LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

BAKSO VEGETARIAN
SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEHAT

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh:

Ketua	: Astiti Puriwigati	F14052798
Anggota	: Heni Fauziah	F14052912
	Andrie Sutarja Bahar	F14052766
	Angga Perima	F14060133
	Helena Ariesty	F14060903

Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi

Departemen Pendidikan Nasional

Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah

Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor : 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul kegiatan	: BAKSO VEGETARIAN SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEHAT
2. Bidang Kegiatan	: ( ) PKMP (√) PKMK ( ) PKMT ( ) PKMM
4. Bidang Ilmu	: Rekayasa Teknologi
3. Ketua Pelaksana Kegiatan	:
a. Nama Lengkap	: Astiti Puriwigati
b. NIM	: F14052798
c. Jurusan	: Teknik Pertanian
d. Universitas / Institut	: Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah dan No. HP	: Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea Bogor dan 08121918042
f. Alamat Email	: putie87@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan	: 4 orang
5. Dosen Pendamping	
a. Nama Lengkap dan gelar	: Dr.Ir. Emmy Darmawati, MSi
b. NIP	: 131 578 823
c. Alamat Rumah dan No.HP	: Komplek Sindang Barang Indah C/10-11 Bogor dan 081514514616
6. Biaya Kegiatan total dari DIKTI	: Rp. 5.746.750, 00
7. Jangka Waktu Pelaksanaan	: Empat Bulan

Bogor, 26 Juni 2008

Menyetujui :

Ketua Jurusan

(Dr. Ir. Wawan Hermawan, MS)
NIP. 131 671 603

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Astiti Puriwigati)
NIM. F14052798

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)
NIP. 130 473 999

Dosen Pembimbing

(Dr.Ir. Emmy Darmawati, MSi)
NIP. 131 578 823

ABSTRAK

Bakso Vegetarian Sebagai Alternatif Makanan Sehat. Perkembangan ilmu pangan dan gizi menunjukkan bahwa sayur-sayuran khususnya wortel, bayam dan jagung mengandung komponen zat gizi yang sangat berguna bagi kesehatan, meskipun banyak dari kalangan masyarakat yang kurang menyukai rasa dari sayuran itu sendiri. Bakso merupakan makanan jajanan yang cukup populer di kalangan masyarakat, dan pada umumnya merupakan produk pangan berbasis daging yang sangat rentan terhadap kerusakan serta memiliki kadar lemak dan kolesterol yang tinggi. Berdasarkan kedua hal tersebut maka dibuatlah sebuah alternative pangan sehat berupa bakso vegetarian dengan berbahan dasar sayuran serta isolate protein kedelai sebagai pengemulsi dan menggantikan protein daging. Program kreativitas bakso vegetarian ini dilaksanakan selama empat bulan dengan 6 kali produksi.. Metode yang digunakan yaitu publikasi produk melalui pamfret dan *flyer* serta penjualan secara langsung kepada konsumen. Bakso vegetarian ini memiliki dua varian rasa yakni bakso wortel dan bakso bayam dengan menggunakan jagung manis sebagai isi serta disajikan dalam kemasan dengan bumbu kacang sebagai pelengkap rasa. Hasil keuntungan yang diperoleh dari pelaksanaan program ini yaitu sebesar Rp 388.000,-. Dari respon pasar yang sangat baik, dapat dikatakan bahwa produk ini berpotensi tinggi untuk terus dikembangkan karena dapat menghasilkan keuntungan yang menjanjikan.

Kata kunci (*keyword*): Bakso Vegetarian, Makanan Sehat, Sayuran.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan atas kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) ini dengan sebaik-baiknya.

Adapun program kreativitas yang kami laksanakan yakni berjudul **"Bakso Vegetarian Sebagai Alternatif Makanan Sehat"** yang merupakan hasil karya mahasiswa yang dibiayai oleh DIKTI.

Terima kasih kami ucapkan kepada dosen pembimbing kami, Dr.Ir. Emmy Darmawati, Msi yang telah bersedia membimbing serta memberi masukan kepada kami. Selain itu kami juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya program kreativitas ini.

Kami menyadari bahwa dalam melaksanakan kegiatan ini masih mengalami banyak kekurangan. Oleh karena itu melalui laporan akhir ini kami mengharapkan saran serta kritik untuk memperbaiki segala kekurangan di masa yang akan datang.

Bogor, 26 Juni 2008

Penyusun

DAFTAR ISI

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Bakso merupakan makanan jajanan yang cukup populer di Indonesia. Menurut Chapman (1984), penjualan bakso di Bogor merupakan peringkat ketiga terbesar yaitu 12 persen dari sembilan makanan jajanan diperdagangkan. Besarnya minat masyarakat terhadap bakso menjadikan bakso sebagai salah satu komoditas dagang yang laku dijual.

Pada umumnya, bakso menggunakan bahan dasar daging yang dihaluskan, biasanya dibentuk bulatan kemudian direbus. Bakso merupakan produk pangan berbasis daging yang sangat rentan terhadap kerusakan. Kandungan nutrisi bakso yang cukup lengkap dengan nilai pH yang mendekati netral dan nilai Aw yang tinggi menyebabkan bakso menjadi tempat tinggal ideal bagi pertumbuhan mikroba.

