LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

BIDANG KEWIRAUSAHAAN

USAHA PRODUKSI DAN KOMERSIALISASI JELLY *GREEN TEA*

Diusulkan oleh :

Ketua	: Rinaldi Ari Prabowo	F14052949/Thn 2005
Anggota	: Susilawati	F14052969/Thn 2005
	Ifah Latifah	F14052971/Thn 2005
	Isron	F14052980/Thn 2005
	Bianca Dwiarsih	F14053040/Thn 2005

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2008

Dibiayai Oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional. Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor : 001/SP2H/DKM/DP2M/II/2008 Tanggal 26 Februari 2008

PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Usaha Produksi Dan Komersialisasi Jelly Green Tea
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKMP (√) PKMK ( )PKMI
   ( ) PKMT ( ) PKMM
3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan ( ) Pertanian
   ( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa
   (√) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora
   ( ) pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan / Penulis Utama
   a. Nama Lengkap : Rinaldi Ari Prabowo
   b. NRP/NIM : F14052949
   c. Departemen : Teknik Pertanian
   d. Institut : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat Rumah : Jl. Babakan Raya Gang Sablon Dramaga Bogor
   Telp: 085692904039
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
6. Dosen pendamping
   a. Nama Lengkap dan gelar : Rimbawan
   b. NIP : 131 629 744
   c. Alamat Rumah : Bukit Asri Blok C8/No 10 Ciomas Bogor
   HP : 0818705159
7. Biaya Kegiatan Total
   DIKTI : Rp 6.000.000,-
   Total : Rp 6.000.000,-
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 30 Juni 2008

Menyetujui,

Ketua Departemen Teknik Pertanian

(Dr. Ir. Wawan Hermawan, MS)
NIP. 131671603

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Rinaldi Ari Prabowo)
NRP. F14052949

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan

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

Dosen Pendamping

(Dr. Rimbawan)
NIP. 131 629 744

Kelompok usaha produksi dan komersialisasi jelli green tea merupakan salah satu kelompok program kreativitas mahahasiswa bidang kewirausahaan tahun 2008 dibawah bimbingan Dr. Rimbawan

ABSTRAK

Teh hijau mengandung zat aktif berupa antioksidan alami yang disebut *polifenol*. Hal ini membuat teh hijau yang dikonsumsi mampu melindungi sel-sel tubuh dari berbagai pengaruh radikal bebas yang berperan besar menimbulkan kanker, penyumbatan pembuluh darah, dan gangguan jantung. Sekarang ini banyak sekali makanan penunda lapar berupa jelly bergizi serta berkhasiat tinggi yang beredar di pasaran, namun makanan semacam itu relatif mahal dan kurang terjamin faktor keamanan pangannya. Oleh karena itu, program kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan suatu variasi makanan dari green tea yang dan jelli dengan harga yang terjangkau bagi semua lapisan masyarakat. Sehingga program ini mampu menciptakan peluang usaha baru yang bagi pribadi, kelompok, ataupun masyarakat serta memberdayakan ekonomi masyarakat dalam membentuk unit usaha kecil dan menengah.

Produksi jelli green tea dimulai dari mengambil sari daun teh hijau dengan memeras daun teh hijau yang telah dihaluskan terlebih dahulu. Sementara itu, tuangkan bubuk jelli, air dan gula ke dalam panci aduk rata setelah tercampur rata tuangkan sari green tea kedalamnya. Aduk hingga merata. Panaskan hingga mendidih. Dinginkan beberapa saat. Tuangkan jelli kedalam cup dan hiasi dengan irisan buah atau bahan pelengkap lainnya. Setelah mengental, masukkan jelli kedalam pendingin. Bahan yang diperlukan untuk memproduksi 1000 cup green tea membutuhkann 3 kg daun teh, madu murni 1 liter, gula pasir 8 Kg, nangka 1 Kg, jelly powder 600 gram. Selama kegiatan ini berlangsung, jelli green tea telah diproduksi sebanyak delapan kali dengan kapasitas produksi yang berbeda-beda. Hal ini berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh. Meskipun demikian, keuntungan yang diperoleh semakin meningkat. Produk jelli gren tea ini dipasarkan dengan harga Rp. 1000/cup sehingga dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Pemasaran produk ini difokuskan untuk kalangan mahasiswa IPB. Tahapan pemasaran berikutnya adalah berupaya memasarkan produk di daerah – daerah asal anggota kelompok kegiatan ini.

Kegiatan ini mempunyai sejumlah kendala diantaranya adalah kurangnya peralatan produksi serta waktu yang terbatas dari anggota kelompok dalam melakukan produksi sehingga kapasitas produksi belum optimal. Pemecahan masalah ini diselesaikan dengan melakukan penjadwalan ulang waktu kontribusi tiap anggota kelompok dalam kegiatan ini serta merekrut pegawai baru.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga laporan akhir kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa tahun 2008 dapat diselesaikan dengan baik. Shalawat serta salam semoga Allah limpahkan kepada Nabi Muhammad SAW. sebagai rasul Allah yang telah membawa rahmat kepada alam semesta ini.

Laporan akhir PKM 2008 ini disusun untuk memenuhi tanggung jawab kami sebagai kaum intelektualitas yang mempunyai ide kreatif dan sumbangan pemikiran untuk kemajuan bangsa. Laporan akhir PKM ini dibuat sebagai evaluasi kegiatan PKM yang telah kami laksanakan selama tiga bulan.

Kami mengucapkan terima kasih kepada DIKTI yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk mengembangkan kreativitas di bidang kewirausahaan. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Dr. Rimbawan yang telah banyak membimbing dan memberi saran kepada kami dalam pelaksanaan PKM ini. Tak lupa kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu.

Semoga laporan akhir ini dapat berguna bagi semua pihak. Kami mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk kemajuan dan pengembangan usaha dan komersialisasi jeli green tea.

