



## **LAPORAN KEMAJUAN**

### **PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**“The Catappa” : TRANSFORMASI TEMPE DENGAN BIJI KETAPANG  
(*Terminalia catappa*) SEBAGAI BAHAN DASAR SUBSTITUSI KEDELAI  
PENURUN KOLESTEROL DARAH**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM-KEWIRAUSAHAAN**

Disusun oleh:

Robi Deslia Waldi	E44120009	2012/2013
Zulkifli Abidin Chaniago	E44120003	2012/2013
Aditya Dwi Gumelar	E44120040	2012/2013
Faradila Mei Jayani	E44120030	2012/2013
Nur Pratama Oktaviana	E44120050	2012/2013

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2014**

## PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul kegiatan : “*The Catappa*”: Transformasi Tempe dengan Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) Sebagai Bahan Dasar Substitusi Kedelai Penurun Kolesterol Darah.
2. Bidang Kegiatan : PKM Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Robi Deslia Waldi
  - b. NIM : E44120009
  - c. Jurusan : Silvikultur
  - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat Rumah & No. Hp : Kp. Sukamaju RT/RW 01/01 Desa/Kel. Pagelaran Kec. Ciomas Kab. Bogor & 085697774452
  - f. Alamat Email : [robbydewaldi@yahoo.co.id](mailto:robbydewaldi@yahoo.co.id)
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Prof. Dr. Ir. Nurheni Wijayanto, M.S.
  - b. NIDN : 0024106006
  - c. Alamat Rumah & No. Hp : Jl. Dahlia No. 22 Taman Cimanggu Bogor 16163 & 08128424546
6. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp11.648.000
  - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 10 Bulan

Bogor, 10 Oktober 2013

**Menyetujui,**

Ketua Departemen Silvikultur

(Prof. Dr. Ir. Nurheni Wijayanto, M.S.)

NIP. 19601024 198403 1 009

Wakil Rektor Bidang Akademik dan

Kemahasiswaan



(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M.S.)

NIP. 19581228 198503 1 003

Ketua Pelaksana

(Robi Deslia Waldi)

NRP. E44120009

Dosen Pendamping

(Prof. Dr. Ir. Nurheni Wijayanto, M.S.)

NIP. 19601024 198403 1 009

## RINGKASAN

“*The Catappa*” atau Tempe Ketapang adalah tempe transformasi dengan biji ketapang (*Terminalia catappa*) sebagai bahan dasar substitusi kedelai. Pembuatan “*The Catappa*” ini dilatar belakangi oleh produk tempe yang telah menjadi salah satu jajanan kegemaran masyarakat Indonesia baik kalangan bawah, menengah maupun atas. Selain itu tempe mempunyai nilai gizi yang banyak seperti asam lemak, vitamin, mineral, dan antioksidan. Akan tetapi saat ini tempe menjadi pemberitaan yang kurang baik karena  $\pm$  70% kebutuhan kedelai didalam negeri dipenuhi dari impor. Variasi dari makanan ini juga masih sangat sedikit. Sebagian besar tempe yang diproduksi menggunakan bahan baku kedelai (*Glycine max*, (Linn.) Merrill.). Berdasarkan latar belakang tersebut penulis mendapat inovasi baru dalam mengolah tempe dengan memberikan rasa, kandungan, manfaat, dan bentuk yang berbeda dengan tidak meninggalkan cita rasa tempe yaitu dengan mengganti kedelai dengan biji ketapang. Biji ketapang akan membuat tempe lebih bergizi karena mengandung 5,8 % karbohidrat, 11,75 % serat, 16 % gula, 25,3 % protein dan berbagai jenis asam amino yang memiliki manfaat menurunkan kadar kolesterol dalam darah sedangkan pada kedelai terkandung 40% protein dan lemak sekitar 20%, dibagi menjadi lemak jenuh dan tidak jenuh, jumlah kandungan mineral juga sangat melimpah di antara yang utama diwakili oleh kalium, kalsium fosfor, dan magnesium. Dan beberapa sejumlah vitamin adalah vitamin A, B1, B2, B3, B5, B6, dan sedikit vitamin C. Target pemasaran tempe biji ketapang ini adalah anak-anak, mahasiswa dan masyarakat kecamatan Ciomas dan Dramaga. Harga yang penulis berikan beragam mulai dari Rp 2.000/plastik ukuran  $\frac{1}{2}$  liter sampai Rp 3.000/bungkus yang sudah tahap siap saji dengan per produksi 100 tempe ketapang.

