



**LAPORAN AKHIR  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PEMBUATAN MANISAN SIWALAN: TEKNIK  
PENGAWETAN SEBAGAI PENAMBAH NILAI  
EKONOMI BUAH SIWALAN ( *Borassus flabellifer* )**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM KEWIRAUSAHAAN**

**Disusun Oleh :**

<b>Citta Kharisma Asfiruka</b>	<b>A 34404037</b>
<b>Khotimah Husniati</b>	<b>A 34404044</b>
<b>Ari Purwanti</b>	<b>A 14051618</b>
<b>Sri Rahmawati</b>	<b>I 14052030</b>

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi  
Departemen Pendidikan Nasional  
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah  
Program Kreatifitas Mahasiswa  
Nomor: 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tanggal, 26 Februari 2008**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Tulisan : Teknik Pengawetan Sebagai Penambah Nilai  
Ekonomi Buah Siwalan ( *Borassus flabellifer* )  
2. Aspek : PKMK  
3. Ketua Pelaksanaan Kegiatan :

6. Biaya Total Kegiatan : Rp 4 375 000,-  
7. Jangka waktu pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 19 Mei 2008

Menyetujui,

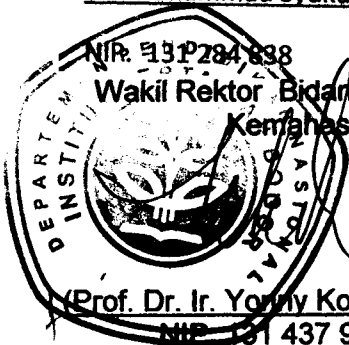
A.n. Ketua Departemen  
Agronomi dan Hortikultura



Dr. Muhammad Syukur, S.P., MSi.

NIP. 191284838

Wakil Rektor Bidang Akademik dan  
Kemahasiswaan,



(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)

NIP. 031 437 999

Ketua Pelaksana



(Citta Kharisma A.)

NRP : A34404037

Dosen Pembimbing



(Dr. Desta Wirnas, S.P. Msi.)

NIP. 132 259 275

Buah Siwalan  
buah akan menjadi s  
dari buah Siwalan.

Buah Siwalan yang telah lama di petik dan tidak segera dikonsumsi, daging buah akan menjadi semakin keras. Hal ini menurunkan cita rasa dan nilai ekonomis dari buah Siwalan. Pedagang biasa menjualnya dalam bentuk produk “ Es Dawet Siwalan”. Sebenarnya, pedagang mengharapkan produk buah Siwalan yang awet, artinya dapat dipasarkan dalam jangka waktu yang lama.

”Manisan Siwalan” merupakan salah satu alternatif yang dapat mengatasi kendala yang terdapat dalam bisnis Siwalan. “Manisan Siwalan” ini menjadikan buah Siwalan dapat lebih bertahan lama, tanpa mengurangi cita rasa dari buah itu sendiri. Selain itu juga dapat menambah nilai ekonomi, karena sajian Siwalan yang unik dan berbeda dari produk yang selama ini dijual. Adanya Manisan Siwalan ini, diharapkan dapat membantu petani dan penjual buah Siwalan untuk mendapatkan keuntungan yang lebih banyak, sehingga petani menjadi tertarik untuk bertani Siwalan, yang secara tidak langsung juga dapat memperkenalkan dan mengembangkan produk lokal yang selama ini masih belum dieksploitasi.

## **2. Perumusan Masalah**

Masalah-masalah pokok yang dianalisis dan akan dipecahkan dalam program kewirausahaan ini dirangkum dalam beberapa butir berikut:

1. Kurang populernya buah Siwalan di masyarakat Indonesia sebagai produk buah lokal.
2. Masih kurangnya teknik pengawetan buah Siwalan supaya dapat bertahan lebih lama.
3. Keinginan mahasiswa untuk mengonsumsi makanan baru, yang berbeda dari makanan yang telah beredar di kampus.

## **3. Tujuan Program**

1. Memperluas pemberdayaan sumberdaya lokal buah-buahan.

2. Mengawetkan buah Siwalan supaya tahan lama.
3. Membuat terobosan baru pada produk buah Siwalan agar lebih dilirik oleh konsumen.
4. Mengembangkan “Manisan Siwalan” sebagai salah satu cemilan alternatif selain yang sudah beredar di kampus.

