LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

CHIPS BI_*CORN*, ALTERNATIF SNACK BERGIZI TINGGI

BIDANG KEGIATAN :

PKM Kewirausahaan

Oleh:

Ketua Kelompok	: Grace Maharani	(H34053276/t.a 2005)
Anggota Kelompok	: 1. Lenny Siahaan	(H34053312/t.a 2005)
	2. Clara LS	(H34052739/t.a 2005)
	3. Manda Sarungallo	(H34054020/t.a 2005)
	4. Isnurdiansyah	(H34050631/t.a 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 Febuari 2008

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KEMAJUAN PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

1.	Judul Kegiatan	: *Chips* Bi_*Corn*, Alternatif Snack Bergizi Tinggi
2.	Bidang Kegiatan	: PKM Kewirausahaan
3.	Bidang Ilmu	: Pertanian
4.	Ketua Pelaksana Kegiatan	
	a. Nama Lengkap	: Grace Maharani
	b. NIM	: H34053276
	c. Departemen	: Agribisnis
	d. Universitas	: INSTITUT PERTANIAN BOGOR
	e. Alamat Rumah/HP	: Jalan Raya Dramaga 29A/ 081380658548
	f. Alamat e-mail	: yng_grace@yahoo.com
5.	Anggota Pelaksana Kegiatan	: 4 orang
6.	Dosen Pendamping	:
	a. Nama Lengkap dan Gelar	: Tintin Sarianti, SP
	b. NIP	: 132 311 854
	c. Alamat Rumah/HP	: Villa Ciomas Indah Blok L3 No.17 HP. 081314418022
7.	Biaya Kegiatan Total	
	DIKTI	: Rp. 4.535.600,00
	Sumber lain	: -
8.	Jangka Waktu Pelaksanaan	: Maret s.d Mei 2008 (± 2 bulan)

Bogor, 1 Juli 2008

Menyetujui,
Ketua Departemen

Dr. Ir. Nunung Kusnadi, Ms
NIP. 131 415 082

Ketua Pelaksana Kegiatan

Grace Maharani
NRP. H34053276

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahsiswaan,

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 131 473 999

Dosen Pendamping

Tintin Sarianti, SP
NIP. 132 311 854

I. JUDUL PROGRAM

"*CHIPS* BI_*CORN*, ALTERNATIF SNACK BERGIZI TINGGI"

II. LATAR BELAKANG

Semakin berkembangnya kebutuhan manusia terhadap makanan, menuntut setiap perusahaan untuk menciptakan berbagai inovasi terhadap produknya. Khususnya masyarakat Indonesia, semakin bertambahnya jumlah populasi di Indonesia menyebabkan kebutuhan masyarakat juga meningkat. Ketergantungan masyarakat terhadap beras dapat menyebabkan masalah pangan di Indonesia menjadi semakin kompleks. Alternatif penggunaan bahan pangan selain beras semakin banyak dikembangkan. Salah satu komoditas yang layak dikembangkan berdasarkan kandungan nutrisi, umur tanaman yang relatif pendek, dan produksi yang tinggi adalah ubi jalar. Di Indonesia, ubi jalar merupakan produk pangan lokal yang jumlah produksinya cukup besar.

Ubi jalar merupakan komoditi pertanian yang sudah lama dikenal masyarakat. Namun, meskipun memiliki berbagai manfaat dan keunggulan, masih banyak masyarakat yang enggan mengkonsumsi ubi jalar. Hal ini disebabkan oleh adanya *image* negatif mengenai ubi jalar itu sendiri. Ubi jalar masih dianggap sebagai makanan kalangan bawah dan makanan yang tidak berkelas.

Untuk mengatasi hal tersebut, kami mengembangkan suatu ide yang dituangkan dalam suatu kegiatan wirausaha berupa pemberdayaan dan pemanfaatan ubi jalar dengan mengubahnya menjadi chips/keripik sebagai makanan ringan yang bergizi tinggi.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan tanaman yang termasuk ke dalam famili *Convolvulacaea*. Ubi jalar termasuk tanaman tropis yang tumbuh baik di daerah-daerah yang memenuhi persyaratan tumbuhnya, yaitu hawa penyinaran 11-12 jam per hari. Tanaman ini dapat menyimpan cadangan makanannya di dalam batang. Bagian batang yang berada di dalam tanah dan mengandung cadangan makanan ini disebut umbi batang. Pada umumnya umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat terutama pati atau sumber citarasa dan aroma karena mengandung oleoresin.

Tanaman ubi jalar mempunyai beberapa kelebihan bila dibandingkan dengan tanaman sumber pati lainnya. Kelebihan-kelebihan tersebut adalah dapat bertahan hidup dalam kondisi iklim yang kurang baik, pertumbuhannya tidak tergantung dari jenis atau tipe tanah khusus, tidak membutuhkan input produk yang sensitif, dan umur tanaman yang pendek (3.5-4 bulan) sehingga mudah diperbanyak. Ubi jalar bermacam-macam jenisnya. Berdasarkan warna daging umbinya, terdapat ubi jalar putih, ubi jalar merah, dan ubi jalar ungu. Jenis ubi yang akan dipakai adalah jenis ubi jalar merah.

Ubi jalar merah memiliki kandungan gizi yang lengkap, di dalam sebuah ubi jalar terdapat karbohidrat, protein, lemak, serat, beta karoten, kadar gula, vitamin, lipid, dan faktor antinutrisi. Selain itu, terdapat data bahwa ubi jalar juga terbukti dapat mengurangi resiko buta pada anak balita.

Kandungan-kandungan gizi ini dapat dimanfaatkan dengan baik apabila ubi jalar sering dikonsumsi. Oleh sebab itu, dengan mengubahnya menjadi makanan ringan yang enak, bergizi, menyehatkan, dan dengan harga yang terjangkau maka kami berharap dapat memasyarakatkan produk kripik/*chips* ubi jalar ini sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan mengembangkannya menjadi industri berskala kecil dan dapat membantu mengatasi permasalahan ketergantungan pangan di Indonesia.

