



**LAPORAN AKHIR PKM-K**  
**ROTI “NASI PADANG” SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN *DISPEPSIA***  
**DI KALANGAN MAHASISWA**

Oleh:

Girardi Ade Firmanto	(E24120071)	(2012)
Bimo Arinur Sakti	(E24120087)	(2012)
Mohammad Taufiq Ismail	(E24120092)	(2012)
Soraya Mutiara Rahmat	(E24120091)	(2012)
Rahmi Ernan Nurjannah	(B04130114)	(2013)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**  
**BOGOR**  
**2014**

## PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Judul Kegiatan                   | : Roti “Nasi Padang” sebagai Upaya Pencegahan <i>Dispepsia</i> di Kalangan Mahasiswa                                |
| 2. Bidang Kegiatan                  | : PKM-K   |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan         |   |
| a. Nama Lengkap                     | : Girardi Ade Firmanto  |
| b. NIM                              | : E24120071   |
| c. Jurusan                          | : Teknologi Hasil Hutan   |
| d. Universitas/Institut/Politeknik  | : Institut Pertanian Bogor  |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP      | : Desa Cihideung IlirNo. 39 RT 03 / RW 04 , Kecamatan Ciampea, Kabupaten DT II Bogor/ 089652227453                  |
| f. Alamat email                     | : girardiadef@yahoo.com   |
| 4. AnggotaPelaksanaKegiatan/Penulis | : 4 orang   |
| 5. DosenPendamping                  |   |
| a. NamaLengkapdanGelar              | : Dr.Ir. SucahyoSadiyo, MS.   |
| b. NIDN                             | : 0001055812  |
| c. AlamatRumahdan No Tel./HP        | : Jalan Raya Pagelaran Gg. H. Lasim No. 1 RT 03/RW 03 Kelurahan Padasuka, Ciomas, Bogor / 0251-8635608/ 08111115861 |
| 6. BiayaKegiatan Total              |   |
| a. Dikti                            | : Rp11.289.000  |
| b. Sumber lain                      | : -   |
| 7. JangkaWaktuPelaksanaan           | : empat bulan   |

Bogor, 17 Juli 2013

Menyetujui,

Ketua Departemen  
Teknologi Hasil Hutan

(Prof. Dr. Ir. Wayan Darmawan, M.sc)  
NIP. 19660212 199103 1 002

Ketua Pelaksana Kegiatan

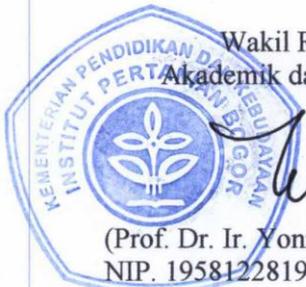
(Girardi Ade Firmanto)  
NIM. E24120071

Wakil Rektor Bidang  
Akademik dan Kemahasiswaan

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS.)  
NIP. 19581228198503 1 003

Dosen Pendamping

(Dr.Ir. SucahyoSadiyo, MS)  
NIP. 19580501 198403 1 002



## **ABSTRAK**

*Dispepsia* atau yang lebih kita kenal dengan maag ialah penyakit yang menyerang lambung dikarenakan kelebihan kadar asam lambung hingga menyebabkan sakit, mulas dan perih pada perut serta perasaan terbakar pada ulu hati. Penyebab penyakit ini biasanya dari pola makan yang tidak teratur sepertimeninggalkan sarapan. Sulitnya mengakses makanan berkarbohidrat tinggi pada pagi hari menjadi salah satu faktor yang melatarbelakangi terbentuknya roti “nasi padang” mengingat kebutuhan energi mahasiswa yang sangat tinggi pada selang waktu pagi sampai siang. Roti “nasi padang” ini merupakan inovasi baru dalam pembuatan roti. Panganan ini berupa roti yang menggunakan konsep nasi padang dan memiliki kandungan gizi setara dengan sebungkus nasi padang namun dengan harga yang lebih murah. Roti “nasi padang” ini mampu mencukupi kebutuhan energi mahasiswa di pagi hari. Untuk itu, roti “nasi padang” ini dibuat guna membantu mahasiswa dalam memenuhi pola makan yang teratur dengan makanan yang sehat.

