KUNJUNGAN INDUSTRI USAHA LOPEK BUGI
OLEH-OLEH KHAS BANGKINANG KAMPAR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Tugas Mata Kuliah
Pengantar Bisnis

Dosen Pengampu: Nany Librianty, S.E

Oleh:

Suci Mardiyah
NIM. 2261212003

PROGRAM STUDI SI PERBANKAN SYARIAH
FAKULTAS AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
BANGKINANG

2023

KUNJUNGAN INDUSTRI

A. Tujuan Pembelajaran

Kunjungan industri adalah salah satu matakuliah praktek yang dilakukan dengan cara melihat kondisi lapangan yang terkait dengan kegiatan untuk menggali potensi usaha yang bisa dilakukan. Kunjungan industri ini dilakukan dalam rangka untuk memotivasi mahasiswa dalam rangka menemukan berbagai peluang/ide bisnis.

B. Indikator Capaian

- Mahasiswa dapat mengidentifikasi tata cara mendirikan usaha
- Mahasiswa dapat menganalisis kekuatan dan kelemahan praktik bisnis dari sisi kewirausahaan dan manajemen bisnis.
- Mahasiswa dapat mengidentifikasi bentuk-bentuk usaha.
- Mahasiswa dapat menyimpulkan tentang tekhnik pengelolaan usaha yang baik dan benar.

C. Persiapan Kunjungan Industri

- Mahasiswa membentuk kelompok sesuai kebutuhan
- Jika kunjungan lapangan akan dilakukan di beberapa tempat secara serentak, maka kelompok dapat dibagi berdasarkan lokasi kunjungan.
- Jika kunjungan dilakukan hanya ke satu atau dua lokasi berdekatan yang dapat dijangkau semua mahasiswa secara berurutan, maka pembagian kelompok dapat didasarkan atas objek kunjungan (misalnya aspek produksi, aspek marketing, aspek SDM, aspek keuangan, dan aspek manajemen dan aspek lain yang dianggap perlu).
- Kelompok tersebut bertanggung jawab dalam hal pengumpulan data, paparan diskusi, dan penyusunan laporan sesuai dengan aspek yang menjadi tanggung jawabnya.
- Setelah kelompok terbentuk, mahasiswa membagi tugas kepada masing-masing individu anggota kelompok.

- Mahasiswa menyiapkan instrument observasi atau daftar pertanyaan yang akan digunakan dalam kegiatan kunjungan lapangan.

D. Instrumen

1. Lembar observasi untuk melihat secara fisik dan nonfisik kondisi lapangan yang dikunjungi.

   LEMBAR OBSERVASI LAPANGAN

   Beri tanda ✓ (centang) pada kolom yang sesuai

   5 = sangat baik

   4 = baik

   3 = cukup baik

   2 = kurang baik

   1 = tidak baik

No	Aspek Observasi	1	2	3	4	5
1	Kondisi fisik bangunan				✓	
2	Kondisi sarana dan prasarana pendukung kelancaran usaha				✓	
3	Kondisi SDM pengelola/pelaku bisnis				✓	
4	Aspek Pasar					✓
5	Aspek Produksi					✓
6	Aspek Keuangan					✓
7	Aspek Manajemen					✓
8	Dinamika Bisnis					✓
9	Prospek Usaha				✓	
10	Peluang yang dapat dikembangkan				✓	
11	Lain-lain					

2. Instrumen panduan wawancara lapangan.

   LEMBAR PANDUAN WAWANCARA

   - Sejarah berdirinya….

   Usaha lopek bugi asli bu Elis termasuk Usaha Kecil Menengah (UKM) didirikan pada tanggal 20 Desember 2001 oleh mertuanya buk Elis dan di lanjutkan oleh bu Elis dan suaminya pak Anto pada tahun 2011.

- Struktur organisasi dan personalia…

Organisasi ini dikepalai oleh pemilik usaha kemudian terdiri dari beberapa bagian anggota yang membantu proses keberhasilan dari usaha tersebut seperti bagian produksi dan bagian pemasaran.

