



LAPORAN AKHIR PKM-K

**BUBUR PELANGI BERTABUR “MEGONO” SEBAGAI DIVERSIFIKASI
PANGAN DAN PENGENALAN SALAH SATU MAKANAN KHAS
NUSANTARA**

Disusun oleh:

Nurul Aini Muhtar	H44090115/2009
Muhammad Baidowi	A24090047/2009
Dara Melisa	D24090091/2009
Bazzillah A. T	D24110058 /2011

Dibiayai oleh:

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan

Sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor: 050/SP2H/KPM/Dit.Litabmas/V/2013, tanggal 13 Mei 2013

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013**

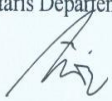
HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Bubur Pelangi Bertabur Megono Sebagai Diversifikasi Pangan dan Pengenalan Salah Satu Makanan Khas Nusantara
2. Bidang Kegiatan : () PKMP () PKMM () PKMKC
(√) PKMK () PKMT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Nurul Aini Muhtar
- b. NIM : H44090115
- c. Departemen : Ekonomi Sumber Daya Lingkungan
- d. Institut : Institut Pertanian Bogor
- e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jalan Rimba Baru No. 34 Bogor/
085697096004
- f. Alamat email : nurul_nunuaini@yahoo.co.id
8. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 (tiga) orang
9. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Meti Ekayani, S.Hut, M.Sc
- b. NIP : 196909172006042011
- c. Alamat Rumah dan No Telp : Taman Dramaga Permai B11 A
Cihideung Ilir - Ciampea, Bogor/
0251-8627868
10. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp. 9.000.000,-
- b. Sumber Lain : -
11. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 13 Juli 2013

Menyetujui
a.n Ketua Jurusan / Program Studi
Sekretaris Departemen


Ketua Pelaksana Kegiatan


(Dr. Ir. Ahyar Ismail, M. Agr)
NIP.19620604 199002 1 001


(Nurul Aini Muhtar)
NIM. H44090115

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping


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


(Dr. Meti Ekayani, S.Hut, M.Sc)
NIDN. 0017096904



ABSTRAK

Program dengan judul “Bubur Pelangi Bertabur Megono sebagai Diversifikasi Pangan dan Pengenalan Salah Satu Makanan Khas Nusantara” merupakan program yang bertujuan untuk menghasilkan bubur pelangi bertabur megono yang bernilai jual dan diminati konsumen, membuka peluang usaha baru di bidang kuliner, dan menghasilkan makanan olahan nangka muda yang bergizi. Program ini dilaksanakan di Bogor dan pemasaran dilaksanakan di sekitar kampus. Sebelum pemasaran produk, dilakukan pengujian organoleptik di Pekalongan dan di kampus. Hal tersebut dilakukan untuk menganalisis segmentasi pasar termasuk terkait perilaku konsumen. Hasil dari pengujian organoleptik tersebut dapat disimpulkan bahwa produk dapat diterima oleh *customers* baik yang berdomisili di Bogor maupun di Pekalongan. Hasil organoleptik ini secara tidak langsung menggambarkan potensi dari bisnis ini, selain itu dapat dibuka cabang di daerah Pekalongan. Program ini berjalan dengan cukup baik, selama sekitar 6 bulan berhasil memproduksi 404 porsi sehingga total penjualan produk ini sebesar Rp2.020.000- dengan memperoleh laba sebesar Rp1.168.750.

Kata kunci: Bubur Pelangi, Megono, Diversifikasi Pangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Swt, karena dengan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan yang berjudul **“Bubur Pelangi Bertabur Mego**nosebagai Diversifikasi Pangan dan Pengenalan Salah Satu Makanan Khas Nusantara”. Dengan terselesaikannya laporan akhir ini, Kami sampaikan rasa penghargaan dan terima kasih kepada, yth:

1. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, MT., selaku Kepala Departemen Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.
2. Ibu Dr. Meti Ekayani, S.Hut, M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membina kami dari awal pembuatan proposal sampai penyusunan laporan akhir.
3. Ibu Nur Yatimah beserta putrinya Nur Fadilah yang telah membimbing dalam pembuatan megono.
4. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhirnya, dengan menyadari atas segala kekurangan yang ada pada penulis, maka segala kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi perbaikan laporan akhir ini sangat kami harapkan. Semoga laporan akhir ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam proposal kegiatan kewirausahaan bagi mahasiswa dan masyarakat selanjutnya. Selain itu, diharapkan dapat bermanfaat bagi para pembaca pada umumnya dan mahasiswa pada khususnya.