Bogor, 26 Juni 2008

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN ii
ABSTRAK iii
KATA PENGANTAR iv
DAFTAR ISI v
I. PENDAHULUAN 1
  A. LATAR BELAKANG MASALAH 1
  B. PERUMUSAN MASALAH 2
  C. TUJUAN PROGRAM 3
  D. LUARAN YANG DIHARAPKAN 4
  E. KEGUNAAN PROGRAM 4
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA 6
III. METODOLOGI PELAKSANAAN PROGRAM 9
IV. PELAKSANAAN PROGRAM 17
  A. WAKTU DAN LOKASI PELAKSANAAN PROGRAM 17
  B. TAHAPAN PELAKSANAAN 17
  C. INSTRUMEN PELAKSANAAN 18
V. HASIL DAN PEMBAHASAN 20
VI. KESIMPULAN DAN SARAN 21
LAMPIRAN 22

BAB I
PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Tanaman teh (*Camellia sinensis*) banyak ditanam di berbagai negara di dunia sejak zaman dahulu, termasuk Indonesia. Teh dapat tumbuh dengan baik di daerah pegunungan beriklim sejuk pada ketinggian lebih dari 1.800 meter di atas permukaan laut (dpl).

Tanaman teh ini diambil daunnya untuk diproses lebih lanjut baik dalam skala industri rumah tangga (*home industry*) atau juga skala industri besar menjadi beraneka macam minuman teh di pasaran. Ada beberapa jenis teh yang dikenal yaitu teh hitam, teh oolong atau teh merah, teh hijau, dan teh putih.

Teh mengandung *fluoride*, suatu mineral yang dapat mencegah pertumbuhan karies pada gigi, mencegah radang gusi dan gigi berlubang. Maka, disarankan untuk selalu minum teh setelah makan. Teh hijau mengandung vitamin C dosis tinggi dan vitamin lainnya dalam jumlah sedikit. Kandungan mangan yang terdapat pada teh hijau dapat membantu penguraian gula menjadi energi, sehingga bisa membantu menjaga kadar gula dalam darah. Selain itu, teh hijau memiliki sejumlah senyawa kimia yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Perlu diketahui, teh hijau mengandung zat aktif berupa antioksidan alami yang disebut *polifenol*. Hal ini membuat teh hijau yang dikonsumsi mampu melindungi sel-sel tubuh dari berbagai pengaruh radikal bebas yang berperan besar menimbulkan kanker, penyumbatan pembuluh darah, dan gangguan jantung. Dari hasil riset di *Erasmus University Medical School*, Rotterdam mengungkapkan pula, pembuluh darah balik besar (aorta) para responden yang gemar meminum teh hijau memiliki lapisan yang melindungi terjadinya penggumpalan darah. Kondisi ini menyebabkan menurunnya kemungkinan terjadinya serangan jantung koroner. Teh hijau juga dapat membantu dalam proses pencernaan makanan melalui stimulasi peristalsis dan pembuatan cairan pencernaan.

Dilaporkan sebagai hasil riset pada beberapa jurnal tingkat nasional dan dunia, tingkat konsumsi teh hijau yang tinggi berimplikasi pada usia penduduknya lebih panjang dan kondisi kesehatannya lebih sehat. Aktivitas antibakteri yang terdapat pada teh hijau telah dibuktikan dalam penelitian yang telah dilakukan para ahli di dunia. Salah satu hasilnya adalah teh hijau ternyata mampu menginhibisi aktivitas bakteri *Salmonella* *typhi*, juga bakteri *Escherichia coli* yang sensitif *ampisilin*. Untuk itu, minumlah teh jika Anda tidak ingin mendapatkan berbagai penyakit yang tidak diinginkan, karena begitu banyak manfaat yang kita peroleh dari minum teh hijau. Selain itu, teh hijau juga bermanfaat mencegah bau mulut, memperkuat ingatan, mencegah kegemukan, menjaga kesehatan otak, dan masih banyak keuntungan *green tea* yang lain.

Sekarang ini banyak sekali makanan penunda lapar berupa jelly bergizi serta berkhasiat tinggi yang beredar di pasaran, namun makanan semacam itu relatif mahal dan kurang terjamin faktor keamanan pangannya sehingga tidak semua masyarakat dapat mengkonsumsinya, padahal makanan seperti ini sangat baik untuk di konsumsi oleh anak - anak pada masa pertumbuhan, serta bagi seluruh lapisan masyarakat pada umumnya dalam rangka pemenuhan gizi, mencegah berbagai penyakit dan baik untuk kecantikan.

B. PERUMUSAN MASALAH

Beberapa masalah yang terjadi adalah sebagai berikut :

a. Padatnya kegiatan sekolah, kuliah, dan kerja menyebabkan pola makan kebanyakan orang menjadi tidak teratur
b. Disamping itu permasalahan yang ada adalah masyarakat umum membutuhkan makanan fungsional dalam artian makanan yang memilki ciri-ciri : (1) *sensory* (warna dan penampilan yang menarik, serta cita rasa yang enak), (2) *nutritional* (bernilai gizi tinggi), dan (3) *physiological* (memberikan pengaruh fisiologis yang menguntungkan bagi tubuh). Oleh sebab itu perlu diciptakan produk makanan yang bernilai gizi tinggi, bermanfaat bagi tubuh, dan memiliki cita rasa dengan memanfaatkan kandungan dari green tea.
c. Sebenarnya kebutuhan masyarakat berbeda-beda dilihat dari golongan ekonominya. Golongan ekonomi atas cenderung memerlukan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan seratnya, rendah koresterol serta berkhasiat untuk mencegah berbagai penyakit. Golongan ini enggan mengkonsumsi obat–obatan untuk memenuhi kebutuhan itu karena enggan terhadap rasa. Sedangkan golongan kedua adalah golongan menengah ke bawah yang pada umumnya membutuhkan makanan yang mengandung gizi tinggi tetapi relatif murah dan dapat dijangkau. Biasanya masyarakat ini lebih memilih gizi itu dalam bentuk makanan yang biasa

mereka konsumsi sebagai makanan ringan. Maka dari itu peluang pasar bagi "jelly green tea" ini sangatlah besar bagi masyarakat kalangan bawah sampai atas. Baik *untuk orang tua, remaja, maupun anak - anak*

d. Masyarakat pada umumnya enggan mengkonsumsi obat–obatan atau bahan-bahan alami atau buatan untuk mencegah dan mengobati penyakit tubuhnya karena ketidaktertarikan untuk mengkonsumsi karena pengaruh cita rasa dan penampilan serta harga yang mahal. *Dari permasalahan ini perlu* diciptakan sebuah produk makanan yang memiliki manfaat bagi tubuh dan pencegahan berbagai penyakit dengan cita rasa enak dan familiar dengan rasa teh hijau serta harganya murah.

