LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

USAHA PRODUKSI KERIPIK DAUN MENGKUDU SEBAGAI MAKANAN BERGIZI DAN BERNILAI EKONOMIS TINGGI

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Ketua	: Hadi Sucipto	(F14051049/t.a 2005)
Anggota	: Carwidah	(G54051078/t.a 2005)
	Satrio Harjono	(A34060178/t.a 2006)

Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi

Departemen Pendidikan Nasional

Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah

Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor : 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Usaha Produksi Keripik Daun Mengkudu Sebagai Makanan Bergizi dan Bernilai Ekonomis Tinggi
2. Bidang Kegiatan : (...)PKMP (X) PKMK
   (...)PKMT (...)PKMM
3. Bidang Ilmu : Pertanian
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Hadi Sucipto
   b. NIM/NRP : F14051049
   c. Jurusan : Teknik Pertanian
   d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat : Jl. Balio 49 RT 01/ RW X, Kel. Balumbang Jaya, Kec. Kota Bogor Barat, Bogor 16680
   f. Email : hadi_ipb_42@yahoo.co.id
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 (dua) orang
6. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Leopold O. Nelwan
   b. N I P : 132 240 403
7. Biaya Kegiatan Total : Rp. 5 053 000.00
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 Bulan, Maret – Agustus 2008

Bogor, 27 Juni 2008

Menyetujui, Ketua Jurusan	a.n. Ketua Pelaksana Kegiatan
(Dr. Ir. Wawan Hermawan, MS) NIP. 131 671 603	**(Carwidah)** NRP. G54051078
Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan IPB	Dosen Pembimbing
(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS) NIP. 130 473 999	**(Dr. Leopold O. Nelwan)** NIP. 132 240 403

ABSTRAK

Usaha Produksi Keripik Daun Mengkudu Sebagai Makanan Bergizi dan Bernilai Ekonomis Tinggi

Mengkudu (*Morinda citrifolia*) merupakan tanaman yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia. Saat ini, pengolahan dan pemanfaatan mengkudu di masyarakat semakin meluas dan dalam pengemasan yang berbagai bentuk. Pemanfaatan khasiat mengkudu khususnya pada daun juga telah banyak dilakukan. Penyajian daun mengkudu dalam bentuk keripik merupakan penganekaragaman makanan jenis baru. Keripik merupakan makanan yang bisa disantap langsung maupun dijadikan lauk ketika makan sebagai pengganti kerupuk.

Pembuatan keripik daun mengkudu ini didasari oleh belum optimalnya pemanfaatan khasiat daun mengkudu, khususnya untuk kesehatan dan makanan alternatif. Di samping itu, juga karena banyaknya gangguan kesehatan masyarakat akibat gaya hidup dan pola makam modern yang banyak mengandung zat aditif yang kurang baik bagi kesehatan.

Produksi keripik ini dilakukan di wisma Indramayu, Babakan Lio 49 RT 1 / RW X, kelurahan Balumbang Jaya, Kecamatan Kota Bogor Barat. Sebelumnya telah dilakukan analisa *Trend* Pasar dan masa depan pengembangan industri keripik daun mengkudu dengan pendekatan dari sisi metode pemasaran dan segmentasi pasar. Pendekatan tersebut dijadikan landasan dalam kegiatan proses produksi, penanganan limbah produksi, dan rencana pemasaran,.

Pada awal produksi, banyak kendala yang dihadapi diantaranya, *pertama,* pembuatan formula relatif lama karena sifat daun mengkudu yang agak pahit sehingga produksi dan pemasaran tersendat, *kedua,* sistem pemasaran yang dilakukan masih sebatas pertemanan dan kekerabatan sehingga omzet kurang maksimal, *ketiga,* konsentrasi dalam menjalankan perusahaan yang belum maksimal karena terbentur aktifitas akademik dan organisasi yang diikuti, *keempat,* naiknya harga-harga bahan sehingga pencapaian target pendapatan kurang maksimal.

Prospek ekonomi produksi keripik daun mengkudu ini cukup menggiurkan karena dari penjualan yang telah dilakukan, diperoleh rata-rata keuntungan sebesar 30% untuk tiap kali produksi. Seiring berjalannya waktu dan pengalaman yang diperoleh, didapatkan strategi dalam memaksimalkan hasil. *Pertama,* pemilihan bahan baku daun mengkudu yang lebih baik yaitu daun muda dan melakukan perlakuan pada daun yaitu direbus, *kedua,* senantiasa mengajukan diri untuk kerjasama dengan beberapa toko dan warung, *ketiga, m*elakukan penambahan dan efisiensi produksi, *keempat,* senantiasa mengembangkan kualitas produk (rasa dan kemasan) dan alat-alat produksi yang digunakan.

Keywords : khasiat mengkudu, daun mengkudu muda, *trend* pasar, prospek menggiurkan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan akhir PKM ini dapat terwujud. Laporan akhir ini disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban dari kelompok PKM Bidang Kewirausahaan yang telah didanai oleh Dirjen DIKTI. Adapaun judul PKM yang didanai yaitu, Usaha Produksi Keripik Daun Mengkudu Sebagai Makanan Bergizi dan Bernilai Ekonomis Tinggi.

Semua anggota kelompok PKM mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing Dr. Leopold O. Nelwan yang telah membimbing, mengarahkan, dan member solusi dalam kegiatan PKM yang telah dilakukan, kepada semua mitra dan pedagang yang telah berkenan bekerjasama dalam proses produksi dan pemasaran., serta semua pihak yang telah membantu dalam kegiatan PKM ini.