Bogor, Juli 2013

Penulis,

TIM PKM

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) merupakan komoditi tanaman tahunan yang sering di jumpai disetiap daerah yang memiliki aroma khas dan memiliki daya simpan yang relatif pendek. Buah nangka memiliki banyak manfaat terutama pada buah nangka yang masih muda yang dapat di masak sebagai sayur. Buah nangka kaya akan vitamin A yang baik bagi kesehatan mata dan kalium untuk menangkal hipertensi (Almatsier, 2011).

Megono adalah makanan berbahan dasar nangka muda khas dari daerah pantura Jawa Tengah bagian barat. Megono merupakan salah satu menu makanan yang dikonsumsi oleh warga Pekalongan. Nangka muda yang dicincang kasar ini biasanya disajikan sebagai pelengkap nasi. Selintas seperti abon pada nasi. Makanan megono yang belum dikenal di daerah lain memberikan peluang bisnis yang cukup menggiurkan terutama ketersediaan buah nangka yang selalu ada. Ketertarikan konsumen terhadap megono bukan hanya dari penampilan nangka muda yang dicincang saja namun adanya nilai rasa tertentu sehingga enak untuk dimakan. Oleh karena itu, ide PKM ini memiliki peluang yang tinggi dalam bersaing di industri makanan olahan buah. Produk bubur pelangi bertabur megonoyang merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan nangka memiliki nilai kreativitas dan seni yang tinggi sehinggamemiliki nilai tambah yang menarik minat konsumen sasaran.

Awal rencana, kami akan melaksanakan program ini di Pekalongan tempat kami KKP 2012. Kami melakukan survei pasar untuk melihat potensi pemasaran dan hasilnya sangat baik. Tidak ada kesulitan untuk menyesuaikan inovasi makanan bubur pelangi bertabur megono ini pada warga Pekalongan karena umumnya warga Pekalongan menyukai megono. Selain itu, telah dilakukan promosi dan pengisian kuesioner organoleptik (lampiran) serta produksi yang dikerjakan oleh satu tenaga kerja. Namun, terdapat kendala pada sistem manajemen karena kurang pemantauan. Sehingga kami mengubah tempat pelaksanaan program ini ke Bogor (lingkungan Kampus).

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan diatas, maka kami ingin mengenalkan makanan khas Pekalongan ini kepada banyak orang dengan inovasi kami dan dapat dijadikan sebagai peluang bisnis di pasaran.

1.3 Tujuan

Tujuan yang dicapai dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah

1. Menghasilkan “Bubur Pelangi Bertabur Megono” yang bernilai jual dan diminatikonsumen
2. Meningkatkan daya kreativitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa
3. Melatihkemampuan *Team Work* mahasiswa
4. Membuka peluang usaha baru di bidang kuliner
5. Menghasilkan makanan olahan nangkamuda yang bermanfaat bagi kesehatan

1.4 Luaran yang Diharapkan

Berkembangnya suatu inovasi dari nangka muda berupa megono dengan nama“Bubur Pelangi Bertabur Megono”yang dapat berperan sebagai diversifikasi produk olahan buah dengan kandungan gizi yang cukup tinggi dan dapat mengembangkan pemasaran produknya ke berbagai kalangan masyarakat luas sehingga tercipta loyalitas konsumen.

1.5 Kegunaan Program

Manfaat pada aspek ekonomis adalah menambah kemandirian usaha dan kedepannya dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat.

