



LAPORAN AKHIR PKMK

IWA BERGER SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN POKOK SEHAT DAN BERPROTEIN TINGGI YANG MAMPU MENINGKATKAN KECERDASAN

Diusulkan oleh:

Ahmad Jihan Tamami	H24061945	(2006)
Aditya Iqbal	H24062886	(2006)
Ananda Puput Rahmawati	H24070014	(2007)
Widisyia	H24070047	(2007)
Nurman Syahbana	H44062151	(2006)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010

ABSRTRAK

Burger yang kaya akan karbohidrat, lemak, dan protein merupakan makanan yang cocok dengan selera lidah masyarakat Indonesia. Konsumsi terhadap makanan jenis burger yang praktis pun meningkat yang kebanyakan dinikmati pada kalangan menengah ke atas. Masyarakat pada saat ini tidak hanya mementingkan kepraktisan semata tetapi juga masalah kesehatan seperti kandungan protein dan vitamin telah banyak diperhatikan oleh masyarakat modern saat ini. Namun, minat masyarakat terhadap ikan di Indonesia masih tergolong rendah. Penyajian makanan berbahan ikan dengan produk menarik seperti burger diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat tentang manfaat dari pengonsumsi ikan.

Tujuan Program adalah (1) untuk memanfaatkan ikan sebagai salah satu potensi perairan terbesar di Indonesia menjadi produk yang berkualitas dan memiliki nilai gizi yang tinggi, (2) Meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk hasil perairan yang sehat dan bergizi serta memberikan pengetahuan pentingnya pengonsumsi ikan, dan (3) Menciptakan diversifikasi produk baru ikan yang memiliki kualitas tinggi dengan harga yang terjangkau.

Telah ditemukan sebuah inovasi produk dengan nama Iwa Berger dari pemanfaatan ikan sebagai salah satu potensi perairan terbesar di Indonesia yang kandungan gizi tinggi, kaya akan protein, omega-3, berkualitas tinggi, serta harga yang terjangkau. Hal ini akan membantu untuk meningkatkan kecerdasan dan memberikan makanan sehat bagi masyarakat Indonesia khususnya para pelajar. Media pemasaran produk yang digunakan ialah poster, leaflet, banner, dan facebook. Selain itu untuk lebih memperkenalkan produk, pemasaran juga dilakukan dengan mengikuti pameran-pameran dan event yang diadakan di dalam dan luar kampus. Pemasaran dari produk ini dilakukan dengan membuka stand di kampus dan menjadi pemasok makanan konsumsi event di kampus. dari kegiatan ini telah berhasil dilakukan penjualan sekitar 700 buah burger.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya PKMK ini dapat terlaksanakan dengan baik. Tidak lupa kami ucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing PKMK yang telah bersedia memberikan waktu dan pemikirannya untuk terlaksananya PKMK ini dengan baik. Ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah bersedia membantu terlaksananya kegiatan PKMK ini.

Kami mohon maaf apabila ada kata-kata yang kurang berkenan karena sebagai manusia kami tidak luput dari kesalahan.