Akhir kata semoga program ini dapat terus bertahan dan bermanfaat bagi anggota kelompok dan semua pihak yang terlibat.

Bogor, Juni 2008

Tim PKMK PIK-CE

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Mengkudu (*Morinda citrifolia*) merupakan sumber daya yang banyak terdapat di Indonesia. Lebih-lebih setelah diketahui bahwa mengkudu mempunyai banyak khasiat, pengolahan dan pemanfaatan mengkudu di masyarakat semakin meluas dan dalam berbagai bentuk. Biasanya mengkudu seringkali dihindari banyak orang karena memiliki bau yang kurang sedap. Namun dibalik itu, mengkudu memiliki khasiat kesehatan.

Di beberapa daerah mengkudu disebut dengan nama-nama setempat, seperti cengkudu di Jawa Barat, kodhu di Madura, wengkudu di Bali, labanan atau wangkudu sebutannya di Kalimantan. Atau biasa juga disebut pace di Jawa Tengah dan Timur. Di beberapa negara dikenal dengan pelbagai nama, contohnya noni di Hawaii, Polynesia; nono di Tahiti, lada di Guam, indian mulberry di India, painkiller tree di Kepulauan Caribbean, nhau di sebagian Asia Tenggara, cheesefruit di Australia, bumbo di Afrika, dan kura di Fiji.

Pokok	Mengkudu ialah pokok malar hijau dengan silara berbentuk kun, tumbuh setinggi 7 m.
Daun	Daun tersusun dalam pasangan yang bertentangan, dan berbentuk bujur-tirus. Daun berwarna hijau tua berkilat, licin dan hujungnya runcing. Rata rata ukuran daun ialah 30-35 cm panjang dan 13-15 cm lebar. Di setiap pangkal tangkai daun terdapat ketumbuhan berbentuk seperti lidah berwarna hijau berukuran lebih kurang 1.5 cm panjang.
Batang	Kulit batang pokok berwarna kelabu dan mempunyai dahan empat segi.
Bunga	Bentuk bunga tumbuh pada batang yang bentuknya menyerupai ketupat. Bunga adalah biseksual dan berbau wangi.
Buah	Buahnya berisi, jenis biji yang sangat banyak dan berbentuk bujur. Apabila masak buahnya berubah warna menjadi krim keputih-putihan.
Bagian yang digunakan	Buah, daun dan akar

Tabel 1. Deskripsi buah mengkudu

Secara umum sayuran daun hijau kaya akan senyawa karotenoid, yang terbungkus dalam kantung pigmen hijau daun (klorofil). Makin pekat warna sayuran, makin tinggi kandungan karotenoid pada sayuran tersebut. Daun mengkudu juga sangat kaya betakaroten dan zat besi yang baik untuk mengatasi kurang darah (anemia). Di dalam tubuh, karotenoid ini berfungsi membersihkan sampah kimia pemicu kanker. Konsumsi sayuran daun yang teratur dan mencukupi juga bermanfaat menjaga kadar normal lemak darah. Dengan adanya serat sayuran di dalam usus, asam empedu akan terserap ke dalam serat dan terbuang bersama kotoran. Menurunnya asam empedu ini merangsang tubuh menarik lemak dari dalam darah untuk diproses menjadi asam empedu di dalam hati.

Banyaknya kandungan gizi dan mineral positif pada daun mengkudu yang berpengaruh baik pada tubuh menjadikan daun mengkudu sehat untuk dikonsumsi. Sehingga cara dan bentuk penyajiannya haruslah sesuai dengan selera. Di daerah-daerah di Indonesia, daun mengkudu biasa dimasak sebagai sayuran setelah diblansir. Daun mengkudu bisa langsung disantap sebagai lalap, dimasak pepes, urap, pecel, atau untuk campuran gulai. Memblansir dilakukan dengan cara merebus daun mengkudu selama dua menit dalam air mendidih, agar bau langunya berkurang. Daun mengkudu sangat kaya betakaroten dan zat besi, baik untuk mengatasi kurang darah.

Pemanfaatan khasiat mengkudu khususnya pada daun harus menjangkau semua umur. Penyajian yang menarik dan menambah selera untuk memakan daun tersebut haruslah diperhatikan. Untuk itu, Kami akan melakukan penyajian daun mengkudu dalam bentuk keripik. Keripik merupakan makanan yang bisa disantap langsung maupun dijadikan lauk ketika makan sebagai pengganti kerupuk.

Oleh karena itu, dengan segala kelebihan yang terdapat dalam daun mengkudu Kami akan memanfaatkannya menjadi makanan keseharian yaitu keripik daun mengkudu. Keripik ini diharapkan menjadi makanan yang bisa dimakan oleh siapa saja dan kapan saja sehingga khasiat yang terkandung didalamnya bisa berguna langsung bagi masyarakat. Akhirnya, keripik berkhasiat ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha jangka panjang yang mendatangkan banyak nilai positif di masyarakat.

2. Perumusan Masalah

a. Belum optimalnya pemanfaatan khasiat daun mengkudu, khususnya untuk kesehatan dan makanan alternatif.
b. Cara pengolahan dan penyajian daun mengkudu agar digemari masyarakat.
c. Sulitnya produk industri baru menembus pasaran luas.
d. Banyaknya gangguan kesehatan masyarakat akibat gaya hidup dan pola makam modern yang banyak mengandung zat aditif yang kurang baik bagi kesehatan
e. Masih banyaknya sumberdaya manusia yang membutuhkan pekerjaan

3. Tujuan Program

a. Melatih dan mengembangkan jiwa kreatifitas dan kewirausahaan mahasiswa.
b. Meningkatkan minat masyarakat terhadap produk cemilan sehat melalui keripik daun mengkudu dengan rasa yang menarik.
c. Mendapatkan keuntungan finansial sebagai upaya untuk mengembangkan usaha mandiri.
d. Penganekaragaman produk pangan.
e. Memberikan alternatif makanan ringan yang bergizi kepada masyarakat.
f. Membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.