- Bidang usaha yang digeluti…

Bidang usaha yang digeluti adalah usaha industri makanan tradisional yang menjadi oleh oleh khas Kampar yaitu lopek bugi.

- Alasan memilih bidang tersebut…

Usaha lopek bugi ini termasuk usaha kecil yang masih tergolong tradisional, namun usaha ini telah bisa meningkatkan perekonomian keluarga khususnya dan perekonomian masyarakat pada umumnya, usaha ini serta eksistensinya mempunyai andil yang sangat besar dan berdampak positif terhadap perekonomian masyarakat, karena usaha ini telah mampu menyerap tenaga kerja dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Seperti yang diungkapkan oleh Anto. Sebelum bergerak di bidang usaha lopek bugi dia dan istrinya yaitu Elis, dulu bekerja sabagai penjual sate, estebak, itupun tidak setiap hari berjualan, meskipun Anto dan istrinya pernah membuka usaha, namun usaha tersebut tidak ditekuni kali karena tidak menguntungkan baginya, keadaan ekonominya pun berkecukupan, biarpun ekonominya berkecukupan namun dia masih kewalahan untuk membiayai pendidikan empat orang anaknya. Namun setelah menekuni usaha lopek bugi, hasil yang didapat dari menjual lopek bugi ini, ekonominya sangat meningkat dan bahkan dia tidak khawatir lagi tentang biaya pendidikan anak- anaknya. Dan dia juga sudah buka cabang usaha lopek bugi di pekanbaru yang bertempat di jalan Arifin Ahmad.

Disamping dapat meningkatkan ekonomi pengusaha dan dengan adanya usaha lopek bugi ini, juga ada peluang untuk masyarakat, yang sebelumnya tidak memiliki pekerjaan dan sekarang sudah memiliki pekerja. Dengan usaha ini pun masyarakat dapat meningkatkan ekonominya masing-masing. Suatu prestasi yang membanggakan dan patut dikembang dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat pada umumnya dan meningkatkan perekonomian keluarga khususnya dan perekonomian daerah dan juga menunjang usaha dalam menciptakan lapangan kerja.

- Kapasitas produksi…

Adapun kapasitas produksi bisa mencapai 50 kotak lopek bugi/hari.

- Segmentasi pasar dan wilayah pemasaran…

Lopek bugi ini pemasaran atau penjualannya langsung kepada konsumen. Hasil dari proses produksi yang berupa lopek bugi dipasarkan langsung di kedai Lopek Bugi Bu Elis di Desa Palung Raya Danau Bingkuang

- Kinerja perusahaan…

Kinerja perusahaan dicapai dengan cara meningkatkan dan menjaga kerjasama yang baik antar pemilik usaha dan karyawan yang saling berkonstribusi untuk mengembangkan usaha lopek bugi.

- Pasang surut perkembangan usaha…

Pasang surut perkembangan usaha disebabkan oleh berbagai faktor salah satunya yaitu semakin banyaknya pesaing dalam dunia usaha industry makanan.

- Faktor keberhasilan dan faktor kegagalan…

Adapun faktor keberhasilan usaha lopek bugi yaitu: faktor sumber daya manusia yang kompeten, faktor keuangan, faktor pemasaran.

Sedangkan faktor kegagalan usaha lopek bugi yaitu : belum berani mencoba untuk membuat lopek bugi dengan variasi terbaru.

- Rencana pengembangan usaha ke depan…

Mengadakan inovasi-inovasi dalam produknya (selain lopek bugi), misalnya untuk konsumen dengan pasar khusus konsumen penderita diabet dengan membuat produk yang aman bagi kesehatan mereka, dan juga membuat lopek bugi dengan variasi rasa untuk makanan-makanan tradisional yang ditawarkan.

