LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

SUPLEMENTASI TEPUNG KEDELAI PADA ROTI MANIS SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN KAYA PROTEIN DAN BERKALORI TINGGI

BIDANG

PKM KEWIRAUSAHAAN

Oleh :

Devi Zulfi Fauziah	H34050547	2005
Fitriani Mir'ah	H34050643	2005
Immanuel	H34053819	2005
Catrien	F24050333	2005
Natalia Dessy W	I14051156	2005

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi

Departemen Pendidikan Nasional

Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah

Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor: 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Judul Kegiatan	: Suplementasi tepung kedelai terhadap roti manis sebagai alternatif pangan kaya protein dan berkalori tinggi
Bidang Kegiatan	: PKM Kewirausahaan
Bidang Ilmu	: Sosial Ekonomi
Ketua Pelaksana Kegiatan	
a. Nama Lengkap	: Devi Zulfi Fauziah
b. NIM	: H34050547
c. Jurusan	: Agribisnis
d. Universitas/Institut/Politeknik	: Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah dan No Tel./HP	: Perumahan Sarua Makmur Blok 32 No.11 Ciputat, 15414, (021) 7417803
f. Alamat email	: kawaii_kittiez@yahoo.com
Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis	: 4(empat) orang
Dosen Pendamping	
a. Nama Lengkap dan Gelar	: Tintin Sarianti, SP
b. NIP	: 132.311.854
c. Alamat Rumah dan No Telp./HP	: Villa Ciomas Indah L3/17 Bogor 081314418022
Biaya Kegiatan Total	:
Dikti	: Rp 5.750.000
Jangka Waktu Pelaksanaan	: 5 bulan

Menyetujui
Ketua Jurusan/Program Studi/
Pembimbing Unit Kegiatan mahasiswa

(DR. Ir. Nunung Kusnadi, MS)
NIP. 131.415.082

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Devi Zulfi Fauziah)
NRP.H34050547

Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)
NIP. 131.473.999

Dosen Pendamping

(Tintin Sarianti, SP)
NIP. 132.311.854

A. PENDAHULUAN

Judul Program

Suplementasi tepung kedelai terhadap roti manis sebagai alternatif pangan kaya protein dan berkalori tinggi.

Latar Belakang

Penyediaan pangan yang kaya akan protein masih menjadi permasalahan di Indonesia. Oleh karena itu diperlukan suatu upaya untuk meningkatkan sumber pangan yang mengandung protein. Protein dapat diperoleh dari hewan atau tumbuhan. Protein yang berasal dari tumbuhan disebut protein nabati. Tanaman yang banyak mengandung protein nabati adalah tanaman kedelai.

Pemanfaatan kedelai tedapat pada biji atau kacangnya. Kacang kedelai kaya akan protein dan lemak serta beberapa zat gizi penting lainnya. Di antara jenis kacang-kacangan, kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral dan serat yang paling baik. Dalam lemak kedelai terkandung beberapa *fosfolipida* penting, yaitu *lesitin, sepalin* dan *lipositol*. Kandungan zat gizi kedelai adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi Kedelai

Zat gizi	Satuan	Komposisi zat gizi 100 gram bdd
		Kedelai
Energi	Kal	381
Protein	Gram	40,4
Lemak	Gram	16,7
Hidrat arang	Gram	24,9
Serat	Gram	3,2
Abu	Gram	5,5
Kalsium	Mg	222
Fosfor	Mg	682
Besi	Mg	10
Karotin	Mkg	31
Vitamin A	SI	0
Vitamin B1	Mg	0,52
Vitamin C	Mg	0
Air	Gram	12,7
Bdd (berat yang dapat dimakan)	%	100

Sumber : Komposisi zat gizi pangan Indonesia Dep Kes RI. Dir. Bin. Gizi masyarakatdan puslitbang Gizi 1991.

Kedelai sudah diyakini banyak orang untuk penyembuhan penyakit, seperti diabetes, ginjal, anemia, rematik, diare, hepatitis, dan hipertensi. Kandungan zat dalam kedelai diyakini cukup berkhasiat untuk menyembuhkan berbagai penyakit tersebut.

Pemanfaatan tanaman kedelai khususnya untuk produk olahan masih terbatas pada produk makanan seperti kecap, tahu, tempe dan susu kedelai. Padahal kacang kedelai ini juga dapat diolah menjadi tepung kedelai.