Manfaat pada aspek akademis adalah dapat dijadikan pelajaran ekstrakurikuler yang sangat berharga karena banyak mahasiswa yang kurang memiliki keterampilan dalam pengolahan pangan sehingga dengan diterimanya PKMK ini akan berdampak dalam peningkatan keterampilan pengolahan pangan kepada mahasiswa. Selain itu agar dapat melatih kemampuan mahasiswa untuk berwirausaha dan sebagai sarana pembelajaran model industri pangan skala kecil.

Manfaat pada aspek kebutuhan adalah pengembangan nilai tambah baru megono menjadi produk lokal yang bergizi bagi kesehatan karena konsumen perlu mendapatkan makanan yang sehat.Terutama masyarakat sekitar kampus dan mahasiswa IPB serta masyarakat secara luas pada umumnya.Produk bubur pelangi

bertabur megono yang merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan nangka muda memiliki nilai kreativitas dan seni yang tinggi sehingga menjadi salah satu wujud diversifikasi pangan serta mengenalkan makanan tradisional/khas.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gagasan Penciptaan Kegiatan Usaha

Megono adalah makanan berbahan baku nangka muda yang dikenal juga sebagai gori. Nangka muda dicincang dan dicampur dengan kelapa parut dan bahan lainnya yang telah diberikan penyedap rasa. Megono biasanya disajikan sebagai lauk (teman nasi) atau dimakan begitu saja. Inovasi dari penggunaan megono sendiri adalah dijadikan sebagai taburan bubur. Bubur yang awalnya bertabur ayam kita substitusi dengan megono. Megono yang digunakan untuk taburan bubur pun diberikan bahan tambahan dan rasa tambahan.

Keinginan masyarakat untuk kembali mengkonsumsi produk-produk yang bersumber dari alam memberikan peluang perkembangan produk ini. Setelah ditimbulkan beberapa macam penyakit yang ditimbulkan oleh konsumsi makanan yang salah, masyarakat menjadi tidak berani mengkonsumsi ataupun menambahkan bahan makanan yang tidak jelas komposisinya. Bubur pelangi bertabur megono adalah bahan dasar utama nangka yang berasal dari alam dengan kaya akan vitamin A dan C (Almatsier, 2001).

Adanya bubur pelangi bertabur megono ini, memberikan alternatif kepada para pencinta kuliner untuk menikmati megono dalam rasa dan penyajian yang berbeda dari biasanya yaitu dalam sajian bubur. Perkembangan selera konsumen memperlihatkan bahwa ketertarikan konsumen terhadap megono bukan hanya dilihat dari bentuknya saja namun juga adanya nilai rasa tertentu sehingga enak untuk di makan dan juga bentuk diversifikasi produk sehingga lebih mudah untuk mengkonsumsinya.

Produk yang berkualitas dan berdaya saing tinggi pastinya akan mudah untuk menembus pasaran. Megono yang merupakan makanan asli Pekalongan yang belum cukup banyak dikenal orang diharapkan dapat dikenal oleh masyarakat daerah lain. Inovasi penggunaan dan rasa yang berbeda memberikan nilai tambah tersendiri sehingga dapat bersaing di pasaran.

Strategi dan gambaran usaha dari produk "Bubur Pelangi Bertabur Megono" disajikan di bawah ini:

a. Produk

"Bubur Pelangi Bertabur Megono" Sebagai suatu inovasi dari nangka muda berupa megono yang dapat berperan sebagai diversifikasi produk olahan buah yang tinggi kandungan gizinya terutama vitamin dan mempunyai peluang bisnis yang besar, serta dapat dikembangkan oleh masyarakat sebagai lapangan usaha. Proses selanjutnya adalah penyajian sedemikian rupa sehingga terlihat menarik.

b. Promosi

Promosi "Bubur Pelangi Bertabur Megono" telah dilakukan melalui brosur atau selebaran agar produk ini lebih dikenal oleh civitas akademik IPB, masyarakat sekitar kampus IPB dan masyarakat secara luas pada umumnya. Melalui program ini bisnis "Bubur Pelangi Bertabur Megono" memberikan keuntungan dalam setiap produksinya.

