



LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

"A-Leng" (Agar-agar Lengkeng)

Makanan kesehatan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Disusun oleh :

Ketua Pelaksana :	Indrajit Wicaksana	H24070060 / 2007
Anggota :	Devi Cinta Resmi	H24070044 / 2007
	Mahendra Purnama	H24080018 / 2008
	Ratu Ayomi Sinar S.	H24080130 / 2008

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



**HALAMAN PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
LAPORAN AKHIR**

1. Judul Kegiatan : "A-Leng" (Agar-agar Lengkung), makanan kesehatan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit.
2. Bidang Kegiatan : PKMP PKMK
 PKMT PKMM
3. Bidang Ilmu : Kesehatan Pertanian
 MIPA Teknologi dan Rekayasa
 Sosial dan Ekonomi
 Pendidikan Humaniora

4. Ketua Pelaksanaan Kegiatan

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang

6. Dosen Pendamping

7. Biaya Kegiatan Total

a. Sumber Dikti : Rp. 7.000.000

b. Sumber Lain : -

8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Menyetujui
Ketua Departemen Manajemen

Bogor, 02 Juni 2010
Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr. Ir. Jono M.Munandar, M.Sc)
NIP. 19610123 198601 1 002

(Indrajit Wicaksana)
NIM. H24070060

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

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

(Wita Juwita Ermawati, S.TP, MM)
NIP. 19750907 200501 2 001



ABSTRAK

”A-Leng” (Agar-agar Lengkeng) Makanan kesehatan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit. Dibimbing oleh **Wita Juwita Ermawati**.

Kebanyakan orang-orang sibuk tidak dapat memperhatikan kondisi fisik. Ketika bekerja atau beraktifitas sering mengalami kelelahan, tidak bersemangat, yang akhirnya akan menurunkan daya tahan tubuh sehingga mengakibatkan orang-orang terserang berbagai penyakit. Salah satu cara untuk mencegah terserang penyakit yakni dengan mengonsumsi makanan-makanan yang bergizi. Makanan yang bergizi akan memberikan daya tahan tubuh bagi seseorang. “A-Leng” adalah makanan kesehatan yang terbuat dari kombinasi antara agar-agar dan buah lengkeng. Adapun tujuan dari kegiatan PKMK ini antara lain: (1)Memberikan alternatif makanan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit. (2)Membuka peluang bisnis bagi masyarakat umum. (3)Meningkatkan nilai jual dan nilai tambah dari agar-agar dan buah lengkeng. (4)Memasyarakatkan khasiat dari agar-agar dan buah lengkeng.

Lokasi yang digunakan untuk memproduksi agar-agar lengkeng adalah kamar sewa (kosan) salah satu anggota tim di daerah Leuwi Kopo, Wisma Mardhotillah, No.8 RT 03/RW 02 Darmaga – Bogor. Produksi dilakukan setiap satu minggu sekali untuk kapasitas 350 *cup*. Promosi dan penjualan awal akan dilakukan di daerah sekitar kampus dengan memilih mahasiswa sebagai segmentasi awal yang akan kami jadikan konsumen. Penjualan awal dilakukan dengan promosi antar teman dan menjualnya secara langsung.

“A-Leng” berpotensi untuk memperoleh tingkat kepercayaan yang lebih tinggi dari konsumen ketika adanya surat rekomendasi dari pihak departemen kesehatan. Dalam hal ini, A-Leng Corp. telah berupaya untuk mengurus segala perizinan yang berkaitan dengan hal tersebut. Selain itu “A-Leng” memiliki peluang dalam membuka usaha bisnis dalam bentuk *Franchise* sehingga “A-Leng” dapat terus mengembangkan kegiatan pemasarannya dengan baik. Pada akhirnya “A-Leng” mampu bersaing dengan produk sejenis lainnya.



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat, hidayah serta pertolongan-Nya, sehingga penyusunan laporan akhir PKM-K yang berjudul "A-Leng" (Agar-agar Lengkeng) Makanan kesehatan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit dapat berjalan dengan lancar. Penulisan ini disusun sebagai laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Dalam perjalanan program PKM-K Aleng mengalami berbagai tantangan yang menguji kami, namun semua dapat kami hadapi dengan semangat kerja tim yang kompak dan juga berkat bimbingan dari dosen pembimbing kami, Ibu Wita Juwita Ermawati, S.TP, MM yang selalu memberikan solusi serta motivasi.

Ucapan terimakasih tak lupa penyusun sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas ini. Penyusun menyadari masih terdapat banyak kekurangan di dalamnya, oleh karena itu kami mengharapkan kritik dan sarannya sehingga dapat memperbaiki penulisan selanjutnya.