Perkembangan ilmu pangan dan gizi menunjukkan bahwa sayur-sayuran selain mengandung komponen zat gizi dan non gizi yang sangat berguna bagi kesehatan, yaitu serat makanan (*dietary fiber*) dan antioksidan, Lampe (1999), menyebutkan bahwa buah dan sayuran adalah sumber vitamin. serat. mineral. dan berbagai zat biologi aktif.

Jagung dan wortel meupakan jenis sayur yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, karena mudah diperoleh dan harganya tergolong murah. Wortel (*Daucus carota* L) merupakan bahan pangan yang kaya akan kandungan gizi. Selain sebagai sumber serat pangan, wortel juga merupakan sumber antioksidan alami seperti β-karoten, tokoferol, asam askorbat, α-tokoferol, thiamin, riboflavin, dan gula (Boes *et al.*, 1988).

Kandungan gizi utama yang terdapat dalam jagung (*Zea mays L.*) adalah karbohidrat, protein, dan lemak. Kandungan karbohidrat jagung adalah pati, gula, pentosan, dan serat kasar. Sedangkan jenis protein yang terkandung dalam jagung adalah albumin, globulin, prolamin (*zein*), dan glutelin. Vitamin jagung terdiri dari thiamin, niasin, riboflavin, dan piridoksin.

Tabel 1. Komposisi kimia wortel dan jagung dalam 100 gram

Komposisi	Satuan	Jumlah		
		Wortel	Bayam	Jagung
Protein	Gram	1.20	2.86	9.20
Lemak	Gram	0.30	0.35	3.90
Karbohidrat	Gram	9.30	3.50	73.70
Kalsium	miligram	39.00	99.00	10.00
Fosfor	miligram	37.00	49.00	256.00
Besi	miligram	0.80	2.71	2.40
Vitamin A	SI	1200.00	6715.00	435.00
Vitamin B1	miligram	0.06	-	0.24
Vitamin C	Miligram	6.00	28.10	8.00
Air	Gram	88.20	91.58	12.00

Sumber : Direktorat Gizi Depkes RI (1995)

Kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang sering diekstrak atau diisolasi proteinnya . Isolat protein kedelai merupakan salah satu hasil isolasi protein dari kedelai. Isolat protein kedelai banyak digunakan sebagai bahan pengikat pada produk pangan karena sifat fungsional yang dimilikinya. Menurut Young (1984), isolat protein kedelai (mengandung protein minimal 90% berdasarkan perhitungan berat kering) memiliki sifat fungsional yang sangat baik. Isolat protein kedelai didisain untuk menggantikan sebagian protein larut garam dari daging, mengikat air dan minyak, menstabilkan emulsi, dan membantu mempertahankan struktur produk pada produk olahan daging, seperti bakso. Sementara itu, Zayas (1997) mengatakan bahwa penggunaan isolat protein kedelai akan meningkatkan viskositas, daya ikat air, emulsifikasi, dan pembentukan gel.

Tabel 2. Perbandingan kandungan asam amino esensial pada kedelai dan daging sapi (mg/100 gram protein).

Kandungan	Daging Sapi	Isolat kedelai
Isoleusin	38.50	49
Leusin	77.60	82
Lisin	76.60	64
Methionin & Sistein	35.90	26
Fenilalanin dan Tirosin	75.70	92
Treonin	47.10	38
Triptofan	9.50	14
Valin	39.80	50

Sumber : http://chinese-school.netfirms.com

B. PERUMUSAN MASALAH

Masyarakat, khususnya mahasiswa merupakan salah satu pangsa pasar yang sangat potensial untuk bisa meraih keuntungan dalam dunia bisnis. Ini bisa dilihat dari menjamurnya berbagai usaha, terutama produk makanan di sekitar kampus. Sementara itu, bakso sebagai makanan selingan, sangat diminati oleh para konsumen. Hal ini disebabkan karena rasanya yang sangat khas yang membuat bakso menjadi makanan selingan paling digemari oleh seluruh kalangan.masyarakat. dan menjadikan bakso sebagai makanan favorit masyarakat.

Namun hal yang perlu diperhatikan adalah kualitas makanan selingan yang dikonsumsi. Faktor gizi dan kesehatan tentu saja menjadi hal yang patut diperhatikan selain faktor rasa dan harga. Sangat disayangkan kandungan lemak yang terdapat dalam daging yang menjadi bahan pokok pembuatan bakso membuat sebagian besar masyarakat menjadi khawatir akan kesehatan mereka karena tingkat kolesterol yang cukup tinggi, selain itu lemak yang terkandung juga dapat menyebabkan terjadinya obesitas (kegemukan). Sedangkan produk bakso sangat digemari sebagai makanan selingan mereka. Oleh karena itu diperlukan suatu modifikasi dari produk bakso yang tidak hanya sebagai makanan favorit masyarakat, tetapi juga sehat untuk dimakan dan memberikan nilai gizi yang tinggi. Dalam upaya modifikasi ini digunakan bahan dasar sayuran berupa wortel dan jagung manis sebagai bahan utama pembuatan bakso vegetarian dengan isolat protein kedelai sebagai pengganti daging. Sehingga kami menawarkan proposal Pekan Karyatulis Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) ini dalam rangka menciptakan sebuah modifikasi baru pada produk bakso dengan berbahan dasar kedelai dan sayur-sayuran.

