



LAPORAN AKHIR PKMK

PISTTICK (PISSANG STICK) PROODUK ERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG SEBAGA ALTERNATIF CAMILAN SEHAT DAN PENGEMBBANGAN SUMBERRDAYA LOKAL

Oleh :

Ketua Kelompok :	Dhhanis Rahmmida W	I340070074 (2007)
Anggota :	Yooyok Wirastanto	E14063477 (22006)
	Gaangga Nannda Adi S	H344063434 (22006)
	Imam Habibi E	I340062055 (22006)
	Diini Damayaanti	H344070037 (22007)

**INSTITUT PERTANIAAN BOGOR
BOGOR
2010**



**LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
LAPORAN AKHIR**

1. Judul Kegiatan : *Pistick (Pisang Stick) Produk Berbahan Dasar Tepung Pisang Sebagai Alternatif Camilan Sehat dan Pengembangan Sumberdaya Lokal*
2. Bidang Kegiatan : PKMK
3. Bidang Ilmu : Sosial Ekonomi
4. Ketua Pelaksana Kegiatan

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
6. Dosen Pembimbing

7. Biaya Kegiatan Total
- a) Dikti : Rp. 7.000.000,00
- b) Sumber Lain : -
8. Jangka Waktu Pelaksana : 4 Bulan

Bogor, Juni 2010

Menyetujui,
Sekertaris Departemen

Ketua Pelaksana Kegiatan

Ir. Fredian Tonny Nasdian, MS
NIP.195802141985031004

Dhanis Rahmida W
NIM. I 340 700 74

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan,

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 195812281985031003

Ratri Virianita, S.Sos, MSi
NIP.197006172005012001

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



ABSTRAK

Pisang merupakan tanaman yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat. Pisang merupakan salah satu tanaman yang dapat tumbuh dimana saja dan dapat dipanen kapanpun.juga. Oleh karena itu kami membuat suatu inovasi mengenai pisang tersebut sebagai upaya untuk mengembangkan sumberdaya lokal dan mengurangi ketergantungan akan tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan dasar pembuat sebagian besar makanan di indonesia yang diekspor dari luar negeri. Maka kami membuat tepung pisang yang mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan hasil produksi Nasional untuk menggantikan tepung terigu yang impor. Tepung pisang dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan seperti selayaknya tepung terigu. Salah satunya menjadi produk pistick.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Allah yang telah memberikan rahmat dan ridha-Nya kepada kami sehingga kami dapat menyelesaikan Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan dengan judul **“Pistick (Pisang Stick) Produk Berbahan Dasar Tepung Pisang Sebagai Alternatif Camilan Sehat dan Pengembangan Sumberdaya Lokal”** tepat pada waktu yang telah ditentukan.

Kami menyadari pelaksanaan program kami tentu tidak lepas dari bantuan pihak lain. Oleh karena itu kami ingin berterima kasih kepada :

- Ibu Ratri Virianita, S.Sos. M.Si selaku dosen pembimbing atas saran dan masukannya selama pelaksanaan program kami tahun ini
- Rekan-rekan kosan yang turut membantu selama proses produksi
- Pihak-pihak lain yang berperan langsung maupun tidak langsung

Kami merasa program kami masih jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu kami mengharapkan kritik dan masukan yang membangun guna perbaikan pada pelaksanaan program selanjutnya.

Akhirnya kami berharap program kreativitas mahasiswa kami dapat memberikan manfaat baik berupa penambahan wawasan, sumber referensi dan motivasi bagi para pembaca untuk terus mengembangkan potensi khususnya di bidang kewirausahaan.

Bogor, 3 Juni 2010

Penyusun

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang bergantung pada produk pangan ekspor dan impor. Salah satunya adalah mengekspor gandum, dimana Gandum merupakan bahan dasar pembuatan tepung terigu. Hal ini mengakibatkan kebutuhan akan tepung terigu cenderung meningkat setiap tahunnya. Untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu, Indonesia melakukan impor gandum mencapai 4 juta ton setiap tahunnya.

Seperti yang telah kita ketahui tepung terigu mengalami lonjakan harga pada awal tahun 2008. Hal ini berdampak pada masyarakat yang menggantungkan hidupnya pada usaha yang menggunakan bahan dasar terigu sebagai mata pencaharian hidupnya. Banyak masyarakat mengalami krisis sehingga tidak sedikit para pengusaha yang gulung tikar karena tidak mampu melakukan proses produksinya.