Bogor, Juni 2010

Tim Penyusun

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada era globalisasi, kebanyakan orang-orang sibuk tidak dapat memperhatikan kondisi fisik. Ketika bekerja atau beraktifitas sering mengalami kelelahan, tidak bersemangat, yang akhirnya akan menurunkan daya tahan tubuh sehingga mengakibatkan orang-orang terserang berbagai penyakit. Salah satu cara untuk mencegah dampak dari pemanasan global adalah dengan mengonsumsi makanan-makanan yang bergizi. Makanan yang bergizi akan memberikan daya tahan tubuh bagi seseorang. Menurut kami, salah satu makanan yang bergizi dan menyehatkan itu adalah “A-Leng” (Agar-agar lengkung). “A-Leng” adalah makanan kesehatan yang terbuat dari kombinasi antara agar-agar dan buah lengkung. “A-Leng” berbeda dengan agar-agar lainnya. Selain dapat mengonsumsi dua jenis makanan sekaligus, “A-Leng” juga menyehatkan untuk tubuh. Bisa dimakan oleh wanita yang tidak ingin tubuhnya menjadi gemuk. “A-Leng” merupakan variasi baru dari jenis makanan agar-agar yang biasa-biasa saja dan buah lengkung yang kurang menarik apabila dikonsumsi.

Adapun manfaat dari lengkung berisi *phenolic* terutama yang terbanyak pada bijinya, seperti *asam gallic*, *corilagin*, dan *asam ellagic*, yang mengindikasikan adanya kandungan antioksidan. Daging buahnya tercatat dipakai secara tradisional untuk obat sakit perut (alat pencernaan), mengusir demam dan membunuh cacing perut, juga penangkal racun. Air seduhan daging buah yang dikeringkan merupakan penyegar dan obat untuk insomnia, kelelahan kronis, perasaan lemah, tidak dapat konsentrasi, dan tidak nafsu makan (*Departemen kesehatan*).

Daging buah Lengkung terdapat mengandung sukrosa, glukosa, protein, lemak, vitamin A, vitamin B, asam tartarik, dan senyawa-senyawa kimia tumbuhan (fitokimia) lainnya yang berguna bagi kesehatan. Kombinasi dari senyawa-senyawa fitokimia ini melahirkan berbagai khasiat, diantaranya mengendurkan saraf, memberikan efek penenang, mengatasi gelisah, mengatasi susah tidur, mengatasi sulit konsentrasi, menyehatkan jantung, mengobati jantung berdebar keras, memperkuat limpa, meningkatkan produksi darah merah, menambah nafsu makan, dan menambah tenaga, sehingga sangat baik dikonsumsi oleh orang-orang yang sedang dalam proses pemulihan stamina sehabis sakit. Buah lengkung berguna pula untuk menyehatkan usus dan memperbaiki proses penyerapan makanan, melancarkan buang air kecil, mengatasi cacingan, menyehatkan mata, mengobati sakit kepala, keputihan, dan hernia. (*Prof. DR. Made Astawan, Ahli Teknologi Pangan dan Gizi*).

Melalui Program Kreativitas Mahasiswa ini, kami berusaha membuat suatu inovasi baru dalam industri makanan kesehatan. Kami mengembangkan bisnis Agar-agar Lengkung (“A-Leng”) ini karena kami melihat adanya peluang semakin banyaknya masyarakat terutama orang dewasa yang peduli terhadap makanan yang bergizi, sehat, dan higienis bukan makanan yang sekadar enak dan murah. “A-Leng” juga merupakan penyegar baru di dunia makanan yang masuk ke pangsa pasar agar para konsumen dapat memakan makanan yang enak dan mendapatkan manfaat bagi tubuhnya sendiri. Selain itu, kami juga bermaksud untuk menciptakan suatu produk yang mampu bersaing secara nasional.

1.2 Perumusan Masalah

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

1. Kurangnya pengetahuan para remaja dan orang dewasa terhadap nilai tambah dari agar-agar dan lengkung.
2. Dibutuhkannya alternatif makanan kesehatan yang baik bagi tubuh.
3. Kurangnya minat masyarakat untuk mengonsumsi makanan yang sehat yang memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh.
4. Belum dikenalnya buah lengkung sebagai salah satu buah yang mengandung banyak khasiat bagi tubuh.
5. Semakin banyaknya kesibukan para remaja dan dewasa yang mengakibatkan keadaan fisik menjadi tidak stabil dan akhirnya sakit.

1.3 Tujuan Program

Adapun tujuan dari kegiatan PKMK ini antara lain:

1. Memberikan alternatif makanan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit.
2. Membuka peluang bisnis bagi masyarakat umum.
3. Meningkatkan nilai jual dan nilai tambah dari agar-agar dan buah lengkung.
4. Memasyarakatkan khasiat dari agar-agar dan buah lengkung.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Produk yang dihasilkan berupa agar-agar lengkung. Agar-agar lengkung merupakan suatu inovasi baru makanan kesehatan yang berasal dari rumput laut dan sari buah lengkung. Di masa sekarang, produk ini telah mampu menarik minat masyarakat dalam mengonsumsi makanan bukan sekedar makanan tetapi makanan yang bergizi dan baik bagi kesehatan. Produk ini pun dikemas sedemikian rupa sehingga semua kalangan dapat mengonsumsinya dengan mudah dan praktis. Di samping itu, produk ini dibuat semenarik mungkin sehingga mampu bersaing di pasar nasional. Produk ini pun memiliki harga yang terjangkau dan diharapkan mampu mencapai target pasar (semua kalangan masyarakat), sehingga akan terbentuk suatu usaha dengan tingkat keuntungan tinggi.