**Kata kunci** : *Dispepsia*, sarapan, roti, murah

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan hidayahnya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir PKMK yang berjudul “Roti “Nasi Padang” sebagai Upaya Pencegahan *Dispepsia* di Kalangan Mahasiswa”, dengan baik.

Adapun penyusunan Laporan Akhir PKMK ini dilakukan sebagai pemenuhan tugas mata kuliah Metodologi Penelitian guna untuk melatih keterampilan dan minat mahasiswa dalam berpartisipasi dalam Program Kreativitas Mahasiswa (PKM).

Dalam penyusunan Laporan Akhir PKMK ini, Penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan laporan ini. Penulis berharap Laporan Akhir PKMK ini dapat bermanfaat bagi diri Penulis dan semua pihak. Terima kasih.

Bogor, Juli 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

Pengesahan Usulan PKM-Kewirausahaan.....	i
Abstrak.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	iv
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Luaran Yang Diharapkan .....	2
1.5 Kegunaan .....	2
<b>BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
2.1 Prospek Roti ''Nasi Padang'' .....	3
<b>BAB 3. METODOLOGI PENDEKATAN.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB 4. PELAKSANAAN PROGRAM</b>	
4.1 Waktu Pelaksanaan.....	5
4.2 Tahap Pelaksanaan.....	5
4.3 Instrumen Pelaksanaan.....	5
4.4 Rekapitulasi Pelaksanaan dan Realisasi Biaya.....	6
<b>BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>9</b>
<b>BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>10</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>11</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>12</b>

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Mahasiswa sebagai bagian dari masyarakat Indonesia dan khususnya sebagai generasi penerus bangsa tidak luput dari aktivitas yang tinggi. Oleh sebab itu, mahasiswa diharapkan memiliki perilaku hidup sehat. Aktivitas yang padat serta kehidupan sosial pada mahasiswa ini sangat mempengaruhi perilaku hidup sehatnya, khususnya pada pola makannya sehari-hari. Namun, realitanya banyak mahasiswa yang kerap kali kurang memerhatikan kesehatannya. Pola makan yang tidak teratur seperti seringnya melupakan sarapan adalah bukti nyata kurangnya perhatian mahasiswa terhadap kesehatannya sendiri.

Kondisi tersebut dapat memicu berbagai penyakit yang salah satunya ialah *dispepsia*. *Dispepsia* atau yang lebih umum dikenal dengan penyakit maag merupakan penyakit yang menyerang lambung dikarenakan kelebihan kadar asam lambung hingga menyebabkan sakit, mulas dan perih pada perut serta perasaan terbakar pada ulu hati. Penyebab penyakit *dispepsia* bukan hanya dari pola makan yang tidak teratur tetapi juga dari jenis makanan yang kurang diperhatikan serta kondisi stres yang tinggi juga menjadi pemicu timbulnya penyakit ini (Khasanah 2012). Penderita *dispepsia* ini biasanya datang dengan keluhan lain seperti rasa mual bahkan sampai muntah. Selain itu bisa juga timbul keluhan-keluhan lain seperti kembung cepat kenyang, nafsu makan yang berkurang, dan sering sendawa (Rehan 2000).

Melihat dari realita tersebut, kami mahasiswa Institut Pertanian Bogor mengusulkan produk baru berupa roti “nasi padang” yang memiliki kandungan mendekati setara dengan sebungkus nasi padang namun dengan harga yang lebih murah. Ukuran serta bentuk roti ‘nasi padang’ yang praktis namun dengan kandungan gizi yang hampir setara dengan nasi padang, membuat mahasiswa yang sibuk dengan rutinitas pagi dapat sarapan dengan mudah dan sehat. Harga roti ‘nasi padang’ yang terjangkau juga sesuai dengan *budget* mahasiswa yang terbatas. Penyakit *dispepsia* yang banyak terjadi dikalangan mahasiswa dapat dikurangi dengan sarapan yang sehat dan rutin.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang telah kami paparkan di atas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi sebagai berikut:

- 1) Bagaimana pembuatan roti “nasi padang”?
- 2) Sejauh mana keuntungan masyarakat bila mengkonsumsi produk tersebut?
- 3) Bagaimana peluang bisnis produk tersebut di pasaran?

