



## LAPORAN AKHIR PKMK

### JUDUL PROGRAM

**NUGGET TAYASHI, TREND BARU MAKANAN KHAS BOGOR**

Oleh :

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Richie Rich         | F24061494 |
| Dita Adi Septianita | F24053053 |
| Tsani Fasikhatus    | F24060569 |
| Arini Handayani     | F24060677 |

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



## LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Nugget Tayashi, Trend Baru Makanan Khas Bogor
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKMP (X) PKMK  
( ) PKMT ( ) PKMM
3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan (X) Pertanian  
( ) 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. 7.000.000,00
- b. Sumber Lain :-

8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 3 Juni 2010

Menyetujui

Kepala Departemen Ilmu dan  
Teknologi Pangan

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Dahrul Syah, M.Sc.Agr  
NIP. 19650814 199002 1 001

Richie Rich  
NIM. F24061494

Wakil Rektor Bidang Akademik  
dan Kemahasiswaan IPB

Dosen Pendamping

Prof.Dr.Ir. Yonny Koesmaryono, MS  
NIP. 19581228 98503 1 003

Elvira Syamsir, S.Tp, M.Si  
NIP. 19690809 199512 2 001

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta rmmk r.p (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agriculture University

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 kritika 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.



## ABSTRAK

Sumber daya lokal atau *indigenous resources* merupakan kekayaan yang bernilai tinggi dan patut dihargai oleh masyarakat suatu daerah yang memilikinya. Indonesia dengan keragaman sumber daya alam yang melimpah ruah seyogyanya dapat mengolah dan mengubahnya menjadi produk yang bernilai tambah tinggi. Potensi talas yang belum banyak digali ini sebenarnya dapat dikembangkan dari berbagai jalan. Mengingat nilai tambah pengolahan keripik masih tergolong rendah, harus ada teknologi lain yang dapat menaikkan harga jual talas.

Metode penjualan makanan tengah populer di kalangan anak-anak, remaja, dan orang tua, dalam bentuk paket „makan siang“ dalam kotak, ala *bento* makanan Jepang. Isinya lengkap, terdiri dari nasi, lauk (*nugget* dan *coated food* adalah jenis yang paling banyak dijual), asinan sayuran, dan saus pelengkapannya. Dengan teknologi dasar yang dimiliki oleh mahasiswa Indonesia, khususnya IPB, sumber daya lokal asal Bogor ini dapat menempati *ranking* produk unggulan pasar yang dapat dibanggakan. *Tayashi*, *nugget* talas ayam adalah pelopornya.

Pembuatan nugget *Tayashi* ini dapat mensubstitusi daging ayam sebanyak 30%, nilai ini diperoleh dari *trial and error* dan uji organoleptik yang telah dilakukan. Nugget *Tayashi* ini dijual dalam bentuk nasi *box* dan telah dijual di kantin Sapta sejak 22 April 2010. Program telah dapat mengembangkan kreativitas pribadi mahasiswa dan mengasah budaya kerjasama dalam tim, yang mengarah pada pemecahan masalah yang ada di sekitar mereka. Selain itu, dapat mengasah kecermatan mahasiswa dalam melirik peluang usaha mulai dari masyarakat lokal di daerahnya.

*Keyword* : nugget, talas, nasi *box*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan yang berjudul “Nugget Tayashi, Trend Baru Makanan Khas Bogor”.

Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada ibu Elvira Syamsir, S.Tp, M.Si sebagai dosen pembimbing atas bimbingan dan bantuannya selama pelaksanaan program dan penulisan laporan akhir ini. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan yang telah mendukung dan memberikan semangat, serta kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan akhir ini masih jauh dari sempurna dan memiliki banyak kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan saran serta kritik yang membangun. Semoga laporan akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Bogor, 3 Juni 2010

Penulis



## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Potensi talas yang belum banyak digali ini sebenarnya dapat dikembangkan dari berbagai jalan. Mengingat nilai tambah pengolahan keripik masih tergolong rendah, sehingga harus ada teknologi lain yang dapat menaikkan harga jual talas. Talas yang awalnya hanya sebagai makanan tradisional, bukan tidak mungkin jika ia akan menjadi makanan berkelas setara *fast food* dan *restaurant food*. Hal ini tentu akan menguntungkan bagi produsen, masyarakat lokal, dan bangsa Indonesia karena sumber daya lokalnya menjadi komoditi pangan yang layak bersaing dengan produk asing.

