



**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

“Yummy Yogurt Ice Cream”
Alternatif Jajanan Sehat dan Cerdas

Bidang Kegiatan :
PKM Kewirausahaan

Disusun Oleh :

Fatimah Khoirun Nissa	H34060331	Angkatan 2006
Kurnia Rahma Septiani	H34060209	Angkatan 2006
Rieska Rahmawati	H34060965	Angkatan 2006
Maika Fitriana	H34063423	Angkatan 2006
Hapriza Aprilia	E14080043	Angkatan 2008

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010



**HALAMAN PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
LAPORAN AKHIR**

1. Judul Kegiatan : “Yummy Yogurt Ice Cream” Alternatif Jajanan Sehat dan Cerdas
2. Bidang Kegiatan : () PKMP (√) PKMK
() PKMT () PKMM
3. Bidang Ilmu : () Kesehatan () Pertanian
() MIPA () Teknologi dan Rekayasa
(√) Sosial Ekonomi () Humaniora
() Pendidikan

4. Ketua Pelaksana Kegiatan

5. Anggota Pelaksana Kegiatan 4 orang

6. Dosen Pendamping

7. Biaya Kegiatan Total

Dikti : Rp. 7.000.000,-

Sumber Lain :-

8. Jangka Waktu Pelaksanaan: 6 bulan

Bogor, 7 Juni 2010

Menyetujui,
Ketua Departemen Agribisnis

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS
NIP. 19580908198403 1 002

Fatimah Khoirun Nissa
NRP. H34060331

**Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan**

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 19581228 198503 1 003

Febriantina Dewi, SE. MSc
NIP. 19690205 199603 2 001



DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
I. PENDAHULUAN	1
Latar Belakang Masalah	1
Perumusan Masalah	1
Tujuan Program	2
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
III. METODE PENDEKATAN	4
IV. PELAKSANAAN PROGRAM	6
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	8
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	10

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

ABSTRAK

Era globalisasi sangat mempengaruhi gaya hidup masyarakat. Salah satu perubahan yang terjadi adalah masalah pangan dan gizi. Masyarakat sekarang menuntut adanya inovasi-inovasi baru khususnya di bidang pangan agar sesuai dengan kebutuhan dan selera mereka. Masyarakat dewasa ini banyak tertarik dengan makanan-makanan ringan atau jajanan karena kesibukan mereka yang sangat menyita waktu. Salah satu jenis pangan fungsional yang bergizi tinggi adalah yogurt. Meskipun pemanfaatan yogurt untuk bahan pangan mulai populer, namun yogurt yang diolah menjadi es krim masih jarang ditemui.

Yogurt yang selama ini belum begitu populer di masyarakat ternyata dapat dijadikan alternatif jajanan sehat yang dapat dinikmati semua kalangan. Selain itu yogurt juga merupakan produk pangan fungsional yang mengandung komponen aktif yang mampu mencegah bahkan membantu menyembuhkan suatu penyakit tertentu serta untuk mencapai kesehatan tubuh yang optimal. Rasa yogurt yang selama ini masam kurang digemari, padahal khasiat yogurt telah terbukti dalam mempengaruhi kesehatan tubuh. Oleh karena itu es krim yogurt dapat menjadi salah satu alternatif dalam mengkonsumsinya dengan rasa yang lebih enak dan tetap memiliki khasiat yang sama seperti yogurt.

Kata kunci: Yogurt, Ice cream, Alternatif Jajanan

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga tim penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini berupa usulan program kegiatan kepada institusi DIKTI. Terima kasih kami ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan mental dan spiritual kepada tim penulis.

Karya ilmiah ini berisi tentang pemanfaatan olahan susu sapi yaitu yogurt ke dalam bentuk es krim. Masyarakat umum banyak yang tidak terbiasa dengan meminum susu sapi karena banyak masyarakat yang alergi dengan kandungan laktosa di dalam susu. Sehingga ada alternatif untuk meningkatkan konsumsi susu masyarakat dan menambah nilai jual susu dengan mengolah susu sapi menjadi yogurt yang digunakan sebagai bahan baku es krim yogurt. Oleh karena itu tim penulis berinisiatif untuk memaparkan ide mengenai inovasi pembuatan es krim yogurt mulai dari proses produksi, manajemen pemasaran, keuangan, distribusi, hingga proses pemasarannya.

Tim penulis berharap semoga program kegiatan kewirausahaan ini dapat terlaksana dan mendapat dukungan biaya dari DIKTI serta dapat diterima oleh masyarakat luas sebagai bahan referensi dalam pengembangan usaha.