III. PERUMUSAN MASALAH

Selain sebagai alternatif bahan pangan, saat ini komoditi ubi jalar ini telah banyak yang diolah sebagai makanan kecil seperti keripik. Hal ini bertujuan untuk menarik minat konsumsi masyarakat terhadap ubi jalar. Namun dalam pelaksanaanya terdapat beberapa kendala yang dihadapi seperti kurangnya pengetahuan masyarakat akan komoditi ini (manfaat dan kandungan gizinya). Hal ini dapat dilihat dari rendahnya tingkat konsumsi masyarakat terhadap ubi jalar. Selain itu sebagian besar masyarakat masih beranggapan bahwa ubi jalar merupakan makanan masyarakat kelas menengah ke bawah sehingga terdapat perasaan gengsi untuk mengkonsumsinya.

Ubi jalar yang telah diolah juga mengalami kendala dalam pemasarannya kepada masyarakat, hal ini disebabkan oleh pola pikir masyarakat yang bersifat statis terhadap rasa ubi jalar. Sebagian besar beranggapan bahwa ubi jalar yang telah diolah tidak akan berbeda rasanya dengan ubi jalar yang biasa direbus. Oleh sebab itu, untuk mengubah pandangan tersebut maka kami berupaya untuk mengembangkan produk berbahan baku ubi jalar dengan rasa yang beranekaragam. Olahan makanan ringan ini memang sudah ada, namun pemasarannya masih sangat terbatas. Untuk itu kami mencoba mengembangkan produk ini dan memasarkannya sebagai usaha yang dapat mendatangkan keuntungan.

IV. TUJUAN PROGRAM

Program ini bertujuan untuk mendirikan usaha pembuatan chips/kripik ubi jalar dengan upaya untuk:

1. Mengembangkan produk makanan ringan dari ubi jalar
2. Memanfaatkan produksi ubi jalar yang melimpah
3. Memasyarakatkan produk *chips*/kripik ubi jalar
4. Memberikan alternatif pilihan makanan ringan yang menyehatkan dan bergizi bagi masyarakat
5. Membuka peluang bisnis bagi mahasiswa untuk berwirausaha dalam skala industri kecil
6. Melatih masyarakat memanfaatkan dan memberdayagunakan produksi ubi jalar yang melimpah

V. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan dapat memberikan peluang usaha bagi mahasiswa dan masyarakat untuk menciptakan makanan ringan berupa *chips*/kripik ubi jalar yang menarik bagi masyarakat dengan rasa yang enak, bergizi, menyehatkan, dan harga yang terjangkau. Selain itu, diharapkan dengan adanya produk ini dapat menambah nilai guna ubi jalar itu sendiri sebagai makanan yang berkualitas.

VI. KEGUNAAN PROGRAM

1. Untuk Diri Sendiri

Kegiatan ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk meningkatkan kreativitas mahasiswa dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan setiap individu dalam kelompok ini. Dengan adanya kegiatan ini mahasiswa dituntut dan diharapkan dapat berfikir kreatif dan inovatif sehingga dapat menghasilkan produk yang menarik dan berdaya jual tinggi.

2. Untuk Kelompok

Kegiatan ini merupakan sarana untuk melatih kerjasama dalam kelompok, sehingga setiap anggota kelompok akan terbiasa bekerjasama dalam satu tim dan dengan kerjasama tersebut diharapkan dapat menciptakan dan menghasilkan produk yang bernilai jual tinggi serta menguntungkan.

3. Untuk Masyarakat

Chips Bi_*Corn* ini diharapkan dapat memberi solusi alternatif makanan ringan yang menyehatkan dan bergizi. Dengan adanya produk ini, masyarakat dharapkan dapat mengurangi konsumsinya terhadap makanan ringan yang berbahaya. Dengan adanya usaha pengembangan kripik ubi jalar ini diharapkan dapat memaksimalkan manfaat dan kegunaan yang terkandung dalam ubi jalar itu sendiri. Selain itu, besarnya penawaran dan rendahnya permintaan ubi jalar dapat dijadikan sebagai peluang bagi pemasaran produk ini.

Dengan bahan baku yang relatif murah dan banyak, diharapkan ubi jalar dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin dan dapat mendatangkan keuntungan. Dengan rendahnya permintaan maka dapat dijadikan sebagai peluang untuk melakukan inovasi terhadap produk ini sehingga dapat dijadikan sebagai *trend center* makanan ringan yang bergizi tinggi. Peluang ini tentunya akan sangat menguntungkan bagi pemasaran di masa yang akan datang

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Usaha Chips Bi_Corn yang dilaksanakan merupakan salah satu upaya untuk menciptakan alternatif snack yang sehat dan bergizi tinggi bagi masyarakat. Usaha ini merupakan program kreativitas mahasiswa yang dilaksanakan melalui beberapa tahap kegiatan. Tahap-tahap kegiatan yang telah dilaksanakan terdiri dari tahap perencanaan, tahap pelaksanaan kegiatan, tahap evaluasi, dan tahap pelaporan.

Tahap perencanaan perlu dilakukan sebelum proses produksi dan pemasaran produk ini dilakukan. Hal ini dilaksanakan agar tahap-tahap kegiatan selanjutnya dapat dijalankan dengan baik dan terarah. Tahap pelaksanaan kegiatan merupakan suatu tahap yang meliputi kegiatan produksi dan pemasaran produk Chips Bi_Corn. Setelah tahap pelaksanaan kegiatan, dilakukan tahap evaluasi. Tahap ini telah dilakukan setiap akhir bulan untuk mengevaluasi hasil-hasil produksi yang telah dicapai. Pada tahap ini juga dilakukan evaluasi apakah produk yang diproduksi telah mencapai target produksi setiap bulannya. Tahap berikutnya adalah tahap pelaporan. Pada tahap ini, dilakukan pelaporan atas hasil-hasil yang telah diperoleh dari pelaksanaan kegiatan. Selain itu, pada tahap ini juga terdapat pelaporan atas penjualan produk yang telah dilakukan baik dalam hal biaya maupun keuntungannya. Keseluruhan tahapan tersebut telah dijalankan dengan baik.