### B. Perumusan Masalah

Jenis pangan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia adalah makanan gorengan (*fried food*). Talas pun lebih banyak disukai dan dibeli dalam bentuk keripik talas yang renyah. Makanan lain yang juga sedang naik daun di kebiasaan makan orang Indonesia adalah makanan gorengan modern serba *fast food* dan makanan konvensional (praktis saji). *Nugget*, sosis, dan *crispy fried chicken* adalah contohnya. Metode penjualan makanan ini tengah populer di kalangan anak-anak, remaja, dan orang tua, dalam bentuk paket „makan siang“ dalam kotak, ala *bento* makanan Jepang. Isinya lengkap, terdiri dari nasi, lauk (*nugget* dan *coated food* adalah jenis yang paling banyak dijual), asinan sayuran, dan saus pelengkap. Paket makanan ini mudah didapat, dibawa, dan praktis dimakan, dengan harga yang terjangkau pula.

Bukan tidak mungkin apabila talas yang merupakan sumber daya lokal biasa, nantinya menjadi produk konvensional *nugget* yang *rating*-nya di kalangan masyarakat dapat bersaing dengan produk industri lain. Dengan teknologi dasar yang dimiliki oleh mahasiswa Indonesia, khususnya IPB, sumber daya lokal asal Bogor ini dapat menempati *ranking* produk unggulan pasar yang dapat dibanggakan. *Tayashi*, *nugget* talas ayam adalah pelopornya.

### C. Tujuan Program

Pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal dapat menaikkan nilai jual daerah tersebut dari segi kekhasan dan budayanya sendiri. Dengan didampingi teknologi yang dapat dilakukan mulai dari skala kecil, popularitas bahan baku lokal dapat meningkat sehingga angka produksinya pun meningkat.

### D. Luaran yang Diharapkan

Keluaran yang diharapkan dari program ini adalah dihasilkan sebuah usaha yang memanfaatkan sumber daya lokal sebagai bahan baku pembuatan. *Tayashi bento* merupakan warung *bento* yang menjadikan *Nugget Tayashi* sebagai produk pangan baru berbasis talas yang lezat, sehat, dan hemat serta memiliki daya jual tinggi. dan menjadi *brand mark* makanan khas Bogor.

### E. Kegunaan Program

Bagi mahasiswa, program ini dapat mengembangkan kreativitas pribadi dan mengasah budaya kerjasama dalam tim, yang mengarah pada pemecahan masalah yang ada di sekitar



mereka. Selain itu, dapat mengasah kecermatan mahasiswa dalam melirik peluang usaha mulai dari masyarakat lokal di daerahnya. Bagi civitas akademika, program ini dapat menjadi ide pengembangan produk baru yang memanfaatkan bahan baku lokal dan membangkitkan minat mereka untuk mengembangkannya menjadi peluang bisnis yang menjanjikan. Bagi masyarakat luas, dapat menambah peluang kerja di bidang pangan dengan bahan baku yang mudah didapat karena berasal dari daerahnya 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 kritika 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.



## BAB II

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Kehidupan yang semakin kompleks menjadikan manusia untuk memilih makanan dengan mempertimbangkan energi serta manfaat bagi tubuh. Banyaknya penyakit aneh yang bermunculan mendorong manusia untuk lebih waspada terhadap bahaya yang ditimbulkan dari penyakit tersebut. Kesadaran tersebut ditunjukkan dengan semakin meningkatnya konsumsi akan makanan yang mempunyai kandungan serat yang tinggi. Dengan demikian akan diperlukan suatu produsen pangan yang dapat memenuhi keinginan konsumen yang menginginkan makanan sehat, higienis, dan bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu, kami berusaha untuk menciptakan suatu inovasi nugget ayam talas yang dapat mencukupi kebutuhan nutrisi serta serat yang dibutuhkan oleh tubuh.

