



## LAPORAN AKHIR

### KEDAI YOKA (YOGHURT TROPIKA) SEBAGAI INOVASI PEMASARAN YOGHURT YANG DIKOMBINASIKAN DENGAN BUAH TROPIKA

#### BIDANG KEGIATAN:

PKM – K

#### Diusulkan Oleh :

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Ade Nurmarita Sari | H34061581(2006)  |
| Evy Kurniasari     | H34061540 (2006) |
| Wahyu Anggarini    | F24061606 (2006) |
| Muhamad Fardan W   | G54061543 (2006) |
| Iren Hanifah       | G44070037 (2007) |

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

KOTA BOGOR

2010

1. Judul Kegiatan : **KEDAI YOKA (YOGHURT TROPIKA)  
SEBAGAI INOVASI PEMASARAN  
YOGHURT YANG DIKOMBINASIKAN  
DENGAN BUAH TROPIKA**
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-P (X) PKM-K  
( ) PKM-T ( ) PKM-M
3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan ( ) Pertanian  
( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa  
(X) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora  
( ) Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama

5. Anggota Pelaksana : 4 orang
6. Dosen Pendamping :

7. Biaya Kegiatan Total
- a. DIKTI : Rp. 7.000.000,-
- b. Sumber Lain : Rp -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 Bulan

Bogor, Juni 2010

Menyetujui,  
Ketua Departemen

Ketua Pelaksana Kegiatan

(DR. Ir. Nunung Kusnadi, MS )  
NIP. 19580908 198403 1002

(Ade Nurmarita Sari)  
NIM. H34061581

Wakil Rektor Bidang  
Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)  
NIP. 19581228 98503 1003

( Tintin Sarianti, SP,MM)  
NIP. 19750316 200501 2001

## KEDAI YOKA (YOGHURT TROPIKA) SEBAGAI INOVASI PEMASARAN YOGHURT YANG DIKOMBINASIKAN DENGAN BUAH TROPIKA

Ade N<sup>1</sup>, Evy K, W.Anggarini<sup>2</sup>, M. Fardan W<sup>3</sup>, Iren H<sup>4</sup>, Tintin S<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor

<sup>2</sup>Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB

<sup>3</sup>Departemen Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB

<sup>4</sup>Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB

### ABSTRAK

Susu termasuk ke dalam produk pertanian yang memiliki permintaan elastis. Tingginya standar yang ditetapkan, membuat banyak susu yang dihasilkan oleh peternak menjadi terbuang percuma karena tidak memenuhi standar tersebut. Susu yang terbuang tersebut dapat menjadi peluang bagi para pelaku bisnis, karena dapat diolah menjadi produk turunan dan salah satunya adalah yoghurt. Yoghurt memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan susu segar antara lain zat gizinya yang melebihi susu, umur simpan yang lebih panjang, baik untuk penderita *lactose intolerant* dan memiliki flavor yang unik. Di sisi lain, produksi buah tropika nusantara terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, pada tahun 2007 produksi buah Indonesia sebesar 17.116.622 ton atau naik sekitar 4,18 % bila dibandingkan dengan produksi tahun 2008 sebesar 17.831.252 ton. Oleh karena itu, kami menciptakan sebuah usaha dengan konsep kedai dengan nama dagang “YOKA (Yoghurt Tropika)” yang menawarkan berbagai produk panganan yang berbasis yoghurt serta buah-buahan tropika sebagai produk khas Indonesia.

Metode pendekatan dari usaha ini meliputi tahapan perencanaan produk, aspek produksi, pemasaran yang terdiri dari bauran pemasaran 4P (produk, harga, tempat distribusi dan promosi), dan yang terakhir adalah aspek manajemen, yang terbagi kedalam beberapa bagian fungsional,

Usaha YOKA telah dijalankan selama 4 bulan, yaitu dari bulan Maret hingga Juni. Modal awal usaha ini berasal dari dana DIKTI yaitu sebesar Rp. 7.000.000. Menu yang ditawarkan antara lain Yo! Blend, Yo! Capcus, Yo! Caso, Yo! Fresh, Yo! Shake, Pupika Yo! dan Sabu Yo! dengan kisaran harga Rp 3.500,- hingga Rp 6.500,-. Omset pada periode bulan 1 sebesar Rp 2.757.500,00, periode bulan 2 mencapai Rp 2.843.500,00 dan periode bulan 3 yang masih berjalan mencapai Rp 2.039.500,00.

Key words : YOKA, yoghurt, buah tropika, kedai

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, kami dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan.

Terima kasih kami ucapkan kepada Ibu Tintin Sarianti, SP,MM yang telah mencurahkan waktu dan tenaganya untuk membimbing kami dalam penyusunan laporan akhir dan program ini, kami juga mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu kami dalam menyelesaikan program ini.

Laporan akhir ini membahas hasil pelaksanaan pengembangan produk yaitu kombinasi yoghurt dan buah tropika atau *Yoka* (Yoghurt Tropika). *Yoka* ditawarkan dalam konsep kedai yang minimalis dan atmosfer ceria. *Yoka* mengusung tema kudapan yang sehat, namun tetap mengutamakan kualitas rasa.

