



LAPORAN KEMAJUAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
***NUGGET VEGETARIAN* : PEMANFAATAN UMBI KIMPUL DAN**
SAYURAN MENJADI PRODUK OLAHAN NUGGET SEBAGAI
DIVERSIFIKASI PANGAN

BIDANG KEGIATAN:
PKM-K

Disusun oleh:

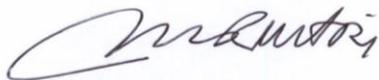
Cherna Wati Tri Astuti	J3E111025 (2011)
Nita Rofita Priyanti	J3E111001 (2011)
Herni Putriyatus Solikha	J3E111021 (2011)
Opi Ropiah	J3E111029 (2011)
Laila Azizah	J3E211153 (2011)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2014

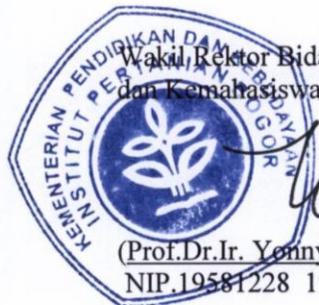
PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : *Nugget Vegetarian*: Pemanfaatan Umbi Kimpul dan Sayuran menjadi Produk Olahan Nugget sebagai Diversifikasi Pangan.
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Cherna Wati Tri Astuti
 - b. NIM : J3E111025
 - c. Program Keahlian : Supervisor Jaminan Mutu Pangan
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah / HP : Asr. Pusdikzi Jln. Kapuas No.12 RT/RW 04/02, /081804973660
 - f. Alamat e-mail : chernatri@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Rina Martini, Msi.
 - b. NIDN : 0028036905
 - c. Alamat Rumah / HP : Pakuan Regency Cluster Wastukencana Blok HX No. 37 Bogor/ 087872374239
6. Biaya Kegiatan Total
Dikti :Rp 9.358.500,-
Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Bogor, 25 Juli 2014
Menyetujui,
Koordinator Program Keahlian
Supervisor Jaminan Mutu Pangan



(CC.Nurwitri, DAA.)
NIP.19580504 198503 2 001



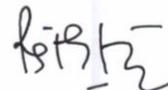
Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan
(Prof.Dr.Ir. Yenny Koesmaryono, MS)
NIP.19581228 198503 1 003

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Cherna Wati Tri Astuti)
NIM. J3E111025

Dosen Pendamping



(Ir.Rina Martini, M.Si)
NIP.19690328 200910 2 002

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	ii
RINGKASAN	iii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 PERUMUSAN MASALAH.....	2
1.3 TUJUAN PROGRAM	2
1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN	2
1.5 KEGUNAAN	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1 GAMBARAN UMUM RENCANA PRODUK.....	3
2.2 ANALISIS PASAR.....	4
2.3 ANALISIS PELUANG PASAR DAN SUMBER DAYA.....	4
2.4 METODE PELAKSANAAN PROGRAM	5
2.5 UJI COBA PRODUKSI DALAM SKALA KECIL	5
2.6 JENIS PRODUK	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	7
3.1 PROSES PRODUKSI	7
3.2 STRUKTUR MANAJEMEN USAHA	8
3.3 RENCANA PEMASARAN	8
BAB 4. HASIL YANG DICAPAI.....	9
BAB 5. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA	11
LAMPIRAN.....	12

RINGKASAN

Dalam program diversifikasi pangan, kimpul merupakan salah satu tanaman sumber penghasil karbohidrat non beras dari golongan umbi-umbian selain ubi kayu dan ubi jalar yang memiliki peranan cukup penting untuk penganekaragaman pangan. Tujuan dari program ini adalah untuk menciptakan panganan baru yang menyehatkan serta membuka lapangan pekerjaan kepada masyarakat. Selain itu untuk mengenalkan umbi kimpul kepada masyarakat luas dengan mengolahnya dalam olahan nugget. Metode yang dilakukan untuk melaksanakan program ini adalah dengan membuat struktur organisasi usaha dan merencanakan pemasaran produk nugget kimpul. Rencana tahapan selanjutnya yang akan di lakukan adalah dengan menambah varian rasa dan bentuk baru agar nugget kimpul menjadi lebih menarik, serta mendirikan bangunan tetap.

