LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PEMBUATAN KRIPIK MENGKUDU 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
Ketua Pelaksana Kegiatan	
a. Nama Lengkap	: Muhammad Zani Kusuma Adhi
b. NRP	: F14062975
c. Departemen	: Teknik Pertanian
d. Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah	: Gempol, Tawangsari, Teras, Boyolali
Anggota Pelaksana Kegiatan	: 5 orang
Dosen Pendamping	
a. Nama Lengkap	: Tjahja Muhandri, STP, MT
b. NIP	: 132 158 754
c. Alamat Rumah	: Jalan Matoa Blok B 5a Taman Dramaga Permai Cihideung Ilir, Ciampea, Bogor (0251)421016
Jangka Waktu Pelaksanaan	: 6 bulan

Bogor, 22 Mei 2008

Menyetujui,

Ketua Departemen

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

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

Tjahja 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 tuimbuh 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 mengenakkan maka masyarakat cenderung menghindarinya. Hal ini disebabkan juga oleh metode penngolahan 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 menyelasaikan 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

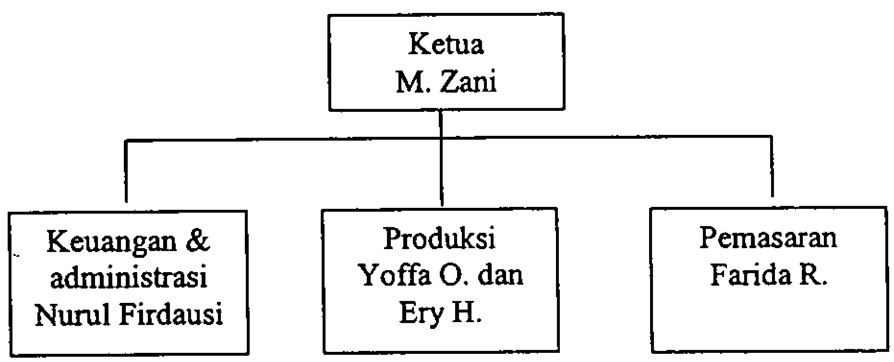
produk yang dihasilkan adalah kripik mengkudu dalam kemasan plastik 200gr.

✓ 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.

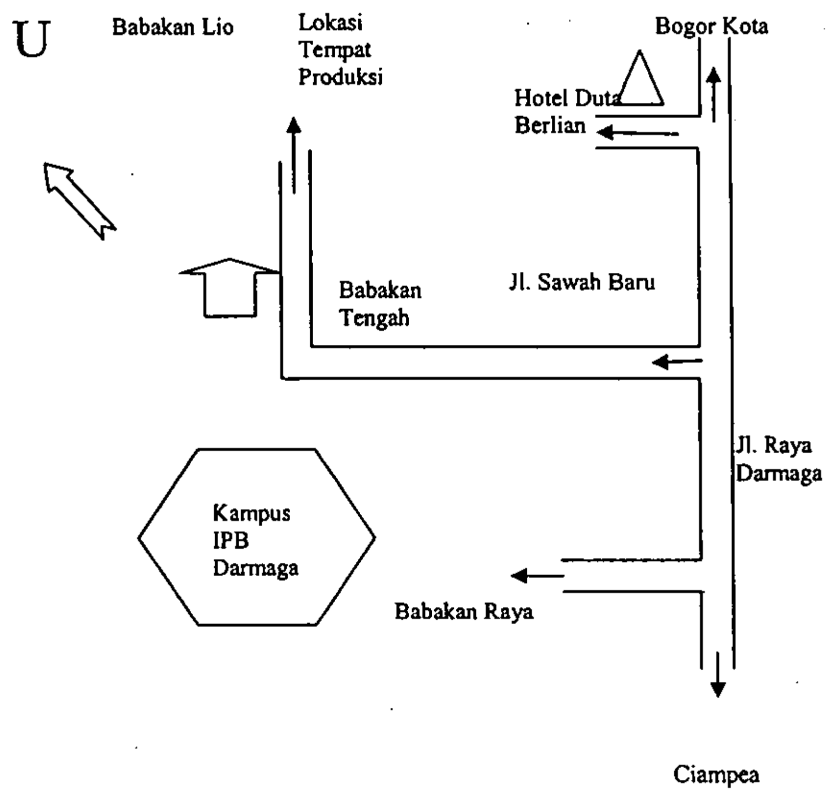
BAB IV
PELAKSANAAN PROGRAM

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.