Semoga laporan ini memberikan manfaat bagi banyak pihak, serta dapat memperbaiki dan mengembangkan program ini. Kami mengharapkan adanya kritik yang membangun dari para pembaca guna memperbaiki laporan akhir yang kami susun.

Bogor, Juni 2010

**Penyusun PKM**

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Susu adalah cairan bergizi yang dihasilkan oleh kelenjar susu dari mamalia betina dan juga merupakan sumber gizi yang baik bagi tubuh untuk segala tingkatan usia, baik itu dari bayi sampai orang yang sudah lanjut usia. Dewasa ini, susu memiliki banyak fungsi dan manfaat. Untuk umur produktif, susu membantu pertumbuhan mereka. Sedangkan untuk orang lanjut usia, susu membantu menopang tulang agar tidak keropos. Susu mengandung banyak vitamin dan protein. Oleh karena itu, setiap orang dianjurkan minum susu. Sekarang banyak susu yang dikemas dalam bentuk yang unik. Tujuan dari ini agar orang tertarik untuk membeli dan minum susu.

Susu termasuk ke dalam produk pertanian yang memiliki permintaan elastis, sehingga sangat tergantung kepada isu-isu strategis yang berkembang di masyarakat ataupun kualitas dari produk susu itu sendiri. Hal ini salah satunya dapat dilihat pada penetapan standar kualitas susu yang relatif tinggi. Standar tersebut ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan yang menampung susu dari peternak susu atau dikenal dengan Industri Pengolah Susu (IPS). Tingginya standar yang ditetapkan, membuat banyak susu yang dihasilkan oleh peternak menjadi terbuang percuma karena tidak memenuhi standar tersebut.

Susu yang terbuang tersebut dapat menjadi peluang bagi para pelaku bisnis, karena susu yang terbuang tersebut dapat diolah menjadi produk turunan susu lainnya, seperti mentega, yoghurt, es krim, keju, susu kental manis, susu bubuk, kerupuk, permen maupun dodol.

Dari beberapa produk turunan susu tersebut, yoghurt memiliki nilai tambah yang relatif tinggi dibandingkan produk turunan lainnya. Hal ini disebabkan yoghurt memiliki cita rasa yang unik, kandungan gizi serta manfaat yang penting bagi tubuh, yaitu:

- 1) Dapat menghasilkan zat-zat gizi yang diperlukan oleh hati sehingga berguna untuk mencegah penyakit kanker.
- 2) Membuat kulit jadi harum, halus & lembut.
- 3) Mikroba pada yoghurt bermanfaat untuk membantu proses pencernaan di dalam tubuh, sehingga baik sekali dikonsumsi bagi mereka yang memiliki masalah perut tidak 'beres'.
- 4) Memiliki gizi yang lebih tinggi dibanding susu segar. Kandungan lemaknya pun juga lebih rendah, sehingga cocok bagi mereka yang sedang menjalani diet rendah kalori.
- 5) Dapat membantu proses penyembuhan lambung dan usus yang luka.
- 6) Meminum yoghurt secara teratur dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah.
- 7) Dapat membantu penderita *lactose intolerance*, karena bakteri asam laktat dalam yoghurt dapat menguraikan laktosa susu menjadi monosakarida yaitu glukosa dan galaktosa, sehingga susu mudah dicerna di dalam tubuh.
- 8) Menghambat patogen.
- 9) Menetralkan antibiotik.
- 10) Mencegah jantung koroner.

Yoghurt atau yogurt itu sendiri adalah susu yang dibuat melalui fermentasi bakteri. Yoghurt dapat dibuat dari susu apa saja, termasuk susu kacang kedelai.

Tetapi produksi modern saat ini didominasi susu sapi. Fermentasi gula susu (laktosa) menghasilkan asam laktat, yang berperan dalam protein susu untuk menghasilkan tekstur seperti gel dan bau yang unik pada yoghurt. Yoghurt sering dijual apa adanya, maupun dengan penambahan essens buah, vanilla atau coklat.

Kandungan senyawa utama penyusun dari yoghurt serta susu dan juga relatif sama, namun jumlahnya berbeda. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada Lampiran 1. Berdasarkan Lampiran 1 dapat terlihat bahwa, berdasarkan senyawa penyusunnya, yoghurt memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan susu murni ataupun susu skim. Jumlah energi yang dikandung yoghurt, terutama *fruit yoghurt* mencapai 98 kkal, sedangkan yang dikandung susu murni hanya sebesar 67,5 kkal. Untuk karbohidrat, yoghurt juga lebih unggul dibandingkan susu murni. Kandungan karbohidrat yang dimiliki yoghurt mencapai 18,6 kkal, sedangkan kandungan karbohidrat pada susu murni hanya sebesar 4,75 kkal. Susu adalah sumber kalsium yang baik untuk pertumbuhan tulang, kalsium yang terdapat pada susu sebesar 119 kkal, sedangkan jumlah kalsium yang terdapat pada yoghurt jauh lebih tinggi, yaitu mencapai 176 kkal. Hal ini membuktikan bahwa yoghurt sangat baik bagi tubuh.