Pemanfaatan tepung kedelai di Indonesia belum dilakukan secara maksimal. Salah satu pemanfaatnnya dapat dilakukan dengan menggunakan tepung kedelai sebagai bahan suplemen terhadap tepung terigu pada pembuatan roti manis.

Roti manis merupakan makanan yang kaya akan karbohidrat, sehingga roti manis mengandung kalori tinggi yang dapat memberi energi. Masyarakat biasa mengkonsumsi roti sebagai makanan untuk sarapan, cemilan, dan roti juga bisa menjadi makanan pokok pengganti nasi. Penambahan tepung kedelai pada roti manis dapat memberi tambahan nilai gizi pada roti manis tersebut yakni protein, sehingga roti manis tersebut bisa menjadi alternaitf pangan kaya protein dan berkalori tinggi.

Dengan berbagai manfaat dan khasiatnya itu kami yakin produk roti kedelai akan banyak digemari masyarakat. Ini menjadi keunggulan tersendiri bagi produk roti kedelai, mengingat belum ada produk roti yang mampu menyajikan khasiat seperti yang dimiliki roti kedelai.

Tujuan dari ide suplementasi tepung kedelai terhadap roti manis ini adalah untuk mengembangkan (diversifikasi) produk olahan dari kedelai khususnya tepung kedelai, memberi tambahan nilai gizi pada roti manis, serta memberi alternatif produk pangan yang kaya akan protein dan berkalori tinggi.

Perumusan Masalah

a. Penyediaan pangan kaya protein yang masih terbatas di Indonesia.
b. Kedelai merupakan sumber gizi protein nabati utama.
c. Pemanfaatan produk olahan kedelai khususnya tepung kedelai yang masih terbatas.
d. Roti manis merupakan produk yang praktis dikonsumsi dan mengenyangkan.

Tujuan Program

1. Mengembangkan produk olahan dari kedelai khususnya tepung kedelai.
2. Memberi tambahan nilai gizi berupa protein pada roti manis.
3. Menawarkan alternatif pangan kaya protein dan berkalori tinggi.
4. Membuka peluang bisnis bagi masyarakat melalui usaha pengembangan roti kedelai.
5. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha dalam skala industri kecil.

Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan adalah terciptanya produk roti manis dengan tambahan tepung kedelai yang rasanaya enak dan harganya terjangkau. Produk roti manis yang kami tawarkan adalah roti kedelai dengan berbagai macam rasa.

Kegunaaan Program

1. Untuk Diri Sendiri

Kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan melatih kreativitas mahasiswa. Selain itu, kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan dan daya inovasi mahasiswa dalam membuka peluang usaha.

2. Untuk Kelompok

Kegiatan ini dapat menjadi sarana untuk melatih kemampuan bekerja sama mahasiswa dalam suatu tim. Kegiatan ini juga dapat menumbuhkan rasa persaudaraan dan keakraban antar sesama mahasiswa. Dengan demikian kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kelompok untuk bekerja sama dalam menjalankan suatu usaha yang dapat mendatangkan keuntungan.

3. Untuk Masyarakat

Pembuatan roti manis dengan suplementasi tepung kedelai ini diharapkan dapat memberikan alternatif pangan yang kaya akan protein dan berkalori tinggi. Selain itu, usaha pembuatan roti manis dengan suplemen tepung kedelai ini diharapkan dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat. Pengembangan produk ini juga dapat meningkatkan pemanfaatan produk olahan dari kedelai dan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dari petani kedelai.

B. METODE/PROGRAM

Metode atau program pembuatan roti kedelai terbagi menjadi dua tahap yaitu tahap pembuatan tepung sukun dan tahap pembuatan roti manis.

1. Pembuatan tepung kedelai

Pertama-tama biji kedelai direndam dalam air semalam lalu dikupas dan kemudian direbus dalam air mendidih sampai matang, selanjutnya dikeringkan dengan pengering kabinet. Setelah kering, digiling dengan penggiling untuk mendapatkan tepung. Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan tepung kedelai ini antara lain baskom, pengering kabinet, dan penggiling. Produksi tepung kedelai ini dilakukan di laboratorium Pusat Antar Universitas (PAU) Fateta. Diagram alir proses pembuatan tepung kedelai ini dapat dilihat pada Lampiran 1.

