

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kampus Intitut Pertanian Bogor adalah salah satu kampus yang memiliki jadwal praktikum yang cukup tinggi, karena kampus IPB ingin mahasiswa yang melakukan praktikum menjadi terbiasa dengan keadaan lapang. Kesibukan mahasiswa pada pagi hingga sore hari menyebabkan mereka membuat laporan hingga larut malam. Mahasiswa IPB makan sekitar pukul 19.00 WIB sehingga ketika mereka selesai membuat laporan mereka sering keluar kembali untuk membeli camilan. Mereka lebih memilih camilan karena jika mereka makan makanan berat kembali ada rasa 'takut gemuk' khususnya kaum wanita yang banyak memperhatikan keadaan tubuhnya.

Mahasiswa IPB juga jarang mengkonsumsi buah sebagai sumber vitamin maupun serat. Buah juga merupakan sumber antioksidan yang baik untuk tubuh. Kemungkinan mahasiswa jarang mengkonsumsi buah dapat dikarenakan buah yang dikemas tidak menarik dan tempat yang menjual buah jauh dari tempat tinggal mereka. Belanak Junction menawarkan buah pisang dengan rasa yang lebih enak, dengan harga yang relative terjangkau.

Belanak Junction adalah kepanjangan dari "Banana dicocol enak" Junction. Sehingga konsep dari usaha ini adalah tempat singgah mahasiswa untuk membeli camilan berupa pisang goreng. Namun pisang goreng saja tidak menarik karena sudah biasa ditemukan di daerah mahasiswa khususnya daerah lingkaran kampus Institut Pertanian Bogor. Usaha kami bertempat di Jl Babakan Tengah no. 19. Usaha kami mulai didirikan pada tanggal 17 Maret 2010.

Bahan baku pisang yang digunakan adalah pisang kepok. Pemilihan ini dikarenakan tekstur dari pisang ini lebih kenyal dibandingkan dengan jenis pisang yang lain sehingga ketika dihidangkan, memiliki cita rasa yang unik. Sumber bahan baku didapat dari pasar bogor dan toko bahan-bahan kue di daerah kota Bogor. Bogor sebagai sentra pisang menjadikan tempat ini tidak terlalu sulit dalam mencari pisang kepok. Sedangkan untuk sumber bahan baku pendukung seperti tepung rerigu, selai, coklat, keju dan susu didapat dari toko bahan-bahan kue yang terdapat di kota Bogor. Sehingga secara keseluruhan untuk bahan baku tidak terdapat kesulitan dalam mendapatkannya.

Belanak junction memiliki berbagai pilihan menu yang menu utamanya merupakan menu pisang goreng. Pilihan rasa pisang goreng seperti coklat, keju, blueberry, strawberry, nanas dan Brown Lekker. Harga yang ditawarkan juga sesuai dengan kantong mahasiswa yaitu berkisar antara Rp 2.000 – Rp 3.000. Pengembangan usaha ini dapat dilakukan dengan cara mengembangkan jenis pilihan rasa dan perbanyak outlet. Peluang kedepan masih cukup luas sehingga usaha ini layak untuk dikembangkan.



Pisang Pontia dengan aneka rasa

Isu makanan khususnya gorengan tidak sehat yang merebak akhir-akhir ini seperti penggunaan plastik dalam proses penggorengan menyebabkan meningkatnya kewaspadaan konsumen terhadap makanan-makanan sejenis. Usaha ini menjamin produk yang dihasilkan terbebas dari masalah tersebut. Hal ini dikarenakan proses penggorengan dilakukan setelah konsumen memesan sehingga mereka dapat melihat sendiri proses yang terjadi. Produk ini dihidangkan dalam keadaan hangat.

Selain masalah di atas, tingkat konsumsi mahasiswa terhadap buah relatif rendah. Hal ini dikarenakan sifat dari buah yang mudah busuk sehingga mahasiswa tidak dapat membeli dalam jumlah yang banyak karena harus disimpan di lemari es, sedangkan mahasiswa yang memiliki fasilitas tersebut sangat sedikit. Oleh karena itu, junction ini menawarkan alternatif konsumsi buah yang tetap sehat dan bergizi.

