



LAPORAN AKHIR PKMK

KOMERSIALISASI CEKER CRISPY UNTUK MENCEGAH OSTEOPOROSIS

Diusulkan oleh:

Dipa Pradipta	G24062495	2006
Uji Astrono Pribadi	G24062307	2006
Anang Ahmadi	G24062519	2006
Rendy Kurnia	G24061100	2006
Syamsu Dwi Jadmiko	G24070045	2007

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

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Komersialisasi Ceker Crispy Untuk Mencegah Osteoporosis
2. Bidang Kegiatan : PKMK
3. Bidang Ilmu : MIPA
4. Ketua Pelaksana Kegiatan

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

7. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Sumber Dikti : Rp. 7.125.000,-
 - b. Sumber lain :-
8. Jangka Waktu Pelaksanaan :3 bulan

Menyetujui

Ketua Departemen
Geofisika dan Meteorologi

Bogor,4 Juni 2010
Ketua Pelaksana

Dr.Ir.Rini Hidayati
NIP 19600305 198703 2 002

Dipa Pradipta
NIM G24062495

Wakil Rektor
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

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

Dr. Ir. Dedy Duryadi Solihin,DEA.
NIP. 19561102 198403 1 003



© 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.



ABSTRAK

Ceker crispy merupakan suatu olahan panganan terbaru yang terbuat dari bahan dasar ceker yang tentunya banyak sekali mengandung berbagai macam zat yang dibutuhkan oleh tubuh, lebih khususnya lagi ceker banyak mengandung kalsium. Oleh sebab itu panganan dari ceker crispy merupakan suatu brand baru dari olahan makanan yang nikmat tetapi juga menyehatkan. Adanya produk ini diharapkan, masyarakat atau konsumen lebih mengenal lagi makanan alternative pengganti susu, selain susu itu sendiri harganya mahal belum tentu banyak konsumen yang menyukainya, maka dari itu produk ceker crispy ini merupakan olahan yang berfungsi sebagai pengganti susu. Tujuan dari pembuatan ceker crispy ini adalah membuat suatu olahan yang nikmat namun juga menyehatkan dalam hal mencegah penyakit osteoporosis sebagai alternatif pengganti susu dengan harga yang lebih ekonomis. Dalam proses pembuatannya bahan baku yang diperlukan terdiri dari ceker ayam serta bahan-bahan lain seperti tepung terigu, tepung sagu, tepung bumbu, bawang putih, lada, daun salam, bumbu rempah-rempah, penyedap rasa, merica, dan garam. Bahan-bahan tersebut kemudian direbus menggunakan panci presto selama 30 menit. Kemudian ceker diberi baluran tepung bumbu dan digoreng hingga matang. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penjualan, didapat hasil yang cukup tinggi dalam hal penjualan, sesuai dengan target yang akan dicapai. Masih jarang nya produk olahan dari ceker ayam di masyarakat membuat produk ini cukup diterima konsumen. Hasil perhitungan analisis keuangan yang didapatkan dari hasil penjualan harga Rp. 1.500,00/paket *ceker crispy* selama tiga bulan didapatkan laba bersih sebesar Rp. 2,469,750.00 dengan pendapatan total penjualan Rp 4.207.500,00 dan biaya produksi Rp 1,737,750.00.

Keyword; *ceker crispy*, panganan, osteoporosis, kalsium



KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah kepada kita semua, sehingga berkat karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan PKMK yang berjudul "Komersialisasi Ceker Crispy Untuk Mencegah Osteoporosis" dalam Program Kreativitas Mahasiswa.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis tidak lupa mengucapkan terimakasih pada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas laporan ini sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan ini. Dan tidak lupa juga kami ucapkan terimakasih kepada Bapak Dr. Ir. Dedy Duryadi Solihin, DEA selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan kepada kami, serta tidak lupa pula ucapan terimakasih kami kepada seluruh tim dalam usaha ceker crispy ini, baik itu anggota maupun para karyawan.

