LAPORAN AKHIR

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

BIDANG KEWIRAUSAHAAN

MIE WALUH INSTANT SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN SEHAT KAYA ANTIOKSIDAN

Oleh :

1. Fatimah Khoirun Nissa	H34060331	2006/2007
2. Puspi Eko Wiranthi	H34063386	2006/2007
3. Kurnia Rahma Septiani	H34060209	2006/2007
4. Diniarti Prayuni	I14062738	2006/2007
5. Rina Trisminingsih	G64061709	2006/2007

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2008

Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi

Departemen Pendidikan Nasional

Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah

Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor 001/SP2H/PKM/DP2M/H/2008 tanggal 26 Februari 2008

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KEMAJUAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Mie Waluh sebagai Alternatif Jajanan Sehat Kaya Antioksidan
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKMP (√) PKMK
   ( ) PKMT ( ) PKMM
3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan ( ) Pertanian
   ( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa
   (√) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora
   ( ) Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Fatimah Khoirun Nissa
   b. NRP : H34060331
   c. Departemen : Agribisnis
   d. Universitas/Institut : INSTITUT PERTANIAN BOGOR
   e. Alamat Rumah : Jl. Bara III No. 30 Darmaga, Bogor 16680 (0251) 622060
   f. Alamat Email : nissa_twin@yahoo.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan 4 orang
6. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap : Dra. Yusalina, MSi
   b. NIP : 131 914 523
   c. Alamat Rumah/HP : Komplek IPB Ala Sinarsari Cibereum, Blok A No.85 / 08121976563
7. Biaya Kegiatan Total
   Dikti : Rp. 5.485.000,00
   Sumber Lain : -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 30 Juni 2008

Menyetujui,
Ketua Departemen Agribisnis

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

Ketua Pelaksana Kegiatan

Fatimah Khoirun Nissa
NRP. H34060331

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

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

Dosen Pendamping

Dra. Yusalina, MSi
NIP. 131 914 523

ABSTRAK

Mie Waluh Instant Sebagai Alternatif Jajanan Sehat Kaya Antioksidan

Waluh yang selama ini dikenal masyarakat hanya sebagai sejenis buah-buahan yang tidak dimanfaatkan secara optimal ternyata dapat dijadikan produk makanan olahan yang instant. Salah satu cara praktis mengkonsumsi waluh yaitu dengan menyajikannya dalam bentuk mie. Masyarakat biasanya mengkonsumsi mie yang dijual dipasaran yang mengandung bahan kimia yang mungkin dapat berbahaya bagi tubuh jika dikonsumsi dalam waktu yang lama.

Mengingat kandungan yang terdapat pada waluh dan hasil pertanian waluh yang berlimpah serta produk olahan instant yang belum dikenal oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, perlu diusahakan untuk menambah daya tarik waluh untuk dikonsumsi secara cepat dan efisien. Usaha tersebut dapat diwujudkan dengan mengolah waluh menjadi "mie waluh". Produk ini nantinya dapat dijangkau oleh semua golongan masyarakat karena cara pengolahan yang instant dan kaya antioksidan.

Tujuan dari PKMK ini antara lain memanfaatkan potensi produksi waluh yang berlebih, membuat inovasi baru dari olahan waluh, menambah variasi jajanan sehat, memberi informasi kepada masyarkat tentang kandungan gizi yang terdapat pada produk mie waluh, mensosialisasikan mie waluh kepada masyarakat, meningkatkan pendapatan masyarakat pada umumnya dan petani waluh pada khususnya.

Kegiatan memperkenalkan mie waluh instant ini melalui penjualan kepada mahasiswa di wilayah kampus IPB dan di sekitar rumah tinggal mahasiswa. Selain itu pula penjualan cara pemasaran mie waluh ini dilakukan di daerah Darmaga. Kegiatan yang telah dilakukan dalam pembuatan mie waluh instant adalah proses produksi, pengemasan dan pemasaran.

Hasilnya menunjukkan bahwa respon dari mahasiswa mengenai mie waluh instant ini sangat bagus. Hanya saja dalam proses produksi dan pemasaran kurang adanya manajemen yang jelas dalam pembagian tugas maupun waktu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya sehingga tim penulis dapat meyelesaikan laporan akhir sebagai pertanggungjawaban atas program kerja yang telah kami laksanakan sebelumnya dengan bantuan dana dari institusi DIKTI dengan judul Mie Waluh Instant sebagai Alternatif Jajanan Sehat Kaya Antioksidan. Terima kasih pula kami ucapkan kepada semua pihak yang telah turut membantu dan memberi dukungan baik mental dan spiritual kepada kami dalam melaksanaan program ini.

