\

LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

TORTIBY : ALTERNATIF MAKANAN RINGAN YANG LEZAT, KAYA PROTEIN, TINGGI SERAT, SERTA MENGANDUNG ANTIOKSIDAN ALAMI

BIDANG KEGIATAN

PKM KEWIRAUSAHAAN (PKMK)

Oleh :

Ketua	: Ashari Widhiasmoro	(F24070078) Angkatan 2007
Anggota	: Fitri Syawaliah	(F24070094) Angkatan 2007
	: Ilham Muzaki	(H14070038) Angkatan 2007
	: Izzatul Mabniyyah	(H14070058) Angkatan 2007
	: Mega Kusyuniarti	(H14080087) Angkatan 2008

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : TortiBy : Alternatif Makanan Ringan yang Lezat, Kaya Protein, Tinggi Serat, Serta Mengandung Antioksidan Alami

2. Bidang Kegiatan : ( ) PKMP (√) PKMK
( ) PKMT ( ) PKMM

3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan (√) Pertanian ( ) Teknologi dan Rekayasa
( ) MIPA ( ) Humaniora ( ) Pendidikan
( ) Sosial Ekonomi

4. Ketua Pelaksana Kegiatan

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 Orang

6. Dosen Pendamping

7. Biaya Kegiatan Total
   a. Dikti : Rp 7.000.000,00
   b. Sumber Lain :-

8.Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 4 Juni 2010

Menyetujui
Ketua Departemen

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr.Ir. Dedi Budiman Hakim)
NIP. 19641023 198903 2 002

(Ashari Widhiasmoro)
F24070078

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

(Prof.Dr.Ir.Yonny Koesmaryono, MS)
NIP. 19581288 198503 1 003

(Dr. Muhammad Findi A, M.E)
NIP. 19730124 200710 1 001

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

ABSTRAK

Diantara banyaknya jenis dan merek makanan ringan yang beredar dipasar, keberadaan makanan ringan sehat dan berbahan baku dasar pangan lokal masih jarang di temui. Sebagian makanan ringan masih di buat dari bahan baku tepung gandum ataupun jagung impor. Dan banyak juga makanan ringan yang hanya memperhatikan flavor tanpa memperhatikan nilai gizinya. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan inovasi kreatif dalam pembuatan makanan ringan yang sehat, tapi tetap memperhatikan rasa sehingga tetap mendapat penerimaan yang baik dari konsumen. Selain itu, penggunaan bahan baku lokal asli kekayaan sumberdaya Indonesia juga akan mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum. Salah satu inovasi yang bisa diterapkan adalah pembuatan makana ringan berbahan dasar ubi jalar yang mengandung banyak kandungan gizi dan dapat memberikan nilai fungsional pada produk. Pruduk yang dihasilkan ternyata memiliki daya terima konsumen yang baik. Produk dijual dengan harga Rp 2.000.00 per 80 gram. Pemasaran produk masih terbatas di lingkar kampus IPB dan selanjutnya akan dikembangkan. Produk juga akan di daftarkan izin PIRT untuk mendukung perluasan pemasaran.

Keywords: Ubi Jalar ungu, Makanan ringan, makanan sehat.

KATA PENGANTAR

Meningkatnya jumlah penduduk berarti pula meningkatnya jumlah permintaan bahan pangan. Begitu pula dengan permintaan makanan ringan. Bisnis makanan ringa terus menjadi sebuah bisnis yang tidak pernah mati, melainkan terus berkembang. Data AC Nielsen menyebutkan dalam kurun waktu delapan bulan (Juni 2006-Februari 2007) kategori makanan ringan disesaki 700 merek baru yang sasarannya adalah anak-anak dan remaja, yang berarti meningkat lebih dari 100% dari tahun 2003, yaitu sebanyak 600 merek. Pola Perilaku anak dan remaja yang selalu berubah dan mengikuti tren membuat segmen ini sangat potensial terhadap bidikan pasar. Hal ini menunjukkan bahwa bisnis ini memiliki segmen pasar yang sangat besar.

