



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 kritikan 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.



## LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA KEWIRAUSAHAAN

### YOGHURT KACANG KOMAK YANG KAYA PROTEIN

Oleh :

Ketua	: Samuel Fery Purba	(F14062021/2006)
Anggota	: Anica Rosalina Girsang	(F14062075/2006)
	Chairul Sholeh	(F14062094/2006)
	Farah Fatimah	(F14062236/2006)
	Ninggar Pramita Sari	(F14080091/2008)

**Institut Pertanian Bogor**  
**Bogor**  
**2010**



## LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KEMAJUAN PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

1. Judul kegiatan : PEMASARAN YOGHURT KACANG KOMAK YANG KAYA PROTEIN
2. Bidang kegiatan : Kewirausahaan
3. Bidang Ilmu : Sosial-Ekonomi
3. Ketua pelaksana kegiatan :

4. Anggota pelaksana kegiatan : 4 orang
5. Dosen pembimbing :

6. Biaya kegiatan total :
  - a. DIKTI : Rp 7,000,000
  - b. Sumber lain :-
7. Jangka waktu pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 4 Juni 2010

Menyetujui,  
Ketua Departemen

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Desrial, M.Eng  
NIP 19661201 199103 1 004

Samuel Feri Purba  
NIM F14062021

Wakil Rektor Bidang  
Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

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

Ir. Putiati Mahdar, M.AppSc  
NIP 130 809 125



## ABSTRAK

Sesuai dengan keadaan Indonesia, yang pada saat ini sedang mengalami masalah krisis kedelai, mengakibatkan Indonesia harus menimporkan kacang kedelai untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan kacang kedelai. Saat ini produksi kacang komak sangat langka, pembudidayaannya dilakukan secara tumpang sari yang hanya berada di beberapa wilayah di Indonesia, diantaranya di Probolinggo, Situbondo, Bondowoso dan Nusa Tenggara Barat. Belum secara intensifnya produksi kacang komak untuk dijadikan bahan alternatif pengganti kacang kedelai sehingga pemasaran kacang komak hanya sebatas di daerah budidaya dan digunakan hanya untuk kebutuhan sampingan saja. Meskipun telah diteliti oleh peneliti dari IPB tentang penggunaan kacang komak sebagai alternatif pembuatan tahu untuk mengganti kacang kedelai, akan tetapi jumlahnya sangat sedikit dan pemasarannya pun terbatas di tempat-tempat tertentu akibat kekurangtahuan masyarakat akan kegunaan kacang komak sebagai bahan dasar alternatif pembuatan tahu untuk mengganti kacang kedelai yang saat ini Indonesia sedang mengalami krisis kacang kedelai ataupun penggunaan bahan baku kacang komak sebagai diversifikasi pangan sebagai contoh dalam pembuatan yoghurt. Dalam pembuatan yoghurt ini bahan dasar kacang komak bisa digunakan untuk mengganti susu sapi.

Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini dilaksanakan di Kampus Darmaga-IPB yang bertempat di kontrakan salah satu anggota kelompok. Pelaksanaan program selama 4 bulan dari bulan Maret-Juni. Tahapan yang dilakukan meliputi, pembelian alat, riset pasar, penyablonan merek, uji organoleptik, promosi, produksi, pemasaran, evaluasi, dan konsultasi.

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.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas ini.

Laporan akhir Program Kreativitas ini berjudul “Yoghurt Kacang Komak yang Kaya Protein”.

Atas tersusunnya laporan akhir ini penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada :

1. Ir. Putiati Mahdar, M.AppSc, selaku dosen pendamping yang telah memberikan pengarahan dalam pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini.
2. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional yang telah mengibahkan dana untuk menjalankan Program Kreativitas Mahasiswa ini.
3. Seluruh pihak yang telah membantu (*supplier* bahan baku, peminjaman alat, dll) sehingga kegiatan usaha ini semakin berkembang.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan akhir ini masih banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, penulis akan sangat berterima kasih apabila ada kritik dan saran yang disampaikan demi perbaikan laporan ini. Semoga laporan ini dapat berguna bagi semua pihak yang memerlukannya dan penulis berharap laporan ini dapat menjadi inspirasi bagi pembaca.

Bogor, 4 Juni 2010

Penulis

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.

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Permasalahan

Protein merupakan komponen utama dari kacang-kacangan. Sifat fungsional yang khas di protein dipergunakan juga untuk memodifikasi suatu tekstrur fungsi pangan. Kacang komak yang memiliki kandungan protein berkisar antara 22% hingga 23% (Martuyuwono, 1984). Melihat kandungan protein pada kacang komak yang tinggi dan rendahnya lemak maka kacang komak berpotensi untuk diisolasi proteinnya. Selain itu, produktivitas kacang komak berkisar 6-10 ton per ha, jauh lebih tinggi dibandingkan kedelai yang rata-rata hanya 1,3 ton per ha.