Bogor, 7 Juni 2010

Tim Penulis

I. PENDAHULUAN

Judul Program

“Yummy Yogurt Ice Cream” Alternatif Jajanan Sehat dan Cerdas

Latar Belakang

Era globalisasi sangat mempengaruhi gaya hidup masyarakat. Salah satu perubahan yang terjadi adalah masalah pangan dan gizi. Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang sadar akan pentingnya kesehatan membuat masyarakat menginginkan produk-produk pangan yang tidak hanya memiliki rasa yang enak tetapi juga memperhatikan pengaruh makanan tersebut terhadap kesehatan (pangan fungsional). Salah satu jenis pangan fungsional yang bergizi tinggi adalah yogurt. Meskipun pemanfaatan yogurt untuk bahan pangan mulai populer, namun yogurt yang diolah menjadi es krim masih jarang ditemui.

Banyak fakta menyebutkan bahwa es krim merupakan salah satu makanan bernilai gizi tinggi. Untuk membuat es krim yang bermutu tinggi, nilai gizi bahan bakunya perlu diketahui dengan pasti. Dengan bahan baku yogurt maka es krim akan memiliki nilai gizi yang lebih tinggi.

Ditinjau dari komposisi zat gizinya, yogurt sangat tinggi kalsium dan zat besi, zat yang baik untuk mencegah keropos tulang . Berdasarkan sumber The Wellness Encyclopedia (1991) menyebutkan bahwa setiap 227 gr yogurt mengandung 275 – 400 mg kalsium, angka yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan sumber kalsium yang lain. Kandungan gizi lain adalah vitamin B-komplek untuk kesehatan reproduksi, protein untuk pertumbuhan, mineral dan vitamin lain untuk menjaga dan memelihara kesehatan sel tubuh. Bahkan, bagi para penderita *lactose intolerance*, yogurt dapat menjadi pengganti susu karena laktosa sudah dirubah menjadi asam laktat sehingga aman untuk dikonsumsi. Berikut tabel kandungan gizi yogurt:

Tabel 1. Kandungan Gizi Yoghurt*)

Komponen	Kandungan (per 100 g yoghurt)
Energi (Kkal)**)	42 – 62
Nilai pH	4.2 – 4.4.
Protein (g)	4.5 – 5.0
Karbohidrat (g)**)	6–7
Lemak (g)**)	< 0.5 – 2.1
Kalsium (mg)	130-176
Magnesium (mg)	17
Potassium (mg)	226

*) Canadian Dairy Commission (2002)

***) Nilai ini adalah untuk yoghurt yang tidak diberi tambahan gula

Perumusan Masalah

Yogurt yang selama ini belum begitu populer di masyarakat ternyata dapat dijadikan alternatif jajanan sehat yang dapat dinikmati semua kalangan. Selain itu yogurt juga merupakan produk pangan fungsional yang mengandung komponen aktif yang mampu mencegah bahkan membantu menyembuhkan suatu penyakit tertentu serta untuk mencapai kesehatan tubuh yang optimal.

Rasa yogurt yang selama ini masam kurang digemari, padahal khasiat yogurt telah terbukti dalam mempengaruhi kesehatan tubuh. Oleh karena itu es krim yogurt dapat menjadi

salah satu alternatif dalam mengkonsumsinya dengan rasa yang lebih enak dan tetap memiliki khasiat yang sama seperti yogurt.

Tujuan

Program ini bertujuan untuk mengembangkan usaha pemasaran es krim yogurt dalam upaya untuk :

1. Menambah variasi jajanan sehat
2. Membuat inovasi baru dari olahan yogurt
3. Memberi informasi kepada masyarakat tentang kandungan gizi yang terdapat pada produk es krim yogurt.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Usaha yang akan dijalankan bergerak di bidang pangan berupa jajanan sehat yaitu *Yummy Yoghurt Ice Cream*. Yogurt yang digunakan sebagai bahan baku utama pembuatan *Yummy Yoghurt Ice Cream* dipilih dari jenis yogurt *plain*. Dalam proses produksinya, *Yummy Yoghurt Ice Cream* ini dibuat dan diolah dengan teknologi sederhana dan ramah lingkungan..

Agar suatu perusahaan berhasil dalam menjalankan usahanya, dibutuhkan pengetahuan mengenai analisis pesaing, segmentasi pasar juga strategi pemasaran.