4. Luaran Yang Diharapkan

Produk komersial yang diharapkan yaitu berupa makanan ringan yang terbuat dari daun mengkudu yang diolah menjadi keripik yang bergizi dan bernilai ekonomis dengan berbagai pilihan rasa dalam kemasan 60 gram serta harga yang terjangkau.

5. Kegunaan Program

Kegunaan program ini bagi setiap anggota kelompok yaitu melatih minat dan bakat kewirausahaan kepada mahasiswa serta mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan dalam rangka penganekaragaman produk pangan serta mengetahui manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada daun mengkudu serta cara pengolahannya.

Sedangkan bagi kelompok pelaksana program ini diharapkan dapat meningkatkan *softskill* anggota kelompok dalam bekerja sama dan berhubungan dengan dosen serta melatih manajemen dan meningkatkan semangat kerja sama dalam sebuah tim dalam kegiatan produksi dan pemasaran produk.

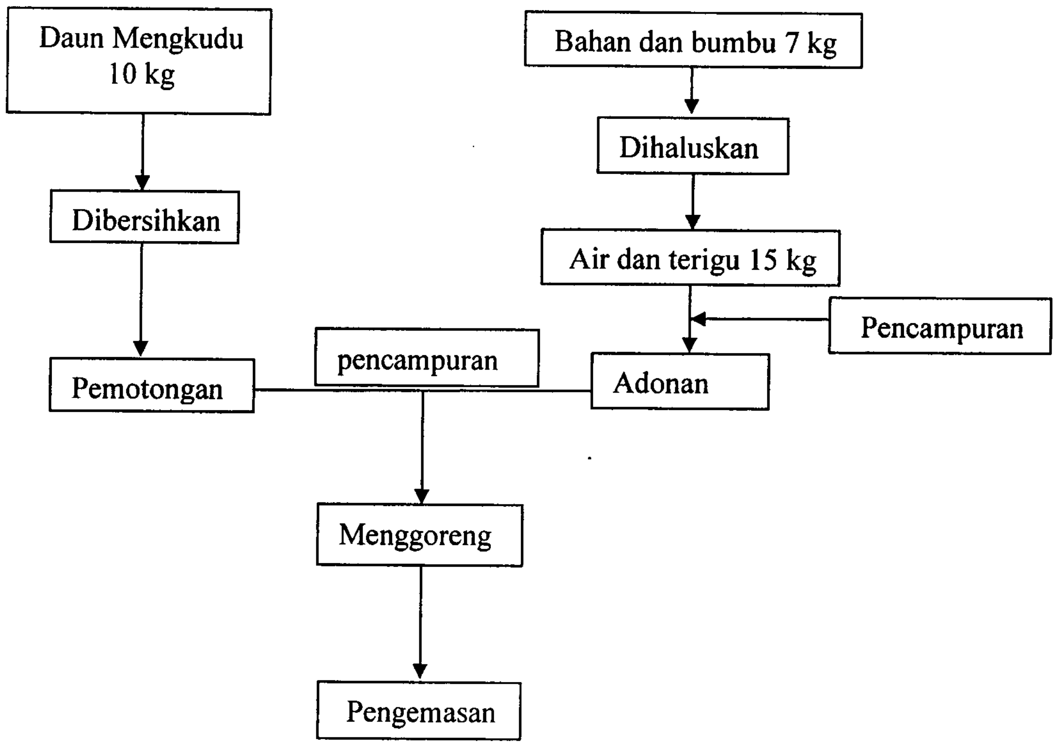
Selain itu, program ini berguna bagi masyarakat yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat daun mengkudu dan memberikan alternatif makanan ringan yang bergizi serta memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mengembangkan usaha ini baik dalam skala kecil (rumah tangga) maupun dalam skala besar (industri) sehingga dapat membuka lapangan kerja baru.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Jenis Produksi

Produk yang dihasilkan adalah keripik daun mengkudu yang dikemas dalam kemasan plastik 60 gram dengan ditambah saus.

2. Diagram Alir Pembuatan Keripik Daun Mengkudu



Gambar 1. Diagram alir pembuatan keripik daun mengkudu

3. Lokasi Usaha

Produksi dilakukan di wisma Indramayu, Babakan Lio 49 RT 1 / RW X, kelurahan Balumbang Jaya, kecamatan Kota Bogor Barat, Bogor 16680. Sedangkan kegiatan pemasaran produk ini dilakukan di sekitar kampus IPB Darmaga dan sekitar tempat tinggal pelaksana PKM.

