



**LAPORAN AKHIR PROGRAM
KREATIVITAS MAHASISWA**

**VEFRUIT : CUPCAKES SAYURAN ISI BUAH SEBAGAI MAKANAN
TAMBAHAN PADAT KALORI SERTA DAPAT MEMENUHI KEBUTUHAN
VITAMIN DAN MINERAL ESSENSIAL MASYARAKAT**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM Kewirausahaan**

Diusulkan oleh:

Ketua	: Dwi Setyawati Putri	H34100078 / Angkatan 2010
Anggota	: Mutiara Rosalina Jewondari	H24100115 / Angkatan 2010
	Andika Khairani Aisyah	H34100034 / Angkatan 2010
	Ahmad Syariful Jamil	H34100018 / Angkatan 2010
	Resti Prastika Destiarni	H34090005 / Angkatan 2009

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : VEFruit : Cupcakes Sayuran Isi Buah Sebagai Makanan Tambahan Padat Kalori Serta Dapat Memenuhi Kebutuhan Vitamin Dan Mineral Essensial Masyarakat.
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P () PKM-M () PKM-KC
(X) PKM-K () PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/ Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Dwi Setyawati Putri
 - b. NIM : H34100078
 - c. Departemen : Agribisnis
 - d. Institut : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Kos Puri Fikriyah, Jalan Babakan Lebak dan 081946510606
 - f. Alamat Email : dwis.putri@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksanaan Kegiatan : 5 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Amzul Rifin, SP, MA
 - b. NIDN : 0021097505
 - c. Alamat / HP : Jalan Cimanggu Kecil NO.13 Bogor / 081318882045
6. Biaya Kegiatan Total : Rp 8.814.195,32
 - a. DIKTI : Rp 8.900.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui,
Ketua Departemen



Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS
NIP. 19580908 198403 1 002

Bogor, 3 Juni 2013
Ketua Pelaksana Kegiatan

Dwi Setyawati Putri
NIM. H34100078

**Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan**



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

Dosen Pendamping

Dr. Amzul Rifin, SP, MA
NIDN. 0021097505

A. TARGET LUARAN

1. LATAR BELAKANG MASALAH

Pada zaman yang serba modern seperti ini kebutuhan akan makanan semakin meningkat dengan trend peningkatan ke arah makanan-makanan tambahan. Salah satu makanan tambahan yang saat ini sedang populer yaitu cupcakes. Dengan berbagai keunggulan yang ditawarkan cupcake, ada kekurangan dalam hal keseimbangan gizinya. Kadar kalori dalam satu cupcake mencapai 500-800 kalori meski angka tersebut masih jauh dari batas standar kalori harian. Karena cupcake merupakan makanan tambahan, angka tersebut sudah melebihi batas wajar. Oleh karena itu, kami melakukan inovasi dalam membuat cupcake dengan mengganti bahan dasar dengan menggunakan tepung ubi.

Salah satu keunggulan ubi jalar adalah menghemat penggunaan gula sebesar 20% dibandingkan dengan cake dan kue yang dibuat dari 100% terigu, karena kandungan gula pada ubi jalar yang cukup tinggi (Antarlina, 1999). Selain itu, ubi jalar mempunyai kandungan betakaroten dan antosianin yang tinggi. Antosianin bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia karena dapat berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, dan mencegah gangguan fungsi hati. Selain betakaroten, warna jingga pada ubi jalar juga kaya akan senyawa lutein dan zeaxanthin, pasangan antioksidan karotenoid. Selain mengandung vitamin A, ubi jalar juga mempunyai keunggulan pada kandungan vitamin C-nya.

Tidak hanya menggunakan tepung ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan cupcake, tetapi juga menggunakan sayuran serta tambahan buah-buahan sebagai pelengkap. Dimana sayuran yang kaya akan mineral-mineral esensial yang diperlukan tubuh dan buah-buahan yang banyak mengandung vitamin. Kami mencari nama yang unik sesuai dengan keunggulan produk yaitu gizinya yang baik bagi tubuh. Oleh karena itu untuk menarik perhatian para pembeli, pilihan kami akhirnya jatuh dengan merk "Vefruit Cupcakes".

