



**LAPORAN AKHIR**

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**ES KRIM “*ROKUTE ICE CREAM*” BERBAHAN BAKU ROSELA,  
KURMA, UBI UNGU, DAN TEH HIJAU SEBAGAI CEMILAN SEHAT  
YANG KAYA ANTIOKSIDAN**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM-K**

**Diusulkan oleh :**

<b>Ketua</b>	: Achmad Firnanda Faisal	F24110003	2011
<b>Anggota</b>	: Fathma Syahbanu	F24110114	2011
	Nindya Atika I	F24110030	2011
	Titi Mawasti	F24120041	2012

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2013**

**HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN AKHIR KREATIFITAS MAHASISWA**

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. Judul kegiatan             | : Es krim “ <i>Rokute Ice Cream</i> ” Berbahan Baku Rosela, Kurma, Ubi Ungu, dan The Hijau sebagai Cemilan Sehat yang Kaya Antioksidan |
| 2. Bidang kegiatan            | : PKM K  |
| 3. Bidang ilmu                | : Sosial Ekonomi   |
| 4. Ketua pelaksana            |  |
| a. Nama                       | : Achmad Firnanda Faisal   |
| b. NIM                        | : F24110003  |
| c. Jurusan                    | : Ilmu dan Teknologi Pangan  |
| d. Universitas                | : Institut Pertanian Bogor   |
| e. Alamat rumah               | : Babakanlebak RT02 RW05   |
| f. Alamat Email               | : Faisal7jabriq@gmail.com  |
| 5. Anggota pelaksana kegiatan | : 3  |
| 6. Dosen pendamping           |  |
| a. Nama lengkap dan gelar     | : Dr. Didah Nur Faridah, STP, MSi  |
| b. NIP                        | : 0017117105   |
| c. Alamat rumah               | : Taman Dramaga Permai A2<br>- 2 Ciampea, Bogor  |
| d. No. Telp/HP                | : 08174838112  |
| 7. Biaya kegiatan total       |  |
| a. Dikti                      | : Rp. 6,000,000.00   |
| b. Sumber lain                | : -  |
| 8. Jangka waktu pelaksanaan   | : 5 Bulan  |

Bogor, 18 September 2013

Mengetahui,  
Ketua Departemen  
Ilmu dan Teknologi Pangan

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc  
NIP. 196805261993031004

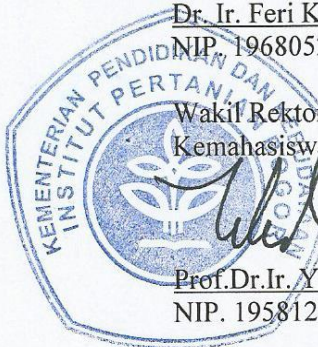
Achmad Firnanda Fasal  
NIM. F24110003

Wakil Rektor Bidang Akademik dan  
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

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

Dr. Didah Nur Faridah, STP, MSi  
NIDN. 0017117105



## I. TARGET LUARAN

### A. LATAR BELAKANG MASALAH

Es krim pada awalnya merupakan makanan penutup yang digemari oleh hampir seluruh kalangan masyarakat di segala usia. Namun perkembangan es krim sekarang ini telah bergeser menjadi makanan ringan yang bisa dinikmati sehari-hari dan didapatkan dengan mudah. Tidak saja menawarkan variasi rasa, tapi es krim sekarang ini juga telah menggunakan bahan-bahan dasar yang semakin berkualitas sehingga membentuk *image* sehat pada es krim itu sendiri. Jenis es krim pun sekarang bermacam-macam. Kalau dulu es krim biasanya dijual dengan bentuk konvensional berupa *scoop*, sekarang ini es krim banyak divariasikan dan menjadi pelengkap dalam hidangan-hidangan seperti *pancake*, *waffle* ataupun dijadikan sebagai salah satu bahan dasar untuk membuat minuman-minuman seperti *milk shakes*, *smoothies*, dan lain-lain. Dengan banyaknya *brand premium ice cream* yang sekarang bermunculan, maka tingkat persaingan pun menjadi tinggi. Semakin lama semakin banyak pemain yang muncul dan berlomba-lomba menawarkan keunikan serta kelebihan dari produk masing-masing. Untuk itu dibutuhkan suatu inovasi baru agar mampu bersaing di dunia usaha ini.

