



LAPORAN AKHIR PKM-K

**“DOKAR” DONAT BAKAR BERBAHAN DASAR SINGKONG UPAYA
PENINGKATAN GENGSI SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF
PANGAN**

Disusun oleh:

Ika Ely Susanti	A34100042 (2010)
Rizky Marcheria Ardiyanti	A34100025 (2010)
Siti Nurul Benowati	A34100038 (2010)
Wildan Saukie	A34110091 (2011)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013**

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : "DOKAR" Donat Bakar Berbahan Dasar Singkong Upaya Peningkatan Gengsi Singkong Sebagai Alternatif Pangan
2. Bidang Kegiatan : PKM P PKM K PKM KC
 PKM T PKM M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Ika Ely Susanti
 - b. NIM : A34100042
 - c. Departemen : Proteksi Tanaman
 - d. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah/ No. HP : Griya Pink, Babakan Lio, Dramaga, Bogor Jawa Barat/085727252259
 - f. Alamat email : ikaelsanti@gmail.com
4. Anggota Pelaksana : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Nina Maryana, M.Si
 - b. NIDN : 0004096207
 - c. Alamat Rumah : Bogor Raya Permai Blok FA V No 06 Curug, Bogor, Jawa Barat
 - d. No. HP : 08121100740
6. Biaya Kegiatan Total
DIKTI : Rp 8500000
Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 Bulan

Menyetujui,
Ketua Departemen Proteksi Tanaman,



Dr. Ir. Abdjad Asih Nawangsih, Msi.
NIP. 19650621 198910 2 001

Wakil Rektor
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan



Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 1958 1228 198503 1003

Bogor, 24 Juni 2013

Ketua Pelaksana Kegiatan,



Ika Ely Susanti
NIM A34100042

Dosen Pendamping



Dr. Ir. Nina Maryana M.Si.
NIDN 0004096207

**“DOKAR” DONAT BAKAR BERBAHAN DASAR SINGKONG UPAYA
PENINGKATAN GENGSI SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF
PANGAN**

**Ika Ely Susanti, Rizky Marcheria Ardiyanti, Siti Nurul Benowati, dan
Wildan Saukie**

Departemen Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor

ABSTRAK

Singkong merupakan salah satu sumber daya alam yang melimpah keberadaannya di Indonesia, karena cara budidayanya yang mudah dan dapat ditanam disemua tempat. Singkong juga kaya akan karbohidrat, yang hampir sama dengan kandungan karbohidrat pada nasi. Salah satu upaya diversifikasi pangan ialah dengan memanfaatkan singkong sebagai salah satu bahan makanan pokok. Sehingga penulis berinisiatif menggunakan bahan dasar singkong dalam pembuatan donat bakar “DOKAR” karena keberadaannya yang mudah di dapat dan harganya murah. Selain itu konsumsi donat akhir- akhir ini cenderung lebih digemari. Donat bakar ini tidak hanya sebagai konsumsi masyarakat menengah ke bawah tetapi juga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Karena kebanyakan orang menilai bahwa singkong adalah makanan untuk kalangan bawah. Maka dengan donat bakar sebagai inovasi baru juga sebagai peningkatan status singkong, hal inilah yang menjadi tujuan utama meningkatkan nilai jual singkong yang tinggi. Pengelolaan singkong sebagai bahan dasar pembuatan donat bakar ini dilakukan dengan beberapa tahap, agar komposisi dalam membuat donat bakar ini sesuai, serta dengan mengukur kadar gizi yang terkandung dalam donat bakar ini dapat menjadi salah satu alternatif jajanan yang menyehatkan. Hasil dari produk ini diharapkan dapat diterima dan diminati oleh masyarakat dari semua kalangan. Sehingga usaha ini dapat berkembang dan menghasilkan keuntungan yang besar dengan memanfaatkan bahan dasar singkong yang biayanya kecil.

