



LAPORAN AKHIR

JUDUL PROGRAM

**Yoghurt Chlorella Faster (Yoret) Sebagai Minuman untuk Diet
dan Detoksifikasi Racun dalam Tubuh**

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Teguh Dwi Wijaya	D14120085 / 2012	(Ketua)
Hafidz Ilman Albana	D14100035 / 2010	(Anggota)
Siti Nur Karimah	D14120093 / 2012	(Anggota)
Disa Prawidasari	D24120035 / 2012	(Anggota)
Muhammad Yusup	F14120002 / 2012	(Anggota)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2014

DAFTAR ISI

Halaman sampul.....	i
Lembar pengesahan	ii
Daftar Isi	iii – iv
Ringkasan.....	1
BAB 1. Pendahuluan	2 – 3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Program	3
1.4 Luaran yang Diharapkan.....	3 – 4
1.5 Kegunaan Program.....	4
BAB 2. Gambaran Rencana Usaha.....	4 – 5
2.1 Lokasi Produksi	5
2.2 Perencanaan Produksi	5 – 6
2.3 Proses Produksi.....	6
2.4 Kapasitas Produksi.....	6
2.5 Perencanaan Strategi Pemasaran.....	7
2.5.1 STP (Segmentation, Targetting, Positioning)	7
2.5.1.1 Segmentation.....	7
2.5.1.2 Targetting.....	7
2.5.1.3 Positioning	7
2.5.2 Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>).....	7 – 8
2.5.2.1 Produk	7
2.5.2.2 Harga	8
2.5.2.3 Tempat	8
2.5.2.4 Promosi	8
BAB 3. Metode Pelaksanaan	8 – 9
BAB 4. Rancangan Biaya dan Jadwal Kegiatan	9 – 10
BAB 5. Hasil dan Pembahasan	10 – 11

BAB 6. Kesimpulan dan Saran 11

LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 1. penggunaan Dana 12 – 16

Lampiran 2. Anggaran Dana Penggunaan Kedai Yoret 17

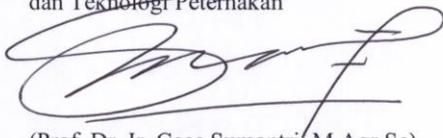
Lampiran 3. Bukti-bukti pendukung kegiatan 18 – 28

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Yoghurt Chlorella Faster (Yoret) sebagai Minuman untuk Diet dan Detoksifikasi Racun dalam Tubuh
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Teguh Dwi Wijaya
 - b. NIM : D14120085
 - c. Jurusan : Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan
 - d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah dan No Telp/HP : Jl. Babakan Lebak RT. 01/08 Dramaga, Bogor / 085331992555
 - f. Alamat Email : teguhdwiw@hotmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Iyep Komala, S. Pt.
 - b. NIDN : 0019088101
 - c. Alamat Rumah dan No Telp/HP : Jl. Cempaka No. 18 Komplek IPB Dramaga Bogor
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Sumber Dikti : Rp. 10.601.250,00
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 Bulan

Bogor, 23 Juli 2014

Menyetujui
Ketua Departemen Ilmu Produksi
dan Teknologi Peternakan



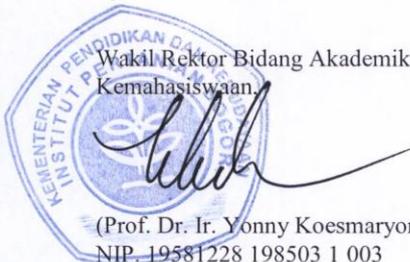
(Prof. Dr. Ir. Cece Sumantri, M.Agr.Sc)
NIP. 19591212 198603 1 004

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Teguh Dwi Wijaya)
NIM. D14120085

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan



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

Dosen Pendamping



(Iyep Komala, S.Pt)
NIP. 19810819 200501 1 001

RINGKASAN

Chlorella adalah genus mikroalga atau ganggang hijau bersel tunggal yang hidup di air tawar, laut, dan tempat basah. Organisme ini dapat melakukan fotosintesis dan hidup dari nutrien anorganik serta menghasilkan zat-zat organik. Berdasarkan kandungan gizinya, *chlorella* sangat baik untuk memenuhi kebutuhan kesehatan tubuh manusia. *Chlorella* berbentuk serbuk dapat ditambahkan (dalam hal ini Yoghurt) agar menjadi minuman yang semakin menyehatkan.

Kegiatan ini bertujuan melihat pengaruh dari penambahan *Chlorella* terhadap yoghurt sehingga dihasilkan suatu produk minuman kesehatan. Melalui usaha pembuatan yoghurt melalui usaha berbahan tambahan *Chlorella* tersebut dapat merintis wirausaha baru yang inovatif yang dapat membuat usaha minuman yang menyegarkan dan menyehatkan bagi masyarakat yang dalam program diet.

