

RINGKASAN

PROYEK KEWIRAUSAHAAN

USAHA TELUR BEBEK ASIN RASA AYAM BAWANG

DAN TELUR BEBEK ASIN ASAP

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana



Disusun Oleh:

REZYANA PUTRI MUTIA

1121 31651

PROGAM STUDI AKUNTANSI SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI YAYASAN

KELUARGA PAHLAWAN NEGARA

YOGYAKARTA

2025

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PRAKTIK KEWIRAUSAHAAN USAHA TELUR BEBEK ASIN RASA AYAM BAWANG DAN TELUR BEBEK ASIN ASAP

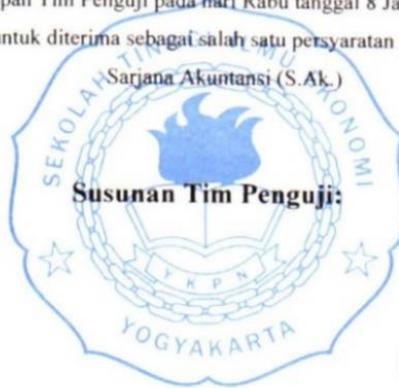
Dipersiapkan dan disusun oleh:

REZYANA PUTRI MUTIA

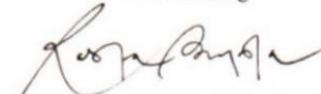
Nomor Induk Mahasiswa: 112131651

telah dipresentasikan di depan Tim Penguji pada hari Rabu tanggal 8 Januari 2025 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

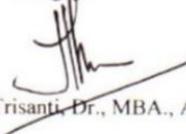
Sarjana Akuntansi (S.Ak.)



Pembimbing


Frasto Biyanto, Dr., M.Si., Ak., CA.

Penguji


Theresia Trisanti, Dr., MBA., Ak., CA.

Yogyakarta, 21 Januari 2025
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN Yogyakarta
Ketua