Laporan akhir ini berisi tentang alternative jajanan sehat yang kaya antioksudan dengan berbahan dasar waluh atau yang biasa dikenal dengan labu kuning. Waluh atau labu kuning hingga saat ini belum dimanfaatkan secara optimal, hal ini ditunjukkan dengan penggunaannya yang hanya sebagai campuran sayur atau kolak saat bulan Ramadhan. Akan tetapi bila dilihat kandungannya ternyata waluh atau labu kuning ini memiliki beberapa keunggulan dari kandungan gizinya terutama zat antioksidan. Hal ini merupakan peluang untuk memanfaatkan waluh sekaligus membuat suatu inovasi produk yang tidak hanya sekedar menjadi cemilan tetapi juga mempunyai keunggulan antioksidan.

Tim penulis berharap semoga laporan akhir ini dapat mewakili seluruh kegiatan yang telah kami laksanakan dan menunjukkan minat masyarakat yang besar akan produk kami sehingga pemanfaatan waluh ini dapat dioptimalkan.

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Banyak bahan pangan lokal Indonesia yang mempunyai potensi gizi dan komponen bioaktif yang baik, namun belum termanfaatkan secara optimum. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut. Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata*), yang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *pumpkin*, termasuk dalam komoditas pangan yang pemanfaatannya masih terbatas. Walaupun tanaman labu kuning dipercaya berasal dari Ambon (Indonesia), budi daya tanaman tersebut secara monokultur dan besar-besaran belum lazim dilakukan oleh masyarakat kita. Tingkat konsumsinya di Indonesia kurang dari 5 kg per kapita per tahun (http//:www.gizinet/cgi-bin/berita/fullnews). Padahal buah labu dapat digunakan untuk berbagai jenis makanan lain dengan cita rasa yang enak. Konsumsi labu kuning mencapai puncak pada bulan puasa. Sebab, komoditas ini sangat cocok untuk diolah menjadi kolak, yang umumnya menjadi menu utama pada bulan tersebut.

Ada lima spesies labu yang umum dikenal, yaitu *Curcubita maxima Duchenes, Curcubita ficiolia Bouche, Curcubita mixta, Curcubita mochata Duchenes,* dan *Curcubita pipo* L. Kelima spesies Curcubita tersebut disebut dengan labu kuning (waluh) karena mempunyai ciri-ciri yang hampir sama. Penanaman labu dapat dilakukan di tanah tegalan, pekarangan, maupun di sawah setelah panen padi, baik monokultur maupun tumpang sari. Labu ditanam di tanah petak-petak, dengan mengatur tanaman berjarak, jarak tanam antara 1-1,5 meter. Dalam satu hektar dapat ditanami sekitar 5.000 tanaman. Buah labu lokal dipanen pada umur 3-4 bulan.

Tanaman labu tumbuh merambat dengan daun yang besar dan berbulu. Pucuk daun dan daun muda dapat digunakan sebagai bahan sayuran yang lezat, bisa dimakan sebagai sayuran bersantan, oseng-oseng, atau gado-gado. Selain daun, bagian dari tanaman ini yang memiliki nilai ekonomi dan zat gizi terpenting adalah buahnya. Buah labu kuning berbentuk bulat pipih, lonjong, atau panjang dengan banyak alur (15-30 alur). Ukuran pertumbuhannya cepat sekali, mencapai

350 gram per hari, bobot buahnya rata-rata 3-5 kg. Buahnya besar dan warnanya bervariasi (buah muda berwarna hijau, sedangkan yang lebih tua kuning pucat). Tebal daging buahnya sekitar tiga cm dan rasanya agak manis.

Biasanya buah-buahan setelah dikupas akan mudah mengalami pencoklatan. Hal ini disebabkan oksidasi oleh udara luar sehingga terbentuk reaksi pencoklatan oleh pengaruh enzim yang terdapat dalam bahan pangan (*browning enzymatic*). Pecoklatan karena enzim merupakan reaksi antara oksigen dan suatu senyawa fenol yang dikatalisis oleh enzim *polifenol oksidase*.

Buah labu kuning mempunyai kulit yang sangat tebal dan keras, sehingga dapat bertindak sebagai penghalang laju respirasi, keluarnya air melalui proses penguapan, maupun masuknya udara penyebab proses oksidasi. Hal itulah yang membuat labu kuning relatif awet dibandingkan buah-buahan lainnya. Daya awetnya dapat mencapai enam bulan atau lebih, tergantung cara penyimpanannya. Akan tetapi, lebih baik lagi untuk mengolah waluh dengan mengolahnya menjadi tepung. Produk setengah jadi ini dianjurkan karena lebih tahan lama disimpan, mudah dicampur (dibuat komposisi), dibentuk, diperkaya zat gizi, dan lebih cepat untuk diolah.

Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya akan karbohidrat, mineral, vitamin A dan vitamin C. Daging buahnya mengandung antioksidan yang berguna sebagai penangkal pelbagai jenis kanker. Biji labu tua dapat dikonsumsi sebagai kuaci setelah digarami atau dipanggang, serta dapat dijadikan sebagai obat cacing pita. Selain itu, air buahnya berguna sebagai penawar racun binatang berbisa.

Penggunaan waluh dapat dijadikan alternatif dalam pembuatan mie karena waluh mempunyai kandungan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Mie yang dihasilkannya pun memiliki kandungan gizi yang relatif tinggi dibandingkan dengan mie lain. Oleh karena itu, upaya pembuatan mie waluh sebagai salah satu penganekaragaman pangan olahan dari buah labu kuning yang kaya akan antioksidan, cukup menjanjikan sebagai peluang usaha.

2. Perumusan Masalah

Waluh yang selama ini dikenal masyarakat hanya sebagai sejenis buah-buahan yang tidak dimanfaatkan secara optimal ternyata dapat dijadikan produk makanan olahan yang instant. Salah satu cara praktis mengkonsumsi waluh yaitu dengan menyajikannya dalam bentuk mie. Masyarakat biasanya mengkonsumsi mie yang dijual dipasaran yang mengandung bahan kimia yang mungkin dapat berbahaya bagi tubuh jika dikonsumsi dalam waktu yang lama.

Mengingat kandungan yang terdapat pada waluh dan hasil pertanian waluh yang berlimpah serta produk olahan instant yang belum dikenal oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, perlu diusahakan untuk menambah daya tarik waluh untuk dikonsumsi secara cepat dan efisien. Usaha tersebut dapat diwujudkan dengan mengolah waluh menjadi "mie waluh". Produk ini nantinya dapat dijangkau oleh semua golongan masyarakat karena cara pengolahan yang instant dan kaya antioksidan.

3. Tujuan Program

Program ini bertujuan untuk mengembangkan usaha pembuatan mie waluh dalam upaya untuk :

1. Memanfaatkan potensi produksi waluh yang berlebih
2. Membuat inovasi baru dari olahan waluh
3. Menambah variasi jajanan sehat
4. Memberi informasi kepada masyarkat tentang kandungan gizi yang terdapat pada produk mie waluh
5. Mensosialisasikan mie waluh kepada masyarakat
6. Meningkatkan pendapatan masyarakat pada umumnya dan petani waluh pada khususnya

4. Luaran yang Diharapkan

Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan dapat memberikan pengalaman berwirausaha, menambah pendapatan mahasiswa dari kegiatan berwirausaha dan melakukan usaha peningkatan pemanfaatan waluh yang berlebih menjadi mie waluh sebagai salah satu alternatif jajanan sehat

5. Kegunaan Program

b. Untuk Diri Sendiri

Kegiatan ini merupakan langkah awal untuk merangsang dan meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Melalui kegiatan ini, anggota kelompok dapat meningkatkan kreativitas dalam menghasilkan produk baru yang menarik dan bermanfaat dari sesuatu yang belum termanfaatkan secara optimal serta dapat membentuk sebuah kelompok usaha yang akan mendatangkan keuntungan.

c. Untuk Masyarakat

Produk mie waluh ini mengandung nilai gizi yang sangat baik sehingga mampu menjadi alternatif jajanan sehat bagi masyarakat. Selain itu, kehadiran mie waluh ini mampu memberikan suatu variasi untuk makanan yang sejenis namun dengan bahan baku yang berbeda dan lebih sehat. Dengan usaha pengembangan mie waluh, akan dapat membuka peluang lapangan kerja bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka.

