



LAPORAN AKHIR PKM K

“GREEN CATERING”
INOVASI KATERING YANG MENYEHATKAN, RAMAH
LINGKUNGAN, SERTA BERGIZI

Disusun Oleh :

Ketua Kelompok	: Siti Asiyah	F14100124	2010
Anggota Kelompok	: Siti Rohmawati	I34100126	2010
	Santosa Adi Nugroho	F14100100	2010
	Afif Arwani	F24120138	2012

Dibiayai Oleh :

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013

**HALAMAN PENGESAHAN
PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA**

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Judul Kegiatan | : “Green Catering” Inovasi Katering
Menyehatkan, Ramah Lingkungan,
serta Bergizi |
| 2. Bidang Kegiatan | : () PKMP (√) PKMK () PKM-KC
() PKMT () PKMM |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : SitiAsiyah |
| b. NIM | : F14100124 |
| c. Jurusan | : Teknik Mesin dan Biosistem |
| d. Institut | : Institut Pertanian Bogor |
| e. Alamat Rumah dan No. HP | : PP. Mahasiswa Al Ihya’ Dramaga |
| f. Alamat email | : asiyamumtazah@gmail.com |
| 4. AnggotaPelaksanaKegiatan | : 3 orang |
| 5. DosenPendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Megawati Simanjuntak, Spi.MSi |
| b. NIDN | : 0003117203 |
| 6. Alamat Rumah dan No. HP | : Jl. Anggrek blok C no 31 komplek
IPB sinarsari Dramaga Bogor,
08567810298 |
| 7. Biaya Kegiatan Total | |
| a. Dikti | : Rp.10.000.000,00 |
| b. Sumber lain | : Rp. – |
| 7. WaktuPelaksanaan | : 5 bulan |

Bogor, 30 Juli 2013

Menyetujui,
Ketua Departemen
Teknik Mesin dan Biosistem



(Dr. Ir. Desrial, M. Eng)
NIP.19661201 199103 1 004

Ketua Pelaksana Kegiatan



Siti Asiyah
NIM. F14100124

Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan



(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS.)
NIP.195812228/198503 1 003



Dosen Pembimbing



(Megawati Simanjuntak, SPi.Msi)
NIDN.0003117203

ABSTRAK

“Green Catering” adalah usaha catering yang mengupayakan kembali ke bahan-bahan alami yang berasal dari alam, baik dilihat dari produknya, kemasannya, maupun proses produksinya. Dengan demikian, dapat menghasilkan produk-produk kuliner yang menyehatkan, ramah lingkungan serta bergizi. Selain itu, latar belakang memiliki minat dan bakat dalam bidang kuliner merupakan dorongan kuat agar dapat membuka usaha kuliner, khususnya catering di wilayah kampus IPB Dramaga.

Aneka makanan yang ditawarkan Green Catering adalah produk yang inovatif dan unik. Produk kami ini di kemas dengan konsep “green and fresh” yang dewasa ini menjadi perhatian khalayak. Green Catering ini lebih menekankan pada aspek produksi yang alami, bersih dan sehat. Hal ini dilihat dari segi pemakaian bahan makanan yang alami, tata ruang dapur yang bersih dan standar kebersihan yang harus terjaga selama proses produksi. Produk ini terdiri dari meal “makanan besar”, kue basah sampai kue kering yang ramah lingkungan, bergizi, enak, dan sehat.

Munculnya ide usaha ini dilatarbelakangi oleh beberapa hal, antarlain: background keluarga dari salah satu anggota PKM adalah pengusaha catering, adanya keinginan bagi mahasiswa untuk mengembangkan usaha agar mendapatkan profit, banyak penelitian yang membuktikan bahwa zat-zat aditif seperti pewarna tekstil sudah merambah ke dunia makanan yang tentunya berbahaya bagi kesehatan konsumennya, akan tetapi untuk green catering ini sendiri menggunakan pewarna dan pemanis alami, serta memberikan pemahaman pada masyarakat bahwa Indonesia ini kaya akan bahan baku pangan lokal dan rasanya justru lebih lezat, nikmat dan menyehatkan sehingga perlu dimanfaatkan dengan baik serta pentingnya memperhatikan ke higienisan dalam proses produksi makanan, baik dalam memasak, packaging atau pengantaran makanan ke tempat tujuan.