Inovasi Yoghurt *Chlorella* ini dikembangkan karena memiliki beberapa manfaat serta kekurangan dari masing-masing produk yang saling mendukung, seperti yogurt mengandung seluruh asam amino esensial dan sedikit vitamin C, B dan Zat Besi, sedangkan *Chlorella* mengandung sumber bagus bagi protein, karbohidrat, seluruh jenis vitamin B, C, E dan mineral langka (dengan zat besi dan zat seng dalam jumlah yang cukup untuk dianggap sebagai suplemen). Sehingga apabila kedua produk digabungkan menjadi produk yang memiliki manfaat yang luar biasa dan berkualitas.

Keyword: Yoghurt *Chlorella* Faster, Diet, Detoksifikasi racun.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan konsumsi pangan hasil fermentasi semakin bertambah banyak. Faktor yang mendasari peningkatan ini adanya kesadaran dari konsumen akan kebutuhan dalam meningkatkan nutrisi yang diperlukan dalam tubuh, selain itu konsumen cenderung memilih variasi dalam tekstur maupun rasa yang khas. Olahan susu fermentasi (yoghurt) memiliki nutrisi yang lebih baik daripada susu segar, hal ini disebabkan karena susu segar memiliki kandungan lemak yang masih tergolong tinggi, sedangkan yoghurt sendiri memiliki kadar lemak yang rendah, oleh sebab itu yoghurt merupakan salah satu alternatif pangan yang dapat menurunkan berat badan sehingga dapat digunakan dalam program diet.

Yogurt adalah produk yang diperoleh dari fermentasi susu dan atau susu rekonstitusi dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Sterptococcus thermophilus* dan atau bakteri asam laktat lain yang sesuai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Hartono, 2003). Yoghurt dapat mensuplai seluruh asam amino essensial dan nutrisi lainnya, tetapi yoghurt tidak cukup mengandung vitamin C, vitamin B kompleks dan zat. Jika dikonsumsi secara teratur dapat menyeimbangkan mikroflora usus dimana bakteri-bakteri yang merugikan dapat ditekan jumlahnya dan sebaliknya usus akan didominasi oleh bakteri-bakteri yang menguntungkan (Yuguchi et al,1992).

Chlorella adalah genus mikroalga atau ganggang hijau bersel tunggal yang hidup di air tawar, laut, dan tempat basah. Organisme ini dapat melakukan fotosintesis dan hidup dari nutrien anorganik serta menghasilkan zat-zat organik. *Chlorella* adalah *whole food*, sumber bagus bagi protein, karbohidrat, seluruh jenis vitamin B,C,E dan mineral langka (dengan zat besi dan zat seng dalam jumlah yang cukup untuk dianggap sebagai suplemen). *Chlorella* memiliki kandungan klorofil yang tinggi, sehingga menjadikan *Chlorella* sebagai alat detoksifikasi yang hebat dengan membuang logam berat (merkuri, kadmium, timah, dsb) dan pestisida dari dalam tubuh hal tersebut dikarenakan dinding sel *chlorella* terdiri atas sporopollenin. Detoksifikasi logam berat dan racun kimia lain dalam tubuh akan membutuhkan waktu tiga hingga enam bulan. Aksi pembersihan *Chlorella* pada sistem pencernaan dan sistem pembuangan yang lain membantu darah tetap bersih. Darah yang bersih dapat memastikan bahwa sampah hasil metabolisme akan terbuang dari jaringan secara efisien.

Ide solusi kreatif yang kami tawarkan adalah membuat suatu produk olahan yoghurt berbahan campuran *Chlorella* sebagai minuman menyegarkan dan menyehatkan. Dengan adanya penambahan *Chlorella* sebagai bahan tambahan terhadap yoghurt, maka minuman “Yoret” menjadi minuman yang menyehatkan.

1.2 Perumusan Masalah

Masalah yang akan dipecahkan dalam program kewirausahaan ini adalah pengembangan beberapa produk yang telah ada sebelumnya yang memiliki manfaat dan keunggulan dari produk hewani dan alga. Pada produk hewani dari olahan susu sapi yaitu yoghurt sedangkan pada tumbuhan air adalah alga hijau atau *Chlorella sp.* Sehingga membantu metabolisme seseorang dalam proses diet maupun detoksifikasi logam berat dan racun kimia di dalam tubuh.

1.3 Tujuan Program

Tujuan dikembangkannya usaha “Yoret” adalah produk olahan susu yang dijadikan yoghurt yang bermanfaat sebagai minuman yang menyegarkan dan menyehatkan sehingga menjadi salah satu cara untuk program diet dan detoksifikasi racun kimia dan logam berat yang terdapat di dalam tubuh. Selain itu dapat merintis wirausaha baru yang inovatif melalui usaha pembuatan yoghurt berbahan dasar *Chlorella* ini sebagai minuman yang menyegarkan dan menyehatkan bagi masyarakat yang dalam program diet dan sekaligus sebagai detoksifikasi racun kimia dan logam berat dalam tubuh. Menunjukkan bahwa bisnis ini sangat *feasible* untuk dijalankan mengingat besarnya potensi dari bisnis ini.

