



LAPORAN AKHIR PKM-K

PANCAKE BETON “PI-CHA” : PANCAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA DENGAN TOPING TANAMAN HERBAL SEBAGAI PANGANAN HERBAL INOVATIF YANG EKONOMIS DAN BERGIZI TINGGI

Oleh :

Dwi Adi Nugroho	H24110038	(2011, Ketua Kelompok)
Thaariq Azhar Sya'bani	H24110032	(2011, Anggota 1)
Septina Candra Ariani	H24110040	(2011, Anggota 2)
Fitrika Fridanova	H24110147	(2011, Anggota 3)
Suharyari	D24120058	(2012, Anggota 4)

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

ABSTRAK

Masyarakat Indonesia pada umumnya tidak memperhatikan kandungan yang terdapat pada suatu makanan seperti lemak jahat yang banyak terdapat pada tepung terigu. Sedangkan tepung terigu sendiri seperti sudah menjadi *mindset* orang Indonesia dalam membuat berbagai macam makanan. Pada dasarnya tepung terigu dapat digantikan oleh tepung berbahan dasar biji nangka, sehingga pancake pun dapat diolah dengan bahan baku tepung biji nangka. Masalah yang mungkin dihadapi dalam pembuatan pancake biji nangka ini salah satunya adalah memanfaatkan biji nangka menjadi tepung membutuhkan keahlian khusus dan peralatan yang modern. Tujuan dari penjualan dan pembuatan produk pancake beton ini adalah memberikan variasi pilihan menu makanan sehat dari biji nangka yang kaya nutrisi dan baik untuk kesehatan yang bebas gluten sehingga menjadi produk makanan sehat yang inovatif, lezat dan ekonomis.

Produk ini akan dijual dengan target pasar yang diutamakan ialah civitas akademika IPB namun akan dilakukan juga perluasan pasar dengan membuat target pasar menjadi masyarakat luas. Produk ini akan dijual dengan banyak varian. Proses produksi mencakup penyediaan alat dan bahan, proses pembuatan, pengemasan hingga pemasaran dengan biaya yang disusun dengan seoptimal mungkin.

Kata kunci: Pancake biji nangka

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan berkah, rahmat, dan ridho-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan berjudul “Pancake Beton “PI-CHA” : Pancake Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Dengan Topping Tanaman Herbal sebagai Panganan Herbal Inovatif yang Ekonomis dan Bergizi Tinggi” dengan baik dan lancar.

Mengingat keterbatasan yang ada, kami menyadari bahwa penulisan ini masih belum sempurna. Oleh karena itu kami sangat mengharapkan saran dan kritik terhadap penulisan laporan ini untuk perbaikan dan kesempurnaan dalam pelaporan selanjutnya. Kami pun mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing, yaitu Ibu Lindawati Kartika, SE, M.Si. yang telah memberikan bantuan, arahan, dan bimbingan selama proses dan penyusunan PKM ini, serta kepada seluruh pihak yang telah membantu hingga terwujudnya PKM ini. Kami pun berharap laporan ini dapat memberikan manfaat kepada seluruh pembaca.

Bogor, 20 Agustus 2013

Tim Penyusun

I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada zaman modern seperti sekarang ini makanan sehat dan bergizi menjadi kebutuhan bagi setiap orang agar tidak selalu mengonsumsi makanan praktis yang kandungan gizinya tidak mencukupi kebutuhan manusia. Masyarakat Indonesia pada umumnya tidak memperhatikan kandungan yang terdapat pada suatu makanan seperti lemak jahat yang banyak terdapat pada tepung terigu. Sedangkan tepung terigu sendiri seperti sudah menjadi *mind set* orang Indonesia dalam membuat berbagai macam makanan. Pada dasarnya tepung terigu dapat digantikan oleh tepung berbahan dasar biji nangka.