C. TUJUAN PROGRAM

1. Mengembangkan bakso vegetarian sebagai produk olahan makanan selingan baru yang sehat dan memiliki nilai gizi yang tinggi serta menambah keanekaragaman jenis bakso.
2. Membuka peluang bisnis kepada masyarakat umum melalui pengembangan usaha pembuatan bakso vegetarian.
3. Melatih kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha sebagai sarana pembelajaran model industri pangan skala kecil.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan adalah terciptanya satu produk bakso vegetarian yang menarik. dengan rasa yang enak, sehat, bergizi tinggi, mutu yang baik dan dapat dijual dengan harga yang terjangkau serta dapat diterima masyarakat. Pada produksi pertama akan dibuat ± 500 butir bakso vegetarian (produksi dilakukan 1 x seminggu). Jumlah produksi tersebut akan terus bertambah dengan meningkatnya hasil pemasaran yang dilakukan selama empat bulan dengan 16 kali produksi dengan total produksi 16000 butir.

E. KEGUNAAN PROGRAM

1. Untuk Diri Sendiri

   Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam meningkatkan kreatifitas. Keahlian individu dalam memproduksi bakso dan dalam upaya penganekaragaman pangan bakso serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada tiap individu dalam kelompok ini.
2. Untuk Kelompok

Kegiatan ini diharapkan dapat melatih kerja sama setiap individu dalam tim pada upaya pembentukan suatu usaha produksi bakso vegetarian yang memiliki potensial pasar yang tinggi.

3. Untuk Masyarakat

Memberikan alternatif makanan selingan berupa bakso vegetarian yang sehat dan bergizi tinggi sehingga dapat tercipta penganekaragaman pangan. Selain itu diharapkan usaha ini dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat serta dapat memberikan keuntungan dari segi kesehatan dan finansial.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Produk yang diproduksi berupa bakso yang berbahan baku tepung tapioka, tepung gandum (terigu), dan isolat protein kedelai sebagai pengganti daging dan sayur-sayuran. Sayuran yang digunakan antara lain wortel, bayam dan jagung. Penambahan isolat protein kedelai berguna untuk meningkatkan kandungan gizi dan menambah kandungan protein yang biasa terdapat dalam daging.

Target pasar yang dituju adalah kalangan mahasiswa serta staf kampus IPB Dramaga, Bogor. Dengan kemampuan ekonomi konsumen yang dapat dikatakan terbatas, maka produk dijual dengan harga yang sesuai dengan kemampuan konsumen, namun tetap dalam porsi yang mencukupi kebutuhan konsumen dalam hal makanan jajanan. Dilihat dari keadaan pasar dimana kecenderungan konsumen untuk membeli jajanan sehat cukup besar, maka "BAKSO VEGETARIAN" sangat berpotensi untuk dipasarkan.

Keuntungan dari penjualan "BAKSO VEGETARIAN" sangat menjanjikan, mengingat lingkungan pasar yang baik dimana sebagian besar target konsumen memiliki sifat menyukai makanan selingan untuk mengisi waktu luang. Maka dari itu, produk ini mengutamakan kualitas rasa serta tampilan yang menarik sehingga dapat membuat konsumen bersedia untuk membelinya.

III. METODE PENDEKATAN

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, maka dilakukan beberapa metode pemasaran. Metode-metode yang digunakan antara lain :

1. Metode periklanan/publikasi

   Publikasi produk dilakukan pada awal usaha dilakuakan hingga minggu ke-3 dengan cara memberikan selebaran pamflet dan leaflet. Lokasi penyebaran ditempatkan pada tempat-tempat strategis misalnya Belokan Bara (Pintu masuk kampus), Pangkalan Angkot di Babakan Lio, Depan BNI, Koridor Faperta.

2. Metode penjualan langsung

   Sistem pemasaran dengan metode ini adalah dengan cara melakukan penjualan produk langsung kepada konsumen. Lokasi pemasaran pada metode ini antara lain dilakukan di lingkungan kelas serta perumahan (kostan). Keuntungan dari metode ini adalah konsumen dapat meminta penjelasan tentang produk yang ditawarkan dan memperoleh produk dengan harga yang relatif lebih murah.

3. Metode kerjasama

   Sistem pemasaran yang dipakai dalam tahap ini adalah dengan mengadakan kerjasama "penitipan" di toko-toko, warung makanan, dan swalayan daerah Lingkar Kampus dan dalam kampus yang strategis dan ramai dikunjungi konsumen. Dengan adanya kerjasama ini diharapkan produk lebih mudah dijangkau oleh konsumen. dan distribusi pemasaran bakso vegetarian tersebut akan lebih luas. Namun, metode ini masih belum terlaksana karena jumlah produksi yang masih mampu untuk dijual secara langsung ke konsumen dan selalu habis pada setiap kali penjualan.

