



LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**ONDELICIOUS : JAJANAN TRADISIONAL ONDE-ONDE
DENGAN ISI LELE *OVERSIZE* YANG SEHAT KAYA GIZI**

BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Disusun oleh:

Asih Makarti Muktitma	C14100033	2010
Syaddam Husein Fatagar	C14100103	2010
Dyah Anggun Paramita I	C14110049	2011

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2014

PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
LAPORAN AKHIR

- Judul Kegiatan : **Ondelicious** : Jajanan Tradisional Onde-Onde dengan Isi Lele *Oversize* yang Sehat Kaya Gizi
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Asih Makarti Muktitama
 - b. NIM : C14100033
 - c. Jurusan : Budidaya Perairan
 - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat rumah/ No.Hp: Komplek Dramaga Cantik Blok L-60,
Dramaga Bogor/ 085277717170
 - f. Alamat email : makartiasih@yahoo.com
1. Anggota pelaksana kegiatan : 2 orang
2. Dosen pendamping
- a. Nama lengkap dan gelar : Dr. Ir. Nur Bambang Priyo Utomo, M.Si
 - b. NIDN : 0014086508
 - c. Alamat rumah dan No.Hp : Jalan Pinus Blok T No. 21, Budi Agung
Bogor/ 087872340888
3. Biaya Kegiatan Total :
- a. DIKTI : Rp 10.600.000,00
 - b. Sumber lain : -
4. Jangka waktu pelaksanaan : 3 bulan

Menyetujui
Ketua Departemen

Bogor, 2 Juli 2014
Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Sukenda, M.Sc
NIP.19671013 199302 1 001

Asih Makarti Muktitama
NIM. C14100033

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan IPB

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Ir. Yonny Kusmaryono M.Sc
NIP. 19581228 198503 1 003

Dr. Ir. Nur Bambang P U, M.Si
NIP. 19650814 199303 1 005

KATA PENGHANTAR

Puji dan syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan berkah, rahmat, dan ridho-Nya sehingga kami dapat menjalankan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan berjudul “**Ondelicious** : Jajanan Tradisional Onde-Onde dengan Isi Lele *Oversize* yang Sehat Kaya Gizi” dengan baik dan lancar.

Lele merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki nilai produktivitas tinggi. Selain itu, onde-onde merupakan jenis pangan jajanan yang digemari masyarakat. Akan tetapi di samping itu gorengan memiliki potensi buruk bagi kesehatan karena diyakini menjadi sumber radikal bebas. 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 Bapak Dr. Ir. Nur Bambang PU, 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, 2 Juli 2014

Tim Penyusun

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negeri dengan dua per tiga wilayah merupakan lautan. Namun, konsumsi ikan masyarakat Indonesia masih rendah, yakni hanya sekitar 30,47 kilogram per kapita pada tahun 2010. Konsumsi ini jauh tertinggal dengan Malaysia dan Singapura yang masing-masing mencapai 55,4 kilogram per kapita per tahun dan 37,9 kilogram per kapita per tahun. Kemiskinan terkadang yang membuat masyarakat lebih fokus memenuhi kebutuhan karbohidrat sebagai sumber tenaga.

Onde-onde merupakan salah satu jajanan khas yang terdapat di Indonesia. Makanan yang terbuat dari tepung ketan dan berisi kacang hijau ini sangat digemari untuk dijadikan cemilan karena memiliki rasa yang enak. Kacang hijau memiliki kandungan gizi yang cukup baik untuk kesehatan, namun memiliki kekurangan karena tidak terdapat protein hewani didalamnya, sehingga salah satu upaya yang dapat dilakukan yakni dengan menambah protein hewani berupa isi ikan lele di dalam ondeonde. Ikan lele sendiri dipilih sebagai alternatif bahan baku karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dengan harga yang sangat ekonomis. Produksi ikan lele nasional pada tahun 2009 sebesar 200.000 ton, dan ditargetkan meningkat 270.600 ton pada tahun 2010 dan pada tahun 2011 meningkat menjadi 366.000 ton (KKP 2009). Jenis ikan lele yang populer dimasyarakat adalah lele dumbo (*Clarias gariepinus*), dikarenakan ikan lele dumbo mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan dengan ikan lele lokal, diantaranya pertumbuhan cepat, kemampuan adaptasi lingkungan yang tinggi, mempunyai rasa daging yang enak, dan kandungan gizi yang tinggi (Khairuman dan Khairul 2002). Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah pemasaran ikan lele dumbo yang beratnya melebihi ukuran konsumsi atau dikenal dengan lele dumbo *oversize* (induk ikan lele dumbo yang sudah tidak produktif). Ikan lele dumbo *oversize* mencapai ukuran 1-2 ekor per kilogram. Ikan lele dumbo *oversize* ini memiliki jumlah mencapai 10% dalam setiap siklus produksinya. Hal ini, dapat mengakibatkan kerugian bagi para pembudidaya akibat banyaknya ikan lele dumbo *oversize* yang tidak laku dijual (Trobos 2008).

