



**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**“HOCY: HORTI CRISPY” JAJANAN SEHAT TEMPURA BUAH DAN
SAYUR SEBAGAI PELENGKAP SERAT SERTA VITAMIN YANG UNIK,
SEHAT DAN EDUKATIF**

BIDANG KEGIATAN:

PKM Kewirausahaan

Disusun oleh:

Ketua : Ferra Anggita Agustina (A24110102/2011)

Anggota : Amalia Nurul Huda (A24110061/2011)

Nawang Nur Aini Afifah (A24110087/2011)

Mahardhika Angga K. (A24110101/2011)

Habib Aulia Rahman E. (A24090120/2009)

Dibiayai oleh:

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor : 050/SP2H/KPM/Dit.Litabmas/V/2013, tanggal 13 Mei 2013

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

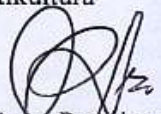
2013

**HALAMAN PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : "Hocy: Horti Crispy" Jajanan Sehat Tempura Buah dan Sayur sebagai Pelengkap Serat serta Vitamin yang Unik Sehat dan Edukatif
2. Bidang Kegiatan : PKM-P PKM-M PKM-KC
 PKM-K PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Ferra Anggita Agustina
 - b. NIM : A24110102
 - c. Jurusan : Agronomi dan Hortikultura
 - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah/No.HP : Jalan Babakan Lebak No. 134
Dramaga Bogor/ 085715934249
 - f. Alamat email : Ferraanggita@ymail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Juang Gema Kartika, SP., MSi
 - b. NIDN : 0001078103
 - c. Alamat Rumah/ No. HP : Griya Dramaga Asri C2/15,
Cinangneng, Bogor/08128358758
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 8.300.000,00
 - b. Sumber lain : Rp –
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Bogor, 19 Juli 2013


Menyetujui,
Ketua Departemen Agronomi
dan Hortikultura


(Dr. Ir. Agus Purwito, MSc.Agr)
NIP. 19611101 198703 1 003


Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan


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

Ketua Pelaksana Kegiatan


(Ferra Anggita Agustina)
NIM. A24110102

Dosen Pendamping


(Juang Gema Kartika, SP, MSi)
NIDN. 0001078103

“HOCY: HORTI CRISPY” JAJANAN SEHAT TEMPURA BUAH DAN SAYUR SEBAGAI PELENGKAP SERAT SERTA VITAMIN YANG UNIK, SEHAT DAN EDUKATIF

Ferra Anggita Agustina¹⁾, Amalia Nurul Huda²⁾, Nawang Nur Aini Afifah³⁾, Mahardhika Angga Kusuma⁴⁾, Habib Aulia Rahman Elgani⁵⁾

¹Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor (penulis 1)
ferraanggita@gmail.com

²Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor (penulis 2)
amalianurulhuda@yahoo.co.id

³Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor (penulis 3)
nawangnurainia@yahoo.com

⁴Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor (penulis 4)
ghost.angga@gmail.com

⁵Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor (penulis 5)
er_rahman69@gmail.com

Abstract

Consumption of fruits and vegetables are highly recommended by doctors and nutritionists. But unfortunately, the consumption of horticultural products in Indonesia is still low. One of solution to promote the food element of fiber and vitamins is by making healthy snacks in the form of tempura that is rich in fiber and vitamins with cheap price, healthy and nutritious. Hocy's targets are the lower class to middle class and upper middle. Based on the sales that have been made, the number of applicants is increasing fruits and vegetables. This is evident from the results of the sales increase.

Konsumsi buah dan sayur sangat dianjurkan oleh dokter dan ahli gizi. Namun sayangnya, konsumsi produk hortikultura di Indonesia masih rendah. Salah satu cara yang dilakukan untuk mempromosikan makanan berunsur serat dan vitamin adalah dengan membuat jajanan sehat dalam bentuk tempura yang kaya akan serat dan vitamin tetapi harganya lebih murah, sehat serta bergizi tinggi. Target usaha Hocy ini adalah masyarakat kelas bawah hingga kelas menengah dan menengah keatas. Berdasarkan penjualan yang telah dilakukan, jumlah peminat buah dan sayur kian meningkat. Hal ini terbukti dari hasil penjualan yang semakin meningkat.

Keywords: Tempura, buah, sayur, serat, vitamin.

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG MASALAH

Konsumsi buah dan sayur sangat dianjurkan oleh dokter dan ahli gizi. Pasalnya, produk hortikultura tersebut banyak mengandung berbagai vitamin dan serat. Namun sayangnya, konsumsi produk hortikultura di Indonesia masih rendah. Idealnya konsumsi produk hortikultura sebesar 100 kg/kapita/tahun, tetapi Indonesia masih di angka 70 kg/kapita/tahun. Hal ini dikarenakan konsumsi karbohidrat masih tinggi."Konsumsi karbohidrat kita banyak 300 kg/kapita/tahun, padahal seharusnya 200 kg/kapita/tahun. Perlunya mengubah pola makan dengan mengurangi karbohidrat dan menambah konsumsi buah dan sayur," lanjutnya.

