LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

Mung Bean Ice (Es Kacang Hijau) Beraneka Ragam Kreasi Sebagai Jajanan Berinovasi Tinggi

BIDANG KEGIATAN

PKM KEWIRAUSAHAAN

Oleh:

Ray Sembara	(H34062698)
Sarwanto	(H34061592)
Kahar Winarte	(H14060389)
Qurroh 'Ayuniyyah	(H14061102)
Nurul Ainy Gumilar	(H14061631)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2008

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KRETIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Mung Bean Ice (Es Kacang Hijau) Beraneka Ragam Kreasi sebagai Jajanan Berinovasi Tinggi

2. Bidang Kegiatan (Pilih salah satu) : ( ) PKMP (X) PKMK ( ) PKMT ( ) PKMM

3. Bidang Ilmu (Pilih salah satu) : ( ) Kesehatan ( ) Pertanian ( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa (X) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora ( ) Pendidikan

4. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Ray Sembara
   b. NIM : H34062698
   c. Jurusan : Departemen Agribisnis
   d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Leuwi kopo, 08569893978
   f. Alamat email : l_death_kira@yahoo.com

5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 5 orang

6. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Etriya, SP, MM
   b. NIP : 132 310 809
   c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Bogor, 08121823308

7. Biaya Kegiatan Total :
   a. Dikti : Rp 5.278.500,-
   b. Sumber lain : Rp -

8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 27 Juni 2008

Menyetujui
Ketua Departemen Agribisnis

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

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Ray Sembara)
NIM. H34962698

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

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

Dosen Pendamping

(Etriya, SP. MM)
NIP. 132 310 809

Abstrak

Mung Bean Ice (Es Kacang Hijau)
Beraneka Ragam Kreasi Sebagai Jajanan Berinovasi Tinggi
(Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan)

Bentuk olahan dari kacang hijau yang banyak diminati di lingkungan kampus Institut Pertanian Bogor (IPB) adalah bubur kacang hijau. Selain itu, minat mahasiswa terhadap minuman dingin dan menyegarkan juga cukup besar. Oleh karena itu, kami ingin mengolah kacang hijau menjadi Mung Bean Ice (Es Kacang Hijau). Peluang bisnis es kacang hijau di sekitar lingkungan Kampus IPB cukup berpotensi tinggi karena belum adanya yang memulai bisnis es kacang hijau di daerah ini. Kami menawarkan es kacang hijau dengan beraneka ragam kreasi sehingga dapat menjadi pilihan bagi para konsumen yang memiliki selera yang berbeda-beda.

Tujuan dari PKMK ini antara lain untuk mendapatkan keuntungan yang maksimum dan kontinuitas usaha, memperbaiki tingkat gizi mahasiswa, menyajikan produk inovasi es kacang hijau hasil kreativitas mahasiswa, meningkatkan nilai tambah kacang hijau menjadi es kacang hijau yang berinovasi tinggi, menjadikan es kacang hijau sebagai alternatif jajanan sehat di lingkungan kampus, dan mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.

Kegiatan Program diawali dengan melakukan uji formulasi yang berlokasi di sebuah rumah produksi yang merupakan rumah kontrakan salah satu anggota PKMK dengan alamat Jln. Swadaya no.5 Balebak. Hal ini bertujuan untuk mendapakan produk es kacang hijau yang berinovasi tinggi dan rasanya lezat. Kegiatan produksi selanjutnya ditujukan untuk proses penjualan. Kegiatan produksi meliputi pembuatan es bubur kacang hijau dan es campur ceria. Setelah selesai tahap produksi, selanjutnya adalah kegiatan penjualan es kacang hijau. Pelaksanaan program dilakukan dalam kapasitas rendah. Hasil penjualan menunjukan keuntungan yang cukup potensial apalagi apabila produk mampu diproduksi dan dipasarkan dalam kapasitas yang lebih besar.

Kata kunci: *Mung beans ice, Produksi, Penjualan*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah- Nya sehingga kami dapat menyelesaikan laporan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) dengan judul program Mung Bean Ice (Es Kacang Hijau) Beraneka Ragam Kreasi Sebagai Jajanan Berinovasi Tinggi. Pelaksanaan program PKMK ini merupakan bentuk peningkatan jiwa kewirausahaan dalam mengembangkan suatu produk yang merupakan hasil kreativitas dan inovasi mahasiswa.

Pelaksanaan program menuntut mahasiswa untuk mampu menciptakan produk kreatif dan inovatif, menjalankan manajemen usaha tersebut secara mandiri, dan mahasiswa mampu mengembangkan program tersebut menjadi sebuah bisnis potensial untuk terus dilaksanakan. Program yang dilaksanakan ini diharapkan mampu memberikan manfaat terhadap mahasiswa dan masyarakat yang terdapat di sekitar lingkungan pelaksanaan program. Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penyelesaian pelaksanaan program dan pembuatan laporan PKMK dan dosen pembimbing , Etriya, SP. MM. yang telah memberikan bimbingan selama kami melaksanakan program ini.

Kami menyadari bahwa pelaksanaan dan penyusunan laporan akhir program ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik sangat diharapkan demi kesempurnaan pelaksanaan program yang kami laksanakan. Semoga laporan yang kami buat ini dapat bermanfaat sebagaimana mestinya dan memberikan informasi mengenai besarnya peluang potensial bisnis yang kami laksanakan.

Bogor, 28 Juni 2008

Tim Pelaksana.

I. PENDAHULUAN

I. Judul Program

Mung Bean Ice (Es Kacang Hijau) Beraneka Ragam Kreasi Sebagai Jajanan Berinovasi Tinggi.

II. Latar Belakang Kegiatan

Mung bean atau kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dikenal dengan nama *green gram*, atau *green soy*, merupakan bahan makanan yang banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Bentuknya yang kecil dan dapat diolah menjadi aneka makanan serta minuman yang nikmat membuat namanya demikian populer. Kacang hijau memiliki kandungan vitamin dan gizi yang padat. Oleh karena itu, dalam setiap acara posyandu dan program kesehatan lainnya bahan makanan yang diperkirakan berasal dari India ini tak pernah luput untuk diberikan pada balita dan masyarakat.

Vitamin yang paling menonjol di dalam kacang hijau adalah B1 dan B2. Pada awalnya, vitamin B1 (tiamin) dikenal sebagai anti beri-beri dan dinilai bermanfaat juga untuk membantu proses pertumbuhan seorang manusia. Di samping itu, vitamin B1 juga berfungsi untuk memaksimalkan pengubahan karbohidrat menjadi energi, sehingga kacang hijau bisa menjadi sumber pembangkit stamina. Demikian pula vitamin B2 (riboflavin) yang juga berperan penting dalam pertumbuhan.