Tortiby kami hadirkan untuk menjawab kebutuhan akan adanya makanan ringan yang dapat di nikmati kapan saja, lezat dan tentunya memiliki kandungan gizi yang tinggi serta nilai fungsional yang unggul.

Terimakasih kami sampaikan kepada para pihak yang telah membantu terlaksanya program ini.

Penyusun

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Derasnya arus globalisasi dan konsep modernisasi turut memberikan pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan di masyarakat. Salah satunya terhadap industri makanan yang ditandai dengan menjamurnya berbagai makanan mancanegara dan makanan baru hasil olahan teknologi pabrik. Data AC Nielsen menyebutkan dalam kurun waktu delapan bulan (Juni 2006-Februari 2007) kategori makanan ringan disesaki 700 merek baru yang sasarannya adalah anak-anak dan remaja, yang berarti meningkat lebih dari 100% dari tahun 2003, yaitu sebanyak 600 merek. Pola Perilaku anak dan remaja yang selalu berubah dan mengikuti tren membuat segmen ini sangat potensial terhadap bidikan pasar. Dengan begitu, industri makanan ringan tetap menjadi sebuah industri yang memiliki prospek yang cerah karena data ini juga membuktikan bahwa industri ini memiliki target pasar yang besar.

Namun, diantara banyaknya jenis dan merek makanan ringan yang beredar dipasar, keberadaan makanan ringan sehat dan berbahan baku dasar pangan lokal masih jarang di temui. Sebagian makanan ringan masih di buat dari bahan baku tepung gandum ataupun jagung impor. Dan banyak juga makanan ringan yang hanya memperhatikan flavor tanpa memperhatikan nilai gizinya.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan inovasi kreatif dalam pembuatan makanan ringan yang sehat, tapi tetap memperhatikan rasa sehingga tetap mendapat penerimaan yang baik dari konsumen. Selain itu, penggunaan bahan baku lokal asli kekayaan sumberdaya Indonesia juga akan mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum.

Ubi jalar adalah tanaman yang tumbuh dengan baik di Indonesia, Ubi jalar atau *Ipomoea batatas L* sebenarnya menyimpan potensi yang besar sebagai pangan alternatif ataupun pengembangan potensi bisnis. Produk olahan yang dapatdiperoleh dari ubi jalar diantaranya adalah tepung pati, keripik, selai, saus, sirup dan alkohol. Ubi jalar dalam jumlah tertentu juga dapat menjadi substitusi dalam pengolahan tepung terigu. Harus diakui, selama ini sebagian besar masyarakat Indonesia hanya mengolah ubi jalar secara tradisional yakni dengan menggoreng, merebus, ataupun dikukus. Winarno (1982) mengatakan bahwa ubi jalar adalah sumber energi, beta karoten, Asam askorbat, niasin, riboflavin, thiamin dan mineral. Makanan ringan yang berbentuk crackers merupakan salah satu makanan ringan yang diolah dengan proses pemanggangan. Teksturnya renyah dan sangat tepat untuk dinikmati di waktu senggang ataupun sebagai penunda lapar jika belum sempat untuk menyantap makanan utama. Perisa yang ditambahkan di ak-hir proses akan memberikan rasa yang menambah lezat produk. Akan dibuat beberapa macam rasa, seperti manis dan gurih, serta beberapa rasa lainnya. Dengan rasa yang lezat serta kandungan gizi yang cukup tinggi, dan dengan dukungan strategi pemasaran yang terencana baik, maka usaha pembuatan Tortiby ini diyakini memiliki prospek yang cerah.

Kandungan lemak pada tepung kacang hijau dan minyak yang ditambahkan dalam proses produksi bisa menyebabkan produk rentan terhadap oksidasi. Namun kandungan karotenoida dalam ubi dapat berfungsi sebagai

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

antioksidan alami bagi produk. Pada umumnya produk sejenis ini menambahkan senyawa antioksidan sintetis seperti TBHQ. Oleh karena itu produk ini jelas memiliki keunggulan karena memiliki antioksidan alami. Selain itu, antioksidan ini dapat juga bermanfaat bagi tubuh.

