



**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**CAKE LABU SEBAGAI ALTERNATIF MENU SARAPAN YANG LEZAT
DAN BERGIZI**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

Ketua : Nur Amin	A34404003
Anggota : Rahmatullaili	A34404047
Putri Eka Sari	A24050450
Era Kurniati	A24050540
Whennie Sasfira Adly	I34050420

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi

Departemen Pendidikan Nasional

Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah

Program Kreativitas Mahasiswa


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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : *Cake Labu* sebagai Alternatif Menu Sarapan yang Lezat dan Bergizi
2. Bidang Kegiatan : PKMK
3. Bidang Ilmu : Pertanian
4. Ketua Pelaksana Kegiatan


5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
6. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Heni Purnamawati, MSc
 - b. NIP : 131918505
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Palembang No. 10 Kampus Dalam Bogor/08128155460
7. Biaya Kegiatan Total : Rp 5.375.000
Biaya dari Dikti : Rp 5.375.000
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Menyetujui
Ketua Komisi Pendidikan
Departemen Agronomi dan Hortikultura

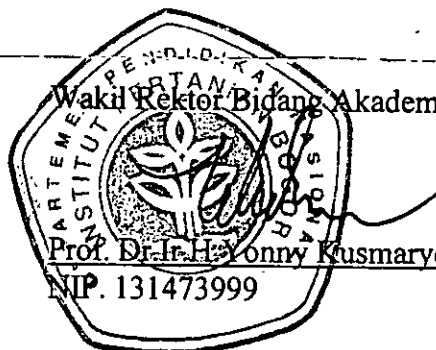

Dr. Ir. Eny Widajati, MS
NIP. 131 471835


Bogor, 08 Juli 2008

Ketua Pelaksana

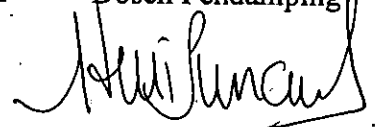

Nur Amin
NIM. A34404003

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan




Prof. Dr. Ir. H. Yonny Kusmaryono, MS
NIP. 131473999

Dosen Pendamping


Ir. Heni Purnamawati, MSc
NIP. 131918505

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT izin-Nyalah kami dapat melaksanakan kegiatan PKMK yang berjudul "Labu sebagai Alternatif Menu Sarapan yang Lezat dan Bergizi"

Pada kesempatan ini kami sampaikan ucapan terima kasih kepada Ibu Ir. Heni Purnamawati, MSc yang telah bersedia menjadi pembimbing selama pelaksanaan kegiatan PKMK, dan semua pihak yang tidak bisa sebutkan disini, yang turut membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan.

Semoga Allah SWT memberikan balasan atas jasa dan amal k mereka.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena izin-Nyalah kami dapat melaksanakan kegiatan PKMK yang berjudul: “*Cake Labu* sebagai Alternatif Menu Sarapan yang Lezat dan Bergizi“

Pada kesempatan ini kami sampaikan ucapan terima kasih kepada: Ibu Ir. Heni Purnamawati, MSc yang telah bersedia menjadi pembimbing kami selama pelaksanaan kegiatan PKMK, dan semua pihak yang tidak bisa kami sebutkan disini, yang turut membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan.

Semoga Allah SWT memberikan balasan atas jasa dan amal kebaikan mereka.

Bogor, 08 Juli 2008

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	1
KATA PENGANTAR.....	2
I. PENDAHULUAN.....	4
Latar Belakang Masalah.....	4
Perumusan Masalah.....	5
Tujuan Program.....	5
Luaran Yang Diharapkan.....	5
Kegunaan Program.....	5
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	6
III. METODE PENDEKATAN.....	12
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	18
LAMPIRAN.....	19

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang paling azazi, sehingga ketersediaan pangan bagi masyarakat harus selalu terjamin. Dalam perkembangannya, untuk memenuhi kualitas hidup yang maju, mandiri, semakin dituntut tersedianya pangan yang cukup, berkualitas, dan merata. Oleh karena itu, kecukupan pangan bagi suatu bangsa merupakan hal yang sangat strategis.

Beras merupakan makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia. Pada saat ini produksi beras kian menurun sedangkan konsumsi terhadap beras semakin meningkat, sehingga diperlukan usaha substitusi dan diversifikasi pangan. Salah satu produk pertanian yang dapat dimanfaatkan antara lain adalah labu kuning.

