



LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

BAKSO TATASURYA JAMUR TIRAM SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI BAKSO DAGING YANG EDUKATIF, HALAL DAN BERGIZI

**BIDANG KEGIATAN:
PKM-KEWIRASAHAAN**

oleh:

Lilis Solechah	(G74100045/2010)
Tarsidoh	(F44080022/2008)
Lia Nur'avifah	(G74100080/2010)
Rosalia Tiara Dewi	(G74100067/2010)
Sahesti Fitria	(C14100045/2010)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR**

2013

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Bakso Tatasurya Jamur Tiram sebagai Alternatif Pengganti Bakso Daging yang Edukatif, Halal dan Bergizi
2. Bidang Kegiatan : PKM-P PKM-M PKM-KC
 PKM-K PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Lilis Solechah
b. NIM : G74100045
c. Jurusan : Fisika
d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Babakan Tengah Pondok Pesantren Mahasiswa Al Iffah Gg Masjid no.77 Dramaga/ 083807357037
f. Alamat Email : lilis.solechah@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 Orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Rimbawan
b. NIDN : 0006046212
c. Alamat Rumah dan Telp : Bukit Asri Blok C8 /No.10 Ciomas-Bogor (0818705159)
6. Biaya Kegiatan Total : Rp 4.500.000,00
7. Sumber Dikti : Rp 4.500.000,00
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 1 Juli 2013

Menyetujui,
Ketua Departemen Fisika

(Dr. Akhiruddin Maddu, S.Si, M.Si)
NIP. 196609071998021006

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Lilis Solechah)
NRP. G74100045

Dosen Pendamping,

(Dr. Rimbawan)
NIDN: 0006046212



Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan
(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)
NIP. 195812281985031003

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang Masalah	1
2. Perumusan Masalah.....	2
3. Tujuan Program.....	2
4. Luaran yang Diharapkan.....	2
5. Kegunaan Program	2
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	3
III. METODE PENDEKATAN	3
IV. PELAKSANAAN PROGRAM	8
6. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	8
7. Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan.....	8
8. Instrumen Pelaksanaan	8
9. Rakapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya	8
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	12
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	14
LAMPIRAN	15

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Kegiatan-----	8
Tabel 2. Biaya Investasi-----	8
Tabel 3. Biaya Produksi -----	8
Tabel 4. Biaya Bahan isi Bakso-----	9
Tabel 5. Biaya Operasional -----	9
Tabel 6. Penggunaan Dana -----	10
Tabel 7. Hasil dan perkembangan bakso tatasurya -----	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses pembuatan bakso jamur tatasurya	13
Gambar2. Produksi bakso jamur tatasurya	13

ABSTRAK

Bakso merupakan makanan olahan dari daging sapi yang memiliki tempat tersendiri di kalangan masyarakat dan tersebar di seluruh Indonesia, karena harganya yang murah dan rasanya yang lezat. Banyak oknum yang tidak bertanggungjawab yang memproduksi bakso dari daging yang tidak layak konsumsi, seperti daging busuk, daging tikus bahkan daging babi. Makanan yang tidak halal dapat memicu kerja tubuh yang tidak normal, menyebabkan penyakit bahkan berdampak pada perilaku dan moral konsumen. Oleh karena itu untuk membantu mengatasi masalah tersebut, terciptalah inovasi bakso dari olahan jamur tiram sebagai substitusi pengganti daging. Jamur adalah jenis pangan yang halal dikonsumsi dan memiliki kandungan gizi yang melimpah, terutama kandungan karbohidratnya. Keunggulan dari bakso jamur tiram ini adalah cocok untuk dikonsumsi oleh vegetarian, tersedia dalam sembilan varian rasa dan murah. Bakso jamur tiram ini di beri nama “Bakso Jamur Tatasurya” sebab varian rasa dari bakso ini mengadopsi jumlah planet dan pusat tatasurya galaksi Bima Sakti. Proses pembuatan bakso jamur ini sama dengan pembuatan bakso daging pada umumnya, namun perlu diperhatikan lebih dalam pengolahan jamurnya. Terdapat beberapa tahap pengolahan jamur sebelum jamur dicampurkan dengan bahan lainnya menjadi adonan bakso, yaitu proses perendaman dalam air panas, proses pemerasan jamur hingga kadar air dalam jamur berkurang banyak dan proses penggilingan. Tahap pengolahan jamur tersebut untuk mengurangi bau jamur dan kadar air yang terkandung dalam jamur agar adonan yang dihasilkan tidak terlalu lembek. Karena sifat jamur yang memiliki banyak kandungan air dan ketika dimasak akan menghasilkan banyak air, sedangkan sifat daging mampu mengikat air dan menghasilkan adonan yang kenyal dan padat.