Sebagai salah satu famili *leguminoceae*, kacang hijau mengandung protein tinggi yaitu 24 persen. Dalam menu masyarakat sehari-hari, kacang-kacangan adalah alternatif sumber protein nabati terbaik. Di samping itu, lemak yang terkandung dalam kacang hijau pun cukup rendah sehingga bagi mereka yang ingin melakukan diet makanan ini bisa menjadi pilihan yang tepat dengan beragam cara dan bentuk penyajian. Misalnya dibuat menjadi es kacang hijau, kue, atau sebagai bahan tambahan dalam jenis minuman tertentu seperti es campur atau es teler.

Berbagai uji kesehatan telah dilakukan terhadap kacang hijau. Kacang hijau cukup mampu menggantikan sebagian protein yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Berikut merupakan uraian singkat mengenai kandungan gizi kacang hijau.

Tabel 1. Kandungan Gizi *Mung Bean* atau Kacang Hijau Dalam 100 Gram

URAIAN	KANDUNGAN GIZI
Kalori (kal)	345,00
Protein (g)	22,00
Lemak (g)	1,20
Karbohidrat (g)	62,90
Kalsium (mg)	125,00
Fosfor (mg)	320,00
Zat Besi (mg)	6,70
Vitamin A (SI)	157,00
Vitamin B1 (mg)	0,64
Vitamin C (mg)	6,00
Air (g)	10,00

Sumber : Depkes RI, 1981

Salah satu bentuk olahan dari kacang hijau yang banyak diminati di lingkungan kampus Institut Pertanian Bogor (IPB) adalah bubur kacang hijau. Selain itu, minat mahasiswa terhadap minuman dingin dan menyegarkan juga cukup besar. Oleh karena itu, kami ingin mengolah kacang hijau menjadi *Mung Bean Ice* (Es Kacang Hijau). Untuk menambah cita rasa, es kacang hijau dapat ditambahkan beberapa bahan makanan lain yang memiliki nilai gizi dan manfaat yang cukup besar, seperti susu, kelapa, jahe, dan bahan lainnya.

Beberapa kandungan dari susu antara lain mengandung vitamin (A, C, D, tiamin, dan riboflavin), kalsium, protein, phosphor, mineral, laktosa, enzim, dan zat lain yang sangat baik untuk menurunkan risiko penyakit stroke, jantung, kanker usus dan kolon. Tanaman jahe mengandung sembilan belas komponen bioaktif yang berguna bagi tubuh, serta zat-zat lain yang berguna untuk menghangatkan tubuh, memperlancar peredaran darah, mencegah penggumpalan darah, menurunkan kadar kolesterol, sebagai obat batuk, dan berbagai manfaat lain.

Lokasi bisnis di sekitar lingkungan kampus ini sangat strategis karena diperkirakan potensi daya beli mahasiswa yang cukup tinggi terhadap es kacang hijau. Kami melihat hal tersebut sebagai peluang bisnis yang potensial. Oleh karena itu, kami tertarik untuk membuat gerobak yang menjual khusus es kacang hijau dengan berbagai kreasi yang unik dan berbeda dengan bubur kacang yang dijual pada umumnya di lingkungan kampus.

Jenis es kacang hijau yang kami kreasikan dapat disajikan dalam beberapa kreasi olahan seperti es bubur kacang hijau, es campur ceria kacang hijau, es kacang hijau lengkap, es jus kacang hijau, dan es bubur ketan kacang hijau. Dengan demikian, hal ini dapat dijadikan sebagai nilai tambah bagi kami untuk bersaing dengan kompetitor lain dalam menarik minat konsumen.

III. Perumusan Masalah

Peluang bisnis es kacang hijau di sekitar lingkungan Kampus IPB cukup berpotensi tinggi karena belum adanya yang memulai bisnis es kacang hijau di daerah ini. Selain itu, sebagian besar konsumen adalah mahasiswa yang membutuhkan asupan gizi yang besar guna menunjang aktivitas mereka yang cukup padat di kampus. Oleh karena itu, es kacang hijau dapat menjadi salah satu alternatif makanan yang tepat karena merupakan makanan bergizi tinggi dengan harga yang terjangkau.

Melihat kondisi diatas, kami mencoba untuk membuka kafe Es Kacang Hijau (Mung Bean Ice) di sekitar lingkungan kampus IPB. Kami memiliki inovasi baru dalam pembuatan es kacang hijau ini sehingga dapat menjadi ciri khas yang berbeda dari usaha kacang hijau lainnya yang ada di sekitar lingkungan kampus IPB. Kami menawarkan es kacang hijau dengan beraneka ragam kreasi sehingga dapat menjadi pilihan bagi para konsumen yang memiliki selera yang berbeda-beda.

IV. Tujuan Program

1. Mendapatkan keuntungan yang maksimum dan kontinuitas usaha
2. Memperbaiki tingkat gizi mahasiswa
3. Menyajikan produk inovasi es kacang hijau hasil kreativitas mahasiswa
4. Meningkatkan nilai tambah kacang hijau menjadi es kacang hijau yang berinovasi tinggi
5. Menjadikan es kacang hijau sebagai alternatif jajanan sehat di lingkungan kampus
6. Mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa

V. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari program kreativitas ini adalah menjadikan bisnis es kacang hijau yang komersial dan diminati oleh konsumen. Sentuhan kreasi dan inovasi yang unik dengan beraneka jenis es kacang hijau, memberikan suasana baru untuk meningkatkan kenyamanan dan kepuasan kepada konsumen. Peluang tersebut membuka kesempatan untuk mengembangkan bisnis es kacang hijau ini di daerah lainnya, dengan memasukan produk tersebut pada pangsa pasar seperti café-café, tempat makan dan minuman yang sering dikunjungi oleh anak muda saat ini.

VI. Kegunaan Program

Manfaat yang akan diperoleh setelah kegiatan PKM Kewirausahaan ini terlaksana adalah bertambahnya alternatif jajanan sehat dan terjangkau bagi mahasiswa di lingkungan kampus. Selain itu, program ini dapat meningkatkan nilai tambah kacang hijau dengan adanya keranekaragaman kreasi menjadi terhadap olahan berupa es kacang hijau tersebut. Di samping itu, program ini dapat meningkatkan jiwa berwirausaha dan memacu etos kerja para mahasiswa sehingga dapat menciptakan mahasiswa yang mandiri dan kreatif. Memberikan kesempatan lapangan pekerjaan terhadap masyarakat sekitar khususnya masyarakat sekitar lingkar kampus, dan mampu memperbaiki gizi masyarakat dan menciptakan kondisi masyarakat yang sehat dan sejahtera.