Kenaikan harga ini dikarenakan karena bahan baku tepung terigu, yaitu gandum di Amerika, China dan Argentina mengalami kelangkaan yang disebabkan karena gagal panen. Tercatat bahwa di Amerika mengalami gagal panen mencapai 60%, sedangkan di Australia sendiri mencapai 30%. Hal ini dapat dilihat dari harga gandum yang naik sebesar 60%. Sementara itu proyek biofuel yang dijalankan di Amerika Serikat mengakibatkan masyarakat mengalihkan tanamannya dari gandum menjadi lahan jagung. Hal ini dikarenakan harga komoditi jagung lebih mahal dibandingkan dengan komoditi gandum. Akibatnya pasokan gandum semakin berkurang dan mengakibatkan menipisnya stok dunia. Hal ini berpengaruh pada stabilitas gandum di dalam negeri. Para perusahaan yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku usahanya lebih memilih untuk menutup dagangannya karena tidak mampu meneruskan produksinya. Dengan harga bahan baku yang mahal para pengusaha tidak mudah untuk menaikkan harga barang dagangannya. Apabila para pengusaha memilih jalan untuk ikut menaikkan barang dagangannya, besar kemungkinan para pelanggan akan memilih untuk pergi dan memilih barang lain yang lebih terjangkau harganya. Namun apabila pengusaha tetap mempertahankan harga jual barang dagangannya besar kemungkinan terjadi kerugian dan laba akan berkurang secara drastis.

Industri yang mengalami dampak langsung dari kelangkaan ini adalah UKM yang bergerak di bidang kuliner, seperti mie, donat dan aneka kue kering, kue basah. Usaha Kecil Menengah (UKM) ini merupakan salah satu industri yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam jumlah yang relatif banyak. Contohnya adalah kue kering yang menggunakan bahan baku tepung terigu yang relative banyak. Oleh karena itu adanya alternative pangan dalam upaya menggali potensi dan memanfaatkan sumberdaya sebagai cara untuk mengurangi ketergantungan impor akan bahan pangan gandum dan mengatasi permasalahan kenaikan harga gandum dunia. Adapun alternative pilihan tersebut adalah pisang.

Pisang merupakan tanaman serbaguna yang telah lama akrab dengan masyarakat Indonesia. Pisang (*Musa paradisiaca*) di budidayakan di iklim tropis yang sesuai dengan kondisi tanah yang banyak mengandung humus yang memungkinkan tanaman pisang tersebar luas di Indonesia. Saat ini hampir seluruh wilayah Indonesia merupakan daerah penghasil pisang. Pisang tidak mengenal musim panen, dapat berbuah setiap saat. Indonesia merupakan negara penghasil pisang nomor empat di dunia. Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar di Asia karena sekitar 50 persen produksi pisang terdapat di Indonesia. Salah satu daerah pengembangan pisang di Jawa Barat adalah di Kota Bogor. Berbagai jenis pisang yang ada di Bogor dan sekitarnya adalah pisang raja, kepok, ambon, susu, dll. Buah pisang matang merupakan buah yang mudah busuk, karena kadar airnya yang cukup tinggi. Untuk memperpanjang daya awet dan daya

gunanya, buah pisang dapat diolah menjadi berbagai produk. Seperti sale, selai, dodol, sari buah, pisang goreng, dan pisang pun dapat diolah menjadi tepung pisang. Pembuatan tepung pisang terdiri dari proses pemanasan dan pengupasan, pemotongan, pengeringan, penyimpanan gaplek pisang, penggilingan, dan penyimpanan tepung pisang.

Sebagai bahan substitusi dari tepung terigu, tepung pisang pun mempunyai kandungan gizi yang tidak kalah dengan tepung terigu.

Tabel 1. Kandungan gizi tepung pisang dibandingkan dengan tepung terigu.

Kandungan gizi	Tepung pisang	Tepung Terigu
Air (%)	7,00	7,00
Protein (%)	4.40	13,13
Lemak(%)	0,76	1,29
Abu(%)	3.20	0,54
Karbohidrat(%)	88.60	85,04
Serat(%)	2.0	0,62
Kalori (cal/100 g)	340,00	375,79

Sampai saat ini tepung pisang belum dipasarkan secara komersil. Oleh karena itu dengan nilai gizi yang tidak kalah tingginya dengan tepung terigu serta pemanfaatan yang belum optimal sangat berpotensi untuk menjadikan tepung pisang sebagai alternative pilihan substitusi penggunaan tepung terigu menjadi tepung pisang sebagai industry yang menjanjikan di masa mendatang. Pasar industri yang dapat dijangkau dari tepung pisang sebagai bahan substitusi dari tepung terigu dapat dimulai dari usaha kecil dan menengah sampai pada industri yang besar.