➤ Analisis Pesaing

Hanya ada beberapa produsen ternama dan berskala usaha besar saja yang telah membuat produk es krim ini, namun masing-masing hanya memproduksi dan memasarkan di lapisan masyarakat kalangan atas.

➤ Segmentasi Pasar

Adapun segmentasi pasar produk *Yummy Yogurt Ice Cream* ini yaitu mahasiswa dan warga lingkaran kampus IPB Darmaga serta siswa-siswi sekolah-sekolah yang ada di sekitar kampus Darmaga.

➤ Strategi pemasaran

Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Di dalam memasarkan suatu produk, 4P (*Product, Price, Place, Promotion*) yang merupakan bauran pemasaran harus diperhatikan.

1) *Product*

Yummy Yogurt Ice Cream merupakan produk inovasi baru dalam pengolahan yogurt menjadi es krim yogurt dengan tiga varian rasa yaitu durian, stroberi dan leci karena di Indonesia produk ini belum dipasarkan secara luas.

2) *Price*

Penetapan harga *Yummy Yogurt Ice Cream* dilakukan dengan mempertimbangkan semua biaya, baik *fix cost* (biaya tetap) maupun *variable cost* (biaya variabel). Harga pasaran *Yummy Yogurt Ice Cream* adalah Rp.2.500,00 per cone.

3) *Place*

Untuk memasarkan *Yummy Yogurt Ice Cream* ini, maka tempat yang dijadikan tempat pemasaran adalah di sekitar lingkungan Kampus IPB Darmaga. Karena Mahasiswa sering mengakses internet, kami juga memasarkan *Yummy Yogurt Ice Cream* melalui iklan di internet, *facebook*, *blog*, dan *mailing list*. *Yummy Yogurt Ice Cream* juga akan dijual langsung kepada konsumen di saat akhir pekan (*weekend*) dan untuk jangka panjang akan dilakukan penjualan di *Bazaar* atau pameran makanan sebagai promosi produk, serta pusat-pusat keramaian di akhir pekan dan hari libur.

4) *Promotion*

Dalam pemasaran *Yummy Yogurt Ice Cream*, media promosi secara tidak langsung dilakukan melalui penyebaran leaflet, pamflet, dan poster ke beberapa lokasi strategis di daerah pemasaran seperti di sekitar kampus IPB Darmaga juga pusat-pusat keramaian lainnya. Selain itu, promosi secara tidak langsung juga dilakukan melalui media internet seperti pembuatan *note* pada *facebook*, *email*, *milist*, *blog*, dan *website*. Promosi secara langsung yang kami lakukan adalah bekerjasama dengan para pedagang makanan, pendirian *stand-stand* dan *bazaar* saat acara seminar di sekitar kampus.

III. METODE PENDEKATAN

1. Rencana Produksi

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 es krim yogurt
- c. Kegiatan produksi lanjutan (promosi produk)
- d. Kegiatan pendistribusian dan pemasaran
- e. Evaluasi seluruh kegiatan, sejak praoperasi hingga pelaksanaan
- f. Pelaporan evaluasi dan hasil

2. Rencana Pemasaran

Tahap-tahap yang akan dilakukan dalam pemasaran adalah melakukan penjualan es krim yogurt dalam bentuk cone. Dalam pemasaran *Yummy Yogurt Ice Cream*, media promosi secara tidak langsung dilakukan melalui penyebaran leaflet, pamflet, dan poster ke beberapa lokasi strategis di daerah pemasaran seperti di sekitar kampus IPB Darmaga juga pusat-pusat keramaian lainnya. Selain itu, promosi secara tidak langsung juga dilakukan melalui media internet seperti pembuatan *note* pada *facebook*, *email*, *milist*, *blog*, dan *website*.

3. Rencana 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. Penanggung 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 Es Krim Yogurt.

4. 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 koordinator pelaksana dan seluruh penanggung jawab 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 dengan 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.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Tahap Produksi

Produk ini diberi nama "Yummy Yogurt Ice Cream" dengan variasi ukuran dan rasa. Produksi usaha ini akan berlokasi di Wisma Ayu, Jalan Babakan Tengah 101. Pemilihan lokasi ini berdasarkan tempat tinggal anggota yang tidak terlalu jauh sehingga memudahkan dalam proses produksi dan koordinasi. Sebelum melakukan kegiatan produksi dilakukan persiapan kegiatan yang meliputi :

- a. Survey bahan baku
Tim melakukan kerjasama dengan salah satu produsen yogurt di daerah Cibinong, Bogor. Yogurt yang diperlukan dalam proses pembuatan es krim yogurt ini adalah yogurt *plain* (tanpa rasa) dan yogurt dengan rasa. Harga yogurt *plain* ini yaitu Rp 15.000,- per liter.
- b. Pengadaan alat dan bahan baku
Langkah awal yang dilakukan adalah pembelian peralatan produksi utama dan penunjang secara bertahap.