Bogor, 3 Juni 2010

Penulis

I. PENDAHULUAN

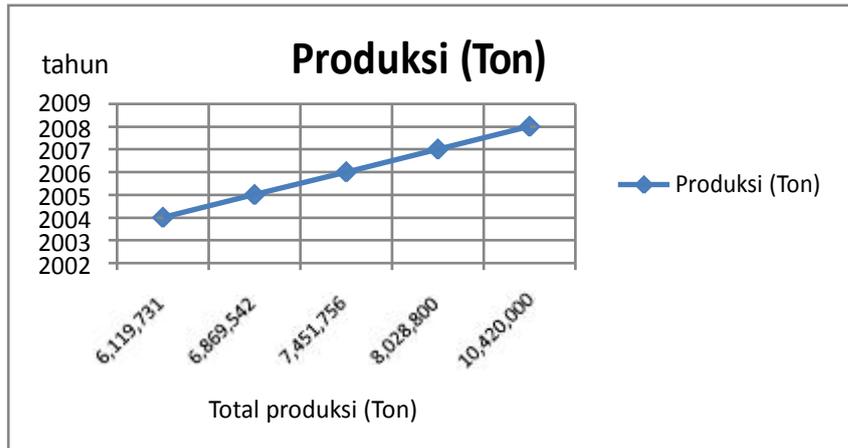
Latar Belakang

Burger merupakan produk daging giling segar. Nama burger berasal dari hamburger, sebuah produk daging babi yang berasal dari Kota Hamburg di Jerman. Saat ini, istilah burger telah digunakan secara meluas pada produk-produk daging selain babi. Jika terbuat dari sapi, dinamakan beef burger. Jika terbuat dari ayam, dinamakan chicken burger. Jenis burger yang lain adalah garden burger, yaitu burger yang terbuat dari sayuran tanpa daging. Burger biasanya disajikan dalam bentuk sandwich, yaitu diletakkan di antara setangkup roti.

Burger yang kaya akan karbohidrat, lemak, dan protein merupakan makanan yang cocok dengan selera lidah masyarakat Indonesia. Rasanya yang nikmat, membuat burger digemari di seluruh penjuru negeri. Nilai gizi burger memiliki kandungan vitamin A yang cukup besar, yaitu sekitar 30 IU. Selain itu, burger juga memiliki kandungan asam oleat, asam linoleat, vitamin B1, vitamin B2, serta niasin.

Perkembangan teknologi telah menciptakan beraneka ragam bentuk dan rasa dari burger. Konsumsi terhadap makanan jenis burger yang praktis pun meningkat yang kebanyakan dinikmati pada kalangan menengah ke atas. Masyarakat pada saat ini tidak hanya mementingkan kepraktisan semata tetapi juga masalah kesehatan seperti kandungan protein dan vitamin telah banyak diperhatikan oleh masyarakat modern saat ini. Kesehatan menjadi hal yang utama, apalagi terhadap produk makanan. Banyak sekali isu-isu penyakit yang timbul di dalam daging-daging ayam maupun sapi yang menjadi bahan utama dalam pembuatan burger saat ini. Hal ini membuat pemanfaatan ikan sebagai bahan alternatif utama dalam burger perlu dikembangkan. Upaya penganeka ragam makanan dari hasil olahan ikan merupakan salah satu upaya peningkatan gizi, kecerdasan dan kesehatan masyarakat.

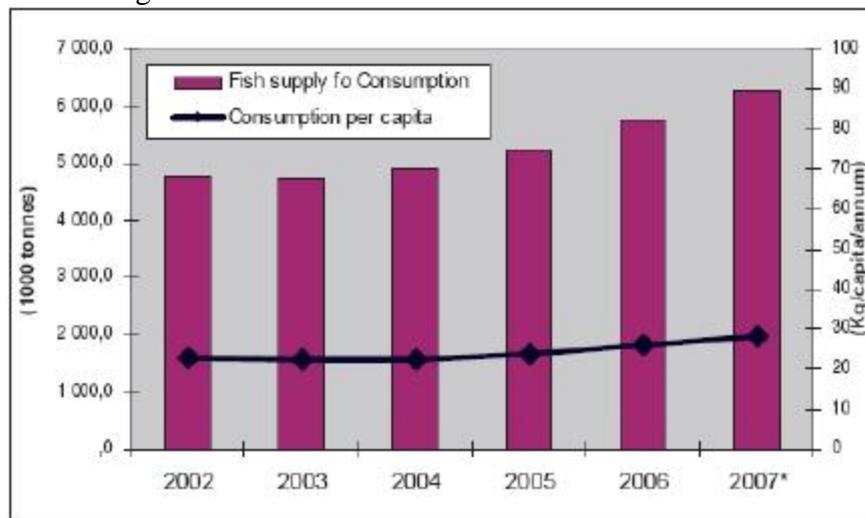
Seperti yang terlihat pada gambar 1, produksi ikan di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan. Produksi ikan yang meningkat memberi peluang untuk menciptakan produk dengan bahan baku dari hasil perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan (DKP) menargetkan produksi perikanan Indonesia pada 2009 akan naik sebesar 2,31 juta ton, yaitu dengan meningkatkan produksi perikanan dari 10,42 juta ton pada 2008 menjadi 12,73 juta ton. Selain itu juga pemerintah mengupayakan meningkatkan produk hasil olahan dari 3,6 juta ton pada 2008 menjadi 4,3 juta ton di 2009. Oleh karena itu diperlukan diversifikasi produk hasil perikanan yang mampu meningkatkan minat masyarakat tentang manfaat dari pengonsumsi ikan.