Kajian PKM ini memberikan alternatif untuk meningkatkan mutu pangan tradisional umumnya di Indonesia dan khususnya di lingkungan kampus IPB, didalam lingkungan kampus sendiri belum banyak yang menawarkan jajanan bergizi tinggi dengan harga yang sesuai dengan kantong mahasiswa. Tingkat konsumsi ikan mahasiswa di lingkungan IPB sendiri cukup rendah, banyak mahasiswa yang beralasan tidak mengkonsumsi ikan karena harganya yang cukup mahal. Jumlah mahasiswa di lingkungan IPB sendiri kurang lebih sebanyak 12000 mahasiswa yang aktif, hal ini menunjukkan bahwa adanya pangsa pasar yang cukup besar.

1.2 Perumusan Masalah

Onde-onde merupakan jajanan tradisional yang menjadi keunikan di suatu daerah sekarang mulai tertinggal oleh makanan siap saji seperti pizza, hamburger, steak, dan lain-lain. Oleh sebab itu, adanya inovasi dalam pengembangan jajanan ataupun makanan tradisional diperlukan untuk dapat bersaing dengan makanan siap saji. Salah satu bentuk inovasi dalam makanan tradisional adalah Ondelicious yang mengedepankan kekhasan onde-onde yang dikemas dalam bentuk jajanan dengan berbagai aneka rasa dan kaya akan protein hewani. Onde-onde yang dikenal dan beredar di pasaran selama ini adalah onde onde yang hanya berisi kacang hijau atau kacang hitam. Kini, Ondelicious hadir dengan membawa keunggulan karena memiliki varian rasa yang gurih atau pedas yang berbeda dari rasa onde-onde yang umumnya manis. Selain itu, protein hewani pada lele diharapkan dapat memenuhi kandungan gizi serta digemari karena sesuai dengan permintaan konsumen.

Pemanfaatan lele dumbo *oversize* selama ini belum dilakukan secara optimal dan berkesinambungan. Hal ini terkait dengan ukuran lele dumbo *oversize* yang cukup besar sehingga kurang diminati dipasaran. Ikan lele dumbo *oversize* memiliki kandungan protein tinggi sehingga dapat diproduksi menjadi isi onde-onde sekaligus dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif sumber protein dan kalsium hewani dalam produk jajanan tradisional ini.

1.3 Tujuan Program

Adapun tujuan umum dari kegiatan ini adalah untuk menghasilkan jajanan tradisional yang sehat dan kaya gizi. Selain itu tujuan lainnya adalah untuk :

1. Memanfaatkan bahan baku lele *oversize* yang ekonomis
2. Menginovasi isi onde-onde yang lezat dan bernilai gizi tinggi
3. Memperoleh profit dari hasil pembuatan produksi
4. Memulai usaha kecil sebagai pembelajaran orientasi bisnis

1.4 Luaran Program

Kegiatan ini di harapkan dapat menghasilkan :

1. Produk jajanan tradisional onde-onde yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sehat.
2. Menjadi unit usaha baru yang dapat menghasilkan profit yang *sustainable*.
3. Membuat poster.

1.5 Kegunaan Program

Program ini dapat dijadikan wadah bagi mahasiswa untuk merangsang dan mengembangkan ide kreatif serta menumbuhkan semangat jiwa kewirausahaan. Pembuatan Onde-onde yang merupakan jajanan tradisional menjadi suatu daya tarik

bagi konsumen untuk beralih dari makanan siap saji menjadi makanan tradisional yang bergizi tinggi. Program ini juga diharapkan mampu membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar kampus, sehingga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar. Selain itu, produk ini juga membantu masyarakat dalam mencari alternatif jajanan sehat yang bernilai gizi tinggi.