Salah satu cara yang dilakukan untuk mempromosikan makanan berunsur serat dan vitamin adalah dengan membuat jajanan sehat yang kaya akan serat dan vitamin tetapi harganya lebih murah, sehat serta bergizi tinggi. Jajanan yang dihadirkan berupa sayur dan buah yang diolah menjadi Tempura berbagai varian rasa seperti original, *spicy*, *barbeque*, jagung bakar, dan keju. HOCY : Horti Crispy mengandung nutrisi seperti : asam amino esensial, serat, protein, dan vitamin.

Kandungan gizi yang terdapat dalam sayur bayam :

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100 gr Sayur Bayam

Zat Gizi	Kandungan
Protein	2,1 gr
Karbohidrat	2,7 gr
Serat	0,7 gr
Energi	21,0 kcal
Lemak	0,2 gr
Abu	1,4 gr

Sumber : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor

Berangkat dari fakta tersebut, produk yang kami namai "HOCY : HORTI CRISPY" yang diperkaya dengan varian rasa dapat menjadi solusi untuk membantu memenuhi kebutuhan serat, vitamin serta protein harian. Usaha olahan tempura sayur dan buah sangat potensial untuk dijalankan karena peluang pasar terbuka lebar untuk jenis produk olahan sayur dan buah sangat sesuai dengan tren jajanan sehat yang sedang berkembang saat ini.

1.2. PERUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang menjadi latar belakang proposal ini adalah :

1. Serat dan vitamin dalam sayur dan buah yang sangat dibutuhkan tubuh menuntut untuk dipenuhi sesuai dengan angka kecukupan harian.
2. Sayur dan buah yang belum dimanfaatkan, khususnya dalam bentuk olahan jajan yang justru lebih digemari masyarakat modern.
3. Konsep "HOCY : HORTI CRISPY" yang praktis, enak, sehat dan edukatif untuk meningkatkan minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi sayur dan buah.

1.3. TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari proposal ini adalah :

1. Memanfaatkan potensi sayur dan buah sebagai sumber utama serat dan vitamin tubuh dalam bentuk jajanan yang unik, sehat, dan edukatif.
2. Menjadi sarana peningkatan keterampilan dalam bidang kewirausahaan bagi mahasiswa.
3. Menjadi alternatif jajanan yang sesuai bagi semua kalangan

1.4. LUARAN YANG DIHARAPKAN

1. Meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap buah dan sayur (dalam bentuk HOCY).
2. Pembuatan gerai penjualan HOCY (Horti Crispy) yang praktis, baik segi ukuran maupun cara penggunaan agar penjualan HOCY meningkat dan lebih dapat dikenal oleh masyarakat luas.
3. Pembuatan HOCY dengan pengemasan yang menarik.
4. Penyamaran rasa sayur yang kurang disukai konsumen.

II. TINJAUAN PUSTAKA

4.1. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Daerah sekitar kampus IPB yang padat dapat menjadi tempat strategis untuk menjalankan bisnis “HOCY: Horti Crispy”. Jajanan yang biasa dikonsumsi masyarakat di sekitar kampus merupakan jajanan yang terlalu banyak mengandung karbohidrat.

Hocy merupakan singkatan dari Horti Crispy yang mengangkat komoditas hortikultura seperti sayur dan buah sebagai makanan olahan inovatif berbentuk tempura yang crispy dan menyehatkan yang dapat dikonsumsi untuk semua kalangan umur.

III. METODE PENDEKATAN

3.1. Manajemen Organisasi



Gambar 3. Struktur organisasi perusahaan “Hocy: Horti Crispy”

3.2. Analisis Pasar

- a. STP (*Segmentation, targetting, Positioning*)

Segmentasi pasar dari produk Hocy: Horti Crispy ini adalah seluruh masyarakat yang tinggal di areal kampus, khususnya dari civitas akademika IPB, SD, SMP, SMA dan penduduk lingkaran kampus secara

umum. Target usaha Hocy ini adalah masyarakat kelas bawah hingga kelas menengah dan menengah keatas. Dalam memposisikan produk, produk Hocy ini merupakan produk olahan jajanan sehat yang mengutamakan sayur dan buah sebagai bahan utama dan juga dapat dijadikan sebagai jajanan edukasi bagi seluruh masyarakat.

b. Bauran Pemasaran

1) Tempat

2) Promosi

Promosi kami lakukan secara *direct selling* dan *indirect selling*.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Tempat produksi berada di salah satu rumah kontrakan pembuat usaha, yaitu atas nama Ferra Anggita Agustina, Babakan Lebak No.134, Dramaga, Bogor. Sedangkan tempat pemasaran akan dilakukan di tempat strategis di sekitar kampus IPB dengan membuat gerai berpindah. Potensi pasar di kalangan civitas akademika IPB, SD, SMP dan SMA sangat menjanjikan karena kebutuhan makanan atau jajanan yang praktis, sehat, dan murah.