Gambar 1. Grafik total produksi ikan di Indonesia. (Sumber : BPS dan DKP, 2009)

Minat masyarakat terhadap ikan di Indonesia masih tergolong rendah. Minat terhadap ikan masih dibawah standar FAO, yakni 30 kilogram per kapita per tahun, seperti yang terlihat pada gambar 2. Dibandingkan dengan Negara Malaysia yang tingkat konsumsinya mencapai 45 kilogram per kapita per tahun. Selanjutnya Thailand 35 kilogram, Korea Selatan 85 kilogram, dan Jepang telah mencapai 130 kilogram per kapita per tahun. Indonesia masih jauh tertinggal dibanding dengan negara-negara lain, padahal negara kita memiliki potensi dalam perikanan yang baik yaitu 7 % dari total potensi ikan laut dunia berada di wilayah Indonesia. Dengan kondisi ini seharusnya konsumsi terhadap ikan di Indonesia harus tinggi. Dengan konsumsi ikan yang tinggi tentunya para nelayan kita juga bisa hidup lebih sejahtera.

Produk makanan burger seperti ini banyak dipilih oleh masyarakat sekarang ini karena cara makan yang praktis. Selain itu juga makanan ini tidak perlu menunggu lama untuk dapat dibuat. Harga yang mahal dan jarangya tersedia di tempat-tempat strategis menjadikan usaha makanan burger terkesan sulit untuk berkembang.



Gambar 2. Grafik Penyediaan ikan dan konsumsi ikan perkapita (tahun 2002 – 2007), (sumber: DKP, 2008)

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

Penyajian makanan berbahan ikan dengan produk menarik seperti burger diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat tentang manfaat dari pengkonsumsian ikan. Jarang sekali ditemukan burger dengan isi ikan yang padahal dari ikan itu sendiri memiliki kandungan protein dan zat-zat gizi lainnya yang banyak diperlukan tubuh. Ikan laut seperti ikan tongkol memiliki berbagai kandungan gizi yang sangat komplit yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Mengonsumsi ikan tongkol sejak dini dapat meningkatkan perkembangan dan kecerdasan otak anak yaitu adanya kandungan omega 3 (EPA dan DHA) serta mencegah datangnya beberapa penyakit degeneratif (penyakit yang mengiringi proses penuaan). Omega 3 juga mempunyai peranan penting untuk kesehatan seseorang. Dengan bertambahnya usia, seseorang akan rentan terkena berbagai penyakit seiring dengan berkurangnya kerja sistem kekebalan tubuh. Dengan tetap mengonsumsi makanan yang mengandung omega 3, akan dapat meningkatkan daya tahan tubuh sehingga tidak mudah terserang penyakit. Kandungan omega 3 pada ikan laut juga dapat mencegah timbulnya penyakit jantung, mengurangi kadar kolesterol dalam darah yang merupakan penyebab timbulnya stroke. Selain itu, kandungan mineral pada ikan jumlahnya lumayan banyak, diantaranya magnesium (memperkuat tulang, otot, gizi), zat besi (menegah anemia), yodium (mencegah sakit gondok dan IQ rendah), seng (meningkatkan kekebalan tubuh, mempercepat penyembuhan luka) dan selenium (mencegah kanker, mempertahankan elastisitas jaringan bersama vitamin E sehingga terhindar dari penuaan dini).

Image dari burger daging ayam atau sapi yang terkenal dengan *junkfood* dengan makanan tidak sehat dan menjadi salah satu penyebab obesitas telah banyak diketahui masyarakat. Obesitas diduga ikut menjadi penyebab penyakit hipertensi, jantung koroner, diabetes melitus, dan penyakit pernapasan. Selain obesitas, konsumsi daging yang berlebih juga dapat menyebabkan penuaan dini (early aging). Menurut beberapa penelitian, pemasakan daging sapi maupun daging ayam dapat menyebabkan terbentuknya senyawa AAH (amina-amina heterosiklis). AAH adalah zat penyebab mutasi genetik yang dapat merangsang munculnya radikal bebas dan secara luas merusak DNA pada sel-sel tubuh manusia.

