



LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Usaha “Kafling (Kafe Lingkungan)” sebagai warung makan yang berwawasan lingkungan yang inspiratif dalam upaya pencegahan masalah lingkungan.

BIDANG KEGIATAN:

PKMK

Diusulkan oleh:

Bahroin Idris Tampubolon	(H44070057/2007)
Molly Mutiara Sari	(H44070019/2007)
Lidya Rahma Safitri	(H44070038/2007)
Ario Bismoko Sandjoyo	(H44070093/2007)
Rizky Radityo	(H44080082/2008)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010

HALAMAN PENGESAHAN



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.

- 1. Judul Kegiatan : Usaha “Kafling (Kafe Lingkungan)” sebagai warung makan yang berwawasan lingkungan yang inspiratif dalam upaya pencegahan masalah lingkungan.
- 2. Bidang Kegiatan : () PKMP (v) PKMK
() PKMT () PKMM
- 3. Bidang Ilmu : () Kesehatan () Pertanian
() MIPA () Teknologi dan Rekayasa
(v) Sosial Ekonomi () Humaniora
() Pendidikan

3. Ketua Pelaksana Kegiatan

- 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis: 4 orang
- 5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Meilanie Buitenzorgy, S.Si, M.Sc
 - b.NIP : 19760511 200812 2 002
 - c.Alamat Rumah dan No Telp./HP : Jl.Pinang Merah 1 No. 22-24 Taman Yasmin Sektor 6 Bogor, Telp. 0251 - 8421762
- 6. Biaya Kegiatan Total : Rp. 6.750.000,00-
- 7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 4 Mei 2010

Menyetujui,
Ketua Departemen Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan

Ketua Pelaksana

Dr. Ir. Aceng Hidayat, MT
NIP. 19660717 199203 1 003

Bahroin Idris Tampubolon
NIM. H44070057

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
Institut Pertanian Bogor

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Ir. H. Yonny Koesmaryono, M.S.
NIP. 19581228 198503 1 003

Meti Ekayani, S.Hut, M.Sc
NIP. 19690917 200604 2 011



ABSTRAK

Isu lingkungan yang sekarang sedang hangat-hangatnya dibicarakan membuat tercipta ide untuk mendirikan sebuah tempat makan dimana dapat menerapkan salah satu pemecahan masalah lingkungan. Oleh karena itulah kafe lingkungan ini berdiri dimana mempunyai suatu konsep pertukaran makanan dengan kertas bekas. Konsep tersebut memungkinkan dapat diterapkan karena banyaknya konsumsi kertas dikalangan akademika maupun yang lain. Dalam pelaksanaan kafe lingkungan dengan biaya yang terbatas diputuskan untuk melakukan kemitraan dengan pihak lain yaitu kedai smart. Bentuk kemitraan ini dilakukan dengan membagi rata biaya yang ada dan sisa dana yang ada digunakan sebagai kas kafe untuk memperkuat permodalan. Dapam pembagian hasil pun dilakukan dengan membagi rata keuntungan yaitu 50:50 untuk kedai smart dan kafe lingkungan. Dalam pelaksanaannya kafe lingkungan ini berganti nama menjadi kedai lingkungan dimana bertujuan agar nama dari tempat makan ini lebih merakyat. Kedai lingkungan ini terhitung buka sejak tanggal 20 april dimana sebelum tanggal tersebut kegiatan yang dilakukan mencari tempat yang sesuai dengan kedai lingkungan ini. Dalam pelaksanaan usaha kedai lingkungan ini banyak terjadi kendala-kendala administratif, teknis, dan organisasi pelaksanaan. Laporan keuangan yang mencangkup banyak komponen membuat kesulitan pada laporan keuangan. Dengan mencari banyak referensi dari laporan keuangan ini. Dalam hal teknis kami mencari bahan baku yang sesuai dengan kedai kami dan harganya sangat murah. Selain itu juga dilakukan standarisasi rasa. Untuk promosi dilakukan promosi dengan penyebaran selebaran dan publikasi *Word of Mouth*. Dalam hal pembuatan makanan dan minuman kedai lingkungan merekrut dua orang pegawai.

Kata kunci : Kafe, Kewirausahaan, Promosi, Produksi, lingkungan

KATA PENGANTAR

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 kritir 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.



Segala puji bagi Tuhan dimana kami dapat menyelesaikan laporan akhir pkm kewirausahaan ini yang berjudul Usaha Kafling (Kafe Lingkungan) sebagai warung makan yang berwawasan lingkungan yang inspiratif dalam upaya pencegahan masalah lingkungan. Di dalam pkm k ini pengusul ingin membuat sebuah inovasi baru dimana sebuah tempat makan dapat juga memecahkan masalah lingkungan selain mengotori lingkungan dari sampah yang dihasilkan. Selain itu pengusul juga mencoba memberi pengetahuan-pengetahuan tentang permasalahan lingkungan terkini yang sedang hangat-hangatnya dibicarakan oleh masyarakat dunia. Seperti yang kita tahu bahwa sekarang ini pemerintah indonesia maupun pemerintah dunia sudah sangat mengawatirkan masalah lingkungan yang terus memburuk belakangan ini. Hal tersebut ditunjukkan dengan banyaknya pertemuan berbagai negara membicarakan persoalan lingkungan. Dalam hal ini pengusul mencoba memberikan sebuah solusi dari salah satu permasalahan lingkungan yaitu permasalahan limbah kertas. Kertas merupakan salah satu produk yang dibuat dari pohon-pohon yang ada di hutan. Untuk mengurangi jumlah pohon yang ditebang, bahan baku kertas ini diganti dengan limbah kertas atau bisa dibilang daur ulang.

