



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 mengilang kepentingan yang wajar IPB.

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



JUDUL PROGRAM

Pempek Instant Barracuda- Inovasi Kudapan Tradisional Palembang Sebagai Alternatif Pangan Instant Tradisional yang Bergizi Komplit

BIDANG KEGIATAN

Kewirausahaan

Disusun oleh :

Diki Patra

C44070067 / 2007

Willy Aristaking

C44070056 / 2007

Zepanya

C44080034 / 2008

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR

2010



ABSTRAK

*Pempek merupakan salah satu pangan tradisional yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, namun bahan baku pempek yakni ikan tenggiri dan ikan belida memiliki harga yang cukup mahal. Oleh karena itu, daging ikan barracuda (*Sphyraena sp.*) dinilai dapat menjadi solusi dari mahalnya bahan baku pembuatan pempek. Ikan barracuda (*Sphyraena sp.*) dinilai mampu menjadi substituen daging ikan tenggiri dan ikan belida karena memiliki daging dengan tekstur dan rasa yang menyerupai ikan tenggiri dan ikan belida.*

Masalah lain yang membatasi perkembangan pempek sebagai kudapan tradisional favorit adalah dalam hal daya tahan pempek. Pempek yang beredar saat ini memiliki daya tahan yang singkat dan memiliki bumbu (cuko) yang menyulitkan untuk dikemas. Solusi yang dapat digunakan adalah dengan melakukan pengemasan pempek secara kedap udara dan membuat cuko yang instan siap saji.

Apabila kedua hal di atas dapat diatasi, maka produk inovasi pempek dari program ini diharapkan dapat memenuhi beberapa tujuan seperti pengurangan biaya produksi, perluasan pasar ke berbagai toko dan swalayan, serta terciptanya produk pempek yang tahan lama dan siap olah. Semua hal tersebut pada akhirnya diharapkan dapat menghasilkan profit dan membuka lapangan kerja baru.

Sampai saat ini, telah dicapai beberapa hal positif dari program ini seperti terciptanya suatu produk pempek instan yang siap olah dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup panjang. Selain itu, saat ini kami memiliki empat mitra usaha dengan daerah pemasaran di Tangerang, Jakarta, dan Bogor. Pempek yang terjual selama berjalannya program adalah 1104 buah pempek dengan keuntungan usaha sebesar Rp. 1.241.500 dan tingkat pengembalian investasi selama 2,5 bulan.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami sampaikan ke hadirat Tuhan YME atas terselesaikannya program kreatifitas mahasiswa bidang kewirausahaan yang berjudul ‘Pempek Instant Barracuda- Inovasi Kudapan Tradisional Palembang Sebagai Alternatif Pangan Instant Tradisional yang Bergizi Komplit’ ini. Kita semua menyadari bahwa salah satu cara untuk mengatasi masalah ekonomi dan pengangguran di Indonesia adalah dengan kewirausahaan.

Namun, kewirausahaan bukanlah sesuatu yang populer di kalangan mahasiswa yang sebagian besar masih bermental pekerja. Pemikiran inilah yang harus diubah oleh para mahasiswa zaman sekarang. Mahasiswa sebagai insan cendikiawan diharapkan mampu menjadi tonggak ekonomi utama khususnya dalam bidang kewirausahaan. Kewirausahaan dapat memacu roda perekonomian dan juga membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat lain. Hal inilah yang coba dilakukan dalam program kewirausahaan ini. Selain berupaya dalam menumbuhkan keterampilan dan jiwa kewirausahaan mahasiswa, program yang kami kerjakan saat ini juga bertujuan untuk mengangkat potensi makanan khas tradisional Indonesia. Beberapa hal telah dicapai dalam kegiatan kali ini meskipun terdapat beberapa kendala yang cukup menyulitkan.

Semoga hal yang telah dilaksanakan ini membawa banyak manfaat untuk segala pihak, terutama bagi masyarakat kecil. Diharapkan pula akan ada mahasiswa-mahasiswa lain yang dapat melanjutkan kepeduliannya terhadap produk local dan dapat melakukan inovasi kewirausahaan untuk mempopulerkan kekayaan budaya Indonesia.

Bogor, 4 Juni 2010

Ketua Pelaksana Program

A. PENDAHULUAN

I. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman makanan kuliner yang luar biasa. Kuliner tradisional Indonesia sangat menarik untuk dikembangkan menjadi produk kuliner komersial. Salah satu dari kuliner khas Indonesia yang sangat digemari masyarakat luas adalah Pempek Palembang.

