LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PENGEMBANGAN USAHA BISNIS MAKANAN RINGAN CHIPS UBI JALAR ANEKA RASA

BIDANG KEGIATAN

PKM KEWIRAUSAHAAN

Disusun oleh :

Rina Hidayat	F24051921 / 2005
Panji Wiyana	F24053098 / 2005
R Adityo A	F24050077 / 2005
Moch Taufik P	F34053079 / 2005
Risma Sholeh Hattunnisa	F24060645 / 2006

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreativitas Mahasiswa
Nomor 001/BAP.DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Pengembangan Usaha Bisnis Makanan Ringan Chips Ubi Jalar Aneka Rasa
2. Bidang Kegiatan : PKM Kewirausahaan
3. Bidang Ilmu : Teknologi dan Rekayasa
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Rina Hidayat
   b. NIM/NRP : F24051921
   c. Jurusan : Ilmu dan Teknologi Pangan
   d. Universitas/Institut : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat/Telp./fax : Wisma Evergreen Gg. Sadar Sawah Baru 081802467664
   f. Alamat email : st_duppont_uy@yahoo.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
6. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Sutrisno Koeswara, Msi
   b. NIP : 132 240 326
7. Biaya Kegiatan Total : Rp 4.517.500,00
   a. Dikti : Rp 4.517.500,00
   b. Sumber lain : Rp -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 (empat) bulan

Bogor, 04 Juli 2008

Menyetujui, Ketua Departemen	Ketua Pelaksana Kegiatan
Dr. Ir. Dahrul Syah, MSc NIP 131 878 503	Rina Hidayat NIM F24051921
Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan	Dosen pembimbing
Prof. Dr. Ir Yonny Koesmaryono. NIP 131 473 999	Ir. Sutrisno Koeswara, Msi NIP 132 240 326

A. JUDUL

Pengembangan Usaha Bisnis Makanan Ringan Chips Ubi Jalar Aneka Rasa

B. LATAR BELAKANG MASALAH

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan hasil pertanian, salah satu hasil pertanian yang merupakan bahan pangan adalah ubi jalar. Ubi jalar, yang di beberapa daerah disebut telo rambat atau huwi boled, merupakan sumber karbohidrat yang cukup penting dalam sistem ketahanan pangan kita. Ubi jalar dapat tumbuh hampir di semua wilayah Indonesia. Data Departemen Pertanian tahun 2004 mencatat bahwa produksi ubi jalar di Indonesia cukup tinggi, yaitu 1.876.434 ton, dengan produktivitas sebesar 182.602 Kwintal/Ha dari 103 Ha. Namun demikian, potensi ubi jalar belum dioptimalkan dengan baik. Selama ini penggunaan ubi jalar hanya sebatas bahan pangan substitusi karbohidrat juga sebagai makanan pangan pengganti dalam keadaan darurat atau untuk konsumsi masyarakat bawah.

Penelitian mengenai ubi jalar pun kini semakin banyak dan berkembang, karena mempunyai kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Komponen gizi dalam ubi jalar selengkapnya ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Ubi Jalar Per 100 gram Bahan Segar

No.	Kandungan Gizi	Banyaknya dalam			
		Ubi Putih	Ubi Merah	Ubi Kuning	Daun
1.	Kalori (kal)	123,00	123,00	136,00	47,00
2.	Protein (g)	1,80	1,80	1,10	2,80
3.	Lemak (g)	0,70	0,70	0,40	0,40
4.	Karbohidrat (g)	27,90	27,90	32,30	10,40
5.	Air (g)	68,50	68,50		84,70
6.	Serat Kasar	0,90	1,20	1,40	
7.	Kadar gula	0,40	0,40	0,30	
8.	Beta karoten	31,20	174,20		

Sumber : Direktorat gizi Departemen Kesehatan RI (1993)

Selain komponen gizi yang disebutkan diatas, ubi jalar pun mengandung komponen-komponen non gizi, seperti oligosakarida. Oligosakarida yang tersimpan dalam ubi jalar ini sekarang menjadi komoditas bernilai dalam pemerkayaan produk pangan olahan, seperti susu. Selain mencegah sembelit, oligosakarida memudahkan buang angin. Hanya pada orang yang sangat sensitif oligosakarida mengakibatkan kembung. Kandungan serat yang berfungsi sebagai komponen non-gizi ini, juga bermanfaat bagi keseimbangan flora usus dan prebiotik, merangsang pertumbuhan bakteri yang baik bagi usus sehingga penyerapan zat gizi menjadi lebih baik dan usus lebih bersih.

Saat ini, produk olahan ubi jalar yang dikenal oleh masyarakat, selalu ditampilkan dalam bentuk semacam cemilan atau jajanan seperti ubi jalar rebus, bakar, goreng, kripik, getuk atau kolak yang sudah sejak dulu ada dan bukan barang aneh bagi masyarakat, yang umumnya produk-produk itu ditampilkan secara sederhana. Walaupun penyajiannya secara umum masih sederhana, namun masyarakat cukup menikmatinya.