c. Harga

Harga yang ditawarkan untuk "Bubur Pelangi Bertabur Megono" adalah Rp 5.000 per porsi. Penentuan harga tersebut ditetapkan berdasarkan analisis ekonomi dari produk tersebut dan diusahakan harganya lebih rendah daripada harga bubur pada umumnya dengan tujuan sebagai teknik persaingan.

d. Tempat

Lokasi pembuatan "Bubur Pelangi Bertabur Megono" dilakukan di salah satu rumah tim dan di asrama Sylvapinus, sedangkan untuk pemasarannya dilakukan di lingkungan sekitar kampus dengan menggunakan media kewirausahaan yang ada di setiap fakultas di IPB. Untuk pemasaran di luar kampus menggunakan media grobak sebagai stand penjualan. Kedepannya produk diharapkan akan semakin meluas dengan bertambahnya angka penjualan.

III. METODE PENDEKATAN

3.1 Kegiatan Pra Produksi

Kegiatan pra-produksi terdiri atas kegiatan *survey* pasar dan kegiatan persiapan produksi. *Survey* pasar dilakukan dengan mendata tingkatan konsumen penyuka megono melalui pengujian organoleptik, serta melakukan kajian lapangan untuk menentukan tempat pemasaran. Sedangkan, kegiatan persiapan produksi adalah kegiatan dalam pengadaan peralatan serta bahan baku untuk membuat “Bubur Pelangi Bertabur Megono”.

Bahan baku dalam pembuatan “Bubur Pelangi Bertabur” Megono terdiri dari: beras, sayur, nangka muda, kelapa parut, berbagai macam rempah dan bumbu dapur. Alat yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah blender, wadah, pisau, wadah kukus, dan kompor.

3.2 Kegiatan Produksi

Proses pembuatan “Bubur Pelangi Bertabur Megono” adalah pertama preparasi alat dan bahan baku, cincang nangka muda lalu sisihkan. Parut kelapa tambahkan daun bawang yang sudah dipotong kecil-kecil, kemudian semua bahan dicampur, diuleni, dan beri bumbu serta rempah yang sudah disiapkan. Kukus bahan-bahan yang sudah diuleni kira-kira 90 menit. Proses selanjutnya adalah membuat bubur berwarna. Preparasi beras, sayur, dan bumbu dapur. Sayur hijauan diblender dan diambil airnya yang akan digunakan untuk mengairi beras sampai menjadi bubur sehingga menjadi berwarna. Tahap terakhir sajikan bubur berwarna pelangi tersebut kemudian berikan taburan megono di atasnya.

3.3 Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi rata-rata perbulan mencapai 80 mangkuk bubur. Awal tahap pengenalan produk, kami masuk ke dalam pasar yang telah ditargetkan. Tahap produksi selanjutnya maka dilakukan pantauan dan disesuaikan dengan tingkat kesukaan konsumen. Bubur pelangi bertabur megono ini kami jual dengan harga Rp 5.000 per mangkuk.

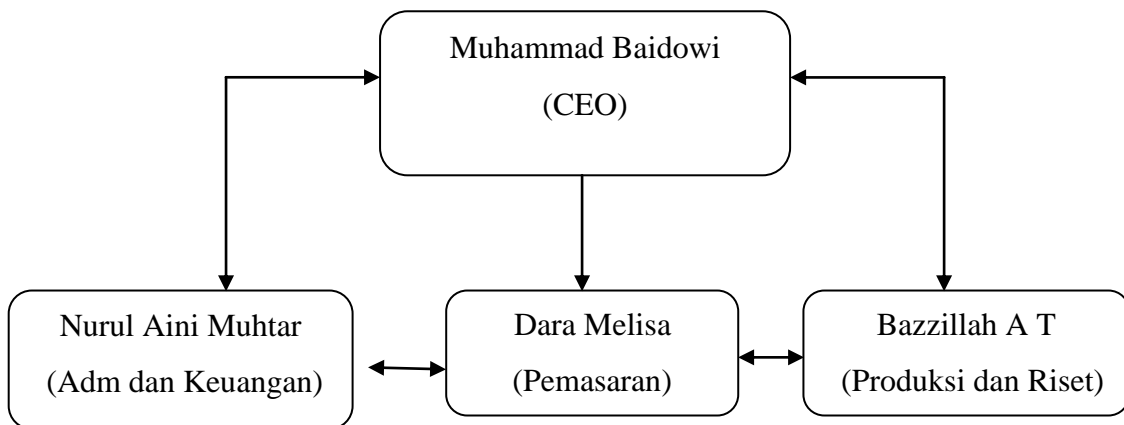
3.4 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran meliputi diversifikasi produk, strategi tempat penjualan, strategi promosi dan strategi permainan harga. Strategi diversifikasi produk dilakukan dengan membuat inovasi baru dari nangka muda menjadi