1.5 Kegunaan Program

a. Manfaat bagi mahasiswa :

- Menumbuhkan dan meningkatkan kreatifitas mahasiswa serta jiwa Kewirausahaan.
- Menciptakan makanan kesehatan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit.
- Mengembangkan aplikasi ilmu dan teknologi dari disiplin ilmu yang telah diperoleh.
- Merangsang mahasiswa untuk selalu berfikir kreatif, inovatif, dan dinamis.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

b. Manfaat bagi perguruan tinggi :

- Meningkatkan citra positif perguruan tinggi sebagai salah satu pencetak generasi perubah yang positif bagi bangsa.
- Menambah khasanah ilmu pengetahuan dan teknologi yang dikembangkan oleh perguruan tinggi.
- Sebagai wujud pengabdian civitas perguruan tinggi yang selalu peduli terhadap masalah kesehatan.

c. Manfaat bagi masyarakat :

- Membuka lapangan pekerjaan baru.
- Menggali potensi agar-agar dan buah lengkung menjadi produk yang bermanfaat bagi kesehatan.
- Meningkatkan taraf hidup masyarakat

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Adanya agar-agar lengkung (“A-Leng”) ini, memberikan alternatif kepada para konsumen penggemar cemilan untuk bisa menikmati makanan yang sehat dan memberikan manfaat bagi tubuh konsumen dengan rasa yang baru. Dalam makanan ini terdapat kandungan sukrosa, glukosa, protein, lemak, vitamin A, vitamin B, asam tartarik, dan senyawa-senyawa kimia tumbuhan (fitokimia) lainnya yang berguna bagi kesehatan. Produk ini dikemas dalam bentuk agar-agar lengkung siap konsumsi dengan ukuran yang praktis dan dibungkus secara higienis dan diproses dengan standar mutu yang baik untuk dikonsumsi. Standar mutu yang dimaksud adalah proses pengolahan produk dengan menggunakan alat-alat yang steril dan higienis sehingga produk “A-Leng” terjamin kualitasnya. Tampilan yang akan diberikan kepada konsumen berupa agar-agar yang dikemas dalam kemasan gelas kecil (ukuran 60ml) dan dalam jangka panjang akan dibuat inovasi dalam bentuk serbuk agar-agar yang dapat dibuat oleh konsumen kapan saja.

Dana yang dibutuhkan untuk memproduksi agar-agar lengkung pada tahap awal adalah sebesar Rp. 7.000.000. Dana tersebut sudah termasuk dengan alat-alat inventaris yang nantinya akan digunakan selama kegiatan produksi. Untuk setiap bulannya akan diproduksi 1400 *cup*. Dari hasil produksi tersebut maka dihasilkan pemasukan kotor sebesar Rp. 701.204 dari hasil penjualan produk (2212 *cup*). Harga jual dari produk ini sebesar Rp 1000/*cup*. Perhitungan secara rinci dapat dilihat pada realisasi biaya.

III. METODE PELAKSANAAN

3.1 Lokasi produksi

Lokasi yang akan digunakan untuk memproduksi agar-agar lengkung adalah di ruangan salah satu anggota tim di daerah Leuwi Kopo No. 8 Dramaga, Bogor.

3.2 Perencanaan Produksi (untuk kapasitas 350 *cup*)

1. Bahan-bahan :

Agar-agar 10 bungkus

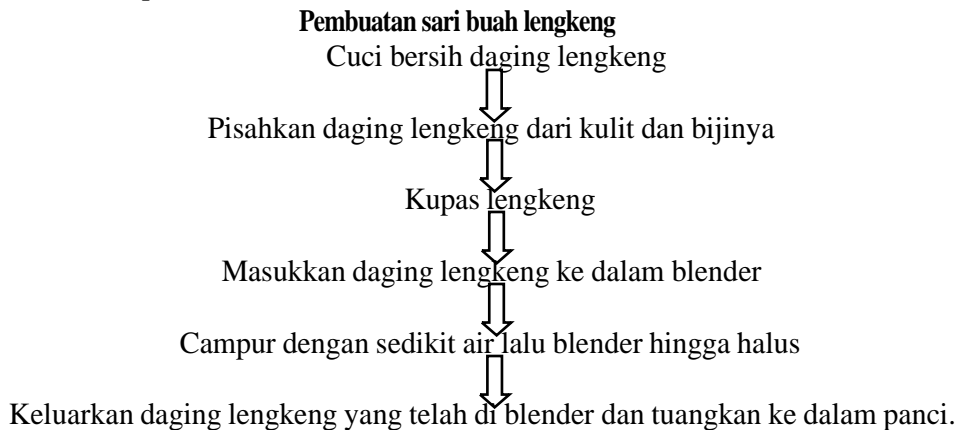
Air 30 liter

Sari Buah Lengkeng 5 kg	Cup kecil 350 cup
Sendok kecil 350	Sticker 350
Gula 2,5 kg	Label kemasan 350 label
Garam 1/4 bungkus	Vanili 15 sachet