Produk pangan ini kita namakan “Tayashine” nugget talas ayam isi. Nugget ini kita buat dengan memadukan adonan nugget dan talas sebagai penambah serat. Dengan memadukan bahan ini dapat kita ambil manfaat dari nugget ayam sendiri dan talas. Seperti kita ketahui nugget ayam mempunyai kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh kita, kandungan asam-asam amino esensial yang cukup lengkap, vitamin serta mineral. Begitu juga dengan talas yang mengandung banyak serat kita tambahkan pula dalam nugget ini, serat dapat membantu manusia dalam menurunkan kadar kolesterol jahat dalam tubuh. Selain itu nugget ini diberi isi berupa keju dan sayur yang memberikan manfaat tersendiri bagi tubuh. Dengan beberapa manfaat yang diperoleh dari nugget talas ini diharapkan makanan ini dapat memberikan energi dan nutrisi yang cukup, dan serat yang bermanfaat bagi tubuh.

Produk ini akan kami pasarkan dikalangan mahasiswa dan masyarakat umum sekitar kampus melalui kantin-kantin tiap fakultas, bazar yang diadakan di kampus, serta stand-stand yang kami dirikan di beberapa tempat strategis. Produk nugget ini kami jual sebagai paket nasi box. Paket nasi box berisi nasi dengan beberapa jenis nugget dan tambahan acar dan mayonaise. Kita ambil paket nasi ini karena berdasarkan survei yang sudah kami lakukan cara ini banyak digemari oleh kalangan mahasiswa, kepraktisannya serta isinya memudahkan mahasiswa dalam hal makan karena aktivitas dan kesibukan para mahasiswa sehingga mereka membutuhkan makanan siap saji.

Kemitraan yang dilakukan dalam aspek promosi dan pengenalan produk pada khalayak yang merupakan hal penting dalam pengembangan usaha produk baru. Target pemasaran Nugget Tayshine adalah pedagang mikro yang bergerak dibidang pangan (warung nasi, warung tegal), mitra usaha, jasa catering, konsumen rumah tangga, dan mahasiswa. Berdasarkan target tersebut maka akan dilakukan diferensiasi produk menjadi tiga kelas yaitu kelas ekonomis, kelas menengah, dan kelas premium. Target utama kelas ekonomis adalah pedagang mikro dengan keunggulan harga yang ekonomis sedangkan kelas menengah lebih menonjolkan faktor kesehatan seperti tanpa pengawet dengan target utama konsumen rumah tangga. Target kelas premium adalah mitra usaha yang menjalin kerjasama dengan perusahaan.



## BAB III

### METODE PENDEKATAN

#### A. Pembelian Keperluan Produksi

Pembelian alat-alat produksi dilakukan di awal pelaksanaan program selama dua minggu pertama. Tempat pembelian bahan berada di daerah terdekat dengan lokasi produksi. Hal ini dilakukan untuk memudahkan proses produksi dan menjaga kontinuitas ketersediaan bahan baku produksi.

#### B. Riset Pasar

Riset pasar dilakukan pada awal-awal kegiatan. Riset pasar dilakukan dengan penyebaran kuisioner ke masyarakat dengan ruang sampel mahasiswa Institut Pertanian Bogor dan masyarakat lingkaran kampus. Riset pasar ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar tingkat ketertarikan pasar terhadap produk.

Hasil dari riset pasar menunjukkan bahwa :

1. Selama ini belum banyak produk olahan yang berbahan baku talas.
2. Minat masyarakat terhadap produk siomay beku berbahan baku talas bogor cukup tinggi.

#### C. Pencetakan Merk untuk Label Kemasan

Pencetakan dilakukan di mitra usaha pendukung yaitu di usaha percetakan yang telah ditunjuk. Penyablonan dilakukan tiap awal bulan sebanyak kapasitas produksi yang sudah ditetapkan yaitu 3000 label per bulan. Penyablonan merk ini dilakukan dengan tujuan menambah eksklusivitas dan membangun citra produk.