Dalam pembuatan pkm k ini mungkin masih sangat banyak kekurangan dalam hal penulisan maupun pelaksanaan. Untuk itu pengusul memohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Semoga dengan adanya kafe lingkungan ini dapat menjadi salah satu solusi permasalahan lingkungan secara lokal maupun global. Atas perhatian dan kesempatan yang telah diberikan kami ucapkan terimakasih.

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.

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Melihat dari adanya isu-isu lingkungan yang sedang maraknya diperbincangkan. Oleh karena itu, Kedai Lingkungan berusaha untuk mencari solusi dalam pemecahan permasalahan lingkungan. Konsep Kedai Lingkungan disini adalah setiap orang dapat menukarkan kertas-kertas yang sudah tidak terpakai lagi dengan menu makanan dan minuman yang telah kami tawarkan. Kertas tersebut diberi harga Rp 1.000/per Kg. Selain itu, Kedai Lingkungan memberikan pengetahuan yang berwawasan lingkungan dengan menyajikan isu-isu lingkungan terkini pada Kedai Lingkungan itu sendiri.

I.2 Perumusan Masalah

- Bagaimanakah cara untuk menangani kertas yang sudah tidak terpakai lagi ?
- Bagaimanakah cara memberikan informasi mengenai isu-isu lingkungan terkini kepada masyarakat ?

I.3 Tujuan Program

- Kedai Lingkungan disini menjadi tempat untuk menampung kertas-kertas yang sudah tidak terpakai lagi.
- Agar setiap orang yang datang ke Kedai Lingkungan dapat mengetahui dan sadar terhadap isu-isu lingkungan.

I.3 Luaran yang Diharapkan

Target luaran yang diharapkan dari keberadaan Kedai Lingkungan ini yaitu adanya suatu tempat makan yang berwawasan lingkungan dan dapat menjadi salah satu solusi dalam pemecahan permasalahan lingkungan dengan slogan enak,bersih,nyaman serta dapat menjadi sarana belajar bagi mahasiswa dalam berwirausaha.

I.4 Kegunaan Program

Kegunaan dari Kedai Lingkungan adalah menjadi tempat untuk memberikan suatu informasi tentang isu lingkungan serta dapat memberikan penyadaran kepada masyarakat untuk ikut serta dalam membantu menyelesaikan permasalahan lingkungan.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Sebagai warung makan yang berwawasan lingkungan Kafling mempunyai tanggung jawab dalam penyampaian info serta pengetahuan tentang lingkungan kepada pengunjungnya. Kafling menawarkan tempat makan yang nyaman dengan suasana hijau dengan banyaknya tanaman yang sejuk yang tertata rapi di beberapa bagian ruangan yang menjadi sumber kesejukan bagi pengunjung yang datang. Kenyamanan dan kesejukan ini diciptakan agar pengunjung dapat menghilangkan kejenuhan setelah beraktivitas. Sehingga lebih mengetahui dan merasakan manfaat dari tanaman. Selain itu Kafling memiliki sistem pembayaran dengan menggunakan kertas dimana 1 kg kertas putih setara dengan uang 1000 rupiah dan 1 kg kertas buram setara dengan uang 800 rupiah. Kafling juga memiliki sebuah mading di setiap meja yang berisi tentang permasalahan lingkungan terkini.

Tempat makan ini memiliki 4 buah meja utama dengan kapasitas untuk 4 orang pada tiap-tiap mejanya. Selain itu terdapat juga sebuah meja panjang yang dapat dijadikan sebagai tempat berkumpul. Dengan kapasitas yang tidak terlalu banyak maka pelayanan akan semakin terfokus dan baik. Dalam satu waktu Kafing dapat menampung sekitar 20 pengunjung. Di ruangan tersebut nantinya juga terdapat dapur serta tempat mencuci piring yang diletakkan di bagian dalam agar tidak mengganggu alur gerak para pengunjung. Untuk meja kasir akan diletakkan dibagian dalam pula, agar para pengunjung dapat menikmati panorama jalan atau pemandangan yang ada diluar. Kafing juga menawarkan konsep lesehan yang nyaman dan santai.

III. METODE PENDEKATAN

III.1 Tahap Persiapan dan Kemitraan

Pada tahap ini dilakukan proses persiapan memulai usaha yang meliputi kegiatan survey lokasi, survey barang yang akan dijual, serta penjajakan kerja sama dengan pihak lain. Terdapat kendala yang dihadapi dalam persiapan usaha ini terutama dalam hal pemodalannya, maka diputuskan untuk mengadakan kerja sama dengan pihak lain. Pihak yang diajak kerja sama adalah Kedai Smart. Sistem kerja sama yang diterapkan adalah dengan pembagian modal usaha awal. Pihak Kafe Lingkungan membiayai sewa tempat serta konsep lingkungan yang ditawarkan sedangkan Kedai Smart membiayai peralatan dan proses produksi awal. Berdasarkan kesepakatan bersama akhirnya ditetapkan nama Kedai Lingkungan dan disepakati pula tempat baru yang akan ditempati serta menu-menu yang akan dijual.

III.2 Produksi

Kedai Lingkungan ini dibuka mulai pukul 16.00-24.00 WIB. Sebelum penjualan dilakukan *testing* kualitas dan kuantitas produk kepada beberapa teman hingga didapat kualitas produk yang tepat. Sehingga setiap produk yang ditawarkan selalu konsisten dengan kualitas terbaik.

Pada hari pertama buka dilakukan uji coba *trial and error* yang bertujuan untuk mencari formula menu terbaik. Menu yang akan diperjual-belikan diberikan secara gratis untuk dicoba oleh teman-teman dan dilakukan di lokasi kedai sekaligus meneliti tingkat kenyamanan kedai.

Sistem penjualan yang diterapkan adalah sistem *choose, cook, and eat* (CCE). CCE ini adalah sistem dimana konsumen memilih menu terlebih dahulu, kemudian menu dimasak dan siap disajikan. Kelebihan sistem ini adalah pembeli dapat menikmati produk yang masih *fresh*. Pada tahap penjualan dilakukan *labor division* seperti pembuat makanan, pembuat minuman, pelayan, dan *cleaning service*. Hal ini dilakukan untuk mempercepat proses pelayanan konsumen.

