



LAPORAN PKMK

NIDJI VEGE RICE

(NASI WARNA BERSERAT TINGGI DARI PEWARNA ALAMI SAYURAN ORGANIK UNTUK MELANCARKAN PENCERNAAN)

BIDANG KEGIATAN : PKM KEWIRAUSAHAAN (PKMK)

Disusun Oleh :

Ketua	:	M. Syafriyansyah B.	(H34070051) Angkatan 2007
Anggota	:	Pristy Arnita	(E24070024) Angkatan 2007
		Siti Nurmaryam	(H34070046) Angkatan 2007
		Andrico Immanuel	(H34070066) Angkatan 2007
		Herawati	(H34080037) Angkatan 2008

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2010**



HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Nidji Vege Rice (Nasi Warna Berserat Tinggi dari Pewarna Alami Sayuran Organik Untuk Melancarkan Pencernaan)

2. Bidang Kegiatan : () PKMP (✓) PKMK
() PKMT () PKMM

3. Ketua Pelaksana Kegiatan

4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang

5. Dosen Pendamping

6. Biaya Kegiatan Total

a. Dikti

: Rp 6.750.000,-

b. Sumber Lain

: Rp -

7. Jangka Waktu Pelaksanaan

: Januari – Mei 2010

Bogor, 4 Juni 2010

Menyetujui

Ketua Departemen Agribisnis,

Ketua Pelaksana,

(Dr. Ir. Nunung Kusnaldi, MS)

NIP. 19580908 198403 1 002

(M. Syafriyansyah B.)

NIM.H34070051

Wakil Rektor Bidang Akademik
Dan Kemahasiswaan,

Dosen Pendamping,

(Prof.Dr.Ir Yonny Koesmaryono, MS)

NIP : 19581228 198503 1 003

(Etriya, SP. MM)

NIP. 19780805 200501 2 001

ABSTRAK

Gaya hidup sehat dengan cara kembali ke alam sedang menjadi trend baru sebagian masyarakat kita. Saat ini kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat mulai meningkat. Pola makan tinggi lemak, tinggi kalori dan rendah serat mulai ditinggalkan. Gejala positif yang perlu digalakan lebih luas, karena hanya sebagian kecil saja masyarakat kita yang sadar akan pola makan sehat. Diperlukan pengetahuan dan kesadaran diri yang baik untuk merubah gaya hidup.

Program ini mengembangkan produk nasi yang memanfaatkan pewarna alami yang berasal dari sayuran organik seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam sebagai komposisi utama. Produk Nidji Vege Rice ini diharapkan menjadi inovasi alternatif untuk masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi nasi yang telah mendapat asupan serat dan kandungan lainnya di dalam tubuh. Produk ini juga diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap nasi olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia.

Kata Kunci: Sehat, Nidji Vege Rice, Sayuran



KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT, atas segala nikmat-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis “Nidji Vege Rice (Nasi Warna Berserat Tinggi dari Pewarna Alami Sayuran Organik Untuk Melancarkan Pencernaan)” lomba Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan tahun 2010. Karya tulis ini mencoba menawarkan produk nasi yang memanfaatkan pewarna alami yang berasal dari sayuran organik seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam sebagai komposisi utama.

Terima kasih untuk semua pihak yang telah membantu dalam penulisan ini. Semoga karya tulis ini terwujud dalam bentuk usaha yang diharapkan dapat menjadi inovasi alternatif untuk masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi nasi yang telah mendapat asupan serat dan kandungan lainnya di dalam tubuh.

Bogor, Juni 2010

Penulis

1. PENDAHULUAN

1.1. JUDUL PROGRAM

Nidji Vege Rice (Nasi Warna Berserat Tinggi dari Pewarna Alami Sayuran Organik Untuk Melancarkan Pencernaan)

1.2. LATAR BELAKANG MASALAH

Zaman yang semakin berkembang telah mempengaruhi sedikit banyak tingkah laku kehidupan manusia. Manusia sekarang dituntut untuk bekerja se-efisien dan se-efektif mungkin. Tuntutan yang demikian keras membuat mereka lupa untuk memenuhi asupan serat dalam tubuh bagi kehidupan sehari-hari, khususnya serat dari sayur-sayuran.