1. Perencanaan Produksi

Pada tahap perencanaan produksi, disusun perencanaan terhadap proses produksi chips/kerupuk yaitu produksi akan dilakukan di rumah salah seorang anggota. Dalam hal ini, dilakukan perencanaan terhadap besarnya produksi yang akan dilakukan misalnya bulan Maret direncanakan akan memproduksi chips sebanyak 500 bungkus. Namun, perencanaan yang dilakukan dapat saja tidak berjalan. Hal ini dikarenakan kendala waktu dan tenaga anggota kelompok. Berikut merupakan skema pembuatan produks Chips Bi_Corn

Skema Pembuatan Produk *Chips* Bi_*Corn*

Ubi Jalar
↓
Disortasi dan dicuci
↓
Direbus selama ± 30 *menit*
↓
Didinginkan
↓
Dikupas
↓
Dihancurkan
↓
Adonan Ubi Jalar

Adonan Ubi Jalar
↓
Ditambah tepung maizena
↓
Ditambah tepung terigu
↓
Ditambah garam secukupnya
↓
Aduk hingga merata
↓
Ditipiskan dan dicetak
↓
Dijemur/Tidak
↓
Digoreng
↓
Seasionings

2. Bahan Baku dan Alat

Bahan :

1. Ubi Jalar
2. Tepung maizena
3. Minyak Goreng
4. Garam
5. Minyak Tanah
6. *Seasionings*
7. Tepung Terigu

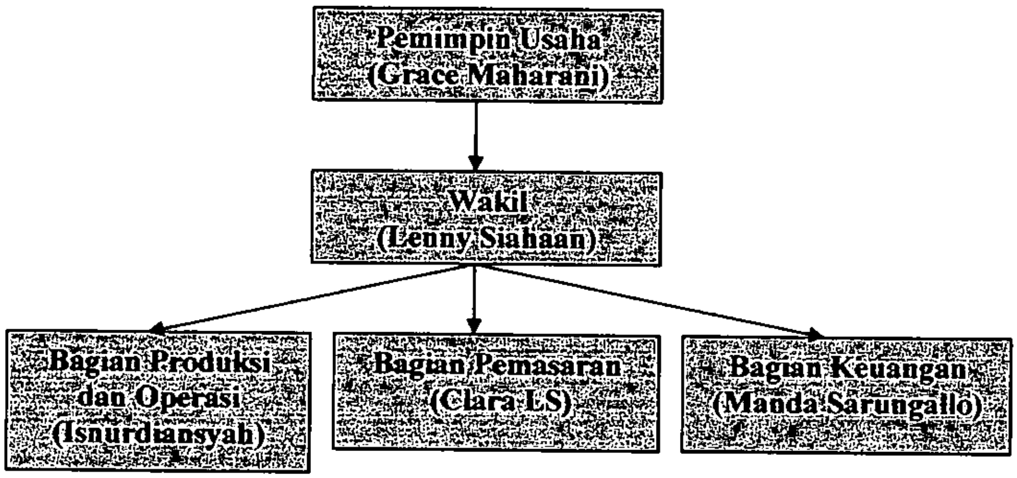
Alat :

1. Baskom
2. Tampah
3. Pisau
4. Wajan
5. Kompor
6. Sendok Aduk
7. Dandang

9. Plastik
10. Timbangan
11. Sodet
12. *Mixer*
13. Cetakan
14. Heatsealer
15. Alat Penipis

3. Aspek Manajemen

Suatu usaha/bisnis yang baik pasti memerlukan strategi manajemen yang baik pula. Melalui strategi manajemen ini maka usaha yang dijalankan akan terorganisir dengan baik. Oleh sebab itu, usaha *Chips* Bi_*Corn* ini memerlukan suatu sistem manajemen. Struktur organisasi usaha produk Chips Bi_Corn ini dapat dilihat dalam gambar berikut :



Gambar 2. Organigram Perusahaan

Aspek manajemen usaha ini sedikit mengalami perubahan dalam hal pembagian kerja yaitu pada produksi dan pemasaran. Pembagian kerja terbagi secara jelas diantara masing-masing anggota. Pimpinan usaha ini dipegang secara langsung oleh ketua kelompok dengan tanggung jawab masing–masing bidang dipegang oleh anggota. Untuk permulaan, kami belum merekrut tenaga kerja. Tenaga kerja yang digunakan hanya berasal dari kelompok. Kegiatan produksi dan pemasaran akan dilaksanakan secara bersama-sama oleh semua anggota kelompok. Hal ini dirasakan efisien jika pemasaran dilaksanakan oleh semua anggota kelompok. Namun, karena keterbatasan waktu dan tenaga maka kelompok kami memutuskan untuk mempekerjakan tenaga kerja agar produksi dapat dilakukan senantaisa. Deskripsi tugas yang diberikan adalah sebagai berikut:

- ✓ Pemimpin Usaha : Melaksanakan "*Planning, Organizing, Leading, Controlling*" dengan baik, mengkoordinir pelaksanaan usaha secara keseluruhan, mengatur jumlah produksi yang mungkin dilaksanakan, turut membeli bahan baku dan peralatan yang akan digunakan, bertanggung jawab atas jalannya usaha, memberi motivasi kepada anggota dan ikut melaksanakan produksi.
- ✓ Wakil : Membantu pemimpin melaksanakan usaha, ikut serta dalam pembelian bahan baku dan peralatan produksi, dan ikut dalam melaksanakan produksi.
- ✓ Bendahara : Mengalokasikan dana dengan tepat, mencatat biaya-biaya yang dikeluarkan termasuk biaya investasi dan biaya bahan bahu serta biaya-biaya lainnya, mengatur keluar masuknya dana dari kas, dan ikut melaksanakan produksi, dan membuat laporan keuangan usaha
- ✓ Bagian produksi dan operasi: Membeli bahan baku dan peralatan produksi, mengontrol penggunaan van, menekan biaya produksi, dan melaksanakan kegiatan produksi.
- ✓ Bagian pemasaran: Memasarkan produk, mencari sentra-sentra pemasaran, melakukan promosi produk, menjalin hubungan baik dengan konsumen, dan ikut serta dalam proses produksi.

Deskripsi tugas tersebut tidak mutlak harus dilakukan oleh orang yang bersangkutan karena jika pada saat proses pelaksanaan usaha salah satu anggota berhalangan untuk mengikutinya maka tugas tersebut untuk sementara dapat diambil alih oleh anggota yang lain dengan keharusan melapor pada ketua dan penanggung jawab bidang yang diambil.

HAL YANG TELAH DILAKUKAN

1. HASIL

a. Lokasi dan Waktu

Lokasi pelaksanaan kegiatan berada di rumah kos salah satu anggota PKM. Rumah kost tersebut merupakan rumah kost milik ibu Hena yang merupakan ibu kost dari salah satu anggota PKM. Fasilitas yang dimiliki antara lain air kran, listrik, dan peralatan dapur yang menunjang kegiatan program. Alamat tempat pelaksanaan program adalah Kost Malibu Jalan Raya Dramaga No 29ª Bogor 16680.