Tabel 1. Komposisi Kimia Ubi Jalar ¹

Komponen	Jumlah
Kadar air %	72,84
Pati %	24,28
Protein %	1.65
Gula reduksi %	0.85
Mineral %	0.95
Asam askorbat (mg/100gr)	22,7
K (mg/100gr)	204
S (mg/100gr)	28
Ca (mg/100gr)	22
Mg (mg/100gr)	10
Na (mg/100gr)	13
Fe (mg/100gr)	0,59
Mn (mg/100gr)	0,355
Vitamin A (IU/100gr)	20063
Energi (kj/100gr)	441

¹ Sumber: Kotecha dan Kadam (1998)

2. PERUMUSAN MASALAH

Produk “Vefruit Cupcakes” memberikan suatu nilai tambah tersendiri yang memberikan daya tarik dibandingkan produk cupcake lain dalam hal pemenuhan gizi. Produk ini menampilkan pemanfaatan ubi jalar sebagai upaya diversifikasi pangan dan pemanfaatan sayuran yang berbeda dengan yang telah ada di pasaran.

Berdasarkan uraian di atas, permasalahan yang muncul dan akan dijawab dengan adanya produk ini, yaitu :

1. Mengatasi kurangnya asupan vitamin dan mineral.
2. Mengatasi masalah kesehatan masyarakat akibat malnutrition.
3. Tingginya permintaan konsumen akan makanan tambahan yang menyehatkan.

3. TUJUAN

Program ini bertujuan untuk :

1. Menciptakan produk yang inovatif yang dapat menarik konsumen.
2. Mengalakkan program diversifikasi pangan.
3. Membuka peluang kerja dan mengangkat perekonomian masyarakat.
4. Berpartisipasi dalam pembangunan ekonomi kreatif.
5. Memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal (ubi jalar).
6. Mendapatkan keuntungan dari realisasi pembukaan usaha Vefruit.

4. LUARAN YANG DIHARAPKAN

1. Terciptanya produk (cupcakes) yang tidak hanya memberikan kenikmatan tetapi juga bergizi seimbang.
2. Produk yang dihasilkan dapat menjadi unit usaha yang mampu membuka peluang kerja.
3. Menghasilkan produk bernilai ekonomi tinggi.

5. KEGUNAAN

Cupcakes sayuran isi buah merupakan produk makanan tambahan yang mengkreasikan produk yang sebenarnya telah ada di pasaran dengan sesuatu yang baru. Adanya inovasi baru ini dapat menambah diversifikasi pangan yang ada di Indonesia. Karena dimana kandungan ubi jalar tersebut padat energi atau dapat mengenyangkan. Serta dapat membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan konsumsi buah dan sayur masyarakat Indonesia.

6. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

a. Deskripsi Produk

Cupcakes ini hadir dengan bentuknya yang cantik dan menarik mata dengan berbagai hiasan dan memiliki berbagai macam warna. Cupcakes ini dibuat dengan tepung ubi jalar yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan padat kalori yang dicampur dengan sayuran, antara lain: wortel, brokoli, labu kuning, dan sawi yang di dalamnya terdapat isi buah-buahan yaitu: strawberry, pisang, nanas, melon, pepaya, apel, dan mangga. Cupcakes ini memiliki tambahan manfaat yang lebih tinggi dalam hal gizi dibandingkan cupcakes lainnya.

b. Produksi

- **Proses Produksi**

Tahap awal dalam pembuatan Cupcakes Sayur Isi Buah ini adalah memilih bahan baku yang baik dan masih segar. Adapun cara-cara yang diperlukan:

1. Menyiapkan bahan-bahan antara lain 3,5 kg Tepung Ubi, 1,5 kg Tepung Terigu, 250 gr Labu Kuning parut dengan parutan keju, 250 gr Wortel, 250 gr Brokoli, 4 kg Butter (Lelehkan), 5 kg Telur, 2 kg Gula, 250 gr Coklat Bubuk, Cupcakes cup/paper, Susu kedelai, Mentega kocok, Potongan buah (strawberry, pisang, nanas, melon, pepaya, apel, mangga)
2. Campur tepung ubi, terigu ayak hingga tercampur rata. Sisihkan.
3. Mulai nyalakan oven dgn suhu 160° C.
4. Kocok Telur, Gula, dengan mixer kecepatan maksimal sampai mengembang, kurang lebih 15 menit.
5. Masukkan mentega kocok, matikan mixer. Masukkan terigu ke dalam adonan, aduk perlahan samapi tercampur rata. Masukkan parutan sayur-sayuran, aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan cupcakes.
7. Masukkan Oven, panggang selama kurang lebih 25-30 menit hingga mengembang dan berwarna coklat tua/ merekah. Setelah matang lalu angkat.
8. Lubangi bagian tengah dari atas cake hingga $\frac{1}{4}$ dari permukaan cake. Kemudian isi dengan berbagai macam potongan buah yang diinginkan.
9. Tutup cake yang telah terisi buah dengan hiasan fondant semenarik mungkin.

c. Strategi Pemasaran

STP (*Segmentation, Targetting, positioning*)

- *Segmentation*

Produk ini diperuntukkan kepada golongan masyarakat mulai dari golongan atas dan menengah dengan berbagai tingkatan umur. Segmentasi dari produk ini adalah masyarakat golongan atas dan menengah tanpa membedakan umur dan tingkat pendidikan.

- *Targetting*

Target dari pemasaran produk cupcakes sayuran isi buah ini adalah mahasiswa dan masyarakat di daerah lingkaran kampus IPB khususnya serta masyarakat di sekitar Bogor pada umumnya.

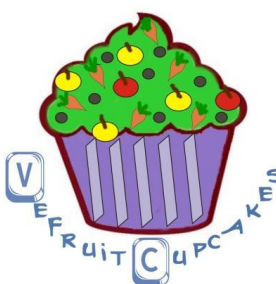
- *Positioning*

Menanamkan kelebihan produk, dengan ciri-ciri yang unik, mudah diingat konsumen, dan meresap dalam hati konsumen. Konsumen melihat produk ini sebagai produk sajian untuk meningkatkan kesehatan, diversifikasi pangan, dan bentuk yang menarik.

d. Bauran Pemasaran

- *Product*

Cupcakes sayuran isi buah ini merupakan produk makan ringan sehat dengan asupan gizi yang cukup dan juga sebagai produk inovasi mengkampanyekan suatu diversifikasi pangan menggunakan tepung ubi jalar.



Gambar 2. Logo Produk Cupcakes Vefruit

- Promotion

Hal-hal yang dapat dilakukan dalam rangka mempromosikan produk cupcakes sayuran isi buah ini, antara lain :

- Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*).
- Pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*)

- Price

Produk cupcakes sayuran ini dijual dengan kisaran harga Rp 5.000,00- Rp 15.000,00. Penentuan harga ini berdasarkan besarnya porsi yang ditawarkan yang disesuaikan dengan permintaan konsumen.

- Place

- Penetapan tempat pemasaran yaitu di lingkungan sekitar kampus IPB Jalan Babakan Raya yang merupakan pusat keramaian mahasiswa dan masyarakat lingkaran kampus IPB.

B. METODE PELAKSANAAN PROGRAM

a. Pra Kegiatan Produksi

Kegiatan pra produksi terdiri dari survei konsumen mengenai sayuran yang banyak digemari. Sayuran yang banyak diminati yaitu brokoli, wortel, bayam, dan sawi. Kami juga melakukan survei harga bahan baku pembuatan cup cakes di pasar Bogor dan untuk pemasokan tepung ubi, kita memanfaatkan hasil petani ubi yang telah diolah menjadi tepung di daerah Cikarawang.

b. Jadwal Kegiatan

Tabel. 2 Jadwal Kegiatan

Uraian	Bulan				Bulan				Bulan				Bulan				Bulan			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Survei Pasar																				
Promosi																				
Pengadaan Bahan																				
Produksi																				
Penjualan																				