#### **4.Luaran yang Diharapkan**

Dihasilkan produk “Manisan Siwalan” sebagai salah satu alternatif metode pengawetan buah Siwalan sehingga buah tersebut dapat bertahan lama untuk dikonsumsi.”Manisan Siwalan” ini diharapkan dapat menjadi salah satu pilihan makanan yang dapat dikonsumsi masyarakat dengan harga terjangkau. Dengan menggunakan bahan dari produk lokal yang banyak tersedia dan proses produksi yang mudah ini, diharapkan wirausaha “Manisan Siwalan” dapat merangsang kreatifitas masyarakat dalam pengembangan produk lokal yang lain, yang selama ini masih kurang dieksploitasi.

#### **5.Kegunaan Program**

1. Menumbuhkan jiwa kreatifitas bagi mahasiswa.
2. Wirausaha “Manisan Siwalan” dapat mengembangkan kemandirian dan semangat kerjasama.
3. Merangsang perkembangan dan kreativitas masyarakat dengan adanya wirausaha “Manisan Siwalan”.

## **II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Buah Siwalan yang sudah mulai tua, terkadang tidak bisa dimanfaatkan lagi, kami terinspirasi untuk melakukan pengawetan agar buah tersebut masih dapat

dimakan, sehingga menambah nilai ekonomi dari buah tersebut. Manisan merupakan salah satu minuman ringan yang disukai masyarakat diberbagai tingkat usia. Karena teksturnya yang kenyal, manisan ini bisa menjadi pengenyang perut sebelum memakan makanan pokok.

Belum banyak masyarakat yang mengenal buah Siwalan. Masyarakat di lingkungan kampus mempunyai animo yang tinggi terhadap suatu jenis minuman baru. Mahasiswa memiliki kecenderungan untuk mencoba segala jenis minuman baru. Hal tersebut menjadikan inspirasi bagi kami untuk memperkenalkan Siwalan sebagai salah satu alternatif jajanan di lingkungan kampus. Rencana jangka panjang, usaha ini akan dikembangkan lebih lanjut di daerah sentra buah siwalan.

### **III. METODE PENDEKATAN**

Strategi pemasaran yang diterapkan meliputi promosi dan penjualan. Promosi dilakukan untuk memperkenalkan "*Manisan Buah Siwalan*" yang masih tergolong produk baru sebagai produk eksklusif. Promosi merupakan langkah penting sehingga harus dilakukan secara efektif, efisien dan menarik. Promosi dilakukan dengan cara memberikan sampel gratis, menyebarkan leaflet mengenai produk tersebut, tempat yang menunjang dan pengemasan yang menarik dan mengikuti bazar serta pameran-pameran yang diselenggarakan di lingkungan kampus.

Proses penjualan dilakukan setelah proses promosi berjalan namun proses promosi tidak dihentikan. Penjualan dilakukan dengan berbagai cara, antara lain penjualan secara langsung dan/atau menerima pesanan.

### **IV. PELAKSANAAN PROGRAM**

#### **1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan kewirausahaan ini akan dilaksanakan pada bulan Maret-Juni 2008. Produk akan diproduksi di Wisma Edelweis, Jl. Babakan Raya Gang. 6 No. 169, Bogor. Produk selanjutnya akan dijual, di kos-kosan sekitar kampus, pasar kaget.

