



**LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS  
MAHASISWA KEWIRAUSAHAAN**

**KRIMI DANBU “KRIPIK MIE DAUN BAMBU” : ALTERNATIF  
CAMILAN LEZAT DAN SEHAT UNTUK JANTUNG DENGAN  
VARIAN RASA BUAH DAN PEDAS**

Disusulkan Oleh:

Asep Suryadi	F44100030	Angkatan 2010
Cindhy Ade Hapsari	F44100008	Angkatan 2010
Rizal Abudzar	F44100024	Angkatan 2010
Rizki Adhi Nugroho	F44100073	Angkatan 2010
Intan Kinanthi	F44110073	Angkatan 2011

Dibiayai oleh:

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Program Kreativitas Mahasiswa  
Nomor : 050/SP2H/KPM/Dit.Litabmas/V/2013, tanggal 13 Mei 2013

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2013**

### HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Krimi Danbu “Kripik Mie Daun Bambu” : Alternatif Camilan Lezat dan Sehat untuk Jantung dengan Varian Rasa Buah dan Pedas
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-P ( ) PKM-M ( ) PKM-KC  
(√) PKM-K ( ) PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Asep Suryadi
  - b. NIM : F44410030
  - c. Jurusan : Teknik Sipil dan Lingkungan
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat Rumah dan No.Tel./HP : Jalan Mandor Demong No. 92 RT 01/03 Kel. Mustikasari Kec. Mustikajaya, Bekasi, 17167, 085718988739
  - f. Alamat e-mail : asep.suryadi8710@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 5 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Sutoyo, S.TP, M.Si.
  - b. NIDN : 0002127706
  - c. Alamat Rumah dan No. Tel./HP : Griya Melati B2-9 Bubulak, Bogor Barat, Bogor
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 6.243.000
  - b. Sumber lain : Rp
7. Jangka waktu pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 19 Juli 2013

Menyetujui  
Ketua Departemen

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Prof. Dr. Ir. Budi Indra Setiawan, M.Agr)  
NIP. 19600628 198503 1 002

(Asep Suryadi)  
NIM. F44100030

Wakil Rektor Bidang Akademik  
dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

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

(Sutoyo, S.TP, M.Si.)  
NIDN. 0002127706

## **ABSTRAK**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan masakan kuliner. Mulai dari makanan berat sampai makanan ringan. Kripik merupakan salah satu makanan ringan yang sangat populer di Indonesia. Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai camilan atau makanan ringan. Mulai dari jajanan emperan sampai *snack-snack* pertokoan. Kripik merupakan salah satu jajanan favorit masyarakat Indonesia. Selain enak, kripik juga mudah didapat dan bisa dimakan kapan saja. Namun kebanyakan kripik yang beredar di pasaran tidak jelas kandungan gizinya. Krimi Danbu sebagai inovasi camilan baru yang memanfaatkan daun bambu untuk salah satu bahan dasarnya, mencoba mengatasi permasalahan tersebut menjadi sebuah solusi kreatif. Dengan adanya tambahan daun bambu pada adonan kripik, maka nilai gizi dari kripik tersebut dapat meningkat. Selain untuk mendapatkan profit, program wirausaha Krimi Danbu juga bertujuan memperkenalkan bahwa daun bambu dapat dijadikan sebuah bahan makanan, bukan hanya sebatas bahan dasar sebuah kerajinan atau pembungkus makanan dan meningkatkan daya jual daun bambu tersebut. Dalam merealisasikan tujuan tersebut, langkah-langkah yang diambil meliputi tiga proses penting, yaitu proses produksi, publikasi dan pemasaran produk, dan evaluasi. Adanya Krimi Danbu terbukti membuat persepsi masyarakat akan daun bambu telah berubah. Masyarakat yang awalnya hanya mengenal daun bambu kurang bermanfaat kini menyadari bahwa daun bambu dapat diolah dan dijadikan salah satu bahan panganan. Masyarakat kini juga mengenal bahwa daun bambu memiliki kandungan gizi seperti flavonoid, lakton, dan asam fenolat yang berfungsi sebagai antioksidan dimana zat tersebut baik bagi kesehatan. Berdasarkan penjualan yang dilakukan disekitar lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian, Krimi Danbu merupakan program kewirausahaan yang layak untuk dikembangkan.

