

# **PROPOSAL PROJEK BOGA A**



**SMA NEGERI 7 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN  
2022/2023**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kearifan lokal merupakan suatu bentuk kearifan lingkungan yang ada dalam kehidupan bermasyarakat berupa tata nilai atau perilaku hidup masyarakat lokal dalam berinteraksi dengan tempat atau daerah hidupnya. Sebagai salah satu bentuk perilaku manusia, kearifan lokal bukanlah suatu hal yang statis, melainkan berubah sejalan dengan waktu atau dinamis, tergantung dari tatanan dan ikatan sosial budaya yang ada di masyarakat.

Masyarakat Jawa memiliki budaya secara turun-temurun yang di mana nilai kebudayaan tersebut memiliki kandungan-kandungan dan makna yang menuju pada tatanan kehidupan. Makna kebutuhan masyarakat setempat yang akhirnya membentuk adat istiadat atau tradisi. Adat istiadat merupakan bentuk kesusilaan dan kebiasaan orang (masyarakat) menjadi tingkah laku sehari-hari dalam hidup dan kehidupan serta dalam pergaulan. Pelanggaran terhadap adat istiadat dapat berupa reaksi adat atau tidak mendapat reaksi adat. Reaksi adat dapat berupa sanksi moral ataupun social.

Seiring dengan perkembangan zaman, kedudukan kearifan lokal di dalam masyarakat berkembang dari masa ke masa dan mengalami beberapa perubahan. Namun, perubahan yang bersifat pembaharuan ini dibuat sebagaimana mungkin tidak berpengaruh terhadap nilai-nilai kearifan lokal. Salah satu kearifan lokal yang dijaga dari masa ke masa dengan otentiknya yaitu kearifan lokal dalam bidang kuliner. Dalam bidang kuliner jawa sendiri terdapat banyak variasi makanan tradisional, dan salah satu yang populer adalah mie jawa, dan dawet, sehingga produk tersebut dipilih untuk menjadi produk yang akan kami jual. Bakmi jawa sendiri akan kami kemas dengan balutan lumpia yang nantinya digoreng, dan dawet akan kami sajikan dengan es agar cocok sebagai penyegar dahaga ketika cuaca sedang panas. Kami memilih produk tersebut karena kami ingin memperkenalkan kembali makanan dan minuman tersebut kepada masyarakat.

## **B. Tujuan Diadakannya Projek**

1. Melestarikan budaya lokal
2. Mengenalkan makanan tradisional Jawa
3. Mengenalkan cita rasa yang unik di daerah Jawa

## BAB II

### ISI PROPOSAL

A. Tema : Kearifan Lokal

B. Analisa pasar :

- **Gambaran pasar:**



Gambar 1

Analisa pasar yang kami ambil adalah lingkungan sekolah SMA N 7 Yogyakarta

- **Sasaran dan Target pasar:**



Gambar 2

Kami menargetkan pasar kami kepada siswa-siswi dan para guru serta karyawan di SMA N 7 Yogyakarta

## C. Strategi pemasaran:

- **Deskripsi dan Detail Produk**

A. Filosofi Nama: Nama produk kami adalah BAGOGO yang terinspirasi dari nama **boga** yang kami balik menjadi **bago** diberi imbuhan **go**.

B. Keunikan Produk: Keunikan dari makanan yang kami buat yaitu menggabungkan dua jenis masakan (lumpia dan bakmi jawa) menjadi satu yang sedikit kami modifikasi bumbunya.

C. Ilustrasi Produk:



Gambar 3

(Lumpia isi bakmi jawa)



Gambar 4

(Es Dawet )

- **Promosi**

Kami mempromosikan produk dengan membuat poster daftar makanan yang menarik. Kemudian kami juga menawarkan di media sosial, selain melakukan promosi di media sosial kami juga promosi dengan membuat banner yang di pasang pada saat expo.