III.3 Pemasaran

Segmentation pangsa pasar terdiri atas kelompok mahasiswa dan kelompok umum. Kelompok mahasiswa ini merupakan target pasar utama karena lokasi penjualan yang memang disekitar kampus dan dekat dengan kos-kosan mahasiswa. *Positioning* dari Kedai ini dimana disesuaikan dengan target utama adalah konsep lesehan dipadukan dengan meja makan yang menarik.

Produk pelayanan berupa makanan yang disajikan dengan tempat yang sederhana namun elegan, santai, dan nyaman dilengkapi dengan musik. Selanjutnya kedai ini kan di lengkapi dengan informasi dan isu-isu tentang lingkungan.

Terkait dengan *S.W.O.T analysis*, strategi pemasaran yang diterapkan adalah berdasarkan bauran pemasaran (4P), yaitu *product, place, promotion*, dan *price*. Dari sisi *product* akan ditonjolkan kualitas rasa dan penyajian dengan wadah yang menarik. Dari sisi *place*, pemasaran dilakukan di tempat yang strategis yaitu di Babakan Tengah berada di tepi jalan yang cukup ramai karena menjadi jalan utama menuju kampus dan dilewati oleh jalur angkutan umum. Sisi *promotion*, digunakan *leaflet*/brosur maupun cara *word of mouth* (dari mulut ke mulut) serta program promosi berupa diskon 20% selama dua hari pertama buka serta gratis makan saat tahapan *trial and error*. Sementara itu dari sisi *price* ditonjolkan harga yang terjangkau dan sesuai dengan daya beli masyarakat khususnya mahasiswa.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

IV.1 Waktu dan Pelaksanaan Tempat

Program PKM ini dilaksanakan dari Februari hingga Juli 2010. Tempat pelaksanaan adalah di kedai yang bertempat di Babakan Tengah Lingkaran Kampus IPB. Penjelasan detail yang terkait dengan waktu dan tempat akan disampaikan pada bagian Tahapan Pelaksanaan.

IV.2 Tahapan Pelaksanaan

Tabel 1. Jadwal kegiatan program

Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Konsultasi												
Survei alat dan bahan												
Produksi skala pilot plant												
Pra studi kelayakan												
Studi kelayakan												
Riset pasar												
Penjualan												
Promosi												
Produksi skala pasar												
Evaluasi												
Pembuatan laporan												

Tahapan-tahapan kegiatan meliputi

a. Persiapan kegiatan

Persiapan kegiatan dilakukan pada bulan Februari dan Mei 2009. Tahap ini terdiri dari pencarian tempat, survey perlengkapan memasak dan bahan-bahan produksi.

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- b. Praproduksi
Kegiatan praproduksi dilakukan pada minggu pertama kedua pada bulan April 2010. Materi kegiatan ini adalah perencanaan produksi dan pembelian bahan makanan. Tahap ini adalah perencanaan produksi yang dilakukan di kedai. Pada tahap ini dilakukan penyusunan pembelian Tahap kedua adalah pembelian bahan-bahan tersebut ke pasar atau toko.
- c. Produksi dan Penjualan
Produksi dan penjualan dilakukan setiap hari mulai dari jam 16.00-23.00. Kegiatan ini dilakukan oleh karyawan di tempat penjualan/kedai. Produksi makanan tergantung dari banyaknya pesanan dari konsumen.
- d. Evaluasi
Evaluasi dilakukan pada akhir minggu ke dua dan ke empat setiap bulannya. Kegiatan ini dilakukan di kedai. Saat evaluasi dilakukan pelaporan hasil penjualan dan penyusunan laporan keuangan. Pada evaluasi juga didiskusikan berbagai kendala yang dihadapi pada period tersebut.

IV.3 Instrumen Pelaksanaan

Pelaksanaan program ini ditunjang dengan laptop, kamera digital, alat tulis, alat komunikasi (telepon selular), dan alat transportasi (sepeda motor dan angkutan umum).

IV.4 Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 2. Rancangan biaya

No	Uraian	Total biaya (Rp)
1	Bahan produksi	338.500
2	Peralatan	1.561.000
3	Perlengkapan	2.345.000
4	Sewa tempat	3.600.000
5	Tenaga kerja	500.000
6	Promosi	400.000
7	Dokumentasi	200.000
8	Transportasi dan komunikasi	300.000
9	Kesekretariatan	265.000
	Total biaya	9.609.500

Tabel 3. Realisasi biaya

No	Tanggal	Transaksi	Uraian	Banyak	Harga satuan	Jumah (Rp)
1	02-04-2010	Sewa tempat	DP kios	1	2,000,000	2,000,000
2	03-04-2010	Alat-alat bangunan	Paku	½	12,000	6,000
			Kayu Reng	4	6,000	24,000
3	04-04-2010	Alat-alat bangunan	Kaso 4/6	4 BT	24,000	96,000
			Reng 2/3	1BT	6,000	6,000
			Paku 2 Cik	1 Ons	2,000	2,000

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

			Paku 10 cik	¼ Kg	20,000/kg	5,000
			Semen htm	2 Kg	1,500	3,000
			Paku	1	4,000	4,000
			Sewa mobil	1	20,000	20,000
			Makan siang	1	5,000	5,000
			Sewa tukang	1(2 hari)	50,000	100,000
4	06-04-2010	Alat-alat bangunan	Varnish	1 Kg	35,000	35,000
			Ampelas	2 lbr	2,500	5,000
			Thiner	1	3,000	3,000
			Superpel	1	1,000	1,000
			Makan siang	9		32,000
			Bayar tukang	1 hari	50,000	50,000
5	12-04-2010	Bahan makanan+barang investasi(terlampir)	Terlampir			1,614,200
6	18-04-2010	Belanja bahan-bahan makanan	Terlampir			629,900
7	20-04-2010	Dispenser dan gas	Dispenser	1 buah	75,000	75,000
			Gas	1 tabung	16,000	16,000
8	30-4-2010	Pelunasan sewa tempat(dana Dikti 30%)				1,700,000
Total						6,432,100