Labu kuning merupakan salah satu buah dengan kandungan serat yang tinggi, sehingga sangat baik untuk dijadikan sebagai pengganti nasi. Dari segi kesehatan labu juga punya segudang manfaat. Labu kuning mengandung karotenoid yang sebagian besar berbentuk *betakarotenoid* yang berfungsi untuk melindungi mata dari serangan katarak, kanker, jantung, pengobatan disentri, ginjal, diare, dan penyakit lainnya. Dalam setiap 100 gr labu kuning, misalnya terkandung 34 kal, 1.1 protein, 0.3 lemak, 0.8 mineral dan 45 mg kalsium. , vitamin B1, vitamin C, kalsium, fosfor, besi, kalium dan natrium. Sekitar 100 g labu kuning mengandung vitamin A 29.030 IU, vitamin C 23 mg, magnesium 66 mg, kalsium 113 mg, fosfor 118 mg, zat besi 1.8 mg, sodium 9 mg dan potasium 1.089 mg.

Apabila setiap hari tiap orang mengonsumsi 70 gram labu kuning, maka itu cukup untuk memenuhi jumlah asupan vitamin A yang diperlukan oleh tubuh. Jika buah ini dibuat tepung, cukup dengan mengonsumsi 2,5 gram per hari sudah dapat memenuhi asupan vitamin A yang diperlukan oleh tubuh.

Labu kuning sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia, hanya saja hingga saat ini, bahan pangan ini belum diolah secara optimal. Padahal labu kuning memiliki kandungan gizi yang sangat baik.

Mengganti nasi dengan labu kuning untuk sarapan pagi, berarti bisa mengurangi pemakaian beras sekitar 30 persen. Salah satu olahan labu yang dapat dijadikan alternatif sarapan pagi pengganti nasi adalah *cake* labu kuning. Dimana *cake* labu ini terbuat dari campuran tepung, telur, mentega, gula, dan labu. Sehingga dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat, protein, kalori, vitamin, mineral, dan serat.

B. Perumusan Masalah

1. Keterbatasan persediaan beras sebagai makanan pokok
2. Keterbatasan waktu dalam menyantap sarapan yang cukup dan bergizi
3. Masih kurang optimalnya pemanfaatan buah labu
4. Masih rendahnya nilai jual labu

C. Tujuan Program

1. Mengolah labu kuning menjadi alternatif pangan bergizi yang dapat menggantikan nasi saat sarapan pagi
2. Meningkatkan pemanfaatan labu kuning
3. Meningkatkan nilai jual labu kuning

D. Luaran Yang Diharapkan

Produk yang dihasilkan adalah *cake* labu dengan berbagai variasi bentuk, ukuran, rasa dan warna.

E. Kegunaan Program

Program ini memiliki beberapa kegunaan, diantaranya adalah agar tiap-tiap anggota kelompok dapat mengembangkan jiwa berwirausaha serta meningkatkan kreativitas dalam memproduksi, mengemas, dan memasarkan *cake* labu.

Program ini juga berguna untuk meningkatkan kerjasama antar anggota kelompok dalam pengerjaan proses produksi sehingga hambatan yang ada semakin sedikit. Program ini juga dapat membuka peluang usaha baru yang diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Lokasi Produksi

Pada tahap awal usaha, proses produksi dilakukan di rumah kontrakan salah satu anggota. Lokasinya berada di Jl. Babakan Tengah, Wisma Jemmy. Hal ini dilakukan dengan alasan menghemat biaya operasional dan juga agar lebih leluasa saat berproduksi.

Perencanaan Produksi

1. Pembuatan resep

Langkah pertama untuk memulai usaha ini adalah membuat resep *cake* yang akan dibuat.

2. Persiapan bahan dan alat

Langkah kedua adalah menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat *cake* tersebut. *Cake* labu kuning ini dibuat dengan beberapa variasi rasa dan bentuk, yaitu *cake* labu rasa pandan (KeLaPa), *cake* labu rasa coklat (KeLaKat), dan *cake* labu rasa keju (KeLaJu). Sedangkan variasi bentuknya yaitu *cake* labu mini (KeBuMi), *cake* labu berlapis pandan (CL2P), *cake* labu berlapis coklat (CL2C). Bahan *cake* labu mini, *cake* labu berlapis pandan dan *cake* labu berlapis coklat sama dengan *cake* labu rasa pandan dan rasa coklat, perbedaannya terletak pada bentuk dan metode pembuatannya.

