LAPORAN AKHIR PKM-KEWIRAUSAHAAN

PEMPEK LAJANG : PEMPEK BERBAHAN DASAR IKAN LELE DENGAN ISI BUAH JAMBLANG

Disusun oleh :

Ermy Puspitasari	**E24100016**	**(2010)**
Qisthya Octa Istnainy	**E24100012**	**(2010)**
Novi Ari Christanty	**E24100051**	**(2010)**
Yusuf Zawawi	**E24100053**	**(2010)**
Imam Busyrah	**E24110010**	**(2011)**

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Pempek Lajang : Pempek Berbahan Dasar Ikan Lele dengan Isi Buah Jamblang
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-P (√) PKM-K
   ( ) PKM-T ( ) PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Ermy Puspitasari
   b. NIM : E24100016
   c. Jurusan : Hasil Hutan
   d. Universitas/ Institut/ Politeknik : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat Rumah dan No. Tlp/ HP : Jl. Amil Abas No. 103 Kelurahan Jati Cempaka, Bekasi/085774126020
   f. Alamat Email : ermypuspita@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 5 orang
5. Dosen Pendamping
   a. Nama Gelar : Dr. Ir. Dede Hermawan, M.Sc.
   b. NIP : 196307111991031002
   c. Alamat Rumah dan No. Tlp/ HP : Jl. Jati No.6 Kampus IPB Darmaga Bogor/08159378447
6. Biaya Kegiatan Total
   a. Dikti : Rp 9.559.500,00
   b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 18 Juli 2013

Menyetujui,
Kepala Departemen
Teknologi Hasil Hutan

(Dr. Ir. I Wayan Darmawan, M.Sc.)
NIP. 19660212 199103 1 002

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Ermy Puspitasari)
NIM. E24100016

Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan

(Prof. Dr. Ir Yonny Koesmaryono, MS.)
NIP. 19581228198503 1 003

Dosen Pendamping

(Dr. Ir. Dede Hermawan, M.Sc.)
NIDN. 0011076307

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pempek adalah kuliner khas Palembang yang terkenal di Indonesia.Variasi isi dari pempek sangat terbatas, hanya berisi telur. Pola hidup masyarakat yang *back to nature* ataupun *healthy lifestyle* turut mendukung terjadinya perubahan permintaan pasar terhadap makanan. Atas dasar hal-hal tersebut, peluang untuk menciptakan sebuah inovasi dalam mengolah pempek sangat besar.

Pempek Lajang adalah bentuk inovasi pempek. Bahan dasar pempek diinovasikan dengan ikan lele untuk memberikan nilai tambah dari segi keunikan dan gizi. Ikan lele memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi (sumber protein) dan harganya lebih murah dari ikan belida dan ikan tenggiri. Isi pempek divariasikan dengan buah jamblang (*Syzigium cumini*) yang memiliki manfaat bagi kesehatan. Sasaran pasar untuk usaha ini adalah masyarakat umum.

B. Perumusan Masalah

Perumusan masalah yang akan dibahas adalah :

1. Pengembangan inovasi pempek berbahan dasar dasar ikan lele dan isi buah jamblang
2. Kurangnya pemanfaatan buah jamblang sebagai produk makanan
3. Dibutuhkannya inovasi baru dalam pemanfaatan dan pengembangan potensi ikan lele dan buah jamblang pada produk pempek

C. Tujuan

Tujuan penulisan karya tulis ini adalah :

1. Mengembangkan potensi ikan lele dan buah jamblang
2. Menambahkan nilai ekonomis dan manfaatnya bagi masyarakat
3. Diversifikasi pangan (pempek) yang terbuat dari ikan lele
4. Membuka peluang usaha bagi masyarakat
5. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan, tanggung jawab, dan kerja sama dalam tim

D. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari produk ini adalah terciptanya suatu produk pempek berbahan dasar ikan lele dan isi buah jamblang. Dihasilkannya sebuah sistem usaha yang dapat mendayagunakan potensi ikan lele dan buah jamblang dengan menginovasikannya menjadi produk pempek.