Selain jumlah kandungan senyawa penyusun yang memiliki perbedaan antara yoghurt dan susu, kandungan vitamin penyusun keduanya pun memiliki perbedaan. Hal ini dapat dilihat pada Lampiran 2. Berdasarkan lampiran tersebut dapat terlihat bahwa secara umum yoghurt memiliki kandungan vitamin yang setara dengan vitamin yang terdapat pada susu. Bahkan, di beberapa jenis vitamin, kandungannya lebih tinggi pada yoghurt dibandingkan dengan pada susu. Misalnya saja, pada Thiamin, kandungannya pada yoghurt sebesar 42  $\mu\text{g}$ , sedangkan pada susu murni hanya sebesar 37  $\mu\text{g}$ . Untuk vitamin Riboflavin, kandungan yang terdapat pada yoghurt juga lebih tinggi, yaitu mencapai 200  $\mu\text{g}$  sedangkan pada susu sebesar 160  $\mu\text{g}$ . Sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan sederhana bahwa, yoghurt juga sangat menyehatkan bagi tubuh seperti halnya susu segar, bahkan secara umum yoghurt lebih baik bagi tubuh.

Karakteristik yoghurt yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, membuat tren permintaan yoghurt meningkat, hal ini dapat dilihat dengan banyaknya produk yoghurt baru yang beredar di pasaran. Namun, produk tersebut antara satu dengan lainnya tidak memiliki keunikan khusus. Produk tersebut terkesan serupa satu dengan lainnya.

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil buah tropis yang memiliki keanekaragaman dan keunggulan cita rasa yang cukup baik bila dibandingkan dengan buah-buahan dari negara-negara penghasil buah tropis lainnya. Berbagai varietas buah tropika yang dihasilkan Indonesia antara lain adalah Pepaya, mangga, manggis, nanas, pisang, kelengkeng, salak, apel, melon, jambu dan lain sebagainya. Produksi buah tropika nusantara terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, pada tahun 2007 produksi buah Indonesia sebesar 17.116.622 ton atau naik sekitar 4,18 % bila dibandingkan dengan produksi tahun 2008 sebesar 17.831.252 ton. Melimpahnya produksi tersebut, menjadi potensi bagi buah tropis untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai tambah.

Berdasarkan kedua latar belakang tersebut, kami menciptakan sebuah usaha dengan konsep kedai yang memiliki nama dagang “YOKA (Yoghurt Tropika)”. Usaha ini mengedepankan inovasi baru, yang menawarkan berbagai produk

panganan yang berbasis yoghurt serta buah-buahan tropika sebagai produk khas Indonesia. Sehingga, yoghurt tidak lagi hanya disajikan sebagai minuman yang dapat langsung diminum, namun juga dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai menu baik itu minuman atau makanan dengan cita rasa unik yang khas yang dikombinasikan dengan buah tropika. Kombinasi dari kedua produk tersebut juga sebagai upaya meningkatkan citra Indonesia sebagai salah satu negara penghasil buah-buahan tropika di dunia.

### 1.2. Perumusan Masalah

Memandang informasi dari latar belakang tersebut, maka permasalahan yang dirumuskan mengenai pengolahan panganan yang berbasis yoghurt dan buah-buahan tropika, yaitu:

1. Bagaimana cara meningkatkan nilai tambah dari yoghurt dan buah-buahan tropika?
2. Bagaimana peluang bisnis yang baru dengan hadirnya yoghurt dan buah tropika terutama bagi kegiatan usaha kecil dan menengah ?
3. Bagaimana cara menaikkan potensi buah tropika sebagai salah satu produk pertanian khas Indonesia ?

### 1.3. Tujuan Program

1. Mendeskripsikan berbagai produk baru yang dapat dihasilkan dari yoghurt dan buah tropika serta cara meningkatkan kualitas dari produk-produk tersebut.
2. Menjabarkan berbagai inovasi pembuatan panganan berbahan baku yoghurt dan buah-buahan tropika.
3. Mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa serta menggali potensi dalam berwirausaha.
4. Berpartisipasi dalam meningkatkan potensi buah tropika sebagai produk pertanian khas Indonesia.

### 1.4. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan adalah dihasilkannya berbagai produk panganan dari yoghurt dan buah-buahan tropika yang dapat diterima dan dikonsumsi masyarakat, dengan harga yang terjangkau namun tetap mengutamakan kualitas.

### 1.5. Kegunaan Program

#### 1. Bagi Diri Sendiri

Program ini merupakan langkah awal bagi setiap individu dalam tim untuk merangsang dan meningkatkan kreativitas serta mengembangkan jiwa kewirausahaan. Melalui program ini, mahasiswa juga dituntut untuk berpikir kreatif dan inovatif agar dapat menghasilkan produk yang menarik dan memiliki nilai jual sehingga mampu bersaing dipasaran.

#### 2. Bagi Kelompok

Program ini menjadi sarana untuk melatih dan mengembangkan kemampuan bekerjasama dalam tim (*teamwork*) sehingga terbentuk sebuah kelompok usaha yang dapat menjalankan bisnis secara kontinu dan menghasilkan profit usaha yang besar.

#### 3. Bagi Masyarakat

Program ini dapat membuka peluang lapangan pekerja bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan pendapatan riil masyarakat. Program ini juga dapat menjadi tambahan informasi dan wawasan bagi masyarakat di bidang potensi usaha.

