

**RENCANA PENGEMBANGAN USAHA “BATAGOR UWU”**

**SKRIPSI**



disusun oleh

**Usman adi wijaya**

**17.92.0015**

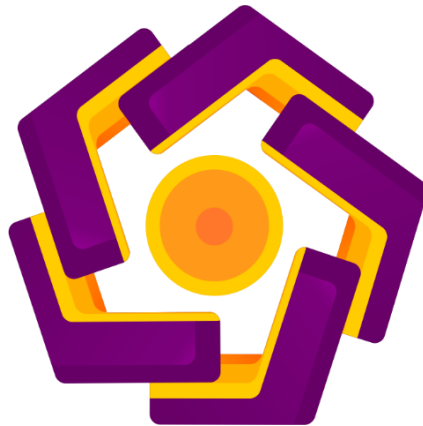
**PROGRAM SARJANA  
PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN  
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL  
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA**

2022

**RENCANA PERGEMBANGAN USAHA BATAGOR UWU**

**SKRIPSI**

untuk memenuhi sebagian persyaratan  
mencapai gelar Sarjana  
pada Program Studi Kewirausahaan



Disusun oleh

**Usman adi wijaya**

**17.92.0015**

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

2022

**PERSETUJUAN**

**SKRIPSI**

**RENCANA PENGEMBANGAN USAHA BATAGOR UWU**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

**Usman Adi Wijaya**

**17.92.0015**

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi

pada tanggal 8 April 2022

**Dosen Pembimbing,**



**Yusuf Amri Amrullah, SE, MM**

**NIK. 190302308**

**PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**RENCANA PENGEMBANGAN USAHA BATAGOR UWU**

yang dipersiapkan oleh

**Usman adi wijaya**

**17.92.0015**

**Susunan Dewan Penguji**

**Nama Penguji**

**Tanda Tangan**

**Tanti Prita Hapsari, SE, M.SI**

**NIK : 190302303**

**Reza Widhar Pahlevi, S.E, MM**

**NIK : 190302587**

**Yusuf Amri Amrullah, S.E, MM**

**NIK : 190302308**

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan

untuk memperoleh gelar Sarjana Komputer

Tanggal 5 Juli 2022

**DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL**

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

**NIK : 190302125**

## PERNYATAAN

### PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah 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, 5 juli 2022



Usman Adi Wijaya

NIM. 17.92.0015

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Alhamdulillah segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penyusunan skripsi yang berjudul “Rencana Pengembangan Usaha Batagor Uwu” ini dapat diselesaikan guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada Jurusan Kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Sosial Universitas Amikom Yogyakarta.

Perjalanan panjang telah penulis lalui dalam rangka menyelesaikan penulisan skripsi ini. Banyak hambatan yang dihadapi dalam penyusunannya, namun berkat kehendak-Nyalah sehingga penulis berhasil menyelesaikan penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, dengan penuh kerendahan hati, pada kesempatan ini patutlah kiranya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

- Prof, Dr. M. Suyanto, MM., selaku Rektor Universitas Amikom Yogyakarta.
- Suyatmi, S.E., M.M selaku Ketua Prodi Kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Sosial Universitas Amikom Yogyakarta.
- Kepada Ibu Tanti Prita Hapsari, SE, M.SI. selaku pembimbing I, Bapak Reza Widhar Pahlevi, S.E, MM. selaku pembimbing II dan Bapak Yusuf Amri Amrullah, S.E, MM. selaku pembimbing III yang telah membimbing penulis dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
- Semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan semuanya.

Akhir kata, penulis mengharapkan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya.