Selain menambah nilai guna dari biji nangka, dimana biji nangka umumnya kurang dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat di Indonesia, tepung dengan bahan dasar biji nangka juga lebih menyehatkan karena tidak banyak mengandung lemak jahat. Selain tidak mengandung banyak lemak jahat, biji nangka juga memiliki kandungan gizi yang tinggi yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Perbandingan Kandungan Nutrisi Biji Nangka per 100 gram

Komposisi	Biji nangka	Singkong
Kalori (kal)	165,0	146,0
Protein (gr)	4,2	1,2
Lemak (gr)	0,1	0,3
Karbohidrat (gr)	36,7	34,7
Kalsium (mg)	33,0	33,0
Besi (mg)	1,0	0,7
Fosfor (mg)	200,0	40,0
Air (%)	56,7	62,5

Sumber: Direktorat Gizi Kementerian Kesehatan Indonesia (2012)

Dari data yang disajikan di atas, kandungan lemak pada biji nangka sangat rendah dibandingkan ketiga bahan yang lain. Sedangkan kandungan fosfor dan juga kalsiumnya tinggi. Hal ini tentu sangat baik bagi konsumen yang mendambakan makanan rendah lemak namun tinggi kalsium dan fosfor.

Beton mengandung karbohidrat kompleks, serat alami (*dietary fiber*), vitamin A, B, dan C serta mineral seperti kalsium, zink, dan fosfor. Beton ini juga mengandung isoflavon, saponin, dan lignin yang disebut fitonutrien yang berguna sebagai anti kanker. Teknologi yang mengolah biji nangka ini menjadi tepung beton menambah segala manfaat tersebut karena dengan mengolah tepung biji beton, tentu penggunaannya akan lebih mudah dibanding masih dalam bentuk biji nangka. Tepung biji nangka ini ternyata bermanfaat memperbaiki ketidaknyamanan pencernaan (antikonstipasi) dan membantu meniaga tekanan darah.

Pada dasarnya, pernah ada yang menggunakan tepung beton ini sebagai olahan makanan yaitu *brownies* beton. Namun, secara umum tepung beton ini belum populer dijadikan bahan baku pembuatan *pancake*. *Pancake* ini didasarkan atas kebutuhan asupan

makanan sehat yang enak, bergizi tinggi, namun praktis dan ekonomis. Oleh karena itu kami mempunyai ide membuat *pancake* beton.

B. Perumusan Masalah

Kebutuhan manusia akan makanan sehat pada zaman sekarang ini tidak dapat dialihkan dengan kegiatan mereka yang padat. *Pancake* beton hadir memberi inovasi makanan sehat bagi orang-orang yang memiliki aktivitas padat. Masalah-masalah yang mungkin dihadapi dalam penjualan *Pancake* Beton ini antara lain :

1. Memanfaatkan biji nangka menjadi tepung membutuhkan keahlian khusus dan peralatan yang modern.
2. Mengajak masyarakat untuk meninggalkan kebiasaan makan makanan yang mengandung gluten pada tepung terigu dan menggantinya dengan makanan dengan bahan tepung biji nangka.

C. Tujuan Program

Tujuan dari penjualan dan pembuatan produk *pancake* beton ini adalah:

1. Memberikan variasi pilihan menu makanan sehat dari biji nangka yang kaya nutrisi dan baik untuk kesehatan yang bebas gluten
2. Menambah nilai guna biji nangka sebagai bahan baku pengganti terigu.

D. Luaran yang Diharapkan

Penjualan *pancake* beton ini akan menghasilkan :

1. Produk makanan sehat yang inovatif, lezat dan ekonomis.
2. Menghasilkan produk yang mengandung karbohidrat, fosfor, dan mineral tinggi.
3. Waralaba makanan yang mudah dijalankan dan menjanjikan bagi mahasiswa.

E. Kegunaan Program

Program ini dapat digunakan sebagai sarana mengasah kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha. Program ini akan melatih dan meningkatkan kemampuan bersosialisasi dan bekerjasama di dalam tim serta meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berinteraksi dengan masyarakat luas.

Dengan program ini, masyarakat dapat mengenal sebuah produk *pancake* beton yang sehat. Dengan adanya program ini juga dapat memanfaatkan biji nangka (beton) sebagai bahan baku pancake.

II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Lingkungan kampus menjadi tempat yang strategis untuk menjalankan penjualan *pancake* beton ini. Disebabkan karena lingkungan kampus yang selalu ramai oleh para civitas akademika yang menjadikan lingkungan kampus sebagai lahan yang strategis untuk merauk keuntungan dalam penjualan.

Rencana usaha yang akan kami lakukan adalah melaksanakan pembuatan dan penjualan *pancake* dari tepung biji nangka yang kami namakan “*Pancake Beton*”. Kelebihan produk kami adalah dengan mengganti bahan baku tepung terigu dengan tepung biji nangka atau beton. Dengan begitu, produk kami bebas *Glutein* atau “Protein Jahat” yang ada pada terigu. Selain itu, beton atau biji nangka ini memiliki banyak nutrisi diantaranya tinggi kalsium, karbohidrat, protein, dan fosfor yang baik untuk kesehatan. Selain itu kami juga menyajikannya dalam sajian yang bervariasi yaitu: *pancake* beton *topping* stroberi, coklat, keju, kayu manis, bubuk teh hijau, *topping* dua rasa dan *pancake* beton *topping* tiga rasa.