2. Pembuatan roti manis

Proses pembuatan roti manis secara garis besar meliputi proses pencampuran bahan, pembentukan, dan pemanggangan adonan yang selanjutnya masuk dalam proses pengemasan untuk dipasarkan. Kemasan terbuat dari bahan plastik dan diberi label dengan merek "ROKED" (roti kedelai). Dalam pembuatan roti manis digunakan tepung kedelai sebagai suplentasi terhadap tepung terigu dengan tingkat suplementasi sebesar 12,5 %.

Produksi sampel roti akan dilakukan di salah satu rumah anggota, namun pada produksi selanjutnya dalam jumlah yang besar kami bekerja sama dengan industri roti rumah tangga dengan pertimbangan keefisienan waktu dan tempat, ketersediaan alat serta mengurangi tingkat *error* dalam pembuatan roti itu sendiri sehingga kami dapat menghemat biaya dan menghasilkan produk yang berkualitas.

Bahan baku yang digunakan meliputi tepung terigu putih merek Cakra Kembar dan kacang kedelai yang didapat dari pasar Anyar Bogor. Bahan pembantu yang digunakan adalah ragi, *bread improver*, garam, gula pasir, telur, susu skim, air, mentega, cokelat. Peralatan yang digunakan untuk pembuatan roti digunakan alat seperti oven, mixer, panci, loyang dan baskom.

Setelah mendapatkan tempat dan peralatan akan dilakukan kegiatan praoperasi yaitu meliputi uji oraganoleptik dan uji umur simpan. Uji organoleptik dilakukan untuk mendapatkan formulasi yang tepat dan dapat diterima oleh konsumen. Uji umur simpan bertujuan mengetahui batas kadaluarsa produk dengan tujuan melindungi konsumen dari pengkonsumsian produk yang tidak layak makan. Setelah pembuatan roti kedelai, kami melakukan uji kadar protein untuk mengetahui kadar protein dari roti kedelai ini. Diagram alir proses pembuatan roti kedelai ini dapat dilihat pada Lampiran 2.

C. HAL YANG SUDAH DILAKUKAN

Hasil

1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Proses produksi terdiri dari dua macam yaitu proses produksi tepung kedelai dan proses produksi roti manis, sehingga pelaksanaan produksi dilakukan pada tempat yang berbeda. Produksi tepung kedelai dilakukan di di Pusat Antar Universitas (PAU). Sedangkan untuk produksi roti manis dilakukan di rumah pembuat roti yang terletak di Vila Ciomas Indah dan proses pengemasan serta pelabelan dilakukan di kosan anggota. Waktu pelaksanaan kegiatan dilakukan mulai bulan Februari hingga Mei 2008 dengan pengalokasian waktu 5 jam per minggunnya.

2. Materi

Ide pembuatan roti manis dengan suplementasi tepung kedelai ini berasal dari penelitian skripsi tahun 2002 yang dilakukan oleh mahasiswa Fateta bernama

Erlita Rahma Panjiwa dengan judul Suplementasi Tepung Kedelai Lemak Penuh (*Full Fat Soy Flour*) Hasil Pengeringan Silinder Pada Formula Roti Manis. Usaha ini merupakan usaha pembuatan roti manis aneka macam rasa dengan penambahan tepung kedelai pada tepung terigu dengan tingkat suplementasi sebesar 12,5 %.

3. Prosedur dan Tahapan Pelaksanaan

a. Tahap Persiapan Kegiatan

Kegiatan awal yang dilakukan adalah melengkapi proses perizinan penggunaan laboratorium Pusat Antar Universitas (PAU) Fateta untuk pembuatan tepung kedelai. Selanjutnya, kegiatan yang dilakukan pada tahap ini ialah melakukan pengujian formula produk roti kedelai yang layak untuk dijual. Selain itu, kegiatan yang dilakukan adalah mencari tempat produksi yang cocok untuk pembuatan roti manis yaitu di rumah pembuat roti dengan pertimbangan kelengkapan peralatan, keefisienan waktu dan biaya.

b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan kegiatan terdiri dari dua tahap yaitu :

1. Tahap Produksi

Tahap produksi terdiri dari dua tahap yaitu tahap pembuatan tepung kedelai dan tahap pembuatan roti manis. Pembuatan tepung kedelai terdiri dari perendaman, pengupasan, perebusan, pengeringan dan penggilingan. Proses pembuatan roti secara garis besar terdiri dari proses pencampuran bahan, pembentukan, dan pemanggangan adonan yang selanjutnya masuk dalam proses pengemasan untuk dipasarkan. Kemasan terbuat dari bahan plastik dan diberi label dengan merek "ROKED" (roti kedelai).