**Kata kunci :** Camilan, daun bambu, kripik

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	iv
I. PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang Masalah .....	1
Perumusan Masalah .....	2
Tujuan Program .....	2
Luaran yang Diharapkan .....	2
Kegunaan Program .....	2
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	2
III. METODE PENDEKATAN .....	4
IV. PELAKSANAAN PROGRAM .....	4
Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	4
Tahapan Pelaksanaan .....	4
Instrumen Pelaksanaan .....	6
Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya .....	6
V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	7
VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....	8
LAMPIRAN .....	9
Lampiran 1. Desain label kemasan Krimi Danbu .....	9
Lampiran 2. Dokumentasi kegiatan .....	9

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Grafik penjualan Krimi Danbu .....	8
--	---

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal awal kegiatan usaha Krimi Danbu .....	5
Tabel 2. Jadwal baru pelaksanaan kegiatan usaha Krimi Danbu .....	5
Tabel 3. Penggunaan biaya investasi pembuatan Krimi Danbu .....	6
Tabel 4. Penggunaan biaya produksi pembuatan Krimi Danbu .....	6
Tabel 4. Penggunaan biaya operasional pembuatan Krimi Danbu .....	7

## I. PENDAHULUAN

### Latar Belakang Masalah

Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai camilan atau makanan ringan. Mulai dari jajanan emperan sampai *snack-snack* pertokoan. Kripik merupakan salah satu jajanan favorit di masyarakat khususnya Indonesia. Selain enak, kripik juga mudah didapat dan bisa dimakan kapan saja. Namun kebanyakan kripik yang beredar di pasaran tidak jelas kandungan gizinya. Sekalipun ada kebanyakan dari mereka sama sekali tidak memberikan gizi yang cukup bahkan menimbulkan masalah kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya. Masalah kesehatan yang ditimbulkan dapat berupa penyakit jantung, serangan jantung, obesitas, dan stroke. Semua masalah kesehatan tersebut disebabkan kandungan kolesterol jahat yang tinggi pada kripik yang dibuat.

Berdasarkan statistik *World Health Association and American Cancer Society*, hampir 80% orang dalam masyarakat modern meninggal dunia disebabkan oleh penyakit. Penyakit tersebut menewaskan sekitar 24 juta orang setiap tahunnya. Beberapa dokter serta ahli gizi terkemuka mengatakan bahwa 90% sampai 95% dari semua penyakit diakibatkan pengkonsumsi makanan yang tidak tepat. Penyakit jantung ataupun serangan jantung merupakan salah satu contohnya.

Indonesia adalah negara tropis yang mempunyai banyak jenis tumbuh-tumbuhan di dalamnya. Salah satu tumbuhan yang banyak ditemukan adalah bambu. Di Asia Tenggara sendiri terdapat kurang lebih 200 spesies bambu (Dransfield dan Widjaja, 1995), sedangkan di Indonesia ditemukan sekitar 60 jenis yang dapat ditemukan di dataran rendah sampai pegunungan dengan ketinggian sekitar 300 mdpl (Krisdianto *et al.*, 1999). Namun selama ini tidak semua bagian dari tumbuhan bambu dimanfaatkan. Seperti yang kita ketahui, umumnya hanya bagian batang saja yang digunakan untuk bahan bangunan ataupun kerajinan, sedangkan bagian lainnya dibuang. Padahal bagian lain dari bambu juga bisa dimanfaatkan, yaitu daun dari bambu tersebut.

