



**LAPORAN AKHIR  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PEMBUATAN KRIPIK MENGGUDU SEBAGAI USAHA DIVERSIFIKASI  
PANGAN**

**BIDANG  
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Oleh:

Ketua	: M. Zani Kusuma Adhi	( NIM. F14062975, Angkatan 2006)
Anggota	: Farida Nur Fitriana	( NIM. F14061314, Angkatan 2006)
	Nurul Firdausi	( NIM. F14062466, Angkatan 2006)
	Yoffa Oktavia	( NIM. F14060586, Angkatan 2006)
	Eri Hariati	( NIM. F14051528, Angkatan 2005)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

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

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

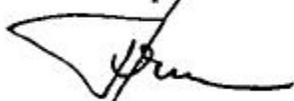
Judul Kegiatan : Pembuatan Kripik Mengkudu Sebagai  
Diversifikasi Pangan.  
Bidang Kegiatan : PKMK  
Bidang Ilmu : Kesehatan

Anggota Pelaksana Kegiatan : 5 orang

Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Menyetujui,

Ketua Departemen



Dr. Ir. Wawan Hermawan, MS  
NIP. 131 671 603

Bogor, 22 Mei 2008

Ketua Pelaksana Kegiatan



Muh. Zani Kusuma Adhi  
NRP. F14062975

Wakil Rektor Bidang  
Akademik dan Kemahasiswaan,



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

Dosen Pendamping



Tiaria Muhandri, STP, MT  
NIP. 132 158 754

## BAB I PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang Masalah

Tumbuhan mengkudu merupakan jenis tumbuhan yang termasuk ke dalam keluarga kopi-kopian (*Rubiaceae*) yang paling dikenal orang karena baunya yang sangat menyengat. Salah satu jenis komoditas pertanian ini nyaris tidak memperoleh perhatian kendati memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi. Produksi komoditas mengkudu cenderung dibiarkan berjalan sendiri.

Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) merupakan tanaman tropis, termasuk dalam familia *Rubiaceae*. Tanaman mengkudu memiliki tinggi antara empat sampai enam meter, berdaun hijau lebar dan berbuah sepanjang tahun. Biasanya mengkudu diperbanyak melalui biji dan mudah pemeliharaannya. Tanaman ini mulai berproduksi sekitar delapan bulan sejak ditanam dan berproduksi terus sampai 20 tahunan. Produksi buah bervariasi, tergantung pada lingkungan tumbuh, demikian pula dengan ukuran dan berat buah, dalam pertumbuhan optimal berat buah dapat mencapai 300 gram/buah.

Mengkudu termasuk jenis tumbuhan yang dapat hidup sepanjang tahun tanpa tergantung musim. Penyebaran tanaman ini selain daerah tropis Asia, juga ditemukan di Afrika, Australia, dan kepulauan Polinesia. Di Indonesia, mengkudu tumbuh di hampir seluruh wilayah, ditanam di pekarangan rumah atau tumbuh liar di kebun dan di hutan.

Pada mulanya buah mengkudu cenderung dihindari oleh masyarakat karena baunya yang kurang sedap. Namun dibalik bau yang begitu menyengat tersebut, mengkudu memiliki berbagai macam khasiat untuk menyembuhkan bermacam penyakit. Salah satu khasiat mengkudu yang sampai sekarang masih dimanfaatkan orang sebagai jamu tradisional ialah mengobati radang tenggorokan yang menimbulkan demam dan tekanan darah tinggi. Juga radang usu yang menimbulkan efek yang sama dapat diturunkan dengan buah ini.

Saat ini, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menunjukkan bahwa pemakaian obat cenderung semakin meningkat. Berbagai jenis obat mulai dari obat paten sampai alternatif mulai gencar dicari. Salah satu diantaranya ialah buah mengkudu. Namun karena mengkudu mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan maka masyarakat cenderung menghindarinya. Hal ini disebabkan juga oleh metode pengolahan yang kurang sesuai.

Atas dasar inilah kami mengusulkan mengadakan Pekan Kreatifitas Mahasiswa (PKM) Kewirausahaan yang berhubungan dengan bahan baku buah mengkudu tersebut. Pada kegiatan PKM ini, kami akan memperkenalkan suatu produk baru berupa makanan ringan dengan bahan baku buah mengkudu khususnya berupa kripik mengkudu.