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Administrasi

Dalam pengerjaan usaha kedai lingkungan terdapat masalah-masalah administratif seperti laporan keuangan yang memang cukup rumit. Laporan keuangan yang mencakup banyak komponen membuat sulit dalam pembuatannya. Prosedur administrasi dari kerja sama juga menjadi kendala, penyelesaiannya adalah dengan mencari banyak referensi yang sejenis untuk memenuhi kebutuhan administrasi.

Dana awal yang dipinjamkan dari pihak Direktorat Kemahasiswaan IPB untuk setiap PKM yang lolos adalah Rp 1.000.000,- . Dana awal tersebut rencananya akan digunakan untuk sewa tempat pada bulan Januari. Namun karena terkendala dengan sulitnya mencari tempat karena didaerah lingkaran kampus ini rata-rata semua tempat sudah terisi penuh. Oleh karena itu, PKMK ini pada bulan Januari belum bisa terlaksana.

Kemudian dana selanjutnya turun sekitar Rp 3.725.000 yang diharapkan dapat DP untuk sewa tempat dan PKMK ini dapat berjalan. Namun masih tetap sama, disini terkendala dengan tempat yang pada bulan Februari belum juga mendapatkan tempat sehingga PKMK ini belum dapat berjalan.

Ketika pertengahan bulan Maret, ternyata ada tawaran untuk sewa tempat yang letaknya di Babakan Tengah. Sewa tempat disini sekitar Rp 8.000.000,- per tahun. Karena PKMK ini tidak memiliki cukup dana, karena dana yang didapatkan hanya Rp 6.750.000,- sedangkan untuk sewa tempat saja tidak

mencukupi apalagi untuk biaya operasional, maka disini kami mencari rekanan yang sama-sama ingin menjalankan usaha yang sejenis. Dari total dana yang sudah turun sekitar Rp 4.725.000,- digunakan untuk sewa tempat Rp 2.000.000,- dan Rp 2.725.000,- digunakan untuk biaya investasi dan biaya operasional awal. Namun pada saat itu PKMK ini belum bisa langsung berjalan karena terkendala adanya UTS dan memang membutuhkan persiapan yang matang untuk menjalankan PKMK ini. PKMK ini baru bisa terlaksana pada tanggal 20 April 2010 dan pada hari sebelumnya tanggal 19 April 2010 dilakukan tester dengan tujuan agar kedepannya menu yang dihidangkan memberikan rasa yang berkualitas. Sisa dana PKMK ini sekitar Rp 2.025.000,- untuk membayar kekurangan sewa tempat.

Tahap Pelaksanaan teknis

Permasalahan teknis yang kami hadapi pada saat memulai usaha adalah pemilihan tempat. Beberapa faktor yang dipertimbangkan membuat kami lambat dalam memulai usaha seperti harga sewa tempat, ketersediaan tempat, dan luasan tempat. Penyelesaian untuk masalah ini adalah dengan ‘menjemput bola’ ke rumah-rumah pemilik kios dengan pendekatan secara kekeluargaan.

Teknis dalam berproduksi juga menjadi salah satu masalah yang harus kami hadapi. Pemilihan barang-barang, standarisasi rasa, serta proses promosi menjadi kendala tersendiri. Pemilihan bahan baku harus dilakukan secara selektif hingga kami melakukan survey langsung ke peternak bebek dan ayam yang ada di wilayah Gunung Sindur, Parung. Hal ini dilakukan untuk memperoleh bahan baku dengan kualitas terbaik dan harga yang terjangkau. Untuk bahan-bahan pelengkap dipenuhi dengan belanja di pasar tradisional dan menjadi kendala adalah keterbatasan alat transportasi yang dimiliki oleh karena itu solusi yang dilakukan adalah dengan meminjam kendaraan milik teman.

Bagian produksi lainnya yang mengalami kendala adalah standarisasi rasa, minimnya pengalaman serta kurangnya pengetahuan tentang masakan membuat kesulitan tersendiri dengan proses standarisasi rasa. Masalah ini diselesaikan dengan merekrut seorang pegawai yang memang berpengalaman dalam bidang makanan.

Proses promosi yang dilakukan mengalami kendala karena anggaran promosi yang terbatas, sehingga proses mengalami kemunduran jadwal dari yang sudah direncanakan sebelumnya terutama pada saat akan mencetak atribut untuk publikasi seperti spanduk. Masalah ini dapat terselesaikan dengan cara mengencarkan publikasi *Word of Mouth* (mulut ke mulut) sebelum atribut publikasi selesai dicetak sehingga banyak mahasiswa yang mengetahui Kedai Lingkungan sebelum dibuka.

Tahap pemasaran meliputi strategi *Segmentation, Targetting & Positioning* (STP) dengan *segmentation* pangsa pasar terdiri atas kelompok mahasiswa dan kelompok umum. Kelompok mahasiswa ini merupakan target pasar utama karena jumlahnya yang mencapai 95% dari total jumlah pengunjung. *Positioning* dari PKM ini dimana disesuaikan dengan target utama adalah konsep lesehan dengan perpaduan antara produk pelayanan makanan dan pengetahuan yang didukung dengan tempat yang sederhana namun elegan, santai, dan nyaman dilengkapi dengan musik. Tempat ini juga dilengkapi dengan bahan bacaan seperti, buku pengetahuan pendukung perkuliahan mahasiswa, buku pengetahuan umum, majalah edukasi, tabloid, dan koran.