E. Kegunaan

1. Menumbuhkan jiwa kreativitas dan kewirausahaan mahasiswa
2. Mengembangkan semangat kemandirian finansial, kemampuan kerjasama tim, dan manajerial secara profesional dengan menggunakan prinsip-prinsip manajemen
3. Menambah nilai minat dalam memanfaatkan ikan lele dan buah jamblang
4. Bentuk inovasi pempek yang memberikan nilai tambah dari produk, rasa, dan manfaat
5. Produk pempek dengan harga terjangkau, enak, dan sehat

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Pempek lajang merupakan inovasi pempek berbahan dasar ikan lele dan isi buah jamblang dengan nilai tambah dari keunikan produk, gizi, dan manfaat kesehatan. Sasaran pasar untuk usaha ini adalah masyarakat umum.

III. METODE PENDEKATAN

A. Lokasi Produksi

Lokasi produksi Pempek Lajang di Jl. Babakan Raya 5 No. 155, Darmaga Bogor.

B. Perencanaan Produksi

Pembuatan Pempek Lajang menggunakan alat, bahan baku., dan penjualannya dengan etalase.

C. Proses Produksi

1. Tahap pembuatan isi pempek

Siapkan buah jamblang, bersihkan, dan pisahkan dari bijinya.Peras buah jamblang dengan air garam secara perlahan jangan sampai hancur. Setelah itu tumis dengan tambahan bahan, yaitu bawang merah, bawang putih, dan garam secukupnya.

2. Tahap pembuatan pempek

Tahap pembuatan pempek yaitu pisahkan daging dan kulit ikan lele. Blender daging ikan lele dengan air es, kapus sirih, dan garam secukupnya hingga halus. Perbandingan air es dengan daging ikan lele adalah 1:2. Kemudian campurkan daging tersebut dengan tepung tapioka dengan perbandingan 1:1 sampai adonan merata dan tekstur adonan kenyal. Bentuk pempek dan isi dengan tumisan buah jamblang yang telah disediakan. Siapkan air mendidih, rebus pempek hingga matang. Jika menginginkan pempek goreng, setelah direbus pempek bisa langsung digoreng.

3. Tahap pembuatan kuah

Siapkan cabe rawit, bawang putih, dan garam secukupnya. Lalu blender hingga halus. Kemudian rebus bumbu bersama asem jawa, gula aren, dan kecap manis.

4. Tahap akhir

Siapkan mangkok, masukkan pempek yang telah digoreng atau direbus dengan kuah yang telah dibuat. Tambahkan mie basah dan irisan mentimun. Pempek Lajang siap disajikan.

D. Kapasitas Produksi

Produksi pempek ditargetkan 20 porsi per hari.

E. Bauran Pemasaran

1. Produk

Produk yang diproduksi adalah Pempek Lajang.

Keuntungan dan keunikan produk, yaitu:

1. Makanan berat yang menyehatkan, enak, harga terjangkau, dan menarik
2. Cara baru makan buah jamblang dalam bentuk pempek
3. Bahan dasar pempek dari ikan lele merupakan upaya diversifikasi pangan di Indonesia
4. Upaya promosi kepada masyarakat untuk meningkatkan pemanfaatan buah jamblang
5. Sensasi baru makanan pempek yang tak terlupakan oleh konsumen

2. Harga

Produk Pempek Lajang dijual kepada konsumen dengan harga Rp 5.000,00 per porsi.

3. Promosi

promosi merupakan hal penting dalam suatu strategi pemasaran. promosi dilakukan dengan memberikan *sense of memoriable* kepada konsumen yang berkonsep "*buy one get two*" pada tiga hari pertama penjualan. Selain itu, promosi juga dilakukan melalui media elektronik (grup *facebook*, account *twitter*, dan blog) dan media cetak (banner, pamflet, dan leaflet)

4. Tempat

Penjualan dilakukan di lingkungan kampus Institut Pertanian Bogor dan Jalan Amil Abas, Bekasi, Jawa Barat.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu : 23 Februari 2013-selesai

Tempat : Institut Pertanian Bogor dan Jalan Amil Abas, Bekasi

B. Jadwal Pelaksanaan

Tabel 1. Jadwal pelaksanaan PKM-K Pempek Lajang

Kegiatan	Februari	Maret				April				Mei		
	Minggu											
	I	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III
Uji coba produk												
Pengadaan alat dan bahan baku												
Proses produksi												
Pemasaran												
Pembuatan etalase												

C. Instrumen Pelaksanaan

Kegiatan PKM-Kewirausahaan Pempek Lajang dilaksanakan oleh 1 orang ketua dan 4 orang anggota dengan tanggung jawab yang berbeda terhadap proses prosuksi dan penjualan. Penjualan produk dilakukan di lingkungan kampus IPB dan Jalan Amil Abas, Bekasi dalam skala kecil.

D. Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 2. Biaya peralatan

No.	Nama barang	Jumlah	Harga (Rp)
1	Sendok plastic	200	16.000
2	Mika	200	40.000
3	Plastik putih kecil	1 pack	6.000
4	Plastik putih ukuran ¼ kg	1 pack	6.000
5	*Travel box*	1	30.000
6	Sticker logo produk	250	80.000
7	Wajan	1	40.000
8	Etalase	1	1.100.000
9	Kompor gas	1	100.000
10	Tabung gas	1	150.000

11	Blender	1	200.000

Tabel 3. Biaya produksi untuk satu kali penjualan

No.	Nama barang	Jumlah	Harga (Rp)
1	Ikan lele	5 kg	95.000
2	Sagu tani	2 kg	40.000
3	Telur	½ kg	10.000
4	Bawang putih	¼ kg	10.000
5	Cabe rawit	100 gram	3.000
6	Gula aren	¼ kg	10.000
7	Asam jawa	2 bungkus	1.000
8	Mentimun	½ kg	10.000
9	Mie kuning	¼ kg	10.000
10	Minyak goring	½ kg	5.000
11	Mika	50 buah	10.000
12	Sendok plastic	50 buah	4.000

Tabel 4. Biaya variabel

No.	Nama barang/kegiatan	Jumlah	Harga (Rp)
1	Cd, burning, print	-	75.000
2	Pulsa modem	3 bulan	150.000
3	Konsumsi	5 orang	250.000
4	Sewa tempat	1 tahun	3.000.000
5	Gaji pegawai	5 bulan	2.250.000
6	Transportasi	5 orang	1.075.000

V. Hasil dan Pembahasan

PKM-Kewirausahaan Pempek Lajang telah berlangsung selama 4 bulan, terhitung dari 23 Februari-20 Mei 2013. Kegiatan ini berkonsep usaha pempek dengan inovasi bahan dasar ikan lele dengan isi buah jamblang. Selanjutnya, kami membuat desain logo produk dan etalase, serta melalukan berbagai survei, seperti survei bahan baku, lokasi penjualan, dan tempat pembelian etalase. Kami melakukan proses uji coba produk untuk mendapatkan rasa yang diinginkan konsumen.

Penjualan produk pempek lajang telah berlangsung dalam lima tahap di lingkungan kampus Institut Pertanian Bogor dengan harga pada tahap penjualan pertama Rp 3.500,00 per porsi dan penjualan tahap kedua sampai lima, produk dijual dengan harga Rp 5.000,00 per porsi. Pemesanan produk dapat dilakukan melalui mention akun twitter dan sms atau telepon ke nomor yang tercantum pada akun twitter @pempeklajang.

Tabel 5. Hasil Penjualan tahap 1-5

No.	Nama produk	Jumlah Penjualan	Harga per porsi (Rp)	Total Pendapatan (Rp)
1	Pempek lajang	82 porsi	3.500	287.000

2	Pempek lajang	49 porsi	5.000	245.000
3	Pempek lajang	41 porsi	5.000	210.000
	Mie dan kuah	2 porsi	2.000	4.000
4	Pempek lajang	24 porsi	5.000	120.000
5	Pempek lajang	30 porsi	5.000	150.000
	Pempek lajang (mentah)	18 buah	1.500/buah	27.000

VI. Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

PKM-Kewirausahaan Pempek lajang memiliki prospek dan kelayakan usaha yang baik untuk tetap dikembangkan. Hal ini terlihat dari hasil penjualan yang telah berlangsung selama beberapa bulan sudah dapat digunakan untuk menutupi kekurangan dari biaya variabel dan biaya tidak terduga.

B. Saran

PKM-Kewirausahaan Pempek lajang memerlukan inovasi-inovasi untuk pengembangan bisnis agar produk ini tetap diminati konsumen. Konsep promosi yang berbeda setiap bulannya dapat meningkatkan penjualan.