Saat ini telah banyak produk olahan dari nasi, seperti nasi uduk dan nasi kuning. Tetapi nasi tersebut kurang mengangkat nilai-nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan inovasi terbaru dalam pengolahan nasi yang lebih menyehatkan, tetapi tetap memperhatikan efisiensi dan efektifitas.

Gaya hidup sehat dengan cara kembali ke alam sedang menjadi trend baru sebagian masyarakat kita. Sayuran seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam bukanlah merupakan sayuran yang asing bagi masyarakat Indonesia. Khasiatnya telah banyak diakui oleh masyarakat dalam membantu melancarkan pencernaan dan memenuhi asupan-asupan serat ataupun lainnya dalam tubuh.

Jika ditinjau dari nilai gizinya, dalam 100 g wortel mengandung Vitamin A yang tinggi yaitu sebesar 12000 SI. Sementara komposisi kandungan unsur yang lain adalah kalori sebesar 42 kal, protein 1,2 g, lemak 0,3 g, hidrat arang 9,3 g, kalsium 39 mg, fosfor 37 mg, besi 0,8 mg, vitamin B1 0,06 mg, dan vitamin C 6 mg (www.iptek.net.id). Dalam 100 gram tomat mengandung kalori 20 kal, protein 1,0 g, lemak 0,3 g, karbohidrat 4,2 g, kalsium 5,0 mg, Vitamin C 40 mg (www.myhobbyblogs.com). Kacang merah mengandung protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor, dan zat besi. Folasin adalah zat gizi esensial yang mampu mengurangi resiko kerusakan pada pembuluh darah (www.hanyawanita.com). Sedangkan bayam mengandung zat besi yang berupa Fe^{2+} (ferro) (www.measamom.multiply.com). Keuntungan mengonsumsi nasi olahan berbahan dasar sayuran organik ini adalah membantu proses pemenuhan serat dan kandungan-kandungan lainnya di dalam tubuh serta melancarkan pencernaan.

Program ini mengembangkan produk nasi yang memanfaatkan pewarna alami yang berasal dari sayuran seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam sebagai komposisi utama. Produk Nidji Vege Rice ini diharapkan menjadi inovasi alternatif asupan serat dan kandungan lainnya di dalam tubuh. Produk ini juga diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap nasi olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia.

1.3. PERUMUSAN MASALAH

Nidji Vege Rice adalah produk makanan yang terbuat dari nasi yang dicampurkan dengan serat-serat sayuran, seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam. Namun, selama ini nasi olahan yang dipasarkan sebagian besar hanya terdiri dari nasi uduk dan nasi kuning. Maka, dibutuhkan produk inovasi yang berserat tinggi, namun tetap praktis dan menyehatkan. Nidji Vege Rice merupakan salah satu terobosan yang cukup menjanjikan dalam pemenuhan kebutuhan serat dalam tubuh.

Dari segi pembuatan Nidji Vege Rice mudah dilakukan karena tidak membutuhkan alat dan proses yang rumit, disamping itu Nidji Vege Rice menjadi inovasi baru dalam pengolahan nasi yang dapat mengubah pandangan masyarakat, umumnya bagi anak kecil yang tidak atau kurang menyukai sayuran dan kalangan menengah ke atas bahwa nasi memiliki nilai komersil yang tinggi jika diolah dengan baik dan kreatif. Modifikasi nasi ini dilakukan untuk memanfaatkan kandungan serat yang terdapat dalam sayuran dan membantu melancarkan pencernaan serta dapat menarik konsumen dan menghasilkan profit bagi produsennya.

1.4. TUJUAN PROGRAM

Program ini bertujuan untuk mendirikan usaha pembuatan Nidji Vege Rice dalam upaya untuk:

1. Membuat inovasi baru produk olahan nasi dari bahan sayuran.
2. Memperhatikan kepedulian akan gaya hidup sehat.
3. Menjadikan alternatif pemenuhan serat yang disiapkan mudah dan cepat.
4. Memasyarakatkan produk Nidji Vege Rice.
5. Membuka peluang bisnis bagi masyarakat umum melalui produk olahan nasi.
6. Mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa sebagai sarana pembelajaran model industri pangan skala rumah tangga.