Kata Kunci: Bakso, jamur dan tatasurya.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Bismillahirohmanirrohiim

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberi kami kekuatan dan kesempatan untuk menyelesaikan Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang diselenggarakan oleh Direktorat Pengembangan dan Pengabdian kepada Masyarakat - Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi – Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Kami menyadari bahwa dalam penyelesaian Program Krtivitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan ini masih banyak kesalahan dan kekurangan, kami berharap usaha yang telah kami jalankan dapat berkembang dan bermanfaat bagi masyarakat secara umum juga bermanfaat untuk kemampuan dan pengalaman kami khususnya.

Tersusunnya Laporan Akhir yang kami ajukan merupakan karya pikir dan usaha kami selama empat bulan dengan mengoptimalkan dana yang diberikan oleh Ditjen Pendidikan-Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia. Kami sampaikan ucapan terima kasih kepada Direktorat Pengembangan dan Pengabdian kepada Masyarakat - Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi – Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang telah memfasilitasi dan mengembangkan kreativitas, minat, bakat dan intelektual mahasiswa, Direktorat Kemahasiswaan Institut Pertanian Bogor serta pihak-pihak terkait atas dukungannya sehingga karya Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan ini bisa diselesaikan secara optimal. Kami berharap semoga karya PKM-K ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Bakso adalah jenis bola daging yang paling lazim dalam masakan Indonesia. Bakso mempunyai tempat tersendiri di kalangan masyarakat Indonesia dan dapat ditemukan di seluruh Indonesiadari gerobak pedagang kaki lima hingga restoran besar. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, atau udang.

Bakso mempunyai tempat tersendiri di kalangan masyarakat Indonesia terutama Bogor. Selain mempunyai kandungan gizi yang banyak harga bakso juga relatif mudah dijangkau oleh masyarakat. Bahan pembuatan bakso yang selama ini beredar di pasaran hanya berasal dari protein hewani saja sehingga para pencinta makanan vegetarian tidak bisa menikmati bakso tersebut. Selain itu harga daging dari tahun ke tahun juga mengalami peningkatan. Melihat bakso sudah umum dikalangan masyarakat maka usaha "**Bakso Jamur Tatsurya**" ini dapat dimanfaatkan untuk mengoptimalkan gizi yang baik menggunakan bahan alternatif pengganti daging yaitu jamur tiram.

Sangat disayangkan ada beberapa masyarakat yang tidak bisa menikmati bakso daging karena vegetarian. Terkadang varian bakso yang terbatas pun membuat bosan beberapa pelanggan. Oleh karena itu kami mengangkat ide ini untuk memberi solusi bagi vegetarian agar bisa menikmati enaknya bakso. Selain itu kandungan gizi pada jamur menjadi nilai tambah daya tarik masyarakat.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur yang hidup di kayu mudah dibudidayakan menggunakan substrat serbuk kayu dan diinkubasikan dalam kumbung. Jamur tiram termasuk jamur pangan potensial yang mempunyai nilai gizi tinggi, dengan kandungan senyawa aktif yang mampu mengendalikan kesehatan manusia dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. (Prosiding Seminar Teknologi untuk Negeri 2003, Vol. II, hal. 123-126 /HUMAS-BPPT)

