LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

KERIPIK JAGUNG ANEKA RASA SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN RINGAN SEHAT

BIDANG

PKM Kewirausahaan

Oleh :

Ratih Kemala Dewi	A24053132 (Angkatan 2005)
Helmy Indra Permana	A24063407 (Angkatan 2006)
Arkanuddin Siregar	A24070150 (Angkatan 2007)
Ahmad Mufahir	C14070046 (Angkatan 2007)
Ria Indriati	E34070099 (Angkatan 2007)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Departeman Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreativitas Mahasiswa
Nomor 001/BAP.DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Keripik Jagung Aneka Rasa Sebagai Alternatif Makanan Ringan Sehat
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 : Ratih Kemala Dewi
   b. NRP/NIM : A24053132
   c. Departemen : Agronomi dan Hortikultura
   d. Institut : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat Rumah : Wisma Viltra, Balio 17, Darmaga, Bogor 16680
   f. Alamat e-mail : hatchi_13@yahoo.co.id
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
6. Dosen pendamping
   a. Nama Lengkap dan gelar : Drh. Sri Murtini, M.Si
   b. NIP : 132133967
   c. Alamat : Jl. Parikesit Raya No. 57 Bogor
   Telp 0251-342118
7. Biaya Kegiatan Total
   a. DIKTI : Rp 4.750.000,-
   b. Sumber lain : -
   Total : Rp 4.750.000,-
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

Bogor, 1 juli 2008

Menyetujui,
Pembina UKM Pramuka IPB

drh. Fadjar Satrija, MSc, Ph.D
NIP. 131760846

Ketua Pelaksana Kegiatan

Ratih Kemala Dewi
NRP. A24053132

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M. S
NIP. 131473999

Dosen Pendamping

Dr. drh. Sri Murtini, M.Si
NIP. 132133967

KERIPIK JAGUNG ANEKA RASA SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN RINGAN SEHAT

Ratih K. Dewi, Helmy I. Permana, A. Siregar, A. Mufahir, dan Ria Indriati

ABSTRAK

Jagung merupakan tanaman pangan yang mengandung nilai gizi tinggi, diantaranya adalah mengandung asam lemak esensial yang bermanfaat untuk pencegahan penyakit penyempitan pembuluh darah, selain itu minyak jagung yang bebas kolesterol dapat mencegah penyakit *pellagra* (penyakit kulit kasar). Jagung bisa diolah menjadi makanan yang beraneka ragam salah satu contohnya adalah keripik jagung. Dilihat dari kandungan gizi jagung yang tinggi, maka keripik jagung bisa menjadi alternatif makanan ringan sehat. Tujuan utama program ini adalah mendirikan usaha mandiri. Proses produksi kami laksanakan di tiga tempat, yaitu sanggar bakti PRAMUKA IPB, laboratorium *seafast* IPB, dan laboratorium PAU IPB. Proses produksi keripik jagung, dimulai dari perebusan jagung, pencucian jagung yan telah direbus, penggilingan, pembuatan adonan, penipisan adonan, pencetakan, pengeringan, penggorengan, dan terakhir pengemasan. Produk kami baru dipasarkan disekitar lingkar kampus IPB melalui media promosi mulut ke mulut. Kendala yang kami hadapi adalah keterbatasan jumlah produksi, keterbatasan waktu, dan tempat produksi yang berpindah-pindah. Berdasarkan analisis hasil usaha, usaha ini dapat dikembangkan oleh masyarakat dengan catatan jumlah produksinya harus besar, hal ini dilakukan untuk menutupi biaya investasi yang cukup besar.

Kata Kunci : *Jagung, Keripik Jagung, Proses Produksi, Anaslisis Hasil Usaha*

A. Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan yang bisa diolah menjadi makanan yang beraneka ragam salah satunya adalah keripik jagung. Walaupun keripik jagung telah lama dikenal, namun distribusi pemasarannya masih dalam skala lokal akibatnya keripik jagung kurang begitu dikenal oleh masyarakat. Masih jarang wiraswastawan yang memanfaaatkan jagung untuk diolah menjadi keripik. Umumnya jagung diolah menjadi marning, *grontol*, *Pop Corn*, tepung, dan lainnya untuk kebutuhan pakan ternak. Melihat peluang ini, kami berkeinginan mengembangkan keripik jagung menjadi salah satu alternatif makanan ringan yang sehat ditengah maraknya makanan ringan yang disinyalir banyak mengandung bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan.