II. GAMBARAN UMUM USAHA

a. Kondisi Umum Lingkungan

Kacang hijau merupakan tanaman pangan yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Di Indonesia, tanaman kacang hijau merupakan tanaman kacang-kacangan ketiga yang banyak dibudidayakan setelah kedelai dan kacang tanah. Bila dilihat dari kesesuaian iklim dan kondisi lahan yang dimiliki, Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki kesempatan untuk melakukan ekspor kacang hijau.

Dari sisi agronomi dan ekonomi, kacang hijau memiliki kelebihan dibandingkan dengan jenis kacang lain seperti kacang tanah dan kacang kedelai. Dari sisi agronomi, kacang hijau termasuk jenis tanaman yang tahan kekeringan dan dapat tumbuh pada tanah yang kurang subur. Artinya, kacang hijau mampu hidup dan berbuah di daerah kering. Kacang hijau juga tahan terhadap hama dan penyakit. Hal ini terlihat dari jenis hama dan penyakit yang menyerang tanaman kacang hijau relatif lebih sedikit dibandingkan dengan tanaman kacang-kacangan lain. Dengan demikian, risiko kegagalan panen juga semakin kecil. Selain itu, sistem budidaya tanaman kacang hijau juga relatif mudah.

Dengan umurnya yang pendek, yaitu sekitar 60-80 hari, kacang hijau dapat menjadi penyangga pangan dalam rangka ketahanan pangan. Tanaman ini dapat ditanam menggantikan padi di musim kemarau atau tanaman penyela antara musim kemarau ke musim hujan berikutnya. Pada musim kemarau, hanya tanaman kacang hijau yang masih dapat tumbuh di pematang sawah.

Kacang hijau cocok ditanam di sawah tadah hujan dan daerah beririgasi rusak. Tanaman kacang hijau juga dapat ditanam dengan input produksi rendah. Artinya, dalam penanaman tidak perlu pengolahan tanah, pemupukan, dan pengairan yang intensif. Dari sisi ekonomi, kacang hijau termasuk tanaman pangan yang banyak dibutuhkan oleh masyarakat. Oleh karena itu, harganya pun menjadi relatif stabil dan hingga saat ini permintaannya belum pernah mencapai titik jenuh.

Jika dilihat dari dua sisi di atas, dapat disimpulkan bahwa Bogor merupakan lokasi yang cukup mendukung dalam hal budidaya tanaman kacang hijau. Iklim dan cuaca Bogor yang didominasi oleh musim hujan merupakan jaminan dapat dibudidayakannya kacang hijau di kota ini. Sudah banyak daerah di Bogor yang membudidayakan kacang hijau ini. Salah satunya adalah di Sawah Baru Bogor, dekat dengan lingkungan kampus Institut Pertanian Bogor. Hal ini tentunya akan mendukung kemudahan kami dalam mencari suplai kacang hijau.

b. Potensi Sumber Daya dan Peluang Pasar

Daerah lingkar kampus IPB merupakan daerah potensial untuk aktivitas bisnis, terutama bisnis makanan dan minuman. Hal itu terjadi karena jumlah mahasiswa per tahunnya tidak pernah berkurang dari tahun sebelumnya. Untuk memenuhi kebutuhan makanan setiap harinya, mahasiswa memerlukan makanan dan minuman yang sehat.

Kebanyakan makanan yang dijual di sekitar kampus IPB adalah makanan berminyak, seperti berbagai macam gorengan. Untuk meningkatkan gizi dengan harga yang terjangkau oleh mahasiswa dan warga di sekitar kampus, maka kami mencoba untuk memulai usaha yang belum pernah ada sebelumnya, yaitu berupa usaha es kacang hijau. Usaha es kacang hijau dipandang merupakan suatu usaha yang menyediakan makanan yang sehat dan bergizi. Peluang pasar dari usaha es kacang hijau cukup berpotensi karena hal ini dapat memberikan pilihan kepada mahasiswa untuk hidup sehat, hemat, dan juga dapat makanan yang cukup lezat. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa mengkonsumsi es kacang hijau lebih baik daripada mengkonsumsi gorengan, bila dilihat dari segi kandungan gizinya.

c. Strategi Pemasaran

1. STP (*Segmentation, Targeting, and Positioning*)

- *Segmentation*

  Segmentasi konsumen berdasarkan ekonomi dan demografi di dalam pemasaran es kacang hijau salah satunya dapat dilihar dari segi usia pembeli. Usia dari pembeli yakni antara 15 sampai 30 tahun sehingga dapat digambarkan secara umum tentang selera.

- *Targeting*

  Target utama dari pemasaran es kacang hijau adalah para mahasiswa Institut Pertanian Bogor (IPB) dan masyarakat yang tinggal di sekitar lingkungan kampus.

- *Positioning*

  Dalam melaksanakan proses pemasaran, kami akan berusaha membangun citra es kacang hijau sebagai alternatif pilihan jajanan yang bergizi, tetapi dengan harga terjangkau.

2. Perencanaan Bauran Pemasaran

a. Produk

Kami akan melakukan berbagai macam inovasi dalam menampilkan rasa maupun aroma. Es kacang hijau dibuat dalam berbagai macam rasa seperti rasa nangka, kelapa, dan pacar cina dalam dingin.

b. Tempat

Gerobak es kacang hijau akan ditempatkan di lokasi strategis di sekitar kampus yang banyak dilalui oleh para mahasiswa dan masyarakat umum sehingga memudahkan mereka dalam menjangkau tempat penjualan dengan sifat berpindah-pindah.

c. Harga

Es kacang hijau akan dipasarkan dengan harga yang dapat dijangkau oleh kalangan mahasiswa dan masyarakat menengah ke bawah, sehingga menjadikan hal tersebut sebagai nilai plus bagi produk kami.

d. Promosi

Promosi merupakan elemen penting dalam proses pemasaran karena promosi menentukan tersampaikan atau tidaknya informasi mengenai produk inovasi es kacang hijau kami. Adapun usaha promosi yang akan kami lakukan adalah sebagai berikut :

- Pemasangan spanduk di gerobak sehingga mahasiswa dan masyarakat di sekitar kampus dapat mengetahui produk es kacang hijau kami.
- Penyebaran leaflet di lingkungan kampus dan perumahan warga sekitar.

3. Grand Strategy

a. Menciptakan produk yang adaptif terhadap selera pasar.