Kata kunci : Singkong, diversifikasi pangan, donat bakar “DOKAR”, peningkatan status singkong.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas seluruh rahmat dan anugerah-Nya hingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan laporan akhir PKMK dengan judul *“DOKAR” Donat Bakar Berbahan Dasar Singkong Upaya Peningkatan Gengsi Singkong Sebagai Alternatif Pangan.*

Ucapan terima kasih serta penghargaan penulis sampaikan kepada Direktorat Pendidikan Tinggi (DIKTI) Departemen Pendidikan Nasional RI yang telah sepenuhnya membiayai kegiatan ini, serta kepada Dr. Ir. Nina Maryana, M.Si. selaku pembimbing dalam kegiatan ini, penulis juga menyampaikan terima kasih atas bimbingan yang telah diberikan. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak lain yang telah berperan dalam mendukung serta membantu penyelenggaraan kegiatan ini yang tidak dapat penulis sebutkan.

Akhir kata, semoga kegiatan yang telah dilakukan serta laporan akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi inspirasi bagi penulis dan pembacanya.

Bogor, 22 Juli 2013

Penulis

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam. Salah satu dari sekian banyak sumber makanan yang pemanfaatannya kurang dimaksimalkan serta kurang diminati khususnya masyarakat tingkat atas adalah singkong. Selama ini singkong dianggap sebagai makanan kelas bawah dan kurang bergengsi khususnya bagi masyarakat kelas atas. Pemanfaatan singkong pada umumnya masih sebagai makanan tradisional yang tampilannya masih sangat sederhana serta cita rasanya kurang menggugah minat konsumen. Singkong juga kadang dimanfaatkan sebagai bahan pembuat kue-kue tradisional di Indonesia. Salah satu jenis kue yang paling populer di Indonesia yaitu donat. Kue donat yang ada saat ini umumnya melalui proses penggorengan dan masih dibuat dengan bahan dasar tepung terigu. Tambahan untuk donat biasanya hanya berupa coklat atau *mises ceres* dengan berbagai varian rasa sebagai *toping* nya.

Sebagai inovasi baru dalam pembuatan donat yang berbeda dengan donat yang sudah ada maka penggunaan singkong sebagai bahan dasar untuk membuat donat yang di bakar dapat menjadi alternatif baru pemanfaatan singkong. Singkong ini digunakan sebagai bahan dasar adonan donat sehingga penggunaan tepung terigu bisa dikurangi. Peluang usaha membuat donat dengan cita rasa singkong lokal sangat prospek untuk dikembangkan. Bahan singkong dapat tersedia dengan mudah, harga relatif murah, dan dalam jumlah yang cukup banyak. Selain itu masih belum ada yang mengembangkan usaha ini dan dinilai cukup unik dari hal keterbaruan inovasi.

Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka dirumuskan sebuah usaha untuk meningkatkan gengsi tanaman singkong sebagai produk makanan alternatif yang kaya karbohidrat, baik bagi kesehatan, murah, praktis, serta bernilai jual tinggi.

Tujuan Program

1. Meningkatkan gengsi tanaman singkong melalui usaha donat bakar
2. Memperkenalkan kepada konsumen terhadap donat bakar singkong sebagai makanan siap saji
3. Mengajak konsumen untuk terbiasa makan makanan yang terbuat dari singkong sebagai alternatif pangan
4. Melatih dan memacu mahasiswa untuk berwirausaha sehingga orientasi ke depan adalah sebagai pencipta lapangan pekerjaan
5. Menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar
6. Melatih kerjasama antara mahasiswa dan sebuah tim agar lebih mampu berkomunikasi, berkoordinasi, dan bekerja sama dengan baik
7. Memperoleh profit melalui usaha donat bakar

Luaran yang Diharapkan

1. Masyarakat tidak lagi menganggap singkong sebagai makanan yang kurang bergengsi dan tidak memiliki kandungan gizi cukup
2. Ketergantungan masyarakat terhadap konsumsi beras bisa dikurangi dengan mengkonsumsi donat bakar singkong
3. Dihilangkannya produk "DOKAR" yang memiliki cita rasa khas singkong lokal

4. Mengenalkan dan mengembangkan usaha “DOKAR” berbahan dasar singkong di daerah Dramaga dan sekitarnya
5. Dapat mendirikan usaha “DOKAR” berbahan dasar singkong dan mendirikan outlet untuk tempat penjualan
6. Mengembangkan pemasaran “DOKAR” berbahan dasar singkong di berbagai daerah di Indonesia