Indikator keberhasilan pemasaran adalah jumlah produk yang harus terjual setiap bulan. Target awal penjualan adalah 100%, namun apabila lebih dari 70% produk terjual maka menunjukkan bahwa pasar memberikan respon yang positif terhadap produk bakso vegetarian. Namun apabila produk yang berhasil dipasarkan kurang dari 70% maka perluasan pasar perlu dilakukan dengan cara memperluas wilayah pemasaran dan meningkatkan promosi. Pemasaran dikatakan kurang berhasil jika produk bakso vegetarian hanya berhasil dipasarkan sekitar 50%-70% dan jika produk yang dihasilkan hanya dapat dipasarkan kurang dari 50% maka proses pemasaran dikatakan gagal.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

A. WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN

1.1 Percobaan BAKSO VEGETARIAN

a. Percobaan 1

Waktu Pelaksanaan : Rabu, 12 Maret 2008

Tempat : "Wisma Hanifah" Jl. Babakan Raya V no 188A RT 04/07 Babakan Dramaga 16680

Produk yang dihasilkan: 40 butir bakso

Keterangan : Belum diperoleh bakso yang layak jual

b. Percobaan 2

Waktu Pelaksanaan : 25 Maret 2008

Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor

Produk yang dihasilkan: 60 butir bakso

Keterangan : Belum diperoleh bakso yang layak jual

c. Percobaan 3

Waktu Pelaksanaan : 10 April 2008

Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor

Produk yang dihasilkan: 40 butir bakso

Keterangan : Belum diperoleh bakso yang layak jual

d. Percobaan 4

Waktu Pelaksanaan : 20 April 2008

Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor

Produk yang dihasilkan: 25 butir bakso

Keterangan : Belum diperoleh bakso yang layak jual

e. Percobaan 5

Waktu Pelaksanaan : 28 April 2008

Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor

Produk yang dihasilkan: 35 butir bakso

Keterangan : Percobaan bakso berhasil dan layak dijual

1.2. Produksi BAKSO VEGETARIAN

Setelah diperoleh komposisi yang sesuai untuk BAKSO VEGETARIAN ini, bakso dikemas dalam kemasan plastik mika dengan isi tiap kemasan berjumlah 6 butir (3 butir bakso wortel dan 3 butir bakso bayam). Hingga saat ini telah dilakukan produksi sebanyak 3 kali.

a. Produksi 1

Waktu Pelaksaan : 16 Mei 2008
Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor
Produk yang dihasilkan: 11 kemasan bakso (1 untuk sampel)
Biaya produksi : Rp 10.000,00
Harga jual : Rp 2.000,00/kemasan
Pendapatan kotor : Rp 20.000,00
Keuntungan : **Rp 10.000,00**

b. Produksi 2

Waktu Pelaksaan : 19 Mei 2008
Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor
Produk yang dihasilkan: 25 kemasan bakso (1 untuk sampel)
Biaya produksi : Rp 23.000,00
Harga jual : Rp 2.000,00/kemasan
Pendapatan kotor : Rp 48.000,00
Keuntungan : **Rp 25.000,00**

c. Produksi 3

Waktu Pelaksanaan : 22 Mei 2008
Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor
Produk yang dihasilkan: 29 kemasan bakso (1 untuk sampel)
Biaya produksi : Rp 26.000,00
Harga jual : Rp 2.000,00/kemasan
Pendapatan kotor : Rp 56.000,00
Keuntungan : **Rp 30.000,00**

d. Produksi 4

Waktu Pelaksanaan : 23 Mei 2008
Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor

Produk yang dihasilkan: 34 kemasan bakso (1 untuk sampel)
Biaya produksi : Rp 30.000,00
Harga jual : Rp 2.000,00/kemasan
Pendapatan kotor : Rp 62.000,00
Keuntungan : **Rp 32.000,00**

e. Produksi 5
Waktu Pelaksanaan : 5 Juni 2008
Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor
Produk yang dihasilkan: 45 kemasan bakso
Biaya produksi : Rp 40.000,00
Harga jual : Rp 2.000,00/kemasan
Pendapatan kotor : Rp 90.000,00
Keuntungan : **Rp 40.000,00**

f. Produksi 6
Waktu Pelaksanaan : 10 Juni 2008
Tempat : Jl. Palem no. 1 BTN Sindangsari Ciampea, Bogor
Produk yang dihasilkan: 50 kemasan bakso
Biaya produksi : Rp 44.500,00
Harga jual : Rp 2.000,00/kemasan
Pendapatan kotor : Rp 100.000,00
Keuntungan : **Rp 55.500,00**

B. TAHAPAN PELAKSANAAN

JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan	■				■				■				■			
Survey Lab	■															
Survey Peralatan dan bahan	■															
Praproduksi	■	■														
Produksi			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Pemasaran			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Evaluasi				■				■				■			■	
Pelaporan															■	■

