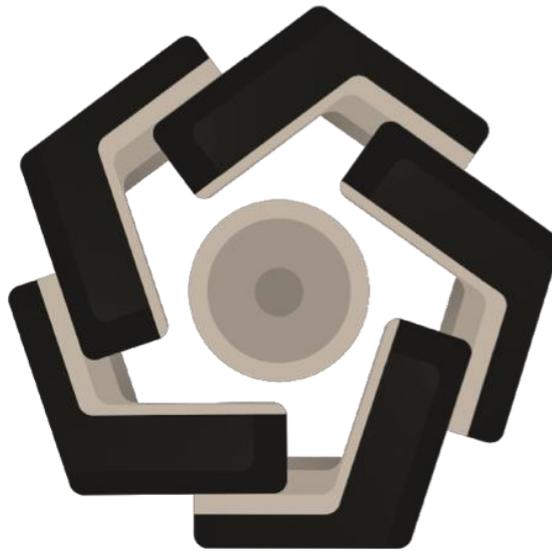


**SKRIPSI**  
**RENCANA PENGEMBANGAN USAHA PEMPEK AYE**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat dalam  
Mencapai Gelar Sarjana Strata Satu (S1)



**Oleh :**

Muhammad Andre Vicky Pratama      17.92.0005

**Dosen Pembimbing :**

Laksmindra Saptyawati, S.E., M.B.A.

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL**  
**UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA**  
**2023**

**SKRIPSI**  
**RENCANA PENGEMBANGAN USAHA PEMPEK AYE**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat dalam  
Mencapai Gelar Sarjana Strata Satu (S1)



**Oleh :**

Muhammad Andre Vicky Pratama      17.92.0005

**Dosen Pembimbing :**

Laksmindra Saptyawati, S.E., M.B.A.

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL**  
**UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA**  
**2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**SKRIPSI**

**RENCANA PENGEMBANGAN USAHA PEMPEK AYE**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

**Muhammad Andre Vicky Pratama**

**17.92.0005**

Telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi

Pada 16 November 2022

Dosen Pembimbing



Laksmindra Saptyawati, S.E., M.B.A.

**(NIK. 190302334)**

**LEMBAR PENGESAHAN  
SKRIPSI**

**RENCANA PENGEMBANGAN USAHA PEMPEK AYE**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

**Muhammad Andre Vicky Pratama**

**17.92.0005**

Telah dipertahankan dihadapan dewan penguji

Pada tanggal 23 Januari 2023

**Nama Penguji**

**Tanda Tangan**

**Yusuf Amri Amrullah, SE, MM**

**NIK : 190302308**

**Dr. Dodi Setiawan R, S.Psi, MBA**

**NIK : 190302573**

**Laksmindra Sptyawati, S.E., M.B.A.**

**NIK : 190302334**



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk  
memperoleh gelar Sarjana Kewirausahaan

Tanggal 25 Januari 2023

**DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL**



**Emha Taufiq Luthfi, S.T.M.Kom.**

**NIK. 190302125**

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

### LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi pendidikan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan/atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Segala sesuatu yang terkait dengan naskah dan karya yang telah dibuat adalah menjadi tanggungjawab saya pribadi.

