



LAPORAN AKHIR PKM-K

“DARLING” DADAR GULING BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI JALAR (*Ipomoea batatas*. L) UNTUK MENINGKATKAN EKSISTENSI PANGANAN LOKAL DAN DIVERSIFIKASI PANGAN

Oleh:

Desi Puspita Nuraini	F14090016 / 2009
Aditya Nugraha	F14090052 / 2009
Adytia Fiardy	F14090080 / 2009
Zaqlul Iqbal	F14100120 / 2009
Aktatama Silviana Dewi	F14110017 / 2011

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

1. Judul Kegiatan : "DARLING" Dadar Guling Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*. L) untuk Meningkatkan Eksistensi Pangan Lokal dan Diversifikasi Pangan.
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P () PKM-K () PKM-KC
() PKM-T () PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan :
a. Nama Lengkap : Desi Puspita Nuraini
b. NIM : F14090016
c. Departemen : Teknik Mesin dan Biosistem
d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah / HP : Wisma Seroja, darmaga / 085791349498
f. Alamat e-mail : desi.211290@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen pendamping
a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Lenny Saulia, S.TP, M.Si
b. NIDN : 0020067304
c. Alamat rumah Tlp/HP : Jl. Ciparahyang 6, Bogor / 082177144688
6. Biaya Kegiatan Total
a. Dikti : Rp.9.800.000,-
b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui,
Ketua Departemen Teknik Mesin
dan Biosistem


(Dr. Ir. Desrial, M. Eng)
NIP. 19661201 199103 1004

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan

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

Bogor, 18 Juli 2013

Ketua Pelaksana Kegiatan


(Desi Puspita Nuraini)
NIM. F14090016

Dosen Pendamping


(Dr. Lenny Saulia, S.TP, M.Si.)
NIDN. 0020067304

ABSTRAK

**Desi Puspita Nuraini⁽¹⁾, Aditya Nugraha⁽¹⁾, Adytia Fiardy⁽¹⁾,
Zaqlul Iqbal⁽¹⁾, Aktatama Silviana Dewi⁽¹⁾**

⁽¹⁾Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
email: desi.211290@gmail.com

Dadar gulung merupakan jajanan tradisional yang eksistensinya mulai menurun. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan eksistensi kue dadar gulung tradisional dengan membuat inovasi pada kue tersebut dengan menambahkan tepung ubi sebagai bahan baku serta menambahkan berbagai varian rasa. Produk yang dihasilkan berupa dadar gulung bernama “Darling” dengan rasa original, choco banana, dan coco berry. Selama produksi uji coba produk ini dapat diterima oleh masyarakat dengan baik terkait rasa dan harga. Produk ini dipromosikan melalui media sosial, pamflet, dan poster. Produk ini dipasarkan di sekitar wilayah kampus IPB melalui bazaar dititipkan di took klontong dekat kampus. Omzet yang diterima selama penjualan untuk tiga bulan adalah Rp 2.765.000,-

Kata Kunci : Dadar gulung, Tepung ubi, Darling, Omzet

I. PENDAHULUAN

a. Latar belakang Masalah

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*. L) merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Sebagai negara penghasil ubi jalar terbesar kedua di dunia setelah RRC, Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha pengolahan berbasis ubi jalar. Menurut data statistik, tingkat produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2007 mencapai 1,886 juta ton dengan areal panen seluas 176,93 ribu ha (BPS, 2008). Sebagai sumber pangan, tanaman ini mengandung energi, β -karoten, vitamin C, niacin, riboflavin, thiamin, dan mineral (Winarino 2002).

Indonesia memiliki ketergantungan yang tinggi terhadap tepung terigu. Mi instan, kue dan makanan tradisional menjadikan tepung terigu sebagai bahan dasar. Perusahaan swasta Indonesia yang bergerak di bidang pertanian menjadi perusahaan terbaik di dunia untuk industri tepung terigu. Tepung terigu sendiri berasal dari gandum. Namun, Indonesia yang merupakan kawasan tropis tidak dapat membudidayakan gandum untuk konsumsi dalam negeri sehingga impor terhadap gandum relatif tinggi. Pada saat ini ragam produk olahan ubi jalar yang sudah ada di Indonesia terbukti mampu bertahan di pasaran, antara lain dalam bentuk serabi, *brownies*, dan keripik. Tidak kalah dengan tepung terigu, ubi jalar juga memiliki kandungan gizi yang mencukupi kebutuhan tubuh manusia. Perbandingan kandungan gizi tepung ubi jalar dan tepung terigu ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan kandungan gizi antara ubi jalar dan tepung terigu