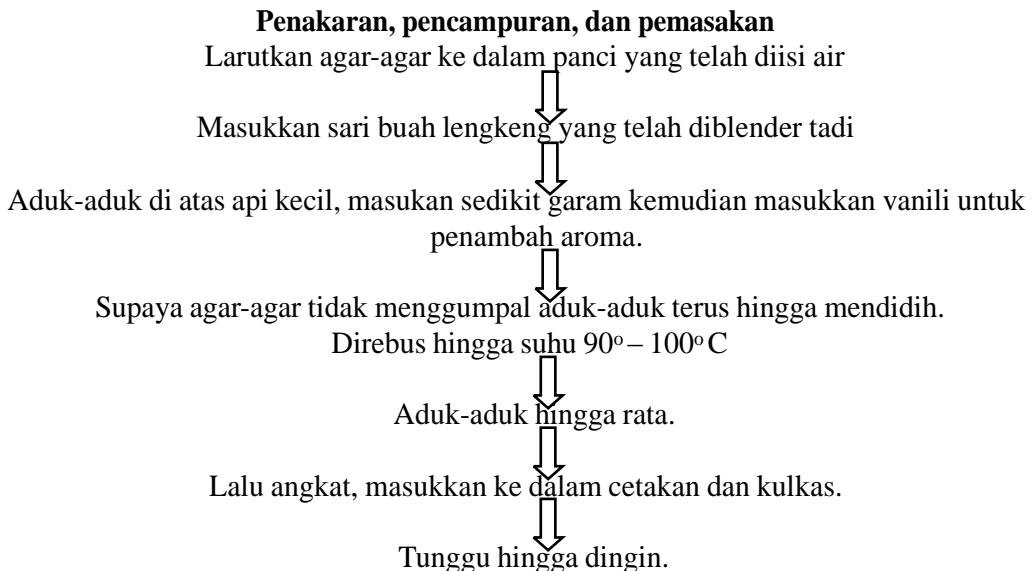
2. Alat dan mesin produksi

Timbangan 1 buah	Box besar 2 buah
Kompur Gas 1 buah	Alat pengemas 1 buah
Tabung Gas 1 buah	Baskom 3 buah
Pengaduk 3 buah	Lap 3 buah
Blender 1 buah	Terminal kabel 1 buah
Panci 3 buah	Kulkas 1 buah

3. Proses produksi



Gambar 1. Diagram alir pembuatan Sari buah lengkeng.



Gambar 2. Diagram alir penakaran, pencampuran, dan pemasakan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Proses memasukan agar-agar lengkung ke dalam kemasan.

Siapkan pembungkus yang telah didesain



Masukkan agar-agar ke dalam kemasan



Rekatkan pembungkus supaya tertutup



Berikan label dagang



Agar-agar lengkung siap dipasarkan

Gambar 3. Proses memasukan agar-agar lengkung ke dalam kemasan.

3.3 Kapasitas produksi

Produksi “A-Leng” rutin dilakukan setiap seminggu sekali dengan kapasitas produksi 350 pcs per minggu. Produk ”A-Leng” ini dijual kepada konsumen dengan harga Rp 1000,00/pcs, dengan analisis keuntungan terlampir.

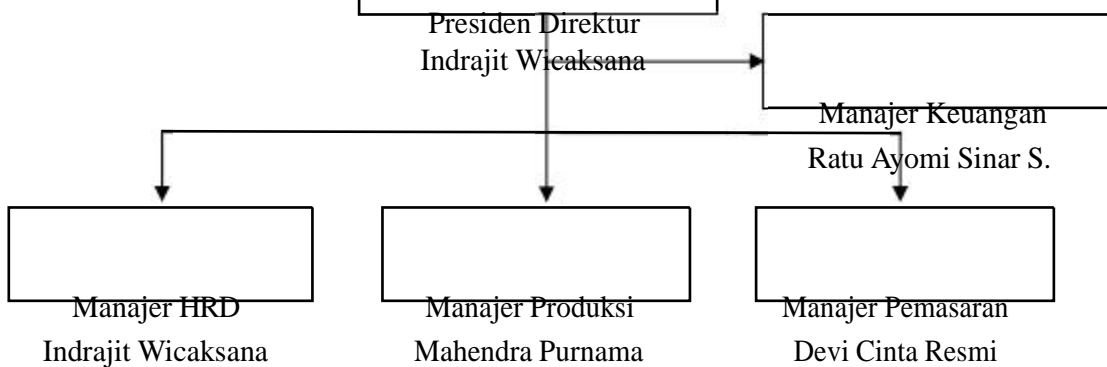
3.4 Kegiatan pemasaran

Produk agar-agar lengkung (“A-Leng”) ini memiliki segmentasi pasar yang cukup luas, yaitu mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga orang tua pun dapat mengonsumsinya. Sehingga diperlukan beberapa strategi yang tepat untuk dapat bersaing di empat pasar tersebut. Pada awalnya produk ini dipasarkan pada kalangan anak-anak dan remaja. Dalam membangun strategi tersebut dibutuhkan sebuah *positioning* yang kuat sebagai produk agar-agar lengkung (“A-Leng”) yang bermanfaat untuk kesehatan dengan berbagai khasiat yang terkandung didalamnya, desain pengemasan produk yang higienis dan sesuai dengan standar mutu yang baik. Strategi pemasaran yang telah dilakukan A-Leng Corp adalah strategi promosi. Secara umum promosi dilakukan dengan berbagai cara diantaranya melalui mulut ke mulut dan melalui media. Di kalangan anak-anak, promosi dilakukan dengan menitipkan produk di kantin-kantin sekolah, sehingga anak-anak dapat mengonsumsi produk ketika jam istirahat. Untuk kalangan masyarakat umum, promosi dilakukan dengan pendekatan secara langsung melalui penyebaran leaflet, pemasangan banner, spanduk kecil. Di kalangan pelajar dan mahasiswa, penggunaan media dapat dilakukan dengan memasang iklan pada media pers kampus dan mading-mading di sekitar kampus, mading-mading sekolah, dan mengikuti berbagai event kampus yang berkaitan dengan kegiatan bazar terbuka.