## 2. Tahapan Pelaksanaan

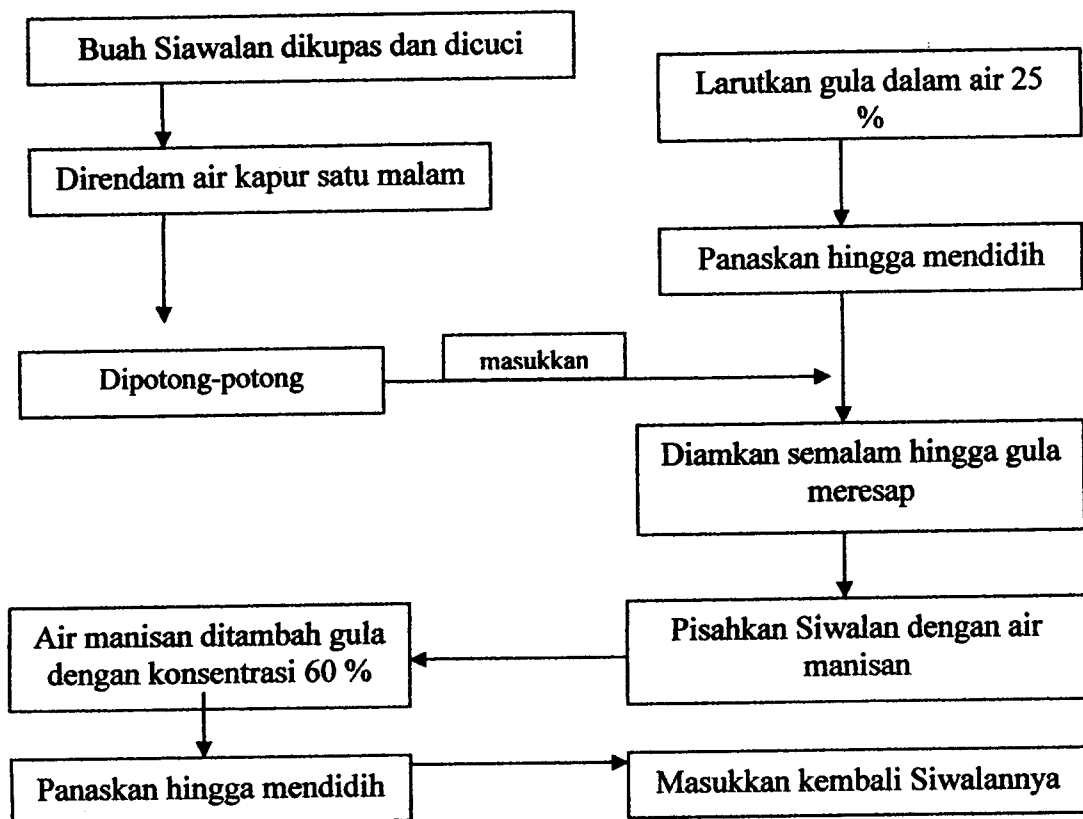
### Persiapan Produk

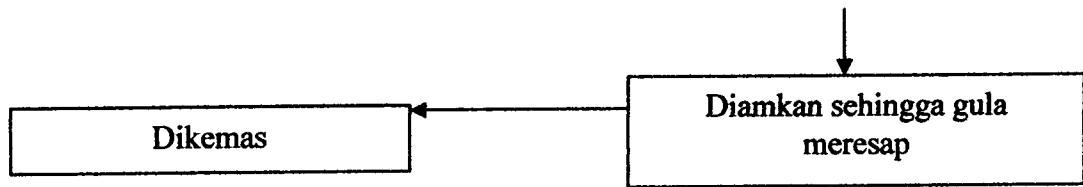
Buah Siwalan dikirimkan langsung dari Daerah Paciran, Tuban, Jawa Timur melalui pos. Bahan-bahan lainnya dan peralatan penunjang dibeli di pasar daerah Bogor. Proses pembuatan manisan, seluruhnya dilakukan di rumah produksi. Satu butir Siwalan berisi 2-3 daging buah.

### Pemasaran

Promosi dilakukan dengan cara memberikan sampel gratis dan menjualnya dengan sistem *door to door*. Produk akan dijual seharga Rp 2 000,- per gelas. Pemasaran yang telah dilakukan baru mencapai skala kos-kosan.

### Proses Produksi





**Distribusi Pemasaran**



Gambar . Distribusi Pemasaran

Kegiatan ini telah dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah diajukan pada proposal sebelumnya, Tabel 1.

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

Rencana Kegiatan	Maret				April				Mei			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Survei tempat												
Survei pasar												
Penyediaan alat dan bahan baku												
Produksi												
Promosi												
Pemasaran												
Evaluasi												
Monitoring												



Kegiatan produksi dilakukan sebanyak tiga kali yaitu pada bulan Maret, April dan Juni yang menghasilkan produk sebanyak 76 cup. Produk yang dihasilkan tersebut sebanyak 23 cup tidak tahan simpan karena penyimpanan produk tidak dilakukan pada lemari pendingin dan dalam proses produksinya kami tidak menggunakan bahan pengawet apapun sehingga produk kami mengalami pembusukan setelah penyimpanan berumur 2-3 minggu. Sehingga untuk produksi selanjutnya kami akan menggunakan bahan pengawet yang telah direkomendasikan oleh Badan POM dan menyimpan produk dalam lemari pendingin agar produk ini bisa lebih tahan lama.

