



**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**TORAKUR (TOMAT RASA KURMA)
SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN YANG LEZAT, SEHAT, DAN
BERMANFAAT**

BIDANG KEGIATAN :
PKM Kewirausahaan

Disusun Oleh:

Ketua Kelompok	: Eka Pratiwi	(H34070056/t.a 2007)
Anggota Kelompok	: Meita Kurnia W	(H34070062/t.a 2007)
	Try Asrini	(H34070086/t.a 2007)
	Amelia	(H34080035/t.a 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 artikel 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.



LEMBAR PENGESAHAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : TORAKUR (TOMAT RASA KURMA) Sebagai Alternatif Camilan yang Lezat, Sehat, dan Bermanfaat
2. Bidang Kegiatan : PKMP PKMK
(Pilih salah satu) PKMT PKMM
3. Bidang Ilmu : Kesehatan Pertanian
(Pilih salah satu) MIPA Teknologi dan Rekayasa
 Sosial Ekonomi Humaniora
 Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
6. Dosen Pendamping
7. Biaya Kegiatan Total
a. DIKTI : Rp 6.650.000,00
b. Sumber lain : Rp -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : Bulan November s/d Agustus 2010

Bogor, 4 Juni 2010

Menyetujui
Ketua Departemen Agribisnis

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS)
NIP. 19580908 198403 1 001

(Eka Pratiwi)
NIM. H34070056

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan,

Dosen Pendamping

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

(Tintin Sarianti, SP. MM)
NIP. 19750316 200501 2 001



Abstrak

Tanaman tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang strategis untuk dibudidayakan di Indonesia. Hal tersebut karena iklim tropis Indonesia yang cocok untuk budidaya tomat. Menurut penelitian badan pangan dunia FAO-WHO, mengkonsumsi buah tomat sebaiknya dimasak terlebih dahulu. Hasil penelitian lembaga ini menunjukkan bahwa kandungan lycopene tidak rusak selama pemanasan. Bahkan kandungan lycopene akan meningkat 10 kali lipat ketika tomat diolah menjadi saus atau pasta tomat. Namun, meskipun kandungan lycopene buah tomat berlimpah, pasta tomat dan saus tomat yang dijual dipasaran sudah banyak ditambah dengan bahan tambahan makanan seperti pewarna dan pengawet sintetis. Bahan tambahan ini justru merangsang munculnya banyak radikal bebas yang memicu kanker. Selain makanan olahan tomat yang kami rasa tidak menyehatkan tersebut, masalah lain terkait dengan konsumsi tomat adalah rata-rata konsumsi buah tomat masyarakat Indonesia masih sangat kurang.

Berdasarkan alasan tersebut, maka kami berinisiatif untuk membuat makanan olahan buah tomat, yaitu Torakur (tomat rasa kurma). Torakur merupakan makanan berbahan buah tomat yang telah mengalami proses pengolahan sehingga akan meningkatkan kandungan lycopene di dalamnya. Kemudian tidak seperti saus atau pasta tomat, Torakur dibuat tanpa mengandung bahan pewarna dan pengawet sehingga lebih bermanfaat bagi tubuh.

Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan dapat menciptakan camilan alternatif berupa Torakur (tomat rasa kurma) yang kaya akan lycopene dan vitamin. Selain itu, program ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah (added value) bagi tomat itu sendiri.

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 artikel 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.



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat limpahan rahmat serta hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) yang berjudul “Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Camilan yang Lezat, Sehat, dan Bermanfaat” ini dengan baik. PKMK ini ditulis dengan tujuan untuk memperkenalkan produk olahan tomat, yaitu Torakur di lingkungan IPB pada khususnya dan masyarakat pada umumnya, membuka peluang bisnis makanan olahan tomat yang selama ini kurang termanfaatkan, mengakomodasi kebutuhan masyarakat akan camilan yang sehat, lezat, dan unik, serta melatih kemampuan mahasiswa untuk berwirausaha dalam skala industri kecil. Dengan adanya program ini diharapkan dapat menjadi langkah awal untuk meningkatkan kreativitas mahasiswa dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan setiap individu dalam kelompok.

Terima kasih penulis sampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan akhir ini, yaitu :

1. Ibu Tintin Sarianti, SP. MM selaku dosen pembimbing dalam melaksanakan PKM K penulis yang berjudul “Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Camilan yang Lezat, Sehat, dan Bermanfaat”.
2. Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS selaku ketua departemen Agribisnis yang turut membimbing penulis dalam pelaksanaan PKM K ini.
3. Orang tua penulis yang senantiasa mendukung baik secara moril maupun finansial.
4. Teman-teman penulis yang telah membantu proses penyelesaian laporan akhir ini.

Laporan akhir ini disusun sebagai hasil akhir PKM K yang berjudul “Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Camilan yang Lezat, Sehat, dan Bermanfaat”. Dengan adanya laporan ini diharapkan dapat menjadi suatu pertanggungjawaban atas pelaksanaan program kreativitas mahasiswa yang penulis ikuti.

Laporan akhir ini belum tentu sempurna. Untuk itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca diharapkan dapat memacu penulis untuk lebih baik lagi.

Bogor, Juni 2010

Penulis

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Tanaman tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang strategis untuk dibudidayakan di Indonesia. Hal tersebut karena iklim tropis Indonesia yang cocok untuk budidaya tomat.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Stahl dan Sies (1995) menyebutkan bahwa kandungan senyawa dalam tomat memiliki kemampuan untuk menghambat oksidasi pada tahap progresi dalam karsinogenesis. Selain itu, Levy dkk. (1995) menyatakan bahwa senyawa dalam tomat mampu menghambat pertumbuhan sel kanker endometrial, payudara dan paru-paru. Salah satu senyawa dalam tomat yang diduga berperan dalam pengobatan tersebut adalah *lycopene* (Bohm, dkk., 1995). Kandungan *lycopene* dalam 100 gram buah tomat mentah rata-rata mengandung 3-5 mg (Asrorudin, 2004). Sehingga dapat diperkirakan bahwa senyawa *lycopene* dalam tomat dapat bermanfaat sebagai agen kemopreventif.