3.5 Organisasi Usaha

Langkah awal kegiatan kewirausahaan agar-agar lengkung dilakukan oleh empat orang yang merupakan anggota kelompok. Terdiri dari ketua pelaksana, bendahara, bagian sumber daya manusia, bagian produksi, bagian pemasaran.

Struktur organisasi pada produksi agar-agar lengkung dapat dilihat pada bagan dibawah ini.



3.5 Jadwal Kegiatan

Dari awal kegiatan PKM berlangsung, PKM Aleng secara garis besar telah melaksanakan kegiatan sesuai dengan perencanaan di awal. Sehingga dalam pelaksanaannya tidak perlu adanya perubahan yang signifikan. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

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
Uji analisis dan organoleptik																
Pengadaan alat dan bahan																
Pembuatan publikasi dan promosi																
Mencari mitra kerja																
Produksi																
Promosi																
Penjualan Produk																
Evaluasi Bulanan																
Laporan Akhir PKMK																

Tabel I. Jadwal Kegiatan A-Leng Corp

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

3.7 Realisasi Biaya (Terlampir)

Tabel II. Biaya Investasi

Barang yang di butuhkan	Jumlah yang di butuhkan	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Biaya Penyusutan/thn (Rp)
Kompor gas	1	212,000	212,000	10	19,080
Tabung gas	1	150,000	150,000	10	13,500
Alat pengemas	1	720,000	720,000	10	64,800
Timbangan	1	30,000	30,000	5	5,400
Pengaduk	2	5,000	10,000	1	9,000
Kulkas kecil	1	1,225,000	1,225,000	10	110,250
Panci	2	25,000	50,000	3	15,000
Saringan	1	15,000	15,000	10	1,350
Regulator	2	33,500	67,000	5	12,060
Pisau, Baskom, Talenan	1	10,000	10,000	1	9,000
Blender	1	145,000	145,000	5	26,100
Total Biaya Investasi			2,634,000		285,540
Total Penyusutan (bulan)					23,795

Tabel III. Biaya Tetap

Jenis biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Penyusutan	95,180
Biaya administrasi	25,000
Biaya promosi	133,000
Sewa ruang	70,000
Transportasi Pengadaan Alat dll.	245,000
Total Biaya Tetap	568,180

Tabel IV. Biaya Overhead

Jenis biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Transportasi Pembelian bhn baku	45,000
Gas	10,000
Listrik	10,000
Total	65,000

Tabel V. Biaya Produksi untuk 1 kali Produksi (350 cup)

Bahan	Kebutuhan per produksi	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Agar-agar	10	2,800	28,000
Buah Lengkeng	5	17,000	85,000
Gula	2.5	8,000	20,000
Garam	1	200	200
Vanili	5	150	750
Cup	350	98.2	34,370

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Label	350	17.6	6,160
Stiker (D=3cm)	350	90	31,500
Sendok plastik kecil	350	25	8,750
biaya tenaga kerja	350	50	17,500
Total per Periode Produksi			232,230
Total Biaya Produksi (6.82 kali)			1,583,809

Perhitungan Harga Pokok Produksi

$$\text{HPPProd} = \frac{((\text{Penyusutan} \times \text{waktu Produksi}) + \text{BOP} + \text{biaya Variabel})}{\text{kapasitas Produksi}}$$

$$= \frac{((23,795 \times 2) + 65,000 + 1,583,809)}{(350 \times 6,82)} = \frac{(47,590 + 65,000 + 1,583,809)}{2387}$$

$$= \frac{1,696,339}{2387} = \text{Rp } 710,68 \approx \text{Rp } 711$$

Break Event Point (BEP)

$$\text{BEP} = \frac{\text{Fixed cost}}{\text{Harga jual/unit} - \text{variable cost/unit}}$$

$$= \frac{568,180}{1000 - 663,5} = 1688,49 \approx 1689 \text{ cup}$$

karena A-Leng Corp. telah berjalan selama 4 bulan dengan tingkat penjualan 2212 cup, maka **BEP telah tercapai.**

Laporan Laba Rugi ALENG Corp. Periode Februari-Mei 2010

Penjualan		Rp 2,212,000
HPPenjualan		Rp 1,572,732
Laba Kotor		Rp 639,268
Biaya Operasi		
	Biaya Administrasi	Rp 18,750
	Biaya Pemasaran	Rp 133,000
	Transportasi	Rp 86,000
Total Biaya Operasi		Rp 237,750
Laba Bersih		Rp 401,518

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui Program Kreativitas Mahasiswa ini, kami berusaha membuat suatu inovasi baru dalam industri makanan kesehatan. Kami mengembangkan bisnis Agar-agar Lengkeng (“A-Leng”) ini karena kami melihat adanya peluang semakin banyaknya masyarakat terutama orang dewasa yang peduli terhadap makanan yang bergizi, sehat, dan higienis. “A-Leng” juga merupakan penyegaran baru di dunia makanan yang masuk ke pangsa pasar agar para konsumen dapat mengonsumsi makanan yang enak dan mendapatkan manfaat bagi tubuhnya sendiri. Selain itu, kami juga bermaksud untuk menciptakan suatu produk yang mampu bersaing secara nasional dengan kemasan yang menarik.