Pelaksanaan program dimulai setelah diterimanya surat pemberitahuan bahwa program yang diajukan diterima DIKTI untuk didana. Kegiatan dimulai pada bulan pertengahan Maret sampai pertengahan Mei. Program ini telah dilaksanakan selama ± 2 bulan. Kegiatan produksi dilaksanakan setiap hari Jumat dan hari libur lainnya. Pelaksanaan kegiatan mengambil hari Jumat dan hari libur dikarenakan pada hari jumat, tidak terdapat kuliah (waktu kosong) dan pada hari libur agar tidak mengganggu jadwal kuliah anggota PKM yang padat dan berbeda-beda. Para anggota PKM terlebih dahulu berupaya secara langsung melakukan produksi Chips Bi_Corn sebelum dilakukan penyerahan tugas (pendelegasian tugas) kepada tenaga kerja. Oleh sebab itu, untuk melaksanaan program diperlukan kesepakatan hari agar seluruh anggota dapat hadir untuk melakukan produksi Chips Bi_Corn.

b. Materi

Chips Bi_Corn merupakan salah satu snack yang berbahan dasar ubi jalar yang bergizi tinggi, praktis, dan aman untuk dikonsumsi. Terkadang masyarakat merasa enggan mengkonsumsi ubi jalar. Hal ini disebabkan oleh adanya *image* negatif mengenai ubi jalar itu sendiri. Ubi jalar masih dianggap sebagai makanan kalangan bawah dan makanan yang tidak berkelas. Dengan mengubahnya menjadi makanan ringan yang enak, bergizi, menyehatkan, dan dengan harga yang terjangkau maka diharapkan produk kripik/*chips* ubi jalar ini dapat dimasyarakatkan dalam kehidupan masyarakat sehingga usaha ini dapat dimanfaatkan dengan mengembangkannya menjadi industri berskala kecil. Dengan demikian secara tidak langsung dapat membantu mengatasi permasalahan ketergantungan pangan di Indonesia.

c. Prosedur dan Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan Persiapan Kegiatan

Pada tahap ini, kegiatan yang dilakukan adalah melakukan pengujian formula produk Chips Bi_Corn. Pengujian formula Chips Bi_Corn bertujuan untuk mengetahui dan mencari rasa terbaik, tekstur, kerenyahan, dan aroma yang layak jual. Umumnya, tahap ini menghabiskan waktu yang cukup lama. Pengujian formula produk Chips Bi_Corn tetap dilakukan selama proses produksi berlangsung. Hal ini dilakukan agar kualitas produk Chips Bi_Corn semakin baik. Kegiatan selanjutnya adalah melakukan uji daya terima produk Chips Bi_Corn kepada masyarakat. Uji daya terima produk dilakukan dengan uji kesukaan (Hedonik) masyarakat. Selain hal tersebut diatas, pada tahap ini juga dilakukan persiapan lain seperti melengkapi peralatan dan bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan produk Chips Bi_Corn sebelum dilaksanakannya proses produksi.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

a. Tahap Produksi

Pada tahap pelaksanaan kegiatan, kelompok PKM Chips Bi_Corn telah melaksanakan kegiatan produksi sebanyak delapan kali. Produksi Chips Bi_Corn terlebih dahulu diawali dengan pencarian sumber bahan baku yaitu ubi jalar di pasar-pasar tradisional seperti di pasar Anyar, pasar Ciampea, dan sentra-sentra lainnya. Dalam hal ini, kami tidak menggunakan tepung ubi jalar, hal ini dikarenakan harga tepung ubi jalar relatif lebih mahal dibandingkan ubi jalar itu sendiri. Proses produksi tidaklah mengalami kesulitan karena ubi jalar hanya dikukus kemudian dihancurkan dan dicampur dengan tepung maizena.

Pembutan Chips Bi_Corn diawali terlebih dahulu dengan mencuci ubi jalar hingga bersih kemudian dikukus dalam panci pengukus selama ± 30 menit. Setelah dikukus, ubi jalar didinginkan terlebih dahulu kemudian dikupas kulitnya lalu dihancurkan secara kasar dengan sendok besar dan dihancurkan secara halus dengan mixer. Setelah itu, dilakukan penakaran tepung maizena (tepung jagung) dan tepung terigu dengan perbandingan 5 : 2. Setelah penakaran dilakukan maka kedua tepung tersebut dicampurkan kedalam halusan ubi jalar tadi sehingga terbentuk adonan ubi jalar dengan perbandingan 10 : 5 : 2. Langkah selanjutnya adonan ditipiskan dengan menggunakan ampia agar tercipta lembaran-lembaran adonan kemudian dilakukan pencetakan dengan berbagai bentuk cetakan. Setelah itu, chips siap untuk digoreng. Chips digoreng dengan menggunakan api yang kecil namun memiliki panas yang merata.

Setelah itu, chips diangkat dan ditiriskan untuk mengurangi minyak yang terbawa selama proses penggorengan. Chips didiamkan beberapa saat dan tidak langsung dikemas. Hal ini dikarenakan jika langsung dikemas, chips yang masih panas dapat menimbulkan uap air di dalam kemasan. Hal ini menyebabkan chips menjadi tidak renyah. Chips yang telah dingin kemudian diberi *Seasioning* sebagai penambah rasa. *Seasioning* yang digunakan adalah rasa keju dan balado. Setelah diberi *seasioning* maka chips dikemas dalam plastik dengan menggunakan *heatsealler* dan diberi label yang bernama Chips Bi_Corn. Kemudian chips dijual oleh masing-masing anggota seharga Rp.1000/bungkus.

b. Tahap Pemasaran

Chips Bi_Corn yang telah digoreng dan diberi *seasioning* maka selanjutnya dikemas dalam label yang diberi nama "Chips Bi_Corn". Strategi pemasaran Chips Bi_Corn adalah dengan metode *direct selling* oleh masing-masing anggota. Cara ini dianggap lebih menguntungkan karena dapat menurunkan biaya operasional yaitu biaya promosi dan distribusi sehingga harga Chips Bi_Corn yang dipasarkan lebih murah. Pemasaran dengan *direct selling* yang telah dilakukan antara lain menjual Chips Bi_Corn kepada mahasiswa di sekitar kampus dan rumah-rumah kos mahasiswa.