Melihat fakta-fakta tersebut, dapat dikatakan bahwa produk yang berasal dari ubi jalar mempunyai potensi yang sangat bagus untuk dikembangkan sebagai produk yang menguntungkan. Salah satu bentuk dari inovasi dalam pemanfaatan produk ubi jalar ini adalah pembuatan chips berbahan dasar ubi jalar.pembuatan

Pengembangan ubi jalar sebagai produk pangan lain diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah ubi jalar dan mengangkat citra ubi jalar sebagai salah satu pangan alternatif potensial bagi masyarakat yang berhasil guna.

C. PERUMUSAN MASALAH

1. Ubi jalar merupakan makanan pokok yang bergizi tinggi, namun konsumsinya hanya sebatas sebagai makanan pengganiti.
2. Produksi ubi jalar di Indonesia cukup tinggi dan selalu tersedia sepanjang tahun.
3. Pemanfaatan ubi jalar hanya sebatas untuk konsumsi atau cemilan
4. Inovasi produk dari ubi jalar masih sedikit.
5. Paradigma masyarakat terhadap ubi jalar yang mengangap sebagai makanan kelas dua.

D. TUJUAN

1. Mengidentifikasi proses produksi Chips berbahan baku ubi jalar
2. Menganalisis strategi pasar, termasuk aspek keuangan dan kelayakan usaha
3. Mengidentifikasi struktur dan desain organisasi usaha
4. Menciptakan peluang usaha melalui penjualan produk ubi jalar
5. Meningkatkan nilai tambah produk pertanian

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah produk Chips berbasis ubi jalar yang dapat meningkatkan jiwa kreatifitas dan kewirausahaan mahasiswa. Produk yang dihasilkan dibuat dalam kemasan yang menarik, awet serta harga yang terjangkau untuk semua kalangan masyarakat. Sehingga, di masa yang akan datang mampu menjadi usaha bisnis produksi Chips yang mandiri, kompetitif dan berdaya saing. Selain itu, luaran yang diharapkan adalah menjadi unit usaha yang mampu membuka peluang kerja sekaligus mengangkat perekonomian masyarakat.

F. KEGUNAAN PROGRAM

1. Bagi Perguruan Tinggi

   Dengan adanya produk chips ubi jalar ini jiwa akan meningkatkan kreatif mahasiswa dalam menciptakan sebuah produk pangan olahan baru yang bermanfaat bagi tubuh, sehat dan praktis. Kondisi seperti ini dapat menimbulkan iklim kompetitif dikalangan mahasiswa untuk bersaing melalui pengembangan intelektualitas dan kreativitas, sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan kualitas perguruan tinggi. Program ini merupakan perwujudan dari Tridharma Perguruan Tinggi yang diharapkan dapat meningkatkan khasanah ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang kewirausahaan.

2. Bagi Mahasiswa

   Pelaksanaan program ini akan merangsang mahasiswa berfikir kreatif, inovatif dan dinamis. Pelaksanaan program ini menuntut mahasiswa untuk dapat bekerja dalam tim.

Program ini akan menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam berkarya dan menerapkan teknologi sederhana yang berhasil guna. Program ini dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa, dan peka terhadap tuntutan konsumen khususnya dalam bidang pangan.

3. Bagi Masyarakat

Adanya produk ini akan membantu konsumen dalam pemenuhan kebutuhan makanan ringan bergizi tinggi yang sesuai dengan tren pangan dan tuntutan masyarakat. Produk ini juga dapat membantu masyarakat untuk memberi alternatif pangan dalam mempertahankan kesehatan. Selain itu, program ini diharapkan dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat, yang berarti secara sosial ekonomi telah membantu meningkatkan taraf hidup. Meningkatkan minat petani untuk menanam ubi jalar sekaligus membantu dalam pemasaran produk sehingga akan meningkatkan pendapatan petani, juga meningkatkan nilai tambah terhadap produk pangan tersebut.

G. METODE ATAU PROGRAM

1. Produksi

Proses produksi *chips* ubi jalar aneka rasa dilakukan di beberapa tempat yaitu di Wisma Evergreen yang beralamat di Gang Sadar Rt. 1/1 Sawah Baru, Darmaga, Bogor serta di Asrama PPSDMS yang beralamat di Jalan Raya Darmaga, Cibanteng, Bogor. Kedua tempat tersebut merupakan tempat tinggal dari dua anggota tim pelaksana.