Dalam penyusunan laporan ini penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri maupun kepada pembaca umumnya.

Bogor, 4 juni 2010

Penyusun

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Osteoporosis atau keropos tulang adalah penyakit tulang rapuh, mudah retak, dan patah. Keropos tulang tidak menimbulkan gejala, prosesnya berlangsung tanpa disadari. Biasanya baru disadari saat terjadi tulang patah akibat jatuh, tarikan yang kuat, atau timbulnya rasa sakit yang hebat karena tulang retak atau patah. Tulang yang paling sering/rentan patah adalah pergelangan tangan, tulang belakang, dan tulang pinggang.

Kendati osteoporosis itu degeneratif dan normalnya baru muncul setelah orang berusia diatas 45 tahun, tetapi penyakit ini bisa menyerang kaum muda yang gaya hidupnya cenderung tak sehat, seperti kebiasaan merokok, malas berolahraga, minum kopi dalam dosis berlebihan dan juga mengkonsumsi minuman keras. Selama ini banyak orang mengetahui kalsium adalah obat dari penyakit satu ini. Padahal kalsium hanya memperkuat tulang bagian luar saja, sedangkan yang penting adalah pemenuhan nutrisi bagi tulang bagian dalam. Tulang bagian dalam akan menghasilkan zat yang bernama Zat Hydroxyapatite yang nantinya akan memperkuat tulang bagian luar. Adapun zat ini komponennya sama dengan tulang dan lapisan keras mamalia.

Oleh karena itu *Hydroxyapatite* dapat merupakan makanan untuk tulang yang berasal dari tulang binatang. Secara logika, memang makanan yang tepat untuk tulang sebaiknya berasal dari bahan dasar tulang. Salah satu makanan yang banyak mengandung zat ini adalah kaki ayam atau ceker.

Tanpa disadari ceker ayam banyak mengandung protein yang terdapat pada bagian kulit, otot, tulang, dan kolagen. Kolagen adalah sejenis protein jaringan ikat yang liat dan bening berwarna kekuning-kuningan. Dan jika terkena panas, kolagen akan mencair jadi agak kental seperti lem. Susunan utama pada ceker ayam adalah asam amino, yaitu komponen dasar protein. Dalam asam amino sendiri terdapat glisin-prolin, hidrosiprolin-agrinis-glisin. Ceker ayam juga mengandung zat kapur dan sejumlah mineral.

Kalsium memang mempunyai andil besar membangun dan mempertahankan kekuatan tulang, termasuk membantu mengatur detak jantung, pertumbuhan otot, dan mencegah pengumpatan darah. Selain itu, tubuh juga akan mencari cadangan kalsium yang dibutuhkan tulang. Hal inilah yang menyebabkan tulang kehilangan kepadatan dan kekuatannya, sehingga mudah retak bahkan patah.

Lalu bagaimana ceker ayam bisa berpengaruh pada penyakit osteoporosis? Usia lanjut terutama wanita yang telah mengalami menopause kadar hormon estrogennya menurun dan kalsium dalam tubuh serta kolagen dipakai lebih banyak sehingga kedua bahan tersebut berkurang banyak di tulang. Oleh karena ceker ayam mengandung banyak bahan tadi maka andaikata dikonsumsi oleh tubuh, nutrisi tersebut dapat mensubstitusi nutrisi yang hilang tadi. Selain itu ceker ayam mampu merangsang pembentukan antigen immunogenic yang berguna mencegah keroposnya tulang, dan antigen immunogenic ini dapat ditemukan dalam kolagen yang terdapat pada ceker ayam.