## II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Dewasa ini konsumen semakin pintar dalam memilih berbagai produk panganan yang akan dikonsumsi. Sehingga produsen dituntut untuk dapat menawarkan berbagai produk yang berkualitas baik dari segi rasa, tampilan, harga, manfaat, dan keamanan pangan yang ditawarkan.

Adanya tuntutan tersebut membuat tim sebagai pelaku bisnis mencoba menawarkan salah satu produk panganan yang berkualitas yaitu produk panganan berbahan dasar yoghurt dan buah-buahan tropika. Produk panganan tersebut akan ditawarkan melalui pendirian sebuah usaha berbentuk kedai dengan nama “YOKA”.

Kedai ini menawarkan sebuah konsep warung yang unik, minimalis dengan atmosfer ceria yang penuh warna. Kedai ini menyajikan berbagai menu yang spesial dengan tampilan menarik, yaitu berbagai menu *dessert* seperti *pancake*, *pudding*, *cake* serta berbagai minuman seperti *fruit punch*, *juice*, dan *yoghurt smoothie*.

Pemasaran akan menggunakan konsep *direct selling* yang dilakukan di lingkungan sekitar kampus IPB yaitu di sebuah kedai yang terletak di wilayah Darmaga, Bogor. Hal ini dilakukan karena melihat daerah sekitar kampus merupakan daerah yang potensial, karena tidak hanya masyarakat umum yang tinggal di daerah tersebut namun juga mahasiswa IPB.

Untuk membuka suatu usaha, aspek finansial perlu dihitung guna melihat layak atau tidaknya suatu usaha. Untuk merealisasikan kedai YOKA dana yang dibutuhkan sebesar Rp 7.000.000,00. yang diperoleh dari dana Program Kreativitas Mahasiswa.

Keunggulan kami terletak pada keunikan kami. Nuansa itulah yang akan coba kami tanamkan kepada seluruh konsumen kami. Kami ingin keunikan tersebut menjadi salah satu faktor yang menyebabkan konsumen puas terhadap kedai YOKA. Hingga timbul dorongan alami untuk terus menjadi pelanggan tetap kami.

## III. METODE PENDEKATAN

### 3.1. Perencanaan

Untuk memulai suatu usaha, setiap perusahaan harus merumuskan visi, misi dan strategi untuk mencapai sasaran serta target usaha. Oleh karena itu, diperlukan serangkaian rencana untuk mengoordinasikan kegiatan usaha. Hal tersebut diperlukan untuk memastikan usaha yang dilaksanakan berjalan secara efektif dan efisien.

Visi dari usaha YoKa adalah menjadi sebuah usaha yang bergerak di bidang pangan dengan berbasis yoghurt dan pertanian tropika. Untuk mencapai visi tersebut, misi yang akan dijalankan ialah meningkatkan kemampuan profesional dan tanggung jawab moral sejalan dengan peningkatan kesejahteraan karyawan, meningkatkan kepuasan pelanggan melalui produk yang berkualitas dan meningkatkan pelayanan yang berkesinambungan, menjadikan perusahaan lebih efisien dan produktif melalui manajemen yang lebih baik serta meningkatkan citra pertanian tropika Indonesia khususnya buah-buahan tropika.

Untuk mencapai misi tersebut, strategi yang dilakukan antara lain melakukan *survey* preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan dan melakukan pengembangan terhadap produk, melakukan promosi secara efektif dan efisien kepada konsumen, memaksimalkan perencanaan, pengorganisasian, serta pemasaran dalam usaha.

### 3.2. Aspek Produksi

Sebagai langkah awal, usaha YoKa akan dilaksanakan selama 1 periode (6 bulan). Proses produksi dilakukan di kedai YoKa yang terletak di STEVIA *cafe*, kampus IPB Darmaga Bogor. Kedai YoKa dapat menghasilkan produk rata-rata 20-30 porsi per hari.

Bahan utama dari produksi YoKa adalah yoghurt, yoghurt ini didapatkan secara langsung dari produsen yoghurt yang ada di Cibinong, Bogor. Proses pembelian dilakukan melalui sistem jual beli sederhana, dimana pihak YoKa sebagai produsen akan melakukan permintaan pembelian yoghurt segar yang belum ditambahkan *flavor (plain)*.

Selain bahan baku utama, diperlukan juga bahan baku utama lain serta bahan baku pendukung yang didapatkan melalui pasar tradisional dan supermarket terdekat di sekitar lokasi kedai. Pemilihan lokasi pembelian yang mendekati lokasi produksi ini bertujuan agar bahan-bahan tersebut ketika diolah masih dalam keadaan segar, sehingga berbagai produk yang dihasilkan pun memiliki kualitas yang terbaik. Selanjutnya berbagai bahan tersebut diolah lebih lanjut menjadi berbagai menu yang tersedia di kedai YoKa.

Proses pembuatan berbagai macam menu yang dihidangkan di kedai YoKa, bergantung kepada pesanan dari konsumen. Dalam satu harinya, disediakan beraneka ragam pilihan menu yang dapat dipesan. Menu ini akan dibuat secara langsung di kedai YoKa ataupun di rumah produksi (kediaman pekerja), hal ini dilakukan untuk memudahkan proses pembuatan yang terkadang memakan waktu yang lama, misalnya saja dalam membuat menu seperti puding yoghurt.

