



LAPORAN AKHIR PKM - KEWIRAUSAHAAN

**USAHA PENGEMBANGAN STEAK DENGAN BAHAN JANTUNG
PISANG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN GIZI DAN KESEHATAN
MASYARAKAT**

Oleh :

M. Irfan Purwanto	E24100107 (2010, Ketua Kelompok)
Paulus Marbun	E24100047 (2010, Anggota Kelompok)
Resananda Efrilia	E44100075 (2010, Anggota Kelompok)
Satungga Yusuf Herwanda	E24110054 (2011, Anggota Kelompok)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013
HALAMAN PENGESAHAN**

1. Judul Kegiatan : Usaha Pengembangan Steak dengan Bahan Jantung Pisang sebagai Upaya Peningkatan Gizi dan Kesehatan Masyarakat
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P () PKM-M () PKM-KC
() PKM-K () PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Muhammad Irfan Purwanto
 - b. NIM : E24100107
 - c. Jurusan : Hasil Hutan
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jln. Bukit Kusuma No 2E
Banyumanik, Semarang
085640144210
 - f. Alamat email : irfanpurwanto10@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Erianto Indra Putra, S.Hut, M.Si
 - b. NIDN : 0007017401
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Komp. IPB II Jl. Icarus O/12
Sindang-barang Bogor /
081338299785
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 11.219.750,00
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 (lima) bulan

Menyetujui

Bogor, 27 Mei 2013

Ketua Departemen Hasil Hutan

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr. I. WayanDarmawan)
NIP.19660212 199190 1 002

(M. Irfan Purwanto)
NRP. E24100107

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono,MS)
NIP.19581228 198503 1 003

(Dr. Erianto Indra Putra, S.Hut, M.Si)
NIDN. 0007017401

ABSTRAK

Perubahan gaya hidup yang dialami masyarakat saat ini berpotensi menimbulkan berbagai penyakit yang bisa dialami masyarakat, seperti darah tinggi (hipertensi), gangguan pencernaan, sakit kepala, kolesterol tinggi, dan kencing manis (diabetes). Penyakit-penyakit tersebut dapat dicegah dengan mengatur pola hidup sehat dan banyak mengonsumsi sayuran. Salah satu jenis sayuran yang bermanfaat bagi kesehatan adalah jantung pisang. Jantung pisang memiliki tekstur seperti daging, sehingga dapat dijadikan makanan alternatif pengganti daging. Jantung pisang mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, tannin (antioksidan alami), mineral (terutama fosfor, kalsium, dan besi), serta vitamin A, B1 dan C. Jantung pisang selain dapat di olah sebagai sayuran, dapat juga di olah sebagai makanan pengganti daging. Salah satu produk hasil olahan jantung pisang adalah steak jantung pisang. Jantung pisang di olah sedemikian rupa hingga dapat memiliki tekstur layaknya sebuah daging yang di konsumsi dengan saos barbeque, kentang dan sayuran. Produk ini tersedia di outlet yang berada di sekitar kampus Institut Pertanian Bogor. Produk makanan ini di jual dengan harga Rp. 6.000 per porsi dan keuntungan yang didapat dari tiap porsi sebesar Rp 2.500. Usaha pemanfaatan jantung pisang layak dikembangkan karena potensi produksi jantung pisang sebagai bahan baku utama produk ini mudah didapatkan di daerah Bogor dan sekitarnya. Melihat fakta-fakta tersebut, terlihat bahwa produk yang berasal dari jantung pisang mempunyai potensi yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai produk yang sehat dan menguntungkan.

Kata Kunci : Makanan Kesehatan, Manfaat Jantung Pisang, Steak Jantung Pisang, Menguntungkan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penyusunan Laporan Akhir PKM-K ini dapat diselesaikan. Laporan ini disusun untuk mengevaluasi jalannya perencanaan dan pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini yang berjudul “USAHA PENGEMBANGAN STEAK DENGAN BAHAN JANTUNG PISANG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN GIZI DAN KESEHATAN MASYARAKAT”.