LAMPIRAN
DOKUMENTASI PKM-K PEMPEK LAJANG

Pohon jamblang

Buah jamblang

Logo produk

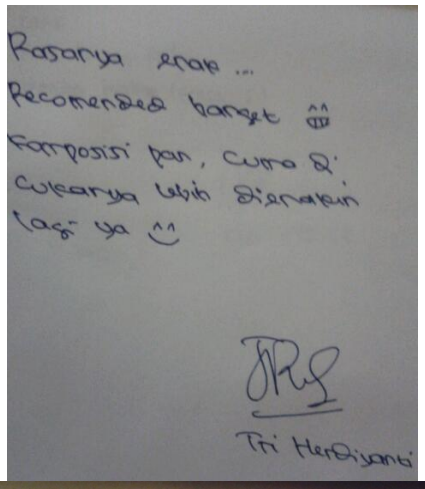
Etalase Pempek Lajang

Kegiatan belanja bahan baku

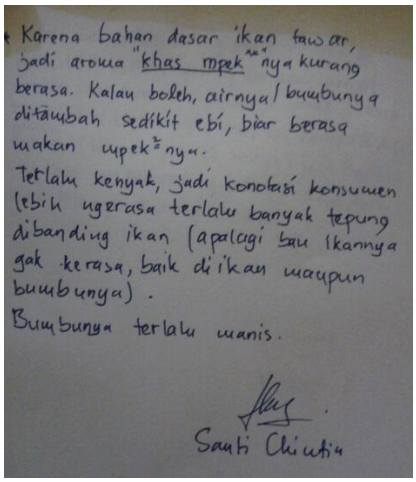
Proses packaging

Produk Pempek lajang

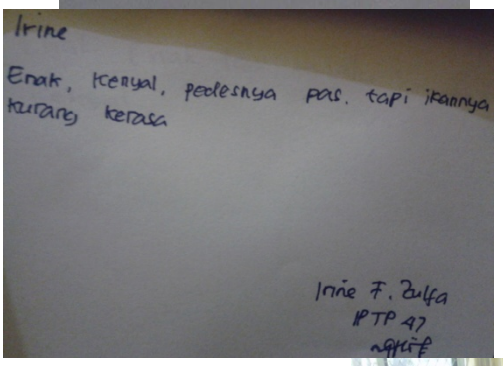
TESTIMONI KONSUMEN


Rasanya enak ...
Recomended banget ^^
Komposisi pas, cuma di
culeanya lebih disamain
lagi ya ^^

Tri Herdiyanti

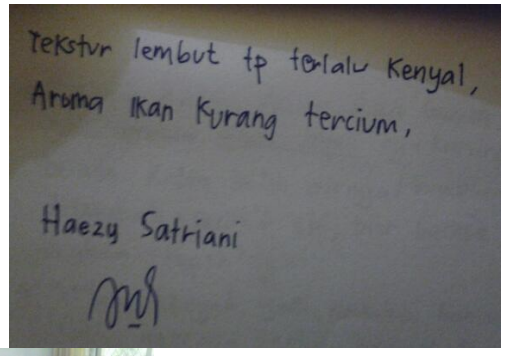

Karena bahan dasar ikan tawar,
jadi aroma "khas mpek^^"nya kurang
berasa. Kalau boleh, airnya/bumbunya
ditambah sedikit ebi, biar berasa
makan mpek^^nya.
Terlalu kenyal, jadi konotasi konsumen
lebih ngerasa terlalu banyak tepung
dibanding ikan (apalagi bau ikannya
gak kerasa, baik di ikan maupun
bumbunya).
Bumbunya terlalu manis.

Sauti Chiutia


Irine

Enak, kenyal, pedesnya pas. tapi ikannya
kurang kerasa

Irine F. Zulfa
IPTP 47


Tekstur lembut tp terlalu Kenyal,
Aroma Ikan Kurang tercium,

Haezy Satriani

No. .....

Sudah diterima dari : Ermy

Banyaknya uang : # Satu juta seratus ribu rupiah #

Untuk pembayaran : Pembelian etalase ukuran 1 x 0,5 m

Jakarta, 18 - 05 - 2013

Rp 1.100.000,-

Heri

No. .....