Usaha ini dinamakan dengan Belanak (Banana dicocol wueenak) Junction dengan konsep kafe. Menu unggulan yang ada di junction bervariasi, yaitu brown lekker (sate pisang yang ditaburi dengan gula palm). Menu andalan lainnya adalah Belanak rasa strawberry, coklat, nanas, blueberry, keju, dan lainnya. Disamping makanan, junction ini juga dilengkapi dengan aneka minuman seperti soft drink, aneka jus, namun minuman unggulan yang ditawarkan adalah mega mendung, mega cerah, dan megawati.

1.2 Perumusan Masalah

Masalah yang melatarbelakangi program ini adalah:

1. Potensi sumber daya pisang kepok di Indonesia sangat besar dan tersebar luas di seluruh wilayah Indonesia, namun tingkat pemanfaatan dan konsumsinya masih rendah oleh masyarakat Indonesia.
2. Banyaknya produk makanan berupa snack atau makanan ringan yang dapat membahayakan kesehatan.
3. Diperlukan makanan yang sehat, murah, dan memiliki gizi yang baik serta memiliki daya tarik tersendiri bagi mahasiswa dan masyarakat.
4. Diperlukan upaya diversifikasi produk berbahan baku pisang untuk meningkatkan konsumsinya oleh masyarakat Indonesia.
5. Kurangnya mahasiswa mengkonsumsi buah dalam jumlah yang cukup.
6. Kebutuhan mahasiswa akan tempat istirahat yang asik, nyaman, dan terjangkau.
7. Melalui produk unggulan dan daya saing tinggi maka dapat dijadikan sebagai sarana berwirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

1.3 Tujuan Program

1. Memanfaatkan pisang sebagai salah satu produk unggulan pertanian di Indonesia menjadi produk yang berkualitas dan memiliki nilai gizi yang tinggi.
2. Meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk hasil pertanian yang sehat dan bergizi serta memberikan pengetahuan pentingnya pengkonsumsian buah yang mengandung banyak serat dan vitamin.
3. Menciptakan diversifikasi produk baru pisang yang memiliki kualitas tinggi dengan harga yang terjangkau.
4. Sebagai wahana melatih dan mempraktekkan kemampuan manajemen wirausaha, sikap tanggung jawab dan kerjasama tim.

1.4 Luaran Yang Diharapkan

1. Dihasilkan olahan pisang dengan merek “Belanak” dengan kandungan gizi tinggi, kaya akan karbohidrat, vitamin, berserat tinggi, dan memiliki kualitas tinggi, namun dengan harga yang terjangkau.
2. Terciptanya kesadaran tentang manfaat pengkonsumsian buah bagi masyarakat.
3. Terciptanya peluang bisnis bagi mahasiswa dan masyarakat.

1.5 Kegunaan Program

1. Meningkatkan gizi mahasiswa pada khususnya (sebagai konsumen utama) dan masyarakat pada umumnya dengan harga yang tetap terjangkau.
2. Mengurangi ketakutan masyarakat dan mahasiswa terhadap gorengan yang tidak sehat.
3. Melatih mahasiswa dalam berinovasi dan menciptakan ide-ide kreatif yang berguna bagi masyarakat.
4. Melatih mahasiswa dalam memupuk jiwa kewirausahaan dengan tetap mengindahkan gizi masyarakat sebagai tujuan awal.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Camilan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Dimana makanan ini adalah sesuatu yang dimaksudkan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit suplai energi ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya (Wikipedia 2009).

Belanak Junction adalah usaha yang menyerupai café yang menyediakan camilan dari pisang kepek dengan aneka rasa. Konsep café dibuat agar mahasiswa dapat menikmati hidangan dalam suasana santai serta dapat melepas lelah setelah melakukan rutinitas kampus. Pisang goreng adalah jenis kudapan yang sangat digemari di Indonesia. Hal ini dikarenakan pisang goreng tidak membutuhkan banyak bumbu dan mudah untuk dimasak. Makanan ini dibuat dari buah pisang kepek yang digoreng dengan minyak bersama adonan dari tepung, telur dan gula. Pisang kepek dipilih karena bentuknya yang bulat lonjong dengan tekstur kenyal sehingga tidak hancur ketika digoreng. Dilihat dari segi rasa, pisang ini juga memiliki rasa yang khas dan enak.

