

**PROPOSAL**  
**PROJECT PENGUATAN PROFIL PELAJAR PANCASILA (P5)**  
**KELAS X**



**MINUMAN LOKAL KHAS BETAWI**  
**SMK NEGERI 8 JAKARTA**

**Nama Anggota Kelompok. 4:**

1. X RPL - (4) Ahmad Fadli
2. X RPL – (6) Ammar Alif Nurfajri
3. X RPL – (7) Arya Bima Nugraha
4. X RPL – (9) Aurel Ramdani
5. X RPL – (14) Fajar Halim Amanah
6. X RPL – (15) Fariz Rizki Nurrahman
7. X RPL – (16) Guntur Nur Diawan
8. X RPL – (21) Muhamad Rifki Alfarizey
9. X RPL – (32) Ulfiyah Najwatsana Ghofur

**Tema Besar Kelompok :**  
**Kearifan Lokal Khas Betawi**

**Guru Pembimbing Project:**  
**Novianto Mardalis S.TP**

**SMK Negeri 8 Jakarta**

**Jl. Pejaten Raya Pejaten Baru, Ps. Minggu, Kota Jakarta Selatan**

**12510, Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta**

**Telp 021-7996493, Fax 021-7948246**

**Website: [smkn8jkt@gmail.com](mailto:smkn8jkt@gmail.com), Email:smknegeri8jakarta@gmail.com**

## LEMBAR PENGESAHAN

**Guru Pembimbing 1/Walas**



**(Novianto , S.TP)**

**Nip.197211012022211006**

**Guru Pembimbing 2**



**(Liza Rahmalia, S.Pd)**

**Nip.198504012023212034**

**Guru Penilai 1**

**(Erni Lestari, M.Pd)**

**Nip.198002082014122002**

**Guru Penilai 2**

**(Lamro Sahabat Sitohang S.Pd)**

**Nip. 199208112023211018**

# DAFTAR ISI

## Daftar Isi:

<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	2
B. Tujuan, Potensi, dan Nilai Produk.....	3
C. Manfaat .....	4
D. Nilai Inovatif dan Keunikan Produk.....	5
<b>BAB II PEMBAHASAN .....</b>	<b>6</b>
A. Analisis SWOT.....	7
1. Strengths ( Kekuatan ) .....	8
2. Weakness ( Kelemahan ).....	9
3. Opportunites ( Peluang ).....	10
4. Threats (Ancaman).....	11
<b>BAB III Manajemen Produksi.....</b>	<b>12</b>
A. Proses Produksi .....	13
B. Bahan Baku, Peralatan dan Perlengkapan.....	14
C. Cara Pembuatan .....	15
D. Permodalan/Perencanaan Anggaran .....	16
E. Pembagian Tugas Kelompok.....	17
<b>BAB IV Laporan Kegiatan .....</b>	<b>18</b>
A. Laporan Realisasi Anggaran .....	19
1. Biaya .....	20
2. Pendapatan .....	21
3. Harga Pokok Produk.....	22
4. Laporan Operasional.....	23
<b>BAB V Penutup .....</b>	<b>24</b>
A. Kesimpulan .....	25
B. Laporan Hasil Akhir .....	26

## **KATA PENGANTAR**

**Assalamu'alaikum wr. wb**

Puji serta syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan proposal proyek P5 ini dengan baik dan lancer. Proposal ini kami kerjakan untuk mewujudkan project P5 untuk mengenalkan kearifan lokal Betawi berupa minuman khas Betawi.

Kami melaksanakan project ini dalam rangka mewujudkan project P5 bagi seluruh murid di berbagai daerah di Indonesia. Serta dengan adanya proposal ini kami berharap dapat mengenalkan budaya Betawi bagi para pembaca.