Tabel 1. Kandungan Gizi Tomat/100 gram

No.	Kandungan Gizi	Tomat Masak
1	Kalori (kal)	20,00
2	Protein (gram)	1,00
3	Lemak (gram)	0,3
4	Karbohidrat (gram)	4,20
5	Kalsium (mg)	5,00
6	Fosfor (mg)	0
7	Zat besi (mg)	0
8	Vitamin A (SI)	1500
9	Vitamin B1(mg)	0
10	Vitamin C (mg)	40,00
11	Air	86,00
12	Bagian yang dapat dimakan (%)	100

Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes (1979)

Menurut penelitian badan pangan dunia FAO-WHO, mengonsumsi buah tomat sebaiknya dimasak terlebih dahulu. Hasil penelitian lembaga ini menunjukkan bahwa kandungan *lycopene* tidak rusak selama pemanasan. Bahkan kandungan *lycopene* akan meningkat 10 kali lipat ketika tomat diolah menjadi saus atau pasta tomat. Namun, meskipun kandungan *lycopene* buah tomat berlimpah, pasta tomat dan saus tomat yang dijual dipasaran sudah banyak ditambah dengan bahan tambahan makanan seperti pewarna dan pengawet sintetis. Bahan tambahan ini justru merangsang munculnya banyak radikal bebas yang memicu kanker. Selain makanan olahan tomat yang kami rasa tidak menyehatkan tersebut, masalah lain terkait dengan konsumsi tomat adalah rata-rata konsumsi buah tomat masyarakat Indonesia masih sangat kurang.

Berdasarkan alasan tersebut, maka kami berinisiatif untuk membuat makanan olahan buah tomat, yaitu Torakur (tomat rasa kurma). Torakur merupakan makanan berbahan buah tomat yang telah mengalami proses pengolahan sehingga akan meningkatkan kandungan *lycopene* di dalamnya. Kemudian tidak seperti saus atau pasta tomat, Torakur dibuat tanpa mengandung bahan pewarna dan pengawet sehingga lebih bermanfaat bagi tubuh. Kemudian beberapa kelebihan dari Torakur yang kami produksi adalah Torakur merupakan



camilan yang praktis dan dapat langsung dikonsumsi karena berbentuk seperti manisan, Torakur merupakan camilan yang sehat karena terbuat dari buah tomat asli tanpa bahan pewarna dan pengawet, selain itu Torakur adalah camilan buah yang lezat dan unik karena setelah melalui proses pengolahan akan memiliki citarasa kurma. Kemudian Torakur tersebut akan diproduksi dengan berbagai varian, diantaranya adalah: Torakur original, Torakur selai coklat, Torakur selai strawberry, Torakur selai blueberry, dan Torakur keju.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Penggunaan dan konsumsi tomat di masyarakat masih sangat rendah, oleh karena itu diperlukan sosialisasi kepada masyarakat tentang manfaat yang diperoleh apabila mengonsumsi tomat. Salah satu manfaat yang sudah terbukti dalam penelitian adalah sebagai agen antikanker. Untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap tomat maka perlu dilakukan suatu upaya dengan memodifikasi buah tomat menjadi makanan yang lebih menarik dan diminati masyarakat.

Berdasarkan hal tersebut maka kami memiliki inisiatif untuk mengolah buah tomat menjadi makanan camilan untuk menggugah selera masyarakat agar mengonsumsi buah tomat dalam bentuk makanan ringan. Torakur (tomat rasa kurma) adalah sebuah produk yang terbuat dari buah tomat yang kami pandang mampu mengakomodasi kebutuhan masyarakat akan kesehatan dan selera. Torakur kaya akan manfaat buah tomat dan memiliki rasa yang unik dan lezat seperti kurma.

1.3 TUJUAN PROGRAM

Program ini bertujuan untuk mendirikan usaha pembuatan Torakur (tomat rasa kurma) dalam upaya untuk:

1. Memperkenalkan produk olahan tomat, yaitu Torakur di lingkungan IPB pada khususnya dan masyarakat pada umumnya
2. Torakur dapat membuka peluang bisnis makanan olahan tomat yang selama ini kurang dimanfaatkan
3. Mengakomodasi kebutuhan masyarakat akan camilan yang sehat, lezat dan unik
4. Melatih kemampuan mahasiswa untuk berwirausaha dalam skala industri kecil

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan dapat menciptakan camilan alternatif berupa Torakur (tomat rasa kurma) yang kaya akan *lycopene* dan vitamin. Selain itu, program ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah (*added value*) bagi tomat itu sendiri.

1.5 KEGUNAAN PROGRAM

1. Untuk Diri Sendiri

Kegiatan ini dapat menjadi langkah awal untuk meningkatkan kreativitas mahasiswa dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan setiap individu dalam kelompok kami. Dengan adanya kegiatan ini mahasiswa dituntut untuk berpikir kreatif agar dapat menghasilkan produk yang menarik, bergizi dan penuh inovasi.



2. Untuk Kelompok

Kegiatan ini menjadi sarana untuk melatih kerjasama suatu kelompok, sehingga kelompok kami akan terbiasa bekerjasama dalam satu tim dan memungkinkan untuk menghasilkan produk dan dapat menghasilkan profit yang tinggi.

3. Untuk Masyarakat

Pembuatan Torakur (tomat rasa kurma) ini diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif camilan yang sehat dan kaya akan manfaat tomat. Dengan demikian masyarakat yang awalnya tidak suka mengkonsumsi buah-buahan, akan tetap mendapatkan manfaat dari tomat dengan citarasa yang lebih enak dan unik. Usaha pengembangan Torakur ini diharapkan akan dapat meningkatkan nilai tambah (*added value*) dari tomat itu sendiri.

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.

II . GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Usaha

Tumbuhan tomat menyukai daerah dengan drainase dan sinar matahari cukup, dengan curah hujan 100 – 220 mm/hujan temperatur 15 – 30 derajat Celsius. Bogor merupakan daerah penyebaran yang potensial bagi pengembangan tomat karena memiliki keunggulan lahan yang subur.

