



LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**CREAM BUAH SAHARA SEBAGAI USAHA PENINGKATAN
KONSUMSI BUAH LOKAL DENGAN MEMANFAATKAN TEPUNG
TALAS SEBAGAI PANGANAN KHAS KOTA BOGOR**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Disusun oleh:

Suci Sari Ramadhani	J3E111108	(2011)
Ima Rohmania	J3E111072	(2011)
Triana Wulan Sari	J3E111074	(2011)
Nurul Aisyah	J3E112033	(2012)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2014

PENGESAHAN USULAN PKM- KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Cream Buah Sahara Sebagai Usaha Peningkatan Konsumsi Buah Lokal dengan Memanfaatkan Tepung Talas Sebagai Panganan Khas Kota Bogor
2. Bidang Kegiatan : PKM- K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Suci Sari Ramadhani
 - b. NIM : J3E111108
 - c. Jurusan : Supervisor Jaminan Mutu Pangan
 - d. Universitas/ Institut/ Politeknik : Program Diploma Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah dan No Tel/ HP : Jl. Kabelmas 6 No. 9 Bekasi Utara/ 085777203786
 - f. Alamat email : sucisarir@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Eddy S. Mudjajanto
 - b. NIDN : 0019116008
 - c. Alamat Rumah dan No. Telp/ HP : Palayu 7 No. 8 Bantar Jati, Bogor/081314166855
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 10. 853.200,00
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 Bulan

Bogor, 25 Juni 2014

Menyetujui
Koordinator Program Keahlian
Supervisor Jaminan Mutu Pangan

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Ir. C. C. Nurwitri, DAA)
NIP. 195805041985032001

(Suci Sari Ramadhani)
NIM. J3E111108

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)
NIP. 19581228 198503 1003

(Ir. Eddy S. Mudjajanto)
NIP. 19601119198803 1001

DAFTAR ISI

PENGESAHAN USULAN PKM- KEWIRAUSAHAAN	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	iv
RINGKASAN	1
BAB 1. PENDAHULUAN	2
1.1 JUDUL PROGRAM	2
1.2 LATAR BELAKANG KEGIATAN.....	2
1.3 RUMUSAN MASALAH.....	3
1.4 TUJUAN PROGRAM KEWIRAUSAHAAN.....	3
1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN	3
1.6 KEGUNAAN PROGRAM	4
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
BAB 4. HASIL YANG DICAPAI.....	9
BAB 5. RENCANA TAHAP BERIKUTNYA.....	10
DAFTAR PUSTAKA	11
LAMPIRAN.....	13
Lampiran 1. Penggunaan Dana	13
Lampiran 2. Matriks Rencana Kegiatan.....	14
Lampiran 3. Bukti-bukti pendukung kegiatan	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bahan-bahan.....	16
Gambar 2 Ice Maker.....	16
Gambar 3 Alat-alat penunjang	16
Gambar 4 Cup plastik kecil+tutup+sendok.....	16
Gambar 5 Timbangan.....	16
Gambar 6 Gelas Ukur.....	16
Gambar 7 Cooler box	17
Gambar 8 Ice sahara strawberry.....	17
Gambar 9 Ice sahara coklat.....	17

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Belanja Bahan Habis Pakai :	13
Tabel 2 Belanja Perjalanan/ Transportasi	14
Tabel 3 Matriks Rencana Kegiatan	15

RINGKASAN

Cream Buah Sahara adalah produk berbahan dasar es krim talas dengan taburan potongan buah-buahan lokal seperti nangka, semangka, nanas, kedondong, melon dan jambu biji. Produk ini dibuat dengan tujuan mengangkat pariwisata Kota Bogor dengan memanfaatkan talas sebagai khas nya serta membantu meningkatkan konsumsi buah lokal masyarakat yang masih rendah. Produk ini memiliki prospek bisnis yang cukup menjanjikan dimana keuntungan bersih yang akan didapat selama penjualan 12 kali adalah Rp 3.505.800,00 . Cream Buah Sahara dijual dengan harga Rp 8.000/kemasan. Harga ini cukup terjangkau untuk semua kalangan. Metode penulisan telaah pustaka sebagai landasan teori yang bersifat argumentatif. Pustaka yang telah diperoleh dianalisis, dibahas dan disusun berdasarkan kerangka teori penulisan.