Yogyakarta, 22 Mei 2023



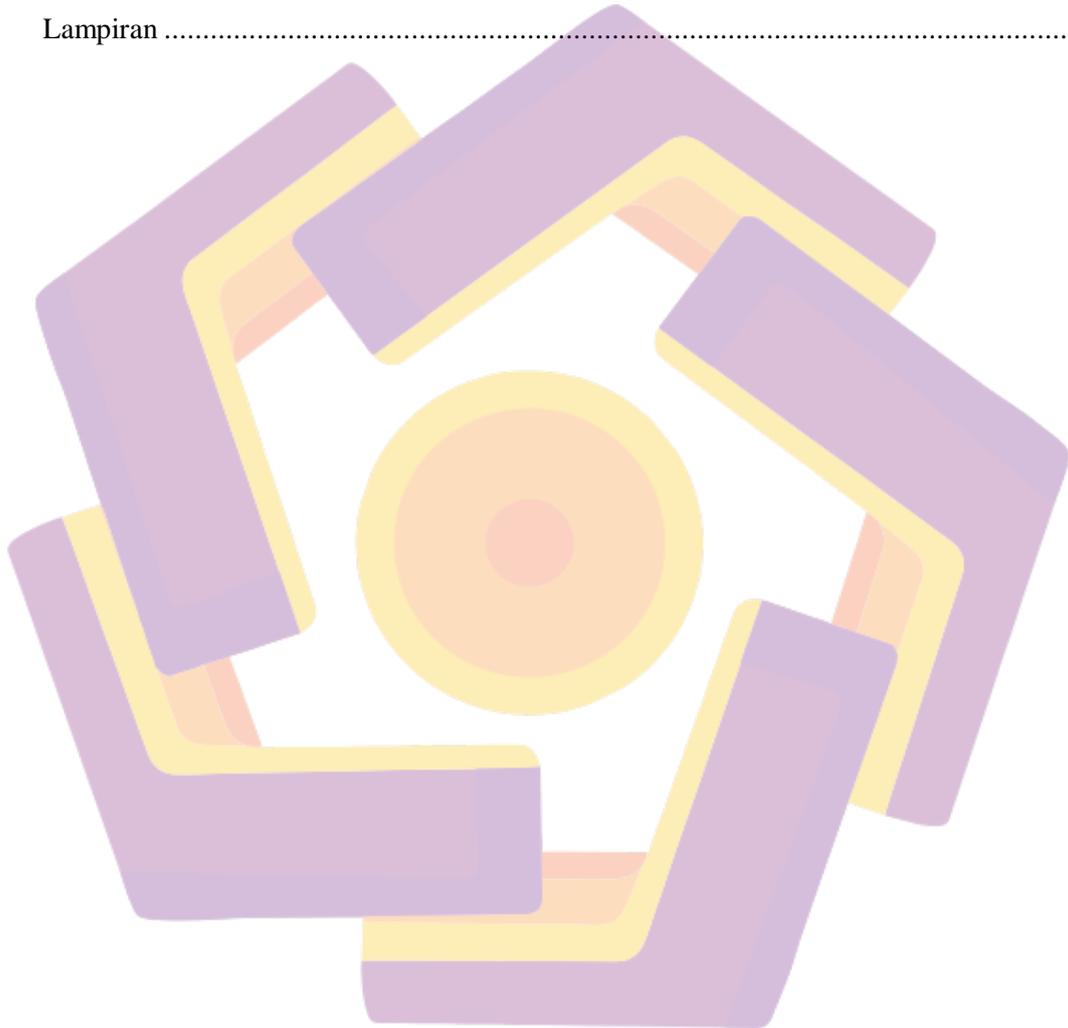
Muhammad Andre Vicky Pratama

17.92.0005

## DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABLE.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
1.1 Permasalahan.....	1
1.2 Solusi.....	1
1.3 Produk / Jasa.....	2
BAB II.....	4
2.1 Bahan Baku.....	4
2.2 Alat Bantu.....	5
2.3 Tim Bisnis.....	6
BAB III.....	7
3.1 Pesaing dan Produk / Jasa.....	7
3.2 Keunggulan Produk / Jasa Pesaing.....	10
BAB IV.....	11
4.1 Target Pelanggan.....	11
4.2 Ketersediaan Pasar.....	11
BAB V.....	12
5.1 Strategi Pemasaran.....	12
5.2 Akuisisi Pelanggan.....	14
BAB VI.....	16
6.1 Business Model Canvas.....	16
6.2 Milestone.....	18
6.3 Strategi Pencapaian Milestone.....	18
BAB VII.....	20
7.1 Rencana Pengembangan Binis 3 Bulan Kedepan.....	20

7.2	Rencana Pengembangan Bisnis 1 Tahun Kedepan .....	20
BAB VIII.....		24
8.1	Laporan Keuangan (Laba Rugi dan Neraca).....	24
8.2	Proyeksi Keuangan .....	27
8.3	Kebutuhan Dana Pengembangan.....	34
DAFTAR PUSTAKA .....		37
Lampiran .....		38