Proses produksi awal ”A-Leng” dimulai pada minggu keempat bulan Februari 2010. Pada awalnya masih mengalami penyesuaian terhadap proses produksi. Proses produksi awal hanya menghasilkan 30 *cup* dan habis terjual. Sasaran pasar pertama program ini adalah mahasiswa IPB dan warga sekitar. Pemasaran “A-leng” dapat dikatakan berhasil karena manajemen telah berhasil membuat *Brand image* “A-Leng” dipasarkan sebagai makanan kesehatan yang ditunjukkan oleh komentar para konsumen terhadap Aleng. Misal ketika salah satu dari konsumen yang memilih untuk membeli Aleng, disaat konsumen tersebut merasa kantuk dan kurang vit yang kemudian setelah mengonsumsi Aleng, konsumen tersebut merasa kondisi tubuhnya lebih baik dari sebelumnya.

Selama berlangsungnya kegiatan PKM, A-Leng Corp. tidak mengalami kesulitan dalam memasarkan produk. Puncak dari kesuksesan penjualan “A-Leng” terlihat dari penjualan pada bazar yang diselenggarakan selama seminggu, dengan penjualan produk mencapai 400 *cup*. Selain itu terdapat tambahan penjualan produk yang mencapai 545 *cup* dari pesanan untuk acara seminar. Sampai pada bulan Mei penjualan telah mencapai 2212 *cup*. Dengan harga Rp.1000 per *cup*.

Tabel VI. Point Pencapaian Target Periode Februari – Mei 2010

Point Kegiatan	Target	Realisasi
Pengadaan Alat dan bahan	100%	90%
Uji Analisis dan Organoleptik	100%	100%
Pembuatan Publikasi dan Promosi	100%	80%
Kegiatan Produksi	100%	85%
Penjualan Produk	100%	75%
Rekomendasi DEPKES	100%	80%
Pencarian Mitra Kerja	100%	60%

Dalam proses pembuatan produk “A-leng”, buah lengkung yang digunakan harus dalam keadaan segar, tidak dapat disimpan terlebih dahulu dan harus diolah secara higienis. Jika hal tersebut tidak dilakukan maka buah lengkung akan berubah warna dan kualitas produknya akan menurun. Namun, dalam pelaksanaannya, metode yang digunakan sudah sesuai.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Dari segi keuangan, jumlah dana yang diperoleh diawal kegiatan sebesar Rp. 4.900.000 sudah mampu untuk menjalankan kegiatan unit bisnis ini. Dari hasil penjualan produk ini, telah memperlihatkan perputaran uang yang cukup baik sehingga uang tersebut dapat digunakan kembali untuk kegiatan bisnis selanjutnya secara berkala.

Penjualan produk “A-Leng” telah menghasilkan keuntungan yang cukup baik. Walaupun pada kenyataannya harus menghadapi keadaan harga yang fluktuatif pada biaya variabel. Namun, setelah dikonsultasikan dengan dosen pembimbing, hal ini dapat diatasi dengan baik sehingga dari penjualan produk “A-Leng” telah menghasilkan keuntungan yang optimal. Seiring berjalannya waktu, keuntungan yang diperoleh akan terus ditingkatkan dengan cara efisiensi produksi dan pemasaran yang baik.

“A-Leng” berpotensi untuk memperoleh tingkat kepercayaan yang lebih tinggi dari konsumen ketika adanya surat rekomendasi dari pihak departemen kesehatan. Hal ini dapat dilihat dari hasil uji Laboratorium Gizi Masyarakat IPB yang telah mampu memberikan hasil analisis yang baik pada produk Aleng, dan artinya Aleng layak untuk dikonsumsi sebagai makanan kesehatan. Dari hasil analisis di Lab.Gizi IPB saja, konsumen sudah merespon produk Aleng dengan baik sebagai produk makanan kesehatan. Untuk itu, A-Leng Corp. sedang berupaya untuk mengurus segala perizinan yang berkaitan dengan hal tersebut.

Seiring berjalannya waktu, “A-Leng” memiliki peluang dalam membuka usaha bisnis dalam bentuk *Franchise* sehingga “A-Leng” dapat terus mengembangkan kegiatan pemasarannya dengan baik. Pada akhirnya “A-Leng” mampu bersaing dengan produk sejenis lainnya.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A-Leng merupakan alternatif makanan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit. Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) Aleng dapat membuka peluang bisnis bagi mahasiswa dan masyarakat umum. Selain itu, Aleng merupakan produk inovasi baru yang mengkombinasikan agar-agar dengan buah lengkung yang mempunyai manfaat kesehatan. Kehadiran Aleng dapat turut mensosialisasikan khasiat dan kandungan dari agar-agar dan buah lengkung yang selama ini masih kurang diketahui oleh masyarakat.