d. Untuk Petani

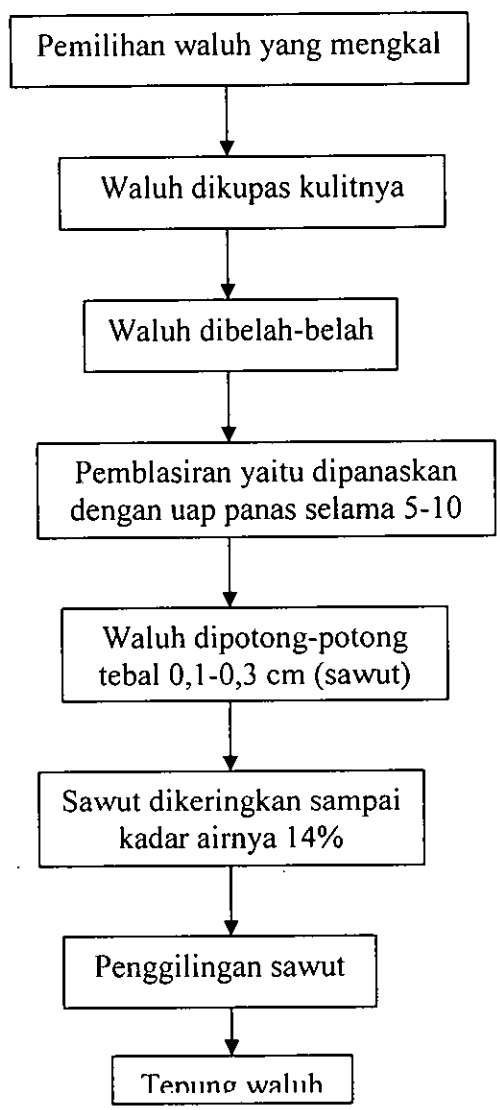
Pengolahan waluh menjadi mie dapat mengoptimalkan produksi waluh yang selama ini berlebih. Dengan demikian petani waluh akan meningkatkan kinerjanya dalam rangka memenuhi permintaan waluh untuk memproduksi mie waluh. Selain itu, petani waluh akan mendapatkan keuntungan yang maksimum.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

a. Rencana Produksi

Proses pembuatan mie waluh akan dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Selanjutnya akan dilakukan di tempat salah seorang anggota. Proses produksi ini akan dilakukan setiap dua kali sebulan yaitu, pada minggu pertama dan minggu ketiga.

Kegiatan produksi dimulai pada minggu pertama bulan Februari tahun 2008. Dalam satu kali produksi direncanakan jumlah mie waluh yang dihasilkan sebanyak bungkus. Berikut adalah skema pembuatan mie waluh :



Bagan 1. Pembuatan tepung waluh

Tepung terigu, tepung waluh, tepung kanji, air,

↓

Diaduk rata

↓

Digiling

↓

Dipotong

↓

Proses Perebusan mie

↓

Dinginkan

↓

Pengeringan

↓

Pengemasan ⇨ 

↓

Mie instant siap saji

Bagan 2. Pembuatan mie waluh instant dari tepung waluh

Sebelum pelaksanaan produksi dilakukan, kegiatan praoperasi yang dilakukan oleh anggota kelompok adalah sebagai berikut :

a. Studi Pustaka
b. Survei Pasar, meliputi survei penerimaan konsumen dan kondisi pasar
c. Perencanaan produksi
d. Penyediaan bahan baku untuk proses produksi pendahuluan

Kegiatan setelah praoperasi :

a. Pengadaan bahan baku
b. Proses produksi mie waluh instan
c. Kegiatan produksi lanjutan (promosi produk)
d. Kegiatan pendistribusian dan pemasaran
e. Evaluasi seluruh kegiatan, sejak praoperasi hingga pelaksanaan
f. Pelaporan evaluasi dan hasil

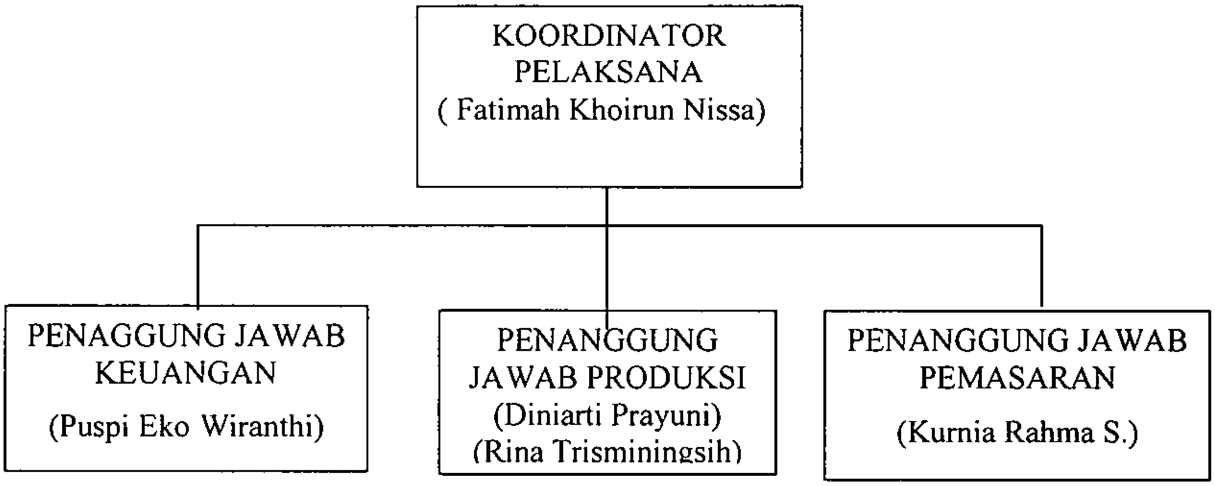
Dalam membuka sebuah usaha aspek finansial sangat diperlukan untuk melihat kelayakan usaha tersebut. Biaya investasi yang diperlukan dalam merealisasikan usaha "Mie Waluh Instan" ini sebesar Rp5.485.000,00 yang diperoleh dari Dana Program Kreativitas Mahasiswa.