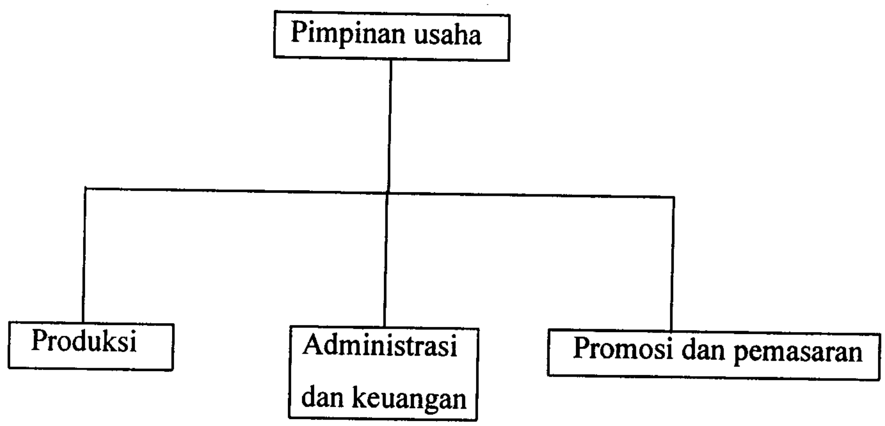
4. Struktur Organisasi Usaha

Nama kelompok : PIK – CE

Pimpinan : Hadi Sucipto

Alamat sekretariat : Wisma Indramayu, Babakan Lio 49 RT 1 / RW X, kelurahan Balumbang Jaya, kecamatan Kota Bogor Barat, Bogor 16680. Telp. (0251) 620540

Struktur organisasi ditunjukkan pada gambar 2 dibawah ini



Gambar 2. Bagan Struktur Organisasi

5. Desain Kemasan

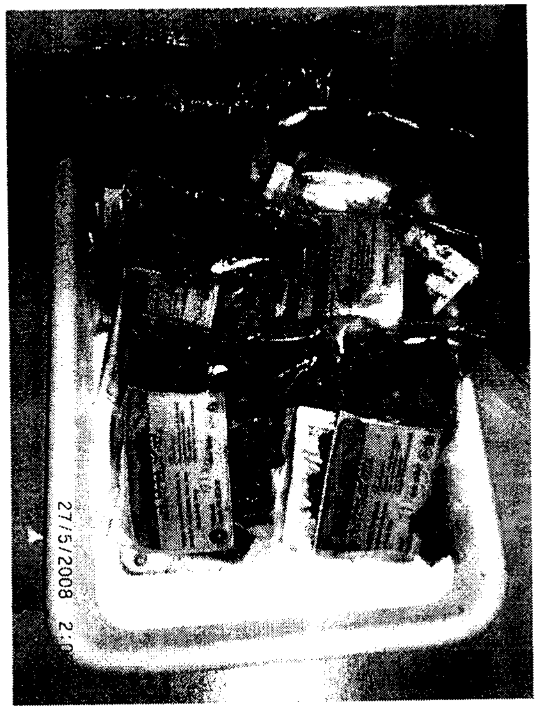
a. Merk dagang : PIK – CE

b. Berat bersih : 60 gram

c. Bahan kemasan : Plastik

d. Warna kemasan : Transparan

Gambar 3a. Desain Kemasan



Gambar 3b. Kemasan Siap Jual

III. METODE PENDEKATAN

1. Analisa *Trend* Pasar dan masa depan pengembangan industri keripik daun mengkudu

a. Metode Pemasaran

Pemanfaatan daun mengkudu sebagai makanan yang dapat dikonsumsi sehari-hari masih belum optimal. Hadirnya keripik daun mengkudu akan menjadi hal yang baru di masyarakat. Karena selain bahan bakunya yang mudah didapat, juga adanya penambahan rasa yang menarik. Pengenalan dan pemasaran produk pada awal kegiatan akan dilakukan promosi baik langsung maupun dengan menyebar pamflet tentang manfaat daun mengkudu untuk kesehatan dan akan dilakukan tes pasar untuk melakukan penjajakan dalam upaya mencari konsumen. Apabila hasil tes pasar tidak sesuai dengan hasil yang diharapkan maka akan dikaji ulang sebagai perbaikan produk selanjutnya.

Kondisi masyarakat Bogor, khususnya warga kampus IPB memiliki daya beli yang tinggi terhadap makanan ringan (cemilan), maka dari itu diharapkan produk ini dapat diterima masyarakat. Sehingga metode pemasaran yang akan dilakukan antara lain pemasaran ke warung-warung, supermarket atau swalayan dan dilakukan penjualan secara langsung ke konsumen (*door to door*) agar konsumen dapat dengan mudah memperoleh produk keripik daun mengkudu ini. Sedangkan untuk pemasaran skala besar dilakukan melalui agen-agen pemasaran.

b. Segmentasi Pasar

Keripik daun mengkudu ini bisa dikonsumsi oleh siapa saja karena sifatnya yang menyehatkan dan alami.

2. Lokasi Produksi

Produksi keripik daun mengkudu ini akan dilaksanakan disebuah kontrakan di wilayah Babakan Lio, Dramaga, Bogor. Lokasi ini dipilih karena dekat dengan tempat tinggal anggota kelompok sehingga memudahkan jalannya proses produksi.

3. Proses Produksi

Tepung terigu disiapkan dan ditaruh dalam suatu wadah, misalnya baskom. Kemudian semua bumbu masak yang sebelumnya telah dihaluskan ditaburkan kedalam tepung terigu. Garam ditambahkan secukupnya, kemudian telur dimasukan dan dikocok hingga merata. Margarin ditambahkan ke dalam adonan agar terasa lebih empuk, gurih dan lebih harum. Setelah itu ditambahkan air putih secukupnya.

Daun mengkudu dicuci hingga bersih kemudian potong persegi daun mengkudu dengan ukuran 8 cm x 4 cm. Potongan daun mengkudu ke dalam adonan sampai semua permukaan daun terlumuri adonan. Setelah itu adonan digoreng dengan api yang sedang-sedang saja. Setelah digoreng dengan api sedang, tunggu agar gorengan tampak berwarna kuning ke coklatan. Setelah gorengan berwarna kuning ke coklatan. Gorengan siap diangkat, ditiriskan, dan siap dikemas untuk dikonsumsi.