Terima kasih disampaikan kepada Dr. Erianto Indra Putra, S.Hut, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan saran dan kritik demi lancarnya PKM-K ini.

Demikianlah Laporan Akhir PKM-K ini disusun semoga bermanfaat, agar dapat menjadi pembelajaran bagi seluruh masyarakat.

Bogor, 27 Mei 2013

Penyusun

I. PENDAHULUAN

• LATAR BELAKANG MASALAH

Perubahan gaya hidup yang dijalani masyarakat saat ini berpotensi menimbulkan berbagai penyakit yang bisa dialami masyarakat, seperti darah tinggi (hipertensi), gangguan pencernaan, sakit kepala, kolesterol tinggi, dan kencing manis (diabetes). Penanggulangan yang dilakukan masyarakat terhadap penyakit-penyakit tersebut umumnya adalah dengan mengonsumsi obat-obatan sintetis, yang selain harganya mahal juga berpotensi menimbulkan efek samping.

Indonesia memiliki keanekaragaman hasil-hasil alam yang melimpah. Masyarakat Indonesia pada umumnya memanfaatkan hasil-hasil alam yang dimilikinya, baik sebagai bahan makanan pokok maupun sebagai pencegah atau pengobatan terhadap suatu penyakit. Dari sekian banyak hasil alam tersebut, salah satu diantaranya adalah tanaman pisang. Hasil utama yang dihasilkan dari tanaman pisang adalah buahnya. Ternyata bagian tanaman ini banyak yang bisa dimanfaatkan selain buahnya seperti daun, gedebong, bonggol dan jantung pisang.

Jantung pisang ternyata dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan. Salah satu produk makanan dari pemanfaatan jantung pisang ini adalah steak. Steak merupakan produk makanan berbahan dasar daging yang cukup banyak diminati. Namun ada beberapa kendala yang membuat sebagian orang tidak mau untuk mengonsumsi makanan ini. Selain harganya cukup mahal, makanan ini dapat memicu peningkatan kadar kolesterol dalam tubuh jika dikonsumsi berlebihan.

Jantung pisang memiliki tekstur seperti daging, sehingga dapat dijadikan makanan alternatif pengganti daging. Jantung pisang mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, tannin (antioksidan alami), mineral (terutama fosfor, kalsium, dan besi), serta vitamin A, B1 dan C. Komponen penting lainnya yang terdapat pada jantung pisang adalah serat pangan yang sangat bermanfaat untuk memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus, memberikan perasaan kenyang yang lebih lama, memperlambat kemunculan gula darah (glukosa), membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat munculnya rasa lapar, meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pergerakan usus besar, mengurangi risiko penyakit jantung, dan mengikat lemak dan kolesterol. Dengan demikian steak jantung pisang dapat menjadi alternatif diversifikasi pangan untuk mengurangi resiko penyakit yang berbahaya.

• PERUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana memanfaatkan jantung pisang yang selama ini hanya menjadi limbah sehingga dapat menjadi komoditi yang *valuable*?
2. Bagaimana memanfaatkan permintaan konsumen terhadap produk makanan kesehatan dari bahan-bahan alami yang baik untuk kesehatan?
3. Bagaimana memperoleh keuntungan dari pemanfaatan dan pemasaran jantung pisang sebagai bahan dasar steak?
4. Bagaimana kiat membuka usaha baru yang langka dan dapat menyerap tenaga kerja?

- **TUJUAN PROGRAM**

1. Memanfaatkan jantung pisang yang selama ini hanya menjadi limbah sehingga dapat menjadi komoditi yang *valuable*.
2. Memanfaatkan permintaan konsumen terhadap produk makanan kesehatan dari bahan-bahan alami yang baik untuk kesehatan.
3. Memperoleh keuntungan dari pemanfaatan dan pemasaran jantung pisang sebagai bahan dasar steak.
4. Membuka usaha baru yang langka dan dapat menyerap banyak tenaga kerja.

