



## **LAPORAN AKHIR PKM-KEWIRASAHAAN**

### **KASAPRUT BISNIS BARU TEPUNG KULIT CASSAVA**

**Diusulkan oleh:**

<b>Nursinta Arifiani Rosdiana</b>	<b>E24100013</b>
<b>Vini Alvionita Sihombing</b>	<b>E24100029</b>
<b>Gisella Indira Maharani</b>	<b>E24100059</b>
<b>Muhamad Irfan Danu</b>	<b>E24110078</b>
<b>Muhammad Fauzan Mursyidin</b>	<b>E24110088</b>

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**  
**BOGOR**  
**2013**

HALAMAN PENGESAHAN  
USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : "KASAPRUT" Bisnis Baru Tepung Kulit *Cassava*  
2. Bidang Kegiatan :  PKM-P  PKM-K  
                          :  PKM-T  PKM-M  
3. Ketua Pelaksana Kegiatan :  
a. Nama Lengkap : Nursinta Arifiani Rosdiana  
b. NIM : E24100013  
c. Jurusan : Hasil Hutan  
d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor  
e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jalan Haji Mawi No 79 Parung Bogor /085692305596  
f. Alamat email : sinta1601@yahoo.com  
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 5 orang  
6. Dosen Pendamping :  
a. Nama Lengkap dan Gelar : Arinana, S.Hut, M.si.  
b. NIP : 0001017415  
c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : 08159952896  
6. Biaya Kegiatan Total :  
a. Dikti : Rp 9.500.000,00  
b. Sumber lain : Rp -  
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Bogor, 22 Juli 2013

Menyetujui  
Ketua Jurusan/Program Studi/



(Dr. Ir. I Wayan Darmawan, M.Sc.)  
NIP. 1966012 199103 1 002

Ketua Pelaksana  
Kegiatan



(Nursinta Arifiani Rosdiana)  
NIM.E24100013

Wakil Rektor Bidang  
Akademik dan Kemahasiswaan



(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)  
NIP. 195811228 198503 1 003

Dosen Pendamping



(Arinana, S.Hut, M.Si)  
NIDN 0001017415

## ABSTRAK

Dalam kegiatan PKM-Kewirausahaan yang berjudul “Kasaprut Bisnis Brau Tepung Kulit *Cassava*” ini tim pelaksana mengembangkan produk baru untuk konsumsi masyarakat. Ini dikarenakan, kulit singkong mengandung karbohidrat yang tinggi. Disini tim pelaksana mencoba berinovasi dengan menjual martabak kasaprut yang berbahan baku tepung dari kulit singkong dan dilengkapi dengan aneka buah sebagai saosnya. Produk ini diharapkan dapat meningkatkan produksi martabak yang bergizi, mempopulerkan martabak berbahan baku tepung kulit singkong, membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat umum, dan menjadikan masyarakat terbiasa menyubstitusikan nasi sebagai makanan pokok. Kegiatan ini diawali dengan pembelian alat dan bahan, pembuatan tepung kulit singkong, pembuatan martabak, dan penjualan martabak. Pada akhir kegiatan, tim menghasilkan produk martabak kasaprut yang berjalan dengan baik serta mendapatkan keuntungan dari penjualan yang telah dilaksanakan.

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah, segala puji bagi Tuhan karena hanya dengan rahmat, hidayah dan inayah-Nya, program kegiatan kreatifitas mahasiswa bidang kewirausahaan yang berjudul “Kasaprut Bisnis Baru Tepung Kulit *Cassava*” dapat diselesaikan dengan baik. Penyusunan laporan akhir ini tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada ibu Arinana, S.Hut, M.si yang telah membimbing menyelesaikan program kegiatan ini. Serta tak lupa ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung sehingga program kegiatan kreatifitas ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam program kegiatan ini masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mohon maaf serta diharapkannya kritik dan saran yang bersifat membangun di masa mendatang.