Kata Kunci : diversifikasi, kimpul, nugget, umbi.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Talas dan kimpul merupakan dua umbi yang hampir sama. Umbi talas berbentuk lonjong agak bulat dengan diameter sekitar 10 cm. Kulit talas berwarna kemerah-merahan. Kulit talas kasar karena terdapat bekas-bekas pertumbuhan akar. Warna daging talas putih keruh. Sedangkan umbi kimpul berbentuk silinder hingga agak bulat, terdapat internode atau ruas dengan beberapa bakal tunas. Jumlah umbi anak dapat mencapai 10 buah atau lebih, dengan panjang sekitar 12-25 cm dan diameter 12-25 cm. Umbi yang dihasilkan biasanya mempunyai berat 300-1000 gram.

Kimpul merupakan umbi dari tanaman berdaun lebar serupa dengan talas yang rendah karbohidrat dan rendah lemak. Dengan demikian rendah pula kandungan glukosanya sehingga cocok bagi penderita diabetes mellitus. Dalam setiap 100 gram, kimpul mengandung karbohidrat sebesar 23,7 gr, lebih rendah dibanding beras (78,9 gr), terigu (77,3 gr) dan jagung kuning (63,6 gr).

Keunggulan lain dari kimpul adalah mengandung kalsium lebih tinggi (47 mg) dibanding beras (10 mg), terigu (16 mg) dan jagung kuning (9 mg). Dibanding beras, terigu dan jagung kuning, hanya kimpul yang mengandung vitamin C yaitu 4 mg dalam setiap 100 gramnya (Widowati dan Suyanti, 2002). Harga kimpul lebih murah dibanding beras, singkong ataupun ubi jalar. Sehingga cocok pula untuk makanan pokok alternatif terutama bagi keluarga miskin.

Kimpul merupakan tanaman umbi-umbian yang dapat tumbuh dengan baik di daerah dengan curah hujan merata sepanjang tahun, misalnya di Indonesia. Selama ini pemanfaatan umbi kimpul hanya menjadi berbagai produk olahan dengan proses yang sederhana, seperti dikukus atau direbus. Kimpul merupakan komoditas yang mudah rusak secara fisik, kimia dan mikrobiologi. Oleh karena itu dibuat produk olahan nugget. Produk olahan nugget berbahan dasar umbi kimpul juga dapat memenuhi diversifikasi pangan dan memberikan nilai tambah pada umbi kimpul.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang dibahas dalam program ini adalah:

- a. Bagaimana membuat makanan dari bahan umbi kimpul?
- b. Bagaimana membuat produk inovasi baru dengan memanfaatkan umbi kimpul yang dapat diterima masyarakat serta bernilai jual tinggi?
- c. Bagaimana cara menciptakan olahan umbi kimpul sebagai nugget agar dapat bertahan lama?

1.3 TUJUAN PROGRAM

Program ini mempunyai tujuan sebagai berikut:

- a. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam upaya menciptakan bahan pangan yang menyehatkan
- b. Membuat olahan umbi kimpul menjadi nugget agar dapat memanfaatkan umbi kimpul yang selama ini kurang dikenal oleh masyarakat.
- c. Membangun jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga dapat melihat peluang dan memanfaatkannya menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini diantaranya :

- a. Produk nugget kimpul yang disukai oleh masyarakat dan meningkatkan nilai gizi umbi kimpul dalam produk olahan nugget
- b. Produk nugget yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.
- c. Unit usaha baru dalam pemasaran nugget berbahan dasar kimpul menguntungkan dan menjadi lapangan usaha baru.

1.5 KEGUNAAN

Ada beberapa kegunaan dari program ini, antara lain sebagai berikut :

- a. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis umbi kimpul.
- b. Memperkenalkan produk inovasi nugget berbahan dasar dari kimpul.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 GAMBARAN UMUM RENCANA PRODUK

Kimpul dengan nama latin *Xanthosoma sagittifolium schott* merupakan suku *aracea*. Kimpul tergolong tumbuhan berbunga "*Spermathophyta*" yang buahnya berbiji tertutup "*Angiospermae*" dan berkeping satu "*Monocotylae*". Kimpul adalah jenis umbi talas asal Karibia dan Amerika Tengah. Kimpul merupakan tumbuhan herbal dengan batang bagian bawah yang membentuk cabang di bawah tanah yang *cormel* atau *sprout*. Daun berbentuk sagitai, berukuran besar, dengan tangkai daun panjang yang dikelirukan sebagai batang.