Pengembangan pengenalan mengkudu sebagai bahan makanan diharapkan mampu meningkatkan minat masyarakat terhadap buah mengkudu yang nantinya memicu semangat para petani mengkudu untuk terus meningkatkan produksinya. Dari situasi tersebut, akan dapat meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat, serta meningkatkan komoditas pertanian khususnya sektor mengkudu.

Keunggulan yang kami tawarkan dari produk kami adalah kripik mengkudu dengan sentuhan rasa spesial tanpa aroma mengkudu yang menyengat sehingga dapat menimbulkan kepuasan bagi para konsumen. Tentunya kami yakin peluang pasar dari sentuhan rasa serta menghilangkan aroma yang tidak sedap tersebut akan cukup besar untuk kalangan konsumen. Selain itu, kami mengedepankan manfaat gizi yang terkandung dalam buah mengkudu tersebut. Jadi, kripik mengkudu bukan sekedar makanan ringan biasa tetapi juga dapat

## **2. Perumusan Masalah**

Mengkudu biasa digunakan sebagai obat tradisional namun terdapat satu permasalahan yang harus dihadapi yaitu aroma mengkudu yang sangat menyengat tetap nyata tercium meskipun sudah diolah, hal inilah konsumsi buah mengkudu yang bermanfaat menjadi rendah. Untuk menyelesaikan masalah ini diperlukan satu solusi yaitu dengan mengolah buah mengkudu menjadi suatu produk makanan ringan dengan manfaat ganda sebagai obat sekaligus cemilan yang secara spesifik yaitu kripik

mengkudu yang disajikan dengan cita rasa spesial serta terbebas dari aroma yang tidak diinginkan.

### **3. Tujuan Program**

Program ini bertujuan untuk :

- a. Mendapatkan keuntungan secara materi
- b. Penganekaragaman produk pangan
- c. Melatih jiwa kewirausahaan
- d. Mendirikan usaha mandiri dan peluang usaha "profit oriented"
- e. Meningkatkan konsumsi mengkudu dalam masyarakat

### **4. Luaran yang Diharapkan**

Mahasiswa mampu mengembangkan jiwa entrepreneurshipnya sebelum terjun ke masyarakat, dihasilkan produk olahan mengkudu bebas dari aroma yang tidak sedap, tahan lama, terjangkau oleh masyarakat dengan teknologi sederhana, dan dapat dijadikan obat bagi para penderita diabetes.

### **5. Kegunaan Program**

#### **1. Untuk pribadi**

melatih jiwa wirausaha, meningkatkan wacana dan pengetahuan tentang pengolahan pasca panen mengkudu dan menguntungkan secara pribadi.

#### **2. Untuk kelompok**

meningkatkan kerja sama antar tim dan hubungan dengan dosen, dan mempelajari sistem manajemen.

#### **3. Untuk masyarakat**

meningkatkan kepekaan sosial, memenuhi gizi masyarakat, sebagai makanan ringan yang menyehatkan, dan meningkatkan konsumsi mengkudu dengan mensosialisasikan pengolahannya, serta membuka lapangan kerja bagi masyarakat.

## BAB II

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

#### 1. Rencana pemasaran

✓ Jenis produksi

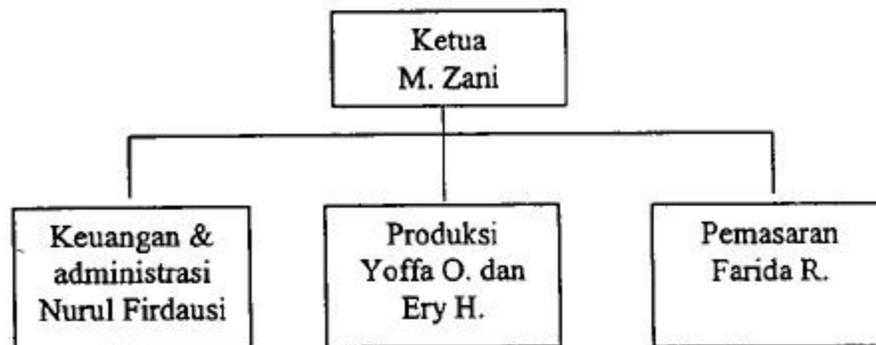
produk yang dihasilkan adalah kripik mengkudu dalam kemasan plastik 200gr.