Alat dan Bahan yang Digunakan

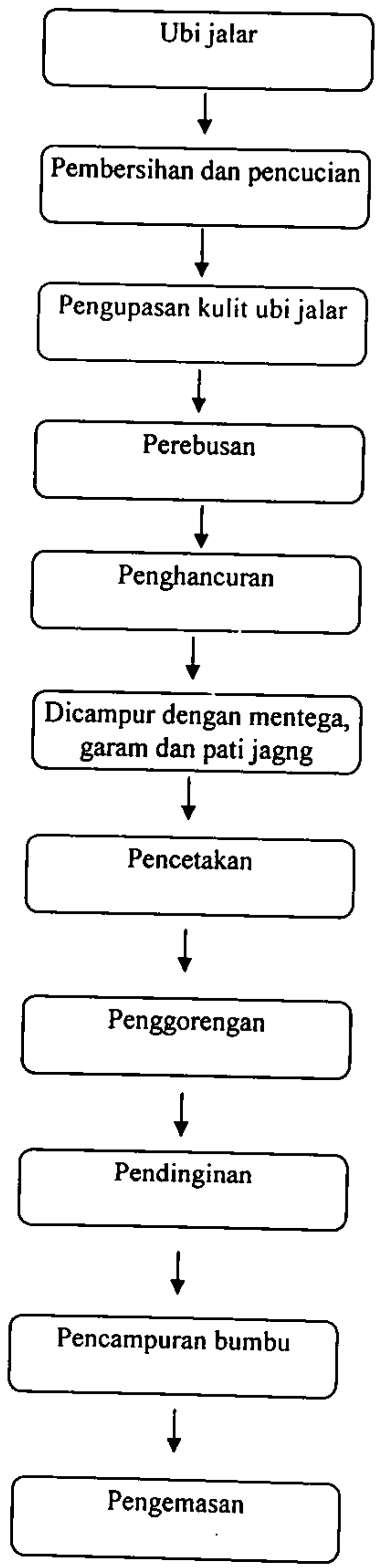
Alat :

1. Pisau
2. Wadah/baskom
3. Penggorengan dan Panci
4. Ampia
5. Cetakan berbagai bentuk
6. Kompor
7. Timbangan

Bahan :

1. Ubi Jalar
2. Maizena
3. Mentega
4. Garam
5. Bumbu Bubuk
6. Minyak Goreng

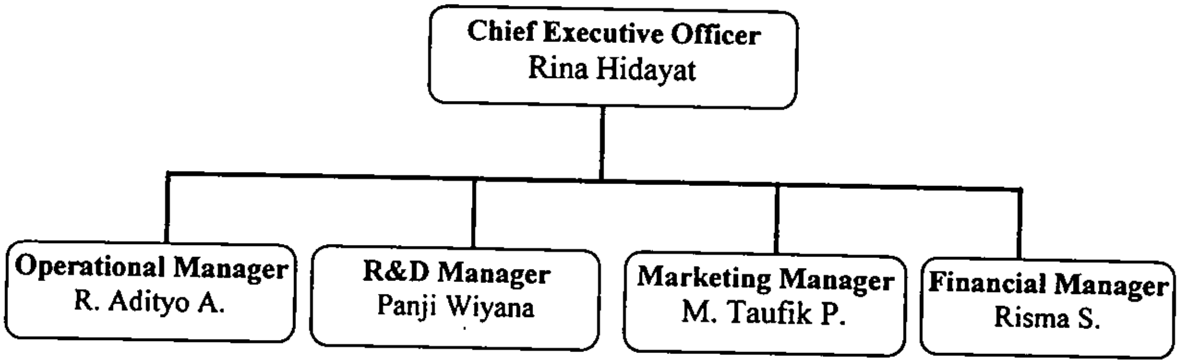
Bagan Pembuatan Chips Ubi Jalar



2. **Manajemen**

Struktur organisasi usaha produk *chips* ubi jalar aneka rasa ini dapat dilihat pada bagan berikut :

Diagram 4. Bagan Struktur Organisasi Perusahaan



Ketua pelaksana tim pelaksana merupakan chief executive officer yang mengkoordinasikan seluruh penaggung jawab dari masing-masing bidang. Operational manager memiliki tugas untuk mempersiapkan seluruh bahan baku dan alat yang akan dipergunakan untuk kelancaran proses produksi. R&D manager bertugas untuk memimpin proses produksi serta melakukan kontrol kualitas atas produk yang dihasilkan. Selain itu juga bertugas untuk melakukan inovasi – inovasi produk chips ubi jalar aneka rasa. Marketing manager melakukan berbagai kegiatan yang berkaitan dengan pasar seperti survei pasar, dan mencari metode pemasaran untuk memasarkan produk. Sementara financial manager bertugas untuk melakukan pembukuan dan melakukan kontrol atas keuangan yang masuk dan keluar. Seluruh kegiatan baik pengadaan alat, produksi, pemasaran dilakukan oleh seluruh tim pelaksana.