Bahan

a. KeLaPa (*Cake* Labu Pandan)

Bahan *Cake* :

- telur 5 butir
- mentega 100 gr
- tepung terigu 250 gram
- gula pasir 200 gram
- labu kuning 1 kg
- baking powder secukupnya
- SP 28 / TBM
- Pandan 1/2 gelas (100 cc)

Bahan krim :

- mentega putih 250 gram
- mentega 50 gram
- gula halus 100 gram

b. KeLaKat (*Cake Labu Coklat*)

- telur 5 butir
- mentega 100 gr
- tepung terigu 250 gram
- gula pasir 200 gram
- labu kuning 1 kg
- baking powder secukupnya
- SP 28 / TBM
- coklat bubuk 40 gram
- keju parut

c. KeBuMi (*Cake Labu Mini*)*Alat*

- Kompor gas
- Mixer
- Oven
- Dandang
- Blender
- Pisau
- Loyang/cetakan *cake*
- Baskom
- Cup kue
- Parutan keju
- Timbangan
- Pisau *cake*
- Kotak kardus
- Kotak kue plastik
- Pita
- Cetakan kue
- Kulkas\
- Jepitan kue
- Sarung tangan
- Celemek

3. Pembuatan adonan kue dan pemanggangan

a. *Cake Labu Kuning*

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang
- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- masukkan adonan ke loyang, lalu panggang

b. *KeLaPa (Cake Labu Pandan)*

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang
- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- masukkan ½ gelas air perasan pandan
- masukkan adonan ke loyang, lalu panggang

c. *CL2P (Cake Labu Lapis Pandan)*

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang
- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- bagi adonan menjadi dua bagian
- masukkan setengah adonan ke loyang (adonan pertama)
- masukkan setengah adonan berikutnya yang telah dicampur air perasan pandan ke loyang (diatas lapisan adonan pertama), lalu panggang

d. *KeLaKat (Cake Labu Coklat)*

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang

- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- masukkan coklat bubuk
- masukkan adonan ke loyang, lalu dipanggang

e. CL2C (*Cake Labu Lapis Coklat*)

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang
- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- bagi adonan menjadi dua bagian
- masukkan setengah adonan kelayang (adonan pertama)
- masukkan setengah adonan berikutnya yang telah dicampur coklat bubuk ke loyang (diatas lapisan adonan pertama)

f. KeBuMi (*Cake Labu Mini*)

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang
- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- masukkan adonan kelayang berbentuk mini, lalu panggang

g. KeBuMiPa' (*Cake Labu Mini Pandan*)

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang
- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- masukkan ½ gelas air perasan pandan
- masukkan adonan kelayang berbentuk mini, lalu panggang

h. KeBuMiCo' (Cake Labu Mini Coklat)

- kukus labu kuning hingga matang
- labu kuning yang telah matang ditumbuk hingga lumat
- kocok gula dan mentega hingga kembang
- masukkan telur satu per satu
- kocok hingga kembang
- masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya
- masukkan tepung secara perlahan
- masukkan labu kuning yang telah lumat
- masukkan coklat bubuk
- masukkan adonan kelayang berbentuk mini, lalu panggang

4. Pengemasan

Cake labu yang sudah selesai dipanggang, dikemas dengan berbagai jenis kemasan. Ada yang dikemas di dalam kotak kardus, dikemas di dalam plastik bening yang diberi pita, dan dijual satuan di dalam *cup*.

Kapasitas Produksi

Produksi akan dilakukan empat kali setiap bulan. Enam bulan pertama, tiap kali produksi akan menghasilkan 18 *cake* ukuran besar. Bulan berikutnya akan dilakukan peningkatan produksi jika target penjualan selama enam bulan pertama tercapai.

Perencanaan Pemasaran

Cake labu belum begitu populer di masyarakat Indonesia, sehingga diperlukan usaha yang cukup intensif untuk memasarkan produk ini. Rencana pemasaran yang akan kami lakukan terbagi dalam rencana jangka pendek dan rencana jangka panjang.