Beberapa kelebihan dari usaha produk yang kami buat jika dibandingkan dengan produk *jelly sejenis adalah* :

1. Bahan dasar yang digunakan adalah bahan dasar yang alami. Artinya produk ini termasuk produk yang produktif dan efektif bagi pertanian.
2. Pasar dari produk ini terbuka luas karena dapat memenuhi kebutuhan dari semua golongan, baik golongan atas maupun menengah ke bawah.

C. TUJUAN PROGRAM

Tujuan Program ini adalah :

1. Menciptakan peluang usaha baru yang berpotensi bagi pribadi, kelompok, dan masyarakat.
2. Pemberdayaan masyarakat untuk membentuk usaha kecil menengah.
3. Memanfaatkan *jelly* yang mempunyai nilai gizi tinggi dan dapat mencegah atau mengobati penyakit.
4. Menciptakan variasi makanan yang terbuat dari teh hijau sebagai produk makanan baru yang bermanfaat bagi tubuh manusia.
5. Menciptakan produk makanan baru yang dapat dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat karena harganya murah tetapi memiliki gizi yang tinggi.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari produk yang kami olah adalah dapat menghasilkan produk pangan olahan teh hijau berupa *jelly*, sehingga menambah variasi jenis makanan berupa *jelly* yang beredar dipasaran. Dari produk olahan yang dihasilkan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat serta sebagai obat berkhasiat tinggi yang dapat diterima di pasaran kalangan atas hingga bawah karena harga yang sangat terjangkau tetapi mutu produk tinggi.

Selain itu diharapkan akan dihasilkan produk jelly yang terjamin kualitas, kehalalan, cara pengolahan, dan pengemasannya. Pada setiap produksi Green Tea menghasilkan 1000 cup dengan keperluan bahan 3 kg daun teh hijau, 1 liter madu murni, 600 gram bubuk jelly, 8 kg gula pasir, 1 kg nangka dan 25 liter air.

E. KEGUNAAN PROGRAM

1. Bagi diri sendiri
   a) Menumbuhkan jiwa kreativitas dan wira usaha dalam rangka memanfaatkan sari teh hijau.
   b) Menumbuhkan jiwa kepemimpinan dan rasa tanggung jawab yang tinggi
   c) Meningkatkan kedisiplinan dalam diri masing-masing anggota
2. Bagi kelompok
   a) Meningkatkan kerja sama kelompok dalam proses pembentukan pribadi, karakter dan jiwa pemimpin dengan memasarkan produk jelly green tea
   b) Memanfaatkan peluang usaha bersama dalam memproduksi makanan bergizi serta berkhasiat tinggi dengan bahan dasar teh hijau.
3. Bagi Masyarakat
   a) Meningkatkan ketahanan pangan dan menyejahterakan petani teh karena mereka dapat diberi contoh dan diberdayakan selanjutnya setelah program ini dijalankan.
   b) Menambah lapangan usaha baru di masyarakat yang sangat potensial berupa industri rumah tangga, kecil hingga menengah dalam jangka pendek dan industri yang berkembang besar dalam jangka panjang.

c) Memberikan kesempatan kepada masyarakat menengah ke bawah untuk dapat menikmati makanan yang bergizi tinggi dengan harga yang terjangkau.

BAB II
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. PELUANG PASAR

Peluang pasar dari usaha ini masih terbuka luas karena kondisi yang memang sangat memungkinkan produk ini biasa berkembang di masyarakat. Beberapa kondisi yang menyebabkan usaha ini memilki peluang besar adalah:

- Produk ini adalah salah satu produk yang belum banyak dikembangkan, maka dengan tampilan yang unik akan menarik perhatian lebih dari masyarakat.
- Produk jelly ini memilki kelebihan dibandingkan dengan produk jelly sejenis dalam hal gizi, manfaat serta harga pasarnya.
- Kondisi masyarakat yang cenderung membutuhkan produk makanan yang fungsional dalam artian berguna bagi fisiologi tubuh tetapi dengan bentuk variasi konsumsi yang menarik serta yang tak kalah penting adalah harga yang bisa terjangkau oleh masyarakat.
- Kondisi masyarakat Indonesia yang sebagian besar adalah golongan menengah ke bawah dimana mereka sangat membutuhkan asupan gizi tinggi namun dengan biaya yang dapat dijangkau oleh mereka.

B. ANALISI UNTUNG-RUGI USAHA

a. Pemasukan

Penjualan Jelly *Green tea* (1000 kemasan x Rp 2500)	**Rp 2 500 000**

(1 kemasan = 85 gram)

b. Pengeluaran

Pembelian peralatan

• Kompor gas		Rp 200 000
• Tabung gas awal		Rp 150 000
• Blender		Rp 100 000
• Saringan	5 x @Rp 3000	Rp 15 000
• Panci	3x @Rp 30.000	Rp 90 000
• Baskom	3x@Rp 10000	Rp 30 000

• Pengaduk	2x@Rp7500	Rp 15 000
• Pisau 1 set		Rp 25 000
• Talenan	2x@Rp11000	Rp 22 000
• Sarung Tangan	5x@Rp2000	Rp 10 000
• Freezer		Rp1000 000
• Termos es (box)		Rp 150 000
• Timbangan		Rp 45 000
• Sendok Sayur	2x@Rp3000	Rp 6 000
• Celemek	2x@Rp20000	Rp 40 000
Total Pembelian Peralatan		**Rp1898 000**

Pembelian Bahan

• Jasa pengemasan	1000x@Rp100	Rp 100 000
• Jasa percetakan label	1000x@Rp150	Rp 150 000
• Biaya gas	1/4xRp64000	Rp 16 000
• Teh Hijau	3 kgx@Rp15000	Rp 45 000
• Madu Murni	1 liter	Rp 40 000
• Gula Pasir	8 kgx@Rp8000/kg	Rp 64 000
• Nangka		Rp 10 000
• Jelly powder	600gram	Rp 100 000
• Cup	1000x@Rp 250	Rp 250 000
• Sendok Plastik	1000x@Rp 50	Rp 50 000
• Kantong Kresek	3pak x @Rp1000	Rp 3 000
Total Pembelian Bahan		**Rp 828 000**

Biaya Lain-lain

• Gaji pegawai	2x@Rp50000	Rp 100 000
• Air PAM		Rp 5 000
• Telepon/pulsa		Rp 50 000
• Biaya listrik		Rp 20 000

• Dokumentasi dan promosi	Rp 80 000
• Biaya penyusutan alat	Rp 22 000
• Biaya administrasi dan kesekretariatan	Rp 100 000
• Transportasi	Rp 50 000
Total Biaya lain-lain	**Rp 427 000**

Total Pengeluaran **Rp3153 000**

Balik modal belum terjadi pada bulan pertama.