3. ***Trial* Produk dan Riset Pasar**

Ide pembuatan produk chips ubi jalar ini berasal dari penelitian yang sudah dilakukan. Setelah dicoba untuk diproduksi, ternyata formulasi, proses pembuatan dan peralatan yang dibutuhkan pada penelitian tersebut ada sebagian yang tidak cocok dengan proses pembuatan produk chips ubi jalar. Sehingga perlu adanya pembaharuan baik pada formulasi, proses pembuatan maupun pada peralatan. Maka dari itu dilakukanlah *trial* produk dan riset pasar agar didapatkan produk chips ubi jalar yang layak jual dan sesuai dengan kesukaan konsumen. Kegiatan tersebut meliputi :

1. Melakukan berbagai macam *trial* dengan berbagai macam formula agar didapatkan produk chips ubi jalar yang layak jual.
2. Meminta calon konsumen untuk mencicipi produk chips ubi jalar kemudian konsumen diminta untuk memberi masukan terhadap produk chips ubi jalar ini.

4. Pemasaran dan Promosi

Kegiatan promosi dan pemasaran produk chips ubi jalar ini masih dalam skala kecil yaitu melalui promosi di kelas dan di kosan. Hal ini dilakukan sebagai riset pasar dan juga launching. Setelah adanya respon yang positif dari konsumen mengenai produk ini maka akan dilakukan promosi dan pemasaran secara besar – besaran meliputi beberapa hal yaitu dengan :

1. Melakukan promosi secara langsung yaitu dengan memberikan informasi kepada konsumen bahwa tim pelaksana telah meluncurkan produk *chips* ubi jalar aneka rasa. Informasi juga mencakup tentang manfaat serta zat gizi yang terkandung pada produk *chips* tersebut. Kegiatan promosi ini cukup efektif namun memiliki keterbatasan dalam jumlah konsumen yang dapat dicakup melalui promosi langsung ini.
2. Membuat leaflet kemudian dibagikan untuk mendapatkan cakupan pemasaran yang lebih luas.
3. Menjual produk secara langsung kepada konsumen melalui kerjasama dengan kantin asrama TPB, Agrimart, kantin fakultas dan warung.
4. Menyewa stand pada bazar yang diadakan oleh berbagai lembaga di kampus IPB.

H. HAL YANG TELAH DILAKUKAN

1. HASIL

Kegiatan PKMK ini telah berlangsung sejak Maret 2008 dan berakhir pada Juni 2008. Selama empat bulan ini telah dilakukan enam kali trial dan satu kali produksi untuk launching produk. Proses produksi/*trial chips* ubi jalar aneka rasa dilakukan di dua tempat yaitu di Wisma Evergreen yang beralamat di Gang Sadar Rt 1/1 Sawah Baru, Darmaga, Bogor serta di Asrama PPSDMS yang beralamat di Jalan Raya Darmaga, Cibanteng, Bogor. Kedua tempat tersebut merupakan tempat tinggal dari dua anggota tim pelaksana.

Adapun alat dan bahan yang digunakan adalah sebagai berikut :

Alat dan Bahan yang Digunakan

Alat :

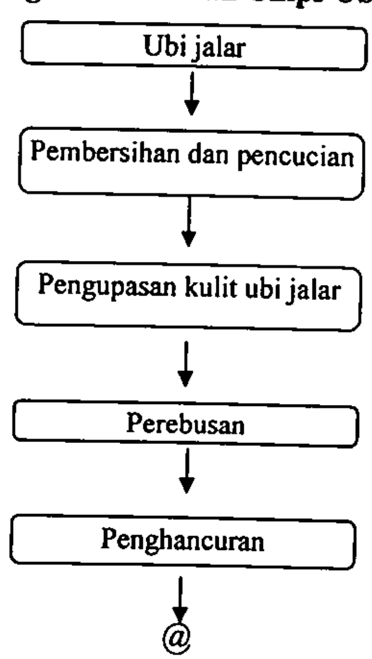
1. Pisau
2. Wadah/baskom
3. Penggorengan dan Panci
4. Ampia
5. Cetakan berbagai bentuk
6. Kompor
7. Timbangan

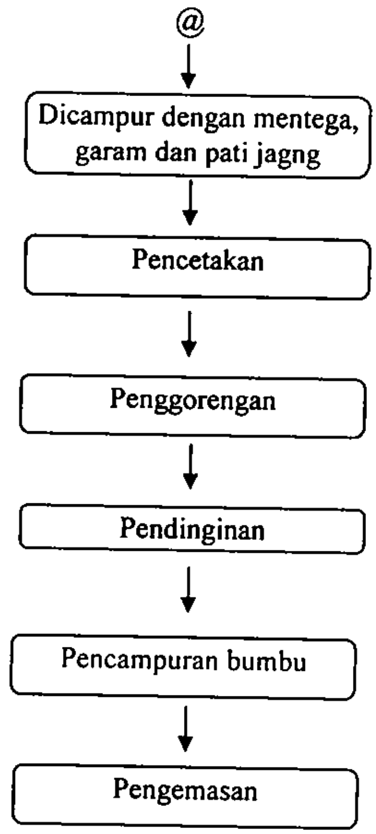
Bahan :