Kata kunci : green, catering, ramah lingkungan, alami, pangan lokal

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala limpahan rahmat, hidayah dan inayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) yang berjudul "*Green Catering*" Inovasi Katering Yang Menyehatkan, Ramah Lingkungan, serta Bergizi. Shalawat dan salam tercurah pula kepada Nabi Muhammad SAW dan para sahabat. Teriring do'a dan harap semoga Allah meridlo'i usaha yang kami lakukan.

Program yang kami lakukan bertujuan untuk menciptakan peluang usaha, mencari profit, menumbuhkan jiwa kreatifitas, serta membentuk kemandirian mahasiswa melalui penjualan produk Green Catering. Kami mengucapkan terimakasih kepada Megawati Simanjutak, S.Pi. M.Si sebagai dosen pembimbing yang banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada kami dalam melaksanakan program ini. Kami berharap program ini bermanfaat bagi pribadi pada khususnya dan masyarakat pada umumnya. Atas segala kekurangan, kami mohom kebijaksanaan dari semua pihak untuk dapat memaafkannya.

Bogor, Juli 2013

Penulis

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kampus merupakan tempat berbagai aktivitas pendidikan, baik proses belajar mengajar maupun lainnya, misalnya seperti seminar, lomba, rapat baik dari kalangan mahasiswa maupun dosen, purnabakti, masa perkenalan mahasiswa baru. Selain itu, di wilayah sekitar kampus banyak kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat, seperti arisan ibu-ibu, pengajian, pernikahan, khitanan, ulang tahun, dan sebagainya. Kegiatan tersebut seringkali membutuhkan konsumsi berupa makanan, baik itu makanan berat maupun ringan. Hal ini yang menyebabkan tumbuhnya bisnis catering untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Selain itu, fakta sosial di masyarakat yang terjadi baik secara langsung maupun melalui media cetak menunjukkan seringkali usaha catering masih menggunakan zat-zat pewarna berbahaya seperti pewarna tekstil dalam proses produksinya. Hal ini dilakukan dengan alasan untuk meningkatkan citarasa makanan yang dihasilkan maupun untuk menekan biaya produksi agar lebih minimal. Penggunaan zat-zat tersebut dalam jangka waktu tertentu tentunya akan menyebabkan gangguan pada kesehatan.

Selain itu, berbagai pemberitaan di televisi menyatakan bahwa sebagian pemulung menyalahgunakan pekerjaannya dengan cara memungut kembali *stereofom* bekas makanan, kemudian dijual kembali ke penadah yang merupakan pengusaha catering untuk digunakan kembali pada proses pemesanan selanjutnya. Tujuannya, untuk menghemat biaya namun mengesampingkan dampak buruk yang akan dirasakan oleh konsumennya nanti.

Selanjutnya, banyak dijumpai juga pada usaha-usaha catering yang masih kelas menengah ataupun menengah ke bawah kurang memperhatikan *ke higienisan* saat proses produksi maupun saat *packaging*-nya. Hal ini dapat dilihat dari peralatan yang digunakan dan tempat produksi yang kurang terjaga kebersihannya. Untuk memecahkan hal tersebut, ide bisnis yang diajukan adalah membuka usaha catering di daerah lingkaran kampus IPB Dramaga dengan mengangkat konsep *green*.

Konsep *green* dalam usaha catering merupakan pengelolaan bisnis yang mengupayakan kembali ke bahan-bahan alami yang berasal dari alam, baik dilihat dari produknya, kemasannya maupun sistem produksinya. Dengan demikian, dapat menghasilkan produk-produk kuliner yang menyehatkan, ramah lingkungan serta bergizi. Selain itu, latar belakang memiliki minat dan bakat dalam bidang kuliner merupakan dorongan kuat agar dapat membuka usaha kuliner, khususnya catering di wilayah kampus IPB Dramaga.