Pengobatan China mengenal daun bambu sebagai salah satu bahan pengobatan herbal. Manfaat daun bambu pertama kali dikemukakan dalam kitab Ming Yie Bie Lu (Catatan Dokter Ternama), yaitu daun bambu digunakan untuk meluruhkan dahak serta meredakan batuk dan susah napas. Selain itu manfaat lainnya adalah daun bambu dapat menetralkan racun dalam tubuh. Kamus besar herbal China juga menyebutkan bahwa daun bambu mempunyai fungsi untuk mengeluarkan panas dan ampuh mengembalikan cairan serta bersifat diuretik (melancarkan air seni). Secara umum di China, ekstrak daun bambu ini digunakan untuk menyehatkan jantung.

Menurut Zhang *et al.* (2005) daun bambu mengandung komponen flavonoid, lakton, dan asam fenolat yaitu senyawa-senyawa yang berperan sebagai antioksidan. Selain komponen diatas, penelitian lain menunjukkan daun bambu mengandung zat-zat aktif lain yaitu polisakarida, klorofil, asam amino, vitamin, mikroelemen dan sebagainya, sehingga baik untuk menurunkan lemak darah dan kolesterol. Selain itu, dapat juga berfungsi untuk menurunkan oksidasi antioksidan atau radikal bebas, sebagai bahan antipenuaan, serta mampu menjaga stamina dan mencegah penyakit kardiovaskular.

Alasan diataslah yang menyebabkan kami memilih daun bambu sebagai bahan dalam pembuatan camilan kripik mie ini. Kripik yang identik dengan kolesterol tinggi dan dapat menyebabkan timbulnya bermacam-macam penyakit tetap dapat dikonsumsi dengan aman dan mempunyai kandungan gizi yang cukup mulai dari vitamin, protein hingga flavonoid dan zat-zat antioksidan lainnya yang terkandung dalam daun bambu.

#### **Perumusan Masalah**

1. Masih jarangnya pemanfaatan daun bambu di Indonesia, padahal daun bambu memiliki banyak zat aktif yang dapat menyehatkan tubuh. Terutama kandungan flavonoidnya yang dapat menyehatkan jantung.
2. Sifat camilan yang dapat dikonsumsi kapan saja memungkinkan setiap orang untuk menyantapnya secara terus-menerus, sementara itu dipasaran banyak beredar camilan yang kurang bergizi dan mengandung zat-zat kimia yang tidak layak konsumsi.

#### **Tujuan Program**

1. Memperkenalkan bahwa daun bambu dapat dijadikan sebuah bahan makanan, bukan hanya sebatas bahan dasar sebuah kerajinan atau pembungkus makanan.
2. Meningkatkan daya jual daun bambu.
3. Menciptakan sebuah camilan yang enak dan juga menyehatkan.

#### **Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari pembuatan Krimi Danbu ini adalah terciptanya sebuah camilan yang enak, sehat, dan bergizi yang dapat dikonsumsi oleh semua golongan usia. Diharapkan pula camilan ini dapat menjadi salah satu alternatif obat penyehat jantung. Selain itu, dengan berjalannya program kewirausahaan ini akan terdapat sebuah lapangan pekerjaan yang baru.

#### **Kegunaan Program**

1. Bagi pribadi, kegiatan ini dapat memberikan sebuah pembelajaran cara berwirausaha yang baik. Selain itu, dapat melatih diri untuk mengefisienkan waktu ketika dituntut berwirausaha sementara mempunyai kewajiban untuk belajar dan melatih diri untuk menciptakan inovasi-inovasi baru dalam bidang teknologi pangan.
2. Bagi kelompok, kegiatan ini dapat melatih kerjasama tim.
3. Bagi masyarakat, adanya kandungan daun bambu dan berbagai buah pada Krimi Danbu ini diharapkan dapat menyehatkan tubuh konsumen terutama menyehatkan jantung.

## **II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **1. Proses Produksi**

#### **Pembuatan “Krimi Danbu – Kripik Mie Daun Bambu”**

- Dipilih daun bambu yang masih muda. Daun bambu kemudian direbus untuk menghilangkan bulunya
- Setelah direbus daun bambu didiamkan sampai tidak panas lagi dan dihancurkan dengan cara diblender sampai halus
- Campurkan semua bahan kedalam baskom seperti tepung terigu, telur, mentega, air, garam, santan, dan bawang merah yang sudah

dipotong tipis-tipis. Tidak lupa pula daun bambu yang telah direbus dan diblender dimasukkan dalam campuran adonan ini.