- **LUARAN YANG DIHARAPKAN**

1. Merangsang daya kreatifitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan yang dapat bermanfaat dan berguna bagi masyarakat luas. Hal ini dikarenakan produk steak JAPI (Jantung Pisang) ini merupakan produk baru dan dapat menyerap banyak tenaga kerja serta membutuhkan kreatifitas.
2. Terbentuknya sebuah produk inovatif dan tentu saja menghasilkan profit yang cukup besar.
3. Adanya bisnis ini dapat menyerap tenaga kerja dari masyarakat sehingga terjadi suatu interaksi yaitu berupa pemberdayaan yang dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat sekitar tempat produksi jantung pisang.
4. Bisnis ini mampu berkembang dan bersaing dipasar bebas yang bergerak dibidang kuliner serta memperhatikan aspek kesehatan.

- **KEGUNAAN PROGRAM**

1. **Mahasiswa**

Munculnya produk Steak JAPI sebagai makanan kesehatan baru akan memicu jiwa kewirausahaan, berfikir positif, kreatif, inovatif dan dinamis sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan kualitas perguruan tinggi. Program ini merupakan perwujudan dari Tridharma Perguruan Tinggi. Pelaksanaan program ini menuntut mahasiswa untuk dapat bekerja dalam tim yang akan menumbuhkan kesolidan dan kekuatan tim. Program ini dapat menumbuhkan sikap kepedulian mahasiswa terhadap tuntutan konsumen dalam bidang makanan kesehatan.

2. **Konsumen**

Adanya produk ini akan menumbuhkan konsumen dalam pemenuhan kebutuhan makanan yang sesuai dengan tuntutan masyarakat yang ingin kembali pada bahan-bahan alami, serba praktis, mudah dan murah, namun bermanfaat bagi tubuh. Steak JAPI ini dapat membantu mencegah stroke dan serangan jantung karena makanan ini bersifat antikoagulan yang dapat mencegah penggumpalan darah sehingga mengurangi terjadinya stroke dan pendarahan otak, baik untuk jantung dan pembuluh darah. Selain itu jantung pisang sangat aman dikonsumsi bagi konsumen yang sedang menjalani program diet karena kandungan lemaknya sangat sedikit dan member rasa kenyang lebih lama. Bukan hanya baik untuk diet, bagi para penderita diabetes juga aman mengonsumsi jantung pisang karena indeks glikemiknya yang rendah.

3. Produsen

Bisnis ini sangat menjanjikan untuk prospek usaha kedepan, karena mampu bersaing di pasar bebas yang bergerak dibidang kuliner dan memperhatikan aspek kesehatan. Profitabilitas yang diperoleh cukup menjanjikan, mengingat kebutuhan masyarakat akan makanan yang tidak hanya murah dan lezat tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

- **Prospek Steak Jantung Pisang**

Steak jantung pisang ini memiliki prospek yang cukup baik. Sebab steak ini mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, tannin (antioksidan alami), mineral (terutama fosfor, kalsium, dan besi), serta vitamin A, B1 dan C. Selain itu jantung pisang dapat memperlambat kemunculan gula darah (glukosa), membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat munculnya rasa lapar, meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara meningkatkan pergerakan usus besar, mengurangi risiko penyakit jantung, dan mengikat lemak dan kolesterol. Dengan demikian steak jantung pisang dapat menjadi alternatif diversifikasi pangan untuk mengurangi resiko penyakit yang berbahaya.

- **Kapasitas Produk**

Pada awal produksi membutuhkan 10 buah jantung pisang dan akan diproduksi menjadi 25 porsi. Jumlah produksi ini akan terus meningkat seiring dengan banyaknya permintaan konsumen. Hal ini akan dilakukan terus hingga waktu yang tidak ditentukan

- **Perencanaan Pemasaran**

Pemasaran dilakukan dengan cara mencoba membangun citra makanan Steak JAPI ini melalui 4 cara yaitu :

- **Product** : Produk dijual dengan cara mendirikan booth di *sekitar* jalan Babakan Raya. Pengemasan produk menggunakan box/ kotak.
- **Price** : Penetapan harga yang bersaing bisa didapatkan karena menggunakan bahan yang murah. Bahan produksi menjadi murah dan harga penjualan tentu saja tidak akan terlalu mahal. Sangat terjangkau dengan keuangan masyarakat tetapi tetap lezat dan menyehatkan tubuh.
- **Place** : Untuk penjualan sendiri akan dimulai dari lingkungan sekitar kampus di jalan Babakan Raya, kemudian akan distribusikan ke pusat-pusat perbelanjaan yang strategis, dimana terlebih dahulu telah dilakukan survei tempat
- **Promotion**: Promosi akan dilakukan dengan cara membuat selebaran berupa leaflet atau pamphlet maupun melalui media internet.

