LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

BIDANG KEWIRAUSAHAAN

ONE STOP SEAWEED :

KONSEP PEMASARAN PRODUK OLAHAN RUMPUT LAUT

OLEH:

Ketua Kelompok:	R. Dhimas Satriyo Utomo	F24060455 / 2006
Anggota :	Esther Mariana Lubis	F24050816 / 2005
	Dina Marissa	F24052140 / 2005
	Yohanes Zega	F24060427 / 2006
	Nicho Afiandi	F24061661 / 2006

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreatifitas Mahasiswa
Nomor 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tgl 26 Februari 2008

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2008

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN AKHIR PKM

1. Judul Kegiatan	: *One Stop Seaweed*: Pemasaran Produk Olahan Rumput Laut
2. Bidang Kegiatan	: PKMK
3. Bidang Ilmu	: Teknologi dan Rekayasa
4. Ketua Pelaksana Kegiatan	
a. Nama Lengkap	: R. Dhimas Satriyo Utomo
b. NRP	: F24060455
c. Jurusan	: Ilmu dan Teknologi Pangan
d. Institut	: Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah / No.Telp.	: Jl. Sawah Baru Setuleutik 96 Darmaga, Bogor.
f. Alamat E-mail	: dhimas.satriyo@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan	: empat orang
5. Dosen Pendamping	
a. Nama Lengkap dan Gelar	: Dr. Ir.Sugiyono, M.App.Sc.
b. N I P	: 131 950 984
c. Alamat Rumah / No.Telp.	: Jl. Arde 27 Laladon, Ciomas, Bogor / (0251) 630335
6. Biaya Kegiatan Total	:
a. DIKTI	: Rp. 5.750.000
b. Sumber Lain (Sebutkan)	: Rp. -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan	: enam bulan

Menyetujui

Ketua Departemen

Dr. Ir. Dahrul Syah, M.Sc.

NIP. 131 878 503

Bogor, 4 Oktober 2007

Ketua Pelaksana Kegiatan

R. Dhimas Satriyo Utomo

NIM. F24060455

DEPARTEMEN PENDIDIKAN INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan,

Prof.Dr.Ir. Yonny Koesmaryono, MS

NIP. 131 473 999

Dosen Pendamping

Dr. Ir.Sugiyono, M.App.Sc

NIP. 131 878 506

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK

Potensi sumber daya kelautan dan perikanan kita sangat kaya dan beragam. Indonesia merupakan produsen rumput laut kedua terbesar di dunia dengan produksi rumput laut sebesar 0,7 juta ton per tahun.. Rumput laut memiliki kandungan *dietary fiber* yang tinggi disertai kandungan iodium dan selenium sehingga layak dikembangkan sebagai pangan fungsional untuk mengatasi GAKI (Gangguan Akibat Kekurangan Iodium) dan penyakit degeneratif akibat kekurangan *dietary fiber*. Pengembangan industri rumput laut mempunyai nilai yang strategis, dimulai dari industri budidaya, pengolahan, pemasaran, sampai kegiatan riset dan pengembangan. Rumput laut merupakan sumberdaya berbasis keunggulan komparatif untuk menggerakkan ekonomi dengan dukungan ilmu pengetahuan serta teknologi. Program ini bertujuan menggali potensi ekonomi dari pengembangan rumput laut melalui Usaha Kecil Menengah (UKM) sebagai salah satu usaha sektor rill dengan melakukan inovasi pada produk olahan rumput laut meliputi cara pengolahan dan pemasarannya. Program ini juga bertujuan membangun jiwa kewirausahaan sebagai dasar perekonomian mandiri. Peluang usaha di bidang pemasaran produk olahan rumput laut sangat besar dan *profitable*. Hal tersebut didukung hasil survey pasar yang menunjukkan potensi permintaan yang tinggi dari masyarakat dan penawaran yang rendah dari produsen. Jenis produk olahan yang bisa dikembangkan dari rumput laut sangat beragam. Rumput laut dapat digunakan sebagai bahan dasar kue, *fortifier* produk cookies, dan dapat dikonsumsi segar. Rumput laut merupakan bahan baku ideal karena harganya yang murah dan tersedia dalam jumlah banyak. Pelaksaan awal program menghasilkan dua produk yang potensial dan kompetitif dalam persaingan pasar, yakni rumput laut goreng dan donat dengan fortifikasi rumput laut. Keuntungan program ini cukup menjanjikan jika produksi dan penjualan dilakukan secara kontinu karena tanggapan konsumen terhadap produk cukup baik.