Saat ini kuliner di Indonesia mengalami perkembangan yang cukup pesat. Banyaknya aneka kue kering menjadi pilihan utama. Salah satunya adalah kue *stick*. Kue *stick* merupakan panganan yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Kue *stick* banyak dicari oleh para konsumen sebagai camilan ringan atau sebagai bingkisan. Kue *stick* mempunyai banyak keunggulan antara lain kemasannya yang praktis, tahan lama konsumsinya, adanya variasi rasa, harga yang cukup terjangkau oleh semua kalangan dan kue *stick* dapat dikonsumsi oleh semua elemen masyarakat baik anak anak sampai orang tua.

Permintaan kue *Stick* yang cukup besar dari kalangan konsumen membuat para produsen harus kreatif dalam membuat inovasi-inovasi baru dalam pembuatan kue *stick* ini. Para produsen pun juga mempunyai tantangan dalam bersaing dengan produk lainnya dalam hal peningkatan nilai jual, kualitas dan keuntungan.

Pistick menjadi salah satu inovasi baru dengan bahan dasar tepung pisang. Tepung pisang dipilih karena mudah dicari, harga terjangkau dan belum banyak pemanfaatan tepung pisang yang beredar di daerah Bogor. Selain itu sebagai bahan pengganti dari penggunaan tepung terigu yang sampai saat ini masyarakat masih cukup tergantung dalam memproduksi kue *stick*. Hal ini dilakukan sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu, sebagai upaya mengembangkan produk local dan mengembangkan bisnis kue *pistick* sebagai produk yang berkualitas dan cukup menjanjikan di masa mendatang.

1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah disampaikan diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan mengenai pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan baku alternative pembuatan kue *stick*, yaitu

1. Bagaimana cara meningkatkan kualitas tepung pisang agar dapat bersaing dengan kualitas tepung terigu ?

2. Bagaimana peluang bisnis yang diciptakan dari pemanfaatan tepung pisang?
3. Bagaimana pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan dasar pembuatan tepung pisang?
4. Bagaimanan potensi tepung pisang sebagai inovasi dalam penganekaragaman pangan?

1.3. Tujuan program

1. Meningkatkan kualitas produk local dengan menggunakan produk hasil pertanian
2. Mengembangkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa dan menggali potensi dalam berwirausaha
3. Mendeskripsikan pemanfaatan tepung pisang secara optimal sebagai bahan baku pembuatan tepung.
4. Menjelaskan berbagai inovasi pistick berbahan dasar tepung pisang
5. Mamanfaatkan peluang usaha yang dapat dihasilkan dari pembuatan tepung pisang
6. Mengembangkan usaha kecil menengah pembuatan kue banana stick berbahan dasar tepung pisang
7. Mengembangkan ketrampilan mahasiswa dalam berwirausaha

1.4. Luaran yang Diharapkan

Terciptanya produk *pistick* dengan bahan dasar tepung pisang sebagai panganan sehat yang bergizi tinggi, dengan bentuk, warna yang menarik dan harga yang terjangkau oleh semua kalangan. Selain itu stick dengan bahan dasar tepung pisang dapat menjadi alternative panganan sehat dan pengurangan konsumsi gandum. Terbentuknya sistem pengolahan tepung pisang dalam bentuk kue stick dan sistem pemasarannya yang berkesinambungan.

1.5. Kegunaan

1. Bagi diri sendiri

Program ini sebagai sarana mengembangkan ide kreatif dan inovatif serta dapat mengembangkan jiwa wirausaha dalam diri masing – masing anggota. Dapat mengembangkan jiwa berwirausaha dan menjadikan mahasiswa dapat berfikir lebih inovatif.