olahan yang memiliki nilai jual dan megono dapat dijadikan lauk pauk/teman nasi. Penerapan strategi harga dilakukan dengan memberikan harga yang sama untuk satu mangkuk bubur. Hal ini dilakukan agar produk kami bisa langsung diterima pasar yang luas. Strategi promosi juga dilakukan sesuai dengan segmentasi pasarnya. Secara umum promosi dilakukan dengan berbagai cara diantaranya melalui mulut ke mulut dan melalui media cetak. Rencana jangka panjang usaha ini dilakukan dengan membuka gerai yang khusus menyajikan bubur pelangi bertabur megono dan dapat diterima oleh masyarakat secara luas.

3.5 Organisasi Usaha

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, cepat, dan mudah. Beberapa unsur yang dirasa sangat penting dan mutlak untuk diatur dalam organisasi pelaksana program kewirausahaan ini antara lain : penanggung jawab administrasi dan keuangan, penanggung jawab pemasaran, serta penanggung jawab produksi dan riset dengan koordinasi dan bertanggungjawab terhadap masing-masing bidangnya.



Skema Organisasi Usaha

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program ini dilaksanakan selama 5 bulan dari bulan Maret hingga bulan Juli 2013 dengan tempat pelaksanaan di Bogor.

4.2 Tahapan Pelaksanaan

Waktu	Tempat	Kegiatan	Keterangan
6 Maret 2013	Ruang Dosen Pembimbing (Ibu Meti)	Bimbingan serta presentasi kegiatan	
9 Maret 2013	Rumah Ketua PKM	Diskusi kegiatan selanjutnya	
22–24 Maret 2013	Pekalongan	Belajar membuat megono, promosi bubur pelangi bertabur megono, penyebaran kuesioner organoleptik dan penjualan produk (awal tempat pelaksanaan program)	40 mangkuk
27 Maret 2013	Lingkungan kampus	Penjualan produk	20 mangkuk
31 Maret 2013	Komplek Ciomas	Penjualan produk	30 mangkuk
1 April 2013	Kampus	Diskusi kelompok untuk kegiatan selanjutnya	
2 April 2013	Ruang Dosen Pembimbing (Ibu Meti)	Diskusi dan konsultasi progress PKM	
6 April 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	26 mangkuk
9 April 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	24 mangkuk
13 April 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	25 mangkuk
14 April 2013	Gedung CCR IPB	Monev IPB tahap 2	
26 April 2013	Kampus	Diskusi kelompok PKM	
3 Mei 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	22 mangkuk
15 Mei 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	30 mangkuk
18 Mei 2013	Kampus	Diskusi kelompok PKM	
19 Mei 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	28 mangkuk
15 Juni 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	39 mangkuk
20 Juni 2013	Lingkungan	Penjualan Produk	36 mangkuk

	kampus		
23 Juni 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	14 mangkuk
27 Juni 2013	Rumah Ketua Kelompok PKM	Pembuatan laporan kemajuan	
1 Juli 2013	Rumah Dosen Pembimbing (Ibu Meti)	Konsultasi dan revisi laporan kemajuan	
2 Juli 2013	Rumah Ketua Kelompok PKM	Revisi laporan kemajuan	
4 Juli 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	35 mangkuk
6 Juli 2013	Lingkungan kampus	Penjualan Produk	35 mangkuk
12 Juli 2013	Rumah Ketua Kelompok PKM	Pembuatan Laporan akhir PKM	

4.3 Laporan Keuangan

Manajemen keuangan dalam melaksanakan program ini meliputi total pengeluaran dan total pemasukan.