2.1 Pemasaran

Pemasaran dilakukan dengan cara penyebaran brosur dan terus dilakukan pemantauan untuk menjaga kestabilan produk di pasaran. Selain itu kegiatan promosi akan meningkatkan nilai jual dengan cara meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang nilai ekonomi hasil pertanian. Penjualan yang terus meningkat akan menaikkan nilai profit sehingga keberlanjutan usaha dapat terus dipertahankan.

Analisis usaha yang digunakan adalah analisis pendapatan usaha dimana keuntungan adalah penerimaan total dikurangi dengan biaya total, dan apabila keuntungan bernilai positif maka usaha dikatakan untung dan bila keuntungan negatif maka usaha merugi. Analisis lain yang digunakan adalah analisis imbalan penerimaan dan biaya (R/C) dimana R/C adalah penerimaan total

dibagi dengan biaya total. Jika dihasilkan $R/C > 1$ maka usaha menguntungkan, dan bila $R/C < 1$ usaha merugi.

III. METODE PELAKSANAAN

3.1 Kegiatan Pra Produksi

Kegiatan pra-produksi terdiri atas kegiatan *survey* pasar dan kegiatan persiapan produksi. *Survey* pasar tersebut dilakukan dengan mendata tingkatan konsumen penyuka camilan pisang terbanyak, serta melakukan kajian lapangan untuk nantinya menentukan tempat pemasaran. Sedangkan, kegiatan persiapan produksi adalah kegiatan dalam pengadaan peralatan serta bahan baku untuk membuat camilan pisang.

Bahan baku utama dalam pembuatan Belanak adalah pisang kepok. Untuk bahan-bahan pendukungnya adalah : aneka selai, coklat, gula pasir, gula palm, tepung terigu, tepung panir, telur, dan margarin.

Alat yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah wadah-wadah untuk menggoreng, alat penggorengan, wadah selai, tempat adonan lapisan luar pisang, etalase, dan sarung tangan plastik. Sedangkan alat untuk penyajian terdiri atas : tikar, meja kecil, piring kecil, garpu, pisau kecil, dan *tissue*.

3.2 Kegiatan Pengujian

Penagujian kualitas rasa maupun harga Belanak diperoleh dengan cara pengisian kuisisioner yang disediakan di junction oleh para konsumen yang telah membeli atau mencoba. Data kuisisioner yang diambil berupa rasa, kerenyahan, dan harga.

3.3 Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi pembuatan belanak dilakukan di junction itu sendiri setiap harinya. Belanak ini dibuat dengan berbagai variasi rasa, yaitu berupa camilan dengan berbagai rasa yang disukai oleh banyak kalangan mahasiswa dan masyarakat. Proses pembuatan belanak dengan penambahan beberapa jenis selai adalah pertama preparasi bahan baku, kemudian dibersihkan, dan penyediaan berbagai jenis selai. Kemudian bahan baku digoreng sampai renyah dan bewarna kecoklatan, setelah itu diberi selai atau racikan perasa lainnya. Berikut merupakan diagram alir dari pembuatan belanak.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan Belanak

Pisang kepok yang telah dipilih sesuai dengan kualitas yang sesuai yaitu dengan panjang pisang minimal 10 cm dan tidak terlalu lembek maupun keras. Pisang kemudian dikupas dan dimasukkan ke dalam adonan celup lalu dipindahkan ke dalam tepung crispy, setelah diberi tepung crispy kemudian diulen agar terigu crispy menjadi melekat sempurna dengan pisang. Tahap selanjutnya adalah digoreng, kemudian pisang diberi aneka rasa sesuai dengan pesanan konsumen.

3.4 Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi perhari mencapai 3 sisir atau sebanyak 54 buah. Dengan jumlah hari efektif adalah 26hari perbulan maka pisang yang terjual adalah 78 sisir atau 1404 buah.

3.5 Target Daerah Pemasaran

Daerah pemasaran produk ini adalah di sekitar kampus IPB Darmaga. Target pemasaran utama adalah mahasiswa. Hal ini dikarenakan penduduk yang paling sering dalam mencari makan diluar adalah mahasiswa. Kegiatan mahasiswa yang padat bahkan hingga larut malam menjadikan makanan camilan pisang ini menjadi cocok untuk teman makan malam sembari mengerjakan tugas.