II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

“Ondelicious” merupakan produk inovatif dengan memodifikasi onde-onde yang umumnya berbahan dasar kacang kedelai dan tepung ketan menjadi ikan lele *oversize* dan tepung ketan. Ciri khas dari “Ondelicious” yang kami unggulkan terletak pada bahan isi yang kami gunakan, yaitu menggunakan ikan lele *oversize* yang mengandung gizi baik yang dapat melengkapi kebutuhan protein hewani di dalam tubuh dengan harga yang sangat ekonomis dan tepung ketan yang memenuhi kebutuhan karbohidrat. Produk ini memiliki rasa yang gurih pada kulit dan lembut pada lele sebagai isi di dalamnya.

a. Analisis Produksi

a.1. Analisis metode SWOT

- ❖ Strength : Ikan lele *oversize* yang memiliki harga yang murah dan memiliki kandungan gizi protein yang tinggi, omega 3, dan memiliki asam lemak tidak jenuh yang aman dikonsumsi bagi masyarakat
- ❖ Weakness : Tekstur lele yang lembek sehingga perlu dilakukan penggorengan sebelum dijadikan isi onde-onde
- ❖ Opportunities : Jajanan yang sudah dikenal dan digemari oleh masyarakat
- ❖ Threats : Mudah ditiru

a.2. Lokasi Produksi

Produksi “Ondelicious” dilakukan di kontrakan salah satu anggota kelompok, bertempat di Komplek Dramaga Cantik Blok L-60, Dramaga Bogor.

III. METODE PENDEKATAN

3.1 Aspek Manajemen

Nama Usaha	: Ondelicious
Nama produk	: Ondelicious
Pimpinan	: Asih Makrti Muktitama
Sekretariat	: Dramaga Cantik Residence Blok L60 Bogor.

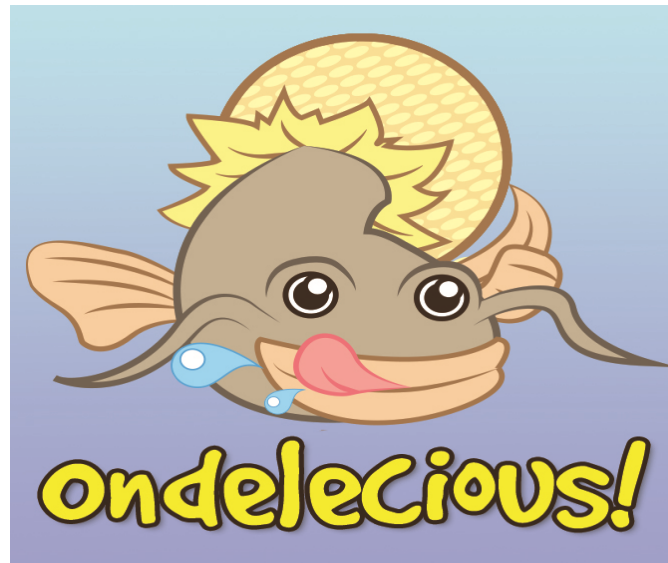
3.2 Strategi pemasaran

3.2.1 Analisis STP

- ❖ *Segmentation* : Target pasar dalam memasarkan produk “Ondelicious” terbagi menjadi dua segmen, yaitu :
 - 1) Kelompok Akademisi
Kelompok akademisi berupa mahasiswa IPB, dosen, maupun staff di IPB.
 - 2) Kelompok Masyarakat
Segmen masyarakat ini terdiri dari masyarakat sekitar kampus IPB, masyarakat umum, dan SD sekitar Dramaga.
- ❖ *Targetting* : Target pemasaran jangka pendek adalah pada segmen kelompok akademisi yang merupakan pasar yang potensial yang cukup besar untuk memasarkan “Ondelicious” dengan persentase target sebesar 80% dari populasi. Target jangka panjang diharapkan kedua segmentasi pasar ini dapat menyumbang masing-masing 80% dari populasi serta dapat diterima luas di masyarakat.
- ❖ *Positioning* : Pemasaran produk “Ondelicious” diarahkan sebagai jajanan sehat, lezat, kaya gizi, dengan harga yang relatif terjangkau.