Berbagai penelitian pada hewan percobaan menunjukkan bahwa AAH mengakibatkan aneka kanker, seperti kanker usus besar, payudara, pankreas, hati, dan kandung kemih. Berdasarkan penelitian di University of North California, konsumsi hot dog maupun hamburger sebanyak sekali atau lebih dalam seminggu dapat meningkatkan risiko kanker otak dua kali lipat dibandingkan mereka yang tidak mengonsumsinya.

Iwa Berger merupakan produk diversifikasi makanan burger modern dengan menggunakan daging ikan tongkol. Ikan tongkol dipilih sebagai pengganti daging ayam atau daging sapi dikarenakan ikan tongkol sangat melimpah di Indonesia dan banyak dijual dipasaran, seperti yang terlihat pada tabel 1. Produk ini belum banyak dikembangkan oleh perusahaan-perusahaan makanan siap saji terkenal seperti McDonald, Klenger Burger, Burger King dan perusahaan makanan besar lainnya. Cara pembuatan dari Iwa Berger sendiri relatif mudah, sederhana dan cepat. Walaupun begitu Iwa Berger merupakan makanan yang sehat dan memberikan banyak manfaat bagi tubuh. Hal ini membuat produk ini

memiliki komposisi gizi yang tidak jauh berbeda dengan ikan yang pada umumnya memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dari sumber hewani lainnya.

Tabel 1. Produksi ikan tongkol di beberapa provinsi di Indonesia

Provinsi	Hasil tangkapan
Sumatera	114.486 ton
Jawa	76.271 ton
Bali-Nusa Tenggara	47.260 ton
Kalimantan	24.636 ton
Sulawesi	195.917 ton
Maluku-Papua	95.813 ton

(Sumber : DKP 2008)

Perumusan Masalah

Masalah yang melatarbelakangi program ini adalah:

1. Bagaimana meningkatkan pemanfaatan terhadap potensi sumber daya ikan di Indonesia yang sangat besar dan tersebar luas di seluruh wilayah perairan Indonesia untuk dapat dikonsumsi?
2. Bagaimana cara menyajikan produk makanan dari ikan dengan bentuk burger yang sehat dan berprotein tinggi.
3. Bagaimana mendiversifikasi bahan baku ikan ke dalam bentuk yang menarik dan ekonomis untuk meningkatkan konsumsi ikan oleh masyarakat Indonesia.

Tujuan Program

1. Memanfaatkan ikan sebagai salah satu potensi perairan terbesar di Indonesia menjadi produk yang berkualitas dan memiliki nilai gizi yang tinggi.
2. Meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk hasil perairan yang sehat dan bergizi serta memberikan pengetahuan pentingnya pengonsumsi ikan.
3. Menciptakan diversifikasi produk baru ikan yang memiliki kualitas tinggi dengan harga yang terjangkau.

Luaran yang Diharapkan

- a. Dihasilkan makanan burger dengan merek “Iwa berger” dengan kandungan gizi tinggi, kaya akan protein, omega-3, berkualitas tinggi, serta harga yang terjangkau.
- b. Memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat agar mau mengonsumsi lebih banyak ikan.

Kegunaan Program

- a. Meningkatkan gizi mahasiswa pada khususnya (sebagai konsumen utama) dan masyarakat pada khususnya dengan harga yang tetap terjangkau.
- b. Membantu konsumen untuk mendapatkan makanan sehat bergizi dan juga praktis.
- c. Melatih mahasiswa dalam berinovasi dan menciptakan ide-ide kreatif yang berguna bagi masyarakat.
- d. Melatih mahasiswa dalam memupuk jiwa kewirausahaan dengan tetap mengindahkan gizi masyarakat sebagai tujuan awal.

II. METODE PENELITIAN

Kegiatan Pra Produksi

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

Bahan baku pembuatan burger ikan ini ialah ikan tongkol basah. Sedangkan untuk bahan-bahan lainnya adalah terigu, tepung roti, telur, bumbu-bumbu, mayonnaise, saus tomat dan saus sambal, roti burger, dan sayuran pelengkap.