Kacang komak alias *Lablab purpureus (L) sweet* memiliki beberapa keunggulan sebagai bahan alternatif pengganti susu sapi sebagai bahan dasar pembuatan yoghurt, mengandung 22.7% protein, dapat tumbuh di lahan marjinal, berfungsi penyubur tanah, tidak membutuhkan input produksi yang banyak, produktifitas relatif tinggi, tahan hama dan penyakit, seluruh bagian tanaman bisa dimanfaatkan ternak.

**Table 1.** Komposisi asam amino dari kacang komak

Asam Amino	mg/g N	Asam amino	mg/g N
Isoleusin	256	Tirosin	197
Leusin	436	Treonin	207
Lysine	360	Alanin	266
Metionin	36	Valin	294
Sistein	57	Arginin	393
Fenilalanin	299	Histidin	186
Asam aspartat	727	Asam glutamate	978
Glisin	240	Prolin	288

Sumber : Kay (1979)

Hasil penelitian Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB menunjukkan kapasitas antioksidan komak cukup tinggi, 10 kali lipat asam askorbat (vitamin C). Percobaan menggunakan tikus percobaan terbukti komak sebagai bahan pangan fungsional yang bersifat hipokolesterol (menurunkan kadar kolesterol darah), hipoglikemik (menurunkan kadar gula darah), menurunkan berat badan. Masyarakat Cina menggunakan komak sebagai campuran obat kuat, karena didalamnya mengandung senyawa aprodisiak.

Yoghurt dapat digunakan sebagai pengganti susu hewani dan dapat dikonsumsi ketika seseorang melakukan diet. Konsumsi yoghurt akan meningkatkan jumlah bakteri baik di usus. Yang termasuk bakteri baik adalah *Bifidobacterium*, *Eubacterium*, dan *Lactobacillus*. Sebagai gambaran, diperkirakan ada 100-400 jenis bakteri dalam usus manusia dan membentuk flora usus. Selain itu, aktivitas bakteri asam laktat selama fermentasi susu menjadi yoghurt ternyata dapat meningkatkan kandungan gizi yoghurt. Khususnya, B1, B2, B3, B6, asam folat, asam pantotenat, dan biotin. Vitamin dan mineral tersebut berperan penting dalam kesehatan reproduksi dan kekebalan tubuh. Lebih dari 90% yoghurt bisa dicerna tubuh dalam waktu 1 jam setelah konsumsi. Sementara dalam waktu yang sama, susu baru dicerna sebanyak 30% saja. Kekurangannya, yoghurt substitusi komak berflavour kurang enak. "Flavour yoghurt komak bisa dihilangkan dengan teknologi yaitu dengan proses pemanasan dan menginaktivasi enzim penyebab langu," ujar Staf Pengajar IPB ini.



## B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, kelompok kami mencoba untuk memasyarakatkan yoghurt kacang komak sebagai alternatif sumber yang kaya protein selain yoghurt asal susu hewani dalam rangka meningkatkan gizi masyarakat. Bagi penderita diabetes dan orang-orang yang beresiko mengidap diabetes yang tidak mengkonsumsi gula terlalu tinggi, bagi para vegetarian yang tidak dapat mengkonsumsi protein hewani, bagi penderita *lactose intolerance* yang tidak dapat mengkonsumsi laktosa asal susu hewani, dan bagi ibu hamil yang tidak menginginkan calon bayinya terlahir cacat maka yoghurt kacang komak adalah salah satu solusinya. Sehingga mereka akan tetap dapat menikmati yoghurt kacang komak yang dapat membantu menjaga kesehatan tubuh.

Selain itu, harga susu hewani yang mahal menyebabkan masyarakat Indonesia jarang untuk mengkonsumsinya. Padahal kebutuhan akan makromolekul sangatlah dibutuhkan untuk tubuh. Untuk itu, adanya yoghurt kacang komak dengan harga yang lebih terjangkau ini akan menjadi alternatif masyarakat dalam mengkonsumsi susu hewani.

## C. Tujuan Program

1. Mendapatkan keuntungan. Dan mendirikan usaha mandiri
2. Memberikan nilai tambah pada komoditas kacang komak
3. Penganekaragaman produk pangan.
4. Memenuhi kandungan karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral sehingga meningkatkan konsumsi yoghurt kacang komak di masyarakat.
5. Meningkatkan daya tarik produk.

## D. Luaran yang Diharapkan

Produk komersial yang dihasilkan adalah yoghurt kacang komak dengan merek dagang. Produk yoghurt ini merupakan hasil olahan kacang komak yang kaya makromolekul dan rendah lemak yang dikemas dalam kemasan cup berbahan plastik dengan isi kemasan 100 ml.