2. Bagi kelompok

Program ini adalah langkah awal untuk meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha dan sebagai pacuan untuk melatih kekompakan setiap anggota kelompok dalam bekerjasama mengembangkan produk sehingga dapat berkembang dan berkelanjutan seperti yang diharapkan

3. Bagi masyarakat

Program ini dapat membuka lapangan pekerja bagi masyarakat, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan dapat menjadi alternative pilihan pangan yang sehat dan terjangkau melalui pengembangan sumberdaya lokal.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Ketergantungan terhadap salah satu pangan pokok khususnya terigu, menuntut masyarakat untuk menggali potensi pangan lokal yang ada disetiap daerah. Salah satunya adalah tanaman pisang. Pisang dapat tumbuh setiap tahunnya tanpa menunggu panen tiba, dengan perawatan yang mudah pisang digemari oleh masyarakat karena merupakan tanaman yang ramah lingkungan. Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai salah satu tanaman buah-buahan mempunyai potensi besar yang dapat diolah menjadi tepung, yakni tepung pisang. Tepung pisang ini sebagai alternative konsumsi tepung terigu. Tepung pisang dapat diolah menjadi bermacam macam makanan baik sebagai kue kering maupun kue basah. *Pistick* merupakan salah satu produk unggulan yang menggunakan tepung pisang sebagai bahan baku substitusi dari tepung terigu. *Pisstick* merupakan produk yang cukup menjanjikan dalam mengembangkan sumberdaya local yang belum dapat dioptimalkan. *Pistick* merupakan salah satu jenis dari kue kering. *Pistick* merupakan jajanan ringan yang enak, praktis, mudah dibawa kemana saja, harga terjangkau dan rasanya pun mempunyai dua varian yaitu rasa asin dan manis. *Pistick* adalah pilihan tepat sebagai camilan sehat, oleh oleh yang sehat dan rendah lemak.

Dengan penampilan isi dan kemasan yang menarik, kami yakin bahwa *pisstick* dapat menjadi produk unggulan di bidang makanan dan menjadi produk yang dapat bersaing dengan produk makanan ringan lainnya. Selain isi dengan rasa yang gurih dan mempunyai nilai gizi yang tinggi, *pisstick* merupakan makanan ringan yang rendah lemak. Pengemasan *pistick* dengan ditempatkan pada plastic cantik yang praktis dengan dibalut pita diatasnya dapat memudahkan konsumen dapat mengkonsumsi dimana saja. Dengan plastic yang transparan, kemasan depan dibubuhi logo dan gambar *pistick* sebagai ornament yang mempercantik tampilan kemasan dan pada bagian belakang kemasan dibubuhi label nilai gizi yang telah teruji, sehingga memudahkan para konsumen untuk melihat nilai gizi yang terkandung didalam *pistick*.

Pemasaran *pistick* dilakukan di sekitar kampus IPB seperti di warung, kantin maupun toko. Selain itu dengan mengikuti bazaar yang diadakan di lingkungan kampus, melalui expo atau pesanan. Pemasaran tidak hanya di lingkungan kampus saja, masyarakat luar kampus seperti di outlet dan toko – toko yang berada di Bogor. Apabila permintaan akan *pistick* semakin tinggi, pemasaran *pistick* akan diperluas hingga ke foodmart, minimarket dan supermarket.

Untuk merealisasikan bisnis *pistick* ini diperlukan biaya sebesar Rp 10.000.000,00 untuk biaya investasi yang diperoleh dari dana Program Kreativitas mahasiswa.

III. METODE PENDEKATAN

A. Perencanaan

Perusahaan di awal membuka usaha harus mempunyai visi, misi dan strategi untuk mencapai sasaran target usaha. Maka diperlukanlah koordinasi untuk mencapai suatu rangkaian usaha tersebut. Hal ini dilakukan agar usaha dapat berjalan efektif dan efisien.

Visi dari usaha banana stick adalah meningkatkan efektifitas sumber daya lokal melalui penambahan nilai jual pada produk tersebut dan dapat menjadi usaha yang bergerak di bidang makanan yang ekonomis, bergizi dan lezat serta dapat bersaing di era globalisasi sekarang ini. Untuk mencapai visi tersebut, misi yang akan di jalankan adalah mengembangkan produk banana stick agar dapat diterima oleh masyarakat di semua kalangan, dapat menciptakan produk yang berkualitas dan mampu bersaing di pasaran, dan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan dengan menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Untuk melakukan visi dan misi tersebut strategi yang dilakukan yaitu melakukan promosi melalui media elektronik, pamflet, poster yang efektif dan efisien pada konsumen, memaksimalkan perencanaan, pengorganisasian serta pemasaran dalam usaha.

B. Aspek produksi

Proses produksi pembuatan pisang stick akan dilakukan di tempat tinggal salah satu anggota tim. Pertama yang dilakukan adalah membuat tepung pisang terlebih dahulu setelah itu baru membuat pistick dan kemudian dapat dipasarkan.