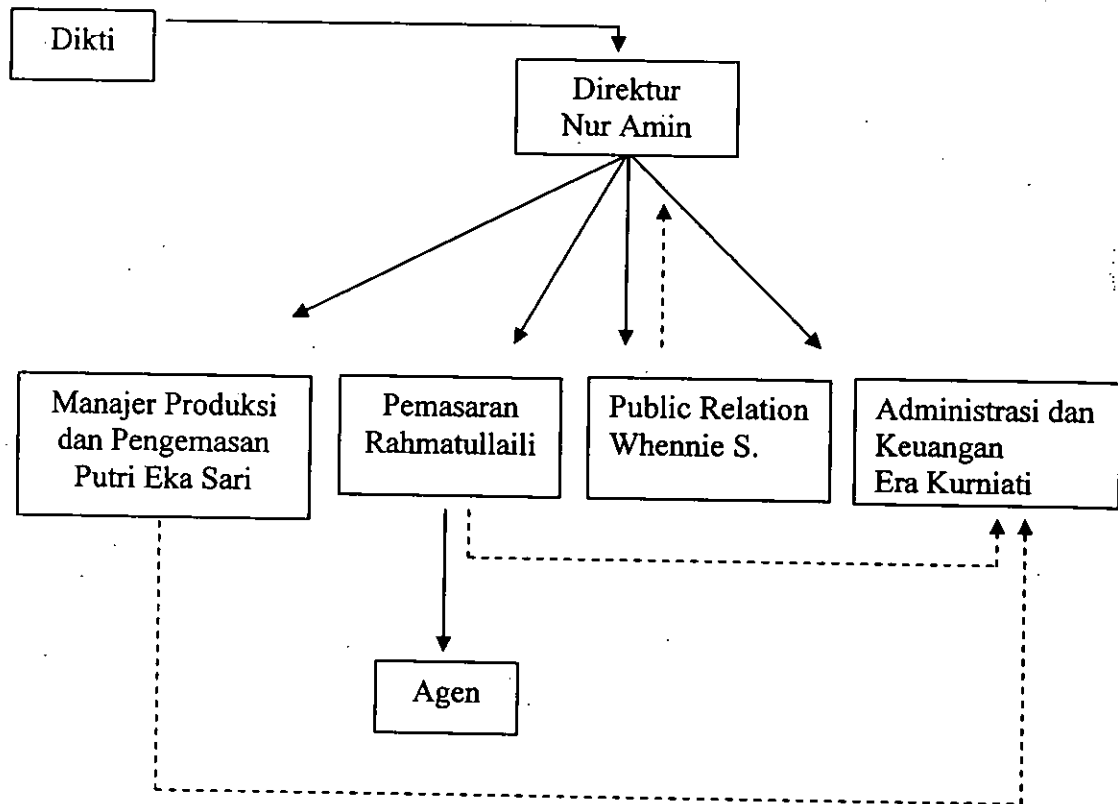
Rencana jangka pendek

Tahap ini lebih difokuskan pada pengenalan produk kepada masyarakat. Sasaran utama adalah mahasiswa dan dosen di Fakultas Pertanian IPB. Langkah awal yang dilakukan adalah melakukan survei pasar.

Rencana jangka panjang

Rencana pemasaran dalam jangka panjang yaitu memiliki jangkauan pemasaran Jabodetabek. Langkah yang dilakukan adalah memproduksi secara kontinyu agar dapat memenuhi permintaan pasar.

Organisasi Kerja



Keterangan: —————> Instruksional
 - - - - -> Laporan

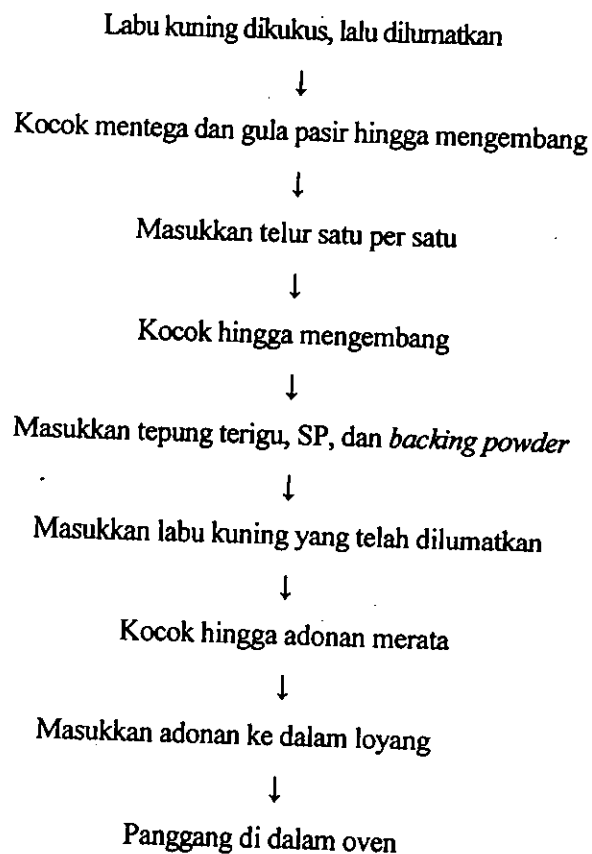
Dalam organigram di atas dapat dilihat bahwa kinerja perusahaan kecil ini sangat efisien terutama dalam pemanfaatan tenaga kerja. Modal atau investasi didapat dari Dikti dan modal mandiri dari anggota kelompok. Penanggung jawab adalah dosen pendamping.

III. METODE PENDEKATAN

Proses Produksi

a. Pembuatan

Cake labu yang diproduksi memiliki beberapa variasi, yaitu *cake* labu original, *cake* labu coklat, *cake* labu pandan, *cake* labu keju, *cake* labu coklat original dan tart labu. Pembuatan *cake* labu menggunakan bahan-bahan labu kuning, telur, mentega, gula pasir, tepung terigu, sp, pasta pandan, coklat bubuk, dan *backing powder*. Proses pembuatan *cake* labu original ini diawali dengan kegiatan mengupas dan memotong labu kemudian mengukusnya. Dilanjutkan dengan mencampur bahan-bahan yang telah disediakan menjadi adonan yang siap untuk dipanggang.. Proses pembuatan *cake* labu coklat dan pandan tidak jauh berbeda dengan tahap pembuatan *cake* labu original, namun diakhir pengocokan adonan ditambahkan coklat atau pandan.