Dalam pasar lingkup kampus IPB, Aleng telah mendapatkan respon yang positif. Hal ini terbukti dari hasil penjualan yang telah mencapai 2212 cup dalam jangka waktu 4 bulan, yang artinya Aleng telah mampu menanamkan *Brand Image* produknya sebagai makanan kesehatan.

Pada periode berikutnya, disarankan Aleng dapat mengembangkan kegiatan bisnisnya secara kontinu sehingga Aleng dapat bersaing dengan produk-produk sejenis lainnya dan mampu meraih pangsa pasar yang telah ada. Kemudian Aleng juga diharapkan mampu melihat dan menyesuaikan kebutuhan-kebutuhan para konsumen yang selalu mengikuti perkembangan zaman.



LAMPIRAN

1. Konsultasi

a. Jadwal konsultasi dengan dosen pembimbing

Judul PKM : "A-Leng" (Agar-agar Lengkeng) Makanan kesehatan yang dapat menghilangkan rasa kantuk, meningkatkan vitalitas tubuh dan mampu menyembuhkan berbagai penyakit

Ketua Pelaksana : Indrajit Wicaksana H24070060 / 2007

Anggota : Devi Cinta Resmi H24070044 / 2007

Mahendra Purnama H24080018 / 2008

Ratu Ayomi Sinar S. H24080130 / 2008

No	Tanggal	Topik Diskusi	Tanda Tangan Dosen
1	10 Februari 2010	Laporan A-leng lolos Pada PKM DIKTI -Menyusun strategi perencanaan, pngorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian.	
2	24 Februari 2010	- Laporan Penjualan A-Leng ke-1 - Diskusi tentang kendala Produksi.	
3	17 April 2010	- Laporan kemajuan A-Leng - Laporan mengikuti Bazar	
4	25 April 2010	Laporan kemajuan A-Leng : - <i>Sticker</i> - Kontinuitas - Strategi - Pola penjualan	
5	8 Mei 2010	Evaluasi Pembuatan Laporan dan pelaksanaan program	
6	19 Mei 2010	Konsultasi riset dan pengembangan A-Leng	
7	30 mei 2010	Laporan Akhir A-Leng	



2. Keuangan

A. Pengeluaran

Biaya Variabel

Tanggal	Bahan	Banyak	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
2/13/2010	Plastik Label	1	Roll	150,000	150,000
2/14/2010	Gula	2	Kg	10,000	20,000
	Sabun Cuci	1	Set	1,000	1,000
	Spons	1	Set	4,000	4,000
	Lengkeng	2	Kg	15,000	30,000
	Agar-Agar	12	Bungkus	3,000	36,000
2/17/2010	Cup	6	Roll	5,000	30,000
	Sendok	1	Pack	12,500	12,500
2/19/2010	Lengkeng	2.5	Kg	15,000	37,500
	Garam	3	Bungkus	1,500	4,500
	Vanili	20	Bungkus	350	7,000
	Stiker	1	Roll	100,000	100,000
2/21/2010	Lengkeng	1	Kg	15,000	15,000
2/23/2010	Lengkeng	1	Kg	15,000	15,000
2/24/2010	Lengkeng	1.5	Kg	16,000	24,000
	Gula	1	Kg	12,000	12,000
3/2/2010	Cup	10	Roll	5,000	50,000
	Plastik Kresek	1	Pack	6,500	6,500
	Lengkeng	1.5	Kg	12,000	18,000
	Agar-Agar	11	Bungkus	3,200	35,200
	Gula	1	Kg	10,000	10,000
3/11/2010	Lengkeng	2	Kg	15,000	30,000
3/19/2010	Lengkeng	1	Kg	24,000	24,000
	Gula	1	Kg	9,500	9,500
	Vanili	1	Pack	15,000	15,000
3/20/2010	Lengkeng	5	Kg	24,000	120,000
	Gula	3	Kg	9,500	28,500
	Agar-Agar	21	Bungkus	3,000	63,000
	Cup	20	Roll	4,750	95,000
	Sendok	2	Pack	12,000	24,000
3/21/2010	Gula	2	Kg	10,000	20,000



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

	Lengkeng	3	Kg	23,000	69,000
	Lengkeng	2	Kg	25,000	50,000
	Lengkeng	2	Kg	22,000	44,000
	Gula	1	Kg	10,000	10,000
4/20/2010	Stiker	1	Roll	90,000	90,000
4/23/2010	Lengkeng	2.5	Kg	16,800	42,000
	Gula	1	Kg	10,000	10,000
	Agar-agar	10	Bungkus	2,800	28,000
4/29/2010	Agar-agar	24	Bungkus	2,800	67,200
	Gula	4	Kg	8,000	32,000
	Lengkeng	3	Kg	22,000	66,000
4/30/2010	Cup	20	Roll	5,000	100,000
	Lengkeng	4.5	Kg	22,000	99,000
	Sendok	1	Pack	12,500	12,500
	Gas	1	Tabung	15,000	15,000
5/4/2010	Lengkeng	1.5	Kg	23,000	34,500
5/11/2010	lengkeng	1	Kg	23,000	23000
	gula	1	Kg	8,000	8000
5/27/2010	lengkeng	0.8	Kg	25000	20000
5/30/2010	lengkeng	1.3	Kg	24,000	31200
	gula	1	Kg	8,000	8000
				Total	1,906,600

