

**PROSES PEMBUATAN CAKUE DAN PEMASARNNYAOLEH IBU WAHYUNI
DESA TANJUNGSARI KECAMATAN TERSONO
KABUPATEN BATANG**

KARYA TULIS

Diajukan Untuk Mengoikkuti dan Syarat
Guna Mengikuti Ujian Nasional (UN)
SMA Wahid Hasyim Tersono Batang



Disusun Oleh :

Nama : Tri Santoso
Kelas : XII IPS – I
Nis : 1399
Program : Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS)

LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF
SMA WAHID HASYIM TERSONO
TAHUN PELAJARAN 2011/2012

IDENTITAS



Nama : Tri Santoso
Tempat/tanggal lahir : Batang, 15 Februari 1993
Nis : 1399
Kelas : XII IPS - I
Program : Ilmu Pengetahuan sosial (IPS)
Alamat : Desa Tanjungsari Kecamatan Tersono
Kabupaten Batang
Judul karya tulis : PROSES PEMBUATAN CAKUE DAN
PEMASARANNYA OLEH IBU WAHYUNI

PENGESAHAN

Karya tulis yang berjudul “PROSES PEMBUATAN CAKUE DAN PEMASARANNYA OLEH IBU WAHYUNI DESA TANJUNGSARI KECAMATAN TERSONO KABUPATEN BATANG” ini di ajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mengikuti Ujian Nasional (UN) SMA Wahid Hasyim dan telah diteliti serta disahkan pada :

Hari :

Tanggal :

Mengetahui
Kepala SMA Wahid Hasyim
Tersono Batang

Drs. Aminudin

Pembimbing

Drs. Muttakin

PERSEMBAHAN

Karya tulis ini penulis mempersembahkan kepada :

1. Bapak Ibu tercinta yang telah mencurahkan kasih sayang dan senantiasa mendo'akan penulis sehingga karya tulis ini dapat selesai.
2. Bapak Drs. Aminudin selaku kepala sekolah SMA Wahid Tersono.
3. Bapak Drs. Muttakin selaku pembimbing penulis dalam menyusun kaarya tulis ini.
4. Adik-adik kelas dan teman-teman seperjuangan.
5. Para pembaca yang budiman.

MOTTO

- Suatu langkah lebih baik dari pada seribu lisan, satu perbuatan lebih berarti dari pada seribu nasihat.
- Jangan pernah putus asa hanya karena kegagalan. Dan hanyalah orang yang bangkit dari kegagalan orang yang dapat mencapai kesuksesan.
- Suatu pekerjaan tidak akan selesai kalau tidak dimulai dengan segera.

KATA PENGANTAR

Pertama-tama matilah kita panjatkan puja dan puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmatNya, kepada kita, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini dalam rangka memenuhi salah satu syarat mengikuti Ujian Nasional (UN) Tahun Pelajaran 2011/2012 SMA Wahid Hasyim Tersono, tanpa suatu halangan apapun.

Kedua kalinya selawat serta salam kita hanturkan kepada junjungan Nabi angguang kita Muhammad SAW. Yang telah memmbawa mumatnya dari Jaman Jahiliah menuju Jaman Islamiah.

Dengan segala kemampuan, dan keterbatasan alamdulilah penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini. Sudilah kiranya pembaca yang budiman untuk memberikan saran dan keritik yng membangun demi kesempurnaannya karya tulis ini.

Atas terselesaikan karya tulis ini, penulis menghanturkan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Drs. Aminudin selaku kepal sekolah SMA Wahid Hasyim Tersono.
2. Bapak Drs. Muttakin selaku pembimbing karya tulis ini.
3. Ibu Wahyuni selaku pembuat cakue.
4. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu karya tulis ini.
5. Pihak-pihak yang nikut membantu penulis menyelesaikan karya tulis ini yang tak bisa penulis sebut satu persatu.

Penulis berharap semoga karya tulis ini dapat berguna, khususnya bagi pembaca yang inghin mengenal lebih dekat tentang perkembangan produksi yang beraneka ragam seperti proses pembuatan cakue, mudah-mudhan Allah SWT memberkati kita semua. Amin