Tabel Laporan keuangan program

No.	Uraian	Harga Satuan (Rp)	Rincian	Jumlah
A.	Penerimaan dana DIKTI			Rp 9.000.000
B.	Pengeluaran			
B. 1	Biaya Investasi			
1	Kompur Gas	Rp 270,000	1 buah	Rp 270,000
2	Tabung Gas	Rp 150,000	1 buah	Rp 150,000
3	Kukusan	Rp 75,000	1 buah	Rp 75,000
4	Baskom	Rp 20,000	2 buah	Rp 40,000
5	Spatula	Rp 13,000	1 buah	Rp 13,000
6	Centong	Rp 3,500	3 buah	Rp 10,500
7	Wajan	Rp 60,000	1 buah	Rp 60,000
8	Gerobak	Rp 1,800,000	1 buah	Rp 1,800,000
9	Nampan	Rp 33,000	1 buah	Rp 33,000
10	Pisau	Rp 10,000	2 buah	Rp 20,000
11	Talenan	Rp 10,000	2 buah	Rp 20,000
11	Cobek	Rp 48,000	1 paket	Rp 48,000
12	Selang Gas + Regulator	Rp 85,000	1 paket	Rp 85,000

No.	Uraian	Harga Satuan (Rp)	Rincian	Jumlah
13	Steples	Rp 23,000	2 buah	Rp 46,000
14	Isi Steples	Rp 3,000	5 pak	Rp 15,000
15	Mangkok	Rp 12,500	24 buah	Rp 300,000
16	Sendok	Rp 22,000	1 lusin	Rp 22,000
17	Garpu	Rp 20,000	1 lusin	Rp 20,000
18	Gelas	Rp 40,000	2 lusin	Rp 80,000
19	Teko	Rp 20,000	2 buah	Rp 40,000
20	Lap tangan	Rp 6,000	3 buah	Rp 18,000
21	Wadah sambel	Rp 3,200	3 buah	Rp 9,600
22	Tempat sampah	Rp 15,000	1 buah	Rp 15,000
23	Ember	Rp 35,000	1 buah	Rp 35,000
24	Kursi plastik	Rp 15,000	6 buah	Rp 90,000
	Total Biaya Investasi			Rp 3,315,100
B.2	Biaya Promosi			
1	Poster	Rp 100,000	1 buah	Rp 100,000
2	Print brosur	Rp 2,500	1 lembar	Rp 2,500
3	Perbanyak brosur (fotocopy)	Rp 150	50 lembar	Rp 7,500
4	Katalog menu	Rp 5,000	5 lembar	Rp 25,000
5	Spanduk	Rp 100,000	1 buah	Rp 100,000
6	Pulsa modem	Rp 50,000	5 bulan	Rp 250,000
	Total Biaya Promosi			Rp 485,000
B.3	Biaya Kesekretariatan			
1	Print kuesioner	Rp 1,000	1 lembar	Rp 1,000
2	Perbanyak kuesioner (fotocopy)	Rp 150	40 lembar	Rp 6,000
3	Pulpen	Rp 12,000	1 pak	Rp 12,000
4	Print nota	Rp 200	15 lembar	Rp 3,000
	Total Biaya Kesekretariatan			Rp 22,000
B.4	Biaya Tetap			
1	Dokumentasi	Rp 300,000	1 paket	Rp 300,000
2	Transportasi	Rp 500,000	1 unit	Rp 500,000
3	Komunikasi	Rp 150,000	6 bulan	Rp 900,000
4	Konsumsi	Rp 20,000	20 kali	Rp 400,000
5	Gaji pegawai	Rp 50,000	11 kali	Rp 550,000
6	Gaji CEO	Rp 150,000	5 bulan	Rp 750,000
7	Gaji Meneger Adm dan Keuangan	Rp 92,500	5 bulan	Rp 462,500
8	Gaji Meneger Pemasaran	Rp 92,500	5 bulan	Rp 462,500
	Total Biaya Tetap			Rp4,325,000