Penawaran produk didukung dengan tempat yang sederhana menjadikan *cafe* ini sebagai tempat bersantai, makan, dan menambah pengetahuan yang padu.

Selain dengan strategi STP, pemasaran pun dilakukan dengan strategi 4P (*Product, Price, Place dan Promotion*). Produk yang ditawarkan yaitu makanan ringan antara lain roti panggang dengan kombinasi berbagai rasa, aneka mie (pizza mie, mie rebus, dan mie goreng) dan makanan berat seperti bebek, ayam dan lele. Sedangkan minuman ringan antara lain aneka jus, rosella, cappuccino, susu, teh manis dan kopi. Bahan-bahan yang digunakan untuk berbagai jenis makanan dan minuman tersebut menggunakan bahan berkualitas. Sedangkan untuk mengetahui respon pengunjung terhadap produk dan konsep yang ditawarkan maka pada daftar menu, pemesan juga diminta untuk menuliskan saran dan kritik sehingga pengelola *café* dapat mengetahui kekurangan yang ada dan dapat diperbaiki dari hari ke hari.

Price (harga) ditetapkan dengan dua pertimbangan, yaitu biaya produksi dan daya beli masyarakat sekitar. Harga ini sesuai dengan kualitas produk yang ditawarkan dan terjangkau oleh pengunjung. Dari hasil survey beberapa pengunjung mengatakan bahwa harga produk *café* sebagian besar murah.

Place (lokasi) yang dijadikan sebagai tempat usaha adalah menyewa tempat usaha dengan ukuran 4mx8m yang letaknya di lingkaran kampus IPB tepatnya Babakan Tengah. Pemilihan lokasi didasarkan pada tingkat keramaian dan kenyamanan dimana pangkalan angkot ini merupakan sentral antara Babakan Lebak, Babakan Lio, Babakan Tengah, dan Darmaga Regency serta tidak berbatasan langsung dengan jalan utama.

Promotion (promosi) dan publikasi dilakukan dengan berbagai cara, antara lain: 1) Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*) yang dilakukan oleh para personil ketika melakukan *direct selling*. 2) Pemberian informasi secara tidak langsung seperti penyebaran leaflet dan pamflet, pemasangan *banner* dan spanduk, media internet yaitu facebook. Pemasangan iklan juga dilakukan dengan mengikuti kegiatan bazar di kampus serta menjadi sponsor pada kegiatan mahasiswa di kampus. Promosi yang dilakukan pada tiga hari pertama *kedai lingkungan* ini dibuka adalah pada hari pertama memberi gratis semua produk dan dua hari berikutnya dengan memberikan diskon sebesar 30% untuk semua jenis produk.

Dalam hal pelaksanaan teknis, pembeli yang membayar memakai kertas memang sulit ditemukan karena berat untuk membawa kertas dari kosan sampai ke kafe lingkungan. Oleh karena itu dilakukan sistem jemput bola dimana kertas akan diambil langsung dari kosan dan diganti dengan sebuah voucher yang berisi nominal sesuai dengan jumlah kertas yang kemudian voucher tersebut dapat ditukarkan dengan mekenan atau minuman yang tersedia pada kafe lingkungan. Namun pada kenyataannya belum ada yang membeli dengan menggunakan kertas. Hal tersebut mungkin dikarenakan belum banyak orang yang mengetahui tentang pertukaran kertas dengan makanan ini. Namun untuk kedepannya akan dilakukan publikasi-publikasi kembali agar lebih banyak orang-orang yang tahu bahwa di kafe lingkungan dapat menukarkan kertas dengan makanan dan diharapkan banyak yang menukarkan kertas sehingga memperbanyak kertas yang didaur ulang dan mengurangi penggunaan pohon sebagai bahan baku kertas.

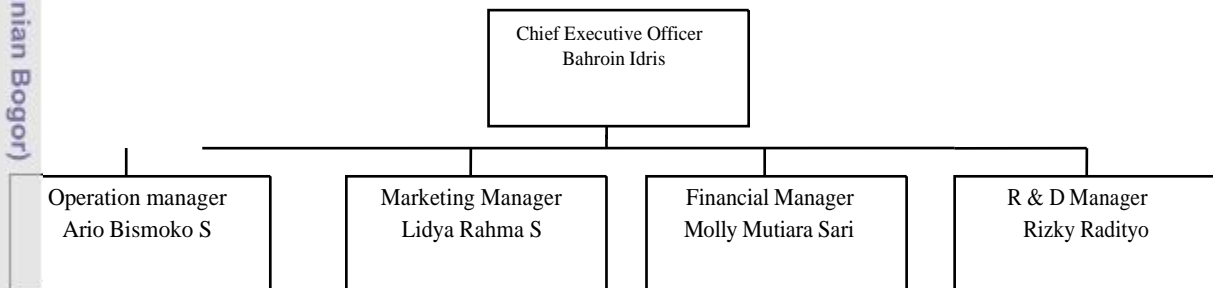
Selain pertukaran kertas dan makanan, konsep lingkungan yang dilakukan kafe lingkungan berupa mading yang terdapat pada setiap meja. Mading tersebut berisi tentang permasalahan-permasalahan terkini tentang lingkungan. Diharapkan dengan adanya mading tersebut para pengunjung selain makan juga dapat mengperbarui informasi-informasi tentang lingkungan terkini dimana isu lingkungan ini sedang menjadi sorotan masyarakat dunia.

Tahap Pengorganisasian Usaha

Beberapa unsur yang sangat penting dalam organisasi pelaksana program kewirausahaan ini antara lain : bagian keuangan, bagian operasi dan produksi, bagian pemasaran, dan bagian riset dan pengembangan. Untuk itu diperlukan penanggung jawab manajemen pada tiap-tiap bidang tersebut yang berada di bawah koordinasi pimpinan utama.