Kata kunci: Cream Buah Sahara, tepung talas, potongan buah

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 JUDUL PROGRAM

Cream Buah Sahara Sebagai Usaha Peningkatan Konsumsi Buah Lokal Dengan Memanfaatkan Tepung Talas Sebagai Panganan Khas Kota Bogor.

1.2 LATAR BELAKANG KEGIATAN

Kota Bogor adalah sebuah kota yang dijuluki kota hujan. Intensitas hujan yang tinggi menyebabkan Bogor memiliki iklim dan suhu yang sejuk. Kondisi iklim di Kota Bogor suhu rata-rata tiap bulan 26°C, dengan suhu terendah 21,8°C dan suhu tertinggi 30,4°C. kelembaban udara 70% dan curah hujan rata-rata setiap tahun sekitar 3500- 4000 mm dengan curah hujan terbesar pada bulan Desember dan Januari (Pemerintah Kota Bogor, 2013). Selain terkenal dengan kota hujan, Bogor juga sebagai penghasil berbagai jenis buah yang seharusnya dapat memenuhi permintaan pasar lokal, namun kebiasaan masyarakat yang lebih memilih mengonsumsi buah impor membuat buah lokal kurang laku di pasaran.

Talas merupakan suatu panganan khas yang menjadi identitas Kota Bogor, jumlahnya yang melimpah tidak sebanding dengan pemanfaatannya. Tepung talas merupakan produk turunan dari bahan baku talas yang dapat digunakan dalam pembuatan berbagai macam produk olahan makanan, salah satunya adalah es krim.

Akhir- akhir ini cuaca Kota Bogor dirasakan semakin panas seiring *issue* pemanasan global yang belum ada pemecahan masalahnya. Akibatnya masyarakat sering merasa haus dan membutuhkan sesuatu yang segar untuk menghilangkan dahaganya. Menanggapi situasi mengenai kurangnya konsumsi buah lokal serta suhu yang semakin tinggi di Kota Bogor dan pemanfaatan tepung talas yang kurang perlu diciptakan produk yang dapat memenuhi keinginan masyarakat dan meningkatkan penjualan serta konsumsi buah lokal disamping itu juga meningkatkan pariwisata Kota Bogor .

Cream Buah Sahara adalah suatu produk berbahan dasar es krim talas dan buah potong. Buah yang digunakan sebagai topping adalah buah lokal yang banyak tersedia di pasaran, contohnya pisang, mangga, rambutan, nangka, dan

semangka. Cream Buah Sahara disajikan di dalam sebuah mangkuk plastik berisikan satu porsi es krim vanilla, cokelat, dan strawberry yang dikelilingi berbagai macam buah potong.

1.3 RUMUSAN MASALAH

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

1. Bagaimana proses pembuatan Cream Buah Sahara?
2. Sejauh mana Cream Buah Sahara dapat berpengaruh dalam peningkatan konsumsi buah lokal?
3. Bagaimana peluang bisnis produk tersebut di pasaran?

1.4 TUJUAN PROGRAM KEWIRAUSAHAAN

Tujuan program kewirausahaan Cream Buah Sahara ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan pendidikan kepada masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi buah lokal yang dapat dikombinasi dengan es krim melalui produk Cream Buah Sahara.
2. Meningkatkan tingkat konsumsi buah lokal di berbagai daerah khususnya daerah- daerah yang bersuhu tinggi di Indonesia
3. Membuka peluang bisnis produk tersebut di pasaran.
4. Menambah produk olahan dengan bahan baku tepung talas.