- Peluang bisnis baru atau kemitraan bisnis…

Dengan membuka berbagai cabang usaha lopek bugi agar dapat dikenal di seluruh kalangan masyarakat tidak hanya warga Kampar dan Riau, tetapi juga masyarakat yang berada di luar wilayah Riau.

LAPORAN KUNJUNGAN INDUSTRI

A. Identitas Usaha Industri Makanan Lopek Bugi

Nama Usaha : Lopek Bugi Bu Elis

Pemilik : Bapak Anto dan Bu Elis

Alamat : Jalan Lintas Pekanbaru – Bangkinang tepatnya berada di Desa Palung Kabupaten Kampar. .

Kontak : 082285493775

Jumlah Karyawan : 10 orang.

Usaha lopek bugi Bu Elis adalah jenis usaha industri yang bergerak di bidang usaha makanan tradisional khususnya makanan tradisional khas Kampar. Usaha lopek bugi ini telah berdiri selama kurang lebih 12 tahun yang didirikan pada tahun 2011. Bu elis sendiri hingga saat ini sudah mempunyai 3 kios lopek bugi yang terletak di jalan Arifin Ahmad dan dua diantaranya berada di Jalan Lintas Pekanbaru – Bangkinang tepatnya berada di Desa Palung Kabupaten Kampar. Ada sekitar 10 orang karyawan Bu Elis yang bekerja di kios lopek yang berada di Danau Bingkuang yang mempunyai tugas masing-masing diantaranya 4 orang sebagai kasir, 6 orang sebagai pembuat lopek dan 1 orang sebagai pemasak lopek.

B. Profil Usaha Industri Makanan Lopek Bugi

1. Sejarah Berdirinya Usaha Lopek Bugi

Usaha lopek bugi asli bu Elis termasuk Usaha Kecil Menengah (UKM) didirikan pada tanggal 20 Desember 2001 oleh mertuanya buk Elis dan di lanjutkan oleh bu Elis pada tahun 2011. Alasan pemberian nama lopek bugi asli ibu Elis ini adalah karna di ambil dari nama bu Elis, banyak usaha usaha lopek bugi yang meniru lopek bugi buatan bu Elis yang resep nya sudah turun temurun yang di ambil dari mertuanya itu sehingga sekarng bu Elis mempertahan kan resep dan cita rasa dari dulu hingga sekarang.

Pembuatan usaha lopek bugi yang di bangun oleh bu Elis dan suaminya dijadikan sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan penghasilan keluarga. Mengingat kepandaian dan kepiawaian buk Elis dalam mengelolah makanan

tradisional dan untuk mempertahankan budaya dan makanan tradisional khas kabupaten Kampar.

Semenjak tahun 2011 bu Elis bekerja sama dengan suaminya untuk merintis usaha lopek bugi yang telah di berikan oleh mertuanya itu dan semenjak tahun itu bu Elis membuka usaha lopek bugi di pekanbaru tepat nya di jalan Arifin Ahmad yang sebelum nya telah di buka di jalan lintas Pekanbaru Bangkinang tepatnya di danau bingkuang. Dari usaha dan kerja keras bu Elis dan suaminya sekarang usaha bu elis sudah berdiri selama 12 tahun dan memiliki 10 karyawan untuk membantu produksi usaha lopek bugi bu Elis.

2. Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi

"Menjadi perusahaan yang dapat memenuhi kebutuhan pangan dengan produk bermutu, berkualitas, aman untuk dikonsumsi dan menjadi pemimpin diindustri makanan produk unggul serta dapat menyerap tenaga kerja".

b. Misi

1) Senantiasa meningkatkan kompetensi karyawan, proses produksi dan teknologi.
2) Menyediakan produk yang berkualitas tinggi, inovatif dengan harga terjangkau, yang merupakan pilihan pelanggan.
3) Peningkatan sumber daya manusia dengan mengembangkan potensi dan budaya dalam suasana saling menghargai dan saling menghormati sehingga terjalin kerja sama yang baik antar pimpinan dan karyawan untuk meningkatkan kualitas produk dan meningkatkan distribusi produk.