Di Indonesia, kimpul jarang dikonsumsi. Sementara itu, kimpul mengandung protein, dan vitamin yang tinggi. Kimpul mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Umbi, pelepah dan daunnya banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan, obat maupun pembungkus. Daun, sisa umbi dan kulit umbi dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan ikan secara langsung maupun setelah difermentasi. Tanaman ini mempunyai keterkaitan dengan pemanfaatan lingkungan dan penghijauan karena mampu tumbuh di lahan yang agak berair sampai lahan kering.

Bentuk umbi kimpul silinder hingga agak bulat, terdapat internode atau ruas dengan beberapa bakal tunas. Jumlah umbi anak dapat mencapai 10 buah atau lebih, dengan panjang sekitar 12-25 cm dan diameter 12-25 cm. Umbi yang dihasilkan biasanya mempunyai berat 300-1000 gram. Struktur umbi kimpul terdiri dari kulit, korteks dan pembuluh *floem* dan *xylem*. Kulit umbi mempunyai tebal sekitar 0,01-0.1 cm, sedangkan korteksnya setebal 0,1 cm. Pada pembuluh *floem* dan *xylem* terdapat pembuluh-pembuluh pati.

Kandungan gizi kimpul per 100 gram berat bahan adalah seperti berikut :

Table 1 Kandungan gizi kimpul per 100 gram berat bahan

No	Kandungan gizi	Berat
1	Energi	145 Kal
2	Protein	1.2 g
3	Lemak	0.4 g
4	Hidrat arang : total	34.2 g
5	Serat	1.5 g
6	Abu	1.0 g
7	Calsium	26 mg
8	Fosfor	54 mg
9	Ferrum	1.4 mg
10	Karotin total	0
11	Vitamin B1	0.10 mg
12	Vitamin C	2 mg
13	Air	63.1 g
14	Berat yang dimakan	85 %

*Sumber :Slamet D.S dan Ig. Tarwojjo. 1980 (dalam pinus lingga.1990 : 171)

2.2 ANALISIS PASAR

Tempat pemasaran yang akan dilaksanakan yaitu dibeberapa daerah di kota Bogor yaitu Malabar, Sukasari, dan Cilendek.

2.3 ANALISIS PELUANG PASAR DAN SUMBER DAYA

Produk ini akan dijual *ready to cook* dengan harga Rp. 8000/ kemasan, dalam satu kemasan berisi \pm 200 gram. Selain itu, dalam perkembangan metode pemasaran pada bulan Juni, penjualan ditambah dengan menjual produk *ready to eat* dengan harga Rp. 3000/kemasan, dengan satu kemasan berisi \pm 45 gram.

2.4 METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan ini dilakukan dimulai dari penyebaran angket, survey alat dan harga bahan-bahan, survey pasar, perencanaan, uji coba produksi. Kegiatan ini dilakukan sebelum melaksanakan proses produksi yang sebenarnya. Untuk melaksanakan kegiatan persiapan tersebut diperlukan waktu sekitar 5 bulan.

2.5 UJI COBA PRODUKSI DALAM SKALA KECIL

Uji coba ini dilaksanakan untuk mengetahui tanggapan masyarakat mengenai produk ini.

2.6 JENIS PRODUK

Nampoel merupakan nugget yang dibuat dari bahan baku umbi kimpul dengan tambahan wortel dan seledri..

Gambar 1 Kemasan bagian depan



Gambar 2 Kemasan bagian belakang

INFORMASI NILAI GIZI / NUTRITION FACTS		
Takaran Saji / <i>Serving Size</i> 50 g		
Jumlah Sajian per Kemasan / <i>Servings per Container</i> : ± 5		
JUMLAH PER SAJIAN / AMOUNT PER SERVING		
Energi Total / Total Energy 188 kkal		
Energi dari Lemak / <i>Energy from Fat</i> 74,7 kkal		
%AKG*		
Lemak Total / Total Fat	8,3 g	15 %
Protein	7,2 g	14,4 %
Karbohidrat Total / Total Carbohydrate	21,5 g	6,6 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah. <i>*Percent Daily Value are based on a 2000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.</i>		

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 PROSES PRODUKSI

a. Bahan yang digunakan :

- Umbi kimpul
- Wortel
- Tepung terigu
- Tepung tapioka
- Seledri
- Tepung panir
- Minyak goreng
- Bumbu-bumbu
- Telur

b. Alat yang digunakan:

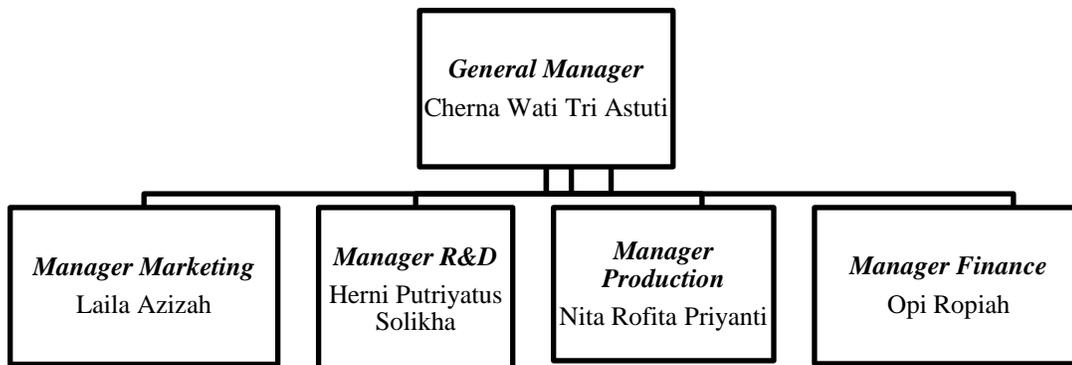
- Kompor
- Kukusan
- Baskom
- Talenan
- Wajan
- Nampan
- Piring
- Pisau
- Garpu
- Lumpang

c. Proses Produksi :



3.2 STRUKTUR MANAJEMEN USAHA

Pada tahap awal produksi nugget kimpul ini dilakukan oleh lima orang yang merupakan anggota kelompok. Terdiri dari *General Manager*, *Manager Marketing*, *Manager R&D*, *Manager Production*, dan *Manager Finance*. *General Manager* bertanggung jawab atas seluruh aspek dalam usaha, *Manager Marketing* bertanggung jawab dalam pemasaran, *Manager R&D* bertanggung jawab dalam riset, *Manager Production* bertanggung jawab atas proses produksi, dan *Manager Finance* bertanggung jawab dalam mengatur keuangan.



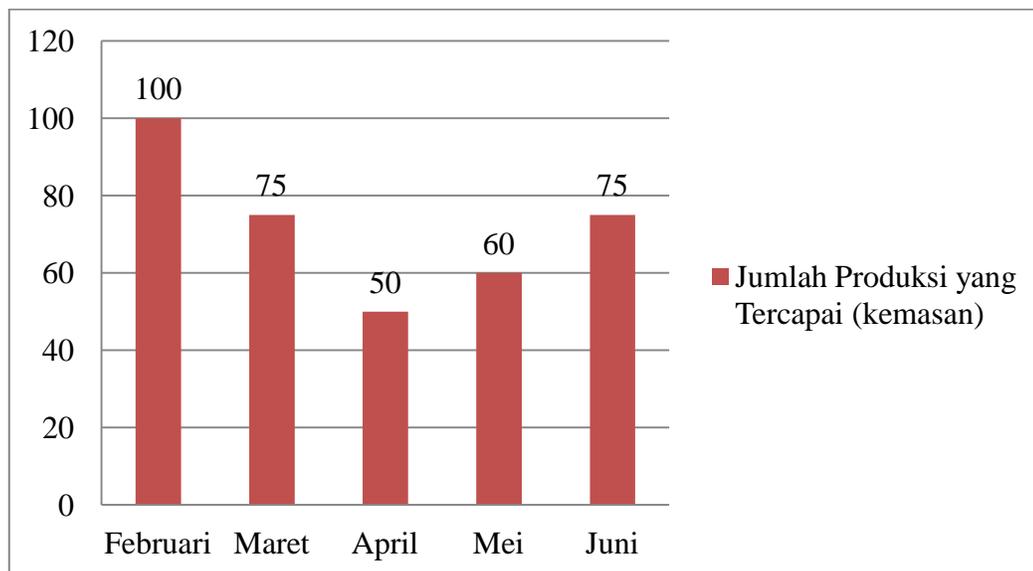
3.3 RENCANA PEMASARAN

Tahapan awal pemasaran lebih memfokuskan pada pengenalan produk kepada masyarakat. Sasaran utama pemasaran adalah masyarakat dari semua kalangan serta masyarakat yang ingin mengonsumsi nugget vegetarian. Produk ini akan kami sebar kepada masyarakat luas dengan cara menjualnya di daerah bogor dan sekitarnya. Selain itu promosi dilakukan dengan cara membuat pamflet atau brosur untuk mengenalkan produk ini. Kami juga menggunakan jaringan internet melalui *facebook*, *fanpage*, dan *twitter*.