Pada tahap pelaksanann ini kelompok PKM kami telah melakukan proses produksi tepung kedelai sebanyak 1 kali dan proses produksi roti manis sebanyak 10 kali. Jumlah produksi roti manis yang sudah dihasilkan sebanyak 900 buah.

2. Tahap Pemasaran

Tahp-tahap yang telah dilakukan pada tahap pemasaran adalah penjualan roti kedelai dengan metode *direct selling*. Penjualan direct selling yang telah dilakukan antara lain dengan penjualan di lingkungan kampus IPB yaitu kepada mahasiswa dan dosen. Penjualan dilakukan oleh masing-masing anggota kelompok PKM roti kedelai dan juga dilakukan oleh luar anggota dengan pembagian hasil penjualan sebesar 10 persen. Selain itu, kami juga melakukan penjualan melalui bazaar produk PKM yang telah dilakukan pada tanggal 31 Maret – 5 April 2008. Penjualan juga dilakukan di lingkungan luar kampus yaitu di kosan masing-masing anggota dan pasar kaget yang diadakan setiap hari minggu di daerah GWW dan Taman Yasmin. Roti kedelai dijual dengan harga Rp 2000 per roti.

c. Tahap Evaluasi Kegiatan

Pada tahap evaluasi dilakukan oleh semua anggota tim dan dilaksanakan sebulan sekali. Pada tahap ini dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan yaitu kegiatan produksi dan pemasaran. Indikator keberhasilan kegiatan produksi roti kedelai ini adalah kemampuan menghasilkan produk sesuai target kapasitas dan target waktu yang telah ditetapkan. Sedangkan proses pemasaran dikatakan berhasil jika produk yang terjual sebanyak minimal 80 % dari produk yang ditawarkan. Dalam tahap ini juga dilakukan pembuatan perencanaan ke depan untuk usaha roti kedelai ini sehingga sehingga produk tersebut dapat mencapai pemasaran yang lebih luas dan target yang lebih tinggi.

4. Hasil yang Diperoleh

No.	Produksi ke-	Hasil Produksi (buah)	Produk yang Terjual (buah)	Hasil Penjualan (Rp)
1.	I	100	94	188.000
2.	II	100	99	198.000
3.	III	50	50	100.000
4.	IV	100	100	200.000
5.	V	150	141	282.000
6.	VI	50	50	100.000
7.	VII	100	94	188.000
8.	VIII	50	50	100.000
9.	IX	100	94	188.000

10.	X	98	88	163.400

Produksi yang telah dilakukan yaitu sebanyak 100 kali dimana tiap kali produksi menghasilkan 50-150 buah roti. Produk yang terjual rata-rata lebih dari 80 % produk yang dihasilkan. Hal ini menunjukkan bahwa penjualan roti ini memenuhi target. Pada produksi ke-10, tidak semua produk dijual dengan harga Rp 2000 rupiah, tetapi ada beberapa yang dijual seharga Rp 1800 karena terdapat pembagian keuntungan dengan orang di luar anggota tim yang membantu menjual produk kami. Perincian penjualan produksi ke-10 yaitu sebanyak 63 buah dijual seharga Rp 1800 dan 25 buah seharga Rp 2000, sisanya 10 buah tidak terjual.

5. Rencana Lanjutan

Rencana lanjutan untuk program PKM ini adaalah:

a. Memperluas pemasaran dengan membuka usaha catering roti kedelai dimana konsumen dapat memesan produk kami dalam jumlah banyak untuk berbagai acara atau kegiatan.
b. Melakukan perbaikan kemasan
c. Melakukan proses perizinan departemen kesehatan dan pelabelan halal.
d. Melakukan

Kendala yang Dihadapi

a. Tahap Persiapan Kegiatan
   - Surat keputusan dari Dikti yang baru keluar pada akhir bulan februari membuat waktu persiapan kegiatan tidak sesuai dengan waktu yang telah direncanakan
   - Pencarian lokasi yang cocok untuk produksi roti manis memakan waktu yang cukup lama
   - Pencarian bahan baku kacang kedelai yang murah cukup sulit
b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan
   - Pembuatan tepung kedelai yang memiliki banyak kendala seperti sulitnya mencocokan jadwal kosong penggunaan lab PAU dengan jadwal masing-masing anggota, mahalnya bahan baku kedelai, dan mahalnya biaya penggunaan alat untuk produksi tepung kedelai.