- **Rencana Kebijakan Harga**

Setiap harinya 10 buah jantung pisang dan 1 Kg adonan akan di produksi menjadi 25 pors. Untuk proses penjualan, produk steak jantung pisang ini akan dijual seharga Rp. 6.000 setiap porsinya.

III. METODE PENDEKATAN

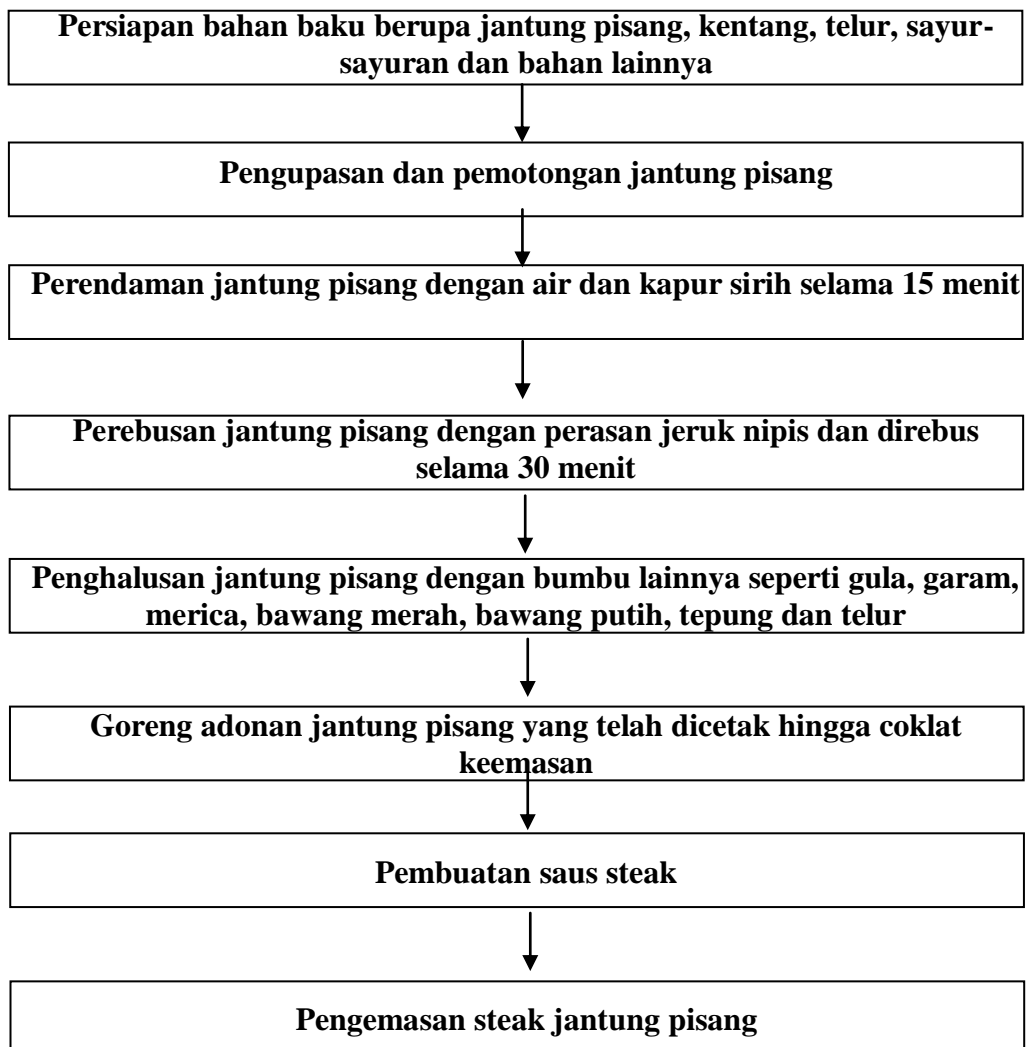
Untuk mencapai tujuan kegiatan yang telah ditetapkan di atas, maka kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahap kegiatan sebagai berikut :