1.4 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan yaitu terciptanya produk susu olahan, yoghurt dengan adanya tambahan *Chlorella* sebagai minuman yang bermanfaat untuk dikonsumsi oleh masyarakat yang sedang dalam program diet atau menurunkan berat badan. Selain itu diharapkan juga, agar dapat terwujudnya usaha bisnis yoghurt yang menguntungkan semua pihak, termasuk para peternak susu perah sehingga mampu meningkatkan jumlah peternak sapi perah khususnya. Diharapkan juga usaha yoghurt *Chlorella* (Yoret) ini kedepannya mampu menyerap tenaga kerja, sehingga mengurangi angka pengangguran melalui usaha ini. Terciptanya masyarakat yang sehat dikarenakan kandungan yang ada dalam *Chlorella* yang mampu mendetoksifikasi racun dalam tubuh. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat

peternak sapi perah rakyat. Mengurangi pembuangan susu yang berlebih apabila tidak habis terjual. Meningkatkan minat dan bakat mahasiswa dalam berwirausaha.

1.5 Kegunaan Program

1. Memotivasi mahasiswa untuk meningkatkan kreativitas dan mengembangkan inovasi yang menjadi produk inovatif
2. Membuka wawasan mahasiswa dalam ketrampilan berwirausaha serta mampu menghadapi persaingan bebas dengan cara menjadi wirausahawan muda di Indonesia
3. Memberikan wawasan kepada masyarakat untuk manfaat dari penggunaan *Chlorella* dan Yoghurt
4. Memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat melalui pengembangan produk yoghurt berbahan dasar *Chlorella*.

Menumbuhkan citra positif perguruan tinggi sebagai pencetak generasi kreatif yang bermanfaat bagi bangsa.

BAB 2. GAMBARAN RENCANA USAHA

“Yoret” merupakan produk olahan susu yang difermentasikan dengan bahan tambahan *Chlorella*. Setelah dilakukan pencarian baik melalui internet maupun kunjungan langsung ke beberapa pasar swalayan di daerah bogor, tidak ditemukan produk yoghurt berbahan tambahan *Chlorella*. Dengan begitu dapat disimpulkan bahwa “Yoret” memiliki potensi besar untuk memasuki pasar.

Biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi “Yoret” pada tahap awal sebesar Rp. 3.000.000,00. Biaya belum termasuk biaya alat-alat produksi dan bahan penunjang lain yang akan digunakan selama kegiatan produksi setiap bulannya, hal ini disebabkan karena tidak adanya dana pemasukkan selain penjualan yoret. Jumlah tersebut disesuaikan dengan jumlah sumber daya yang ada.

(biaya tetap sebesar Rp 697.500,00 dan biaya variabel sebesar Rp 2.358.000,00) sehingga laba bersih yang diperoleh sebesar Rp 1.714.000,00. Analisis *R/C Ratio* kami lakukan untuk mengetahui perbandingan antara total penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan pada satu periode produksi (1 bulan produksi). Dari analisis tersebut diperoleh perbandingan penerimaan dengan biaya produksi adalah 1,22 yang artinya setiap mengeluarkan biaya Rp. 1,00 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,22 sehingga usaha ini efisien untuk dijalankan.

Estimasi jangka waktu pengembalian biaya investasi “Yoret” dapat ditunjukkan dengan menghitung nilai *payback period*. *Payback period* pada usaha “Yoret” ini adalah 2,05 bulan. Angka tersebut menunjukkan usaha ini sangatlah prospektif, karena dalam jangka waktu 2,05 bulan biaya tetap (investasi) dapat tertutupi.

Break Even Point atau titik impas bisnis “Yoret” terjadi ketika penjualan mencapai nilai Rp 3.780.000,00 atau sebanding dengan penjualan 320 unit “Yoret”. Nilai tersebut memiliki arti ketika penjual sebanyak 320 unit “Yoret” maka usaha ini tidak mengalami untung dan tidak mengalami kerugian. Dengan keuntungan Rp. 1.714.000,00 per bulan dan persentase keuntungan mencapai 21,73%, dapat dikatakan bahwa kegiatan kewirausahaan ini sangat layak untuk dilaksanakan.