Jagung mempunyai nilai karbohidrat yang tinggi juga mempunyai nilai gizi yang tinggi. Oleh karena itu keripik jagung dapat dimasukkan dalam kategori cemilan diet karena merupakan produk cemilan yang bebas kolesterol dan kadar gulanya cukup rendah. Dalam proses penggorengannyapun keripik jagung kurang menyerap minyak sehingga menghemat pengeluaran untuk produksi. Dilihat dari nilai kalorinya, keripik jagung hampir sama dengan produk hasil olahan dari beras, bahkan juga mempunyai keunggulan bila dibandingkan dengan produk cemilan lainnya karena keripik jagung mempunyai kandungan asam lemak esensial yang sangat bermanfaat bagi pencegahan penyakit penyempitam pembuluh darah. Kandungan minyak jagung yang bebas kolesterol dapat mencegah penyakit *pellagra* (penyakit kulit kasar).

Melihat fakta tersebut semakin memperkuat keinginan kami untuk menjalankan usaha keripik jagung dengan melakukan inovasi pada produk keripik jagung yaitu dengan rasa yang beranekaragam, seperti rasa manis, pedas, asin, *barbeque*, jagung bakar, atau kombinasi dari beberapa rasa. Sehingga lebih disukai oleh konsumen karena mempunyai banyak pilihan rasa.

Produk keripik jagung ini sangat tepat untuk memenuhi kebutuhan akan makanan ringan yang sehat karena kebutuhan konsumen yang semakin sadar dengan kesehatan. Peluang usaha ini dapat dimanfaatkan oleh mahasiwa untuk menambah pendapatan dan bisa meringankan beban studi yang semakin hari semakin meningkat. Selain itu kegiatan ini juga dapat melatih mahasiswa untuk berwiraswasta dan meningkatkan kemampuan bekerja dalam tim sehingga bisa meningkatkan *soft skill* mahasiswa yang sangat dibutuhkan dalam mengahadapi era global seperti saat ini.

B. Perumusan Masalah

Kebutuhan akan jenis makanan ringan yang sehat terus bertambah. Melihat fakta tersebut kami memanfaatkan peluang ini menjadi sebuah usaha yang sangat menguntungkan. Keripik jagung adalah pilihan yang tepat untuk mengisi peluang tersebut. Selain sehat dan bergizi tinggi keripik jagung akan disukai oleh konsumen karena keripik ini memiliki keunggulan yaitu rasanya yang beraneka ragam mulai dari manis pedas sampai rasa jagung bakar, *barbeque,* dan sebagainya. Keripik ini dapat dinikmati oleh semua orang sesuai selera mereka masing-masing terlebih keripik jagung saat ini belum terkenal luas di masyarakat.

C. Tujuan Program

Tujuan dari usaha pembuatan dan komersialisasi keripik jagung aneka rasa ini, adalah :

1. Menambah pendapatan (*income*) kelompok PKM Keripik jagung Aneka Rasa.
2. Mendirikan usaha mandiri.
3. Memberikan pilihan rasa keripik jagung yang disukai konsumen.
4. Menjadikan usaha ini sebagai alternatif ekonomis untuk para konsumen, karena harga dari keripik jagung relatif terjangkau.

D. Luaran Yang Diharapkan

1. Produk Keripik jagung aneka rasa dengan kemasan yang menarik

   Jagung yang akan diolah berasal dari petani sekitar wilayah Bogor, sedangkan bumbu yang digunakan berasal dari hasil racikan sendiri.

2. *Workshop* atau pameran hasil produk

   Pameran lebih di arahkan dalam bentuk angkringan, karena produk olahan jagung ini merupakan cemilan.