Proses pembuatan menu yang dilakukan langsung di kedai Yoka secara umum adalah dengan mencampurkan yoghurt dengan bahan-bahan lain seperti buah, es batu dan bahan lainnya. Kemudian semua bahan yang telah dicampur, diblender hingga tercampur rata dan kemudian dapat disajikan dalam gelas.

### 3.3. Aspek Pemasaran

Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Di dalam memasarkan suatu produk, 4P (*Product, Price, Place, Promotion*) yang merupakan bauran pemasaran harus diperhatikan.

#### 3.3.1. Product

*Product* adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan. Produk mempunyai variabel-variabel atribut, merk, kemasan, label, garansi, dan layanan. YoKa merupakan produk yang mengutamakan kepuasan konsumen. Saat ini, konsumen lebih memilih untuk mengonsumsi produk yang menyehatkan bagi tubuh, lezat dan juga unik. Oleh karena itu, YoKa berusaha menjaga agar setiap produk yang ditawarkan kepada konsumen, terjamin kualitasnya baik itu dari segi keamanan pangan, kandungan gizinya ataupun cita rasa produk. Hal tersebut diupayakan dengan melakukan proses pemilihan bahan baku yang berkualitas dan juga proses pembuatan yang aman, dalam artian menjaga kebersihan selama proses produksinya.

Cita rasa yang lezat serta juga keunikan dari produk yang ditawarkan tersaji dalam berbagai menu spesial kedai YoKa yang beragam, baik itu berupa minuman ataupun makanan penutup yang tentunya berbahan dasar yoghurt dan buah-buah tropika. Minuman yang disajikan antara lain adalah :

- *Yoghurt blended (Yo! Blend)*, terbuat dari campuran yoghurt, es krim dan buah stroberi/melon yang dicampur menjadi satu dan diblender untuk semakin menyatukan cita rasa.
- *Yoghurt Calypso Cubes (Yo! CapCus)*, merupakan sebuah minuman penghilang rasa kantuk yang terbuat dari kopi dan yoghurt yang merupakan perpaduan yang unik.
- *Yoghurt Calypso Soda (Yo! CaSo)*, terbuat dari campuran kopi, yoghurt, es krim yang kemudian diblender. Untuk menambah kesegaran ditambahkan sensasi soda.
- *Yoghurt Fresh (Yo! Fresh)*, adalah minuman yang terbuat dari yoghurt dan ditambahkan dengan citarasa nanas segar /markisa/jeruk/anggur.
- *Yoghurt Shake (Yo! Sha)*, adalah minuman yoghurt yang ditambahkan dengan citarasa stroberi/melon/jeruk/anggur dan konyaku yang kenyal.

Sedangkan makanan yang disajikan lebih diutamakan kepada jenis makanan penutup (*dessert*), kedai YoKa tidak menawarkan makanan berat (*main course*). Makanan penutup yang disajikan antara lain adalah :

*Sate buah Yoghurt (Sabu Yo!)*, merupakan merupakan menu makanan penutup yang terbuat dari potongan buah-buahan seperti nanas, melon, dan stroberi yang dirangkai menjadi satu dalam tusukan sate. Untuk sausnya terbuat dari yoghurt, gula cair, dan es batu yang di blender menjadi satu. Penyajian Sabu Yo! diletakkan di atas piring panjang dengan beralaskan saus yoghurt dan diberi sentuhan saus stroberi.

*Puding Tropika Yoghurt (Pupika Yo!)*, merupakan sebuah sajian unik yang terbuat dari konyaku dan yoghurt dan disajikan dengan siraman fla manis dan buah segar.

Kedai YoKa juga memudahkan konsumen yang ingin membeli berbagai produk YoKa untuk dibawa pulang (*take away*), dalam kemasan yang mudah dibawa dan praktis. Kemasan ini diharapkan dapat memberikan kemudahan dalam layanan, mempengaruhi konsumen, dan meningkatkan citra perusahaan.

### 3.3.2. Price

*Price* yakni yang dibayarkan terhadap produk yang dibeli, merupakan apresiasi konsumen terhadap kepuasan yang diperoleh dari pembelian tersebut. Penentuan harga dilakukan berdasarkan biaya bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan suatu menu, sehingga harga jual tiap menu memiliki perbedaan,. Dikarenakan pasar dari usaha YoKa adalah mahasiswa serta masyarakat lingkungan kampus IPB, maka kami berusaha menarik perhatian pasar dengan harga yang terjangkau, namun tentunya tetap memperhatikan kualitas dari setiap menu yang disajikan. Harga jual *YoKa* berkisar antara Rp 3500 hingga Rp 6500. Harga ini sangat ekonomis, jika dibandingkan dengan harga-harga produk serupa yang telah beredar di pasaran, ataupun dibandingkan dengan produk substitusi dari YoKa. Tabel 1 menjelaskan rincian harga yang ditetapkan oleh kedai YoKa.