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
Daftar Isi .....	iii
RINGKASAN .....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Luaran yang Diharapkan .....	2
1.5 Manfaat Kegiatan .....	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....	4
3.1 Lokasi Produksi .....	4
3.2 Perencanaan Produksi .....	4
3.3 Analisis Potensi Dasar .....	4
3.4 Proses Produksi .....	5
3.5 Kapasitas Produksi .....	6
3.6 Rencana dan Strategi Pemasaran .....	6
BAB 4 HASIL YANG DICAPAI .....	8
BAB 5 RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA .....	10
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
Lampiran 1. Penggunaan dana	
Lampiran 2. Bukti-bukti pendukung kegiatan	

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia. Di tanah air, tempe sudah lama dikenal selama berabad-abad silam. Makanan ini diproduksi secara turun temurun, khususnya didaerah Jawa Tengah dan sekitarnya (PUSIDO Badan standardisasi Nasional 2012). Tempe Indonesia membuka peluang besar dengan disetujuinya usulan standar tempe yang diajukan Indonesia pada sidang Codex Alimentarius Commission (CAC) ke-34 di Jenewa 4-9 Juli 2011 lalu. Pada sidang tersebut, tempe berhasil disahkan sebagai *new work item* di CAC (Setiadi B 2012).

Penelitian terhadap nilai gizi tempe diperoleh bahwa tempe mengandung elemen yang berguna bagi tubuh, yakni: asam lemak, vitamin, mineral, dan antioksidan. Harga yang terjangkau dan mudah dinikmati menjadi daya tarik tersendiri makanan ini. Akan tetapi saat ini tempe menjadi pemberitaan yang kurang baik karena  $\pm 70\%$  kebutuhan kedelaididalam negeri dipenuhi dari impor dengan harga berdasarkan Keputusan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Perdagangan No 49 tahun 2013 itu menetapkan harga penjualan kedelai di tingkat perajin tahu/tempe adalah sebesar Rp8.490/kg, yang berlaku mulai 10 September 2013 sedangkan harga penjualan ketapang dipasaran Rp2.300/Kg yang memiliki selisih Rp6.190. Biasanya tempe yang diproduksi menggunakan bahan baku kedelai (*Glycine max*, (Linn.) Merrill.). Disamping itu, pemanfaatan makanan ringan yang satu ini baru bisa dimanfaatkan sebagai menu tambah dan cemilan yang masih minim karena kemasan kurang mendukung.

Berdasarkan deskripsi tersebut, tercipta peluang "*The Catappa*" yang membuat inovasi baru dalam mengolah tempe dengan memberikan rasa, kandungan, manfaat, unsur sehat dan bentuk yang berbeda dengan tidak meninggalkan cita rasa tempe itu sendiri. Tempe ini akan dibuat dari biji ketapang yang mengandung 5,8 % karbohidrat, 11,75 % Serat, 16 % gula, 25,3 % protein dari manfaat biji ketapang dan berbagai jenis asam amino yang memiliki manfaat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Data diatas telah mencukupi bahwa biji ketapang dapat menjadi pengganti kedelai sebagai bahan dasar tempe.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Pengembangan inovasi tempe dengan variasi rasa, kandungan, manfaat, dan bentuk dari biji ketapang yang mempunyai potensi besar dimasyarakat.
2. Meningkatkan produk dalam negeri seperti mengganti kedelai yang mahal dan hasil impor dengan biji ketapang.
3. Masih kurangnya inovasi tempe dari para pedagang yang merupakan peluang usaha untuk mengembangkan usaha tempe.

