



**LAPORAN AKHIR**

**SATE PENTOL ‘MISS VEGGIE’ : JAJANAN VEGETARIAN YANG  
UNIK, EKONOMIS DAN BERNILAI GIZI TINGGI**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM-K**

**Disusun oleh :**

Ketua	: Anandya Dara Wahyu P	D24100097	2010
Anggota	: Sindi Fathonah	D24100067	2010
	Febrinita Ulfah	D24100098	2010
	Elly Widias Ningsih	G34100114	2010


**INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2013**

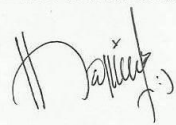
**HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN KEMAJUAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
KEWIRAUSAHAAN**

- 1 Judul Kegiatan : Sate Pentol 'Miss Veggie' : Jajanan Vegetarian yang unik, ekonomis dan bernilai gizi tinggi
- 2 Bidang Kegiatan : PKM-K
- 3 Bidang Ilmu : Sosial Ekonomi
- 4 Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Anandya Dara Wahyu Poerinanti
  - b. NIM : D24100097
  - c. Jurusan : Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pangan
  - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat Rumah/No. HP : Tamansari Persada, Lotus B6 No.3, Bogor
  - f. Alamat Email : [nandya.daraa@yahoo.com](mailto:nandya.daraa@yahoo.com)
- 5 Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
- 6 Dosen Pendamping
- a. Nama lengkap dan gelar : Bramada Winar Putra, S.Pt., M.Si.
  - b. NIDN : 0002118005
- 7 Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp.9.206.000,00
  - b. Sumber Lain : -
- 8 Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui,  
Ketua Departemen

Bogor, 26 Juni 2013  
Ketua Pelaksana Kegiatan

  
Dr. Ir. Idat Galih Permana, Magr. Sc.  
NIP. 19670506 199103 1 001


  
(Anandya Dara Wahyu P)  
NIM. D24100097

Wakil Rektor Bidang Akademik dan  
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping



(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)  
NIP. 19581228 198503 1003

  
(Bramada Winar Putra, S.Pt., M.Si.)  
NIDN . 0002118005

## ABSTRAK

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan komoditas nabati yang penggunaannya sebagai produk jajanan masih jarang dijumpai. Pengolahan jamur tiram sebagai komoditas pangan masih terbatas pada produk jamur mentah dan sebagai lauk pauk. Dengan jumlah pesaing yang sedikit, peluang jamur tiram sebagai produk jajanan untuk menembus pasar masih terbuka lebar.

Produk gorengan merupakan jenis kudapan yang digemari sebagian besar masyarakat Indonesia. Rasanya yang gurih menyebabkan peminat produk gorengan memiliki banyak peminat. Hal ini membuka peluang usaha yang sangat besar untuk menggeluti kegiatan usaha produk makanan gorengan. Namun produk gorengan yang lezat ini identik dengan radikal bebas yang dihasilkan selama proses penggorengan. Produk gorengan menjadi tidak sehat karena potensi radikal bebas terkandung dalam produk yang bernilai buruk bagi kesehatan.

Alternatif jajanan yang sehat, ekonomis dan bergizi ini kami kemas dalam camilan ringan yang memenuhi standar dan menarik untuk masyarakat. Penggunaan bahan utama jamur dengan kombinasi berbagai macam sayuran dirasa cukup bisa memenuhi kebutuhan protein dan vitamin bagi konsumennya. Penggunaan campuran berbagai macam sayuran seperti kubis dan wortel dapat meningkatkan nilai gizi dan vitamin yang baik. Selain itu ditambah pula kandungan zat besi dalam bayam yang kami campurkan di dalamnya.

Sate Pentol merupakan salah satu makanan tradisional khas Palembang. Sate ini terbuat dari daging giling berbumbu yang dibentuk bulat serta ditusukkan pada tusukkan bambu. Sate pentol ini seperti sate lilit khas Bali. Inovasi yang akan kami lakukan pada sate pentol ini adalah penggunaan jamur sebagai pengganti daging giling yang biasa dipakai. Sehingga sate pentol ini berbahan dasar vegetarian.