- Adonan kemudian “diuleni” dengan tangan sampai terbentuk adonan yang kalis atau sempurna.
- Adonan yang telah kalis tadi dibulatkan atau dibentuk menjadi bulat lalu ditutup plastik dan didiamkan selama kurang lebih 30 menit
- Adonan kemudian dibagi menjadi beberapa bagian, dibentuk bulat dan dipipihkan dengan menggunakan rol kayu sampai ketebalan kurang lebih 0,5 cm
- Lembaran adonan ditipiskan dan dipotong menjadi mie dengan menggunakan markatto
- Mie ini kemudian dapat langsung digoreng
- Mie yang telah digoreng tersebut ditambahkan bumbu taburan aneka rasa dan dilakukan pengemasan

#### Pengemasan

Pengemasan menggunakan kemasan plastik dengan isi bersih 45 gram dan dikemas dengan menggunakan mesin *press* plastik. Pada kemasan dicantumkan merek untuk menambah nilai jual dan agar produk ini bisa lebih dikenal oleh konsumen. Selain pengemasan dalam ukuran kecil, pengemasan dalam ukuran besar juga dilakukan, yakni dengan menggunakan toples. Dimana toples ini berisi Krimi Danbu seberat 250 gram.

#### 2. Pemasaran

##### a. STP (*Segmentation, Targetting, Positioning*)

##### - *Segmentation*

Ada lima segmen yang menjadi sasaran produk Krimi Danbu ini, Segmen-segmen tersebut antara lain :

1. Segmen pertama, yaitu mahasiswa IPB. Pada tahap awal proses pemasaran, sasaran pertama adalah mahasiswa IPB yang jumlahnya sekitar 10.000 mahasiswa.
2. Segmen kedua, yaitu dosen dan staff IPB
3. Masyarakat Sekitar Kampus IPB
4. Pelajar Sekitar Kampus IPB
5. Masyarakat Kota Bogor

##### - *Targetting*

Target utama dari pemasaran Krimi Danbu ini adalah segmen pertama dan kedua. Hal ini karena kedua segmen tersebut memiliki daya beli yang tinggi terhadap produk makanan atau camilan.

##### - *Positioning*

Dalam proses pemasaran, Krimi Danbu ini memposisikan dirinya sebagai alternatif camilan enak, sehat, dan bergizi.

#### 3. Pesaing dan Peluang Pasar

Pesaing produk ini berasal dari produsen kripik lokal. Selain itu, jenis camilan lain yang menonjolkan rasa pedasnya juga menjadi salah satu pesaing dalam penjualan produk ini. Namun, peluang diterimanya Krimi Danbu di pasar masih terbuka lebar melihat tingginya konsumsi kripik sebagai camilan didalam masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan banyak

Krimi Danbu yang terjual hanya dalam tiga hari, yakni berkisar 120 bungkus.

### III. METODE PENDEKATAN

Dalam merealisasikan dan mempromosikan daun bambu dapat dijadikan camilan yang bermanfaat. Adapun langkah-langkah yang diambil adalah sebagai berikut:.