Bogor, 16 Agustus 2013

Tim Pelaksana

## I. PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Selama ini kulit singkong sering disepulekan dan dibuang begitu saja atau dijadikan makanan ternak. Padahal kulit singkong mengandung karbohidrat yang tinggi yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Selain dapat dijadikan sebagai sayur, kulit singkong juga dapat dijadikan sebagai tepung. Salah satu makanan yang dapat diolah dengan tepung kulit singkong adalah martabak. Martabak merupakan makanan yang disukai oleh seluruh kalangan karena makanan ini mengenyangkan dan rasanya lezat. Oleh karena itu kami mencoba berinovasi dengan menjual "martabak kasapput". Martabak mini yang biasanya berbahan dasar tepung terigu, kali ini kami menggantinya dengan tepung kulit singkong dengan aneka rasa buah. Buah memiliki kandungan gizi, vitamin, dan mineral yang sangat baik untuk dikonsumsi setiap hari dibanding dengan suplemen kimia. Sasaran utama dari penjualan produk kami yaitu mahasiswa IPB. Martabak dapat menjadi teman setia para mahasiswa ketika sedang santai, sibuk dengan tugas kuliah maupun ujian serta yang tidak sempat makan karenamartabakdapat dibungkus sehingga praktisuntuk dimakan dimana saja. Oleh karena itu, martabak kasapput merupakan solusi permasalahan yang memanfaatkan limbah kulit singkong dan sebagai jajanan alternatif yang aman serta bergizi tinggi.

### 2. Perumusan masalah

Hal-hal yang akan menjadi permasalahan dalam program kreativitas mahasiswa ini sebagai brikut :

- a. Limbah kulit singkong yang terbuang sia-sia dan belum dimanfaatkan
- b. Kurangnya asupan gizi pada jajanan masyarakat
- c. Konsumsi masyarakat terhadap buah relatif rendah
- d. Martabak sebagai substitusi nasi

### 3. Tujuan Program

Adapun tujuan dari program ini antara lain :

- a. Peningkatan produksi mrtabak buah yang bergizi
- b. Mempopulerkan martabak berbahan baku tepung kulit singkong
- c. Membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat umum
- d. Menjadikan masyarakat terbiasa menyubstitusikan nasi sebagai makanan pokok

### 4. Luaran Yang Diharapkan

Berupa kegiatan pemanfaatan limbah kulit singkong sebagai bahan dasar martabak yang ditambahkan dengan aneka rasa buah yang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dari martabak pada umumnya, membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat umum dan menjadikan masyarakat terbiasa menyubstitusikan nasi sebagai makanan pokok.

### 5. Kegunaan Program

Program kewirausahaan ini dapat membantu mengurangi limbah kulit singkong, mempopulerkan martabak berbahan tepung kulit singkong rasa buah yang bergizi, menciptakan lapangan kerja yang baru, dan menjadikan masyarakat untuk lebih terbiasa menyubstitusikan nasi sebagai makanan pokok.

## II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Produk yang dijual pada usaha ini adalah martabak mini dengan bahan baku dari kulit singkong yang memiliki karbohidrat cukup tinggi. Nama produk usaha ini adalah martabak kasaprut. Martabak kasaprut terdiri dari berbagai macam rasa buah yang mengandung banyak vitamin, yaitu mangga, sirsak, melon, strawberry, nanas, dan pisang. Sasaran pasar untuk usaha ini adalah mahasiswa dan masyarakat umum.