Program ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk meningkatkan jiwa entrepreneurship dalam diri mahasiswa. Mahasiswa dapat lebih mandiri, bisa mengelola keuangan dengan baik dan dapat membenarkan interaksi dengan masyarakat luas. Melalui program ini, diharapkan masyarakat dapat lebih cerdas untuk memilih jajanan sehat yang ekonomis, menarik, terjangkau dan mengandung nilai gizi tinggi.

Kata kunci: Sate pentol, jamur tiram, kewirausahaan

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan berkah, rahmat, dan ridho-Nya sehingga kami dapat menjalankan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan berjudul “Sate Pentol ‘*Miss Veggie*’ : Jajanan Vegetarian yang unik, ekonomis dan bernilai gizi tinggi” dengan baik dan lancar.

Jamur tiram merupakan komoditas nabati yang pemanfaatannya sebagai produk jajanan masih jarang dilakukan. Selain itu, produk gorengan merupakan jenis pangan jajanan yang digemari masyarakat di samping produk gorengan memiliki potensi buruk bagi kesehatan karena diyakini menjadi sumber radikal bebas. Mengingat keterbatasan yang ada, kami menyadari bahwa penulisan ini masih belum sempurna. Oleh karena itu kami sangat mengharapkan saran dan kritik terhadap penulisan laporan ini untuk perbaikan dan kesempurnaan dalam pelaporan selanjutnya. Kami pun mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing, yaitu Bapak Bramada Winiar Putra S.Pt, MSi. yang telah memberikan bantuan, arahan, dan bimbingan selama proses dan penyusunan PKM ini, serta kepada seluruh pihak yang telah membantu hingga terwujudnya PKM ini. Kami pun berharap laporan ini dapat memberikan manfaat kepada seluruh pembaca.

Bogor, 21 Juli 2013

Tim Penyusun

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Dewasa ini jajanan sehat yang ekonomis dan mengandung nilai gizi tinggi cukup sulit ditemui. Penambahan bahan-bahan non pangan yang berbahaya pun sering kita temui. Misalnya saja seperti penambahan pemanis buatan, pengawet yang berlebihan, dan penggunaan bahan-bahan berbahaya lainnya. Padahal penggunaan bahan-bahan seperti itulah yang dapat memicu timbulnya penyakit seperti darah tinggi, kolesterol bahkan jantung.

Alternatif jajanan yang sehat, ekonomis dan bergizi ini kami kemas dalam camilan ringan yang memenuhi standar dan menarik untuk masyarakat. Penggunaan bahan utama jamur dengan kombinasi berbagai macam sayuran dirasa cukup bisa memenuhi kebutuhan protein dan vitamin bagi konsumennya. Penggunaan campuran berbagai macam sayuran seperti kubis dan wortel dapat meningkatkan nilai gizi dan vitamin yang baik. Selain itu ditambah pula kandungan zat besi dalam bayam yang kami campurkan di dalamnya.

Sate Pentol merupakan salah satu makanan tradisional khas Palembang. Sate ini terbuat dari daging giling berbumbu yang dibentuk bulat serta ditusukkan pada tusukkan bambu. Sate pentol ini seperti sate lilit khas Bali. Inovasi yang akan kami lakukan pada sate pentol ini adalah penggunaan jamur sebagai pengganti daging giling yang biasa dipakai. Sehingga sate pentol ini berbahan dasar vegetarian.

Jamur yang akan kami gunakan adalah Jamur *Schizophyllum* atau yang lebih dikenal dengan jamur gerigit. Jamur ini banyak ditemui pada musim penghujan di daerah asalnya, yaitu Sumatera. Sebenarnya bentuk jamur ini hampir sama dengan jamur tiram putih, letak perbedaannya hanya pada warna dan bintik-bintik hitam disekitarnya. Jamur ini memiliki kandungan yang hampir sama dengan jamur tiram. Jamur grigit ini belum banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Alasan penggunaan jamur grigit ini selain karena memang belum banyak yang mengolah dalam pangan, kandungan nutrisinya sangat baik bagi tubuh.