1. Proses Produksi  
Proses produksi dilakukan seminggu sekali dengan total produksi kripik sekitar 120 bungkus per minggu. Jika memungkinkan produksi dapat meningkat sesuai dengan permintaan pasar. Proses produksi pada awalnya dilakukan oleh anggota dari PKM Kewirausahaan ini dan seiring berjalannya kegiatan ini proses produksi dibantu dengan melakukan perekrutan pegawai.
2. Publikasi dan Pemasaran Produk  
Publikasi dilakukan dengan cara *online* maupun *offline*. Kegiatan promosi secara online dilakukan dengan memanfaatkan *media social networking* seperti Facebook, Twitter, Tumblr, Blog dan media sejenisnya. Sedangkan publikasi *offline* dilakukan dengan promosi dari mulut ke mulut. Pemasaran kripik mie daun bambu ini dilakukan di kantin-kantin dalam kampus dan warung-warung di sekitar kampus. Sasaran dari kegiatan ini adalah kalangan mahasiswa, dosen, masyarakat sekitar kampus.
3. Evaluasi  
Evaluasi dilakukan setelah proses produksi dan pemasaran. Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui apakah produk Krimi Danbu ini dapat diterima oleh pasar atau tidak dan untuk mengetahui tanggapan dari kalangan yang dijadikan sasaran mengenai cita rasa dan manfaat dari Krimi Danbu ini. Selain itu evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui kendala-kendala apa saja yang terjadi selama proses produksi dan pemasaran sehingga bisa ditemukan cara untuk menyelesaikan kendala-kendala tersebut.

### IV. PELAKSANAAN PROGRAM

#### Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Produksi Krimi Danbu dilakukan setiap akhir pekan, yakni hari Sabtu dan Minggu, serta hari belanja dilakukan setiap hari Jumat. Lokasi yang digunakan untuk memproduksi Krimi Danbu ini adalah rumah sewa salah satu anggota yang terletak di daerah Dramaga, Bogor.

#### Tahapan Pelaksanaan

Proses produksi Krimi Danbu memiliki tiga tahapan utama yakni, tahap belanja, tahap pembuatan, dan tahap pembungkusan. Semua tahapan ini setidaknya memerlukan waktu minimal tiga hari dengan tiap harinya memiliki tahapan masing-masing. Adapun tahapan belanja dilakukan di Pasar Ciherang Dramaga dan Toko sembako Al-Amin. Tahapan yang kedua adalah tahap pembuatan, kegiatan ini biasanya dilakukan setiap hari Sabtu. Proses pembuatan ini memerlukan waktu sekitar 8 jam. Dan tahapan yang terakhir





### Instrumen Pelaksanaan

Instrumen pelaksanaan Krimi Danbu dibagi menjadi dua kelompok, yakni alat dan mesin produksi serta bahan-bahan produksi.

#### 1. Alat dan Mesin Produksi

Alat dan mesin produksi merupakan seperangkat barang atau benda yang digunakan untuk membuat kripik ini, baik dari tahap belanja sampai tahap pembungkusan. Adapun alat dan mesin yang digunakan adalah markatto (pencetak dan pemotong mie), timbangan digital, baskom, rol kayu, talenan, pisau, blender, panci, saringan tepung, sarung tangan plastik, satu set penggorengan, kompor gas dan perlengkapannya, toples ukuran kecil, toples ukuran besar, plastik pembungkus, dan mesin press plastik.

#### 2. Bahan-Bahan Produksi

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Krimi Danbu adalah daun bambu muda, bawang merah, tepung terigu, telur ayam, mentega, santan, garam, air, bumbu tabor, dan minyak goreng.

### Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

**Tabel 3.** Penggunaan biaya investasi pembuatan Krimi Danbu

No.	Komponen Biaya	Jumlah	Harga satuan (Rupiah)	Total (Rupiah)
<b>A</b>	<b>Biaya Investasi</b>			
1	Markatto	1 unit	210.400	210.400
2	Mesin Press Plastik	1 unit	259.900	259.900
3	Timbangan digital	1 unit	229.900	229.900
5	Blender	1 unit	189.000	189.000
6	Talenan	1 unit	25.000	25.000
7	Baskom	2 unit	5.000	10.000
8	Rol kayu	1 unit	15.490	15.490
9	Toples kecil	4 unit	3.000	12.000
10	Toples besar	1 unit	25.000	25.000
11	Pisau	1 unit	27.990	27.990
13	Saringan tepung	2 unit	20.000	40.000
14	Sarung tangan plastic	5 unit	1.500	7.500
15	Satu set penggorengan	1 unit	80.000	80.000
16	Kompor gas dan perlengkapannya	1 unit	160.000	160.000
<b>Total biaya investasi</b>				<b>1.292.180</b>