### III. METODE PENDEKATAN

Pada Maret 2013, dimulainya program kegiatan yakni pembelian alat dan bahan baku, pembuatan tepung kulit singkong, pembuatan martabak, penjualan martabak, dan promosi. Pembelian alat dan bahan baku meliputi pembelian seperti wajan, spatula, kocokan telur, blender, baskom, pisau, tepung terigu, susu, keju, buah., dan lain sebagainya. Pembuatan tepung kulit singkong dilakukan dengan cara kulit singkong dikumpulkan yang berasal dari tukang gorengan dan salon singkong yang berada di sekitar kampus IPB. Dramaga. Lalu kulit singkong dibersihkan, dicuci, dan direndam agar menghilangkan getah yang terkandung di dalamnya. Kulit direndam selama tiga hari. Setelah itu kulit singkong di oven di Laboratorium Kimia Hasil Hutan selama tiga hari hingga satu minggu. Selanjutnya, kulit singkong dibuat tepung di Seafast atau Pilot Plant di PAU. Pembuatan martabak dilakukan di kos Aisyah Jalan Babakan Raya 5 Dramaga Bogor. Pembuatan martabak menggunakan campuran tepung kulit singkong yang telah dibuat tadi. Pembuatan martabak ini tidak langsung berhasil sehingga harus dilakukan berulang kali. Setelah itu, dilakukan tester kepada masyarakat. Penjualan martabak dilaksanakan di sekitar kampus IPB Dramaga, Parung, Bekasi, dan Cibubur. Martabak ini dijual dengan harga 4000/porsi dengan penjualan 30 martabak/hari. Penjualan ini mendapatkan keuntungan untuk membalikkan modal awal. Adapun promosi kepada masyarakat melalui mulut ke mulut, media sosial, dan penyebaran pamflet.

#### IV. PELAKSANAAN PROGRAM

## 1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program kegiatan dilaksanakan pada bulan Maret hingga Mei 2013. Tempat yang digunakan untuk memproduksi tepung kulit singkong adalah di Laboratorium Kimia Hasil Hutan dan Seafast. Tempat yang digunakan untuk memproduksi martabak kasaprut adalah di Kosan Aisyah Jalan Babakan Raya 5 Darmaga Bogor. Serta Tempat penjualan martabak kasaprut di sekitar kampus IPB Dramaga, Parung, Bekasi dan Cibubur.

## 2. Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan

4	Persiapan bahan terbaik																			
5	Proses pengolahan bahan																			
6	Proses produksi dan penjualan																			
7	Proses promosi																			
8	Proses Evaluasi dan laporan																			

➤ **Perencanaan Produksi**

Pembuatan Martabak Kasaprut menggunakan sejumlah alat dan bahan baku.

➤ **Proses Produksi**

**a. Tahap pembuatan tepung kulit singkong**

Kumpulkan kulit singkong dari tukang gorengan. Lalu pisahkan kulit dalam dan luar singkong. Cuci kulit bagian dalam singkong hingga bersih dan rendam selama tiga hari agar getahnya dapat hilang. Oven di Lab KHH selama tiga hari hingga mengering. Tepungkan kulit singkong tersebut di Seafast.

**b. Tahap pembuatan martabak**

Masukkan campuran tepung kulit singkong dan tepung terigu (dengan perbandingan 1:5) serta baking powder dalam baskom, lalu campur dengan gula pasir. Masukkan garam, vanili, dan telur lalu aduk perlahan dan tambahkan air dan santan sedikit-sedikit, aduk rata sampai tidak berbulir-bulir dan adonan lembut. Diamkan adonan minimal 1 jam. Tambahkan  $\frac{1}{4}$  sdt baking powder dalam adonan. Panaskan wajan dengan api sedang, oleskan dengan mentega, lalu tuangkan adonan secukupnya dan biarkan hingga adonan berbusa, biarkan sampai berlubang, kecilkan api, tutup dan biarkan sampai matang

**c. Tahap pembuatan saus buah**

Kupas dan potong buah menjadi ukuran kecil. Masukkan potongan buah dan gula atau susu kental manis ke dalam blender. Blender buah tersebut tanpa menambahkan air (tambahkan sedikit jika blender tidak berputar).