C. Aspek pemasaran

Suatu strategi pemasaran dilakukan agar perusahaan berhasil dalam menjalankan usahanya. Dalam memasarkan produk dibutuhkan produk, harga, promosi, dan tempat yang harus diperhatikan.

Produk

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan untuk dapat memenuhi keinginan konsumen dalam bentuk kombinasi antara barang dan jasa. Pisstick merupakan produk yang mengutamakan kepentingan konsumen. Pistick menawarkan produk yang ekonomis, bergizi dan higienis dengan memanfaatkan bahan baku berupa tepung pisang yang belum dipasarkan secara luas. Pistick merupakan makanan yang praktis dengan kemasan yang cantik dan mudah dibawa. Kemasan ini akan dihiasi pita di atasnya dan setiap kemasan akan diberi label yang bertujuan untuk memberikan informasi pada konsumen tentang kandungan gizi, harga dan informasi grafis yang dapat mempercantik penampilan.

Harga

Harga yakni jumlah uang yang harus dibayarkan terhadap produk yang dibeli. Harga merupakan salah satu faktor yang menentukan penjualan produk. Harga pistick sangat ekonomis, yaitu Rp 2000,00 dengan berat 50 gram, relatif lebih murah dibandingkan dengan harga kue stick yang dijual di pasaran.

Tempat

Tempat dari aktivitas perusahaan untuk menyediakan produk bagi konsumen sasaran. Keputusan konsumen untuk membeli suatu produk dipengaruhi oleh kemudahan memperolehnya, letaknya dan suasana tempat pembeliannya. Oleh karena itu, pistick dijual pada tempat yang strategis dan mudah diakses, seperti toko disekitar kampus dan pusat jajanan.

Selain itu, kami menjualkannya langsung pada konsumen di saat bazaar dan di stand-stand di suatu seminar.

Promosi

Promosi merupakan aktifitas untuk membujuk para konsumen untuk memneli produk yang ditawarkan. Promosi produk pisang stick dilakukan secara langsung dan tidak langsung dan melalui media elektronik. Promosi secara tidak langsung disini meliputi penyebaran leaflet, pamflet, poster yang berisi keunggulan, tempat pemesanan aneka rasa dan ukuran yang tersebar di beberapa lokasi strategis di kawasan kampus IPB Dramaga, IPB Baranangsiang dan lokasi strategis lainnya.

D. Aspek manajemen

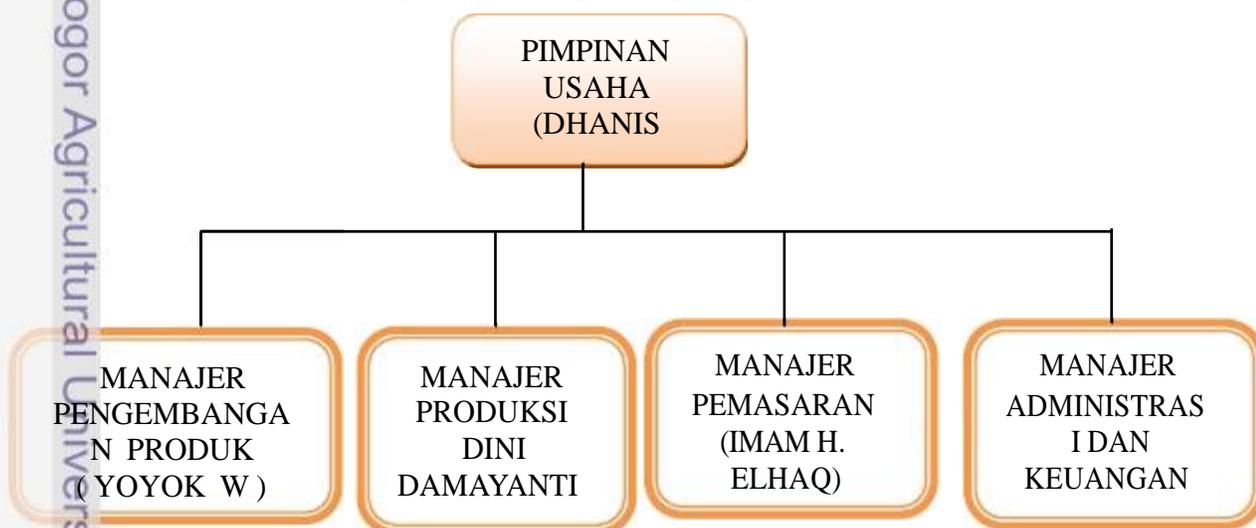
Manajemen merupakan salah satu peran penting dalam mengkoordinasi dan mengintegrasikan kegiatan kerja agar dapat terselesaikan dengan efektif dan efisien dengan melalui orang lain. Setiap manajer bertugas untuk memimpin, mengkoordinasikan dan mengawasi suatu organisasi. Deskripsi setiap masing-masing manajer lebih khususnya dapat dilihat sebagai berikut.