3. Struktur Organisasi Perusahaan

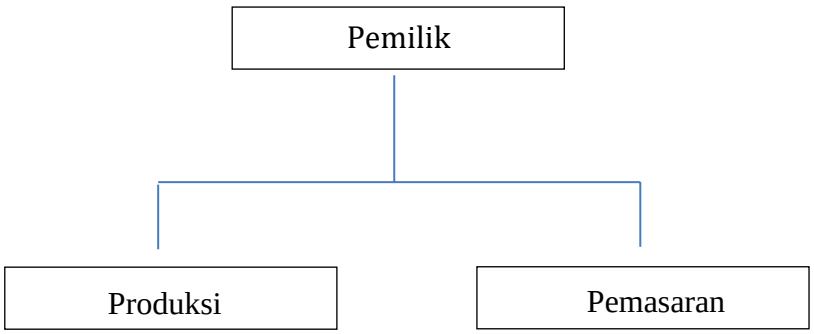
Struktur organisasi mempunyai peranan yang sangat penting baik dalam suatu perusahaan ataupun lembaga dan institusi karna tanpa adanya struktur organisasi yang sistematis dan baik, maka akan sulitlah bagi suatu perusahaan dalam menjalankan berbagai aktivitas dan kegiatannya secara terarah dan tertib serta teratur dalam pencapaian dan tujuan-tujuannya. Jadi

salah satu unsur dan manfaat penting yang terkandug dari suatu struktur organisasi yang baik, yakni sebagai alat untuk mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan oleh perusahaan sebelumnya. Hal ini berguna untuk mencapai tujuan organisasi dan juga bertujuan agar dapat tercapai dan terciptanya suatu kerjasama antara sesama anggota organisasi yang dalam hal ini adalah karyawan perusahaan, baik diantara sesamanya maupun antara atasan dan bawahan. Dalam struktur organisasi selalu terdapat unsur atau elemen elemen sebagai berikut :

1. Adanya pimpinan dan sekelompok manusia yang akan dipimpin
2. Terdapatnya tujuan yang akan dicapai serta adanya suatu kerjasama
3. Adanya wewenang dan tanggung jawab

Dalam kaitan ini pimpinan sebagai pengambil keputusan dalam organisasi yang dipimpinnya mempunyai tanggung jawab terhadap berlangsung baik dan lancarnya hal-hal yang terjadi didalam organisasi yang dipimpinnya, juga orang yang harus dapat menciptakan keadaan atau kondisi dimana para bawahannya merasa terikat pada perusahaan dan selalu berusaha untuk memaksimalkan segala potensi dan juga talenta yang dimilikinya untuk kemajuan perusahaan.

Untuk itu diperlukan suatu organisasi, dimana organisasi adalah bentuk setiap perserikatan manusia dalam mencapai tujuan bersama, agar fungsi organisasi terbentuk dam bermakna maka perlu adanya pembagia tugas dan wewenang tersebut, selanjutnya dituangkan dalam struktur organisasi yang diartikan sebagai hubungan antara macam-macam fungsi atau aktivitas didalam organisasi. Dengan adanya struktur tersebut , diharapkan para pekerja akan lebih mudah dan tanggap dalam menjalankan tugas dan fungsinya serta mengetahui siapa yang menjadi pemimpin atau bawahannya. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 1. Struktur Organisasi Industri Usaha Lopek Bugi Asli Bu Elis

C. Gambaran Singkat Mengenai Aspek-Aspek Bisnis

1. Aspek Produksi

Usaha Lopek Bugi Elis merupakan suatu industri yang bergerak di bidang makanan khas Kampar. Untuk mendukung proses pembuatan lopek bugi maka dibutuhkan bahan baku utama berupa tepung pulut dan tepung beras di mana industri Lopek Bugi Bu Elis merupakan makanan khas Kampar yaitu Lopek Bugi.