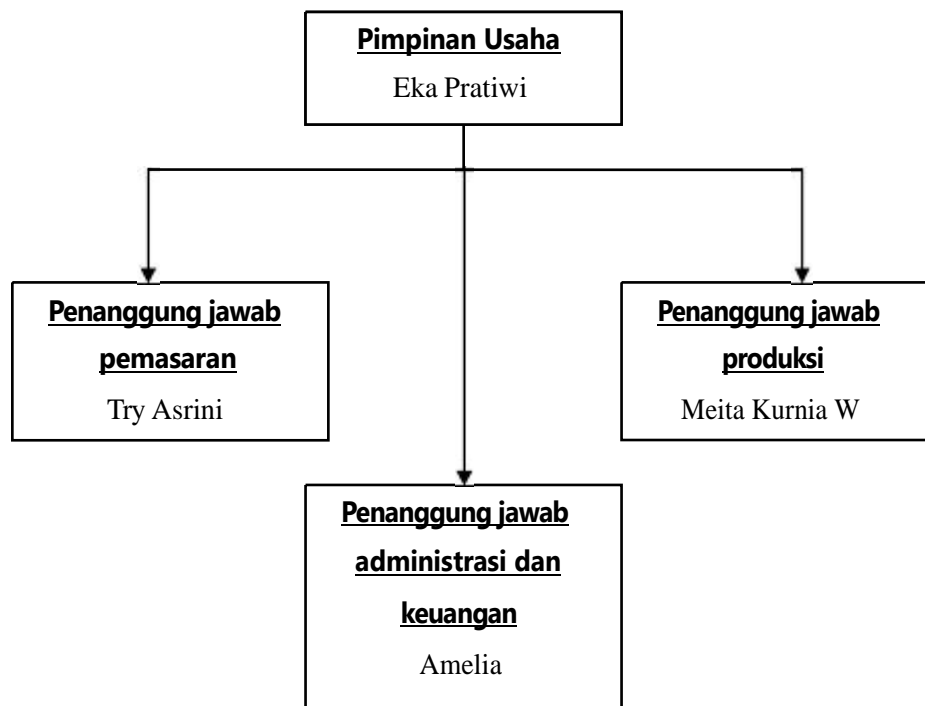
Salah satu contoh pemanfaatan tomat adalah dengan mengolahnya menjadi saus atau pasta tomat. Namun saus atau pasta tomat tersebut dipandang tidak menyehatkan karena mengandung pewarna dan bahan pengawet sintetis. Oleh karena itu, kami mengembangkan Torakur (tomat rasa kurma) yang diolah menyerupai manisan tomat dengan berbagai manfaat tomat dan tentunya sehat serta memiliki rasa unik seperti kurma. Kemudian Torakur tersebut akan di produksi dengan berbagai varian, diantaranya adalah: Torakur original, Torakur selai cokelat, Torakur selai strawberry, Torakur selai bluberry, dan Torakur keju.

Usaha Torakur (tomat rasa kurma) ini diharapkan mendapat cakupan daerah pemasaran yang luas. Untuk mencapai target tersebut, perlu dilakukan promosi yang kontinu kepada masyarakat.

Proses produksi Torakur membutuhkan dua orang tenaga kerja untuk mendukung kelancaran produksi. Tenaga kerja yang diserap berasal dari masyarakat sekitar tempat proses produksi. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan cara pembuatan Torakur sehingga untuk jangka panjang masyarakat dapat mengembangkan sendiri produk Torakur. Selanjutnya usaha ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar.

2.2. Aspek Manajemen

Struktur organisasi usaha produk Torakur (tomat rasa kurma) dapat dilihat pada bagan berikut :



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.

Pimpinan usaha dipegang langsung oleh ketua kelompok. Penanggung jawab tiap bidang masing – masing dipegang oleh anggota. Tenaga kerja yang direkrut dari luar untuk membantu penyediaan bahan baku serta membantu proses produksi. Kegiatan praoperasi dan proses produksi dilakukan bersama – sama oleh pimpinan usaha dan penanggung jawab dari tiap bidang.

3. Strategi Pemasaran

1. STP (*Segmentation, Targetting & Positioning*)

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

1. Mahasiswa

Mahasiswa IPB merupakan pangsa pasar Torakur yang paling potensial. Karena mahasiswa adalah konsumen dengan jumlah yang paling banyak dan paling dekat dengan produsen. Selain itu, tempat produksi Torakur dekat dengan lokasi kampus sehingga memberikan kemudahan dalam promosi dan pemasaran produk. Produk yang akan ditawarkan pada segmen ini adalah Torakur (tomat rasa kurma) dengan rasa original maupun Torakur dengan beberapa varian rasa tambahan.

2. Dosen

Selain mahasiswa, dosen merupakan konsumen yang berpotensi untuk membeli produk yang kami tawarkan. Karena berdasarkan tingkat pendidikannya, dosen akan lebih selektif dalam memilih makanan camilan yang sehat, lezat, dan tanpa bahan pengawet.

3. Masyarakat Umum

Pemasaran kepada masyarakat umum merupakan awal dari pemasaran Torakur secara luas. Segmen masyarakat yang dituju berasal dari seluruh lapisan masyarakat. Target awal pemasaran pada kelompok ini adalah masyarakat yang ada di sekitar kampus IPB. Pemasaran secara langsung (*direct selling*) kepada masyarakat umum akan dilakukan pada waktu ada pusat keramaian yang melibatkan banyak massa. Sedangkan pemasaran tidak langsung dilakukan dengan menitipkan produk pada warung, toko, dan swalayan.

Targetting

Target pertama pemasaran Torakur adalah mahasiswa dan dosen. Hal ini didasarkan pada kedua pasar di atas memiliki ukuran pasar yang besar. Target pemasaran yang lain adalah masyarakat sekitar kampus IPB Darmaga. Hal ini didasarkan pengenalan olahan tomat sendiri ke masyarakat, mengenalkan alternatif camilan yang sehat, lezat dan bermanfaat. Setelah produk ini dapat diterima dan beredar maka akan dilakukan perluasan pasar.

Positioning

Konsumen diharapkan akan melihat Torakur sebagai produk camilan yang sehat, lezat, bermanfaat dan tanpa pengawet. Pemasaran produk ini akan diarahkan pada kepedulian kepada kesehatan terutama bagi perlunya vitamin



bagi tubuh manusia. Kemasan juga akan dirancang sedemikian rupa sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membeli Torakur yang kami produksi.