2.1 Lokasi Produksi

Lokasi yang akan digunakan untuk memproduksi “Yoret” adalah laboratorium sapi perah, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

2.2 Perencanaan Produksi

a. Bahan

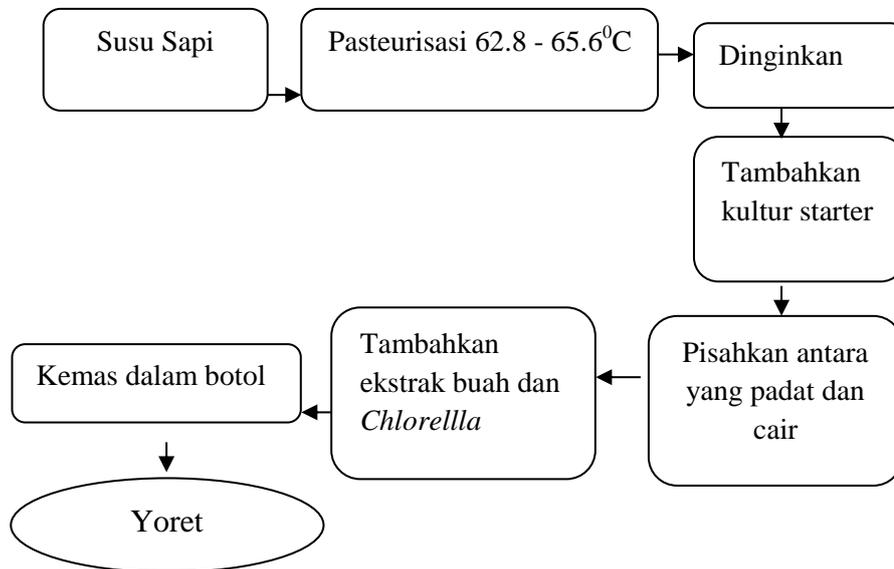
- Susu Sapi	- Kemasan
- Perisa koepoe – koepoe	- Alkohol
- Isi tabung gas 3kg	- Label yoret

b. Alat

- Kompor gas kecil (1 buah)	- Alat Timbang (1 buah)
- Panci Stainless (2 buah)	- Termometer (1 buah)
- Toples (1 buah)	- Pengaduk (1 buah)
- Gelas Ukur (2 buah)	- Kulkas Kecil (1 buah)
- Saringan (2 buah)	- Baskom (3 buah)
- Tabung Gas 3 kg (1 buah)	

2.3 Proses Produksi

Pembuatan Yoghurt dan Yoret



Susu sapi segar langsung mengalami proses pasteurisasi secara LTLT (*Low Temperature Long Time*) pada suhu 62.8 - 65.6 °C selama 30 menit. Kemudian, angkat dan dinginkan. Setelah susu dingin, tambahkan starter yoghurt yaitu *Streptococcus thermophilus* atau *Lactobacillus bulgaricus* dan diamkan selama 1 hari (24 jam). Setelah jadi yoghurt tersebut, tambahkan berbagai rasa (sirsak, stroberi, mangga, jeruk, dan anggur), gula pasir dan *Chlorella*. Setelah semua siap, kemas dalam botol yang telah diberi label.

2.4 Kapasitas Produksi

Produksi “Yoret” akan dilakukan selama tiga hari dalam seminggu. Melihat sasaran penjualan dan kondisi pasar yang dituju oleh produk yoghurt ini, maka produksi “Yoret” dilakukan selama tiga hari dalam seminggu, sehingga jumlah produksi dalam seminggu adalah 400 botol. Dengan demikian, kapasitas produksi dalam satu bulan adalah 1200 botol.

2.5 Perencanaan Strategi Pemasaran

Tindak lanjut dalam penentuan pasar adalah melakukan strategi STP (*Segmentation, Targetting, Positioning*) dan strategi bauran pemasaran (*marketing mix*) yang dikenal dengan 4P. 4P yaitu strategi produk (*product*), strategi harga (*price*), strategi tempat (*place*), dan strategi (*promotion*).

2.5.1 STP (*Segmentation, Targetting, Positioning*)

2.5.1.1 *Segmentation*

Segmentation, yakni cara memilah-milah kelompok konsumen berdasarkan potensial penawaran produk yang berbeda-beda. Pangsa pasar dibagi menjadi dua segmen yaitu :

1. Rumah sakit dan beberapa pusat pengobatan alternatif

Di Bogor terdapat rumah sakit dan beberapa pusat pengobatan alternatif yang merupakan lokasi pemasaran produk ini.

2. Masyarakat luas

Produk ini juga dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas sebagai minuman kesehatan .

2.5.1.2 *Targetting*

Target utama dalam pemasaran yoghurt *Chlorella* ini adalah Mahasiswa, wanita, orang obesitas, ibu-ibu sosialita dan masyarakat yang membutuhkan produk alternatif sehat untuk menurunkan berat badan ataupun detoksifikasi racun dalam tubuh, serta peduli untuk menjaga kesehatan tubuhnya.

2.5.1.3 *Positioning*

Produk yoghurt *Chlorella* merupakan minuman kesehatan yang layak konsumsi dan memiliki banyak manfaat lebih dibandingkan dengan produk yoghurt yang banyak di pasaran.