Diterima atau tidaknya suatu produk oleh konsumen merupakan tujuan dilakukannya strategi pemasaran. Selera konsumen yang berubah-ubah menuntut kami untuk selalu melakukan inovasi terhadap produk yang kami tawarkan. Salah satu caranya adalah dengan memberikan pilihan kepada konsumen dalam hal rasa dan aroma es kacang hijau.

b. Membangun kerjasama dengan beberapa mitra kerja yang didefinisikan sebagai berikut :

- Mitra Lokasi Penjualan

  Mitra lokasi penjualan adalah tempat-tempat yang dipilih berdasarkan beberapa kriteria, yaitu memiliki lokasi strategis, ramai dikunjungi oleh orang, dan memiliki kesesuaian dengan *positioning* yang dikembangkan (sebagai jajanan sehat dan murah).

- Mitra Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pendukung

  Mitra pengadaan bahan-bahan yang dibutuhkan merupakan salah satu mitra yang memainkan peranan penting terutama dalam hal produksi. Sebisa mungkin, mitra penjualan bahan baku dan bahan pendukung adalah individu atau kelompok yang mampu menyediakan suplai bahan termurah, tetapi dengan kualitas yang terjamin.

d. Gambaran Perolehan Profit

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan penjualan bubur kacang hijau di lingkungan sekitar kampus Institut Pertanian Bogor, rata-rata keuntungan bersih yang diperoleh setiap harinya adalah 60% -80% dari modal yang dikeluarkan untuk proses produksi. Hal ini menunjukan potensi besarnya profit yang akan diperoleh sangat besar disertai didukungnya oleh tingginya daya beli para mahasiswa terhadap makanan yang berbahan dasar kacang hijau ini. Oleh karena itu, kemungkinan besar dengan menggabungkan selera masyarakat yang besar akan bubur kacang hijau dan minuman dingin berupa es kacang hijau akan meningkatkan keuntungan yang sangat besar.

III. METODE PENDEKATAN

Metode Pendekatan S.W.O.T

1. Kekuatan
    - Merupakan produk inovasi dari pengembangan bahan dasar kacang hijau yang memiliki kelebihan produk dari segi tampilan, kandungan gizi, rasa, kebersihan dan pengemasan
    - Mudah dalam memperoleh bahan-bahan untuk membuat produk
    - Letak pasar yang strategis untuk melakukan kegiatan bisnis
    - Besarnya minat konsumen untuk mengkonsumsi aneka makanan kacang hijau
    - Konsep tampilan gerobak yang menarik minat konsumen

2. Kelemahan
    - Produk yang dihasilkan kurang cocok di pasarkan pada musim penghujan
    - SDM pengelola program yang kurang berpengalaman
    - Penguasan proses produksi masih terbatas dan tenaga ahli yang berkualitas belum memadai
    - Sulit menemukan lahan yang layak untuk dijadikan tempat menetap

3. Peluang
    - Target pasar yang jelas dan potensial yaitu mahasiswa
    - Sedikitnya pesaing yang menawarkan produk dengan bahan dasar sejenis
    - Daerah yang cocok untuk budidaya kacang hijau sehingga mempermudah perolehan bahan baku kacang hijau
    - Besarnya kebutuhan akan pemenuhan gizi mahasiswa untuk mengimbangi kepadatan aktivitas mahasiswa di kampus.

4. Ancaman
   - Banyaknya para pedagang (pesaing) yang sudah melakukan penjualan atau bisnis di daerah tersebut
   - Padatnya lahan untuk melakukan penjualan
   - Banyaknya kendaraan bermotor yang berlalu lalang di daerah tersebut menyebabkan ketidaknyamanan dan polusi.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Lokasi Produksi

Lokasi produksi dilaksanakan di sebuah rumah produksi yang merupakan rumah kontrakan salah satu anggota PKM dengan alamat Jln. Swadaya no.5 Balebak. Proses produksi yang akan dilaksanakan di rumah kontrakan itu meliputi, memasak kacang hijau homogen (tanpa ada campuran dari bahan-bahan lain), membuat santan, menyiapkan bahan pelengkap, seperti, menyiapkan kelapa muda, pembuatan nutrijel, pembuatan sirup dan memasak beras ketan hitam. Setelah produksi di rumah kontrakan lalu di pindahkan ke gerobak es kacang hijau.

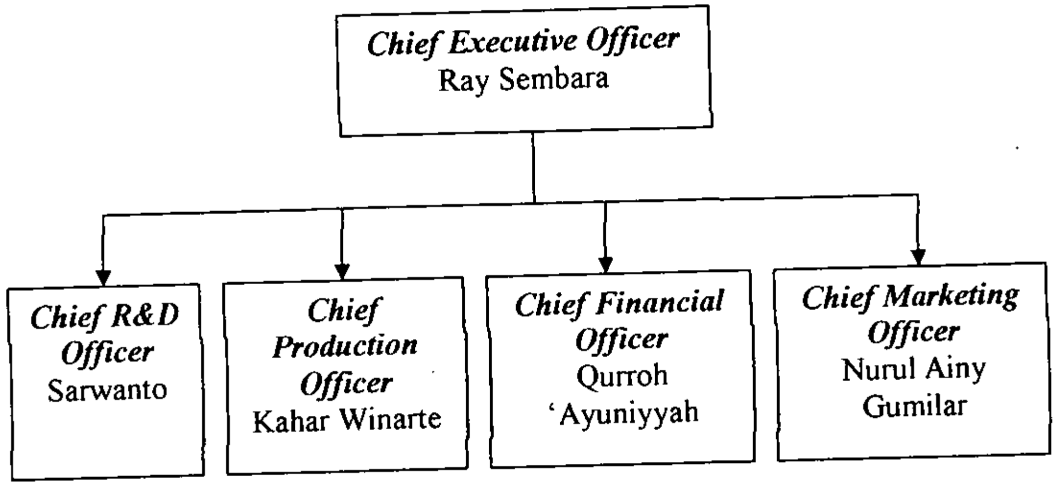
2. Gambaran Produksi

Kegiatan produksi merupakan hal terpenting sebelum pelaksanaan kegiatan pemasaran kepada konsumen, diperlukan suatu persiapan agar dapat berjalan dengan baik, lancar dan matang. Kegiatan produksi meliputi proses pembuatan es kacang hijau dengan beraneka ragam kreasi dengan varian yang berhasil dibuat adalah es campur ceria kacang hijau dan es kacang hijau ketan komplit.