Pempek merupakan makanan khas Sumatera selatan yang terbuat dari adonan ikan dan tepung sagu. Cita rasa yang dimiliki pempek sangatlah khas dan enak sehingga banyak digemari oleh masyarakat dari semua latar belakang. Maka tidak heran bila banyak rumah makan pempek menjamur di berbagai kota di Indonesia. Kandungan gizi yang dimiliki pempek sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Pempek mengandung protein hewani yang sangat baik karena berbahan dasar ikan. Sedangkan karbohidrat yang dimiliki berasal dari tepung sagu.

Namun, bahan baku pembuatan pempek yakni ikan belida (*belida sp.*) maupun ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) semakin sulit diperoleh dan harganya semakin mahal. Harga rata-rata ikan tenggiri mencapai Rp. 50000/kg, sedangkan pada ikan belida dapat mencapai Rp. 80000/kg. Hal itulah yang menyebabkan banyak pengusaha pempek kesulitan dalam pemenuhan bahan baku dan penentuan harga jual. Berdasarkan permasalahan diatas, maka perlu dicari suatu alternatif bahan baku pempek yang lebih murah, namun berkualitas baik dan memiliki cita rasa yang lezat.

Penggunaan ikan barracuda (*Sphyraena sp.*) dapat menjadi solusi dari masalah keterbatasan dan mahalnya bahan baku pempek. Ikan barracuda memiliki tekstur daging yang hampir serupa dengan ikan tenggiri maupun belida serta memiliki cita rasa yang hampir sama dengan kedua jenis ikan tersebut bila dikomposisikan dengan tepat pada adonan pempek. Dan karena harganya relatif lebih murah dari pada ikan tenggiri, yakni Rp. 40000/kg, maka penggunaan ikan barracuda sebagai bahan baku pembuatan pempek dapat dipertimbangkan dengan serius.

Tabel Gizi Ikan barracuda per 50 gram

No	Nutrien	Kandungan
1	Energi	126 kal
2	protein	9,5 gram
3	lemak	9,4 gram
4	karbohidrat	1,2 gram
5	kolesterol	30,4 gram

Sumber : www.sedap-sekejap.com



Masalah lainnya adalah daya tahan pempek yang tidak begitu baik. Dalam beberapa hari saja bila disimpan dalam suhu kamar, pempek dapat dengan cepat mengalami penurunan mutu, berlendir, dan akhirnya kadaluarsa. Ini menyebabkan sulitnya para konsumen untuk menyimpan pempek maupun membawanya sebagai oleh-oleh bagi keluarga dalam perjalanan jauh.

Dari masalah- masalah diatas, terdapat suatu peluang usaha dengan membuat inovasi baru pada produk pempek melalui pengemasan dan pengolahan yang baik sehingga dapat tercipta suatu produk pempek pada kemasan yang siap santap. Produk pempek ini diharapkan dapat dipasarkan di swalayan-swalayan karena sifatnya yang tahan lama dan terkemas dengan baik. Hal ini akan memperluas pangsa pasar. Dari segi biaya usaha, subsitusi ikan tenggiri atau belida dengan ikan barracuda akan menurunkan biaya produksi dan kemudahan memperoleh bahan baku. Sementara, meningkatnya daya awet pempek dan pengemasan yang steril akan mengurangi resiko kerugian produsen akibat rusaknya produk. Dan terwujudnya produk pempek instan, maka para pelanggan akan dapat memproses produk ini sesuai dengan waktu yang diinginkan, dan dapat membawa produk instan sebagai kudapan oleh-oleh.

Melihat fakta-fakta dan peluang usaha diatas, dan dengan memperhatikan selera kuliner masyarakat sekitar, maka jenis usaha ini layak dijalankan dan sangat menjanjikan.

II. Perumusan Masalah

1. Pempek merupakan kuliner tradisional yang banyak digemari masyarakat, namun tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama
2. Produk pempek hanya terbatas di rumah-rumah makan
3. Belum tersedianya produk pempek yang tahan lama dan diolah instan
4. Ikan barracuda dapat dijadikan alternatif pembuatan pempek yang belum dimanfaatkan
5. Inovasi produk pempek monoton dari generasi ke generasi.