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 kritika atau tinjauan suatu masalah.  
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Tabel 1. Daftar Harga YoKa

| No. | Uraian                              | Harga (Rp) |
|-----|-------------------------------------|------------|
| 1.  | Yoghurt Blended (Yo! Blend)         | 6500       |
| 2.  | Yoghurt Calypso Cubes (Yo! CapCus)  | 5000       |
| 3.  | Yoghurt Calypso Soda (Yo! CaSo)     | 6500       |
| 4.  | Yoghurt Fresh (Yo! Fresh)           | 5000       |
| 5.  | Yoghurt Shake (Yo! Sha)             | 6500       |
| 6.  | Sate buah Yoghurt (Sabu Yo!)        | 5000       |
| 7.  | Puding Tropika Yoghurt (Pupika Yo!) | 3500       |

3.3.3. *Place*

*Place* atau distribusi merupakan kegiatan yang dilakukan perusahaan agar produk menjadi lebih mudah diperoleh atau selalu tersedia untuk pelanggan sasaran. Keputusan membeli suatu produk dipengaruhi oleh kemudahan memperolehnya, dengan peletakkannya, dan suasana tempat pembeliannya. Untuk menjangkau itu semua YoKa hadir di tempat yang strategis dan mudah diakses yaitu di STEVIA cafe, kampus IPB Dramaga, Bogor.

3.3.4. *Promotion*

*Promotion* atau komunikasi pemasaran merupakan pusat untuk merancang perencanaan pemasaran yang akan mempengaruhi pembelian. Salah satu bentuk promosi YoKa adalah dengan menyebarkan pamflet dan leaflet yang berisi keunggulan, lokasi kedai, dan berbagai menu serta harga YoKa. Bentuk promosi lainnya yakni dengan membuat website khusus YoKa, yang membahas YoKa secara menyeluruh mulai dari keunggulan produk, variasi harga, dan berbagai macam foto-foto menu kedai YoKa. Kegiatan promosi lainnya dengan mengirimkan info produk pada jejaring sosial seperti *milist*, *Facebook* dan *twitter*. Walaupun teknologi semakin canggih, namun promosi secara *word of mouth* tetap berperan penting. Oleh karena itu bentuk promosi ini pun diterapkan pada YoKa.

3.4. **Aspek Manajemen**

Manajemen kedai YoKa terdiri dari 5 orang yang memiliki tugas masing-masing yang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Deskripsi Tugas

| Jabatan                           | Uraian tugas   |
|-----------------------------------|--|
| Pimpinan Perusahaan               | Bertanggung jawab terhadap keseluruhan kegiatan perusahaan                                 |
| Manajer Pengembangan Produk       | Menemukan inovasi-inovasi baru dan mengembangkan inovasi tersebut untuk pengembangan usaha |
| Manajer Produksi                  | Mengontrol jalannya proses produksi  |
| Manajer Pemasaran                 | Mengontrol jalannya proses pemasaran produk  |
| Manajer Administrasi dan keuangan | Mencatat dan mengarsipkan keseluruhan administrasi perusahaan serta bertanggung            |





Bulan pertama Kedai YoKa memproduksi terhitung mulai tanggal 14 Maret hingga 13 April 2010, sedangkan bulan kedua dimulai pada tanggal 14 April hingga 13 Mei, dan bulan ketiga 14 Mei hingga 3 Juni. Dengan demikian untuk laporan laba rugi bulan ketiga pada Lampiran 4, belum sepenuhnya periode berjalan (laporan dikumpulkan tanggal 4 Juni 2010).

Lampiran 4 dan 5 memperlihatkan posisi kedai YoKa masih berada dalam kondisi rugi, namun kerugian semakin kecil pada bulan kedua dan bulan ketiga. Bulan pertama (14 Maret-13 April 2010) Kedai YoKa mengalami kerugian akibat proses penyimpanan buah-buahan yang belum efektif sehingga banyak buah yang terbuang karena busuk. Kerugian juga timbul akibat sistem pembelian buah yang belum lancar. Pada awalnya buah dibeli cukup jauh dari letak kedai, sehingga mengeluarkan biaya transportasi yang cukup besar.

Pada bulan kedua, penyebab kerugian yang terjadi di bulan pertama sudah di evaluasi. Solusi agar buah tidak cepat busuk yaitu dengan menyimpannya dalam lemari pendingin di kostan anggota, sedangkan solusi untuk biaya transportasi yang mahal yaitu dengan membeli buah-buahan yang lokasinya tidak terlalu jauh dari kedai. Pada bulan kedua, Kedai YoKa masih mengalami kerugian yang timbul akibat jumlah produk yang terjual belum optimal. Konsumen utama Kedai YoKa adalah mahasiswa IPB, pada periode bulan kedua YoKa berjalan (14 April-13 Mei 2010) bertepatan dengan dilaksanakannya Ujian Tengah Semester, sehingga dengan adanya masa ujian ini mahasiswa yang datang membeli produk YoKa menjadi menurun. Solusinya yaitu dengan menggiatkan kembali promosi Kedai YoKa melalui pamphlet, leaflet, dan word of mouth.