## E. Kegunaan Program

1. Segi individu  
PKM ini berguna dalam sebagai pemicu semangat kewirausahaan dan memberikan wawasan tentang proses pembuatan makanan khususnya yogurt.
2. Segi kelompok  
PKM ini berguna dalam untuk melatih komunikasi, bekerjasama, dan toleransi antar sesama anggota.
3. Segi masyarakat  
PKM ini berguna dalam sebagai bahan baku pembuat yogurt daripada komoditas susu dari hewani yang mahal sehingga terbentuk alternatif pemenuhan gizi baru, juga dapat sebagai pengganti susu hewani bagi orang yang tidak suka atau alergi dengan laktosa. Meningkatkan minat petani untuk menanam kacang komak guna memenuhi permintaan bahan baku dalam pembuatan yoghurt kacang komak yang berasal sehingga akan meningkatkan pendapatan petani. Membuka lapangan kerja bagi masyarakat, yang berarti secara sosial ekonomi telah membantu meningkatkan taraf hidup. Meningkatkan konsumsi yoghurt kacang komak untuk menggantikan susu hewani dalam mencukupi kebutuhan gizi yang tidak dapat dihasilkan tubuh dan sebagai alternatif minuman kaya karbohidrat, protein, vitamin, mineral, serta rendah lemak.

## II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

### A. Lokasi Produksi

Sebagai tahap awal produksi, lokasi yang akan digunakan untuk memproduksi Yoghurt Kacang Komak adalah rumah kontrakan salah satu anggota yang terletak di daerah Dramaga Kabupaten Bogor.

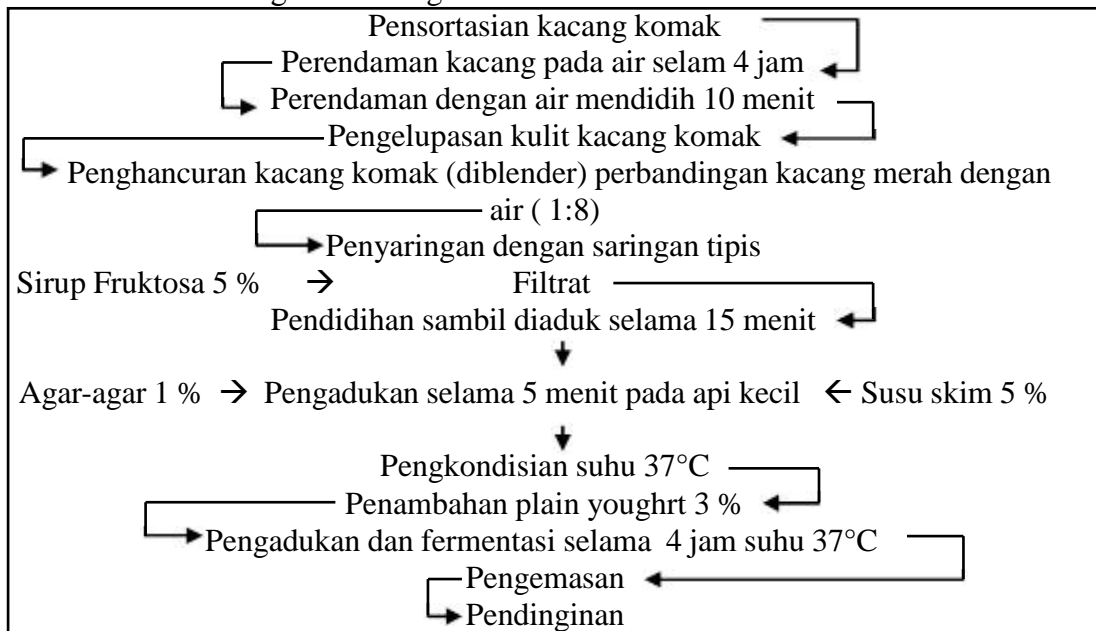
### B. Perencanaan Produksi

#### 1. Alat dan Bahan

- |                  |                   |                         |
|------------------|-------------------|-------------------------|
| - Kacang komak   | - Timbangan       | - Air                   |
| - Susu skim      | - Panci           | - Sendok                |
| - Sirup fruktosa | - Kain saringan   | - Cup                   |
| - Agar-agar      | - peralatan masak | - Baskom                |
| - Yoghurt plant  | - Kompor gas      | - <i>Waring blender</i> |

#### 2. Proses Produksi

##### 2.1 Pembuatan “Yoghurt Kacang Komak”



Gambar 1. Diagram Alir (flow chart) Pembuatan Tahu

##### 2.2 Pengemasan

Pengemasan untuk penjualan yoghurt dengan menggunakan cup transparan yang terbuat dari plastik dengan nama produk yoghurt kacang komak ini adalah “yoghurt gursa”. Kemasan terbuat dari plastik bertujuan agar yoghurt tidak tumpah.