Tersono, 21 Mei 2012

Penulis

DAFTAR ISI

HALMAN JUDUL.....	i
IDENTITAS PENULIS	ii
HALAMAN PENGESAHAN DAN MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Alasan Pemilihan Judul	1
B. Tujuan Penulisan	1
C. Pembatasan masalah	2
D. Metode Pengumpulan Data	2
E. Sistematika Penulisan	2
BAB II : LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Cakue	3
B. Pengertian Pemasaran	3
C. Macam-macam Pemasaran	3
BAB III : PROSES PEMBUATAN CAKUE MILIK IBU WAHYUNI DAN PEMASARANNYA	
A. Latar Belakang dan Pembuatan Cakue	4
B. Bentuk Industri Cakue	4
C. Produktifitas dan Kegunaan Cakue	4
D. Faktor Lingkungan dan Masyarakat	5
E. Bahan Baku Cakue	5
1. Faktor Pendukung	6
2. Proses-proses Pembuatan Cakue	7
3. Pasca Produksi	8
4. Tahap Kesempurnaan	9
F. Pemasaran Cakue	10
1. Pengertian Pemasaran	11
2. Sistem Pemasaran	12
3. Tempat dan Harga Penjualan	13

	G. Laba Rugi	14
	1. Modal Awal	15
	2. Biaya Produksi	16
	3. Pendapatan Produksi Cakue	16
	4. Laba atau Rugi	16
	H. Kendala dan Solusi	16
	1. Air	17
	2. Tenaga Kerja	17
	3. Bahan Baku	17
	4. Waktu dan Tempat	17
BAB	IV : PENUTUP	
	1. Penulisan	18
	2. Saran	18
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

BAB I

PENDAHULUAN

Cakue adalah merupakan makanan ringan banyak disukai oleh masyarakat sebagai cemilan. Nama lain dari cakue adalah *Yu Tiau*. Cakue yang baik adalah cakue myang berongga bagian dalamnya, lberaroma khas, namun tidak nengket saat digigit, dan gurih. Adonan cakue akan bagus dan mengembang sempurna dalam hitungan detik setelah dimasukkan ke dalam minyak panas.

Cakue bisa juga dinikmati dengan aneka topping, bisa menggunakan topping yang manis, seperti coklat, rhum via, dan juga bisa menggunakan topping yang asin. Sepeerti keju, mayonise, atau juga bisa berbentuk penyajian yang polos tanpam anaeka topping dengan di dalamnya beraneka saus pedas, manis dan sambal botolan. Cakue juga banyak disajikan campuran bubur ayam serta aneka bubur yang lain.



Dalam pembukaan perindustrian cakue memilik sejarah singkat yaitu : cakue adalah makan asli Tiongkok yang di buat dari tepung terigu, ragi, soda, ammomum bicarrbonat dan garam. Dan cakue berasal dari kata cina yaitu : *You tiao* atau *chinesw long bread* yang artinya kue yang panjang dan mekar yang terbuat dari tepung terigu. Setelah i0tu adonan kalau sudah mekar di sebut seperti tongkat yang panjang kira-kira 15-20 cm, lalu dua tongkat diletakan mejadi satu. Kalau di goreng pannjangnya menjadi kira_kira 25 cm, dan warna coklat. Salah satu varian dari adalah odading (kue bantal karena bentuknya mirip bantal ukuran mini) yangbanyak di jual di daerah Jawa Barat sampai Jakarta.

Bedanya kalau cakue berasa gurih, oddading manis. Kaliu di Jawa Tengah namanya kue bulang-baling. Orang melncong bilangny Chinese doughnut. Cakue adalah dialeg Hokkian yang berarti hantu yang di goreng. Nama ini berhubungan dengan asal-usul panganan yang kecil namun sarat akan nilai sejarahnya. Di jaman dinasti Song. Suku Jin dari Utara sangat kuat. Mereka beberapa kali menyerbu negri Song. Kemudian kerajaan Song di kalahkan dan kaisar Wei dan Xin ditangkap. Kemudian raja Gang mendirikan diasti Song Selatan. Dimasa kaisar Cao dari Song Selatan, sekali lagi di serbu secara besar-besaran oleh suku Jin dan mennduduki sebagian besar daerah Utara dari sungai Chang Jiang (Yang Tse) untungnya ada seorang jendral yang bernama Yuefei memimpin tentara Song untuk melawannya dengan gigih, disamping itu dia melendungi ibu kota Song Selatan. Cakue ini populer sebagai makanan untuk sarapan pagi bersama-sama susu kedelai. Sementara di Indonesia bisa dimakan dengan saus (asam,pedas,manis) atau dalam bentuk irisan sebagai pelengkap dalam bubur ayam.

A. Alasan Pemilihan Judul

Berawal dari pemikiran tersebut di atas karya tulis ini di susun dengan judul “PROSES PEMBUATAN CAKUE DAN PEMASARANNYA OLEH IBU WAHYUNI DESA TANJUNG SARI KECAMATAN TERSONO KABUPATEN BATANG” mempunyai alasan yang mendasar antara lain :

Penulis merasa tertarik dengan proses pembuatan cakue.