Pada bulan ketiga dimana berjalan selama setengah periode, penjualan telah mengalami peningkatan dimana total penerimaan mencapai Rp 2.039.500. Penerimaan masih dapat meningkat pada separuh periode akhir bulan ketiga yang masih terdapat sepuluh hari hingga tanggal 13 Juni. Terlihat pada laporan laba rugi dan arus kas, kerugian yang dialami oleh kedai yoka semakin mengalami penurunan, yang diakibatkan oleh adanya peningkatan secara positif dari penjualan produk yoka dan penurunan dari biaya, sehingga kedepannya usaha kedai yoka memiliki prospek yang lebih baik lagi untuk dijalankan. Karena akan terdapat keuntungan yang semakin meningkat setiap bulannya.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Usaha Kedai YOKA cukup prospektif untuk dijalankan, hal ini disebabkan, usaha ini mampu menciptakan inovasi baru, serta pemanfaatan Yoghurt dan Buah tropika menjadi satu kombinasi yang unik. Varian rasa yang ditawarkan, merupakan pilihan rasa yang banyak disukai oleh konsumen.

### 2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk perkembangan usaha ini, antara lain sebagai berikut :

- 1) Menjaga kontinuitas dan terus meningkatkan penjualan YOKA
- 2) Menjaga kontinuitas bahan baku yoghurt
- 3) Meminimalkan biaya produksi
- 4) Melakukan survei preferensi konsumen secara berkala

**LAMPIRAN**

Lampiran 1. Nilai beberapa senyawa utama penyusun susu dan yoghurt

| Komposisi (unit/100 gr) | Susu  |      | yoghurt  |         |       |
|-------------------------|-------|------|----------|---------|-------|
|                         | Murni | skim | Full fat | Low fat | fruit |
| Energi (kkal)           | 67,5  | 36   | 72       | 64      | 98    |
| Protein (g)             | 3,5   | 3,3  | 3,9      | 4,5     | 5,0   |
| Lemak (g)               | 4,25  | 0,13 | 3,4      | 1,6     | 1,25  |
| Karbohidrat (g)         | 4,75  | 5,1  | 4,9      | 6,5     | 18,6  |
| Kalsium (mg)            | 119   | 121  | 145      | 150     | 176   |
| Fosfor (mg)             | 94    | 95   | 114      | 118     | 153   |
| Natrium (mg)            | 50    | 52   | 47       | 51      | -     |
| Kalium (mg)             | 158   | 145  | 186      | 192     | 254   |

Sumber : Deeth, H.C. and Tamime, A.Y. (1981) "Journal of Food Protection" dalam "Mengenal Lebih Dekat Yoghurt"

Lampiran 2. Kandungan beberapa vitamin penyusun susu dan yoghurt

| Vitamin (Unit/100gr)    | Susu  |      | Yoghurt            |                    |
|-------------------------|-------|------|--------------------|--------------------|
|                         | Murni | Skim | Kadar lemak tinggi | Kadar lemak rendah |
| Vitamin A (IU)          | 148   | -    | 140                | 70                 |
| Thiamin (B1)(µg)        | 37    | 40   | 30                 | 42                 |
| Ribovlavin (B2)(µg)     | 160   | 180  | 190                | 200                |
| Pridoksin (B2)(µg)      | 46    | 42   | 46                 | 46                 |
| Sianokobalamin(B12)(µg) | 0,39  | 0,4  | -                  | 0,23               |
| Vitamin C (mg)          | 1,5   | 1,0  | -                  | 0,7                |
| Vitamin D (IU)          | 1,2   | -    | -                  | -                  |

Sumber : Deeth, H.C. and Tamime, A.Y. (1981) "Journal of Food Protection" dalam "Mengenal Lebih Dekat Yoghurt"

Lampiran 3. Daftar Harga YoKa

| No. | Uraian                              | Harga (Rp) |
|-----|-------------------------------------|------------|
| 1.  | Yoghurt Blended (Yo! Blend)         | 6500       |
| 2.  | Yoghurt Calypso Cubes (Yo! CapCus)  | 5000       |
| 3.  | Yoghurt Calypso Soda (Yo! CaSo)     | 6500       |
| 4.  | Yoghurt Fresh (Yo! Fresh)           | 5000       |
| 5.  | Yoghurt Shake (Yo! Sha)             | 6500       |
| 6.  | Sate buah Yoghurt (Sabu Yo!)        | 5000       |
| 7.  | Puding Tropika Yoghurt (Pupika Yo!) | 3500       |