Proposal ini dapat selesai karena mendapatkan bantuan dan dukungan dari banyak Pihak dan karena ini kami ingin berterima kasih kepada:

1. Tuhan YME atas segala rahmat dan nikmat-Nya sehingga kami dapat mengerjakan serta menyelesaikan proposal ini.
2. Orang Tua kami yang telah memberikan bantuan dan inspirasi untuk mengisi proposal ini.
3. Bapak Dadan Sabrudin selaku kepala sekolah
4. Ibu Titin Supini selaku Wakil Kurikulum
5. Bapak Hasan BUL selaku kepala program kami yang telah membimbing kami untuk menyelesaikan proposal ini.
6. Bapak Novianto Mardalis selaku wali kelas X RPL yang telah membimbing kami untuk menyelesaikan proposal ini.
7. Teman-teman satu kelas dan sekolah yang telah memberikan saran untuk memperbaiki proposal ini.
8. Pihak lainnya yang telah membantu melengkapi proposal ini.

**Wassalamualaikum wr.wb**

**Jakarta, 10 Oktober 2023**

**Penulis**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila atau yang biasa disingkat P5 merupakan sebuah proyek baru yang diadakan di kurikulum merdeka yang baru saja dikeluarkan oleh kementerian pendidikan pada tahun 2023. P5 Kurikulum Merdeka adalah sistem pembelajaran yang bertujuan untuk mengamati dan menyelesaikan permasalahan disekitar melalui lima aspek utama yaitu: potensi diri, pemberdayaan diri, peningkatan diri, pemahaman diri, dan peran sosial. Salah satu langkah untuk mewujudkan P5, yaitu melaksanakan pembelajaran lintas disiplin ilmu dalam mengamati dan memikirkan solusi terhadap permasalahan di lingkungan sekitar.

Tujuan dari project ini adalah untuk membuat para pelajar memiliki jiwa nasionalisme dan Pancasila. Konsep dari project ini adalah kearifan lokal Betawi. SMKN 8 Jakarta mengambil tema ini karena mayoritas dihuni oleh SMKN 8 Jakarta. Tujuan dari tema ini adalah untuk melestarikan, mengembangkan, dan mengenalkan budaya lokal Betawi mengenai minuman tradisional khas Betawi.

Dalam project ini kami akan membuat minuman dan makanan khas suku Betawi yaitu Es Cendol Betawi. Kami mengambil dua jenis makanan dan minuman ini karena makanan dan minuman tersebut sudah jarang ditemui. Es Cendol terbuat dari bahan dasar tepung sedangkan Es Cendol Betawi terbuat dari bahan dasar batu es dan sirup. Oleh karena itu kami ingin melestarikan makanan dan minuman tersebut agar tidak hilang di mata anak Betawi.

### **B. Tujuan, Potensi, dan Nilai Produk**

Tujuan kami melaksanakan project dan membuat produk ini adalah :

1. Melestarikan, mengembangkan, dan mengenalkan kuliner lokal khas Betawi.
2. Menambah wawasan tentang kuliner lokal khas Betawi.
3. Meningkatkan kreativitas dan kerja sama antar anggota kelompok.
4. Meningkatkan nilai dan kualitas produk.

Nilai/Keunggulan Produk :

1. Memiliki rasa yang nikmat dan gurih
2. Memiliki penampilan menarik.
3. Memiliki harga yang sangat terjangkau.
4. Tidak menggunakan bahan pengawet.
5. Aman untuk dikonsumsi.

### **C. Manfaat**

Manfaat dalam melaksanakan project ini adalah

1. Melestarikan, mengembangkan, dan mengenalkan kuliner lokal khas Betawi.
2. Menambah wawasan tentang kuliner lokal khas Betawi.
3. Meningkatkan kreativitas dan kerja sama antar anggota kelompok.
4. Meningkatkan nilai dan kualitas produk.

### **D. Nilai Inovatif dan Keunikan Produk**

Nilai dan keunikan pada produk sangatlah penting. Hal ini dilakukan karena untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mengembangkan produk. Produk yang kami buat memiliki ciri khas tersendiri. Memiliki rasa dan penampilan yang unik. Rasa Es Cendol yang kami buat memiliki rasa yang nikmat dan manis.

## **BAB II**

### **ANALISIS PRODUK**

#### **A. Analisis SWOT Produk**

##### **1. Strength ( Kekuatan )**

- Produk yang kami buat memiliki rasa nikmat dan manis.
- Memiliki harga yang terjangkau.
- Berpenampilan yang menarik.

