

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Penyakit tifus muncul akibat infeksi yang terjadi pada usus manusia (<http://matami.wordpress.com> . Penyakit maag atau gastritis terjadi karena produksi asam lambung secara berlebihan yang dapat merusak dinding lambung karena sifat asam yang korosif (mengikis). Faktor yang memicu produksi asam lambung yang berlebihan adalah beberapa zat kimia, seperti alkohol, umumnya obat penahan nyeri, asam cuka, serta beberapa makanan dan minuman yang bersifat asam. Selain itu, faktor psikis atau kejiwaan seseorang bisa pula meningkatkan produksi asam lambung. (<http://safuan.wordpress.com>).

Salah satu cara untuk menyembuhkan penyakit tifus dan maag adalah dengan mengonsumsi cacing tanah (*Lumbricus*) yang telah banyak dibudidayakan di Indonesia . Cacing ini dapat dikonsumsi setelah dikeringkan, kemudian direbus, dan diminum airnya. Jika tidak suka dengan baunya yang cukup menyengat, bisa dikonsumsi dalam bentuk kapsul. Dalam kasus penyakit tifus, ekstrak cacing tanah bisa bekerja dari dua sisi, yaitu membunuh bakteri penyebab tifus sekaligus menurunkan demam. (<http://piogama.ugm.ac.id>)

Di samping kaya protein (50-72 %), cacing tanah juga mengandung beberapa asam amino yang sangat penting bagi unggas seperti arginin (10,7 %), tryptophan (4,4 %), dan tyrosin (2,25 %). Ketiga asam amino ini jarang ditemui pada bahan pakan lainnya. (Sajuthi, Suradikusumah, dan Santosa).

Cokelat merupakan jajanan yang banyak diminati oleh kaum remaja, terutama sebagai cemilan penunda lapar atau penghilang stress. Produk cokelat cukup beraneka ragam. Misalnya, cokelat susu yang merupakan campuran antara cokelat manis, cocoa butter, gula, dan susu. Selain itu, ada pula coklat pahit (dark chocolate) yang merupakan cokelat alami yang mengandung 43% padatan cokelat. Cokelat yang baik dan lebih sehat untuk dikonsumsi adalah cokelat yang paling banyak mengandung minyak kakao (cocoa butter) dan kakao padat (cocoa solid) yang merupakan komponen non-lemak pada biji cokelat yang digiling. Cokelat hitam murni (dark chocolate) mengandung sekitar 70% kakao (padat dan minyak), cokelat susu biasanya mengandung sekitar 50% kakao. Sementara itu, cokelat putih yang berkualitas bagus hanya mengandung sekitar 33% kakao.

Komposisi kimia masing-masing jenis cokelat berbeda namun unsur utamanya adalah Karbohidrat, Protein, Lemak, asam oleat, asam stearat dan asam palmitat, Vitamin B riboflavin, Mineral : Kalsium, Fe, Zn dan Niacin

### 1.2 Perumusan Masalah

Masalah-masalah yang akan dianalisis dan dipecahkan dalam program kewirausahaan ini dirangkum dalam beberapa hal berikut:

1. Belum dikenalnya pemanfaatan cacing tanah sebagai salah satu bahan jajanan cokelat yang menyehatkan.
2. Menarik minat masyarakat untuk mengonsumsi cokelat yang mengandung cacing tanah.
3. Meningkatnya beban psikologis dan pola makan yang tidak teratur dalam rutinitas sehari-hari sehingga mengakibatkan banyaknya masyarakat yang terkena penyakit tifus dan maag.

### 1.3 Tujuan Program

Tujuan dari kegiatan PKMK ini antara lain:

1. Mempelajari aspek produksi “Lumbricus Chocolate”
2. Mengidentifikasi pemasaran produk “Lumbricus Chocolate” (STP)
3. Menganalisis kelayakan financial usaha “Lumbricus Chocolate”
4. Membuat struktur organisasi usaha “Lumbricus Chocolate”
5. Mempopulerkan “Lumbricus Chocolate” di kalangan masyarakat sebagai alternatif jajanan yang menyehatkan.