Manajer keuangan bertugas mengatur arus masuk dan keluarnya kas perusahaan. Manajer operasional dan produksi adalah penanggung jawab operasional dan produksi sehingga produk yang dihasilkan memiliki mutu yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Manajer pemasaran (*marketing*) berwenang dalam penyampaian informasi produk kepada konsumen. Ia juga bertanggung jawab dalam memberikan citra produk yang baik di mata konsumen. Sedangkan manajer R&D adalah pihak yang bertanggung jawab dalam riset dan pengembangan produk. Ia harus peka dan memahami kebutuhan konsumen dan mendesain produk yang sesuai dengan kebutuhan tersebut.



Gambar 1. Bagan Struktur Organisasi Perusahaan

Tahap Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan pada akhir minggu keempat mulai bulan Februari, Maret, dan April, serta dilakukan setiap hari sejak hari pertama produksi yaitu di minggu keempat bulan April. Kegiatan ini dilakukan di “Kafe lingkungan” setelah kedai tutup atau di hari berikutnya sebelum “kafe lingkungan” buka dengan tempat fleksibel. Saat evaluasi dilakukan pelaporan hasil penjualan dan penyusunan laporan keuangan. Pada evaluasi juga didiskusikan berbagai kendala yang dihadapi setiap berproduksi.

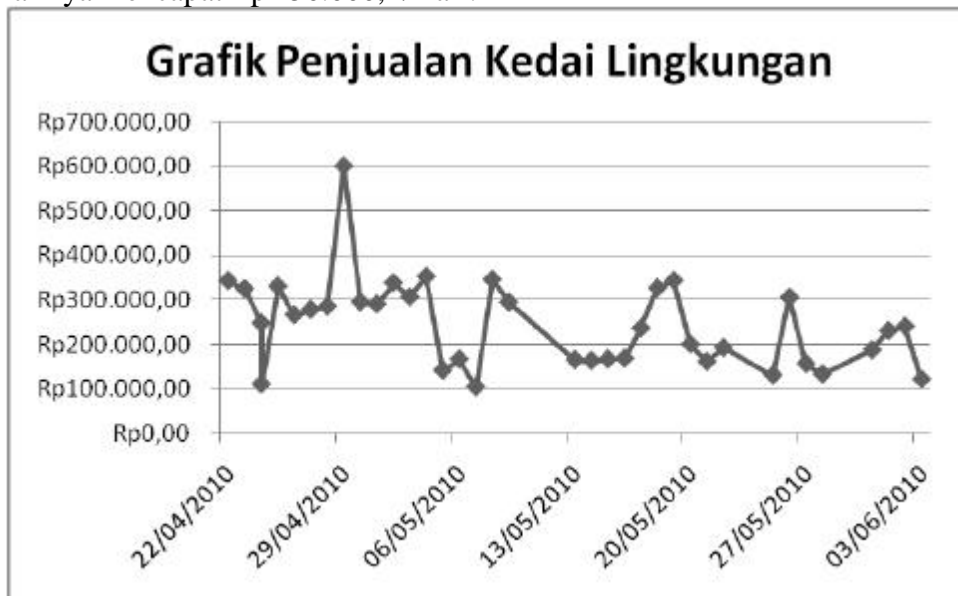
Ketercapaian Target Luaran

Target belum seluruhnya tercapai karena Kedai Lingkungan baru mulai beroperasi terhitung sejak tanggal 20 April 2010 dan masih banyak tahap perbaikan baik dari segi promosi, pelayanan maupun konsep yang ditawarkan. Kedai Lingkungan merupakan satu kedai yang menawarkan suatu konsep yang berwawasan lingkungan pada sistem dan tempat penjualan. Sistem penjualan berwawasan lingkungan yang kami maksud di sini ialah konsumen dapat menukarkan sejumlah kertas dengan berat tertentu dengan makanan yang

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.

harganya sesuai dengan harga kertas tersebut apabila kertas dijual kembali ke pabrik/tempat penampung kertas. Harga 1 Kg kertas kami patok sekitar Rp 1000/Kg. Agar memudahkan konsumen yang ingin menukarkan makanan dengan kertas tersebut tanpa harus terbebani dengan membawa kertas yang berat untuk menukarkannya dengan makanan maka dibuat suatu kupon yang dapat langsung ditukarkan dengan makanan dan kertas tersebut kami jemput langsung ke rumah/kost mahasiswa tersebut dengan menggunakan kendaraan pribadi, sedangkan konsep tempat yang berwawasan lingkungan yang kami maksud disini adalah tempat / Kedai, kami tambahkan tanaman-tanaman di bagian depan agar lebih terasa asri dan nyaman selain itu kami juga menempelkan artikel-artikel yang terkait dengan isu-isu lingkungan terkini dengan harapan agar setiap konsumen yang mengunjungi Kedai Lingkungan minimal mengetahui tentang isu-isu yang terjadi dan sedang mengancam keberadaan dan kelestarian lingkungan. Kedai Lingkungan disini tidak hanya memberikan informasi tentang lingkungan saja, tapi kami mengajak para konsumen untuk ikut serta dalam memperbaiki serta melestarikan lingkungan.

Konsep yang kami tawarkan di atas sudah dipublikasikan. Namun hingga saat ini belum ada yang mau menukarkan kertasnya untuk ditukarkan ke Kedai kami, namun Kedai Lingkungan ini telah berjalan cukup baik. Karena Kedai Lingkungan ini ramai dikunjungi oleh konsumen kami. Omset rata-rata tiap harinya mencapai Rp 250.000,- / hari.