1. Lokasi Produksi

Pada tahap awal produksi akan dilaksanakan di salah satu rumah kontrakan anggota kelompok yang terletak di Desa Babakan Raya, Kecamatan Darmaga Kabupaten Bogor.

2. Tahap Pembuatan Produk

Diagram alir pembuatan steak jantung pisang disajikan pada diagram alir dibawah ini



Gambar 1. Blok diagram proses sekali produksi steak jantung pisang

3. Rencana Pengembangan

Awal penjualan makanan ini yaitu mendirikan sebuah booth disekitar jalan Babakan Raya. Pada saat launching perdana, jumlah porsi yang disediakan adalah 25 porsi/hari. Kemudian jumlah produksi akan ditingkatkan apabila permintaan konsumen terus meningkat sampai batas maksimal permintaan konsumen dalam sehari. Proses penghitungan menurut kaidah-kaidah kajian ekonomi dan kekuatan pasar yang ada saat ini. proses penghitungan meliputi *Fixed Capital Investment* dan *cash flow*. Sehingga dapat dihitung berapa keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan produk steak jantung pisang.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

a. Waktu dan tempat pelaksanaan

Waktu pelaksanaan : 2 Bulan

Tempat pelaksanaan produksi :

Pemasaran : Kampus Institut Pertanian Bogor

b. Tahap pelaksanaan / jadwal pelaksanaan

Tabel 1. Pelaksanaan Kegiatan

JENIS KEGIATAN	Minggu								
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
Persiapan Alat	■	■							
Pembelian Bahan		■	■						
Tahap Produksi				■	■	■	■	■	
Pemasaran					■	■	■	■	
Pembuatan Laporan									■

c. Instrumen Pelaksanaan

➤ Produksi

Dalam produksi produk steak jantung pisang terjadi perubahan resep disini untuk mendapatkan komposisi yang pas sehingga menghasilkan rasa yang khas dilidah para konsumen. Perubahan yang dilakukan adalah menambahkan jeruk nipis dalam perebusan jantung pisang dan proses pembuatan saus steaknya menggunakan metode *outsourcing* agar lebih menghemat waktu proses produksi.

➤ Pemasaran

Produk dipasarkan dengan nama Steak JAPI sebagai makanan sehat. Proses pemasaran dilakukan dengan *direct selling* (mulut ke mulut), *leaflet*, media internet dan jejaring sosial. Target dari produk steak JAPI adalah para mahasiswa, dosen-dosen serta masyarakat luas

d. Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 2 Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

No.	Uraian	Deskripsi			Jumlah (Rp.)
		Jumlah Item	Satuan	Harga/ satuan (Rp.)	
1.	Booth	1	Buah	1.500.000	1.500.000
2.	Sewa Lahan			3.000.000	3.000.000
3.	Mika	500	Buah	100	100.000
4.	Jantung Pisang	200	Buah	3.000	600.000
5.	Bawang Putih	2	Kg	18.000	36.000
6.	Bawang Merah	2	Kg	10.000	20.000
7.	Bawang Bombay	30	Buah	1.000	30.000
8.	Saus Lada Hitam	5	Kg	40.000	200.000
9.	Gula	10	Kg	11.000	110.000
10.	Garam	5	Bungkus	3.000	15.000
11.	Wortel	5	Kg	4.000	20.000
12.	Tepung	15	Kg	10.000	150.000
13.	Telur	8	Kg	18.000	144.000
14.	Minyak	10	Liter	10.000	100.000
15.	Kentang	20	Kg	10.000	200.000
Total Pengeluaran					6.225.000