I.2 Perumusan Masalah

Masalah yang melatarbelakangi program ini adalah:

1. Kurangnya pengetahuan tentang guna ceker ayam.
2. Masih banyaknya penyakit osteoporosis yang diderita masyarakat.
3. Diperlukan produk yang dapat mencegah osteoporosis.
4. Melalui produk unggulan dan daya saing tinggi maka dapat dijadikan sebagai sarana berwirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

I.3 Tujuan Program

1. Memanfaatkan ceker ayam untuk mencegah osteoporosis.
2. Meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk hasil ceker ayam.
3. Menciptakan diversifikasi produk baru ceker ayam yang memiliki kualitas tinggi dengan harga yang terjangkau.
4. Sebagai wahana melatih dan mempraktekkan kemampuan manajemen wirausaha, sikap tanggung jawab, dan kerjasama tim.

I.4 Luaran Yang Telah Dihasilkan

1. Dihasilkannya produk ceker crispy dengan kandungan gizi tinggi, sebagai olahan pencegah osteoporosis serta alternatif pengganti kalsium dalam susu dengan harga yang lebih terjangkau.
2. Meningkatnya pula permintaan masyarakat terhadap olahan dari ceker ayam sehingga produk ceker crispy menjadi salah satu pilihan panganan yang murah, bergizi serta kaya akan kandungan kalsium.
3. Terciptanya peluang bisnis bagi mahasiswa dan masyarakat.

I.5 Kegunaan Program

1. Salah satu alternatif makanan untuk mencegah penyakit osteoporosis.
2. Melatih mahasiswa dalam berinovasi dan menciptakan ide-ide kreatif yang berguna bagi masyarakat.
3. Melatih mahasiswa dalam memupuk jiwa kewirausahaan dengan tetap mengindahkan gizi masyarakat sebagai tujuan awal.

II. Gambaran Umum Rencana Usaha

Pembangunan usaha ceker crispy merupakan suatu bentuk usaha yang menyajikan suatu panganan yang nikmat namun juga sehat, selain itu pula ceker banyak mengandung berbagai macam zat yang dapat menyehatkan tulang. Oleh sebab itu produk ceker crispy juga dimanfaatkan sebagai alternatif makanan sebagai pengganti susu karena fungsi dan kandungan kalsium yang terkandung didalamnya hamper sama, bahkan menurut hasil uji lab, kandungan kalsium dalam ceker lebih tinggi dibandingkan dalam susu, perbedaan ini bisa dua kali lipat dari kandungan yang terkandung dalam susu. Produk ceker crispy telah mengalami berbagai macam proses sebelum dipasarkan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengujian lab sebagai pembuktian, kemudian pemilihan bumbu yang pas, serta target pasar.

Pada tahap awal pembuatan diproduksi sebanyak 200 bungkus per harinya, hingga akhirnya omset bertambah sampai kurang lebih 4500 bungkus per bulannya. Pengembangan usaha ceker crispy dilakukan dengan penambahan kapasitas produksi, hal ini dikarenakan tingginya minat dari konsumen terhadap panganan ceker crispy. Setelah menambahnya kapasitas produksi, penambahan cabang dilakukan tidak hanya di wilayah cibinong sebagai tempat awal berjualan kami, melainkan hingga wilayah bogor lainnya agar banyak masyarakat lebih mengenal manfaat terhadap panganan ceker crispy ini.

Target pasar produk ceker crispy menjangkau seluruh kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, hingga dewasa. Bagi orang tua, produk ceker ini dimanfaatkan sebagai panganan yang sehat yang mampu menyehatkan tulang serta sebagai pencegahan terhadap osteoporosis, bagi remaja dan anak-anak, pangan ini selain merupakan panganan yang nikmat juga sebagai pencegahan di waktu dini agar terhindar dari osteoporosis.

Rencana ke depan yang sedang kami jalankan, usaha ceker crispy ini akan selalu menampilkan berbagai macam inovasi serta pengembangan lainnya, sehingga diharapkan produk ini akan tetap banyak diminati oleh para konsumen yang menginginkan panganan yang nikmat dan juga menyehatkan.