4. Limbah Produksi

Produksi keripik daun mengkudu ini dapat dikatakan ramah lingkungan karena limbah bahan utama berupa sampah organik yang dapat dengan mudah terurai kembali secara alami sehingga tidak memerlukan penanganan khusus.

5. Rencana Pemasaran

Strategi pemasaran merupakan salah satu faktor yang menentukan kelancaran penjualan yang pada akhirnya akan sangat menentukan kelangsungan proses produksi. Ada beberapa faktor strategi yang akan kami terapkan untuk pemasaran produk keripik daun mengkudu, yaitu : merk produk, penentuan harga, program promosi dan tempat serta strategi penjualan.

Merk yang akan kami ciptakan adalah merk yang mampu membuat produk kami mudah dikenal dan mendapat tempat yang istimewa dibenak konsumen. Penggunaan merek “PIK-CE” diharapkan bisa memikat konsumen. Selain itu, harga keripik daun mengkudu ini sekitar Rp. 1000,- per unit. Untuk memperkenalkan produk, kami menyebarkan pamflet untuk ditempel ditempat-tempat srategis dan tempat-tempat penjualan. Tempat penjualan yang akan menjadi distributor produk kami antara lain; Toko Al-Amin Dramaga, kantin Sapta FATETA, dan kios-kios kecil lainnya di sekitar kampus IPB Dramaga, Bogor. Sampai proposal ini dibuat, penjajakan calon distributor belum dilakukan secara resmi dengan menggunakan surat kerja sama.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Lokasi produksi berada di sebuah rumah dengan alamat di Babakan Lio 49 RT 1 / RW X, Kelurahan Balumbang Jaya, Kecamatan Kota Bogor Barat, Bogor 16680 dan waktu pelaksaan produksi telah berjalan selama 3 bulan.

No.	Kegiatan	Maret				April				Mei				Juni			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Pembuatan Formula																
2	Uji Coba Produk																
3	Pembelian Bahan																
4	Pembelian Alat																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																

Tabel 2. Waktu dan Kegiatan yang Telah Dilakukan

2. Tahapan Pelaksanaan

a. Persiapan awal (Pembelian alat dan bahan yang diperlukan)

b. Pembuatan formula produk yang tepat

c. Uji coba produksi

d. Pemasaran awal

e. Evaluasi formula dan observasi konsumen

f. Penyempurnaan formula

g. Produksi dan pemasaran

h. Evaluasi dan inovasi produk

3. Instrument Pelaksanaan

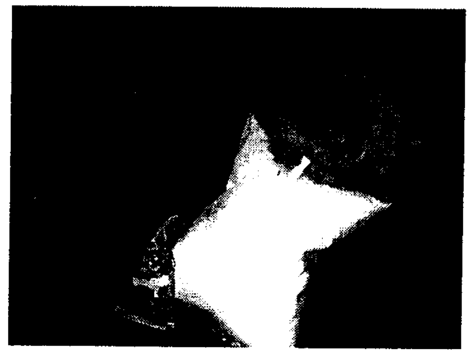
a. Peralatan yang digunakan

- Kompor minyak

- Ember
- Wajan
- Baskom
- Timbangan kue
- Perlengkapan dapur lainnya

b. Bahan

- Daun mengkudu
- Tepung beras
- Air
- Bawang merah
- Bawang putih
- Kemiri
- Ketumbar
- Santan
- Garam
- Telur
- Minyak goreng
- Bumbu masak



4. Kendala yang Dihadapi

a. Pada awal produksi, pembuatan formula yang relatif lama karena sifat daun mengkudu yang agak pahit sehingga produksi dan pemasaran tersendat.

b. Sistem pemasaran yang dilakukan masih sebatas pertemanan dan kekerabatan sehingga omzet kurang maksimal.

c. Konsentrasi dalam menjalankan perusahaan yang belum maksimal karena terbentur aktifitas akademik dan organisasi yang diikuti.

d. Naiknya harga-harga bahan sehingga pencapaian target pendapatan kurang maksimal.

Secara umum, produk ini menguntungkan dan mempunyai nilai ekonomi yang menjanjikan. Produksi yang telah dilakukan masih berjalan dan akan diteruskan karena sangat mungkin mendatangkan keuntungan dan dikembangkan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan program yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa adanya program ini dapat melatih dan mengembangkan jiwa kreatifitas dan kewirausahaan pelaksana yaitu mahasiswa serta dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap produk cemilan sehat sebagai salah satu bentuk penganekaragaman produk pangan. Selain itu, program ini jelas dapat mendatangkan keuntungan finansial.

2. Saran

1. Pemilihan bahan baku daun mengkudu yang lebih baik yaitu daun muda dan melakukan perlakuan pada daun (direbus)
2. Senantiasa mengajukan diri untuk kerjasama dengan beberapa toko dan warung.
3. Berusaha memperbaiki diri tiap anggota dengan saling mendukung dan mengingatkan serta pengturan kembali jadwal aktivitas yang ada.
4. Melakukan penambahan dan efisiensi produksi.
5. Senantiasa mengembangkan kualitas produk (rasa dan kemasan) dan alat-alat produksi yang digunakan.