#### D. *Trial and Error*

*Trial and error* dimaksudkan untuk mendapatkan formulasi terbaik yang disukai oleh masyarakat.

#### E. Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan dengan memberikan produk secara gratis yang disertai dengan kuisioner yang telah dipersiapkan.

#### F. Produksi

Produksi dilakukan setiap minggu di rumah salah satu anggota tim. Tiap kali produksi dihasilkan sebanyak 100 nugget keju (@ 150g) dan 300 nugget sayur (@ 150g) untuk menjadi 100 bento tayashi. Jika pemasaran sudah stabil, maka direncanakan produksi tiap hari dengan kapasitas yang sama. Jika produksi tiap hari tidak memungkinkan, maka kapasitas produksi akan dinaikkan dan stok nugget akan disimpan beku.

#### G. Promosi

Promosi dilakukan dengan metode penyebaran pamflet dan beriklan di radio kampus Agri FM. Selain itu untuk memperkuat citra produk “Tayashi Bento”, usaha promosi akan dilakukan dengan berpartisipasi dalam kegiatan bazar yang akan diselenggarakan oleh Institut Pertanian Bogor.

#### H. Pemasaran

Pemasaran dilakukan setiap hari dengan metode yang telah dijelaskan pada perencanaan pemasaran gambaran umum usaha.



## I. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setiap minggu yang bertujuan menentukan strategi pemasaran ke depannya.

## J. Konsultasi

Konsultasi dilakukan setiap dua minggu dengan tujuan meminta pertimbangan dari dosen pembimbing mengenai permasalahan usaha selama dua minggu ke belakang dan strategi usaha selama dua minggu ke depan.

### 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.

## BAB IV PELAKSANAAN PROGRAM

### A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

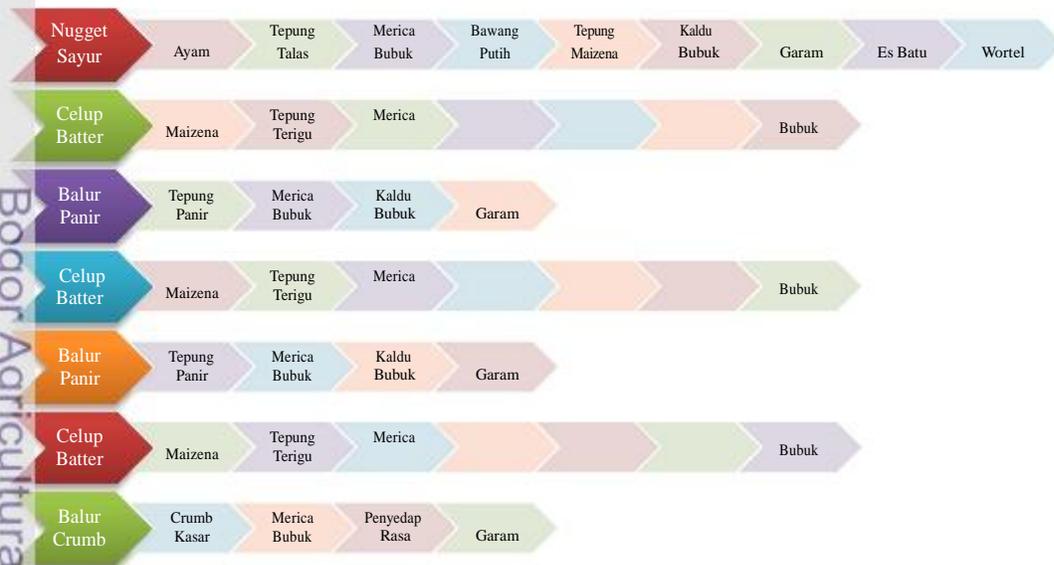
Produksi dilakukan di rumah salah satu anggota tim yaitu di daerah Ciomas. Produksi tidak perlu dilakukan beberapa kali karena nugget dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama dalam kondisi beku. Produksi dilakukan setiap hari Sabtu dengan menghasilkan 600 nugget dalam setiap produksinya.

