



LAPORAN AKHIR PKM KEWIRAUSAHAAN

**“SUAVIS YUMMY” ROTI GORENG ISI ICE CREAM UBI
UNTUK PENINGKATAN KONSUMSI UBI JALAR
SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN**

Oleh :

Leo Ariska	H34110012	2011
Elga Fernanda	H34110031	2011
Riana Puspa Putri	H34110110	2011
Jamiati	H34120038	2012
Apriliana	H44090027	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

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : "Suavis Yummy" Roti Goreng Isi Ice Cream
Ubi untuk Peningkatan Konsumsi Ubi Jalar
Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua pelaksana kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Leo Ariska
 - b. NIM : H34110012
 - c. Jurusan : Agribisnis
 - d. Institut : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah/No. HP : Cibanteng Kebun Kopi RT 01 RW 02
 - f. Alamat e-mail : leoriska@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 (empat) orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Rizal Bahtiar, S.Pi, M.Si
 - b. NIDN : 00033068009
 - c. Alamat : Perumahan Griya Melati Blok A3 No. 1,
Kelurahan Bogor Barat-Jawa Barat
 - d. No.Telp/Hp : 081319604343
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. DIKTI : Rp. 11.000.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 (lima) Bulan

Bogor, 19 Juli 2013

Menyetujui
Ketua Departemen Agribisnis,



(Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS)
NIP. 19580908 198403 1 002



Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan,
(Prof. Dr. Ir. Yenny Komaruyono, MS)
NIP. 19581228 198503 1 003

Ketua Pelaksana Kegiatan,



(Leo Ariska)
NIM. H34110012

Dosen Pendamping,



(Rizal Bahtiar, S.Pi, M.Si)
NIDN. 00033068009

ABSTRAK

Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat konsumsi beras yang cukup tinggi karena beras merupakan komoditi pangan utama masyarakat. Sehingga pemerintah mencanangkan program diversifikasi pangan lokal (PP Ketahanan Pangan No. 66, 2002). Ubi jalar merupakan salah satu alternatif yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan non-beras. Berawal dari hal ini, maka tercipta program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan “Suavis Yummy”. “Suavis Yummy” merupakan produk roti goreng isi ice cream dari ubi jalar. Produk ini diharapkan mampu menjadi alternatif pengganti makanan pokok selain nasi. Selain itu melalui program ini mahasiswa juga mampu mengurangi pengangguran di Indonesia. Program ini juga dapat membantu pemerintah dalam hal ketahanan pangan karena produk “Suavis Yummy” memberikan pilihan makanan pokok yang sehat, bergizi, dan kaya karbohidrat kepada masyarakat.

Kata kunci : diversifikasi pangan, ketahanan pangan, ubi jalar, ice cream, roti goreng

KATA PENGANTAR

Puji syukur tim panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga tim dapat menyelesaikan laporan akhir PKMK ini dengan baik. Tujuan dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai bentuk pertanggungjawaban atas terlaksananya PKMK yang telah lolos seleksi dan telah 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.

Tim mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua dari masing-masing anggota tim tercinta atas doa, dukungan, materi dan kesempatan untuk mengikuti kegiatan PKM.
2. Bapak Rizal Bahtiar, S.Pi, M.Si, dan ibu Nuva, SP, M.Sc sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi, saran, dan kritik dalam pelaksanaan penugasan PKMK ini.
3. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang telah membiayai PKMK ini sehingga tim dapat merealisasikan kegiatan kewirausahaan.
4. Ibu Dedeh sebagai karyawan yang telah membantu kami dalam pemasaran dan atas saran-sarannya yang membangun.
5. Seluruh rekan rekan di Agribisnis 48 yang telah mendukung dan mempromosikan produk ini.

Semoga penulisan laporan akhir ini bermanfaat bagi banyak pihak, khususnya bagi tim sendiri dan semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada tim mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT. Aamiin.

Bogor, 19 Juli 2013

Tim

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat konsumsi beras yang cukup tinggi karena beras merupakan komoditi pangan utama bagi rakyat Indonesia. Dengan demikian permintaan beras saat ini belum bisa dipenuhi di beberapa daerah di Indonesia. Oleh karena itu perlu dilakukannya diversifikasi pangan lokal (PP Ketahanan Pangan No. 66, 2002).