B. PERUMUSAN MASALAH

Masalah yang melatarbelakangi ide Green Catering ini adalah:

1. Banyaknya makanan-makanan yang beredar di pasaran menggunakan zat-zat seperti pewarna tekstil yang tidak layak dipergunakan dalam proses produksinya sehingga membahayakan bagi konsumennya.

2. Masih sedikitnya pengusaha catering makanan yang mengedepankan kualitas gizi dan penggunaan bahan baku yang aman dan ramah lingkungan.
3. Kurangnya kesadaran konsumen akan penyediaan makanan sehat untuk tubuh tanpa mengedepankan harga dan porsi yang seimbang.

C. TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari program ini adalah :

1. Menciptakan peluang usaha melalui penjualan produk *Green Catering* .
2. Membentuk mahasiswa yang mempunyai jiwa enterpreneur yang mandiri dan jiwa sosial yang tinggi baik secara kepribadian dan finansial.
3. Mencari profit serta mengembangkan jiwa kreatifitas mahasiswa.

D. LUARAN YANG DIHASILKAN

Dengan dilaksanakannya program ini dapat menciptakan produk baru berupa produk *green catering* yang ramah lingkungan, memperhatikan kualitas pangan serta kebersihannya, memberikan pengalaman berwirausaha, menambah pendapatan serta menumbuhkan jiwa enterpreneurship, sosial dan kemandirian bagi mahasiswa. Program ini dapat menjadi suatu alternatif untuk memperkenalkan macam-macam makanan lokal, berbahan baku alami serta manfaatnya bagi kesehatan.

E. KEGUNAAN PROGRAM

Adapun kegunaan program untuk masyarakat adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan variasi produk makanan catering yang berbahan baku lokal yang lebih sehat, bergizi dan ramah lingkungan .
- b. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi makanan dengan bahan alami yang menyehatkan serta melalui pengolahan yang higienis.
- c. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan bahaya mengonsumsi makanan yang mengandung bahan tambahan yang membahayakan, misalnya bahan tambahan tekstil.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Gambaran Umum Usaha

Usaha *Green Catering* merupakan usaha kewirausahaan sosial yang bergerak dalam bidang kuliner. Usaha catering ini hadir untuk menjawab kebutuhan konsumsi baik dari civitas akademika IPB Dramaga maupun dari warga lingkaran kampus IPB.

Aneka makanan yang kami tawarkan di *Green Catering* adalah produk yang inovatif dan unik. Produk kami ini di kemas dengan konsep “*green and fresh*” yang dewasa ini menjadi perhatian khalayak. Kami lebih menekankan pada aspek produksi yang alami, bersih dan sehat. Hal ini dilihat dari segi pemakaian bahan makanan yang alami, tata ruang dapur yang bersih dan standar kebersihan yang harus terjaga selama proses produksi. Produk ini terdiri dari *meal* “makanan besar”, kue basah sampai kue kering yang ramah lingkungan, bergizi, enak, dan sehat. Ide usaha ini muncul untuk memberikan pemahaman pada masyarakat bahwa Indonesia ini kaya akan bahan baku pangan lokal dan rasanya

justru lebih lezat, nikmat dan menyehatkan sehingga perlu dimanfaatkan dengan baik serta pentingnya memperhatikan ke higienisan dalam proses produksi makanan, baik dalam memasak, *packaging* atau pengantaran makanan ke tempat tujuan.

2. Deskripsi Produk

Katering ini memproduksi banyak produk makanan baik itu kue basah, kue kering, serta *meal* “makanan besar” yang memakai konsep mengusung pangan lokal dan ramah lingkungan. Produk *Green Catering* ini berbeda dengan produk-produk katering lain dikarenakan pada produk kami tidak menggunakan zat-zat aditif berbahaya, seperti bahan pemanis, penyedap buatan, pewarna tekstil, dan lain sebagainya yang dapat mengganggu kesehatan.