III. Tujuan Program

1. Melakukan inovasi dalam pembuatan pempek yang dapat diolah secara instan oleh konsumen.
2. Membuka peluang usaha melalui pembuatan pempek instan
3. Memperluas pemasaran pempek instan hingga ke swalayan-swalayan

IV. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dengan adanya kegiatan kewirausahaan ini adalah terciptanya suatu produk pangan tradisional bergizi tinggi yang digemari oleh masyarakat. Produk yang dihasilkan juga diharap dapat memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat mendatangkan profit dan membuka lapangan kerja baru. Produk yang akan dihasilkan adalah pempek instan tanpa pengawet mudah dibawa dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama namun tidak merubah cita rasa dari produk tersebut.



Kegunaan Program

1. Bagi Mahasiswa

Pelaksanaan program ini akan merangsang mahasiswa berpikir kreatif, inovatif dan dinamis. Program ini dapat menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam berkarya dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa, sehingga peka terhadap tuntutan konsumen khususnya dalam bidang pangan.

2. Bagi Masyarakat

Adanya produk ini dapat membantu konsumen dalam pemenuhan kebutuhan protein dan membantu masyarakat dalam penyediaan pangan alternatif, selain itu program kewirausahaan ini dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat, sehingga secara sosial ekonomi membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat.

B. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Pempek yang dibuat akan menggunakan campuran daging ikan barracuda dan ikan tenggiri. Pempek akan dikemas secara menarik dan siap saji, berikut dengan cukonya sebagai bumbu pelengkap ketika menyantap pempek. Cuko akan dikemas dengan instant bersamaan dengan pempek. Cara pemasaran yang dilakukan adalah dengan sistem *front retailer*, dimana dilakukan penitipan produk di berbagai toko makanan. Selain itu, produk pempek akan dimasukkan ke berbagai swalayan dan juga akan dibuat satu warung pempek yang sekaligus digunakan sebagai gerai produk. Sistem promosi dari produk ini akan menggunakan berbagai cara seperti brosur, leaflet, dan dengan media internet. merupakan salah satu kuliner tradisional sangat digemari masyarakat.

C. METODE PENDEKATAN

Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini dibagi dalam beberapa tahapan yaitu tahap persiapan, tahap produksi, tahap pencarian mitra usaha, tahap pemasaran, dan tahap evaluasi kerja.

Tahap Persiapan

Langkah awal yang dilakukan dalam tahap ini adalah pembelian berbagai alat produksi, bahan baku produksi, dan formulasi terhadap produk. Berbagai alat produksi yang digunakan antara lain: 1 buah vacuum sealer, 5 set plastik nilon, 1 kompor gas, 1 tabung gas, 1 galon air, 15 set alat makan, perangkat alat masak, penggiling daging ikan, dan kulkas kecil. Adapun berbagai bahan baku yang digunakan antara lain: Daging ikan tenggiri, daging ikan barracuda (alu-alu), sagu, terigu, bumbu masak, gula merah, cuka, udang, telur, dsb.

Produk kami menggunakan proporsi ikan tenggiri dan barracuda dengan perbandingan 1:2. Ini adalah rasio yang terbaik dari segi citarasa dan estetika. Rasio ini juga didasarkan atas pertimbangan dalam aspek ekonomi dan juga proyeksi keuntungan yang akan diraih. Untuk menentukan produk yang akan dibuat, kami



sebelumnya melakukan survey pasar terhadap 25 orang. Survey ini berkaitan dengan cita rasa dan tampilan produk. Pada kegiatan pencarian mitra usaha, kami menggunakan sistem penitipan atau penjualan secara lepas di berbagai toko dan gerai makanan yang memiliki mesin pendingin. Pencarian ini dilakukan secara langsung di berbagai pasar tradisional, rumah makan, dan juga toko-toko serta swalayan kecil. Lokasi di mana tempat mitra usaha berada adalah di daerah Bogor dan Jakarta Barat. Untuk menarik mitra usaha, kami melakukan garansi dan jaminan mutu produk selama 1 bulan.

Dalam pemasaran dan promosinya, kami menggunakan spanduk dan penyebaran brosur dari rumah ke rumah. Tidak hanya di situ saja, kami juga memberikan diskon 10% kepada para pelanggan pembeli langsung produk kami. Kami juga memanfaatkan jejaring sosial di internet dan juga relasi-relasi teman dan keluarga untuk memperkenalkan produk kami. Selain itu, kami juga menyebarkan kartu nama kepada para pelanggan dan calon pelanggan dengan harapan mereka akan mengingat kami sebagai produsen produk pempek instant.

D. PELAKSANAAN PROGRAM

I. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan PKM Kewirausahaan ini dilaksanakan di Cengkareng, Jakarta Barat berupa rumah makan pempek dan dengan beberapa mitra usaha di wilayah bogor dan Jakarta barat. Dilaksanakan selama 1 April 2010 sampai 15 Mei 2010.