a) Rencana Pemasaran

Tahap-tahap yang akan dilakukan dalam pemasaran adalah melakukan penjualan mie waluh instant dalam bentuk satuan bungkus mie waluh/ 200gr. Strategi Pemasaran dari produk ini dengan melakukan promosi ke berbagai tempat, baik menggunakan siaran radio, stand dan sekitar kampus, maupun melalui poster-poster. Selain itu, kami juga akan bekerja sama dengan pedagang mie di sekitar kampus, restoran mie organik, dan toko-toko yang menjual produk IPB.

b) Rencana Organisasi

Dalam pengorganisasian kegiatan usaha produksi dan pemasaran mie waluh instant, jalur koordinasi kerja tim adalah sebagai berikut :



Bagan 3. Susunan organisasi

Koordinator pelaksana bertanggung jawab penuh terhadap segala urusan perusahaan meliputi perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan pengevaluasian kegiatan dari awal produksi hingga pemasaran. Penanggung jawab keuangan bertanggung jawab pada tugas menyurvei harga peralatan dan bahan-bahan di pasaran, mengatur pengeluaran dan arus kas, dan membuat serta mengatur pembukuan. Penanggung jawab produksi bertanggung jawab pada tugas menyediakan peralatan dan bahan-bahan untuk proses produksi, melakukan dan mengontrol proses produksi. Penganggung jawab pemasaran bertanggung jawab pada tugas mencari *link-link* untuk memperlancar tugas pemasaran, melakukan promosi produk ke tempat-tempat pemasaran, melakukan promosi produk, dan memasarkan produk ke tempat-tempat pemasaran. Seluruh penanggung jawab saling berkoordinasi dengan koordinator pelaksana dalam bisnis produk mie waluh instan.

c) Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara internal dengan melihat jumlah dan mutu produk. Aspek keuangan usaha dinilai pada minggu keempat tiap bulan. Kegiatan evaluasi wajib dihadiri oleh pimpinan usaha (*CEO*) dan seluruh manajer yang bertanggung jawab pada bidangnya masing-masing.

Hal-hal yang penting dilakukan dalam tahap evaluasi kegiatan meliputi :

a. Pra Operasi

Kegiatan ini dikatakan berhasil setelah dilakukan uji organoleptik dan dapat diterima konsumen serta memiliki daya tahan yang baik. Sedangkan survei pasar berhasil apabila diketahui seberapa besar penerimaan konsumen terhadap produk ini.

b. Proses Produksi

Proses produksi dapat dikatakan berhasil apabila mampu menghasilkan produk yang sesuai denagn target yang telah ditetapkan. Selama proses produksi harus diawasi agar kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan target produksi.

c. Pemasaran

Keberhasilan dalam pemasaran dapat dilihat dari besarnya jumlah produk yang terjual setiap bulannya. Target penjualan minimal lebih besar sama dengan 75 persen agar dapat dikatakan berhasil. Sebaliknya, pemasaran dikatakan kurang berhasil apabila produk yang terjual kurang dari 50 persen.

Pelaporan evaluasi dilakukan di akhir pelaksanaan program. Pelaporan ditujukan untuk mempertanggungjawabkan seluruh kegiatan praoperasi, pelaksanaan produksi, distribusi, promosi, pemasaran, serta dilengkapi dengan pertanggungjawaban anggaran yang diberikan.

e.Rencana Pelaporan

Pelaporan hasil kegiatan akan dilaksanakan pada minggu keempat bulan Juni ketika semua kegiatan telah selesai dilaksanakan.