Kombinasi berbagai macam sayuran dalam jajanan sangat jarang ditemukan. Padahal sayuran merupakan sumber nutrisi, vitamin serta mineral yang baik bagi tubuh. Misalnya saja wortel dan brokoli. Wortel mengandung retinol yang cukup tinggi, retinol ini dapat berperan sebagai antioksidan dalam tubuh. Sedangkan

brokoli merupakan sayuran hijau yang mengandung zat besi yang tinggi dan baik untuk kesehatan.

Pemanfaatan sayuran ini kami kombinasikan dengan protein yang tinggi dalam jamur. Sehingga jajanan ini akan menjadi jajanan vegetarian yang dapat memenuhi nutrisi dalam tubuh jika dikonsumsi.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Permasalahan yang menjadi latar belakang proposal ini adalah :

- Jarang ditemukan jajanan sehat yang ekonomis, menarik tetapi terbuat dari berbagai macam kombinasi sayuran
- Konsep pengemasan kombinasi antara jamur dan sayuran yang memiliki kandungan gizi tinggi sulit ditemukan

## **1.3 Tujuan Program**

Program ini bertujuan:

1. Menghasilkan makanan murah, sehat yang bernilai jual dan bergizi tinggi.
2. Mengoptimalkan manfaat dari kandungan gizi jamur, wortel, bayam, dan sayuran lainnya.
3. Menyajikan terobosan makanan yang unik tetapi tetap memiliki kandungan gizi yang tinggi.
4. Memperkenalkan jenis makanan vegetarian yang dikemas secara menarik.
5. Meningkatkan jiwa entrepreneurship dalam diri mahasiswa.
6. Membuka peluang usaha baru di bidang kuliner.
7. Meningkatkan pendapatan mahasiswa.

## **1.4 Luaran Yang Diharapkan**

Penjualan sate pentol vegi ini diharapkan dapat memberikan terobosan baru dalam jenis makanan vegetarian yang tetap sehat, bergizi dan menarik.

## **1.5 Kegunaan**

Program ini dapat dijadikan sebagai sarana untuk meningkatkan jiwa entrepreneurship dalam diri mahasiswa. Mahasiswa dapat lebih mandiri, bisa

mengelola keuangan dengan baik dan dapat membenagun interaksi dengan masyarakat luas. Melalui program ini, diharapkan masyarakat dapat lebih cerdas untuk memilih jajanan sehat yang ekonomis, menarik, terjangkau dan mengandung nilai gizi tinggi.

## II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Banyak jajanan yang ditawarkan oleh para pedagang di lingkungan kampus IPB. Hal itu menunjukkan bahwa lingkungan sekitar kampus merupakan tempat yang sangat strategis untuk penjualan berbagai jajanan. Salah satunya adalah jajanan sehat, bergizi dan harganya ekonomis seperti Sate Pentol ‘Miss Veggie’. Usaha yang akan dijalankan adalah penjualan jajanan sehat berupa sate pentol (lilit). Tidak seperti sate lilit pada umumnya yang menggunakan bahan utama daging sapi atau daging ayam. Bahan utama sate ini adalah jamur grigit. Yang unik dalam hal ini adalah sate dikemas dalam bentuk vegetarian. Penggunaan wortel, kubis, wortel dan bayam menjadi nilai tambah dalam jajanan sehat ini. Penambahan berbagai macam sayuran akan menambah nilai gizi di dalamnya.

Sate Pentol ‘Miss Veggie’ ini akan kami jual dalam dua bentuk kemasan. Kemasan pertama adalah menjualnya secara satuan dengan cara membuka tempat usaha dalam gerobak. Kemasan yang kedua adalah dengan cara menjual dalam bentuk setengah matang yang siap goreng dan dikemas dalam plastic kedap udara.