Letak objek pengamatan (observasi) relatif dekat sehingga memudahkan penulis mendapatkan data.

Penulis ingin mendalami cara-cara pembuatan cakue.

B. Tujuan Penulisan Karya Tulis

Dalam penulisan karya tulis ini, penulis mempunyai beberapa tujuan antara lain :

1. Tujuan formal

Sebagai salah satu syarat mengikuti Ujian Nasional (UN) SMA Wahid Hasyim Tersono Batang Tahun Pelajaran 2011/2012.

2. Tujuan informal

Agar cakue di kenal masyarakat luas .

Agar penulis mendapat pengetahuan mengenai cara-cara pembuatan cakue yang baik .

Untuk mengetahui lebih dalam bagaimana usaha-usaha yang dilakukan produsen cakue agar produksinya laris.

Agar penulis mengetahui baik bahan atau alat-alat digunakan dalam pembuatan cakue.

C. Pembatasan Masalah

Dalam menyusun karya tulis ini, penulis memberikan batasan masalah agar tidak terlalu menyimpang dari judul yaitu :

Pembatasan cakue dengan segala pengolahan secara garis besar atau secara singkat. Pembuatan cakue dengan berbagai alat tradisional.

Cara atau system pemasaran cakue .

D. Metode Penulisan

Dalam menyusun karya tulis ini, penulis menggunakan metode penulisan sebagai berikut :

1. Metode Interview

Yaitu cara pengumpulan data dengan jalan mengadakan wawancara, yakni Tanya jawab langsung dari pihak pemberi informasi.

2. Metode Observasi

Yakni cara pembuatan data dimana penulis datang cara langsung ke objek yang akan penulis teliti.

3. Metode Literatur

Yakni cara pengumpulan data dengan jalan mengambil dari buku-buku yang ada hubungannya dengan masalah yang akan di teliti.

E. Sistematika Penulisan

Untuk menyusun karya tulis ini, penulis menggunakan sistematika karya tulis yang terdiri dari bab I sampai bab IV dengan tujuan untuk memudahkan penulis dalam membaca karya tulis ini. Dan untuk memudahkan pembaca dalam memahaminya sehingga dapat mengetahui garis besar isi karya tulis dengan lebih mudah.

Adapun sistematika karya tulis ini adalah sebagai berikut :

Bab I : PENDAHULUAN, meliputi : alasan pemilihan judul, tujuan penulisan, pembatasan masalah, metode penulisan dan sistematika penulisan.

Bab II : LANDASAN TEORI, pengertian cakue, pengertian pemasaran, macam-macam pemasaran.

Bab III : PROSES PEMBUATAN CAKUE MILIK IBU WAHYUNI DAN PEMASARANNYA, latar belakang dan pembuatan cakue, bentuk industri cakue, produktifitas dan kegunaan cakue, factor lingkungan dan masyarakat, bahan baku cakue, pemasaran cakue, laba rugi, kendala dan solusi.

Bab IV : PENUTUP

Meliputi : simpulan dan saran

Dan sebagai bahan rujukan, penulis mencantumkan daftar pustaka.

BAB II

LANDASAN TEORI

1. Pengertian Cakue

Cakue adalah sebagai makanan ringan, cakue bukan saja menyangkut segala bidang makanan ringan, tetapi juga menyambar ekonomi, nilai guna, sejarah, dan lain sebagainya. Untuk itu cakue menjadi subur dan produktif serta berubah dengan segala bentuk atau aneka macam pembentukan cakue dan konsep-konsep pembuatannya juga berbeda-beda sehingga ilmu resep pembuatan cakue juga terus mengucur.



Dalam dunia perindustrian, kini ada berbagai kecenderungan. Ada pembuatan, cara memproduksi dan pempadatan yang berbeda-beda dari beberapa ahli. Ada cakue panjang, cakue seperti bantal, cakue boneka dan lain sebagainya. Pembelian cakue menjadi proses kerja yang serius karena ternyata cakue bukan hanya makanan ringan saja, tetapi juga bisa untuk sarapan pagi.

2. Pengertian Pemasaran

Pemasaran adalah segala aktifitas perusahaan yang di tunjukan pada pemindahan barang atau jasa dari perusahaan yang ditujukan kepada pembeli. Pemasaran juga merupakan kegiatan perusahaan dalam usahanya agar barang yang di hasilkan sampai ditangan konsumen. Selain itu, pemasaran juga merupakan faktor penting bagi perusahaan baik perusahaan besar maupun kecil. Begitu pula dalam pembuatan cakue walupun bentuknya sanat sederhana tetapi pemasaran sangat penting dan mempunyai beberapa fungsi :

Analisa pasar yaitu menganalisis keinginan konsumen tentang barang atau penganalisaan tentang penawaran dan permintaan.