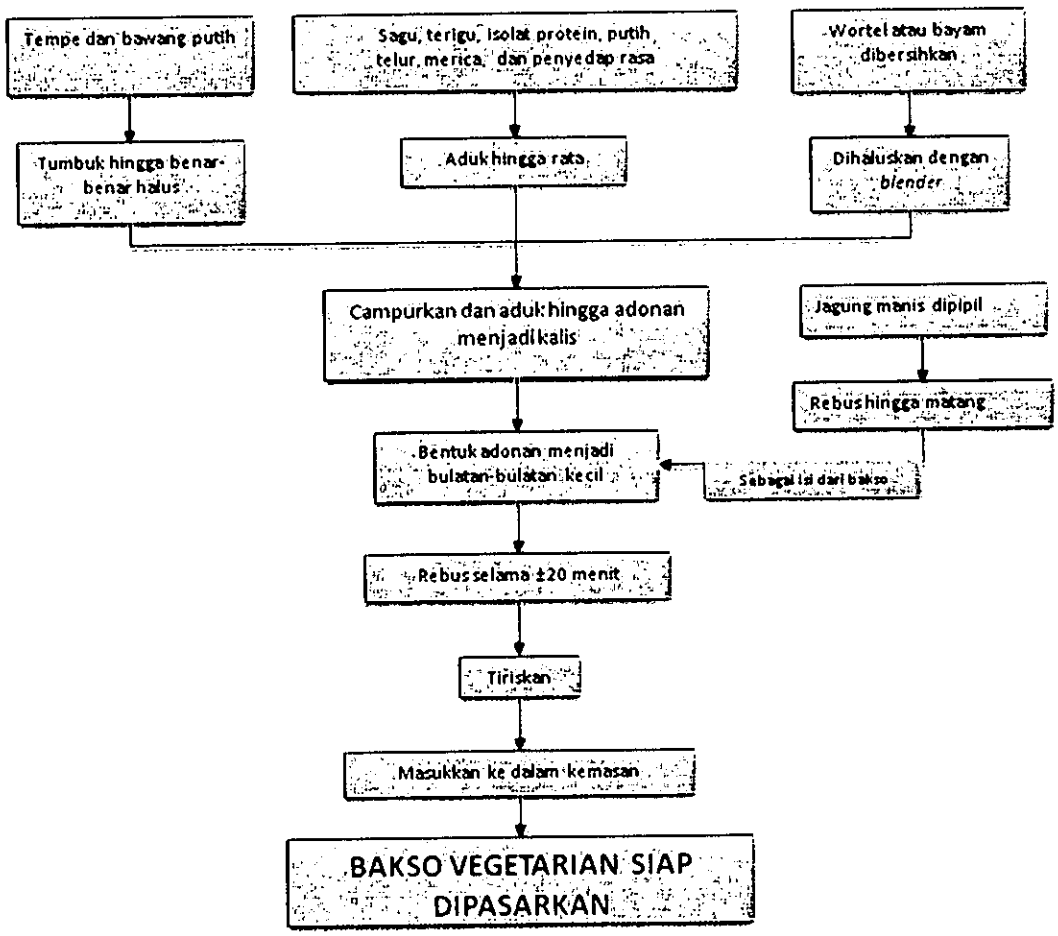
Prosedur Pembuatan

1) Pembuatan Bakso
   a. Haluskan wortel atau bayam dengan *blender*
   b. Ulek tempe dan bawang putih sampai benar-benar halus
   c. Pipil jagung manis, kemudian direbus hingga matang
   d. Campurkan terigu, sagu, dan isolat protein kedelai di dalam baskom
   e. Tambahkan merica bubuk dan garam, aduk hingga rata
   f. Masukkan putih telur, bawang putih, wortel atau bayam, dan tempe yang telah dihaluskan, aduk hingga adonan menjadi kalis. Jika adonan terlalu kering, tambahkan air secukupnya
   g. Setelah mendapatkan adonan yang kalis, lalu bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil dengan diisi jagung manis yang telah matang secukupnya.
   h. Panaskan air hingga mendidih

i. Rebus adonan yang telah berbentuk bulat dengan air tersebut selama ±20 menit
j. Tiriskan, lalu diamkan hingga bakso menjadi dingin
k. Selanjutnya lakukan proses pengemasan.

2) Pembuatan bumbu kacang
   a. Goreng kacang tanah
   b. Goreng cabai merah, bawang merah dan bawang putih
   c. Tiriskan keduanya
   d. Haluskan kacang tanah dan bumbu-bumbu yang telah digoreng dengan *blender*
   e. Tambahkan gula merah. Aduk hingga halus
   f. Masak adonan selama ±10 menit
   g. Tambahkan air, saus tomat, dan kecap secukupnya, tunggu hingga adonan mengental
   h. Lakukan proses pengemasan

DIAGRAM ALIR PEMBUATAN BAKSO VEGETARIAN



C. INSTRUMEN PELAKSANAAN

1. Alat dan Bahan

- Alat

a.	*Blender*	e.	Pisau
b.	Baskom	f.	Kompor gas
c.	Panci	g.	Plastik kemasan
d.	Ulekan	h.	Timbangan

- Bahan-bahan

1) Untuk pembuatan 150 butir bakso

a. Wortel 1 kg
b. Bayam 150 g
c. Bawang putih 6 siung
d. Bumbu kaldu rasa sapi 3 sachet
e. Garam 2 sdt
f. Putih telur 1 butir
g. Isolat protein 1 sdm
h. Tempe 200 g
i. Jagung manis ½ kg
j. Terigu 150 g
k. Sagu 400 g
l. Merica bubuk 2 sdt
m. Air secukupnya

2) Untuk pembuatan bumbu kacang

a. Kacang tanah ½ kg
b. Cabai merah ¼ kg
c. Gula merah 1 ons
d. Saus tomat
e. Kecap
f. Air

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum pelaksanaan produksi dilakukan, anggota tim melakukan proses uji coba produk yang dilakukan di rumah salah satu anggota serta melakukan survei pasar terhadap bahan-bahan yang diperlukan. Bahan-bahan yang diperlukan dibeli di daerah perbelanjaan Pasar Gunung Batu serta Pasar Yasmin di Bogor. Proses uji coba ini dilakukan untuk mendapatkan formulasi terbaik serta rasa yang tepat untuk bakso vegetarian. Pada uji coba ini, formulasi "BAKSO VEGETARIAN" yang paling sesuai serta layak untuk diproduksi baru diperoleh setelah percobaan pembuatan ke-5. Setelah formulasi ditetapkan, anggota tim melakukan produksi dengan jumlah yang meningkat secara signifikan pada setiap kali produksi. Produksi dilakukan selama empat bulan dengan 6 kali produksi dengan jumlah total produksi 1200 butir bakso. Setelah proses produksi berjalan, pemasaran dilakukan di daerah sekitar lingkungan kampus.