Sasaran *pancake* beton adalah segenap civitas akademika IPB. Namun tidak menutup kemungkinan apabila produk kami juga dapat dikembangkan di sekitar masyarakat luas. Kami juga melayani pemesanan dalam jumlah banyak atau pada event tertentu dengan harga bersaing.

Kami melihat di kawasan sekitar kampus belum ada penjualan produk *pancake* seperti ini sehingga kami melihat adanya peluang yang sangat besar dalam pelaksanaannya. Walaupun demikian, kami tetap akan melakukan cara-cara terbaik untuk menghadapi persaingan dengan produk-produk lain. Kualitas produk dan pelayanan akan kami jaga agar konsumen merasa puas dan kami pun akan merasakan keuntungannya.

PROFIL USAHA

- a. Tujuan Usaha
- b. Visi

Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi makanan sehat dan bergizi tinggi.
- c. Misi
 - Meningkatkan konsumsi *pancake* sebagai jajanan sehat dan bergizi tinggi.
 - Memanfaatkan tepung biji nangka sebagai bahan baku pengganti tepung terigu.
- d. Logo/Merek

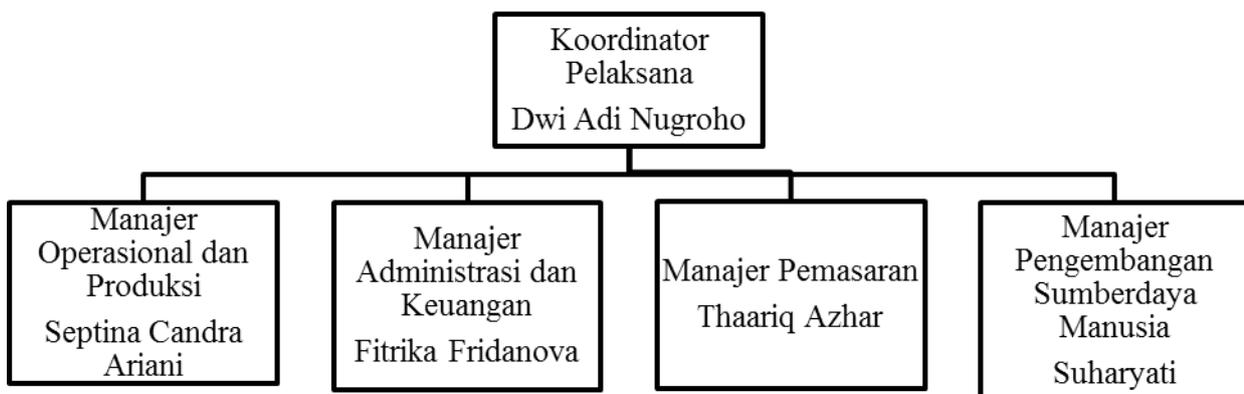


III

METODE PENDEKATAN

a. Manajemen Organisasi

Nama Produk : PI-CHA Pancake
 Pimpinan : Dwi Adi Nugroho
 Sekretariat : Jl. Raya Dramaga RT 01/01



Gambar 1. Struktur Organisasi Perusahaan PI-CHA Pancake

b. Proses Produksi

1. Campurkan tepung beton, gula pasir, susu bubuk, *baking powder* hingga merata.
2. Masukkan kuning telur ayam yang sudah dikocok dan margarin yang sudah dicairkan.
3. Masukkan putih telur secara perlahan sambil dikocok.
4. Panaskan wajan kecil kusus untuk pancake kemudian oleskan margarin sedikit saja.
5. Kemudian tuangkan adonan ke wajan dengan nyala api kecil.
6. Setelah adonan agak mengeras pinggirnya dan mulai berongga, balik adonan dan tunggu hingga matang.
7. Hias *pancake* dengan *topping* aneka buah dan rasa, sajikan selagi hangat.

c. Pemasaran

1. Analisis Pasar
 - i. Segmen Pasar
 - Kelas : Kelas menengah keatas
 - Manfaat : Memperlancar buang air besar.

ii. Target Pasar

Masyarakat yang peduli akan kesehatan.