Keyword : *pangan fungsional, dietary fiber, profitable*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa yang hanya oleh anugerah-Nyalah kita diberikan kesempatan untuk melaksanakan program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan yang didanai oleh DIKTI. Setelah menjalani program kreativitas mahasiswa ini selama enam bulan, berbagai kegiatan telah dilakukan untuk mencapai target yang telah ditetapkan.

Hal-hal yang menjadi hambatan dalam melaksanakan kegiatan ini antara lain kesulitan dalam melakukan produksi, khususnya dalam hal waktu dan tenaga. Namun hal tersebut dapat diatasi dengan pembagian waktu masing-masing anggota secara efektif.

Pembuatan laporan akhir ini bertujuan memaparkan secara keseluruhan kegiatan yang telah kami lakukan, berbagai kendala dan solusinya, serta harapan ke depan.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya program ini, terutama kepada DIKTI yang telah mendanai kegiatan ini, juga kepada Institut Pertanian Bogor dan dosen pendamping yang telah memfasilitasi dan membimbing kami. Kami juga mohon maaf atas segala kekurangan dalam penulisan laporan akhir ini.

Bogor, 3 Juli 2008

Penulis

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Potensi sumber daya kelautan dan perikanan kita sangat kaya dan beragam. Kenyataan menunjukkan bahwa laut Indonesia memiliki luas kurang lebih 5,8 juta km^2 dengan panjang garis pantai 81.000 km. Selain potensi alami sumberdaya hayati terdapat pula potensi produksi berupa lahan untuk pengembangan budidaya laut. Indonesia memiliki potensi lahan untuk budidaya rumput laut seluas 2 juta ha (20% dari total potensi lahan perairan laut berjarak 5 km dari garis pantai); dengan volume 46,73 juta ton per tahun. Saat ini Indonesia ialah produsen rumput laut kedua terbesar di dunia setelah Filipina, namun demikian baru sekitar 0,7 juta ton per tahun yang telah dimanfaatkan (DKP, 2002). Produk olahan rumput laut yang dikenal masyarakat saat ini hanya sebatas pelengkap es buah dan agar-agar. Hal ini sangat disayangkan karena rumput laut masih menyimpan banyak potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang beragam.

Berdasarkan penelitian rumput laut kaya akan zat gizi seperti iodium, serat kasar , dan serat pangan *(dietary fiber)*. Hal tersebut membuat rumput laut menjadi alternatif utama dalam mengatasi GAKI dan penyakit degeneratif akibat kekurangan serat. Pengembangan budidaya rumput laut harus pula diikuti dengan pengembangan industri pengolahannya; karena nilai tambah rumput laut sebagian besar terletak pada industri pengolahannya. Kenyataan menunjukkan bahwa industri yang mengolah rumput laut dari bahan baku menjadi bahan setengah jadi maupun bahan jadi belum begitu banyak di Indonesia. Dengan demikian sebagian besar produksi rumput laut masih diekspor dalam bentuk bahan mentah yang nilai tambahnya belum dinikmati oleh petani-nelayan, produsen, pemerintah daerah, dan *stake holders* lainnya.