LAMPIRAN

__Lampiran 1.__ **Foto-Foto Kegiatan**

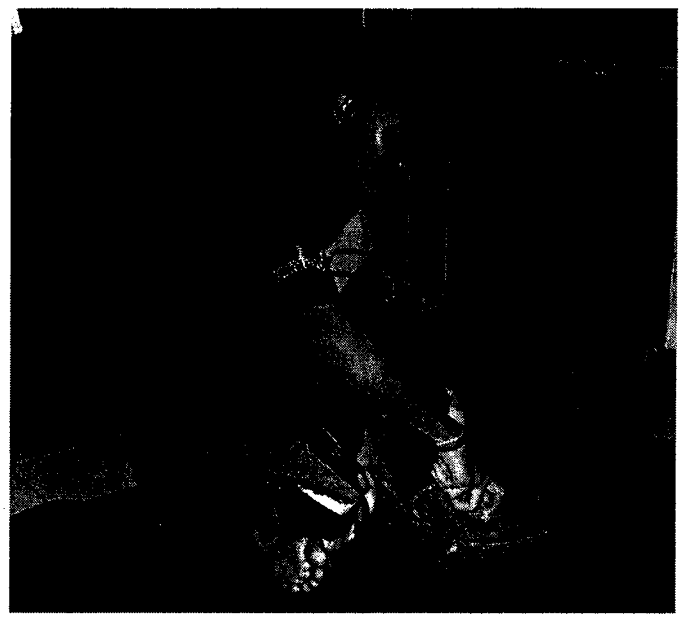


Foto 1. Peracikan Bumbu

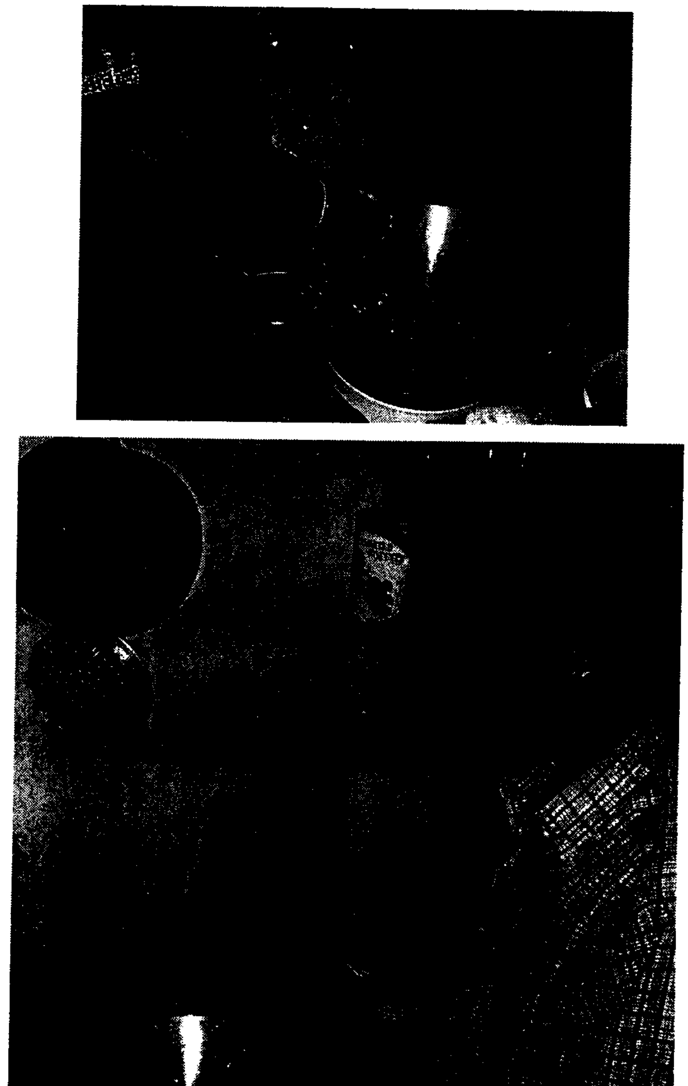


Foto 2. Proses Menggoreng Keripik

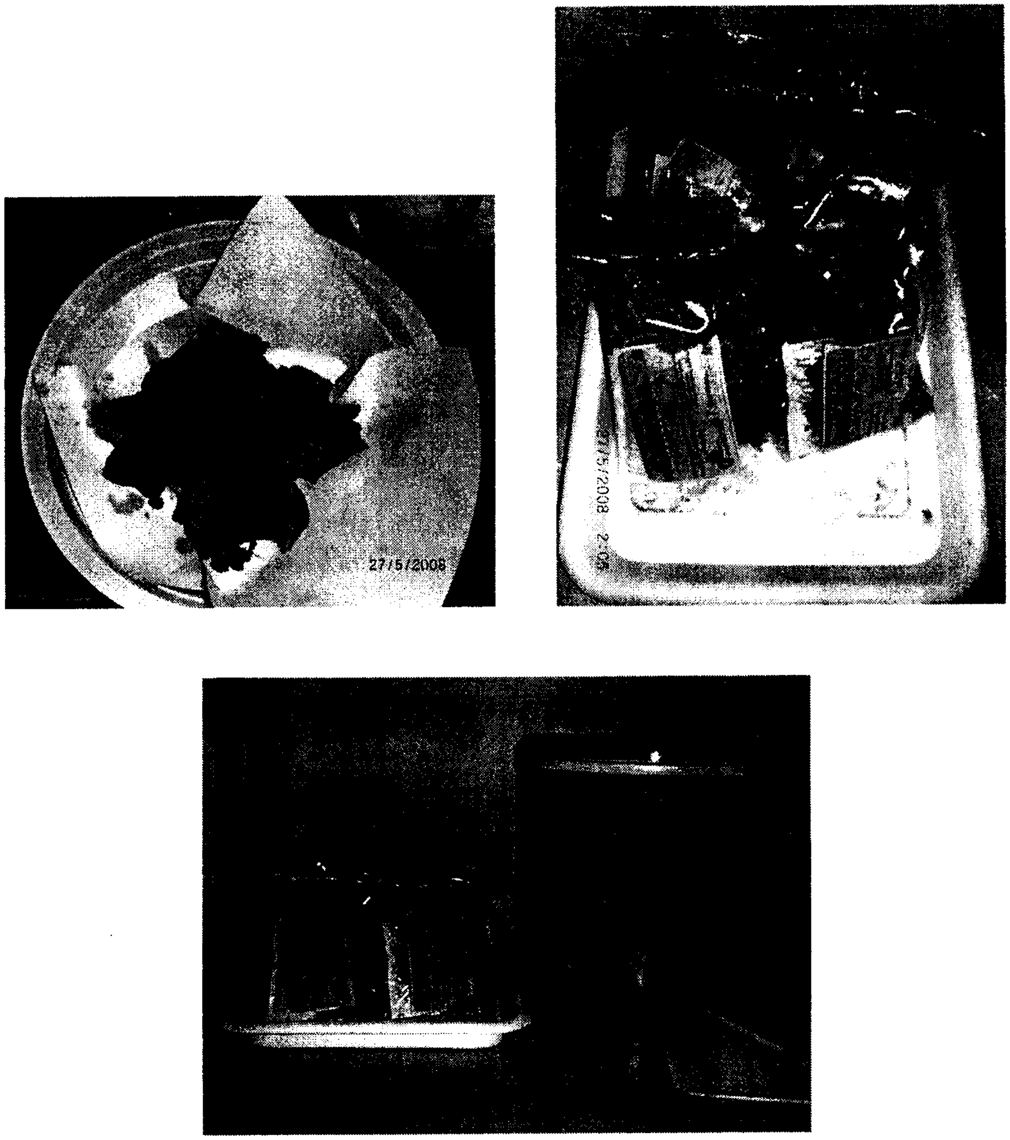


Foto 3. Produk yang Dihasilkan

Lampiran 2. Anggaran dan Arus Kas

TABEL AWAL USAHA

	Keterangan	Harga Satuan	Jumlah(buah)	Total Harga	
1.	**INVESTASI**				
	Harta tetap berwujud (peralatan)				
	Kompor Minyak	100,000	1	Rp	100,000
	Wajan	38,000	1	Rp	38,000
	Toples	19,000	3	Rp	57,000
	Baskom	20,000	1	Rp	20,000
	Timbangan kue	150,000	1	Rp	150,000
	Dirigen	15,000	1	Rp	15,000
	Peralatan dapur lainnya	11,000		Rp	11,000
	Total investasi			**Rp**	**391,000**
2.	**Perlengkapan Kantor**				
	Ø Buku kas	4,500	1	Rp	4,500
	Ø Bak Stam Pad	2,800	1	Rp	2,800
	Ø Stempel tanggal kadaluarsa	3,500	1	Rp	3,500
	Ø Tinta Stamp	4,500	1	Rp	4,500
	Ø Alat tulis			Rp	13,300
	Total biaya operasional			**Rp**	**28,600**
TOTAL BIAYA				**Rp**	**362,400**

Tabel Biaya Produksi 1 Minggu

	Keterangan	Harga Satuan	Jumlah		Total Harga	
1	Daun Pace	3000	3	kg	Rp	9,000
2	Minyak Goreng	10700	2.5	ltr	Rp	26,750
3	Tepung Beras	28000	2	kg	Rp	56,000
4	Bumbu					
	Bawang Putih	8000	0.5	kg	Rp	4,000
	Ketumbar	10000	0.5	kg	Rp	5,000
	Kemiri	11000	0.5	kg	Rp	5,500
	Gula Pasir	11000	0.25	kg	Rp	2,750
	Garam	2000	1	bgks	Rp	2,000
	Telur	12800	0.75	kg	Rp	9,600
	Plastik	5000	2	pack	Rp	10,000
5	Saus	3600	12	pack	Rp	43,200
6	Minyak Tanah	3500	4	kg	Rp	14,000
	Jumlah				Rp	187,800

Catatan: Hasil Produksi 300/minggu