## **1.3. Tujuan**

Tujuan dari program ini, yaitu:

- 1) Mempermudah masyarakat luas terutama mahasiswa dalam memperoleh sarapan praktis dengan kandungan gizi yang cukup.
- 2) Mencegah semakin banyaknya mahasiswa yang menderita penyakit *dispepsia*.
- 3) Mengembangkan usaha mandiri yang mampu membuka peluang kerja dan meningkatkan perekonomian Negara.
- 4) Menjadikan program ini sebagai bidang kewirausahaan yang akan terus digeluti dimasa yang akan datang.

## **1.4. Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan pada program ini adalah :

- 1) Produk yang dibuat dapat diterima oleh masyarakat luas.
- 2) Terciptanya peluang usaha mandiri yang bergerak disektor home industri.

## **1.5. Kegunaan**

Adapun kegunaan program yang dimaksud adalah :

- 1) Produk ini dapat mengatasi permasalahan masyarakat luas terutama mahasiswa dalam pemenuhan kebutuhan energi.
- 2) Memberi wawasan dan kesempatan bagi masyarakat untuk berwirausaha sendiri walaupun dengan modal yang terbatas.

## BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

### 2.1. Prospek Roti “nasi padang”

Kondisi umum masyarakat Indonesia terutama kalangan mahasiswa ini sangat rentan sekali terhadap penyakit *dispepsia* atau maag. Penyakit ini disebabkan oleh berbagi faktor yang beberapa diantaranya adalah pola makan yang tidak teratur, jenis makanan yang dimakan, dan tingkat stres. Tidak bisa dipungkiri lagi jika mahasiswa kerap kali meninggalkan sarapan pagi. Padahal sarapan pagi memberikan banyak manfaat yang tidak bisa didapatkan dari makan-makan selanjutnya misalnya makan siang dan makan malam. Manfaat sarapan pagi bagi mahasiswa ialah untuk mencukupi kebutuhan energi yang biasanya paling besar dibutuhkan di pagi hari. Jika kebutuhan energi tersebut tidak terpenuhi maka bukan tidak mungkin akan terserang berbagai macam penyakit yang salah satunya adalah maag.

Faktor yang menyebabkan mahasiswa sering melewatkan sarapan pagi diantaranya adalah kesulitan dalam menjangkau rumah makan atau warung makan yang menyediakan makanan berat. Jarang sekali ada rumah makan sekitar kampus yang buka di pagi hari. Sekali pun ada, makanan yang disediakan kurang bergizi dan harga yang ditawarkan juga terhitung mahal. Dengan melihat kondisi seperti itu dapat disimpulkan bahwa mahasiswa membutuhkan makanan siap saji yang praktis dan memiliki kandungan gizi yang cukup untuk mengawali aktivitas di pagi hari.

Roti “nasi padang” merupakan solusi yang tepat untuk memecahkan permasalahan tersebut, karena dengan kandungan gizi yang cukup dan harga yang terjangkau serta ketersediaan produk yang tersedia mulai dari pagi hari. Produk ini berupa roti yang memiliki rasa dan kandungan yang menyerupai makanan-makanan yang terdapat di rumah makan padang. Roti ini memiliki berbagai varian rasa. Rasa yang ditawarkan tentunya berupa rasa-rasa yang familiar di rumah makan padang, seperti rendang, cincang, ayam-pop, ayam balado dan masih banyak lagi. Untuk permulaan kami sepakat untuk mempromosikan roti “nasi padang” ini dari rasa yang tersohor yaitu rendang.