Sudah diterima dari : Ermy

Banyaknya uang : # Dua juta lima ratus ribu rupiah #

Untuk pembayaran : Biaya sewa tempat selama 1 tahun

Jakarta, 20 - 05 - 2013

Rp 2.500.000,-

Saman

Taman Topi Square

Telp. 0251-8358170

EAT IN / TAKE AWAY

4	Col.Yakiniku Rice	83,636
	1 TU FFries	4,545
1	Oriental Bento *	9,999
1	Super Besar 1 HC *	22,273
1	CHARGE TA *	909
4	Mocca Float *	20,000
1	Rice Organik *	5,909
	Sub Total	147,271
	P.Rest 10 %	14,727
	Total	162,000
	Cash	200,000
	Kembali	38,000

Terima Kasih

12 Items, 18072013-26941 18:16:18
M. NUGRAHA, POS02, 18-07-2013
Save The Planet
Mari Kita Kendalikan Penggunaan Kemasan

PT HERO SUPERMARKET Tbk.
NPWP 01.702.394.1-092.000
JL JENDR RATOT SUBROTO NO 1778 - JKT
CBD GIANT TMN KASIMIN, TEL:0251-8337219

2902062 TMITOS TRP BALADO	5,490	
IRITOS TRP BALADO110	300-	
2852249 MSP MOKTS EBONIT	32,990	
1492204 ALINI TPG TAPIOKS	6,290	
2890442 TESSA E/WINI TRAV	3,690	
TESSA E/WINI TRAV70S	700-	
3012248 TESSA E/T TP 17A	6,490	
TESSA E/T TP 17A 120	2,500-	
2812114 COSKOS BLENDER CR	199,900	
SUBTOTAL	251,750	
CASH	300,000	
CHANGE DUE	48,450	

Total HERO 251,750
ITEMS PURCHASED: 6
TOTAL SAVINGS: 1,500
NO. SALE ITEMS: 3

VAT - Rate -----	DPP --	VAT amt	
10%	228,500	22,850	

TERIMA KASIH PELANGGAN SETIA
KAMI SENANTIASA SIAP MELAYANI ANDA
HP MEMBER On Duty: 0251 983 3219
Appl/ Hero Mega Permata Hero Sekarang
hub 021-500120
S/FEE 0:21 TD:005 I:44065
16:23 13/05/13

ATM BNI
20/07/13 20:33 S1BPRB12LL
SPBU MAYANGAN

****040617512398
NO. REKORD 7347
DARI REK : 0197511247
REK.TUJUAN : 0197511930

NAMA PENERIMA: SDRI NOVI ARI CHRISTIAN
JUMLAH : RP100.000

REJEKI BNI TAPLUS
TINGKATKAN SALDO & TRANSAKSI E-BANK
TARIK REJEKI MENARIKNYA !!

KA API INDONESIA (PERSERO)

BTP 3077

TASARI — BTP_3077(YYPECU)

No. KA / Train No.: 64 — Lewat / Via

L-13

ANG

, 19-JUL-13 — Jadual Tiba / Arrival Time: 04:06, 20-JUL-13

JAKK) — SURABAYA PASAR TURI(SBI)

NO. KERETA / Coach No.: EKO-1 / 2B — NOMOR TEMPAT DUDUK / Seat Number

Harga / Price (Rp): 300,000 — Bea Pesan / Reservation (Rp): 0 — Jumlah / Amount (Rp): 300,000

2 JAKK-19-JUL-2013 11:53

KA API INDONESIA (PERSERO)

BTP 3078

IANI — BTP_3078(YYPECU)

No. KA / Train No.: 64 — Lewat / Via

L-13

ANG

, 19-JUL-13 — Jadual Tiba / Arrival Time: 04:06, 20-JUL-13

JAKK) — SURABAYA PASAR TURI(SBI)

NO. KERETA / Coach No.: EKO-1 / 3A — NOMOR TEMPAT DUDUK / Seat Number

Harga / Price (Rp): 300,000 — Bea Pesan / Reservation (Rp): 0 — Jumlah / Amount (Rp): 300,000

2 JAKK-19-JUL-2013 11:53

ERMY

= DUA JUTA DUA RATUS lima puluh RIBU RUPIAH

Biaya Gaji Pegawai selama 5 bulan

JAKARTA, 20 · 05 · 2013