2.5.2 Bauran Pemasaran (*Marketing Mix*)

2.5.2.1 Produk (*product*)

Keunggulan dari produk yoghurt *Chlorella* ini adalah bahan bakunya yaitu yogurt yang ditambahkan dengan *Chlorella* yang mengandung banyak manfaat yaitu mampu menurunkan berat badan dan detoksifikasi racun dalam tubuh serta menjaga daya tahan tubuh dari penyakit. Keunggulan lainnya dari produk ini adalah produksi yogurt *Chlorella* ini tidak hanya diproduksi satu jenis rasa saja, melainkan terdapat 6

varian rasa pengolahan sehingga lebih disukai oleh masyarakat sesuai dengan varian rasa yang diinginkan.

2.5.2.2 Harga (*price*)

Penetapan harga ini ditentukan berdasarkan analisis biaya produksi yoghurt *Chlorella*. Biaya produksi bergantung pada beberapa variabel, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan alat produksi. Harga perbotol saat ini Rp. 12.000,-, dimana awalnya hanya dipasarkan dengan harga Rp. 8.000,-.

2.5.2.3 Tempat (*place*)

Sistem distribusi produk yoghurt *Chlorella* direncanakan dengan menggunakan sistem distribusi tidak langsung dari produsen ke konsumen. Berdasarkan target yang sudah ditentukan, produk yoghurt *Chlorella* dititipkan ke d'best executive lounge, kantin-kantin yang terdapat di IPB.

2.5.2.4 Promotion (*promotion*)

Promosi merupakan senjata utama dalam pemasaran produk. Hal ini disebabkan perlunya pengenalan awal pada produk yang tergolong baru kepada masyarakat. Promosi dilakukan dengan berbagai cara yaitu:

1) Penjualan Perorangan (*Personal selling*)

Dalam hal ini kami melakukan pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*). Pemberian informasi ini dilakukan oleh anggota tim ketika melakukan *direct selling*. Promosi secara langsung dianggap cukup efektif karena adanya interaksi langsung antara konsumen dan produsen. Selain itu promosi dilakukan dari mulut ke mulut yang akan dilakukan oleh konsumen yang merasa puas terhadap produk.

2) Publisitas (*Public relation*)

Dalam hal ini kami melakukan pemberian informasi secara tidak langsung (*indirect promotion*). Kegiatan ini kami lakukan dalam beberapa bentuk, diantaranya melalui jejaring sosial *facebook* dan *twitter*, *website*.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Susu segar dipanaskan sampai suhu 90 °C dan selalu diaduk supaya proteinnya tidak mengalami koagulasi. Pada suhu tersebut dipertahankan selama 1 jam. Apabila dilakukan pasteurisasi maka suhu pemanasannya adalah 70 – 75 °C . Jika hal ini yang dilakukan, maka pemanasan dilakukan sebanyak dua kali. Setelah dipanaskan, selanjutnya dilakukan pendinginan sampai suhunya 37- 45°C. Pendinginan tersebut dilakukan dalam wadah tertutup. Setelah suhu mencapai 37-45 °C maka dilakukan inokulasi / penambahan bakteri ke dalam susu tersebut sejumlah 50 – 60 ml/liter susu. Penambahan bakteri dilakukan dengan teknik aseptik (di dekat api). Setelah ditambah bakteri, selanjutnya diperam pada ruangan hangat (30-40 °C), dalam keadaan tertutup rapat selama 3 hari. Tahap selanjutnya adalah filtrasi. Hal ini dilakukan untuk memisahkan bagian yang padat / gel dengan bagian yang cair.

waktu pemisahan ini diusahakan dilakukan di dekat api sehingga bagian yang cair (sebagai stater berikutnya) terhindar dari kontaminasi. Bagian yang padat inilah yang siap dikonsumsi (yoghurt). Bagian yang cair berisi bakteri *Lactobacillus* sp yang dapat digunakan untuk menginokulasi susu yang segar. Setelah itu ditambahkan *Chlorella* dan aduk sampai merata dan ditambahkan varian rasa-rasa.

BAB 4. RANCANGAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 RINCIAN BIAYA

No	Jenis biaya	Biaya (Rp)
1	Biaya Investasi	697.500,-
2	Biaya habis pakai	2.358.000,-
3	Perjalanan	420.000,-
4	Lain – lain	48.000,-
5	Pendapatan pejualan 132 botol Yoret	1.369.000,-
Jumlah pengeluaran		3.121.500,-
Jumlah total		- 1.752.500,-

4.2 JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Rencana	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Analisis Perencanaan Produksi																
Pengadaan Alat dan Bahan																
Pembuatan Publikasi dan Promosi																
Produksi																
Promosi																
Penjualan Produk																
Evaluasi Bulanan																
Laporan Akhir PKMK																

BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Yoghurt *Chlorella* (Yoret) mendapat respon positif dikalangan mahasiswa dan dosen di kampus IPB atau di lingkungan Bogor, karena memiliki manfaat yang sangat baik untuk kesehatan, sebagian besar masyarakat telah mengetahui manfaat *Chlorella* itu sendiri, sehingga banyak yang sangat tertarik meminum Yoret. Penjualan yoret tidak sesuai target break even point, hal ini disebabkan karena bahan baku *Chlorella* yang akan kami gunakan sulit untuk ditemukan di Indonesia dan mengharuskan import dari Malaysia, sehingga kami mendapat salah satu produk yang ada di Indonesia tidak murni berasal dari alga hijau melainkan perpaduan atau pencampuran antara alga hijau dan alga biru. Sehingga menambah nilai manfaat untuk memelihara kesehatan tubuh, karena alga biru (*Spirulina*) dapat memelihara imun tubuh seperti manfaat lainnya sesuai referensi beberapa jurnal dan topik yang telah kami pelajari sebelumnya.