3. Organisasi Usaha "Mung Bean Ice"

Pada tahap awal program kreativitas mahasiswa kewirusahaan dilaksanakan oleh lima orang dari anggota kelompok. Pembagian tugas sebagai bentuk pertanggung jawaban terdiri atas ketua (*chief executive officer*), penanggung jawab finansial dan pemasaran (*chief financial and marketing officer*), penanggung jawab produksi (*chief production officer*), dan bagian R&D (*research and development*).

Gambaran Struktur Organisasi



Tugas dan wewenang :

- ***Chief Executive Officer*** **(CEO)**

  CEO bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, pengevaluasian kegiatan dari awal produksi hingga pemasaran.

- ***Chief Financial and Marketing Officer***

  Chief Financial and Marketing Officer bertanggung jawab mengatur dan mengaudit seluruh kas yang masuk dan keluar serta membuat laporan keuangan. Selain itu, bertanggung jawab melakukan survei pasar, membuat strategi pemasaran, menentukan harga jual suatu produk, melakukan promosi dan distribusi produk, serta memperluas pasar.

- ***Chief Production Officer***

  Chief Production Officer bertanggung jawab mengatur penyediaan bahan baku dan alat produksi, mengatur proses produksi, melakukan cek dan pemeliharaan alat-alat produksi serta menentukan kapasitas produksi.

- ***Chief Research and Development (R&D) Officer***

  Chief Research and Development (R&D) Officer bertanggung jawab melakukan penelitian dan inovasi untuk pengembangan produk dan membuat desain proses produksi.

4. Hasil Kegiatan program :

1. Uji Formulasi

a. Bubur Kacang Hijau SKJ (Sirup, Ketan, dan Jelly)

- Lokasi dan Waktu :
  1. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Minggu / 9 Maret 2008
  2. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Minggu / 16 Maret 2008
- Materi :
  1. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Minggu / 9 Maret 2008
     - Alat :

       kompor minyak, panci, *rice cooker*, centong pengaduk.
     - Bahan :

       kacang hijau, ketan hitam, gula merah, gula pasir, jahe, santan
  2. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Minggu / 16 Maret 2008
     - Alat :

       kompor gas, *rice cooker*, centong pengaduk, panci besar, panci kecil, 2 centong pengaduk kecil, Tupperware.
     - Bahan :

       kacang hijau, ketan hitam, gula merah, gula pasir, jahe, santan, hunkue, garam, nutrijel, sirup, susu kental manis.
- Prosedur dan tahapan pelaksanaan :
  1. Kacang hijau

     Pertama-tama kacang hijau dibersihkan dan direndam terlebih dahulu. Kemudian panci yang telah diisi air dipanaskan dan tunggu sekitar 15 menit. Lalu masukkan kacang hijau yang telah direndam selama kurang labih satu jam ke dalam air yang sedang dipanaskan. Tunggu sampai kacang hijau mulai pecah, lalu masukkan gula merah yang telah ditumbuk terlebih dahulu dan aduk sampai gula merah cair. Kemudian campurkan gula pasir, garam, hunkue, dan jahe. Aduk terus hingga semua bahan tercampur dengan merata. Terakhir tuangkan santan hingga kental dan aduk sampai merata.

2. Ketan hitam

   Ketan hitam dibersihakan terlebih dahulu, kemudian dicuci. Setelah itu, tambahkan air sampai satu buku jari dan campurkan dengan gula pasir secukupnya kemudian diaduk hingga ketan hitam dan gula pasir menyatu agar rasa ketan hitam tidak hambar. Lalu dimasak di dalam *rice cooker* agar lebih cepat matang dan lebih praktis. Tunggu sampai matang.

3. Jelly

   Langkah awal yaitu mencampurkan jelly powder dengan gula satu gelas (200g) atau sesuai selera, kemudian tanbahkan air sebanyak 3.5 gelas (700g) panas lalu aduk hingga merata. Matikan api, diamkan 3 menit. Campurkan fruity acid ke dalamnya dan aduk merata. Dan jelly siap cetak.

4. Sirup

   Tuangkan sirup kurang lebih se-pertiga botol ke dalam Tupperware sedang, kemudian tambahkan gula pasir secukupnya. Lalu tuangkan air hingga mencapai 2/3 Tupperware dan aduk hingga gula pasir terlarut semuanya.

- Hasil yang diperoleh :

Bubur kacang hijau yang kental dicampurkan dengan ketan hitam yang telah matang, jelly yang telah dipotong-potong, lalu tuangkan sirup, dan susu kental manis secukupnya. Kemudian ditambahkan dengan es. Bubur Kacang Hijau SKJ siap dihidangkan.

b. Es Campur Ceria

- Lokasi dan waktu :
  1. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Kamis / 1 Mei 2008
  2. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Sabtu / 3 Mei 2008
- Materi :
  1. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Kamis / 1 Mei 2008
     - Alat :

kompor gas, centong pengaduk, panci besar, panci kecil, 2 centong pengaduk kecil, Tupperware, penyerut kelapa.

- Bahan :

  kacang hijau, gula pasir, kelapa muda, pacar cina, sirup, susu kental manis.

2. Jln. Swadaya no.5 Balebak, Sabtu / 3 Mei 2008

   - Alat :

     kompor gas, centong pengaduk, panci besar, panci kecil, 2 centong pengaduk kecil, Tupperware, penyerut kelapa.

   - Bahan :

     kacang hijau, gula pasir, kelapa muda, pacar cina, mutiara, sirup, susu kental manis.

- Prosedur dan tahapan pelaksanaan :

  1. Kacang hijau

     Kacang hijau dapat dibuat es campur dengan merebus kacang hijau sampai pecah, rasa airnya es campur ini jadi gurih, tapi jika kurang suka kacang hijau meletus ketika merebus kacang hijau ini sebaiknya ditambahkan gula, sehingga ketika direbus kacang hijaunya empuk dan tidak pecah. Rendam kacang hijau dengan air keran yang panas sekali atau rebusan air yang hampir mendidih. Biarkan sampai air menjadi dingin, maka kacang sudah mekar. Buang airnya dan cuci bersih. Panaskan kacang hijau sampai mekar dan pecah semua butirannya. Air yang dipergunakan jangan terlalu banyak, jika sudah hampir mengering ditambah sedikit saja, sehingga tidak ada air yang terbuang waktu membuat es campurnya, karena air kacang ijo sangat bergizi. Biasanya airnya bersisa sekitar 500 cc untuk 250 gr kacang hijau.

  2. Pacar cina dan mutiara

     Dalam membuat pacar cina atau mutiara langkah awal yang dilakukan adalah merendam bahan tersebut beberapa menit, campurkan gula dan panaskan. Tunggu pacar cina atau mutiara tersebut hingga mengembang. Pacar cina siap digunakan.