Gambar 1. Proses Pembuatan *Cake* Labu

b. Pengemasan

Kegiatan ini merupakan suatu proses kegiatan mengemas dan mengepak produk yang telah jadi dan siap dipasarkan.

3) Publikasi dan Pemasaran

- a. Publikasi dilakukan dengan menyebarkan pamflet tentang produk yang dihasilkan.
- b. Pemasaran berupa menjual produk kepada mahasiswa, dosen, masyarakat sekitar, penjual kue keliling, dan toko-toko kue (swalayan Al Amin).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan produksi *cake* labu dilaksanakan di Jl. Babakan Tengah, No. 88 kosan putri "WH". Waktu pelaksanaan kegiatan dilakukan 12 jam per minggunya dimulai pada bulan Maret hingga bulan Mei.

2. Materi

Materi yang digunakan dalam pembuatan satu loyang *cake* labu yaitu, 1 kg labu kuning, 225gr gula, 200gr mentega, 6 butir telur, baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya, dan 300gr tepung terigu.

3. Prosedur dan Tahapan Pelaksanaan

a. Tahapan Persiapan Kegiatan

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah melakukan penentuan proporsi bahan baku pembuatan *cake* labu sehingga dihasilkan *cake* yang diminati oleh konsumen. Selain itu, persiapan lain yang dilakukan ialah melengkapi peralatan dan bahan baku pembuatan produk *cake* labu sebelum pelaksanaan proses produksi.

b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

b.1. Tahap Produksi

Proses produksi memiliki beberapa variasi, yaitu *cake* labu original, *cake* labu coklat, *cake* labu pandan, *cake* labu keju, *cake* lapis coklat original dan tart labu. Pembuatan *cake* labu menggunakan bahan-bahan labu kuning, telur, mentega, gula pasir, tepung terigu, sp, pasta pandan, coklat bubuk, dan backing powder. Proses pembuatan *cake* labu original ini diawali dengan kegiatan mengupas dan memotong labu kemudian mengukusnya. Dilanjutkan dengan mencampur bahan-bahan yang telah disediakan menjadi adonan yang siap untuk dipanggang. Proses pembuatan *cake* labu coklat dan pandan tidak jauh berbeda dengan tahap pembuatan *cake* labu original, namun diakhir pengocokan adonan ditambahkan coklat atau pandan.

Kelompok PKM *cake* labu telah melaksanakan kegiatan produksi sebanyak 10 kali. Waktu pelaksanaan dilakukan 12 jam per minggunya.

b.2 Tahap Pemasaran

Tahap-tahap yang telah dilakukan dalam pemasaran ialah melakukan penjualan *cake* labu baik dalam bentuk potongan ataupun dalam bentuk utuh dalam kemasan kotak. Strategi pemasaran *cake* labu ialah dengan metode *direct selling*. Cara ini dianggap lebih menguntungkan karena dapat menurunkan biaya operasional yaitu biaya promosi sehingga harga *cake* yang dipasarkan lebih murah. Pemasaran dengan *direct selling* yang telah dilakukan antara lain menjual *cake* di lingkungan kuliah yaitu Departemen Agronomi dan Hortikultura, Departemen Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Hewan, dan Departemen Matematika. Selain itu pemasaran juga dilakukan dengan menjual *cake* di lingkungan kosan anggota, dosen, masyarakat sekitar, penjual kue keliling, dan toko-toko kue (swalayan Al Amin).

Jumlah *cake* per unit yang telah dihasilkan 16, dan dijual setiap kali produksi rata-rata sebanyak 40 potong. Konsumen dapat membeli *cake* dengan harga Rp1.000,- per potong, sedangkan untuk *cake* labu utuh dijual dengan harga yang bervariasi, diantaranya: *cake* labu original, pandan, dan coklat Rp 20.000,- , *cake* labu keju Rp 35.000,- , tart labu Rp 40.000,- , dan *cake* lapis coklat original Rp 35.000,-.

4. Hasil yang Diperoleh

Tabel 2. Data Produksi dan Penjualan *Cake* labu:

No	Produksi bulan ke-	Hasil Produksi (buah)	Produk yang Terjual		Hasil Penjualan (Rp)
			potong	kotak	
1	I	8	100	3	160000
2	II	4	80	-	80000
3	III	4	80	-	80000

5. Rencana Lanjutan

- a. Mengembangkan usaha *cake* labu yang telah dirintis melalui pendirian toko kue yang menjual *cake* labu.
- b. Mendapatkan paten sehingga dapat mengembangkan pemasaran *cake* labu.
- c. Memperluas pasar.
- d. Menambah variasi rasa dan kemasan *cake* labu.