### Analisis SWOT

	<p><b>(S) Strengths:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jajanan sehat yang unik, menarik dan ekonomis</li> <li>2. Bahan utama terbuat dari jamur dan aneka sayuran</li> <li>3. Jajanan yang mengenyangka</li> </ol>	<p><b>(W) Weaknesses:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak semua orang suka dengan sayuran</li> <li>2. Produk tidak termasuk kebutuhan primer</li> </ol>
<p><b>(O) Opportunities:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kesempatan</li> </ol>	<p><b>SO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengangkat aspek nilai gizi yang terkandung dalam jajanan</li> </ol>	<p><b>WO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masih jarang masyarakat yang</li> </ol>

untuk mengembangkannya usaha terbuka lebar karena pesaing masih sedikit	vegetarian ini 2. Mempromosikan produk ini di berbagai tempat yang strategis 3. Memperkenalkan jamur grigit di kalangan masyarakat luas	tertarik dengan makanan vegetarian
<b>(T) Threats:</b> 1. Pemanfaatan kombinasi antara jamur dan sayuran jarang ditemui	<b>ST</b> 1. Konsep vegetarian akan menarik banyak konsumen karena jarang ditemukan	<b>WT</b> 1. Maksimalkan upaya promosi dan teknik produksi 2. Meningkatkan inovasi produk