1. Ubi Jalar
2. Maizena
3. Mentega
4. Garam
5. Bumbu Bubuk
6. Minyak Goreng

Prosedur pembuatan chips ubi jalar aneka rasa berdasarkan penelitian sebelumnya adalah sebagai berikut :

Bagan Pembuatan Chips Ubi Jalar





Kegiatan produksi/trial telah dilaksanakan selama enam kali yaitu pada tanggal 23 Maret 2008, tanggal 13 April 2008, tanggal 11 Mei 2008, tanggal 18 Mei 2008, tanggal 19 Mei 2008 dan 14 Juni 2008. Dari kegiatan enam kali trial ini, didapatkan empat formulasi yang berbeda dan pada masing – masing formulasi terdapat kekurangan – kekurangan yang masih perlu diperbaiki dan juga didapatkan satu formulasi yang sudah layak jual.

Formulasi – formulasi tersebut adalah sebagai berikut :

1. Formulasi 1

- Ubi jalar
- Maizena
- Mentega
- Garam

Formulasi ini merupakan formulasi yang sesuai dengan formulasi awal berdasarkan penelitian dan digunakan pada trial 23 Maret 2008. Hasil dari trial ini adalah adonan yang terbentuk tidak kalis, lengket ditangan, lembek, mudah putus meskipun waktu pengadonan sudah cukup lama dan ketika dipipihkan dengan *ampia* lembaran yang terbentuk tidak rata, banyak rongga, lengket dan mudah putus, sehingga tidak bisa dicetak. Tetapi ketika produk ini digoreng menghasilkann produk dengan cita rasa yang enak, khas ubi jalar dan penampakan yang kurang bagus karena bentuknya tidak beraturan.

2. Formulasi 2

- Ubi jalar
- Maizena
- Garam
- Telur

Formulasi ini merupakan formulasi yang digunakan pada trial 13 April 2008. Hasil dari trial ini adalah adonan yang tidak kalis, mudah putus, tetapi tidak lengket. Kemudian adonan ini tidak dicetak dengan ampia karena akan menghasilkan cetakan yang tidak bagus. Cetakan yang digunakan adalah cetakan manual yaitu tangan. Adonan ini dicetak dengan tangan, caranya dengan mengambil sedikit adonan kemudian dipencet – pencet sampai pipih kemudian langsung digoreng. Produk yang dihasilkan bentuk dan ukurannya tidak beraturan, warnanya kuning kecoklatan dan seragam,rasanya enak dan teksturnya renyah. Dilihat dari hasil akhir produk, formulasi ini sudah cukup bagus. Tetapi karena cetakannya manual maka waktu produksi akan lama dan membutuhkan tenaga kerja yang cukup banyak. Dan menurut masukan dari calon konsumen, produk ini sudah cukup bagus tetapi masih perlu perbaikan dalam keseragaman bentuk dan ukuran. Maka dari itu masih perlu dilakukan trial lanjutan.

3. Formulasi 3

- Ubi jalar
- Tepung terigu
- Telur
- Garam

Formulasi ini merupakan formulasi yang digunakan pada trial 13 April 2008 dan sebagai formulasi pembanding bagi formulasi 2. Hasil dari trial ini adalah adonan yang kalis, tidak lengket, bisa dibentuk lembaran, bisa dicetak tetapi susah diambil dari cetakan. Setelah digoreng, dihasilkan produk yang renyah, enak, rasanya khas ubi jalar, penampakan bagus. Tetapi bentuknya menjadi tidak beraturan karena kurang kehati – hatian dalam pemindahan dari cetakan ke penggorengan. Secara umum produk dari formulasi 3 ini sudah cukup bagus tetapi karena adanya perubahan bahan baku dari maizena menjadi tepung terigu, dan perubahan bahan baku tidak dikehendaki dalam kegiatan ini maka formulasi ini tidak digunakan.

Formulasi 2 dan formulasi 3 digunakan lagi dalam trial 11 Mei 2008. Pada trial ini, pembentukan lembaran tipis dibentuk dengan ampia. Dan produk yang dihasilkan tidak jauh beda dengan trial sebelumnya..

4. Formulasi 4

- Ubi jalar
- Maizena
- Garam

Formulasi ini digunakan pada trial 18 Mei 2008, pada trial ini dihasilkan adonan yang tidak kalis, mudah putus, tidak terlalu lengket. Dan produk akhir yang dihasilkan renyah, rasa khas ubi jalar, bentuk dan ukuran cukup seragam, penampakannya kurang bagus dan ada bagian gosong. Pada trial ini, produk tidak melalui penggorengan tetapi di oven. Oven yang digunakan adalah oven kompor sehingga panas yang dihasilkan kurang tersebar merata dan ini berdampak pada kurang seragamnya penampakan produk akhir, ada bagian yang gosong. Dan pencetakannya dilakukan secara manual dengan tangan pada loyang. Alasan digantinya proses penggorengan dengan pemanggangan adalah agar adonan yang sudah dicetak bentuknya tetap, tidak rusak dna juga untuk mengurangi biaya produksi serta alasan kesehatan (produk gorengan bisa menstimulir terjadinya kanker).