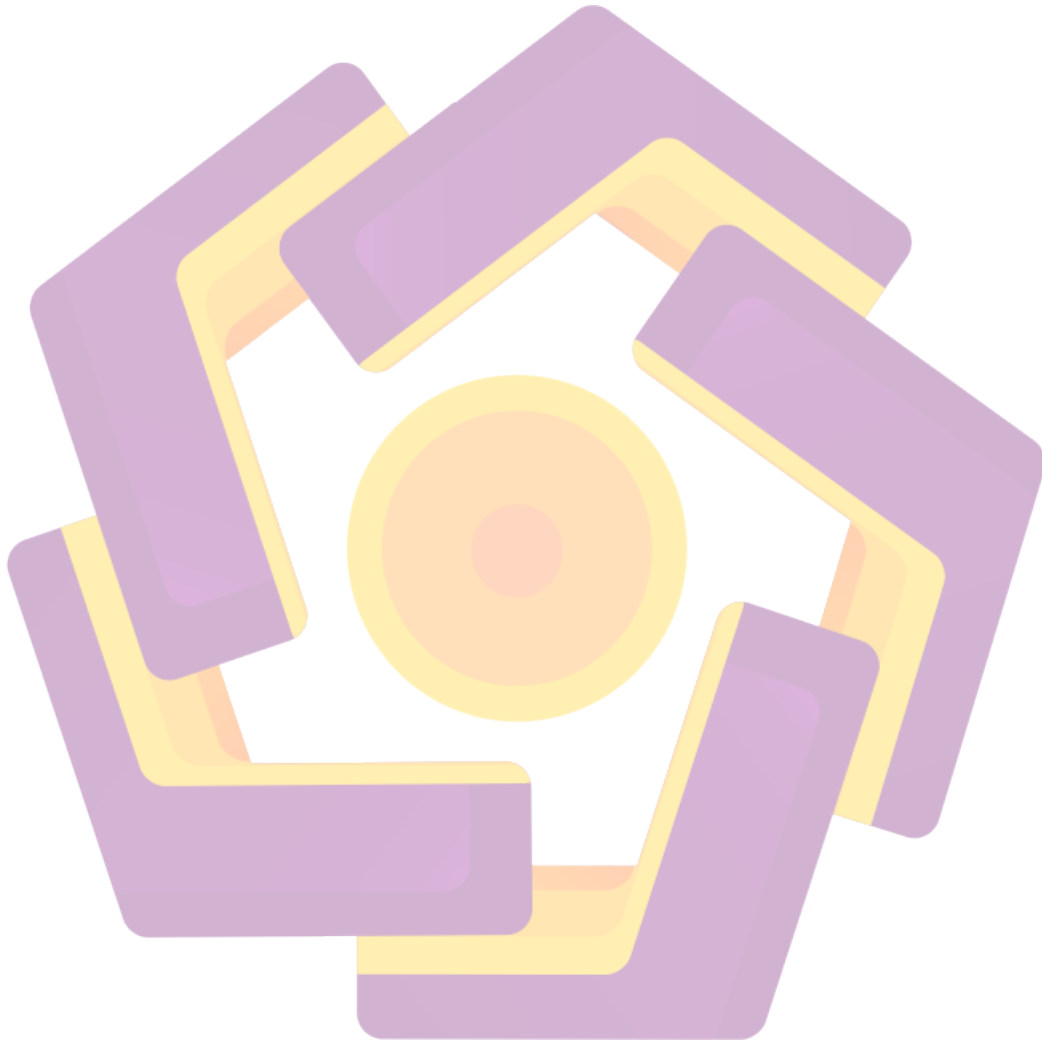
Yogyakarta, 5 Juli 2022

Penulis

Usman Adi Wijaya

## MOTTO

“Great things are not done by impulse, but by a series of small things brought together”



## PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk ayah dan ibu yang telah mengisi dunia saya dengan begitu banyak kebahagiaan sehingga seumur hidup tidak cukup untuk menikmati semuanya.

Terimakasih atas semua cinta yang telah ayah dan ibu berikan kepada saya. Segala perjuangan saya hingga titik ini saya persembahkan pada dua dua orang paling berharga dalam hidup saya.

Hidup menjadi begitu mudah dan lancar ketika kita memiliki orang tua yang lebih memahami kita daripada diri kita sendiri. Terimakasih telah menjadi orang tua yang sangat sempurna.