2. *Marketing Mix* (4 P)

Produk

Produk yang diproduksi oleh kelompok kami adalah Torakur (tomat rasa kurma). Produk dikemas dalam kemasan yang bervariasi mulai dari kemasan *cup* 250 gram, kemasan kotak 100 gram, dan kemasan permen 250 gram. Adapun kemasan permen tersebut dapat dijual satuan seharga Rp 250,00/ bungkus. Produk ini memiliki beberapa keunggulan, diantaranya produk ini adalah produk yang unik, bervitamin, dan tidak mengandung bahan pengawet. Rencana produksi dari Torakur tersebut adalah sebanyak 60 kg tomat/ bulan. Karena setiap 1 kg tomat akan menghasilkan 250 gram Torakur, maka setiap bulan kami akan memproduksi 15 kg Torakur dengan rincian sebagai berikut: kemasan *cup* 250 gram sebanyak 30 kemasan/ bulan, kemasan kotak 100 gram sebanyak 50 kemasan/ bulan, dan kemasan permen 250 gram sebanyak 10 kemasan/ bulan.

Harga

Torakur ini akan dijual dengan beberapa variasi harga, yaitu untuk kemasan *cup* 250 gram dijual dengan harga Rp 15.000,00/ kemasan. Kemudian untuk kemasan kotak 100 gram dijual dengan harga Rp 10.000,00/ kemasan. Lalu untuk kemasan permen 250 gram akan dijual dengan harga Rp 20.000,00/ kemasan, namun dapat pula dijual satuan dengan harga Rp 250.00,00/ bungkus.

Tempat

Pemasaran produk akan diawali di kampus IPB Bogor dan daerah sekitar kampus IPB Darmaga Bogor. Penentuan lokasi awal pemasaran didasarkan pada letaknya yang strategis, akses masuk mudah, dan pengeluaran biaya sekecil mungkin. Berdasarkan kriteria tersebut kami menetapkan beberapa lokasi pemasaran produk kami, yaitu kantin asrama putra dan asrama putri, kantin fakultas, swalayan dan toko, acara-acara seperti bazar dan expo yang diadakan di kampus serta pemasaran langsung ke tempat-tempat keramaian.

Promosi

Promosi merupakan pengenalan produk ke konsumen sehingga konsumen mengetahui keberadaan produk tersebut. Promosi merupakan faktor penentu dalam Torakur (tomat rasa kurma) adalah :

1. Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*). Pemberian informasi secara langsung dilakukan oleh para personil tim ketika melakukan penjualan langsung kepada konsumen (*direct selling*).
2. Pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*). Pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan dalam beberapa bentuk kegiatan diantaranya yaitu, beriklan di media massa seperti koran kampus maupun radio kampus, penyebaran brosur, dan penyebaran pamflet serta leaflet.
3. Promosi secara langsung dianggap cukup efektif karena adanya interaksi langsung dengan konsumen. Konsumen yang telah mencoba Torakur ini pun diharapkan akan jadi salah satu alat promosi yaitu melalui promosi mulut ke mulut.

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.

III. PELAKSANAAN PROGRAM

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Proses produksi Torakur (tomat rasa kurma) akan dilakukan di salah satu rumah anggota yakni Eka pratiwi dan Try Asrini yang lokasinya berada di daerah Gang Cangkir, Babakan Tengah, Dramaga. Proses produksi juga akan bekerja sama dengan warga di sekitar kampus IPB Dramaga dalam penyediaan bahan baku dan membantu kelancaran proses produksi.

3.2 Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual

Untuk mencapai target luaran program, maka tim pelaksana telah menjalankan kegiatan sesuai dengan judul program. Adapun metode pelaksanaannya yaitu sebagai berikut :

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Produksi I

Waktu : Sabtu, 20 Februari 2010
Tempat : Kediaman Eka Pratiwi
Baraka Rt 003/ Rw 08 No. 28 Cimanggis Depok

Produksi II

Waktu : Kamis, 11 Maret 2010
Tempat : Kediaman Eka Pratiwi
Baraka Rt 003/ Rw 08 No. 28 Cimanggis Depok

Produksi III

Waktu : Kamis, 24 April 2010
Tempat : Kediaman Eka Pratiwi
Baraka Rt 003/ Rw 08 No. 28 Cimanggis Depok

Produksi IV

Waktu : Kamis, 29 April 2010
Tempat : Kediaman Eka Pratiwi
Baraka Rt 003/ Rw 08 No. 28 Cimanggis Depok