Komunikasi pasar atau informasi yaitu penafsiran keterangan tentang macam barang yang di butuhkan knsummen.



Penilaian mengadakan pemikirn tentang barang dagang apakah sudah sesuai dengan perencanaan. Selama itu mengadakan pengawasan agar tidak terjadi pemborosan dalam kegiatan pemasaran ini.

Pembedaan produk barang yang dihasilkan dibagi dalam bermacam-macam tetapi kualitas dan isinyapun sama.

Pertukaraan yaitu jika ada barang yang rusak dapat dikembalikan atau diganti dengan iyang baru.

C. macam-macam pemasaran

Bahwa macam-macam pemasaran di bagi menjadi tiga bagian menurut Michel Dell yaitu :

1. Pemasaran iklan (Aedvertising)

Periklanan jauh berbeda dengan teriakan jarak jauh seperti pada upaya-upaya awal tersebut para pemasang iklan di Amerika Serikat sekarang ini menimbun tagihan pemasangan iklan yang jumlahnya di perkirakan lebih dari \$ 212 Miliar.

Meskipun pemasangan iklan banyak digunakan oleh perusahaan bisnis. Pemasangan iklan juga digunakan oleh macam organisasi Nirlaba. Organisasi profesi dan badan sosial.



Tujuan pemasaran iklan adalah tugas komunikasi tertentu yang harus dilakukan terhadap khalayak sasaran tertentu selama periode waktu tertentu.

Tujuan pemasaran dapat dikelompokkan menjadi tiga antara lain, menginformasikan, membujuk atau mengingatkan.

2. Pemasaran langsung (Direct Marketing)

Terjadi dari hubungan langsung pelanggan individu yang dibidik secara seksama baik untuk memperoleh tanggapan segera maupun membina hubungan pelanggan yang berlangsung lama para pemasar langsung berkomunikasi secara langsung dengan para pelanggan sering disebut satu lawan satu dan interaktif dengan menggunakan basis data yang rinci, mereka merancang tawaran dan komunikasi pemasaran yang mampu menanggapi kebutuhan-kebutuhan segmen yang sudah diidentifikasi secara sempit atau bahkan para pembeli individu.

3. Pemasaran berbasis data (Data Base Marketing)

Pemasaran berbasis data adalah proses pembangunan, memelihara, dan menggunakan basis data lain (produk, pemasok dan pedagang perantara) dengan tujuan melakukan kontak dan transaksi dengan pelanggan, pemasaran berbasis data paling banyak digunakan oleh pemasaran bisnis ke bisnis dan pengecer jasa (hotel, bank, dan perusahaan penerbangan) namun demikian pemasaran berbasis data dapat menginformasikan melalui elektronik seperti pemasaran dalam online, maupun pemasaran secara tertulis maupun surat kabar seperti Koran, majalah dan brosur dan lain sebagainya.

BAB III

PROSES PEMBUATAN CAKUE MILIK IBU WAHYUNI DAN PEMASARNNYA

A. Latar Belakang

Industri ini berdiri pada tahun 1999 tempatnya di desa Tnjung Sari Kecamatan Tersono. Sebelum Ibu Wahyuni memperoleh pekerjaan membuat cakue, beliau melakukan pekerjaan apa saja untuk memenuhi kebutuhan hidupnya yang penting halal.

Mengiat kebutuhan keluarga yang begitu besar biayanya, akhirnya muncul ide baru yang ingin membuat industri keluarga yaitu cakue, untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.



Adapun peralatan yang digunakan dengan alat sederhana dan sedikit demi sedikit mencoba untuk membuat cakue dengan berbagai pengalaman beliau dari hari ke hari dalam tahap perkembangan yang dibantu oleh suami dan keluarganya.

Dengan segala ketekunan dan keuletan, mereka menekuni profesi barunya, dan lama kelamaan industri ini mendapat konsumen tetap maupun konsumen tidak tetap.

Selain untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, latar belakang Ibu Wahyuni membuat cakue adalah untuk mencari pengalaman. Karena sebelumnya Ibu Wahyuni memang tidak pernah mendirikan industri lainnya.