Cara lain yang telah dilakukan ialah dengan menitipkan Chips Bi_Corn dalam bentuk satuan kepada teman dari departemen lain. Penjualan dengan cara menitipkan ini, diakhiri dengan pembagian keuntungan (*share profit*) kepada teman tersebut. Teman akan menjual Chips Bi_Corn ini dengan memperoleh keuntungan Rp.150/bungkus chips yang dipotong dari harga Chips Bi_Corn dipasaran. Penjualan dengan cara *share profit* ini kurang menguntungkan karena harga Chips Bi_Corn yang diperoleh menjadi murah.

Chips Bi_Corn yang telah dihasilkan dan dijual setiap produksi rata-rata mencapai 66 bungkus. Chips Bi_Corn dijual dengan harga Rp 1000,00/ bungkus. Penetapan harga tersebut ditetapkan sesuai dengan porsi chips yang diberikan.

d. Hasil yang Diperoleh

Berikut ini ditampilkan data hasil produksi dan penjualan Chips Bi_Corn

No	Produksi ke-	Hasil Produksi (bungkus)	Produk yang terjual (bungkus)	Hasil Penjualan (Rp)
1	I	22	22	22.000
2	II	47	47	47.000
3	III	22	22	22. 000
4	IV	50	50	50.000
5	V	100	100	100.000
6	VI	125	125	125.000
7	VII	60	60	60.000
8	VIII	100	100	100.000
Total Penjualan				526.000

Produksi Chips Bi_Corn pertama kali menghasilkan 22 bungkus. Semua terjual dengan harga Rp 1.000,00 per bungkus sehingga menghasilkan *income* Rp22.000. Produksi kedua menghasilkan 47 bungkus dengan harga Rp 1.000,00 per bungkus sehingga menghasilkan penerimaan Rp 47.000,00. Demikian juga penjualan seterusnya.

e. Rencana Lanjutan

Kegiatan yang telah dilakukan ini tidak akan dihentikan setelah program selesai. Rencana lanjutan yang dilakukan adalah Chips Bi_Com akan terus diproduksi dengan menjadikannya sebagai usaha rumah tangga bagi masyarakat Bogor, khususnya petani ubi jalar sebagai usaha sampingan. Selain itu, akan diupayakan berbagai inovasi-inovasi baru sehingga diperoleh Chips Bi_Com dengan berbagai rasa, lebih enak, dan tidak mengurangi rasa ubi jalar yang terkandung di dalamnya.

Rencana lainnya yaitu memperluas daerah pemasaran. Daerah pemasaran Chips Bi_Com adalah kampus dan masyarakat sekitar kampus. Target daerah pemasaran selanjutnya adalah daerah-daerah lain di luar lingkungan kampus dan kota Bogor.

2. KENDALA DAN SOLUSI

Pelaksanaan program ini juga tidak lepas dari berbagai kendala dan hambatan, baik selama proses produksi maupun pada tahap pemasaran. Kendala yang dialami antara lain :

1. Waktu produksi

Waktu yang direncanakan untuk melaksanaan kegiatan adalah 14 jam tiap minggu. Pelaksanaannya tidak sesuai dengan rencana yang ada. Hal ini dikarenakan jadwal kuliah dan kegiatan masing-masing anggota yang berbeda-beda sehingga sulit untuk mempertemukan seluruh anggota. Solusi yang diambil adalah dengan melaksanakan kegiatan pada hari Jumat dan hari libur lainnya. Pada hari pelaksanaan produksi, setiap anggota bersikap tegas terhadap anggota yang datang terlambat, dan tidak membuang waktu dengan kegiatan yang tidak perlu. Selain itu, solusi lain yang diambil adalah dengan mempekerjakan tenaga kerja lain untuk membantu proses produksi. Sehingga jika para pekerja sudah terampil melaksanakan produksi dengan baik maka anggota PKM bersepakat untuk menyerahkan tugas (pendelegasian tugas) proses produksi kepada tenaga kerja yang ada.

2. Tenaga kerja

Pada awal produksi, proses produksi sulit dilakukan. Hal ini dikarenakan tenaga kerja yang ada cenderung sedikit. Selain itu, rata-rata orang yang diminta menjadi tenaga kerja enggan untuk melakukannya karena mereka belum yakin bahwa Chips Bi_Com mendatangkan keuntungan dengan baik. Solusi yang diambil adalah dengan memberikan upah dengan perbandingan 10:2, artinya jika tenaga kerja dapat menghasilkan 10 bungkus maka diberi upah sebanyak 2 bungkus. Sedangkan untuk pemasarannya, Chips Bi_Com akan dijual oleh setiap anggota PKM.

3. Mutu Produk yang Dihasilkan

Chips Bi_Com yang dibuat memiliki mutu yang berbeda-beda. Hal ini dikarenakan Chips Bi_Com dibuat oleh tangan yang berbeda-beda. Untuk mengatasi hal ini maka diberlakukan standarisasi ukuran bahan baku Chips Bi_Com agar rasa dan kualitasnya sama.

4. Pemasaran

Pemasaran Chips Bi_Com hanya di wilayah kampus dan masyarakat sekitar kampus. Hal ini disebabkan belum adanya sarana transportasi yang mendukung pemasaran Chips Bi_Com ke daerah lainnya. Solusi yang diambil adalah dengan menyebarkan pamflet-pamflet dan brosur-brosur ke daerah lainnya mengenai manfaat mengkonsumsi Chips Bi_Com yang berbahan baku ubi jalar.

3. JADWAL KEGIATAN

JADWAL KEGIATAN PROGRAM

No	Uraian	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3			
1	Persiapan Kegiatan		■										
2	Pengadaan alat dan bahan		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
3	Proses Produksi			■	■	■	■	■	■	■	■		
4	Evaluasi Kegiatan			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
5	Pelaporan											■	

Kegiatan dilakukan ± 2 bulan yaitu dari petengahan bulan Maret sampai petengahan bulan Mei. Berdasarkan jadwal kegiatan dapat dilihat bahwa persiapan kegiatan termasuk pembelian alat, bahan baku, dan penentuan formula yang sesuai dilakukan pada minggu ke-2 bulan Maret. Proses produksi dan evaluasi kegiatan *(meliputi pengevaluasian pengeluaran dan penjualan) dilakukan pada minggu* ke-3 bulan Maret sampai minggu ke-3 bulan Mei. Jadwal kegiatan yang dilakukan berubah dari awal perencanaanya. Hal ini dikarenakan dana baru diterima dari DIKTI pada bulan Maret. Meskipun demikian, program yang diajukan dijalankan dengan baik.