III. METODE PENDEKATAN

Metode Pendekatan SWOT

1. Kekuatan
   - Merupakan produk inovasi dari pengembangan bahan dasar buah labu kuning yang memilki kelebihan produk dari segi bentuk, kandungan gizi, kebersihan dan pengemasan
   - Bahan-bahan yang didapatkan berasal dari daerah penghasil buah labu kuning
   - Letak pasar yang strategis untuk melakukan kegiatan bisnis
   - Besarnya minat konsumen untuk mengkonsumsi mie instant labu dari labu kuning
   - Konsep pengemasan yang menarik konsumen dan praktis

2. Kelemahan
   - Produk yang dihasilkan kurang dapat memenuhi kebutuhan permintaan konsumen
   - SDM pengelola program yang kurang berpengalaman
   - Penguasaan proses produksi masih terbatas dan tenaga ahli yang berkualitas belum memadai

3. Peluang
   - Target pasar yang jelas dan potensial yaitu mahasiswa
   - Sedikit pesaing yang menawarkan produk dengan bahan dasar sejenis
   - Daerah bogor sesuai untuk budidaya labu kuning
   - Besarnya kebutuhan akan pemenuhan gizi mahasiswa untuk makanan jajanan

4. Ancaman
   - Kurangnya pemasokan kebutuhan bahan dasar mie waluh instant
   - Tidak dapat dihasilkan secara terus menerus

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini dilakukan pada malam hari. Karena untuk mencari waktu yang kosong dan waktu luang, maka kami memutuskan untuk melakukan kegiatan produksi pada malam hari. Hal ini juga disebabkan oleh padatnya kegiatan di dalam kampus maupun di luar kampus. Serta banyaknya aktivitas yang dijalani oleh masinng-masing dari anggota kelompok kami. Adapun tempat pengolahan pembuatan mie waluh berada di salah satu rumah anggota kelompok yang berada di lingkungan sekitar kampus. Tempat ini dijadikan pusat segala kegiatan PKM yang selama ini kami jalani yang berokasi di Jalan Babakan Lio No. 15.

2. Tahapan Pelaksanaan

a. Pembuatan tepung labu

Waluh dikupas kulitnya kemudian dicuci untuk menghilangkan getahnya. Selanjutnya waluh diiris tipis-tipis dengan pisau, setelah diiris selanjutnya waluh dihaluskan dengan menggunakan blender sehingga akan terbentuk seperti jus waluh. Jus waluh itu selanjutnya dipanaskan sampai menjadi adonan waluh dan bila dipanaskan terus menerus maka akan menjadi tepung waluh hal ini sesuai dengan prosedur pembuatan ekstrak jahe.

b. Pembuatan adonan labu kuning (waluh)

Buah waluh (labu kuning) dikupas kulitnya kemudian dicuci urtuk menghilangka getah yang menempel pada buah labu kuning. Setelah itu labu kuning diiris tipis-tipis dengan menggunakan pisau, kemudian setelah diiris tipis-tipis labu diblender untuk mendapatkan labu yang potongannya halus (jus waluh). Setelah jadi jus waluh kemudian dipanaskan di atas kompor dengan panci sampai air yang dikandung dalam larutan jus waluh berkurang dan terbentuk seperti adonan. Setelah air yang dikandung dalam larutan waluh berkurang dan menjadi adonan maka diangkat dari kompor dan dinginkan. Setelah itu jadilah adonan waluh (labu kuning).

c. Cara pembuatan mie waluh

1. Kocok telur sampai mengembang.
2. Masukkan tepung terigu dalam baskom tambahkan dengan tepung sagu dan tepung maizena kemudian aduk sampai merata.
3. Masukkan adonan waluh ke dalam baskom yang berisi campuran tepung,tambahkan telur yang sudah dikocok.
4. Aduk sampai merata sambil diuleni dan terbentuk adonan yang kalis.
5. Tambahkan sedikit minyak goreng uleni kembali.
6. Cetak dengan menggunakan penggiling mie.
7. Mie siap digoreng, kemudian goreng sampai matang.
8. Tiriskan sampai dingin.

Setelah itu mie ditambahkan bumbu kemudian dikemas dengan mengunakan plastik dan diberi label. Mie siap dipasarkan.