### C. Kapasitas Produksi

Pada setiap tahap produksi dilaksanakan dalam 2 hari. Hari pertama untuk perendaman dan hari kedua untuk produksi dan pengemasan. Setiap tahap ditargetkan menghasilkan 300 cup yoghurt. Produk akan ditawarkan kepada konsumen dengan harga Rp 3.000,00 per cup.

### D. Perencanaan Pemasaran

#### a. STP (Segmentation, targetting & Positioning)

##### 1. Segmentasi pasar/mapping market

Kelompok kami membedakan pangsa pasar menjadi 3 segmen

- a. Kelompok vegetarian, Penderita *Lactose Intolerance*, pengidap diabetes, wanita hamil, dan anak-anak, serta usia produktif.  
Segmen ini terdiri dari orang-orang yang memiliki pantangan terhadap konsumsi bahan hewani, lemak yang mengandung kolesterol, masalah sistem pencernaan, perbaikan kondisi keturunan, dan pertumbuhan bagi anak.
- b. Kelompok Mahasiswa  
Segmen ini kami bidik karena merupakan pangsa pasar terdekat dan besar jumlahnya.
- c. Kelompok Umum  
Segmen ini terdiri atas para dosen, warga lingkaran kampus IPB dan masyarakat umum.

## 2. Targetting

Target utama dari produk kami adalah segmen pertama dan segmen kedua, yaitu kelompok vegetarian, ibu hamil, anak-anak, penderita *Lactose Intolerance*, pengidap diabetes, dan kelompok mahasiswa. Sedangkan kelompok umum (masyarakat usia produktif) adalah pasar alternatif. Hal ini didasarkan oleh fakta bahwa segmen utama dan kedua memiliki ukuran pasar yang besar.

## 3. Positioning

Dengan motto “yoghurt kacang komak kaya protein” kami ingin mencitrakan produk kami sebagai salah satu minuman yang sehat berupa yoghurt yang berasal dari bahan nabati dan sebagai sumber zat gizi yang dibutuhkan dalam tubuh.

### b. Marketing Mix

#### 1. Product

Produk ini dikemas dalam kemasan cup berukuran 100 ml, dengan tujuan :

- Agar mudah dibawa oleh konsumen dan praktis
  - Agar terlihat lebih eksklusif dan higienis dibandingkan dengan kemasan plastik
- #### 2. Price

Produk ini kami jual seharga Rp 3.000 per cup.

Kelompok kami menetapkan harga jual yoghurt kacang komak sebesar Rp.3.000/cup dengan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- a. Untuk membentuk citra atau *image* produk yoghurt kacang komak sebagai minuman yang mengandung protein yang tinggi untuk kesehatan serta terkesan berkualitas dan tidak murahan.
- b. Untuk mendorong rasa kepuasan dari para konsumen atas manfaat yang telah diperoleh dari harga yang telah ditetapkan (*Customer Value*).
- c. Keinginan untuk mendapatkan profit yang besar.

#### 3. Place

Tempat-tempat yang kami pilih untuk memasarkan produk ini adalah lingkaran kampus IPB : rumah makan dan kantin, market, koridor Faperta

Kriteria pemilihan tempat penjualan :