**Tabel 4.** Penggunaan biaya produksi pembuatan Krimi Danbu

No.	Komponen Biaya	Jumlah	Harga satuan (Rupiah)	Total (Rupiah)
1	Daun bambu muda	150 gram	1.000	3.000
2	Tepung terigu	5 kg	7.500	37.500
3	Telur ayam	$\frac{3}{4}$ kg	4.500	13.500
4	Garam	1/4 bungkus	2.000	500
5	Bawang merah	1 kg	28.000	28.000
6	Bumbu balado	3 ons	4.500	13.500
7	Bumbu pedas	2 ons	4.500	9.000

8	Mentega	5 sachet	3.500	17.500
9	Santan	3 buah	4.000	12.000
10	Plastik pembungkus	1 pack	3.500	3.500
11	Minyak goreng	2 liter	20.000	20.000
<b>Total biaya untuk sekali produksi</b>				158.000

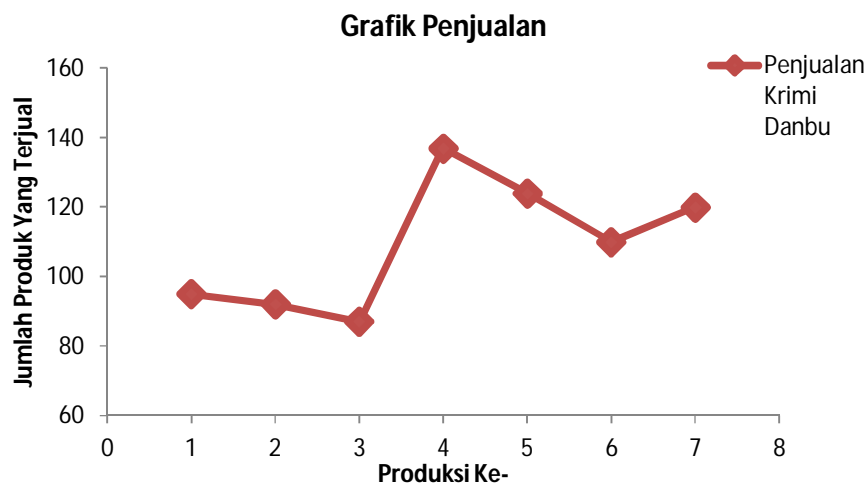
**Tabel 5.** Penggunaan biaya operasional pembuatan Krimi Danbu

No.	Komponen Biaya	Jumlah	Harga satuan (Rupiah)	Total (Rupiah)
1	Pembuatan label kemasan	100 lembar	2.500	25.000
2	Tabung gas 3 kg	1/2 tabung	16.000	8.000
3	Transportasi	1 kali	10.000	10.000
4	Gaji pegawai (jika dibutuhkan)	1 orang / produksi	65.000	65.000
Total biaya operasional				108.000
Total biaya (produksi + operasional) / produksi				266.000

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Krimi Danbu merupakan inovasi camilan baru yang memanfaatkan daun bambu sebagai salah satu bahan dasarnya. Krimi Danbu lahir dari ide kreatif akan prospek camilan yang besar di Indonesia dan pemanfaatan daun bambu yang sangat kurang. Dengan adanya tambahan daun bambu pada adonan kripik, maka nilai gizi dari kripik tersebut dapat meningkat.