Pengembangan industri rumput laut dari hulu sampai ke hilir mempunyai nilai yang strategis, dimulai dari industri budidaya, industri pengolahan, pemasaran, maupun kegiatan riset dan pengembangan. Krisis ekonomi yang melanda negara kita saat ini menunjukkan bahwa industri yang berbasis bahan baku lokal ternyata lebih menunjukkan eksistensinya dibandingkan dengan industri yang berbasis bahan baku impor. Disamping itu untuk pemulihan ekonomi dapat diciptakan sumber-sumber pertumbuhan ekonomi baru yang berbasis keunggulan komparatif sumberdaya kelautan dan perikanan yang dimiliki oleh negara kita. Rumput laut merupakan salah satu sumberdaya yang berbasiskan keunggulan komparatif untuk menggerakkan ekonomi dengan dukungan dan penerapan ilmu pengetahuan serta teknologi. Sejalan dengan hal diatas, pembangunan ekonomi sektor riil, seperti Usaha Kecil Menengah (UKM), perlu mendapatkan perhatian khusus.

Produksi produk olahan rumput laut dimasa mendatang menunjukkan adanya peningkatan; hal ini disebabkan oleh perkembangan jumlah penduduk negara kita yang cukup pesat dan berkembangnya diversifikasi produk olahan rumput laut. Jumlah penduduk yang cukup besar ini merupakan pasar potensial produk olahan rumput laut; sebagai sumber bahan pangan alternatif.

B. RUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang mendasari program ini adalah kurangnya pemanfaatan dan pengembangan rumput laut menjadi produk olahan, padahal peluang untuk mengembangkan rumput laut masih terbuka lebar. Pengembangan rumput laut menjadi produk olahan menyimpan potensi bisnis yang sangat besar dan *profitable* karena rumput laut mudah didapat, murah, dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk berdaya guna tinggi dengan biaya produksi yang murah.

C. TUJUAN PROGRAM

Program ini bertujuan untuk menggali potensi ekonomi dari pengembangan rumput laut dengan melakukan inovasi pada produk olahan rumput laut yang meliputi cara pengolahan dan pemasarannya. Selain itu, tujuan dari program ini ialah membangun jiwa kewirausahaan melalui usaha kecil menengah.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Program ini diharapkan mampu menghasilkan keluaran berupa berbagai macam produk olahan berbasis rumput laut yang terbagi menjadi dua jenis. Jenis pertama ialah produk olahan berbasis tepung rumput laut seperti donat rumput laut, *cookies* rumput laut dan agar-agar rumput laut. Jenis kedua ialah produk olahan berbasis rumput laut kering seperti es rumput laut, sup rumput laut, dan puding rumput laut. Program ini juga diharapkan mampu memasarkan produk-produk olahan tersebut di pasar yang sesuai dan menjanjikan. Untuk selanjutnya, konsep ini kami sebut *One Stop Seaweed.*

E. KEGUNAAN PROGRAM

Rumput laut kaya akan vitamin dan mineral. Kandungan mineral rumput laut sebagian besar terdiri dari natrium dan kalsium. Selain itu kandungan *trace element* yang terpenting bagi manusia terdapat pada rumput laut adalah iodium. Hal ini menyebabkan produk olahan rumput laut sangat berpotensi menjadi alternatif utama penyelesaian masalah GAKI (Gangguan Akibat Kekurangan Iodium). Rendahnya GAKI di Jepang dan Cina (satu per satu juta orang) diduga disebabkan tingginya konsumsi rumput laut di negara tersebut. Rumput laut juga banyak mengandung serat tak larut *(dietary fiber)* sehingga kebutuhan masyarakat akan serat tak larut *(dietary fiber)* dapat terpenuhi.

Produk olahan rumput laut juga sangat menguntungkan khalayak dari segi ekonomi. Rumput laut sangat melimpah di Indonesia sehingga mudah untuk didapatkan di pasaran dengan harga yang relatif murah. Implikasinya adalah harga produk olahan rumput menjadi relatif murah dan terjangkau oleh masyarakat.