✓ Lokasi produksi

produksi kripik mengkudu akan dilaksanakan pada sebuah kios sewaan di daerah Babakan Dramaga.

#### 2. Struktur Organisasi dan Manajemen Usaha

Struktur organisasi pada produksi kripik mengkudu ini dapat dilihat pada gambar.



#### Deskripsi Tugas bagian Manajemen

Bagian	Tugas
Ketua	Mengkoordinasikan seluruh kegiatan usaha Mewakili ke luar dan ke dalam usaha Mengatur seluruh jalannya usaha
Keuangan dan Administrasi	Mengatur keluar dan masuknya uang atau dana Mengatur kebijakan pencarian modal Mengatur administrasi dan inventaris
Produksi	Bertanggungjawab dengan proses produksi kripik mengkudu dari mulai pencarian bahan baku hingga pengemasan produk

Pemasaran	Bertanggungjawab dengan proses distribusi ke konsumen atau agen pemasaran, pengembangan pasar, jaringan usaha, pembukaan usaha cabang dan penelitian pasar.
-----------	---

### BAB III

#### METODE PENDEKATAN

##### 1. Pengumpulan informasi yang mendukung dalam proses pembuatan *Keripik Mengkudu*

Informasi didapatkan dari buku, jaringan internet dan hasil konsultasi dengan dosen. Informasi yang dibutuhkan adalah perbandingan komposisi mengkudu, cara pembuatan keripik, bagaimana cara menghilangkan aroma mengkudu.

##### 2. Pembelian alat dan bahan.

Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *Keripik Mengkudu* adalah : mixer , oven pengering, tabung gas, sendok, pisau, dan peralatan dapur lainnya yang dibutuhkan.

##### 3. Percobaan pembuatan

Proses pembuatan pertama merupakan percobaan pembuatan *Keripik Mengkudu* dan hasilnya sudah dapat dinikmati dan dipasarkan. Namun, terdapat beberapa komentar dari konsumen, antara lain rasa pahitnya yang belum hilang.

##### 4. Produksi

Produksi dilakukan setiap dua minggu sekali dengan kapasitas awal 20 kg yang kemudian terus bertambah seiring kebutuhan pasar dan target pasar yang harus dicapai.

##### 5. Pemasaran.

Kegiatan penjualan antara lain di beberapa kost mahasiswa, dan penjualan langsung di kelas. Konsumen antusias dengan *Keripik Mengkudu* punya rasa yang khas dan menyehatkan.

##### 6. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setiap satu bulan yang bertujuan untuk mengevaluasi produk yang telah diproduksi dan menentukan strategi perusahaan kedepan. Melalui evaluasi ini diharapkan usaha keripik mengkudu ini akan terus berkembang dengan baik dan diterima masyarakat.