Kegiatan ini memunculkan inovasi eskrim yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu dengan menawarkan eskrim sehat yang kaya antioksidan. Bahan baku es krim yang akan dibuat berasal dari rosela, kurma, teh hijau dan ubi ungu. Bahan tersebut sudah terkenal sebagai produk dengan antioksidan yang tinggi dan bermanfaat.

### B. PERUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang menjadi latar belakang proposal ini :

1. Dewasa ini, belum ditemukan es krim sebagai cemilan kaya antioksidan yang dapat dijadikan alternatif dalam inovasi produk baru.
2. Penyajian cemilan kaya antioksidan karena akhir-akhir ini semakin banyak orang yang menderita penyakit degenerative yang merupakan salah satu akibat dari salah dalam pemilihan cemilan yang tidak sehat dan cenderung dapat menimbulkan penyakit degenerative.

### **C. TUJUAN PROGRAM**

Tujuan dari kegiatan ini adalah

1. Diversifikasi produk pangan dengan membuat es krim yang berbahan baku kaya antioksidan.
2. Meningkatkan nilai tambah bunga rosella, teh hijau dan ubi ungu sebagai penambah cita rasa eskrim yang kaya akan antioksidan, bergizi, serta murah.
3. Melatih keterampilan mahasiswa untuk berwirausaha dalam skala industri kecil.

### **D. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Penjualan eskrim antioksidan ini akan menghasilkan :

1. Waralaba makanan bergizi dan sehat yang menjanjikan bagi mahasiswa
2. Menyajikan eskrim empat rasa dengan empat macam warna alami yang terbuat dari bunga rosella, teh hijau, kurma dan ubi ungu.

### **E. MANFAAT I PROGRAM**

Program ini dapat digunakan sebagai sarana yang mengasah keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha. Program ini akan meningkatkan kemampuan bersosialisasi dan bekerjasama di dalam tim kerja serta melatih dan meningkatkan kemampuan mahasiswa berinteraksi dengan masyarakat luas. Dengan program ini masyarakat dapat mengenal sebuah produk eskrim empat rasa yang terbuat dari bunga rosella, teh hijau, kurma dan ubi ungu yang bergizi, sehat dan mengandung antioksidan tinggi. Dengan adanya program ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi bunga rosella, teh hijau, kurma dan ubi ungu di masyarakat yang telah diolah menjadi eskrim.

## II. METODE

### A. Pembuatan Es Krim

Sama halnya dengan pembuatan es krim pada umumnya, pada permulaan usaha kami menggunakan adonan es krim yang kami buat sendiri. Namun dengan cara pembuatan manual dirasakan kurang efisien sebab membutuhkan waktu yang lama dan tidak bisa memproduksi dalam jumlah yang banyak. Dari hasil pembuatan secara manual tersebut kami mengadakan uji organoleptik kepada mahasiswa ITP 48. Dari uji tersebut kami memperoleh masukan bahwa tekstur es krim nya masih kurang terbentuk sempurna.

Kemudian pada produksi yang berikutnya kami masih menggunakan adonan sendiri namun untuk memprbaiki tekstur, kami meminjam *ice cream makker* yang berada di laboratorium ITP IPB. Dari hasil pembuatan tersebut kami bisa mendapatkan tekstur es krim yang bagus dan mendapat respon yang baik dari konsumen. Ketika itu kami sedang mengikuti acara bazar di node kantin Sapta Fateta. Permintaan yang meningkat namun kami tidak bisa memproduksi lebih banyak, sebab terbentur waktu perkuliahan yang padat sedangkan waktu untuk menggunakan peralatan di laboratorium terbatas hanya selama jam perkuliahan. Kemudian kami mengambil inovasi lain untuk menggunakan bubuk es krim instan agar kita tetap bisa berproduksi tetapi tidak perlu menggunakan *ice cream makker*. Dengan keuntungan yang telah diperoleh selama berjualan beberapa hari akhirnya kami membeli bubuk es krim dan menggunakannya untuk memproduksi es krim yang lebih banyak. Produk yang dihasilkan dengan bahan bubuk es krim ternyata bisa menghasilkan tekstur yang lembut dan rasa yang lebih enak. Sehingga setelah itu kami menggunakan bubuk es krim untuk memproduksi rokute es krim.