3. Kelapa Muda

   Kelapa muda yang digunakan adalah kelapa yang berkualitas baik. Kelapa muda di kupas, kemudian diambil bagian daging kelapanya dan siap untukdi konsumsi sebagai bahan pelengkap es kacang hijau.

4. Susu dan air gula

   Untuk membuat susu cukup menambah air matang sesuai takaran yang diinginkan kemudian ditambah sedikit gula aduk hingga merata. Sedangkan air gula dibuat dari 0.5 kg gula ditambah air sebanyak 2 gelas. Panaskan dan aduk hingga merata dan setelah merata dinginkan. Air gula dan susu siap digunakan sebagai bahan es kacang hijau.

- Hasil yang diperoleh :

Kacang hijau yang telah direbus hingga empuk dicampurkan dengan susu yang telah diaduk dengan air gula. Lalu ditambahkan pacar cina, mutiara, dan kelapa muda yang telah diserut. Tambahkan es yang telah dihancurkan. Kemudian terakhir tuangkan sirup diatasnya. Es campur ceria siap disajikan.

2. Penjualan

- Lokasi dan waktu :
  1. Pelataran parkir Graha Widya Wisuda (GWW), Minggu / 23 Maret 2008
  2. Pelataran parkir Graha Widya Wisuda (GWW), Minggu / 30 Maret 2008
  3. Bazar Festival di koridor FEMA, Senin-Rabu dan Jum'at-Sabtu / 28-30 April dan 2-3 Mei 2008
  4. Kedai gerobak di Babakan Tengah, Minggu / 4 Mei 2008
- Materi :
  1. Pelataran parkir Graha Widya Wisuda (GWW), Minggu / 23 Maret 2008.

     Berjualan :

     - Bubur Kacang Hijau SKJ, dan
     - Es mambo kacang hijau.

2. Pelataran parkir Graha Widya Wisuda (GWW), Minggu / 30 Maret 2008.

   Berjualan :

   - Bubur Kacang Hijau SKJ, dan
   - Es mambo kacang hijau.

3. Bazar Festival di koridor FEMA, Senin-Rabu dan Jum'at-Sabtu / 28-30 April dan 2-3 Mei 2008.

   Berjualan :

   - Bubur Kacang Hijau SKJ.

4. Kedai gerobak di Babakan Tengah, Minggu / 4 Mei 2008.

   Berjualan :

   - Bubur Kacang Hijau SKJ, dan
   - Es Campur Ceria.

- Prosedur dan tahapan pelaksanaan

langkah awal sebelum terjun memasarkan produk adalah persiapan produk, peralatan yang dibutuhkan, melihat potensi pasar, dan mendugaan kendala yang akan muncul di lapangan.

- Hasil yang diperoleh

1. Pelataran parkir Graha Widya Wisuda (GWW), Minggu / 23 Maret 2008.

   Terjual sebanyak 14 cup Bubur SKJ dan es mambo 5 buah.

   Hasilnya :

- 14 cup x Rp 2.500	= Rp. 35.000
- 5 buah x Rp 1000	= Rp. 5.000 +
Total :	Rp. 40.000

2. Pelataran parkir Graha Widya Wisuda (GWW), Minggu / 30 Maret 2008.

   Terjual sebanyak 14 cup Bubur SKJ dan es mambo 10 buah.

   Hasilnya :

- 14 cup x Rp 2.500	= Rp. 35.000
- 10 buah x Rp 1000	= Rp. 10.000 +
Total :	Rp. 45.000

3. Bazar Festival di koridor FEMA, Senin-Selasa dan Jum'at-Sabtu / 28-29 April dan 2-3 Mei 2008.
   - Senin / 28 April 2008
     Hasil : 38 cup x Rp. 2.500 = Rp. 95.000
   - Selasa / 29 April 2008
     Hasil : 40 cup x Rp. 2.500 = Rp. 100.000
   - Jum'at / 2 Mei 2008
     Hasil : 31 cup x Rp. 2.500 = Rp. 77.500
   - Sabtu / 3 Mei 2008
     Hasil : 31 cup x Rp. 2.500 = Rp. 77.500 +

   Total : Rp. 350.000

4. Kedai gerobak di Babakan Tengah, Minggu / 4 Mei 2008.
   Hasil Penjualan :
   - Bubur Kacang Hijau SKJ :
     8 cup x Rp. 2.500 = Rp. 20.000
   - Es Campur Ceria :
     15 cup x Rp. 3.000 = Rp. 45.000 +

   Total : Rp. 65.000

- Rencana lanjutan :

Rencana lanjutan adalah meningkatkan intensitas penjualan, kemudian menciptakan produk baru es kacang hijau lainnya yang merupakan hasil kreativitas, membuka kafe yang menyajikan produk aneka es kacang hijau, hingga mampu membuka cabang baru di daerah lainnya.

- Kendala-kendala yang dihadapi :

Kendala yang dihadapi merupakan resiko bisnis yang pasti ditanggung oleh para wirausaha. Saat ini kendala yang sering menghadang masih berkaitan dengan manajemen waktu dan modal, seperti:

1. Jam perkuliahan yang padat
2. Jauhnya lokasi produksi dan lokasi penjualannya
3. Lokasi penjualan yang tak menetap
4. Birokrasi perizinan penjualan produk yang sulit di sekitar kampus
5. Keterbatasan sumber daya manusia
6. Pengatuaran keluar masuk keuangan

- Solusi yang telah diupayakan :

1. Selalu menyisihkan waktu minimal satu minggu sekali dalam menjalankan penjualan produk
2. Mengakomodasikan tenaga kerja baru
3. Melakukan sosialisasi terhadap masyarakat yang hubungannya dengan masalah perizinan tempat
4. Meminimalisir pengeluaran dan memprioritaskan kebutuhan bahan baku

V. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Program kreaivitas mahasiswa yang kami jalankan adalah *mung beans ice* (es kacang hijau). *Mung beans ice* merupakan bentuk inovasi dari olahan kacang hijau. *Mung beans ice* cukup banyak diminati oleh mahasiswa Institut pertanian Bogor. Tujuan dari PKMK ini antara lain untuk mendapatkan keuntungan yang maksimum dan kontinuitas usaha, memperbaiki tingkat gizi mahasiswa, menyajikan produk inovasi es kacang hijau hasil kreativitas mahasiswa, meningkatkan nilai tambah kacang hijau menjadi es kacang hijau yang berinovasi tinggi, menjadikan es kacang hijau sebagai alternatif jajanan sehat di lingkungan kampus, dan mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa. Kegiatan Program ini meliputi uji formulasi, kegiatan produksi, dan penjualan. Hasil penjualan menunjukan keuntungan yang cukup potensial apalagi apabila produk mampu diproduksi dan dipasarkan dalam kapasitas yang lebih besar. Pengembangan usaha *mung beans ice* cukup berpeluang besar.