Berdasarkan hasil survey yang telah kami lakukan pada masyarakat sekitar, kami menyimpulkan bahwa bisnis manisan siwalan ini sangat menjanjikan karena produk ini mempunyai cita rasa yang unik sehingga masyarakat banyak yang tertarik untuk mencobanya. Akan tetapi banyak kendala yang dihadapi pada produksi manisan siwalan ini, sehingga kami memproduksi manisan siwalan ini dengan jumlah yang terbatas padahal permintaan dari konsumen sangat tinggi.

Kendala utama yang dihadapi pada produksi manisan siwalan ini adalah bahan baku utama produk ini hanya bisa didapatkan di daerah sentra produksi Siwalan yaitu daerah-daerah sekitar Pantai Utara Jawa. Pada waktu produksi pertama, buah langsung dibeli dari petadi yang ada di daerah Pacitan, Lamongan. Kendala yang dihadapi adalah transportasi buah Siwalan yang belum dikupas dari Lamongan ke Bogor, memerlukan banyak biaya dan tenaga. Jauhnya sentra produksi siwalan sehingga biaya transportasi yang dikeluarkan sangat besar sehingga tidak sebanding dengan besarnya keuntungan yang diperoleh. Hal ini menyebabkan kami mencari alternative lain pada produksi selanjutnya sehingga biaya transportasi dapat ditekan yaitu dengan cara mendatangkan bahan baku dengan menggunakan jasa paket kiriman lewat pos. Dengan demikian kami melakukan produksi dengan jumlah yang sedikit karena berdasarkan kendala yang telah kami uraikan di atas kami berasumsi bahwa dengan semakin besar produksi yang akan kami lakukan maka akan semakin besar pula biaya yang dikeluarkan sehingga keuntungan yang didapatkan semakin sedikit.

Rencana selanjutnya yang akan kami lakukan adalah melakukan kegiatan produksi manisan siwalan ini di daerah sentra produksi buah siwalan yaitu di daerah Tuban. Sehingga biaya transportasi yang menjadi kendala dalam produksi manisan siwalan ini menjadi rendah dan keuntungan yang diperoleh akan menjadi tinggi.

Adapun biaya pengeluaran dalam produksi manisan siwalan adalah sebagai berikut :

Tanggal	keterangan	unit (jumlah)	harga per unit (Rp)	debit (Rp)	kredit (Rp)	saldo (Rp)
04-Mar	penerimaan dana awal			1000000		1000000
04-Mar	biaya cetak proposal	1 eksemplar	10000		10000	990000
05-Mar	konsumsi rapat koordinasi	1 kali	20000		20000	970000
06-Mar	pembelian pulsa simpati 50		51000		51000	919000
07-Mar	transportasi ke Lamongan		135000		135000	784000
08-Mar	pembelian buah siwalan		100000		100000	684000
09-Mar	transportasi ke Bogor		175000		175000	509000
09-Mar	ongkos kuli angkut	3 kali	20000		60000	449000
09-Mar	sewa mobil	1 unit	40000		40000	409000
10-Mar	pembelian baskom	2 buah	5000		10000	399000
10-Mar	pembelian pisau	3 buah	3300		10000	389000
15-Mar	pembelian gula pasir	2 kg	6000		12000	377000
15-Mar	pembelian kemasan	1 plastik	4500		4500	372500
15-Mar	pembelian sendok	4 plastik	1000		4000	368500
15-Mar	pembelian essens	1 botol	3000		3000	365500
15-Mar	pembelian pewarna makanan	1 botol	3000		3000	362500
15-Mar	pembelian asam sitrat	1 plastik	1000		1000	361500
15-Mar	pembelian daun pandan	1 ikat	1500		1500	360000
15-Mar	pembelian air galon	1 galon	10000		10000	350000
15-Mar	biaya transportasi ke pasar		20000		20000	330000
16-Mar	pembelian panci	1 unit	30000		30000	300000
16-Mar	pembelian sendok sayur	2 buah	5000		10000	290000
17-Mar	pembelian minyak tanah	10 liter	3000		30000	260000
20-Mar	konsumsi rapat koordinasi	1 kali	20000		20000	240000
25-Mar	sewa siller	1 unit	100000		100000	140000
25-Mar	pembelian cup siller	10 meter	2000		20000	120000
25-Mar	print warna	2 lembar	3000		6000	114000
25-Mar	fotocopy dan penjilidan	2 buah	5000		10000	104000
25-Mar	print hitam putih	20 lembar	250		5000	99000

