



**LAPORAN AKHIR PKM-K
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**Abon Daging Kelinci dengan Penambahan Tulang Rawan (Telinga Kelinci) sebagai
Bahan Makanan Berkalsium Tinggi serta Rendah Kolesterol
(Bunny Bone Bon)**

Diusulkan oleh:

Dodhi Widyatnoko	I14070081	2007	(Ketua)
Annisa Oktavia Rini	D14070118	2007	(Anggota)
Tantia Safitri	D14070016	2007	(Anggota)
Bayu Maulana	I14070052	2007	(Anggota)
Leli Dwi Novitasari	I24080050	2008	(Anggota)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2009/2010**



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Empty rectangular box for content.



**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PERKEMBANGAN PROGRAM**

1. Judul Kegiatan : Abon Daging Kelinci dengan Penambahan Tulang Rawan (Telinga Kelinci) sebagai Bahan Makanan Berkalsium Tinggi serta Rendah
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P (x) PKM-K
() PKM-T () PKM-M
3. Bidang Ilmu : () Kesehatan (√) Pertanian
() MIPA () Teknologi dan Rekayasa
() Sosial Ekonomi () Humaniora
() Pendidikan

4. Ketua Pelaksana Kegiatan

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 5 Orang

6. Dosen Pendamping

7. Biaya Kegiatan :
- a. Dikti : Rp. 6.725.000,00
- b. Sumber lain :-
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

Menyetujui,

Ketua Departemen Gizi Masyarakat

Dr. Ir. Budi Setiawan, MS
NIP. 19621218 198703 1 001
Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 19581228 198503 1 003

Bogor, 03 Juni 2010

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dodhi Widyatnoko
NIM. I14070081

Dosen Pendamping

drh. Muhammad Rizal Martua Damanik, M.Rep. Sc., Phd
NIP. 19640731 799003 1 001



ABSTRAK

Kelinci merupakan salah satu ternak yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan sebagai penyedia daging, karena ternak ini mempunyai kemampuan pertumbuhan dan perkembangan yang sangat pesat. Keunggulan daging kelinci jika dibandingkan dengan jenis daging hewan lainnya antara lain kandungan protein yang tinggi (21%) dengan kadar lemak dan kolesterol yang rendah (8%) sehingga daging kelinci dapat dipromosikan sebagai *daging sehat*. Tingkat minat masyarakat yang kurang terhadap konsumsi daging kelinci umumnya disebabkan oleh faktor kebiasaan makan (*food habit*) dan efek psikologis, sehingga perlu dilakukan suatu upaya agar dapat diterima oleh masyarakat, salah satunya adalah pengaplikasian teknologi pengolahan daging.

Salah satu produk olahan daging kelinci adalah abon. Produk dengan merk dagang Bunny Bone Bon ini merupakan inovasi pengolahan daging kelinci dengan penambahan tulang rawan telinga kelinci. Secara umum tujuan dari produk ini adalah memanfaatkan bahan pangan yang diolah sebagai produk pangan alternatif yang diminati dan bermanfaat bagi masyarakat, mengenalkan, mempopulerkan, dan mempromosikan produk daging kelinci dengan penambahan tulang rawan sebagai makanan sehat, serta meningkatkan konsumsi daging dan kalsium pada masyarakat.

Abon yang diproduksi dibedakan menjadi dua macam rasa, yaitu *original flavor* dan *hot flavor* (pedas). Berdasarkan hasil rekapitulasi kuisioner uji organoleptik, konsumen menyatakan suka terhadap seluruh parameter uji (rasa, tekstur, warna, aroma, dan penampilan umum). Hal tersebut memperlihatkan tingginya minat konsumen terhadap produk abon Bunny Bone Bon.

Kata Kunci: Abon Bunny Bone Bon, Daging kelinci, Kalsium, Tulang rawan.



KATA PENGANTAR

Puji serta syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, semoga kita senantiasa berada di bawah perlindungan-Nya. Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada segenap pihak yang mendukung **Program Kreatifitas Mahasiswa** bidang **Kewirausahaan** “**Abon Bunny Bone Bon**”, sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik. Tidak lupa ucapan terimakasih dikhususkan kepada pembimbing program, drh. Muhammad Rizal Damanik, M.Rep.Sc, Phd, atas bimbingan serta dukungan kepada tim kami.

Banyak pelajaran dan pengalaman yang dihadapi oleh tim dalam mewujudkan visi dan misi program ini. Kendala dan permasalahan yang dihadapi kemudian dapat diselesaikan dengan kekeluargaan dan mekanisme yang profesional. Bunny Bone Bon telah menjadi sarana bagi tim untuk merealisasikan keinginan untuk berwirausaha, tidak hanya berorientasi kepada keuntungan namun juga berorientasi manfaat terhadap masyarakat.