No.	Kandungan gizi	Ubi jalar	Tepung Terigu
1	Karbohidrat	20.1 g	72.3 gram
2	Kalori	8600 kal	362 kal
3	Protein	1.6 g	8.9 gram

Sumber : USDA Nutrient Database

Salah satu makanan khas Indonesia yang menggunakan bahan dasar tepung terigu adalah kue dadar gulung. Kue dadar gulung keberadaannya dapat ditemukan di hampir seluruh wilayah pulau Jawa. Dadar gulung yang terdapat di pasaran umumnya berwarna hijau dengan isi parutan kelapa yang manis. Dadar gulung mampu memberikan rasa kenyang karena terbuat dari tepung terigu yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi. Dadar gulung inovasi ini terbuat dari tepung ubi jalar yang juga mempunyai kandungan gizi yang tidak kalah dari tepung terigu. Dadar gulung juga dapat diisi dengan berbagai jenis isian seperti gula merah, kacang hijau, kacang merah dan ketan hitam sebagai alternatif rasa.



Gambar 1. Kue dadar gulung yang sudah ada

b. Perumusan Masalah

Ubi jalar merupakan salah satu makanan pokok Indonesia. Namun, pamor ubi jalar sebagai bahan makanan utama di Indonesia kalah dibandingkan dengan tepung terigu. Dilihat dari kandungan gizi, ubi jalar menghasilkan lebih banyak kalori untuk tubuh dibandingkan dengan tepung terigu. Dari segi ekonomis, ubi jalar dapat menghasilkan nilai ekonomis lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Ubi jalar memiliki masa tanam yang lebih cepat dibandingkan gandum (Anonim, 2011). Ubi jalar juga merupakan komoditas dalam negeri yang memiliki produktivitas tinggi sehingga dapat mengurangi ketergantungan ekspor tepung terigu.

c. Tujuan Program

1. Meningkatkan kreatifitas dan jiwa berwirausaha mahasiswa
2. Diversifikasi pangan berbasis bahan pangan lokal sehingga dapat meningkatkan ketahanan pangan
3. Memperoleh profit dari usaha yang dijalankan
4. Memberikan inovasi baru produk menu berbahan baku ubi jalar, agar lebih menarik minat konsumen dan sebagai nilai tambah ubi.
5. Mempopulerkan dan melestarikan jenis makanan tradisional khas Indonesia.

d. Luaran yang diharapkan

Target luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Adanya produk yang disukai oleh masyarakat yaitu kue “*DARLING*” dadar guling berbahan dasar tepung ubi jalar.
2. Menemukan resep yang tepat dan inovatif untuk bahan kue dadar guling serta rasa yang unik dengan produk lainnya. Adapun rasa yang telah dibuat antara lain: *Choco Banana* (pisang coklat), *Coco Berry* (kelapa strawberry), original (kelapa gula merah).
3. Upaya meningkatkan eksistensi panganan lokal dan diversifikasi pangan dengan mengurangi penggunaan tepung terigu dengan tepung ubi jalar.
4. Terciptanya usaha yang layak dijalankan secara finansial dan memiliki prospek positif di masa depan melalui inovasi produk panganan lokal.

e. Kegunaan program

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - Menumbuhkan dan meningkatkan kreatifitas mahasiswa serta jiwa kewirausahaan
 - Mediapengembangan serta penerapan ilmu dan teknologi pertanian yang telah diperoleh selama perkuliahan
 - Merangsang mahasiswa untuk berpikir kreatif, inovatif, dan dinamis
 - Mendapatkan keuntungan dari usaha
2. Manfaat bagi Kelompok
 - Mendapatkan pengalaman berwirausaha dengan struktur manajemen yang jelas
 - Melatih kelompok untuk memasarkan produk dan pembagian tugas secara efektif dan efisien

- Menambahakan pengetahuan kelompok tentang teknologi pertanian yang sudah ada
3. Manfaat bagi masyarakat
- Menambah nilai ekonomi ubi jalar
 - Membuka lapangan pekerjaan
 - Tambahan alternatif makanan bergizi dan murah yang dapat dinikmati

II. GAMBARAN UMUM USAHA

a. Pasar

Kondisi umum dari tempat pemasaran, yaitu di lingkungan kampus IPB Dramaga, Bogor. Sampai saat ini, belum ada pedagang yang menjual produk kue dadar gulung berbahan dasar tepung ubi jalar. Penggunaan ubi jalar juga memberikan cita rasa yang baru bagi para calon konsumen.