Kendala yang Dihadapi

Dalam melaksanakan program kreativitas mahasiswa ini banyak kendala yang dihadapi, antara lain pada :

1. Tahapan persiapan kegiatan

Pengujian resep *cake* labu memakan waktu cukup lama hingga mencapai beberapa minggu. Hal ini dikarenakan harus menentukan proporsi bahan yang tepat sehingga dihasilkan *cake* yang diminati oleh konsumen.

2. Tahapan pelaksanaan

2.1 Tahap produksi

a. Waktu produksi

Masalah waktu produksi merupakan masalah utama program kegiatan ini. Padatnya jadwal kuliah anggota tim menyebabkan proses produksi terhambat.

b. Bahan baku

Bahan baku *cake* yang berasal dari labu kuning yang merupakan tanaman hortikultura musiman yang sulit untuk di dapat di pasar tradisional.

Sehingga pembelian dilakukan di swalayan dengan harga yang cukup mahal dan membutuhkan biaya transportasi lebih.

2.2 Tahap Pemasaran

a. Keluhan dari konsumen

Labu kuning yang termasuk tanaman musiman sehingga pada waktu-waktu tertentu sulit untuk ditemukan di pasar tradisional. Oleh karena itu pembelian dilakukan di walayan dengan harga yng cukup tinggi. Hal ini berimplikasi pada biaya produksi dan nilai jual yang tinggi. Beberapa konsumen mengeluhkan mahalnya harga *cake* labu.

b. Menembus pasar

Cake labu sulit untuk menembus pasar karena belum cukup familiar di kalangan konsumen sehingga sulit untuk bersaing dengan produk-produk yang telah memiliki nama sebelumnya.

Solusi yang Telah Diupayakan

Solusi-solusi yang telah diupayakan bagi kendala-kendala yang tersebut di atas, antara lain adalah :

1. Tahapan persiapan kegiatan

Penentuan proporsi bahan resep *cake* labu sehingga dihasilkan *cake* dengan variasi rasa yang diminati oleh konsumen.

2. Tahapan pelaksanaan kegiatan

2.1 Tahapan produksi

Melakukan pengumpulan dan pencocokan jadwal kuliah masing-masing anggota. Meskipun *cake* labu dibuat secara kelompok, namun karena padatnya jadwal kuliah membuat kelompok melakukan sistem *shift*. Maksudnya, bagi anggota yang memiliki waktu kosong maka anggota tersebut yang akan bergerak. Jadi mekanismenya tidak harus selalu kelompok. Namun tetap diutamakan kerja kelompok.

2.2 Tahapan pemasaran

a. Menjelaskan dengan baik kepada konsumen bahwa bahan baku *cake* tersebut sulit didapat di pasar tradisional sehingga harus dibeli di swalayan dan mengakibatkan nilai jual menjadi tinggi.

- b. Tetap bertahan di pasar dan terus melakukan sosialisasi secara kontinyu dan terus menerus kepada konsumen bahwa *cake* labu dapat dijadikan alternatif sarapan pagi dan bergizi sebagai program pendukung diversifikasi pangan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Usaha *cake* labu memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha baru yang cukup menjanjikan karena dapat memberi keuntungan yang besar. *Cake* labu bisa menjadi alternatif menu sarapan pagi yang sehat dan bergizi.

Saran

1. Perlu adanya strategi pemasaran yang lebih jelas agar usaha *cake* labu mendatangkan keuntungan yang besar
2. Mencari resep yang lebih tepat agar mutu *cake* labu bisa bertahan lama

LAMPIRAN

Jadwal Kegiatan

No Kegiatan	Bulan 1	Bulan 2	Bulan 3	Bulan 4	Bulan 5
1 Survey Pasar	█				
2 Penentuan Produk	█				
3 Mencari Duden Pembimbing		█			
4 Konsultasi		█	█	█	█
5 Perencanaan Strategi Pemasaran		█	█	█	█
6 Pembelian Bahan			█	█	█
7 Produksi			█	█	█
8 Evaluasi			█	█	█
9 Penjualan			█	█	█
10 Monitoring					
Pengumpulan Laporan				█	█

Keterangan:

