



LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
“BASO KEJU NATURA” Baso Isi Keju Berlapis Sayuran Berbasis Empat
Sehat Lima Sempurna.

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Ketua	: Elga Fernanda	H34110034	2011
Anggota:	M. Jamaluddin A.	B04080146	2008
	Prawito Hudoro	H54100010	2010
	Nusron Habibur R	H34110001	2011

FAKULTAS EKONOMI DAN MANAJEMEN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013

**LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

- 1 Judul Kegiatan : "BASO KEJU NATURA" Baso Isi Keju Berlapis Sayuran Berbasis Empat Sehat Lima Sempurna.
- 2 Bidang Kegiatan : Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K)
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Elga Fernanda
 - b. NIM : H34110001
 - c. Jurusan : Fakultas Ekonomi dan Manajemen
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : PPM. Al-Inayah Bateng, Darmaga Bogor/ 08976115195
 - f. Alamat email : Elgafernanda@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Narni Farmayanti, M.Sc
 - b. NIDN : 0028026305
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Perumahan Taman Darmaga Permai (TDP) 1 Cibanteng, Darmaga/08128631789
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp 9.000.000
 - b. Sumber lain : Rp -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Menyetujui,
Ketua Departemen Agribisnis





(Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS)
NIP.195809081984031002

Bogor, 26 Juni 2013
Ketua Pelaksana Kegiatan



(Elga Fernanda)
NIM. H34110034

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan



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

Dosen Pendamping



(Ir. Narni Farmayanti, M.Sc)
NIDN. 0028026305

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Makanan sehat sudah terkenal dikalangan masyarakat dalam beberapa tahun terakhir ini. Hal ini terlihat banyaknya varian makanan yang mengampanyekan anti kanker dengan penambahan antioksidan. Hal ini terjadi karena maraknya beredar makanan cepat saji yang menjadi pilihan bagi orang yang sibuk, padahal riset telah membuktikan bahwa terlalu sering mengonsumsi makanan cepat saji dapat menyebabkan kolesterol, penyakit jantung, dan darah tinggi. Hal inilah yang membuat peluang makanan sehat laku dipasaran.

Bakso adalah makanan olahan yang terbuat dari daging. Kandungan gizi yang terdapat dari daging sapi salah satunya adalah protein. Protein hewani yang mempunyai struktur asam amino yang mirip dengan manusia. Protein ini tidak dapat dibuat oleh tubuh (essensial), susunan asam aminonya relatif lebih lengkap dan seimbang. Daya cerna protein hewani lebih baik dibanding dengan protein nabati (dari tumbuh-tumbuhan). Pada tubuh makhluk hidup seperti manusia, protein merupakan penyusun bagian besar organ tubuh, seperti: otot, kulit, rambut, jantung, paru-paru, otak, dan lain-lain.

Salah satu cara yang dilakukan untuk mempromosikan makanan berunsur protein, vitamin, dan mineral adalah dengan membuat makanan sehat yang kaya akan protein, vitamin, dan mineral tetapi harganya lebih murah, sehat serta bergizi tinggi. Makanan yang dihadirkan adalah “baso keju natura” baso isi keju berlapis sayuran berbasis empat sehat lima sempurna. Untuk campuran dari “baso keju natura” ini adalah sayuran, namun sayur yang digunakan adalah wortel. wortel mengandung kadar retinol yang cukup tinggi. Retinol ini berperan sebagai antioksidan yang baik untuk tubuh.

Perumusan Masalah

Latar belakang kegiatan PKM Kewirausahaan ini adalah:

- Padatnya aktifitas masyarakat sehingga membutuhkan makanan bergizi tinggi
- Baso merupakan jajanan populer yang digemari masyarakat
- Kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada sayuran dan kandungan protein yang tinggi pada daging dan keju
- Konsep penyajian produk sehingga meningkatkan selera orang mengonsumsi daging, keju, dan sayuran serta praktis

Tujuan Program

Tujuan program usaha Baso Keju Natura adalah:

- Meningkatkan konsumsi daging masyarakat Indonesia
- Menyediakan alternatif pangan sehat dengan harga terjangkau bagi masyarakat
- Meningkatkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa melalui usaha mandiri
- Penganekaragaman produk pangan di Indonesia

Luaran yang Diharapkan

Adanya kegiatan ini diharapkan tercipta inovasi produk pangan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan di Indonesia. Selain itu, adanya kegiatan ini diharapkan tercipta mahasiswa mandiri yang mampu berwirausaha.