Hasil studi di Massachusett University menyimpulkan bahwa riboflavin, asam nicotinat, pantothenat, dan biotin (vitamin B) masih terpelihara dengan baik meskipun jamur telah dimasak. Hasil penelitian dari Beta Glucan Health Center menyebutkan bahwa jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) mengandung senyawa pleuran. Di Jepang jamur tiram disebut Hiratake sebagai jamur obat yang mengandung protein (19-30 %), karbohidrat (50-60 %), asam amino, vit B1 (thiamin), B2 (riboflavin), B3 (niacin), B5 (asam pantotenat), B7 (biotin), Vit C dan mineral calcium, besi, Mg, Fosfor, K, P, S, Zn. Selain itu jamur tiram juga digunakan sebagai antitumor, menurunkan kolesterol, dan antioksidan.

Keunikan pada bakso jamur ini adalah pada penyajian jenis dan rasanya yang merupakan komponen pada sistem tatasurya bimsa sakti, yang terdiri dari 8 planet (Merkurius, Venus, Bumi, Mars, Neptunus, Uranus, Saturnus dan Jupiter) dan 1 matahari. Tatasurya bima sakti merupakan

Perilaku masyarakat yang masih belum mengindahkan pola hidup sehat melalui makanan yang kurang bergizi dan kurang kesadaran pentingnya makanan yang halal dan toyib, membuat kami tergerak mewujudkan kehidupan masyarakat yang sehat ruh dan jasmaninya. Sehingga akan berpengaruh pada pola perilaku masyarakat yang bermoral dan beragama.

2. Perumusan Masalah

Harga daging yang melambung tinggi dari tahun ke tahun, pola makan masyarakat yang kurang sehat, jenis bakso yang homogen, komponen bahan makanan yang tidak terjamin kehalalannya serta belum adanya pengusaha yang memanfaatkan jamur tiram sebagai alternatif pengganti daging pada pembuatan bakso menjadi alasan kuat dikembangkannya kegiatan ini.

3. Tujuan Program

Pembuatan PKM-K ini bertujuan untuk:

1. Menciptakan inovasi baru bakso yang terbuat dari jamur yang mempunyai nilai gizi dan cita rasa tinggi serta harganya yang relatif murah.
2. Menyediakan bentuk dan rasa bakso yang berbeda dari biasanya yang terinspirasi dari sistem tatasurya.
3. Menyajikan kualitas rasa baru yang belum pernah ada.
4. Memberi kesempatan bagi vegetarian agar bisa menikmati bakso.
5. Menjadikan usaha ini sebagai alternatif ekonomis untuk para konsumen, karena harga dari bakso jamur inirelatif terjangkau.
6. Mengingatkan pelanggan pentingnya memakan makanan yang halal, toyib dan bergizi.

4. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu berupa produk “*bakso jamur*” sebagai makanan yang sehat, toyib dan halal dengan bahan baku jamur tiram serta tersedia dalam varian bentuk dan rasa. Kegiatan ini diharapkan bisa membantu kesulitan pangan pemerintah, meningkatkan masyarakat yang sehat, bermoral dan berakhlak, serta membantu menekan pengeluaran uang yang berlebih.

5. Kegunaan Program

Bagi Mahasiswa

Menikmati kuliner baru yang enak, halal dan bergizi. Mahasiswa dapat ikut berpartisipasi dalam kegiatan peduli masyarakat yang kami selenggarakan, turut berkontribusi membangun akhlak yang baik dan bermoral. Mahasiswa sebagai jembatan penyalur dan pengontrolan antara pemerintah dan masyarakat.

Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat menikmati makanan yang berbahan dasar jamur dengan olahan baru yang rasanya familiar dikalangan masyarakat. Masyarakat dapat berhemat dengan tetap makan-makanan yang bergizi dan halal. Membantu member solusi kehawatiran masyarakat atas makanan yang berbahaya (seperti yang mengandung boraks bahkan yang terbuat dari daging yang tak layak dikonsumsi). Bakso dari jamur ini sangat cocok bagi mereka yang vegetarian, selain itu varian rasa yang disediakan dimaksudkan agar masyarakat tidak bosan.

Bagi Pemerintah

Pemerintah adalah wadah yang bias mendukung berkembangnya usaha bakso ini, untuk menjalin masyarakat yang sehat, hemat dan bermoral. Dengan begitu

sedikitnya kami dapat membantu member solusi permasalahan pemerintah di bidang kesehatan pangan, kesejahteraan, dan perekonomian masyarakat.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Bakso merupakan makanan yang sudah terkenal diliidah masyarakat yang rasanya lezat, enak dan banyak digemari. Sekarang harga bakso semakin mahal dikarenakan bahan sembako dan daging yang mahal di pasaran. Selain itu bertebarannya isu kandungan boraks, formalin dan pewarna tekstil dalam bakso. Ditambah lagi ada beberapa bakso yang dagingnya berasal dari daging busuk, daging tikus, daging gelongongan dan daging yang tidak terjamin kehalalannya.

Untuk itu kami menawarkan produk yang berbeda dari biasanya. Bahan baku yang digunakan adalah berbahan dasar jamur tiram. Jamur tiram merupakan jamur yang makin diminati oleh masyarakat. Permintaan dipasar akan jamur tiram cukup meningkat dari tahun ke tahun.

Keunikan dari bakso ini adalah bentuknya yang menyerupai 8 planet dan Matahari yang merupakan sistem tatasurya Bima Sakti. Bakso jamur disajikan dengan varian bentuk, ukuran dan rasa yang tersedia dalam 9 varian sebagai komponen tatasurya yang memiliki 8 planet dan 1 pusat tatasurya Matahari dengan cirri khas masing-masing. Bakso Matahari adalah bakso yang paling besar yang berisi telur, bakso Merkurius adalah bakso bakar jamur, bakso Venus adalah bakso yang berisi abon jamur, bakso Bumi berisi sayuran, bakso Mars adalah bakso pedas, bakso Saturnus berisi jamur cincang, bakso Uranus berisi jamur kancing, dan bakso Neptunus berisi oseng ayam sayur. Masing-masing bakso berukuran berbeda, dari yang terbesar (matahari) hingga yang terkecil planet (Neptunus). Karena berbahan dasar jamur, tentunya harga yang ditawarkan lebih murah dari bakso daging. Namun tetap bersaing dalam rasa yang tidak kalah lezat dari bakso daging.

Untuk pemasaran produk, pemasaran dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Usaha ataupun strategi pemasaran dilakukan dengan cara menyebarkan pamflet-pamflet yang berisi tentang perlombaan yang diadakan. Untuk pemasaran secara tidak langsung, pemasaran akan dilakukan melalui media elektronik seperti blog, facebook dan lain-lain. Hal ini dilakukan agar produk yang dipasarkan dapat tersebar ke tingkat nasional.

III. METODE PENDEKATAN

a. Lokasi produksi

Usaha bakso jamur akan dikelola dan diproduksi yang berpusat di Babakan Tengah Dramaga-Bogor, untuk sementara memanfaatkan rumah kosan.

b. Perencanaan Produksi

Bahan Bakso

- | | |
|----------------|-----------------|
| • Jamur tiram | • Bawang putih |
| • Tepung kanji | • Garam |
| • Tepung bumbu | • Merica halus |
| • Pala | • Telur |
| • Bawang merah | • Minyak goreng |

Bahan Isi

- | | |
|---------------|-----------------|
| • Jamur tiram | • Abon jamur |
| • Telur | • Sayuran hijau |