II. GAMBARAN UMUM

Indonesia adalah negara yang memiliki hamparan terumbu karang terluas di dunia (85.000 km2) dengan potensi luas budidaya laut 2.002.680 ha dan potensi produksi kurang lebih 56,73 juta ton per tahun. Sampai saat ini realisasi produksinya baru mencapai 0.7 juta ton. Wilayah kelautan Indonesia yang luasnya 5,8 juta km^2 memiliki sumber daya kelautan yang sangat besar dan beragam jenis maupun potensinya. Sebagai contoh di Propinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) dengan luas laut 154,378 km^2 memiliki potensi sumber daya kelautan yang besar. Salah satu komoditas kelautan yang penting di propinsi NTB dan berpotensi untuk dikembangkan secara komersial adalah rumput laut (BAPPEDA, 1998).

Beberapa jenis rumput laut sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan industri rumput laut dengan nilai tambah yang tinggi. Dalam peningkatan nilai tambah, rumput laut dapat diolah menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi seperti pembuatan tepung rumput laut, alginat, *refined carrageenan*, dan agarosa. Dalam program ini kami memilih produk olahan rumput laut dalam bentuk tepung karena bentuk tepung lebih mudah disuplementasikan ke berbagai produk makanan dan minuman. Produk makanan olahan yang dituju adalah donat, kue, *cookies*, dan minuman instan.

Rumput laut mengandung banyak kandungan gizi bagi manusia diantaranya iodium, serat pangan, dan serat kasar. Tetapi, rumput laut yang telah dikonversi menjadi bentuk tepung tidak dapat langsung diolah menjadi cookies atau minuman instan. Hal ini dikarenakan rumput laut tersebut memiliki serat yang kasar. Oleh sebab itu, tepung rumput laut lebih baik digunakan sebagai suplemen tepung terigu dalam pembuatan *cookies*. Berbagai potensi sumberdaya di atas menjadikan usaha pemanfaatan rumput laut sebagai alternatif usaha yang layak dilakukan.

Masyarakat Indonesia telah lama mengenal rumput laut sebagai salah satu komoditi pangan yang potensial. Hanya saja, variasi produk olahan rumput laut masih sangat terbatas sehingga menurunkan minat masyarakat terhadap rumput laut itu sendiri. Selain itu, tingkat produktivitas rumput laut di Indonesia masih sangat rendah.

Berdasarkan permasalahan di atas terlihat bahwa komoditi rumput laut sangatlah membutuhkan kreasi dan inovasi baru untuk meningkatkan minat konsumsi masyarakat. Inovasi yang dimaksudkan disini ialah membuat suatu produk olahan yang mengandung rumput laut dalam takaran yang sesuai sehingga produk olahan tersebut memiliki keunggulan gizi yang terkandung dalam rumput laut. Sedangkan kreasi yang dimaksud ialah mengemas penampilan produk sedemikian rupa sehingga minat beli masyarakat meningkat.

Inovasi utama dalam program ini ialah menggunakan tepung rumput laut sebagai suplemen bahan dasar berbagai makanan berbasis tepung seperti donat dan *cookies*. Hal tersebut akan meningkatkan kandungan gizi dalam makanan di atas secara nyata tanpa mengurangi rasa dan merubah tekstur serta tidak perlu meningkatkan biaya secara signifikan. Produk olahan di atas akan mampu menjawab isu pangan fungsional, sehingga apabila dipasarkan dengan baik akan mendatangkan keuntungan yang menjanjikan. Inovasi pun dilakukan dalam proses dan strategi pemasaran produk. Inovasi tersebut dilakukan dengan cara mensosialisasikan banyaknya manfaat rumput laut yang selama ini kurang disadari oleh masyarakat, terutama kontribusi rumput laut yang sangat besar bagi kesehatan. Produk yang telah disosialisasikan kemudian dipasarkan di pusat-pusat perbelanjaan dengan menggunakan *stand* khusus berisi berbagai produk olahan rumput laut. Hal tersebut akan menunjukkan citra eksklusif rumput laut sehingga menjadikan produk memiliki daya jual yang tinggi. Dengan demikian, minat konsumsi masyarakat pun secara realistis diharapkan akan meningkat.

Sejalan dengan inovasi di atas, program ini juga melakukan kreasi pada morfologi produk berupa kreasi warna (diarahkan pada warna hijau, biru, dan putih) sehingga *image* rumput laut sebagai ciri khas produk dapat terlihat oleh konsumen. Dekorasi *stand* penjualan pun turut diwarnai dengan penambahan ornamen yang berhubungan dengan rumput laut.