Selain mahasiswa yang mencari camilan di waktu malam hari, target pemasaran kami juga bertambah menjadi dosen dan mahasiswa yang akan melakukan seminar. Dosen-dosen IPB yang memiliki jadwal setiap hari rabu mengadakan rapat bersama yang biasanya dinamakan rabuan, biasanya menu makanannya hanya sebatas kue-kue basah saja. Oleh karena itu kami mencoba memberikan alternatif menu camilan berupa pisang ini. Selain dosen target kami juga bertambah menjadi mahasiswa yang akan melakukan seminar

hasil penelitian. Penyaji biasanya memberkan konsumsi kepada pendatang yang ikut dalam seminar tersebut, sehingga kami menawarkan jasa catering untuk menyediakan konsumsi untuk orang yang datang tersebut.

3.6 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang akan digunakan adalah dengan cara “pull market” yaitu menarik pelanggan pisang goreng yang biasanya berada di pinggir jalan yang tidak terlalu memerhatikan aspek kebersihan sehingga dengan menggandakan menu makanan pisang yang sehat dan bergizi, kami berusaha mengambil pasar yang sudah ada dengan rasa yang enak tentunya. Selain strategi tersebut, kami juga melakukan pemasaran melalui mulut ke mulut, selain itu kami juga memasarkan produk kami melalui jejaring sosial sehingga lebih memudahkan pelanggan untuk memesan.

Selain strategi diatas, kami juga menawarkan sistem pesan antar atau “delivery order” dengan minimal pesanan 5 buah pisang. Sistem ini disambut dengan baik oleh mahasiswa karena mereka tidak perlu repot keluar untuk mencari makan malam. Strategi ini adalah strategi paling efektif dan yang paling sering digunakan oleh konsumen.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Usaha kuliner unik pisang pontia (Belanak Junction) dilaksanakan pada tanggal 16 Maret 2010 sampai dengan saat ini di Jalan Babakan Tengah no 19 Bogor. Usaha ini dijalankan melalui beberapa tahap. Kegiatan pra produksi merupakan tahap awal. Pra produksi terdiri dari survey pasar dan persiapan produksi. Survey dilakukan dengan cara mencari tempat yang strategis dengan harga yang terjangkau untuk mengurangi resiko usaha. Pada tahap persiapan produksi dilakukan pembelian alat dan bahan produksi, persiapan media promosi. Tahap kedua yaitu kegiatan produksi yang dilakukan dengan pembuatan produk pisang olahan *Belanak Junction*.

Tabel 1. Jadwal pelaksanaan usaha Belanak Junction

URAIAN	Minggu Ke-												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Survei pasar													
Pengadaan bahan baku													
Perizinan tempat													
Produksi tahap 1													
Produksi tahap 2													
Produksi tahap 3													
Evaluasi kerja													
Pembuatan laporan													

4.2 Permasalahan dan Solusinya

Permasalahan	Solusi dan penyelesaian
Besar pisang tidak seragam	Pisang besar digunakan untuk rasa aneka selai dan pisang yang kecil digunakan untuk brown lekker.
Listrik sering mati	Rencana untuk membeli genset
Biaya sewa mahal	Kami menggabungkan usaha kami dengan usaha makanan yang lainnya
Menu kurang variatif	Penambahan menu berupa minuman, mie, dan roti panggang

V. RINCIAN BIAYA

a. investasi

No	Komponen Biaya	SATUAN	Jumlah Fisik	Harga per Satuan Rp	Jumlah Biaya Rp	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Penyusutan Rp	Nilai Sisa Rp
	Alat Produksi dan Pengemas							
	a. Toaster	unit	1	150,000	150,000	3	50,000	0
	b. Kompor	unit	1	350,000	350,000	3	116,667	0
	c. Wajan Besar	unit	2	100,000	200,000	3	66,667	0
	d. Kulkas	unit	1	2,000,000	2,000,000	5	400,000	800,000
	e. Baskom	unit	3	15,000	45,000	3	15,000	0
	f. Pisau	unit	2	15,000	30,000	3	10,000	0
	g. Piring	unit	24	3,000	72,000	3	24,000	0
	h. sendok dan garpu	unit	36	1,000	36,000	3	12,000	0
	i. gelas	unit	12	2,500	30,000	3	10,000	0
	j. Meja	unit	5	250,000	1,250,000	3	416,667	0
	k. lemari	unit	1	150,000	150,000	3	50,000	0
	l. Kursi	unit	12	10,000	120,000	3	40,000	0
	m. Ember	unit	2	20,000	40,000	3	13,333	0
	n. Timbangan	unit	1	50,000	50,000	3	16,667	0
	Jumlah				4,523,000		1,241,000	800,000