B.Perumusan Masalah

Makanan ringan adalah makanan yang biasa dikonsumsi pada saat-saat senggang. Namun keberadaan makanan ringan ini terkadang malah membuat konsumen menjadi enggan untuk makan makanan pokok karena. Padahal makanan ringan tersebut tidak memiliki nilai gizi yang setara dengan makanan pokok.

Tortiby adalah produk makanan ringan yang terbuat dari tepung ubi ungu dengan tambahan tepung kacang hijau untuk meningkatkan kandungan proteinnya. Produk ini dipasarkan kepada konsumen sebagai makanan ringan yang kaya akan gizi. Makanan ringan yang dipasarkan saat ini sebagian besar tidak memperhatikan aspek gizinya, hanya mencari rasa yang enak dan digemari banyak orang. Maka, dibutuhkan produk inovasi yang bergizi tinggi, tetapi tetap memilki rasa yang enak dan digemari oleh banyak orang.

Tortiby adalah produk makanan ringan yang mengadopsi pembuatan tortilla chips, makanan asal meksiko. Modifikasi dilakukan sepenuhnya pada bahan baku yaitu dengan ubi jalar berwarna ungu. Dilakukan pula penambahan tepung kacang hijau untuk menambah kandungan protein. Ubi jalar dan kacang hijau merupakan produk lokal sehingga mudah didapat dan berarti pula turut mengembangkan potensi lokal asli hasil tanam petani Indonesia.

Tortiby memanfaatkan kandungan gizi tepung ubi ungu dan tepung kacang hijau sebagai alternatif makanan ringan yang menyehatkan dan memenuhi gizi yang dapat menarik konsumen dan menghasilkan profit bagi produsen.

C. Tujuan Penulisan

Program bertujuan untuk mendirikan usaha pembuatan Tortiby, makanan ringan yang bergizi tinggi, dalam upaya untuk

1. Menjadikan alternatif makanan ringan yang bergizi tinngi dan menyehatkan
2. Membuat inovasi baru produk olahan tepung ubi ungu
3. Memasyarakatkan produk makanan ringan berbahan dasar tepung ubi ungu
4. Mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa sebagai sarana pembelajaran
5. Menbuka peluang bisnis bagi masyarakat umum

D. Target Luaran

Melalui kegiatan wirausaha makanan ringan berbahan dasar tepung ubi ungu, diharapkan akan muncul produk makanan ringan yang rasanya lezat, kaya akan zat gizi, dan harganya terjangkau. Atribut produk tersebut diharapkan akan menjadi daya tarik bagi konsumen untuk mengkonsumsinya. Konsumen yang

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

mengkonsumsi produk ini diharapkan mendapatkan manfaat berupa kepuasan dan kesehatan.

Melalui program ini pula diharapkan penulis sebagai tim pelaksana dapat belajar berwirausaha sehingga dapat menghasilkan profit dan usaha tersebut berlanjut. Keberlanjutan usaha akan membuka lapangan kerja baru serta menambah kemandirian dan kesejahteraan bagi pengusaha khususnya dan masyarakat pada umumnya.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Tortiby adalah produk crackers yang dibuat dari bahan baku lokal yang memiliki rasa lezat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Dengan berbagai keunggulan tersebut, Produk ini ditargetkan memiliki prospok yang cerah. Usaha makanan ringan adalah usaha yang memiliki target pasar yang besar. Dengan strategi promosi dan pemasaran yang tepat, maka makanan ringan tortiby ini dihaapkan menjadi produk yang mudah di terima oleh berbagai kalangan, terutama untuk mahasiswa ipb dan masyarakat lingkar kampus.

Pemasaran dilakukan dengan melakukan kerjasama dengan beberapa warung tradisional dan minimarket sekitar kampus, serta warung dan minimarket sekitar rumah para anggota kelompok. Dengan Prospek usaha yang cerah, kami akan menjelaskan keunggulan produk ini kepada supplier dan mitra kerja. Selanjutnya , strategi bisnis kami adalah memberikan pelayanan yang terbaik dan profesional. Dengan mengutamakan pada kepuasan konsumen dan mitra kerja.