### 1.4 Luaran yang diharapkan

Luaran yang dihasilkan adalah produk dengan inovasi baru berupa cokelat yang mengandung cacing tanah (*Lumbricus Chocolate*) sebagai jajanan yang menyehatkan. Di masa mendatang, produk ini diharapkan akan mampu menarik minat masyarakat terutama konsumen cokelat. Manfaat yang diperoleh selain sebagai makanan ringan juga dapat dijadikan obat penyakit tifus dan maag. Di samping itu, produk ini memiliki harga yang terjangkau dan diharapkan mampu membidik pasar di semua kalangan masyarakat, sehingga akan terbentuk suatu usaha dengan tingkat keuntungan tinggi.

### 1.5 Kegunaan Program

#### a. Manfaat bagi mahasiswa

- Menumbuhkan dan meningkatkan kreatifitas mahasiswa serta jiwa kewirausahaan
- Media pengembangan serta penerapan ilmu dan teknologi dari disiplin ilmu yang telah diperoleh
- Merangsang mahasiswa untuk berpikir kreatif, inovatif, dan dinamis
- Meningkatkan kerjasama *team* dalam memasarkan produk “Lumbricus Chocolate”
- Mengetahui proses pembuatan “Lumbricus Chocolate”

#### b. Manfaat bagi perguruan tinggi

- Meningkatkan citra positif perguruan tinggi sebagai salah satu pencetak generasi perubah yang positif bagi bangsa
- Menambah khasanah ilmu pengetahuan dan teknologi yang dikembangkan oleh perguruan tinggi

#### c. Manfaat bagi masyarakat

- Membuka lapangan pekerjaan baru
- Meningkatkan taraf hidup masyarakat
- Memberikan alternatif jajanan yang menyehatkan

## II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

### 2.1 Rencana Usaha

*Lumbricus Chocolate* memberikan alternatif untuk penggemar coklat yang bermanfaat untuk kesehatan. *Lumbricus Chocolate* dapat memberikan manfaat, diantaranya adalah sebagai penurun beban psikologis, menyembuhkan penyakit tifus dan maag, dan suplemen tubuh.

Biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi *Lumbricus Chocolate* pada tahap awal adalah sebesar Rp 8.337.500,00. Biaya tersebut sudah termasuk dengan alat-alat inventaris yang nantinya akan digunakan selama kegiatan produksi. Untuk tiap bulannya akan diproduksi 1500 coklat. Dari hasil produksi tersebut maka dihasilkan pemasukan kotor sebesar Rp 9.000.000,00 dari hasil penjualan produk (Rp 2000 x 4500). Perhitungan secara rinci dapat dilihat pada rancangan anggaran (**Lampiran 1**).

### 2.2 Rencana Pemasaran

Bauran pemasaran *Lumbricus Chocolate* terdiri dari 4P yaitu Product, Place, Price dan Promotion. Masing-masing dijelaskan sebagai berikut :

#### a. *Product* (produk)

Produk yang dihasilkan adalah coklat berprotein dengan merk dagang **Chocobric**. Hal yang dilakukan adalah dengan melakukan difersifikasi produk sesuai dengan keinginan konsumen yaitu coklat berprotein dengan isi selai rasa buah.

#### b. *Place* (tempat)

Tempat untuk memasarkan Chocobric adalah Institut Pertanian Bogor, universitas Sultan Ageng Tirtayasa Banten, Institut Teknologi Bandung, dan Universitas Indonesia. Rencana perluasan pasar akan dilakukan hingga pasar-pasar di luar jabodetabek dan juga rumah sakit yang ada di Jabodetabek.

#### c. *Price* (harga)

Harga yang ditawarkan akan bervariasi, bergantung dengan ukuran dari toples yang digunakan. Untuk harga satuan chocobric sebesar Rp 500 per pcs, harga per satu toples kecil (80 pcs) seharga Rp 30.000, dan harga per satu toples besar (140 pcs) sebesar Rp 50.000.