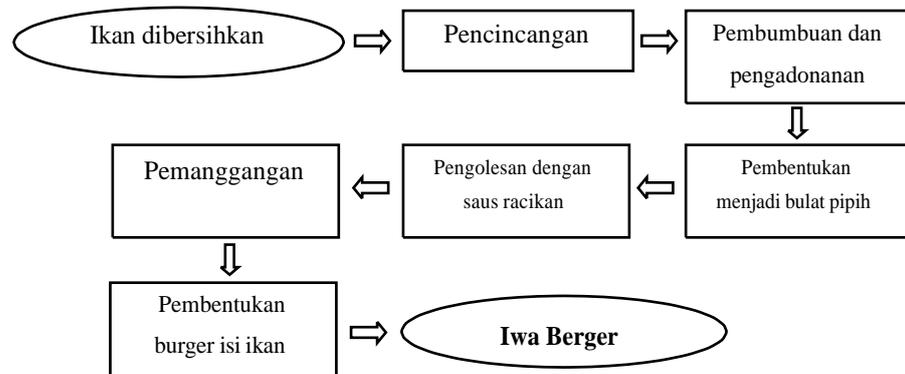
Alat yang digunakan dalam pembuatan produk burger ikan ini adalah pisau, wadah untuk mencuci dan mencincang ikan tongkol basah, pencincang daging, oven, wadah untuk menyimpan isi burger ikan, dan kompor gas.

Kegiatan Pengujian

Uji yang dilakukan ialah berupa uji pasar dengan cara meminta sejumlah orang untuk memberikan pendapat secara subyektif terhadap produk ini.

Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi pembuatan produk burger ikan ini dilakukan di Babakan Lio secara *home industry*. Dimana daerah ini berada di wilayah Desa Balumbang Jaya, Kota Bogor.



Gambar 3. Diagram alir pembuatan burger ikan

Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi akan meningkat sejalan dengan proses meluasnya segmen pasar. Produksi burger ikan ini pada tahap awal pembuatan akan diproduksi untuk sebanyak 40 porsi, dan sampai 1000 porsi pada bulan ke 4.

Dalam tahap pengenalan ini maka produk ini akan masuk ke dalam pasar yang telah ditargetkan. Untuk tahap produksi selanjutnya maka akan dipantau dan disesuaikan tingkat penjualan. Dengan peningkatan penjualan maka tingkat produksi berikutnya akan ditingkatkan pula.

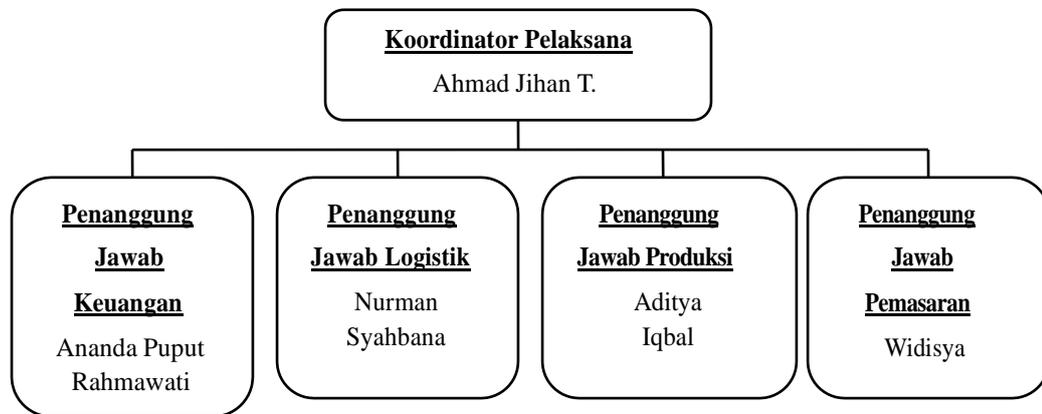
Pemasaran

Pemasaran produk ini menggunakan sistem pemberian pinjaman grobak serta peralatan dan bahan lainnya pada pekerja yang disewa untuk berjualan disekitar kampus IPB Dramaga. Media pemasaran yang digunakan ialah poster,

leaflet, banner, facebook, dan twitter. Selain itu untuk lebih memperkenalkan produk pada masyarakat, pemasaran juga dilakukan dengan cara mengikuti pameran- pameran atau bazar yang diadakan di dalam dan luar kampus.