Proses awal produksi bakso vegetarian menggunakan resep yang sudah ada. Namun dilakukan beberapa modifikasi untuk meningkatkan kesehatan yakni dengan mengganti daging sebagai bahan utama dengan sayur-sayuran. Pada modifikasi ini sayuran yang digunakan adalah wortel, bayam dan jagung manis, serta menggunakan isolat protein kedelai sebagai pengganti daging demi terciptanya formulasi bakso yang baik

Terdapat perubahan rencana pada bentuk bakso yang dijual. Pada awalnya, bakso yang dijual berupa bakso mentah yang disimpan dalam lemari pendingin. Namun, dengan pertimbangan pasar yang menginginkan kepraktisan dalam mengkonsumsi serta kemudahan penjualan, maka "BAKSO VEGETARIAN" ini dijual dalam keadaan matang dengan tambahan bumbu kacang sebagai penyedap rasa dari produk ini. Proses pemasaran diawali dengan penjualan skala kecil dengan jumlah bakso 11 kemasan untuk melihat reaksi pasar dan mengetahui pendapat konsumen. Setelah melihat respon yang cukup baik dari para konsumen, maka pada produksi kedua dan seterusnya selalu ditingkatkan jumlah produksi bakso. Produk ini ditawarkan kepada konsumen dengan harga Rp 2.000,- per kemasan (Setiap kemasan terdiri dari 6 butir bakso vegetarian) dengan dua varian rasa yang berbeda yakni bakso vegetarian rasa wortel dan rasa bayam. Pemasaran dilakukan secara langsung kepada konsumen. Karena menggunakan metode penjualan langsung ini, maka jumlah produksi masih terbatas serta tidak dilakukan penitipan ke mitra usaha lainnya.

Keuntungan total yang diperoleh selama program ini yaitu sebesar Rp 388.000,-. Adapun keuntungan tersebut masih jauh dari harapan. Kendala utama yang dihadapi dalam pelaksanaan program ini yaitu sulitnya mencari orang yang bersedia menjual serta memproduksi produk "BAKSO VEGETARIAN", mengingat kegiatan kuliah serta praktikum yang padat sehingga jumlah dan waktu produksi pun menjadi sangat terbatas.

Namun, jika dilihat secara umum, produk "BAKSO VEGETARIAN" sangat berpotensi untuk terus dikembangkan. Dilihat dari biaya produksi yang rendah, maka dari penjualan produk ini dapat diperoleh keuntungan yang cukup besar, yaitu hampir dua kali lipat dari biaya produksi itu sendiri. Selain itu, bahan-bahan serta peralatan produksi yang digunakan sangat mudah diperoleh sehingga produksi tidak akan berhenti karena keterbatasan bahan baku. Berdasarkan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk ini, dapat dilihat bahwa konsumen menyukai tampilan serta rasa dari "BAKSO VEGETARIAN". Keunggulan dari produk ini yaitu rasa sayur yang tidak tajam sehingga tidak hanya konsumen yang menyukai sayuran, tapi juga konsumen yang tidak menyukai sayuran pun memilih untuk membeli produk ini.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Hasil yang diperoleh dari prosedur di atas berupa dua macam bakso dengan rasa yang berbeda, yaitu bakso bayam dan bakso wortel, yang kenyal, enak, dan menyehatkan. Bakso dikemas dalam kemasan plastik dengan tambahan bumbu kacang yang menambah nilai pada rasa BAKSO VEGETARIAN. Dari hasil pelaksanaan program yang telah dilakukan, maka produk ini sangat berpotensi untuk terus dikembangkan karena produk ini merupakan inovasi baru untuk suatu produk jajanan sehat serta respon pasar yang sangat baik dan menjanjikan.

B. SARAN

Program Kreativitas Mahasiswa dalam bidang wirausaha ini sangat membantu mahasiswa dalam mengembangkan jiwa kewirausahaannya. Diharapkan program ini terus didukung oleh pemerintah sehingga dapat menciptakan benih-benih unggul wirausaha yang kedepannya akan memberi keuntungan untuk negara.