Program positif yang dicanangkan pemerintah dalam rangka mensukseskan pembangunan pertanian salah satunya yakni peningkatan diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan adalah proses pemilihan pangan yang tidak tergantung kepada satu jenis saja, melainkan terhadap macam-macam pangan mulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi hingga aspek konsumsi rumah tangga. Diversifikasi pangan yang dimaksud adalah mengubah pola konsumsi pangan masyarakat untuk mengkonsumsi jenis pangan *non*-beras yang memiliki keseimbangan gizi berbasis sumberdaya lokal tetapi tidak menggantikan beras secara total.

Negara Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang tinggi begitupun dengan produk-produk pertaniannya sebab memiliki lahan yang subur. Hal ini dapat mendukung diversifikasi pangan yang dicanangkan oleh pemerintah. Selain suku padi-padian yang kaya akan karbohidrat, ternyata setelah dilakukan penelitian lebih lanjut, suku umbi-umbianpun dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti bahan pangan. Kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi dan mudah untuk dibudidayakan sehingga umbi-umbian ini memiliki potensi yang cukup besar. Salah satu peluang sumber pangan tersebut adalah ubi jalar. Ubi jalar termasuk dalam program diversifikasi pangan karena ubi jalar merupakan salah satu sumber penghasil karbohidrat *non*-beras dari golongan umbi-umbian selain ubi kayu dan talas yang juga memiliki peranan cukup penting untuk penganekaragaman pangan. “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi hadir sebagai menu sajian baru dalam pengembangan olahan diversifikasi pangan yang berbahan dasar gandum sebagai rotinya dan ubi jalar sebagai ice creamnya. Dengan kandungan gizi yang cukup tinggi dan mengenyangkan, “Suavis Yummy” dapat mengurangi konsumsi makanan yang berbahan dasar beras.

B. PERUMUSAN MASALAH

- a. Ubi jalar merupakan salah satu tanaman pangan yang mengandung karbohidrat, vitamin, betakarotin, pati, gula, dan antosianin yang terdapat pada ubi jalar ubi ungu yang cukup tinggi sehingga dapat menjadi salah satu alternatif dalam penganekaragaman pangan.
- b. Ubi jalar mudah untuk dikembangkan di Indonesia dengan kondisi tanah yang subur.
- c. Variasi olahan makanan yang berbahan dasar ubi jalar masih jarang ditemukan dipasaran, umumnya, saat ini yang beredar di pasar adalah: ubi goreng dan kripik.

C. TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari program PKM-K “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi untuk peningkatan konsumsi ubi jalar sebagai upaya diversifikasi pangan adalah:

1. Dari segi inovasi:
 - a. Meningkatkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan melalui usaha mandiri dan berkelanjutan
 - b. Menambah nilai ekonomi ubi jalar sebagai inovasi produk makanan baru sehingga lebih menarik minat konsumen
 - c. Penganekaragaman produk pangan di Indonesia
2. Dari segi produksi
 - a. Menghasilkan produk berkualitas dan bergizi tinggi
 - b. Meningkatkan daya tarik dan inovasi roti goreng
 - c. Membantu mengurangi konsumsi beras
 - d. Terciptanya diversifikasi pangan sehingga dapat meningkatkan ketahanan pangan.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Adanya kegiatan ini diharapkan tercipta produk pangan baru sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yang dapat menarik minat masyarakat secara keseluruhan di Indonesia. Produk “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi yang terbuat dari ubi jalar dengan roti tawar. Roti goreng isi ice cream ubi ini dapat menjadi makanan pokok karena ubi diolah menjadi ice cream kemudian dibungkus dengan roti tawar yang telah dicelupkan ke dalam susu cair dan setelah itu dilapisi dengan telur dan tepung roti, sehingga produk ini tidak hanya sebagai camilan tetapi juga dapat dijadikan sebagai makanan yang berasal dari beras.

E. KEGUNAAN

- a. Bagi mahasiswa

Program ini merupakan sarana untuk menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa. Program ini dapat merangsang kreativitas dan menjadikan mahasiswa mandiri yang mampu menciptakan peluang usaha. Secara tidak langsung mahasiswa telah menyediakan lapangan pekerjaan sehingga mahasiswa pun turut aktif dalam mengurangi jumlah angka pengangguran di Indonesia.
- b. Bagi masyarakat

Produk ini akan memberikan pilihan makanan pokok yang sehat, bergizi, dan kaya karbohidrat kepada masyarakat. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras sebagai bahan makanan pokok sehingga dapat membantu pemerintah dalam hal ketahanan pangan di Indonesia.