Dan terimakasih kepada teman-teman yang telah membantu dalam kelancaran pengerjaan skripsi serta dalam menempuh perkuliahan. Terimakasih juga kepada orang-orang yang telah membantu dalam bentuk apapun dalam proses menuju kelulusan.

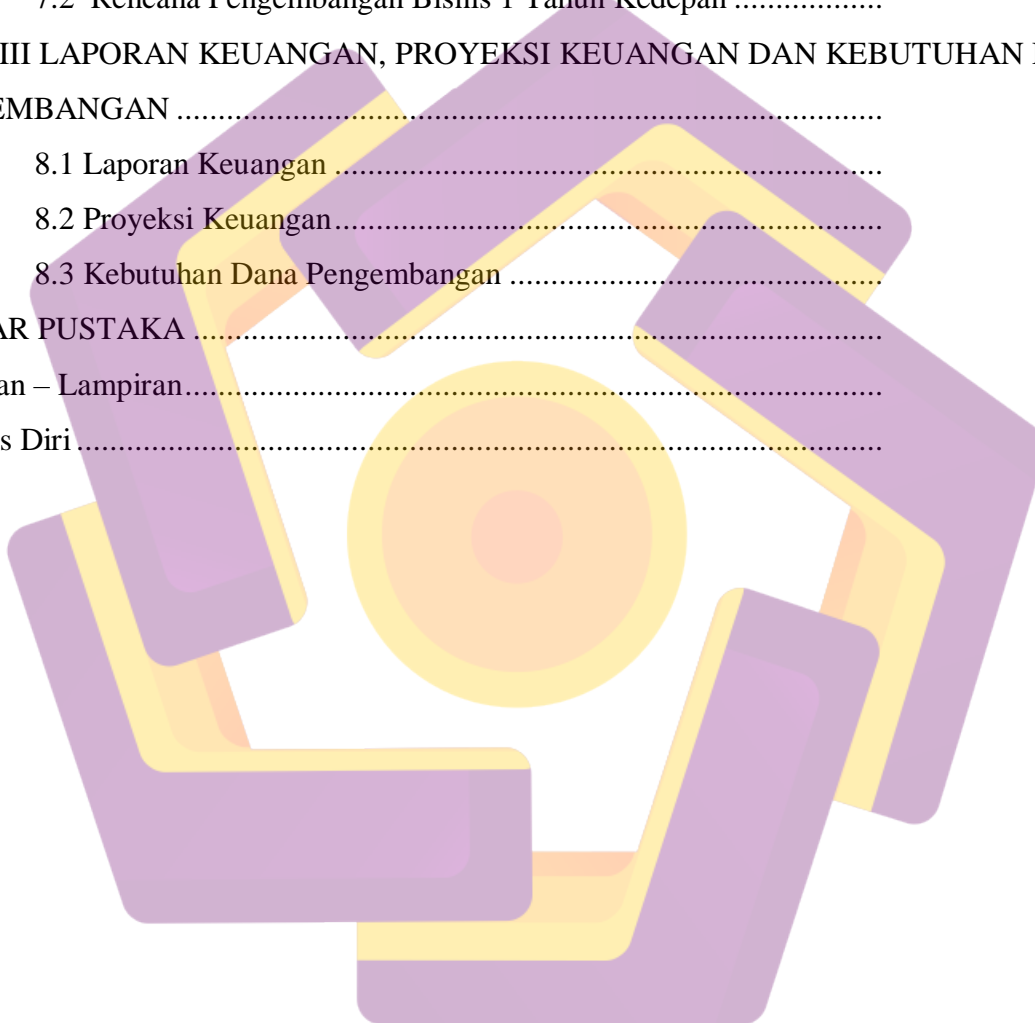




# DAFTAR ISI

RENCANA PENGEMBANGAN USAHA “ <i>BATAGOR UWU</i> ” .....	i
PERSETUJUAN.....	iii
PENGESAHAN .....	iv
<b>PERNYATAAN</b> .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
MOTTO .....	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
RINGKASAN.....	xiii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiv
<b>BAB I MASALAH, SOLUSI DAN PRODUK/ JASA</b> .....	1
1.1 Permasalahan .....	1
1.2 Solusi .....	1
1.3 Produk/ Jasa .....	1
<b>BAB II SUMBER DAYA</b> .....	5
2.1 Bahan Baku.....	5
2.2 Alat Bantu .....	6
2.3 Tim Bisnis.....	7
<b>BAB III PESAING DAN KEUNGGULAN PESAING</b> .....	9
3.1 Pesaing Produk/Jasa .....	9
3.2 Keunggulan Jasa/Produk Pesaing.....	10
<b>BAB IV TARGET PELANGGAN DAN KETERSEDIAAN PASAR</b> .....	12
4.1 Target Pelanggan.....	12
4.2 Ketersediaan Pasar .....	12
<b>BAB V STRATEGI PEMASARAN DAN AKUISISI PELANGGAN</b> .....	14
5.1 Strategi Pemasaran .....	14
5.2 Akuisisi Pelanggan.....	15

BAB VI BUSSINES PLAN .....	16
6.1 Bisnis Model Canvas .....	16
6.2 Milestone .....	17
6.3 Strategi Milestone .....	17
BAB VII RENCANA PENGEMBANGAN .....	19
7.1 Rencana Pengembangan Bisnis 3 Bulan Kedepan.....	19
7.2 Rencana Pengembangan Bisnis 1 Tahun Kedepan .....	19
BAB VIII LAPORAN KEUANGAN, PROYEKSI KEUANGAN DAN KEBUTUHAN DANA PENGEMBANGAN .....	21
8.1 Laporan Keuangan .....	21
8.2 Proyeksi Keuangan.....	23
8.3 Kebutuhan Dana Pengembangan .....	26
DAFTAR PUSTAKA .....	27
Lampiran – Lampiran.....	28
Identitas Diri .....	38

