



**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**Inovasi Bisnis Mina Mayo (*Fish Spread*) dengan *Hurdle* Teknologi *Smoked Cat Fish*
sebagai Pangan Siap Saji Bernilai Gizi Tinggi.**

**Bidang Kegiatan
PKM-Kewirausahaan**

Disusun Oleh :

Fajar Sidik	C44090004	2009	Ketua
Suhariyanto Mahardika	C34090036	2009	Anggota
Rezki Kamila	C34090074	2009	Anggota
Khalida Hanum	C34100070	2010	Anggota

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013**

**HALAMAN PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

- 1 Judul Kegiatan : Inovasi Bisnis Mina Mayo (*Fish Spread*) dengan *Hurdle* Teknologi *Smoked Cat Fish* sebagai Pangan Siap Saji Bernilai Gizi Tinggi
- 2 Bidang Kegiatan : PKM-K
- 3 Bidang Ilmu : Pertanian
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Fajar Sidik
- b. NIM : C44090004
- c. Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
- d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
- e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Sepatan, Tangerang
083897718804
- f. Alamat email : C44090004@gmail.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis: 3 (Tiga) orang
6. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr.Ir. Wini Trilaksani, M.Sc
- b. NIDN : 0028016108
- c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Perumahan Nuansa Hijau C3 No. 2-3
Ciomas, Bogor/081383336933
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp 11.300.000
- b. Sumber lain (Pinjaman Usaha) : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 5 Juli 2013

Menyetujui
Ketua Departemen Pemanfaatan Sumberdaya
Perikanan

(Dr.Ir. Budy Wiryawan, M.Sc)
NIP. 196212231987031001

Wakil Rektor
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

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

Ketua Pelaksana
Kegiatan

(Fajar Sidik)
NIM. C44090004

Dosen
Pendamping

(Dr.Ir. Wini Trilaksani, M.Sc)
NIDN. 0028016108

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu sumber protein dan asam lemak esensial yang sangat penting bagi tubuh manusia. Protein yang terdapat pada tubuh ikan memiliki kelebihan dibandingkan dengan protein hewani teresterial. Protein pada ikan lebih mudah dicerna dan asam amino yang lengkap. Penambahan ikan lele pada pembuatan mayonaisse dapat meningkatkan kandungan protein pada mayonaisse serta menambahkan cita rasa baru. Diversifikasi produk mayonaisse dapat menyediakan makanan sehat dari bahan alami yang bergizi tinggi untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat setiap harinya dengan cara penyajian yang cepat dan praktis. Tujuan dari program ini adalah mengoptimalkan komersialisasi produk olahan mayonaisse ikan yang sejalan dengan tujuan pemanfaatan pemasaran ikan lele secara efisien dan inovatif, meningkatkan pola konsumsi masyarakat terhadap produk olahan yang mempunyai nilai estetika, keamanan, dan bergizi tinggi. Produk berupa mayonaisse yang dihasilkan mengandung protein, karbohidrat, dan lemak tinggi. Proses produksi dilakukan selama kurang lebih 4 bulan menghasilkan 30 buah produk dengan total penjualan Rp. 180.000. Program ini telah dapat mengembangkan kreativitas dan kewirausahaan pelaku usaha serta memberdayakan masyarakat lokal.

Kata kunci: *ikan, protein, mayonaisse*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis penjatkan kehadiran Tuhan YME, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan PKM-K dengan judul Inovasi Bisnis Mina Mayo (*Fish Spread*) dengan *Hurdle* Teknologi *Smoked Cat Fish* sebagai Pangan Siap Saji Bernilai Gizi Tinggi. Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu dalam menyelesaikan PKM-K ini, yaitu kepada Dr.Ir. Wini Trilaksani, M.Sc yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan, sehingga membantu penulis dalam penyelesaian PKM-K ini.

2. Teman-teman THP dan PSP yang telah memberikan dorongan semangat dan bantuan, sehingga membantu penulis untuk menyelesaikan PKM-K ini

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan PKM-K ini masih dijumpai kekurangan kekurangan baik pada teknis penulisan maupun materi. Untuk itu kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi penyempurnaan pembuatan makalah ini. Penulis berharap semoga penyusunan makalah ini memberikan manfaat yang positif khususnya bagi penulis sendiri dan umumnya untuk pembaca, agar lebih memahami perencanaan produk dan bisnis khususnya di bidang perikanan.