Besar harapan kami, program yang secara langsung memberikan manfaat kepada kami khususnya, dan masyarakat pada umumnya ini dapat berlanjut kemudian sehingga tujuan, visi, dan misi program dapat terwujud untuk kesejahteraan masyarakat dalam hal perbaikan kualitas gizi dan perekonomian masyarakat.

Bogor, 3 Juni 2010

Penulis

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelinci merupakan salah satu ternak yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan sebagai penyedia daging, karena ternak ini mempunyai kemampuan pertumbuhan dan perkembangan yang sangat pesat, sehingga diharapkan dalam waktu singkat dapat menyediakan daging untuk memenuhi kebutuhan protein hewani penduduk Indonesia yang setiap tahunnya meningkat.

Hasil olahan dari daging kelinci belum cukup diminati masyarakat. Tingkat minat masyarakat yang kurang terhadap konsumsi daging kelinci umumnya disebabkan oleh faktor kebiasaan makan (*food habit*) dan efek psikologis, sehingga perlu dilakukan suatu upaya agar dapat diterima oleh masyarakat. Salah satu upaya untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap daging kelinci adalah pengaplikasian teknologi pengolahan daging.

Masyarakat lebih mengenal hasil olahan daging kelinci berupa sate kelinci dan sop daging kelinci. Walaupun demikian, hasil olahan tersebut masih dapat dikatakan kurang mendapat perhatian lebih dari masyarakat untuk mengkonsumsinya. Hal ini diduga dikarenakan oleh masyarakat yang masih menganggap kelinci sebagai hewan hias yang biasa dipelihara dibanding harus dikonsumsi sebagai bahan makanan sehari-hari. Hal tersebut merupakan kendala terbesar dalam proses pemasaran berbagai produk olahan dengan bahan dasar kelinci.

Hasil olahan daging kelinci selain dijadikan sate dan sop adalah diproduksi dalam bentuk abon. Abon adalah salah satu teknik pengolahan daging yang mempunyai umur simpan yang relatif panjang. Abon berupa makanan kering berbentuk serpihan atau serabut serat daging. Abon umumnya berbahan dasar dari daging yang diberi bumbu kemudian mengalami proses pengolahan yaitu digoreng sehingga abon memiliki cita rasa yang khas.

Diperlukan suatu inovasi sehingga salah satu produk olahan daging kelinci di atas dapat memiliki nilai komersial yang tinggi. Salah satu inovasi tersebut adalah menambahkan tulang rawan (telinga kelinci) pada produk olahan ini sehingga secara tidak langsung dapat menambah nilai kandungan gizi di dalamnya terutama nilai kalsium. Selain itu, mengetahui bahwa sebagian besar (bahkan hampir keseluruhan) telinga kelinci merupakan limbah produksi, padahal telinga kelinci dapat diolah kembali dengan ditambahkan pada produk abon misalnya, sehingga produk ini memiliki keunggulan dibanding produk sejenis lainnya dalam hal kandungan kalsium yang lebih tinggi.

1.2 Perumusan Masalah

Salah satu jenis ternak yang belum banyak mendapat perhatian untuk dikembangkan sebagai penghasil daging adalah kelinci. Budidaya kelinci juga memiliki keunggulan, yaitu penyediaan pakannya tidak bersaing baik dengan ternak non-ruminansia maupun dengan manusia. Hal ini berarti bahan pakan untuk kelinci tidak berasal dari bahan makanan yang diperuntukan bagi manusia. Selain itu, rata-rata produksi daging kelinci per tahun lebih tinggi dari pada daging sapi.

Tulang rawan dalam hal ini telinga kelinci merupakan bagian tubuh yang biasanya dibuang pada industri pengolahan daging kelinci. Padahal, bagian tubuh ini merupakan sumber kalsium yang baik jika diolah menjadi bahan tambahan dalam proses pembuatan makanan. Sehingga, dengan mengonsumsi bahan makanan tersebut, kebutuhan tubuh akan kalsium setiap harinya diharapkan dapat terpenuhi.

Walaupun hasil pengolahan daging kelinci sudah beredar di kalangan masyarakat,

produk dari salah satu ternak yang memiliki potensi ini belumlah cukup populer. Sehingga, dengan adanya inovasi dalam pengolahan terhadap produk daging kelinci ini, hasilnya dapat diterima sebagai bahan makanan yang lazim dikonsumsi sehari-hari di kalangan masyarakat.

1.3 Tujuan Program

Secara umum tujuan dari program ini adalah memanfaatkan bahan pangan yang diolah sebagai produk pangan alternatif yang diminati dan bermanfaat bagi masyarakat. Adapun secara khusus tujuan program pembuatan abon daging kelinci (Bunny Bone Bon) adalah sebagai berikut :

- 1) Mengenalkan dan mempopulerkan salah satu produk olahan daging kelinci kepada masyarakat.
- 2) Mempromosikan produk daging kelinci dengan penambahan tulang rawan sebagai makanan sehat.
- 3) Meningkatkan pola hidup sehat pada masyarakat.
- 4) Meningkatkan konsumsi daging pada masyarakat.
- 5) Meningkatkan konsumsi kalsium pada masyarakat.