II Tahapan Pelaksanaan

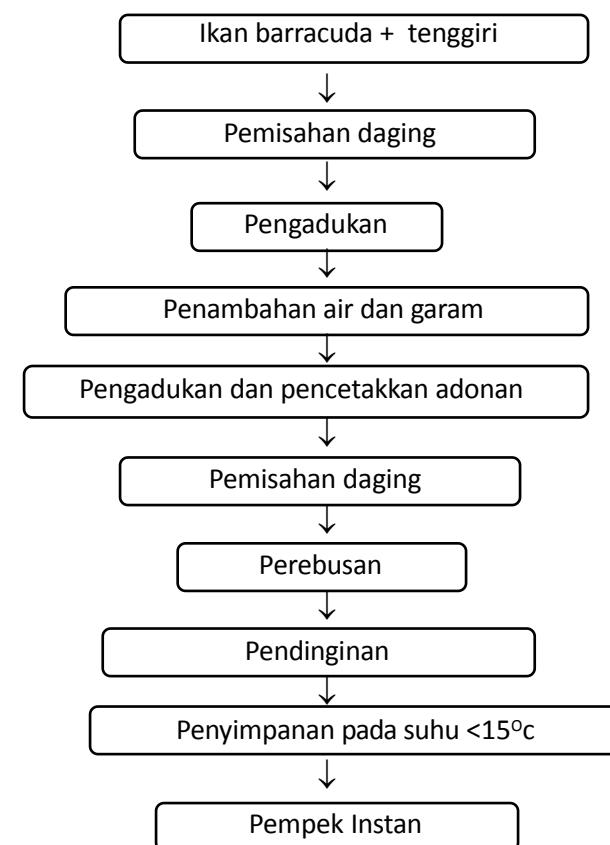
Tahapan pelaksanaan program kegiatan secara umum dibagi menjadi 4 tahapan, yang meliputi :

1. Penyusunan usulan
2. Persiapan pembelian berbagai alat produksi, bahan baku produksi, dan formulasi terhadap produk.
3. Pembuatan pempek instan barracuda
4. Penjualan dan pemasaran produk
5. Penyusunan Laporan Kemajuan dan Laporan Akhir kegiatan PKM.

II. Pelaksanaan

Program ini dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu :

1. Pembuatan pempek instan barracuda



2. Tahap Penjualan

Harga yang ditawarkan adalah Rp. 2500/pempek kecil dan Rp. 9000/ pempek besar. Produk kami, kami titipkan di beberapa mitra usaha kami yang bertempat di pasar tradisional, perumahan, dan galeri galeri makanan lainnya. Saat ini, kami telah memiliki empat mitra usaha yang berlokasi di daerah Jakarta Barat, Tangerang, dan Bogor.

Selain pempek instant, kami juga membuka warung makan dengan sistem sewa. Pertimbangan kami melakukan hal ini adalah untuk membuka gerai produk dan juga sebagai pemenuhan kebutuhan konsumen yang bervariasi dalam hal jumlah pembelian produk dan waktu pembelian. Hal ini kami lakukan mengingat jam kerja sebagian besar mitra usaha kami adalah jam 07.00-13.00.

Warung makan ini beroperasi dari jam 11.00- 20.00 dan bertempat di daerah Cengkareng, Jakarta Barat. Pemilihan tempat ini juga dilaksanakan dengan

pertimbangan dekat dengan daerah produksi dan juga kedekatan dengan 2 rumah anggota kami. Pihak kami sekarang telah berhasil memperkerjakan 1 orang karyawan.

III. Instrumen Pelaksanaan

a. Sumber Daya Alam

Kegiatan ini memanfaatkan Ikan barracuda sebagai bahan baku dalam pembuatan pempek instan

b. Sumber Daya Manusia

Kegiatan ini memperkerjakan satu karyawan sebagai pramuniaga dari toko pempek yang kami buka di daerah Cengkareng, Jakarta barat. Selain tiga orang mahasiswa yang terlibat, terdapat juga beberapa pemilik-pemilik toko yang terlibat sebagai mitra usaha dari bisnis ini.