1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dengan adanya program Kreativitas Kewirausahaan ini diharapkan dapat diperoleh luaran sebagai berikut:

1. Terciptanya lapangan kerja baru bagi masyarakat pada umumnya dan bagi pemuda yang putus sekolah pada khususnya.
2. Masyarakat dapat menggemari buah lokal daripada buah impor, sehingga daya jual buah lokal meningkat dan memberdayakan kesejahteraan pedagang buah lokal.
3. Mendapatkan hasil dari barang- barang lokal yang merupakan kekayaan alam dan bernilai guna.

4. Meningkatkan konsumsi buah lokal dan pemanfaatan tepung talas

1.6 KEGUNAAN PROGRAM

Program kreativitas mahasiswa ini diharapkan dapat memperoleh manfaat, yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan tingkat konsumsi buah lokal melalui produk Cream Buah Sahara ini yang juga menggunakan bahan utama yang mayoritas digemari oleh masyarakat yaitu es krim.
2. Mendidik masyarakat yang senantiasa mencintai produk dalam negeri terutama buah lokal, sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan kesejahteraan petani dan pedagang buah lokal.
3. Memberi wawasan dan kesempatan bagi masyarakat untuk berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam bangsa sendiri dan tetap menjaga kualitas.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Cream Buah Sahara adalah suatu produk dengan bahan baku utama es krim talas dan potongan buah-buahan lokal. Pada dasarnya usaha ini mempunyai suatu tujuan utama yaitu meningkatkan konsumsi buah lokal bagi masyarakat Indonesia dan meningkatkan pariwisata Kota Bogor dimana Cream Buah Sahara sebagai jajanan khasnya. Seperti yang sudah banyak diketahui pengolahan talas dan buah-buahan lokal hanya terpaku pada sasaran rumah tangga saja, padahal untuk mengubah suatu pola pikir masyarakat harus dimulai dari generasi mudanya. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah membuat suatu olahan produk yang mayoritas digemari oleh kaum muda yaitu es krim.

Bahan baku yang digunakan sebagai pembuatan es krim adalah susu sapi segar serta tepung talas. Sedangkan buah-buahan yang akan digunakan adalah buah lokal yang sifatnya tidak musiman dan harganya relatif murah, seperti semangka, nangka, jambu biji, nanas, melon, dan kedondong. Buah-buahan tersebut didapatkan dengan cara membeli di pasar tradisional atau langsung membeli dari petani atau warga yang menanam buah-buahan tersebut.

Setelah mendapatkan bahan baku, proses selanjutnya adalah mengolahnya menjadi Cream Buah Sahara yang dapat dinikmati dengan lezat. Setelah itu Cream Buah Sahara dapat disajikan dan dikemas sedemikian rupa di dalam mangkuk plastik sehingga terlihat menarik, kemudian mempromosikan kepada para konsumen. Dalam proses promosi dan pemasaran Cream Buah Sahara dapat dipasarkan langsung melalui gerai yang akan dibuka di tempat yang menjadi tempat berkumpulnya anak muda.

Dilihat dari perkembangan masyarakat saat ini optimis sekali bahwa produk Cream Buah Sahara akan diterima di pasaran. Hal seperti ini didukung pula oleh keadaan cuaca yang semakin panas khususnya Kota Bogor dimana masyarakat membutuhkan sesuatu yang segar untuk menghilangkan dahaganya. Ketersediaan tepung talas serta buah-buahan lokal yang melimpah juga akan sangat mendukung sekali dari keberlangsungan usaha Cream Buah Sahara ini. Semakin berjalannya waktu direncanakan akan dilakukan berbagai inovasi dari produk ini sehingga konsumen tetap setia dan menyukai Cream Buah Sahara.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan ini terbagi menjadi tiga tahap:

1. Tahap persiapan dan pengolahan
2. Tahap pelaksanaan pemasaran
3. Tahap evaluasi

Tahap persiapan meliputi persiapan bahan dan perlengkapan untuk membuat produk.