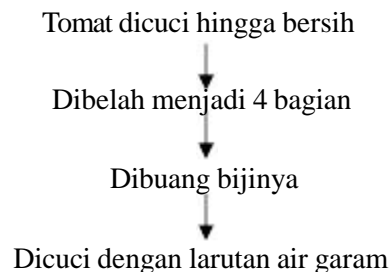
Produksi V

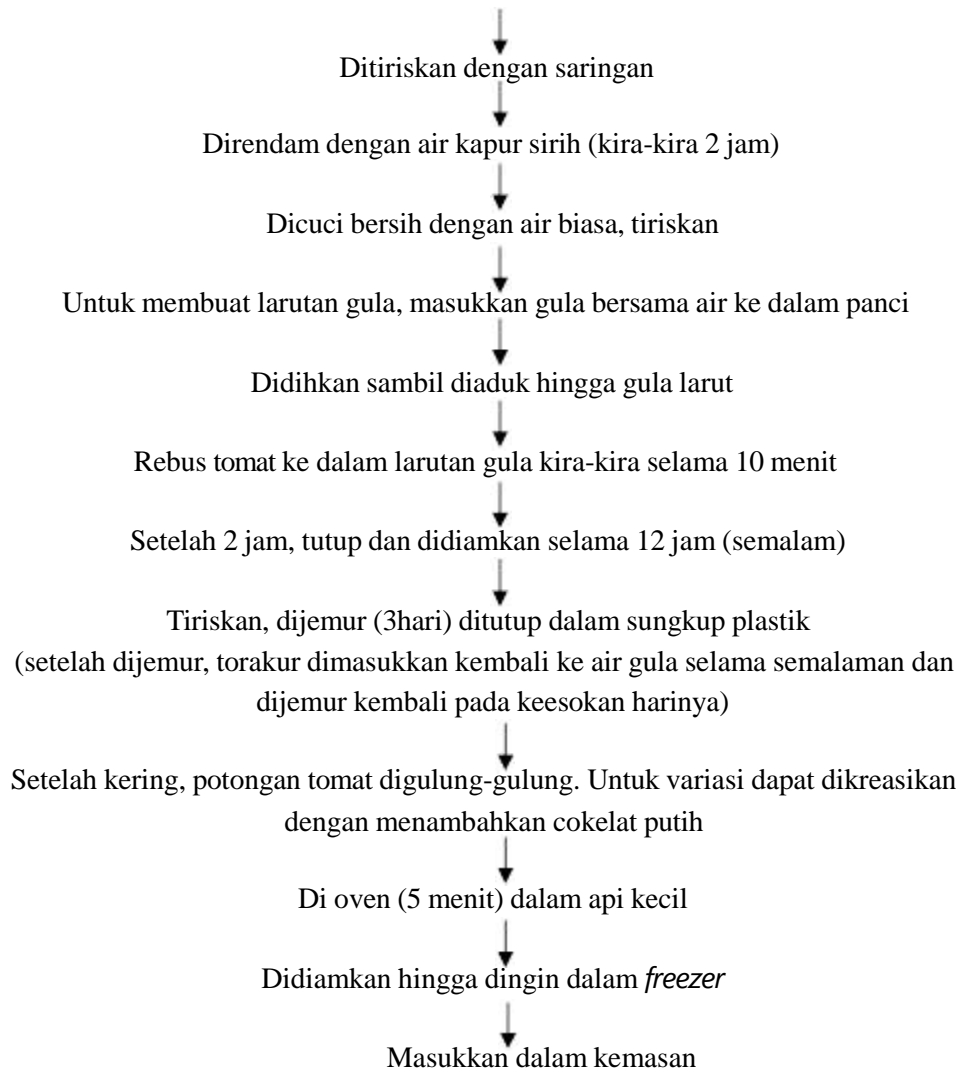
Waktu : Senin, 3 Mei 2010
Tempat : Kediaman Eka Pratiwi
Baraka Rt 003/ Rw 08 No. 28 Cimanggis Depok

Produksi VI

Waktu : Kamis, 12 Mei 2010
Tempat : Kediaman Eka Pratiwi
Baraka Rt 003/ Rw 08 No. 28 Cimanggis Depok

Proses Produksi





3.3 Pelaksanaan

a. Persiapan Kegiatan

Hal-hal yang terkait dengan persiapan kegiatan adalah survei harga tomat di pasar Cisalak. Survei harga dan ketersediaan bahan baku serta peralatan dilakukan di beberapa pasar, seperti di Pasar Cisalak, dan Pasar Pal, Depok. Pemilihan tempat produksi didasarkan pada kemudahan akses dengan pasar dan tempat yang kondusif untuk proses produksi.

b. Pengadaan Alat dan Perlengkapan

Pengadaan alat dan bahan dilakukan selama sekitar dua minggu di beberapa pasar tradisional dan pasar modern. Alat yang dibeli antara lain: pisau, wadah/ baskom plastik, tampah, ember, irus, kompor, timbangan, oven, sendok, panci, saringan dari bambu, cungkup plastik, talenan, tabung gas, kayu kaso, dan gunting.

c. Produksi

Pelaksanaan produksi torakur dibantu oleh satu orang tenaga kerja yang bertugas untuk proses penjemuran selama 3 hari dan pada proses perendaman torakur ke air gula. Selain itu tenaga kerja tersebut membantu dalam proses pengemasan torakur. Adapun gaji yang diberikan adalah Rp 50.000,00 setiap sekali produksi.

d. Penjualan dan Pemasaran

Pemasaran torakur yang telah kami lakukan adalah dengan memasarkan torakur di kelas-kelas, menitipkan produk di warung, dan menjual torakur di bazar.

e. Evaluasi

Adanya evaluasi bertujuan untuk melihat produktivitas serta perkembangan usaha.

f. Pelaporan

Pelaporan kegiatan dilakukan saat monitoring evaluasi kemajuan oleh pihak IPB serta pembuatan laporan kemajuan untuk DIKTI.

3.4 Instrumen Pelaksanaan

Instrumen yang digunakan dalam usaha ini berupa peralatan dan perlengkapan yang mendukung proses produksi, diantaranya adalah pisau, wadah/ baskom plastik, tampah, ember, irus, kompor, timbangan, oven, sendok, panci, saringan dari bambu, cungkup plastik, talenan, tabung gas, kayu kaso, dan gunting. Pelaksanaan produksi torakur dibantu oleh satu orang tenaga kerja yang bertugas untuk proses penjemuran selama 3 hari dan pada proses perendaman torakur ke air gula. Selain itu tenaga kerja tersebut membantu dalam proses pengemasan torakur. Adapun gaji yang diberikan adalah Rp 50.000,00 setiap sekali produksi.

3.5 Rancangan dan Realisasi Biaya

3.5.1 Rancangan Biaya

1. Biaya Penunjang PKM

No	Uraian	Rincian biaya	Jumlah
1	Pembuatan dan perbanyak proposal	6 buah x Rp 20.000,00	Rp 120.000,00
2	Pembuatan dan perbanyak laporan akhir	6 buah x Rp 20.000,00	Rp 120.000,00
3	Komunikasi	5 orang x Rp 30.000,00	Rp 150.000,00
Total			Rp 390.000,00

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 memperbanyaknya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



2. Biaya Produksi

Biaya Peralatan (Biaya Investasi)

Jenis	Jumlah	harga/unit	Nilai Investasi
Pisau	4 buah	Rp 5000,00	Rp 20.000,00
Wadah/baskom plastik	3 buah	Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
Tampah/nampan	5 buah	Rp 15.000,00	Rp 75.000,00
Ember	2 buah	Rp 15.000,00	Rp 30.000,00
Irus/ pengaduk	4 buah	Rp 5.000,0	Rp 20.000,00
Kompore	1 buah	Rp 300.000,00	Rp 300.000,00
Timbangan	1 buah	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
Oven	1 buah	Rp 250.000,00	Rp 250.000,00
Sendok	5 buah	Rp 2000,00	Rp 10.000,00
Panci	2 buah	Rp 50.000,00	Rp 100.000,00
Saringan dari bambu	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Cungkup plastik	7 meter	Rp 10.000,00	Rp 70.000,00
Talenan	2 buah	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
Tabung gas	1 buah	Rp 165000,00	Rp 165.000,00
Total			Rp 1.185.000,0