### B. Pemasaran

Dalam menanamkan *brand awareness* kepada konsumen, pemberian merk produk menjadi solusi utama. *Brand* produk es krim ini adalah rokute es krim Alasan pemilihan *brand* yang pada hakikatnya merupakan singkatan

dari produk rosella, kurma, ubi ungu dan teh hijau adalah memudahkan konsumen dalam mengenali produk ini dan mudah mengingatnya.



Gambar 2. Logo Perusahaan Rokute Es Krim

### Promosi Secara Langsung

Pemberian informasi secara langsung dilakukan oleh par anggota tim ketika melakukan *direct selling* yakni dari mulut ke mulut. Dengan begitu, diharapkan dapat memberi kejelasan produk yang lebih efektif setelah itu diharapkan konsumen dapat menyebarkan keunggulan produk kami kepada lebih banyak orang.

### Promosi Secara Tidak Langsung

Pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan dalam beberapa bentuk kegiatan, diantaranya penyebaran brosur, penempelan poster dan X-Banner di gerai penjualan produk “Rokute Ice Cream”.

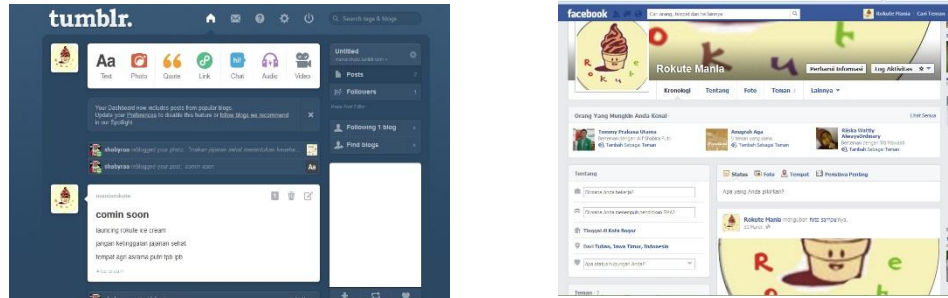


Gambar 1. Pamphlet dan banner



## Promosi Melalui Teknologi Informasi

Sarana teknologi dan informasi merupakan media yang selektif untuk melakukan promosi karena jangkauan penggunaanya yang luas. Kami mempromosikan produk ini melalui jejaring sosial.



Gambar 2. Media Promosi “rokute ice cream”

Untuk penjualan produk, kami telah mengikuti bazar di node kantin Sapta Fateta pada tanggal 22-26 April 2013 dan 29 April-3 Mei 2013. Dari kegiatan tersebut kami berhasil menjual sejumlah 513 cone dengan keuntungan sebesar Rp 1.026.000.

### III. KETERCAPAIAN TARGET LUARAN

#### A. Hasil dan Pembahasan

Waralaba makanan bergizi dan sehat yang menjanjikan bagi mahasiswa karena harganya yang relatif murah. Menyajikan eskrim empat rasa dengan empat macam warna alami yang terbuat dari bunga rosella, teh hijau, kurma dan ubi ungu. Keempat bahan tersebut kaya akan antioksidan yang baik untuk kesehatan.

#### B. Hasil Pelaksanaan Program

Hingga saat ini targetan yang telah tercapai, yaitu:

a. Telah berhasil membuat es krim dari bahan-bahan yang mengandung antioksidan yang tinggi sehingga menghasilkan jajanan yang sehat, praktis, dan enak serta harga yang terjangkau.

b. Mempromosikan jajanan sehat yang berupa es krim antioksidan kepada mahasiswa di lingkungan kampus IPB Dramaga sehingga meningkatkan variasi olahan dari rosella, kurma, ubi ungu, dan teh hijau. Selain itu juga meningkatkan es krim variasi rasa yang dapat dinikmati oleh konsumen.

c. Memasarkan produk dengan berbagi media. Media yang digunakan ialah dengan akun facebook (Rokute Mania), mengikuti bazar yang diadakan dalam kampus yaitu Razor yang diadakan oleh Fakultas

Teknologi Pertanian di node Sapta pada tanggal 29 april sampai 3 mei 2013 dan HIFT yang diadakan oleh himpunan program studi Teknologi Industri Pertanian pada tanggal 5-10 mei 2013.

d. Hingga saat ini, telah dipasarkan *Rokute Ice Cream* sebanyak 513 cone.