Pengemasan yoret yang beberapa kali mengalami perubahan disebabkan karena sesuai dengan permintaan konsumen, dimana kami ingin terlihat lebih cantik dan menarik untuk konsumen, sehingga terjadi beberapa perubahan dalam botol, desain logo, dan label.

Penjualan yang tergolong rendah disebabkan karena jadwal tiap perorangan saling berbenturan sehingga mengharuskan kami tidak memproduksi sesuai dengan target yang telah kami targetkan sebelumnya. Tetapi kami memiliki ekspansi untuk mendirikan usaha yoret, tidak hanya personal selling tetapi mendirikan kedai dan menambah varian tidak hanya yoghurt *Chlorella*, melainkan ice cream dengan perpaduan *Chlorella* dan *Spirulina*, susu perpaduan *Chlorella* dan *Spirulina*, dan menambahkan beberapa *topping* agar terlihat lebih menarik.

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

Produk yoret sangat diminati di sekitar kampus dan masyarakat Bogor, hal ini menjadi daya tarik tersendiri karena terdapat perpaduan antara yoghurt, *Chlorella*, dan *Spirulina*, dimana menambah manfaat dalam mengkonsumsi Yoret. Adapun akan dilaksanakannya lebih lanjut tentang pembuatan kedai dan penambahan beberapa varian dalam produk kami seperti ice cream dengan perpaduan *Chlorella* dan *Spirulina*, susu perpaduan *Chlorella* dan *Spirulina*, dan menambahkan beberapa *topping* agar terlihat lebih menarik.

LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 1. Penggunaan Dana

No	Tanggal	Keterangan	Pemasukan	Pengeluaran	Sisa
1.	-/2/2014	Dana talangan dari IPB	Rp. 3.000.000,-		Rp. 3.000.000,-
2.	08/04/2014	Pembelian <i>Chlorella</i> 50 tabs		Rp. 100.000,-	Rp. 100.000,-
3.	12/04/2014	Pembelian blander manual destec		Rp. 150.000,-	Rp. 2.750.000,-
4.	12/04/2014	Pisau		Rp 20.000,-	Rp. 2.730.000,-
5.	13/04/2014	Bahan pembuatan yoghurt (susu dan starter)		Rp. 40.000,-	Rp. 2.690.000,-
6.	08/04/2014 12/04/2014	Transportasi		Rp. 100.000,-	Rp. 2.590.000,-
7.	19-4-2014	Cooler box		Rp 327.000,-	Rp. 2.263.000,-
8	19-4-2014	Transportasi		Rp. 75.000,-	Rp. 2.188.000,-
8.	26-4-2014	Botol kemasan		Rp. 200.000,-	Rp. 1.988.000,-

9.	26-4-2014	Transportasi		Rp. 50.000,-	Rp. 1.898.000,-
10	27-4-2014	takaran air, sendok, dan corong		Rp. 40.000,-	Rp. 1.858.000,-
11.	27-4-2014	Pembuatan yoghurt		Rp. 80.000,-	Rp. 1.778.000,-
12.	03-5-2014	Cetak sticker		Rp. 15.000,-	Rp. 1.763.000,-
12.	03-5-2014	Pembuatan yoghurt		Rp. 80.000,-	Rp. 1.683.000,-
13.	04-5-2014	Penjualan yoret 10 botol	Rp. 80.000,-		Rp. 1.763.000,-
13.	10-5-2014	Chorella 150 tabs dan 600 tabs		Rp. 898.000,-	Rp. 865.000,-
14.	10-5-2014	Transportasi		Rp. 50.000,-	Rp. 815.000,-
15	17-5-2014	Cetak logo baru		Rp. 30.000,-	Rp. 785.000,-
16.	17-5-2014	Transportasi		Rp. 30.000,-	Rp. 755.000,-
15.	25-05-2014	Pembuatan yoghurt		Rp. 80.000,-	Rp. 675.000,-