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuannya dari program ini yaitu:

1. Mendirikan usaha "*The Catappa*" yang mendapatkan keuntungan.
2. Mengenalkan biji ketapang sebagai pengganti kedelai dalam pembuatan tempe.
3. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha produk local dengan membisniskan "*The Catappa*".

## **1.4 Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari produk ini adalah terciptanya tempe ketapang yang mampu mensubstitusi kedelai dan diharapkan produk ini menjadi produk yang sehat, kaya akan gizi serta digemari oleh masyarakat. Mampu membuka peluang bisnis yang potensial sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

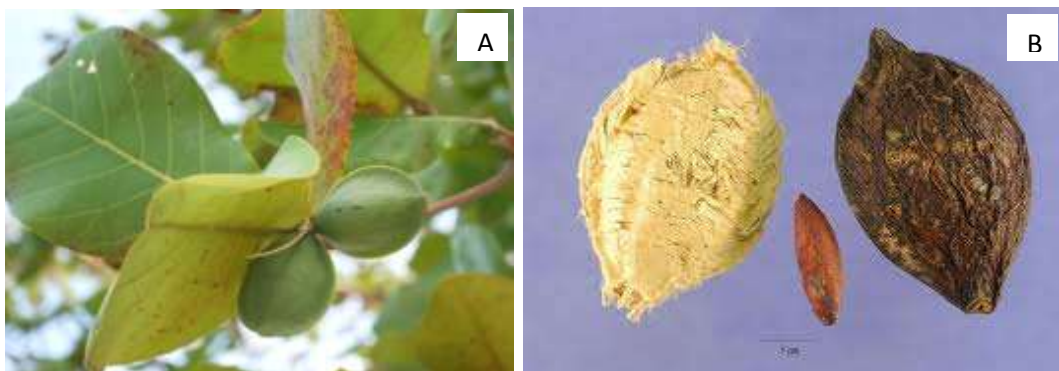
## **1.5 Manfaat Kegiatan**

1. Dapat menumbuhkan jiwa kreativitas dan kewirausahaan pada mahasiswa pelaksana yang memberikan inovasi baru tempe yang memberikan penambahan nilai dari rasa, wujud dan manfaat.
2. Mengembangkan semangat kemandirian finansial, kemampuan kerjasama tim, dan manajerial secara profesional dengan menggunakan prinsip-prinsip manajemen. Dan adanya nilai manfaat untuk masyarakat dalam mendapatkan makanan murah, enak dan sehat.

## BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Bidang yang akan dikembangkan dalam usaha ini adalah inovasi makanan pendamping nasi dan cemilan yaitu tempe. Jika dilihat peluang pasar, tempe memiliki peluang yang sangat bagus karena tempe sangat familiar dan dapat diterima di masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Tempe sudah banyak inovasinya tetapi semua itu belum ada publikasi besar-besaran ke khalayak umum karena kendala bahan dasar dalam pembuatan tempe. Penulis berencana akan mentransformasi tempe dengan bahan dasar biji ketapang yang memiliki variasi rasa, dan variasi bentuk pada tampilan pada makanan ini.

Penulis memilih biji ketapang karena masih jarang digunakan sebagai bahan dasar pengganti kedelai. Biji ketapang juga banyak ditemukan di dataran rendah maupun dataran tinggi yang pohonnya sebagai tumbuhan peneduh di jalan-jalan maupun tempat-tempat umum. Biji ketapang yang dipasok berasal dari pesisir pantai selatan tepatnya di Banten Selatan dan Sukabumi. Penggunaan biji ketapang ini memberikan nilai hemat atas impor kedelai dan biji ketapang ini mengandung manfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Sasaran pasar “The Catappa” yaitu anak-anak, mahasiswa IPB dan masyarakat kecamatan Dramaga dan Ciomas. Harga yang penulis berikan yaitu beragam dari Rp 2.000/plastik ukuran ½ Kg sampai Rp 3.000/bungkus yang sudah tahap siap saji dengan per produksi 100 tempe ketapang.