iii. Positioning

Pancake beton PI-CHA memposisikan diri sebagai produsen makanan sehat yang dapat mengurangi kandungan glutein yang terdapat pada terigu. Tagline kami adalah “*Healthy food for delicious seekers.*”

2. Strategi Pemasaran

a. Produk (Product)

Ada beberapa variasi produk yang ditawarkan *Pancake* Beton, yaitu :

- Pancake* beton dengan *topping* keju
- Pancake* beton dengan *topping* coklat
- Pancake* beton dengan *topping* stroberi
- Pancake* beton dengan *topping* kayu manis

b. Penetapan harga (Price)

Harga tiap *pancake* beton dengan toping bervariasi yang dipilih adalah Rp. 3.000,00 - Rp. 5.000,00.

c. Penempatan (Place)

Kami berniat menjual *pancake* beton ini di areal sekitar kampus IPB Dramaga Bogor pada khususnya dan wilayah Bogor lainnya pada umumnya. Lebih tepatnya di daerah sekitar kantin stevia dengan menggunakan gerai berpindah yang fleksibel.

d. Promosi

Media ONLINE

1. Twitter : @pichapancake_ID
2. Facebook : Pancake Beton PI-CHA
3. Email : pancakebetonpicha@gmail.com
4. Forum jual beli online kampus IPB
5. Whatsapp : grup dan masing masing anggota
6. Line : grup dan masing masing anggota
7. Hp : 085780846565
8. Youtube : (iklan promosi)
9. BBM : 2698FE03 (Fitrika Fridanova)
10. Instagram : PI-CHA Pancake Beton (@pancakebeton)

Media OFFLINE

1. Brosur, Pamflet, Flyer, Poster dan Banner
2. Stand Bazaar.
3. Discount (potongan harga promosi)
4. Mouth of mouth
5. QUIZ ZONE : Hadiah Mug, pin dan Brosur bagi pembeli yang berhasil menjawab pertanyaan mengenai pengetahuan umum makanan sehat yang sudah disiapkan sebelumnya.

IV.

PELAKSANAAN PROGRAM

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PI-CHA pancake memulai usahanya pada bulan februari 2013. Pada saat itu kami hanya melakukan uji coba penjualan dan berlangsung hingga sekarang.

B. Jadwal Pelaksanaan

C.	Rencana Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4				Bulan ke-5			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Penyediaan Alat dan Bahan	■	■																		
2	Pencarian mitra usaha	■	■	■																	
3	Pembuatan media publikasi	■	■	■	■																
4	Promosi Pra-Produksi					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5	Produksi					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6	Promosi dan Pemasaran					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
7	Evaluasi Bulanan									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8	Laporan akhir PKMK																	■	■	■	■

D. Instrumen Pelaksanaan

a. Produksi

Dalam proses produksi pancake beton PI-CHA sudah melakukan beberapa kali uji racikan komposisi yang tepat. Kemudian pancake beton PI-CHA juga telah melakukan uji laboratorium guna mengetahui kandungan yang terdapat dalam pancake tersebut, dan pancake beton kami sudah membuat gerobak guna

memasarkan produk kami. Kami mendapatkan bahan baku dari penjual buah nangka yang ada di kawasan Dredet, Bogor. Kemudian kami mengolah biji nangka tersebut melalui ibu nok hingga menjadi tepung, selanjutnya kami meracik ramuan pancake tersebut.

b. Pengembangan Produk

Selain menjual melalui gerai kami juga menerima pesanan untuk acara-acara tertentu dan kami berencana membuat kemasan baru yang lebih menarik dan memperlihatkan produk kami sebagai produk yang berkualitas dimata konsumen.

c. Pemasaran

Media ONLINE

- Twitter : @pichapancake_ID
- Facebook : Pancake Beton PI-CHA
- Email : pancakebetonpicha@gmail.com
- Forum jual beli online kampus IPB
- Whatsapp : grup dan masing masing anggota
- Line : grup dan masing masing anggota
- Hp : 085780846565
- Youtube : (iklan promosi)
- BBM : 2698FE03 (Fitrika Fridanova)
- Instagram : PI-CHA Pancake Beton (@pancakebeton)