4. LAPORAN KEUANGAN

Dana yang telah diterima dari DIKTI sebesar Rp 4.535.600,00 dimana Rp 300.000 baru diberikan pada akhir pelaporan program. Sehingga dana sebesar Rp 4.235.600,00 dipakai untuk membiayai pengeluaran seperti pembelian alat sebesar Rp 682.500,00 dan bahan baku sebesar Rp 268.479,00, kegiatan operasional dan administrasi sebesar Rp 425.300,00. Keperluan administrasi di antaranya untuk membiayai pembuatan revisi PKM, laporan kemajuan serta laporan akhir PKM (Pendahuluan). Sampai saat ini, dana yang telah terpakai dalam kegiatan PKM kewirausahaan Chips Bi_Corn yakni sebesar Rp. 1.376.279,00 dan sisa uang yang ada sebesar Rp 2.859.321,00. Jumlah hasil penjualan sebesar Rp 526.000,00. Sehingga total uang hingga akhir produksi delapan adalah sebesar Rp.3 385.321,00.

(Rp 2.859.321,00 + Rp 526.000,00). Penjualan yang dilakukan selama ini mampu menghasilkan keuntungan yang cukup signifikan. Tabel hasil perhitungan dapat dilihat pada tabel-tabel di bawah ini.

Tabel 1. Biaya Investasi Chips Bi_Corn

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Heatseller	1 buah	Rp 105.000	Rp 105.000
2	Ampia	1buah	Rp 80.000	Rp 80.000
3	Pembelian cetakan kue	1 buah	Rp 7.500	Rp 7.500
4	Tampah	2 buah	Rp 7.000	Rp 14.000
5	Baskom	2 buah	Rp 10.000	Rp 20.000
6	Pembelian gas	1 tabung	Rp 56.000	Rp 56.000
7	Gunting	1 bungkus	Rp 3.000	Rp 3.000
8	Cetakan kue	2 buah	Rp 4.000	Rp 8.000
9	Pisau	1 buah	Rp 5.000	Rp 5.000
10	Bolam	2 buah	Rp 5.000	Rp 10.000
11	Timbangan digital ideal IL 210	1 buah	Rp 165.000	Rp 165.000
12	Panci	1 buah	Rp 50.000	Rp 50.000
13	Saringan	1 buah	Rp 6.000	Rp 6.000
14	Nampan milamin	2 buah	Rp 17.500	Rp 35.000
15	Serbet	1 buah	Rp 5.000	Rp 5.000
16	Centong	1 buah	Rp 2.500	Rp 2.500
17	Dandang	1 buah	Rp 40.000	Rp 40.000
18	Timbangan Kitchen Scale	1 buah	Rp 47.500	Rp 47.500
19	Keranjang	5 buah	Rp 2.000	Rp10.000
20	Sodet	1 buah	Rp 5.000	Rp 5.000
21	Sendok Aduk	1 buah	Rp 8.000	Rp 8.000
	Sub Total			**Rp 682.500**

Tabel 2. Biaya Operasional dan Administrasi Chips Bi_Corn

Perihal	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
Transportasi				40.000
Brosur	lembar	100	100	10.000
Promosi	bungkus	62	150	9.300
Isi staples	bungkus	1	1.000	1.000
Listrik	bulan	2.5	10000	25.000
Air	bulan	2.5	16000	40.000
Pendahuluan				300.000
Sub Total				**425.300**

Tabel 3. Biaya Total Pembelian Bahan Baku Chips Bi_Corn

TOTAL BIAYA BAHAN BAKU PRODUKSI				
Perihal	***Satuan***	***Jumlah***	**Harga (Rp)**	**Total (Rp)**
Ubi Jalar I	Kg	2	1,600	3,200
Ubi Jalar II	Kg	4.8	2,000	9,600
Ubi Jalar III	Kg	25.2	1,500	37,800
Tepung Maizena	Kg	3.22	8,000	25,760
Minyak Goreng	kg	5.85	12,000	70,200
Garam	Kg	0.0585	40,000	2,340
Seasonings	kg	0.8075	26,000	20,995
Minyak Tanah	Liter	3	2,800	8,400
Plastik	lembar	526	20	10,520
Gas Lpg	Kg	6.305	3,733	23,537
Kertas/label	Set	526	7.5	3,945
Tepung terigu	Kg	7.2475	7,200	52,182
Sub Total				**268,479**

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Pada Proses Produksi Chips Bi_Corn

BIAYA PRODUKSI I					
No.	***Perihal***	**Satuan**	***Jumlah***	**Harga (Rp)**	**Total (Rp.)**
1	Ubi Jalar	Kg	2	1,600	3,200
2	Tepung Maizena	Kg	0.2	8,000	1,600
3	Tepung Terigu	Kg	0.45	7,200	3240
4	Minyak Goreng	kg	0.5	12,000	6,000
5	Garam	Kg	0.005	40,000	200
6	Seasonings	Kg	0.05	26,000	1,300
7	Minyak Tanah	Liter	1	2,800	2,800
8	Plastik	lembar	22	20	440
9	Kertas/label	Set	22	7.5	165
TOTAL BIAYA PRODUKSI I					**18,945**

BIAYA PRODUKSI II					
No.	**Perihal**	**Satuan**	**Jumlah**	**Harga (Rp)**	**Total (Rp.)**
1	Ubi Jalar	Kg	3	2,000	6,000
2	Tepung Maizena	Kg	0.3	8,000	2,400
3	Tepung terigu	Kg	0.675	7,200	4,860
4	Minyak Goreng	kg	0.5	12,000	6,000
5	Garam	Kg	0.005	40,000	200
6	Seasonings	kg	0.075	26,000	1,950
7	Minyak Tanah	Liter	1	2,800	2,800
8	Plastik	lembar	47	20	940
9	Kertas/label	Set	47	7.5	353
TOTAL BIAYA PRODUKSI II					**25,503**