BAB 4. HASIL YANG DICAPAI

Selama periode produksi 5 bulan yaitu bulan Februari-Juni hasil yang dicapai dalam penjualan produk *ready to cook* adalah sebagai berikut:

Tabel 2 Hasil yang Dicapai Selama Periode Bulan Februari-Juni 2014



Berdasarkan hasil yang dicapai selama periode bulan Februari-Juni 2014 terjadi ketidakstabilan jumlah penjualan produk nugget kimpul. Pada bulan Februari merupakan hasil penjualan terbanyak yaitu sebanyak 100 kemasan. Sedangkan pada bulan April merupakan jumlah penjualan yang paling sedikit yaitu 50 kemasan. Sehingga untuk meningkatkan kembali jumlah penjualan produk nugget kimpul diperlukan strategi-strategi seperti menambahkan varian rasa yaitu original, pedas dan super pedas serta menjualnya dengan produk *ready to eat* agar penjualan nugget kimpul kembali meningkat.

Pada bulan Juni penjualan produk nugget kimpul ditambah dengan varian rasa dan menjual produk *ready to eat*. Berikut ini adalah analisi 4P produk *ready to eat* yang berhasil dipasarkan :

Product : *Ready to eat*

Place : Sempur
Price : Rp. 3000/pcs
Promotion : *Direct Selling*

Gambar 3 Produk *Ready to Eat*



Selama proses produksi berlangsung terdapat kendala atau permasalahan yang dialami, diantaranya:

- a. Administratif : Administrasi dapat berjalan dengan baik tanpa ada kendala
- b. Teknis : Kendala Teknis yang dialami yaitu kesulitan dalam melakukan pemasaran ke konsumen, karena belum memiliki bangunan tetap untuk melakukan kegiatan produksi dan penjualan.
- c. Organisasi Pelaksana : Ketua pelaksana dalam hal ini bekerja bersama dan senantiasa melakukan koordinasi dengan anggota pelaksana sehingga setiap kegiatan dapat berlangsung dengan baik. Hanya saja selama pelaksanaan produksi nugget kimpul terdapat kendala yaitu sulitnya untuk bertemu secara langsung antara ketua dan anggota. Hal ini dikarenakan pelaksanaan PKM bertepatan dengan kegiatan PKL (Praktik Kerja Lapangan), dimana kegiatan PKL ini dilaksanakan di luar kota Bogor. Sehingga dalam mengatasi kendala ini, ketua tim dan anggota bersepakat untuk melaksanakan kegiatan PKM yaitu produksi nugget kimpul setiap akhir bulan.
- d. Keuangan : Dengan dana yang ada Tim PKM-K berusaha melaksanakan program sesuai dengan rencana sehingga tujuan PKM dapat terlaksana dengan baik.

BAB 5. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

Rencana tahapan berikutnya yang akan dilakukan untuk mengembangkan produksi nugget kimpul ini serta untuk meningkatkan jumlah penjualan adalah dengan melakukan penjualan *ready to eat*, menambah varian rasa, dan menambah varian bentuk.

1. Penjualan *ready to eat*

Penjualan *ready to eat* dilakukan dengan cara menggoreng nugget yang telah di produksi kemudian dijual langsung ke konsumen. Penjualan *ready to eat* ini direncanakan untuk meminimalisir produk *ready to cook* yang belum terjual. Selain itu penjualan *ready to eat* ini diperuntukkan kepada konsumen yang tidak memiliki waktu untuk memasak dan konsumen yang menginginkan kepraktisan.

2. Menambah varian rasa baru dan bentuk

Selain melakukan penjualan *ready to eat*, rencana tahapan berikutnya untuk produksi kimpul nugget adalah dengan menambah varian rasa dan bentuk baru. Varian rasa yang akan dikeluarkan adalah rasa pedas dengan tingkatan pedas mulai dari original, pedas sampai super pedas. Sedangkan varian bentuk akan disesuaikan dengan tingkatan rasa.