1.4 Luaran Program

Melalui kegiatan ini diharapkan akan muncul produk olahan daging kelinci sebagai bahan makanan yang perlu dikenalkan dan dipopulerkan kepada masyarakat umum. Abon berbahan dasar daging kelinci dapat menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memilih produk bergizi dengan kemasan yang praktis. Inovasi dengan penambahan tulang rawan dari telinga kelinci diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan kalsium yang baik untuk pertumbuhan, serta memberikan pengertian kepada masyarakat dan industri bahwa bagian tubuh kelinci yang biasanya dibuang ini dapat menjadi bahan pangan yang dapat diolah kembali menjadi makanan yang memiliki banyak manfaat. Inovasi ini juga diharapkan dapat meningkatkan jiwa kreativitas dan kewirausahaan mahasiswa. Produk yang dihasilkan dapat membantu mencapai upaya penganekaragaman konsumsi pangan di kalangan masyarakat. Diharapkan pula, di masa yang akan datang usaha produksi abon daging kelinci dapat menjadi peluang usaha yang mandiri, kompetitif dan berdaya saing. Harapan yang lebih besar adalah inovasi ini tidak hanya berhenti di program kreativitas mahasiswa, namun juga dapat menjadi unit usaha yang mampu membuka peluang kerja sekaligus mengangkat perekonomian masyarakat yang berkelanjutan.

- 1) Menciptakan produk olahan daging kelinci yang diminati masyarakat.
- 2) Memberikan nilai tambah terhadap limbah (telinga kelinci), sehingga menjadi bahan makanan yang dapat diolah kembali dan memiliki nilai jual.
- 3) Mempromosikan produk olahan daging kelinci dengan penambahan tulang rawan sebagai makanan sehat.
- 4) Memberikan alternatif dalam pemenuhan kalsium pada masyarakat.

1.5 Kegunaan Program

1) Bagi Perguruan Tinggi

Adanya kreasi baru berupa pengolahan daging kelinci yang pada dasarnya masih menjadi bahan makanan yang awam pada masyarakat akan memicu daya imajinatif pada mahasiswa untuk memperkenalkan serta mempopulerkan kepada masyarakat terhadap produk pangan yang masih awam ini. Tantangan ini dapat menimbulkan semangat mahasiswa dalam mengembangkan jiwa kompetitif dan inovatif pada mahasiswa dalam mengembangkan minat kewirausahaannya,

sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan kualitas perguruan tinggi yang dinaungi oleh mahasiswa.

2) Bagi Mahasiswa

Pelaksanaan program ini secara langsung maupun tidak langsung dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan dalam diri mahasiswa, sehingga mahasiswa dapat berfikir kreatif, imajinatif, dan inovatif. Program ini juga dapat meningkatkan jiwa kompetitif, profesionalis, kerja tim, dan manajerial pada mahasiswa yang secara aplikatif merupakan suatu tantangan besar yang harus dihadapi dalam pemenuhan keinginan konsumen akan produk pangan baru.

3) Bagi Masyarakat

Memperkenalkan dan mempopulerkan produk olahan daging kelinci yaitu salah satunya abon daging kelinci sebagai bahan makanan yang lazim untuk dikonsumsi sehari-hari. Sehingga bahan makanan ini dapat dijadikan sebagai bahan makanan yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas tanpa adanya keraguan akan bahan makanan yang masih dikatakan awam ini. Selain itu, program ini diharapkan dapat membuka lapangan pekerjaan baru kepada masyarakat, sehingga secara sosial ekonomi telah membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat, serta dapat meningkatkan minat para peternak daging untuk membudidayakan kelinci potong sebagai ternak alternatif yang memiliki prospek baik pada masa depan terhadap pemenuhan kebutuhan masyarakat akan konsumsi daging, sehingga diharapkan dapat memberikan solusi tambahan kepada para peternak daging dalam meningkatkan taraf hidupnya.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Kondisi Umum Lingkungan Dan Potensi Sumber Daya

Kelinci merupakan ternak yang mempunyai potensial besar dalam penyedia daging dengan waktu yang relatif singkat, sehingga diharapkan dapat meningkatkan konsumsi protein hewani masyarakat. Aspek yang menarik pada daging kelinci adalah kandungan protein yang tinggi dan rendah kolesterol, sehingga daging kelinci dapat dipromosikan sebagai "daging sehat", namun untuk pengembangannya banyak kendala yang dihadapi, antara lain, sulitnya pemasaran karena daging kelinci belum populer di masyarakat. Hal ini lebih banyak disebabkan oleh faktor kebiasaan makan (*food habit*) dan efek psikologis yang menganggap bahwa kelinci sebagai hewan hias atau kesayangan yang tidak layak untuk dikonsumsi dagingnya.