- Cabai
- Jamur kancing
- Bumbu baso bakar
- Ayam sayur

Bahan pelengkap kuah dan mie

- Mie telur
- Miebihun
- Kaldutulang sapi
- Merica bubuk
- Bawang merah
- Bawang putih
- Serai
- Kemiri
- Garam
- Minyak
- Saos
- Kecap
- Sambal
- Telur

Alat Produksi

- Panci besar
- Pisau
- Plastik
- Kompor
- Gilingan
- Pengaduk
- Wadah plastik

c. Mangkuk dan sendok Perencanaan Produksi

1) Pembuatan bakso

Jamur perlu diperhatikan lebih dalam pengolahannya karena sifat jamur yang mengandung banyak air dan cenderung menghasilkan air saat dimasak. Sebelum jamur dicampurkan dengan bahan yang lain menjadi adonan, ada beberapa tahap dalam pengolahannya, yaitu proses perendaman dalam air panas selama 15 menit berfungsi untuk mengurangi bau jamur yang khas dan rasa pahit saat digiling. Selanjutnya proses pemerasan hingga kadar airnya bekurang banyak bertujuan agar bakso yang dihasilkan tidak terlalu lembek. Terakhir proses pengilingan menggunakan mesin penggiling.

Pembuatan bakso jamur sama seperti pembuatan bakso daging pada umumnya. Jamur yang sudah digiling dicampur dengan bahan lainnya seperti bumbu yang sudah dihaluskan, tepung kanji, putih telur dan pengembang kueh. Adonan yang dihasilkan dari pencampuran seluruh bahan tersebut dicetak seperti bakso dan disajikan beberapa varian rasa.

2) Pembuatan kuah

Kuah bakso menggunakan kadu asli yaitu lemak sapi dan tulang daging sapi agar rasa kaldu yang dihasilkan harmonis dan mengundang selera. Dalam pembuatannya kuah dilengkapi dengan rempah-rempah yang akan menambah rasa lezat pada kuahnya, yaitu kemiri, garam, merica bubuk, daun salam, daun bawang, bawang merah dan bawang putih yang dihaluskan dan dimasak dalam air bersama gaji dan tulang daging sapi.

d. Kapasitas produksi

Produksi bakso jamur rutin dilakukan setiap hari dengan kapasitas produksi 50 porsi per hari. Produk bakso jamur di pasarkan pada masyarakat dengan harga bervariasi, sesuai menu jenis bakso yang diinginkan berkisar dari Rp 4000,00 hingga Rp 6.000,00.

e. Perencanaan pemasaran

Manajemen pemasaran (*marketing*) adalah suatu kegiatan bagaimana seharusnya manusia untuk menunjukkan segala sesuatu yang dimiliki agar seseorang mengerti tentang sesuatu yang kita miliki dan sedapat mungkin menjadikan seseorang tertarik kepada objek yang kita tawarkan. Manajemen pemasaran merupakan salah satu kunci utama dalam suatu perusahaan untuk dapat bersaing dengan perusahaan lain. Hal yang perlu diperhatikan dalam strategi pemasaran yaitu *segmentation*, *targeting*, dan *positioning* (STP).

Bauran Pemasaran

Kebutuhan dan keinginan pelanggan dilayani dengan adanya pilihan produk antara produk biasa dan produk dengan pemesanan tertentu. Biaya pelanggan juga dilayani dengan tidak memberikan harga yang terlalu tinggi dalam penjualan. Kenyamanan pelanggan diperoleh melalui pelayanan yang baik pada saat pemasaran. Komunikasi dilayani dengan memberikan *contact person* sms sebagai layanan konsumen, baik untuk pemesanan dalam jumlah yang banyak maupun kritik dan saran. Sistematis perkenalan produk yang memanfaatkan alat komunikasi menjelajahi dunia maya, giga jarkom, penyebaran famplet, dan tester. Hal ini untuk memperkenalkan Bakso Jamur Tatasurya pada pelanggan.