Green Catering ini menggunakan pemanis alami seperti gula pasir, penyedap alami seperti gula merah, dan pewarna alami seperti daun suji dan pandan untuk warna hijau, kayu secang, angkak yang berasal dari beras biasa lalu difermentasi dengan *Kapang monascus purpureus* dan bunga rosela untuk warna merah, kunyit untuk warna orange dan kuning, bunga telang untuk warna biru keunguan serta abu merang dan tinta cumi untuk warna hitam. Hal ini sesuai dengan konsep awal kami yang mengusung tema “*Green and Catering*”.

Produk *Green Catering* ini juga ramah lingkungan. Hal ini dapat dilihat dari *packaging*-nya yang mudah terurai oleh bakteri-bakteri atau terbuat dari bahan yang dapat didaur ulang kembali, misal daun pisang muda, sehingga selain alami juga tetap ada nilai estetika yang tetap dapat dinikmati.

Selain itu dalam pengolahan produk *Green Catering* ini juga memakai standar kesehatan seperti standar tata ruang dan standar kebersihan dalam berbagai proses produksinya, dari pemilihan bahan baku, pengolahannya sehingga menjadi produk yang siap konsumsi. *Green Catering* ini didesain sekreatif dan seinovatif mungkin supaya menarik minat konsumen di pasaran.

Dalam katering ini juga tersedia berbagai pilihan menu makanan, yang tentunya tiap menu dilengkapi dengan petunjuk tingkat gizi dalam kandungan makanan katering ini.

Dalam setiap kemasan produk *Green Catering* juga akan disisipkan kertas selebaran yang berisi manfaat dari bahan-bahan yang dipakai di dalam produk ini. Sehingga konsumen akan lebih paham tentang manfaat dari bahan-bahan alami bagi kesehatan.

III. METODE PELAKSANAAN

1. Waktu dan Tempat

Program ini dilaksanakan selama empat bulan yaitu pada saat mulai didanai sampai pada monitoring dan akan dilanjutkan setelah selesai PIMNAS. Untuk aspek produksi, lokasi yang dipergunakan adalah kontrakan mahasiswa. Sedangkan lokasi pusat penjualan produk bertempat di daerah lingkaran kampus IPB, seperti Babakan Raya, Cibanteng, Balebak, dan lain sebagainya.

2. Pengumpulan data dan informasi dan analisis kelayakan usaha

Pengumpulan data dan informasi ini meliputi: data tentang sumber dan harga alat dan bahan dan perlengkapan usaha, informasi tentang minat masyarakat terhadap produk *Green Catering* yang biasa diminati, serta informasi tentang kegiatan produksi yang akan dilakukan, meliputi cara dan waktu produksi dan

penyajian makanan, daya tahan makanan, dan lain sebagainya yang berkaitan dengan proses produksi.

3. Persiapan alat dan bahan

Setelah pengumpulan data dan informasi alat dan bahan yang diperlukan, kami mendatangkan alat dan bahan tersebut dari pasar terdekat, yakni pasar Dramaga Untuk alat dan bahan yang dibutuhkan kami akan lampirkan di bagian rincian biaya.

4. Perencanaan Produksi

a) Survei bahan baku

Tim kami akan melakukan survei bahan baku untuk kualitas bahan baku yang akan digunakan.

b) Pengadaan alat dan bahan baku

Langkah yang akan dilakukan selanjutnya adalah pembelian beberapa peralatan produksi. Alat yang sudah dibeli ditempatkan di lokasi produksi.