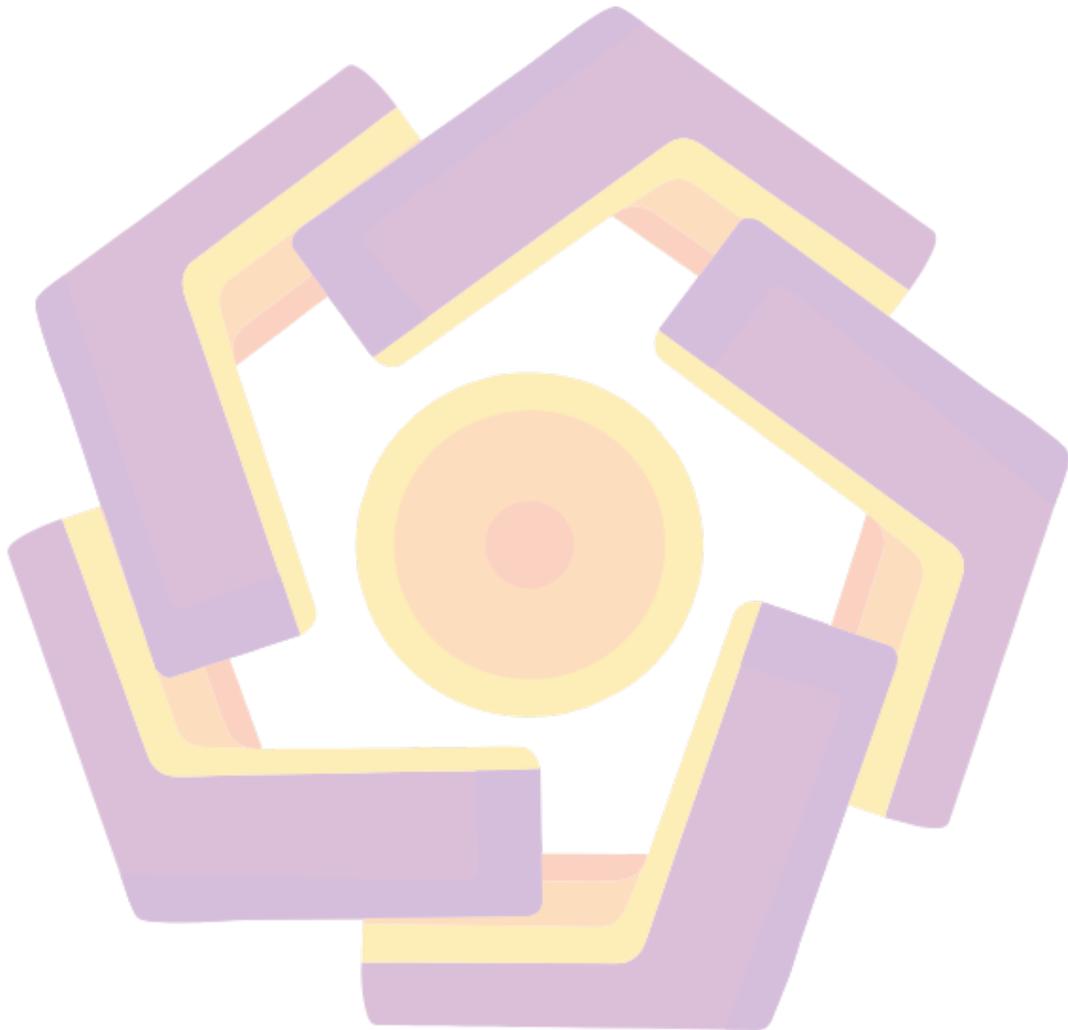


## DAFTAR TABLE

Tabel 2. 1Alat Bantu .....	5
Tabel 2. 2Tabel Tim Bisnis .....	6
Tabel 3. 1Analisis SWOT .....	7
Tabel 3. 2Keunggulan Produk / Jasa Pesaing .....	10
Tabel 6. 1Business Model Canvas .....	16
Tabel 6. 2Tabel Milestone.....	18
Tabel 7. 1Rencana Pengembangan Bisnis 3 Bulan Kedepan.....	20
Tabel 7. 2Strategi Pengembangan BMC Usaha Pempek Aye.....	22
Tabel 8. 1Laporan Laba Rugi .....	24
Tabel 8. 2Neraca.....	26
Tabel 8. 3Biaya Tetap .....	27
Tabel 8. 4Biaya Variabel.....	28
Tabel 8. 5Biaya Produksi .....	30
Tabel 8. 6Target Penjualan.....	31
Tabel 8. 7BEP & ROI .....	32
Tabel 8. 8Proyeksi Keuangan.....	34
Tabel 8. 9Kebutuhan Dana Pengembangan .....	35
Tabel 8. 10Rincian Kebutuhan Dana Pengembangan.....	35

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1Pemppek kapal selam.....	2
Gambar 1. 2Pemppek tahu .....	3
Gambar 2. 1Tim Bisnis .....	6
Gambar 3. 1Position Map .....	9
Gambar 5. 1Bukti Fisik.....	14



## RINGKASAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki berbagai keanekaragaman kuliner daerah. Seluruh kuliner/makanan khas yang ada di Indonesia memiliki ciri khasnya masing masing yang berbeda dari daerah lainnya. Salah satunya yaitu kuliner yang ada di kota Palembang, kota Palembang sendiri sering disebut dengan kota Pempek. Penyebutan tersebut berkaitan dengan keberadaan pempek yang ada di Palembang, karena pempek adalah makanan yang sangat terkenal di kota Palembang. Makanan ini merupakan makanan tradisional yang menjadi ciri khas kota Palembang dari waktu ke waktu. (Efrianto, dkk 2014, h. 4)

