



## **PROPOSAL PROGRAM MAHASISWA WIRAUSAHA**

### **JUDUL PROPOSAL**

### **TONGSI MANG KECE**

**(Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar)**

**Sebagai makanan khas daerah yang dikembangkan menjadi makanan khas daerah yang modern**

Disusun oleh :

**Ketua:**

Awalia Nurul Azizah (34 2012 002)  
Tahun angkatan : 2012

**Anggota :**

Winda Puji Lestari (34 2012 012)  
Tahun angkatan : 2012  
Muhammad Esa Firdaus (34 2013 051)  
Tahun angkatan : 2013

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG  
PALEMBANG**

**2015**

## HALAMAN PENGESAHAN PROPOSAL PMW

1. Judul Kegiatan : Tongsi Mang Kece (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar)
2. Bidang Kegiatan : PMW
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Awalia Nurul Azizah
  - b. NIM : 342012002
  - c. Jurusan : Pendidikan Biologi
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Muhammadiyah Palembang
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jln Jaya Indah Rukun 1 No157, 14 Ulu Plaju Palembang
  - f. Alamat email : awalianurulazizah@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Yetty Hastiana, M.Si.
  - b. NIDN :
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jln. Sultan M.Mansyur, Lrg. Sekundang No. 374 RT.04/RW.02. Bukit Lama, Palembang. Hp (08127850765)
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. PMW (Kopertis) : Rp 7400.000,- (tujuh juta empat ratus ribu rupiah)
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 (tiga bulan)


Palembang, 20-Juni -2015

Menyetujui  
Wakil Dekan Bidang kemahasiswaan  
  
(Dra. Herasni Yaman, M.M)  
NIP/NIK. 195806181986032002

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
(Awalia Nurul Azizah)  
NIM. 342012002

Dosen Pendamping

  
(Dr. Yetty Hastiana, M.Si)  
NIDN. 0015076701

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan  
  
(Abid Djazuli, SE., M.M.)  
NIDN. 0230106301

## RINGKASAN

Saat ini banyak sekali produk-produk olahan makanan namun, disisi lain dari banayknya produk olahan makanan tersebut terdapat makanan yang banyak mengandung bahan pengawet yang lama-kelamaan akan menyebabkan penyakit ataupun merusak tubuh manusia. Semakin majunya zaman yang modern dan banyaknya produk-produk instan, kini masyarakat banyak mengkonsumsi makan yang serba instan sehingga mengakibatkan makanan khas kurang diminati masyarakat. salah satu makanan khas daerah OKU Selatan yaitu lemang yang berasal dari beras ketan. Beras ketan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Seperti lemang yang terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan santan dan dimasak dengan proses pembakaran di dalam bambu oleh karena itu penulis ingin memperkenalkan kembali makan khas daerah tersebut. TONGSI MANG KECE ( Tongkat isi lemang ketan rasa cetar) merupakan inovasi dari lemang namun dengan dikombinasikan dengan bahan lainnya yang memiliki cita rasa yang berbeda dengan lemang pada umumnya sehingga menjadikan brand baru yang kreatif dan inovatif untuk menarik kosumen untuk membelinya serta mencintai makan khas daerahnya dan hal tersebut sebagai salah satu pelestarian budaya makanan khas tradisional.

Kata kunci : *Tongsi mang kece ( Tongkat isi lemang ketan rasa cetar), inovatif, brand baru, peluang usaha, tradisional.*



## Daftar Isi

Halaman Pengesahan.....	ii
Ringkasan .....	iii
Daftar Isi .....	iv
Bab 1 Pendahuluan .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Alasan Yang Mendasari.....	2
1.3 Urgensi Kegiatan .....	2
1.4 Rumusan Masalah .....	2
1.5 Luaran Yang Diharapkan.....	2
1.6 Manfaat Kegiatan.....	3
Bab 2 Gambaran Umum Rencana Usaha .....	4
2.1 Kondisi Umum Lingkungan.....	4
2.2 Potensi Sumber Daya Dan Peluang Usaha.....	4
2.3 Analisis Ekonomi Usaha .....	4
2.4 Gambaran Usaha Yang Direncanakan .....	5
Bab 3 Metode Pelaksanaan.....	7
Bab 4 Biaya Dan Jadwal Kegiatan.....	8
4.1 Anggaran Biaya .....	8
4.2 Jadwal Kegiatan .....	8
Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota Dan Dosen Pembimbing .....	9
Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan .....	14
Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan Dan Pembagian Tugas .....	18
Lampiran 4 Lembar Pernyataan .....	19

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan dan kemajuan saat ini sangat pesat, terutama dalam bidang pertanian khususnya pada produksi padi. Banyak potensi yang dapat dikembangkan oleh masyarakat di Indonesia, dengan meningkatkan produktivitas beras dan ketan. Beras ketan dapat diolah dan diproduksi menjadi berbagai macam makanan. Hal ini menunjukkan adanya keanekaragaman kuliner dan budaya di Indonesia, apalagi makanan khas pada setiap daerah di Indonesia. Khususnya bagi pecinta kuliner pastinya akan mencari dan mengunjungi seputar hal unik ataupun makanan yang belum pernah dicicipi.