BIAYA PRODUKSI III					
No.	**Perihal**	**Satuan**	**Jumlah**	**Harga (Rp)**	**Total (Rp.)**
1	*Ubi Jalar*	Kg	1.8	2,000	3,600
2	Tepung Maizena	Kg	0.2	8,000	1,600
3	Tepung terigu	Kg	0.45	7,200	3,240
4	Minyak Goreng	kg	0.5	12,000	6,000
5	Garam	Kg	0.005	40,000	200
6	Seasonings	kg	0.05	26,000	1,300
7	Minyak Tanah	Liter	1	2,800	2,800
8	Plastik	lembar	22	20	440
9	Kertas/label	Set	22	8	165
TOTAL BIAYA PRODUKSI III					**19,345**

BIAYA PRODUKSI IV					
No.	**Perihal**	**Satuan**	**Jumlah**	**Harga (Rp)**	**Total (Rp.)**
1	Ubi Jalar	Kg	3	1,500	4,500
2	Tepung Maizena	Kg	0.3	8,000	2,400
3	Tepung Terigu	Kg	0.675	7,200	4860
4	Minyak Goreng	kg	0.5	12,000	6,000
5	Garam	Kg	0.005	40,000	200
6	Seasonings	Kg	0.075	26,000	1,950
7	Gas	Kg	0.75	3,733	2,800
8	Plastik	lembar	50	20	1,000
9	Kertas/label	Set	50	7.5	375
TOTAL BIAYA PRODUKSI IV					**24,085**

BIAYA PRODUKSI V					
No.	Perihal	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp.)
1	*Ubi Jalar*	Kg	6	1,500	9,000
2	Tepung Maizena	Kg	0.6	8,000	4,800
3	Tepung Terigu	Kg	1.35	7,200	9720
4	Minyak Goreng	kg	1	12,000	12,000
5	Garam	Kg	0.01	40,000	400
6	Seasonings	Kg	0.15	26,000	3,900
7	Gas	Kg	1.5	3,733	5,600
8	Plastik	lembar	100	20	2,000
9	Kertas/label	Set	100	7.5	750
TOTAL BIAYA PRODUKSI V					**48,170**

BIAYA PRODUKSI VI					
No.	Perihal	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp.)
1	Ubi Jalar	Kg	7.5	1,500	11,250
2	Tepung Maizena	Kg	0.75	8,000	6,000
3	Tepung Terigu	Kg	1.6875	7,200	12150
4	*Minyak Goreng*	kg	1.25	12,000	15,000
5	Garam	Kg	0.0125	40,000	500
6	Seasonings	Kg	0.1875	26,000	4,875
7	Gas	Kg	1.875	3,733	6,999
8	Plastik	lembar	125	20	2,500
9	Kertas/label	Set	125	7.5	938
TOTAL BIAYA PRODUKSI VI					**60,212**

BIAYA PRODUKSI VII					
No.	Perihal	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp.)
1	Ubi Jalar	Kg	3.6	1,500	5,400
2	Tepung Maizena	Kg	0.36	8,000	2,880
3	Tepung Terigu	Kg	0.81	7,200	5832
4	Minyak Goreng	kg	0.60	12,000	7,200
5	Garam	Kg	0.006	40,000	240
6	Seasonings	Kg	0.09	26,000	2,340
7	Gas	Kg	0.9	3,733	3,360
8	Plastik	lembar	60	20	1,200
9	Kertas/label	Set	60	7.5	450
TOTAL BIAYA PRODUKSI VII					**28,902**

	BIAYA PRODUKSI VIII				
No.	Perihal	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp.)
1	Ubi Jalar	Kg	5.1	1,500	7,650
2	Tepung Maizena	Kg	0.51	8,000	4,080
3	Tepung Terigu	Kg	1.15	7,200	8280
4	Minyak Goreng	kg	1	12,000	12,000
5	Garam	Kg	0.01	40,000	400
6	Seasonings	Kg	0.13	26,000	3,380
7	Gas	Kg	1.28	3,733	4,778
8	Plastik	lembar	100	20	2,000
9	Kertas/label	Set	100	7.5	750
TOTAL BIAYA PRODUKSI VIII					**43,318**

Tabel 5. Rincian Biaya Produksi, Penjualan, dan Keuntungan

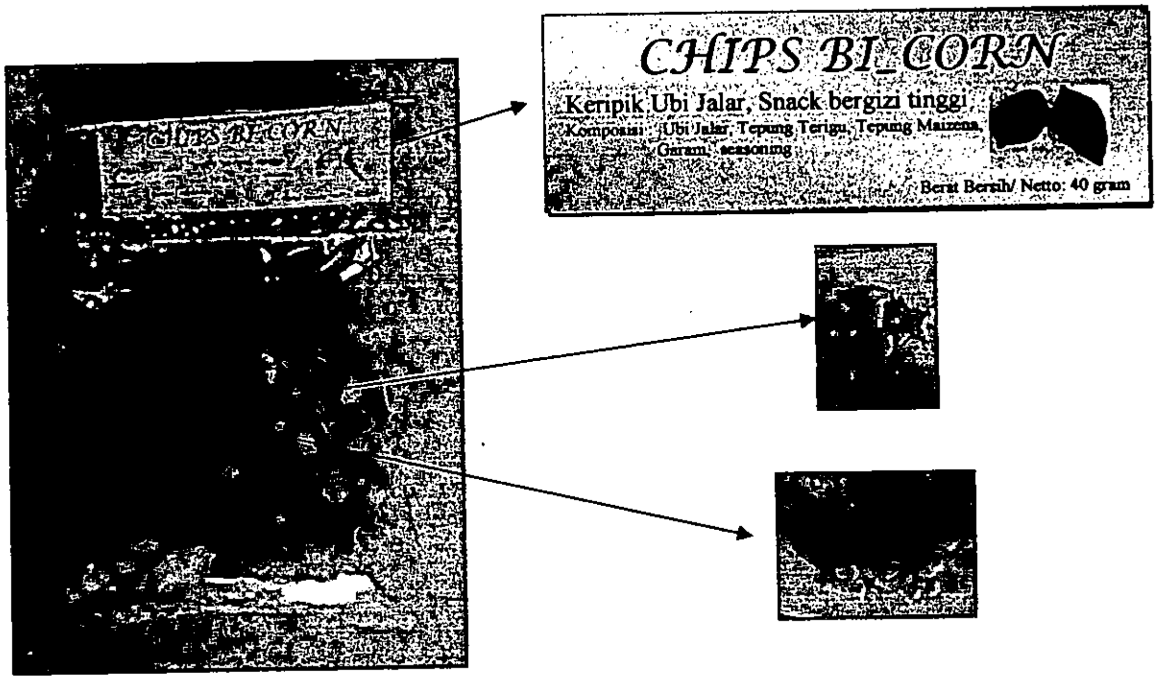
No	Perihal	Jumlah Produksi	Biaya Produksi	Harga/bungkus	Penjualan	Keuntungan
1	Produksi 1	22	18,945	1000	22,000	3,055
2	Produksi 2	47	25,503	1000	47,000	21,498
3	Produksi 3	22	19,345	1000	22,000	2,655
4	Produksi 4	50	24,085	1000	50,000	25,915
5	Produksi 5	100	48,170	1000	100,000	51,831
6	Produksi 6	125	60,212	1000	125,000	64,788
7	Produksi 7	60	28,902	1000	60,000	31,098
8	Produksi 8	100	43,318	1000	100,000	56,682
Total		**526**	**268,479**	-	**526,000**	**257,521**