Tabel 2. Deskripsi Tugas

Jabatan	Uraian tugas
Pimpinan perusahaan	Bertanggung jawab terhadap keseluruhan kegiatan perusahaan
Manajer Pengembangan Produk	Menemukan inovasi-inovasi baru dan mengembangkan inovasi tersebut untuk pengembangan usaha
Manajer Produksi	Mengontrol jalannya proses produksi
Manajer Pemasaran	Mengontrol jalannya proses pemasaran produk
Manajer Administrasi dan keuangan	Mencatat dan mengarsipkan keseluruhan administrasi perusahaan serta bertanggung jawab terhadap pengelolaan keuangan perusahaan

Struktur organisasi usaha produk *PISTICK* berbahan baku tepung pisang ini dapat dilihat dari bagan berikut :

Gambar 1. Struktur organisasi usaha produk pisang stick



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

a. Waktu dan Tempat

Kegiatan kewirausahaan ini akan dilaksanakan selama empat bulan, yaitu pada bulan Februari sampai Mei 2010 dan bertempat di Babakan Lio Kampus IPB Darmaga Bogor.

b. Tahapan Pelaksanaan

Tahap Persiapan dan perencanaan

Tahap persiapan yang dilakukan meliputi :

- Konsultasi dengan Dosen Pembimbing
- Pembelian alat-alat penunjang produksi
- Pembelian

Tahap Produksi, Promosi dan Pemasaran

Tahap produksi tepung pisang dan Pistick dibagi menjadi :

No	Uraian	Februari				Maret				April				Mei			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan																
2	Tepung pisang																
3	Pistick																
4	Promosi dan pemasaran																
5	Evaluasi																

c. Instrument pelaksanaan

Alat yang digunakan antara lain, kompor gas, baskom, gas LPG, Loyang, spatula, alat penggiling, dandang, piring, pisau, alat pencetak mie, gunting, rak pengering, mixer, penggorengan, telanan, saringan, kertas minyak, plastic kemasan ekonomis, kantong plastic.

Sedangkan bahan yang digunakan adalah pisang, tepung pisang, margarin, minyak goreng, telur, garam, essens pisang, merica bubuk, natrium bisulfit.

d. Rancangan dan realisasi biaya

Modal : biaya variabel + biaya tetap

$$814.000 + 270.000$$

1.084.000

Penjualan :

Minggu 1	402.000
Minggu 2	470.000
Minggu 3	404.000
Minggu 4	462.000
Total	1.738.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Laba : Penjualan - (Biaya Variabel Pistick + Biaya Tetap Pistick+ Biaya peralatan Pistick)

$$1.738.000 - (814.000 + 270.000)$$

654.000

Dana terserap : (Biaya Variabel T.P + Biaya Tetap T.P+ Biaya peralatan Pistick) + (Biaya Variabel Pistick + Biaya Tetap Pistick+ Biaya peralatan Pistick)

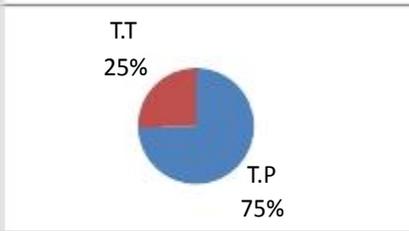
$$: (154.000 + 449.000 + 1.113.000) + (814.000 + 270.000 + 3.225.000)$$

$$: 1.716.000 + 4.309.000$$

: 6.025.000

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

- Tepung Pisang



Dalam pembuatan Pistick, komposisi nya terdiri dari 25% tepung terigu dan 75% tepung pisang.

Hal ini menunjukkan bahwa dalam pembuatan Pistick sebagian besar menggunakan Tepung Pisang an dapat mengurangi pemakaian Tepung terigu.