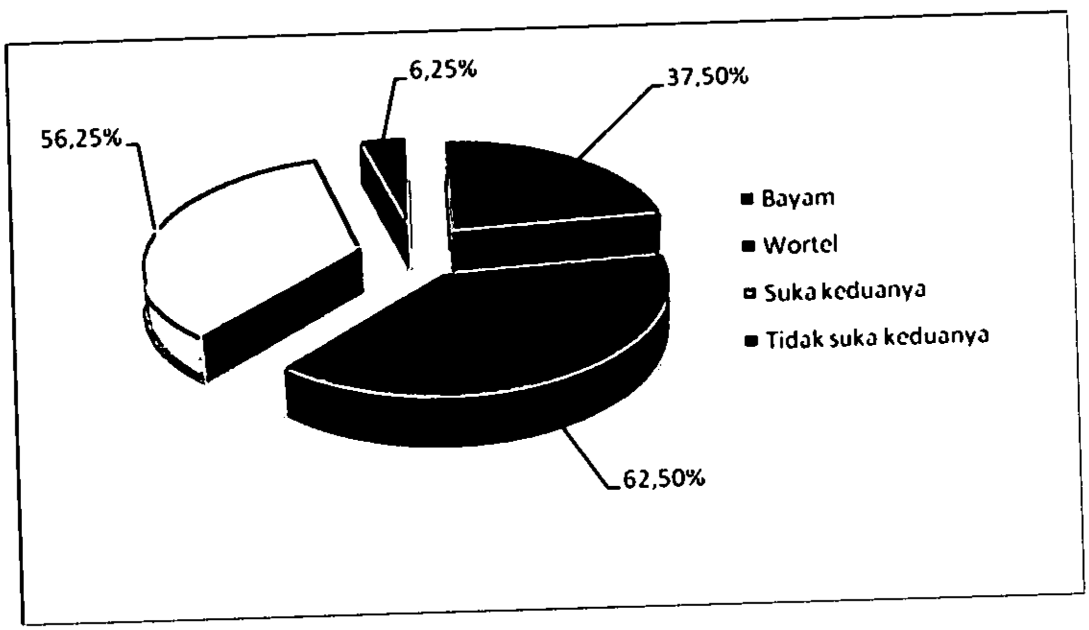
3. Rincian Biaya

No	Keterangan	Jumlah	Debet	Total Debet	Kredit	Total Kredit	Saldo
	Dana Tersedia				5746750		
						5746750	
1	Pajak	11.5 %	660876				
2	Cadangan Poster		300000				
				960876			
	Inventaris						
1	baskom	2 buah	12000				
2	Saringan	1 buah	5000				
3	Spatula	1 buah	1000				
4	Sumbu	1 lusin	1000				
5	Gas	1 tabung	60000				
6	*Blender*	1 buah	375000				
				442000			
	Administrasi						
1	Copy + jilid	10 eksemplar	100000				
2	Buku	1 buah	4500				
				104500			
	Biaya Variabel (Total Selama Produksi)						
1	Mika	17 lusin	34000				
2	Stiker	1 pak	10000				
3	Plastik		3000				
4	Tusuk Gigi	8 pak	4000				
5	Isolat protein	2 kg	120000				
6	Sagu	6 kg	27000				
7	Terigu	5 kg	19000				
8	Telur	2 kg	22000				
9	Kacang Tanah	3 kg	36000				
10	Penyedap	20 bungkus	10000				
11	Wortel	8 kg	32000				
12	Sayur Bayem	25 ikat	15000				
13	Bawang Putih	2 kg	24000				
14	Cabai Merah	2 kg	24000				
15	Tempe	10 buah	25000				
16	Jagung Manis	7 kg	28000				
17	kentang	1/4 kg	4000				
18	Transportasi		50000				
				487000			
	Hasil Penjualan	194 kemasan			388000		
						388000	
	Jumlah			1994376		6134750	**4140374**

LAMPIRAN

1. Desain Merk Produk

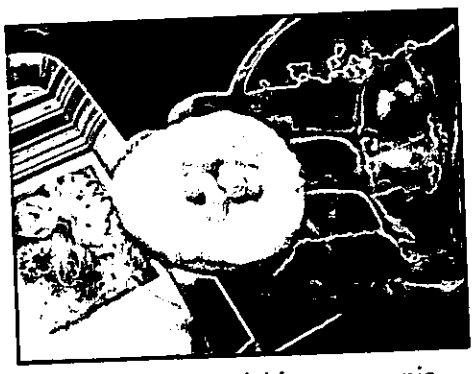
2. Hasil Survey Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk



4. Dokumentasi Usaha BAKSO VEGETARIAN

Gb 1. Bahan-bahan utama

Gb. 2 Pembuatan adonan bakso wortel



Gb. 3 Bakso berisi jagung manis

Gb. 4 Bakso wortel sebelum dimasak

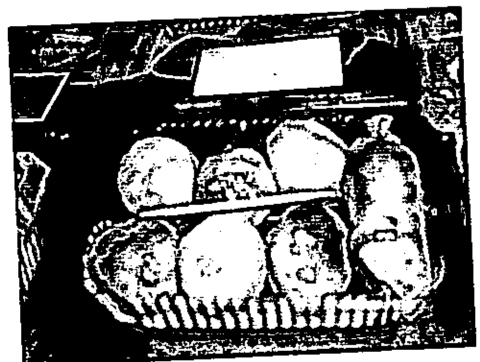
Gb. 5 Proses pemasakan bakso wortel

Gb. 6 Bakso wortel yang sudah matang

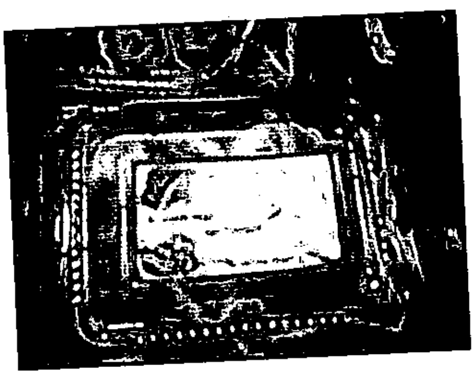
Gb. 7 Adonan bakso bayam

Gb. 8 Bakso bayam sebelum dimasak

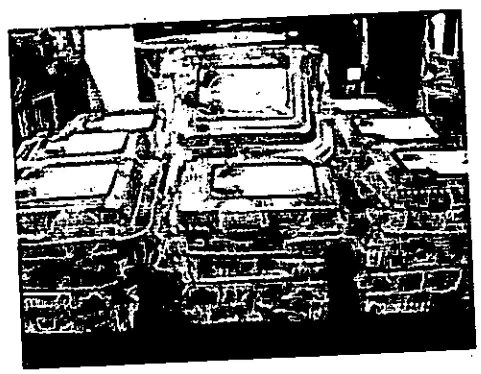
Gb. 9 Proses pengemasan



Gb. 10 Bakso dalam kemasan



Gb. 11 Desain kemasan



Gb. 12 Bakso Vegetarian siap jual

MANG JUJUN JUNAEDI
JUAL SAYUR MAYUR
Pasar Cimanggu Blok A
No. 14 - 15 Yasmin - Bogor
Telp. Psr. 7160588

Bogor, 20/05-08
Kepada Yth.

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
1	J. manis		4000
1	wortel		4000
1	S. bayam		2000
	C. merah		1000
1/4	b. putih		2000
			Rp. 13000

6000
3200
9200

20/5-8

20/5

Kacang 1/2 = 6000
Masako = 1000
Terigu Δ 1/2 = 3800
Sagu 1 = 4500
15300

Tuan
Toko

NOTA NO.

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
2 Kg	Isolat Protein kedelai	@ 60.000	120.000
	Proforma 979		
		+	
		2	

Jumlah Rp. 120.000

Tanda Terima

Hormat Kami,

Terigu Δ 1/4 = 1900
Sagu 1/2 = 2300
4200

12 - 3 200 8

Kepada Yth.

Tuan ....

Toko ....

NOTA NO. ....

Banyak nya	Nama Barang	Harga Satuan	Jumlah
2	Baskom		12.000
1	Serok		5000
1	Spatula		1000
10	dB kampur		1000
		Jumlah Rp.	19000

Tanda terima

Hormat kami,

PERHATIAN :
Barang-barang yang sudah dibeli tidak dapat ditukar/dikembalikan

SPBU NO. 34.16...
Jln. Raya Dermaga Bogor
Telp. 0251 - 62...

20/5-08

445

Bon : Rp. 20.000

Premium : Rp.

Solar :

Premix : Rp.

Olie : Rp.

Jumlah : Rp. 20.000

445

MANG JUJUN JUNAEDI

JUAL SAYUR MAYUR

Pasar Cimanggu Blok A
No. 14 - 15 Yasmin - Bogor
Telp. Psr. 7160588

Bogor, 27/05-08

Kepada Yth.

....

....

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
1/2	C. merah		10000
1/4	B. putih		2000
1	wortel		4000
1/2	K. tanah		8000
1	J. manis		4000
			Rp. 28000

18 - 05/2008 .... 200 ....

Kepada Yth.

Tuan ....

Toko ....

NOTA NO. ....

Banyak nya	Nama Barang	Harga Satuan	Jumlah
3½	Mika F.		5000
3	Ti Grap		1500
		Jumlah Rp.	6500

Tanda terima

Hormat kami,

PERHATIAN :
Barang-barang yang sudah dibeli tidak dapat ditukar/dikembalikan

Centium Computer

Rental, Print B/W, Print Warna *up to* A0, Jilid Kilat, Isi Tinta, Cetak (Photo Digital, Buku, Jurnal, Undangan, Kop Surat, Kartu Nama, Sertifikat,), Sewa (LCD, Laptop, Kamera Digital, Bioskop mini) dll.

Centium Computer
Jl. Kampus Dalam (Belakang Wartel Riau) Gg.Bara IV 204
Telp. (0251) 423154, 081318767815

Kepada: Tanggal : 18-05-08

No.	Nama Barang	Banyak	Harga	Sub Total
1	Kertas Stiker	10		10000
				10000
Total				

Terima Kasih
Atas Kunjungan Anda

Khairan Katsir

Hormat Kami

Centium Computer

(..........................)

1 kl Tenilor 1 7600
1 kl Sobow 5200
megalu 800
1360

Toko Plastik, Kemasan & Bahan Kue

"HARAPAN" .... 21 . 5 . 2008

Tuan
Toko

Nota No. ....

Banyaknya	NAMA BARANG	Harga Satuan	Jumlah
1	mica no 5		9800

Tanda Terima   Jumlah Rp. 9800,-

PERHATIAN !!!
Barang-barang yang sudah dibeli tidak dapat dikembalikan

Hormat kami

Plastik PE, PP, HDPE
Kantong Plastik Uk. Kecil - Super Jumbo

Sandwich Box TF2, TF
Box Kue 12/14, 12/16

No. 00985 / 1 Juni 2008
Telah terima dari Tiga Roda Teguh ...
Uang sejumlah 1 buah Blender philips model
Untuk pembayaran 2061
Rp. 315.000

PRIMA 2
Photo Copy-Jilid-Laminating
JL. Babakan Raya Kios No.67/68 Dramaga.

Banyaknya	Nama Barang	Satuan	Jumlah
98 lbr	Photo Copy	80	78.000
4 bh	Jilid	2500.	10.000.
		Jumlah	17.800.

Dramaga,   Hormat Kami,