Mulai bulan Juli-Desember

PROYEKSI LAPORAN LABA RUGI USAHA KRIPIK DAUN PACE

	URAIAN	Maret				April				Mei			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	**PENERIMAAN**												
2	1. Modal awal (DIKTI)	1000000					3172000						
3	2. Produksi Kripik	15,000	22,000		24,000			25,000	26,000	29,000			
4	**TOTAL PENERIMAAN**	**1,015,000**	**22,000**	**0**	**24,000**	**0**	**3,172,000**	**25,000**	**26,000**	**29,000**	**0**	**0**	**0**
5	**BIAYA VARIABEL**												
6	Daun Pace								50,000				
7	Minyak Goreng												
8	Tepung Beras	3,500											
9	Bumbu	7,300	14,500		12,400								
10	Saus				7,200								
11	Plastik	4,200			5,000								
12	Minyak Tanah	5,600											
13	Gaji Pekerja 2 orang				300,000				300,000				
14	Administrasi &Transportasi	15,000	5,000		38,000								
15	**TOTAL BIAYA VARIABEL**	35,600	19,500	0	362,600	0	0	0	350,000	0	0	0	0
16	**LABA KOTOR (MARGIN KONTRIBUSI)**	**979,400**	**2,500**	**0**	**- 338,600**	**0**	**3,172,000**	**25,000**	**-324,000**	**29,000**	**0**	**0**	**0**
17	**BIAYA TETAP**												
18	Peralatan Dapur	391,000											
19	Peralatan Kantor	28,600											
20	**TOTAL BIAYA TETAP**	**419,600**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
21	**TOTAL PENGELUARAN**	**455,200**	**19,500**	**0**	**362,600**	**0**	**0**	**0**	**350,000**	**0**	**0**	**0**	**0**
22	**NET BENEFIT**	**559,800**	**2,500**	**0**	**- 338,600**	**0**	**3,172,000**	**25,000**	**-324,000**	**29,000**	**0**	**0**	**0**