Bogor, 22 Agustus 2013

Penulis

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein dan asam lemak esensial yang sangat penting bagi tubuh manusia. Protein yang terdapat pada tubuh ikan memiliki kelebihan dibandingkan dengan protein hewani teresterial. Protein pada ikan lebih mudah dicerna dan asam amino yang lengkap. Kandungan lemak pada ikan tergolong rendah dan asam lemaknya sebagian besar merupakan asam lemak tak jenuh, seperti omega-3. Asam lemak ini dapat menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh, meningkatkan kecerdasan otak, dan mencegah berbagai penyakit degeneratif (DKP, 2008). Penambahan ikan lele pada pembuatan mayonaise dapat meningkatkan kandungan protein pada mayonnaise serta menambahkan cita rasa baru. Diversifikasi produk mayonaise dapat menyediakan makanan sehat dari bahan alami yang bergizi tinggi untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat setiap harinya dengan cara penyajian yang cepat dan praktis.

Perumusan Masalah

Dewasa ini tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia masih rendah, sehingga perlu dilakukan diversifikasi produk perikanan untuk meningkatkan konsumsi ikan. Disamping itu, gaya hidup masyarakat saat ini yang lebih memilih makanan yang cepat saji namun tetap mempunyai kandungan gizi yang cukup. Melalui produk unggulan dan berdaya saing tinggi, maka dapat dijadikan sebagai sarana berwirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat.

Tujuan Program

Mengoptimalkan komersialisasi produk olahan mayonaise ikan yang sejalan dengan tujuan pemanfaatan pemasaran ikan lele secara efisien dan inovatif serta meningkatkan pola konsumsi masyarakat terhadap produk olahan yang mempunyai nilai estetika, keamanan, dan bergizi tinggi.

Luaran yang Diharapkan

Terciptanya produk mayonnaise berbahan dasar ikan yang bernilai gizi tinggi dengan harga terjangkau. Menambah nilai ekonomis bagi komoditas perikanan. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan konsumsi produk-produk berbahan baku komoditas perikanan. Terciptanya bisnis *Fish spread* bagi mahasiswa dan masyarakat

Kegunaan Program

Kegunaan program ini menyediakan produk olahan siap saji yang mempunyai kandungan gizi tinggi, sehat, kaya akan protein, dan memiliki kualitas yang tinggi dengan harga terjangkau. Melatih mahasiswa dalam berinovasi dan menciptakan ide-ide kreatif yang berguna bagi masyarakat. Melatih mahasiswa dalam memupuk jiwa kewirausahaan dengan tetap dan memulai menjalankan bisnis sesuai kompetensinya.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Mayonaise ikan merupakan produk jajanan sehat dengan memanfaatkan ikan air tawar non ekonomis Indonesia, yaitu ikan lele dan patin. Pada tahap penjualan pertama akan disiapkan bahan baku ikan tawar non ekonomis sebanyak 1 kg. Untuk tahap produksi selanjutnya maka akan dipantau dan disesuaikan dengan tingkat kesukaan konsumen dan peningkatan tingkat penjualan. Dengan peningkatan penjualan maka tingkat produksi berikutnya akan ditingkatkan pula

dengan pertimbangan jenis yang paling disukai oleh konsumen diproduksi lebih banyak.