1. Alat dan bahan yang digunakan meliputi:

Alat:

- *Ice maker*
- *Mixer*
- Mangkuk
stainless
- Sendok
- Pisau *cocktail*
- *Cooling Box*
- Kemasan
berupa
mangkuk
plastik
- Sendok plastik
- Serbet
- Pisau
- Plastik

Bahan :

- Susu Sapi
Segar
- Putih telur
- Tepung
meizena
- Tepung talas
- Vanili
- CMC
- Air
- Gula pasir
- Jambu biji
- Nanas
- Pepaya
- Nangka
- Melon

Cara Kerja

Dalam membuat produk Cream Buah Sahara langkah-langkah yang harus dikerjakan meliputi :

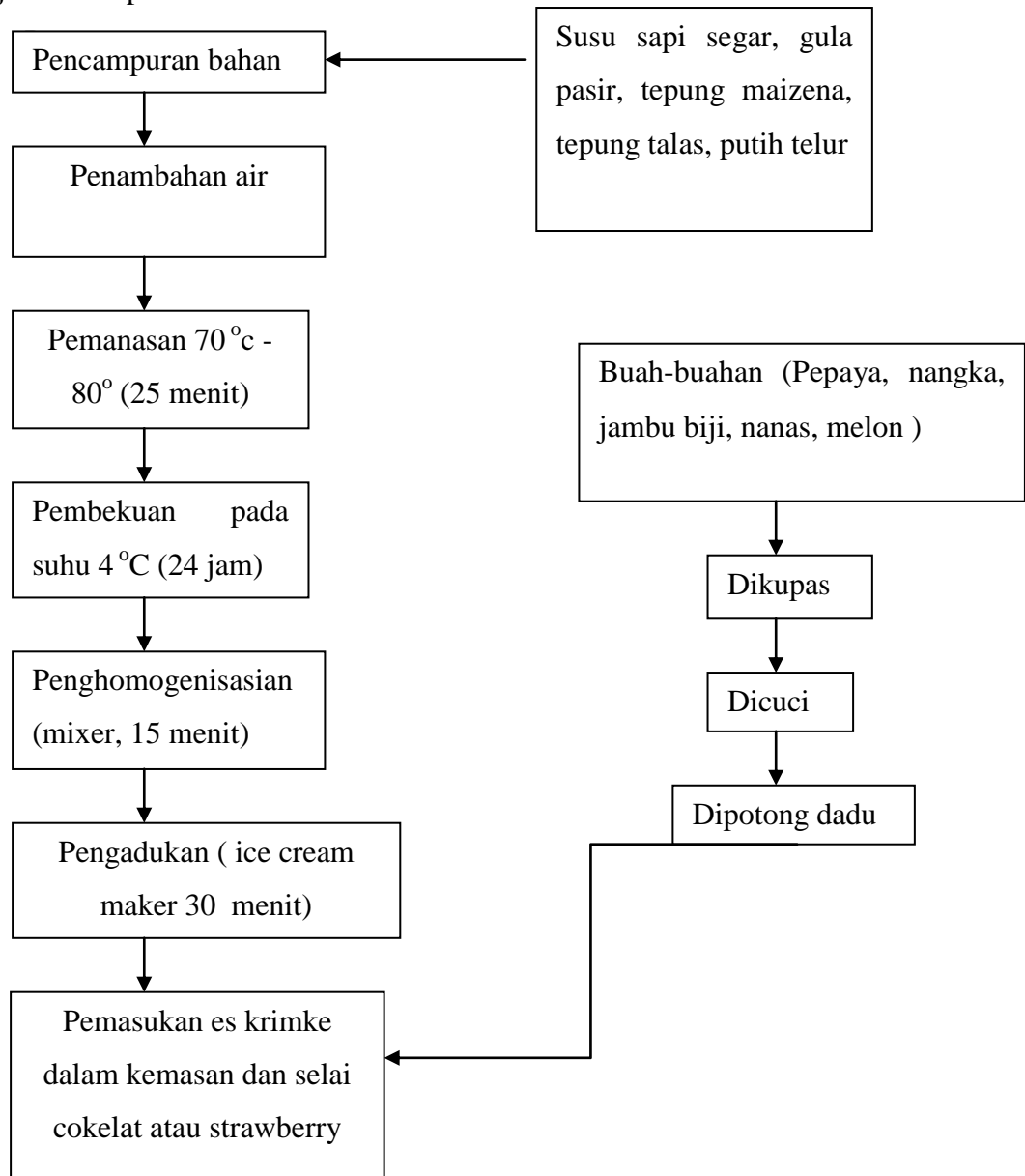


Diagram alir pembuatan Cream Buah Sahara

Pada tahap pemasaran, tahap ini meliputi pencarian tempat yang akan dijadikan tempat memasarkan Cream Buah Sahara. Tempat pemasaran adalah tempat khusus dimana anak-anak muda bisa berkumpul misalnya di depan sekolah-sekolah dan di taman kota. Untuk memaksimalkan upaya dari pemasaran

maka dilakukan penetapan Segmentasi, Targeting, dan Positioning (STP). Segmentasi penjualan dari Cream Buah Sahara adalah para anak muda dan orang-orang pencinta es krim. Target pasar yang lebih spesifik dalam penjualan Cream Buah Sahara adalah para anak muda dan orang-orang penyuka es krim yang merasa haus dan membutuhkan penyegar dahaga. Positioning yang akan mendukung penjualan adalah “Dinginkan Dirimu, Cintai Buahmu.”