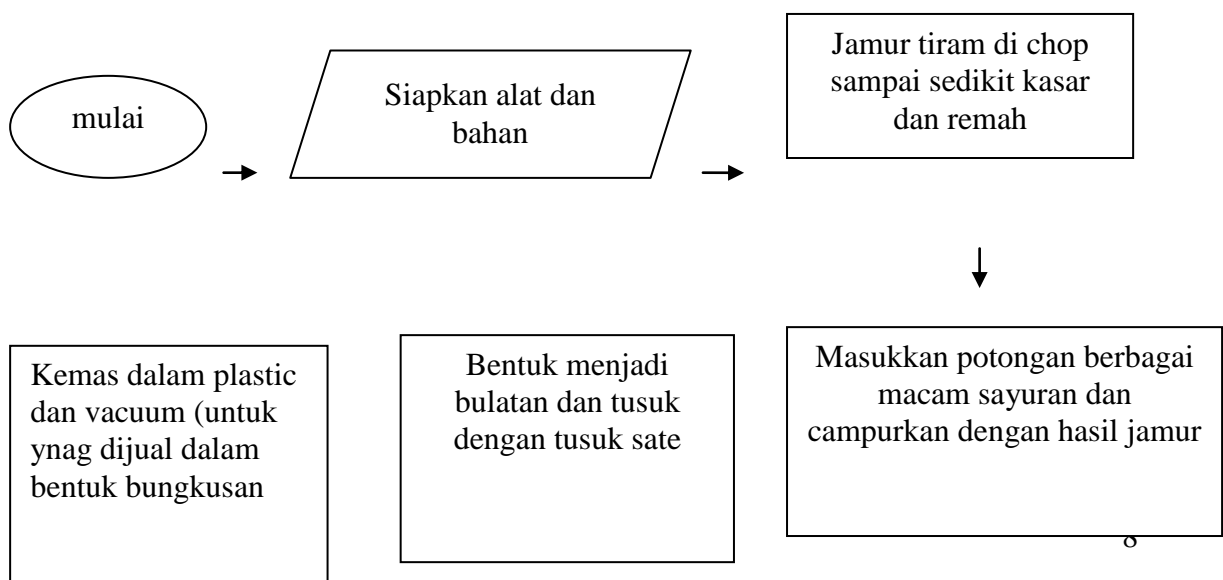
### III. METODE PENDEKATAN

#### 3.1 Aspek Manajemen

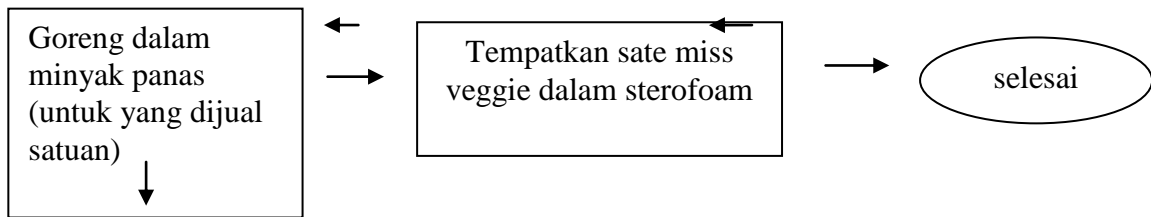
Nama Usaha : Sate Pentol Vegetarian **Miss Veggies**  
 Nama Produk : Sate Pentol Vegetarian **Miss Veggies**  
 Pimpinan : Anandya Dara WP.  
 Sekretariat : Lotus B6 No.3 Bogor

#### 3.2 Aspek Teknis

##### c. Proses pembuatan







### 3.3 Analisis Pasar

Dalam menjalankan usaha Miss Veggie ini kami membuat segmentasi masyarakat berdasarkan usia dan gaya hidup. Target ini adalah masyarakat kelas menengah sampai menengah ke atas terutama anak kecil agar lebih menyukai sayuran.

#### Bauran Pemasaran

- **Product**

Produk yang kami tawarkan ada dalam bentuk dua kemasan, yaitu kemasan siap saji yang akan tersedia di gerai kami. Serta kemasan plastic kedap udara yang berisi 5 tusuk sate pentol 'Miss Veggie' yang sudah kami olah setengah matang dan siap untuk digoreng jika ingin dikonsumsi.

Berikut adalah kandungan gizi dalam 100 gram Miss Veggie :

Parameter	Hasil
<i>Air</i>	<b>68.8%</b>
<i>Abu</i>	<b>1.52%</b>
<i>Protein</i>	<b>4.76%</b>
<i>Lemak</i>	<b>5.81%</b>
<i>Karbohidrat</i>	<b>19.1%</b>
<i>Energi</i>	<b>148kal/100 gram</b>

- **Price**

Harga yang ditawarkan kepada konsumen untuk satu tusuk sate adalah Rp. 2.000,-

- **Place**

Sampai saat ini kami belum menemukan spot untuk berjualan, jadi cara pemasaran kami hanya melalui mulut ke mulut. Berjualan dari kelas ke kelas dan setiap hari Minggu berjualan keliling IPB.

- **Promotion**

Kegiatan promosi dilakukan dari mulut ke mulut dan dari media social.

#### IV. PELAKSANAAN PROGRAM

##### 4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu kegiatan ini sudah kami lakukan sejak bulan Februari 2013. Sampai saat ini kami masih berjualan berkeliling dari kelas-kelas, kostan dan keliling IPB dengan menjajakan Miss Veggie.

##### 4.2 Instrumen Pelaksanaan

Dalam pembuatan Sate Pentol Miss Veggie ini dibutuhkan alat-alat produksi seperti kompor, pisau, penggorengan, talenan, spatula, piring, mangkuk, baskom, box, dll. Pelaksanaan program ini ditunjang pula dengan laptop, kamera digital, alat tulis, alat komunikasi (telepon selular), dan alat transportasi.

##### 4.3 Rancangan dan Realisasi Biaya

Sumber Biaya	Nominal
Dikti	Rp 9.300.000,-

Komponen Biaya	Nominal
Total Biaya Investasi	Rp. 2.627.900,-
Total Biaya Produksi	Rp. 2.472.100,-
Total biaya Operasional	Rp. 4.200.000,-
<b>TOTAL BIAYA</b>	<b>Rp. 9.300.000,-</b>