Hasil dari formulasi 4 yang cukup bagus menyebabkab tim penulis melanjutkan formulasi ini pada trial kelima yaitu trial 19 Mei 2008. Pada trial kelima, digunakan cetakan beraneka macam bentuk seperti bentuk cinta, sekop, keriting, bintang, beruang dan lingkaran.

Produk akhir dari semua fomulasi dan trial ditaburi bumbu bubuk aneka rasa seperti rasa jagung bakar, barbeqiu, keju dan balado. Pada formulasi 1 – 3 produk melalui proses penggorengan, ketika ditaburi bumbu, bumbu bisa menempel dengan baik. Sedangkan formulasi 4, produk melalui pemanggangan, ketika ditaburi bumbu, bumbunya kurang menempel dengan baik.

5. **Formulasi 5**
   - Ubi jalar
   - Tapioka
   - Mentega
   - Garam

Formulasi ini digunakan pada trial 14 Juni 2008, pada trial ini dihasilkan adonan yang tidak kalis, elastis, tidak terlalu lengket. Dan produk akhir yang dihasilkan renyah, rasa khas ubi jalar, bentuk dan ukuran cukup seragam, penampakannya bagus dan ada bagian gosong. Pada trial ini, produk melalui dua tahap pemanasan yaitu pemanggangan agar didapatkan produk dengan bentuk yang beraturan, tidak rusak. Tahap kedua yaitu penggorengan agar didapatkan produk dengan cita rasa renyah, menimbulkan selera makan konsumen dan dapat merekatkan bumbu tabur dengan baik pada chips.

Penjualan

Produk chips ubi jalar ini telah dipasarkan sebanyak satu kali dan dijual dengan harga Rp. 1.500,-. Formulasi yang digunakan adalah formulasi kelima yaitu ubi jalar, tapioka, mentega dan garam. Pada pemasaran pertama telah dipasarkan sebanyak 50 bungkus. Dan dipasarkan di tiga tempat, yaitu di kelas, di kosan dan di titipkan di warung. Semua produk tersebut habis terjual selama tiga hari. Dan dari penjualan tersebut telah didapatkan pemasukan sebanyak Rp. 75.000,-. Karena keterbatasan waktu, kegiatan produksi dan pemasaran baru dilaksanakan sekali.

Rencana Lanjutan

mempromosikan dan memasarkan produk agar lebih dikenal masyarakat dan menghasilkan keuntungan yang besar. Setelah produk ini sukses dipasaran, maka tim pelaksana akan mengembangkan usaha ini dengan membentuk UKM serta mencari investor.

2. KENDALA YANG DIHADAPI

Terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaan program ini :

1. Masing-masing anggota tim pelaksana memiliki jadwal kegiatan baik akademik maupun organisasi yang cukup padat sehingga sulit mencari waktu untuk melakukan rapat koordinasi.
2. Padatnya kegiatan tim pelaksana menyebabkan sulit mencari waktu yang tepat untuk melakukan kegiatan trial maupun produksi.
3. Kesulitan dalam penentuan formulasi yang tepat.

3. SOLUSI YANG TELAH DIUPAYAKAN

1. Rapat koordinasi dilakukan hanya beberapa anggota saja kemudian adanya transfer informasi kepada anggota yang berhalangan hadir.
2. Melakukan proses trial/produksi chips ubi jalar pada waktu malam hari dan pada hari libur tertentu dimana sebagian besar tim pelaksana bisa hadir.
3. Konsultasi ke dosen pembimbing, mencari literature dan terus melakukan kegiatan trial.

4. JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Kegiatan ini akan dilaksanakan selama empat bulan sesuai dengan jadwal yang tercantum dalam tabel 2.

Tabel 2. Jadwal Kerja

Kegiatan	Bulan ke-			
	1	2	3	4
Konsultasi				
Survei Peralatan dan Bahan				
Produksi				
Riset pasar				
Mencari Investor				
Pembuatan usaha kecil - menengah				