√ : Telah dilaksanakan

█ : Rencana kegiatan



: Kegiatan yang dilakukan sesuai dengan rencana

Laporan Keuangan

Bulan/Tanggal	Perkiraan/Transaksi	No Bukti Transaksi	Penerimaan (Rp)	Pengeluaran (Rp)	Saldo (Rp)
Maret 10	Uang dari dir. mahasiswa		1000000		
12	transport ke pasar			50000	950000
12	Cup plastik, SP, Keju, Baking powder, piring kertas, garpu plastik, coklat bubuk, parutan keju, loyang, selai strawberry, pasta vanili dan pandan			70000	880000
12	Telepon antar anggota			150000	730000
Maret 13	Labu			70000	660000
	Kompom			300000	360000
	Tisu			10000	350000
	Box plastic			20000	330000
	Sendok karet (sendok sambel)			6000	324000
	Mentega			28000	296000
	Gula pasir			24000	272000
	Telur			24000	248000
	Tepung terigu			35000	213000
	Transportasi			50000	163000
14	Telur			24000	139000
	Mentega			15100	123900
	SP			2500	121400
	Loyang			8000	113400
	Transportasi			50000	63400
	Perbanyakan lembar kuisioner			10000	53400
15	Piring kertas			10000	43400

	Air mineral				30000	13400
18	Minyak tanah				42000	-28600
22	Labu				70000	-98600
	Transportasi				50000	-148600
	Telepon antar anggota				150000	-298600
23	Mentega				10800	-309400
	Telur				21600	-331000
	Perbanyak proposal				65000	-396000
25	Oven				165000	-561000
	SP				4000	-565000
	Telur				11800	-576800
	Transportasi				50000	-626800
	Dandang				125 000	-751800
	Pisau				10 000	-761800
	Baskom				50 000	-811800
	Timbangan				150 000	-961800
	Pisau Cake				30 000	-991800
	Jepitan Kue				24 000	-1015800
	Sarung Tangan				25 000	-1040800
	Celemek				30 000	-1070800
	Stepler				10 000	-1080800
	Gunting				10000	-1080800
	Pamflet dan poster				200000	-1290800
	Perbanyak label				60000	-1350800
27	Perbanyak proposal perbaikan				65000	-1415800
April	Uang dari dir. kemahasiswaan			3450800		2035000
	Mixer			475000		1560000

	Biaya listrik				50000	1515000
	Sabun				30000	1480000
	Korek api				4700	1475300
	Transportasi				50000	1425300
	Isi Stepler				2500	1422800
	Stepler				10000	1412800
	Bolpoin				10000	1402800
	Buku Besar				30000	1372800
	Plastik kue				5500	1367300
	Kotak kardus				20000	1347300
21	Telur				35000	1312300
	Tepung terigu				14000	1298000
	Gula pasir				12000	1286300
	Backing powder				3200	1283100
	Coklat batang				18000	1265100
	Pasta pandan				3000	1262100
	Tepung				14500	1247600
	Mentega				12000	1235600
	SP				1700	1233900
25	Telur				19200	1214700
	Tepung				7000	1207700
	Mentega				12000	1195700
	Gula pasir				6000	1189700
	Komunikasi antar anggota				150000	1039700
	Perbanyak label				60000	979700
Mei						
20	Perbanyak proposal kemajuan				139000	840700
	Tenaga kerja				815.700	
	Saldo akhir					25000

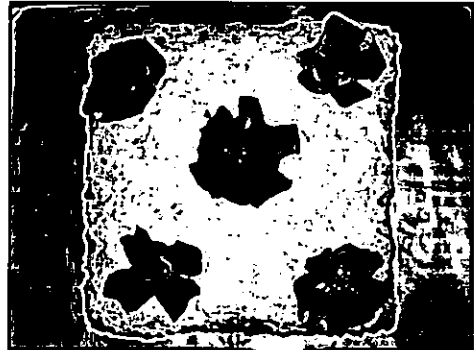
Dokumentasi Kegiatan

Foto-foto Produk

Nama Produk : "Pumpy Cake"



"pumpy cochlate"



"pumpy tart"



"pumpy cheese"

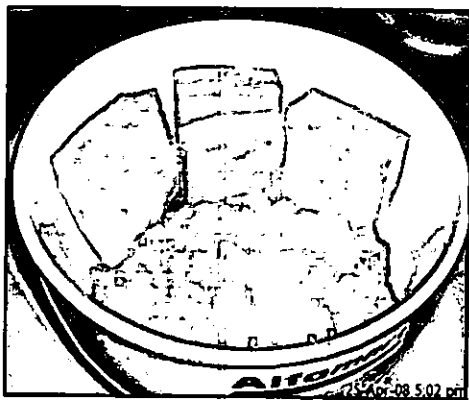


"pumpy pandan"