3. Mendirikan bangunan tetap untuk produksi nugget kimpul

Dalam melakukan pelaksanaan produksi suatu produk, terutama produk pangan diperlukan sebuah bangunan agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan lancar. Rencana tahapan selanjutnya yang akan dilakukan yaitu dengan mendirikan sebuah bangunan tetap untuk melakukan produksi dan penjualan nugget kimpul. Untuk mendirikan sebuah bangunan diperlukan biaya yang sangat mahal, oleh karena itu tahapan awal yang akan dilakukan adalah dengan menyewa sebuah bangunan untuk menunjang kegiatan produksi nugget kimpul.

LAMPIRAN

1. Laporan Keuangan

LAPORAN KEUANGAN PRODUKSI NUGGET KIMPUL BULAN FEBRUARI 2014

No	Tanggal	Uraian	Penerimaan	Pengeluaran	Saldo
1	20/02/2014	Diterima dana dari DIKTI	Rp 3.000.000		
2	24/02/2014	Membayar pembelian sealer kemasan 20 cm		Rp 250.000	Rp 2.750.000
3	24/01/2014	Membayar pembelian label dan kemasan plastik		Rp 180.000	Rp 2.570.000
4	25/02/2014	Membayar pembelian peralatan masak lengkap		Rp 415.000	Rp 2.155.000
5	26/02/2014	Membayar pembelian bahan baku pembuatan kimpul untuk 100 kemasan		Rp 347.000	Rp 1.808.000
6	26/02/2014	Membayar pembelian alat-alat kebersihan		Rp 254.500	Rp 1.553.500
7	26/02/2014	Membayar biaya transportasi pembelian bahan baku dan peralatan		Rp 30.000	Rp 1.523.500
8	27/02/2014	Membayar pembelian air galon		Rp 15.000	Rp 1.508.500
9	27/02/2014	Membayar pembelian bahan bakar (gas)		Rp 34.000	Rp 1.474.500
10	28/02/2014	Membayar rekening listrik bulan Februari 2014		Rp 50.000	Rp 1.424.500
11	28/02/2014	Membayar air PAM bulan Februari 2014		Rp 35.000	Rp 1.389.500
T O T A L			Rp 3.000.000	Rp 1.610.500	Rp 1.389.500

Mengetahui,
Ketua

Bogor, Februari 2014
Manager Finance

Cherna Wati Tri
Astuti
NIM. J3E111025

Opi Ropiah
NIM. J3E111029

**LAPORAN KEUANGAN
PRODUKSI NUGGET KIMPUL BULAN MARET 2014**

No	Tanggal	Uraian	Penerimaan	Pengeluaran	Saldo
1	01/03/2014	Saldo bulan Februari 2014			Rp 1.389.500
2	15/03/2014	Membayar pembelian bahan baku untuk 125 kemasan		Rp 345.500	Rp 1.044.000
3	15/03/2014	Membayar pembelian bahan bakar (gas)		Rp 34.000	Rp 1.010.000
4	15/03/2014	Membayar pembelian label dan kemasan plastik		Rp 45.000	Rp 965.000
5	15/03/2014	Membayar pembelian air galon		Rp 15.000	Rp 950.000
6	15/03/2014	Transportasi peserta PKM menuju tempat produksi		Rp 370.000	Rp 580.000
7	29/03/2014	Membayar air PAM bulan Maret 2014		Rp 35.000	Rp 545.000
8	29/03/2014	Membayar rekening listrik bulan Maret 2014		Rp 50.000	Rp 495.000
9	31/03/2014	Menerima uang penjualan 175 bungkus nugget	Rp 1.400.000		
T O T A L			Rp 1.400.000	Rp 894.500	Rp 1.895.000