Kami juga akan bekerja sama dengan beberapa koperasi Sekolah Menengah Atas di Kota Bogor untuk menjual produk kami. Selanjutnya jika produk sudah berada dalam tahap pendewasaan, dalam perkembangannya kami juga akan bekerja sama dengan berbagai pusat perbelanjaan untuk membuka gerai tambahan di area *Food Court*.

4.2. Tahapan Pelaksanaan/ Jadwal Faktual Pelaksaaan

NO	KEGIATAN	BULAN I			BULAN II			BULAN III		
1	Pembelian alat	■	■	■						
2	Pembelian bahan		■		■				■	
3	Riset pasar	■	■							
4	Pembuatan kemasan		■	■	■					
5	Pembuatan gerobak dan banner	■	■	■						
6	Produksi, pemasaran, evaluasi, dan konsultasi				■	■	■	■	■	■
7	Promosi	■					■			
8	Pembuatan pamphlet	■				■			■	
9	Pembuatan laporan									■

4.3. Ketercapaian Target

1. Tempura sayur berhasil disamakan dengan cara menambahkan berbagai varian rasa dalam adonannya seperti bubuk cabai, ayam bakar, dan asin.
2. Penggantian resep pembuatan HOCY dengan tambahan bahan agar kandungan air dalam sayur tetap terjaga.
3. Pengemasan produk yang menarik, lengkap dengan tissue serta saus *sachet* dan memenuhi syarat kedap udara.
4. Desain gerai masih dalam tahap perbaikan.
5. Beberapa konsumen yang pada awalnya tidak menyukai sayur kini mulai mengonsumsi sayur dan buah yang menjadi bahan dasar pembuatan HOCY.

4.3. Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Bahan	Harga Satuan	Jumlah	Harga
Tepung tempura (6x90gram)	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Tepung tempura (1 kg)	Rp 14.800	4	Rp 59.200
Tepung roti (500g)	Rp 22.500	2	Rp 45.000
Tepung roti eceran	Rp 12.000	1	Rp 12.000
Tepung roti (1 kg)	Rp 35.000	3	Rp 105.000
Tepung bumbu (10x40g)	Rp 8.600	6	Rp 51.600
Kulit Lunpia	Rp 10.000	10	Rp 100.000
Pisang barangan (sisir)	Rp 17.500	1	Rp 17.500
Pisang uli (sisir)	Rp 15.000	8	Rp 120.000
Pisang uli (bungkus)	Rp 4.000	1	Rp 4.000
Kentang	Rp 22.800	2	Rp 45.600
Caisin	Rp 1.700	4	Rp 6.800
Kangkung (ikat)	Rp 2.000	1	Rp 2.000
Bayam (ikat)	Rp 3.000	2	Rp 6.000
Bumbu	Rp 5.000	7	Rp 35.000
Bubuk cabai	Rp 4.100	1	Rp 4.100

Garam	Rp 700	1	Rp 700
Minyak (2 L)	Rp 17.600	1	Rp 17.600
Air dingin	Rp 3.500	5	Rp 17.500
Kemasan	Rp 250	100	Rp 25.000
Label A4	Rp 30.000	1	Rp 30.000
Saus (3x24x10 g)	Rp 11.700	2	Rp 23.400
Saus	Rp 6.000	2	Rp 12.000
Keju (2 kg)	Rp 102.000	1	Rp 102.000
Telur	Rp 1.000		Rp 32.800
Tissue	Rp 2.800	3	Rp 8.400
Straples	Rp 3.000	3	Rp 9.000
Jepitan	Rp 20.000	1	Rp 20.000
Jepitan kecil	Rp 6.000	1	Rp 6.000
Toples	Rp 20.000	5	Rp 100.000
Saringan	Rp 7.200	1	Rp 7.200
Saringan kecil	Rp 1.500	1	Rp 1.500
Kuas	Rp 6.300	1	Rp 6.300
Smart pocket	Rp 3.000	1	Rp 3.000
Toples bumbu	Rp 2.500	2	Rp 5.000
Baskom	Rp 10.000	2	Rp 20.000
Baskom kecil	Rp 4.500	1	Rp 4.500
Tempat roti	Rp 18.000	1	Rp 18.000
Serbet	Rp 3.000	1	Rp 3.000
Nampan	Rp 6.500	2	Rp 13.000
Mangkok	Rp 4.000	2	Rp 8.000
Map	Rp 3.000	2	Rp 6.000