##### **2. Weakness ( Kelemahan )**

- Produk yang kami buat tidak bertahan lama.
- Sangat jarang ditemui.
- Kurang diminati oleh banyak orang.

##### **3. Opportunity ( Peluang )**

- Banyak orang memesan makanan ini dengan jumlah yang besar.
- Bisnis makanan kuliner sangat dinikmati oleh orang yang pencinta makanan.

##### **4. Threat ( Ancaman )**

- Terdapat kegagalan dalam proses pembuatan.
- Orang-orang menginginkan makanan yang lebih menarik.

#### **B. Konsep Produk**

Konsep produk yang kami buat adalah makanan lokal khas Betawi dengan penampilan menarik dan rasa yang unik. Es Cendol sendiri memiliki ciri khas yang berbeda dan proses pembuatan yang berbeda dari makanan yang lain.

## **BAB III**

### **MANAJEMEN PRODUKSI**

#### **A. Proses Produksi**

1. Sebelum melanjutkan ke tahap produksi, kami mengikuti sosialisasi dan pemaparan terkait proyek yang akan dilaksanakan.
2. Kemudian kami berdiskusi lebih lanjut mengenai produk yang akan dibuat.
3. Setelah itu kami mengerjakan proposal proyek.
4. Setelah proposal selesai, kami lanjut membuat presentasi.
5. Pada tahap berikutnya kami melaksanakan presentasi pertama terkait proposal yang telah dibuat kepada pihak manajemen.
6. Tahap selanjutnya adalah membuat desain kemasan dan dekorasi stand.
7. Tahap berikutnya adalah proses pembuatan produk. Kami berdiskusi lebih lanjut mengenai produk yang akan dipasarkan serta modal yang akan dikeluarkan dan dibutuhkan.
8. Kemudian kami membeli bahan baku untuk produk dan memulai proses pembuatan.
9. Setelah produk siap dijual, kami mempersiapkan festival yang akan digelar.
10. Setelah itu kami melakukan presentasi kedua. Pada saat presentasi kami menjelaskan
11. proyek secara keseluruhan.

#### **B. Bahan Baku, Peralatan, dan Perlengkapan**

##### **Alat :**

- Sendok/Pengaduk
- Gelas
- Wadah
- Kompor portable
- Gas

##### **Bahan:**

- 700 gram tepung hunkwe
- 500 gram tepung tapioka
- 1 kg tepung sagu
- 2 liter air putih
- 3 santan kara
- 500 gram gula merah
- 5 lembar daun pandan
- potongan buah nangka
- es batu secukupnya



- Pewarna makanan
- Boba

### C. Cara Pembuatan

1. Larutkan tepung hunkwe, tepung beras dengan air, lalu panaskan hingga mengental.
2. Panaskan santan, beri garam secukupnya dan daun pandan, masak hingga mendidih.
3. Rebus gula merah beserta gula pasir hingga agak mengental.
4. Siapkan gelas, beri secukupnya sirup gula merah, masukkan cendol, dan santan
5. Berikan es batu sebagai pelengkap.

### D. Permodalan/Perencanaan Anggaran

Kami mendapatkan biaya modal untuk project ini dari hasil pengumpulan uang oleh setiap anggota. Setelah berdiskusi, kami memutuskan untuk mengeluarkan uang setiap anggotanya yaitu Rp 25.000 rupiah. Uang tersebut digunakan untuk biaya operasional dan produksi produk.