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 kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

b. biaya variabel

No	Struktur biaya	Satuan	Jumlah Fisik	Biaya per satuan Rp	Jumlah biaya 1 bulan Rp
1	Bahan baku				
	a. Terigu	kg	8	8,500	68,000
	b. Pisang	buah	520	556	288,886
3	Bahan Pembantu				
	a. Gas LPG	kg	6	5,000	30,000
	b. Bumbu-bumbu	kg	2	20,000	32,000
	c. Roti	Bungkus	8	7,000	56,000
4	Bahan Pengemasan				
	a. Pengemas roti	lembar	200	100	20,000
5	Tenaga Kerja Langsung				
	a. Produksi	Orang	0	-	0
	Total Biaya Variabel				494,886

c. biaya tetap

No	Uraian	Jumlah	Unit	Biaya Per Unit	Total Biaya 1 Bulan	Total Biaya 1 Tahun
1	Listrik	1	Bulan	80,000	80,000	960,000
2	Air	1	Bulan	70,000	70,000	840,000
3	ATK	1	Bulan	10,000	10,000	120,000
4	Pemeliharaan					
	a. Alat	1	Bulan	20,000	20,000	240,000
	b. Ruangan	1	Bulan	15,000	15,000	180,000
5	Bensin	1	Bulan	120,000	120,000	1,440,000
6	Sewa	1	Bulan	400,000	400,000	4,800,000
6	Biaya lainnya	1	Bulan	5,000	5,000	60,000
	TOTAL				720,000	8,640,000

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.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

d. proyeksi produksi dan pendapatan

NO	Produk	Volume	Unit	Harga Jual	Penjualan 1 Bulan	Penjualan 1 Tahun
1	Produksi Pisang	936	buah	2,500	2,340,000	28,080,000
2	Kerusakan					
3	Produksi Terjual	936	buah	2,500	2,340,000	28,080,000
4	Produksi roti	8	bungkus	18,000	144,000	1,728,000
5	Kerusakan					
6	Produksi Terjual	8	bungkus	18,000	144,000	1,728,000
						29,808,000

e. Proyeksi Laba rugi

No	Uraian	Tahun			Rata-rata
		1	2	3	
A	Penerimaan				
	Total Penerimaan	23,846,400	26,827,200	29,808,000	26,827,200
B	Pengeluaran				
	a. Biaya Variabel	4,256,020	5,344,769	5,938,632	5,179,807
	b. Biaya Tetap	7,920,000	8,640,000	8,640,000	8,400,000
	c. Depresiasi	1,241,000	1,241,000	1,241,000	1,241,000
	d. Angsuran Bunga	-	-	-	-
	Total Pengeluaran	13,417,020	15,225,769	15,819,632	14,820,807
C	R/L Sebelum Pajak	10,429,380	11,601,431	13,988,368	12,006,393
F	Pajak (0%)	-	-	-	-
G	Laba Setelah Pajak	10,429,380	11,601,431	13,988,368	12,006,393
H	Profit on Sales	43.74%	43.25%	46.93%	44.64%
I	BEP: Rupiah	11,151,232	12,339,365	12,339,365	11,943,321
	Unit	4,460	4,936	4,936	4,777

f. Rincian Penggunaan Dana

Uraian	Biaya (Rupiah)
Dana DIKTI	6.900.000
Modal Kerja	8.167.758
Pendapatan	5.831.258
Sisa	4.563.500
Keuntungan	1.267.758

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 kritik 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.

Dokumentasi



Pisang Rasa Coklat



Pengunjung yang datang



Proses pembuatan adonan



Proses Penggorengan



Menu di Belanak Junction



Pisang Pontia aneka rasa