Cara Pembuatan es krim yogurt :

Bahan :

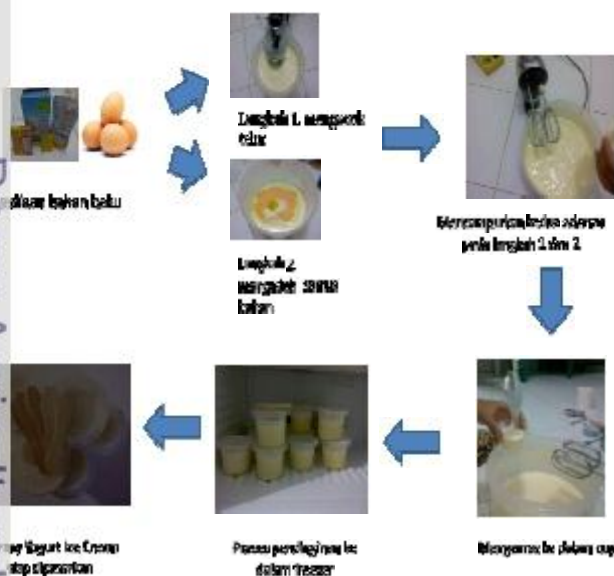
- Yogurt
- Telur
- Susu kental manis
- Susu bubuk
- Pengembang SP

Alat :

- Freezer Mixer
- Box Cooler Scope
- Wadah Termometer

Proses Produksi :

1. Aduk telur menggunakan mixer dengan kecepatan rendah berangsur-angsur semakin cepat sampai telur menjadi kaku
2. Campur yogurt, susu, dan esense dengan kecepatan rendah agar yogurt tidak mencair.
3. Hasil yang telah didapat dimasukkan pada wadah atau cup lalu disimpan pada freezer sampai beku.
4. Es krim siap untuk dikemas atau langsung dipasarkan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Es Krim Yogurt

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

2. Tahap Pemasaran

Tahap-tahap yang dilakukan dalam pemasaran adalah melakukan penjualan es krim yogurt dalam bentuk cup. Dalam pemasaran *Yummy Yogurt Ice Cream* pemasaran yang baru dilaksanakan adalah dengan menawarkan ke kosan- kosan (hunian mahasiswa).

➤ Strategi pemasaran

Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Di dalam memasarkan suatu produk, 4P (*Product, Price, Place, Promotion*) yang merupakan bauran pemasaran harus diperhatikan.

a) Product

Product dalam bauran pemasaran merupakan kombinasi barang dan jasa yang ditawarkan oleh perusahaan kepada pasar yang menjadi sasaran. *Yummy Yogurt Ice Cream* merupakan produk inovasi baru dalam pengolahan yogurt menjadi es krim yogurt dengan varian rasa dan ukuran. Dalam pelaksanaan produk yang dihasilkan berbentuk es krim yogurt dalam cup dengan ukuran dan rasa yang berbeda.

b) Price

Penetapan harga *Yummy Yogurt Ice Cream* dilakukan dengan mempertimbangkan semua biaya, baik *fix cost* (biaya tetap) maupun *variable cost* (biaya variabel). Harga pasaran *Yummy Yogurt Ice Cream* adalah Rp. 1.500,- untuk es krim yogurt cup ukuran kecil sedangkan harga Rp. 2.000,- untuk es krim yogurt cup ukuran sedang.

c) Place

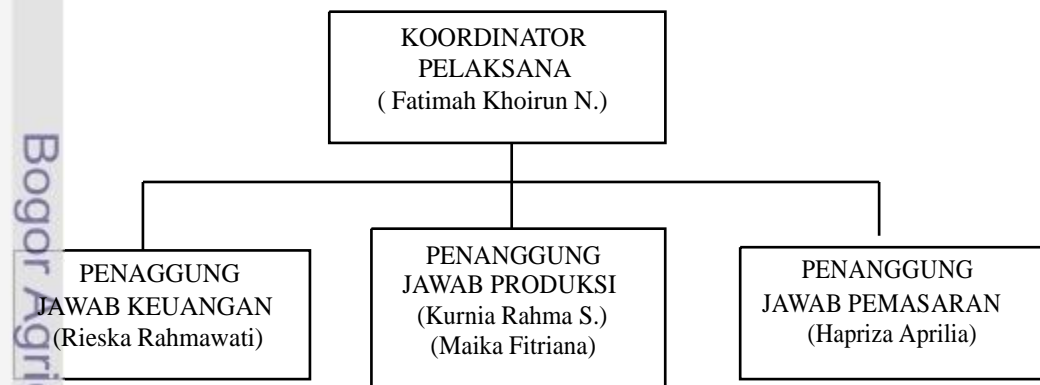
Untuk memasarkan *Yummy Yogurt Ice Cream* ini, maka tempat yang dijadikan tempat pemasaran adalah di sekitar lingkungan Kampus IPB Darmaga.