Tabel 3. Perhitungan Laba

No	Uraian	Satuan	Jumlah	Harga (RP)	Pendapatan (RP)
A	Pendapatan				
1	Steak Jantung Pisang	Porsi	422	5.000	2.110.000
B	Biaya	Satuan	Jumlah	Biaya/Unit	Biaya Total
1	Jantung Pisang	Buah	175	3.000	525.000
2	Telur	Kg	3	18.000	54.000
3	Kentang	Kg	5	10.000	50.000
4	Wortel	Kg	3	4.000	12.000
5	Gula	Kg	2	11.000	22.000
6	Garam	Bungkus	2	3.000	6.000
7	Mika & Sendok	Buah	422	100	42.200
8	Minyak	Liter	3	10.000	30.000
9	Saus Lada Hitam	Kg	2	40.000	80.000
10	Tepung	Kg	2	10.000	20.000
Total Biaya Produksi					841.200
C	Selisih Pendapatan - Biaya				1.268.800

Total Pemasukan = Dana Turun IPB + Keuntungan Penjualan
= Rp. 5.000.000 + Rp. 1.268.800
= Rp. 6.268.800

Dana Tersisa = Total Pemasukan – Total Pengeluaran
= Rp. 6.268.800 – 6.225.000
= Rp. 43.800

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran dari program kewirausahaan ini adalah meningkatkan nilai ekonomis jantung pisang yang selama ini kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Program kewirausahaan ini meningkatkan kreatifitas mahasiswa karena mahasiswa dapat menemukan inovasi baru berupa produk makanan sehat yang unik serta bermanfaat dari sisi kesehatan.

Program ini sudah berjalan dengan cukup baik dengan penjualan yang tepat sesuai dengan *timeline* yang dibuat. Selama 1 bulan, steak jantung pisang telah terjual sebanyak 422 porsi dan mendapatkan keuntungan bersih sebesar Rp. 1.268.800. program kewirausahaan ini diusahakan dapat berkelanjutan dan direncanakan kedepannya dalam jangka pendek dan panjang. Rencana jangka pendek dari program ini adalah menyebarkan proposal ke dosen-dosen untuk menerapkan system waralaba. Adapun jangka panjangnya adalah melakukan ekspansi penjualan diluar kecamatan Dramaga Bogor.

Tabel 4. Kendala Lapangan

ASPEK	PERMASALAHAN	PENYELESAIAN
Teknis	Lamanya pencocokan komposisi steak jantung pisang hingga sampai 3 kali percobaan	Pencatatan takaran sehingga dalam pengolahan bisa memperoleh hasil komposisi bahan yang pas
Organisasi Pelaksanaan	Sulitnya untuk mengatur jadwal kegiatan PKM	Mengambil hari libur yang sama
Kuangan	Keterlambatan pemberian dana	Mencari tambahan dana dari menjual produk di kelas untuk mendapatkan tambahan dana

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Program ini berjalan dengan cukup baik dan layak dikembangkan dikalangan masyarakat karena mengingat respon positif dikalangan konsumen. Agar hasil yang ditargetkan tercapai, maka diperlukan system pemasaran yang baik, tahapan pemasaran yang kami lakukan untuk menjual Steak Jantung Pisang ini yaitu *Segmentation, Targeting, dan Positioning* yang efektif dalam menarik konsumen, sehingga pemasaran dapat menjadi bisnis yang menjanjikan

b. Saran

Kebersamaan dalam tim sangat memiliki pengaruh suksesnya produksi Steak Jantung Pisang. Pemasaran dari steak ini harus dapat bersaing dengan produk steak lainnya, sehingga diperlukan suatu inovasi yang berbeda dan memiliki keunggulan dibandingkan steak pada umumnya.