Lopek Bugi berasal dari kata lopek dan bugi. Lopek adalah sebutan untuk penganan yang berasal dari ketan yang dibungkus dengan daun pisang, sedangkan bugi adalah sebutan orang Kampar untuk beras ketan yang di tumbuk halus menggunakan lesung. Jadi kata bugi pada lopek bugi Kampar bukan berasal dari kata “Bugis”.

Bahan dasar yang digunakan untuk membuat lopek bugi adalah tepung ketan, santan, kelapa parut, gula pasir dan daun pisang sebagai pembungkus. Cara pembuatannya juga sederhana. Adapun proses pembuatan lopek bugi itu sendiri tergambar dalam skema sebagai berikut:

Bagan Proses Pembuatan Lopek Bugi

Penyediaan Bahan Baku

↓

Pembuatan Adonan

↓

Pengukusan

↓

Pengemasan

Tahap pertama, penyediaan bahan baku pembuatan lopek bugi yang diperlukan dalam proses industri seperti tepung ketan hitam dan tepung ketan putih, gula, daun pisang muda, kelapa, garam, minyak goreng dan alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan lopek bugi. Untuk pembuatan lopek bugi para pengusaha menggunakan tepung ketan hitam dan tepung ketan putih.

Tahap kedua yaitu pembuatan adonan. Pada tahap ini terlebih dahulu masak parutan kelapa yang sudah dicampur dengan gula pasir setelah itu tepung ketan hitam atau ketan putih dicampur dengan garam secukupnya dan di aduk dengan santan kelapa secukupnya sambil diuleni hingga dapat dibentuk, kemudian bentuk adonan menjadi sebesar bulatan kelereng dan dipipihkan setelah itu diisi dengan parutan kelapa yang sudah dimasak tadi sebagai intinya dan setelah itu oleskan sedikit minyak goreng diatas daun pisang kemudian letakkan adonan tersebut diatas daun pisang setelah itu lipat kiri dan kanan lalu selipkan dibagian bawah.

Tahap ketiga, setelah selesai pembuatan adonan yaitu pengukusan lopek bugi. Adonan yang sudah debentuk tadi di susun rapi dalam dandang dan setelah itu dikukus dalam dandang panas sampai matang lebih kurang 40 menit. Setelah masak, lopek bugi tersebut didinginkan.

Tahap keempat yaitu pengemasan, setelah didinginkan lopek bugi yang telah masak tersebut dikemas atau dibungkus dalam kotak. Setelah selesai dikemas atau dibungkus siap untuk dipasarkan

Lopek bugi memiliki cita rasa yang manis dan gurih serta tekstur yang sedikit liat dan lembut. Lopek bugi biasanya berwarna hitam atau putih, tergantung dari beras ketan yang digunakan. Rasanya yang lezat ini menjadikan lopek bugi sebagai oleh-oleh yang wajib dibawa jika melewati Desa Palung Raya Danau Bingkuang.

Hitam	Putih

Gambar 2. Lopek Bugi Ketan Hitam dan Ketan Putih

Proses produksi memerlukan waktu sekitar satu sampai dua jam karena proses pembuatan harus dilakukan dengan waktu yang pas agar rasa benar-benar enak dan proses kukus juga tidak boleh terlalu lama karena takut akan mengakibatkan terlalu lembek. Hasil dari proses produksi yang berupa lopek bugi di pasarkan langsung di kedai Lopek Bugi Bu Elis di Desa Palung Raya Danay Bingkuang Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar.

2. Aspek Pemasaran

Setelah lopek bugi di produksi, maka persoalan berikutnya adalah pemasaran. Pemasaran adalah menyampaikan barang kebutuhan yang dihasilkan kepada konsumen atau orang yang memerlukan dengan imbalan uang atau menurut harga yang telah ditentukan. Adapun harga 1 buah lepat bugi adalah Rp1.000,00 atau biasanya lopek bugi dijual seharga Rp10.000,00/kotak.