16	27-05-2014	Penjualan yoghurt 20 botol	Rp. 160.000,-		Rp. 835.000,-
17.	04-06-2014	Pembuatan yoghurt		Rp. 60.000,-	Rp. 775.000,-
18.	06-06-2014	Penjualan yoghurt 10 botol	Rp. 80.000,-		Rp. 855.000,-
19.	07-06-2014	Penjualan yoghurt 5 botol	Rp. 40.000,-		Rp. 895.000,-
20.	11-06-2014	Pembuatan desain baru		Rp. 60.000,-	Rp. 835.000,-
21	17-06-2014	Pembuatan yoghurt		Rp 40.000,-	Rp. 795.000,-
22	18-06-2014	Penjualan Yoret 10 botol	Rp 80.000,-		Rp. 715.000,-
21.	18-06-2014	Cetak label transparan		Rp. 90.000,-	Rp. 625.000,-
22	18-06-2014	Transportasi		Rp. 65.000,-	Rp. 560.000,-
23	18-06-2014	Pembelian penggaris dan cutter		Rp. 5.500	Rp. 554.500,-
23	21-06-2014	Pembelian wrapping botol		Rp. 48.000,-	Rp. 506.500,-

24	21-06-2014	Transportasi		Rp. 50.000,-	Rp. 456.500,-
25	22-06-2014	Pembuatan yoghurt		Rp. 60.000,-	Rp. 396.500,-
26	22-06-2014	Pembelian hair dryer		Rp. 95.000,-	Rp. 301.500,-
26	23-06-2014	Penjualan Yoret 15 botol	Rp 195.000,-		Rp. 496.500,-
27	24-06-2014	Cetak label		Rp. 150.000,-	Rp. 346.500,-
28	24-06-2014	Transportasi		Rp. 45.000,-	Rp. 301.500,-
29	25-06-2014	Cetak laporan kemajuan dan logbook (Kesekretariatan)		Rp. 48.000,-	Rp. 251.500,-
	28-06-2014	Cetak label		Rp. 150.000,-	Rp. 101.500,-
	29-06-2014	Pembuatan 20 botol		Rp. 72.000,-	Rp. 29.500,-
	30-06-2014	Penjualan (pre order) 4 botol, 16 botol	Rp. 240.000,-		Rp. 269.500,-
30	09-07-2014	Pembuatan Yoret 20 botol		Rp. 72.000,-	Rp. 197.500,-

	10-07-2014	Penjualan 18 botol	Rp. 216.000,-		Rp. 413.500,-
	12-07-2014	Pembuatan yoret 20 botol		Rp. 90.000,-	Rp. 323.500
	13-07-2014	Penjualan 15 botol yoret	Rp. 180.000,-		Rp. 503.500,-
	14-07-2014	Pembuatan 4 botol yoret		Rp. 18.000,-	Rp. 485.500,-
	15-07-2014	Penjualan (pre order) 4 botol, 5 botol	Rp. 98.000,-		Rp. 585.500,-

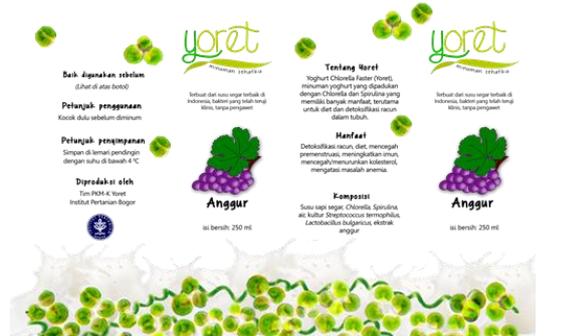
LAMPIRAN 2. Anggaran dana yang akan digunakan kedai Yoret

No	Keterangan	Jumlah dana (Rp)
1.	Pembelian kemasan baru	Rp. 200.000,-
2.	Cetak label	Rp. 160.000,-
3.	Seragam yoret	Rp. 350.000,-
4.	Sewa tempat 3 bulan	Rp. 2.000.000,-
5	Pembelian gelas, sendok, piring kecil	Rp. 1.000.000,-
6	Dekorasi ruangan	Rp. 1.200.000,-
7	Kursi dan meja	Rp. 400.000,-
8	Kotak penyimpanan bahan-bahan	Rp. 300.000,-
9	Transportasi	Rp. 500.000,-
10	Gaji pegawai	Rp. 500.000,-
11	Listrik, gas, dan air	Rp. 390.000,-