Media OFFLINE

- Brosur, Pamflet, Flyer, Poster dan Banner
- Stand Bazaar.
- Discount (potongan harga promosi)
- Mouth of mouth
- QUIZ ZONE : Hadiah Mug, pin dan Brosur bagi pembeli yang berhasil menjawab pertanyaan mengenai pengetahuan umum makanan sehat yang sudah disiapkan sebelumnya.
- Kami juga melakukan promosi ke SMA di Bogor

Berikut daftar Contact Person yang berhasil kami hubungi:

SMA N 1 Bogor : Galura (085774373305)

SMA N 3 Bogor : Rafi (085691405504)

SMA N 6 Bogor : Rahmat (081319228562)

SMA N 2 Bogor : Bagus (085601567)

SMA N 5 Bogor : Fauzan (08578088519)

d. Penjualan

Kami telah berhasil menjual 384 buah pancake. dengan pemasukan sebesar Rp. 1.352.000,00 dan mencapai keuntungan sebesar Rp. 576.000,00.

D. Rekapitulasi dan Rancangan Biaya

Bulan	Rincian	Pemasukan	Pengeluaran
Februari	Dana pinjaman IPB	Rp 3.000.000	
	Kompor Gas dan Tabung		Rp 300.000
	Blender		Rp 100.000
	Gerai berpindah (Boots)		Rp 1.200.000
	Cetakan		Rp 100.000
	Spatula		Rp 25.000
	Pisau		Rp 10.000
	Toples topping		Rp 40.000
	Sendok		Rp 20.000
	Baskom		Rp 20.000
	Talenan besar		Rp 10.000
	Piring datar		Rp 40.000
	Palu		Rp 40.000
	Tampah		Rp 30.000
	Saringan		Rp 5.000
	Panci		Rp 20.000
	Streplless		Rp 5.000
	Mika		Rp 5.000
	Tepung beton		Rp 16.000
	Gula pasir		Rp 11.500
	Margarin		Rp 40.000
	Minyak goreng		Rp 21.000
	Susu cair		Rp 48.000
	Baking powder		Rp 8.000
	Keju		Rp 102.000
	Coklat meses		Rp 16.000
	Selai stawberry		Rp 12.000
	Kayu manis		Rp 5.000
	Penjualan	Rp 72.000	
Maret	Mika		Rp 10.000
	Biaya Produksi		Rp 60.000
	Penjualan	Rp 120.000	
April	Mika		Rp 22.000

	Biaya Produksi		Rp 66.000
	Penjualan	Rp 132.000	
	Bazaar		Rp 75.000
	Iklan di Majalah OMG		Rp 100.000
Mei	Mika		Rp 31.000
	Biaya Produksi		Rp 186.000
	Penjualan	Rp 372.000	
Juni	Kemasan		Rp 1.300.000
	Biaya Produksi		Rp 300.000
	Penjualan	Rp 800.000	
	Biaya promosi kaos		Rp 300.000
	Mug		Rp 75.000

V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. KETERCAPAIAN TARGET LUARAN

Mampu menghasilkan produk makanan sehat yang inovatif, lezat dan ekonomis.

Mampu menghasilkan produk yang mengandung karbohidrat, fosfor, dan mineral tinggi.

Menjadi waralaba yang mudah dijalankan oleh mahasiswa masih belum tercapai, karena belum sepenuhnya terselesaikan.

B. KENDALA DAN SOLUSI

- **Dalam produksi** : sulitnya bahan baku guna membuat tepung beton, karena buah nangka yang bersifat musiman.

Solusi : mengubah biji nangka menjadi tepung saat musim nangka dengan perhitungan guna mencukupi untuk persediaan saat tidak musim nangka.

Dalam administasi keuangan :

- **Dalam administrasi keuangan** : pencatatan arus kas masuk dan keluar belum rapi.

Solusi : masing masing anggota yang melakukan transaksi harus menginformasikan kepada manajer keuangan demi pencatatan yang lebih baik.

VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kami telah berhasil menjual 384 buah pancake. dengan pemasukan sebesar Rp. 1.352.000,00 dan mencapai keuntungan sebesar Rp. 576.000,00 selama lima bulan. Kami hanya menjual produk pancake ini melalui media online dan offline.

B. Saran

- Pi-Cha Pancake diharapkan dapat menjadi produk yang lebih dikenal oleh masyarakat.
- Pi-Cha Pancake diharapkan lebih gencar promosi.

LAMPIRAN

DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 3 : Pemasaran dan Promosi



Gambar 4 : Proses Produksi Pancake Beton



Gambar 5 : Produk dan kemasan dari Pancake Beton