Pempek atau empek empek merupakan makanan khas Palembang yang dibuat dari campuran ikan giling, tepung tapioka, air dan garam. Pempek dijual dalam berbagai bentuk seperti pempek lenjeran yang berbentuk bulat dan panjang, pempek kapal selam yang di isi dengan telur, pempek adaan yang diberi bumbu bawang putih yang berbentuk bulat, pempek keriting yang berbentuk seperti mie, pempek tahu yang diisi dengan tahu, dan masih banyak lagi berbagai jenis dan bentuk pempek. Pempek biasanya disajikan dengan kuah cuka yang memiliki rasa asam, manis, dan pedas, bisa juga dengan kuah model yang memiliki rasa yang gurih. Menurut Wikipedia Pempek telah berada di Palembang sejak masuknya perantau asal Tionghoa ke Palembang. Nama empek - empek sendiri berasal dari apek atau pek pek, yaitu sebutan untuk paman atau lelaki tua Tionghoa.

Di kabupaten Empat Lawang tepatnya di kecamatan Tebing Tinggi mayoritas penduduknya adalah orang - orang dari keturunan Palembang yang menyukai produk pempek, dan penduduk asli pun juga sangat menyukai pempek. Pempek sendiri biasa dijadikan makanan sehari - hari dan untuk acara - acara pernikahan, syukuran, hari raya Idul Fitri, hari raya Idul Adha, Natal, tahun baru dan lain - lain.

Di kecamatan Tebing Tinggi masih sedikit pelaku usaha pempek. Usaha pempek memiliki peluang yang besar dalam bidang kuliner seperti yang dikatakan oleh ketua Asosiasi pengusaha pempek Palembang Yenny Anggraini (ANTARA 2022) produk pempek dapat masuk pasar ekspor setelah dimasifkan dengan sterilisasi mini *retort* yang membuat panganan lebih tahan lama. Ketua Asosiasi Pengusaha Pempek Palembang Yenny Anggraini juga mengatakan saat ini terdapat 20 pelaku UMKM yang sudah menggunakan alat *retort* tersebut. Namun jumlah alat ini masih terbatas sehingga asosiasi meminta dukungan dari pemerintah agar alat tersebut bisa dengan mudah di dapatkan dengan mudah oleh pelaku UMKM pempek Palembang.

Selain itu, dibutuhkan juga kerja sama dengan Institut Pertanian Bogor (ITB) untuk menampilkan hasil uji laboratorium mengenai hasil daya tahan produk pempek yang sudah melalui proses *retort* tersebut. Proses *retort* yaitu mensterilisasikan makanan sehingga dapat lebih tahan lama tanpa adanya proses pembekuan atau di simpan di lemari pendingin. Pengiriman produk pempek ke luar negeri sudah dilakukan beberapa usahawan asal Palembang, hanya saja jumlahnya masih relatif kecil yaitu berkisar 7 -10 unit usaha dari puluhan ribu UMKM

Dengan adanya peluang usaha tersebut maka didirikan perusahaan di bidang kuliner Pempek Aye pada tahun 2020 yang terletak di Sumatera Selatan, Kabupaten Empat Lawang, Kecamatan Tebing Tinggi, Kelurahan Pasar Tebing Tinggi. Tujuan didirikan perusahaan ini untuk menciptakan lapangan pekerjaan dan melestarikan kuliner khas yang ada di Sumatera Selatan yaitu Pempek Palembang.

Di balik peluang usaha yang besar, tentu saja ada permasalahan yang terjadi pada pasar yaitu masalah mutu produk yang belum terjaga konsistensinya dan masih didapati kemasan yang belum memadai karena kemasan masih menggunakan plastik untuk pempek dan kuahnya.

Berdasarkan hal tersebut Pempek Aye perlu memiliki strategi yang tepat dalam menghadapi persaingan dan perubahan lingkungan bisnis di

bidang kuliner pempek Palembang. Analisis *Strength-Weakness-Opportunities-Threat* (SWOT) digunakan dalam penelitian untuk mengevaluasi daya saing perusahaan dan untuk merumuskan gambaran besar strategi pengembangan usaha Pempek Aye kemudian dijadikan satu dengan pendekatan *Business Model Canvas* sebagai alat visualisasi untuk menentukan strategi perusahaan ke depan.

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk para pelaku usaha pempek yang mengalami permasalahan yang sama. Serta dapat bermanfaat bagi pembaca dan peneliti selanjutnya yang meneliti di bidang yang sama.