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

“Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi merupakan program kewirausahaan yang bergerak dalam usaha pengembangan inovasi roti goreng isi ice cream. Ice cream terbuat dari ubi jalar. Dalam proses produksinya, roti tawar digiling tipis lalu diisi dengan ice cream ubi dan bentuklah bulat dengan aluminium foil. Setelah proses ini selesai maka bekukan di dalam freezer. Untuk membuat “Suavis Yummy” maka ambil beberapa es krim yang telah dibentuk bulat di dalam freezer tersebut, buka aluminium foilnya, gulingkan ke tepung maizena, celupkan ke kocokan telur, dan terakhir gulingkan ke tepung roti lalu goreng selama 30 detik ke minyak panas.

a. Aspek Produksi

1. Proses Produksi

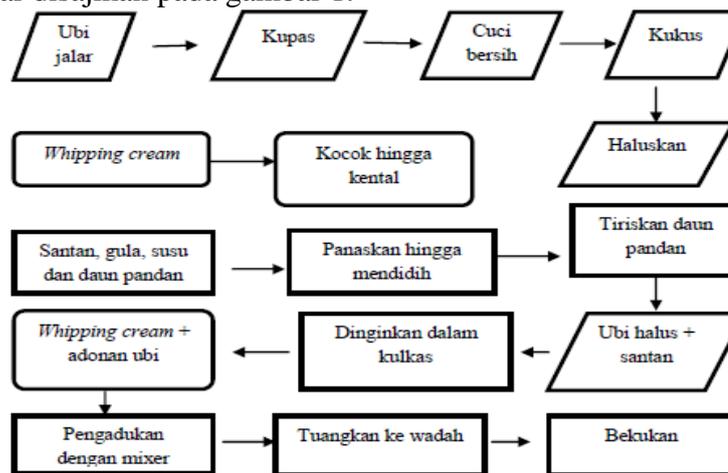
Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Alat dan Bahan yang Digunakan

Peralatan	Bahan
Kompor dan Tabung gas	Ubi jalar
Mixer	Roti tawar
Panci kukusan/Panci/ Baskom	Susu cair dan Santan kental
Pisau dan Saringan kawat	Tepung panir
Lemari pendingin	Gula pasir
Penggorengan	Daun pandan
Sarung tangan plastik	Minyak goreng
Spatula dan Saringan	Whipping cream

Tahapan pembuatan ice cream ubi

Tahapan pertama dalam pembuatan “Suavis Yummy” adalah dengan proses pembuatan ice cream yang terbuat dari ubi jalar. Tahap pembuatan ice cream ubi jalar disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan ice cream ubi

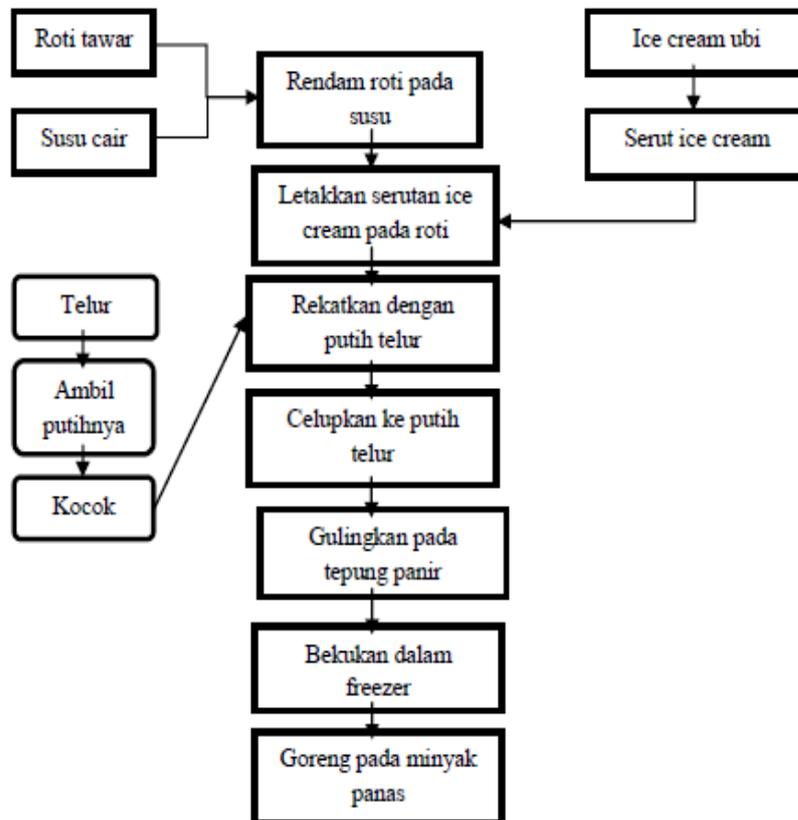
Keterangan :

-  : Proses pengolahan ubi jalar
-  : Proses pengolahan whipping cream
-  : Proses pembuatan ice cream ubi

Gambar 1. Tahapan pembuatan ice cream ubi jalar

Tahap pembuatan “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi

Setelah membuat ice cream ubi jalar tahap selanjutnya adalah membuat “Suavis Yummy”. Tahapannya akan di sajikan pada gambar 2.