**Biaya investasi**

	Harga	Jumlah	Satuan	Total harga	masa pakai	penyusutan/bulan
Kompore gas	Rp 300.000	1	buah	Rp 300.000	36	Rp 8.333
Nampan plastik	Rp 10.000	2	buah	Rp 20.000	12	Rp 1.667
Pisau	Rp 3.500	3	buah	Rp 10.500	36	Rp 292
Blender	Rp 229.900	1	buah	Rp 229.900	36	Rp 6.386
Baskom	Rp 3.500	3	buah	Rp 10.500	12	Rp 875
parutan	Rp 3.500	1	buah	Rp 3.500	12	Rp 292
Panci	Rp 30.000	1	buah	Rp 30.000	12	Rp 2.500
Talenan	Rp 10.000	2	buah	Rp 20.000	12	Rp 1.667
Gerobak	Rp 2.000.000	1	buah	Rp 2.000.000	60	Rp 33.333
capitan	Rp 3.500	1	buah	Rp 3.500	12	Rp 292
<b>Total investasi</b>				<b>Rp 2627900</b>	<b>Total biaya penyusutan</b>	<b>Rp 55344</b>

Biaya Produksi Bulan pertama

**Bahan baku produksi**

	Harga	jumlah	Satuan	total harga
jamur (per Kg)	Rp 12.000	10	Kg	Rp 120.000

<b>Brokoli (per Kg)</b>	<b>Rp 8.000</b>	<b>3</b>	<b>Kg</b>	<b>Rp 24.000</b>
<b>Santan (per bungkus)</b>	<b>Rp 6.000</b>	<b>2</b>	<b>Bungkus</b>	<b>Rp 12.000</b>
<b>bumbu tabur (per Kg)</b>	<b>Rp 100.000</b>	<b>1</b>	<b>Kg</b>	<b>Rp 100.000</b>
<b>tepung tapioca</b>	<b>Rp 5.000</b>	<b>1</b>	<b>kg</b>	<b>Rp 5.000</b>
<b>wortel (per Kg)</b>	<b>Rp 5.000</b>	<b>6</b>	<b>Kg</b>	<b>Rp 30.000</b>
<b>Telur (per Kg)</b>	<b>Rp 16.000</b>	<b>1</b>	<b>Kg</b>	<b>Rp 16.000</b>
<b>minyak goreng (per Kg)</b>	<b>Rp 11.000</b>	<b>2</b>	<b>Kg</b>	<b>Rp 22.000</b>
<b>gas LPG (per 3Kg)</b>	<b>Rp 17.000</b>	<b>1</b>	<b>Kg</b>	<b>Rp 15.000</b>
<b>Total biaya</b>				<b>Rp . 344.000</b>

Biaya Produksi untuk 5 bulan kedepan :  $\text{Rp.344.000} \times 5 = \text{Rp. 1.720.000}$

Biaya Analisis Nutrisi Laboratorium **Rp. 680.000**

**Total : Rp. 9.571.900,00**

## **V. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Ketercapaian Penjualan**

Komersialisasi produk dimulai pada bulan Maret 2013. Tetapi masih belum maksimal dalam penjualannya karena terdapat beberapa hambatan dalam pelaksanaannya. Salah satu hal yang paling penting adalah tempat atau lokasi penjualan. Padahal lokasi penjualan merupakan hal penting yang dapat mempengaruhi produksi dan pendapatan. Tim PKM kami sudah mendapatkan lokasi berjualan tetapi baru bisa ditempati pada awal Oktober 2013, sehingga sampai saat ini produksi yang kami lakukan dijual hanya melalui jualan berkeliling.

