



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PENGEMBANGAN PRODUK TURUNAN NANGKA MELALUI PEMANFAATAN BIJI NANGKA SEBAGAI BAHAN BAKU VARONYIL (VARIASI ROTI UNYIL) YANG SEHAT

**BIDANG KEGIATAN:
PKM ARTIKEL ILMIAH**

Diusulkan oleh:

Ketua Kelompok	:	Achmad Fadillah	(H34063080 / t.a. 2006)
Anggota Kelompok	:	Meilina Fitriani	(H34062894 / t.a. 2006)
		Novi Nuryanti	(H34062126 / t.a. 2006)
		Syura Awathif Ahmad A. W.	(H34063101 / t.a. 2006)
		Decy Ekaningtyas	(H34070068 / t.a. 2007)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2009**

DAFTAR ANGGOTA KELOMPOK

1. Ketua Pelaksana Kegiatan

2. Anggota Pelaksana Kegiatan

LEMBAR PENGESAHAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) yang Sehat
2. Bidang Ilmu : PKM Artikel Ilmiah
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 (empat) orang
5. Dosen Pendamping

Menyetujui,
Ketua Departemen

Bogor, 6 April 2009
Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS
NIP. 131 415 082

Achmad Fadillah
NIM. H34063080

Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 131 473 999

Arif Karyadi Uswandi, SP
NIP. 132 310 810

LEMBAR PENGESAHAN SUMBER PENULISAN ILMIAH PKM

1. Judul Tulisan yang Diajukan : **VARONYIL (Variasi Roti Unyil) Khas Bogor dari Tepung Biji Nangka sebagai Pengembangan Produk Turunan Nangka dan Alternatif Pangan Sehat**
2. Sumber Penulisan (beri tanda X yang dipilih)
 Kegiatan Praktek Lapang/Kerja dan sejenisnya, KKN, Magang, Kegiatan Kewirausahaan (pilih salah satu), dengan keterangan lengkap:

Program Kegiatan Kewirausahaan (PKMK) 2008

Achmad Fadillah, Meilina Fitriani, Novi Nuryanti, Sigit Nurdyansyah Putra, Syura Awathif Ahmad Ahmad Wadud. 2008. *VARONYIL (Variasi Roti Unyil) Khas Bogor dari Tepung Biji Nangka sebagai Pengembangan Produk Turunan Nangka dan Alternatif Pangan Sehat*. Bogor : Departemen Agribisnis, Institut Pertanian Bogor.

() Kegiatan Ilmiah lainnya (sebutkan) dengan keterangan lengkap:

Tulis lengkap: Nama penulis. Tahun. Judul karya. Tempat kegiatan.

Keterangan ini penulis buat sesuai dengan keadaan sebenarnya.

Bogor, 6 April 2009

Mengetahui,
Ketua Departemen

Ketua Kelompok

Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS
NIP. 131 415 082

Achmad Fadillah
NIM. H34063080

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul **“Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) yang Sehat”**. Karya tulis ini diajukan untuk mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa – Artikel Ilmiah (PKM-AI) tahun 2009.

Karya tulis ini mencoba menjelaskan tentang pemanfaatan biji nangka yang mempunyai potensi untuk dijadikan sebagai bahan baku pangan. Sampai saat ini biji nangka masih merupakan bahan non-ekonomis apabila dilihat dari dua hal. Pertama, biji nangka merupakan limbah buangan bagi konsumen nangka. Kedua, masih sangat jarang biji nangka yang dimanfaatkan secara optimal. Namun, jika ditinjau dari sisi yang lain, banyaknya biji nangka tersebut merupakan prospek bisnis yang menguntungkan. Selain itu, biji nangka juga kaya akan kandungan gizi. Sebagai upaya peningkatan nilai guna dan nilai jual dari biji nangka, maka kami menciptakan inovasi dengan membuat Varonyil (Variasi Roti Unyil) berbahan baku tepung biji nangka dan menjadikannya sebagai kegiatan bisnis yang memiliki prospek cerah dan menguntungkan.

Kami menyadari sepenuhnya bahwa karya tulis ini masih sangat jauh dari kesempurnaan. Untuk itu saran dan kritik membangun sangat kami harapkan.

Pada akhirnya kami mengucapkan terima kasih pada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian karya tulis ini. Semoga karya tulis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca maupun bagi penulis sendiri untuk mendorong motivasi dalam membuat ide dan inovasi dalam kegiatan bisnis.

Bogor, 6 April 2009

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
DAFTAR ANGGOTA KELOMPOK.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA	iii
LEMBAR PENGESAHAN SUMBER PENULISAN ILMIAH PKM.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	1
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	2
Tujuan Penulisan	3
BAHAN DAN METODE	3
Bahan dan Alat	3
Metode Pelaksanaan	3
HASIL DAN PEMBAHASAN	5
Persiapan Kegiatan	5
Praproduksi	5
Proses Produksi	5
Karakteristik Produk <i>Varonyil</i>	5
Pemasaran	6
Evaluasi	7
KESIMPULAN DAN SARAN	9
DAFTAR PUSTAKA	9
LAMPIRAN	9

DAFTAR TABEL

1. Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi Biji Nangka, Gandum, dan Jagung	2
2. Tabel 2. Komposisi Produk <i>Varonyil</i> Per 15 Gram	6
3. Tabel 3. Laporan Laba Rugi	8
4. Tabel 4. Laporan Kas Hingga Juni 2008	8

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran 1. Skema Proses Pembuatan *Varonyil* (Variasi Roti Unyil) 9
2. Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Tepung Biji Nangka 10
3. Lampiran 3. Kemasan dan Label *Varonyil* 10
4. Lampiran 4. Pemasaran dan Pamflet *Varonyil* 10