B. Bentuk Industri

Industri adalah pengolahan dari bahan mentah menjadi barang jadi atau segala kegiatan yang mempertinggi kaidah barang baik secara langsung maupun secara tidak langsung untuk memenuhi kebutuhan sehingga dalam perusahaan atau badan usaha lainnya dapat digolongkan menurut bidang usahanya yaitu tradisional, sederhana dan teknologi.

Dengan adanya bentuk industri, pada pembuatan cakue ini berbentuk industri rumah tangga karena dalam bentuk pelaksanaan usahanya anggota keluarga mengusahakan bersama dalam mencari bahan baku maupun cara pengumpulan modal.



Karena dibidang industri berbentuk industri rumah tangga, penghasilannyapun dapat memenuhi kebutuhan bahkan lebih, serta melihat industri lainnya karena dibidang industri berbentuk industri rumah tangga, penghasilannyapun tidak dapat dijangkau serta melihat pemrosesan yang mudah dan murah. Biasanya sekarang muncul industri-industri di wilayah Tersono.

C. Produktifitas dan Kegunaan Cakue

Yang dimaksud industri adalah kegiatan menghasilkan barang atau jasa, kegiatan menambah kegunaan nilai barang atau jasa.



Produktifitas yang minimal ini karena dalam pembuatan melalui beberapa tahap dan pekerjaan ini memerlukan ketelitian dan kesabaran. Namun, dengan ketelitian dan kesabaran ini, proses pembuatan cakue lebih mudah karena sehari-hari dapat memperoleh 600 cakue dalam kapasitas. Dalam setiap hari bisa membuat adonan samapi 15 Kg pati, jika empat pati dan tiga gayung air panas dan satu gayung air dingin atau mentah bisa menghasilkan 700 yang kemudian cakue di kemas dalam wadah plastik yang berisi lima cakue atau $\frac{1}{4}$ Kg yang dibungkus dengan plastik ukuran 1 Kg yang bermerek laba-laba. Usaha ini berkembang pesat dan mendapat simpati dari masarakat karena cakue banyak diminati kalangan anak-anak maupun orang tua.

D. Faktor Lingkungan dan Masyarakat

Karena masyarakat di Tanjungsari mayoritas menyukai makanan cakue sebagai cemilan sehingga mereka mencari tokok pembuatan cakue berdirinya proses pembuatan cakue mililik Ibu Wahyuni dan pemasarannya selagi sebagai tempat memproses pembuatan cakue dan juga untuk mengajari atau kursus pembuatan cakue bagi remaja maupun yang berminat, oleh karena itu tidak mengherankan jika proses pembuatan cakue milik Ibu Wahyuni mendapat menarik konsumen atau pelanggan dari masyarakat. Perlu diketahui bahwa makanan cemilan cakue merupakan salah satu makanan favorit masyarakat Desa Tnjungsari.

Perkembangan pembuatan cakue mengalami penurunan terutama dalam segi pemasaran terbukti dengan gagalnya pembuatan cakue hasil yang tidak maksimal sehingga masyarakat kecewa dengan hasil cakue yang tidak maksimal. Peran dan partisipasi

masyarakat sekarang ini ;kurang menanggapi ataupun memberi dorongan terhadap Ibu Wahyuni untuk memproses cakue agar lebih maksimal. Dan meraih pelanggan atau konsumen yang tetap lagi, karena dukungan dari masyarakat sudah mulai berkurang yang disebabkan karena cakue hasilnya tidak maksimal yang semakin menurun sehingga mendorong Ibu Wahyuni lebih giat lagi dalam membuat dan cara-cara mengolah cakue dengan lebih baik serta segala sesuatu agar lebih baik dengan harapan kepercayaan masyarakat akan pulih kembali menikmati cakue yang enak seperti dulu dan diminati oleh para remaja maupun kalangan orang tua.

E. Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor yang penting bagi industri. Oleh karena itu,dengan adanya bahan baku akan lebih meningkatkan kegiatan produksi. Bila suatu industri tidak mempunyai bahan baku tenitu saja akan mengalami kegagalan karena disebabkan bahan baku yang tidak memadai.



Untuk itu diperlukam persiapan dan persediaan bahan baku yang banyak dalam suatu industri sedangkan bahan baku yang dibutuhkan guna memproses cakue adalah sebagai berikut :

1. Air

Air merupakan bahan baku dalam pembuatan cakue, kerena tanpa adanya air semua bahan baku tidak dapat menjadi cakue.

2. Gandum

Disamping air, gandum merupakan bahan baku yang utama dalam pembuatan cakue. Gandum tersebut dibuat adonan kemudian di cetak dalam ranjang 12 cm kemudian cakue tersebut di goreng.