Rencana Organisasi

Dalam pengorganisasian kegiatan usaha produksi dan pemasaran dari IWA Berger, jalur koordinasi kerja tim adalah Koordinator Pelaksana bertanggung jawab penuh terhadap segala urusan perusahaan yang meliputi perencanaan, pelaksanaan, pengawasan dan pengevaluasian kegiatan dari awal produksi hingga pemasaran. Penanggung Jawab Keuangan bertanggung jawab melakukan survei harga peralatan dan bahan-bahan di pasaran, mengatur arus kas dan membuat pembukuan. Penanggung Jawab Logistik bertanggung jawab menyediakan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan mulai dari pra produksi, produksi, pengujian, pemasaran, dan pembukuan. Penanggung Jawab Produksi bertanggung jawab terhadap pembuatan IWA Berger. Penanggung Jawab Pemasaran bertanggung jawab menjalin kerja sama dengan pihak luar untuk memperlancar proses pemasaran, melakukan promosi produk dan memasarkan produk ke tempat-tempat pemasaran. Seluruh penanggung jawab saling berkoordinasi dengan koordinator pelaksana dalam bisnis IWA Berger (**Gambar 3**).



Gambar 3. Skema Susunan Organisasi

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

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan produksi pembuatan produk burger ikan ini dilakukan di Babakan Lio secara *home industry*. Dimana daerah ini berada di wilayah Desa Balumbang Jaya, Kota Bogor.

Proses survei pasar dilakukan pada bulan Pebruari hingga pertengahan Maret 2010. Setelah itu dilakukan proses pengujian produk kepada para konsumen di akhir bulan Maret 2010. Pemasaran dilakukan pada bulan Maret akhir hingga April 2010 dengan mengisi stand bazar dan mengisi konsumsi di acara seminar di kampus IPB.

Ketercapaian Target

Hingga saat ini targetan yang telah tercapai, yaitu:

- a. Telah berhasil membuat makanan burger dengan merek “Iwa Berger” dengan kandungan gizi tinggi, kaya akan protein, omega-3, berkualitas tinggi, serta harga yang terjangkau.
- b. Memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat agar mau mengkonsumsi sumber makanan pokok selain nasi.
- c. Memasarkan produk dengan media pemasaran yang digunakan ialah poster, leaflet, banner, dan facebook. Selain itu untuk lebih memperkenalkan produk, pemasaran juga dilakukan dengan mengikuti pameran-pameran dan event yang diadakan di dalam dan luar kampus .
- d. Telah dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat terutama kalangan mahasiswa di kampus.

Permasalahan dan Penyelesaiannya:

a. Administratif

Hambatan :

- Perizinan yang sulit untuk memasarkan produk di kantin – kantin sekolah sekitar Bogor.

Penyelesaian :

- Mencari alternatif tempat pemasaran yang baru yaitu dengan mencoba segmen pelajar khususnya mahasiswa di lingkungan dalam kampus, dan telah berhasil membuka stand di kampus dan menjadi pemasok makanan konsumsi event di kampus.

b. Teknis

Hambatan :

- Jadwal kuliah dan kesibukan yang berbeda – beda dari setiap anggota sehingga kesulitan dalam kumpul bersama.
- Kesulitan dalam mencari bahan baku, terutama roti dan ikan tongkol

Penyelesaiannya:

- Membuat jadwal kumpul bersama rutin tiap minggu. Dan untuk mengatasi pasokan bahan baku yang kuran telah berhasil menjalin kerjasama dengan para *supplier* baik roti maupun ikan tongkol. Dengan adanya kerjasama tersebut memudahkan dalam mencukupi kebutuhan bahan baku.

c. Organisasi Pelaksana

Hambatan : Tidak ada



d. Keuangan

Hambatan :

- Dana PKM yang belum turun seluruhnya membuat pelaksanaan rencana menjadi terhambat.

Penyelesaian :

- Membuat surat pengajuan permohonan tambahan dana dari pihak Direktorat Kemahasiswaan Institut Pertanian Bogor.