Kerugian = Pemasukan – Pengeluaran total

Kerugian Bulan ke-1 = Rp 2500000 – Rp 3153000 = Rp 653000

Kerugian tersebut terjadi karena pada bulan pertama pembelian alat ikut diperhitungkan dalam pengeluaran total. Total kerugian baru bisa tertutupi pada produksi selanjutnya.

Pada produksi selanjutnya akan diperoleh keuntungan sebesar :

keuntungan = pemasukan – (pengeluaran produksi + biaya lain-lain)

keuntungan pada bulan selanjutnya = Rp 2500000 – (Rp 878000 + Rp 277000)

= **Rp 1345000**

Sehingga total keuntungan pada bulan kedua dapat menutupi kerugian pada bulan pertama.

BAB IV
METODOLOGI PELAKSANAAN PROGRAM

A. JENIS PRODUK

Green tea yang telah diambil sarinya diolah menjadi Jelly *Green tea*. Jelly yang dihasilkan berwarna hijau dengan kombinasi warna kuning. Pewarna ini dihasilkan secara alami, warna hijau dihasilkan dari daun teh hijau, sedangkan warna kuning dihasilkan dari potongan buah nangka yang disisipkan ke dalam jelly. Jelly dikemas dengan menggunakan cup berlabel untuk kepentingan pemasaran. Kemasan cup bertujuan agar jelly *Green Tea* praktis dibawa kemana saja, kapan saja, dan oleh siapa saja. Selain itu, untuk menarik perhatian konsumen, kemasan (cup) tersedia dalam berbagai bentuk. Diantaranya bentuk bintang, hati, bunga, boneka, dan sebagainya.

Produk akan dijual seharga Rp 2500/cup. Harga ini diasumsikan dapat dijangkau oleh seluruh kalangan masyarakat, karena pada dasarnya sasaran program ini adalah menghasilkan produk sehat bagi semua golongan dengan harga yang terjangkau. Meninjau kondisi lingkungan kampus IPB yang panas, produk ini tersedia dalam kemasan dingin, walaupun tersedia juga dalam kemasan biasa (tidak didinginkan).

Untuk memilki izin produksi maka setelah usaha program ini dijalankan akan mengajukan sertifikat produksi dari pemerintah Kabupaten Bogor.

B. PROSES PRODUKSI

Daun teh hijau segar diblender sampai halus lalu disaring dan diperas sarinya. Masukkan bubuk jelly, air, dan gula pasir ke dalam panci, dimasak sambil diaduk rata. Tuangkan sari green tea sedikit demi sedikit sambil diaduk rata menggunakan pengaduk hingga jelly powder merata dan sari green tea tercampur rata dan mengental. Kecilkan api, masak terus sambil diaduk hingga mendidih lembut lalu diangkat dan dinginkan beberapa saat. Sementara itu, iris buah nangka berbentuk dadu.

Tuangkan cairan jelly ke dalam cetakan (cup). Dan hias bagian atas dengan irisan nangka. Setelah terbentuk jelly, tutup cup dan masukkan ke dalam pendingin. Diamkan sampai dingin, simpan dalam pendingin (freezer) selama kurang lebih 2 jam. Jelly siap dipasarkan.

Komposisi bahan produksi untuk 1000 cup:

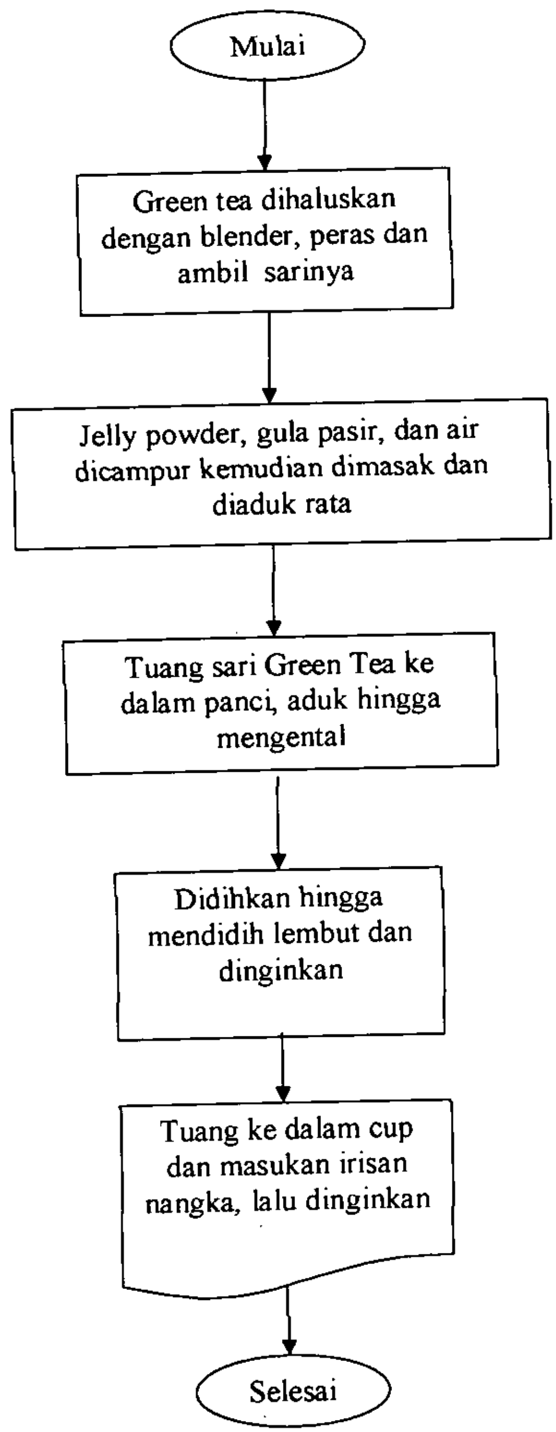
- Teh hijau 3 Kg
- Madu murni 1 liter
- Gula pasir 8 Kg
- Nangka 1 Kg
- Jelly powder 600 gram