Biaya Modal	Volume	Biaya yang keluar
Tepung Hunkwe	300 gram	Rp 16.000
Boba	500 gram	Rp 21.500
Tepung Sagu	1/2	Rp 11.000
Santan Kara	3 pcs	Rp 12.000
Gula Merah	500 gram	Rp 11.000
Buah Nangka	2 pcs	Rp 40.000
Es Batu	7 pcs	Rp 7.000
Pewarna Makanan	1	Rp 4.000
Cup	100	Rp 48.000
Distribusi	2 motor	Rp 20.000
Total	-	Rp 190.500

<b>Total Pengeluaran =Rp 190.500</b>
<b>Biaya Tak terduga = Rp 50.000</b>
<b>Harga Pokok Produk = <math>190.500 : 70 = \text{Rp } 2,721</math></b>
<b>Harga Jual = Rp 5.000</b>
<b>Margin Keuntungan = <math>5.000/70 \times 100 = 28 \times 100 = 28\%</math></b>
<b>Total Penjualan = Rp 350.000</b>
<b>Total keuntungan = <math>2.000 \times 70 = \text{Rp } 140.000</math></b>

<b>Dekorasi = Rp 25.000</b>
-----------------------------

### **E. Pembagian Tugas Kelompok**

<b>Nama</b>	<b>Tugas/Kewajiban</b>
Ahmad Fadli	Menjadi Maskot dan Desain Stand
Ammar Nur Fajri	Membuat desain poster
Arya Bima Nugraha	Mencari bahan bahan
Aurel Ramdani	Mencari bahan bahan
Fajar Halim Amanah	Mencari bahan bahan
Fariz Rizki N	Desain Stand
Guntur Nur D	Mencari bahan bahan
Muhamad Rifki Alfarizey	Membuat proposal
Ulfiyah Najwatsana G	Menjadi Maskot dan Desain Stand

**BAB IV**  
**CATATAN LAPORAN KEGIATAN**

**A. Laporan Realisasi Anggaran**

**1. Biaya**

No	Uraian Belanja	Anggaran	Realisasi	Persentasi Ketercapaian
1.	Tepung Hunkwe	Rp 16.000(300 gram)	Rp 9.000 (150 gram)	8,9%
2.	Boba	Rp 21.500	Rp 22.000 (1 kg)	22%
3.	Tepung Sagu	Rp 11.000	Rp 11.000 (1 kg)	11%
4.	Santan Kara	Rp 12.000	Rp 16.000(1 kg)	16%
5.	Gula Merah	Rp 11.000	Rp 8.000 (1/2 kg)	8%
6.	Buah Nangka	Rp 40.000	Rp 15.000	15%
7.	Es Batu	Rp 7.000	Rp 14.000	14%
8.	Pewarna Makanan	Rp 4.000	Rp 4.000	4%
9.	Cup	Rp 48.000	Rp 90.000	90%
10.	Distribusi	Rp 20.000	Rp. 20.000	20%
11.	Total	Rp 190.500	Rp,209.500	

**2. Pendapatan**

No	Uraian Pendapatan	Anggaran	Realisasi	Persentasi Ketercapaian
1	Es Cendol Betawi	Rp 190.500	Rp 209.500	209%

**3. Harga Pokok Produk**

**Es Cendol Rp 5.000 per porsi**

#### 4. Laporan Operasional

E. No	Uraian	Jumlah	Satuan	Nominal (Rp)
1.	Pendapatan:			
	Penjualan Minuman	80	Porsi	Rp 470.000
	Total Pendapatan	-	-	Rp 470.000
2.	Belanja	10	Kg,ml,pcs,gram	Rp 209.500
	Belanja Bahan Baku	7	Kg,pcs,gram	Rp 84.000
	Belanja Peralatan/Perlengkapan	3	pcs	Rp 25.000
	Total Belanja	-	-	Rp 209.500
	Laba	-	-	Rp 279.500

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulannya adalah kami menjual minuman khas lokal Betawi untuk memperkenalkan minuman khas Betawi agar dikenal oleh generasi muda di zaman sekarang dan juga mencegah agar minuman tersebut tidak hilang dimata anak muda. Selain itu kami juga ingin memberikan inovasi terhadap minuman Betawi. Kami juga membuat minuman ini untuk kegiatan kami yaitu P5 yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan uniknya budaya tradisional Betawi.

#### **B. Laporan Hasil Akhir**

##### **- Dokumentasi Hari Senin**



- **Dokumentasi Hari Selasa**



- **Dokumentasi Hari Rabu**



- Dokumentasi Hari Kamis



- Dokumentasi Hari Jum'at

