produksi	100%	-
5.	Pemasaran	70%	30%
	• Display Produksi	60%	40%
	• Sosial Media	100%	-
	• Brosur	70%	30%
6.	Laporan	80%	20%
Tingkat Pencapaian		84%	16%

4. Simpulan

Dengan demikian dapat diketahui bahwa usaha ini adalah usaha home industri pada bidang kuliner yang menghasilkan sebuah produksi cemilan yang berbahan dasar tepung yang sering disebut dengan martabak. Dan kami berinovasi untuk membuat martabak yang ukuran nya lebih kecil, yang bentuk nya mirip dengan pempek kapal selam dengan banyak varian rasa. Kami membuat program ini karena makanan tersebut juga banyak digemari dan disukai oleh semua orang, baik dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa, karena martabak memiliki rasa yang lezat, enak dan juga mengandung nutrisi, protein serta telah dikenal dari masa ke masa. Namun demikian, dalam usaha ini juga terdapat beberapa masalah yang harus diperbaiki agar kedepannya dapat terus berjalan dan berkembang, serta produk ini dapat memiliki daya tarik tersendiri.

Daftar Pustaka

- [1] Andini Duwi. 2014. *Gantungan Kunci-Ceker Lukis Batik*, kemahasiswaan.ub.ac.id; Malang.
- [2] Santoso Heri. 2017. *Coklat Biji Durian Aroma Kopi*, <https://www.darmajaya.ac.id> , Bandar Lampung
- [3] Wikipedia. *Martabak*. Di akses tanggal 7 Agustus 2019 Pukul 22.00 WIB.