Pemasaran produk pada awalnya dilaksanakan dengan sistem “*Front-Line Retailer*” (pemasaran produk dengan sistem konsinyasi melalui para pengecer) yaitu dengan cara menjalin kerjasama secara langsung dengan warung, kios makanan, untuk melakukan penjualan produk. Para pemilik warung yang kemudian disebut *front-liner* akan mendapatkan satu paket display yang berisi produk *ceker crispy* serta 1 buah poster tentang profil produk.

Konsep ini dipilih karena cukup efektif untuk sebuah produk baru, produk dapat langsung tersebar ke daerah pemasaran yang ditargetkan dengan biaya pemasaran yang cukup rendah. Selain itu, dalam dalam program ini juga digunakan sistem konsinyasi, yaitu sistem kerja sama titip jual kepada *front-liner*. Sistem konsinyasi yang diterapkan akan membuat *front-liner* merasa diuntungkan karena tidak akan menanggung resiko barang yang tak terjual. Proses selanjutnya setelah produk berada di pasar adalah penjualan langsung dengan pembukaan kios mandiri agar semakin dikenal dan dekat dengan konsumen. Dan evaluasi tingkat penjualan yang dilakukan secara rutin berkala 2-3 kali dalam satu bulan.

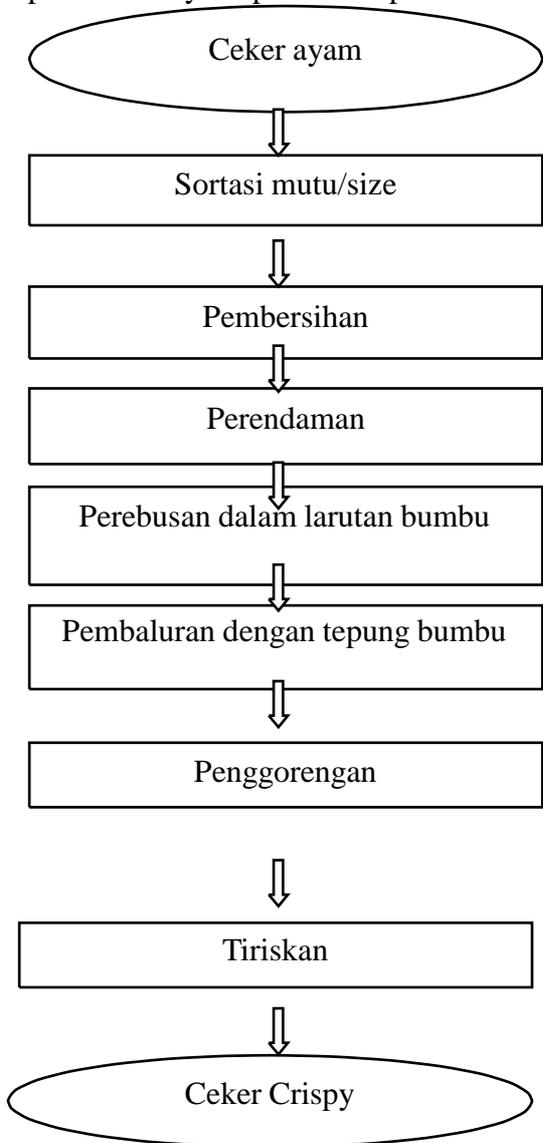
Analisis usaha yang digunakan adalah analisis pendapatan usaha dimana keuntungan adalah penerimaan total dikurangi dengan biaya total, dan apabila

keuntungan bernilai positif maka usaha dikatakan untung dan bila keuntungan negatif maka usaha merugi. Analisis lain yang digunakan adalah analisis imbalan penerimaan dan biaya (R/C) dimana R/C adalah penerimaan total dibagi dengan biaya total. Jika dihasilkan $R/C > 1$ maka usaha menguntungkan, dan bila $R/C < 1$ usaha merugi.

III. METODE PENDEKATAN

Proses pembuatan *ceker crispy* adalah pertama preparasi bahan baku, kemudian dicuci bersih dan penentuan rendemen. Bumbu-bumbu disiapkan dan dihaluskan. Kemudian bahan baku ceker dan bumbu dicampur dan direbus selama 30 menit, lalu ditiriskan. Ceker yang sudah direbus kemudian digoreng dengan pembaluran tepung bumbu sebelumnya. Setelah digoreng hingga matang, kemudian dikemas dengan bungkus kertas khusus yang sudah disediakan.