Nota	Rp 2.500	1	Rp 2.500
Map besar	Rp 5.000	1	Rp 5.000
Total			Rp 1.165.200

Pengeluaran per bulan Juli 2013 :

Nama barang	Alokasi dana	
Pembelian penggorengan khusus	Rp	200.000
Pembuatan gerai <i>portable</i>	Rp	1.500.000
Pembelian alat dan bahan produksi	Rp	2.334.800
Total	Rp	4.034.800

Analisis R/C:

$$\begin{aligned} R/C &= \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \\ &= 5.180.000/4.269.000 \\ &= 1,213 \end{aligned}$$

ROI

$$\begin{aligned} ROI &= \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Modal produksi}} \times 100\% \\ &= \frac{911.000}{3.604.000} \times 100\% = 25.27\% \end{aligned}$$

Jangka waktu pengembalian modal

$$\begin{aligned} \text{Jangka Waktu Pengembalian Modal} &= \frac{\text{Biaya investasi}}{\text{Keuntungan}} \times \text{masa produksi} \\ &= \frac{2.204.000}{911.000} \times 1 \text{ bulan} = 2,42 \text{ bulan} \end{aligned}$$

Berdasarkan analisis usaha, dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak dijalankan karena nilai R/C > 1 dan modal usaha ini akan kembali setelah usaha berjalan selama 2 bulan 42 hari.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil

Hasil penjualan yang telah dicapai sejak awal penjualan adalah sebagai berikut :

Tanggal	Harga satuan	Jumlah	Pendapatan
3 Maret 2013	Rp 2.000	13	Rp 26.000
7 Maret 2013	Rp 2.000	25	Rp 50.000

10 Maret 2013	Rp	2.000	25	Rp	50.000
13 Maret 2013	Rp	2.000	19	Rp	38.000
16 Maret 2013	Rp	2.000	25	Rp	50.000
19 Maret 2013	Rp	2.000	13	Rp	26.000
21 Maret 2013	Rp	2.000	9	Rp	18.000
25 Maret 2013	Rp	3.000	15	Rp	45.000
28 Maret 2013	Rp	3.000	15	Rp	45.000
1 April 2013	Rp	3.000	17	Rp	51.000
5 April 2013	Rp	3.000	11	Rp	33.000
11 April 2013	Rp	3.000	31	Rp	93.000
22 April 2013	Rp	3.000	22	Rp	66.000
Total				Rp	591.000

5.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil observasi dalam setiap penjualan yang telah kami lakukan, sebagian besar dari peminat tempura kami memang bukan pecinta sayur. Namun setelah mereka mencoba produk HOCY, beberapa memberikan pendapat bahwa rasa sayur yang mereka tidak sukai sedikit tersamarkan. Sedangkan untuk rasa tempura buah, terutama buah pisang dirasakan sangat lembut dan mengenyangkan. Sehingga produk ini sedikit banyak telah mencapai tujuan awalnya yaitu meningkatkan minat mengkonsumsi sayur dan buah demi menjaga kecukupan serat dan vitamin di dalam tubuh manusia. Perubahan harga yang kami lakukan didasarkan pada peningkatan dalam segi pemasaran yaitu pemakaian kemasan dan perbaikan bahan produksi. Perbaikan tersebut kami lakukan untuk meningkatkan daya saing dengan produk-produk lain yang telah lama beredar.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi sayur dan buah masyarakat Indonesia dapat ditempuh dengan membuat inovasi makanan seperti tempura. Tempura dapat menyamarkan rasa sayur yang kurang disukai dan menahan kandungan air dalam sayur dan buah tetap terjaga meski digoreng. Dengan meningkatnya jumlah penjualan dan produksi HOCY berbanding lurus dengan meningkatnya konsumsi sayur dan buah, setidaknya untuk mahasiswa disekitaran kampus sebagai target saat ini.

6.2 Saran

HOCY merupakan produk yang dapat menjadi makanan ringan yang sehat untuk dikonsumsi oleh mahasiswa IPB khususnya dan masyarakat Indonesia pada umumnya. Kandungan dalam *HOCY* dapat membantu memenuhi kebutuhan vitamin dan serat bagi tubuh.

H. LAMPIRAN



Kebersamaan saat memasarkan produk



Foto bersama konsumen



Konsultasi dengan dosen pembimbing



Belanja bahan baku produk



Pemasaran produk



Expo poster PKM IPB



Perjalanan saat memasarkan produk



Produk HOCY

LAMPIRAN

Nota dan Bukti Pengeluaran