c) Proses produksi Green Catering

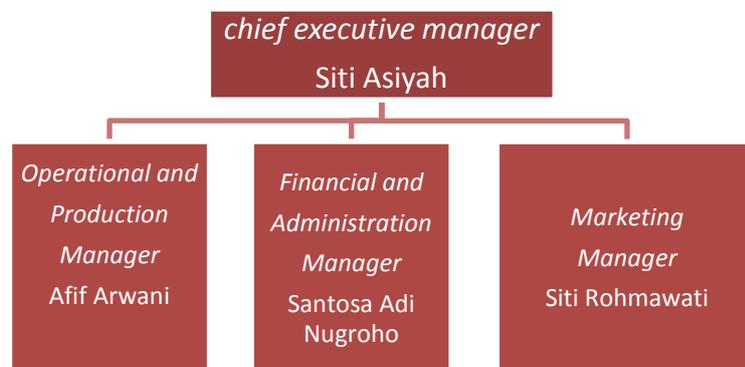
Proses pembuatan *Green catering* ini dilakukan pada saat ada pesanan dari konsumen. Pada saat produksi tim akan dibantu oleh ibu-ibu atau remaja sekitar daerah lingkaran kampus IPB.

d) Pengemasan Green Catering

Green Catering dikemas dalam bentuk yang menarik, unik serta ramah lingkungan sesuai dengan jenis makanan yang dipesan oleh konsumen.

5. Aspek Manajemen

Struktur organisasi usaha *Green Catering* dapat dilihat dari gambar dibawah ini :



Gambar 1. Bagan sistem manajemen

6. Analisa Pasar

1. Strategi Pemasaran

Segmentation : Segmentasi Produk *Green Catering* adalah semua kalangan berdasarkan ketentuan tingkat pesanan yang disediakan.

Targetting : Target pasar utama produk *Green Catering* adalah civitas akademika, masyarakat serta pelajar khususnya siswa, mahasiswa, dan pekerja aktif di Bogor khususnya daerah Darmaga terutama yang berada di sekitar kampus IPB yang menginginkan makanan cepat saji, enak, dan bergizi.

No	Uraian	Bulan Ke-1				Bulan Ke-2				Bulan Ke-3				Bulan Ke-4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
3.	<i>Open recruitment</i> karyawan: Ibu-ibu dan para remaja																
4.	<i>Marketing:</i> Publikasi dan promosi usaha																
5.	Penerimaan Pesanan																
6.	Proses produksi																
7.	Perhitungan laba bersih per bulan																
8.	Rekapitulasi dana usaha per tiga bulan																
9	Proses pelaporan kegiatan (money)																

C. Instrumen Pelaksanaan Program

Pada proses pelaksanaan program diperlukan instrumen yang mendukung terlaksananya program. Instrumen yang diperlukan antara lain : motor sebagai alat transportasi, seperangkat komputer untuk pembuatan desain, seperangkat alat masak, kamera untuk proses dokumentasi , dan lain sebagainya.

D. Rancangan dan Realisasi Biaya

Rancangan biaya yang diajukan adalah sebesar Rp 12.445.000,00, sedangkan dana yang diterima dari DIKTI sebesar Rp 10.000.000,00. Rincian pengeluaran dana dapat dilihat

Pemasukan DIKTI	: Rp 10.000.000,00
Pengeluaran	: Rp 7.623.800,00
	<hr/>
	Rp 2.376.200,00

Tabel 2. Rincian Pengeluaran

Jenis Kegiatan	Pengeluaran
Ganti uang proposal PKM, beli buku logbook dan keuangan	68,700
Bikin stempel dan poster	88,000
Belanja alat produksi I	1,752,100
Pembelajaan bahan baku untuk proyek I	3,129,200
Belanja alat produksi II	184,000
Belanja alat produksi III	82,000
Membuat tester sekaligus konsultasi dengan dosen pembimbing	200,000
survei tempat usaha catering pesaing	8,000
Pembekalan kepada karyawan juru masak	4,000
Pembayaran sewa rumah produksi	200,000
pencarian rumah produksi, pencarian calon karyawan, dan rapat anggota	4,000