Selain itu promosi juga dilakukan di bazar-bazar yang sangat sering dilakukan oleh kelembagaan mahasiswa di IPB. Momen ini sangat tepat untuk pembentukan citra dan pengenalan produk kepada konsumen.

III. METODE PENDEKATAN

Tahap awal dalam pembuatan makanan ringan adalah pemilihan bahan baku yang baik, yaitu ubi ungu. Ubi ungu yang digunakan adalah ubi yang baik kualitasnya, tidak ada luka, bercak dan bebas penyakit.

Adapun tahap selanjutnya pembuatan makanan ringan dari ubi ungu ini adalah:

1. Pembuatan tepung ubi ungu
   Pembuatan tepung ubi ungu diawali dengan pencucian, pengupasan, sortasi, penyawutan, perendaman dengan bisulfit, pengeringan, dan penepungan.
2. Tepung ubi ungu di timbang dan di campurkan dengan tepung kacang hijau tepung tapioka dan bahan-bahan lainnya sesuai formulasi.
3. Dengan menggunakan mixer, adonan dicampur hingga menjadi homogen.
4. Adonan dibuat lembaran tipis dengan sheeter.
5. Adonan dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan.
6. Produk kemudian di panggang dalam oven dengan suhu 300^0F selama 20 menit.
7. Produk dikeluarkan dari oven dan didinginkan.
8. Setelah agak dingin, produk di bubuhi dengan perisa (flavor).
9. Produk di kemas dalam kantung kemas dan di beri label.

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

Skema pembuatan makanan ringan berbasis tepung ubi ungu dimulai dari pembuatan tepung ubi hingga menjadi makanan ringan kemas siap saji dapat dilihat pada gambar 1

Gambar 1. Skema Pembuatan Tortiby

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan mulai bulan Mei sampai dengan Januari sampai dengan Juni 2010. Produksi dilakukan di rumah salah satu anggota kelompok dan penjualan dilakukan di IPB serta tiko-toko di lingkar kampus IPB.

B. Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan program di bagi kedalam beberapa tahapan. Adapaun tahapan yang kami laksanakan pada pelaksanaan program kali ini dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Jadwal Faktual pelaksanaan program

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

Uraian	Waktu
Pengadaan Bahan I	3 Februari 2010
Formulasi Produk	3-17 Februari 2010
Evaluasi Sensori	18-25 Februari 2010
Survei Pasar	18-7 Maret 2010
Pengadaan Bahan II	15 Maret 2010
Produksi tahap I	18-20 Maret 2010
Promosi & Pemasaran	21-30 Maret 2010
Produksi tahap II	5 -7 April 2010
Promosi & Pemasaran	8-15 April 2010
Produksi Tahap III	1-3 Mei 2010
Promosi & Pemasaran	4-15 Mei 2010
Evaluasi Kerja	15-20 Mei 2010
Pembuatan laporan	2-4 Juni 2010

C. Instrumen Pelaksanaan

Untuk melaksanakan program ini beberapa instrumen atau alat yang digunakan adalah oven, kompor, wajan, pisau, cetakan adonan, serta beberapa alat alat lain yang menunjang. Sementara untuk promosi, instrument yang digunakan adalah spanduk, selebaran, dan media jejaring social.

D. Rancangan dan Realisasi biaya

1. Dana diajukan : Rp 7.163.200,00
2. Dana disetujui : Rp 7.000.000,00
3. Realisasi Dana :

   Realisasi dana selama program berjalan dapat dilihat pada tabel 2.