4.2 Saran

Pengembangan usaha yang dapat melatih jiwa kewirausahaan perlu mendapatkan dukungan dari berbagai pihak. Hendaknya pemerintah daerah setempat memberikan kemudahan dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah. Kemudahan tersebut dapat berupa perizinan usaha, permodalan, dan fasilitas yang lain. Pengembangan usaha *mung beans ice* cukup layak untuk dijalankan sehingga diharapkan usaha ini mendapatkan perhatian yang besar dari para pengusaha, pemerintah, lembaga penyandang dana, dan masyarakat.

LAMPIRAN

JADWAL KEGIATAN YANG TELAH DILAKUKAN

No	Kegiatan	Maret				April				Mei			
1	Pembelian Alat	■											
2	Pembelian Bahan	■	■			■				■			
3	Riset Pasar	■											
4	Uji Formulasi		■										
5	Pengkondisian Kedai	■				■				■			
6	Produksi		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
7	Pembuatan Leaflet, Pamflet, dan Spanduk	■			■				■				■
8	Promosi intern kampus		■			■				■			
9	Pemasaran c. Persiapan input yang akan di produksi d. Persiapan *peralatan produksi* e. Promosi ekstern kampus f. Penyebaran leaflet, pamplet		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
10	Evaluasi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
11	Konsultasi	■			■				■				■
12	Pembuatan Laporan											■	
13	Penyerahan Laporan											■	

LAPORAN KEUANGAN

Pemasukan			
Dana yang Disetujui			Rp 5.278.500,00
Dikurangi	Pajak 11,5 %	Rp 607.028,00	
	Cadanngan Poster	Rp 300.000,00 –	
Total Dana Awal			Rp 4.371.400,00

Pengeluaran			
1. Gerobak		Rp. 2.250.000,00	
2. Peralatan (Panci, Sendok, dll)		Rp. 101.000,00	
3. Uji Formulasi		Rp. 75.000,00	
4. Bahan-bahan Produksi Penjualan selama 11 kali Penjualan		Rp. 275.000,00	
5. Promosi			
a. Stiker	Rp. 182.000,00		
b. Banner	Rp. 120.000,00 +		
Total Biaya Promosi		Rp. 302.000,00	
6. Sewa tempat (Bazar)		Rp. 140.000,00	
7. Pembuatan Proposal		Rp. 120.000,00	
7. Biaya Transpot		Rp. 50.000,00	
Total Pengeluaran			Rp. 3.313.000,00

Pemasukkan dari Penjualan		
1. Bulan Maret	Rp 85.000,00	
2. Bulan April	Rp 195.000,00	
3. Bulan Mei	Rp 355.000,00 +	
Total Pemasukan Usaha		Rp 635.000,00
Total Saldo		**Rp. 1.693.400,00**

PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI FIXED COST

Tanggal	Jenis	Jumlah	Harga Satuan	Total
16 Maret 2008	Panci Panjang	2	Rp 37.500,00	Rp 75.000,00
16 Maret 2008	Panci Bundar	1	Rp 40.000,00	Rp 40.000,00
16 Maret 2008	Toples Besar	2	Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
16 Maret 2008	Sendok Kayu Kecil	2	Rp 3.000,00	Rp 6.000,00
16 Maret 2008	Sendok Kayu Besar	1	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
16 Maret 2008	Sendok Alumunium	12	Rp 416,67	Rp 5.000,00
16 Maret 2008	Serutan Es	1	Rp 3.500,00	Rp 3.500,00
16 Maret 2008	Mangkok	12	Rp 833,33	Rp 10.000,00
16 Maret 2008	Gas Kecil	2	Rp 10.000,00	Rp 20.000,00
16 Maret 2008	Lap	2	Rp 2.500,00	Rp 5.000,00
16 Maret 2008	Termos Es	1	Rp 20.000,00	Rp 20.000,00
16 Maret 2008	Corong Plastik	1	Rp 2.000,00	Rp 2.000,00
16 Maret 2008	Biaya Proposal dan LPJ	3	Rp 50.000,00	Rp 150.000,00
21 April 2008	Gerobak	1	Rp 2.250.000,00	Rp 2.250.000,00
21 April 2008	Rantai Gerobak	1	Rp 35.000,00	Rp 35.000,00
5 Mei 2008	Banner	1	Rp 145.000,00	Rp 145.000,00
	Total			Rp 2.781.500,00

PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI ES KACANG HIJAU SKJ

Biaya Variabel	**Jumlah**	**Harga**
Kacang hijau	3/4 kg	Rp 5250
Beras ketan hitam	1/4 kg	Rp 2000
Gula merah	1/2 kg	Rp 3250
Gula putih	1/2 kg	Rp 3000
Aci	1/8 kg	Rp 500
Santan kara	200 ml	Rp 4000
Jahe	1 buah	Rp 500
Sirup	1/3 botol	Rp 4000
Nutrijel strawberry	2 bungkus	Rp 2000
Susu	1 kaleng	Rp 6500
Biaya Kemasan		
gelas cup	@ Rp 200 x 50	Rp 10000
stiker	@ Rp 500 x 50	Rp 25000
sendok plastik	@ Rp 220 x 50	Rp 11000
Total biaya		Rp 52000

PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI ES CAMPUR CERIA

Biaya Variabel	**Jumlah**	**Harga**
Kacang hijau	1 kg	Rp 5250
Gula putih	1 kg	Rp 3000
Mutiara/pacar cina	1 ons	Rp 1200
Sirup	1/2 botol	Rp 6000
Nutrijel strawberry	2 bungkus	Rp 2000
Susu	1 kaleng	Rp 6500
Kelapa	2 buah	Rp 6000
Biaya Kemasan		
Gelas cup	@ Rp 200 x 50	Rp 10000
Stiker	@ Rp 500 x 50	Rp 25000
Sendok plastik	@ Rp 220 x 50	Rp 11000
Total biaya		Rp 75950