1.5. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Kegiatan wirausaha Nidji Vege Rice diharapkan menghasilkan produk nasi olahan yang praktis, lezat, mengenyangkan, murah, serta kaya kandungan seratnya. Atribut-atribut produk tersebut diharapkan akan menjadi daya tarik bagi konsumen untuk mengkonsumsinya. Konsumen yang mengkonsumsi produk ini diharapkan mendapatkan manfaat berupa kepuasan dan kesehatan. Selain itu dapat bermanfaat sekali untuk anak kecil yang tidak atau kurang menyukai sayuran. Karena Nidji Vege Rice ini sudah mengandung serat dari sayuran-sayuran organik tersebut.

Melalui program ini pula diharapkan penulis sebagai tim pelaksana dapat belajar berwirausaha sehingga dapat menghasilkan profit dan usaha tersebut terus berlanjut. Keberlanjutan usaha akan membuka lapangan kerja baru serta menambah kemandirian dan kesejahteraan bagi pengusaha khususnya dan masyarakat umumnya.

1.6. KEGUNAAN PROGRAM

Program ini dapat berguna bagi:

1. Perguruan Tinggi
Munculnya produk Nidji Vege Rice sebagai pangan fungsional baru yang akan memicu jiwa kreatif mahasiswa dalam menciptakan sebuah produk pangan olahan baru yang bermanfaat bagi tubuh, sehat dan praktis.
2. Bagi Mahasiswa
Pelaksanaan program ini akan merangsang mahasiswa berfikir kreatif, inovatif dan dinamis. Pelaksanaan program ini menuntut mahasiswa untuk dapat bekerja dalam tim.
3. Bagi Masyarakat
Adanya produk ini akan membantu konsumen terutama untuk mereka yang suka mengkonsumsi sayuran seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam menjadi lebih praktis. Selain itu juga berguna bagi anak kecil yang kurang atau tidak menyukai sayuran. Karena serat-serat yang ada pada sayuran organik tersebut telah tercampur di dalam Nidji Vege Rice.

2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Nidji Vege Rice adalah produk makanan yang terbuat dari nasi yang dicampurkan dengan serat-serat sayuran, seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam. Selama ini nasi olahan yang dipasarkan sebagian besar hanya terdiri dari nasi uduk dan nasi kuning. Maka, kami berinovasi membuat produk nasi yang mengandung serat, namun tetap praktis dan menyehatkan. Nidji Vege Rice merupakan salah satu terobosan yang cukup menjanjikan dalam pemenuhan kebutuhan serat dalam tubuh.

Dari segi pembuatan Nidji Vege Rice mudah dilakukan karena tidak membutuhkan alat dan proses yang rumit, disamping itu Nidji Vege Rice menjadi inovasi baru dalam pengolahan nasi yang dapat mengubah pandangan masyarakat, umumnya bagi anak kecil yang tidak atau kurang menyukai sayuran dan kalangan menengah ke atas bahwa nasi memiliki nilai komersil yang tinggi jika diolah dengan baik dan kreatif. Modifikasi nasi ini dilakukan untuk memanfaatkan kandungan serat yang terdapat dalam sayuran dan membantu melancarkan pencernaan serta dapat menarik konsumen dan menghasilkan profit bagi produsennya. Selain itu, kami berkreasi dengan berbagai macam resep masakan nasi seperti onogiri, nasi bakar, dan sekarang kami sedang dalam tahap pengembangan resep olahan nasi yang lain.

Program ini mengembangkan produk nasi yang memanfaatkan pewarna alami yang berasal dari sayuran organik seperti wortel, tomat, kacang merah, dan bayam sebagai komposisi utama. Produk Nidji Vege Rice ini diharapkan menjadi inovasi alternatif asupan serat dan kandungan lainnya di dalam tubuh. Produk ini juga diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap nasi olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia.