- Pembuatan roti kedelai memiliki beberapa kendala seperti lokasi pembuatan roti yang cukup jauh sehingga untuk menghemat biaya diperlukan kendaraan seperti motor dimana anggota yang mampu mengendarai motor hanya 2 orang sehingga harus disesuaikan dengan jadwal kedua orang tersebut.
- Peningkatan harga bahan baku secara terus menerus sehingga mengakibatkan kenaikan biaya variabel yang akan berdampak pada kenaikan harga jual.
- Pemasaran dari produk ini memiliki beberapa kendala seperti keluhan dari konsumen mengenai mahalnya harga produk dan kecilnya ukuran produk, sehingga kami harus memberikan penjelasan terlebih dahulu bahwa bahan baku yang digunakan salah satunya kacang kedelai sedang mengalami peningkatan harga sehingga biaya produksinya pun menjadi mahal.
- Pasar mulai mengalami kejenuhan setelah produksi ke-6 sehingga hasil produksi tidak semuanya terjual.
- Padatnya jadwal kuliah dan banyaknya tugas dari masing-masing anggota membuat terhambatnya proses produksi dan kontribusi dari anggota terhadap program PKM ini tidak terbagi secara merata

c. Tahap Evaluasi Kegiatan
   - Jadwal yang berbeda dari masing-masing anggota membuat penentuan jadwal untuk evaluasi menjadi sulit sehingga pelaksanaan evaluasi baru dilakukan satu kali yaitu pada bulan april 2008.

Solusi yang Telah Diupayakan

- Melakukan inovasi produk untuk mengurangi kejenuhan pasar
- Merekrut mahasiswa di beberapa jurusan lain untuk memperluas pasar dengan sistem sharing profit.
- Mencocokan jadwal masing-masing anggota sehingga dapat ditentukan waktu evaluasi dan pembagian tugas untuk masing-masing anggota

Lampiran 1. Proses Pembuatan Tepung Kedelai

Biji kedelai

↓

Perendaman

↓

Pengupasan

↓

Perebusan

↓

Pengeringan kabinet

↓

Penggilingan

↓

Pengayakan 60 Mesh

↓

Tepung kedelai

Gambar 1. Proses Pembuatan Tepung Kedelai

Lampiran 2. Proses Pembuatan Roti Kedelai

Tepung terigu 2/3 bagian, tepung kedelai, ragi, baking powder, margarin, gula, garam,
telur, susu dan air (taruh dalam mixer)

↓

Pengadukan kecepatan rendah

↓

Penambahan 1/3 bagian tepung terigu

↓

Pengadukan kecepatan sedang hingga kalis

↓

Pengeluaran adonan dari mixer dan pengulenan

↓

Diamkan hingga mengembang (45menit)

↓

Pengempisan adonan untuk membuang sisa gas

↓

Pencetakan adonan dan diberi isi

↓

Diamkan hingga mengembang

↓

Pemanggangan (180° - 200° C, 12-15 menit)

↓

Roti kedelai

Gambar 2. Proses Pembuatan Roti kedelai

Lampiran 3. Jadwal Kegiatan

No.	Uraian	Bulan 1 (Maret)				Bulan 2 (April)				Bulan 3 (Mei)				Bulan 4 (Juni)				Bulan 5 (Juli)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan produksi, uji organoleptik & uji umur simpan	√	√	√	√																
3.	Proses Produksi					√			√	√	√										
4.	Penjualan dan pemasaran produk																				
5.	Evaluasi kegiatan								√												
6.	Pelaporan																				

Keterangan:

Rencana kegiatan

√ Telah dilaksanakan

Lampiran 4. Laporan Keuangan

Cashflow bulan Maret 2008

Tanggal	Keterangan	Debet (Rp)	Tanggal	Keterangan	Kredit (Rp)
1-Mar	Pendanaan awal DIKTI	1,000,000	4-Mar	Foto copy proposal	6,000
31-Mar	Penerimaan produksi pertama.	188,000	9-Mar.	survei pasar	16,000
			10-Mar	batere camera digital	7,500
			16-Mar	Uang masuk lab seafast	250,000
			17-Mar	Bahan baku uji coba roti	77,800
			19-Mar	uang muka kedelai 10 kg	70,000
			20-Mar	Transportasi penggilingan	24,000
			20-Mar	penggilingan kedelai	15,000
			28-Mar	transportasi ke pembuat roti	30,000
			28-Mar	uang muka kaos team ROKED	100,000
			29-Mar	pelunasan kedelai 10 kg	15,000
			30-Mar	pembuatan dan copy proposal PKM revisi	20,900
			31-Mar	Stand kopma	65,000
			31-Mar	kresek hitam	1,000
			31-Mar	Biaya pokok produksi pertama (100 roti)	130,000
			31-Mar	telp ke produsen	600
	total debet	1,188,000		total kredit	828,800
				Saldo	359,200