Mengubah faktor kebiasaan makan adalah hal yang sulit, karena manusia biasanya memiliki ikatan batin, loyalitas dan sensitifitas terhadap kebiasaan makannya. Meskipun hal ini dapat dilaksanakan akan memerlukan jangka waktu yang cukup lama. Perubahan kebiasaan makan dapat terjadi melalui dua cara, yaitu melalui perubahan lingkungan dan perubahan pada makanan itu sendiri yang akan sampai pada suatu keputusan untuk menerima atau menolak suatu makanan. Perubahan lingkungan mencakup hal yang kompleks, yaitu faktor sosial, ekonomi dan ekologis yang mengarah kepada perubahan kebudayaan dan keadaan sosial, sehingga perubahan penyajian merupakan langkah yang lebih cepat dalam mensosialisasikan daging kelinci. Hal ini terbukti masyarakat sudah mulai menerima daging kelinci dalam bentuk olahan sate dan gule, oleh karena itu aplikasi teknologi pengolahan daging merupakan langkah yang tepat untuk mensosialisasi dan mempopulerkan

daging kelinci dimasyarakat yang pada akhirnya dapat meningkatkan perkembangan ternak kelinci.

Kelinci mempunyai potensi biologis yang tinggi, yaitu kemampuan reproduksi yang tinggi, cepat berkembang biak, interval kelahiran yang pendek, prolififikasi yang sangat tinggi, mudah pemeliharaan dan tidak membutuhkan lahan yang luas. Keuntungan lainnya yaitu pertumbuhan yang cepat, sehingga cocok untuk ditanakkan sebagai penghasil daging komersial. Kelinci penghasil daging memiliki bobot badan yang besar dan tumbuh dengan cepat, seperti Flemish Giant, Chinchilla, New Zealand White, English Spot dan lainnya.

Tingkat produktivitas ternak kelinci dalam menghasilkan daging lebih tinggi dibandingkan dengan ternak sapi, sebagaimana pernyataan Ensminger *et al.* (1990), bahwa dari 1 unit kelinci yang terdiri dari 4 ekor induk dengan berat 10 lb (45,39 kg) dengan masa kehamilan 31 hari, akan menghasilkan 175 ekor kelinci muda dengan berat masing-masing 4 lb (1,82 kg), berarti 700 lb (317,73 kg) berat hidup dimana 58% dari berat tersebut akan diperoleh 400 lb (181,56 kg) daging selama 12 bulan, sedangkan dari seekor ternak sapi dengan berat 1000 lb (453,9 kg) untuk memperoleh berat daging yang sama memerlukan waktu 18 bulan, karena masa bunting yang lebih lama (283 hari) dan jumlah anak perkelahiran hanya 1 ekor.

B. Deskripsi Produk

Produk pangan yang dikembangkan adalah produk hasil olahan daging kelinci beserta tulang rawan bagian telinga menjadi abon daging kelinci. Keunggulan dari produk ini dibandingkan dengan produk olahan dengan bahan dasar daging ayam atau daging sapi adalah daging kelinci yang memiliki serat daging yang lebih halus, tekstur lebih kenyal, dan memiliki rasa yang agak manis, serta aroma tidak amis. Daging kelinci memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam atau daging sapi, sehingga pemenuhan kebutuhan protein masyarakat setiap hari diharapkan dapat terpenuhi. Tingkat kolesterol pada daging kelinci lebih rendah dibandingkan dengan daging lainnya, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh penderita penyakit jantung atau penyakit lain yang peka terhadap peningkatan kolesterol tubuh. Penambahan tulang rawan dapat meningkatkan kadar kalsium pada produk ini. Berdasarkan keunggulan-keunggulan di atas, abon daging kelinci ini dapat dipromosikan sebagai makanan sehat dan berkualitas, serta diminati banyak masyarakat, baik dari golongan ekonomi bawah, menengah, atau atas.

Abon daging kelinci ini diproduksi dalam bentuk kemasan abon seperti kebanyakan produk abon lainnya, dengan harga jual Rp. 25.000,00 per kemasan 100g.

C. Visi Dan Misi Usaha

Visi dan misi yang akan dijalankan sebagai berikut,

Visi:

Menjadikan usaha yang memiliki tingkat kompetisi tinggi dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan bidang kesehatan, ekonomi, dan sosial.

Misi:

- Memperkenalkan dan mempopulerkan produk olahan daging kelinci kepada masyarakat.
- Mempromosikan produk olahan daging kelinci sebagai makanan sehat.
- Menyajikan bahan makanan yang praktis dan bermutu tinggi, sehingga dapat dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai golongan ekonomi.
- Meningkatkan peluang usaha untuk pengembangan agroindustri pedesaan.