3. METODE PENDEKATAN

3.1 Produksi

a. Pra Kegiatan Produksi

Kegiatan pra produksi terdiri dari survei pasar dengan menacari tahu harga-harga dari bahan baku yang akan digunakan serta mencari tahu manfaat dari sayuran wortel, tomat, kacang merah dan bayam organik serta memilih lauk yang cocok untuk Nidji Vege Rice. Selain itu juga mencari tahu tentang pesaing-pesaing yang ada.

b. Kegiatan Produksi

Tahap awal dalam pembuatan Nidji Vege Rice ini adalah memilih bahan baku beras dan sayur-sayuran yang baik dan segar.

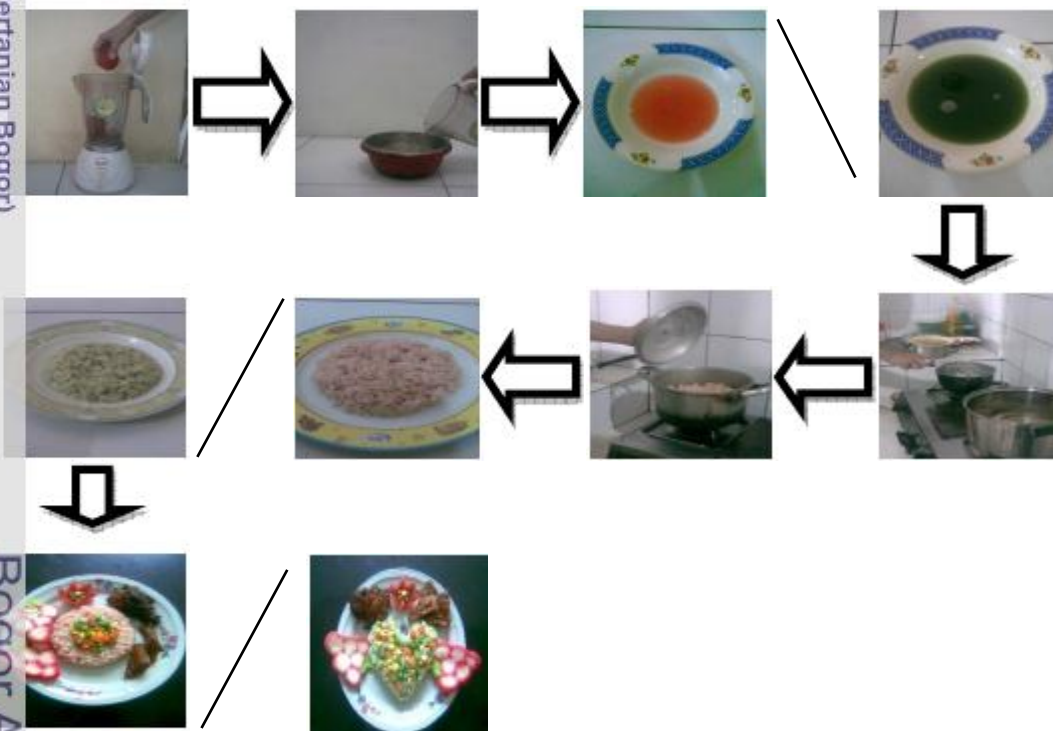
Bahan Baku Nidji Vege Rice	Jumlah
Beras	5 liter
Wortel	½ Kg
Tomat	½ Kg

Kacang Merah	½ Kg
Bayam	1 ikat
Garam	1 sdt
Daun Salam	2 lembar

Adapun pembuatan Nidji Vege Rice ini adalah sebagai berikut:

- Cuci sayur (wortel/tomat/kacang merah/bayam) yang akan dipakai.
- Potonglah sayur tersebut dan masukkan ke dalam blender dengan air ½ liter.
- Saring sayuran yang sudah di blender dengan alat penyaring / saringan.
- Cuci beras sebanyak dua kali dengan air.
- Masukkan sari sayuran yang sudah disaring tadi ke dalam beras sampai 1 ½ ruas jari telunjuk, ditambahkan 1 sdt garam dan 2 helai daun salam.
- Masak beras tersebut sampai matang.
- Nasi siap disantap dengan menggunakan lauk yang tersedia.