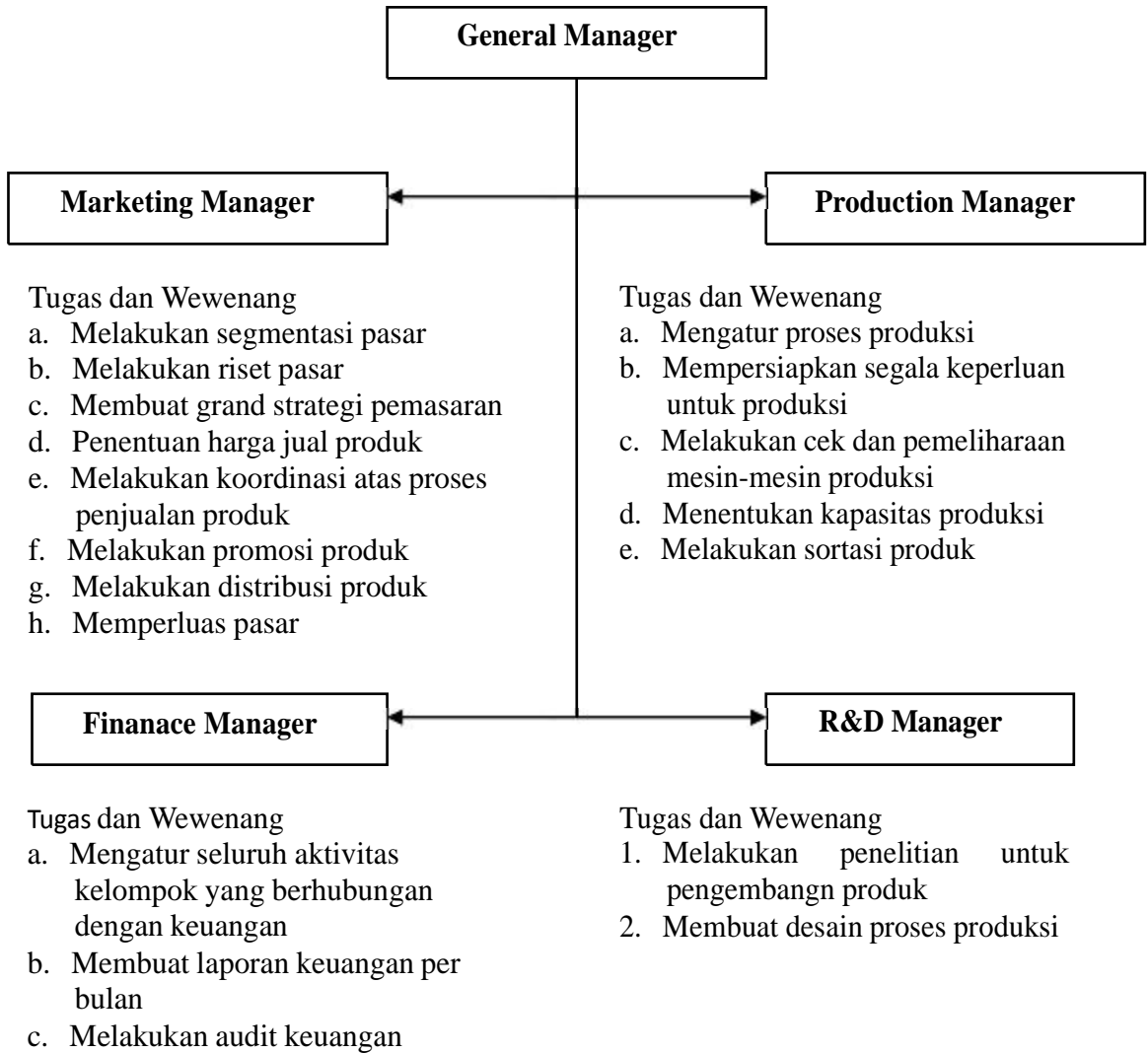
1. Letak yang strategis (sering dilewati dan dikunjungi masyarakat)
  2. Pemanfaatan tempat yang memiliki jalur pemasaran yang luas dalam penjualan hasil produk-produk IPB
- #### 4. Promotion

Produk yoghurt kacang komak adalah produk baru yang belum dikenal oleh masyarakat sehingga kami sangat mengedepankan unsur promosi. Hal-hal yang kami lakukan untuk berpromosi antara lain :



- a. Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*)  
Pemberian informasi secara langsung dilakukan oleh para personil tim ketika melakukan *direct selling*.
- b. Pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*)  
Promosi tidak langsung dilakukan dalam bentuk penyebaran poster dan leaflet. Pamflet dan leaflet disebar ke beberapa lokasi strategis di daerah pemasaran. Promosi secara tidak langsung dianggap cukup efektif karena adanya interaksi langsung antara konsumen dan produsen. Selain itu usaha promosi tidak langsung juga digunakan melalui promosi dari mulut ke mulut (*Word to Mouth*) yang akan dilakukan oleh konsumen ketika merasa puas akan produk kami.
- c. **Grand Strategy**
  1. Menciptakan produk yang adaptif terhadap selera pasar.  
Kunci kesuksesan pemasaran adalah kemampuan produk tersebut untuk diterima oleh konsumen. Kami berencana untuk terus melakukan inovasi dan meningkatkan mutu dari tahu kacang komak agar dapat menguasai *mind share* sebagai komoditi lokal berkualitas internasional untuk memenuhi kebutuhan protein. Usaha yang kami lakukan adalah penyebaran angket selera konsumen secara berkala, *quality control* yang baik, serta membuka layanan informasi kepada konsumen.
  2. Membangun kerjasama dengan beberapa mitra kerja, yang didefinisikan sebagai:
    - a. Mitra lokasi penjualan  
Mitra lokasi penjualan adalah tempat-tempat yang dipilih berdasarkan beberapa kriteria, antara lain:
      - Memiliki lokasi yang strategis, ramai dikunjungi oleh orang, terutama bagi masyarakat menengah ke bawah.
      - Memiliki kesesuaian dengan *positioning* yang dikembangkan, yaitu sebagai makanan sehat.
    - b. Investor  
Pengembangan skala usaha merupakan hal penting yang harus dilakukan untuk tetap menjaga eksistensi dari sebuah bisnis. Untuk itu kami berusaha mencari investor yang bersedia memberikan tambahan modal dari bisnis yang kami dirikan. Kriteria investor yang kami tetapkan adalah:
      - Memiliki pemikiran yang sejalan dengan organisasi bisnis.
      - Menunjukkan keseriusan terhadap bisnis dan dapat dipercaya.
    - c. Mitra pendukung  
Mitra pendukung yang kami maksud adalah institusi atau perorangan yang mendukung proses pemasaran produk namun tidak terikat kerjasama secara hukum.
    - d. Membina hubungan dengan pemerintah Daerah Bogor, khususnya melalui instansi-instansi terkait.
  - d. **Organisasi Usaha**  
Sebagai tahap awal, pembuatan yoghurt kacang komak akan dilaksanakan oleh 5 orang yang merupakan anggota kelompok. Terdiri dari ketua, bendahara, bagian produksi, bagian R&D, dan bagian pemasaran. Dengan bagan manajemen organisasi sebagai berikut