Kandungan gizi produk jelly green tea diperlihatkan seperti tabel di bawah:

Tabel 1. kandungan gizi teh hijau

No.	Kandungan Gizi	Kadar Gizi
1.	Antioksidan Polyphenols	10-25%
2.	Flouride	0,1-4,2 mg/L
3.	Mangan	300-600 ug/ml
4.	Kafein	3-5 %
5.	Tanin	
6.	Tiamin	150-600 mg
7.	Riboflavin	1,3-1,7 mg
8.	Volatile	
9.	Calcium	7 mg%
10.	magnesium	192 mg%
11.	kalium	1795 mg%
12.	vitamin C	150-250 mg%
13.	vitamin E	25-70 mg%
14.	vitamin K	300-500 IU/g
15.	zinc	5,4 mg%

Diagram Alir Proses Produksi



Gambar 1. Diagram Alir Proses Produksi

C. BAHAN

3.1 Bahan baku

- Bubuk jelly
- Sari teh hijau

3.2 Bahan tambahan

- Gula
- Madu
- Pewarna alami dari daun teh

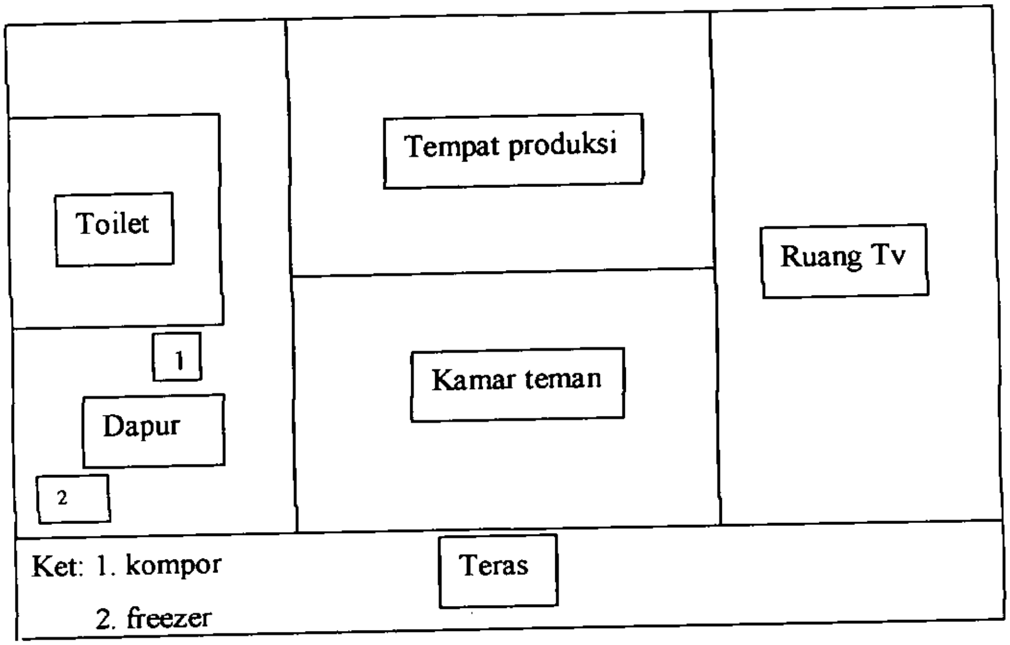
3.3 Bahan pengemasan

- Cup plastik
- Sendok plastik
- Label nama produk

D. PERALATAN YANG DIGUNAKAN

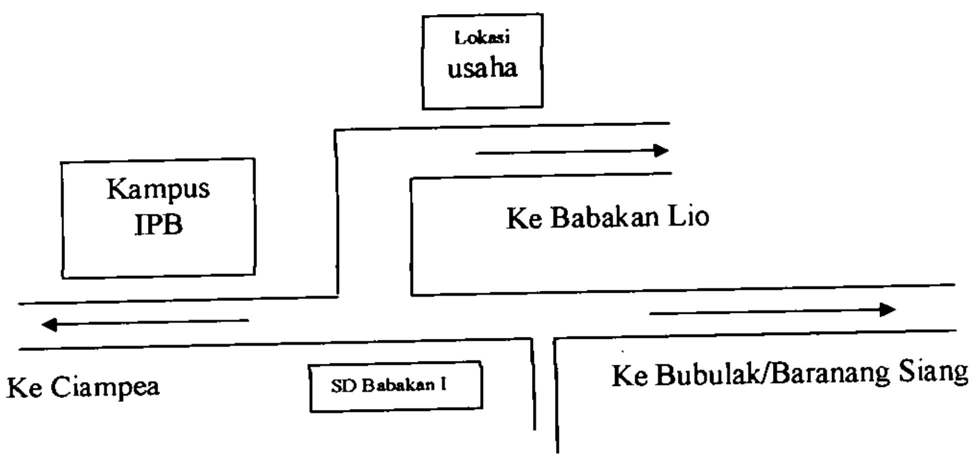
1. Kompor gas
2. Tabung gas awal
3. Blender
4. Saringan
5. Panci
6. Baskom
7. Pengaduk
8. Pisau 1 set
9. Talenan
10. Sarung Tangan
11. Freezer
12. Termos es (box)
13. Timbangan
14. Sendok Sayur
15. Celemek