LAMPIRAN

A. Biodata Ketua dan Anggota Pelaksana

1. Ketua Kelompok

- a. Nama : M. Irfan Purwanto
- b. NIM : E24100107
- c. Tempat / Tanggal Lahir : Jakarta, 22 April 1993
- d. Fakultas / Departemen : Fakultas Kehutanan / Hasil Hutan
- e. Alamat asal : Jln. Bukit Kusuma no 2E
Banyumanik, Semarang
- f. Alamat Bogor : Desa kelurahan Balumbang jaya
Babakan lio RT 04 RW 06 No 4
Kecamatan kota bogor barat kota
Madya Dramaga, Bogor
- g. No telepon/Hp : 085640144210
- h. Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu

(M. Irfan Purwanto)
NIM.E24100107

2. Anggota Pelaksana I

- a. Nama : Resananda Efrilia
- b. NIM : E44100075
- c. Tempat / Tanggal Lahir : Batu, 16 April 1992
- d. Fakultas / Departemen : Fakultas Kehutanan / Silvikultur
- e. Alamat : jln melati 21c kota batu, jawa timur
- f. Alamat Bogor : Babakan Lio Rt 1 Rw 7 No 6
Balumbang Jaya.
- g. No telepon/HP : 085715169430
- h. Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu

(Resananda Efrilia)
NIM. E44100075

3. Anggota Pelaksana II

- a. Nama : Paulus N. Marbun
- b. NIM : E24100047
- c. Tempat / Tanggal Lahir : Lintongnihuta, 27 Juli 1991
- d. Fakultas / Departemen : Fakultas Kehutanan/ Hasil Hutan
- e. Alamat : Pondok Malea Putra, Radar,
dramaga, Bogor
- f. No telepon/HP : 085275431067
- g. Waktu untuk kegiatan PKM : 6 jam/minggu

(Paulus N. Marbun)
NIM.E24100047

4. Anggota Pelaksana III

- a. Nama : Satungga Yusuf Herwanda
- b. NIM : E24110054
- c. Tempat / Tanggal Lahir : Tegal, 11 Mei 1993
- d. Fakultas / Departemen : Fakultas Kehutanan / Hasil Hutan
- e. Alamat : Pondok Merpati RT 03 RW 06
Babakan doneng no 113 kecamatan
Dramaga kabupaten bogor
- f. No telepon/HP : 081902070898
- g. Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu

(Satungga Yusuf H.)
NIM. E24110054

B. Biodata Dosen Pembimbing

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Nama | : Dr. Erianto Indra Putra, S.Hut, M.Si |
| 2. NIDN | : 0007017401 |
| 3. Golongan Pangkat | : III a |
| 4. Jabatan Fungsional | : Asisten Ahli |
| 5. Tempat / Tanggal Lahir | : Surabaya, 7 Januari 1974 |
| 6. Fakultas / Departemen | : Fakultas Kehutanan / Silvikultur |
| 7. Alamat | : Komp. IPB II Jl. Icarus O/12
Sindang-barang Bogor |
| 8. No telepon/HP | : 081338299785 |
| 9. E-mail | : eindraputra@yahoo.com |

Bogor, 19 Oktober 2012
Dosen Pendamping

Dr. Erianto Indra Putra, S.Hut, M.Si
NIDN. 0007017401

DOKUMENTASI KEGIATAN



Pengupasana Jantung Pisang



Pemotongan Jantung Pisang



Perebusan Jantung Pisang



Penghalusan dan pencampuran bumbu



Pembuatan Adoanan



Persiapan penyajian



Sajian Steak Jantung Pisang

STEAK JANTUNG PISANG

jdpi
STEAK JANTUNG PISANG

Contents	i
Visi	1
Misi	2
Product	3
Keuntungan	4
Price	5
Place	6
Promotion	7

BANANA HEART **jdpi**
STEAK JANTUNG PISANG
THE MOST SOUGHT FOOD!

MANFAAT JANTUNG PISANG

- Jantung pisang mengandung karbohidrat, protein, mineral (terutama fosfor, kalium, dan besi) maupun vitamin seperti beta karoten, Vitamin B1 dan C. Sebagai sayur, jantung pisang juga mengandung serat pangan yang tinggi.
- Mempunyai indeks glikemik yang rendah, sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mengubah glukosa menjadi energi semakin sedikit dan baik bagi penderita diabetes.
- Meningkatkan kesehatan saluran pencernaan dengan cara menanggulangi pergerakan usus besar.
- Mengikat lemak dan kolesterol yang kemudian dikeluarkan melalui feses.
- Mengurangi resiko penyakit jantung dan stroke.