29-Mar	cetak brosur	50 lembar	200		10000	89000
02-Apr	konsumsi rapat koordinasi	1 kali	20000		20000	69000
07-Apr	penerimaan dana akhir		2375000	2375000		2444000
09-Apr	promosi produk	5 cup	2000		10000	2434000
09-Apr	penjualan produk	4 cup	2000	8000		2442000
10-Apr	penjualan produk	7 cup	2000	14000		2456000
11-Apr	penjualan produk	6 cup	2000	12000		2468000
14-Apr	penjualan produk	9 cup	2000	18000		2486000
20-Apr	konsumsi rapat koordinasi	1 kali	20000		20000	2466000
22-Apr	penjualan produk	4 cup	2000	8000		2474000
24-Apr	penjualan produk	5 cup	2000	10000		2484000
25-Apr	penjualan produk	6 cup	2000	12000		2496000
01-Mei	pembelian pulsa simpati 50		51000		51000	2445000
04-Mei	konsumsi rapat koordinasi		50000		50000	2395000
05-Mei	uang muka pemesanan siwalan		200000		200000	2195000
08-Mei	penjualan produk	2 cup	2000	4000		2199000
08-Mei	produk basi	23 cup	2000		46000	2153000
09-Mei	konsumsi rapat koordinasi		20000		20000	2133000
15-Mei	print warna	3 lembar	3500		10500	2122500
17-Mei	print hitam putih	30 lembar	250		7500	2115000
18-Mei	cetak laporan akhir	3eksemplar	2500		7500	2107500

Pemasukan Dana		Rp 3375000
Pemasukan Penjualan		Rp 86000
Biaya Produksi	Rp 549000	
Biaya Kesekretariatan	Rp 76500	
Biaya Transportasi dan Akomodasi	Rp 682000	
Biaya Promosi	Rp 20000	
Kerugian	Rp 46000	
Sisa Dana		Rp 2087500

### 3. Instrument Pelaksanaan

#### JENIS PRODUK

“*Manisan Buah Siwalan*” merupakan salah satu metode pengawetan buah Siwalan yang dapat menjadi nilai tambah ekonomi dalam penjualan Siwalan

#### BAHAN BAKU

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan "*Manisan Buah Siwalan*" adalah buah Siwalan segar yang diambil daging buahnya, gula pasir, bahan pewarna makanan, aroma buah-buahan, kayu manis dan vanili. Semua bahan baku tersebut dapat dibeli pasar.

#### ALAT

Proses pembuatan "*Manisan Buah Siwalan*" menggunakan alat-alat seperti: kompor gas, panci, pengaduk kayu, sendok, pisau, baskom.

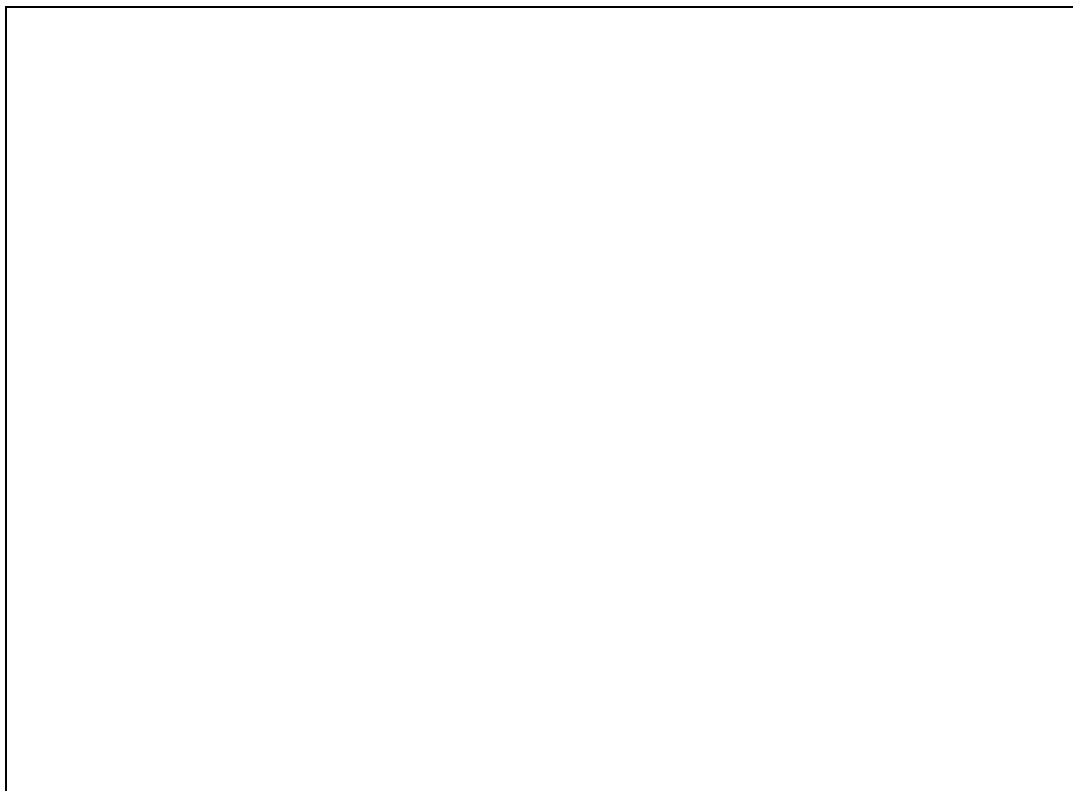
### V. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan produksi dan pemasaran yang telah dilakukan kami berkesimpulan bahwa produksi manisan siwalan merupakan salah satu alternative bisnis menjanjikan karena dilihat bahwa selama ini buah siwalan hanya terkenal di daerah tertentu saja.