b. Analisis peluang pasar dan sumber daya

Peluang cukup tinggi karena sangat sedikit persaingan dagang. Sumber daya yang dibutuhkan pun sangat mudah didapat, yaitu ubijalar. Produk ini akan dijual dengan harga Rp. 1.500/potong,- dengan targetan produksi sekitar 4.500 buah dalam 3 bulan

c. Metode Pelaksanaan Program

Kegiatan yang akan dilakukan meliputi: penyebaran angket, survey peralatan teknis, survey harga ubi jalar, survey pasar, perencanaan, uji coba produksi skala kecil. Dari beberapa kali uji coba produksi dan penjualan, maka dilakukan evaluasi yang didapat dari berbagai komentar dan masukan konsumen. Hal itulah yang dijadikan acuan untuk memperbaiki produk dan cara pemasaran.

d. Produksi

Pertama kali produksi dilakukan dalam skala kecil yang bertujuan untuk mengetahui respon pasar terhadap produk. Hasil respon konsumen dijadikan landasan untuk memproduksi beberapa varian utama produk darling yang disukai konsumen.

e. Jenis Produk

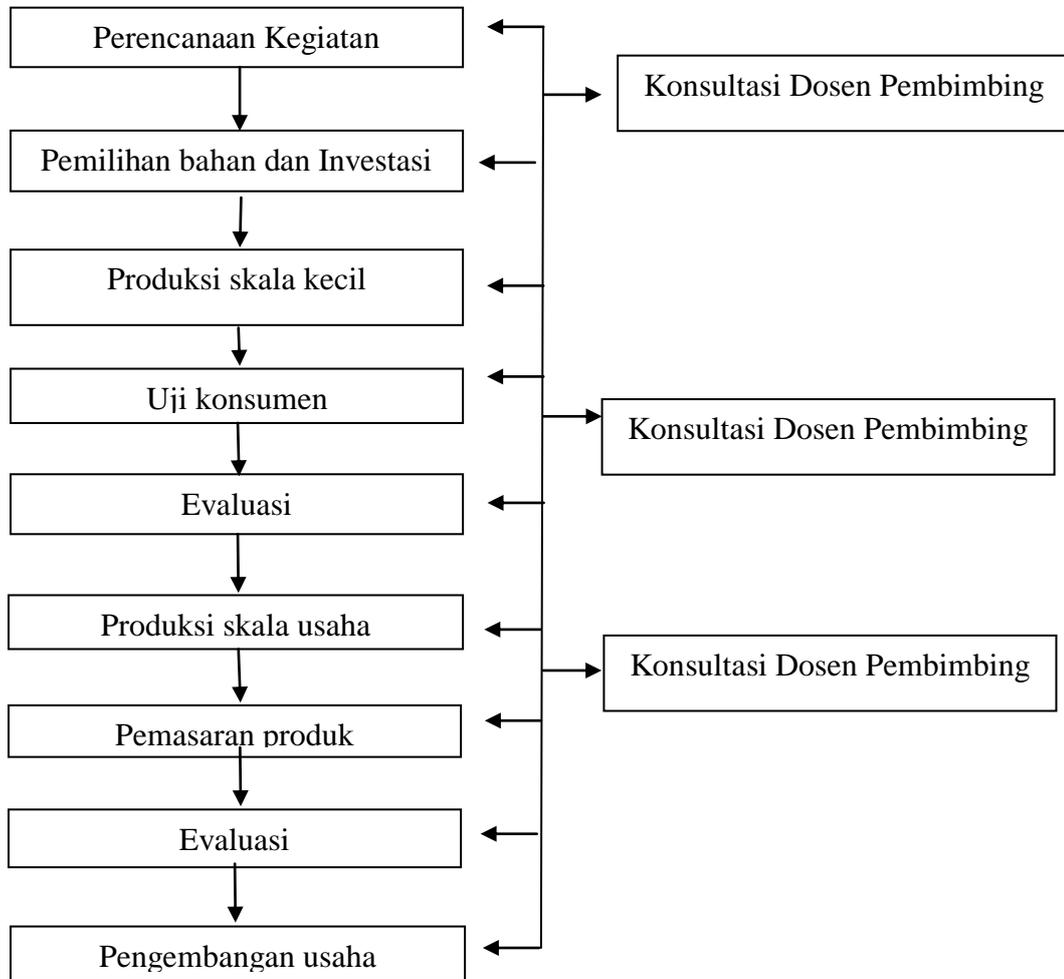
Kue dadar gulung berbahan tepung ubi dan memiliki berbagai macam warna yang alami dari warna ubi jalar dan dapat dimodifikasi dengan berbagai isi. Dadar gulung ini merupakan produk baru untuk menarik atau memikat para pelanggan. Selain tampilan yang menarik dengan berbagai macam warna, kue dadar gulung memiliki berbagai varian isi diantaranya adalah kelapa dan gula merah, kelapa dan selai strawberi, serta pisang coklat.