V. KESIMPULAN

Kesimpulan

Telah ditemukan sebuah inovasi produk dengan nama Iwa Berger dari pemanfaatan ikan sebagai salah satu potensi perairan terbesar di Indonesia yang kandungan gizi tinggi, kaya akan protein, omega-3, berkualitas tinggi, serta harga yang terjangkau. Hal ini akan membantu untuk meningkatkan kecerdasan dan memberikan makanan sehat bagi masyarakat Indonesia khususnya para pelajar. Media pemasaran produk yang digunakan ialah poster, leaflet, banner, dan facebook. Selain itu untuk lebih memperkenalkan produk, pemasaran juga dilakukan dengan mengikuti pameran-pameran dan event yang diadakan di dalam dan luar kampus. Pemasaran dari produk ini dilakukan dengan membuka stand di kampus dan menjadi pemasok makanan konsumsi event di kampus. dari kegiatan ini telah berhasil dilakukan penjualan sekitar 700 buah berger.

LAMPIRAN

No	KETERANGAN	JUMLAH	TOTAL (Rp)
A INFLOW			
1	Hibah Dikti	1	6,950,000
2	Penjualan	617	3,157,600
TOTAL INFLOW			10,107,600
B OUTFLOW			
1 Biaya Investasi			
	Timbangan	1	82,900
	Tempat Saos	3	24,900
	Baskom Plastik	2	26,500
	Gerobak	1	1,500,000
	Stempel	1	30,000
	Banner	1	80,000
	Poster dan Leaflet	1500	590,000
	Pewangi Kulkas	1	5,700
	Tempat Bumbu	3	12,500
	Jepitan	1	5,000
	Asahan Pisau	1	10,000
	Pisau	2	15,000
	Sodet	1	8,000
	Talenan	2	10,000
	Spons Busa	1	8,400
	Kompur Gas	2	295,000
	Tabung Gas	2	260,000
	Selang Gas	2	130,000
	Kulkas	1	1,275,000
	Teflon	1	50,500
	Loyang	4	22,000
	Saringan	1	5,000
	Kanebo	1	10,000
	Wadah Minyak	1	2,000
	Wadah Plastik	5	49,000
	Pengukus	1	40,000
	Sarung Tangan Plastik	10	5,000
	Oven	2	200,000
	Spidol	1	4,500
	Double Tip	1	4,000
	Gunting	1	3,000
	Nampan Plastik	1	12,500
	Sendok	6	7,500
	Sarung Tangan	1	12,900
	Kuas	2	4,500
	Penggiling Daging	1	100,000

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

Total Biaya Investasi		4,901,300
2	Biaya Operasional	
a	Biaya Tetap	
	Listrik	3 bulan
	Gaji Pegawai	1
	Biaya sewa tempat	2
	Internet	1 jam
	Laporan PKM	4
	Total Biaya Tetap	882,500
b	Biaya Variabel	
	Tepung Roti	9kg
	Merica	3 pack
	Jeruk Nipis	5 buah
	Ikan tongkol	37.5 kg
	Dus	410
	Mayonaise	5 liter
	Pala Bubuk	1 pack
	Roti	810 buah
	Saos Sambal	13.2 kg
	Saos Tomat	2 kg
	Gas	3 kg
	Margarin	4.4 kg
	Mentimun	5 buah
	Tomat	8 kg
	Bawang Bombay	3 kg
	Selada	8 kg
	Telur	2.25 kg
	Penyedap Rasa	1 pack
	Tepung Terigu	4 kg
	Es Batu	1 buah
	Wortel	0.5 kg
	Minyak Goreng	1 Kg
	Keju	9 pcs
	Air Mineral Gelas	9 dus
	Kecap Manis	2 pack
	Kecap Inggris	2
	Gula Pasir	0.5 kg
	Susu Bubuk	6 bungkus
	Kertas Roti	38
	Transportasi	
	Sabun Cuci	2
	Plastik	1 pack
	Total Biaya Variabel	2,711,550
	Total Biaya Operasional	3,594,050
	TOTAL OUTFLOW	8,495,350
	NET BENEFIT	1,612,250



VI. Dokumentasi Kegiatan

SURVEY DAN PEMBELIAN PERALATAN DAN PERLENGKAPAN



© 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 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.



PROSES PRODUKSI



© 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 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.



BAZAR BEM FEM IPB @KORIDOR FEMA



© 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 kritik 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.



Bimbingan Dengan Dosen Pembimbing



© 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 kritik 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.