E. Kegunaan Program

Manfaat dari program ini antara lain :

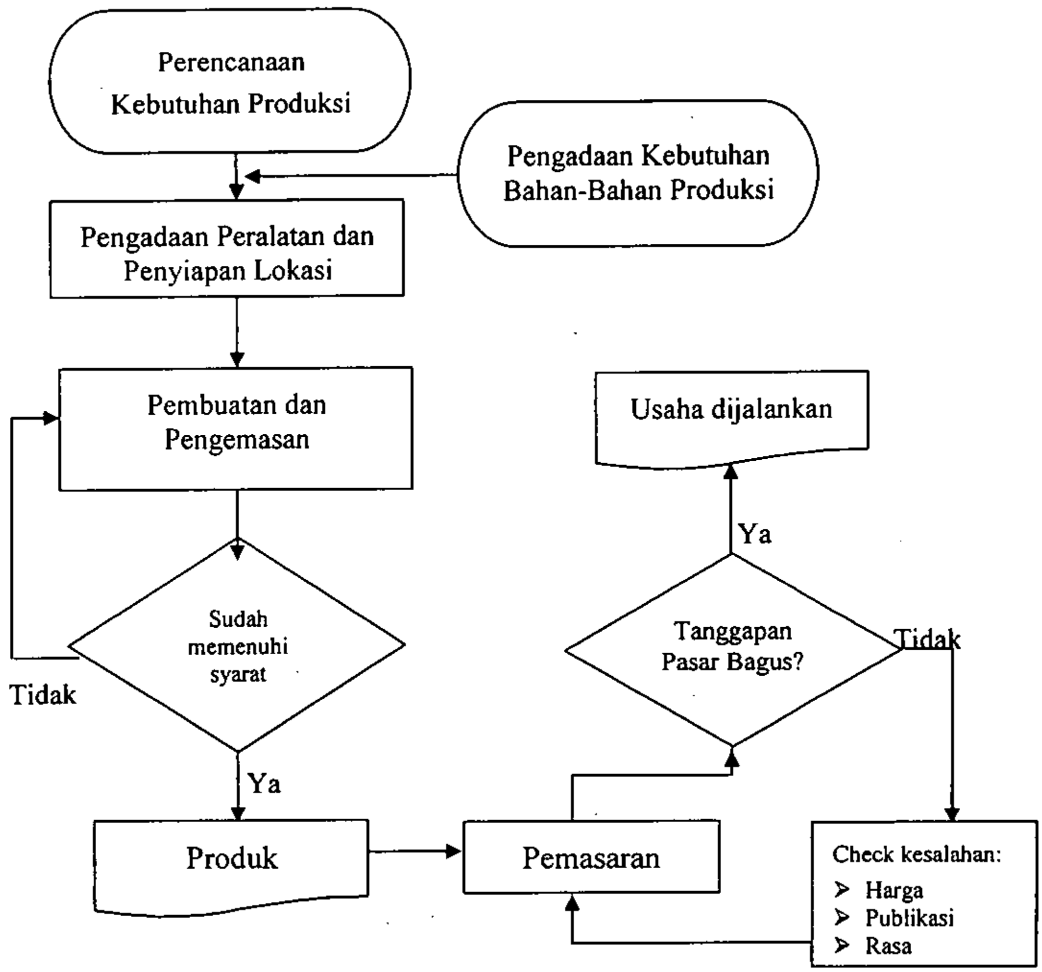
1. Dapat menumbuhkan jiwa kreativitas dan kewirausahaan pada mahasiswa pelaksana.
2. Mengembangkan semangat kemandirian finansial sekaligus mengasah semangat dan kemampuan kerja sama dalam sebuah tim dengan adanya pembagian tugas dan diskusi kelompok guna menghasilkan produk Keripik Jagung aneka rasa ini.

F. Metode Pelaksanaan Program

Kegiatan ini dibagi dalam 4 tahap. Tahap pertama adalah tahap persiapan, tahap kedua, yaitu tahap produksi, yang ketiga adalah tahap pemasaran produk, dan yang terakhir adalah tahap evaluasi dan pelaporan kegiatan.

Tahap persiapan dibagi menjadi 3 bagian, yaitu perencanaan kebutuhan bahan-bahan produksi, pengadaan peralatan dan persiapan lokasi. Tahap produksi merupakan pengolahan keripik jagung dari bahan mentah menjadi keripik yang siap dipasarkan. Sedangkan pada jenis pemasarannya dibagi menjadi 2 jenis, yaitu survey pasar dan pemasaran produk.