E. TATA LETAK RUANG USAHA



Gambar 2. tata letak usaha

F. DENAH LOKASI USAHA



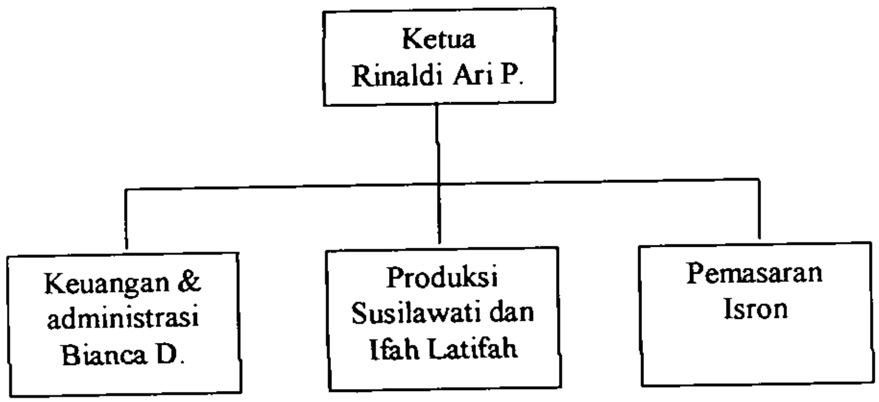
Gambar 3. Denah Lokasi Usaha

G. TEMPAT PRODUKSI

Wisma Alqatraz Kostan salah satu anggota PKM kelompok ini (Bianca)

H. STRUKTUR MANAJEMEN DAN ORGANISASI

Struktur organisasi pada produksi Jelly *Green Tea* ini dapat dilihat pada gambar.



Gambar 4. Struktur Organisasi dan Manajemen Usaha

Tabel 2. Deskripsi Tugas Bagian Manajemen

Bagian	Tugas
Ketua	Mengkoordinasikan seluruh kegiatan usaha Mewakili ke luar dan ke dalam usaha Mengatur seluruh jalannya usaha
Keuangan dan Administrasi	Mengatur keluar dan masuknya uang atau dana Mengatur kebijakan pencarian modal Mengatur administrasi dan inventaris
Produksi	Bertanggungjawab dengan proses produksi jelly green tea dari mulai pencarian bahan baku hingga pengemasan produk
Pemasaran	Bertanggungjawab dengan proses distribusi ke konsumen atau agen pemasaran, pengembangan pasar, jaringan usaha, pembukaan usaha cabang dan penelitian pasar.

I. RENCANA PEMASARAN

Sasaran utama penjualan produk jelly green tea adalah mahasiswa, dosen, karyawan, para pelajar, dan masyarakat serta berbagai UKM yang ada di sekitar kampus Institut Pertanian Bogor. Jumlah jelly green tea yang kami produksi sebanyak 1000 cup setiap bulannya, dengan harga 2500/cup.

Kami akan bekerjasama dengan pengelola kantin dan warung yang ada di sekitar kampus agar jelly *green tea* ini menjadi salah satu produk yang dijual disana. Selain itu pemasaran di kampus dapat dilakukan tiap akhir pekan di lapangan parkir Graha Widya Wisuda (GWW) yang merupakan salah satu tempat rekreasi masyarakat sekitar kampus.

Di kota Bogor, lokasi pemasaran dipilih Lapangan Sempur dan Yasmin Garden, hal ini dikarenakan tempat tersebut paling sering dikunjungi oleh masyarakat Kota Bogor dan sekitarnya pada hari libur atau akhir pekan.

Media yang akan digunakan untuk promosi melalui pamflet, spanduk, iklan di media cetak kampus dan internet (seperti iklan "pop up"). Pada saat promosi produk, akan dilakukan survey mengenai hal-hal penting seperti: tarif, mutu produk/ jasa, dan lain-lain yang menyangkut kesuksesan usaha komersial ini.

J. JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Tabel3. Jadwal kegiatan program

Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan3				Bulan 4				Bulan 5				Bulan 6			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan, pembelian alat usaha																								
Pembelian bahan – bahan produksi jelly green tea																								
Percetakan label percetakan																								
Penggilingan daun teh hijau																								
Produksi jelly																								
Pengemasan																								
Pemasaran di kampus																								
Pemasaran di desa lingkar kampus																								
Promosi produk dan sosialisasi produksi ke daerah Kota Bogor dan sekitarnya																								
Pendirian usaha dan investasi cabang di desa Babakan Dramaga Bogor																								

BAB IV

PELAKSANAAN PROGRAM

A. WAKTU DAN LOKASI PELAKSANAAN PROGRAM

Usaha pembuatan dan komersialisasi jelly green tea ini dilaksanakan di jalan Babakan Tengah 8A, RT 02 RW IX, kelurahan Babakan Tengah, Kecamatan Kota Bogor Barat 16680 tepatnya Al Catraz, tempat kost salah satu anggota (Bianca Dwiarsih), yang berfungsi sebagai kantor pusat dan pelayanan administrasi. Kelompok ini telah melaksanakan 6 kali proses produksi Jelly *Green Tea*. Adapun waktu produksinya sebagai berikut:

- Tanggal 13-03-2008 : Produksi ke-1 (31 cup)
- Tanggal 14-03-2008 : Produksi ke-2 (38 cup)
- Tanggal 25-03-2008 : Produksi ke-3 (32 cup)
- Tanggal 26-03-2008 : Produksi ke-4 (34 cup)
- Tanggal 27-04-2008 : Produksi ke-5 (40 cup)
- Tanggal 06-05-2008 : Produksi ke-6 (44 cup)
- Tanggal 20-05-2008 : Produksi ke-7 (35 cup)
- Tanggal 26-05-2008 : Produksi ke-8 (110 cup)

B. TAHAPAN PELAKSANAAN

Tahapan-tahapan pelaksanaan dari mulai pendanaan sampai laporan akhir kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- Tahap persiapan
  - Tanggal 01-03-2008 : Pengambilan dana tahap I di Rektorat IPB
  - Tanggal 08-03-2008 : Pembelian bahan-bahan
  - Tanggal 12-03-2008 : Pengadaan peralatan
  - Tanggal 21-04-2008 : Pengambilan dana tahap II di Rektorat IPB
- Tahap produksi
  - Tanggal 13-03-2008 : Produksi ke-1 (31 cup)
  - Tanggal 14-03-2008 : Produksi ke-2 (38 cup)
  - Tanggal 25-03-2008 : Produksi ke-3 (32 cup)

- Tanggal 26-03-2008 : Produksi ke-4 (34 cup)
- Tanggal 27-04-2008 : Produksi ke-5 (40 cup)
- Tanggal 06-05-2008 : Produksi ke-6 (44 cup)
- Tanggal 20-05-2008 : Produksi ke-7 (35 cup)
- Tanggal 26-05-2008 : Produksi ke-8 (110 cup)
- Tanggal 30-05-2008 : Produksi ke-9 (47 cup)