Gambar 1 Buah ketapang a) buah ketapang (*Terminalia catappa*) yang masih di pohon, b) buah ketapang (*Terminalia catappa*) yang sudah kering.

## **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

### **3.1 Lokasi Produksi**

Lokasi yang akan digunakan dalam pembuatan produk “*The Catappa*” adalah di salah satu rumah dari anggota kelompok. Tempatnya di Jl. Tirta Zam-zam Kp. Sukamaju Rt.02 Rw.01 Kelurahan Pagelaran Kecamatan Ciomas Kabupaten Bogor.

### **3.2 Perencanaan Produksi**

Alat-alat yang digunakan untuk memproduksi “*The Catappa*”, Proses pembuatan tempe: kompor gas 2 tungku 1 buah, tabung gas isi 3 Kg 1 buah, panci besar 2 buah, panci kecil 2 buah, baskom 3 buah, ember 1 buah, gayung 2 buah, pengaduk (sohil) 4 buah, kain serbet 1 lusin, pisau 1 set, talenan 3 buah, timbangan portable 1 buah, timbangan duduk 20 Kg 1 buah, kipas angin 1 buah, galon 1 buah, pompa galon 1 bintang, bulan ) 8 lusin, puring 5 buah, centong 3 buah, plastik ukuran ½ kg 5 pcs, plastik ukuran 1 kg 5 pcs, plastik meteran 30 meter, pres plastik 1 buah, kulkas 1 buah. Proses pengolahan “*The Catappa*” menjadi keripik tempe: mesin pengiris keripik tempe 1 buah, wajan no 30 satu buah, sodet besar 2 buah, saringan 2 buah, sedotan air mineral 2 pcs.

Bahan yang digunakan untuk memproduksi “*The Catappa*”, proses pembuatan tempe: Ketapang yang sudah dikupas kulitnya sebanyak 50 kg, air mentah 200 liter, air matang 100 liter, ragi tempe 10 kantong. Pengolahan “*The Catappa*” menjadi keripik tempe: Minyak goreng 5 Kg, garam halus 5 pcs, dan tepung sajiku 10 bungkus.

### **3.3 Analisis Potensi Dasar**

#### **1. STP (*Segmentation, targetting & Positioning*)**

- *Segmentation*

Yaitu suatu metode yang digunakan untuk memilah-milah kelompok konsumen berdasarkan potensial penawaran produk “*The Catappa*” yang memiliki keanekaragaman selera yang berbeda-beda. Pangsa pasar dibagi menjadi tiga tipe, yaitu kelompok atas, menengah, dan bawah. Dari tiga tipe yang kami golongan di atas kami pilah kembali menjadi dua bagian, diantaranya:



i. Anak-Anak

Pada tipe ini, sasarannya adalah anak-anak usia sekolah dasar dan sekolah menengah di lingkungan kampus IPB Dramaga. Produk “*The Catappa*” bisa menjadi alternatif bagi anak-anak yang sulit mengkonsumsinya karena tempe ketapang ini kaya akan karbohidrat, dan protein yang baik untuk pertumbuhan anak.

ii. Usia Dewasa

Tipe ini yang kami golongkan yaitu mahasiswa IPB, dosen, dan masyarakat umum, baik yang tinggal di sekitar Dramaga dan Ciomas maupun yang tinggal di sekitar atau luar wilayah Bogor. Pada tipe ini sasaran utamanya ialah masyarakat umum karena masyarakat umum lebih cenderung menggemari makanan yang baru dan unik, terlebih produk ‘*The Catappa*’ memiliki cita rasa dan bentuk yang menggiurkan dan menjangkau minat pembeli dari berbagai semua kalangan.

- *Targetting*

Target pemasaran produk “*The Catappa*” ini adalah tipe dewasa kelas menengah keatas karena produk ini merupakan pilihan tepat bagi tipe dewasa kelas menengah keatas yang memiliki nilai kandungan gizi yang baik untuk menjaga kesehatan dan dapat mengurangi anggaran pengeluaran rumah tangga.