Berikut secara singkat dapat dilihat pada diagram alir dibawah ini :



Gambar 2. Ilustrasi alur produksi keripik jagung

G. PEMBAHASAN

Tempat dan Waktu

Pembuatan keripik jagung aneka rasa ini dilaksanakan di Sanggar Kerja UKM Pramuka IPB, laboratorium Seafast IPB, dan laboratorium PAU IPB pada bulan Maret 2008-Juni 2008.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik jagung sehat aneka rasa ini adalah jagung pipil, garam, kapur sirih, minyak goreng, bumbu, tepung maizena, dan *flavour* aneka rasa. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah kompor gas, alat perebus, alat penggoreng, penggiling jagung basah, pembuat dan penipis adonan, oven, kemasan dan alat pengemas.

Prosedur dan Pelaksanaan Program

Kegiatan ini dibagi dalam 4 tahap. Tahap pertama adalah tahap persiapan, tahap kedua adalah tahap produksi, ketiga tahap pemasaran produk, dan terakhir adalah tahap evaluasi dan pelaporan kegiatan.

1. Tahap Persiapan

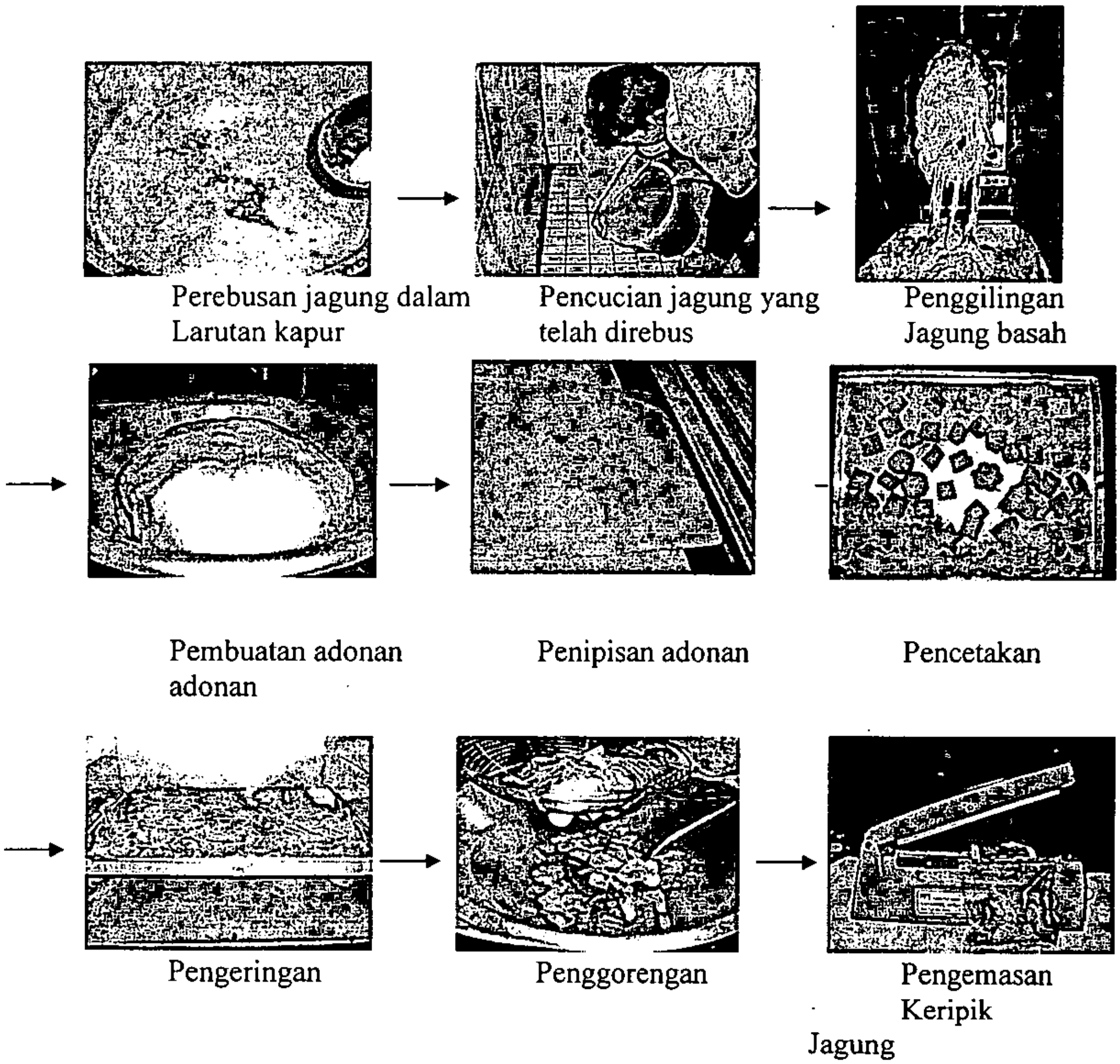
Kegiatan ini diawali dengan survey pasar. Dalam survei ini kegiatan yang dilakukan dengan mendatangi beberapa pasar yang ada di daerah Bogor dan mencatat harga terkini perlatan dan bahan baku yang dibutuhkan. Pasar yang disurvey adalah Pasar anyar, Pasar Bogor, Pasar Gunung Batu, Pasar Cibeureum, dan Pasar Citeureup. Hal ini dilakukan untuk mengetahui dan membandingkan harga-harga terkini peralatan dan bahan baku yang dibutuhkan, selain itu data survey pasar juga berguna dalam membantu pengambilan keputusan tempat pembelian peralatan dan bahan baku produksi.