## MANAJEMEN ORGANISASI KELOMPOK PKMK YOGHURT KACANG KOMAK YANG KAYA PROTEIN



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.

### III. METODE PENDEKATAN

Metode pendekatan yang digunakan adalah *man to man* dimana penjualan dilakukan secara langsung kepada pembeli, begitupun dengan *door to door* yaitu menawarkan kepada kostan yang berada di sekitar kampus IPB. Selain itu juga digunakan cara penjualan dengan menitipkan produk ke warung-warung.



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk keperluan 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.

#### IV. PELAKSANAAN PROGRAM

##### A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan program ini dimulai dari bulan Maret sampai dengan bulan Juni 2010 yang bertempat produksi di kontrakan salah satu anggota kelompok.

##### B. Jadwal Kegiatan Program

Tabel 3. Jadwal kegiatan program

No	Kegiatan	Maret	April	Mei	Juni
1	Uji Coba Produk	■ ■ ■	■ ■ ■ ■		
2	Konsultasi	■		■ ■	■
3	Pembelian Bahan	■ ■	■ ■	■	
4	Pembelian Alat	■ ■			
5	Mencari Investor		■ ■ ■ ■		
6	Produksi		■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	
7	Perkenalan Produk (lewat leaflet, pamflet dan contoh produk)		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
8	Evaluasi		■	■ ■	■ ■
9	Penjualan Produk			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
10	Monitoring			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
11	Pengumpulan Laporan				■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

##### C. Pelaksanaan

Prosedur dan tahapan kegiatan meliputi : persiapan alat dan bahan, kegiatan produksi, pemasaran, dan promosi serta pembuatan laporan pertanggungjawaban.

Tahap pertama adalah persiapan alat dan bahan. Persiapan alat dan bahan dilakukan dengan membeli segala peralatan yang dibutuhkan dalam proses produksi maupun pemasaran. Prinsip pembuatan yoghurt telah tertera pada proses produksi sebelumnya. Pemasaran dilakukan secara *man to man* atau *door to door*. Promosi melalui mulut ke mulut dan penyebaran pamflet.

##### D. Instrumen Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan kegiatan ini terdapat beberapa instrumen yang dibutuhkan seperti kompor, kain saringan, timbangan, panci, *waring blender*, baskom dan peralatan lainnya.

##### E. Rancangan dan Realisasi Biaya (terlampir)



## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini dilaksanakan di kampus Darmaga-IPB yang bertempat di rumah kontrakan salah satu anggota kelompok. Pelaksanaan kegiatan ini selama empat bulan, dihitung dari bulan Maret sampai dengan bulan Juni 2010. Prosedur dan tahapan kegiatan meliputi : persiapan alat dan bahan, kegiatan produksi, pemasaran dan promosi, serta pembuatan laporan pertanggungjawaban.

Persiapan alat dilakukan pada awal-awal bulan pertama. Kegiatan produksi dilakukan selama waktu kegiatan yaitu empat bulan setelah pembelian alat dan bahan. Pemasaran dan promosi dilakukan selama empat bulan terhitung setelah melakukan proses produksi, promosi dengan cara informasi mulut ke mulut dan penyebaran pamflet, sedangkan dalam pemasaran dengan cara penjualan *man to man* atau *door to door*. Penjualan yoghurt dijual dengan harga Rp. 3.000 per cup.