Proses perkembangan usaha yang dicanangkan dalam program ini diawali dengan menarik minat konsumen dan memulai penjualan produk dalam skala kecil. Keuntungan yang didapat sebagian besar akan diinvestasikan sebagai modal pengembangan usaha lebih lanjut. Dalam prosesnya, program ini juga merencanakan untuk menggaet beberapa mitra bisnis terutama dalam penyediaan modal dan bahan baku. Program ini juga membuka prospek kerjasama dalam pemasaran untuk meluaskan pendistribusian produk.

F. METODE PENDEKATAN

1) Survey Pasar dan Kelayakan Usaha

Sebelum memulai program ini, kami telah melakukan survey lapangan kepada khalayak. Hasil survey menunjukkan bahwa :

1. Khalayak setuju bahwa rumput laut memiliki kandungan gizi potensial yang tinggi.
2. Selama ini belum ada toko yang khusus menjual produk olahan rumput laut.
3. Minat masyarakat akan produk olahan rumput laut cukup tinggi.

Berdasarkan hasil kuisioner diatas, kami menangkap bahwa peluang usaha di bidang pemasaran produk olahan rumput laut sangat besar dan *profitable*. Program ini layak untuk diwujudkan karena cukup realistis dan memungkinkan untuk dikembangan lebih lanjut asalkan dikelola dengan manajemen yang tepat.

2) Rancangan Produk yang Akan Dijual

Sejauh ini produk olahan rumput laut yang dikenal masyarakat hanya sebatas bahan tambahan es buah dan bahan baku agar-agar, padahal masih banyak jenis-jenis produk olahan rumput yang belum dikembangkan.

Berangkat dari kondisi inilah kami berinisiatif mengembangkan dan memasarkan produk-produk olahan rumput laut seperti:

1. Donat rumput laut.
2. *Cookies* rumput laut.
3. Roti rumput laut.
4. Manisan rumput laut.
5. Es rumput laut.
6. Agar-agar.
7. Rumput laut mentah.

Produk yang berupa donat, *cookies*, dan roti merupakan produk olahan dengan bahan dasar tepung. Selama ini tepung yang digunakan dalam pembuatan produk-produk tersebut adalah tepung terigu. Kami berasumsi bahwa tepung rumput laut bisa digunakan sebagai suplemen dalam adonan. Tepung rumput laut mampu menghasilkan tekstur yang khas pada adonan sekaligus menambah kandungan gizi dalam produk.

Sementara itu, produk yang berupa manisan rumput laut, es buah, agar-agar, dan rumput laut mentah merupakan produk yang telah dikenal oleh masyarakat. Akan tetapi, cara pemasaran dan sosialisasinya belum maksimal. Oleh karena itu, kami berinisiatif untuk membuat *stand* yang akan dikembangkan menjadi *One Stop Seaweed* di mana berbagai macam produk olahan rumput laut tersebut dijual di satu toko. Tujuan yang hendak dicapai ialah terbentuknya *image* di masyarakat bahwa toko kami merupakan *centre of seaweeds.*

3) Penyediaan Bahan Baku dan Sarana Produksi

Bahan baku utama yang kami perlukan ialah rumput laut dalam bentuk tepung. Tepung rumput laut tersebut digunakan dalam pembuatan donat, *cookies*, dan roti. Bahan baku lain yang kami butuhkan ialah rumput laut mentah untuk selanjutnya diolah menjadi manisan dan es buah. Untuk produk agar-agar bahan baku yang digunakan berupa *powder* agar-agar instan. Saat ini bahan-bahan yang kami butuhkan tersebut telah tersedia di pasaran sehingga tidak akan menghambat proses produksi.

G. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program One Stop Seaweed ini dilaksanakan di dua tempat. Proses produksi dilaksanakan di rumah kos ketua PKM "pondok syalom", sedangkan penjualan produk dilakukan di bazar Fakultas Ekologi Manusia IPB, selain itu produk olahan rumput laut ini juga dijual di kelas-kelas.