D. Prospek Masa Depan

Kurun waktu lima tahun ke depan, kebutuhan protein hewani penduduk Indonesia belum dapat dipenuhi hanya dengan mengandalkan hasil pemotongan ternak lokal, baik ternak ruminansia besar maupun ruminansia kecil. Untuk memenuhi kebutuhan protein asal ternak yang terus meningkat, pemerintah melakukan impor ternak bakalan dan daging dari negara tetangga. Keadaan demikian tentunya tidak dapat dibiarkan berlangsung terus-menerus. Pemanfaatan sumber daya yang kita miliki perlu terus dikembangkan, termasuk pengembangan ternak potensial.

Salah satu jenis ternak yang belum sepenuhnya diperhatikan adalah ternak kelinci. Kelinci merupakan salah satu ternak yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan sebagai penyedia daging, karena ternak ini mempunyai kemampuan pertumbuhan dan perkembangan yang sangat pesat, kemampuan untuk memanfaatkan hijauan dan limbah pertanian maupun industri pangan, dapat dipelihara dengan skala pemeliharaan yang kecil maupun besar, sehingga diharapkan dalam waktu singkat dapat menyediakan daging untuk memenuhi kebutuhan protein hewani penduduk Indonesia yang setiap tahunnya meningkat.

Walaupun saat ini konsumsi masyarakat akan daging kelinci terbilang rendah, melalui program ini diharapkan menjadi solusi untuk tantangan dengan mengaplikasikan inovasi terhadap pengolahan daging kelinci, sehingga produk olahan dari bahan baku ini dapat diterima dan menjadi bahan makanan populer di kalangan masyarakat. Selain itu, program ini diharapkan dapat membuka kesempatan kerja baru kepada masyarakat melalui inovasi industri pengolahan daging kelinci.

III. METODE PENDEKATAN

Program ini dilaksanakan menggunakan inovasi berupa pengolahan daging kelinci. Inovasi yang dilakukan yaitu mengolah daging kelinci menjadi abon dengan penambahan tulang rawan dari telinga kelinci. Sehingga inovasi tersebut dapat mempopulerkan daging kelinci di kalangan masyarakat sebagai bahan makanan yang lazim untuk dikonsumsi.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

Program ini dilaksanakan dalam kurun waktu lima (5) bulan, yaitu terhitung dari bulan Januari hingga Mei 2010. Lokasi Produksi: Rumah produksi Wisma Wina, Jln. Raya Dramaga no. 145, Badoneng, Dramaga, Bogor. Berikut adalah tabel rencana kerja yang terhitung dari bulan pertama hingga bulan kelima.

Tabel 1 Rencana pelaksanaan kegiatan

No.	Uraian kegiatan	Bulan Ke-1				Bulan Ke-2				Bulan Ke-3				Bulan Ke-4				Bulan Ke-5			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan Kegiatan	■																			
2.	Koordinasi dengan pemasok bahan baku		■	■																	
3.	Penyediaan alat dan bahan		■	■																	
4.	Proses produksi dan distribusi		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5.	Evaluasi Kegiatan					■				■				■				■			
6.	Laporan pertanggungjawaban																				■

Pelaksanaan program dilaksanakan dan dibagi berdasarkan tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan kegiatan dan survey pemasok bahan baku utama:

- pembelian peralatan produksi di Pasar Anyar, Bogor.
- survey dilakukan di daerah Bogor Kota, Puncak, dan daerah Ciampea.

2. Implementasi program

a. Tahap produksi

Produksi abon Bunny Bone Bun dibagi menjadi dua tahap yaitu tahap 1, dan 2 dengan setiap tahap produksi dilakukan pengolahan 10 kg bahan baku utama (daging dan telinga kelinci). Keterangan lebih jelas mengenai kegiatan produksi sebagai berikut,

- Produksi tahap 1

Pada tahap ini dilakukan pengolahan dengan bahan baku 10 kg karkas + telinga kelinci. Daging dan telinga kelinci tersebut menghasilkan sebanyak 31 kemasan Bunny Bone Bun dengan berat bersih 100 g setiap kemasan dengan dua macam pilihan rasa: *Original* dan *Hot*. Setiap kemasan dijual dengan harga Rp 22.000,00.-

- Produksi tahap 2

Pada tahap ini dilakukan pengolahan dengan bahan baku 12 kg karkas + telinga kelinci. Daging dan telinga kelinci tersebut menghasilkan sebanyak 37 kemasan Bunny Bone Bun dengan berat bersih 100 g setiap kemasan dengan dua macam pilihan rasa: *Original* dan *Hot*. Setiap kemasan dijual dengan harga Rp 22.000,00.-

b. Tahap pemasaran

Produk dipasarkan di kalangan mahasiswa dan masyarakat umum dengan cara menawarkan secara langsung (*direct selling*) dan *stocking* ke beberapa swalayan, yaitu, Agrimart dan Al-Amin.



Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 2 Penggunaan biaya

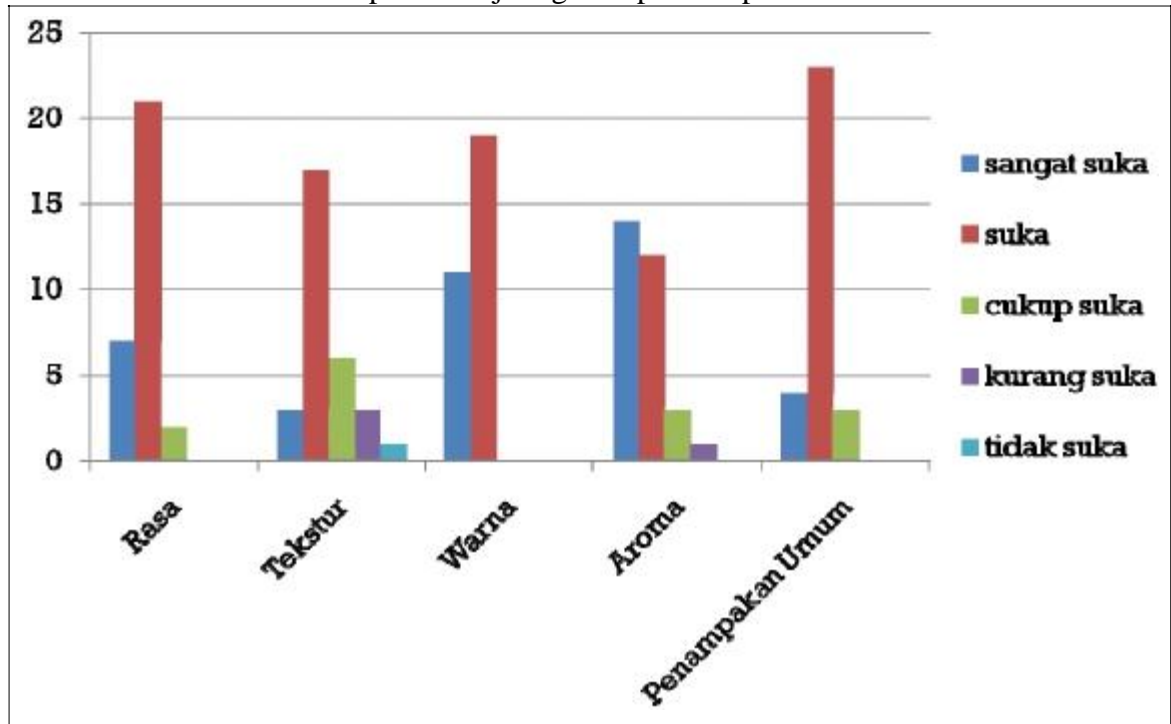
No.	Uraian	Pemasukan (Rp)	Pengeluaran (Rp)
1.	Dana Dikti	6.725.000	
2.	Pembelian peralatan		
	Mangkuk plastik		10,000
	Sendok kue		1,000
	Wadah plastik panjang		10,000
	Kuali No.20		55,000
	Sodet Jumbo		25,000
	Pisau		15,000
	Pisau Khudi		5,000
	Gerinda/asahan		5,000
	Parutan		8,000
	Saringan gorengan		7,000
	Talenan kayu		20,000
	Perasan santan		5,000
	Serbet/lap		5,000
	Press Abon		144,000
	Loyang		27,000
	Box Jumbo		27,000
	Panci		80,000
	Sealer		150,000
	PP Gajah		11,000
	PP ¼		8,500
	Presto		525,000
	Food processor		1,200,000
	Timbangan		315,000
	Sub Total		2,658,500
3.	Bahan-Bahan Produksi		
	Minyak goreng		84,000
	Sunlight		14,400
	Tissue		4,000
	Bumbu-bumbu		240,000
	Gula pasir		6,000
	Karkas Kelinci		1,010,000
	Bawang Goreng		82,000
	Sub Total		1,440,400
4.	Transportasi		
	Transportasi		380,000
5.	Dokumentasi		
	Memory card camera		150,000
	Baterai		75,000
	Cuci cetak		115,000
	Sub Total		340,000
6.	Publikasi		
	Poster, leaflet, banner, iklan, label		650,000
7.	Kesekretariatan		
	Alat tulis kantor		100,000
	Stempel perusahaan		60,000
	Pembuatan proposal		60,000
	Persuratan		20,000
	Pembuatan laporan monitoring		90,000
	Pembuatan laporan keuangan		60,000
	Pembuatan laporan akhir		150,000
	Sub Total		540,000
	TOTAL	6,725,000	4,818,900
	SISA	1,906,100	

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses produksi yang dilakukan telah menghasilkan produk olahan dari bahan baku daging kelinci dengan penambahan tulang rawan (telinga kelinci), yaitu produk berupa abon dengan merk dagang Bunny Bone Bon. Minat konsumen terhadap produk ini cukup tinggi (walaupun sebagian masyarakat masih menganggap produk ini belum lazim untuk dikonsumsi). Hal tersebut dapat dilihat dari hasil penjualan abon pada produksi pertama dan kedua yang terjual habis.