Cream Buah Sahara disajikan di dalam sebuah wadah yang berisikan 4 scoop es krim dengan topping buah-buahan dan selai dimana *plating* yang baik dan menarik akan membuat konsumen tergiur untuk membelinya. Cream Buah Sahara perpersinya ditawarkan dengan harga Rp.2500/cup kecil. Penetapan harga ini berdasarkan tingkat keberlangsungan usaha dimana dicari keuntungan yang relatif berdasarkan modal yang digunakan sehingga dapat menjalankan usaha secara kontinyu. Harga tersebut dapat berubah sewaktu-waktu tergantung dengan keadaan pasar dan perubahan kebijakan.

Berbagai usaha promosi yang akan digunakan guna memasarkan produk dan meningkatkan penjualan adalah dengan menggunakan berbagai media, baik media cetak maupun media elektronik. Dalam menggunakan media cetak digunakan pamflet serta iklan melalui surat kabar khususnya surat kabar lokal. Sedangkan melalui media elektronik akan digunakan internet khususnya melalui situs pertemanan dan jejaring sosial seperti Facebook dan Twitter. Selain itu jika dirasa usaha yang dijalankan sudah cukup besar maka akan dilakukan pula kerjasama sponsorship dalam kegiatan masyarakat.

BAB 4. HASIL YANG DICAPAI

Hasil yang dicapai selama bulan Maret mengacu pada matriks rencana kegiatan PKM yang telah dibuat. Berikut ini adalah runtutan kegiatan yang dijalankan pada April-Mei 2014:

1. Persiapan pelaksanaan (pembelian peralatan, desain kemasan)
2. Pembelian bahan baku
3. Pembuatan produk skala lebih besar
4. Konsultasi dengan dosen pembimbing
5. Evaluasi kerja tim

a) Hasil yang Dicapai

Berdasarkan kurang lebih tiga bulan pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan, hasil yang telah dicapai antara lain:

1. Tanggapan konsumen mengenai “Cream Buah Sahara atau Ice Sahara” sangat baik.
2. Mendapatkan hasil tekstur es krim yang lebih baik dari sebelumnya.
3. Melakukan produksi skala menengah dengan menjual sebanyak 40 cup es krim dengan dua rasa yaitu strawberry dan coklat dengan harga Rp 2000- Rp 2500
4. Penjualan *Ice Sahara* dalam skala lebih besar dilakukan di Kota Bogor

BAB 5. RENCANA TAHAP BERIKUTNYA

Rencana tahap berikutnya yang akan dijalankan adalah sesuai dengan matriks kegiatan yang telah dibuat (lampiran 2).

Berdasarkan matriks rencana kegiatan yang terlampir, maka rencana berikutnya antara lain :

1. Mulai memproduksi “Cream Buah Sahara” dengan skala yang lebih besar dibandingkan sebelumnya. Akan tetapi, terdapat satu kendala pada pelaksanaan PKM ini yaitu belum tersedianya *freezer* milik kelompok sendiri. Untuk itu, kami mencari *freezer* dengan harga terjangkau, karena pada dasarnya *freezer* merupakan salah satu alat yang sangat penting untuk proses produksi es krim.
2. Mencari tempat yang strategis untuk melakukan penjualan *Ice Sahara*.
3. Masih mencari *supplier* buah-buahan lokal disekitar Bogor atau Bekasi yang memiliki kualitas baik tetapi dengan harga yang murah.
4. Berikutnya adalah tetap melakukan evaluasi tim setiap minggunya dan konsultasi via *e-mail* atau tatap muka langsung dengan dosen pembimbing.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2013.7 *Manfaat Ice Cream*.<http://www.beritasatu.com/kesehatan/52556-7-manfaat-ice-cream-untuk-kesehatan.html> [29 September 2013]
- Badan Ketahanan Pangan Kemeterian Pertanian RI. 2012. *Roadmap Diversifikasi Pangan 2011- 2015 Jilid 2*. Jakarta: Kementerian Pertanian
- Harian Kompas. 2013. *Konsumsi Buah Lokal Terganjil*.
<http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2013/05/27/0721245/Konsumsi.Buah.Lokal.Terganjil>[27 September 2013]
- Kelompok Tani Ternak Pucak Manik. 2013. *Buah Lokal kaya Akan Manfaat*.<http://kelompokternakpucakmanik.blogspot.com/2013/01/buah-lokal-kaya-akan-manfaat.html> [29 September 2013]
- Pemerintah Kota Bogor.www.kotabogor.com. [28 Sepetember 2013]

LAMPIRAN

Lampiran 1.Penggunaan Dana

Tabel 1 Belanja Bahan Habis Pakai :

No	Tanggal Pembelian	Bahan	Harga
1.	23-Februari-2014	1. Cool Box 2. Ice Maker 3. Biaya transfer pembelian online ice maker	Rp 124.000 Rp 349.000 Rp 6.000
2.	27-Februari-2014	1. baskom 2. cup plastik kecil 3. sendok 4. pisau	Rp 30.000 Rp 16.000 Rp 10.000 Rp 17.000
3.	08-Maret-2014	1. gula 1 kg 2. coklat batang 3. coklat bubuk 4. susu cair 5. tepung talas 1 kg 6. tepung talas 500 gr 7. susu kental manis 8. perasa strawberry 9. vanili 10. telur 4 butir 11. spatula 12. saringan kecil 13. baskom sedang 14. kocokan telur 15. gelas ukur 1 L	Rp 11.650 Rp 13.500 Rp 16.500 Rp 14.000 Rp 25.000 Rp 13.000 Rp 8.100 Rp 4.400 Rp 4.300 Rp 5.000 Rp 2.000 Rp 4.500 Rp 4.200 Rp 25.000 Rp 21.200
4.	09-Maret-2014	1. Nanas potong 2. melon potong 3. buku harian 4. pulpen	Rp 15.980 Rp 5.400 Rp 13.500 Rp 4.000
5.	15-Maret-2014	1. susu cair	Rp 15.500
6.	16-Maret-2014	1. CMC 2. Susu bubuk 100 gr	Rp 5.000 Rp 6.000
7.	29-Maret-2014	1. saringan besar	Rp 5.000
8.	09 April 2014	Susu Ultra Cair (2 buah) Batu Es Topping Cokelat Cocktail (2 buah) Print tulisan besar di cool box	Rp 29.800 Rp 4.000 Rp 11.200 Rp 10.600 Rp 4.000
9.	10 April 2014	Pulsa untuk komunikasi	Rp 10.000
10.	12 April 2014	Warnet dan print editan laporan kemajuan money I	Rp 2.000