Skema Produksi Nidji Vege Rice



Bahan Pelengkap	Jumlah
Kacang Kapri	6 ons
Tempe	2 Bungkus
Tahu	3 Bungkus

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.

Ayam	2 ekor
Bawang Merah	¼ Kg
Bawang Putih	3 Bonggol
Bawang Bombay	1 Buah
Kecap	Secukupnya
Lada	Secukupnya
Bumbu dapur	Secukupnya

Adapun dalam pembuatan lauknya sebagai berikut:

- a. Untuk bagian kacang kapri, rebus 6 ons kacang kapri sampai matang.
- b. Untuk bagian ayam kecap, tumbuk 3 bonggol bawang merah dan 3 bonggol bawang putih sampai halus.
- c. Potong 2 ayam tersebut menjadi 24 bagian, lalu rebus sampai sedikit lunak.
- d. Siapkan penggorengan dengan minyak goreng secukupnya.
- e. Tuang hasil tumbukan bawang tersebut ke dalam penggorengan diikuti ayam, tahu, tempe, bumbu dapur, bawang bombay yang telah dipotong-potong, lada, dan kecap.
- f. Aduk sampai merata sambil menunggu matang.
- g. Lauk siap disajikan.

Ket : Untuk pembuatan 24 porsi Nidji Vege Rice beserta lauknya.

3.2 Manajemen

Struktur organisasi usaha Bidi Vege Rice ini dapat dilihat pada bagan berikut :





Ketua pelaksana tim pelaksana merupakan pimpinan usaha yang mengkoordinasikan seluruh penanggung jawab dari masing-masing bidang. Penanggung jawab bahan baku dan alat memiliki tugas untuk mempersiapkan seluruh bahan baku dan alat yang akan dipergunakan untuk kelancaran proses produksi. Penanggung jawab produksi bertugas untuk memimpin proses produksi serta melakukan kontrol kualitas atas produk yang dihasilkan. Penanggung jawab pemasaran melakukan berbagai kegiatan yang berkaitan dengan pasar seperti survei pasar, dan mencari metode pemasaran untuk memasarkan produk. Sementara penanggung jawab administrasi dan keuangan bertugas untuk melakukan pembukuan dan melakukan kontrol atas keuangan yang masuk dan keluar. Seluruh kegiatan baik pengadaan alat, produksi, pemasaran dilakukan oleh seluruh tim pelaksana.

3. Pemasaran dan Promosi

Dalam memasarkan produk Nidji Vege Rice, dilaksanakan strategi pemasaran yaitu STP (*Segmentation, Targetting, and Positioning*).

1. STP (*Segmentation, Targetting & Positioning*)

a. Segmentasi (*Segmentation*)

Agar pemasaran Nidji Vege Rice menjadi lebih efisien, maka dibutuhkan segmentasi pasar:

a) Kelompok Mahasiswa

Mahasiswa yang dimaksud adalah mahasiswa Institut Pertanian Bogor (IPB).

b) Kelompok Pelajar

Segmen lain adalah pelajar yang ada di sekitar lingkaran kampus IPB baik SD, SLTP, maupun SLTA.

c) Kelompok Umum

Segmen ini terdiri dari para masyarakat, warga lingkaran kampus dan masyarakat umum.

d) Pihak Dosen

Segmen ini terdiri dari seluruh dosen di IPB.

b. Target (*Targetting*)

Target pertama pemasaran Nidji Vege Rice ini adalah segmen dosen dan mahasiswa. Hal ini didasarkan pada kedua pasar di atas memiliki ukuran pasar yang besar. Target pemasaran yang lain adalah pelajar dan masyarakat sekitar kampus IPB Darmaga. Hal ini didasarkan pengenalan olahan Nidji Vege Rice sendiri ke masyarakat,

mengenalkan alternatif makanan yang sehat dan berserat tinggi serta memasyarakatkan produk olahan nasi. Setelah produk ini dapat diterima dan beredar maka akan dilakukan perluasan pasar.

c. Posisi (*Positioning*)

Konsumen diharapkan akan melihat Nidji Vege Rice sebagai produk makanan alternatif yang sehat dan bergizi tinggi. Pemasaran produk ini akan diarahkan pada kepedulian kepada kesehatan terutama bagi perlunya serat bagi tubuh manusia.