Gambar 2. Tahapan membuat “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi

2. Lokasi

Lokasi pembuatan dan pemasaran produk “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi adalah di Babakan tengah, Darmaga, Bogor. Lokasi ini kami pilih Karena dekat dengan pangsa pasar yakni mahasiswa IPB, anak-anak, dan masyarakat umum. Lokasi produksi produk “Suavis Yummy” ini juga dekat dengan produsen ubi jalar yaitu petani binaan IPB sehingga terjadi efisiensi.

3. Kapasitas produksi

Untuk memproduksi “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi dalam satu bulan membutuhkan ubi sebanyak 85 kg. perbandingan satu kilogram ubi menghasilkan dua puluh porsi “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi. Sehingga dalam satu bulan memproduksi 1700 porsi “Suavis Yummy”.

b. Analisis Produk

Produk “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi ini memiliki beberapa keistimewaan.

1. Keunggulan Produk

Roti goreng yang biasa kita temukan dipasaran biasanya berisi coklat, selai strawberry, selai nanas dan lainnya. Namun, kali ini tim

menyajikan roti goreng yang berisikan ice cream dan uniknya ice cream ini terbuat dari ubi jalar. Selain itu produk ini tidak hanya bisa sebagai camilan tapi juga dapat menjadi pengganti makanan yang berbahan dasar beras.

2. Kelemahan Produk

Pemasaran produk ini akan menghadapi tantangan karena selain harganya yang cukup mahal dibandingkan dengan produk roti goreng pada umumnya juga pengenalan produk ini sedikit mengalami kesulitan karena roti gorengnya terkesan lebih menarik dan pelanggan baru akan memulai beradaptasi.

3. Kesimpulan

Dengan cita rasa yang khas dan semangat kerja tim maka produk ini akan laku dipasarkan. Namun, pemasarannya akan mengalami tantangan karena dimungkinkan akan terjadi adanya proses penyesuaian dengan persepsi atau kecenderungan pola konsumsi konsumen

c. Persaingan dan Peluang Usaha

1. Pesaing

Tim memperkirakan pesaing dari usaha “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi adalah penjual roti goreng original yang telah lama dikenal masyarakat

2. Peluang Pasar

Usaha ini akan menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Pemilihan bahan yang unik yang diperkenalkan melalui nama produknya yaitu “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi menjadikan konsumen tertarik untuk membeli makanan ini. Kami perkirakan target pasar mudah menerima kehadiran produk ini sebab produknya unik, praktis, higienis, dan bergizi.

d. Strategi Pemasaran

1. STP (segmentation, Targetting, Positioning)

- Segmentasi : kelompok pelajar, kelompok mahasiswa, kelompok umum
- Targetting : segmen pelajar dan mahasiswa
- Positioning : camilan unik dan mengenyangkan dan bergizi.

2. Marketing Mix

- Produk
- Harga : Rp. 5000
- Tempat : Babakan tengah IPB Dramaga
- Promosi : *direct promotion, direct selling, undirect promotion*

Dalam memasarkan produk ini, promosinya juga kami kenalkan dengan logo brand produk “Suavis yummy” pada gambar 3.



Gambar 3. Logo Produk “Suavis Yummy”

B. TAHAPAN PELAKSANAAN/JADWAL FAKTUAL PELAKSANAAN

Kegiatan Pkm ini telah terlaksana selama lima bulan. Jadwal faktual pelaksanaan program tersebut adalah sbb:

Tabel 1. Jadwal Faktual Pelaksanaan Program

Uraian kegiatan	Maret				April				Mei				Juni				Juli			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Pembelian alat			■	■			■													
Pembelian bahan		■	■	■	■															
Riset pasar		■	■	■				■		■										
Mencari mitra kerja	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Produksi		■	■	■	■	■														
Promosi		■	■	■	■	■					■									
Pemasaran					■	■	■	■	■	■	■									
Evaluasi kerja				■		■						■								
Pembuatan laporan															■	■			■	■
Penyerahan laporan																■				■