11.	18 April 2014	Fotocopy, print laporan kemajuan dan log book	Rp 13.000
12.	30 April 2014	Pembelian Mixer	Rp 150.000
13.	4 Mei 2014	Pembelian sendok es krim isi 100	Rp 2.500
14.	7 Juni 2014	Scan dan print	Rp 100.000
TOTAL			Rp 1.131.830

Tabel 2 Belanja Perjalanan/ Transportasi

No	Tanggal	Pengeluaran	Biaya
1.	23-Februari-2014	Total ongkos angkot	Rp 16.000
2.	27-Februari-2014	Bensin	Rp 20.000
3.	09-Maret-2014	Ongkos bekasi-bogor (2 Orang)	Rp 26.000
4.	09 April 2014	Transportasi Bekasi-Bogor PP (2 Orang)	Rp 58.000
5.	12 April 2014	-Transportasi mengumpulkan laporan kemajuan dan log book ke kampus IPB Dramaga (2 orang) -Bus Bogor-Bekasi	Rp 28.000 Rp 20.000
6.	18 April 2014	Transportasi movev I pulang pergi (3 orang)	Rp 35.000
7.	7 Juni 2014	Transportasi MONEV 2	Rp 28.000
8.	7 Juni 2014	Konsumsi 2 orang	Rp 60.000
TOTAL			Rp 291.000

Total Biaya Keseluruhan : Rp 1.422.830

RENCANA PEMBELIAN ALAT

Alat Penunjang		
No	Alat	Harga
1	Freezer kecil	Rp 2.600.000
2	Ice cone maker	Rp 2.350.000
3.	Etalase	Rp 1.500.000
4.	Listrik+Air	Rp 550.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp 7.000.000

Keterangan :

1. Freezer : untuk menyimpan adonan es krim dan *cream buah sahara* yang sudah siap jual
2. Ice Cone Maker : untuk alat pembuat es krim dengan skala produksi yang lebih besar dar sebelumnya
3. Etalase : untuk penjualan

Lampiran 2. Matriks Rencana Kegiatan

Tabel 3 Matriks Rencana Kegiatan

No	Rencana Kerja	Maret				April				Mei			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan pelaksanaan (Pencarian supplier bahan baku, pembelian peralatan, desain kemasan)												
2	Pembelian bahan baku												
3	Pembuatan produk skala kecil												
4	Pengenalan produk												
5	Uji penerimaan oleh konsumen												
6	Pembuatan produk skala besar												
7	Launching produk												
8	Promosi dan pemasaran												
9	Evaluasi dan laporan												
10	Konsultasi												
11	Evaluasi kinerja tim												

Lampiran 3. Bukti-bukti pendukung kegiatan



Gambar 1 Bahan-bahan



Gambar 2 Ice Maker



Gambar 3 Alat-alat penunjang



Gambar 4 Cup plastik kecil+tutup+sendok



Gambar 5 Timbangan



Gambar 6 Gelas Ukur



Gambar 7 Cooler box



Gambar 8 Ice sahara strawberry



Gambar 9 Ice sahara coklat