Kemasan juga akan dirancang sedemikian rupa sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membeli Nidji Vege Rice.

2. *Marketing Mix*

Dalam pelaksanaan strategi pemasaran terdapat empat komponen dasar yang sering dikenal dengan istilah "Empat P". Keempat elemen yang terdiri dari produk (*product*), penetapan harga (*price*), promosi (*promotion*) dan distribusi (*place*) tersebut membentuk bauran pemasaran (*marketing mix*).

a. Produk

Nidji Vege Rice (Nasi Warna Berserat Tinggi dari Pewarna Alami Sayuran Untuk Melancarkan Pencernaan)

b. Harga

Kami memberikan variasi harga yang disesuaikan dengan jenis konsumen, sebagai berikut:

NIDJI VEGE RICE (MENU)

PAKET 1 :	NASI (BAYEM / WORTEL / KACANG MERAH / TOMAT) RENDANG SAYUR BUNCIS / TUMIS TEMPE TEMPE GORENG / BAKWAN JAGUNG BUAH + AIR MINERAL	(Rp 18.500)
PAKET 2 :	NASI (BAYEM / WORTEL / KACANG MERAH / TOMAT) AYAM BAKAR / AYAM GORENG SAYUR BUNCIS / TUMIS TEMPE TEMPE GORENG / BAKWAN JAGUNG BUAH + AIR MINERAL	(Rp 17.500)
PAKET 3 :	NASI (BAYEM / WORTEL / KACANG MERAH / TOMAT) IKAN BAWAL BAKAR / IKAN BAWAL GORENG SAYUR BUNCIS / TUMIS TEMPE	



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.

	TEMPE GORENG / BAKWAN JAGUNG	
	BUAH + AIR MINERAL	(Rp 16.500)
PAKET 4 :	NASI (BAYEM / WORTEL / KACANG MERAH / TOMAT)	
	ROLADE / TELUR BALADO	
	SAYUR BUNCIS / TUMIS TEMPE	
	TEMPE GORENG / BAKWAN JAGUNG	
	BUAH + AIR MINERAL	(Rp 15.000)
	NASKAR PELANGI (NASI BAKAR PELANGI)	(Rp 6.000)
	BIG ONIDJIRI	(Rp 3.000)
	SMALL ONIDJIRI	(Rp 1.500)

c. Tempat

Penentuan lokasi awal pemasaran didasarkan pada letaknya strategis, akses masuk mudah, dan pengeluaran biaya sekecil mungkin. Berdasarkan kriteria tersebut kami menetapkan lokasi pemasaran produk kami, yaitu di Jl. Babakan Tengah (Bateng) dan acara-acara seperti bazar dan expo yang diadakan di kampus.

d. Promosi

Kegiatan promosi dari *Nidji Vege Rice* ini meliputi beberapa tahap yaitu dengan:

1. Melakukan promosi secara langsung yaitu dengan memberikan informasi kepada konsumen bahwa tim pelaksana telah meluncurkan produk *Nidji Vege Rice* (Nasi Pelangi). Informasi juga mencakup tentang manfaat serta zat gizi yang terkandung pada produk nasi pelangi. Kegiatan promosi ini cukup efektif namun memiliki keterbatasan dalam jumlah konsumen yang dapat dicakup melalui promosi langsung ini.
2. Membuat leaflet kemudian dibagikan untuk mendapatkan cakupan pemasaran yang lebih luas.
3. Menjual produk secara langsung kepada konsumen dalam keadaan matang (ke kelas-kelas pada setiap departemen di FEM).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 HASIL

Proses produksi *Nidji Vege Rice* dilakukan di salah satu kosan dari anggota PKM Nidji Vege Rice yang bertempat di Jl. Babakan Tengah No.14 Rt 002/Rw 009 Dramaga-Bogor, Sunda Karya. Adapun kegiatan produksi telah dilaksanakan selama enam kali yaitu pada tanggal 3 Februari 2010 sebanyak 45 porsi, tanggal 8 Februari

2010 sebanyak 50 porsi, tanggal 12 Februari 2010 sebanyak 30 porsi, tanggal 13 Februari 2010 sebanyak 20 porsi, tanggal 14 April 2010 sebanyak 15 porsi, dan tanggal 1 Mei sebanyak 345 porsi dalam bentuk small onidjiri.