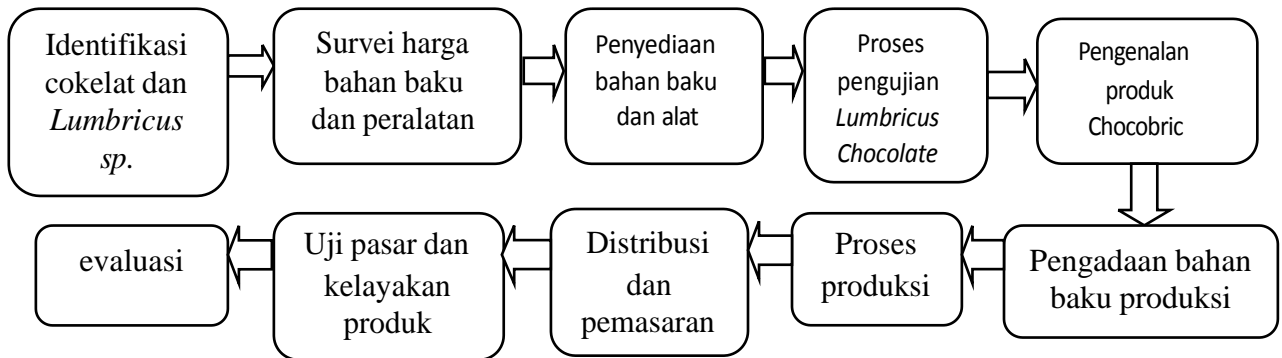
#### d. *Promotion* (promosi)

Promosi yang telah dilakukan adalah dengan penjualan langsung secara lisan dan penyebaran pamflet. Rencana kedepannya akan dilakukan promosi melalui situs jejaring sosial dan website.

## III.METODE PENDEKATAN

### 3.1 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Sebelum pelaksanaan produksi, dilakukan kegiatan pra operasi yang dilakukan oleh ketua pelaksana dan penanggung jawab bagian meliputi tahapan sebagai berikut:



### 3.2 Metode dan Analisis Pelaksanaan Kegiatan

#### 1. Penyiapan Keperluan Produksi

Bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk memulai produksi *Lumbricus Chocolate* sudah terdata dan akan direalisasikan setelah dana dapat dicairkan. Hal ini dilakukan untuk mengefektifkan waktu produksi dan mencapai target produksi yang telah ditetapkan.

#### 2. Riset Pasar

Prospek di masa mendatang dari produk Chocobric dilakukan melalui survei pasar dengan cara menanyakan secara langsung kepada konsumen mengenai pendapatnya setelah mengkonsumsi Chocobric. Hal ini dilakukan agar hasil yang didapat mewakili tanggapan pasar secara keseluruhan. Riset pasar Chocobric dikhususkan pada tanggapan konsumen terhadap kehadiran produk di pasar sebagai makanan ringan yang memberikan manfaat lain bagi kesehatan. Selain itu, hal terpenting yang dilakukan sebelum memasarkan adalah dengan melakukan uji laboratorium Biologi IPB untuk mengetahui kandungan yang ada di dalam Chocobric.

#### 3. Produksi

Jumlah chocobric yang telah dihasilkan sebanyak 17 buah toples kecil, 30 buah toples besar, dan 1680 pcs chocobric satuan. , periode Febuari sampai Mei 2010.

#### 4. Promosi

Pengenalan produk dilakukan dengan berbagai cara diantaranya menggunakan berbagai media baik secara langsung melalui mulut ke mulut (*word of mouth*) maupun secara tidak langsung dengan menyebar *leaflet*.

#### 5. Kelayakan Usaha

Pengujian kelayakan usaha dilakukan melalui perhitungan titik impas (BEP) dan tingkat keuntungan. Hasil perhitungan menunjukkan titik impas penjualan Chocobric sebesar 3.360 buah. Dan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 1.652.500.

#### 6. Evaluasi dan Konsultasi

Pengevaluasian proses produksi Chocobric adalah dengan cara survei langsung kepada konsumen setelah mengkonsumsi Chocobric. Hasil dari survey tersebut akan



dijadikan bahan untuk konsultasi kepada dosen pembimbing untuk meningkatkan kualitas dan diversifikasi produk.