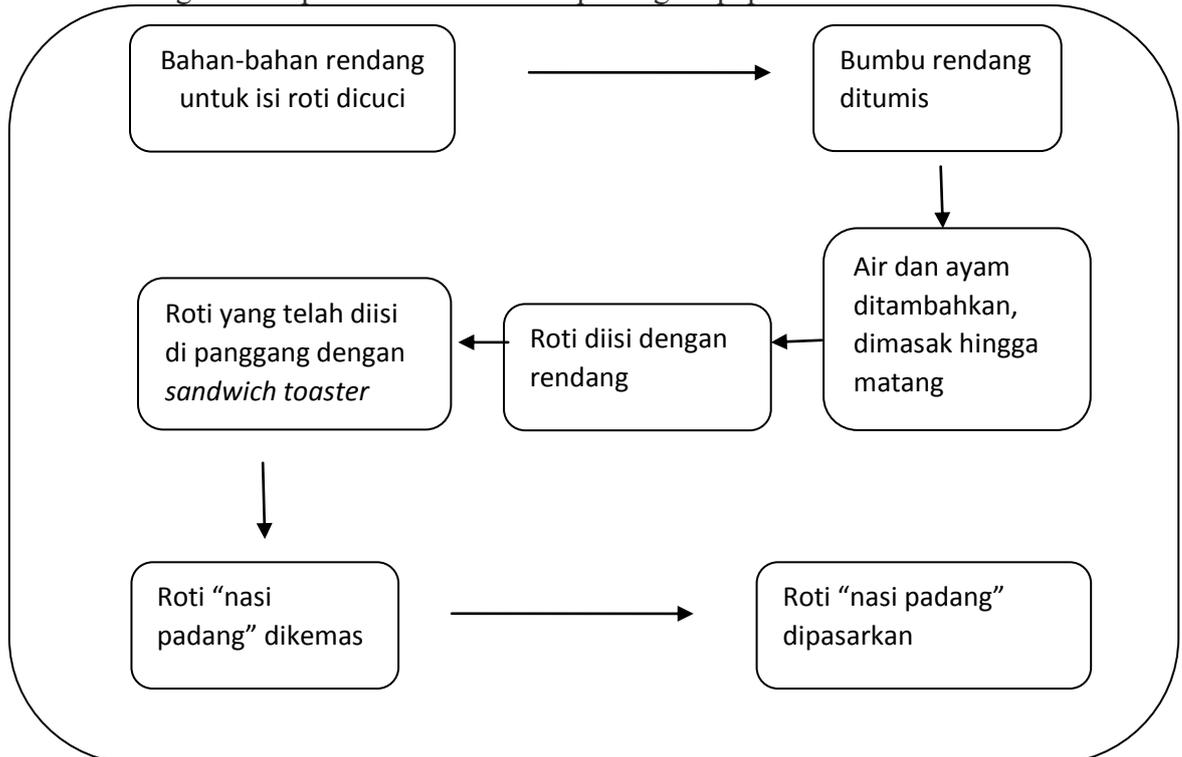
### BAB III. METODE PENDEKATAN

Tahap pendekatan untuk mencapai tujuan dari kegiatan yang telah disebutkan dibagi dalam dua tahap, yaitu:

#### **Kegiatan Tahap I: Pembuatan Roti “Nasi Padang”**

Roti pada produk roti “nasi padang” pada awalnya akan dibuat sendiri dengan menggunakan mesin pembuat roti. Namun karena kurangnya modal dan sulitnya mencari tempat untuk pembuatan roti, dipilih alternatif menggunakan roti tawar yang dibeli di pasaran. Rendang dipilih sebagai isi untuk produk roti “nasi padang”. Pembuatan isi dimulai dari pencucian bahan-bahan, penumisan bumbu, dan pematangan rendang ayam. Roti tawar kemudian diisi dengan rendang ayam, dipanggang dengan menggunakan *sandwich toaster*, dan kemudian dikemas. Roti “nasi padang” dibuat setiap dini hari sebelum dijual.