b.2. Marketing

- ❖ *Produk* : Keunggulan dari produk “Ondelicious” adalah memiliki kandungan protein yang tinggi, omega 3, dan memiliki asam lemak tidak jenuh yang aman dikonsumsi bagi masyarakat dan mahasiswa. Selain itu penggunaan lele *oversize* yang cukup ekonomis dapat menekan harga dari “Ondelicious”.
- ❖ *Harga*
“Ondelicious” ini dipasarkan dengan harga Rp 2.000-Rp 2500/ butir.
- ❖ *Tempat*
Pemasaran yang dilakukan terhadap produk “Ondelicious” mencakup :
 - Penitipan Dana Usaha ke ruangan kelas
 - Penerimaan orderan untuk pesta ataupun seminar
 - Sekitar kampus
- ❖ *Promosi*
Promosi yang dilakukan untuk memperkenalkan produk “Ondelicious” dilakukan pada awal produksi yang meliputi pengenalan langsung terhadap produk sekaligus penjualan perdana, serta dilakukan juga pengenalan melalui sosial media seperti facebook, twitter, dan instagram. Logo kemasan produk untuk pemasaran:



Gambar 1. Logo Ondeleicious

IV PELAKSANAAN PROGRAM

4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Program

Program kreativitas mahasiswa ini mulai dilakukan pada awal bulan Februari hingga Juni 2014. Adapun Komplek Dramaga Cantik Blok L-60, Dramaga Bogor. Sedangkan tempat penjualan produk dilakukan melalui kegiatan dana usaha di sekitar kampus (eceran), souvenir, serta sistem terima orderan untuk acara pengajian maupun seminar dalam skala sedang (100-150 butir).

4.2 Instrumen Pelaksanaan

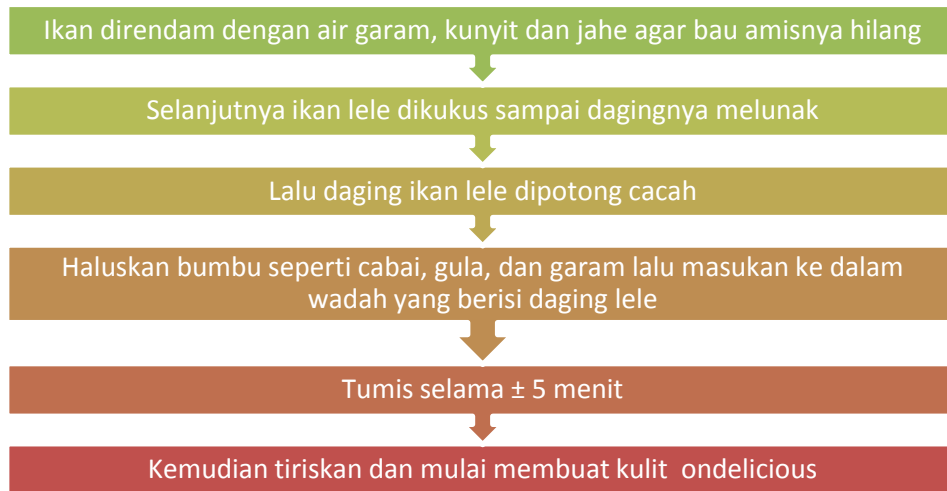
Pembuatan Ondeleicious membutuhkan alat seperti penggorengan, piring, baskom, ulekan, sendok, piasu, talenan, kemplong, box, plastik, dll. Pelaksanaan program ini ditunjang dengan kamera, laptop, alat komunikasi, alat transportasi, serta alat tulis.

4.3 Pemilihan Bahan Baku

Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang akan digunakan sebagai bahan baku adalah ikan yang telah melewati ukuran standar "pecel lele". Bahan kulit onde menggunakan tepung ketan, gula putih, garam halus, santan, wijen putih, serta minyak goreng. Bahan lainnya sebagai bumbu tambahan yakni jahe, cabe, bawang putih, bawang merah, ketumbar, daun salam, daun jeruk, sere, dan kunyit.