### B. Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan

| Kegiatan  | Bulan ke-1 |   |   |   | Bulan ke-2 |   |   |   | Bulan ke-3 |   |   |   | Bulan ke-4 |   |   |   |
|---|------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------|---|---|---|------------|---|---|---|
|   | 1          | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 | 1          | 2 | 3 | 4 |
| survei pasar dan lokasi                         | ■          | ■ |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |
| persiapan SDM                                   | ■          |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |
| pembelian bahan-bahan awal dan peralatan        | ■          | ■ |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |
| persiapan pemasaran (lokasi dan kelengkapannya) |            | ■ | ■ |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |
| Produksi  |            |   |   | ■ |            | ■ |   | ■ |            | ■ |   | ■ |            | ■ |   | ■ |
| promosi dan pemasaran                           |            |   |   | ■ |            | ■ |   | ■ |            | ■ |   | ■ |            | ■ |   | ■ |
| Evaluasi  |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |
| pembuatan laporan akhir                         |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   |   |            |   |   | ■ |

### C. Instrumen Pelaksanaan

#### a. Bahan dan alat



Gambar 1 Bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget

Alat yang digunakan dalam pembuatan nugget ini antara lain cutter, timbangan, baskom, penggorengan, kompor, penanak nasi, termos nasi, nampan dll.

**b. Cara pembuatan**



**c. Rancangan dan realisasi biaya**

| Uraian                   | Debit        | Kredit       | Total        |
|--------------------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>Pemasukan</b>         |              |              |              |
| Hibah DIKTI              | Rp 7.000.000 |              |              |
| Omset Penjualan          | Rp 564.000   |              |              |
| Total pemasukan          |              |              | Rp 7.564.000 |
| <b>Pengeluaran</b>       |              |              |              |
| Pembelan alat-alat       |              | Rp 3.238.000 |              |
| Pembelian bahan          |              | Rp 917.037   |              |
| Transportasi             |              | Rp 80.000    |              |
| Administrasi dan promosi |              | Rp 250.000   |              |
| Pembuatan poster         |              | Rp 300.000   |              |
| Total pengeluaran        |              |              | Rp 4.784.187 |
| Saldo akhir              |              |              | Rp 2.779.813 |

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



## BAB V

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap praproduksi dalam pembuatan nugget dilaksanakan selama dua bulan terdiri dari beberapa langkah yaitu langkah penyusunan proposal bisnis, pencarian bahan baku, pencarian lokasi penjualan, *trial and error*, dan persiapan alat-alat yang dibutuhkan. Bahan utama, talas, diperoleh langsung dari petani yang ada di daerah Ciomas. Lokasi penjualan yang dicari merupakan daerah ramai yang potensial untuk pemasaran. *Trial and error* dimaksudkan untuk memperoleh formulasi yang paling tepat sehingga menghasilkan produk yang dapat diterima oleh konsumen.

Produksi dilakukan di rumah salah satu anggota tim yaitu di daerah Ciomas. Produksi tidak perlu dilakukan beberapa kali karena nugget dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama dalam kondisi beku. Sistem penjualan yang dilakukan adalah dengan mengemas nugget bersama nasi, salad, mayonaisse dan saus serta diberi sendok. Produk bento ini kami jual dengan harga Rp. 6.000,- per kemasan. Bento tayashi mulai dipasarkan pada tanggal 22 April 2010 di kantin sapta FATETA.

Publikasi dan promosi dilakukan melalui beberapa cara seperti: penyebaran brosur, publikasi melalui internet dan *mouth to mouth*. Promosi ditingkatkan dengan mensosialisasikan logo dan brand Tayashi kepada konsumen, diantaranya melalui merk pada kemasan, brand gerobak, dan aksesoris pin yang dipakai oleh tim Tayashi termasuk penjual.

Pelaporan kegiatan dilakukan sebagai evaluasi dan pertanggung jawaban dalam pelaksanaan kegiatan PKM Kewirausahaan ini. Evaluasi kegiatan dilakukan secara internal pada setiap tahap terutama pada aspek finansial yang menentukan sehat atau tidaknya program kewirausahaan dilaksanakan. Evaluasi kegiatan dihadiri oleh semua anggota kelompok.