Kegunaan Program

a. Bagi mahasiswa

Program ini merupakan sarana untuk menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa. Program ini dapat merangsang kreativitas mahasiswa. Selain itu, program ini dapat menjadikan mahasiswa yang mandiri yang mampu menciptakan peluang usaha sehingga mengurangi ketergantungan mahasiswa dalam mencari lapangan pekerjaan. Secara tidak langsung, mahasiswa telah menyediakan lapangan pekerjaan bagi orang lain sehingga mahasiswa pun ikut aktif dalam mengurangi jumlah pengangguran di Indonesia.

b. Bagi masyarakat

Produk ini akan memberikan pilihan makanan yang sehat, bergizi, dan kaya protein kepada masyarakat. Hal ini dapat mengurangi masyarakat mengonsumsi makanan yang tidak sehat dan dapat membantu pemerintah dalam mengampanyekan untuk makan daging, susu dan sayuran.

GAMBARAN UMUM USAHA

“Baso Keju Natura” baso isi keju berlapis sayuran berbasis empat sehat lima sempurna merupakan kewirausahaan yang bergerak dalam usaha pengembangan inovasi burger berbahan daging, keju, dan sayuran. Daging yang digunakan adalah daging sapi yang digiling dan dicampur dengan parutan wortel kemudian diisi dengan potongan keju.

Sasaran utamanya adalah civitas akademika dan masyarakat di sekitar kampus, namun tidak menutup kemungkinan akan lebih luas lagi. Oleh karena itu, kami akan membuka gerai di tempat dan *event* tertentu yang dihadiri banyak orang untuk memperluas pasar. Kami menerima pesanan dalam jumlah banyak dengan harga yang bersaing untuk memenuhi kebutuhan konsumen kami nantinya

a Aspek Produksi

1. Proses Produksi

Tahap pembuatan baso

- 1 Daging sapi, wortel dan semua bumbu digiling dengan mesin penggiling daging.
- 2 Keju dipotong-potong berbentuk kubus
- 3 Potongan keju dimasukkan ke dalam adonan dan baso dibentuk bulat-bulat,
- 4 Air dididihkan agak banyak, lalu api dikecilkan sampai air tidak bergolak lagi.
- 5 Baso direbus kira - kira 15 menit, api dijaga tidak terlalu besar agar adonan tidak pecah.

Tahap pembuatan saus kacang

1. Cabe, bawang merah, bawang putih, dan kemiri dihaluskan kemudian ditumis.
2. Kacang dihaluskan kemudian rebus dengan bumbu yang telah ditumis

Penyajian

1. Baso digoreng atau dipanggang di atas kompor
2. Mi direbus di dalam air mendidih
3. Siapkan kubis dan wortel yang telah diparut di dalam kemasan dan taburi dengan mayonaise
4. Baso yang telah digoreng atau dipanggang dimasukkan ke dalam kemasan
5. Mi yang telah direbus dimasukkan ke dalam kemasan dan siram dengan saus kacang, kecap, saus tomat, dan saus sambal.

2. Lokasi

Lokasi produksi dan pemasaran produk baso ini di Jalan Babakan Tengah, Dramaga, Bogor. Lokasi ini kami pilih karena dekat dengan pangsa pasar yakni mahasiswa IPB

3. Kapasitas Produksi

Untuk memproduksi baso keju natura dalam satu bulan membutuhkan daging sebanyak 14 kg perbulan.

b. Analisis Produk

Produk baso keju natura memiliki beberapa keistimewaan

1 Keunggulan Produk

Baso keju natura ini memiliki keunggulan dari baso – baso biasa, baso natura ini terbuat dari daging yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Selain itu, keju juga memiliki kandungan protein yang

tinggi. Baso ini juga dilapisi dengan parutan wortel sehingga orang – orang yang tidak menyukai sayuran dapat memakan sayuran.

2 Kelemahan

Baso keju natura ini tergolong masih baru di pasaran, sehingga orang – orang yang malas untuk mencoba akan malas membeli produk baso keju natura ini. Hal ini akan disiasati dengan kegiatan promosi dan diskon di tahap awal penjualan sehingga menarik minat konsumen.

c. Persaingan dan peluang pasar

1. Pesaing

Kami memperkirakan pesaing dari baso keju natura ini adalah para penjual baso original yang telah lama masuk ke dalam pasaran

2. Peluang pasar

Usaha ini akan menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Pemilihan bahan yang unik yang diperkenalkan melalui nama produknya yaitu baso keju natura menjadikan konsumen tertarik untuk membeli makanan ini.

d. Strategi Pemasaran

1. Bauran Pemasaran

- Segmentasi : Mahasiswa IPB, Masyarakat umum
- Targetting : Mahasiswa IPB
- Positioning : Sehat, murah dan mengenyangkan

2. Marketing Mix

- Produk
- Harga
- Tempat
- Promosi