Cashflow bulan April 2008

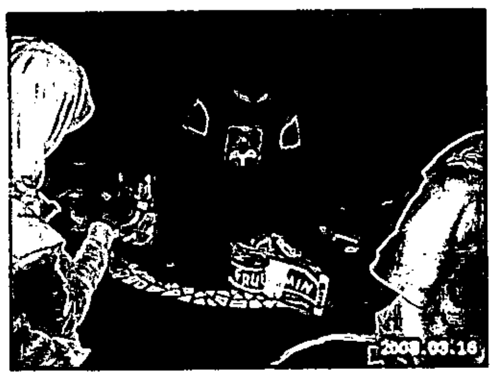
Tanggal	Keterangan	Debet (Rp)	Tanggal	Keterangan	Kredit (Rp)
1-Apr	Saldo Bulan Maret	359,200	1-Apr	Biaya pokok produksi ke-2 (100 roti)	130,000
1-Apr	Penerimaan Produksi kedua	198,000	1-Apr	Pembuatan pin promosi (31 buah)	55,000
2-Apr	Penerimaan produksi ketiga	100,000	1-Apr	Brosur	5,000
3-Apr	Penerimaan produksi keempat	200,000	1-Apr	Transportasi ambil kaos dan roti	2,000
4-Apr	Penerimaan produksi kelima	282,000	1-Apr	Transportasi ke pembuat roti (2 hari)	10,000
8-Apr	Penerimaan produksi keenam	100,000	1-Apr	Pelunasan kaos team ROKED	56,000
13-Apr	Penerimaan produksi ketujuh	188,000	1-Apr	Label roti produksi pertama	7,500
15-Apr	Penerimaan dana dari DIKTI	3,788,750	1-Apr	Biaya pokok produksi ke-3 (50 roti)	65,000
			2-Apr	Biaya pokok produksi ke-4 (100 roti)	130,000
			3-Apr	Biaya dekorasi stand Kopma	18,900
			3-Apr	Trasportasi produksi ke-4 dan label	11,000
			3-Apr	Biaya produksi ke-5 (150 roti)	195,000
			7-Apr	Biaya produksi ke-6 (50 roti)	65,000
			3-Apr	Trasportasi dan label produksi ke 5	5,000
			7-Apr	Trasportasi dan label produksi ke-6	10,000
			12-Apr	Biaya pokok produksi ke-7 (100 roti)	130,000
			12-Apr	Tranportasi dan label	10,000
	total debet	5,215,950		total kredit	905,400
				Saldo bulan april	4,310,550

Cashflow bulan Mei 2008

Tanggal	Keterangan	Debet (Rp)	Tanggal	Keterangan	Kredit (Rp)
1-May	Saldo Bulan April	4,310,550	1-May	Biaya pokok produksi ke-8 (50 roti)	65,000
2-May	Penerimaan Produksi ke-8	100,000	1-May	Trasportasi produksi ke 8 (angkot)	24,000
4-May	Penerimaan Produksi ke-9	188,000	2-May	Beli Toples Natural pack (8 x @Rp 8000)	64,000
7-May	Penerimaan Produksi ke-10 (g laku 10 dan ada sharing profit)	163,400	3-May	Biaya pokok produksi ke-9 (100 roti)	130,000
			3-May	Label dan trasportasi produksi ke-9	10,000
			3-May	Stempel untuk kode kadaluarsa	24,000
			3-May	Lab untuk pemeriksaan protein	40,000
			5-May	Biaya pokok produksi ke-10 (100 roti)	130,000
			5-May	Print label 14 lembar (baru, dengan rasa)	14,000
			8-May	Biaya administrasi	23,000
			18-May	Biaya pembuatan laporan kemajuan	25,000
	total debet	4,761,950		total kredit	549,000
				Saldo bulan mei	4,212,950

Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan

Gambar 3. Proses Pengupasan Kedelai



Gambar 4. Proses Pengemasan Roti Kedelai

Gambar 5. Kegiatan Bazaar Produk PKM

Gambar 6. Produk-Produk Roti Kedelai

Gambar 7. Contoh Label Roked