Produksi manisan siwalan mengalami beberapa kendala dengan kendala utamanya yaitu tentang penyediaan bahan baku yang susah karena dibutuhkan biaya transportasi yang besar untuk mendatangkan buah siwalan. Sehingga kami berencana akan melakukan produksi manisan siwalan ini ke daerah sentra produksi siwalan yakni di daerah Tuban. Kami berharap dengan melakukan produksi di daerah sentra produksi ini nantinya akan menekan biaya transportasi yang akan meningkatkan keuntungan yang diperoleh.

## BIODATA MAHASISWA

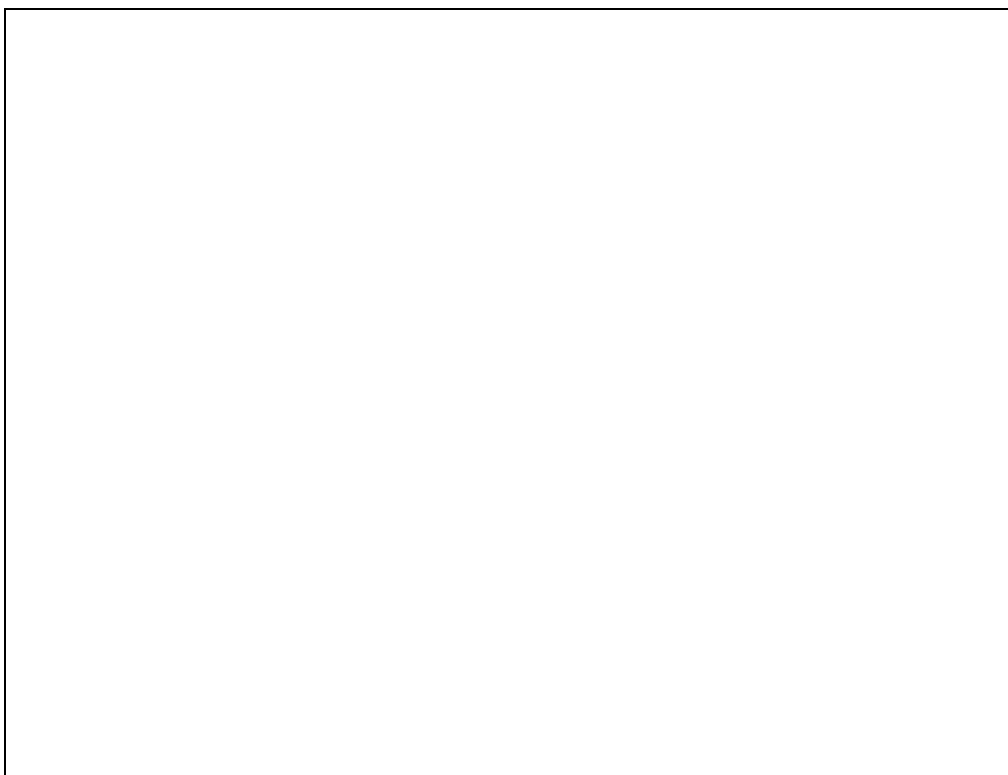
### KETUA KELOMPOK



<b>Riwayat Pendidikan</b>	<b>: 1991-1997</b>	<b>SD Muhammadiyah 1 Ponorogo</b>
	<b>1997-2001</b>	<b>SLTP Negeri 1 Ponorogo</b>
	<b>2001-2004</b>	<b>SMU Negeri 1 Ponorogo</b>
	<b>2004-sekarang</b>	<b>Institut Pertanian Bogor</b>