Lampiran 3. Bukti-bukti pendukung kegiatan



Logo Yoret



Label anggur



Label leci



Label mangga



Label Melon



Label Mocca



Contoh desain kemasan



Chlorella 150 tabs dan 600 tabs



Kotak untuk chlorella dan corong



Chlorella 50 tabs



Blender



Botol



Gelas Ukur



Cooler box



Hair dryer untuk wrapping



Sticker



ATK



Produksi Yoret



Wrapping





Label botol yang lain



Kemasan yoret saat ini



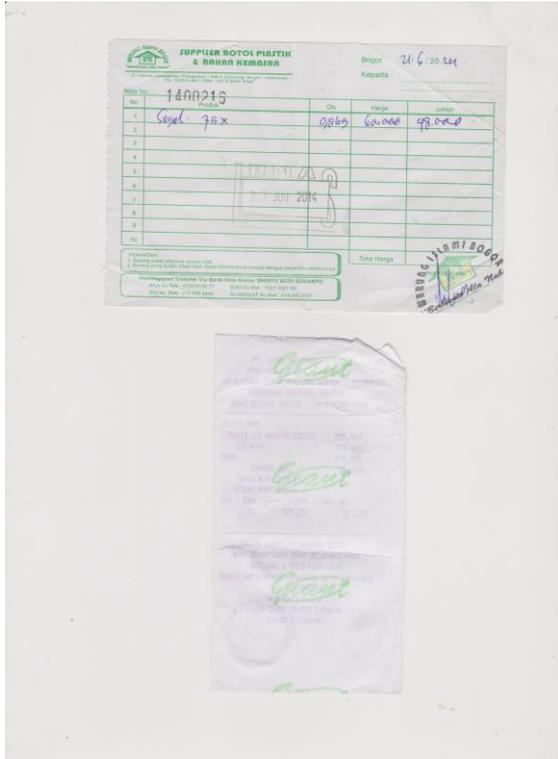
Mengajukan produk ke Serambi Botani



Mengajukan produk ke D'Best Executive Lounge



Penjualan ke Bogor Life Science and Technology (BLST) (pre order)



Laboratorium Fisik Terpadu
Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor
 Jl. Lingkar Akademik, Kampus IPB Darmasari, Bogor 16680
 Telp. (0251) 8621258 / 8628304; Fax. 8622276
 Website : http://www.ipb.ac.id/~gizi-fema
 e-mail : gizi_fema@ipb.ac.id atau gizi_ipb@yahoo.com

FORMULIR
TANDA TERIMA SAMPEL

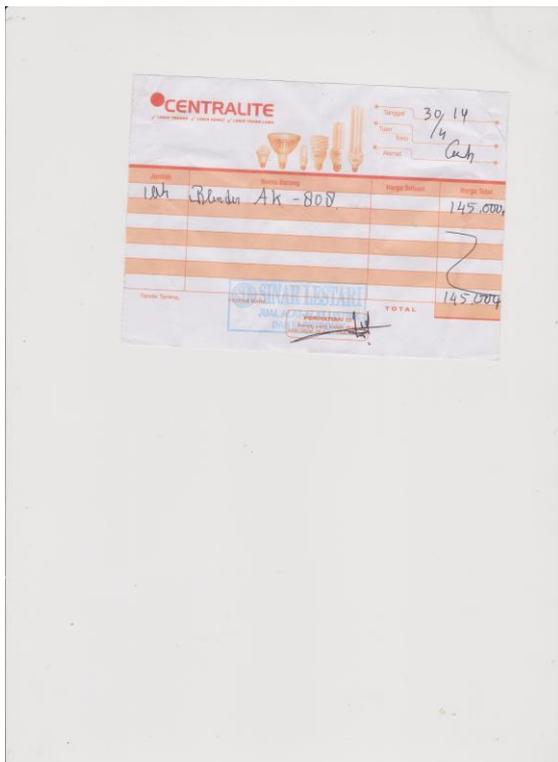
No : _____ Lembar : 1. Pelanggan
 2. Arsip

Asal sampel : Teguh Dwi Wijaya
 Alamat : Tapet
 No. Telp/Fax : 08215124111
 Pengirim sampel : _____
 Tgl. Pengambilan Sampel : _____

No.	Kode Lab	Jenis Sampel	Kemasan	Pengawet
		<u>Yoghurt</u>	<u>Betol</u>	<u>Suhu</u>

Jenis Uji :
 - Am, Abu, Lemak, Karbohidrat, Protein (200.000)
 - Kalsium, Fe ()

Kondisi Sampel saat diterima / Abnormalitas / Ket. Lain :
Drain



Proses pembuatan Yoghurt



susu di tuangkan ke gelas ukur



Proses pasteurisasi menggunakan api sedang



Susu dimasukkan ke kuali untuk di pasteurisasi



Matikan kompor dan tunggu hingga suhu 40 – 45⁰C



Susu dimasukkan kedalam toples secara perlahan agar tidak menimbulkan gelembung



Tutup dengan rapat agar proses fermentasi sempurna



Tambahkan starter kedalam susu yang telah di pasteurisasi



Diamkan di dalam suhu ruang selama 24 jam



Buka dan lihat hingga terjadi penggumpalan



Aduk hingga merata



Tambahkan perisa varian rasa sesuai dengan keinginan



Masukkan Chlorella sesuai takaran



Tambahkan sedikit yoghurt untuk menghaluskan chlorella



Blander hingga chorella tercampur seluruhnya

Blander yoghurt dan chlorella hingga tercampur sempurna



Masukkan ke dalam botol kemasan Yoret



Masukkan seluruh yoghurt ke dalam blander



Tutup botol agar produk Yoret tidak terkontaminasi



Yoret siap di konsumsi

Ekspansi Rencana Kedai Yoret



Susu dengan perpaduan *Chlorella* dan *Spirulina*



Yoret dengan penambahan varian Topping



Ice cream dengan perpaduan *Chlorella* dan *Spirulina*