**d. Tahap akhir**

Lipat lalu letakkan martabak mini tersebut pada mika plastik. Lalu taburkan meses dan parutan keju diatas martabak tersebut. Bungkus saus buah dan letakkan di sebelah martabak. Martabak kasaprut siap disajikan.

➤ **Instrumen Pelaksanaan**

Instrumen yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha “Kasaprut Bisnis baru Tepung Kulit Cassava” dijelaskan sebagai berikut. Keperluan Promosi digunakan instrumen berupa pamphlet dan laptop untuk promosi di media sosial. Adapun instrumen untuk pembuatan produk ialah kompor, tabung gas, blender, centong, toples, sendok, pisau, loyang, parutan keju, mika plastik, plastik bening, tepung terigu, tepung kulit singkong, gula, santan, telur, keju, mesis, buah, vanili, ragi, baking powder, gerobak, kursi, galon, pengaduk, spatula, baskom, celemek, lap kain, susu kental manis, dan mentega.

➤ **Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya**

Tabel 1. Biaya Peralatan

No	Nama Investasi	Jumlah	Harga (Rp)
1	Gerobak	1	3000000
2	Kompor	1	350000
3	Tabung Gas	2	300000
4	Blender	1	350000
5	Pengocok	1	15000
6	Pisau	2	10000
7	Loyang	2	190000
8	Tutup Loyang	2	30000
9	Kain Lap	3	10000
10	Celemek	3	45000
11	Kuas	2	10000
12	Spatula	2	10000
13	Sikat	3	9000
14	Ember	3	60000
15	Centong	2	10000
16	ParutanKeju	1	5000
17	Piring	3	10000
18	Toples	5	25000
19	Rak plastik	1	35000
20	Baskom	3	20000
21	Sendok teh	3	5000
22	Sarung tangan	3	3000
23	Galon	2	130000
<b>Total Biaya</b>			<b>4632000</b>

Total Biaya pengeluaran perhari

$$= 432062 : 5 = 86412,4$$

Tabel 2. Biaya perencanaan

No	Nama	Jumlah	Biaya
2	Kursi		150.000
3	Sewa Tempat	6 bulan	1.500.000
4	Gaji karyawan	3 bulan	750.000
5	Uji laboratorium	1 kali	400.000

Tabel 3. Biaya Administrasi

No	Nama	Biaya
1	Transportasi	500000
2	Administrasi	200000

Tabel 2. Rincian Biaya Produksi untuk lima kali penjualan

<b>Nama</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>	<b>Biaya</b>
Tepung	3	Kg	21000
	6	Kotak	12000
Telur	0,75	Kg	13500
Gula	3	Kg	33000
Buah			150000
Vanili	1	Botol	4000
Ragi	1	Bungkus	7000
Baking Powder	1	Botol	4000
Susu	2	Kaleng	18000
Meses	9	Bungkus	45000
Keju	3	Kotak	51000
Sendok plastik	3	Bungkus	6000
Logo	150	Buah	2812
Plastik	150	Buah	2500
Bungkus mika	150	Buah	21000
Gas	0,25	Tabung	3500
Air	0,25	Galon	3750
Margarin	1	Bungkus	4000
Pengovenan kulit	1	Bulan	20000
Penepungan kulit	1	Kali	10000
<b>Total Biaya</b>			<b>432062</b>

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

PKM-Kewirausahaan Martabak Kasaprut telah berlangsung selama 3 bulan (Maret-Mei 2013). Kegiatan kewirausahaan kami berupa membuat konsep makanan yaitu martabak dengan inovasi bahan dasar tepung kulit singkong. Martabak ini diberi nama martabak Kasaprut. Kami telah membuat tepung kulit singkong sebanyak dua kali. Tepung kulit singkong tersebut dapat dibuat martabak kasaprut. Kami melakukan uji coba produk inovasi kami untuk mendapatkan rasa martabak yang diinginkan konsumen. Hingga penjualan martabak telah berlangsung dalam empat tahap di lingkungan kampus Institut Pertanian Bogor dengan harga Rp 4000,00/porsi. Hasil penjualan tercantum pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil penjualan martabak tahap ke-1-3