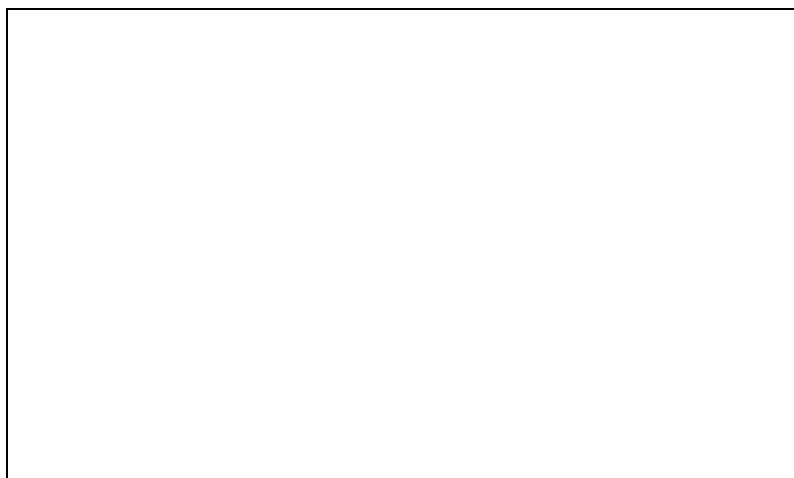
**Waktu untuk kegiatan PKM: 20 jam/minggu**

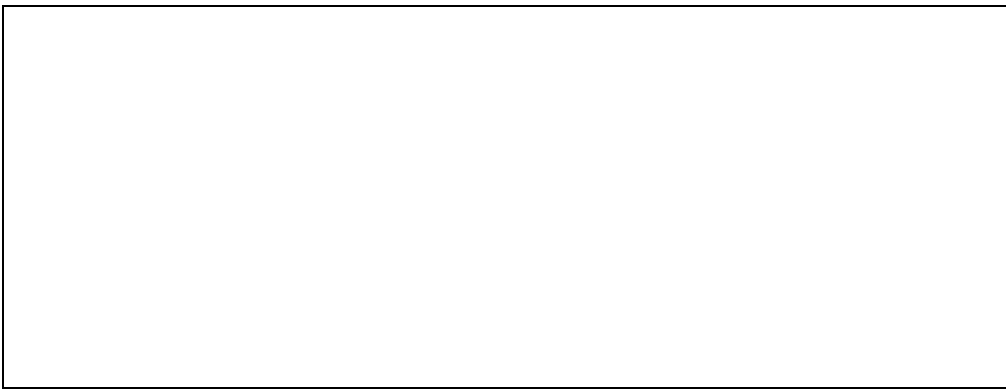
## ANGGOTA PELAKSANA



**Riwayat Pendidikan** : 1991-1997 SD Negeri 2 Sekarjalak  
1997-2001 SLTP Negeri 1 Margoyoso  
2001-2004 SMU Negeri 1 Tayu  
2004-sekarang Institut Pertanian Bogor