Pada proses produksi dan penjualan yoghurt pernah mengalami kerugian karena kegagalan dalam fermentasi menjadi yoghurt, tetapi beberapa kali proses produksi dan penjualan mengalami keuntungan yang lumayan walaupun banyak keluhan dari konsumen mengenai bau langu yang kurang enak dicium. Adanya kerugian karena pembelian bahan seperti kacang komak dilakukan pada awal produksi sehingga kacang komak diserang oleh kutu-kutu yang akhirnya menjadikan penurunan banyaknya bahan baku, begitupun saat pembelian susu skim yang terkadang menjadi basi saat disimpan dalam lemari es. Pada produksi kedua dan selanjutnya, bahan dasar seperti kacang komak tidak perlu dibeli lagi karena sudah tersedia sebelumnya. Tetapi ketersediaan kacang komak dan bahan lainnya tergantung jumlah produksi yang diproduksi.

Pada awal produksi dan pemasaran dilakukan oleh seluruh anggota kelompok dengan mempromosikannya dari mulut ke mulut ataupun melalui media internet.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan dari pemaparan di atas, bahwa usaha penjualan yoghurt ini layak dijalankan karena dapat menguntungkan produsen sebagai pembuat produk pangan, mengurangi impor kacang susu sapi karena penggunaan bahan dasar yang dikurangi oleh kacang komak sebagai bahan dasarnya, yang dapat dikonsumsi oleh konsumen vegetarian atau yang alergi terhadap susu sapi (laktosa).

### B. Saran

Produsen dapat mengurangi bau langu yang ditimbulkan dari kacang komak ini. Dalam menjalankan usaha ini perlu ketekunan, keuletan dan kreatifitas yang semakin meningkat untuk menghadapi pesaing sehingga dapat dilakukan pengembangan usaha selanjutnya.



## LAMPIRAN

### Foto-foto Selama Pelaksanaan Kegiatan



**Gambar 2.** Persiapan bahan kacang komak, sirup, *yoghurt plant*, agar-agar, soda kue, aroma makanan, dan gula pasir



**Gambar 3.** Persiapan alat-alat untuk pembuatan yoghurt Gursa



**Gambar 4.** Kacang komak dihaluskan dengan merata menggunakan blender



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.



**Gambar 5.** Proses penyaringan kacang komak yang telah dihaluskan



**Gambar 6.** Susu kacang komak hasil saringan



**Gambar 7.** Proses perebusan susu kacang komak, susu *full cream*, dan susu skim dan pemasakan campuran kacang komak dan kacang kedelai yang telah di blender



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.



**Gambar 8.** Proses sterilisasi cup-cup yang akan digunakan untuk pengemasan yoghurt kacang komak



**Gambar 9.** Proses yoghurt kacang komak ke dalam cup-cup untuk difermentasikan



**Gambar 10.** Yoghurt hasil fermentasi yang dipasarkan

y o **G** u r s a  
h u r t

**Gambar 11.** Nama produk yoghurt kacang komak

## Rancangan dan Realisasi Biaya

**Tabel 3. Biaya Investasi**

No.	Uraian	Jumlah	Harga	Total
1	alat-alat (tempat yoghurt fermentasi)	1 buah	Rp 32.500	Rp 32.500
2	capitan makanan	1 buah	Rp 5.000	Rp 5.000
3	Timbangan	1 buah	Rp 40.000	Rp 40.000
4	Saringan	2 meter	Rp 10.000	Rp 20.000
5	Toples	1 buah	Rp 15.000	Rp 15.000
6	Gelas takar	1 buah	Rp 10.000	Rp 10.000
7	Saringan kue	1 buah	Rp 5.000	Rp 5.000
8	Sendok Sayur	1 buah	Rp 5.000	Rp 5.000
9	Panci	1 buah	Rp 65.000	Rp 65.000
10	Baskom	1 buah	Rp 17.000	Rp 17.000
11	Blender	1 buah	Rp 295.000	Rp 295.000
12	Corong	5 buah	Rp 3.000	Rp 15.000
<b>Jumlah</b>				<b>Rp 524.500</b>

**Tabel 4. Biaya Operasional dan Administrasi**

Perihal	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1. Transportasi				Rp 230.000
2. Konsumsi				Rp 176.500
3. Kuisisioner	lembar	30	Rp 300	Rp 90.000
4. Promosi+uji organoleptik	buah	30	Rp 3000	Rp 90.000
5. Listrik	bulan	3	Rp 10000	Rp 30.000
6. Air	bulan	3	Rp 16000	Rp 48.000
7. leaflet		100	Rp 500	Rp 500.000
8. Komunikasi				Rp 150.000
9. Pendahuluan dan laporan akhir				Rp 400.000
<b>Sub Total</b>				<b>Rp 1.724.500</b>

**Tabel 5. Biaya Total Pembelian Bahan Baku Produksi**

Perihal	Satuan	Jumlah	Harga	Total
1. kacang komak	kg	10	Rp 4.000	Rp 40.000
2. biaya kirim	kg	10	Rp 10.000	Rp 100.000
3. Soda kue	81 g/botol	1	Rp 3.000	Rp 3.000
4. Aroma makanan	botol	1	Rp 5.000	Rp 5.000
5. susu skim	kg	5	Rp 37.000	Rp 185.000
6. Sirup	botol	2	Rp 30.000	Rp 30.000
7. Sriker	lembar	1000	Rp 500	Rp 500.000
8. Gas Lpg	tabung	1	Rp 140.000	Rp 140.000
9. yoghurt plant	Cup	10	Rp 6.000	Rp 60.000

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 kritir 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.