Konsumen diharapkan akan melihat produk penjualan ini sebagai pangan lokal yang sehat dan bernilai gizi seimbang. Strategi pemasaran dari sudut pandangan penjual (4 P) terdiri dari: tempat yang strategis (*place*), produk yang bermutu (*product*), harga yang kompetitif (*price*), promosi yang gencar (*promotion*). Sedangkan dari sudut pandang pelanggan (4 C) terdiri dari 7 kebutuhan dan keinginan pelanggan (*customer needs and wants*), biaya pelanggan (*cost to the customer*), kenyamanan (*convenience*) dan komunikasi (*communication*) yang bertujuan untuk memenuhi kepuasan pelanggan sepenuhnya (*total customer satisfaction*).

1. *Produksi*

Kegiatan produksi akan melibatkan pengubahan dan pengolahan berbagai macam bahan menjadi barang untuk dijual. Barang yang akan kami produksi adalah bakso yang berbahan dasar jamur tiram. Jenis produksi yang ditawarkan terdiri dari beberapa jenis bakso dan varian rasa.

2. *Price*

Berwirausaha perlu memperhatikan nilai jual dan kualitas produk yang ditawarkan. Jika harga yang ditawarkan tidak sebanding dengan nilai kualitas yang didapat oleh konsumen, maka akan menjadi alasan yang kuat bagi konsumen untuk memilih produk lain yang sesuai dengan harapan konsumen.

Harga bakso jamur tatasurya yang kami tawarkan berkisar antara Rp 4.000,- hingga Rp 6.000,- per porsi. Jenis harga bergantung pada varian rasa dan jenis bakso jamur yang ditawarkan. Meskipun begitu, kami tetap menyelaraskan kualitas dan citarasa yang lezat sebagai bentuk pelayanan terhadap konsumen. Harga jual yang kami tawarkan lebih murah dari bakso daging karena bahan dasar bakso yang digunakan berasal dari jamur tiram yang murah dan mudah diperoleh.

3. *Place*

Penempatan lokasi usaha yang strategis dituntut dan sangat penting sebagai salah satu bentuk pelayanan bagi pelanggan agar konsumen dapat dengan mudah menjangkau produk yang ditawarkan. Menjadi poin plus ketika lokasinya belum banyak penjual makanan dengan jenis yang sama. Kegiatan usaha ini dikembangkan di daerah Laladon-Dramaga Bogor dan di kosan Al-Iffah Gg. Masjid Babakan Tengah-Dramaga.

4. *Promotion*

Strategi Promosi 1: Strategi ini ditekankan pada peningkatan daya tarik pelanggan. Pengembangan di setiap cabang, untuk mengadakan perlombaan yang memperebutkan hadiah utama satu unit Handphone. Sistematis perlombaannya, yaitu setiap peserta harus menghabiskan Bakso Tatasurya Bimo Bakti yang berjumlah 10 bakso dari yang terkecil Pluto hingga yang terbesar Matahari dalam waktu yang telah ditentukan, bakso yang disajikannya pun memiliki level kepedasan yang meningkat sesuai urutan ukurannya. Semakin besar baksonya maka semakin pedas.

Strategi Promosi 2: Strategi ini ditujukan untuk memberi kepuasan kepada pelanggan, selain upaya kami untuk mempertahankan kelezatan bakso yang disajikan, kami akan menawarkan menu dan rasa baru. Revolusi kemasan dan berbagai aspek yang mendukung akan dikembangkan.

Strategi Promosi 3: Strategi ini lebih menekankan pengabdian dan kepedulian kepada pelanggan. Upaya yang akan kami lakukan adalah memberikan makanan gratis sebagai bentuk kepedulian dan kewajiban untuk beramal setiap bulan. Selain itu kami bermaksud untuk melaksanakan masak bersama sebagai bentuk pengenalan kebiasaan kerjasama, gotong-royong dan saling berbagi.