Kegunaan Program

1. Sebagai motivasi bagi mahasiswa untuk dapat berkreasi mengembangkan ide-ide kreatif, dalam hal ini menghasilkan produk makanan yang unik dan bernilai gizi serta cita rasa yang khas
2. Mengubah *mindset* masyarakat Indonesia terhadap singkong yang dipandang sebagai makanan kurang bergengsi
3. Mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha
4. Melatih kemandirian mahasiswa dengan membuat usaha yang menguntungkan secara ekonomi dan finansial
5. Dapat digunakan sebagai usaha yang berkelanjutan dan dikembangkan secara lebih luas ke berbagai daerah di Indonesia

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Donat bakar memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar dalam pembuatannya. Penggunaan bahan dasar singkong dipilih sebagai upaya dalam meningkatkan gengsi tanaman singkong dan meningkatkan nilai ekonomi dari singkong tersebut. Donat bakar singkong merupakan produk pangan lokal yang disajikan secara modern. Ciri khas produk ini yaitu menekan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan donat serta proses pemasakannya tidak digoreng tetapi dibakar. Produk ini kaya karbohidrat yang berasal dari singkong tersebut, kaya vitamin dan protein yang berasal dari isinya. Isi donat itu sendiri antara lain: letus, daging, timun jepang, dan keju yang disiram dengan mayonese dan saus sambal. Tidak seperti donat lain yang pada umumnya mempunyai rasa manis, donat bakar ini mempunyai rasa gurih dan pedas. Penyajian produk ini dibuat semenarik mungkin agar konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya. Kemasan dan cita rasa yang menarik inilah yang diharapkan akan membuat donat bakar mampu mengubah pemikiran masyarakat tentang singkong sebagai makanan kelas bawah.

Pemasaran dilakukan dengan cara pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*) dan pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*). Promosi yang dilakukan dalam usaha ini antara lain melalui facebook, twitter, pamflet, *mouth to mouth*, blog, dsb.

III. METODE PENDEKATAN

a. Lokasi Produksi

Lokasi produksi ini dilakukan di kontrakan salah satu anggota tim yang berada di Babakan Lio, Dramaga, Bogor.

b. Perencanaan Produksi

1. Bahan

Bahan- bahan donat bakar antara lain: singkong, tepung terigu, telur, fermipan, margarin, gula pasir, air hangat, dan garam. Sedangkan

bahan untuk isi antara lain: letus, timun jepang, daging sapi, saus sambal, dan keju.

2. Alat

Peralatan- peralatan yang diperlukan dalam pembuatan donat bakar antara lain: pisau, panci, teflon, talenan, baskom aluminium, gloves, dan kompor.

c. Proses Produksi

Proses pembuatan donat dimulai dengan menyiapkan singkong yang sudah diparut dan tepung dengan perbandingan 2 : 1, gula, garam, telur, margarin, fermipan yang sudah diencerkan dengan air hangat, dan air hangat secukupnya. Semua bahan yang tersedia dicampur menjadi satu dan diuleni sampai kalis. Adonan didiamkan selama 30 menit, selanjutnya ditimbang masing- masing 80 gram dan dibentuk bulat dan didiamkan lagi selama kurang lebih 10 menit. Bulatan tadi dibentuk donat dengan melubangi bagian tengahnya dan dikukus selama 15 menit. Untuk membakar donat, donat yang sudah dikukus dibelah mendatar menjadi dua bagian, kemudian bersama dengan olahan daging sapi dibakar di atas teflon yang sudah dipanaskan dan diberi sedikit margarin. Setelah berwarna kecoklatan, donat diangkat dan masing-masing sisi diberi saus dan mayones, satu sisi di beri lettus, daging sapi, parutan keju, dan mentimun. Setelah itu satu sisi donat ditangkupkan dengan sisi lainnya dan donat bakar siap dikemas dan dihidangkan.

d. Strategi Pemasaran

1. *Segmentation*

Pangsa pasar dibagi menjadi:

- Kelompok mahasiswa

Segmen (mahasiswa IPB) dijadikan target penjualan karena merupakan konsumen utama dengan pangsa pasar yang besar. Jumlah mahasiswa yang berkuliah dan beraktivitas di kampus IPB Darmaga sekitar 25.000 orang. Selain itu, faktor lokasi yang dekat dengan tempat produksi menjadi kelebihan tersendiri sehingga memudahkan kegiatan survei, promosi, dan pemasaran produk.