d) Promotion

Kegiatan promosi yang sudah dijalankan adalah melalui promosi langsung (*direct*) yaitu promosi secara perorangan dan melalui kos-kosan hunian mahasiswa serta pada saat ada kegiatan mahasiswa. Disertai dengan penyebaran pamflet yang menunjukkan alat pemasaran yang tepat dan memberitahukan mengenai kondisi produk serta menginfokan mengenai manfaat yang terkandung dalam *Yummy Yogurt Ice Cream*.

3. Tahap Pengorganisasian

Dalam pengorganisasian kegiatan usaha produksi dan pemasaran es krim yogurt, jalur koordinasi kerja tim adalah sebagai berikut



Gambar 2. Bagan Organisasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketercapaian Target Luaran:

- d. Pra Operasi
 Dalam pelaksanaannya kegiatan ini sudah dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini meliputi pengadaan peralatan, pengadaan bahan baku produksi, uji organoleptik. Proses pengadaan bahan baku kami membangun jaringan kepada *suplier* yogurt yang bersala dari Cibinong yaitu “*E-Yogurt*”. Bahan baku yang diperlukan yaitu yogurt *plain* (tanpa rasa) dan yogurt dengan rasa.
- e. Proses Produksi
 Proses produksi dilakukan sebanyak tiga kali. Produksi yang pertama yaitu produksi dalam rangka *trial and error*. Produksi yang kedua dihasilkan 41 cup es krim yogurt dengan jumlah bahan baku yogurt sebanyak 1 liter. Produksi yang ketiga kami menghasilkan 29 cup es krim yogurt dengan jumlah bahan baku yang sama. Perbedaan yang dihasilkan dalam memproduksi es krim yogurt ini yaitu perbedaan ukuran cup yang diproduksi. Rasa es krim yang dihasilkan yaitu strawberry, leci dan mangga.
- f. Pemasaran
 Proses pemasaran yang dilakukan melalui promosi secara personal. Yaitu dengan cara promosi langsung dan melakukan penjualan di tempat hunian mahasiswa dan pada saat ada kegiatan mahasiswa. Kami membuat dua macam ukuran dalam pemasaran es krim yogurt. Hal ini berdasarkan dengan perbedaan ukuran cup.
 Harga es krim yogurt yaitu :
 - . Cup Kecil Rp 1.500,-
 - Cup Sedang Rp 2.000,

Penggunaan Biaya

Laporan Keuangan

No.	Uraian	Debit	Kredit
1.	Pemasukan dari DIKTI	7.000.000	
2.	Pemasukan dari penjualan	299.500	
3.	Pengeluaran		1.067.600
	Uang yang ada	6.231.900	

Pengeluaran yang dilakukan

No.	Uraian	Jumlah
1.	Yogurt <i>plain</i>	45.000
2.	Yogurt Rasa	45.000
3.	Susu Bubuk	18.500
4.	Susu kental manis	25.400
5.	Telur	13.600
6.	Perasa buah	6.600
7.	SP (Pengembang)	12.000
8.	TBM (Pengembang)	2.000
9.	Cup	45.000
10.	Stik es krim	7.500
11.	Scope es krim	25.000
12.	Wadah	20.000



13.	Mixer	199.000
14.	Transportasi	30.000
15.	Administrasi	75.000
16.	Listrik	50.000
17.	Sewa Freezer	300.000
18.	Sewa Cooler Box	98.000
19.	Nyetak Label	15.000
20.	Biaya Promosi	35.000
Jumlah		1.067.600

Pemasukan yang diterima

No.	Pemasukan hasil penjualan	Jumlah
1	Produksi ke-1	61.500
2	Produksi ke-2	58.000
3	Produksi ke-3	60.000
4	Produksi ke-4	60.000
5	Produksi ke-5	60.000
Jumlah		299.500

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