B.5	Biaya Variabel			
1	Beras	Rp 7,500	2 liter	Rp 15,000
2	Nangka Muda	Rp 11,500	1 kg	Rp 11,500
3	Kelapa Parut	Rp 4,000	2 buah	Rp 8,000
4	Ayam	Rp 34,000	1 kg	Rp 34,000
5	Kerupuk	Rp 3,000	0.25 kg	Rp 750
6	Minyak Sayur	Rp 21,000	2 liter	Rp 42,000
7	Garam	Rp 1,000	1 bungkus	Rp 1,000
8	Penyedap	Rp 1,500	1 bungkus	Rp 1,500
9	Terasi	Rp 2,000	1 bungkus	Rp 2,000
10	Rempah-rempah	Rp 1,500	1 paket	Rp 1,500
11	Kemiri	Rp 4,000	1 bungkus	Rp 4,000
12	Ketumbar	Rp 2,000	0.5 ons	Rp 1,000
13	Cabe merah	Rp 5,000	1 ons	Rp 5,000
14	Daun bawang+seledri	Rp 4,000	1 ikat	Rp 4,000
15	Bawang merah	Rp 5,000	2 ons	Rp 10,000
16	Bawang putih	Rp 3,000	2 ons	Rp 6,000
17	Kecombrang	Rp 2,000	2 buah	Rp 4,000
18	Daun jeruk	Rp 1,500	1 bungkus	Rp 1,500
19	Daun salam	Rp 1,000	1 bungkus	Rp 1,000
20	Serai	Rp 1,000	1 ikat	Rp 1,000
21	Kecap Manis	Rp 4,500	1 bungkus	Rp 4,500
22	Bawang Goreng	Rp 5,000	2 bungkus	Rp 10,000
23	Kacang Kedelai	Rp 4,000	0.25 ons	Rp 1,000
Total Biaya Variabel				Rp 170,250
Total selama 5 bulan				Rp 851,250
Total Pengeluaran				Rp8,998,350
Laba (Total Penerimaan – Total Pengeluaran)				Rp 1,650

Total penerimaan

No	Rincian	Harga Satuan (Rp)	Rincian	Jumlah
1	Penjualan produk	5000	404	2020000
Total penerimaan				2020000

Keuntungan

$$\begin{aligned}
 \text{Keuntungan} &= \text{Total penerimaan} - \text{Total produksi} \\
 &= \text{Rp } 2020000 - \text{Rp } 851250 \\
 &= \text{Rp } 1168750
 \end{aligned}$$

Sisa saldo

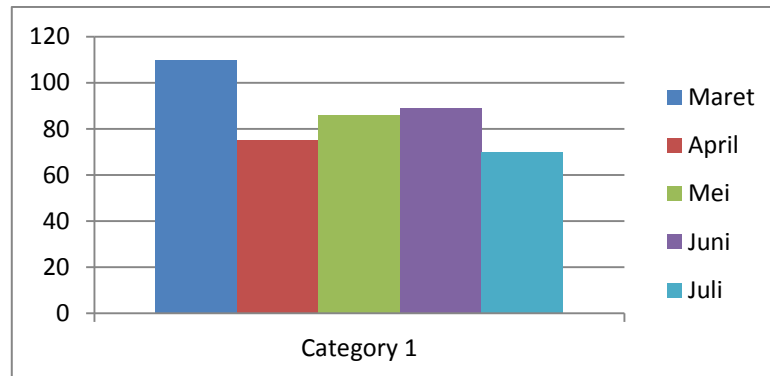
$$\begin{aligned}\text{Sisa saldo} &= \text{Sisa dana DIKTI} + \text{keuntungan} \\ &= \text{Rp.1650} + \text{Rp 1168750} \\ &= \text{Rp 1170400}\end{aligned}$$

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Bubur pelangi bertabur megono cenderung fluktuatif. Namun berdasarkan rata-rata produksi setiap bulannya produksi produk usaha ini telah melebihi target produksi setiap bulannya yaitu 80 porsi.