- Masyarakat sekitar kampus dan Masyarakat Bogor

Masyarakat sekitar kampus IPB Darmaga dan Bogor merupakan konsumen terbesar kedua di sekitar Darmaga. Segmen ini sangat potensial mengingat kedekatan mereka dengan lokasi produksi dan memudahkan dalam distribusi barang.

2. *Targeting*

Target utama dalam pemasaran produk ini adalah segmen pertama dan segmen kedua yaitu mahasiswa dan masyarakat lingkaran kampus IPB Dramaga. Hal ini didasarkan pada fakta bahwa kelompok pertama dan kedua memiliki ukuran pasar yang besar dan kedekatan lokasi. Target jangka panjang usaha ini adalah pemasaran produk ke seluruh wilayah di Indonesia yang sebelumnya mengurus perizinan usaha, IRT Dinkes BPOM atau sertifikasi halal.

3. *Positioning*

Produk ini diposisikan dengan menggunakan bahan dasar karbohidrat pengganti nasi yaitu singkong. Di wilayah Bogor maupun luar belum ada pesaing yang memasarkan produk donat bakar singkong.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan produksi dilakukan di sekitar kampus Institut Pertanian Bogor selama empat bulan, dimulai pada bulan Februari 2013 hingga Mei 2013.

Jadwal Faktual Pelaksanaan

Kegiatan	Bulan ke-			
	1	2	3	4
Konsultasi	√	√	√	√
Survei Peralatan dan Bahan	√	√		
Survei Tempat Penjualan		√		
Produksi skala kecil	√			
Promosi	√	√		
Studi kelayakan	√			
Riset pasar		√		
Promosi Via Media		√	√	√
Produksi skala pasar		√	√	√
Evaluasi	√	√	√	√
Pembuatan Laporan				√

Rancangan dan Realisasi Biaya

Biaya Produksi

No.	Bahan	Kebutuhan	Anggaran Dana (Rp)	Realisasi Dana (Rp)
1	Singkong	37 kg	50.000	92.500
2	Tepung Terigu	1 karung	90.000	180.000
3	Telur	1 kg	90.000	20.000
4	Susu Bubuk	-	200.000	0
5	Margarin	22 bks	55.000	77.150
6	Fernipan	4 box	105.000	82.000
7	Baking Powder	-	17.500	0
8	Gula Pasir	2 kg	140.000	21.400
9	Gula Halus	-	100.000	0
10	Garam	2 bks	15.000	3.000
11	Daun Salada	7 ikt	50.000	35.000
12	Tomat	2,5 kg	30.000	9.700
13	Timun Jepang	5 kg	24.000	40.300
14	Daging sapi	40 bks	400.000	335.000
15	Mayonaise	1 toples	200.000	126.500
16	Saus tomat	6 bks	50.000	84.000
17	Saus sambal	8 bks	50.000	112.000
18	Keju cheedar	2 pcs	240.000	257.000

19	Mustard	-	100.000	0
20	Wijen	-	16.000	0
21	Gloves	3 pcs	100000	21.000
22	Piring Kertas	1 bks	20.000	15.000
23	Lettuce	9 kg	0	180.000
24	Sterofoam	556 box	0	139.000
25	Tissu	5 bks	0	15.000
26	Kertas Nasi	70 lbr	0	7.000
27	Isi Gas	2 gas	0	30.000
28	Plastik Kresek	7 bks	0	35.000
29	Dus	2 buah	0	3.000
Total Biaya Produksi				1.920.550