2. Tahapan Pelaksanaan

a. Survey Pasar dan Harga

Survey pasar yang telah dilakukan menunjukan kecenderungan pemanfaatan rumput laut hanya terbatas sebagai bahan baku alam pembuatan es rumput laut, es buah, dan agar-agar. Kal tersebut menunjukkan potensi usaha yang sangat potensial di bidang pengembangan produk olahan rumput laut.

Harga rumput laut di pasar tradisional berkisar antara Rp 4.000, 00 Rp 6.000,00 per ilogram.

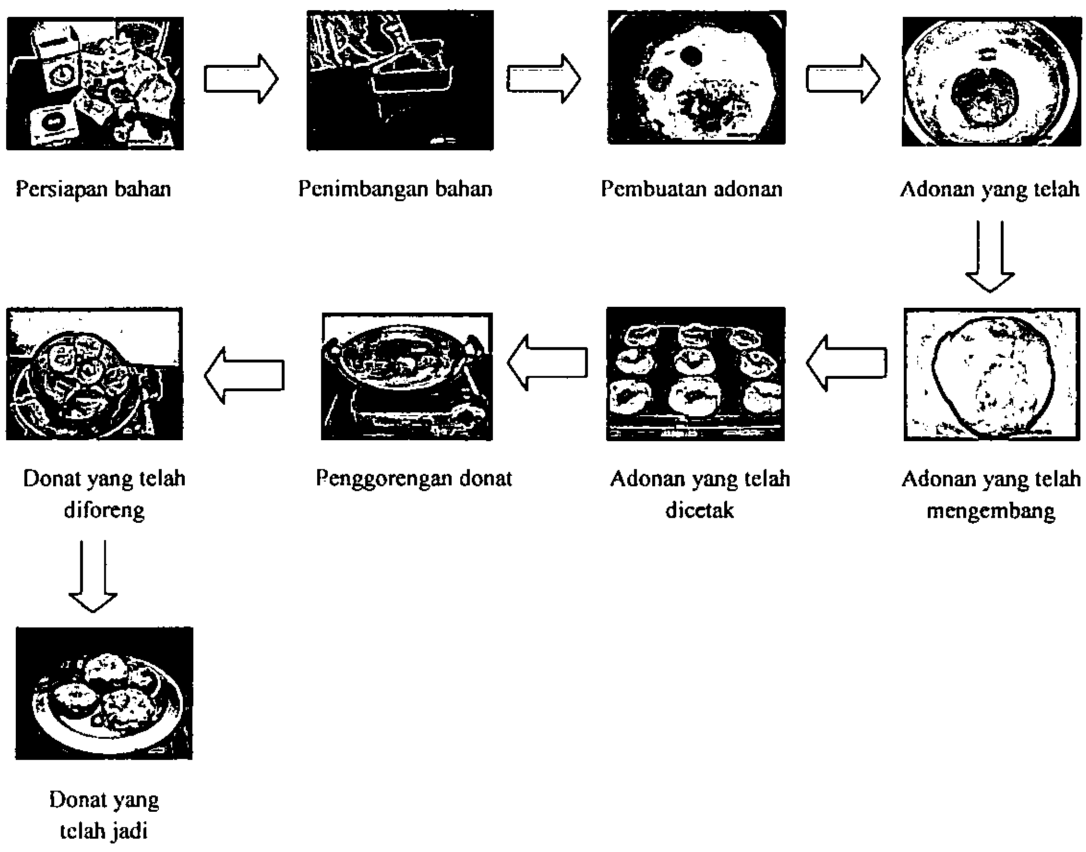
b. Pembelian Bahan dan Alat Produksi

Alat produksi yang telah dibeli antara lain : (1) Kompor gas portable, (2) penggorengan, (3) bakom, (4) tempat kue, (5) timbangan, (6) saringan, (7) Box serbaguna, dan (8) sarung tangan. Bahan-bahan yang dibutuhkan selama proses produksi antara lain: (1) tepung terigu, (2) telur, (3) mentega, (4) emulsifier, (5) susu, (6) tepung berprotein tinggi, (7) rumput laut basah, (8) tepung bumbu, (9) saus, (10) khamir instan, (11) gula, (12) tepung gula, dan (13) garam.

c. Produksi

Produk yang dihasilkan antara lain donat rumput laut dan rumput laut goreng. Tahapan pembuatan produk antara lain sebagai berikut.