Perluasan Usaha																				
Monitoring																				
Evaluasi																				

C. KETERCAPAIAN TARGET

1. Hasil penelitian yang telah dicapai adalah sebagai berikut :
 - a. Produk cupcakes berhasil dibuat setelah dilakukannya pengujian pembuatan cupcakes ke 4. Hasil kue sesuai dengan yang diharapkan, lembut, manis (yang berasal dari tepung ubi dan gula), mengembang (tidak bantet), dan sayur terolah dengan baik.
 - b. Penjualan telah dilakukan yakni di kampus IPB Dramaga, dengan konsumen dari mahasiswa dan warga sekitar kampus.
2. Pembahasan

Penjualan telah dilakukan dengan konsumen dari mahasiswa dan warga sekitar. Tanggapan dari konsumen baik, dari rasa dan inovasi yang dihadirkan produk sesuai, selain itu produk mengenyangkan sehingga konsumen menerima produk Harga yang ditawarkanpun sesuai dengan kantong mahasiswa, karena harga produk ini sendiri disesuaikan dengan ukuran dan hiasan. Saat ini penjualan dilakukan di kelas, acara wisuda, dan pesanan-pesanan dari konsumen. Permintaan pemesanan ini sendiri sudah pernah dilakukan dengan pesanan vefruit sebanyak 100 buah, yakni pesanan dari acara seminar.

D. PERMASALAHAN DAN PENYELESAIAN

Beberapa permasalahan yang ditemui selama pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah :

1. Masalah teknis

Uji coba dalam pembuatan cupcakes yang mengalami permasalahan. Adonan dari kue ini sendiri yang tidak sesuai harapan, dikarenakan sayur, tepung ubi yang dipakai, kesalahan penggunaan mixer, kesalahan dalam penggunaan telur,dll. Namun hal tersebut dapat diatasi dan berhasil pada uji coba ke 4. Adonan cupcakes berhasil dibuat dengan rasa, bentuk adonan, dll sesuai dengan yang diharapkan.

2. Masalah administratif

Dokumentasi kegiatan yang selalu terlewatkan setiap penjualan karena terlalu fokus berjualan. Penjualan yang akan datang akan lebih teliti dalam dokumentasi kegiatan.

E. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Produk VEFRUIT Cupcakes layak untuk dipasarkan, mempunyai nilai manfaat yang tinggi bagi gizi masyarakat dan memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal.
- b. Produk VEFRUIT Cupcakes dapat menjadi suatu wirausaha yang menguntungkan.

Saran

Perlu dilakukan kerja sama dari beberapa pihak untuk mengembangkan produk ini dari *home industry* menjadi produksi pabrik. Diharapkan juga adanya peningkatan kemitraan dengan perusahaan *dental supplier* yang tidak hanya berperan sebagai *re-seller*, tapi sekaligus memasukkan produk BETHY sebagai paket dalam penjualan *dental unit* mereka, untuk tercapainya pasar yang lebih luas.

F. PENGGUNAAN BIAAYA

TOTAL PENGGUNAAN DANA

Total Biaya= Total Biaya Investasi + Total Fixed Cost (Biaya Tetap) + Total variable Cost (Total pengeluaran uji coba 1+ Total pengeluaran uji coba 2 + Total pengeluaran produksi ke 1 sampai ke 14) + fotokopi
= Rp 3.533.500,00 + Rp 510.000 + 106.000,00 + Rp 79.000 + Rp 77.000,00 + Rp 73.500,00 + Rp 138.000,00 + Rp 73.500,00 + Rp 208.550,00 + Rp 153.550,00+ Rp 270.650,00 + Rp 206.550,00 + Rp 153.550,00 + Rp 116.000 + Rp 206.550,00 + Rp 153.550,00 + Rp 206.550,00 + Rp 360.100,00 + 100.000
= Rp 6.726.100,00