Seluruh tahapan dalam metode pelaksanaan program telah dilakukan, mulai dari uji coba formula sampai tahap evaluasi kegiatan dan penyusunan laporan pertanggungjawaban. Pada awalnya terdapat dua produk yang dijual, yaitu Krimi Danbu rasa pedas dan Krimi Danbu rasa buah. Namun selama waktu produksi, realisasi untuk Krimi Danbu rasa buah sangat sulit. Hal ini berakibat produksi Krimi Danbu rasa buah dibatalkan. Sebelum melakukan proses penjualan, kami telah melakukan survei pasar terhadap 58 panelis dengan cara membagikan *free sample*. Berdasarkan hasil survei tersebut 85% panelis mengatakan bahwa krimi danbu enak dan mengatakan bersedia membeli jika produk ini sudah dipasarkan. Produksi telah dilakukan sebanyak tujuh kali, dengan total Krimi Danbu yang terjual sebanyak 761 bungkus. Adapun harga Krimi Danbu setiap bungkusnya adalah Rp 2.000,00. Grafik berikut menggambarkan penjualan produk selama tujuh kali produksi.



**Gambar 1.** Grafik penjualan Krimi Danbu

Krimi Danbu sebagai inovasi camilan baru telah menciptakan sebuah lapangan pekerjaan baru meskipun hanya untuk beberapa orang saja. Selain itu, target untuk memperkenalkan bahwa daun bambu dapat dikonsumsi juga sudah mulai dapat diterima dimasyarakat. Hal ini tentu saja dapat terwujud dengan adanya publikasi yang tidak henti-hentinya, baik secara *online*, *offline*, ataupun dari mulut kemulut.

Usaha ini memang belum berkembang dan memiliki keuntungan yang besar guna keberlanjutan program ini. Adanya kesalahan perhitungan dari segi produksi dan operasional adalah hambatan terbesar program kewirausahaan ini. Namun, dengan manajemen, perencanaan yang baik, dan inovasi yang tidak ada hentinya, sangatlah mungkin program kewirausahaan ini akan menjadi sebuah usaha baru yang dapat menjadi wadah orang-orang untuk mencari dan mencukupi kehidupannya. Belum lagi dengan sedikitnya produk yang menggunakan daun bambu sebagai salah satu bahannya, membuat produk ini sangat unik atau mungkin bahkan dapat menjadi oleh-oleh khas suatu kawasan tertentu. Adanya tambahan daun bambu membuat Krimi Danbu memiliki kandungan flavonoid, lakton, dan asam fenolat yang berfungsi sebagai antioksidan, dimana zat-zat tersebut baik bagi kesehatan.

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

Krimi Danbu merupakan camilan yang unik, dapat diterima dan dikonsumsi semua golongan usia. Adanya Krimi Danbu terbukti membuat persepsi masyarakat akan daun bambu telah berubah. Masyarakat yang awalnya hanya mengenal daun bambu kurang bermanfaat kini menyadari bahwa daun bambu dapat diolah dan dijadikan salah satu bahan panganan. Masyarakat kini juga mengenal bahwa daun bambu memiliki kandungan gizi seperti flavonoid, lakton, dan asam fenolat yang berfungsi sebagai antioksidan dimana zat tersebut baik bagi kesehatan. Berdasarkan penjualan yang dilakukan disekitar lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian, banyaknya konsumen yang meminati Krimi Danbu menjadi nilai tambah bagi produk dan daun bambu itu sendiri.

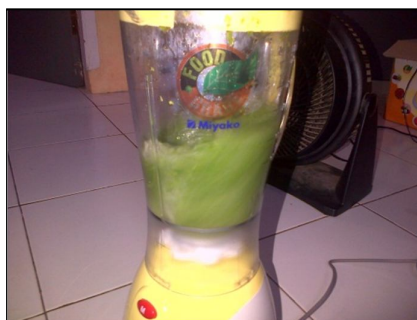
Adanya kendala dalam kekompakan tim merupakan masalah yang umum dalam kegiatan program seperti ini. Perlunya kesadaran diri dan komunikasi yang baik merupakan salah satu solusi terbaik mengatasi permasalahan ini.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Desain label kemasan Krimi Danbu



### Lampiran 2. Dokumentasi kegiatan



Daun bambu yang dihaluskan



Krimi Danbu yang siap untuk digoreng



Krimi Danbu yang sedang digoreng



Proses pembungkusan Krimi Danbu



Pengemasan Krimi Danbu



Krimi Danbu yang siap dijual