Mung Bean Ice

Laporan Laba Rugi

Untuk Periode Bulan Maret s.d. Mei 2008

• Pendapatan :		
1. Penjualan di GWW	Rp 40.000,00	
2. Penjualan di GWW	Rp 45.000,00	
3. Penjualan di Bazar	Rp 350.000,00	
4. Penjualan di Bateng	Rp 65.000,00	
5. Penjualan di GWW	Rp 135.000,00 +	
Penjualan Bersih		Rp 635.000,00
• Beban :		
HPP Bubur Kacang Hijau SKJ	Rp 416.000,00	
HPP Es Campur Ceria	Rp 151.900,00 +	
• Total Beban		Rp 567.900,00 –
• Laba Bersih		Rp 67.100,00

PROYEKSI KEUNTUNGAN RENCANA LANJUTAN

PENDAPATAN:

Harga Kacang Hijau SKJ per Cup

Rp 3000 X 50 = Rp 150.000,00

Harga Es Campur Ceria per Cup

Rp 3500 X 50 = Rp 175.000,00 +

JUMLAH **Rp 325.000,00**

BIAYA PRODUKSI:

Kacang Hijau SKJ per Cup

Rp 1040 X 50= Rp 52.000,00

Es Campur Ceria per Cup

Rp 1519 X 50= Rp 75.950,00

Biaya Upah Rp 25.000,00 +

JUMLAH **Rp 152.950,00**

KEUNTUNGAN MAXIMUM YANG DIPEROLEH DALAM SATU KALI PENJUALAN ADALAH:

= PENDAPATAN - BIAYA PRODUKSI

= 325.000,00 – 152.950,00

= 172.050,00

PERHITUNGAN PENGEMBALIAN BIAYA TETAP

$$= \frac{\text{FIX COST}}{\text{KEUNTUNGAN PENJUALAN}}$$

$$= \frac{2.781.500}{172.050}$$

= 17

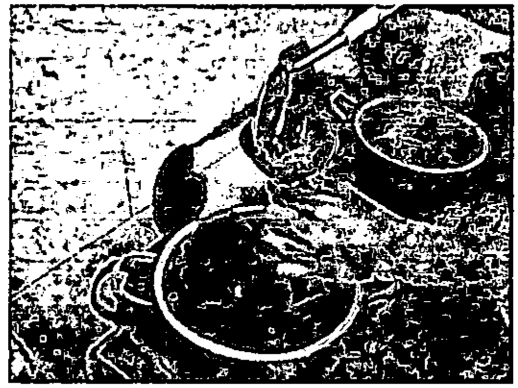
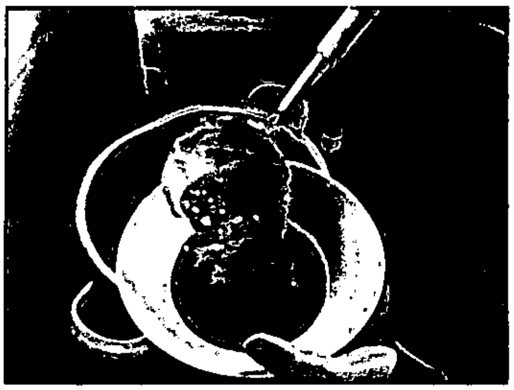
Untuk menutupi biaya tetap yang dikeluarkan sebagai modal penjualan, dapat tertutupi dengan melakukan penjualan sebanyak 17 kali. Sedangkan keuntungan keuntungan penjualan selanjutnya merupakan keuntungan positif usaha.

Tabel 10. Uji Kelayakan Bisnis per Enam Bulan

No	Keterangan	Bulan							Total
		0	1	2	3	4	5	6	
A	**Kas Masuk**								
	Penerimaan Penjualan	0	6.500.000	8.125.000	8.125.000	8.125.000	8.125.000	8.125.000	47.125.000
.	**Total Penerimaan**	**0**	**6.500.000**	**8.125.000**	**8.125.000**	**8.125.000**	**8.125.000**	**8.125.000**	**47.125.000**
B	**Kas Keluar**								
1.	Biaya Investasi								
	Peralatan	2.781.500	0	0	0	0	0	0	2.781.500
	Pendahuluan (uji Formulasi)	75.000	0	0	0	0	0	0	75.000
	Total Investasi	**2.856.500**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2.856.500**
2.	Biaya Operasional								
	Bahan Baku	0	2.559.000	3.198.750	3.198.750	3.198.750	3.198.750	3.198.750	18.552.750
	Perlengkapan	0	444.000	592.000	592.000	592.000	592.000	592.000	3.404.000
	Biaya Upah dan Penyusutan	0	810.000	1.080.000	1.080.000	1.080.000	1.080.000	1.080.000	6.210.000
	Biaya Listrik	0	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	600.000
	Biaya Transportasi	0	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	600.000
	Biaya Administrasi dan Publikasi	0	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	600.000
	Total Biaya Operasional								**29.966.750**
	Total Kas Keluar	**2.856.500**	**4.113.000**	**5.107.750**	**5.107.750**	**5.107.750**	**5.107.750**	**5.107.750**	**32.823.250**
C	**Benefit**	-	**2.387.000**	**3.017.250**	**3.017.250**	**3.017.250**	**3.017.250**	**3.017.250**	**14.301.750**

DOKUMENTASI KEGIATAN PROGRAM

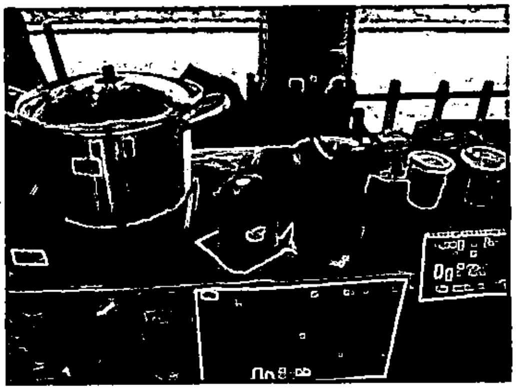
1. Kegiatan Produksi

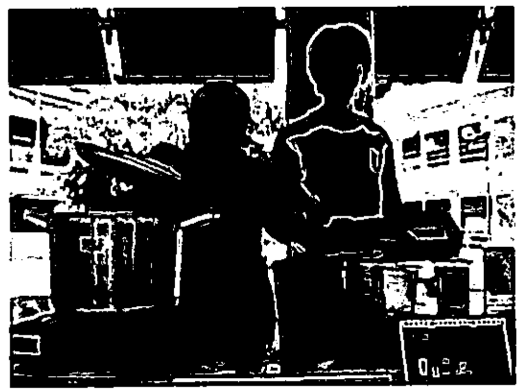







2. Pemasaran di GWW pra gerobak

3. **Pemasaran di Bazar B-Fest**



4. **Pemasaran menggunakan Gerobak**