Donat rumput laut :



Kelebihan dari produk rumput laut goreng adalah produk tersebut relatif baru di pasaran, rasa enak dan gurih, tekstur yang khas. Sedangkan donat rumput laut kelebihannya rasa yang enak dan kompetitif terhadap produk donat lain, mengandung iodium dan serat pangan. Kekurangan rumput laut goreng adalah masa simpannya rendah, daya serap minyak yang tinggi, bentuk yang tidak seragam dan kurang menarik. Sedangkan untuk donat rumput laut warnanya terlalu coklat sehingga kurang menarik, tekstur agak keras, dan penyajiannya terlalu sederhana.

Hasil dari survey harga menunjukkan bahwa produk *donat rumput laut* sebaiknya dijual dengan harga Rp 1.500 per buah dan *rumput laut goreng* Rp 1000 per porsi. Penetapan harga ini juga didasarkan pada pengamatan pada produk-produk yang sejenis dan hasil perhitungan modal. Dengan kisaran harga tersebut konsumen tidak merasa keberatan karena selisihnya tidak jauh beda dengan harga donat biasa.

Penjualan telah dilaksanakan dua kali, yaitu penjualan donat rumput laut dan rumput laut goreng. Penjualan tersebut cukup memuaskan karena smua produk habis terjual. Keuntungan total dari dua kali penjualan tersebut adalah Rp 51.000,00. Keuntungan ini cukup menjanjikan jika produksi dan penjualan dilakukan secara kontinu karena tenggapan konsumen terhadap produk cukup baik.

Namun demikian penjualan baru dapat dilakukan dua kali karena beberapa kendala. Kendala utama yang dirasakan paling berat adalah masalah waktu dan tenaga dalam produksi dan penjualan. Produksi donat rumput laut diperlukan waktu yang cukup lama sehingga waktu yang dialokasikan untuk pengerjaan PKM ini dirasa tidak cukup, butuh waktu yang lebih banyak untuk menghasilkan hasil yang maksimal.

Meskipun berbagai kendala saat ini dihadapi, program kreativitas ini tetap bisa dijalankan dengan mengatasi kendala tersebut. Adapun hal-hal yang dapat dilakukan untuk mengatasinya adalah dengan menyediakan lebih banyak waktu yang efektif dimana semua anggota dapat bekerja dengan lebih efektif dan efisien.

Penjualan produk olahan rumput laut ini dirasa belum optimal dimana produk ini dijual hanya pada saat ada bazar atau sesekali di kelas-kelas. Hal itu disebabkan perencanaan penjualan yang belum optimal. Masalah ini dapat diatasi dengan memperbaiki perencanaan penjualan dan melaksanakan konsep *One Stop Seaweed* dengan menambah jenis produk dan menjualnya pada suatu tempat sehingga konsumen memiliki banyak pilihan.

Instrumen-instrumen yang digunakan dalam pelaksanakan PKM ini sudah cukup bagus dalam memproduksi produk sesuai dengan yang telah direncanakan, hanya saja peralatan yang dimiliki saat ini masih kurang kondusif untuk melakukan produksi dalam jumlah yang besar. Hal ini menyebabkan banyaknya waktu yang diperlukan untuk menghasilkan produk dalam jumlah besar.

Dana yang dimiliki oleh program *One Stop Seaweed* ini dirasa cukup untuk dapat merealisasikan seluruh rencana yang sejak awal tertera pada proposal. Adapun penggunaan dana selama ini telah dilakukan secara optimal, yakni dengan menggunakan dana untuk berbagai keperluan pendanaan produksi, seperti pembelian peralatan dan bahan produksi. Berbagai peralatan dan bahan produksi tersebut telah dijelaskan sebelumnya.