- *Positioning*

Pandangan produk “*The Catappa*” ini sebagai inovasi yang belum ada aplikasi dari tempe yang bahan dasarnya biji ketapang dan merupakan terobosan cerdas program pengurangan impor kedelai. Pandangan konsumen yaitu sebagai makanan atau cemilan yang kaya akan kandungan gizi sertamakanan pendamping nasi yang utama.

### **3.4 Proses Produksi**

Adapun cara-cara pembuatan tempe dari kacang tanah ini adalah sebagai berikut:

1. Pembersihan Biji Ketapang,
2. Perebusan selama 30 menit,

3. Perendam rebusan biji ketapang yang sudah dibersihkan menggunakan air bersih selama 22 jam,
4. Merebus kembali biji ketapang selama 1 jam dengan menggunakan air rendaman dan Setelah 60 menit biji ketapang ditiriskan,
5. Apabila sudah dingin dan kering, biji ketapang diberi ragi tempe,
6. Biji ketapang dan ragi tempe diaduk sampai tercampur semuanya,
7. Biji ketapang yang sudah dicampur ragi dimasukkan ke dalam kemasan,
8. Menyimpan tempe pada tempat dengan suhu ruangan yang agak hangat (34-37 derajat celcius) selama 40 jam,
9. Setelah 40 jam, kain pembungkus dibuka dan dilihat apakah adonan menjadi tempe ketapang atau tidak menjadi tempe ketapang,
10. Penjualan tempe ketapang,
11. Pengolahan tempe ketapang,
12. Masukan pada kemasan "*The Catappa*" dan penjualan bisa dilakukan.

### **3.5 Kapasitas Produksi**

Produksi pembuatan Tempe Biji Ketapang, pembuatan tempe ketapang dilakukan oleh dua orang pegawai. Penulis menargetkan dalam setiap produksinya akan diproduksi 100 Kg biji ketapang, atau 100 tempe per produksi berukuran ½ Kg dengan kulkas sebagai media penyimpanan dan penjualan atau penitipan ke pasar.

### **3.6 Rencana dan Strategi Pemasaran**

#### 1. Alur Pemasaran

Alur pemasaran "*The Catappa*" adalah dengan penjualan langsung pada konsumen, penjual keliling tempe goreng, dan di titipkan di pasar atau Outlet daerah Kecamatan Ciomas dan Dermaga dalam keadaan tempe ketapang yang mentah ataupun keripik tempunya.

#### 2. Strategi Pemasaran (P4)

##### a. *Product* (produk)

Produk yang kami buat tempe Ketapang dengan bahan dasar biji ketapang. Produk "*The Catappa*" memiliki kelebihan dibandingkan produk tempe lainnya karena mengandung 5,8 % karbohidrat, 11,75 % Serat, 16 % gula, 25,3 % protein

dari biji ketapang dan berbagai jenis asam amino yang memiliki manfaat menurunkan kadar kolesterol dalam darah.

*b. Promotion (Promosi)*

Bentuk promosi yang dilakukan yaitu:

- Promosi langsung, pemberian penjelasan produk “*The Catappa*” secara langsung baik secara face to face atau mulut ke mulut dan memberikan tempe tester kepada konsumen,
- Promosi tidak langsung, pemberian informasi melalui media cetak maupun elektronik. Seperti media internet (*Youtube, Facebook, Twitter, Instagram, Blog, Gmail dan Blackberry Messenger*) baik dalam bentuk brosur dan video untuk promosi jarak jauh.



Gambar 1.2. logo Produk



Gambar 1.3. Kemasan Produk



Gambar 1.4. Tas Kemasan Produk

*c. Place (Tempat)*

Kami akan menjual produk “*The Catappa*” ini di sekitar Pasar Ciomas, Pasar Babakan Raya, dan Outlet di sekitar Kampus IPB. Hal ini menjadi pertimbangan kami karena tempat yang strategis dengan intensitas aktivitas masyarakat yang tinggi.