C. REKAPITULASI RANCANGAN DAN REALISASI BIAYA

Dana Hibah DIKTI : Rp. 11.000.000,00

Total Pengeluaran : Rp. 11.000.000,00

Berikut adalah rekapitulasi realisasi biaya yang telah digunakan dalam pelaksanaan PKM-K “Suavis Yummy” (diperlihatkan pada tabel 2)

Tabel 2. Rekapitulasi biaya

Biaya investasi				
	harga	Jumlah	Satuan	Total
Kompor gas	Rp. 175.000	1	Buah	Rp. 175.000
Panci kukusan	Rp. 20.000	1	Buah	Rp. 20.000
Saringan kawat	Rp. 8.000	1	Buah	Rp. 8000
Baskom kecil	Rp. 5.000	4	Buah	Rp. 20.000
Kalkulator	Rp. 25.000	1	Buah	Rp. 25.000
Sendok	Rp. 11.500	1	Lusin	Rp. 11.500
Scope es krim	Rp. 100.000	1	buah	Rp. 100.000
Penggiling roti	Rp. 10.000	2	buah	Rp. 20.000
Talenan	Rp. 8.000	2	Buah	Rp. 16.000
Tabung gas	Rp. 150.000	1	Buah	Rp. 150.000
Lap tangan	Rp. 5.000	3	Buah	Rp. 15.000
Spatula	Rp. 8.000	1	Buah	Rp. 8.000
Pisau	Rp. 10.000	1	Buah	Rp. 10.000
Teplon	Rp. 50.000	1	Buah	Rp. 50.000
Regulator	Rp. 80.000	1	Buah	Rp. 80.000
Mixer	Rp. 250.000	1	Buah	Rp. 250.000
Gerobak	Rp. 750.000	1	Buah	Rp. 750.000
Freezer	Rp. 1.700.000	1	Buah	Rp. 1.700.000
Stiker gerobak	Rp. 200.000	1	Set	Rp. 200.000
Stiker	Rp. 15.000	1	Lembar	Rp. 15.000
Pin anggota	Rp. 3.000	5	Buah	Rp. 15.000
X-Banner	Rp. 150.000	1	Buah	Rp. 150.000
Foster kecil	Rp. 15.000	1	Lembar	Rp. 15.000
Total				Rp.3.803.500
Bahan baku produksi per bulan				
	Harga	Jumlah	Satuan	Total
Ubi jalar	Rp. 3.500	85	Kg	Rp. 297.500
Santan cair	Rp. 4.500	35	Liter	Rp. 157.500
Susu cair	Rp. 6.000	35	Liter	Rp. 210.000
Gula pasir	Rp. 11.000	23	Kg	Rp. 253.000
Daun pandan	Rp. 50	227	Daun	Rp. 13.500
Whipping cream	Rp. 95.000	25	Kg	RP. 2.375.000
Rati tawar	Rp. 14.000	131	Bungkus	Rp. 1.834.000
Gas LPG (per 3KG)	Rp. 17.000	3	Kg	Rp. 51.000
Tepung panir	Rp. 7.000	34	Kg	Rp. 238.000
Tepung terigu	Rp. 5.000	34	Kg	Rp. 170.000
Minyak goreng	Rp. 10.000	10	Liter	Rp. 100.000
Telur	Rp. 14.000	20	Kg	Rp. 280.000
Total				Rp. 5.979.500
Biaya operasional				
	Biaya	Jumlah	Satuan	Harga
Buku kas	Rp. 4.500	1		Rp. 4.500
Karyawan	Rp. 500.000			Rp. 500.000
transportasi	Rp. 150.000			Rp. 150.000
Sewa tempat	Rp. 300.000			Rp. 300.000
kemasan	Rp. 150	1700		Rp. 255.000
Total				Rp. 1.217.000

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. HASIL PROGRAM

Sesuai dengan keluaran yang diharapkan, maka hasil program PKM-K ini berupa olahan diversifikasi pangan yang berbahan dasar gandum sebagai rotinya dan ubi jalar sebagai ice creamnya. Selanjutnya, kombinasi dari kedua bahan tersebut dijadikan sebuah produk inovasi yakni roti goreng isi ice cream ubi yang diberi brand “Suavis Yummy”. Selain itu, Program Kreativitas Mahasiswa ini juga telah memberikan pengalaman berharga bagi tim untuk bekerja sama dalam memunculkan ide kreatif berbasis jiwa kewirausahaan dan melatih *leadership* tiap anggota tim.