Oleh karena itu, masih banyak hal yang harus dilakukan untuk benar-benar merealisasikan segenap rencana yang telah disusun sejak awalnya. Program *One Stop Seaweed* sejauh ini memiliki potensi yang cukup besar dan membutuhkan komitmen yang tinggi dari setiap anggota untuk merealisasikannya.

I. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Program Kreativitas Mahasiswa *"One Stop Seaweed"* memiliki potensi yang cukup bagus untuk dikembangkan dalam memperoleh laba. Berdasarkan hasil yang dapat dicapai melalui program ini, laba dapat dicapai dalam jumlah yang cukup besar, hanya saja butuh komitmen dan kerja keras dari setiap anggota agar seluruh rencana pada program ini dapat dilakukan secara optimal.

Saran

Sebaiknya setiap anggota dapat menyediakan lebih banyak waktu dan tenaga bagi pelaksanaan seluruh program *One Stop Seaweed*. Produk yang dijual sebaiknya disajikan lebih menarik sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan mendorong mereka untuk membeli. Diversifikasi produk juga dirasa sangat perlu untuk dilakukan karena dengan semakin banyaknya jenis produk yang kita jual pada satu tempat akan lebih menarik perhatian konsumen dengan pilihan-pilihan yang lebih banyak. Hal lain yang juga perlu dilakukan adalah promosi yang dikemas lebih menarik perhatian konsumen, yakni dengan meyakinkan mereka akan manfaat rumput laut bagi kesehatan manusia, dan mendorong mereka untuk mendapatkan manfaat tersebut melalui produk kita.

LAMPIRAN : Laporan Keuangan

No.	Keterangan	Jumlah	Pemasukan	Pengeluaran
1	Modal Awal		Rp 5,088,750.00	
2	Rumput Laut	4.5 Kg		Rp 22,000.00
3	Tepung Bumbu	11 bks		Rp 20,550.00
4	Sambal	2 pack		Rp 6,800.00
5	Tepung Terigu	9 Kg		Rp 63,000.00
6	Terigu Protein Tinggi	5 Kg		Rp 43,600.00
7	Minyak Goreng	3 L		Rp 74,000.00
8	Mentega/Margarin	1.5 Kg		Rp 15,400.00
9	Fermipan	8 Bks		Rp 17,600.00
10	Soda Kue	1 buah		Rp 3,500.00
11	*Emulsifier*	1 buah		Rp 3,500.00
12	Tepung Gula	2.25 Kg		Rp 20,700.00
13	Garam	1 Bks		Rp 500.00
14	Telur	2 Kg		Rp 23,400.00
15	Minyak Tanah	1 L		Rp 1,700.00
16	Saringan	1 Buah		Rp 3,500.00
17	Kocokan Telur	1 Buah		Rp 7,500.00
18	Mini box's	1 Buah		Rp 30,000.00
19	Baskom	3 buah		Rp 27,500.00
20	Wajan	1 Buah		Rp 49,900.00
21	Serok Parabola	1 Buah		Rp 14,500.00
22	Sarung Tangan	1 pasang		Rp 15,500.00
23	Serok Goreng	1 Buah		Rp 9,500.00
24	Serving Tongs	1 Buah		Rp 16,800.00
25	Timbangan	1 Buah		Rp 65,500.00
26	Kompor Gas *portable*	1 Buah		Rp 215,000.00
27	Gas	2 kaleng		Rp 22,800.00
28	Tempat Kue	3 buah		Rp 81,000.00
29	Gelas Cup	1 pack		Rp 11,000.00
30	Kertas Bungkus	1 pack		Rp 19,000.00
31	Sekretariat			Rp 320,750.00
32	Pendapatan		Rp 51,000.00	
	Total		Rp 5,139,750.00	Rp 1,226,000.00
	Saldo Akhir		Rp 3,913,750.00	