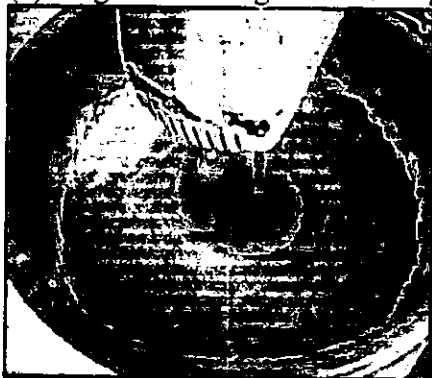


"Pumpy lapis coklat dan original"

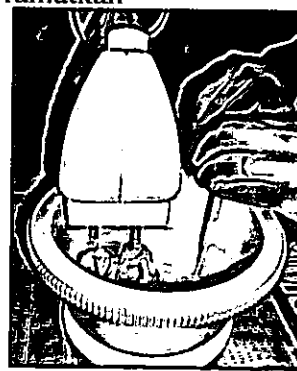
Proses Produksi



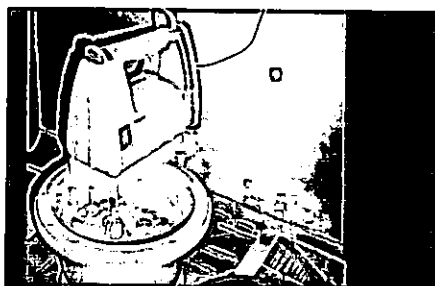
(1) 1 kg labu kuning dikukus hingga matang dan lumatkan



(2) kocok 225gr gula dan 200gr mentega hingga kembang



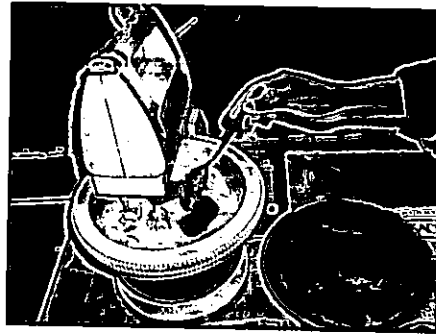
(3) masukkan 6 butir telur dan kocok hingga mengembang



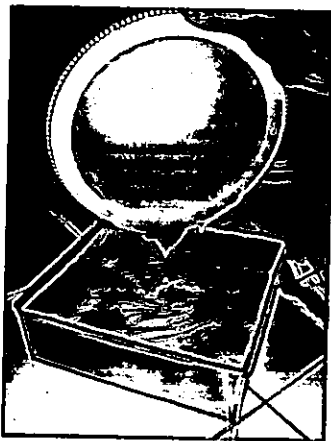
(4) masukkan baking powder dan SP 28 / TBM secukupnya



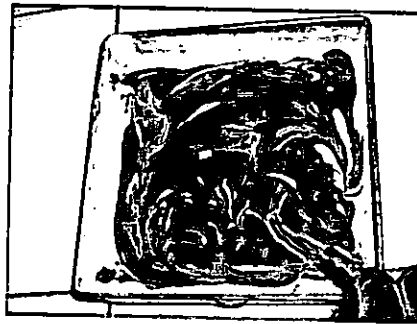
(5) masukkan 300gr tepung



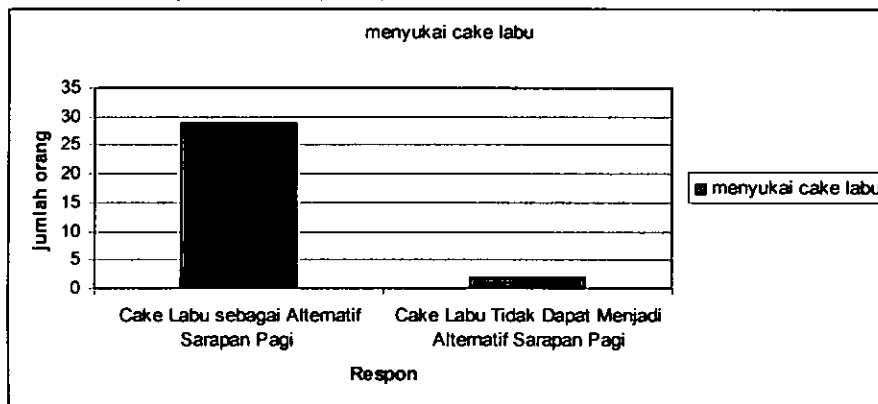
(6) masukkan labu kuning yang telah dilumat



(7) masukkan adonan ke loyang, lalu panggang



Hasil Survey pasar dan uji organoleptik



Rekomendasi

Berdasarkan analisis, usaha kami sangat layak untuk dikembangkan. Karena usaha kami memiliki profit margin yang besar, titik impas yang cepat dan didukung oleh survey pasar yang, menunjukkan bahwa 93.55% konsumen menyukai produk *cake labu*.