### IV. PELAKSANAAN PROGRAM

#### 4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan program dimulai akhir Februari 2010 sampai dengan Mei 2010.

a. Lokasi Produksi

Lokasi yang akan digunakan untuk memproduksi Chocobric adalah rumah kontrakan salah satu anggota tim di daerah Babakan Lebak IPB Dramaga Bogor.

b. Waktu

Kegiatan PKMK ini direncanakan berlangsung selama empat bulan, berikut tabel jadwal pelaksanaan program yang telah dan sedang dilaksanakan.

Rencana	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Uji analisis dan organoleptik	■	■	■													
Pengadaan alat dan bahan				■												
Pembuatan publikasi dan promosi	■	■	■													
Mencari mitra kerja	■	■	■													
Produksi																
Promosi																
Penjualan Produk																
Evaluasi Bulanan				■			■				■					
Laporan Akhir PKMK																■

#### 4.2 Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan

Siapkan 1 kotak cokelat blok *Gholata Milk Chocolate*

Siapkan panci berukuran besar berisi air lalu panaskan hingga mendidih

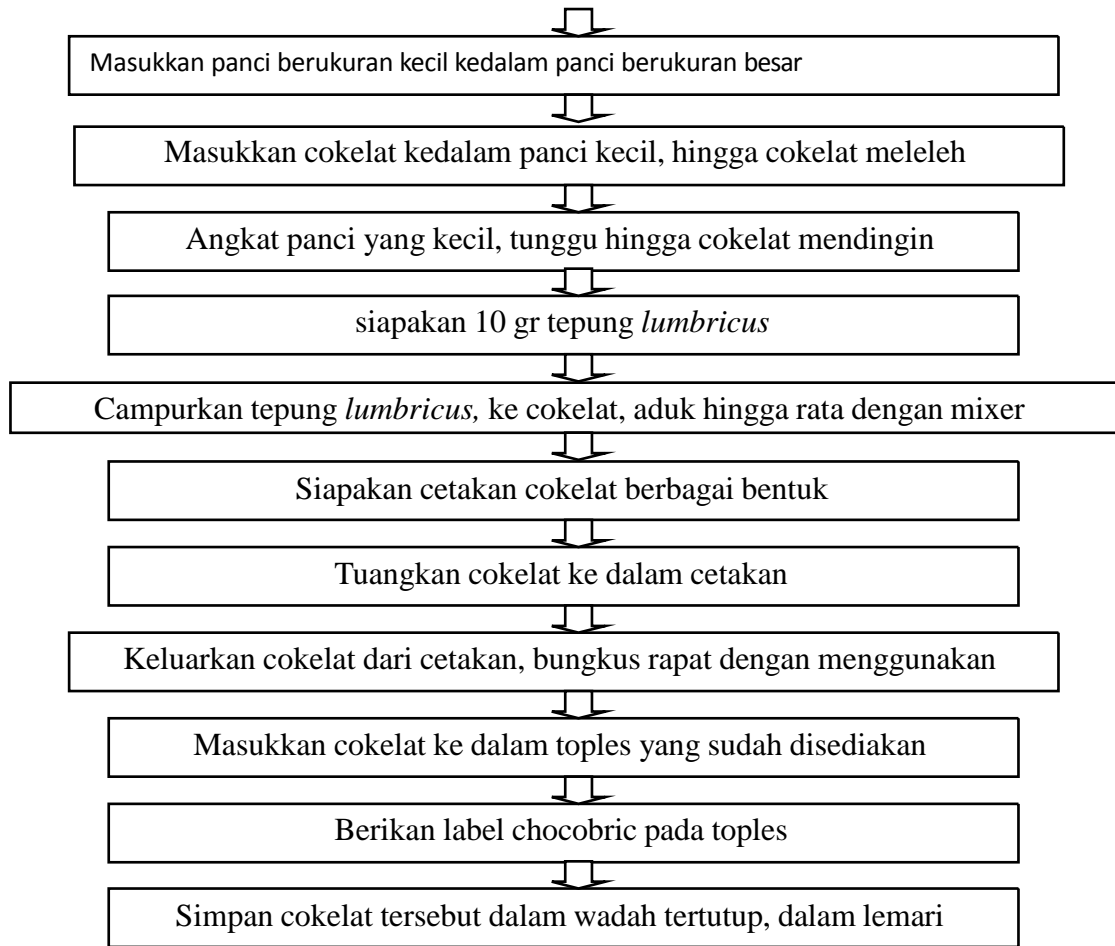
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 literatur atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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