*d. Price (Harga)*

Produk “*The Catappa*” ini siap diperjualkan dengan harga jual Rp 2.000/kemasan Selama produksi akan diproduksi 100 tempe, Sehingga dalam satu kali produksi didapat uang sebesar  $100 \times \text{Rp } 2.000/\text{kemasan}$ , yaitu Rp 200.000/produksi, dengan rata-rata pendapatan per bulan 30 hari  $\times \text{Rp } 200.000/\text{produksi}$ , yaitu Rp. 6.000.000.

## **BAB 4 HASIL YANG DICAPAI**

The Catappa telah melakukan produksi sebanyak delapan kali. Produksi yang pertama dilakukan pada hari Minggu, tanggal 23 Maret 2014 di Kosan Assalamah Bara 3. Produksi yang pertama menggunakan bahan baku ketapang sebanyak 0.5 kg. Hasil produksi yang pertama digunakan sebagai tester di kelas Silvikultur angkatan 49. Tester dilakukan kepada 10 mahasiswa Silvikultur angkatan 49. Tujuh orang tester mengatakan bahwa produk The catappa memiliki rasa yang enak dan lezat. Tiga orang tester mengatakan bahwa produk ini terdapat komposisi yang kurang. Produksi yang kedua dilakukan pada hari Rabu, 26 Maret 2014 di Pondok Kemuning Bara 4. Produksi yang kedua menghabiskan bahan baku sebanyak 1 kg. Namun The Catappa mengalami kegagalan dalam produksi yang ke dua ini karena terjadi kesalahan dalam proses produksi. Ketapang yang telah direbus seharusnya ditiriskan tetapi ketapang tersebut dimasukkan ke dalam kulkas. Akibatnya setelah diberi ragi dan didiamkan selama 40 jam ketapang tersebut tidak berjamur.

Produksi ketiga dilakukan pada hari Kamis, tanggal 10 April 2014 di Ciampea. Produksi ketiga menghabiskan bahan baku ketapang sebanyak 3 kg. Tempe ketapang ini selanjutnya dibuat keripik tempe ketapang. Pada produksi keripik tempe ketapang ini dihasilkan 40 bungkus kripik tempe. The Catappa melakukan penjualan pada hari Senin, tanggal 14 April 2014 di kelas Silvikultur Fahutan IPB. Satu bungkus keripik tempe ketapang dijual dengan harga Rp2000,00 per bungkus.

Produksi The Catappa ke empat dan selanjutnya dilakukan di rumah produksi bertempat di Jl. Raya Zam-Zam Kp. Sukamaju Rt 002 Rw 001 Desa Pagelaran Kec. Ciomas Kab. Bogor, produksi ini memerlukan bahan dasar ketapang 5 Kg setiap produksi dengan penggunaan uang pribadi, hal ini dikarenakan uang yang diberikan awal pembiayaan kurang cukup. Produk The Catappa ini dijual keliling kampung dengan bantuan seorang pedagang gorengan keliling dikarenakan pangsa pasar yang melihat produk The Catappa ini sebuah inovasi baru yang unik dengan rasa yang khas meskipun memiliki warna gelap yang berbeda dengan tempe biasa dipasaran dengan keuntungan Rp 187.000 setiap produksi. Awal produksi tersebut The Catappa mengalami beberapa kendala produksi. Kendala tersebut seperti tempat produksi yang berpindah-pindah karena The Catappa belum memiliki tempat produksi yang tetap. Kendala berikutnya adalah ketersediaan bahan baku. Bahan baku biji ketapang sebenarnya mudah diperoleh, tetapi proses pengupasannya yang sulit. Jika proses pengupasan dilakukan oleh orang lain biaya yang dikeluarkan relatif mahal. Lokasi produksi di Jl. Raya Zam-Zam Kp. Sukamaju Rt 002 Rw 001 Desa Pagelaran Kec. Ciomas Kab. Bogor sudah terlaksana dengan baik dengan bantuan pekerja yang dapat membantu produksi The Catappa. Kendala lain yang kita alami yaitu kegiatan

tidak berlangsung sesuai jadwal yang tertera pada proposal. Selama kegiatan berlangsung The Catappa baru melaksanakan konsultasi kepada dosen pembimbing selama dua kali karena sulitnya menentukan jadwal dengan dosen pembimbing.