#### **D. Macam-Macam Kegiatan :**

- Mencari resep untuk membuat lumpia dan dawet
- Membeli bahan lumpia dan dawet yang dibutuhkan
- Menyiapkan alat-alat yang dibutuhkan
- Memasak
- Membersihkan tempat setelah selesai memasak

#### **E. Peralatan yang dibutuhkan:**

##### **1) Alat untuk lumpia:**

- Kompor
- Baskom
- Wajan
- Sotil
- Sendok, garpu, pisau
- Talenan
- Panci
- Ulekan
- Spatula plastik, saringan besi, capitan
- Nampan dan piring

##### **2) Peralatan untuk pembuatan dawet:**

- Toples besar
- Wadah es
- Teko
- Serbet
- Taplak meja
- Sendok sayur dan panci
- Saringan teh dan saringan kelapa

#### **F. Waktu dan Tempat Pelaksanaan:**

- Kamis, 8 September 2022 di SMA Negeri 7 Yogyakarta
- Jumat, 9 September 2022 di SMA Negeri 7 Yogyakarta

**BAB III**  
**SUSUNAN KEPANITIAAN**

Fasilitator : Candra Tusti Kirana

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>KELAS</b>	<b>JABATAN</b>
1	Adisti Putri Damiati	X3	Ketua
2	Keisa Avea Fadila	X2	Wakil Ketua
3	Ardita Eka Ramadhanti	X3	Sekretaris I
4	Nasywa Afifa Putri Hapsari	X2	Sekretaris II
5	Agillah Azzam Husna Hanifa	X3	Bendahara I
6	Athaya Seruni Murad	X2	Bendahara II
7	Nada Nadila	X1	Juru Masak
8	Syafaa Az Zahra	X1	Juru Masak
9	Tiftany Nur'Aini	X1	Juru Masak
10	Ananda Aisyah Ramadhani	X2	Juru Masak
11	Dayinta Lintang Cahyaningtyas	X2	Juru Masak
12	Hasna Salwa Azizah	X2	Juru Masak
13	Intan Khalisa Hariyono Putri	X2	Pemasaran
14	Savitri Maharani Rahardianing Puteri	X2	Pemasaran
15	Alya Shefa Olivia	X3	Pemasaran
16	Nadya Hasanah Jasmine	X3	Pemasaran
17	Tanaya Najlina Ghassani	X4	Pemasaran

## BAB IV ANGGARAN DANA

- **Pemasukan:** Rp210.000
- **Pengeluaran:**

NO	Barang	Harga
1	Es batu	Rp5.000
2	Ayam	Rp21.000
3	Gula jawa	Rp15.000
4	Nangka	Rp14.000
5	Spons, grenjeng, sabun cuci piring	Rp7.000
6	Bumbu halus	Rp20.000
7	Sayur	Rp8.000
8	Gas	Rp21.000
9	Dawet	Rp10.000
10	Kulit lumpia	Rp3.500
11	Sarung tangan	Rp8.000
12	Mi kuning	Rp8.000
13	Telur	Rp15.000
14	Cup dan sedotan plastik	Rp20.000
15	Minyak goreng	Rp20.000
16	<b>TOTAL</b>	Rp195.500

- **Modal:**

Modal untuk 25 Cup Dawet	Modal untuk 30 pcs Lumpia
Rp5.000	Rp21.000
Rp15.000	Rp20.000
Rp14.000	Rp4.000
Rp10.000	Rp7.000
Rp1.500	Rp15.000
Rp8.500	Rp7.000
Rp5.000	Rp5.000
Rp2.500	Rp3.000
Rp4.000	
<b>Total: Rp65.500</b>	<b>Total: Rp82.000</b>
1 cup Rp2.600	1 lumpia Rp2.700

- **Harga Jual:**

Harga jual satu cup dawet: Rp4.000

Harga jual satu lumpia: Rp3.000

- **Untung/Rugi:**

Berdasarkan perbandingan tabel modal dan harga jual, kelompok boga kami menerima keuntungan sebesar per-pcs Rp1.400 untuk dawet dan Rp300 untuk lumpia.

- **Alokasi Keuntungan Usaha:**

Laba yang kami dapatkan akan kami gunakan untuk tambahan modal usaha .

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Demikian proposal kelompok Boga A mengenai projek kearifan lokal ini dibuat, besar harapan kami supaya proposal ini dapat menjadi penunjang kegiatan expo pada hari Kamis, 8 September 2022 dan hari Jumat, 9 September 2022. Semoga dapat berjalan dengan baik, lancar, dan sesuai dengan yang telah direncanakan. Serta mendapat dukungan dari seluruh pihak yang terkait.

Kami menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu jika terdapat kesalahan dalam penulisan, kami selaku kelompok Boga A memohon maaf sebesar-besarnya. Atas perhatian dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 10 September 2022

Kelompok Boga A