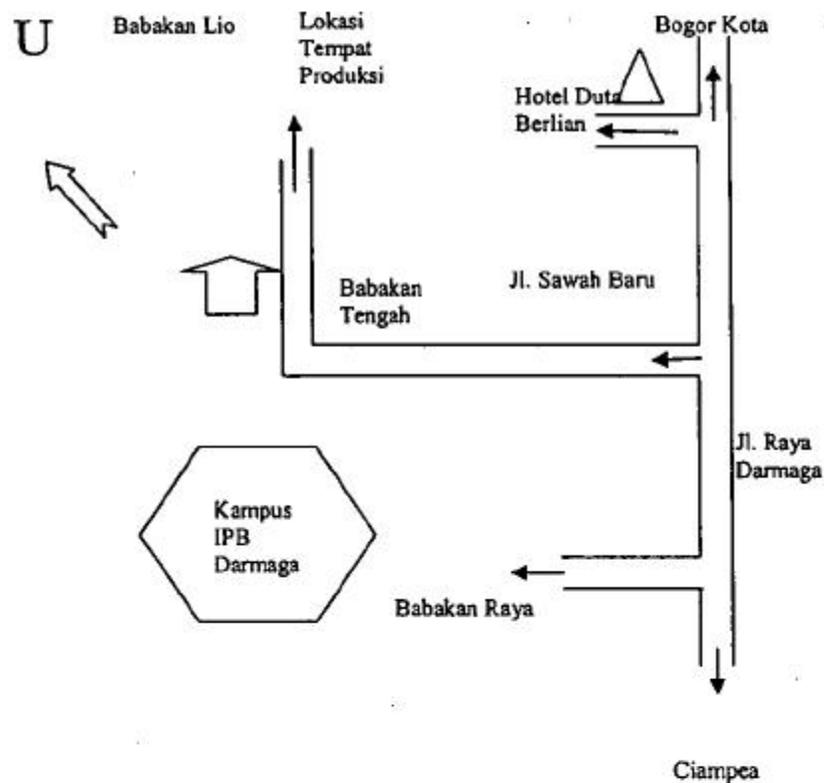
## BAB IV PELAKSANAAN PROGRAM

### 1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program Kreativitas Mahasiswa ini dilaksanakan mulai Bulan Maret 2008 sampai Juni 2008. Pelaksanaan tersebut meliputi waktu memulai dan mengakhiri produksi. Namun, produksi akan terus dilaksanakan jika masih ada dana yang tersisa dan keuntungan yang optimal.

Lokasi pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah Wisma Punakawan, Jalan Babakan Lio.

#### Denah Lokasi Tempat Produksi Keripik Mengkudu



### Jadwal Kegiatan

Kegiatan	Maret					April					Mei					Juni				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Persiapan	■				■								■							
Survey Lab		■	■									■								
Survey Peralatan dan bahan			■	■																
Produksi						■	■	■			■	■	■	■		■	■			
Pemasaran						■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Evaluasi						■	■							■					■	
Pelaporan																		■	■	■

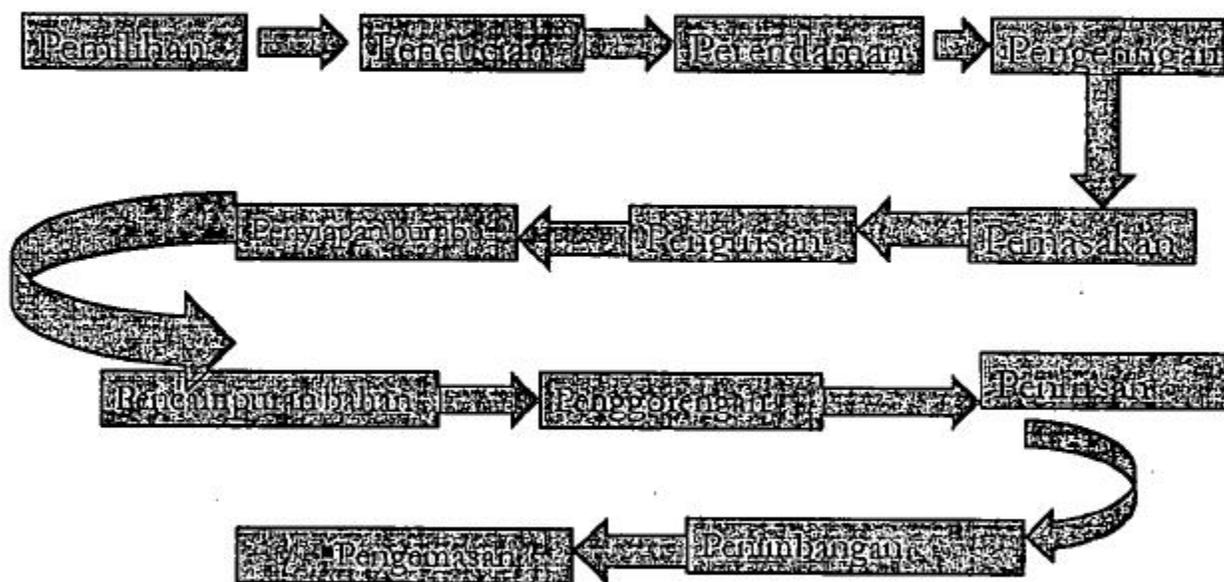
#### 1. Tahapan Pelaksanaan

##### ✓ Proses produksi

- Pemilihan  
pemilihan mengkudu setengah mengkal tidak busuk serta tidak cacat.
- Pencucian  
untuk membersihkan kotoran pada kulit
- Perendaman  
direndam dalam larutan garam selama 10 menit
- Pengeringan  
dikeringkan hingga kadar air bersisa 30 %
- Blansir  
menginaktifkan enzim pengoksidasi maupun hidrolisis, memperbaiki aroma, melunakkan jaringan serta menghilangkan getah.
- Pemasakan  
mengkudu dimasak dan ditambah dengan sukrosa sebanyak 20 % dari volume total
- Penambahan bahan lain  
ditambahkan essens karamel dan madu serta asam sitrat.