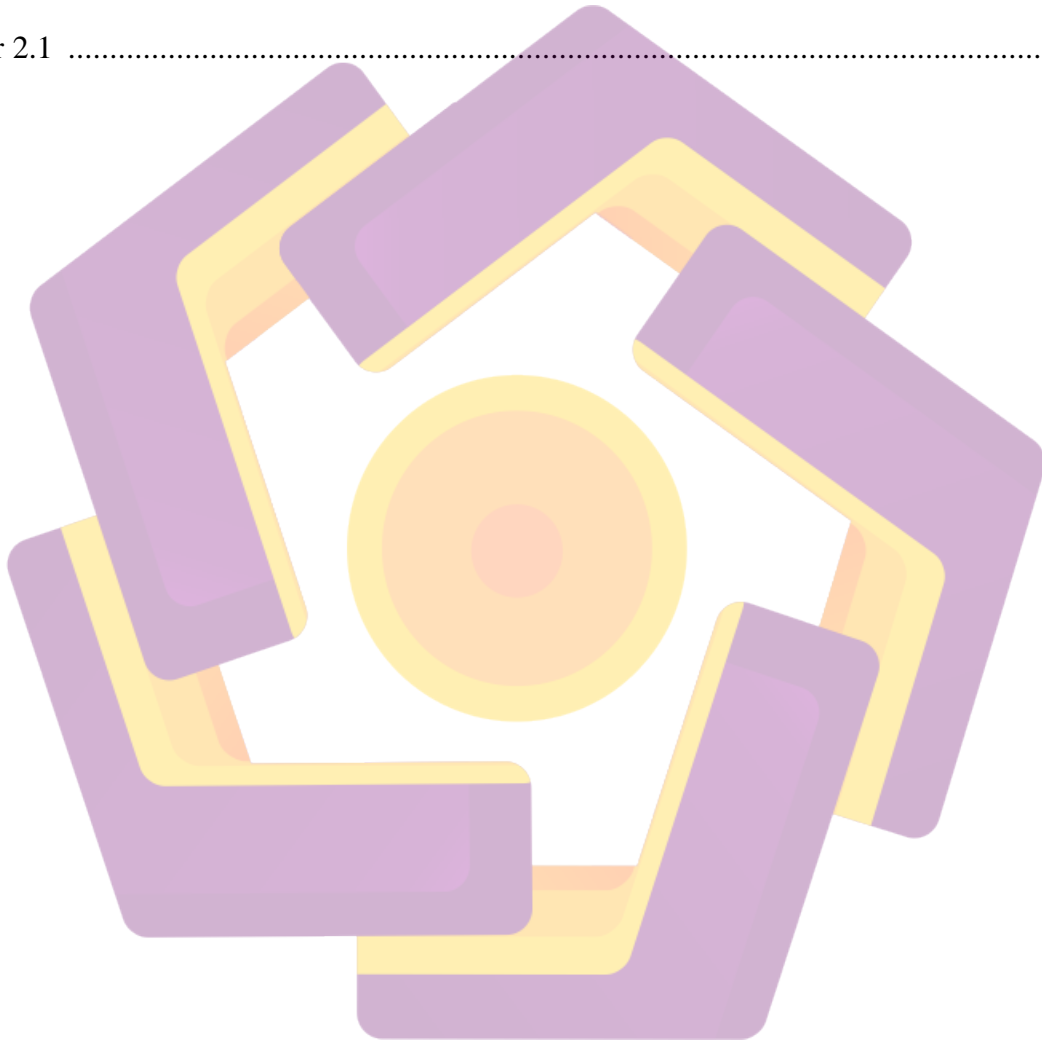


## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Baku Yng Digunakan .....	5
Tabel 2.2 Alat Bantu Produksi .....	7
Tabel 2.3 Tim Bisnis .....	7
Tabel 3.1 Analisis SWOT .....	9
Tabel 3.2 Keunggulan Produk/ Jasa Pesaing .....	11
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk di Yogyakarta .....	13
Tabel 8.1 Laporan Keuangan Batagor Uwu .....	21
Tabel 8.2 Jurnal Umum Batagor Uwu .....	22
Tabel 8.3 Laba Rugi .....	23
Tabel 8.4 Biaya Tetap .....	23
Tabel 8.5 Biaya Variabel .....	23
Tabel 8.6 Pembuatan Paket Nyemil .....	24
Tabel 8.7 Biaya Pembuatan Paket Kenyang .....	24
Tabel 8.8 BEP & ROI .....	24
Tabel 8.9 Proyeksi Penjualan 1 Tahun Kedepan .....	25
Tabel 8.10 Kebutuhan Dana Pengembangan .....	26

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 .....	2
Gambar 1.2 .....	2
Gambar 1.3 .....	3
Gambar 1.4 .....	3
Gambar 1.5 .....	4
Gambar 2.1 .....	5



## RINGKASAN

Usaha dalam bidang makanan sangatlah familiar di telinga semua masyarakat Indonesia. Bahkan setiap manusia tidak bisa luput dari bidang makanan, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat sekalipun. Karena, makanan adalah hal yang dibuthkan oleh setiap manusia tanpa mengenal waktu dan