Gambar 2. Grafik penjualan kedai lingkungan

Berdasarkan hasil analisis manajemen, penjualan kedai lingkungan setiap harinya berkisar antara Rp 100.000 hingga Rp 600.000. Penjualan hingga kini masih berfluktuatif dan belum stabil. Kedai lingkungan ini menjadi tempat berkumpul atau nongkrong mahasiswa ESL. Penjualan meningkat ketika mahasiswa ESL berkumpul atau nongkrong. Penjualan menurun ketika akhir minggu. Hal tersebut diduga karena pasar dari kedai lingkungan ini masih mahasiswa sehingga ketika kebanyakan pulang pada akhir minggu penjualan menurun.

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 kritir atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

VI.1 Kesimpulan

Usaha kedai lingkungan ini belum sepenuhnya target luaran tercapai. Pertukaran kertas dengan makanan belum dapat berjalan dengan baik namun hal tersebut cukup menjanjikan dalam jangka panjang. Namun dalam hal produksi usaha ini tergolong cukup menguntungkan.

VI.2 Saran

Konsep pertukaran ini banyak membawa manfaat baik dari segi lingkungan maupun dari segi ekonomi karena dapat diambil margin dari pembelian kertas dari konsumen dengan penjualan ke produsen. Oleh karena itu perlu dilakukan publikasi ulang dan yang menjangkau seluruh civitas kampus maupun masyarakat sekitar IPB agar masyarakat mengetahui konsep tersebut dan diharapkan banyak yang menukar kertas dengan makanan.



LAMPIRAN

PEMASUKAN PKMK

No	Tanggal	Pemasukan (Omzet)	Pengeluaran Harian	Saldo/Margin
1	20-4-2010	Rp 430,000	Rp 11,000	Rp 419,000
2	21-4-2010	Rp 434,100	Rp 197,000	Rp 656,100
3	22-4-2010	Rp 342,500	Rp 59,600	Rp 939,000
4	23-4-2010	Rp 324,500	Rp -	Rp 1,263,500
5	24-4-2010	Rp 247,500	Rp 25,000	Rp 1,486,000
6	25-4-2010	Rp 330,000	Rp 38,000	Rp 1,778,000
7	26-4-2010	Rp 266,000	Rp 545,500	Rp 1,499,000
8	27-4-2010	Rp 278,000	Rp -	Rp 1,777,000
9	28-4-2010	Rp 285,000	Rp 20,000	Rp 2,042,000
10	29-4-2010	Rp 600,000	Rp 527,300	Rp 2,114,700
11	30-4-2010	Rp 295,000	Rp 1,158,000	Rp 1,251,700
12	1-5-2010	Rp 290,000	Rp 506,000	Rp 1,038,500
13	2-5-2010	Rp 338,000	Rp 43,000	Rp 1,333,500
14	3-5-2010	Rp 306,000	Rp 41,100	Rp 1,639,500
15	4-5-2010	Rp 352,000	Rp 946,500	Rp 1,005,500
16	5-5-2010	Rp 141,000	Rp 14,000	Rp 1,132,500
17	6-5-2010	Rp 166,000	Rp 16,000	Rp 1,282,500
18	7-5-2010	Rp 104,000	Rp 550,000	Rp 826,500
19	8-5-2010	Rp 345,000	-	Rp 1,181,500
20	9-5-2010	Rp 294,000	-	Rp 1,475,500

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.



21	10-5-2010	Rp	286,500	-	Rp 1,762,300
22	11-5-2010	Rp	286,800	-	Rp 2,048,800
23	12-5-2010	-		Rp 1,867,200	Rp 181,600
24	13-5-2010	Rp	165,000	-	Rp 346,600
25	14-5-2010	Rp	163,000	-	Rp 509,600
26	15-5-2010	Rp	166,200	-	Rp 675,800
27	16-5-2010	Rp	168,000	-	Rp 843,400
28	17-5-2010	Rp	236,000	Rp 52,300	Rp 1,027,100
29	18-5-2010	Rp	326,000	Rp 736,100	Rp 626,000
30	19-5-2010	Rp	343,000	-	Rp 704,500
31	20-5-2010	Rp	200,000	Rp 265,000	Rp 904,500
32	21-5-2010	Rp	160,500	Rp 600,000	Rp 465,000
33	22-5-2010	Rp	192,000	-	Rp 657,000
34	24-4-2010	Rp	110,000	-	Rp 767,000
35	25-5-2010	Rp	130,500	-	Rp 897,000
36	26-5-2010	Rp	305,000	Rp 305,000	Rp 897,000
37	27-5-2010	Rp	156,100	-	Rp 1,053,100
38	28-5-2010	Rp	132,700	-	RP 1,185,800
39	31-5-2010	Rp	187,000	-	Rp 1,372,800
40	01-6-2010	Rp	230,000	Rp 360,000	Rp 1,242,800
41	02-6-2010	Rp	240,000	Rp 645,000	Rp 840,800
42	03-6-2010	Rp	121,000	-	Rp 958,800

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. 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.

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

Tanggal	Item	Jumlah	Harga satuan	Total
12-04-10	Kol	3	6000	18000
	Ketimun	7	3000	21000
	Cabai Merah	2	12000	24000
	Cabai Merah Kecil	2	14000	28000
	Bawang Merah	2	11000	22000
	Bawang Putih	2	16000	32000
	Kunyit	1	3000	3000
	Lengkuas	1	4000	4000
	Jahe	1	10000	10000
	Jeruk Nipis	1	8000	8000
	Tomat	5	10000	50000
	Kacang Tanah	1	13000	13000
	Daun salam	2	500	1000
	Sereh	2	1000	2000
	Tomat ijo	2	10000	20000
	Cabe ijo	1	9000	9000
	Cabe rawit	0.5	8000	4000
	Bumbu-bumbu	1	31000	31000
	Tempe	2	4000	8000
	Bensin	1	5000	5000
	Infaq	1	1000	1000
	Jeruk Peres	3	5000	15000
	Dapet potongan			2000
	Laundry Karpas	1	30000	30000
	Ateup + Ongkos tukang	1	160000	160000
	Gorengan tukang	10	500	5000
	Kopi tukang	2	2000	4000
	Aqua tukang	1	3000	3000
	ayam,bebek,lele	1	300000	300000
	Spanduk	1	84000	84000
	Kabel roll	1	28000	28000
	Sendok	1	10000	10000
	Garpu	1	10000	10000
	Tempat tisu	4	2500	10000



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.