## **Ketercapaian Target**

Hingga saat ini targetan yang telah tercapai, yaitu:

- a. Telah berhasil membuat alternatif jajanan modern olahan berbagai macam sayuran yang memiliki kandungan gizi tinggi, kaya akan protein, provitamin A, berkualitas tinggi, serta harga yang terjangkau.
- b. Produk jajanan ini disukai oleh anak-anak kecil sehingga pemenuhan kebutuhan serat pada anak-anak tercukupi dan mereka menyukai sayuran.
- c. Mempromosikan jajanan olahan jamur kepada masyarakat sehingga terjadi peningkatan daya jual pada jamur tiram.
- d. Hingga saat ini telah dipasarkan produk Miss Veggie sebanyak 225 tusuk
- e. Telah membuat x-banner yang dapat digunakan saat berjualan berkeliling
- f. Telah memesan tempat usaha yang akan ditempati pada awal Oktober 2013

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

Miss Veggie merupakan solusi jajanan sehat dan lezat bagi masyarakat perkotaan. Dengan pengolahan dan pengemasan yang menarik, Miss Veggie telah meningkatkan nilai ekonomis dari jamur tiram dan beberapa campuran sayuran. Miss Veggie terbukti banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai macam kalangan mulai dari anak kecil sampai orang dewasa.


### **6.2. Saran**

Untuk kemudahan dan efisiensi, menjalin hubungan kemitraan dengan *supplier* bahan baku perlu untuk dilakukan. Penggunaan tenaga kerja untuk produksi harian memudahkan mahasiswa dalam menjalankan usaha ini. Inovasi berkala perlu dilakukan untuk menjaga selera konsumen.

Tuah  
Toko

NOTA NO. \_\_\_\_\_

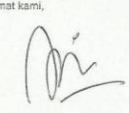
BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
10 kg	Jamur	12000	120.000
3 kg	Brokoli	8000	24.000
2 bks	Santan	6000	12.000
1	Bumbu sate	100.000	100.000
1	Pepung tapaioka	5000	5.000
6 kg	wortel	5000	30.000
1 kg	Telur	16000	16.000
1 bks	minyak	22.000	22.000
	Gas	15000	15000
		Jumlah Rp.	344.000

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, 

Tuah  
Toko

NOTA NO. \_\_\_\_\_


BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
2	Nampun	10.000	20.000
3	Pisau	3300	10.500
2	Baskom	5250	10.500
1	Panutan	3500	3.500
1	Panci	30.000	30.000
2	Talenan	20.000	20.000
1	Capitan	3.500	3.500
		Jumlah Rp.	98.000

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, 

Tuah  
Toko

NOTA NO. \_\_\_\_\_

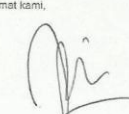
BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
1	Gembak	2500.000	2500.000
		Jumlah Rp.	2500.000

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, 

Tuah  
Toko

NOTA NO. \_\_\_\_\_

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
1	Kompas	300.000	300.000
1	Blender	229.900	229.900
		Jumlah Rp.	529.900

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, 

## DOKUMENTASI





**H A S I L**  
**TEST RESULT**

Nomor Seri : 6112  
Serial Number

Nomor / Number : 6112/LHU/Bd/ABICAL. 1 / VII / 2013

Nomor Analisis : 8233  
Analysis Number

Halaman / Page : 2 Dari / of 2

Parameter	Satuan	Hasil	Metoda Uji/Teknik
Air	%	68,8	SNI.01-2891-1992, butir 5.1
Abu	%	1,52	SNI.01-2891-1992, butir 6.1
Protein ( N x 6,25 )	%	4,76	SNI.01-2891-1992, butir 7.1
Lemak	%	5,81	SNI.01-2891-1992, butir 8.2
Karbohidrat	%	19,1	Pengurangan
Energi	Kal/100gram	148	Perhitungan

**ASLI**  
ORIGINAL

Laboratorium Analisis dan Kalibrasi  
Balai Besar Industri Agro

Analytical and Calibration Laboratories  
Center for Agro-Based Industry

Manajer Teknis Pengujian



(Muhammad S, M.Si)

ta/rp

HASIL PENGUJIAN INI TIDAK UNTUK DIGANDAKAN  
DAN HANYA BERLAKU UNTUK CONTOH-CONTOH  
TERSEBUT DIATAS.  
PENGAMBILAN CONTOH BERTANGGUNG JAWAB  
ATAS KEBENARAN TANDING BARANG.