Diagram alir pembuatannya dapat dilihat pada Gambar 1.



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 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.

IV. JADWAL KEGIATAN

IV.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan produksi ceker crispy dilakukan pada bulan Maret – Mei 2010. Tempat pelaksanaan yaitu di rumah salah satu anggota yaitu di Cibinong, Bogor.

IV.2 Time Line Kegiatan

URAIAN	Minggu Ke-											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Survei pasar	■											
Pengadaan bahan baku	■	■										
Perizinan tempat		■										
Produksi tahap 1			■									
Analisis standar kelayakan			■									
Pengemasan dan pelabelan				■			■	■				
Produksi tahap 2							■	■				
Produksi tahap 3											■	■
Pemasaran				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Evaluasi kerja								■	■	■	■	■
Pembuatan laporan												■

IV.3 Instrumen Pelaksanaan

Alat yang digunakan dalam pembuatan produk ceker crispy ini adalah pisau untuk pemotongan ceker, panci untuk merendam dan merebus ceker (panci presto), penghalus bumbu (cobek) untuk menghaluskan bumbu; dan wajan untuk menggoreng; serta alat-alat lain untuk pemindah bahan seperti sendok, dan lain-lain.

IV.4 Rancangan dan Realisasi biaya

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
	Sarung Tangan Plastik		W	Z	Z
	Pembersih kaca			Z	Z
				Z	Z
	W			Z	Z
	<		W	Z	Z
dKd >					Z

Biaya tetap

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 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.

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
	Pisau		h	Z	Z
	Baskom plastik			Z	Z
	Serbet			Z	Z
	Tabung gas			Z	Z
	Panci Presto			Z	Z
	Saringan Minyak			Z	Z
	Kompore			Z	Z
	Timbangan			Z	Z
	Alat pencapit			Z	Z
	Nampan			Z	Z
	Sodet			Z	Z
	Lap Kecil			Z	Z
	Penggorengan			Z	Z
	Gerobak		h	Z	Z
	Baner			Z	Z
	Cuting Sticker			Z	Z
	Uji Lab			Z	Z
	Lampu TL			Z	Z
	Lampu kecil			Z	Z
	Colokan lampu			Z	Z
	Kabel kecil			Z	Z
	Kabel besar			Z	Z
	Stop kontak			Z	Z
	Dudukan Lampu			Z	Z
	Regulator gas			Z	Z
	Terpal			Z	Z
	Bambu			Z	Z
	Rafia			Z	Z
d &					Z

Bahan Baku

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Ceker Ayam	5	kg	Rp 12,000.00	Rp 60,000.00
2	Ceker Ayam	27	kg	Rp 11,000.00	Rp 297,000.00
3	Ceker Ayam	112	kg	Rp 8,000.00	Rp 896,000.00
4	Minyak Goreng	2	drigen	Rp 51,000.00	Rp 102,000.00
5	Tepung Bumbu	4	pak	Rp 20,000.00	Rp 80,000.00
6	Tepung Terigu	21	Kg	Rp 5,000.00	Rp 105,000.00
7	Tepung Sagu	0.25	Kg	Rp 6,000.00	Rp 1,500.00
8	Bawang Putih	1.5	kg	Rp 20,000.00	Rp 30,000.00
9	Kunyit	1.5	kg	Rp 8,500.00	Rp 12,750.00
10	Jahe	1.5	kg	Rp 5,000.00	Rp 7,500.00
11	Lengkuas	1.5	kg	Rp 3,000.00	Rp 4,500.00
12	Ketumbar	20	bungkus	Rp 500.00	Rp 10,000.00
13	Daun Pisang	14	ikat	Rp 1,000.00	Rp 14,000.00
14	Garem	4	bungkus	Rp 1,000.00	Rp 4,000.00
15	Penyedap Rasa	6	pak	Rp 3,500.00	Rp 21,000.00
16	Telore	0.5	Kg	Rp 13,000.00	Rp 6,500.00
17	saos	15	pak	Rp 4,000.00	Rp 60,000.00
18	gas	2	tabung	Rp 13,000.00	Rp 26,000.00
TOTAL					Rp 1,737,750.00