Promosi dan edukasi				
Produksi skala pasar				
Evaluasi				
Pembuatan Laporan				

5. LAPORAN KEUANGAN

1. Pengeluaran kas

Tabel 3. Laporan Pengeluaran Uang

Tanggal	Keterangan	Pemasukan	Pengeluaran	Saldo
03-Mar-08	Dana awal DIKTI	1000000		1000000
03-Mar-08	Penggantian uang pembuatan proposal PKM ke anggota		50000	950000
15-Mar-08	Transportasi ke Pasar Anyar Bogor		30000	920000
15-Mar-08	Pembelian *ampia*		90000	830000
15-Mar-08	Pembelian Maizena		8000	822000
15-Mar-08	Pembelian Mentega		8000	814000
15-Mar-08	Pembelian cetakan		5000	809000
15-Mar-08	Pembelian bumbu		40000	769000
15-Mar-08	Pembelian minyak goreng		30000	739000
15-Mar-08	Pembelian panci		30000	709000
15-Mar-08	Pembelian penggorengan		50000	659000
15-Mar-08	Pembelian baskom		25000	634000
15-Mar-08	Pembelian kantong plastik		4500	629500
15-Mar-08	Pembelian ubi jalar		5000	624500
15-Mar-08	Pembelian pisau		10000	614500
12-Apr-08	Pembelian telur		3200	611300
12-Apr-08	Pembelian terigu		3600	607700
12-Apr-08	Pembelian ubi jalar		5000	602700
12-Apr-08	Pembelian minyak tanah		10500	592200
12-Apr-08	Pembelian maizena		8000	584200
12-Apr-08	Transportasi		5000	579200
10-May-08	Pembelian telur		3200	576000
10-May-08	Pembelian terigu		3600	572400
10-May-08	Pembelian ubi jalar		5000	567400
10-May-08	Pembelian maizena		8000	559400
10-May-08	Transportasi		5000	554400
17-May-08	Pembelian ubi jalar		10000	544400

17-May-08	Pembelian telur		3200	541200
17-May-08	Pembelian maizena		8000	533200
17-May-08	Transportasi		5000	528200
19-May-08	Print (revisi PKM)		3600	524600
19-May-08	Fotokopi (revisi PKM)		4200	520400
19-May-08	Jilid (revisi PKM)		5000	515400
20-May-08	Print laporan perkembangan PKM		7500	507900
20-May-08	Fotokopi dan jilid laporan perkembangan PKM		20000	487900
21-May-08	Dana tambahan dari DIKTI	3517500		4005400
21-May-08	Pajak IPB		300000	3705400
14-Jun-08	Pembelian ubi jalar		10000	3695400
14-Jun-08	Pembelian tapioka		8000	3687400
14-Jun-08	Pembelian minyak goreng		15000	3672400
14-Jun-08	Pembelian mentega		6000	3666400
14-Jun-08	Pembelian oven		70000	3596400
14-Jun-08	Pembelian loyang		10000	3586400
14-Jun-08	Transportasi		6000	3546400
29-Jun-08	Pembelian ubi jalar		40000	3530400
29-Jun-08	Pembelian tapioka		16000	3520400
29-Jun-08	Pembelian mentega		10000	3514400
29-Jun-08	Transportasi		6000	3484400
30-Jun-08	Penjualan di kelas	30000		3514400
01-Jul-08	Penjualan di kosan	15000		3529400
02-Jul-08	Penjualan di kosan	15000		3544400
03-Jul-08	Penitipan di warung	15000		3559400
04-Jul-08	Print laporan akhir PKM		15000	3544400
04-Jul-08	Fotokopi dan jilid laporan akhir PKM		15000	3529400
	Saldo Akhir			3529400

2. Penerimaan Hasil Penjualan

Tabel 4. Penerimaan Hasil Penjualan

Tanggal	Keterangan	Jumlah
30-Jun-08	Penjualan di kelas	30000
01-Jul-08	Penjualan di kosan	15000
02-Jul-08	Penjualan di kosan	15000
03-Jul-08	Penitipan di warung	15000
	Total	75000

3. Pengeluaran

a. Kesekretariatan

Tabel 5. Pengeluaran untuk Kesekretariatan

Tanggal	Keterangan	Jumlah
03-Mar-08	Penggantian uang pembuatan proposal PKM ke anggota	50000
19-May-08	Print (revisi PKM)	3600
19-May-08	Fotokopi (revisi PKM)	4200
19-May-08	Jilid (revisi PKM)	5000
20-May-08	Print laporan perkembangan PKM	7500
20-May-08	Fotokopi dan jilid laporan perkembangan PKM	20000
04-Jul-08	Print laporan akhir PKM	15000
04-Jul-08	Fotokopi dan jilid laporan akhir PKM	15000
	Total	80000

b. Biaya Investasi

Tabel 6. Pengeluaran untuk Investasi

Tanggal	Keterangan	Jumlah
15-Mar-08	Pembelian *ampia*	90000
15-Mar-08	Pembelian cetakan	5000
15-Mar-08	Pembelian panci	30000
15-Mar-08	Pembelian penggorengan	50000
15-Mar-08	Pembelian baskom	25000
15-Mar-08	Pembelian pisau	10000
14-Jun-08	Pembelian oven	70000
14-Jun-08	Pembelian loyang	10000
	Total	290000

c. Biaya Tetap

Tabel 7. Pengeluaran untuk Biaya Tetap

Tanggal	Keterangan	Jumlah
15-Mar-08	Transportasi ke Pasar Anyar Bogor	30000
12-Apr-08	Transportasi	5000
10-May-08	Transportasi	5000
17-May-08	Transportasi	5000
14-Jun-08	Transportasi	5000
29-Jun-08	Transportasi	5000