Dari pelaksanaan selama enam kali produksi, pada produksi ketiga kami mendapat komplain dari konsumen karena nasi terasa agak keras, hal tersebut dikarenakan proses pembuatan dalam hal takaran yang kurang tepat.

- Rencana Lanjutan, Tim Pelaksana akan merekrut tenaga kerja dari warga disekitar Babakan Raya atau Campurawok untuk membantu kami dalam proses produksi dan pemasaran. Kemudian memperbaiki kemasan karena kemasan yang selama ini digunakan adalah kemasan kardus polos yang diberi label sehingga kurang memiliki daya tarik. Kami akan mencoba mendesain kemasan sebaik mungkin untuk dicetak dan diperbanyak. Selain itu, tim pelaksana juga akan melakukan proses uji kandungan gizi dan mengikuti berbagai pelatihan yang berhubungan dengan standar mutu dalam hal usaha makanan seperti HACCP untuk industri rumah tangga, serta pelatihan kreasi makanan. Mencari tempat yang strategis dan bekerjasama dengan PKM lain terutama PKM dengan produk minuman, agar dapat saling melengkapi.

4.2 KENDALA YANG DIHADAPI

Terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaan program ini :

1. Masing-masing anggota tim pelaksana memiliki jadwal kegiatan baik akademik maupun organisasi yang cukup padat sehingga sulit mencari waktu untuk melakukan rapat koordinasi dan waktu konsultasi dengan pembimbing.
2. Belum adanya kepastian jadwal untuk menggunakan laboratorium Departemen Gizi Masyarakat sehingga kegiatan untuk uji kandungan gizi pun tertunda.
3. Produk belum dapat dipasarkan secara kontinyu dalam keadaan siap saji untuk diujakan di kelas-kelas maupun acara bazaar, karena adanya keterbatasan sumber daya manusia. Hal tersebut membuat kami lebih banyak memproduksi sesuai dengan pesanan dibandingkan menjajakannya ke kelas-kelas atau mengikuti acara bazaar di tingkat fakultas.
4. Produk organik masih belum dipasarkan karena harganya yang cukup tinggi sehingga tidak sesuai dikalangan mahasiswa. Jadi sampai saat ini masih Nidji Vege Rice yang terbuat dari sayuran biasa.

4.3 SOLUSI YANG TELAH DIUPAYAKAN

1. Rapat koordinasi dan konsultasi dilakukan hanya beberapa anggota saja kemudian adanya transfer informasi kepada anggota yang berhalangan hadir.
2. Mencari laboratorium selain laboratorium dari Departemen Gizi Masyarakat yang dapat membantu kami untuk uji kandungan gizi dengan jadwal yang lebih pasti, salah satunya adalah Laboratorium Departemen Ilmu Teknologi Pangan.
3. Melatih salah satu warga disekitar Babakan Raya atau Campurawok untuk membuat *Nidji Vege Rice* ini sehingga nantinya dapat diajak untuk bekerjasama dan kami dapat lebih produktif lagi dalam menerima berbagai jenis pesanan dari konsumen.
4. Diperlukannya pengembangan unit usaha baru dalam memasarkan produksi *Nidji Vege Rice* yang terbuat dari sayuran organik dalam bentuk Cafe di Mall atau tempat-tempat yang konsumennya tidak mempermasalahkan harga, yaitu salah satunya di Taman Kencana, Botani Square, dan lain-lain.

4.4 JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Kegiatan ini telah kami laksanakan selama 3 bulan sesuai dengan jadwal yang tercantum dalam tabel 2.