4.4 Pembuatan Ondelicious

Bagan 1. Proses Pembuatan Isi



Bagan 2. Proses pembuatan Kulit



4.5 Rancangan dan Realilasi Biaya

Sumber Biaya	Nominal
Dikti	Rp. 10.300.000

Komponen Biaya	Nominal
Total Biaya Investasi	Rp. 4.310.000
Total Biaya Produksi	Rp. 2.917.500
Total Biaya Oprasional	Rp. 3.072.500
Total	Rp. 10.300.000

Rincian Biaya Investasi

Kebutuhan	Jumlah (buah)	Harga (Rp)	Total harga (Rp)
Kompur gas	1	400000	400000
Pisau	2	35000	70000
Regulator	1	175000	175000
Selang gas	1	150000	150000
Printer	1	400000	400000
Piring	12	10000	120000
Tabung gas ukuran 12 kg	1	475000	475000
Timbangan	1	250000	250000
Sarung tangan	2	70000	140000
Meja	1	500000	500000
Spatula	2	35000	70000
Blender	1	350000	350000
Capitan	1	25000	25000
Centong	2	50000	100000
Tirisan	3	35000	105000
Baskom	2	25000	50000
Talenan	2	15000	30000
Sendok	12	5000	60000
Garpu	12	5000	60000
Wajan penggorengan	2	220000	440000
Nampan plastik	5	30000	150000
Kukusan	2	80000	160000
Parutan	2	15000	30000
Ttotal Biaya			4310000

Rincian Biaya Produksi/ Bulan

Jenis	Jumlah	Harga (Rp)	Total harga (Rp)
Tepung ketan	4 kg	9000	36000
Santan	4 kotak	10000	10000
Gula pasir	0,5 kg	14000	7000
Garam	1 ons	5000	5000
Soda kue	1 kotak	15000	15000
Penyedap rasa	1 bungkus	1500	1500
Box	8 buah	10000	80000
Wijen	0,5 kg	40000	20000
Lele	4 Kg	25000	100000
Ayam	2 Kg	40000	80000
Keju	2 kotak	30000	60000
Coklat	1 kotak	50000	50000
Minyak goreng	3 Kg	13000	39000
Bumbu rempah		80000	80000
Total Biaya			583500

Biaya Produksi : 5 x Rp. 583500 = 2.917.500

IV HASIL

Ketercapaian Penjualan

Penjualan produk dilakukan pada awal Maret 2014. Tapi masih belum maksimal dikarenakan ada beberapa hambatan dalam proses pelaksanaannya. Beberapa hambatan yang ditemui yaitu lokasi penjual, dimana pada awal penjualan hanya dilakukan pada sekitar kampus. Akan tetapi setelah dilakukan promosi melalui media sosial kami mendapatkan pasar yang lebih luar hingga mencapai daerah Cibinong, kabupaten Bogor. Hambatan lain yang ditemui adalah terjadinya kecelakaan kecil pada saat proses pembuatan onde onde, yaitu salah satu anggota terkena minyak panas pada saat pembuatan onde, sehingga sempat berhenti selama 1 bulan.

Ketercapaian Target

Hingga saat ini target yang telah dicapai, yaitu :

- a. Telah berhasil membuat alternatif jajanan modern olahan ikan lele yang memiliki kandungan gizi tinggi, kaya akan protein, omega 3, berkualitas tinggi, serta harga yang terjangkau.

- b. Telah melakukan beberapa inovasi varian rasa seperti coklat, keju, ayam, dan ikan tongkol. Inovasi rasa tersebut mendapat tanggapan positif dari konsumen.
- c. Mempromosikan jajanan onde onde dengan isis lele kepada masyarakat sehingga terjadi peningkatan daya konsumsi ikan terutama lele.
- d. Hingga saat ini telah dipasarkan produk sebanyak 385 butir.
- e. Telah membuat logo dan poster yang dapat digunakan saat berjualan berkeliling
- f. Penjualan dilakukan di dalam dan luar kampus, bahkan hingga daerah Cibinong, Kabupaten Bogor.

V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Ondelicious merupakan inovasi onde onde berisi lele yang merupakan solusi jajanan sehat, lezat, dan kaya gizi. Pengolahan serta rasa yang berbeda dari biasanya membuat onde onde menjadi salah satu pilihan jajanan bagi masyarakat. Ondelicious telah meningkatkan nilai ekonomis dari lele dan meningkatkan jumlah konsumsi ikan pada masyarakat. Ondelicious terbukti banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai macam kalangan mulai dari anak kecil sampai orang dewasa.

Saran

Untuk kemudahan dan efisiensi perlu dijalin hubungan kemitraan dengan petani lele agar bahan baku terus dapat tersuplay. Penggunaan tenaga kerja untuk produksi harian memudahkan mahasiswa dalam menjalankan usaha ini. Inovasi berkala perlu dilakukan untuk menjaga selera konsumen.

DOKUMENTASI