Diagram alir pembuatan roti “nasi padang” dipaparkan di bawah ini:



#### **Kegiatan Tahap II: Pemasaran**

Proses produksi telah dilakukan sebanyak 11 kali dengan 1 kali sebagai pengenalan produk dan 10 kali pemasaran. Pemasaran dilakukan di sekitar

kampus IPB. Kegiatan ini dilakukan secara personal ke mahasiswa dan masyarakat pada jam 7-11 pagi.

## **BAB IV. PELAKSANAAN PROGRAM**

### **4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Usaha akan mulai dijalankan di sekitar kampus. Produk akan ditawarkan secara “*door to door*” di sekitar kampus. Kami juga akan bekerja sama dengan beberapa unit kegiatan mahasiswa dalam memasarkan produk kami untuk kepentingan dana dan usaha unit kegiatan mahasiswa tersebut.

### **4.2. Tahapan Pelaksanaan**

Usaha akan dilakukan di pagi hari, sekitar pukul 07.30 sampai 11.00 mengingat tujuan dari produk untuk memudahkan mahasiswa dalam mendapatkan sarapan sehat dengan kandungan gizi yang cukup. Proses produksi akan dilakukan di rumah penulis di kawasan Sindang Barang. Kapasitas produksi dalam satu hari pada bulan pertama yaitu 50 buah, lalu akan meningkat seiring dengan keuntungan yang kami dapat. Di akhir pekan kapasitas produksi akan ditingkatkan hingga mencapai 75 buah dan akan meningkat seiring keuntungan yang kami dapat.

### **4.3. Instrumen Pelaksanaan**

Usaha Pembuatan Roti “nasi padang” sebagai Upaya Pencegahan *Dispepsia* di Kalangan Mahasiswa dijelaskan sebagai berikut. Penyiapan alat dan bahan dilaksanakan oleh anggota pelaksana PKMK. Kegiatan PKMK dilaksanakan dengan melakukan kegiatan penyiapan alat dan bahan pembuatan roti “nasi padang” penyiapan alat dan bahan dilakukan dengan pembelian di supermarket. Untuk keperluan promosi digunakan instrumen berupa poster dan jejaring sosial. Adapun instrumen untuk pembuatan roti “nasi padang” dimulai dari tanggal 24 maret 2014 pembuatan dilakukan dikontrakan sendiridan pembuatan dilakukan dengan anggota. Sedangkan instrumen untuk penjualan

dilakukan bersama-sama di daerah kampus .penjualan dilakukan secara langsung kepada pembeli dan harga 1 buah roti Rp.3000.

#### 4.4. Rekapitulasi Pelaksanaan dan Realisasi Biaya

##### *Investasi Awal*

Baskom 4 buah @ Rp 20.000,00	Rp 80.000
Penggorengan diameter 46cm 1 buah @ Rp 50.000	Rp 50.000
Spatula 1 buah @ Rp 15.000	Rp 15.000
Panci kukusan diameter 24cm 1 buah @ Rp 120.000	Rp 120.000
Kompor gas 2 tungku 1 buah @ Rp 350.000	Rp 90.000
Pisau 2 buah @ Rp 10.000	Rp 20.000
Blender 1 buah @ Rp 300.000	Rp 300.000
Kain lap 2 buah @ Rp 5.000	Rp 10.000
Tabung gas elpiji 1 buah @ Rp 85.000	Rp 85.000+
<hr/>	
Jumlah investasi awal	Rp 770.000

##### *Penyusutan Aktiva per tahun*

No	Nama Aktiva	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per tahun
1	Baskom	2	Rp 3.300
2	Penggorengan	2	Rp 2.000
3	Spatula	2	Rp 625
4	Panci kukusan	2	Rp 5.000
5	Kompor gas	5	Rp 1.500
6	Pisau	2	Rp 800
7	Blender	3	Rp 8.300
8	Kain/lap	1	Rp 8.000
9	Tabung gas elpiji	1	Rp 7.000
	<b>Jumlah Penyusutan per tahun</b>		<b>Rp 36.525</b>