Meskipun produk ini tergolong sebuah produk yang masih baru, namun banyak orang yang tertarik karena rasanya yang enak dan terdiri dari empat macam varian rasa. Kesimpulan ini kami dapat selama pemasaran, banyak orang yang memberikan saran dan kritik untuk kemajuan rokute es krim. Banyak juga orang yang ingin tahu proses pembuatan es krim ini. Dengan adanya produk ini masyarakat jadi tahu bahwa es krim juga bisa dihasilkan dari bahan-bahan alami yang mengandung banyak manfaat.



#### IV. PERMASALAHAN DAN PENYELESAIANNYA

Pengerjaan suatu proyek kewirausahaan yang profesional layaknya suatu perusahaan memerlukan rancangan organisasi yang efektif, efisien, dan tersusun rapi. Tujuannya adalah agar pencapaian tujuan perusahaan tersebut dapat dilakukan dengan lebih baik, lebih cepat dan lebih mudah.

Beberapa unsur yang dirasa sangat penting dan mutlak untuk diatur dalam organisasi pelaksana program kewirausahaan ini antara lain: bagian administrasi dan keuangan, bagian operasi dan produksi, bagian pemasaran, dan bagian riset dan pengembangan. Untuk itu diperlukan penanggung jawab manajemen pada tiap-tiap bidang tersebut yang berada di bawah koordinasi pimpinan utama.

Sampai saat ini, tidak ditemui permasalahan-permasalahan yang signifikan mengenai struktur organisasi. Masing-masing manager melakukan tugasnya sesuai dengan yang telah disepakati. Pada awalnya terdapat sedikit permasalahan pada proses produksi es krim. Keterbatasan skill kami dalam membuat es krim ini menjadikan produk boneka yang dihasilkan belum maksimal dari segi tekstur. Namun setelah uji coba berulang kali dan menerima masukan dari banyak pihak pada akhirnya kami bisa memproduksi es krim dengan tekstur yang lembut. Selain itu, dalam proses pembuatannya memerlukan ketelatenan dan waktu yang relatif lama sedangkan waktu yang kami sediakan untuk proses produksi tidak mencukupi.

Kendala lain yang kami alami adalah kesulitan untuk mencari mitra. Sebab es krim yang merupakan bahan makanan yang membutuhkan perlakuan khusus. Tidak semua gerai atau kantin yang berlokasi strategis di IPB mempunyai *freezer* sehingga tidak memungkinkan bagi kami untuk menitipkan produk kami di gerai atau kantin tersebut.

Rokute es krim merupakan produk inovasi es krim yang tergolong masih baru untuk kawasan IPB karena banyak orang yang baru mengenalnya. Oleh sebab itu, dibutuhkan usaha yang ekstra untuk memperkenalkan dan memasarkan kepada konsumen. Meskipun demikian, berdasarkan yang telah dilakukan selama pelaksanaan Program Kreatifitas Mahasiswa ini, kami mampu memperkenalkan dan memasarkan produk ini dengan cukup baik melalui promosi dan penjualan.

#### IV. PENGGUNAAN BIAYA

Table 1. penggunaan biaya

Komponen Biaya Awal	Nominal
Biaya Produksi	Rp. 1.730.000
Biaya investasi	Rp. 3.000.000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp. 4.730.000</b>

Tabel 2. Biaya Operasional

No	Komponen biaya	Maret	April	Mei
Inflow				
1	Modal Usaha	Rp . 3.000.000	-	Rp. 2.964.000
2	Penjualan	-	Rp. 376.000	Rp. 650.000
	Total inflow	Rp. 3.000.000	Rp. 3.376.000	Rp. 6.990.000
No	Komponen biaya	Maret	April	Mei
outflow				
1	Total biaya investasi	Rp. 3.000.000	Rp -	-
2	Biaya produksi	-	Rp. 1.730.000	-
	Total outflow	Rp 3.000.000	Rp. 4.730.000	Rp. 4.730.000
	Laba kotor	Rp. 0	Rp. -1.354.000	Rp. 2.260.000
	Laba kualitatif	Rp .0	Rp. -1.354.000	Rp. 2.260.000

Saldo yang tersisa pada intinya akan digunakan untuk melakukan kelangsungan hidup usaha serta melakukan pengembangan usaha selama satu tahun kedepan. Upaya-upaya yang dilakukan yakni pengalokasian dana rencananya akan dialokasikan untuk pembuatan *stand*, penyewaan tempat, pembelian *freezer ice cream*.

## VI. DOKUMENTASI