Sampai saat ini The Catappa telah menghabiskan dana sebesar Rp3.836.300,00. Dana tersebut digunakan untuk survei tempat sampai produksi ketiga. Survei tempat menghabiskan dana sebesar Rp150.000,00. Belanja biji ketapang yang pertama di Banten menghabiskan dana sebesar Rp120.000,00. Belanja peralatan produksi menghabiskan dana Rp85.800,00. Belanja ragi tempe 1 kg menghabiskan dana sebesar Rp25.000,00. Pengupasan biji ketapang menghabiskan dana sebesar Rp50.000. Uang muka pembelian bahan baku selanjutnya sebesar Rp100.000,00. Pembelian biji ketapang dari Pemalang menghabiskan dana sebesar Rp250.000,00. Pembelian saringan besi dengan harga Rp15.000,00. Pembelian biji ketapang yang telah dikupas menghabiskan dana sebesar Rp1.300.000,00. Selain itu pengeluaran dana digunakan untuk berbagai transportasi dengan jumlah kumulatif Rp600.000,00 dan biaya produksi Rp228.100,00 dari produksi ke empat sampai produksi ke delapan.

## **BAB 5 RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA**

The Catappa telah melakukan produksi sebanyak delapan kali. Dalam delapan kali proses produksi, The Catappa mengalami beberapa kendala. Berdasarkan kendala yang dialami, The Catappa menyusun beberapa rencana tahapan berikutnya. Rencana tahapan ini bertujuan untuk meminimalisir kendala-kendala yang dialami dalam delapan kali proses produksi. Rencana pertama yaitu menetapkan lokasi produksi. Lokasi produksi yang diharapkan yaitu lokasi yang letaknya tidak terlalu jauh dari kampus IPB Darmaga. Lokasi tersebut dipilih untuk memudahkan akses bagi anggota The Catappa dalam melakukan proses produksi.

Rencana kedua mengenai proses pengupasan biji ketapang. Proses pengupasan biji ketapang sebanyak tiga kali proses produksi mengalami kesulitan. Kesulitan tersebut karena biji ketapang memiliki cangkang yang sangat keras sehingga sulit untuk dikupas. Oleh karena itu untuk meminimalisir kesulitan dalam proses pengupasan biji ketapang, The Catappa akan membeli golok yang lebih tajam untuk mengupas biji ketapang. Selain itu biji yang dikupas akan dijemur terlebih dahulu. Penjemuran biji ketapang bertujuan untuk memudahkan proses pengupasan.

Rencana ketiga yaitu penetapan jadwal pasti bagi anggota The Catappa untuk melakukan proses produksi maupun rapat serta penentuan jadwal konsultasi kepada dosen pembimbing PKM The Catappa. Kesulitan bertemu dengan dosen pembimbing dikarenakan, The Catappa belum memiliki jadwal yang pasti untuk bertemu dengan dosen pembimbing. Oleh sebab itu, anggota The Catappa akan menentukan jadwal konsultasi dengan dosen pembimbing minimal dua minggu sekali.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, A. 2013. Mengenal Pohon Ketapang dan Manfaatnya. <http://www.anneahira.com/ketapang.htm>. Diakses tanggal 25 September 2013.
- Setiadi, B. 2012. SAINS & TEKNOLOGI 5 “Berbagai Ide untuk Menjawab Tantangan & Kebutuhan”. Jakarta. Kementerian Riset dan Teknologi.
- Siadari, E. E. 2012. *Mendag Tetapkan Harga Kedelai untuk Perajin Tempe Rp8.490/Kg*. <http://jaringnews.com/ekonomi/sektor-riil/48385/mendag-tetapkan-harga-kedelai-untuk-perajin-tempe-rp-kg>. Diakses tanggal 27 September 2013.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Penggunaan dana