Wisnu Prajogo, Dr., M.B.A.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

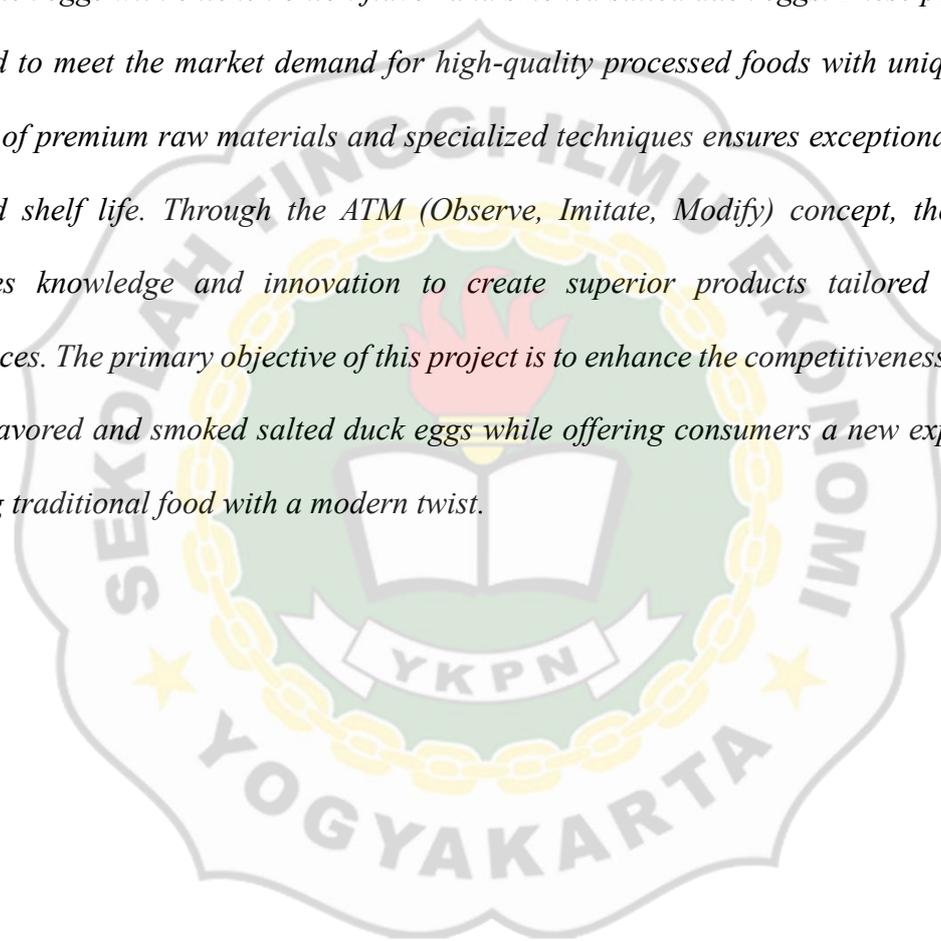
ABSTRAK

Proyek kewirausahaan ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan pengembangan bisnis inovatif produk telur bebek asin. Judul proyek ini adalah pengembangan produk telur bebek asin inovatif oleh Telurbebek_Bumay. Dengan semakin besarnya minat konsumen terhadap produk makanan yang unik dan berkualitas, maka bisnis telur bebek asin rasa ayam bawang dan telur bebek asin asap hadir untuk memenuhi kebutuhan pasar akan makanan olahan berkualitas tinggi dengan cita rasa yang unik. Selain itu bahan baku berkualitas ditinggi dan teknik khusus yang menjaga rasa dan daya tahan produk. Melalui konsep ATM (Amati, Tiru, Modifikasi) perusahaan memanfaatkan pengetahuan dan inovasi untuk menciptakan produk unggulan yang disesuaikan dengan preferensi pasar. Tujuan utama proyek ini adalah meningkatkan daya saing produk telur bebek asin rasa ayam bawang dan telur bebek asin asap, sekaligus memberikan konsumen pengalaman baru dalam menikmati makanan tradisional dengan sentuhan modern.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

ABSTRACT

This entrepreneurship project aims to assess the feasibility of developing innovative salted duck egg products under the brand Telurbebek_Bumay. With the growing consumer interest in unique and high-quality food products, the business introduces two innovative products: salted duck eggs with chicken onion flavor and smoked salted duck eggs. These products are designed to meet the market demand for high-quality processed foods with unique flavors. The use of premium raw materials and specialized techniques ensures exceptional taste and extended shelf life. Through the ATM (Observe, Imitate, Modify) concept, the company leverages knowledge and innovation to create superior products tailored to market preferences. The primary objective of this project is to enhance the competitiveness of chicken onion-flavored and smoked salted duck eggs while offering consumers a new experience in enjoying traditional food with a modern twist.



PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Latar Belakang

Kewirausahaan penting bagi pertumbuhan ekonomi dan sosial di era globalisasi. Melalui kreativitas dan inovasi, kewirausahaan menciptakan peluang baru dan dampak sosial, termasuk penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kesejahteraan. Di era digital, teknologi memudahkan pengusaha dengan pemasaran digital, e-commerce, dan media sosial. Telur asin sebagai makanan tradisional memiliki permintaan stabil dan potensi pasar luas, terutama dengan inovasi rasa seperti ayam bawang dan asap. Tantangan pasokan telur bebek dihadapi oleh fluktuasi harga dan kualitas, namun peluang inovasi tetap besar. Inovasi produk makanan seperti Telurbebek_Bumay memperkuat daya saing di pasar lokal dan internasional.

Rumusan Masalah

Telurbebek_Bumay menghadirkan inovasi rasa ayam bawang dan telur asin asap untuk bersaing di industri yang ketat dengan diferensiasi unik dan strategi pemasaran efektif.

Tujuan Proyek Kewirausahaan

Menghasilkan produk inovatif telur bebek asin rasa ayam bawang dan telur asin asap yang memiliki cita rasa khas dan dapat diterima oleh konsumen.

Mengembangkan strategi pemasaran yang efektif dan inovatif untuk memasarkan produk telur bebek asin ini, baik secara online maupun offline, guna menjangkau konsumen yang lebih luas.