Rancangan dan Realisasi Biaya

Berdasarkan rancangan kegiatan yang diusulkan, biaya yang diajukan adalah sebesar Rp. 7.000.000,- (Enam Juta Rupiah). Rincian rancangan biaya kegiatan dapat dilihat pada Lampiran Sedangkan realisasi biaya yang telah dikeluarkan hingga pembuatan Laporan Akhir adalah :

PEMASUKAN

DIKTI Tahap 1	Rp 1.000.000,00
DIKTI Tahap 2	Rp 3.900.000,00
DIKTI Tahap 3	Rp 1.800.000,00
Total Pemasukan	Rp 6.700.000,00

PENGELUARAN

Biaya investasi

Etalase	Rp. 1.230.000
Vacuum sealer	Rp. 660.000
Tangki Gas	Rp. 256.000
Spanduk	Rp. 165.000
Selang gas dan rantai	Rp. 67.000
Kompor gas	Rp. 165.000
Kulkas	Rp. 450.000
Transportasi	Rp. 524.000
Komunikasi	Rp. 300.000
Dokumentasi	Rp. 60.000
Biaya Promosi	Rp. 490.000
Pembuatan laporan kemajuan	Rp. 25.000
Lain-lain	Rp. 615.000



<u>Biaya variabel</u>	
Gas	Rp. 56.000
Plastik Nilon	Rp. 220.000
Kemasan kertas	Rp. 51.000
Daging ikan	Rp. 84.000
Sagu	Rp. 8000
Gula	Rp. 20.000
Bumbu dapur	Rp. 5.000
Telur	Rp. 14.000
Cuka	Rp. 3.500

<u>Biaya tetap</u>	
Sewa Tempat	Rp. 400.000
Gaji Pegawai	Rp. 400.000

TOTAL Rp. 6.268.500

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai output dari kegiatan ini, pihak kami telah dapat membuat produk tradisional pempek yang dikemas secara instan tanpa bahan pengawet. Sampai saat ini, kami telah memiliki 4 mitra usaha yang berlokasi di Jakarta Barat dan Bogor. Produk pempek yang berhasil terjual selama 30 hari kerja adalah sebanyak 874 pempek ukuran kecil dan 230 pempek ukuran besar dengan harga produk sebesar Rp. 2500 dan Rp. 9.000 , sehingga didapatkan keuntungan bersih sebesar Rp. 1.241.500. Selain itu, tim kami juga telah berhasil membuka satu rumah makan pempek yang berlokasi di daerah Cengkareng, Jakarta Barat. Berikut ini adalah arus kas yang terjadi selama bulan April 2010:

- Biaya Investasi : Rp. 2.993.000
- Biaya Tetap : Rp. 800.000
- Biaya Variabel : Rp. 92.500
- Jumlah produksi selama bulan April : 23 kali produksi
- Jumlah produk yang terjual
874 pempek ukuran kecil x Rp. 2500 = Rp. 2.185.000
230 pempek ukuran besar x Rp. 9000 = Rp. 2.070.000 +
Omset usaha bulan April = Rp. 4.255.000,00
- Keuntungan usaha selama bulan April (Net Profit bulan April):
= Omset usaha – Biaya produksi- Biaya tetap
= Rp. 4.225.000 – (Rp. 92.500 x 23) – Rp. 856.000



= Rp.1. 241.500

- Return of Investment
= (investasi+biaya produksi) : Net Profit per bulan
= (Rp. 2.993.000 + 92.500) : Rp. 1.241.000

= 2,5 bulan

Saat ini, kami juga telah berhasil memperkerjakan satu orang karyawan yang ditempatkan di retail pempek yang kami buka.

E. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan program kreatifitas mahasiswa bidang kewirausahaan dinilai telah memenuhi tujuan yang ditetapkan sebelumnya. Secara keseluruhan, program yang telah dilaksanakan ini dinilai cukup baik dan memiliki prospek yang cukup cerah di masa mendatang. Beberapa hal yang telah berhasil dicapai dalam program ini. Hal ini meliputi inovasi produk pangan tradisional yang dikemas secara moderen dan dapat dipasarkan ke berbagai toko dan tempat usaha. Program ini juga berhasil mendatangkan profit dan membuka lapangan kerja baru, sehingga dapat mengurangi masalah sosial seperti pengangguran.

Untuk kelanjutan program, diharapkan bahwa produk yang telah ada ditingkatkan kualitasnya dari segi kemasan, produk juga harus disertifikasi agar memenuhi syarat kesehatan dan dapat memasuki berbagai swalayan yang ada. Selain itu perlu juga dilakukan variasi produk yang dapat memenuhi berbagai selera pelanggan.

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

LAMPIRAN





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

Lampiran Mitra Usaha



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)