3. Bumbu

Bumbu merupakan bahan baku yang utama untuk memperoses cakue, dengan adanya bumbu tersebut menciptakan rasa khas cakue akan lebih enak dinikmati oleh konsumen sendiri sesuai selera konsumen.

1. Faktor Pendukung

Pada suatu industri yang cukup besar biasanya mempunyai faktor pendukung yang lebih besar karena faktor prndukung ini mempengaruhi maju mundurnya faktor industri. Denagn adanya faktor pemdukung industri, berarti akan menambah kelancaran suatu industri dan sebaliknya. Apa bila suatu industri tidak mempunyai faktor pendukung akan berakibat fatal.

Pada proses pembuatan cakue faktor pendukung sangat mempengaruhi di antar faktor pendukung dalam industri ini sebagai berikut :

1. Tempat Idustri

Pemilihan tempat kediaman suatu industri sangat penting karena tempat-tempat kediaman ini berkaitan dengan kelancaran dan kelangsungan pada masa yang akan datang.

2. Tenaga Kerja

Dalam industri membuat cakue faktor tenaga kerja juga dapat mempengaruhi dalam proses pembuatan cakue meskipun industri ini berbentuk home industri. Dimana tenaga kerja mencakup anggota yang berkembang didalamnya yang berjumlah tiga orang.

2. Proses-proses Pembuatan Cakue

Cara pembuata cakue meliputi hal-hal sebagai berikut :

a. Proses Pembuatan

prtama sediakan 3 Kg gandum dan 2 siwur air panas, 1 ½ siwur air dingin kemudian gandum yang sudah disiapkan dicampur dengan air panasa sedikt-demisedikit sambil di aduk-aduk biar merat dan kemudian di beri air dingin sampai menjadi

adonan yang siap di cetak. Dan selanjutnya adonan yang sudah jadi di cetak menggunakan tangan kemudian di potong-potong panjangnya kira-kira 12 cm, setelah itu adonan tersebut di pindahkan kedalam tampah, kemudian setelah itu adonan tersebut dimasukan dalam wajan yang berisi minyak yang sudah mendidih.

b. Pasa Produksi

Dari adonan gandum yang sudah dicetak tadi yang digoreng dan setelah di goreng dimasukan dalam tampah kemudian didiamkan selama 30 menit agar cakue dingin dan dapat dikemas dalam plastik.



c. Tahap Kesempurnaan

cakue tinggal mengalami penyempurnaan dimana pada tahapan ini cakue akan dibungkus dengan plastik berukuran 1 Kg bercap laba-laba lalu di ikat. Cakue yang sudah di bungkus dengan plastik kemudian di rapikan didalam kerindik kemudian cakue siap di pasarkan

F. Pemasaran Cakue

1. Pengertian Pemasaran

Pemasaran adalah segala aktifitas perusahaan yang ditujukan pada pemindahan barang atau jasa dari perusahaan yang ditunjukkan kepada pembeli.

Pemasaran juga merupakan kegiatan perusahaan dalam usahanya agar barang yang dihasilkan sampai ditangan konsumen selain itu, pemasaran juga merupakan faktor penting bagi perusahaan baik perusahaan besar maupun kecil.

Begitu pula dalam pembuatan cakue walaupun bentuknya sangat sederhana tetapi pemasaran sangat penting dan mempunyai beberapa fungsi :

1. Analisis Pasar yaitu menganalisa keinginan konsumen tentang barang atau penganalisaan tentang penawaran dan permintaan.
2. Komunikasi pasar atau informasi yaitu penafsiran keterangan tentang macam barang yang dibutuhkan konsumen.

Penilaian mengadakan pemikiran tentang barang dagangan apakah sudah sesuai dengan perencanaan. Selama itu mengadakan pengawasan agar tidak terjadi pemborosan dalam kegiatan pemasaran.

Pembedaan produk barang yang dihasilkan dibagi dalam bermacam-macam tetapi kualitas dan isinya pun sama.

Pertukaran yaitu jika ada barang yang rusak dapat dikembalikan atau diganti dengan barang baru.

2. Sistem Pemasaran

Adapun yang dilakukan produsen cakue ini dalam hal pemasaran sebagai berikut :

Pemilik industri melakukan stok barang ke toko-toko eceran setiap hari di wilayah Tersono.

