



## PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Komersialisasi Bubur Ikan Asap “*Bubur Insap*” Usaha Mengembangkan Bubur Khas Indonesia Bernilai Gizi Tinggi.
2. Bidang Kegiatan :  PKMP  PKMK  PKMI  
 PKMT  PKMM
3. Bidang Ilmu :  Kesehatan  Perikanan  
 MIPA  Pendidikan  
 Humaniora  Sosial Ekonomi  
 Teknologidan Rekayasa

4. Ketua Pelaksana Kegiatan / Penulis Utama

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 (tiga) orang

6. Dosen pendamping

7. Biaya Kegiatan Total

a. DIKTI : Rp. 7.000.000,-

b. Sumber Lain :-

8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 4 Juni 2010

Menyetujui,

Kepala Departemen Budidaya Perairan

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr.Odang Carman)  
NIP. 19591222 198601 1 001

(Ahmad Fauzan)  
NRP. C14080007

Wakil Rektor Bidang Akademik dan  
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

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

(Dr. Tatag Budiardi)  
NIP. 19631002 199702 1 001

## ABSTRAK

Masyarakat Indonesia sangat gemar mengkonsumsi bubur, yang bisa dilihat dari semakin banyaknya jumlah penjual bubur, terutama bubur ayam, baik yang terletak di pinggir jalan maupun yang berkeliling mengitari rumah-rumah penduduk. Konsumsi bubur yang tinggi disebabkan karena bubur adalah salah satu diversifikasi dari beras sebagai makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia yang mudah dikonsumsi dengan harga terjangkau, rasa yang enak, serta mudah divariasikan sesuai selera. Tingginya permintaan terhadap bubur ayam menyebabkan usaha pada produk ini semakin banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia, sehingga semakin lama tingkat penawarannya juga semakin meningkat. Oleh karena itu, market share dari produk bubur ayam semakin kecil, sehingga diperlukan inovasi baru agar usaha bubur yang akan dijalankan mampu berkompetisi dengan produk-produk bubur yang sudah ada. Untuk itu diperlukan diferensiasi produk bubur, yaitu dengan memperkenalkan produk bubur ikan asap "Bubur Insap". Produk bubur ikan asap berbahan baku ikan kakap (*Lutjanus sp*) "Bubur Insap" ini diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang besar dan mampu memenuhi kebutuhan pasar akan produk makanan sehat yang kaya protein dan rendah kolesterol. Produk bubur ikan asap berbahan dasar beras dan ikan kakap dapat juga diharapkan mampu meningkatkan daya kreatifitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa. Ikan kakap asap merupakan bahan alternatif digunakan sebagai pengganti ayam pada penyajian bubur. Bubur ikan asap merupakan produk yang dibuat dari beras yang direbus seperti membuat nasi, akan tetapi perbandingan antara beras dan airnya lebih banyak, yaitu antara 1:7 sampai 1:8, dan ditambahkan bumbu rempah-rempah dan penyedap, sehingga memberikan aroma yang sedap dan rasa yang khas. Bubur dihidangkan bersama kerupuk ikan, irisan daun bawang dan seledri, bawang goreng, kedelai goreng, dan potongan otak-otak pada sebuah mangkuk. Sedangkan irisan ikan kakap asap dan jamur goreng tepung disajikan terpisah pada sebuah pisin khusus yang bersekat. Kegiatan pembuatan dan persiapan bubur Insap dilakukan setiap hari mulai pukul 16.00-19.00 WIB, dan penjualan dilakukan mulai pukul 19.00-22.00 WIB, yang dimulai tanggal 27 April 2010 sampai dengan saat ini, yaitu 3 Juni 2010. Volume penjualan bubur Insap ditambahkan secara gradual mengikuti permintaan konsumen. Pada awal penjualan, bubur yang dijual hanya sebanyak 8 porsi dan semuanya habis terjual. Kemudian dilakukan penambahan volume penjualan setiap harinya, dan sampai sekarang telah mencapai 20 porsi perhari, dan terjual seluruhnya. Bubur Insap dijual dengan harga Rp. 5.000/porsi. Kegiatan penjualan bubur ikan asap selama 5 minggu menunjukkan hasil yang baik, dengan keuntungan bersih mingguan yang terus meningkat, yaitu dari Rp 99.000 pada minggu pertama hingga mencapai Rp 243.000 pada minggu kelima. Hasil ini menunjukkan bahwa bubur ikan asap cukup digemari di kalangan mahasiswa IPB. Hal ini dikarenakan penggunaan ikan kakap sebagai tambahan bubur dapat meningkatkan minat mahasiswa untuk mencoba, karena selama ini belum pernah ada yang menjual bubur ikan asap berbahan dasar ikan kakap terutama di kampus IPB Dramaga. Selain itu harga satu porsi bubur ikan asap yang hanya Rp 5.000 sangat sesuai dengan kemampuan mahasiswa, sehingga mampu menarik mahasiswa untuk membeli produk ini.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena dengan karuniaNya penulis dapat menyelesaikan Laporan Pertanggung Jawaban ini. Tujuan penulisan Laporan Pertanggung Jawaban ini adalah sebagai laporan kepada pihak DPKHA dan pihak DIKTI sebagai penyelenggara Program Kreativitas Mahasiswa atas usaha Bubur Ikan Asap (Bubur Insap) yang sudah penulis jalankan.

Produk bubur ikan asap berbahan baku ikan kakap (*Lutjanus sp*) “*Bubur Insap*” ini diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang besar dan mampu memenuhi kebutuhan pasar akan produk makanan sehat yang kaya protein dan rendah kolesterol. Produk bubur ikan asap berbahan dasar beras dan ikan kakap dapat meningkatkan daya kreatifitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun selalu kami harapkan demi kesempurnaan makalah ini.

Akhir kata, kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan serta dalam pelaksanaan usaha ini, terutama kepada Bapak Dr. Tatag Budiardi selaku Dosen Pendamping, DIKTI dan DPKHA IPB selaku penyelenggara, dan juga kepada pihak-pihak yang membantu dalam penyusunan laporan ini dari awal sampai akhir. Semoga Allah SWT senantiasa meridhoi segala usaha kita. Amin.

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.