10. air mineral	galon	3	Rp.	12.000	Rp	36.000
<b>Sub Total</b>					<b>Rp</b>	<b>1.498.000</b>

**Tabel 6.** Biaya Bahan Baku pada Proses Produksi ke-1

No.	Perihal	Satuan	Jumlah	Harga		Total
1	kacang komak	kg	0,2	Rp	4.000	Rp 800
2	Biaya kirim	kg	0.2	Rp	10.000	Rp 2.000
3	Aroma makanan	100 g	1	Rp	5.000	Rp 50
4	Soda kue	81 g	1	Rp	3.000	Rp 37
5	Susu full cream	liter	0,25	Rp	11.890	Rp 2.973
6	Gas elpiji	tabung	0,005	Rp	140.000	Rp 700
7	Cup yoghurt	cup	15	Rp	240	Rp 3.600
8	Stiker	lembar	15	Rp	500	Rp 7.500
9	Susu skim	liter	0,1	Rp	18.390	Rp 1.839
10	Yoghurt plant	buah	1	Rp	5.690	Rp 5.690
11	Air mineral	19 liter	1	Rp	12.000	Rp 632
<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI 1</b>						<b>Rp 25.821</b>

**Tabel 7.** Biaya Bahan Baku pada Proses Produksi ke-2

No.	Perihal	Satuan	Jumlah	Harga		Total
1	kacang komak	kg	1	Rp	4.000	Rp 4.000
2	Biaya kirim	kg	1	Rp	10.000	Rp 10.000
3	Aroma makanan	100 g	5	Rp	5.000	Rp 500
4	Soda kue	81 g	5	Rp	3.000	Rp 185
5	Susu full cream	liter	1,25	Rp	11.890	Rp 14.863
6	Gas elpiji	tabung	0,025	Rp	140.000	Rp 3.500
7	Cup yoghurt	cup	75	Rp	240	Rp 18.000
8	Selang	batang	75	Rp	100	Rp 7.500
9	Stiker	lembar	75	Rp	500	Rp 37.500
10	Susu skim	liter	0,5	Rp	18.390	Rp 9.195
11	Yoghurt plant	buah	5	Rp	5.690	Rp 28.450
12	Air mineral	12 liter	5	Rp	12.000	Rp 3.160
<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI 2</b>						<b>Rp 136.853</b>

**Tabel 8.** Biaya Bahan Baku pada Proses Produksi ke-3

No.	Perihal	Satuan	Jumlah	Harga		Total
1	kacang komak	kg	1	Rp	4.000	Rp 4.000
2	Biaya kirim	kg	1	Rp	10.000	Rp 10.000
3	Aroma makanan	100 g	5	Rp	5.000	Rp 500
4	Soda kue	81 g	5	Rp	3.000	Rp 205
5	Susu full cream	liter	1,5	Rp	11.890	Rp 17.835
6	Gas elpiji	tabung	0,05	Rp	140.000	Rp 7.000

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.

7	Cup yoghurt	cup	75	Rp	436	Rp	32.700
8	Selang	batang	75	Rp	100	Rp	7.500
9	Stiker	lembar	75	Rp	500	Rp	37.500
10	Susu skim	liter	0,75	Rp	19.000	Rp	14.250
11	Yoghurt plant	buah	5	Rp	5.690	Rp	28.450
12	Air mineral	12 liter	5	Rp	15.000	Rp	10.060
<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI 3</b>							<b>Rp 170.000</b>

**Tabel 9.** Rincian Biaya Produksi, Penjualan, dan Keuntungan

No	Perihal	Jumlah Produksi	Biaya Produksi	Harga/kantong	Penjualan	Keuntungan
1	Prod. 1	15	Rp 25.821	Rp 3.000	Rp 45.000	Rp 21.179
2	Prod. 2	75	Rp 136.853	Rp 3.000	Rp 225.000	Rp 105.647
3	Prod. 3	75	Rp 170.000	Rp 3.000	Rp 0	Rp 0
<b>Total</b>		<b>165</b>	<b>Rp 332.674</b>	<b>Rp 3.000</b>	<b>Rp 270.000</b>	<b>Rp 126.826</b>

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.