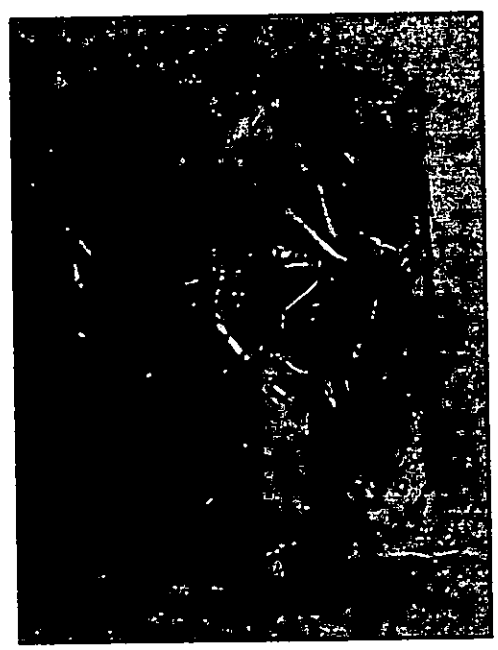
Tabel 6. Neraca Saldo Sampai 20 Mei 2008

No	Uraian	Neraca Saldo	
		Debet	Kredit
1	Saldo Awal	4,235,600	
2	Investasi		682,500
3	Total Biaya Produksi		268,479
4	Total Biaya Operasional		425,300
5	Total Penjualan	526,000	
	Sisa Saldo (sampai Mei)	**3,385,321**	

5. DOKUMENTASI KEGIATAN

A. Foto-foto Produk Chips Bi_*Corn*

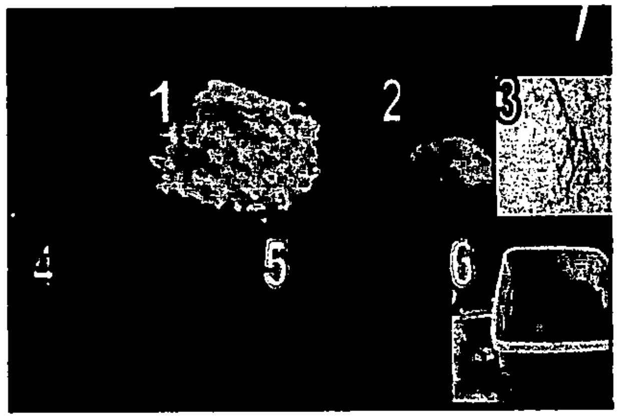




B. Foto-foto Selama Pelaksanaan Kegiatan

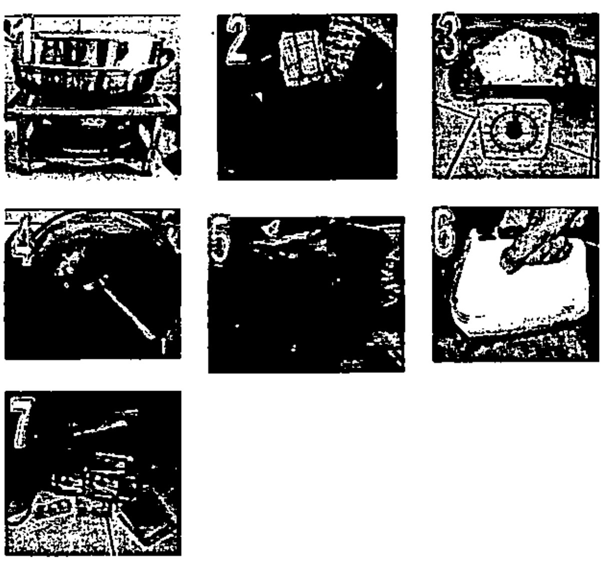
Bahan-Bahan

- ☆ Tepung Maizena
- ☆ Garam
- ☆ Tepung terigu
- ☆ Ubi Jalar
- ☆ Seasioning
- ☆ Minyak goring



Alat-Alat

1. Kompor & dandang
2. Sendok aduk, baskom, pisau, cetakan, tampah, saringan minyak, & serbet
3. Timbangan
4. Wajan & codet
5. Alat penipis (Ampia)
6. Mixer
7. *Sealer,* label & plastic



Urutan Kerja

- Ubi Jalar dicuci hingga bersih dan siap di kukus
- Ubi Jalar dikukus ± 30 menit dalam panci pengukus
- Setelah dikukus, ubi jalar didinginkan terlebih dahulu sebelum dihancurkan
- Setelah didinginkan ubi jalar dikupas kulitnya
- Ubi jalar yang telah dikupas, dihancurkan kasar terlebih dahulu
- Lalu dihancurkan halus dengan mixer
- Tepung terigu ditimbang
- Tepung maizena ditimbang dan dicampurkan
- Tepung terigu, tepung maizena, dan garam di campur ke dalam baskom yang berisi ubi jalar yang telah dihaluskan
- Terbentuk adonan ubi jalar
- Adonan ubi jalar ditipiskan menggunakan ampia
- Terbentuk tipisan-tipisan adonan dan siap dicetak
- Tipisan adonan dicetak dengan menggunakan beranekaragam bentuk cetakan
- Setelah dicetak, hasil cetakan tipisan adonan kemudian dapat dijemur atau tidak
- Digoreng
- Ditiriskan
- Diberi seasioning
- Dimasukkan ke dalam plastik kemasan
- Diberi label, lalu dilakukan pengeliman dengan menggunakan heatsealler
- Chips Bi_Corn siap untuk dipasarkan