

MAKALAH KULINER MARTABAK TELUR

**Oleh
Jevi adriansyah
NPM 21753017**

Makalah ini disusun guna memenuhi tugas
Mata Kuliah Kewirausahaan
Dosen : Rima Maulini, S.Kom., M.Kom



**POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2023**

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyusun dan membuat Proposal Usaha "Martabak Telur Mini". Proposal ini dibangun guna memenuhi tugas mata kuliah Pengantar Kewirausahaan.

Semoga Proposal ini dapat dipahami bagi siapapun yang membacanya. Saya menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan karya tulis ini jauh dari kata sempurna serta kesalahan yang penulis yakini diluar batas kemampuan penulis. Maka dari itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Penulis berharap karya tulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Bandar Lampung, 07 Mei 2023

Penulis

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Martabak telur merupakan salah satu makanan yang sangat populer di Indonesia dan memiliki potensi besar untuk menjadi bisnis yang sukses. Selain rasanya yang lezat, martabak telur juga memiliki berbagai varian dan inovasi yang dapat menarik minat konsumen, sehingga memperluas peluang bisnis.

Dalam konteks kewirausahaan, bisnis kuliner martabak telur merupakan pilihan yang menarik karena memungkinkan para pengusaha untuk berkreasi dan berinovasi dalam menciptakan produk yang unik dan menarik bagi konsumen. Selain itu, bisnis kuliner juga dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat, seperti menciptakan lapangan kerja dan memajukan perekonomian lokal.

Dalam makalah ini, kami akan membahas tentang peluang bisnis di bidang kuliner martabak telur, serta langkah-langkah dalam memulai dan mengelola bisnis tersebut. Kami berharap makalah ini dapat memberikan wawasan dan inspirasi bagi para pembaca yang tertarik untuk memulai bisnis di bidang kuliner, khususnya di bisnis martabak telur.

1.2 Manfaat Pembuatan Proposal

Proposal ini bermanfaat untuk :

- a. Menguji strategi dan hasil yang diharapkan wirausaha.
- b. Membantu wirausaha untuk berfikir kreatif dan objektif.
- c. Meyakinkan pendapat kepada pihak lain.
- d. Meningkatkan keberhasilan para wirausaha.

1.3 Tujuan Pembuatan Proposal

- a. Proposal ini dibuat untuk memenuhi tugas mata kuliah Pengantar Kewirausahawan.
- b. Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang berwirausaha
- c. Berguna untuk melakukan kerjasama dengan pihak lain

II. PEMBAHASAN

2.1 Profile Mitra

Mitra Martabak Telur Mini adalah bisnis kuliner yang mengkhususkan diri dalam menjual martabak telur dengan resep yang lezat dan berkualitas tinggi. Bisnis ini yang baru saja dibuka dan memiliki reputasi yang baik di kalangan mahasiswa dan masyarakat umum.

Mitra ini menggunakan bahan-bahan pilihan dan proses pembuatan yang higienis untuk menghasilkan martabak telur yang lezat dan sehat. Selain itu, mitra ini juga selalu berinovasi dalam menciptakan varian rasa baru untuk memenuhi selera pelanggan.

Dalam menjalankan bisnisnya, Mitra Martabak Telur Gajah Mini selalu memprioritaskan kepuasan pelanggan dengan memberikan pelayanan yang ramah dan profesional

Dengan komitmen yang kuat untuk memberikan produk berkualitas tinggi dan layanan yang terbaik kepada pelanggan, Mitra Martabak Telur Gajah Mini siap untuk terus berkembang dan menjadi salah satu pelopor dalam industri kuliner martabak telur.

2.2 Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan wawancara survey dilakukan hari Minggu, 9 April 2023. Sedangkan pelaksanaan untuk wawancara kepada pihak yang di survey adalah pada hari Selasa, 11 April 2023. Adapun pertanyaan yang saya tanyakan kepada pihak yang saya wawancarai adalah sebagai berikut :

1. Jenis usaha apa yang sedang anda jalani ?
2. Jenis Produk nya?
3. Motivasi?
4. Kapan awal memulai usaha anda?
5. Sebelumnya apakah sudah ada usaha selain yang sekarang?
6. Target Pasar
7. Apa yang membedakan jenis usaha anda (Martabak telur) dengan yang sejenis lainnya
8. Lokasi?
9. Apakah sudah strategis lokasi yang anda gunakan untuk berjualan?
10. Kendala yang di alami selama menjalani bisnis usasha kuliner martabak telur?
11. Harapan untuk usaha anda kedepanya nanti?

2.3 Rician Modal Usaha

2.3.1 Bahan Baku

- Telor = 2kg Rp. 50.000
- Sayur kol = 2kg Rp. 10.000
- Daun bawang = 1 kg Rp. 8.000

Bumbu penyedap = 1kg Rp. 35.000

- Cabe bubuk = 1kg Rp. 40.000
- Kertas minyak = 1 pack Rp.10.000
- Plastic = 1 pack Rp.10.000
- Minyak = 1 liter Rp. 16.000
- Lumpia = 1 pack Rp. 10.000
- Toping : Sosis, ayam, bakso
 - Sosis 1 Toples = Rp.19.000
 - Ayam utuh 1kg = Rp.30.000
 - Bakso 1 bungkus = Rp.17.000

Total harga bahan baku **Rp. 255.000**

2.3 Peralatan

- Wajan datar = Rp. 215.000
- Kompor = Rp. 120.000
- gas lpg = Rp. 130.000
- Sutil 2 = Rp. 12.000
- Peniris minyak = Rp.6000
- Cepitan untuk mengambil hasil = Rp. 5000
- Meja Stand = Rp. 600.000
- Stand banner = Rp. 120.000
- Box sealware 2= Rp.12.000
- Gelas dan sendok = Rp.10.000
- Lampu = Rp. 15.000

Total harga Peralatan **Rp. 1.125.000**

2.3.3 Transport

- **Motor**
Bensin = Rp. 15.000

2.3.3 Lokasi

- Sewa perbulan = Rp. 200.000

Total keseluruhan biaya **Rp.1.700.000**

2.4 Gambaran Usaha

2.4.1 Produk

Martabak telur mini adalah variasi martabak telur yang berukuran lebih kecil dari martabak telur biasa. Martabak telur sendiri adalah makanan Indonesia yang terdiri dari adonan tepung terigu yang diisi dengan telur, daging cincang, bawang, dan bumbu-bumbu lainnya.

2.4.2 Pengemasan

Produk ini di kemas dengan kertas minyak dan di bungkus oleh plastik.

2.4.3 Tenaga Kerja

Untuk tenaga kerja mitra ini hanya di butuhkan 1 pekerja karena untuk pembuatan dan pelayanan bisa dilakukan sendiri.

III. PENUTUP