e). Hasil yang diperoleh

Dalam pembuatan mie waluh digunakan adonan mie waluh karena untuk menghasilkan tepung waluh dibutuhkan waktu yang tidak sedikit. Sehingga untuk mengefisienkan waktu maka dibuat adonan waluh. Namun hasil yang dihasilkan tidak berbeda jauh dengan menggunakan tepung waluh bahakan hasilnya lebih renyah. Pembuatan dengan menggunakan tepung waluh pernah dilakukan namun hasilnya kurang memuaskan karena hasil tepung waluh yang diperoleh lebih sedikit. Hasil yang diperoleh dalam pembuatan mie waluh ini adalah menjadi mie instant yang siap untuk dikonsumsi. Namun dalam bentuk produk yang kami hasilkan berupa mie instant yang harganya dapat dijangkau oleh kalangan mahasiswa. Sehingga kami membuat kemasan yang sederhana dan mie yang dikemas sesuai dengan ukuran mahasiswa. Mie waluh kami bernama "Pumpkin Krezz". Produk ini kami pasarkan dengan harga Rp 500,00/bungkus. Hal ini berbeda dengan rancangan di proposal yang akan dikemas dengan berat isi 200gr/bungkus. Namun ini tidak mempengaruhi esensi yang tertera dalam proposal yang kami ajukan.

f). Rencana lanjutan

Recana yang akan dilaksanakan selanjutnya terbagi dalam 3 bidang yaitu produksi, promosi, pemasaran.

a. Produksi

Dalam produksi pembuatan mie waluh akan ditambah jumlah yang diproduksi tiap kali pembuatan mie waluh sehingga semakin lama semakin bertambah jumlah yang diproduksi. Pembagian tugas dalam memproduksi mie waluh sehingga akan efisien dan tidak menghabiskan waktu yang lama. Sedangkan dalam pengemasan yang akan dilakukan adalah dengan menambah berat isi mie waluh yang dikemas sehinga ada dua bentuk kemasan yang dihasilkan yaitu kemasan yang dijual dengan harga Rp 500,00/bungkus dan Rp 1.000,00/bungkus. Selain itu akan dibuat kemasan yang lebih menarik.

b. Promosi

Promosi yang akan dilakukan adalah dengan mengunakan selebaran atau pamflet mengenai mie waluh. Dan mulai mempromosikan di warung-warung sekitar IPB dan kalangan mahasiswa.

c. Pemasaran

Sedangkan pemasaran yang akan dilakukan adalah dengan memasok ke kalangan pedagang yang ada di sekitar kampus. Dan memasok ke setiap kos-kosan hunian mahasiswa yang ada di sekitar kampus. Bentuk pemasaran lainnya yaitu dengan menjual di masing-masing kelas yang ada di kampus IPB.

3. Instrumen Pelaksanaan

Produksi pembuatan mie waluh masih menggunakan metode yang sederhana sehingga menggunakan peralatan dan bahan yang mudah didapat.

Alat yang diperlukan :

1. Kompor
2. Penggorengan
3. Baskom
4. Sendok

5. Sodet
6. Piring
7. Tirisan
8. Penggilingan mie
9. Panci
10. Mangkuk
11. Plastik

Bahan-bahan yang diperlukan :

1.	Waluh (adonan waluh)	4 sdk makan
2.	Tepung terigu	200 gr
3.	Tepung maizena	1 sdk makan
4.	Tepung sagu	2 sdk makan
5.	Telur	1 butir
6.	Minyak goreng	secukupnya
7.	Bumbu	secukupnya

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kendala yang dihadapi

Beberapa kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah :

1. Sulitnya memperoleh bahan baku (waluh) di daerah Bogor dan sekitarnya.
2. Tidak dapat menghasilkan tepung waluh dalam jumlah yang banyak.
3. Kurangnya waktu dalam proses produksi.
4. Sulitnya menentukan jadwal yang tepat pada setiap masing-masing anggota kelompok dalam proses pembuatan.
5. Kurangnya promosi yang dilakukan dalam proses pemasaran.

b. Solusi yang telah diupayakan

Beberapa solusi yang telah diupayakan dalam menangani kendala yang dihadapi yaitu :

1. Dalam memperoleh bahan baku, waluh didatangkan dari daerah lain yaitu Kebumen, karena di daerah ini terdapat banyak waluh (labu kuning) yang kurang dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga hasil pertanian melimpah.
2. Tepung yang dihasilkan tidak memenuhi jumlah yang dibutuhkan sehingga tepung waluh diganti dengan adonan waluh, karena lebih mudah dan cepat dalam menghasilkannya.
3. Membuat jadwal yang telah disepakati bersama dalam melaksanakan proses produksi.
4. Dalam melaksanakan pemasaran kurang adanya promosi sehingga solusi yang dilaksanakan dengan membuat promosi di dalam ruang kelas kuliah dan kos-kosan hunian mahasiswa.