Semua data survey pasar yang terkumpul didiskusikan dan hasilnya berupa kesepakatan tempat pembelian peralatan dan bahan baku produksi, selanjutnya pembelian peralatan dan bahan baku tersebut pada tempat yang sudah dispekati bersama. Kegiatan ini dilakukan dengan cara membagi tugas pembelian kepada masing-masing anggota kelompok, sehingga diharapakan waktu yang dibutuhkann untuk pembelian akan semakin cepat. Dalam kegiatan ini selain proses pembelian kami juga mencoba mengadakan negoisasi kepada penjual bahan baku produksi agar mau menjadi distributor tetap kami.

Setelah dilakukan beberapa evaluasi, ternyata kapasitas produksi dengan menggunakan alat yang telah ada dirasa kurang maksimum, sehingga dibutuhkan peralatan dengan kapasitas produksi yang lebih besar, oleh karena itu diputuskan untuk melakukan proses produksi di laboratorium Seafast IPB dengan sistem sewa. Beberapa contoh peralatan yang digunakan pada laboratorium Seafast IPB adalah alat penggiling basah, alat pengaduk dan alat pemipih adonan.

2. Tahap Produksi

Tahap produksi adalah tahap pengolahan keripik jagung dari bahan mentah menjadi keripik yang siap dipasarkan. Berikut adalah gambar proses produksi mulai dari persiapan bahan sampai pengemasan.



Gambar 1. Tahapan proses produksi keripik jagung aneka rasa

2. Tahap Pemasaran

Pemasaran produk dibagi menjadi dua tahap yaitu survey target pasar dan pemasaran produk. Survey target pasar dilakukan untuk memahami perilaku dan karakteristik calon konsumen sehingga target konsumen dapat diprediksi untuk produk keripik jagung target pasarnya adalah semua penduduk lingkar kampus

IPB pada berbagai tingkatan usia dan pendidikan. Produk keripik jagung adalah produk makanan ringan sehat yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Tahapan selanjutnya adalah promosi, untuk tahapan ini belum secara optimum dilakukan karena produk yang dihasilkan belum terlalu banyak, sehingga kegiatan promosi baru sebatas informasi dari mulut ke mulut.

3. Pelaporan dan evaluasi

Pada tahapan ini dilakukan pelaporan dan evaluasi terhadap semua kegiatan yang telah dilakukan.