	Total	55000

d. Biaya Variabel

Tabel 8. Pengeluaran untuk Biaya Variabel

Tanggal	Keterangan	Jumlah (Rp)
15-Mar-08	Pembelian maizena	8000
15-Mar-08	Pembelian mentega	8000
15-Mar-08	Pembelian bumbu	40000
15-Mar-08	Pembelian minyak goreng	30000
15-Mar-08	Pembelian kantong plastik	4500
15-Mar-08	Pembelian ubi jalar	5000
12-Apr-08	Pembelian telur	3200
12-Apr-08	Pembelian terigu	3600
12-Apr-08	Pembelian ubi jalar	5000
12-Apr-08	Pembelian minyak tanah	10500
12-Apr-08	Pembelian maizena	8000
10-May-08	Pembelian telur	3200
10-May-08	Pembelian terigu	3600
10-May-08	Pembelian ubi jalar	5000
10-May-08	Pembelian maizena	8000
17-May-08	Pembelian ubi jalar	10000
17-May-08	Pembelian telur	3200
17-May-08	Pembelian maizena	8000
14-Jun-08	Pembelian ubi jalar	10000
14-Jun-08	Pembelian tapioka	8000
14-Jun-08	Pembelian minyak goreng	15000
14-Jun-08	Pembelian mentega	6000
29-Jun-08	Pembelian ubi jalar	40000
29-Jun-08	Pembelian tapioka	16000
29-Jun-08	Pembelian mentega	10000
	Total	271800

Keuntungan : Penerimaan-(biaya tetap+biaya variabel)

: Rp 75000– (Rp 55000+271800)

: - Rp 251800

Jadi selama berjalan usaha ini mengalami kerugian sebesar Rp 251.800,00. Kerugian ini di luar pengeluaran untuk investasi.

I. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari kegiatan PKM Kewairausahaan pembuatan chips ubi jalar ini dapat disimpukan bahwa kegiatan ini sebenarnya berprospek cukup bagus dan dapat dijadikan sebagai usaha untuk memenuhi kebutuhan sehari – hari. Hal ini dapat dilihat dari hasil penjualan pertama ynag cukup sukses diterima konsumen. Meskipun pada awalnya banyak terjadi kendala baik dari segi formulasi maupun keterbatasan waktu, produk ini dapat bersaing dengan produk chips lainnya. Karena berbentuk menarik dan tersedia dalam aneka rasa.

Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan adalah :

- Sebaiknya produk ini dikemas dalam kemasan yang menarik
- Dibuatkan ijin usaha industri rumah tangga (PIRT)
- Produksi produk ini harus lebih teratur dan lancar
- Menggunakan ubi jalar yang sama untuk setiap kali produksi agar dihasilkan produk chip yang menarik penampakannya.

J. NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK

1. Ketua Pelaksana Kegiatan

a. Nama Lengkap	: Rina Hidayat
b. NIM	: F24051921
c. Fakultas/ Departemen	: FATETA / Ilmu dan Teknologi Pangan
d. Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM	: 5 jam per minggu

2. Anggota Pelaksana

a. Nama Lengkap	: Panji Wiyana
b. NIM	: F24053098
c. Fakultas/ Departemen	: FATETA / Ilmu dan Teknologi Pangan
d. Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM	: 5 jam per minggu

a. Nama Lengkap : R Adityo Arannugroho
b. NIM : F24050077
c. Fakultas/ Departemen : FATETA / Ilmu dan Teknologi Pangan
d. Perguruan Tinggi : Insitut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 jam per minggu

a. Nama Lengkap : Moch Taufik P
b. NIM : F34053079
c. Fakultas/ Departemen : FATETA / Teknologi Industri Pertanian
d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 jam per minggu

a. Nama Lengkap : Risma Sholehatunnisa
b. NIM : F24060645
c. Fakultas/ Departemen : FATETA / Ilmu dan Teknologi Pangan
d. Perguruan Tinggi : Institut Petanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 jam per minggu

K. NAMA DAN BIODATA DOSEN PENDAMPING

1. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Sutrisno Koeswara, Msi
2. Golongan Pangkat dan NIP : 132 240 326
3. Jabatan Fungsional : Staf Pengajar Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi, IPB
4. Jabatan Struktural :
5. Fakultas/Departemen : FATETA/ Ilmu dan Teknologi Pangan
6. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
7. Bidang Keahlian :
8. Waktu untuk kegiatan PKM : 3 jam per minggu