Minat konsumen terhadap abon daging kelinci ini dapat dilihat juga dari hasil uji organoleptik yang kami lakukan. Berikut ini adalah grafik yang menunjukkan hasil uji organoleptik dari abon daging kelinci;

Grafik 1 Rekapitulasi Uji Organoleptik Respon Konsumen



Berdasarkan grafik diatas, dapat diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap lima parameter yang diuji, yaitu rasa, tekstur, warna, aroma, dan penampakan umum. Kelima parameter tersebut menunjukkan bahwa konsumen menyukai rasa, tekstur, warna, aroma dan penampakan umum dari abon yang diproduksi. Abon ini diproduksi dalam dua rasa yaitu *original* dan *hot*. Dari kelima parameter tersebut konsumen sangat menyukai aroma dari abon.

Produk *Bunny Bone Bon* ini belum dikenal oleh masyarakat, sehingga upaya untuk mempromosikan produk *Bunny Bone Bon* dilakukan dengan *direct selling* dan *stocking* di minimarket (AgriMart). Kenyataannya penjualan secara langsung (*direct selling*) lebih efektif dalam penjualan produk ini. Hal ini dikarenakan dengan metode *direct selling* informasi yang ingin disampaikan oleh produsen dapat diterima oleh konsumen secara langsung, sehingga konsumen dapat mengenal produk ini sebagai makanan yang sehat untuk dikonsumsi.

Produk *Bunny Bone Bon* jika dibandingkan dengan produk abon dari bahan baku daging sapi misalnya, memiliki beberapa keunggulan yaitu abon kelinci *Bunny Bone Bon* lebih rendah kolesterol dan memiliki kandungan kalsium karena penambahan tulang rawan telinga kelinci. Telinga kelinci yang menjadi bahan tambahan pada produk ini merupakan limbah yang dibuang di sebagian besar produsen produk olahan daging kelinci (misal: sate kelinci, sop kelinci), sehingga



secara tidak langsung, program ini merupakan salah satu upaya memanfaatkan limbah yaitu telinga kelinci sebagai bahan makanan yang layak dikonsumsi bagi masyarakat.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Program kreatifitas mahasiswa bidang kewirausahaan “bunny bone bon” ini dapat terlaksanakan dengan baik. Produk yang dihasilkan dalam 2 tahap produksi adalah 68 produk. Produk Bunny bone bon dipasarkan ke mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus dalam sektor pemasaran yang sempit. Upaya dalam mengenalkan produk olahan kelinci kepada masyarakat secara tidak langsung telah berhasil dilaksanakan dengan beberapa respon umpan balik yang cukup baik dalam penerimaannya. Promosi dan publikasi produk ini telah dilakukan kepada masyarakat melalui *direct selling* atau pun melalui media cetak dalam rangka mengenalkan, mempopulerkan, serta mempromosikan produk olahan abon dengan penambahan tulang rawan sebagai makanan yang sehat. Upaya tersebut secara tidak langsung dapat berperan sebagai upaya untuk memberikan penekanan kepada masyarakat untuk hidup dengan pola sehat yaitu melalui pemenuhan konsumsi protein dan kalsium yang notabene masih rendah di masyarakat.

Saran

Daging kelinci merupakan salah satu jenis daging yang memiliki potensi yang tinggi dalam pemenuhan konsumsi daging pada masyarakat. Namun, kondisi di lapangan menggambarkan bahwa masih kurangnya perhatian terhadap peternak dan produsen olahan daging kelinci, sehingga masyarakat masih hanya mengenal kelinci sebagai binatang hias, bukan binatang yang dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, harapan para peternak dan produsen olahan daging kelinci adalah agar pihak-pihak yang seharusnya memberikan perhatian dapat turut membantu mensosialisasikan kepada masyarakat terkait dengan potensi daging kelinci ini.



VII. LAMPIRAN

Tabel 3 Cash Flow

URAIAN	Produksi					
	1	2	3	4	5	6
A. Inflow						
Abon Original	480000	264000	3750000	3750000	3750000	3750000
Abon Hot	140,000	506000	3750000	3750000	3750000	3750000
Total Inflow	620,000	770,000	7,500,000	7,500,000	7,500,000	7,500,000
B. Outflow						
1. Biaya Investasi						
Mangkuk plastik	10000					
Sendok kue	1000		1000			1000
Wadah plastik panjang	10000					
Kuali No.20	55000					
Sodet Jumbo	25000					
Pisau	15000					
Pisau Khudi	5000					
Gerinda/asahan	5000					
Parutan	8000					
Saringan gorengan	7000			7,000		
Talenan kayu	20000					
Perasan santan	5000			5,000		
Serbet/lap	5000		5000			5000
Press Abon	144000		144000			144000
Loyang	27000					