TOTAL PENERIMAAN

= TR1 + TR2 + TR3 + TR4 + TR5 + TR6 + TR7 + TR8 + TR9 + TR10 + TR11 + TR12 + TR13 + TR14
= Rp 97.500,00 + Rp 97.500,00 + Rp 162.500,00 + Rp 104.000,00 + Rp 220.000,00 + Rp 220.000,00 + Rp 300.00,00 + Rp 220.000 + Rp 220.000 + Rp 132.000,00 + Rp 200.000,00 + Rp 200.000,00 + Rp 200.000,00 + Rp 400.000,00
= Rp 2.773.500,00

TOTAL KEUNTUNGAN PER VARIABEL

= Π 1 + Π 2 + Π 3 + Π 4 + Π 5 + Π 6 + Π 7 + Π 8 + Π 9 + Π 10 + Π 11 + Π 12 + Π 13 + Π 14
= Rp 20.500 + Rp 24.000 + Rp 24.500 + Rp 30.500 + Rp 11.450,00 + Rp 66.450,00 + Rp 29.350,00 + Rp 13.450,00 + Rp 66.450,00 + Rp 16.000,00 + Rp (Rp 6.550,00) + Rp 66.450,00 + (Rp 6.550,00) + Rp 39.900,00
= Rp 375.900,00

LAMPIRAN DOKUMENTASI



Gambar 1. Bahan Baku Vefruit Cup Adonan Cakes



Gambar 2. Proses Pembuatan Vefruit Cup Cakes

NOTA-NOTA

31/13
15

INNOVA
FOTO COPY CENTRE
JL. KAMPER LINGKAR KAMPUS
KAMPUS IPB DRAMAGA

Banyaknya	Jenis jasa / barang	Harga satuan	Jumlah
35	fc		3500
			JUMLAH 3.500

TERIMA KASIH ATAS KEPERCAYAAN ANDA !.....
Hormat kami
 INNOVA

1 Rul Cap Hitam 30000
1 Bts Ben Ban Saset 5500
2 ons Holman Kato 12000
1 ons Ciri coklat 4000
2 Bn Caklat Remot Drake 14000
1 Bn Caklat Remot warna 7000
1 Bn Caklat Remot putih 8000
1 Bn Lempat Cap Eklisi 47500

26/13
- 9 -
Rp 96.000 =

ORENZA
"Make us ideas(e) valuable"

Jln. Babakan Tengah No. 6
Kampus IPB - Darmaga Bogor
085282936415/08568196182/087770843686
Email: orenz_bgr@yahoo.co.id

Tanggal: 11-07-2013
Yth: Putri
Telp: 085708568686

Spanduk printing, Banner, Poster, Leaflet, Stiker, Pin, Kartu nama, dll

Banyaknya	Nama Barang	Harga	Jumlah
1 Box	2. Banner 10 x 100 cm		10.000
			TOTAL 100.000
			DP 20.000
			SISA 80.000

Tanda Terima
(.....)

ORENZA
Digital Printing

DP
"DUNIA PLASTIK"
TOKO BAHAN KUE
KRAMAT JATI
TEL: 8091146

1 Roll Coklat 55000
1 " " " " 8000
1 Bn (4) 5000
1 Bn (12) 2500
1 Bn (1) 4000

7000

MAGNET ROTANI
SOLUSI TEGASMU
22/7/13

Jl. Batang no.15 J Telp. 09124833391-087770842

Banyak	Nama barang	Harga satuan	dsc	Jumlah
24	Poker	1000		24000
				TOTAL 24000

Warner, print online, foto copy, jtitid, scan, Burning, Rental, Igooes (Internet gooo to hoo)

Print Online magnetrotani@gmail.com
SIAP ANTAR
KOMISI 10% DARI TOTAL PROJECT UNTUK KORDINATOR

1 Bn Oven Tanggung = 140000
1 Rac Cap Pk Warna = 50000
2 Btc pewarna cross k = 15000
1 Bts Lemg Plastik = 15000
3 Bn Crt Ring k = 3000
1 Bn Gilingan Kayu = 10000
1 Bts Spindel = 4000
2 Bn Semprit = 4000
1 Bn Loyang Mapih isi 16 = 27500
2 Bn Loyang oven 32cm = 27000
1 Bn Lempat Donat B = 17500

313000
140000
175000
327000

24/13
/ 2
1 Bn Lempat