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Pendapatan
1	Martabak	144	Buah	4000	576000
2	Martabak	151	Buah	4000	604000
3	Martabak	147	Buah	4000	588000

Setiap harinya martabak di produksi sebanyak 30 porsi/hari dan selalu habis terjual namun tidak setiap hari kami menjual martabak yang dikarenakan dengan kesibukan kuliah. Penjualan yang dilaksanakan secara terus menerus ini dapat

menghasilkan keuntungan dan dapat membalikan modal awal yang telah terpakai.. Adapun beberapa permasalahan yang ditemui selama pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah :

1. Masalah teknis

Pengumpulan bahan baku kulit singkong sedikit rumit dilakukan karena para supplier kulit singkong tidak setiap hari melakukan penjualan singkong, sehingga kami harus menunggu saat supplier tersebut melakukan produksi. Selain hal itu, kesulitan yang dihadapi adalah menemukan tempat penggilingan tepung kulit singkong yang higienis. Pembuatan tepung kulit singkong yang berlangsung lama dan tidak praktis. Hasil dari kulit singkong menjadi tepung kulit singkong juga tidak banyak banyak.

2. Masalah Administrasi

Penjualan martabak terkendala masalah ketersediaan buah dan harga buah yang berfluktuasi sesuai musim sangat menyulitkan kami. Karena kami selalu menjual rasa martabak sesuai pemesanan konsumen. Pemilihan tempat penjualan dan pegawai sedikit terhambat karena kesulitan mencari lokasi dan pegawai.

Masalah-masalah ini sedikit diminimalisir dengan cara pemberian tepung kulit singkong yang tidak terlalu banyak dalam pencampuran pembuatan martabak. Untuk buah yang berfluktuasi harganya, yaitu dengan membeli secara musiman, jika buah yang satu tidak ada karena sedang tidak musimnya, buah tersebut diganti dengan buah yang lainnya. Lalu kami juga membeli buah secara borongan agar meminimalisir kelangkaan buah dan harga yang tinggi. Kami membeli buah yang banyak untuk stok yang akan disimpan di dalam kulkas untuk menghindari pembusukan.

Adapula masalah lain yang timbul dalam kegiatan ini yaitu persaingan penjualan yang ketat dengan para penjual lainnya. Persaingan dengan para penjual yang biasa menjual di daerah sekitar kampus atau tempat kami berjualan maupun penjual yang mengikuti PKM. Kami harus bertindak cepat dan tangkas agar tidak tersaingi.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- a. Martabak Kasaprut sudah dikenal di masyarakat karena hasil penjualan dan promosi yang telah dilakukan
- b. Sangat sulit untuk merubah pola hidup masyarakat dengan cepat untuk menyubstitusikan nasi sebagai makanan pokok
- c. Dapat membuka peluang bisnis baru dengan menjual martabak Kasaprut di dalam masyarakat
- d. Meningkatkan produk martabak yang bergizi dengan bahan baku tepung kulit singkong dengan aneka sara buah yang segar dan asli sebagai saosnya

**2. Saran**

Diharapkan kegiatan ini dapat dikembangkan dan diteruskan sehingga penjualan martabak dapat lebih luas lagi. Serta martabak Kasaprut lebih dikenal dalam masyarakat luas.