#### Laporan Keuangan The Catappa

No	Tanggal	Masuk (Rp)	Keluar (Rp)	Jumlah (Rp)	Keterangan
1	Februari 2014	3000000		3000000	Uang dari Ditmawa
2	Minggu. 10 Februari 2014		150000	2850000	Survey tempat
3	Senin, 10 Maret 2014		120000		Mengambil biji ketapang ke Banten 4 karung
			500000		Transportasi ke Banten
			50000		Biaya pengupasan
			10000	2170000	Uang muka pembelian selanjutnya
4	Sabtu, 22 Maret 2014		30000		Panci 22
			10000		Pisau
			4000		Centong
			5000		Plastik 12 x 30
			8000		Baskom
			5000		Gayung
			8000		Pengaduk
			14500		Buku Folio Kiky
			1300	2084200	Ballpoint standart
5	Minggu, 23 Maret 2014		25000		Ragi Tempe 1 kg
			10000	2049200	Transportasi
6	Rabu, 26 Maret 2014		250000		Pembelian ketapang dari Pernalang
			15000	1784200	Membeli saringan besi
7	Jumat, 28 Maret 2014		1300000	484200	Pembelian biji ketapang yang telah dikupas
8	Minggu, 13 April 2014		18000		Minyak
			2000		Tepung sagu ¼ kg
			1700		Garam
			12000		Tepung beras
			1000		Ketumbar



			1000		Masako
			1600		Bawang Merah
			700		Daun Bawang
			1000		Bawang putih
			1700		Bumbu
			1000		Lada
			1000		Kemiri
			8000		Plastik lips
			90000	343500	Transpor kumulatif
9	Sabtu, 26 April 2014	836300		836300	Uang Ketua Pelaksana The Catappa
			18000		Minyak
			6000		Tepung sagu ¼ kg
			1500		Garam
			12000		Tepung beras
			1000		Ketumbar
			2000		Masako
			1600		Bawang Merah
			1000		Daun Bawang
			1000		Bawang putih
			2000		Bumbu
			1000		Lada
			1000		Kemiri
			130000		Pembelian biji ketapang yang telah dikupas
			50000	228100	Transpor kumulatif
10	Sabtu, 10 Mei 2014		18000		Minyak
			6000		Tepung sagu ¼ kg
			1500		Garam
			12000		Tepung beras
			1000		Ketumbar
			2000		Masako
			1600		Bawang Merah
			1000		Daun Bawang
			1000		Bawang putih
			2000		Bumbu
			1000		Lada
			1000		Kemiri
			130000		Pembelian biji ketapang yang telah dikupas
			50000	228100	Transpor kumulatif
11	Sabtu, 24 Mei 2014		18000		Minyak

			6000		Tepung sagu ¼ kg
			1500		Garam
			12000		Tepung beras
			1000		Ketumbar
			2000		Masako
			1600		Bawang Merah
			1000		Daun Bawang
			1000		Bawang putih
			2000		Bumbu
			1000		Lada
			1000		Kemiri
			130000		Pembelian biji ketapang yang telah dikupas
			50000	228100	Transpor kumulatif
1	Sabtu, 07 Juni 2014		18000		Minyak
2					
			6000		Tepung sagu ¼ kg
			1500		Garam
			12000		Tepung beras
			1000		Ketumbar
			2000		Masako
			1600		Bawang Merah
			1000		Daun Bawang
			1000		Bawang putih
			2000		Bumbu
			1000		Lada
			1000		Kemiri
			130000		Pembelian biji ketapang yang telah dikupas
			50000	228100	Transpor kumulatif
1	Sabtu, 14 Juni 2014		18000		Minyak
3					
			6000		Tepung sagu ¼ kg
			1500		Garam
			12000		Tepung beras
			1000		Ketumbar
			2000		Masako
			1600		Bawang Merah
			1000		Daun Bawang
			1000		Bawang putih
			2000		Bumbu
			1000		Lada
			1000		Kemiri
			130000		Pembelian biji ketapang yang

					telah dikupas
			50000	228100	Transpor kumulatif

**Lampiran 2. Bukti-bukti pendukung kegiatan**