Dari hasil wawancara penulis dengan bu Elis bahwa lopek bugi ini pemasaran atau penjualannya langsung kepada konsumen. Hasil dari proses produksi yang berupa lopek bugi dipasarkan langsung di kedai Lopek Bugi Bu

Elis di Desa Palung Raya Danau Bingkuang Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar.

3. Aspek SDM

Aspek SDM yang perlu di rancang yaitu sebagai berikut:

a. Jenis Pekerjaan:

Pimpinan/pemilik

Bagian Produksi

Bagian Pemasaran

Bagian Keuangan

b. Uraian Pekerjaan/Tugas:

1) Pimpinan/pemilik, memiliki tugas sebagai berikut:
   a) Bertanggungjawab sepenuhnya atas aktivitas industri
   b) Membuat sebuah kebijakan untuk kemajuan industri
   c) Membina bawahan agar dapat memikul tanggung jawab tugas masing- masing
   d) Membina bawahan agar dapat bekerja secara efektif dan efisien
   e) Menyusun fungsi manajemen secara baik.
2) Bagian Produksi

   Tugas dari bagian produksi yaitu menciptakan dan memproduksi barang secara efektif dan efisien sehingga dapat memenuhi target produksi yang telah ditentukan.
3) Bagian Pemasaran, memiliki tugas sebagai berikut:
   a) Memasarkan produk
   b) Menjaga toko
   c) Menarik pembeli
4) Bagian Keuangan, memiliki tugas sebagai berikut:
   a) Mencatat pemasukan dan pengeluaran
   b) Membuat laporan penjualan sehari-hari.

4. Aspek Keuangan

Berdasarkan rencana penjualan, rencana produksi dan rencana SDM diketahui total kebutuhan keuangan yaitu sebagai berikut.

a. Biaya Investasi

Keterangan	Nominal
Etalase	Rp860.000,00
Meja kursi	Rp100.000,00
Kompor	Rp440.000,00
Lain-lain	Rp300.000,00
Total biaya	Rp1.700.000,00

b. Biaya Operasional

Keterangan	Nominal
Biaya tetap (upah karyawan) x 10 karyawan	Rp150.000/hari
Biaya Variabel (bahan baku)	Rp250.000,00
Total biaya	Rp400.000,00