Biaya Investasi

Tanggal	Barang	Banyak Barang	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
2/10/2010	Box Kecil	6	8,000	48,000
	Panci	2	25,000	50,000
	Lap Serbet	3	3,000	9,000
	Timbangan	1	30,000	30,000
	Saringan	1	15,000	15,000
	Blander	1	145,000	145,000
	Terminal Kabel	1	15,000	15,000
	Pengaduk	2	5,000	10,000
2/13/2010	Alat Sealer	1	690,000	690,000
2/14/2010	Kulkas Kecil	1	1,225,000	1,225,000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

2/16/2010	Bubut Sealer	1	30,000	30,000
2/18/2010	Kompur Gas	1	115,000	115,000
	Selang Gas	1	65,000	65,000
2/19/2010	Regulator	1	32,000	32,000
	Tabung Gas 3kg	1	150,000	150,000
3/20/2010	Box Besar	6	12,500	75,000
3/21/2010	Regulator	1	35,000	35,000
	Pisau	1	3,000	3,000
	Baskom	1	4,500	4,500
	Talenan	1	2,500	2,500
3/22/2010	Xbanner Dan Spanduk	1	100,000	100,000
			Total	2,849,000

Biaya Promosi

Tanggal	Jenis	Banyak	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
3/22/2010	Leaflet	50	100	5,000
	Selebaran Undian	1	2,500	2,500
	Pamflet	4	2,250	9,000
	Bazar	0.5	150,000	75,000
	Pendingin (Es Batu)	2	4,000	8,000
3/25/2010	Doorprice :			
	Mug	1	20,000	20,000
	Gantungan Kunci	1	4,000	4,000
	Gantungan Kunci 1	1	5,500	5,500
	Pin	1	4,000	4,000
			Total	133,000

Biaya Pengembangan Usaha

Tanggal	Jenis	Kegiatan	Total(Rp)
5/12/2010	Biaya Perizinan	proses perizinan usaha tingkat RT RW	20,000
		proses perizinan usaha tingkat Kecamatan	100,000
		pengujian komposisi Aleng	200,000
		Total	320,000



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Baya Operasional

Listrik	Rp 25,000
Administrasi	Rp 25,000
Sewa Ruang	RP 70,000
Total	Rp 120,000

Biaya Transportasi

Pembelian bahan baku

Tanggal	Total (Rp)
2/17/2010	7,000
03/02/2010	10,000
3/20/2010	5,000
3/21/2010	5,000
3/23/2010	3,000
4/23/2010	3,000
4/29/2010	4,000
4/30/2010	3,000
05/04/2010	5,000
Total	45,000

Pengadaan alat, dirtribusi dan promosi

Tanggal	Total (Rp)
02/10/2010	21,000
2/13/2010	40,000
2/14/2010	25,000
2/23/2010	28,000
03/02/2010	26,000
3/20/2010	15,000
3/21/2010	25,000
3/22/2010	10,000
3/25/2010	12,000
4/25/2010	25,000
4/30/2010	8,000
05/12/2010	10,000
Total	245,000

B. Pemasukan

Tanggal	Sumber	Total (Rp)
1/22/2010	Uang Pkmk	1,000,000
2/20/2010	Uang Pkmk	3,900,000
2/23/2010	Hasil Penjualan	30,000
2/24/2010	Hasil Penjualan	65,000
2/25/2010	Hasil Penjualan	201,000
2/26/2010	Hasil Penjualan	95,000
2/28/2010	Hasil Penjualan	182,000
03/03/2010	Hasil Penjualan	60,000
03/05/2010	Hasil Penjualan	45,000
3/13/2010	Hasil Penjualan	32,000
3/17/2010	Hasil Penjualan	30,000
3/20/2010	Hasil Penjualan	65,000
3/21/2010	Hasil Penjualan	183000

3/22/2010	Hasil Penjualan	180,000
3/24/2010	Hasil Penjualan	107,000
3/26/2010	Hasil Penjualan	112,000
4/25/2010	Uang Pkmk	1,800,000
4/26/2010	Hasil Penjualan	60,000
4/28/2010	Hasil Penjualan	50,000
05/01/2010	Hasil Penjualan	403,000
05/05/2010	Hasil Penjualan	60,000
05/06/2010	Hasil Penjualan	100,000
05/08/2010	Hasil Penjualan	30,000
5/28/2010	Hasil Penjualan	50,000
5/30/2010	Hasil Penjualan	12,000
5/30/2010	Hasil Penjualan	60,000
	Total Pemasukan	8,912,000

$$\begin{aligned}
 \text{Pendapatan Bersih} &= \text{Total Pemasukan} - \text{Total Pengeluaran} \\
 &= \text{Rp } 8,912,000 - \text{Rp } 5,618,600 \\
 &= \text{Rp } 3,293,400
 \end{aligned}$$



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

a-leng

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.