Gambar 2. Logo *DARLING*

III. METODE

Metode dan langkah yang ditempuh untuk menghasilkan produk “*DARLING*” diantaranya perencanaan kegiatan, pembelian bahan dan investasi sampai proses produksi, serta konsultasi ke dosen pembimbing. Tahapan-tahapan yang dilakukan dalam kegiatan adalah seperti terlihat pada bagan di bawah ini:



Gambar 3. Bagan Tahapan Kegiatan

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

a. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program dilakukan dilakukan dari bulan Maret sampai Juli 2013. Tempat produksi produk dilakukan di salah satu tempat anggota di Bogor. Sedangkan penjualan dilakukan di toko kelontongan di dekat kampus IPB Dramaga, serta di dalam dan sekitar wilayah kampus IPB Dramaga.

b. Instrumen Pelaksanaan

Program ini menggunakan berbagai peralatan masak seperti wajan, kompor, *mixer*, adukan, toples, plaksik dan baskom untuk produksi serta gerobak untuk pemasaran.

c. Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 3. Cash flow

Komponen Biaya	Bulan			
	Maret	April	Mei	Juni
Inflow				
Dana DIKTI	3 000 000		6 500 000	
Penjualan	140 000	855 000	877 500	892 500
Total Inflow	3 140 000	855 000	877 500	7 392 500
Outflow				
Total Biaya Investasi	323 000	1 300 000	0	0
Total Biaya Operasional	542 200	672 700	875 000	556 700
Total Outflow	865 200	1 972 700	875 000	556 700
Laba Kotor	2 274 800	1 117 700	2 500	6 835 800
Laba Kumulatif	2 274 800	1 157 100	1 159 600	7 995 400

Tabel 4. Rincian Pengeluaran Dana

No	Tanggal	Pengeluaran	Jumlah (Rp)
1	17 Maret 2013	Peralatan	323.000
		Bahan-bahan	181.700
		transport	30.000
		Konsumsi	75.000
2	23 Maret 2013	Bahan-bahan	90.500
		transport	20.000
		Konsumsi	60.000
3	28 Maret 2013	bahan (kelapa)	5.000
4	31 Maret 2013	Konsumsi	75.000
		bahan (kelapa)	5.000
5	11 April 2013	Bahan	150.000
6	14 April 2013	Gerobak	950.000
		transport	45.000
7	18 April 2013	Bahan	145.700
8	20 April 2013	Perbaikan gerobak	350.000
		Konsumsi	75.000
9	21 April 2013	Bahan	105.000
		Konsumsi	75.000
		transport	20.000
		Pulsa modem	50.000
		Pamflet	20.000
10	22 April 2013	bahan	12.000

11	23 April 2013	bahan	10.000
12	24 April 2013	bahan	5.000
13	25 April 2013	bahan	5.000
14	7 mei 2013	bahan	180.000
		transport	20.000
		Spanduk	45.000
15	11 mei 2013	Banner	75.000
		Pamflet	20.000
16	12 mei 2013	bahan	12.000
		bahan	150.000
17	13 mei 2013	transport	15.000
		sewa stan bazar	150.000
18	14 mei 2013	bahan	5.000
19	15 mei 2013	bahan	5.000
20	16 mei 2013	konsumsi	75.000
21	20 mei 2013	bahan	90.000
		transport	15.000
22	27 mei 2013	bahan	18.000
23	4 juni 2013	Bahan-bahan	114.000
		transport	10.000
24	8 juni 2013	Bahan-bahan	9.500
25	10 juni 2013	Bahan-bahan	5.000
26	14 juni 2013	Bahan-bahan	5.000
27	18 juni 2013	Bahan-bahan	185.700
		transport	15.000
28	19 juni 2013	Bahan-bahan	5.000
29	22 juni 2013	Bahan-bahan	5.000
30	24 juni 2013	Bahan-bahan	175.500
		transport	15.000
31	25 juni 2013	Bahan-bahan	7.000
32	28 juni 2013	Bahan-bahan	5.000
Total			4.314.600

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tahapan-tahapan yang telah dilakukan seperti pada Bagan Tahapan Kegiatan (Gambar 3), hasil yang telah tercapai sampai saat ini adalah sebagai berikut:

a. Perencanaan kegiatan

Perancangan kegiatan ini dilakukan untuk keberlangsungan program ini. Perancangan kegiatan dimulai dari pembelian bahan dan investasi, produksi, hingga pemasaran produk.