Tabel 2. Jadwal Kerja

No	Uraian	Bulan 1			Bulan 2			Bulan 3		
1	Persiapan kegiatan									
2	Koordinasi dengan pedagang									
3	Pengadaan alat dan bahan									
4	Proses produksi									
5	Pemasaran									
6	Evaluasi kegiatan									
7	Pelaporan									

4.5 LAPORAN KEUANGAN

Keuntungan : Penerimaan - (Biaya Tetap + Biaya Variabel)
: Rp 2.849.000 - (Rp 120.000 + 2.261.500)
: Rp 467.500

Jadi selama berjalan usaha ini mengalami keuntungan sebesar Rp 467.500,00



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 kritisi 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.

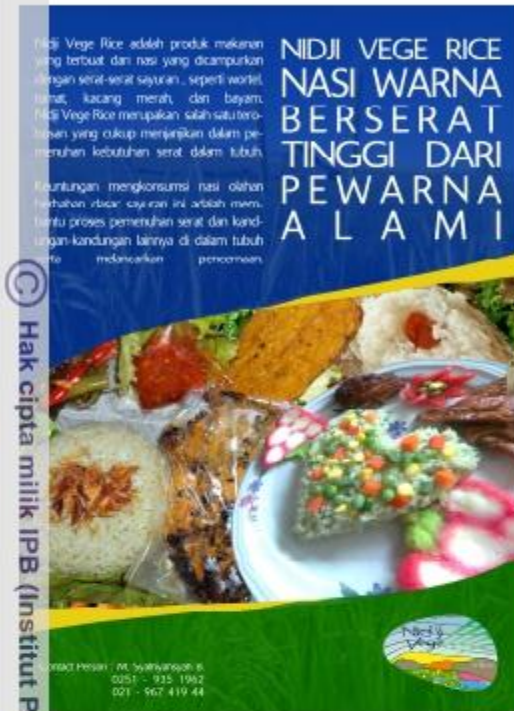
Keterangan	Pemasukan	Pengeluaran	Saldo
Dana awal DIKTI	1,000,000		1,000,000
Promosi 1		100,000	900,000
Promosi 2		39,000	861,000
Belanja Bahan-Bahan Pesanan 1		427,500	433,500
Hasil Penjualan Pesanan 1	427,500		861,000
print (revisi PKM)		3,600	857,400
fotokopi (revisi PKM)		4,200	853,200
jilid (revisi PKM)		5,000	848,200
Dana tambahan DIKTI	3,725,000		4,573,200
Belanja Bahan-Bahan Pesanan 2		480,000	4,093,200
Hasil Penjualan Pesanan 2	600,000		4,693,200
Belanja Bahan-Bahan Pesanan 3		195,000	4,498,200
Hasil Penjualan Pesanan 3	405,000		4,903,200
Transportasi		35,000	4,868,200
Tenaga kerja		45,000	4,823,200
Pengisian tabung gas		35,000	4,788,200
Pembayaran uang parkir		5,000	4,783,200
Bikin Logo		100,000	4,683,200
Blender		215,000	4,468,200
Rice Cooker		229,000	4,239,200
Terminal		6,000	4,233,200
Talenan		13,000	4,220,200
KTP Sementara		15,000	4,205,200
Photo Copy		19,800	4,185,400
Box Motor		25,000	4,160,400
Kerupuk		45,000	4,115,400
Banner		80,000	4,035,400
Belanja Bahan-Bahan Pesanan 4		195,000	3,840,400
Hasil Penjualan Pesanan 4	270,000		4,110,400
Bahan-Bahan Onidjiri Penjualan 1 dan 2		96,500	4,013,900
Hasil Penjualan Onidjiri Penjualan 1 dan 2	230,000		4,243,900
Belanja Bahan-Bahan Pesanan 5		148,000	4,095,900
Hasil Penjualan Pesanan 5	198,000		4,293,900
Dana terakhir DIKTI	1,725,000		6,018,900
Bahan-Bahan Onidjiri Penjualan 3		356,000	5,662,900
Hasil Penjualan Onidjiri Penjualan 3	690,000		6,352,900

4.6. DOKUMENTASI KEGIATAN



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Pamflet atau Leaflet Nidji Vege Rice



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

X-Banner