## Lampiran 4. Laporan Laba Rugi Kedai YoKa

| Uraian                   | Bulan 1<br>(14 Maret-13 April 2010) | Bulan 2<br>(14 April-13 Mei 2010) | Bulan 3<br>(14 Mei-3 Juni<br>2010) |
|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <b>PENJUALAN</b>         |                                     |                                   |                                    |
| Puding Tropika           | Rp 325,500                          | Rp 91,000                         | Rp 24,500                          |
| Yoghurt Blended          | Rp 923,000                          | Rp 1,443,000                      | Rp 1,046,500                       |
| Yo! Capcus               | Rp 390,000                          | Rp 220,000                        | Rp 220,000                         |
| Yo! Caso                 | Rp 260,000                          | Rp 182,000                        | Rp 208,000                         |
| Yo! Smooth               | Rp 150,000                          | Rp 50,000                         | Rp -                               |
| Yo! Shake                | Rp 338,000                          | Rp 52,000                         | Rp -                               |
| Ice Banana Yoghurt       | Rp 56,000                           | Rp -                              | Rp -                               |
| Yo! Fresh                | Rp 315,000                          | Rp 760,000                        | Rp 530,000                         |
| Sate Buah                | Rp -                                | Rp 45,000                         | Rp 10,000                          |
| <b>TOTAL PENJUALAN</b>   | <b>Rp 2,757,500</b>                 | <b>Rp 2,843,500</b>               | <b>Rp 2,039,500</b>                |
| <b>PENGELUARAN</b>       |                                     |                                   |                                    |
| <b>BIAYA VARIABEL</b>    | <b>Rp 2,674,760</b>                 | <b>Rp 1,752,860</b>               | <b>Rp 1,101,900</b>                |
| <b>BIAYA TETAP</b>       |                                     |                                   |                                    |
| Gaji Karyawan            | Rp 560,000                          | Rp 560,000                        | Rp -                               |
| Gaji Manajer             | Rp 500,000                          | Rp 500,000                        | Rp -                               |
| Listrik                  | Rp 70,000                           | Rp 70,000                         | Rp 70,000                          |
| Sewa                     | Rp 666,667                          | Rp 666,667                        | Rp 666,667                         |
| Penyusutan alat          | Rp 193,437                          | Rp 193,437                        | Rp 193,437                         |
| <b>TOTAL BIAYA TETAP</b> | <b>Rp 1,990,110</b>                 | <b>Rp 1,990,110</b>               | <b>Rp 930,110</b>                  |
| <b>TOTAL PENGELUARAN</b> | <b>RP 4,664,870</b>                 | <b>Rp 3.742.970</b>               | <b>Rp 2.032.010</b>                |
| <b>KEUNTUNGAN BERSIH</b> | Rp (1,907,370)                      | Rp (899,470)                      | Rp 7490                            |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 kritika atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

Lampiran 5. Arus kas kedai yoka

| URAIAN                  | BULAN            |                  |                  |                  |
|-------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|                         | 0                | 1                | 2                | 3                |
| <b>INFLOW</b>           |                  |                  |                  |                  |
| Puding Tropika          |                  | 325,500          | 91,000           | 24,500           |
| Yoghurt Blended         |                  | 923,000          | 1,443,000        | 1,046,500        |
| Yo! Capcus              |                  | 390,000          | 220,000          | 220,000          |
| Yo! Caso                |                  | 260,000          | 182,000          | 208,000          |
| Yo! Smooth              |                  | 150,000          | 50,000           | 0                |
| Yo! Shake               |                  | 338,000          | 52,000           | 0                |
| Ice Banana Yoghurt      |                  | 56,000           | 0                | 0                |
| Yo! Fresh               |                  | 315,000          | 760,000          | 530,000          |
| Sate Buah               |                  |                  | 45,000           | 10,000           |
| Dana Hibah              | 7,000,000        |                  |                  |                  |
| Saldo Kas               |                  | 7,000,000        | 3,999,973        | 3,293,506        |
| <b>Total Inflow (A)</b> | <b>7,000,000</b> | <b>9,843,500</b> | <b>6,842,973</b> | <b>5,332,506</b> |
| <b>OUTFLOW</b>          |                  |                  |                  |                  |
| <b>Biaya Investasi</b>  |                  | 43,500           |                  |                  |
| Bangku plastik          |                  | 99,000           |                  |                  |
| Roll kabel              |                  | 12,000           |                  |                  |
| Sendok makan            |                  | 250,000          |                  |                  |
| Blender Miyako          |                  | 410,000          |                  |                  |
| Blender Philips         |                  | 7,000            |                  |                  |
| Alat tulis              |                  | 19,500           |                  |                  |
| Sendok plastik          |                  | 15,000           |                  |                  |
| Kanebo                  |                  | 20,000           |                  |                  |
| Palu                    |                  | 30,000           |                  |                  |
| Kalkulator              |                  | 8,000            |                  |                  |
| Gembok                  |                  | 10,000           |                  |                  |
| Tempat sampah           |                  | 83,100           |                  |                  |
| Tempat es               |                  | 5,000            |                  |                  |
| Gayung                  |                  | 60,000           |                  |                  |
| Gelas                   |                  | 100,000          |                  |                  |
| Wadah buah              |                  | 87,000           |                  |                  |
| Piring melamin          |                  | 12,000           |                  |                  |
| Pisin                   |                  | 15,000           |                  |                  |
| Pisau                   |                  | <b>1,286,100</b> |                  |                  |
| <b>Biaya Variabel</b>   |                  | <b>2,674,760</b> | <b>1,752,860</b> | <b>1,101,900</b> |
| <b>Biaya Tetap</b>      |                  |                  |                  |                  |
| Gaji Karyawan           |                  | 560,000          | 560,000          | 0                |
| Gaji Manajer            |                  | 500,000          | 500,000          | 0                |
| Listrik                 |                  | 70,000           | 70,000           | 70,000           |
| Sewa                    |                  | 666,667          | 666,667          | 666,667          |

|                    |           |           |           |           |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| TOTAL OUTFLOW (B)  |           | 5,757,527 | 3,549,467 | 1,838,567 |
| SALDO BERSIH (A-B) | 7,000,000 | 3,999,973 | 3,293,506 | 3,493,939 |

**Dokumentasi Kegiatan**

Lokasi Usaha



**Media Promosi**

Banner



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 kritika atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Desain Menu



© 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 artikel atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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



## Produk



### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 kritika atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya 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 kritika atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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