Bulan	Produksi
Maret	110
April	75
Mei	86
Juni	89
Juli	70
Rata-Rata	86

Grafik produksi 'Butarno'



Studi kelayakan usaha yang kami gunakan untuk menganalisis usaha kami adalah analisis rasio R/C dan *Payback Period* (Jangka waktu pengembalian modal).

1). Analisis rasio R/C

Analisis rasio R/C merupakan salah satu metode analisis kelayakan suatu usaha. Apabila hasil analisis R/C yang didapatkan >1 maka usaha tersebut menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan. Sedangkan apabila hasil yang didapatkan $=0$ maka usaha tersebut tidak menguntungkan dan hanya balik modal. Sedangkan apabila hasil yang didapatkan < 1 maka usaha yang dijalankan tidak layak dan tidak menguntungkan.

$$\begin{aligned} R/C &= \text{Total Pendapatan/Total Biaya Produksi} \\ &= 2020000/851250 \\ &= 2,37 \end{aligned}$$

Berdasarkan analisis rasio pendapatan dibandingkan dengan biaya produksi usaha ini sangat menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.

2). *Payback period* (Jangka pengembalian modal)

Hasil analisis rasio pendapatan dibandingkan dengan biaya produksi saja tidak cukup untuk menganalisis potensi kelayakan usaha yang dijalankan. Perlu analisis-analisis lain yang menguatkan kesimpulan potensi dari suatu usaha. Salah satu analisis yang kami gunakan untuk melihat potensi usaha adalah *Payback period* (PP)

$$\begin{aligned} PP &= (\text{Biaya investasi/ keuntungan}) \times \text{masa produksi} \\ &= (3315100/1170400) \times 1 \text{ bulan} = 2,8 \text{ bulan} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan PP dapat disimpulkan bahwa penghasilan dari usaha ini dapat mengembalikan dana modal selama 2,8 masa produksi.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Megono merupakan makanan khas dari kota Pekalongan, Jawa Tengah. Kebanyakan dari masyarakat khususnya Bogor belum mengetahui makanan khas Pekalongan ini. Adanya peluang besar usaha baru di bidang kuliner ini, tim menggunakan daya kreativitasnya dengan mengolah megono menjadi kudapan baru yaitu dimakan dengan bubur pelangi yang diwarnai dengan pewarna alami. Berdasarkan uji organoleptik didapatkan kesimpulan bahwa Bubur Pelangi Bertabur Pelangi memiliki nilai jual yang cukup tinggi dan banyak diminati oleh konsumen. Hal tersebut terbukti dari jumlah pemesanan bubur pelangi bertabur megono. Secara garis besar, PKM ini berhasil mencapai tujuan yang diharapkan dengan keberhasilan penjualan produk sebanyak 404 mangkuk dengan harga Rp. 5.000,-/porsi.

Saran yang kami usulkan dari hasil pelaksanaan ini adalah dengan pengembangan usaha dengan bisnis model yang lebih baik berdasarkan *model canvas*. Harapan lain adalah usaha ini dapat membuka cabang di beberapa tempat di kota-kota lain seperti di sekitar kampus UI di Depok Jakarta, di sekitar kampus ITB di Bandung karena karakter calon *customer* di tempat tersebut tidak jauh beda dengan *customer* di Bogor. Perluasan tempat penjualan ini diharapkan meningkatkan keuntungan serta memperluas segmentasi pasar.

LAMPIRAN
DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 1: Diskusi dengan Pembimbing



Gambar 2: Penyiapan bumbu bubur pelangi dan megono



Gambar 4: Proses mengukus megono



Gambar 5: Butarno siap disajikan



Gambar 6 Sajian Butarno



Gambar 7 : Kemasan Butarno



Gambar 8: Promosi dan Pengisian Kuesioner Butarno



Gambar 9 : Penjualan Bubur pelangi bertabur megono