- Pengirisan  
mengkudu diiris tipis-tipis, kemudian dikeringkan.
- Penyiapan bumbu  
jahe dan kencur dihaluskan untuk bumbu mengkudu
- Pencampuran bahan  
tepung terigu ditambahkan air, tapi tidak terlalu cair, kemudian dimixer. Lalu kedalam adonan ditambahkan putih telur (2 butir untuk 500 gram tepung terigu), bumbu, garam, gula. Flavour yang diinginkan secukupnya.

Diagram alir



## 2. Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kempluk mengkudu ini adalah :

- Mixer
- Oven pengering
- Mesin pengemas
- Tabung gas
- Sendok
- pisau

**BAB V**  
**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**1. Hasil**

Hasil yang didapatkan selama pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah Produksi *keripik mengkudu* telah dilakukan sebanyak 5 kali yaitu sbb:

✓ Produksi ke-I

Waktu : Minggu, 30 Maret 2008

Tempat : Kost "Wisma Punakawan" Babakan Lio

Produk ini berhasil dipasarkan di konsumen dengan harga promosi Rp 2.500,- per bungkus.

✓ Produksi ke-II

Waktu : Minggu, 11 Mei 2008

Tempat : Kost "Wisma Punakawan" Babakan Lio

Produk ini berhasil dipasarkan di konsumen dengan harga promosi Rp 3.000,- per bungkus.

✓ Produksi ke-III

Waktu : Minggu, 18 Mei 2008

Tempat : Kost "Wisma Punakawan" Babakan Lio

Produk ini berhasil dipasarkan di konsumen dengan harga promosi Rp 3.000,- per bungkus.

✓ Produksi ke-IV

Waktu : Minggu, 25 Mei 2008

Tempat : Kost "Wisma Punakawan" Babakan Lio

Produk ini berhasil dipasarkan di konsumen dengan harga promosi Rp 3.000,- per bungkus.

✓ Produksi ke-V

Waktu : Minggu, 1 Juni 2008

Tempat : Kost "Wisma Punakawan" Babakan Lio

Produk ini berhasil dipasarkan di konsumen dengan harga promosi Rp 3.000,- per bungkus.

Biaya yang dikeluarkan

Jenis pengeluaran	Kebutuhan/bulan	Harga/satuan	Harga Total
Mengkudu	26	7000	140000
Flavour	30	24000	720000
Kapur sirih	12	1000	12000
Telur	12	12000	144000
Plastik	800	100	80000
Terigu	18	8000	144000
Label	800	500	400000
Minyak goreng	6	12000	72000
Air	30	4000	120000
Garam	12	2500	30000
Transport			210000
Sewa Tempat		580000	580000
Penyusutan Peralatan			58500
Gas	3	20000	60000
Leaflet	120	40	4800
sample product	150	1500	225000
Pamflet	420	100	42000
<b>Total Pengeluaran</b>			<b>3042300</b>

Uraian laba rugi untuk produksi adalah sebagai berikut :

Uraian	Bulan1				Bulan 2			
	Jumlah	Harga	D	K	Jumlah	Harga	D	K
Penjualan	100	2500	250000		200	3000	600000	
Pengeluaran								
Mengkudu	4	7000		28000	4	7000		28000
Flavour	0,5	24000		12000	0,5	24000		12000
Kapur sirih	2	1000		2000	2	1000		2000
Telur	2	12000		24000	2	12000		24000
Plastik	100	100		10000	100	50		5000
Terigu	3	8000		24000	3	8000		24000
Label	100	300		30000	100	300		30000
Minyak goreng	1	12000		12000	1	12000		12000
Air	2	4000		8000	2	4000		8000
Garam	2	2500		5000	2	2500		5000
Transport				35000				35000
Sewa Tempat		80000		80000		100000		100000
Penyusutan Peralatan				58500				58500
Gas	1	20000		20000	0	0		0
Leaflet	20	30		600	20	30		600
Pamflet	80	100		8000	80	100		8000