➢ Tahap pemasaran produk

- Penjualan di kampus IPB, yang dilaksanakan sehari setelah proses produksi

➢ Tahap evaluasi dan pelaporan

- Tanggal 20-05-2008 :evaluasi kegiatan dan pembuatan laporan kemajuan
- Tanggal 21-05-2008 : penyerahan laporan kemajuan
- Tanggal 26-05-2008 : penyerahan laporan akhir

C. INSTRUMENTASI PELAKSANAAN

Instrumen yang digunakan dalam proses produksi dan komersialisasi Jeli Green Tea ini adalah sebagai berikut:

Proses produksi :

1. kompor gas LPG
2. tabung gas LPG 12 kg
3. panci
4. pisau
5. talenan
6. takaran
7. sendok makan
8. sendok sayur
9. kain lap
10. freezer

Proses komersialisasi/pemasaran

1. termos es
2. pencetak label
3. box plastik
4. cup dan sendok plastik
5. kantong plastik

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melalui beberapa proses produksi, diperoleh produk jelly green tea siap saji yang dapat dikonsumsi sebagai makanan kesehatan. Produk ini dijual dengan harga Rp. 1000,- per cup. Dari sembilan kali produksi, jumlah produk yang terpasarkan adalah sebanyak 411. Jumlah produk ini masih jauh dari target semula yakni sebanyak 1000 cup. Hal ini disebabkan karena masih banyak kendala yang dihadapi. Adapun kendalanya adalah sebagai berikut:

- Keterbatasan waktu untuk memproduksi dan memasarkan produk jelly green tea pada pasar yang lebih luas karena padatnya jadwal kuliah.
- Keterbatasan alat yang digunakan (terutama alat pres tutup cup).
- Belum adanya pegawai, sehingga target produksi tidak tercapai.

Selama sembilan kali produksi, keuntungan yang diperoleh tergantung dari jumlah produksinya. Total keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 151 650, -. Keterangan lebih lanjut ada di lampiran 4.

Pemasaran produk masih berskala kecil, yakni skala sekitar kampus IPB. Hal ini dikarenakan kurangnya waktu dari setiap anggota PKM serta kurangnya tenaga kerja untuk pemasaran. Tahapan rencana selanjutnya untuk memperluas daerah pemasaran di sekitar Kota Bogor, dan di daerah asal anggota kelompok.

BAB VI

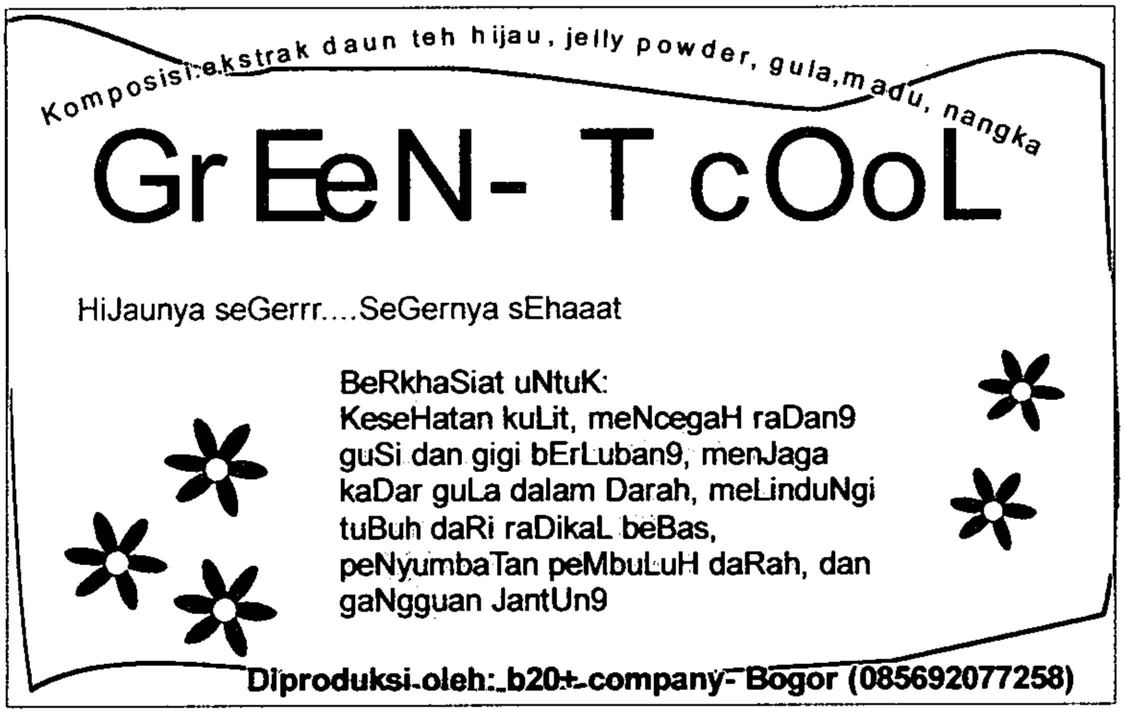
KESIMPULAN DAN SARAN

Program dilakukan dengan sembilan kali produksi dengan total produksi 411 cup dan total keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 151 650, -. Keuntungan ini masih belum optimal karena target yang belum tercapai. Beberapa target yang belum tercapai diantaranya adalah kapasitas produksi yang masih kecil dan ruang lingkup pemasaran yang masih sempit.

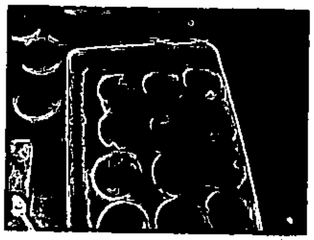
Beberapa rencana lanjutan yang akan dilaksanakan diantaranya adalah menambah skala produksi sesuai target yang ditentukan sebelumnya, skala pemasaran yang diperluas dengan menjalin kerja sama dengan swalayan, toko-toko, dan rumah makan, serta mengajukan sertifikat halal dan uji nilai gizi pada pihak yang berwenang.