Biaya Investasi

No.	Bahan	Kebutuhan	Anggaran Dana (Rp)	Realisasi Dana (Rp)
1	Oven	-	400.000	0
2	Teflon	1 buah	65.000	62.500
3	Panci	1 buah	100.000	55.000
4	Baskom Alumunium	1 buah	165.000	40.000
5	Ember	-	40.000	0
6	Loyang	-	10.000	0
7	Timbangan	1 buah	50.000	26.000
8	Kompore Gas	1 buah	130.000	82.500
9	Pisau	1 buah	5.000	8.000
10	Talenan	1 buah	5.000	20.000
11	Tabung Gas	2 buah	190.000	300.000
12	Nampan	1 buah	5.000	6.800
13	Serbet	1 buah	5.000	5.000
14	Gerobak	1 buah	1.500.000	1.500.000
15	Bangku	1 buah	100.000	35.000
16	Meja	-	200.000	0
17	Spatula kayu	1 buah	0	10.000
18	Soligen	1 buah	0	
19	Penjapit	2 buah	0	18.000
20	Selang Gas	1 buah	0	63.000
21	Kuas	2 buah	0	10.000
22	Cetakan Donat Besar	1 buah	0	5.000
23	Cetakan Donat Sedang	1 buah	0	4.000
24	Parutan	1 buah	0	6.000
25	Tempat Donat	2 buah	0	30.000
26	Tempat saos	3 buah	0	15.000
27	Lampu dan Kabel	1 buah	0	40.000
28	Terpal	1 buah	0	16.000
29	Tali Rafia	1 buah	0	13.500
30	Gembok	1 buah	0	6.500

31	Plastik sil	1 gulung	0	12.000
32	Estalase	1 buah	0	55.000
Total Biaya Investasi				2.444.800

Biaya Operasional

No.	Bahan	Kebutuhan	Anggaran Dana (Rp)	Realisasi Dana (Rp)
1	Brosur	200 lembar	350.000	250.000
2	Benner	2 buah	0	51.600
Total Biaya Operasional				301.600

Biaya Lain-Lain

No.	Bahan	Kebutuhan	Anggaran Dana (Rp)	Realisasi Dana (Rp)
1	ATK	-	35.000	50.000
2	Proposal	6 buah	60.000	60.000
3	Transportasi	-	150.000	1.100.000
4	Sewa Tempat	1 bulan	1.500.000	270.000
5	Karyawan	1 bulan	3.600.000	650.000
6	Sewa Stand	-	0	200.000
7	Seragam Kelompok	4 buah	50.000	200.000
Total Biaya lain-lain				2.530.000

Total Rincian Anggaran

No.	Rincian Anggaran	Total
1	Produksi	1.920.550
2	Investasi	2.444.800
3	Operasional	301.600
4	Lain-lain	2.530.000
Total		7.196.950

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan berupa donat bakar berbahan dasar singkong. Perusahaan telah mampu memproduksi dan menjual donat sebanyak 630 buah pada bulan Maret hingga Mei 2013. Saat ini tim sedang melakukan evaluasi untuk memperbaiki inovasi dan kualitas serta kemasan dari produk donat bakar serta melakukan pengembangan produk.

Penjualan Produk DOKAR dan kegiatan usaha yang telah dilakukan :

No.	Tanggal	Kegiatan Usaha	Pendapatan
1	24 Maret 2013	Penjualan Langsung 40 donat	200.000
2	29 Maret 2013	Penjualan Langsung 33 donat	165.000
3	12 April 2013	Penjualan Langsung 26 donat	130.000
4	18 April 2013	Penjualan Langsung 30 donat	150.000
5	22 April 2013	Penjualan Langsung 36 donat	180.000
6	23 April 2013	Penjualan Langsung 41 donat	205.000

7	25 April 2013	Penjualan Langsung 27 donat	135.000
8	26 April 2013	Penjualan Langsung 31 donat	155.000
9	27 April 2013	Penjualan Langsung 19 donat	95.000
10	28 April 2013	Penjualan Langsung 27 donat	135.000
11	29 April 2013	bazar GIZI 15 donat	76.000
12	30 April 2013	bazar GIZI 25 donat	125.000
13	2 Mei 2013	bazar GIZI 23 donat	115.000
14	3 Mei 2013	Penjualan Langsung 20 donat	100.000
15	4 Mei 2013	Penjualan Langsung 80 donat	390.000
16	5 Mei 2013	Penjualan Langsung 19 donat	95.000
17	6 Mei 2013	Penjualan Langsung 14 donat	70.000
18	7 Mei 2013	Penjualan Langsung 13 donat	65.000
19	9 Mei 2013	Penjualan Langsung 26 donat	130.000
20	12 Mei 2013	Penjualan Langsung 24 donat	120.000
21	13 Mei 2013	Penjualan Langsung 11 donat	55.000
22	30 Mei 2013	Penjualan <i>Delivery</i> 50 donat	250.000
Total Pendapatan Produksi (630 donat)			3.141.000

VI. DOKUMENTASI