tempat. Berbagai-macam makanan yang bisa dinikmati oleh masyarakat Indonesia, mulai dari makanan tradisional hingga makanan modern. Akan tetapi, dari penelitian penulis, masyarakat Indonesia tidak bisa luput pada cemilan atau bisa disebut makanan ringan. Sehingga bisa disimpulkan bahwa masyarakat Indonesia lebih banyak memakan makanan ringan dibandingkan dengan makanan berat. Melihat dari minat masyarakat Indonesia akan makanan ringan sangatlah tinggi usaha di bidang makanan ringan memiliki peluang yang sangat tinggi. Maka dari itu, “Batagor Uwu” hadir untuk memenuhi kebutuhan masyarakat khususnya dalam bidang makanan ringan atau sering disebut camilan. “Batagor Uwu” merupakan usaha dalam bidang makanan ringan yang berbahan dasar tepung dan tahu. Batagor adalah olahan tahu goreng yang diselimuti dengan tepung di luarnya dengan lamuran saus kacang yang gurih. Sejarah batagor sendiri bermula dari orang Jawa Tengah yang merantau di Jawa Barat dan menciptakan batagor, sehingga kini batagor terkenal sebagai makanan khas Jawa Barat. Produk Batagor Uwu ini bisa dinikmati oleh pria maupun wanita. Mulai dari usia 5-lansia. Karena bahan-bahan yang digunakan alami dan tidak ada efek samping apapun sehingga aman dikonsumsi oleh siapapun.