LAMPIRAN 1

DESAIN LABEL KEMASAN

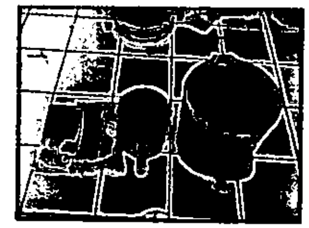


Lampiran 2 Dokumentasi



penyajian Jeli Green Tea

produksi Jeli Green Tea



alat dan bahan untuk produksi

diskusi dan pembuatan laporan

tempat Produksi

Lampiran 3

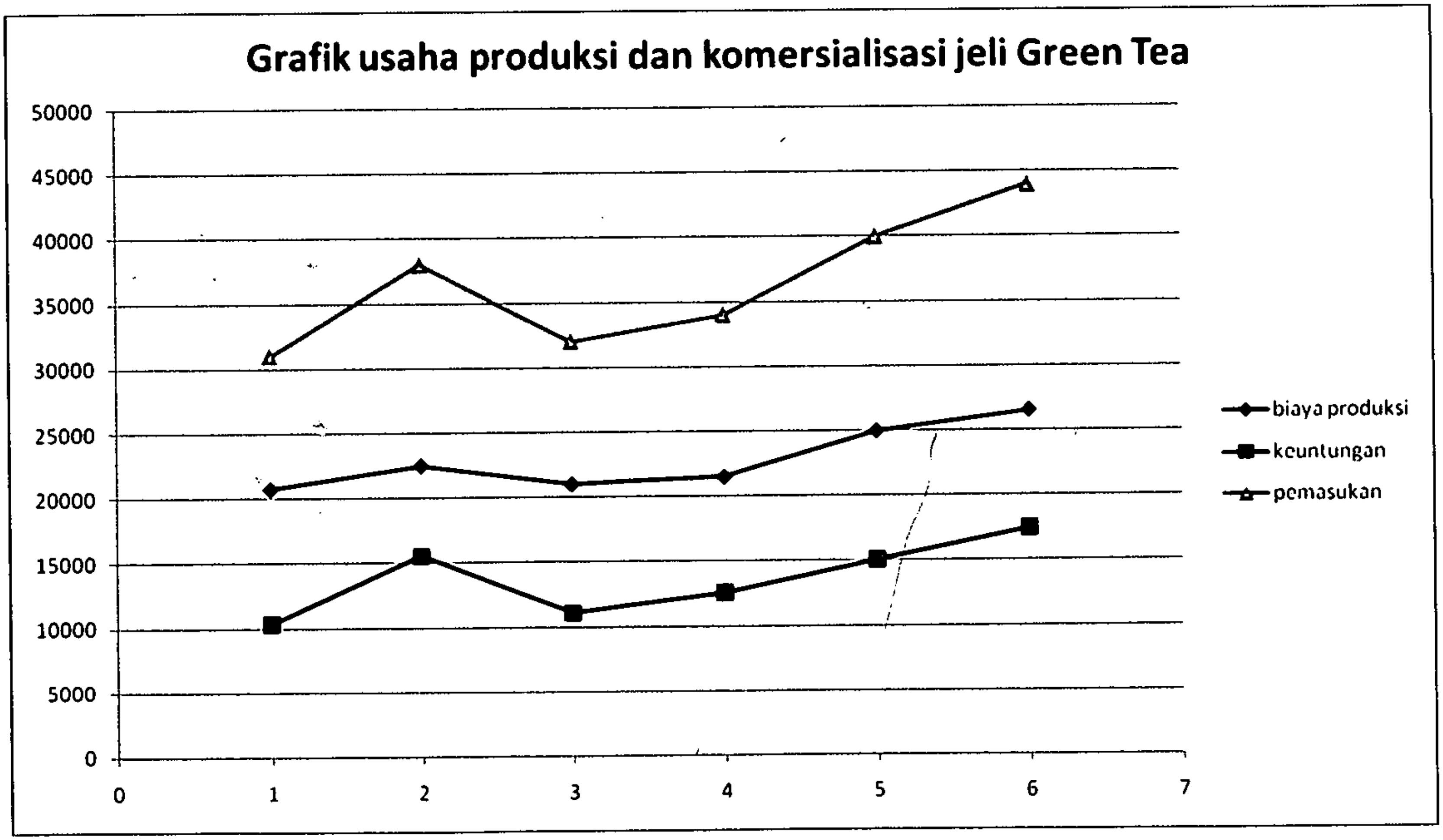
Pengeluaran Produksi Jeli Green tea
13 Maret - 6 Mei 2008

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
bahan				
1	Gula pasir 1 kg	6	6990	41940
2	teh hijau 50 g	15	2450	36750
3	bubuk konyaku 15 g	15	2650	39750
4	buah rambutan	2 ikat	2000	4000
5	buah apel	1 kg	8000	8000
6	nata de coco (king)		3800	3800
7	natade coco (wong)		4550	4550
Peralatan				
8	sendok plastik	280	50	14000
9	cup	300	200	60000
10	termos es	1	25000	25000
Total				237790

Lampiran 4

Perkembangan Produksi dan Komersialisasi Jeli Green Tea						
13 Maret - 6 Mei 2008						
No	Tanggal	Jumlah produksi	Biaya Produksi	Pemasukan	Keuntungan	Keterangan
1	13 Maret 2008	31	20700	31000	10300	buah rambutan sebagai pelengkap
2	14 Maret 2008	38	22450	38000	15550	buah rambutan sebagai pelengkap
3	25 Maret 2008	32	20950	32000	11050	buah apel sebagai pelengkap
4	26 Maret 2008	34	21450	34000	12550	buah apel sebagai pelengkap
5	27 April 2008	40	24950	40000	15050	nata de coco sebagai bahan pelengkap
6	6 Mei 2008	44	26500	44000	17500	nata de coco sebagai bahan pelengkap
7	20 Mei 2008	35	23850	35000	11150	nata de coco sebagai pelengkap
8	26 Mei 2008	110	60800	110000	49200	nangka sebagai pelengkap
9	30 Mei 2008	40	30700	40000	9300	nangka dan selasih sebagai pelengkap
jumlah		219	137000	219000	151650	

Lampiran 5


Grafik usaha produksi dan komersialisasi jeli Green Tea
50000
45000
40000
35000
30000
25000
20000
15000
10000
5000
0
0
1
2
3
4
5
6
7
biaya produksi
keuntungan
pemasukan