c. Jadwal kegiatan

Tabel 1. Jadwal kegiatan

Uraian	Bulan											
	Ke-1				Ke-2				Ke-3			
Persiapan kegiatan	■	■										
Pengadaan bahan dan peralatan		■		■		■		■		■		■
Uji organoleptik		■										
Perbaikan formulasi			■									
Proses produksi,pemasaran dan promosi produk				■	■		■		■		■	
Evaluasi kegiatan				■				■				■

d. Laporan keuangan

Tabel 2. Laporan keuangan

No.	Uraian	Debit	Kredit
1.	Pemasukan dari DIKTI	5.485.000	
2.	Pemasukan dari penjualan	104.000	
3.	Pengeluaran		400.900
	Uang yang ada	5.188.100	

Tabel 3. Pengeluaran yang dilakukan

No.	Uraian	Jumlah
1.	Buah Labu	50.000
2.	Minyak Goreng	15.700

3.	Tepung Terigu	57.900
4.	Tepung maizena	6.000
5.	Tepung sagu	2.000
6.	Telur	27.500
7.	Bumbu	8.000
8.	Plastik	9.600
9.	Minyak tanah	9.900
10.	Penggilingan mie	95.000
11.	Garam	4.000
12.	Lilin	1.100
13.	Transportasi	90.500
14.	Print, fotokopi	23.700
	Jumlah	400.900

Tabel 4. Pemasukan yang diterima

No.	Pemasukan hasil penjualan	Jumlah
1.	Produksi ke-1	8.500
2.	Produksi ke-2	10.000
3.	Produksi ke-3	25.500
4.	Produksi ke-4	30.000
5.	Produksi ke-5	30.000
	Jumlah	104.000

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

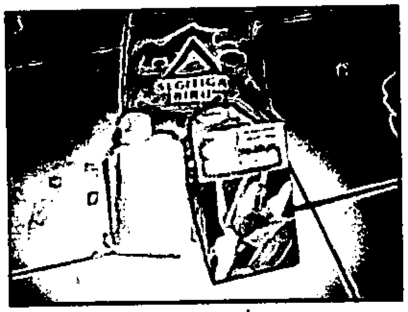
6.1 Kesimpulan

Program kreativitas mahasiswa yang kami jalankan adalah mie waluh instant. Mie waluh instant merupakan bentuk inovasi pengolahan buah labu kuning. Tujuan Memanfaatkan potensi produksi waluh yang berlebih, membuat inovasi baru dari olahan waluh, menambah variasi jajanan sehat, memberi informasi kepada masyarkat tentang kandungan gizi yang terdapat pada produk mie waluh, mensosialisasikan mie waluh kepada masyarakat, meningkatkan pendapatan masyarakat pada umumnya dan petani waluh pada khususnya. Dengan dilaksanakannya program ini diharapkan dapat memberikan pengalaman berwirausaha, menambah pendapatan mahasiswa dari kegiatan berwirausaha dan melakukan usaha peningkatan pemanfaatan waluh yang berlebih menjadi mie waluh sebagai salah satu alternatif jajanan sehat.

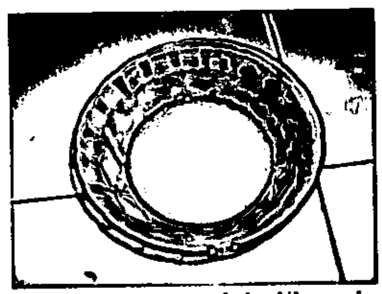
6.2 Saran

Pengembangan usaha yang dapat melatih jiwa kewirausahaan perlu mendapatkan dukungan dari berbagai pihak. Hendaknya pemerintah daerah setempat memberikan kemudahan dan pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah. Kemudahan tersebut dapat berupa perizinana usaha, permodalan, dan fasilitas yang lain. Pengembangan usah mie waluh instant cukup layak untuk dijalankan sehingga diharapkan usaha ini mendapat perhatian yang besar dari para penguasaha, pemerintah, lembaga penyandang dana, dan masyarakat.

LAMPIRAN



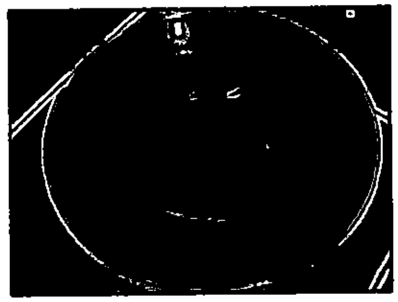
Tepung terigu, tepung maizena, tepung kanji dan telur



Telur yang sudah dikocok

Gambar 1. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mie waluh

Tepung waluh


Adonan mie waluh dan mie waluh yang telah dicetak

Gambar 3. Berbagai hasil produk
dari tahapan pembuatan tepung waluh dan mie walih

Gambar 4. Produk mie waluh "Pumpkin Krezz"