STEAK JANTUNG PISANG MURAH SEHAT DAN BERGIZI!

only Rp. 6000

Cp : Irfan 085640144210
Tell us your experience about the food !!

JAMINAN MUTU JANTUNG PISANG MEMILKI MANFAAT YANG BAIK BAGI KESEHATAN

jdpi

Booklet

Pamhplet

STEAK JANTUNG PISANG

Panganan Lokal Yang Lezat dan Siap Saji

Ketua : M. Irfan Puryanto
Kelompok : Paulus, Resananda, Yusuf
Perabising : Dr. Erianto Indra Putra, S.Hut, M.Si

jdpi
STEAK JANTUNG PISANG

Latar Belakang

Steak merupakan salah satu kuliner berkelas dan daging yang lezat dan nikmat, namun, beberapa orang cenderung menghindari makanan ini karena beberapa alasan tertentu seperti kolesterol, sedang diet, dll.

Jantung pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Selain itu, jantung pisang memiliki serat dan lemak yang sangat menyehatkan daging, sehingga jantung pisang dapat dijadikan alternatif pengganti daging.

Steak jantung pisang merupakan inovasi dari kuliner steak, hanya saja bahan utamanya steak ini adalah jantung pisang. Steak ini sangat cocok bagi masyarakat yang gemar makan steak.

Tujuan

1. Memanfaatkan Jantung Pisang Yang Selama Ini Hanya Menjadi Limbah Sebagai Bahan Makanan Yang Bergizi
2. Meningkatkan Permintaan Konsumen Terhadap Produk Makanan Kesehatan Dari Bahan-Bahan Alam Yang Baik Untuk Kesehatan
3. Meningkatkan Keuntungan Dari Pemanfaatan Dan Pemasaran Jantung Pisang Sebagai Bahan Daging Steak
4. Membuka Usaha Baru Yang Lebih Dari Dapat Menyajikan Berbagai Menu

Luaran Yang Diharapkan

1. Meningkatkan Daya Kreativitas Mahasiswa Dalam Bidang Kewirausahaan
2. Terbentuknya Sebuah Produk Inovatif Dari Tumbuhan Menghasilkan Profit Yang Cukup Besar
3. Adanya Sifat Ini Dapat Menyajikan Berbagai Menu Makanan
4. Biaya ini Minimal, Berasahabat dan Bersahabat Dengan Bahan yang Bergizi dan Sehat Untuk Meningkatkan Kesehatan

Deskripsi Produk

Produk ini adalah menggunakan miha dengan tambahan wortel, kentang, bawang, paprika, selada, dan bawang. Produk ini siap di jual dengan harga Rp. 6.000

Pemasaran

Targeting Branding Referensiasi

Multimedia
Oral
Konsultasi

Buletin Pamphlet

Manfaat

1. Mengandung karbohidrat, protein, mineral, vitamin B1 dan C serta serat pangan yang tinggi.
2. Mengikat lemak dan kolesterol
3. Memiliki zat antioksidan untuk mencegah kanker
4. Mempunyai indeks glikemik yang rendah dan baik bagi penderita diabetes
5. menanggulangi resiko penyakit jantung dan stroke

Kelayakan Usaha

Diagram Alir Perputaran Modal

Kesimpulan

Usaha steak jantung pisang layak untuk dikembangkan karena potensi produk jantung pisang sudah dipaparkan. Banyak fakta-fakta tersebut, tentunya bahwa produk steak ini akan menjadi produk makanan sehat dan menguntungkan.

Rencana Lanjutan

1. Memanfaatkan limbah dari usaha ini untuk kegiatan
2. Memanfaatkan sistem pemasaran
3. Membuka cabang di wilayah daerah Bogor

Cp : Irfan 085640144210
Tell us your experience about the food !!

JAMINAN MUTU JANTUNG PISANG MEMILKI MANFAAT YANG BAIK BAGI KESEHATAN

jdpi

PKMK Institut Pertanian Bogor

jdpi
STEAK JANTUNG PISANG

Poster

Logo