b. Pembelian bahan dan investasi

Pembelian bahan dan investasi dilakukan pada saat awal program. Pembelian investasi dilakukan pada awal program, sementara pembelian bahan dilakukan secara kontinu ketika bahan akan mulai habis sebelum proses produksi. Bahan tepung ubi jalar didapatkan dari kelompok tani huriy yang dibina oleh LPPM IPB.

c. Proses produksi

Produksi yang pertama dilakukan yaitu produksi skala kecil. Pada tahap ini dilakukan pengujian resep untuk mendapatkan komposisi yang tepat. Setelah beberapa kali percobaan, komposisi yang tepat untuk mendapatkan rasa, tekstur dan aroma yang dapat diterima konsumen adalah sebagai berikut :

1) Kulit dadar guling

Perbandingan tepung ubi jalar dan terigu sebesar 1:3, dilarutkan dalam santan ditambah dengan essence sesuai rasa dadar guling seperti coklat, pandan, pisang, dan strawberry

2) Isi dadar guling

Terdapat tiga jenis isi dadar guling yang dibuat, yang pertama yaitu original dengan bahan parutan kelapa yang dicampur gula jawa. *Choco banana* dengan bahan coklat yang dicampur potongan pisang. *Coco Berry* dengan bahan parutan kelapa yang dicampur selai strawberry.

d. Uji Konsumen

Produk yang dibuat telah diuji organoleptik kepada 30 konsumen dengan latar belakang pekerjaan berbeda. Menurut konsumen secara umum kulit dadar guling memiliki tekstur yang lembut, manis, dan memiliki aroma yang khas. Untuk isinya, varian original memiliki rasa khas seperti dadar gulung pada umumnya. Varian *Choco Banana* memiliki rasa manis dan legit, sementara *Coco Berry* memiliki rasa asam, manis dan segar.

e. Evaluasi

Evaluasi dilakukan terkait dengan kesesuaian harga, penampilan, rasa produk, prospek penjualan, segmentasi pasar, serta peran produk di kalangan masyarakat. Hasil evaluasi terakhir menunjukkan bahwa harga sebesar Rp.1.500,- , penampilan produk disesuaikan dengan rasa, varian rasa disukai konsumen, grafik penjualan relatif meningkat, serta produk *DARLING* ini diposisikan sebagai jajanan ringan.

f. Pemasaran Produk

Sementara produk ini dipasarkan di bazar-bazar yang berada di lingkungan kampus, dititipkan di toko, dijajakan langsung ke konsumen, menerima pesanan dari acara-acara. Untuk mendukung kegiatan pemasaran dilakukan promosi melalui media online seperti jejaring sosial Facebook, Twitter dan Blackberry Messenger.

g. Pengembangan usaha

Pengembangan usaha dilakukan untuk keberlanjutan usaha yang memiliki prospek positif. Hingga saat ini omzet penjualan selama 3 bulan terakhir adalah Rp 2.765.000,-

Sampai saat ini ketercapaian terhadap target luaran sudah cukup berhasil. Pada poin pertama dan kedua, produk *DARLING* yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen, baik harga, rasa maupun penampilan. Pada poin ketiga produk ini sudah cukup dikenal di lingkungan kampus IPB Darmaga. Pada poin terakhir, produk ini relatif mudah dipasarkan sehingga memiliki kemungkinan untuk memperluas pasar. Selain itu produk ini memiliki keunikan karena menggunakan tepung ubi jalar yang memiliki nilai lebih dalam proses pemasaran.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Darling memiliki tiga varian rasa yang disukai konsumen yaitu original, *choco banana*, dan *coco berry*. Harga jual produk ini dapat dikatakan terjangkau karena pembeli banyak yang membeli produk ini. Omzet yang diterima selama kegiatan penjualan adalah sebesar Rp 2.765.000.

Dalam penjualan produk perlu ditambahkan suatu outlet penjualan tetap agar konsumen lebih terpicat untuk membeli produk darling. Untuk kedepannya, produk ini perlu ditambahkan beberapa varian rasa yang lebih menarik dan beberapa inovasi dalam pengemasan.

LAMPIRAN

- Dokumentasi Kegiatan



Proses Produksi



Pemasaran langsung



Bazar GEMA (FEMA)



Bazar RAZOR (FATETA)



Konsumen *DARLING*



Penghargaan pengisi stand terbaik



Twitter *DARLING*



Facebook *DARLING*



Bersama Produsen tepung ubi jalar



Poster *DARLING*