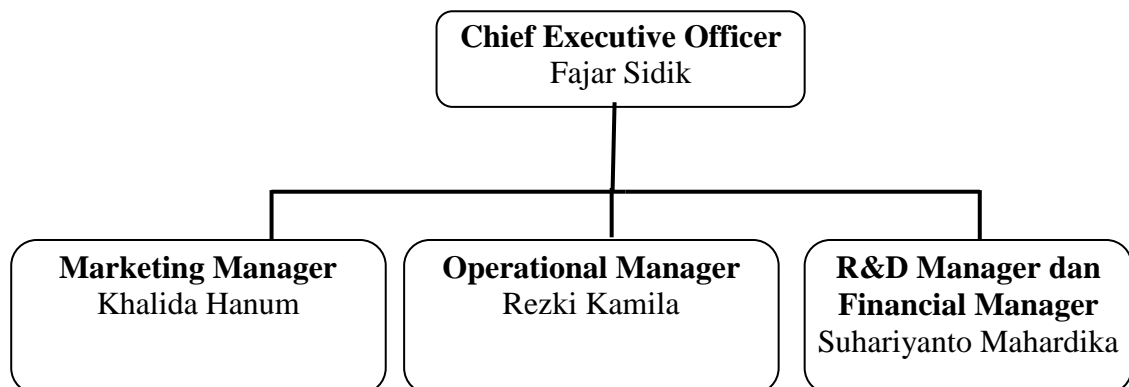
Kelompok konsumen yang mencakup semua umur dan lapisan masyarakat memberikan respon yang sangat baik terhadap produk ini. Tren positif ini akan terus kami jaga dan kami tingkatkan dengan melakukan analisis terhadap kepuasan konsumen. Kegiatan usaha bisnis produk olahan perikanan ini difokuskan dengan pangsa pasar yang ditargetkan adalah mahasiswa dan masyarakat.

III. METODE PENDEKATAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Maret 2013 sampai Juni 2013 di sekitar kampus IPB Dramaga Bogor. Alat yang digunakan adalah mesin pengadon, panci, pisau, baskom, gelas plastik, tokebi, mixer, kulkas, kompor. Bahan yang digunakan meliputi ikan lele atau ikan patin, telur, minyak, roti tawar, jeruk nipis, garam, bubuk mustard.

Proses pelaksanaan PKM ini terdiri dari dua tahap, yaitu tahap produksi dan tahap pemasaran. Tahap produksi dilaksanakan di Laboratorium Preservasi dan Pengolahan Hasil Perairan, Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Sedangkan tahap pemasaran dilakukan di lingkungan kampus IPB Dramaga Bogor. Pada tahap produksi, pertama-tama ikan yang diambil dari perairan kemudian dicuci dengan air mengalir untuk membersihkan lumpur-lumpur yang menempel, kemudian ikan difillet. Setelah itu daging dihilangkan kulitnya dan kemudian daging diasapkan untuk dicampur pada mayonaise. Tahap yang kedua yaitu pemasaran dengan cara penjualan langsung (*direct selling*).

Organisasi usaha pada bisnis ini berawal dari 4 orang yaitu anggota kelompok PKM. Terdiri dari CEO yang dipegang oleh Fajar Sidik, manajer operasional oleh Rezki Kamila, pemasaran oleh Khalida Hanum, serta manajer pengadaan bahan baku oleh Suhariyanto Mahardika.



IV. PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Maret 2013 sampai Juni 2013 di sekitar kampus IPB Dramaga Bogor. Produksi dilaksanakan di Laboratorium Preservasi dan Pengolahan Hasil Perairan, Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Pemasaran dilakukan dengan cara penjualan langsung (*direct selling*).

Tahapan Pelaksanaan/ Jadwal Faktual

Jadwal pelaksanaan kegiatan PKMK selengkapya dapat dilihat berikut ini.

Tabel 1. Rencana Jadwal Kegiatan

URAIAN	Minggu Ke-												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Survei pasar													
Pengadaan bahan baku													
Produksi tahap 1													
Pengemasan dan pelabelan													
Produksi tahap 2													
Pemasaran													
Evaluasi kerja													
Pembuatan laporan													

Instrumen Pelaksanaan

Alat yang digunakan adalah mesin pengadon, panci, pisau, baskom, gelas plastik, tokebi, mixer, kulkas, kompor. Bahan yang digunakan meliputi ikan lele atau ikan patin, telur, minyak, roti tawar, jeruk nipis, garam, bubuk mustard.