Pihak pembeli yang berlangganan atau tidak berlangganan datang ke produsen karena takut kehabisan stok, apa lagi saat di bulan agustus stok sangat terbatas sehingga konsumen mengambil cakue sendiri ketempat produsen. Begitu pula dalam mencari keuntungan dan kelangsungan produksi pemilik mencari toko-toko yang mampu dibeli hasil produksi dengan cara menitipkan hasil produksi dengan begitu jaringan produksi cakue sudah masyarakat dengan sendiri.

3. Tempat dan harga penjualan

Pemilihan tempat suatu industri sangatlah penting kemudian dari pihak produsen juga memasarkan kepasar-pasar diantaranya :

1. Pasar Tersono
2. Pasar Bawang
3. Pasar Limpung
4. Pasar Banyuputih
5. Pasar Sukerjo
6. Pasar Weleri
7. Pasar Batang
8. Pasar Pekalongan

Di dalam penjualan, harga cakue tidak sama karena adanya jarak transportasi yang berbeda-beda antara tempat konsumen satu dengan yang lain.

Transportasi juga mempengaruhi naik dan tidaknya harga cakue jadi lain tempat lain harganya diantaranya :

1. Pasar Tersono : Rp. 2000 / bungkus
2. Pasar Bawang : Rp. 2500 / bungkus
3. Pasar Limpung : Rp. 2500 / bungkus
4. Pasar Banyuputih : Rp. 2600 / bungkus
5. Pasar Sukerjo : Rp. 2700 / bungkus
6. Pasar Weleri : Rp. 2800 / bungkus
7. Pasar Batang : Rp. 2900 / bungkus
8. Pasar Pekalongan : Rp. 3300 / bungkus

Demikian cara pemasaran tersebut :

G. Laba Rugi

1. Modal Awal

Menurut cara memperoleh modal uang di bedakan menjadi 2 yaitu :

A. Modal Sendiri

Yaitu modal yang berasal dari diri sendiri.

B. Modal Pinjaman

Yaitu modal yang di peroleh dengan cara meminjam, baik meminjam dari orang lain maupun dari bank.

2. Biaya Produksi

Dalam produksi cakue terdapat beberapa rincian atau perhitungan dalam biaya produksi cakue sangatlah banyak untuk mengeluarkan biaya yang diproduksi setiap harganya baik biaya karyawan maupun untuk membeli bahan baku cakue.

C. Pendapatan Produksi Cakue

Yang dihasilkan setiap hari dan beberapa uang yang diperoleh dari penjualan cakue setiap harinya.

Adapun rincian penjualan cakue Ibu Wahyuni adalah :

Cakue yang berbentuk dalam ukuran 12 cm, tersedia dalam 200 bungkus dengan harga Rp. 2500 sehingga menghasilkan uang sebanyak Rp. 5.000.000,00.

Cakue yang berbentuk dalam ukuran 20 cm tersedia dalam 100 bungkus dengan harga Rp. 2600 / bungkus sehingga menghasilkan uang sebanyak Rp. 260.000,00.

Cakue yang berbentuk kotak tersedia 500 bungkus dengan harga Rp. 2000 – 3300 / bungkus, sehingga menghasilkan uang sebanyak Rp. 3.410.000,00 tiap bulan.

D. Laba Atau Rugi

Dalam produksi cakue ini banyak diperlakukan Ibu Wahyuni meliputi :

Upah kerja untuk 3 orang Rp. 400.000,00 :Rp.200.000,00

Biaya transportasi :Rp.300.000,00

Pembelian bahan baku :Rp.410.000,00

Pembelian plastik :Rp.100.000,00

Listrik untuk mengambil air :Rp.50.000,00

Gas elpiji 3 Kg untuk 10 tabung gas elpiji :Rp.150.000,00

Jumlah Rp. 2.210.000,00

Jadi jumlah biaya yang dikeluarkan setiap bulannya sebanyak Rp. 2.210.000,00

Pendapatan : Rp. 3.410.000,00

Beban : Rp. 2.210.000,00

Jumlah Rp. 1.200.000,00

Jadi Ibu Wahyuni dalam memproduksi cakue memperoleh laba atau keuntungan setiap bulannya sebesar Rp. 1.200.000,00.

1. Kendala dan Solusi

1. Air

Air merupakan faktor pendukung di mana dalam pembuatan cakue sangat membutuhkan air yang cukup banyak, sedangkan air yang dapat dari produksi ini di dapat dari air sumur di mana mata air dalam sumur kecil, apa lagi musim kemarau air sulit untuk di dapat. Sedangkan saat musim kemarau permintaan meningkat karena banyak yang membutuhkan cakue untuk cemilan apalagi di saat musim penghujan cakue sangat diminati oleh para konsumen. Di saat pagi hari cakue sebagai makanan pembuka pada umumnya.