### ***Biaya Produksi***

Roti tawar 38 bungkus @Rp 18.000	Rp 684.000
Daging ayam 11 ekor @Rp 30.000	Rp 330.000
Minyak goreng 1lt @Rp 30.000	Rp 30.000
Garam halus 1 bungkus @2.000	Rp 2.000
Gula Pasir ¼ Kg	Rp 4.000
Bawang merah 1 Kg @Rp 20.000	Rp 20.000
Bawang putih 1 Kg @Rp 28.000	Rp 28.000
Bumbu rendang	Rp 50.000
Gas 3kg @Rp 18.000	Rp 18.000+
<hr/>	
• Jumlah biaya produksi	Rp 1.166.000

### ***Biaya Operasional***

Transportasi 2 orang 11 kali @Rp 25.000	Rp 550.000
Listrik	Rp 100.000
Penyusutan	Rp 36.525
<hr/>	
• Jumlah biaya operasional	Rp 686.525

### ***Analisis Pendapatan dan Keuangan***

Produksi	= 795 bungkus roti
Terjual	= 759 bungkus roti
Harga 1 buah roti	= Rp 3.000
Harga roti "nasi padang" yang ditawarkan adalah Rp 3.000 per buah	
Hasil penjualan	= 759 x 3.000
	= Rp 2.277.000
Biaya produksi	= Rp 1.166.000
Biaya operasional	= Rp 686.525

### *Analisis Kelayakan Usaha*

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan} &= \text{Pendapatan} - (\text{total biaya produksi} + \text{total} \\ &\quad \text{biaya oprasional}) \\ &= \text{Rp } 2.277.000 - \text{Rp } 1.852.525 \\ &= \text{Rp } 424.475\end{aligned}$$

### *Analisis R/C (Revenue/Cost)*

$$\begin{aligned}\text{R/C} &= \text{pendapatan (revenue)} / (\text{total biaya} \\ &\quad \text{produksi} + \text{operasional}) \\ &= \text{Rp } 2.277.000 / \text{Rp } 1.852.525 \\ &= 1,23\end{aligned}$$

## **BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Keberadaan roti “nasi padang” di sekitar kampus sedikit banyak dapat membantu mahasiswa yang belum sempat sarapan di pagi hari. Mahasiswa cenderung senang dengan keberadaan roti “nasi padang” ini. Di samping harganya yang murah yaitu Rp 3.000 roti ini juga dinilai mengenyangkan oleh mahasiswa.

Rencana awal produksi roti “nasi padang” ini mengagendakan untuk membuat roti sendiri. Namun, dengan berbagai kendala seperti mahalnya harga mesin dan bahan baku kami mempertimbangkan untuk membeli roti tawar langsung. Roti tawar dibeli dengan harga Rp 18.000 per bungkus dengan isi 20 sampai 22 lembar roti. Sementara itu, jika kami membuat roti sendiri, harga tersebut masih jauh diatas biaya produksi. Asumsi biayanya sekitar Rp 20.000 per 20 lembar roti. Berdasarkan hasil tersebut kami memutuskan untuk membeli roti tawar.