Luaran yang diharapkan dari usaha ini adalah munculnya produk pangan baru berupa nugget dari talas (nugget Tayashi) yang lezat, sehat, dan hemat memiliki daya jual tinggi. Munculnya “nugget tayashi” ini diharapkan juga menjadi peluang usaha baru untuk membuat suatu paket makanan berupa nasi box “Tayashi Bento”. Dari kegiatan yang telah dilaksanakan sampai saat ini telah berhasil mengeluarkan produk nugget talas “Nugget tayashi” yang digemari konsumen. Hal ini diperlihatkan dari uji organoleptik yang telah dilakukan. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan nugget tayashi ini mempunyai warna, rasa, flavor, dan kerenyahan yang disukai konsumen.

Pembuatan nugget Tayashi ini dapat mensubstitusi daging ayam sebanyak 30%, nilai ini diperoleh dari *trial and error* dan uji organoleptik yang telah dilakukan. Selama dua bulan terakhir kelompok kita mampu memproduksi 900 buah nugget (3 kali produksi). Nugget-nugget yang telah diproduksi dijual di kantin sapta dalam bentuk nasi box pada tanggal 22, 26, 28-30 April dan 3 Mei 2010. Sampai saat ini, terjual sebanyak 94 box dengan harga per box Rp 6.000, sehingga omset yang kami peroleh adalah Rp 564.000. Hal ini tentu masih harus ditingkatkan lagi. Oleh karena itu, kami berencana memasarkan di pusat keramaian lain, di luar kampus, seperti di lapangan Sempur. Penjualan di Sapta hanya dapat dilakukan setiap hari Senin-Jumat, selanjutnya hari Sabtu-Minggu akan dilakukan penjualan di lapangan Sempur. Namun sampai saat ini, kami hanya baru bisa memasarkan di kampus.

Kedepannya, target penjualan kami dapat ditingkatkan 30% per minggu dengan lebih mengencarkan promosi visual dan lisan. daerah pemasaran pun diperluas dengan mengincar



pusat aktivitas di dalam kota Bogor, dan mempromosikan pesan dalam jumlah banyak seperti pada acara insidental kampus dan sekolah.

**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.



## BAB VI PENUTUP

### A. Kesimpulan

Usaha penjualan nugget "Tayashine" dalam bentuk nasi box telah menjadi peluang usaha baru dan mampu memberi nilai tambah bagi bahan baku lokal. Munculnya produk pangan baru berupa nugget dari talas (nugget Tayashi) yang lezat, sehat, dan hemat memiliki daya jual tinggi menjadi usaha yang menjajikan. Dari kegiatan yang telah dilaksanakan sampai saat ini telah berhasil mengeluarkan produk nugget talas "Nugget tayashi" yang digemari konsumen. Nugget-nugget yang telah diproduksi dijual di kantin sapta dalam bentuk nasi box. Harga per box Rp 6.000, sehingga omset yang kami peroleh adalah Rp 564.000.

Pengembangan produk ini telah mampu memberikan pembelajaran kewirausahaan kepada pelaku usahanya. Beberapa kerja sama telah dilakukan dalam rangka pemasaran produk tersebut. Kerja sama usaha yang dilakukan dapat berkontribusi dalam meningkatkan tambahan penghasilan bagi pihak yang diajak bekerja sama. Keberlanjutan usaha pengembangan produk tersebut penting untuk dipertimbangkan.

### B. Saran

Program kewirausahaan ini dapat terus dilanjutkan sehingga dapat tercipta wirausahawan yang mandiri. Pengembangan produk nugget berbahan baku lokal seperti talas dapat menjadi peluang usaha yang potensial. Sebaiknya seera dilakukan pencarian tempat baru untuk berjualan yang lebih berpotensi lagi sehingga dapat menutup modal yang telah dikeluarkan.

## Lampiran



Gambar 3. Desain merk kemasan yang ditempel di atas box bento



Gambar 4. Desain spanduk gerobak bagian depan



Gambar 5. Desain pin yang dikenakan oleh tim Tayashi



Gambar 6. Produk tayashine.

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.



Gambar 7. Penjualan tayashine