	Juni				Juli				Agustus				September			
	1	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**
1																
2																
3					300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000
4	**0**	**0**	**0**	**0**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**
5																
6					9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
7					26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750
8					56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000
9					28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850
10					21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600
11					10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
12					14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000
13								300,000				300,000				300,000
14								20,000				20,000				20,000
15	0	0	0	0	166,200	166,200	166,200	486,200	166,200	166,200	166,200	486,200	166,200	166,200	166,200	486,200
16	**0**	**0**	**0**	**0**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**
17																
18																
19																
20	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
21	**0**	**0**	**0**	**0**	**166,200**	**166,200**	**166,200**	**486,200**	**166,200**	**166,200**	**166,200**	**486,200**	**166,200**	**166,200**	**166,200**	**486,200**
22	**0**	**0**	**0**	**0**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**

	Oktober				November				Desember			
	1	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**2**	**3**	**4**
1												
2												
3	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000	300,000
4	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**	**300,000**
5												
6	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
7	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750	26,750
8	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000	56,000
9	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850	28,850
10	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600
11	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
12	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000	14,000
13				300,000				300,000				300,000
14				20,000				20,000				20,000
15	166,200	166,200	166,200	486,200	166,200	166,200	166,200	486,200	166,200	166,200	166,200	486,200
16	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**
17												
18												
19												
20	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
21	**166,200**	**166,200**	**166,200**	**486,200**	**166,200**	**166,200**	**166,200**	**486,200**	**166,200**	**166,200**	**166,200**	**486,200**
22	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**	**133,800**	**133,800**	**133,800**	**-186,200**

Keterangan :

*** Bulan Maret-Mei produksi belum maksimal**

*** Bulan Juni Libur produksi**

*** Rencana produksi bulan Juli-Desember**

Jumlah produksi perbulan	1200 bgks
keuntungan per bulan	215,200

__Lampiran 3.__ **Nama dan Biodata Anggota Kelompok**

1. **Ketua Pelaksana Kegiatan**

Nama	**: Hadi Sucipto**
NIM	: F14051049
Fakultas/Program Studi	: Teknologi Pertanian / Teknik Pertanian
Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
Alamat	: Asrama Mahasiswa Indramayu 2, Balio 49 RT 1 / RW X, Kel. Balumbang Jaya, Kec. Kota Bogor Barat, Bogor 16680
Telepon / HP	: (0251) 621741 / 081807516562
Pengalaman	:

1. Wakil Ketua OSIS SMP Negeri 2 Dawuan, Kabupaten Majalengka, 2000 – 2001
2. Tim Formatur Kelompok Ilmiah Remaja (KIR) SMA Negeri 1 Sindang, Kabupaten Indramayu, 2004
3. Ketua Divisi Pnelitian dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (PSDM) Ikatan Keluarga dan Mahasiswa Dharma Ayu (IKADA) Bogor, 2006 – 2007
4. Ketua Panitia *Learning Revolution* 2007 (Training motivasi bagi pelajar SMP dan SMA se-Indramayu), 4 Februari 2007
5. Koordinator Pusat Divisi Penelitian dan Pengembangan IMATETANI (Ikatan Mahasiswa Teknik Pertanian Indonesia), 2007 – sekarang.

2. **Anggota Kelompok**

Nama	**: Carwidah (Bagian Administrasi dan Keuangan)**
NIM	: G54051078
Fakultas/Program Studi	: Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam / Matematika
Perguruan Tinggi	: Insitut Pertanian Bogor

Alamat : Asrama Mahasiswa Indramayu 2, Balio 49 RT 1 / RW X, Kel. Balumbang Jaya, Kec. Kota Bogor Barat, Bogor 16680

Telepon / HP : (0251) 621741 / 081324234920

Nama **Satrio Harjono (Bagian Promosi dan Pemasaran)**

NIM : A34060178

Fakultas/Program Studi : Pertanian / Proteksi Tanaman

Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Asrama Mahasiswa Indramayu 2, Balio 49 RT 1 / RW X, Kel. Balumbang Jaya, Kec. Kota Bogor Barat, Bogor 16680

Telepon : (0251) 621741 / 081804689401

Tabel 3. Deskripsi tugas anggota tim PIK-CE

Jabatan	Uraian Tugas
Pimpinan Perusahaan	Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan perusahaan
Produksi	Mengatur masuknya bahan baku dan mengontrol jalannya proses produksi dan pemasaran
Promosi dan pemasaran	Mengontrol jalannya proses produksi, promosi, dan pemasaran
Administrasi dan keuangan	Mencatat dan mengarsipkan keseluruhan administrasi perusahaan serta bertanggung jawab terhadap keuangan perusahaan

Lampiran 4. **Nama dan Biodata Dosen Pembimbing**

3. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Leopold O. Nelwan
4. Golongan Pangkat dan NIP : III B / 132 240 403
5. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
6. Jabatan Struktural : -
7. Fakultas/Program Studi : Teknologi Pertanian / Teknik Pertanian
8. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
9. Bidang Keahlian : Rancangan Sistem Termal
10. Waktu untuk kegiatan PKM : 2 jam/minggu