Mengetahui,
Ketua

Bogor, Maret 2014
Manager Finance

Cherna Wati Tri Astuti
NIM. J3E111025

Opi Ropiah
NIM. J3E111029

LAPORAN KEUANGAN PRODUKSII NUGGET KIMPUL BULAN APRIL 2014					
No	Tanggal	Uraian	Penerimaan	Pengeluaran	Saldo
1	2	3	4	5	6
1	01/04/2014	Saldo bulan Maret 2014			Rp 1.895.000
2	15/04/2014	Membayar pembelian bahan baku untuk 125 kemasan		Rp 345.500	Rp 1.549.500
3	15/04/2014	Membayar pembelian bahan bakar (gas)		Rp 34.000	Rp 1.515.500
4	15/04/2014	Membayar pembelian label dan kemasan plastik		Rp 45.000	Rp 1.470.500
5	15/04/2014	Membayar pembelian air galon		Rp 15.000	Rp 1.455.500
6	15/04/2014	Transportasi peserta PKM menuju tempat produksi		Rp 370.000	Rp 1.085.500
7	29/04/2014	Membayar air PAM bulan April 2014		Rp 35.000	Rp 1.050.500
8	29/04/2014	Membayar rekening listrik bulan April 2014		Rp 50.000	Rp 1.000.500
9	30/04/2014	Menerima uang penjualan 50 bungkus nugget	Rp 400.000		
TOTAL			Rp 400.000	Rp 894.500	Rp 1.400.500

Mengetahui,
Ketua

Bogor, April 2014
Manager Finance

Cherna Wati Tri Astuti
NIM. J3E111025

Opi Ropiah
NIM. J3E111029

**LAPORAN KEUANGAN
PRODUKSI NUGGET KIMPUL BULAN MEI 2014**

No	Tanggal	Uraian	Penerimaan	Pengeluaran	Saldo
1	2	3	4	5	6
1	01/05/2014	Saldo bulan April 2014			Rp 1.400.500
2	31/05/2014	Menerima uang penjualan 60 bungkus nugget	Rp 480.000		
TOTAL			Rp 480.000	Rp -	Rp 1.880.500

Mengetahui,
Ketua

Bogor, Mei 2014
Manager Finance

Cherna Wati Tri Astuti
NIM. J3E111025

Opi Ropiah
NIM. J3E111029

**LAPORAN KEUANGAN
PRODUKSI NUGGET KIMPUL BULAN JUNI 2014**

No	Tanggal	Uraian	Penerimaan	Pengeluaran	Saldo
1	2	3	4	5	6
1	07/06/2014	Saldo bulan Mei 2014			Rp 1.880.500
2	14/06/2014	Pembelian kemasan, pencetakan label kemasan, brosur, dan banner		Rp 223.500	Rp 1.657.000
3	20/06/2014	Membayar pembelian bahan baku		Rp 276.500	Rp1.380.500
4	20/06/2014	Membayar pembelian bahan bakar (gas)		Rp 34.000	Rp1.346.500
5	20/06/2014	Membayar pembelian air galon		Rp 15.000	Rp1.331.500
6	22/06/2014	Menerima uang penjualan 75 kemasan nugget ready to cook 200 gram	Rp 600.000	-	
7		Menerima uang penjualan 75 kemasan nugget ready to eat 45 gram	Rp 225.000	-	
8	25/06/2014	Membayar rekening listrik bulan Juni 2014		Rp 50.000	Rp1.281.500
9	25/06/2014	Membayar air PAM bulan Juni 2014		Rp 35.000	Rp 1.246.500
TOTAL			Rp 825.000	Rp 634.000	Rp 2.071.500

Mengetahui,
Ketua

Bogor, Juni 2014
Manager Finance

Cherna Wati Tri Astuti
NIM. J3E111025

Opi Ropiah
NIM. J3E111029

2. Dokumen Pendukung Kegiatan



Gambar 1. Kimpul sebelum di kukus



Gambar 2. Kimpul setelah di kukus



Gambar 3. Wortel setelah di kupas



Gambar 4. Wortel setelah dicincang



Gambar 5. Bumbu yang telah dikupas



Gambar 6. Bumbu yang telah dihaluskan



Gambar 7. Adonan nugget



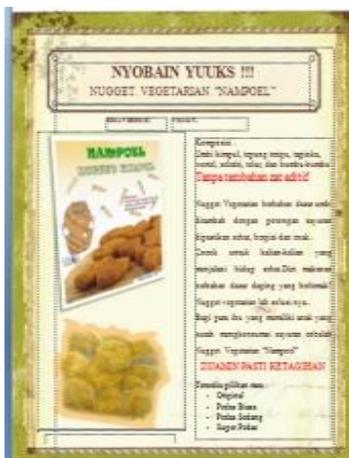
Gambar 8. Produk Nugget



Gambar 8. Nugget kimpul



Gambar 9. Dokumentasi penjualan



Gambar 10. Brosur



Gambar 11. Dokumentasi penjualan