Rancangan dan Realisasi Biaya

Penggunaan biaya pada kegiatan produksi mayonnaise ikan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Biaya pengeluaran

No	Uraian	Satuan	Harga per satuan	Jumlah (Rp)
1	Lele	10 Kg	17000	170000
2	Telur	5 Kg	13000	65000
3	Minyak Sayur	6 Kg	21000	126000
4	Jeruk Nipis	2 Kg	12000	24000
5	Mustard	1 botol	17500	17500
6	Merica	2 Kg	50000	100000
7	Garam	2 Bungkus	2500	5000
8	Roti Tawar	5 Bungkus	15000	75000
9	Transportasi	2 Liter	5000	70000
10	Dokumentasi	1	100000	100000
11	(Tokebi)	1 unit	600000	600000
12	Panci	2 unit	50000	100000
13	Pisau	3 unit	15000	45000
14	Gelas Plastik Vakum	5 lusin	50000	250000
15	Baskom	5 unit	17000	85000
16	Laporan	3 bundel	30000	90000
17	Komunikasi	1 paket	25000	175000
Total				2097500

V. PEMBAHASAN

Pemasukan hasil penjualan mayonese ikan dalam bentuk sandwich adalah Rp 2.000 per satuan dan penjualan mayonese dalam bentuk botol dengan ukuran 250 ml adalah Rp. 35.000/ botol. Hasil penjualan dari maret sampai juni 2013 yaitu Rp. 180.000 dengan penjualan 30 *sandwich* dan 3 botol (ukuran 250 mL)

Apabila dianalisis dari masing-masing aspek, output kami belum mencapai titik optimal dalam aspek komersialisasinya karena mengingat bahwa mayonnaise merupakan produk komplementer sehingga kurang diminati apabila dijual dalam bentuk mayonnaise tanpa adanya penambahan estetika produk siap saji seperti *sandwich*, sehingga beberapa konsumen cenderung lebih banyak yang berminat apabila produk kami dipasarkan dalam bentuk *sandwich* /*Burger*. Selain itu dari segi kemasan kami juga belum mendapatkan solusi apabila produk kami akan dipasarkan dalam bentuk *mini sachet*, karena memerlukan biaya yang tidak sedikit untuk pemesanan kemasan dalam skala partai, hal ini juga didukung karena produk kami belum dilakukan uji daya umur simpan sehingga kami belum berani untuk mengemasnya dalam skala besar. Untuk menanggulangi hambatan tersebut (menjaga umur simpan) produk yang kami hasilkan dari setiap hasil

produksi harus selalu disimpan dalam suhu *chilling* (dingin) dalam refrigerator karena mengingat bahwa protein dari ikan yang mudah mengalami kerusakan/terdegradasi yang dapat mempengaruhi umur simpan produk mayonnaise ikan yang kami hasilkan.

Berdasarkan target luaran yang di inginkan dalam produk mayonnaise ini, masih belum optimal dalam perealisasiannya. Hal ini disebabkan masih perlunya rumusan formula yang tepat dalam pembuatan mayonnaise ikan ini, sehingga produk yang dihasilkan belum sesuai dengan harapan. Jika di persentasekan hanya 45% yang sudah dicapai dalam merealisasikan target luaran tersebut. Salah satu ketercapaian target yang sudah dilakukan adalah menjual mayonnaise ikan dalam bentuk sandwich. Permasalahan dalam administrasi meliputi, kurang rapih dalam hal pencatatan log book, struk pembelian dan dokumentasi-dokumentasi kegiatan seperti pencatatan waktu konsultasi dan penjadwalan waktu meeting. Solusinya adalah lebih dijadwalkan lagi segala sesuatu agar tercatat dengan baik

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan target luaran yang di inginkan dalam produk mayonnaise ini, masih belum optimal dalam perealisasiannya. Hal ini disebabkan masih perlunya rumusan formula yang tepat dalam pembuatan mayonnaise ikan ini, sehingga produk yang dihasilkan belum sesuai dengan harapan. Jika di persentasekan hanya 45% yang sudah dicapai dalam merealisasikan target luaran tersebut. Salah satu ketercapaian target yang sudah dilakukan adalah menjual mayonnaise ikan dalam bentuk *sandwich*.

Saran

Produksi produk ini belum terlalu banyak sehingga jika dilakukan pelatihan pembuatan produk ini di masyarakat akan membantu perekonomian masyarakat tersebut karena usaha penjualan produk ini cukup menjanjikan.

LAMPIRAN

Foto Kegiatan PKM