B. PEMBAHASAN

Setelah diumumkannya tim PKM yang lolos seleksi DIKTI, kegiatan ini langsung direalisasikan melalui beberapa tahapan-tahapan kecil yang mendukung keberhasilan PKM Kewirausahaan “Suavis Yummy” Roti Goreng Isi Ice Cream Ubi Untuk Peningkatan Konsumsi Ubi Jalar Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Program ini telah terlaksana pada 26 Februari 2013 sampai 22 Juli 2013.

Untuk pengadaan bahan-bahan baku pembuatan es krim kami langsung membeli bahan baku tersebut kepada petani binaan IPB sehingga terjadi efisiensi harga. Dalam memproduksi “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi pada mulanya sebelum melakukan pemasaran, tim melakukan praktek terlebih dahulu di Kebun Kopi RT 01 RW 02 Cibanteng Dramaga IPB di salah satu rumah anggota tim selama selang waktu praktek pembuatan ini tim melakukan promosi tidak langsung kepada rekan-rekan baik di lingkungan tempat tinggal maupun di kelas kuliah. Tim pun telah mengikuti PKM-K ini di Bazar yang diprakarsai oleh BEM FEM IPB pada 18-22 April 2013 di Koridor Pinus FAPERTA IPB. Setelah tim memperoleh mitra kerja dan menyewa tempat izin usaha, barulah pada tanggal 22 April 2013 usaha ini resmi didirikan di Midori, Babakan Tengan IPB Dramaga Bogor. Setelah melakukan beberapa kali praktek, tim menyimpulkan bahwa harga yang diperlukan untuk membuat satu buah produk “Suavis Yummy” ternyata lebih murah dari rencana awal. Karena itu, produk ini dijual dengan harga Rp. 5000,00 per buah roti goreng isi ice cream ubi. Logo produk “Suavis Yummy” mengalami perubahan sedikit karena menurut tim, dengan logo yang baru ini, logo akan terlihat lebih menarik. Logo Produk akan ditampilkan di gambar 6 dan gambar 7.

Dalam menjalankan PKM-K “Suavis Yummy” roti goreng isi ice cream ubi ini, tim menghadapi beberapa kendala. Kendala pertama adalah produksi Ice Cream Ubi. Dalam menghasilkan produk ini menjadi produk yang lezat, tim melakukan beberapa kali percobaan. Percobaannya beberapa kali mengalami kegagalan karena dalam memproduksi ini harus sabar dan hati-hati, untuk memproduksi ice cream ubi perlu beberapa kali penghalusan ubi di mixer, dan memerlukan waktu khusus. Kendala kedua adalah kendala pemasaran. Setelah tim melakukan uji coba pemasaran di Bazar yang diprakarsai oleh BEM FEM IPB di Koridor Pinus FAPERTA IPB ternyata respon pasar positif. Dengan adanya respon positif pasar maka tim segera membuka stand di Babakan Tengah. Ternyata diluar dugaan tim, peminat Suavis yummy berkurang drastis. Menurut beberapa konsumen yang kami tanyakan keputusannya terhadap produk ini

mereka menyatakan puas tetapi hanya pemilihan tempatnya yang tidak dekat dengan konsumen yang menjadikan produk ini menjadi berkurang peminatnya. Setelah tim berkonsultasi dengan dosen pembimbing, beliau memberikan solusi bahwa stand harus segera dipindahkan ke lokasi yang dekat dengan konsumen. Atas solusi dari dosen pembimbing, tim berniat akan pindah lokasi ke salah satu kantin IPB. Tim berharap dengan pindahnya tempat usaha di salah satu kantin IPB maka penjualan akan meningkat.



Gambar 6. Logo awal produk



Gambar 7. Logo baru produk

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan ini telah menunjukkan signal positif dilihat dari respon konsumen ketika tim mengadakan pemasaran dan promosi. Kegiatan ini melatih kemandirian dan jiwa kewirausahaan mahasiswa yang terlibat didalam proses PKM-K maupun yang membantu selama kegiatan ini berlangsung. Selain itu, secara tidak langsung dengan adanya program ini mahasiswa telah menyediakan lapangan pekerjaan sehingga mahasiswa pun turut aktif dalam mengurangi jumlah angka pengangguran di Indonesia. Semoga PKM yang akan datang terlaksana dengan lebih baik lagi.