## LAMPIRAN



Gambar 1. Pencucian kulit singkong



Gambar 2. Pengovenan kulit singkong



Gambar 3. Penggilingan kulit singkong



Gambar 4. Pencampuran adonan



Gambar 5. Pemasakan martabak



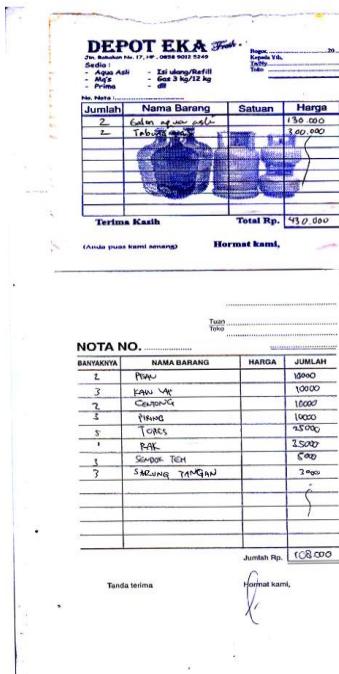
Gambar 6. Hasil akhir martabak



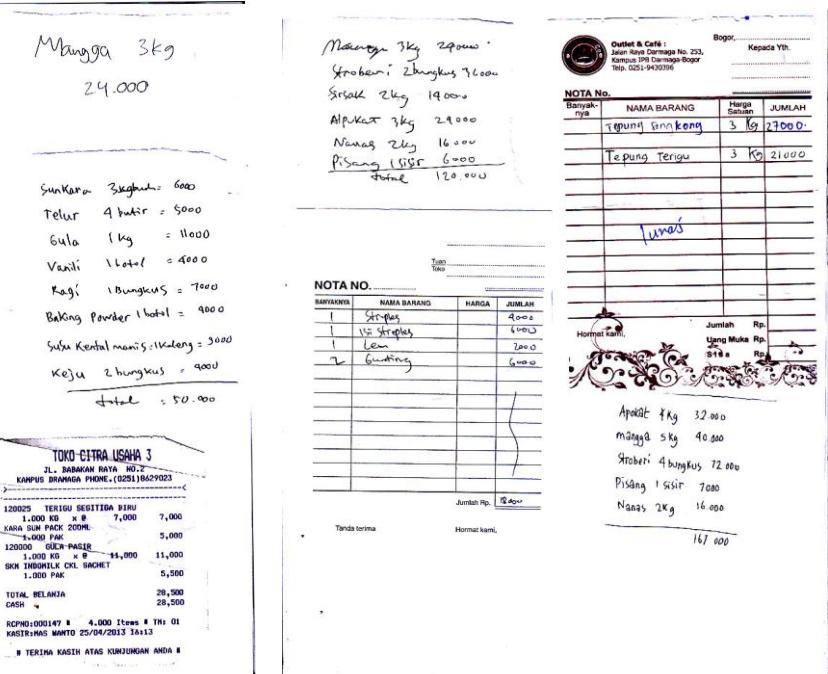
Gambar 7. Hasil akhir martabak