E			
	W	W	Z
		E	Z
	W	>	Z
	d		Z
dKd	>		Z

I. HASIL DAN PEMBAHASAN

V.1 Hasil pelaksanaan pogram

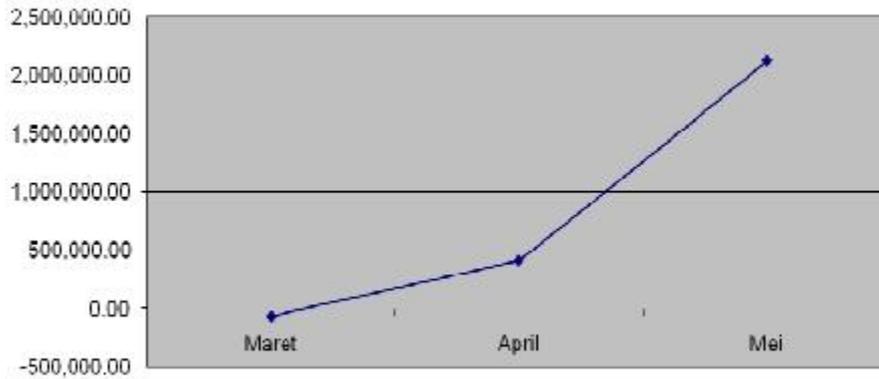
Laporan hasil penjualan ini merupakan hasil penjualan produk selama tiga bulan, yaitu mulai dari Maret hingga Mei 2010 pada setiap akhir pekan. Pembelian bahan baku dilakukan setiap kali produksi dilakukan, dimana pada saat-saat tertentu bahan baku dibeli dalam jumlah yang cukup banyak karena adanya pesanan khusus. Penjualan dilakukan pada setiap akhir pekan, dimana produksi langsung dilakukan ditempat berjualan. Penjualan dan proses produksi dilakukan di kampung Nanggung Mekar, kecamatan Cibinong, kabupaten Bogor. Proses produksi melibatkan rekan-rekan mahasiswa yang tergabung dalam tim *Ceker Crispy* ini. Pada awal penjualan, *Ceker Crispy* yang diproduksi hanya berjumlah satu setengah Kilogram dan menghasilkan enam puluh potong *Ceker Crispy*. Penjualan dilakukan secara langsung, namun pada bulan maret penjualan dilakukan dengan sistem penjualan tidak langsung. Adapun analisis keuangan hasil penjualan selama tiga bulan dapat dilihat pada tabel berikut;

Tabel Analisis keuangan

Bulan	Keterangan	Jumlah	Harga	Jumlah
Maret	Ceker Crispy	192	Rp 750.00	Rp 144,000.00
April	Ceker Crispy	1044	Rp 750.00	Rp 783,000.00
Mei	Ceker Crispy	4374	Rp 750.00	Rp 3,280,500.00
TOTAL				Rp 4,207,500.00