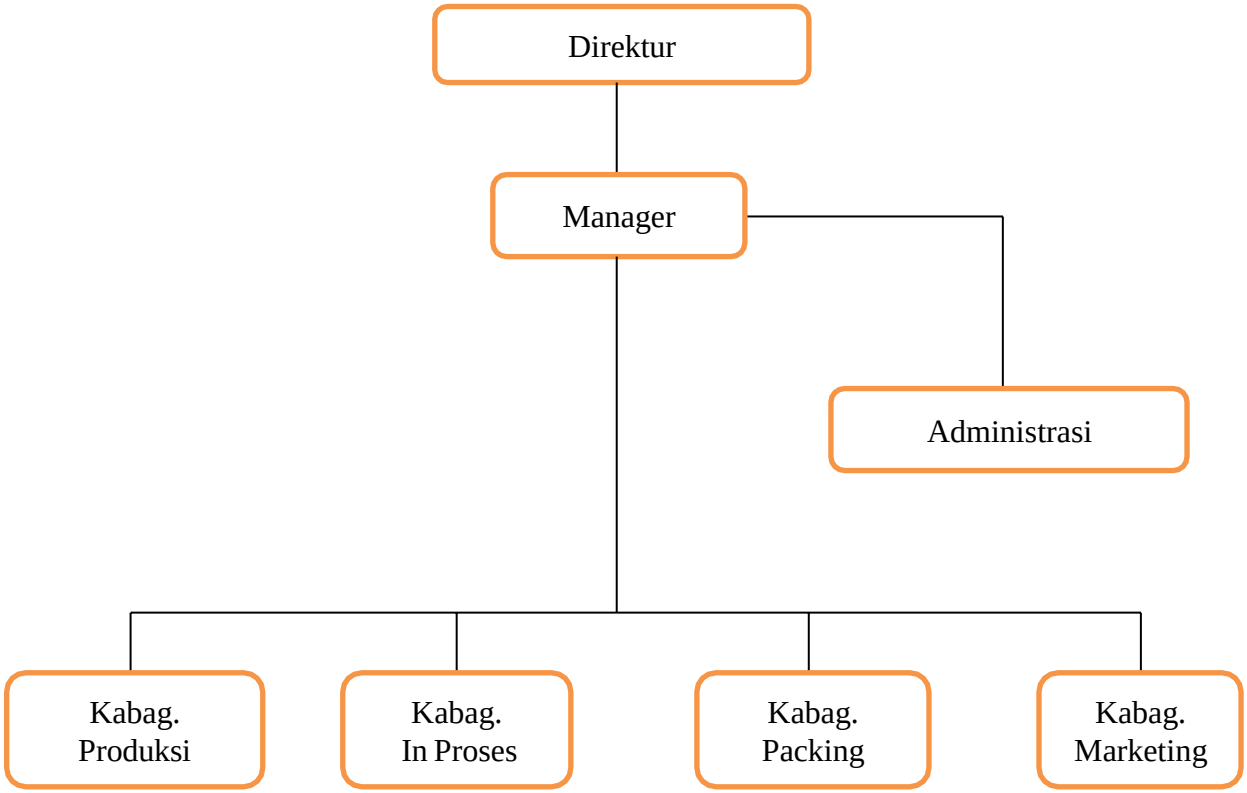
c. Penerimaan Satu Hari

50 kotak lopek bugi x Rp10.000,00	Rp500.000,00

Keuntungan perhari	Rp100.000,00
Keuntungan dalam satu bulan	Rp3.000.000,00

5. Aspek Organisasi

Organisasi merupakan suatu alat atau wadah guna mencapai tujuan organisasi, dimana di dalamnya terdapat sekelompok orang bekerjasama untuk mencapai tujuan tertentu. Dengan adanya struktur tersebut, diharapkan para pekerja akan lebih mudah dan tanggap dalam menjalankan tugas dan fungsinya serta mengetahui siapa yang menjadi pemimpin atau bawahannya. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 1. Struktur Organisasi Industri Usaha Lopek Bugi Asli Bu Elis Pekanbaru

D. Identifikasi Peluang-Peluang Bisnis Baru yang Dapat Dikembangkan

Sumber Ide/Peluang Usaha	Contoh Usaha	Uraian
Amati, Tiru, dan Modifikasi (ATM)	Usaha Lopek Bugi	Dalam menerapkan ATM pada sebuah usaha terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan. Yang pertama yaitu mengamati usaha-usaha yang telah ada dan banyak dijumpai pada zaman sekarang ini serta mencari tahu terkait dengan usaha tersebut. Kemudian meniru yang berarti membuat usaha yang sama yaitu lopek bugi, kemudian melakukan modifikasi dengan memberikan sentuhan yang berbeda misalnya membuat lopek bugi tersebut dengan keunikan tersendiri atau membuat kemasannya yang lebih menarik pelanggan untuk membeli.

TINDAK LANJUT

Action Plan/rencana tindakan ke depan yang akan dilakukan dalam untuk membuka usaha baru :

Melakukan usaha-usaha pemasaran untuk meningkatkan penjualan produk selain hanya menjual secara sederhana.
Membuat kemasan produk yang lebih menarik
Membuat variasi ukuran kemasan untuk produk-produk yang dijual sehingga dapat memberikan pilihan ukuran kemasan kepada konsumen, sesuai dengan kebutuhan yang berbeda-beda terhadap volume produk yang dijual.
Mengadakan inovasi-inovasi dalam produknya (selain lopek bugi), misalnya untuk konsumen dengan pasar khusus konsumen penderita diabet dengan membuat produk yang aman bagi kesehatan mereka, dan juga membuat lopek bugi dengan variasi rasa untuk makanan-makanan tradisional yang ditawarkan.