Kegiatan yang sudah dilakukan meliputi persiapan produksi, produksi, pemasaran, dan pembuatan laporan kemajuan usaha. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan yang sudah dilaksanakan

Tahapan	Kegiatan	Lokasi	Waktu	Hasil
Persiapan produksi	Survey pasar Pembelian peralatan Pembelian bahan baku	Pasar Anyar, Pasar Bogor, Pasar Gunung Batu, Pasar Cibeureum, Pasar Citeureup	8 Maret 2008	Mendapatkan harga-harga peralatan dan bahan baku sekaligus pembelian alat-alat dan bahan baku.
	Perizinan produksi	Laboratorium Seafast IPB	15 Maret 2008	Mendapatkan izin produksi

Tabel 1 (lanjutan). Kegiatan yang sudah dilaksanakan

Tahapan	Kegiatan	Lokasi	Waktu	Hasil
Produksi	Perebusan Jagung Penggilingan Jagung basah Pembuatan adonan Pencetakan adonan Pengeringan Penggorengan Pemberian *flavour* aneka rasa Pengemasan	Sanggar Kerja UKM Pramuka IPB, Laboratorium Seafast IPB, dan Laboratorium PAU IPB.	Maret-Mei 2008	Produk Keripik jagung aneka rasa
Pemasaran	Survey target pasar Distribusi produk	Maret-Mei 2008	Lingkar kampus IPB, Darmaga	Mendapatkan target pasar
Pelaporan dan evaluasi	Pembuatan laporan kemajuan PKMK	Mei 2008	Kampus IPB, Darmaga	Laporan selesai

Analisis Proyeksi dan Kelanjutan Usaha

Uraian		Biaya bulan ke					
Pemasukan		1	2	3	4	5	6
1	Harga Jual (Rp/Unit)	0.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0
2	Volume Penjualan (Unit)	0.0	67.0	300.0	300.0	300.0	300.0
Penjualan (Pemasukan)		0.0	67,000.0	300,000.0	300,000.0	300,000.0	300,000.0
Pengeluaran							
1	**Biaya Bahan Baku**						
	Jagung	12,592.86	7,195.92	7,195.92	7,195.92	7,195.92	7,195.92
	Garam	600.00	342.86	342.86	342.86	342.86	342.86
	Minyak Goreng	10,028.57	5,730.61	5,730.61	5,730.61	5,730.61	5,730.61
	Gas (refil)	10,685.71	6,106.12	6,106.12	6,106.12	6,106.12	6,106.12
	Lada	742.86	424.49	424.49	424.49	424.49	424.49
	Bawang putih	2,857.14	1,632.65	1,632.65	1,632.65	1,632.65	1,632.65
	Telur	6,857.14	3,918.37	3,918.37	3,918.37	3,918.37	3,918.37
	Gula	142.86	81.63	81.63	81.63	81.63	81.63
	Kapur sirih	500.00	285.71	285.71	285.71	285.71	285.71
	Tepung maizena	28,571.43	16,326.53	16,326.53	16,326.53	16,326.53	16,326.53
	Plastik kemasan	1,314.29	751.02	751.02	751.02	751.02	751.02
	Flavour balado	1,142.86	653.06	653.06	653.06	653.06	653.06
	Flavour Keju	1,428.57	816.33	816.33	816.33	816.33	816.33
	Pembuatan label	257.14	146.94	146.94	146.94	146.94	146.94

	Perbanyakan label	1,285.71	734.69	734.69	734.69	734.69	734.69
	Air galon	2,685.71	1,534.69	1,534.69	1,534.69	1,534.69	1,534.69
	Tisu	428.57	244.90	244.90	244.90	244.90	244.90
	Plastik meteran	3,428.57	1,959.18	1,959.18	1,959.18	1,959.18	1,959.18
2	**Biaya Operasional**						
	Transportasi	2,857.14	5,714.29	5,714.29	5,714.29	5,714.29	5,714.29
	Administrasi	21,714.29	43,428.57	43,428.57	43,428.57	43,428.57	43,428.57
3	**Biaya Tetap**						
	Sewa alat	20,000.00	40,000.00	40,000.00	40,000.00	40,000.00	40,000.00
	Sewa heat sealer	2,000.00	4,000.00	4,000.00	4,000.00	4,000.00	4,000.00
	Biaya penyusutan alat	37,123.61	43,998.61	43,998.61	43,998.61	43,998.61	43,998.61
Total Pengeluaran		169,245.0	186,027.2	186,027.2	186,027.2	186,027.2	186,027.2
Laba		-169,245.0	119,027.2	113,972.8	113,972.8	113,972.8	113,972.8
Biaya investasi	-991,000.00						
Modal kerja		**169,245.0**	**186,027.2**	**186,027.2**	**186,027.2**	**186,027.2**	**186,027.2**
Initial cash flow		821,754.96	186,027.18	186,027.18	186,027.18	186,027.18	186,027.18
Net cash flow		-991,000.0	67,000.0	300,000.0	300,000.0	300,000.0	300,000.0
DF(3%)	1.0	0.97	0.94	0.92	0.89	0.86	0.84
PV(3%)		-962,135.9	63,153.9	274,542.5	266,546.1	258,782.6	251,245.3
NPV	152,134.5						