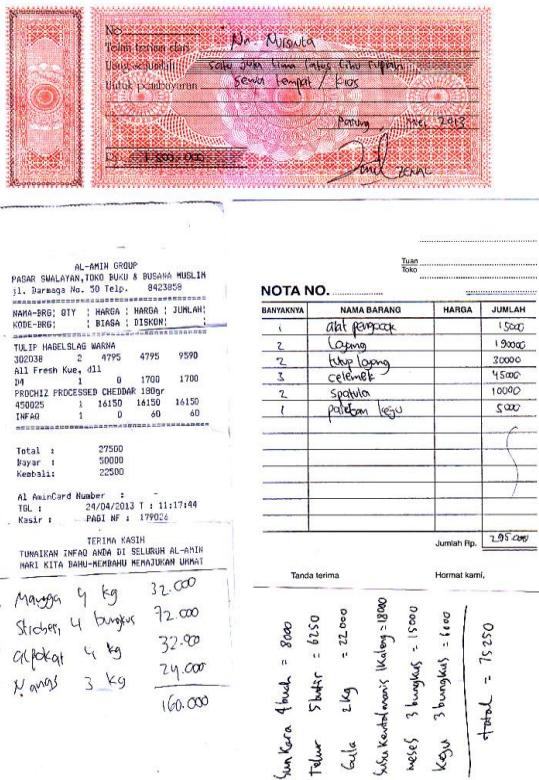
Gambar 8. Penjualan martabak



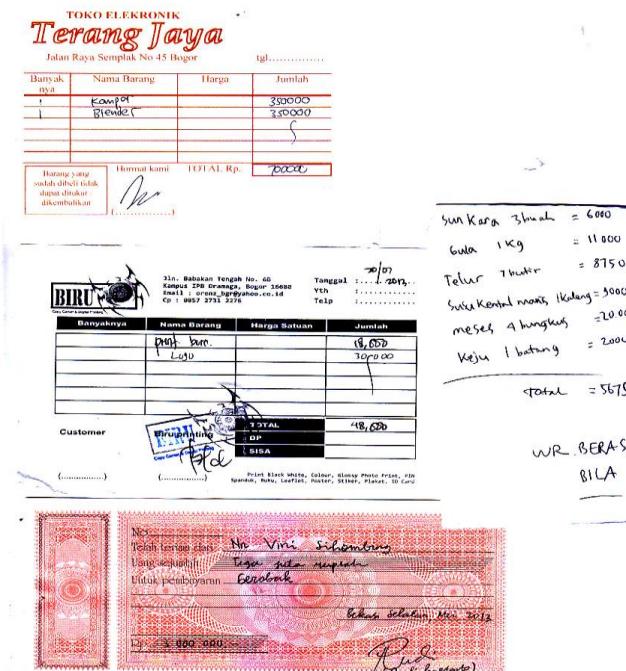
Gambar 9. Bukti Pembayaran



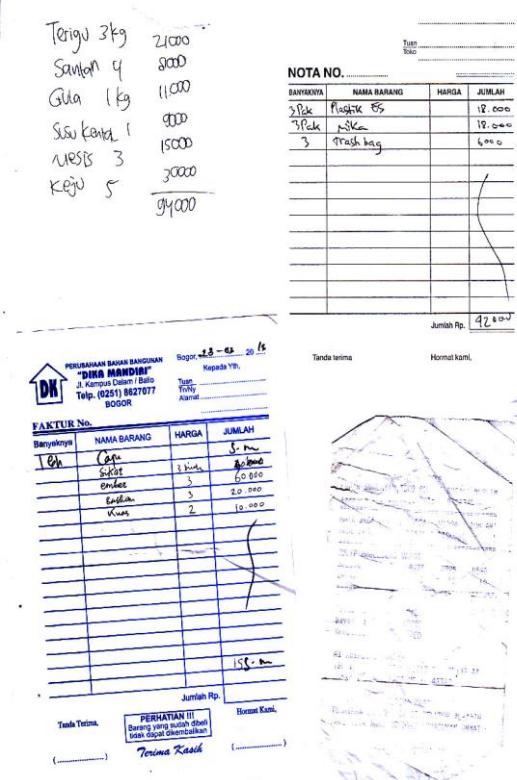
Gambar 10. Bukti Pembayaran



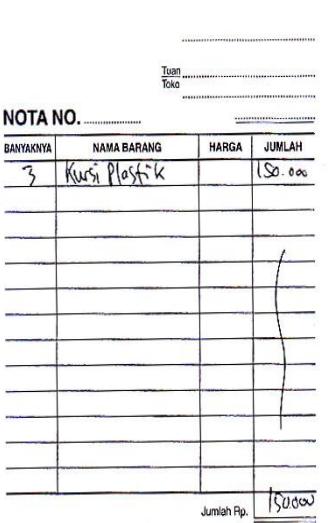
Gambar 11. Bukti Pembayaran



Gambar 13. Bukti Pembayaran



Gambar 12. Bukti Pembayaran



Gambar 14. Bukti Pembayaran