3. Biaya Variabel selama 6 bulan

Biaya Variabel

No.	Uraian	Rincian	Jumlah
1	Tomat	6 x 60 kg x Rp 5000,00	Rp 1,800,000.00
2	Gula pasir	6 x 15 kg x Rp 10.000,00	Rp 900,000.0
3	Kapur sirih	Rp 1000 x 6	Rp 6,000.0
4	Garam	2 x Rp 3.000,00	Rp 6,000.0
5	Cokelat blok	6 x 2 blok x Rp 10.000,00	Rp 120,000.0
6	Selai bluberry	6 x 3 ons x Rp 7.000,00	Rp 126,000.0
7	Keju	6 x 1 blok x Rp 13.000,00	Rp 78,000.0
8	Cup plastik 250 gr	6 x 30 x Rp 1.000,00	Rp 180,000.0
9	Kotak 100 gr	6 x 50 x Rp 500,00	Rp 150,000.00
10	Plastik permen	6x 3 x Rp 1.500,00	Rp 27,000.0
11	Biaya pelabelan	540 x Rp 300,00	Rp 162,000.0
Total			Rp 3.555.000,00



4. Biaya Tetap selama 6 bulan

Biaya Tetap

No	Uraian	Rincian biaya	Jumlah
1	Upah tenaga kerja	2 x 6 bulan x Rp 100.000,00	Rp 1.500.000,00
2	Biaya listrik, air	6 bulan x Rp 175.000,00	Rp 1.050.000,00
3	Biaya promosi	6 bulan x Rp 30.000,00	Rp 180.000,00
Total			Rp 2.730.000,00

Total biaya yang diusulkan adalah :

$$390.000 + 1.185.000 + 3.555.000 + 2.730.000 = 7.860.000$$

3.5.2 Realisasi Biaya

1. Kesekretariatan

Pengeluaran untuk Kesekretariatan

Tanggal	Keterangan	Jumlah
10-Mar-10	Penggantian Print Proposal PKM yang belum direvisi	30.000
10-Mar-10	Penggantian Print Proposal PKM yang sudah direvisi	30.000
10-Mar-10	Penggantian fotokopi (revisi PKM)	40.000
10-Mar-10	Penggantian uang penjilidan (revisi PKM)	50.000
3-Mei-10	Print laporan Monev DIKTI	10.000
3-Mei-10	Fotocopy laporan Monev DIKTI	8.000
3-Mei-10	Jilid laporan Monev DIKTI	12.000
3-Mei-10	Pembelian CD	10.000
3-Juni-10	Print laporan akhir	20.000
3-Juni-10	Fotocopi laporan akhir	10.000
3-Juni-10	Jilid laporan akhir	10.000
3-Juni-10	Pembelian CD	20.000
	Total	250.000

2. Biaya Investasi

Pengeluaran untuk Investasi

Tanggal	Keterangan	Jumlah investasi (Rp)
15-Feb-10	Pisau	35.000
15-Feb-10	Wadah/baskom plastik	45.000
15-Feb-10	Tampah/nampan	75.000
15-Feb-10	Ember	50.000
15-Feb-10	Irus/ pengaduk	20.000
15-Feb-10	Kompor	300.000

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.



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.

15-Feb-10	Timbangan	60.000
15-Feb-10	Oven	200.000
17-Feb-10	Sendok	10.000
17-Feb-10	Panci	100.000
17-Feb-10	Saringan dari bambu	30.000
17-Feb-10	Cungkup plastik	70.000
17-Feb-10	Talenan	20.000
18-Feb-10	Tabung gas	165.000
19-Feb-10	Kayu kaso	20000
24-Apr-10	Gunting	3000
24-Apr-10	Pembuatan poster	300.000
24-Apr-10	Print Stiker	30.000
24-Apr-10	Label	3500
29-Apr-10	Tas batik	5000
29-Apr-10	Label	42000
Total		1.583.500

a. Biaya Tetap

Pengeluaran untuk Biaya Tetap

Tanggal	Keterangan	Jumlah
27-Feb-10	Gaji tenaga kerja produksi I	50.000
16-March-10	Gaji tenaga kerja produksi II	50.000
16-March-10	Gas dan Listrik	100.000
23-April-10	Gaji tenaga kerja produksi III	50.000
28-April-10	Gaji tenaga kerja produksi IV	50.000
3-Mei-10	Gaji tenaga kerja produksi V	50.000
12-Mei-10	Gaji tenaga kerja produksi VI	50.000
12-Mei-10	Gas dan Listrik	100.000
Total		500.000

b. Biaya Transportasi

Tanggal	Keterangan	Jumlah
15-Feb-10	Transportasi pembelian barang-barang	30.000
17-Feb-10	Transportasi pembelian barang-barang	20.000
20-Feb-10	Transportasi ke pasar Cisalak	15.000
11-March-10	Transportasi ke pasar Cisalak	15.000
23-April-10	Transportasi ke pasar Cisalak	5.000
28-April-10	Transportasi ke pasar Cisalak	5.000
3-Mei-10	Transportasi ke pasar Cisalak	5.000
Total		95.000