Produksi roti “nasi padang” telah dilakukan sebanyak sebelas kali. Pertama untuk promosi dan kedua sampai kesebelas untuk penjualan. Pemasaran produk yang pertama tanggal 24 Maret 2014 di kampus IPB Dramaga terjual 60 bungkus, yang kedua pada tanggal 29 Maret 2014 di GWW dan Gymnasium IPB terjual 75 bungkus dan yang ketiga tanggal 11 April di lapangan rektorat IPB dilakukan penjualan yang memanfaatkan event aerobik TPB, terjual 68 bungkus dari 70 bungkus yang diproduksi, ke empat pada tanggal 14 April terjual 38 bungkus. Pada 19 dan 27 april 2014 terjual 80 dan 65 bungkus dengan keuntungan Rp 100.000. Pada tanggal 3 Mei 2014 dilakukan penjualan sejumlah 80 bungkus dan memperoleh laba Rp. 60.000. Selanjutnya penjualan dilakukan pada tanggal 18, 25 mei dan 1 Juni 2014 dilakukan di lingkungan kampus yang terjual total 293 bungkus dan dengan keuntungan Rp 250.000. Jadi pendapatan yang diperoleh dari penjualan selama sepuluh kali dengan total 761 bungkus roti terjual mendapat laba kotor sebesar Rp 621.000. Salah satu cara promosi dilakukan melalui jejaring sosial twitter (@rotinasipadang). Agar lebih menarik dan rapih, roti “nasi padang” dikemas dan diberikan logo yang berisi informasi kontak di dalamnya.

Berdasarkan perhitungan analisis, modal usaha ini akan terlunasi sebesar 84,36 % setiap tahun. Hal ini menunjukkan investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Jadi gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan memperoleh profit untuk menunjang usaha. Sehingga usaha pembuatan roti nasi padang berpeluang bagi kalangan mahasiswa untuk menciptakan keterampilan berwirausaha yang berorientasi pada profit.

Progres penjualan yang diperoleh memunculkan rencana tahap berikutnya dalam pengembangan usaha yaitu, Membuat stand roti “nasi padang” di sekitar kampus IPB dengan mebuat stand penjualan menjadi lebih terpusat pada satu tempat agar pembeli dapat lebih mudah mengakses pembelian roti “nasi padang”. Menjalankan kerjasama dengan pengelola kantin RSUD Ciawi kerjasama ini diharapkan dapat memperluas daerah penjualan roti “nasi padang” ini. Menerima

pesanan untuk acara seminar, rapat, dan lain-lain. Membuat blog dan iklan di youtube untuk memperluas promosi produk roti “nasi padang”, semakin luas daya jual maka semakin tinggi tingkat penjualan dan pendapatan pada produk roti “nasi padang”. Menganalisis kandungan gizi agar konsumen mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari mengonsumsi produk ini.

## **BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

Roti “nasi padang” merupakan terobosan baru makanan ala padang dalam bentuk roti Roti “nasi padang” yang diharapkan dapat memudahkan masyarakat khususnya mahasiswa untuk memperoleh sarapan sehat dan murah agar terhindar dari penyakit maag. Adanya Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) Roti “nasi padang” dapat membuka peluang bisnis bagi mahasiswa dan masyarakat umum. Roti “nasi padang” merupakan roti yang mengandung rasa khas makanan padang salahsatunya adalah rendang.

Dalam pasar lingkup kampus Institut Pertanian Bogor dan sekitar daerah produksi, memperoleh hasil penjualan yang telah mencapai 761 roti dalam jangka waktu 4 bulan, yang artinya Roti “nasi padang” ini layak untuk bersaing dengan produk-produk pangan lain di pasaran.

Pada periode berikutnya, disarankan Roti “nasi padang” dapat mengembangkan kegiatan bisnisnya secara kontinu dan menambah varian rasa sehingga Roti “nasi padang” dapat bersaing dengan produk-produk sejenis lainnya dan mampu meraih pangsa pasar yang telah ada.

## Daftar Pustaka

- Khasanah, Nur. 2012. *Waspada Beragam Penyakit Degeneratif Akibat Pola Makan*. Yogyakarta : Laksana.
- Rehan. 2009. *Penyakit Maag*. <http://techniquetips.com/makanan-sehat/>. (diakses tanggal 15 September 2013).

## LAMPIRAN



Gambar 1. Proses produksi Roti “nasi padang”.



Gambar 2. Produk Roti “nasi padang”.



Gambar 3. Proses penjualan roti “nasi padang”





Gambar 7. Bukti pembelian bahan dan alat produksi