Ada salah satu menu makanan khas daerah Sumatra khususnya Palembang dan suku Semende di wilayah Muaradua OKU Selatan. Warga suku Semende di daerah Oku Selatan, sering mengolah makanan dari beras ketan yang disebut "Lemang" oleh masyarakat sekitar serta menjadikan Lemang sebagai salah satu menu makanan khas daerah yang sangat diminati. Namun masyarakat sekitar umumnya membuat lemang pada waktu-waktu tertentu, seperti pada saat acara pernikahan, hari raya, dan hajatan lainnya. Karena disaat seperti itulah mereka berkumpul bersama, disaat semua keluarga dan sanak saudara berkumpul dan menikmati lemang. Keunikan makanan khas yang satu ini yaitu, mulai dari bahan dan alat yang digunakan, proses pembuatannya, variasi rasa, hingga cara penyajian atau cara mengkonsumsinya yang masih sangat tradisional, apalagi jika ada acara-acara besar terlihat segi etnis budayanya dan setiap daerah juga berbeda-beda dari segi-segi tersebut.

Maka dari itulah penulis ingin mengembangkan kreatifitas serta inovasi baru dari suatu produk olahan beras ketan makanan khas daerah OKU Selatan dari lemang dengan rasa original menjadi lemang yang memiliki brand lebih dikenal oleh masyarakat luas yaitu menciptakan aneka rasa lemang dengan nama **Tongsi Mang Kece** (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar). Beras ketan yang dimasak dalam seruas bambu yang sebelumnya digulung dengan daun pisang dan dimasak kemudian ditambahkan dengan beberapa bahan lainnya sehingga terciptalah lemang dengan aneka rasa setelah itu dibakar sampai matang di atas tungku panjang serta dengan mengeluarkan aroma yang sangat khas, jadi **Tongsi Mang Kece** (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar) lemang beras ketan yang diberi penambahan aneka rasa.



## 1.2 Alasan yang Mendasari

Semakin berkembangnya zaman saat ini, semakin banyak pula aneka olahan makanan dan berbagai macam makanan instan yang di produksi oleh pabrik-pabrik makanan yang terkadang banyak membawa dampak buruk bagi kesehatan tubuh. Dari hasil yang diproduksi yang semakin banyak itu yang mengakibatkan makanan tradisional maupun makanan khas daerah hampir punah dan jarang dijumpai di sekitar, apalagi di perkotaan. Selain itu makanan khas daerah memiliki makna tersendiri pada daerah tersebut dan makanan khas tersebut hanya dapat dijumpai pada moment tertentu seperti acara-acara adat, hari raya dan penyambutan tamu istimewa.

Bagi pecinta kuliner akan mencari hal unik dan cita rasa baru dari suatu olahan makanan. Maka dari itu disini penulis mempunyai inisiatif untuk memperkenalkan kembali dan mengembangkan makan khas daerah dengan aneka rasa dan variasi yang lebih nikmat namun tidak meninggalkan komposisi yang aslinya.

## 1.3 Urgensi (Keutamaan) Kegiatan

Keutamaan kegiatan dan tujuan dari usaha makanan lemang olahan tradisional dengan aneka rasa ini adalah:

1. Menumbuhkan rasa cinta terhadap makanan khas daerah kepada masyarakat luas.
2. Menciptakan produk kuliner yang unik dan variasi rasa.
3. Menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa.

## 1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dijadikan pokok pembahasan dalam kegiatan usaha ini, yaitu:

1. Menciptakan Tongsi Mang Kece (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar).
2. Merancang strategi agar mendapatkan keuntungan yang optimal sehingga mampu menjaga keberlangsungan usaha.
3. Memasarkan produk olahan Tongsi Mang Kece (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar) kepada masyarakat luas.
4. Melihat seberapa besar produk olahan makanan khas OKU Selatan Tongsi Mang Kece (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar) bersaing dengan brand lain.

## 1.5 Luaran yang Diharapkan

1. Terciptanya Tongsi Mang Kece (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar).
2. Mampu menembus pasar perdagangan.
3. Olahan Tongsi Mang Kece (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar) banyak diminati oleh masyarakat luas .

4. Menjadikan Tongsi Mang Kece (Tongkat Isi Lemang Ketan Rasa Cetar) sebagai produk olahan makanan khas OKU Selatan yang mampu bersaing dengan brand lainnya.

### **1.6 Manfaat Kegiatan**

Manfaat dari kewirausahaan ini adalah:

1. Memperkenalkan makanan khas daerah OKU Selatan dengan berbagai variasi rasa.
2. Menciptakan lapangan kerja pada orang yang dapat membuat Tongsi Mang Kece.
3. Menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa.
4. Mengurangi dampak buruk bagi kesehatan karena dalam pembuatan Tongsi Mang Kece tidak menggunakan bahan pengawet seperti pada makanan instan lainnya.