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

Tabel 2 Realisasi Dana Program

A. PEMASUKAN			
No	Tanggal	Pemasukan	Jumlah
1.	28 Januari 2010	Dana DIKTI (70%)	Rp. 4.900.000,00
2.	30 Maret 2010	Penjualan I	Rp. 125.000,00
3.	15 April 2010	Penjualan II	Rp 150.000,00
4.	29 April 2010	Dana DIKTI (30%)	Rp. 2.100.000,00
5.	15 Mei 2010	Penjualan III	Rp 180.000,00
		Total	**Rp 7.455.000,00**

B. PENGELUARAN					
No	**Tanggal**	**Nama Barang**	**Unit**	**Harga Satuan**	**Jumlah**
1	17 Feb 2010	GLP 2010	1	25000	25000
2	8 Maret 2010	Peeler Mini El-Cook	2	4200	8400
3	8 Maret 2010	Giant Lyn Segi La	2	19900	39800
4	8 Maret 2010	G/Leaf MRN Baskom	1	19900	19900
5	8 Maret 2010	Valentino Frypan	1	64900	64900
6	8 Maret 2010	Happy Toos Krpk	1	5590	5590
7	8 Maret 2010	Sunco minyak grg btl	1	12690	12690
8	8 Maret 2010	N/Sari Tp H/Kwee	3	8790	26370
9	8 Maret 2010	Penggiling Atlas Weston	1	125000	125000
10	9 Maret 2010	Natrium Benzoat	1	4000	4000
11	9 Maret 2010	Natrium Metabisulfit	1	2500	2500
12	9 Maret 2010	Oven Listrik Kirin 190RA	1	350000	350000
13	9 Maret 2010	Bensin	4	4500	18000
14	12 Maret 2010	Tepung ubi ungu	8	160000	160000
15	15 Maret 2010	Maspion Electric	1	139900	139900
16	15 Maret 2010	Miyako Blender	1	229000	229000
17	15 Maret 2010	L/S Royal scale k	1	79900	79900

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

18	15 Maret 2010	Giant Sloted Turn	1	14900	14900
19	15 Maret 2010	NF S/S KTC Knife	1	7900	7900
20	15 Maret 2010	Kiramas Gelas Tak	1	14900	14900
21	15 Maret 2010	OWL cetakan	1	9900	9900
22	15 Maret 2010	Giant Kitchen Towel	1	14900	14900
23	15 Maret 2010	Kilap Sabun Cuci	1	2900	2900
24	15 Maret 2010	Sunlight Gel LM RF	1	4190	4190
25	15 Maret 2010	Alini tepung Tapioka	2	3295	6590
26	15 Maret 2010	G/spice bumbu K/GR	1	7890	7890
27	15 Maret 2010	Nick Nack Bmb K/G Keju	1	12590	12590
28	15 Maret 2010	Nick Nack Bmb K/G bbque	1	12590	12590
29	15 Maret 2010	Nick Nack Bmb K/G Jgng bkr	1	12590	12590
30	15 Maret 2010	OWL Victory Cutti	1	65900	65900
31	15 Maret 2010	G/Leaf Container	1	56990	56990
32	15 Maret 2010	Bensin	4	4500	18000
33	16 Maret 2010	Pulsa Simpati	1	100000	100000
34	16 Maret 2010	Isi ulang Aqua Galon	1	12000	12000
35	17 Maret 2010	Satsumaino Free P	1	165900	165900
36	17 Maret 2010	CN/Aneka Bumbu RT	1	3950	3950
37	20 Maret 2010	Baking Powder	1	3500	3500
38	20 Maret 2010	Garam	1	500	500
39	20 Maret 2010	Cetakan Kue mekanik	1	125.000	125000
40	20 Maret 2010	Heat Sealer	1	275.000	275000
41	20 Maret 2010	Blue band cup 250	1	7800	7800
42	20 Maret 2010	Telur Ayam	13,5 gram	250/gram	3375
43	22 Maret 2010	Cetakan kue	1	2000	2000
44	31 Maret 2010	Telur Ayam	13,6 gram	270/gram	3672
45	31 Maret 2010	Spanduk 180cmx50cm	1	40000	40000
46	2 April 2010	Listrik PLN	-	-	125000
47	2 April 2010	Air Pam	-	-	40000
48	23 April 2010	Iklan Emulsi	½ halaman	200000	100000
49	28 April 2010	Ubi Ungu	8	5000/kg	40000
50	29 April 2010	Plastik PP	5 ons	2500	12500
51	29 April	Pembuatan	20	20.000	400000