Gambar 4. Persentase penggunaan tepung pisang dan tepung terigu dalam Pistick

- Kandungan Gizi Tepung Pisang

Kandungan gizi	Tepung pisang	Tepung Terigu
Air (%)	7,00	7,00
Protein (%)	4.40	13,13
Lemak(%)	0,76	1,29
Abu(%)	3.20	0,54
Karbohidrat(%)	88.60	85,04
Serat(%)	2.0	0,62
Kalori (cal/100 g)	340,00	375,79

Tabel 2. Perbandingan kandungan gizi tepung pisang dan tepung terigu

Menurut azahari 2009, kandungan gizi tepung pisang tidak kalah dengan kandungan gizi yang terdapat pada tepung terigu. Hal ini mengindikasikan bahwa Tepung Pisang mempunyai kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh dari pada Tepung Terigu.

- Dapat diterima dan dikonsumsi masyarakat.

Untuk pencapaian target luaran dari usaha Pistick, kami menggunakan kuisioner yang telah disebarkan kepada konsumen Pistick. Diantaranya mengenai rasa Pistick, harga, kemasan dan bentuk dan warna pistick. Berikut data-data pistick yang dapat dikumpulkan, antara lain sebagai berikut :

Rasa



Dari 30 responden dengan sebaran normal, 27orang menjawab bahwa pistick merupakan camilan yang

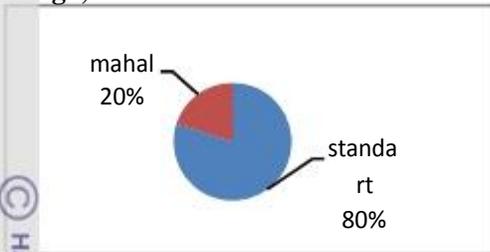
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor) Bogor Agricultural University

renyah.

Gambar 5. Tingkat kerenyahan Pistick

Harga,



Dari 30 responden 24 orang mengatakan bahwa pistick termasuk camilan yang standart dengan harga harga camilan lainnya.

Gambar 6. Tingkatan Harga Pistick menurut responden

Kemasan



sebagian besar mengatakan bahwa kemasan Pistick merupakan kemasan yang menarik dan ekonomis.

Gambar 7. Persentase kemasan Pistick

Bentuk dan Warna



persentase responden 70% mengatakan bahwa Pistick mempunyai warna yang menarik yaitu coklat. Berbeda

Gambar 8. Persentase tingkat ketertarikan konsumen terhadap bentuk dan warna produk

PERMASALAHAN DAN PENYELESAIAN

Selama menjalani usaha *Pistick* kami menghadapi berpengaruh terhadap kelangsungan usaha ini. Beberapa permasalahan tersebut antara lain:

a) Administrasi

Dalam pencapaian target luaran yaitu diterimanya produk *Pistick* disemua kalangan masyarakat di berbagai daerah, maka kami berupaya untuk mendaftarkan *Pistick* pada dinas kesehatan untuk mendapatkan label P-IRT sehingga produk kami dapat dipasarkan lebih luas. Namun karena adanya kendala waktu dan produksi kami yang belum kontinyu maka pendaftaran *Pistick* ke dinas kesehatan belum terlaksana. Pendaftaran ke dinas kesehatan ditargetkan akan dilaksanakan setelah produk *Pistick* dapat diproduksi secara kontinyu yaitu sekitar bulan Juli.

b) Teknis

Pada saat menjalankan usaha ini permasalahan teknis yang kami hadapi diantaranya penyediaan bahan baku, dan proses produksi. Penyediaan bahan baku berupa pisang kepok mengalami kendala karena petani pisang di daerah Bogor sebagian besar tidak memproduksi

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Himpunan Milik IPB (Institut Pertanian Bogor) / Bogor / Bogor University

pisang kepok melainkan pisang ulin. Kemudian kami mencari informasi tentang perbedaan membuat tepung pisang kapok dan ulin, ternyata hasilnya tidak jauh berbeda. Oleh karena itu kami menggunakan pisang ulin untuk produksi tepung.