Pemasukan							
Pengeluaran				357100			352100
Laba			-107100			247900	

Uraian	Bulan 3				Bulan 4			
	Jumlah	Harga	D	K	Jumlah	Harga	D	K
Penjualan	200	3000	600000		200	3500	700000	
Pengeluaran								
Mengkudu	4	7000		28000	4	7000		28000
Flavour	0,5	24000		12000	0,5	24000		12000
Kapur sirih	2	1000		2000	2	1000		2000
Telur	2	12000		24000	2	12000		24000
Plastik	200	50		10000	100	50		5000
Terigu	3	8000		24000	3	8000		24000
Label	200	300		60000	100	300		30000
Minyak goreng	1	12000		12000	1	12000		12000
Air	2	4000		8000	2	4000		8000
Garam	2	2500		5000	2	2500		5000
Transport				35000				35000
Sewa Tempat		100000		100000		100000		100000
Penyusutan Peralatan				58500				58500
Gas	1	20000		20000	0	0		0
Leaflet	20	30		600	20	30		600
Pamflet	80	100		8000	80	100		8000
Pemasukan								
Pengeluaran				407100				352100
Laba			192900				347900	

## 2. Pembahasan

Keripik mengkudu adalah salah satu alternatif makanan ringan yang bergizi tinggi, kebanyakan masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Keripik mengkudu direndam dengan air garam dan kapur sirih dengan harapan dapat menghilangkan bau dari mengkudu itu sendiri. Namun, pada kenyataannya mengkudu tersebut hanya berkurang sedikit rasa pahitnya, jadi rasa pahit tersebut tidak benar-benar hilang.

Pada setiap tahap dalam membuat Program Kreativitas Mahasiswa berupa keripik mengkudu sebagai usaha diversifikasi pangan ini hambatan yang ditemukan yaitu soal rasa mengkudu yang masih terasa pahit. Melalui konsultasi dengan berbagai pihak, ternyata rasa mengkudu yang pahit tersebut memang sulit dihilangkan 100 persen. Namun, ternyata konsumen ada yang menyukai produk ini, walaupun masih ada terasa pahitnya.

Kendala yang ditemui dalam pembuatan Program Kreativitas Mahasiswa ini diupayakan untuk dicarikan solusi satu per satu. Kendala lain yang dihadapi adalah masalah jadwal antara pelaksana program yang dapat diatasi dengan pemilihan hari yang kosong dalam pembuatan keripik mengkudu, yaitu hari Minggu. Masalah lain yang dihadapi adalah masalah pemasaran. Produk keripik mengkudu ini adalah produk baru, sehingga diperlukan metode periklanan yang intensif untuk menjangkau konsumen. Kerjasama dari toko-toko yang berada di sekitar kampus IPB juga terus diupayakan karena beberapa toko telah tertarik dengan produk ini sebagai alternatif makanan baru yang menyehatkan.

Dana yang telah diberi oleh DIKTI hingga akhir bulan Juni terpakai sebesar Rp. 2.468.400,-. Dana yang masih tersisa akan dipakai untuk melanjutkan usaha ini dan diperhitungkan akan menghasilkan keuntungan yang besar. Namun, pembuatan Program Kreativitas Mahasiswa ini tidak akan berjalan lancar tanpa kerjasama dari berbagai pihak.

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **1. Kesimpulan**

Melalui Program Kreativitas Mahasiswa ini dapat disimpulkan bahwa program ini dapat melatih jiwa entrepreneurship mahasiswa. Selain itu mahasiswa juga dapat memperoleh keuntungan materi dari program ini. Pembuatan keripik mengkudu merupakan salah satu diversifikasi produk mengkudu sehingga dapat meningkatkan konsumsi mengkudu dalam masyarakat.

#### **2. Saran**

Saran-saran yang dapat disampaikan oleh kelompok kami berkaitan dengan program kreativitas mahasiswa ini adalah:

- a. Diharapkan program mahasiswa ini terus dilanjutkan dengan persiapan yang lebih matang.
- b. Pemasaran keripik mengkudu ini diharapkan terus meluas sehingga banyak masyarakat yang dapat menikmati produk ini

## LAMPIRAN

Foto-foto produksi yang dilakukan