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

		kemasan	eksemplar A3		
52	5 Mei 2010	Pembuatan Laporan Kemajuan	5 eksemplar	25.000	125000
				Jumlah Total	Rp. 3.158.877,00
				Saldo	Rp 4.296.123,00

Alokasi dana sisa akan di realisasikan sebagai berikut :

Tabel 3. Alokasi Dana sisa

No	Pemasukan	Jumlah
1.	Pembuatan Izin PIRT	Rp. 2.000.000,00
2.	Analisis proksimat	Rp 800.000,00
3.	Biaya Operasional produksi selanjutnya	Rp. 546.123,00
4.	Pembelian bahan baku	Rp 400.000,00
5.	Pembuatan kemasan	Rp 350.000,00
6.	Promosi Lanjutan	Rp 200.000,00
	Total	**Rp. 4.296.123,00**

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Daya terima Konsumen

Berdasarkan uji penerimaan produk dan tingkat kesukaan yang dilakukan, diketehui bahwa 90 persen responden menyukai produk tortiby. Uji memang baru dilakukan terbatas terhadap mahasiswa, belum terlalu luas terhadap beberapa segmen pasar yang lain. Namun setidaknya hal ini dapat menggambarkan bahwa produk ini memiliki daya terima yang baik dan potensial untuk dipasarkan.

b. Penentuan harga

Penentuan harga didasarkan pada beberapa pertimbangan, diantaranya:

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

- Untuk membentuk citra atau *image* produk sereal yang praktis, sehat, bergizi, berkualitas, dan harga yang terjangkau.
- Untuk mendorong rasa kepuasan dari para konsumen atas manfaat yang diperoleh dan harga yang ditetapkan (*Customer Value*).
- Keinginan untuk mendapatkan profit yang besar.

Setelah dilakukan analisis biaya dan dengan pertimbangan diatas, maka harga yang ditetapkan untuk satu bungkus tortiby dengan berat bersih 80 gram adalah seharga Rp. 2000,00

Keunggulan Produk

Keunggulan daei TortiBy antara lain

a. Menggunakan bahan baku lokal yaitu ubu jalar ungu diketahui memiliki kandungan gizi yang baik
b. Rasa nya yang lezat dan disukai masyarakat
c. Mengandung antioksidan alami yang dapat menjaga produk dari bahaya radikal dan bermanfaat bagi tubuh

Rencana Pengembangan

Rencana pengembangan usaha akan dilakukan secara bertahap sesuai dengan pendapatan yang diterima. Jika arus kas positif, maka pengembangan usaha akan diawali dengan perluasan jaringan pemasaran. Setelah hal itu berjalan, dilanjutkan dengan pengembangan pada diferensiasi produk. Setelah hal itu berjalan, dilanjutkan dengan pendirian toko yang menjadi sentra penjualan TortiBy.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Tortiby dapat menjadi sebuah terobosan baru bagi bisnis makanan ringan di Indonesia karena disamping memilliki daya terima yang baik, tortiby juga menonjolkan nilai fungsionalitas dari ubi jalar. Hal ini tentu menjadi sebuah peluang ditengah kebutuhan masyarakat akan adanya makanan yang sehat, bergiai dan dapat dinikmati di waktu kapanpun.

B. Saran

Perlu dicari pemasok bahan baku yang dapat memasok bahan secara berkelanjutan. Selain itu produk perlu di daftarkan izinnya, serta perlu dilakukan analisis kandungan gizi untuk dicantumkan ke dalam kemasan.

Pembuatan kemasan juga harus dicari yang lebih murah dalam kuantitas yang lenbih banyak.

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

Lampiran 1. Alat yang digunakan

Oven Listrik

Heat Sealer

Sheeter

Tepung Ubi

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

Lampiran 2 Kemasan

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.