Dalam proses pembuatan tepung yang menjadi kendala adalah proses pembuatan menggunakan mesin dan memerlukan banyak biaya dan prosedur saat memproduksi tepung pisang. Oleh karena itu kami memutuskan untuk membuat tepung pisang langsung secara manual tanpa menggunakan mesin yang mahal.

c) Organisasi Pelaksana

Organisasi Pelaksana adalah faktor penggerak dari usaha yang dilaksanakan. Setiap manajer melakukan tugas sesuai dengan deskripsi tugas masing-masing. Namun karena beberapa tugas yang lebih terkonsentrasi pada awal usaha seperti proses produksi *Pistick*, maka manajer lain ikut turun tangan dalam proses produksi selain manajer pengembangan produk. Manajer akan dapat menjalankan tugas sesuai tugas masing-masing ketika usaha telah berjalan secara kontinyu.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Selama pelaksanaan program kali ini, kami mendapatkan kesimpulan bahwa pisang merupakan tanaman yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat. Pisang salah satu tanaman yang dapat tumbuh dimana saja dan dapat dipanen kapanpun. Oleh karena itu kami membuat inovasi mengenai pisang tersebut sebagai upaya untuk mengembangkan sumberdaya lokal dan mengurangi ketergantungan akan tepung terigu. Tepung pisang dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan seperti selayaknya tepung terigu. Salah satunya menjadi produk *pistick*. Perbedaan yang mendasar terletak pada warna dari tepung pisang yang lebih berwarna coklat. Hal ini mengakibatkan banyaknya persepsi masyarakat yang membeli produk kami mengira bahwa produk kami hangus. Namun, setelah mereka merasakan produk kami mereka lalu percayabahaya produk yang mempunyai rasa yang enak.

LAMPIRAN

Rancangan dan evaluasi biaya

Pembuatan tepung pisang

Biaya Variabel :

No.	Uraian	Jumlah Satuan	Jumlah
1.	Pisang	48 kg	144.000
2.	Jeruk Nipis	1 kg	10.000
Total			154.000

Biaya Tetap :

No.	Uraian	Biaya (Rp)
1.	Komunikasi	50.000
2.	ATK	75.000
3.	Tenaga kerja	120.000
4.	Transportasi	50.000
Total		449.000

Biaya Peralatan :

No.	Uraian	Rincian	Biaya (Rp)
1.	Timbangan	1 unit	150.000
2.	Pisau	5 unit	35.000
3.	Nampan	7 unit	63.000
4.	Baskom kecil	7 unit	49.000
5.	Sendok	5 unit	15.000
6.	Piring	5 unit	35.000
7.	Ayakan	5 unit	50.000
8.	Oven	1 unit	750.000
9.	Penggiling	3 unit	75.000
10.	Telanan	5 unit	75.000
11.	Saringan	3 unit	45.000
12.	Baskom besar	3 unit	60.000
Total			1.113.000

Pembuatan Pistick

Biaya Variabel :

No.	Uraian	Jumlah Satuan	Biaya (Rp)
1.	Tepung Pisang	24 kg	449.000
2.	Teoung Terigu	8 kg	60.000
3.	Tepung Sagu	4 kg	40.000
4.	Gula	6 kg	60.000
5.	Telur	48 butir	48.000
6.	Margarine	9 bungkus	72.000
7.	Keju	5 bungkus	75.000
8.	Garam	2 bungkus	10.000
Total			814.000

Biaya Tetap :

No.	Uraian	Biaya (Rp)
1.	Komunikasi	50.000
2.	ATK	50.000
3.	Tenaga kerja	120.000
4.	Transportasi	50.000
Total		270.000

Biaya Peralatan :

No.	Uraian	Rincian	Biaya (Rp)
1.	Timbangan	2 unit	300.000
2.	Baskom kecil	5 unit	35.000
3.	Baskom besar	2 unit	40.000
4.	Isi Ulang Gas	5 kali	80.000
5.	Penggorengan	2 unit	50.000
6.	Piring	8 unit	40.000
7.	Sendok plastik	5 unit	25.000
8.	Penggilingan	1 unit	250.000
9.	Sealer	1 unit	650.000
10.	Nampan	7 unit	49.000
11.	Kompor	1 unit	400.000
12.	Kain Lap	7 unit	35.000
13.	Plastik Kemasan		40.000
14.	Banner	1 unit	150.000
15.	Stempel	1 unit	50.000
16.	Kantong plastik	5 unit	30.000
17.	Kertas minyak	50 Lembar	165.000
18.	Rak pengering	1 unit	650.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

9.	Sarung tangan plastik	10 unit	150.000
20.	Parutan keju	3 unit	22.500
21.	Spatula	2 unit	14.000
Total			3.225.000

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

DOKUMENTASI KEGIATAN

1. Pembuatan Tepung Pisang

Pengupasan



Pengirisan



Pengeringan



Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Tepung pisang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
- 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1. Pembuatan Pistick





© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Promosi pistick



Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritika atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.