Dengan kondisi pemilikan air sumur air sangat terbatas di saat musim kemarau oleh karena itu air menjadi kendala bagi pemilik atau bagi yang memproduksi cakue dan pemilik mengusikan kepada lainnya yang memerlukan air seperti mencuci piring, alat prabot, baju dan untuk mandi di suruh untuk dikerjakan di sungai, sementara itu air sumur hanya dipergunakan untuk keperluan memperoleh cakue.

2. Tenaga Kerja

Suatu produksi tanpa adanya tenaga kerja maka tidak akan tercapai, sedangkan produksi rumah tangga ini satu keluarga sudah di bidangnya masing-masing.

Kalu misalnya salah satu keluarga ada yang berhalangan baik itu sedikit mupun pergi maka pekerjaan itu akan di tinggal. Oleh karena itu, untuk mengatasi hal-hal di atas maka setiap anggota keluarga hendaknya bisa menyelesaikan pekerjaan yang kaitannya dengan proses pembuatan cakue dari awal sampai akhir, sehingga apabila ada yang tidak dapat melaksanakan pekerjaan karena ada halangan maka bisa dikerjakan oleh orang lain.

3. Bahan Baku

Bahan baku ini merupakan faktor yang paling utama bagi industri baik industri besar maupun kecil, oleh karena itu dengan adanya bahan baku akan lebih meningkatkan kegiatan pemrosesan, bila mana suatu industri tidak mempunyai bahan baku tentu saja akan mengalami kegagalan menjadikan barang jadi itu tidak ada.



Sedangkan kendala yang di alami pada proses pembuatan cakue ini yaitu adanya keterlambatan bahan baku, bahan baku jelek dan tidak adanya bahan baku terutama kalau musim kemarau. Karena bahan baku ini, terbuat dari gandum. Untuk itu di perlukan dan persediaan bahan baku yang cukup banyak dalam suatu industri, dengan jalan melapor terlebih dahulu keprodusen bahan baku agar tidak terlambat untuk dip roses.

4. Waktu dan Tempat

Pembuatan cakue merupakan proses hal yang paling bagi Ibu Wahyuni dan dengan adanya proses pembutan cakue maka masyarakatpun menjadi thau dan mengerti apa itu tentang cakue dalam bentuk maupun rasanya.

Yang berbeda-beda maka Ibu Wahyuni harus menciptakan rasa yang khas yang di buat oleh Ibu Wahyuni.

Ibu Wahyuni memiliki waktu yang terbatas untuk membuat cakue dari jam 03.00-08.00 WIB, karena pada pagi hari masarakat sangat senang dengan aneka makanan yang hangat seperti cakue dengan waktu keterbatasan tersebut Ibu Wahyuni sangat sulit untuk mengatur atau mengantar stok barang yang akan di pasarkan kepasar-pasar lainnya.

BAB IV

PENUTUP

Untuk mempermudah para pembaca dalam memahami dan memperoleh gambaran yang lebih jelas penulis juga sampul saran.

1. Simpulan dalam sebuah pembuatan cakue dapat memperoleh hasil yang maksimal sangat di pengaruhi oleh beberapa faktor yaitu :

- a) Sarana dan prasarana yang memadai
- b) Kelebihan dan kekurangan cakue

Kelebihan mendapat konsumen yang tetap atau pelanggan yang tetap dari masyarakat dan para anak-anak di Desa Tanjungsari dan sudah di perluas pemasaran cakue di wilayah kabupaten Batang khususnya di Batang Timur.

2. Saran

Agar bisa menjadi sebuah pelanggan yang tetap dan disegani oleh masyarakat sekitar perlu adanya keseriusan dalam membuat cakue oleh karena itu memberikan saran yang mungkin akan dapat di pergunakan oleh para pembaca maupun produsen sebagai berikut.

1. Agar Ibu Wahyuni mutu atau kualitas barang, lebih hati-hati dalam pekerjaan ini.
2. Berusaha untuk memperluas produksi cakue khususnya diseluruh Nusantara.
3. Untuk meningkatkan kesejahteraan dan perkembangan industri cakue hendaknya Ibu Wahyuni mengembangkan industrinya dengan memperluas daerah pemasaran.
4. Hendaknya pemilik menambah modal dan mencari tenaga kerja yang baru untuk mengurangi pengangguran pada suatu daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Darsono, 1990. Sikap mental wirasuwasta. Surabaya : PT. Yasaguna.
- Wibowo, singgih. 1992. Ekonomi koperasi untuk SLTA kelas I. Solo : Tiga Serangkai.