Pada awal produksi jumlah pengeluaran lebih besar dibandingkan dengan pemasukan, hal ini diakibatkan karena kapasitas produksi yang kecil dan pembelian barang-barang tetap, sehingga biaya pembelian bahan baku lebih besar dibandingkan hasil penjualan. Kerugian yang diderita pada waktu itu sebesar Rp. 64.750,00. Untuk itu, pada produksi berikutnya kapasitas produksi ditingkatkan secara perlahan hingga keuntungan mencapai optimum. Pada bulan berikutnya kami memperoleh laba yang cukup besar, yaitu sebesar Rp. 411.500,00 hal ini disebabkan karena pada bulan ini pembelian barang-barang tetap sudah tidak dilakukan dan kapasitas produksi telah ditingkatkan hingga stabil pada angka tiga kilogram. Pada bulan berikutnya, yaitu bulan Mei konsumen sudah mulai tertarik dan kami telah memiliki beberapa pelanggan tetap sehingga peningkatan kapasitas produksi dilakukan hingga menyentuh angka lima kilogram per hari dan terjadi penambahan waktu berjualan. Analisis *cash flow* perbulan dari produk *Ceker Crispy* secara jelas dapat dilihat pada Lampiran, sedangkan gambaran grafik laba rugi perbulan produk *Ceker Crispy* dapat dilihat pada gambar berikut:

- 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.



Gambar Laba-Rugi Maret-Mei

Dari hasil penjualan bulan Maret sampai Mei dilakukan proyeksi laba rugi untuk mengetahui laba yang kami peroleh. Setelah dilakukan proyeksi laba rugi didapatkan bahwa produk yang kami jual mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 2.469.750,00 dengan total penjualan sebesar Rp. 4.207.500,00 dan biaya produksi sebesar Rp. 1.737.750,00. Hasil perhitungan laba tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut

Tabel proyeksi Laba-rugi

Keterangan	Jumlah
Total Penjualan	Rp 4,207,500.00
Biaya Produksi	Rp 1,737,750.00
Laba Bersih	Rp 2,469,750.00



II. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Produk *ceker crispy* merupakan produk yang belum banyak dikenali oleh masyarakat baik anak-anak hingga orang dewasa. Minimnya olahan pangan berbahan dasar ceker ayam, membuat produk kami ini cukup dengan cepat merebut hati konsumen. Dengan pesan dan juga *tagline* yang kami bawa yaitu ceker crispy sebagai alternatif dari susu yang memiliki kandungan kalsium yang tinggi, serta harga yang sangat ekonomis membuat makanan ini sangat diminati oleh konsumen dan memberikan pemahaman kepada konsumen bahwa salah satu cara mencegah osteoporosis dengan banyak mengonsumsi makanan berkalsium tinggi yang terdapat dalam ceker ayam. Berdasarkan hasil perhitungan analisis keuangan yang didapatkan hasil penjualan *ceker crispy* selama tiga bulan didapatkan laba bersih sebesar Rp 2,469,750.00. Hal ini menunjukkan produk *ceker crispy* cukup banyak diminati oleh para konsumen dari anak-anak hingga orang dewasa.

a. Saran

Perlu adanya peran serta atau dukungan dari pemerintah atau pihak lain dalam upaya meningkatkan konsumsi ceker ayam di masyarakat, karena kandungan kalsium yang cukup tinggi didalamnya. Hal ini bisa dijadikan alternatif bagi masyarakat yang membutuhkan gizi kalsium tidak hanya dari minum susu.

LAMPIRAN

Proyeksi rugi/laba periode komersil selama 3 bulan

Keterangan	Jumlah
Total Penjualan	Rp 4,207,500.00
Biaya Produksi	Rp 1,737,750.00
Laba Bersih	Rp 2,469,750.00

Cashflow selama 3 Bulan

Bulan	Keterangan	Rp
Maret	Pemasukan	144,000.00
	Pengeluaran	208,750.00
	Saldo	-64,750.00
April	Pemasukan	783,000.00
	Pengeluaran	371,500.00
	Saldo	411,500.00
Mei	Pemasukan	3,280,500.00
	Pengeluaran	1,157,500.00
	Saldo	2,123,000.00

BEP (Break Event Point)

$$\text{BEP} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga} - \text{Biaya Variabel}}$$

$$= \frac{3519000}{750 - (1737750 : 5760)}$$

$$= 7849,52 \text{ unit}$$

Dokumentasi



Bahan baku



Perendaman bumbu

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.



Pembaluran tepung



Penggorengan



Penjualan & media promosi