Dari data diatas dapat diketahui bahwa laba yang diperoleh masih belum bisa menutupi biaya produksi. Hal ini dikarenakan beberapa kendala dalam proses produksi terutama terkait dengan masalah waktu, ketersediaan bahan, baku, dan keterbatasan peralatan. Berbagai kendala ini dibahas dalam bab tersendiri. Profit dapat diperoleh dengan menambah kapasitas produksi dan dilakukan secara berkesinambungan.

H. Kendala

Adapun kendala yang dihadapi dalam proses produksi dan pemasaran produk diantaranya adalah kurangnya waktu untuk melakukan proses produksi dalam skala besar, keterbatasan bahan baku produksi terutama jagung, dan keterbatasan peralatan sehingga proses produksi harus dilakukan di beberapa tempat.

Tahapan proses produksi seringkali terhenti karena jadwal kuliah yang padat dan keterbatasan sumberdaya manusia untuk melaksanakan proses produksi tersebut. Pergantian personil yang dilakukan untuk mengatasi hal tersebut, masih belum dapat memenuhi target produksi yang diinginkan. Seharusnya dalam satu kali produksi dapat menghasilkan keripik kering sebanyak 5 kg, namun target yang tercapai baru 2.5 kg keripik kering per produksi.

Ketersediaan jagung sebagai bahan baku utama dalam produksi ini, sangat sulit untuk didapatkan baik di pasar maupun di balai penelitian. Jagung yang dipergunakan untuk bahan baku pembuatan keripik jagung ini adalah jagung dengan tipe biji yang besar dan telah dalam kondisi masak penuh. Sementara kebanyakan jagung yang beredar di pasaran adalah jagung yang dipanen pada kondisi masih muda untuk memenuhi kebutuhan sayur mayur.

Keterbatasan peralatan dalam proses produksi ini menyebabkan proses produksi harus dilakukan di beberapa tempat. Peralatan tersebut antara lain penggiling jagung basah mekanik, pembuat adonan mekanik, dan pemipih adonan mekanik serta oven. Peralatan tersebut digunakan untuk mengefisienkan waktu dan tenaga kerja. Jika proses produksi dilakukan secara manual untuk mencapai target 5 kg keripik jagung menghabiskan waktu sekitar dua hari dengan tenaga kerja sekitar tujuh orang.

Namun, kondisi antar lokasi produksi yang saling berjauhan menyebabkan kondisi adonan keripik jagung kurang baik karena terlalu lama didiamkan.

I. Solusi

Alternatif solusi yang dapat diambil untuk mengatasi beberapa kendala yang telah dipaparkan di atas adalah,

- Proses produksi dilakukan setiap satu minggu sekali. Hal ini untuk mencapai target produksi dalam satu bulan yaitu sebesar 20 kg keripik jagung.
- Memperbaiki sistem pergiliran anggota dengan menyesuaikan jadwal akademik dan nonakademiknya setiap anggota yang terlibat.
- Menggunakan bahan baku jagung pakan yang mempunyai tingkat kemasakan penuh.
- Kualitas adonan yang jelek karena proses produksi yang terhambat dapat diatasi dengan membuat adonan secara bertahap dan melakukan pembagian kerja yang baik.

J. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan merupakan salah satu elemen penting dalam perencanaan pada suatu proses produksi. Jadwal kegiatan ini juga berperan sebagai kontrol dalam setiap pelaksanaan proses produksi. Rincian jadwal kegiatan produksi usaha pembuatan keripik jagung aneka rasa dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jadwal Proses Produksi Keripik Jagung Aneka Rasa

Kegiatan		**Bulan ke-**																							
No	**Uraian**	**1**				**2**				**3**				**4**				**5**				**6**			
1	Persiapan kegiatan dan perencanaan kebutuhan produksi																								
2.	Pengadaan kebutuhan bahan-bahan produksi																								
3.	Pengadaan peralatan produksi																								
4.	Penyiapan lokasi																								
5.	Produksi keripik jagung dan pengemasan																								
6.	Pemasaran produk dan promosi																								
7.	Evaluasi																								
8.	Pembuatan laporan																								

K. LAPORAN KEUANGAN

Tabel 3. Laporan Keuangan Dana PKMK Keripik Jagung Sehat Aneka Rasa

Periode Maret-Mei 2008

Pemasukan	Jumlah (Rp)			
Dana yang disetujui	4750000			
Potongan:				
Deposit Poster	300000			
Pajak 11.5%	546250			
Total Pemasukan	3903750			
Pengeluaran	Jumlah	Satuan	Harga satuan	Total
Biaya Investasi				
Cetakan kue I	10	buah	5000	50000
Cetakan kue II	2	buah	4000	8000
Wajan	1	buah	20000	20000
Panci	1	buah	60000	60000
Nampan Plastik	5	buah	3000	15000
Kompor Gas	1	buah	330000	330000
Blender	1	buah	150000	150000
Mixer	1	buah	439000	439000
Roll Kue	1	buah	4500	4500
Sodet	1	buah	5000	5000
Saringan	1	buah	10000	10000
Spatula	2	buah	1500	3000
Heat Sealer	1	buah	110000	110000
Toples Besar	1	buah	16000	16000

Tabel 3 (lanjutan). Laporan Keuangan Dana PKMK Keripik Jagung Sehat Aneka Rasa

Periode Maret-Mei 2008

Container Plastik	1	buah	28000	28000
Lap kain	2	buah	3500	7000
Sewa alat	7	buah	10000	70000
Toples kecil	3	buah	3500	10500
Total biaya investasi				1336000
Biaya variabel				
Jagung	12.25	kg	4300	52675
Garam	5	bungkus	700	3500
Minyak Goreng	6	liter	11700	70200
Gas (refil)	60	kg	18700	1122000
Lada	4	botol	10600	42400
Bawang putih	4	kg	5000	20000
Telur	2.5	kg	12000	30000
Gula	0.25	kg	2000	500
Kapur sirih	28	bungkus	250	7000
Tepung maizena	16.45	kg	10000	164500
Plastik kemasan	2	bendel	11000	22000
Flavour barbeque	1	ons	8000	8000
Flavour balado	1	ons	8000	8000
Flavour Keju	1	ons	10000	10000
Bumbu masak	1	pak	7000	7000
Transportasi				100000

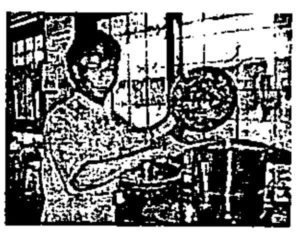
Tabel 3 (lanjutan). Laporan Keuangan Dana PKMK Keripik Jagung Sehat Aneka Rasa

Periode Maret-Mei 2008

Revisi PKM	2	bendel	20000	40000
Pembuatan label	3	buah	300	900
Perbanyakan label	3	unit	1500	4500
Air galon	1	galon	9400	9400
Tisu	2	pak	750	1500
Baterai	1	pak	6000	6000
Plastik meteran	3	meter	4000	12000
Total biaya variabel				1560775
				2896775
Total Pengeluaran				3719275
Saldo				1006975

L. DOKUMENTASI KEGIATAN

M.




Keripik Jagung Sehat
CRESSH
Balado


Keripik Jagung Sehat
CRESSH
Keju


Keripik Jagung Sehat
CRESSH
Barbeque