Tanggal	Item	Jumlah	Harga Satuan	Total
	Tempat Saus dan Kecap	10	3000	30000
	Mangkok	6	5000	30000
	Gelas	6	1000	6000
	Serbet	3		10000
	Kain Pel	1	14000	14000
	Print Daftar Menu	6	2000	12000
	Print Leaflet	1	1500	1500
	Foto Copy	50	100	5000
	Laminating	6	2500	15000
	Rotan	18buah		60000
	Seres	2 ceres+0,5kg tulip		45500
	Selai Strawberry	1kg		14000
	Cup Minuman	50pcs		10000
	Kursi	8buah		100000
	Parkir			1000
	Ikan Lele	1kg		15000
	Gallon			3000
	Kawat Cuci Piring	1	1000	1000
	Kemiri	0,5ons		1200
	Beras	50kg		265000
			Total	1,614,200

Tanggal	Item	Jumlah	Harga Satuan	Total
18-04-10	Gula Merah	2 kg	9500	19000
	Plastik Es	2 buah	4000	8000
	Plastik PE	4 buah	3500	14000
	Plastik Poppy	2 buah	4000	8000
	Minyak Goreng	5 kg	8500	42500
	Indomie Rebus	1 dus	43500	43500
	Indomie Goreng	1 dus	48500	48500
	Gula Putih	5 kg	8000	40000
	Sasa	1/4 kg	6000	6000
	Susu Cap Enak	5 kaleng	6200	31000
	Tisu	10 gulung	1800	18000



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.

Tanggal	Item	Jumlah	Harga Satuan	Total
	Mentega	2 kg	11000	22000
	Good Day	8 pack	7300	58400
	Tora Capucino	3 pack	11500	34500
	Sari Wangi	2 kotak	3500	7000
	Kecap	2 refil	10500	21000
	Susu Bendera Cokelat	3 pack	5000	15000
	Susu Bendera Putih	3 pack	5500	16500
	Bandrek	2 pack	4000	8000
	Sunlight	1 buah	8500	8500
	Telor	2 kg	13000	26000
	Kopi	1 pack	16000	16000
	Kertas Nasi	1 pack	15000	15000
	Sedotan	1 pack	4500	4500
	Sosis	1 bungkus	21500	21500
	Baso	1 bungkus	17500	17500
	Saos Bantal	1 bungkus	15000	15000
	Parkir			3000
	Roti	2 bungkus	6000	12000
	Rosela	2 bungkus	12500	25000
	Transport			5000
			Total	629,900



LOGBOOK

Bulan/tahun	Tanggal	Kegiatan	Waktu	Keterangan
Maret 2010				
Minggu ke-1	6 Maret	Survei tempat	09.00-14.00	Mencari tempat yang akan dijadikan sebagai tempat usaha
Minggu ke-2	13 Maret	Survei tempat	09.00-17.00	Mencari tempat yang akan dijadikan sebagai tempat usaha
Minggu ke-3	20 Maret	Survei tempat	09.00-17.00	Mencari tempat yang akan dijadikan sebagai tempat usaha
April 2010				
Minggu ke-1	1 April	Survei tempat	09.00-17.00	Mencari tempat yang akan dijadikan sebagai tempat usaha
Minggu ke-1	2 april	<ul style="list-style-type: none">• Survei tempat• Survei tempat penjualan kertas bekas	09.00-17.00	Mencari tempat yang akan dijadikan sebagai tempat usaha
Minggu ke-1	5 April	<ul style="list-style-type: none">• Prepare tempat/pembuatan saung• Belanja	09.00-14.00	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan saung di bagian luar kedai untuk lebih menarik tampilan kedai• Belanja alat dan bahan untuk produksi
Minggu ke-1	6 April	<ul style="list-style-type: none">• Renovasi tempat• Belanja		<ul style="list-style-type: none">• Renovasi tempat usaha karena

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. 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.
2. Dilarang mengumunkan 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.

				sebelumnya masih dalam keadaan yang kurang baik (belum sesuai dengan konsep) <ul style="list-style-type: none">• Melengkapi kebutuhan untuk produksi
Minggu ke-3	16 April	Survey bebek, ayam, ikan, lele, ke Gunung Sindur	08.00-17.30	Survei bahan baku yang berkualitas dan harga yang terjangkau
Minggu ke-3	18 April	Belanja	07.00-09.00	Melengkapi alat untuk berproduksi
Minggu ke-3	19 April	Trial and Error	19.00-00.00	Melakukan standarisasi rasa dari produk yang akan dijual
Minggu ke-3	20 April	Grand Launching	16.00-00.00	Hari pertama Kedai Lingkungan dibuka dan mempromosikan produk dan konsep
Minggu ke-3	21 April	Masa Promosi dan produksi	16.00-00.00	Masa promosi dengan memberlakukan potongan harga sebesar 20% untuk tiap produk
Minggu ke-4	22 April	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-4	23 April	Produksi dan persiapan MONEV IPB	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan



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.

Minggu ke-4	24 April	Produksi dan persiapan MONEV IPB	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-4	25 April	Produksi dan MONEV IPB	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-4	26 April	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-4	27 April	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-4	28 April	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-4	29 April	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-4	30 April	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Mei 2010				Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-1	1 Mei	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-1	2 Mei	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-1	3 Mei	Produksi	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan
Minggu ke-1	4 Mei	Produksi dan persiapan MONEV DIKTI	16.00-00.00	Proses penjualan produk Kedai Lingkungan