Gambar 1. Diagram alir pembuatan *Lumbricus Chocolate*

### 4.3 Instrumen Pelaksanaan

#### 1. Bahan

- Cokelat
- Tepung Lumbricus

#### 2. Alat dan mesin produksi

- |              |              |
|--------------|--------------|
| • Cetakan    | • Gas Elpiji |
| • Panci      | • Gelas ukur |
| • Gelas ukur | • Timbangan  |
| • Pengaduk   | • Mixer      |
| • Kompom     | • Kulkas     |

### 4.4 Rancangan dan Realisasi Biaya

#### Rencana awal

Biaya variable : Rp. 3.967.500  
 Biaya investasi : Rp. 3.875.000

#### Realisasi biaya

Biaya variable : Rp. 3.709.000  
 Biaya investasi : Rp. 2.323.400

Biaya operasional : Rp. 495.000                      Biaya operasional : Rp. 299.000

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1 Hasil

Program ini dilaksanakan mulai dari bulan Februari 2010 hingga Mei 2010 dengan rincian pendapatan sebagai berikut :

Jenis Cokelat	Harga penjualan	Jumlah penjualan	Total
Toples Kecil	Rp. 30.000	17	Rp. 510.000
Toples Besar	Rp. 50.000	30	Rp. 1.500.000
Jual Satuan	Rp. 500	1680	Rp. 840.000
Coklat tangkai	Rp. 3000	6	Rp. 18.000
Total Omset			<b>Rp. 2.868.000</b>

#### • Perhitungan Laba Bersih :

Penjualan – HPProduksi =

$$\text{Rp. 2.868.000} - [(23.500 \times 30) + (14.500 \times 17) + (150 \times 1680) + (6 \times 2000)]$$

$$= \text{Rp. 1.652.500}$$

$$= 57.62\%$$

#### • BEP = Fix Cost : (Harga Jual/unit – Variabel coct/unit)

$$= 1.175.900 : (500 - 150)$$

$$= 3.360 \text{ buah}$$

Artinya, Lumbricus Chocolate telah melampaui titik impas yaitu sebanyak 7240 buah.

### 5.2 Pembahasan

Lumbricus Chocolate merupakan makanan ringan yang memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dari daging dan ayam namun masih lebih rendah dibandingkan dengan ikan. Karena keunikannya, Chocobric ini mampu melewati batas perhitungan titik impas yaitu sebesar 3.360 buah. Dengan promosi yang sangat gencar maka chocobric mampu mengembangkan penjualannya hingga kota Serang, Jakarta, dan juga Bandung. Hingga keuntungan yang diperoleh hingga bulan Mei adalah sebesar Rp 1.652.500.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Lumbricus telah layak untuk dijadikan suatu bisnis, karena dilihat dari hasil perhitungan kelayakan hasil dan juga dilihat dari omset. Disamping itu Lumbricus telah memiliki struktur anggota yang jelas serta segmentasi, targeting, dan positioning yang jelas, yaitu pada kalangan pelajar yang rentan pada penyakit tifus dan sebagai jajanan yang menyehatkan.

### 6.2 Saran

- Chocobric diharapkan dapat menjadi produk khas Institut Pertanian Bogor yang memiliki keunggulan dibandingkan produk sejenis yang beredar di pasar sebelumnya
- Pemasaran Chocobric dapat meluas hingga ke seluruh Indonesia dan terjadi peningkatan jumlah produksi yang signifikan