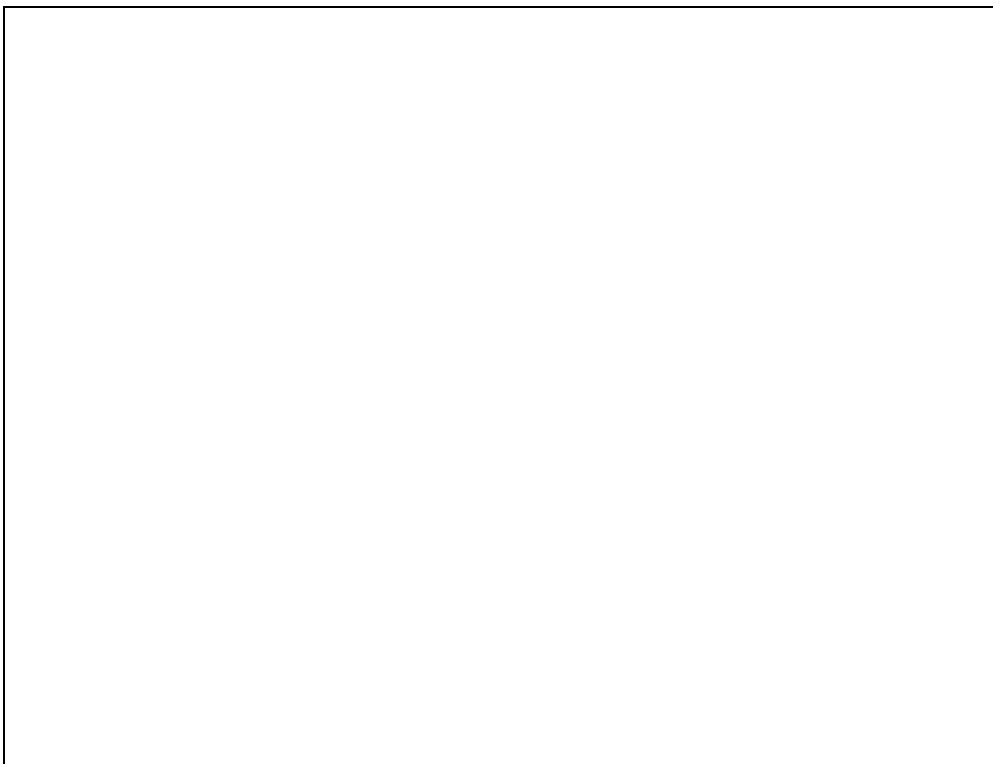
**Waktu untuk kegiatan PKM: 20 jam/minggu**





**Riwayat Pendidikan** : 1992-1998 SD Negeri 1 Cicurug  
1998-2002 SMP Negeri 3 Garut  
2002-2005 SMA Negeri 1 Garut  
2005- sekarang Institut Pertanian Bogor

**Waktu untuk kegiatan PKM: 20 jam/minggu**



**Riwayat Pendidikan** : 1992-1998 SD Negeri 3 Cijujung  
1998-2003 SMP Negeri 2 Sukaraja  
2002-2005 SMA Negeri 8 Bogor  
2005- sekarang Institut Pertanian Bogor

## **DOKUMENTASI**

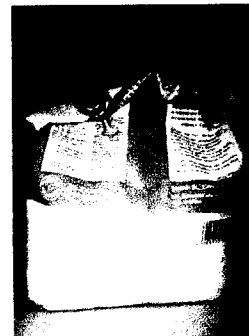
### **Bahan-bahan**



Buah Siwalan



Essense Pandan



Gula

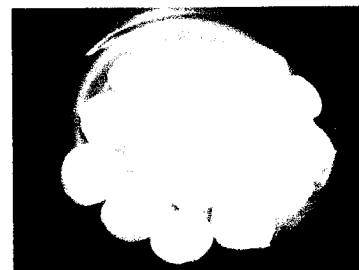
### **Proses Produksi**



Proses Pengupasan



Buah yang dikuliti

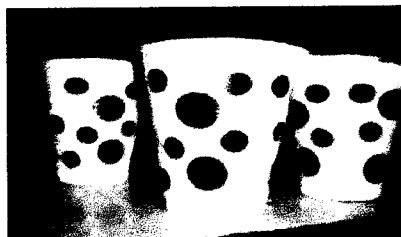


Pencucian

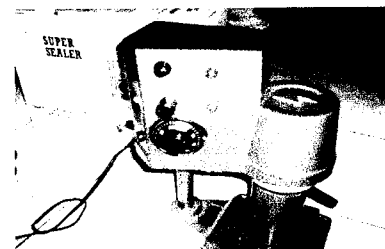
### **Pengemasan Produk**



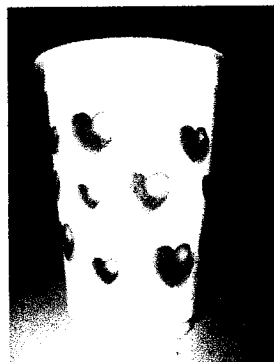
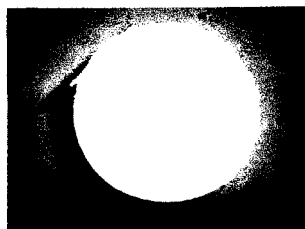
Manisan Siwalan



Ditempatkan dalam gelas



Ditutup dengan Siller



Gambar disamping:  
Kemasan Manisan  
Siwalan