c. Biaya Variabel

Pengeluaran untuk Biaya Variabel

Tanggal	Keterangan	Jumlah
Produksi I		
20-Feb-10	Tomat (Rp 7.000,00 x 3 kg)	21.000
20-Feb-10	Wadah bentuk hati	15.000
20-Feb-10	Plastik mika	6.000
20-Feb-10	Cokelat blok (Rp 8.000,00 x 2 blok)	16.000
20-Feb-10	Gula pasir (Rp 12.000,00 x 1 kg)	12.000
20-Feb-10	Kapur sirih	2.000
Produksi II		
11-March-10	Tomat (Rp 6.000,00 x 10 kg)	60.000
11-March-10	Gula pasir (Rp 12.000,00 x 2,5 kg)	30.000
11-March-10	Kapur sirih	2.000
Produksi III		
24-April-10	Tomat (Rp. 10.000 x 15 kg)	150.000
24-April-10	Gula Pasir (Rp. 12.000,00 x 3,75 kg)	45.000
24-April-10	Cokelat Blok	7.500
Produksi IV		
29-April-10	Tomat (Rp.8000,00 x 15 kg)	120.000
29-April-10	Gula Pasir (Rp. 12.000,00 x 3,75 kg)	45.000
29-April-10	Plastik mika	5000
29-April-10	Plastik	2.000
29-April-10	Wadah mika	15.000
29-April-10	Plastik segitiga	2.000
29-April-10	Selotip	1.000
Produksi V		
2-Mei-10	Tomat (Rp.8000,00 x 15 kg)	120.000
2-Mei-10	Gula Pasir (Rp. 12.000,00 x 3,75 kg)	45.000
Produksi VI		
12-Mei-10	Tomat (Rp.8000,00 x 15 kg)	120.000
12-Mei-10	Gula Pasir (Rp. 12.000,00 x 3,75 kg)	45.000
12-Mei-10	Wadah mika	15.000
12-Mei-10	Cokelat blok (Rp 8.000,00 x 2 blok)	16000
Total		917.500

Pemasukan Penjualan Torakur

Produksi	Jumlah Kemasan	Harga (Rp)	Jumlah
1	13	2000	26000
2	50	2000	100000
3	80	2000	160000
4	25	12000	300000
5	25	12000	300000
Total			886000

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.



Arus Kas

Tabel Arus Kas

No	Uraian	Total (Rp)
Pemasukan		
1	Dana DIKTI	6.650.000
2	Hasil Penjualan	886.000
Subtotal pemasukan		7.536.000
Pengeluaran		
1	Biaya investasi	1.583.500
2	Biaya kesekretariatan	250.000
3	Biaya variabel	917.500
4	Biaya tetap	500.000
5	Biaya Transportasi	95.000
Subtotal pengeluaran		3.346.000
Saldo kas		4.190.000

Alokasi saldo kas

No.	Rencana Lanjutan	Jumlah Kebutuhan (Rp)
1	Uji laboratorium untuk kadar air, kadar abu, Vitamin C, total gula, dan serat	1.500.000
2	Uji kadaluarsa	500.000
3	Membeli Oven yang dapat diatur temperaturnya	500.000
4	Produksi ke-6	250.000
5	Produksi ke-7	250.000
6	Produksi ke-8	250.000
7	Produksi ke-9	250.000

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.



8	Produksi ke-10	250.000
9	Produksi ke-11	250.000
10	Produksi ke-12	250.000
11	Produksi ke-13	250.000
12	Produksi ke-14	250.000

Penentuan HPP Torakur

Produksi I

Biaya	Harga
Tomat (Rp 7.000,00 x 3 kg)	21000
Plastik mika	6000
Cokelat blok (Rp 8.000,00 x 21 blok)	16000
Gula pasir (Rp 12.000,00 x 1 kg)	12000
Kapur sirih	2000
Total Biaya	57000

1 kemasan terdiri 5 buah torakur

Torakur yang dihasilkan:

13 Kemasan torakur

HPP : $\frac{\text{Rp } 57.000,00}{13} = \text{Rp } 4.400,00$ per kemasan

13 Kemasan

Harga Jual : Rp 2.000,00

Keuntungan: $\text{Rp } 2.000,00 - \text{Rp } 4.400,00 = - \text{Rp } 2.400,00$

Masih rugi: Rp 31.200,00

Produksi II

Biaya	Harga
Tomat (Rp 6.000,00 x 10 kg)	60000
Gula pasir (Rp 12.000,00 x 2,5 kg)	30000
Kapur sirih	2000
Gaji tenaga kerja	50000
Total Biaya	142000

1 kemasan terdiri 5 buah torakur

Torakur yang dihasilkan:

50 Kemasan torakur

HPP : $\frac{\text{Rp } 142.000,00}{50} = \text{Rp } 2.900,00$ per kemasan

50 Kemasan

Harga Jual : Rp 2.000,00

Keuntungan: $\text{Rp } 2.000,00 - \text{Rp } 2.900,00 = - \text{Rp } 900,00$

Masih rugi: Rp 45.000,00

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.



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.

Produksi III

Biaya	Harga
Tomat (Rp. 10.000 x 15 kg)	150000
Gula Pasir (Rp. 12.000,00 x 3,75 kg)	45000
Cokelat Blok	7500
Gaji tenaga kerja	50000
Total Biaya	252500

1 kemasan terdiri 5 buah torakur

Torakur yang dihasilkan:

80 Kemasan torakur

HPP : $\frac{\text{Rp } 252.500,00}{80 \text{ Kemasan}} = \text{Rp } 3.200,00$ per kemasan

80 Kemasan

Harga Jual : Rp 2.000,00

Keuntungan: $\text{Rp } 2.000,00 - \text{Rp } 3.200,00 = - \text{Rp } 1.200,00$

Masih rugi: Rp 96.000,00

Produksi IV

Biaya	Harga (Rp)
Tomat (Rp.8000,00 x 15 kg)	120.000
Gula Pasir (Rp. 12.000,00 x 3,75 kg)	45.000
Plastik mika	5000
Plastik	2000
Wadah mika	15000
Gaji tenaga kerja	50000
Total biaya	237000

Torakur yang dihasilkan:

25 Kemasan torakur dengan berat bersih 100 gr.

HPP : $\frac{\text{Rp } 237.000,00}{25 \text{ Kemasan}} = \text{Rp } 9.500,00$ per kemasan

25 Kemasan

Harga Jual : Rp 12.000,00

Keuntungan: $\text{Rp } 12.000,00 - \text{Rp } 9.500,00 = \text{Rp } 2.500,00$

Untung : $25 \text{ kemasan} \times 2.500 = \text{Rp } 62.500,00$

Produksi V

Biaya	Harga (Rp)
Tomat (Rp.8000,00 x 15 kg)	120.000
Gula Pasir (Rp. 12.000,00 x 3,75 kg)	45.000
Gaji tenaga kerja	50000
Total biaya	215000

Torakur yang dihasilkan:

25 Kemasan torakur dengan berat bersih 100 gr.

HPP : $\frac{\text{Rp } 215.000,00}{25 \text{ Kemasan}} = \text{Rp } 8.600,00$ per kemasan

25 Kemasan

Harga Jual : Rp 12.000,00



Keuntungan: Rp 12.000,00 – Rp 8.600,00 = Rp 3.400,00

Untung : 25 kemasan x 3.400 = Rp 85.000,00

Total Keuntungan:

Kemasan yang terjual	Keuntungan/ kemasan	Jumlah keuntungan
13	- 4.400	- 31.200
50	- 2.900	- 45.000
80	- 3.200	- 96.000
25	2.500	62.500
25	3.400	85.000
Total Keuntungan		71.300

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.



IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada awal produksi, jumlah tomat yang dibeli adalah 3 kg tomat dengan harga Rp 7.000,00 per kg. Selain itu, bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan torakur tersebut adalah 1 kg gula pasir, kapur sirih, serta 2 blok cokelat. Adapun alat yang digunakan adalah 2 buah tampah, 1 bungkus wadah, dan 1 bungkus plastik mika. Kemasan torakur berupa plastik mika ukuran kecil. Satu kemasan mika berisi 5 buah torakur. Dari 3 kg tomat tersebut, menghasilkan 13 kemasan torakur. Pemasaran yang dilakukan adalah dengan menjual torakur di kelas AGB 44 dan AGB 45. Harga torakur yang dijual pada produksi pertama seharga Rp 2000,00 per kemasan

Pada produksi kedua, tomat yang akan dibuat menjadi torakur adalah sebanyak 10 kg. Harga tomat saat itu adalah Rp 6.000,00 per kg. Selain itu, bahan-bahan yang diperlukan adalah 2,5 kg gula pasir, serta kapur sirih. Dari 10 kg tomat tersebut, menghasilkan 50 kemasan torakur. Satu kemasan mika torakur berisi 5 buah torakur. Pemasaran yang dilakukan adalah dengan menjual torakur di kelas AGB 44 dan AGB 45. Harga torakur yang dijual pada produksi pertama seharga Rp 2.000,00 per kemasan.

Pada produksi ke III, tomat yang digunakan untuk membuat toakor sebanyak 15 kg dengan harga bahan baku tomat saat itu adalah Rp. 10.000,00 per kg. Sedangkan bahan-bahan yang diperlukan antara lain, gula pasir sebanyak 3,75 kg. Dari 15 kg tomat tersebut menghasilkan 80 kemasan dan dipasarkan di kelas AGB 44 dan AGB45.

Pada produksi ke IV, tomat yang digunakan untuk membuat torakor sebanyak 15 kg dengan harga bahan baku tomat, yaitu Rp 8000,00 per kg. Bahan-bahan yang digunakan adalah gula pasir sebanyak 3,75 kg. Hasil dipasarkan dengan menitipkan ke bazar dan dijual di kelas AGB 44 dan AGB 45. Dari 15 kg tomat tersebut dapat menghasilkan 25 kemasan torakur dimana satu kemasan memiliki netto 100 gr.

Pada produksi ke V, tomat yang digunakan untuk membuat torakor sebanyak 15 kg dengan harga bahan baku tomat, yaitu Rp 8000,00 per kg. Bahan-bahan yang digunakan adalah gula pasir sebanyak 3,75 kg. Hasil dipasarkan dengan menitipkan ke bazar dan dijual di kelas AGB 44 dan AGB 45. Dari 15 kg tomat tersebut dapat menghasilkan 25 kemasan torakur dimana satu kemasan memiliki netto 100 gr.



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.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Tim pengusul PKMK dengan produk Torakur telah berhasil membuat produk olahan tomat sesuai dengan proposal PKMK. Produksi Torakur (tomat rasa kurma) direncanakan sebanyak 15 bungkus per minggu dengan berat bersih 250 gram. Hal ini dilakukan dalam waktu enam bulan dari mulai produksi. Sampai saat ini bahan baku yang telah digunakan dari 5 kali produksi berjumlah 58 kg dengan target awal 75 kg per 5 kali produksi sehingga sampai saat ini adalah 77,33% . Pemasaran produk akan diawali di kampus IPB Bogor dan daerah sekitar kampus IPB Darmaga Bogor. Penentuan lokasi awal pemasaran didasarkan pada letaknya yang strategis, akses masuk mudah, dan pengeluaran biaya sekecil mungkin. Berdasarkan kriteria tersebut kami menetapkan beberapa lokasi pemasaran produk kami, yaitu kantin asrama putra dan asrama putri, kantin fakultas, swalayan dan toko, acara-acara seperti bazar dan expo yang diadakan di kampus serta pemasaran langsung ke tempat-tempat keramaian.

Pemasaran torakur yang telah kami lakukan adalah dengan memasarkan torakur di kelas-kelas, menitipkan produk di warung, dan menjual torakur di bazar. Pencapaian target juga dilihat dari jumlah penjualan produk yang dapat dijual. Target penjualan yaitu dari seluruh produk yang diproduksi semuanya dapat terjual atau 100% terjual. Karena produk selalu habis terjual setelah proses produksi.

Terdapat beberapa kendala yang cukup memberikan pengaruh bagi terlaksananya program PKMK ini, yaitu: Proses produksi torakur terhambat karena terkendala hujan pada bulan Februari sampai Maret sehingga proses pengeringan menjadi terhambat, harga bahan baku tomat fluktuatif menyebabkan pengeluaran menjadi tidak tetap tiap kali melakukan produksi, serta kesulitan akses dan kendala waktu yang lama untuk mengetahui kandungan gizi di dalam produk torakur.

5.2 Saran

Adapun rencana lanjutan dari progman ini adalah:

1. Melakukan uji laboratorium terhadap kandungan kadar air, kadar abu, vitamin C, total gula, dan serat.
2. Melakukan uji laboratorium untuk menentukan batas kadarluarsa torakur.

Lampiran

DOKUMENTASI KEGIATAN



Tomat di cuci hingga bersih



Tomat dibelah menjadi 2 bagian



Biji tomat dikeluarkan



Tomat dicuci dengan air garam



Tomat dikeringkan dalam tampah



Torakur yang telah diberi toping coklat putih

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.



Torakur



Torakur yang telah dikemas

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.