Keunikan dari produk Batagor Uwu adalah menggunakan tahu buatan lokal dengan diselimuti tepung di luarnya ditambah dengan kuah yang terbuat dari kacang kedelai. Sehingga produk ini sangat alami, bahkan tidak ada pengawet untuk mengawetkan makanan. Produk ini disajikan dalam keadaan fresh. Usaha batagor uwu juga bekerjasama dengan pembuat tahu lokal, dengan tujuan memajukan pengusaha tahu lokal. Dengan begitu, bisa mengontrol harga tahu lokal yang terkesan memiliki harga yang rendah. Disamping itu, bisa menaikkan perekonomian daerah, sehingga daerah tersebut bisa lebih maju. Kacang sebagai bahan untuk membuat bumbu juga berasal dari petani langsung bertujuan agar mendapatkan barang yang masih fresh.

Dengan seiring berkembangnya zaman yang serba milenial Batagor Uwu juga memberikan pelayanan online. Batagor Uwu berkerjasama dengan GOJEK, GRAB, dan Shopee food. Bertujuan agar usaha ini mudah diketahui oleh masyarakat Indonesia dan mudah dalam melakukan pembelian. Saat ini juga masih dalam masa pandemic COVID-19 dengan begitu bisa membatasi diri untuk bertemu dengan banyak orang di luar rumah. Batagor uwu juga menyajikan makanan dalam keadaan higienis guna memberikan makanan yang sehat.

**Kata kunci :** Kuliner, Strategi pengembangan bisnis, Perkembangan Batagor, dan Kewirausahaan.

## ***ABSTRACT***

Business in the food sector is very familiar to all Indonesian people. Even every human being can not escape from the field of food, ranging from snacks to heavy meals though. Because, food is something that is needed by every human being regardless of time and place. Various kinds of food that can be enjoyed by the people of Indonesia, ranging from traditional food to modern food. However, from the author's research, Indonesian people cannot escape snacks or can be called snacks. So it can be concluded that Indonesian people eat more light food than heavy food. Judging from the interest of the Indonesian people for snacks, businesses in the snack food sector have very high opportunities. Therefore, "Batagor Uwu" is here to meet the needs of the community, especially in the field of snacks or often called snacks. "Batagor Uwu" is a business in the field of snacks made from flour and tofu. Batagor is processed fried tofu which is covered with flour on the outside with a delicious spread of peanut sauce. The history of batagor itself begins with the people of Central Java who migrated to West Java and created batagor, so now batagor is famous as a typical food of West Java. This Batagor Uwu product can be enjoyed by both men and women. Starting from the age of 5-elderly. Because the ingredients used are natural and there are no side effects, so it is safe for consumption by anyone.

The uniqueness of the Batagor Uwu product is that it uses locally made tofu covered with flour on the outside plus a sauce made from soybeans. So this product is very natural, there is even no preservatives to preserve food. This product is served fresh. The batagor uwu business also collaborates with local tofu makers, with the aim of advancing local tofu entrepreneurs. That way, you can control the price of local tofu which seems to have a low price. In addition, it can increase the regional economy, so that the region can be more advanced. Peanuts as an ingredient for making spices also come from farmers directly in order to get items that are still fresh.

Along with the development of the millennial era, Batagor Uwu also provides online services. Batagor Uwu collaborates with GOJEK, GRAB, and Shopee food. The goal is that this business is easily known by the Indonesian people and easy to make purchases. Currently, we are still in the COVID-19 pandemic period, so we can limit ourselves to meeting many people outside the home. Batagor uwu also serves food in hygienic conditions to provide healthy food.

**Keywords:** Culinary, business development strategy, Batagor development, and Entrepreneursh