URAIAN	Produksi					
	1	2	3	4	5	6
Box Jumbo	27000					
Panci	80000					
Sealer	150000					
Presto	525000					
Food processor	1,200,000					
Timbangan	315,000					
Total Biaya Investasi	2,639,000		150,000	12,000		150,000
2. Biaya Operasional						
Biaya Tetap						
Pekerja	400,000	400,000	400,000	400,000	400,000	400,000
Sewa Lab.	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Biaya gas	30000	30000	30000	30000	30000	30000
Biaya Listrik, Air dan Telepon	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
Total biaya tetap	490,000	490,000	490,000	490,000	490,000	490,000
Biaya Variabel						
Daging Kelinci	470,000	470,000	1,410,000	1,410,000	1,410,000	1,410,000
Sunlight	7200	7200	7200	7200	7200	7200
Tissue	2000	2000	4000	4000	4000	4000
PP Gajah	11000	11000	11000	11000	11000	11000
PP ¼	8500	8500	8500	8500	8500	8500
plastik wrap	10000	10000	10000	10000	10000	10000
bumbu-bumbu	120,000	120000	240000	240000	240000	240000
Transportasi	150,000	2000000	2000000	2000000	2000000	2000000

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan artikel atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengutamakan dan mempromosikan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



URAIAN	Produksi					
	1	2	3	4	5	6
Komunikasi	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
Biaya Promosi (Website, iklan, Brosur dll)	450000	250000	250000	250000	250000	250000
Total Biaya Variabel	858,700	2,508,700	2,630,700	2,630,700	2,630,700	2,630,700
Total Biaya Operasional	1,348,700	2,998,700	3,120,700	3,120,700	3,120,700	3,120,700
Total Outflow	3,987,700	2,998,700	3,270,700	3,132,700	3,120,700	3,270,700
Net Benefit Sebelum Pajak	-3,367,700	-2,228,700	4,229,300	4,367,300	4,379,300	4,229,300
Pajak	-336,770	-222,870	422,930	436,730	437,930	422,930
Net Benefit Setelah Pajak	-3,030,930	-2,005,830	3,806,370	3,930,570	3,941,370	3,806,370
Discount Factor 14%	0.8772	0.7695	0.6750	0.5921	0.5194	0.4556
cashflow IRR	-3,030,931	-2,005,831	3,806,369	3,930,569	3,941,369	3,806,370
ccv	3,030,932	1,025,100.9849	4,831,470.3099	8,762,039.7179	12,703,409.1985	16,509,778.7429
PV/TAHUN	(2,658,711)	(1,543,421)	2,569,191	2,327,213	2,047,024	1,734,131
NPV	11,438,535					
IRR	57%					
JUMLAH PV POSITIF	14,097,246					
JUMLAH PV NEGATIF	(2,658,711)					
NET B/C	5.302286755					
PBP	2.5					

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan artikel atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DOKUMENTASI

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Pemotongan Tulang Rawan (Telinga Kelinci)



Serabut Daging Kelinci



Higienis dan Kebersihan



Proses pemasakan daging kelinci



Pengeringan abon (Pengepresan)



Abon yang telah dikeringkan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Penempatan sebelum dikemas



Telah dikemas dan siap jual



NOTULENSI

Nama Dosen : Ir. Andi Murfi MSi

Hari/tanggal : Kamis/ 11 Maret 2010

Anggota PKM : Annisa O.R

Waktu : Pukul 11.45 WIB

Tantia Safitri

NOTULENSI :

Konsultasi mengenai bahan baku daging kelinci di daerah Cihideung. Menyarankan untuk menghubungi Bapak Nurman (081317593636). Penentuan harga bahan baku daging kelinci masih dalam proses, jadi harus dihubungi kembali. Alternatif lain adalah dapat menghubungi Bapak Budi MT_Farm.

Bogor, 11 maret 2010

Ttd

Ir. Andi Murfi MSi



NOTULENSI

Nama Dosen : Dr. Ir. Ujang Sumarwan, M.Sc

Hari/tanggal : Selasa/30 Maret 2010

Anggota PKM : Leli Dwi N

Waktu : Pukul 09.45 WIB

NOTULENSI :

Konsultasi mengenai label produk. Label produk disarankan agar tidak menggunakan *background* dengan photo abonnya, karena terlihat kurang indah dan rapih. Selain itu pemilihan warna dari tulisan lebih baik kuning semua, jangan keduanya antara merah dan kuning. Label lebih baik dicantumkan di bagian depan dan belakang, jangan hanya bagian depan saja dan menyatukan antara komposisi dan *nutrition fact* dengan merk dagang, seharusnya dipisah.

Bogor, 11 maret 2010

Ttd

Dr. Ir. Ujang Sumarwan, M.Sc