Pencarian rumah produksi baru dan penerimaan proyek II	8,000
Konsultasi dosen pembimbing dan meneruskan usaha pencarian rumah produksi baru	13,500
survey kardus + transport	27,500
Pembuatan tester untuk departemen TMB	110,800
Pengembalian alat	9,000
Penggantian kerusakan motor	100,000
Transportasi anggota I untuk monev	500,000
Transportasi anggota II untuk monev	300,000
Transportasi anggota III untuk monev	500,000
Transportasi anggota IV untuk monev	200,000
Pembuatan tester Monev	100,000
Print dan Copy laporan kemajuan	15,000
Print dan Copy laporan akhir	20,000
TOTAL	Rp 7.623.800,00

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini melahirkan sebuah usaha baru yang bernama *Green Catering*. Katering ini menawarkan beberapa jenis produk, diantaranya produk makanan berat (*meal*), kue basah dan kue kering. Selain itu, katering ini juga memiliki banyak keunggulan jika dibandingkan dengan katering lainnya, yaitu : memperhatikan kebersihan dalam proses produksi, menggunakan bahan alami dalam proses produksinya serta mengurangi pemakaian plastik dalam pengemasannya.

Banyak kegiatan yang kami lakukan untuk mendirikan *green catering* ini, yaitu berkonsultasi dengan dosen pembimbing, survei tempat katering, pembelian alat dan bahan produksi, penawaran pemesanan produk kepada pihak – pihak yang potensial, pencarian rumah produksi, perekrutan juru masak, rapat internal tim serta melakukan produksi sesuai pemesanan yang diterima.

Selama kurang lebih empat bulan kami menjalankan usaha katering ini, kami berhasil memperoleh proyek pemesanan sebanyak tujuh kali dengan omzet sebesar Rp. 16.704.200,00 dan keuntungan sebesar Rp. 3.219.500,00.

Pelaksanaan PKM ini juga tidak lepas dari beberapa kendala. Adapun kendala yang kami hadapi dalam melaksanakan PKM ini adalah pengurusan izin mendirikan usaha *green catering*, penentuan komposisi yang sesuai dengan cita rasa konsumen, Estimasi waktu yang kurang tepat, kesulitan dalam penyediaan bahan baku jika ada pesanan mendadak, kesulitan mencari pelanggan dikarenakan orang-orang sudah mempunyai langganan katering tersendiri, kesulitan dalam pengaturan jadwal antara kuliah dengan penerimaan pesanan. Kendala – kendala tersebut dapat diatasi sedikit demi sedikit seiring dijalankannya PKM ini. Selain itu, kami juga melakukan perbaikan – perbaikan baik dalam konsep usaha maupun *teamwork* melalui rapat evaluasi yang dilakukan secara rutin setelah suatu proyek pemesanan dipenuhi.

Untuk keberlanjutan usaha ini sendiri sangat mungkin dilakukan karena kami telah memiliki banyak peralatan catering, pelanggan serta juru masak dan rumah produksi.

Kesuksesan PKM ini tidak lepas dari peran pembimbing yang banyak membantu dalam pelaksanaan PKM ini, dari pemantapan ide proposal, rancangan kegiatan pelaksanaan, monitoring pelaksanaannya serta persiapan untuk melaksanakan *monitoring* dan evaluasi.

VI. KESIMPULAN

Green Catering merupakan inovasi catering dengan berbagai keunggulan dibandingkan dengan catering yang lainnya, yaitu memperhatikan kebersihan dalam proses produksi, menggunakan bahan alami dalam proses produksinya serta mengurangi pemakaian plastik dalam pengemasannya. Keberadaan catering ini sangat membantu masyarakat karena selain menyajikan konsumsi yang enak dan sehat juga turut menjaga kelestarian alam karena menggunakan zat alami dan mengurangi bahkan menghindari pemakaian plastik.

VII. SARAN

Berdasarkan pelaksanaan program kreatifitas mahasiswa bidang kewirausahaan, kami anggota "*green catering*" menyarankan agar pelaksanaan monitoring evaluasi dari DIKTI tidak berbenturan dengan kegiatan mahasiswa lainnya seperti KKP, Praktik Lapang, Gladi Karya, dan sebagainya.



Gambar 7. Disain Poster



Gambar 8. Disain Kardus