Analisis SWOT

- Strength: Produk inovatif dengan rasa unik, kaya gizi, higienis, didukung promosi digital dan sistem COD.
- Weakness: Ketergantungan pada pasokan berkualitas dan biaya produksi tinggi.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

- Opportunities: Menarik pasar peduli kesehatan, memperluas jangkauan via media sosial, serta potensial sebagai pemasok restoran.
- Threats: Produk mudah ditiru, harga bahan baku tidak stabil, dan perubahan preferensi konsumen.

Metode Pengembangan Produk dan Manajemen Usaha

Menjalankan bisnis memerlukan kreativitas dan inovasi, terutama dalam industri makanan tradisional.

Telur bebek asin rasa ayam bawang dan telur bebek asin asap menghadirkan cita rasa unik yang menjawab kebutuhan pasar akan produk lokal yang inovatif.

Dengan pemasaran digital dan dukungan peternak lokal, usaha ini berpotensi besar dalam industri makanan modern dan berkelanjutan.

Segmentasi Pasar

Telurbebek_Bumay memakai segmentasi pasar psikografis dan perilaku buat memilih arah bisnis, sebagai akibatnya bisa mengidentifikasi konsumen yang sempurna menjadi sasaran pemasaran.

Rentang usia sasaran pasar 20-40 tahun. Target ini dipilih lantaran mereka cenderung mengutamakan kuliner sehat, simpel, dan inovatif menjadi bagian menurut gaya hayati sehari-hari.

Tujuan dan Kontribusi

Menghasilkan produk inovatif telur bebek asin rasa ayam bawang dan telur asin asap dengan cita rasa khas serta strategi pemasaran efektif untuk menjangkau lebih banyak konsumen.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Memberikan kontribusi ekonomi dengan mendukung peternak bebek lokal, menciptakan lapangan kerja, serta menghadirkan variasi baru dalam industri makanan.

Kata Pengantar

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir laporan kewirausahaan ini dengan baik dan tepat waktu.

Selama proses penyusunan tugas ini, penulis menyadari bahwa keberhasilan dalam menyelesaikan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak.

Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan karunia-Nya kepada penulis dan memberikan jalan yang terbaik dalam setiap doa yang penulis panjatkan.

Bapak Frasto Biyanto, Dr., M.Si, Ak., CA. Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, saran, dan motivasi selama proses penyusunan laporan ini.

Dosen-dosen STIE YKPN yang telah memberikan ilmu dan wawasan kepada penulis.

Kepada bapak Triyo Kuswoyo dan Ibu Mayar Samiyati serta kakak saya tercinta Cynthia Atika Dewi yang telah mendidik, membimbing, dan mengasihi saya dengan penuh cinta dan kasih sayang yang begitu besar dan tulus serta tidak pernah berhenti memberikan dorongan, perhatian dan doa terhadap saya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan lancar.

Sahabat dan teman saya, yang memberikan bantuan berupa masukan, kritik, saran, dan waktu luang.

PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

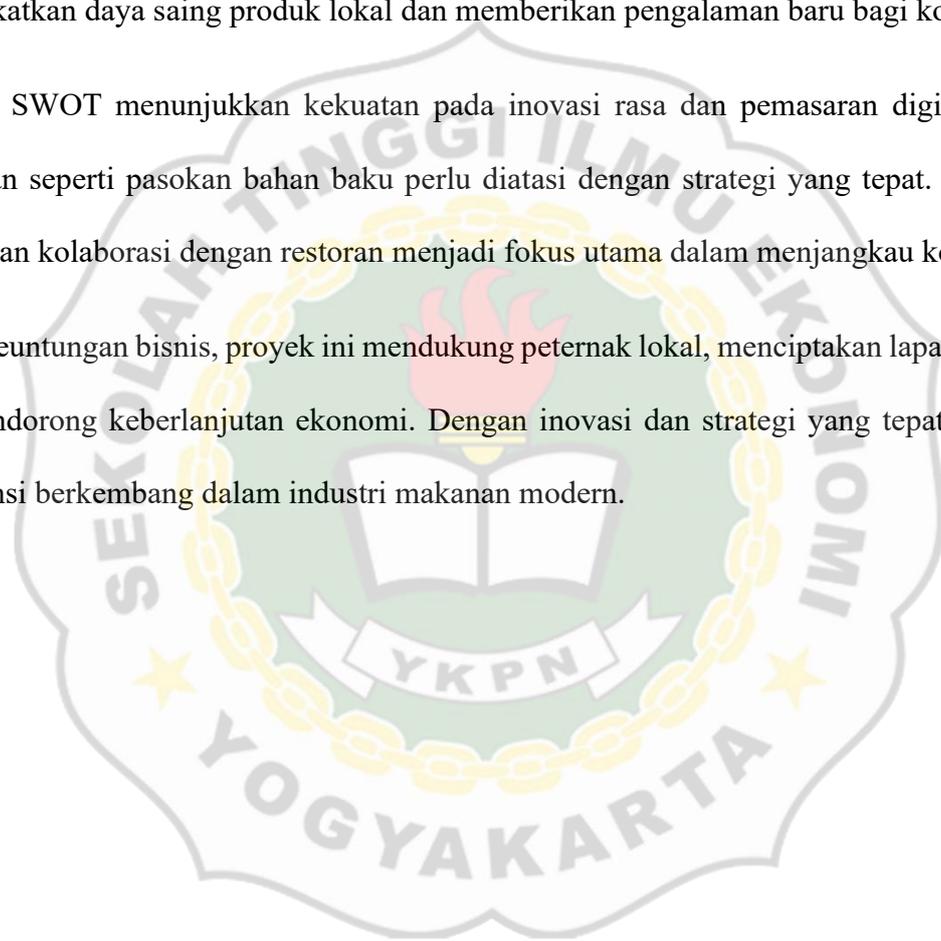
Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

KESIMPULAN

Proyek kewirausahaan ini mengembangkan telur bebek asin rasa ayam bawang dan telur asin asap untuk memenuhi pasar makanan berkualitas dengan cita rasa unik. Inovasi ini meningkatkan daya saing produk lokal dan memberikan pengalaman baru bagi konsumen.

Analisis SWOT menunjukkan kekuatan pada inovasi rasa dan pemasaran digital, namun tantangan seperti pasokan bahan baku perlu diatasi dengan strategi yang tepat. Pemasaran digital dan kolaborasi dengan restoran menjadi fokus utama dalam menjangkau konsumen.

Selain keuntungan bisnis, proyek ini mendukung peternak lokal, menciptakan lapangan kerja, dan mendorong keberlanjutan ekonomi. Dengan inovasi dan strategi yang tepat, usaha ini berpotensi berkembang dalam industri makanan modern.



PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

DAFTAR PUSTAKA

- Firmansyah, M. A. 2019. *Pemasaran Produk dan Merek: Planning dan Strategy*. Qiara Media.
- Heizer, Jay, dan Barry Render. 2017. *Manajemen Operasi*. 11 ed. Jakarta: Salemba Empat.
- Kotler, Philip. 2015a. *Confronting Capitalism: Real Solutions for a Troubled Economic System*. Amacom.
- Kotler, Philip, dan Gary Amstrong. 2018. *Principles of Marketing*. 15 ed. England: Pearson.
- Kotler, Phillip, dan Kevin Lane Keller. 2016. *Marketing Management*. 15 ed. Harlow: Pearson Education Limited.
- Osterwalder, Alexander, dan Yves Pigneur. 2012. *Business Model Generation*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Prasetyo, Diky. 2020. "Analisis Pengaruh Harga Dan Inovasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Pada Caffe D'cherry Sweet Sampit." *Profit: Jurnal Penerapan Ilmu Manajemen dan Kewirausahaan* 5(1): 35–49.
- Schiffman, L. G., dan L. L. Kanuk. 2010. *Consumer Behavior*. Pearson.
- Suryani, Ni Kadek, dan John FoEh. 2019. *Manajemen Sumber Daya Manusia (Tinjauan Praktif Aplikatif)*. Bali: Nilacakra Publishing House.
- Tjiptono, Fandy. 2015. *Strategi Pemasaran*. 4 ed. Yogyakarta: Andi Offset.
- Utami, Christina Whidya. 2012. *Manajemen Ritel*. Jakarta: Salemba Empat.
- Weston, J. Fred, dan Eugene F. Brigham. 1992. *Dasar-dasar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Erlangga.