Segmentation, Targetting dan Positioning

Segmentation

Segmentation merupakan cara memilah-milah kelompok konsumen berdasarkan potensial penawaran produk yang berbeda-beda. pangsa pasar yang dituju adalah semua kalangan diseluruh lapis masyarakat, mulai dari masyarakat kelas atas, menengah hingga bawah sebagai konsumen primer. Karena memang kami bermaksud menciptakan pasar yang ekonomis dan berkualitas.

Targetting

Target utama pada pemasaran bakso jamurini adalah segmen pada mahasiswa dan pelajar karena jumlahnya yang banyak, sedangkan untuk target sekunder yaitu masyarakat umum di sekitar kampus. Namun secara keseluruhan bakso ini ditargetkan untuk semua lapis masyarakat dari berbagai kalangan.

Positioning

Bakso jamur tiram tatasurya memiliki beberapa kelebihan, yaitu cocok untuk dikonsumsi oleh vegetarian, halal, ekonomis, bergizi dan unik. Ketika mengkonsumsi bakso jamur tatasurya ini, konsumen seolah-olah sedang menjelajah angkasa dengan dimanjakan rasa bakso yang beraneka macam seperti sistem tatasurya bima sakti yang terdiri dari 8 planet dan satu matahari.

f. Organisasi Usaha

Langkah awal bisnis planning Bakso Jamur Tatasurya dilakukan oleh lima orang yang merupakan anggota kelompok. Terdiri dari *general manager, manager keuangan, manager produksi dan manager pemasaran*.

Pembagian job desk:

General Manager

Tugas seorang manager adalah bagaimana mengintegrasikan berbagai macam variabel (karakteristik, budaya, pendidikan dan lain sebagainya) kedalam suatu tujuan organisasi yang sama dengan cara melakukan mekanisme penyesuaian.

Adapun mekanisme yang diperlukan untuk menyatukan variabel diatas adalah sebagai berikut:

- Rancangan organisasi dan pekerjaan.
- Seleksi, pelatihan, penilaian, dan pengembangan.
- Sistem komunikasi dan pengendalian.

Manager Pemasaran

- Menetapkan prosedur operasional Informasi yang lebih efisien
- Melaporkan hasil kerja kepada direktur secara berkala.
- Bertanggungjawab penuh tentang fungsi dan tugas sebagai kepala bagian pemasaran secara berkala kepada general manager.

Manager Produksi

Kegiatan produksi akan melibatkan pengubahan dan pengolahan berbagai macam sumber menjadi barang dan jasa untuk dijual. Jadi, tanggung jawab manajer produksi adalah membuat keputusan-keputusan penting untuk mengubah sumber menjadi hasil yang dapat dijual. Dua macam keputusan yang diperlukan akan menjadi topik pada pembahasan selanjutnya. Keputusan tersebut adalah:

- Keputusan yang berhubungan dengan disain dari sistem produksi manufaktur
- Keputusan yang berhubungan dengan operasi dan pengendalian sisitem tersebut baik dalam jangka panjang maupun dalam jangka pendek

Manager Keuangan

Bertanggungjawab terhadap masalah keuangan, melakukan pengecekan lapangan mengenai bagian keuangan. Mempertanggungjawabkan kegiatan yang ada mengenai bagian keuangan. Menetapkan prosedur pelaksanaan secara rinci tentang keuangan. Menetapkan standar pekerjaan lapangan untuk menjamin tidak adanya kebocoran dalam bagian keuangan.

Rencana Pengembangan Usaha

Guna mengembangkan dan memperluas usaha ini, kedepannya kami berencana menambah kapasitas produksi setiap bulannya, pnnambahan pegawai, membuka kios pusat yang lebih luas di daerah bogor kota. Lebih lanjut lagi diharapkan dapat mengembangkan usaha dengan permohonan surat ijin halal, dan surat ijin dagang.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan usaha ini dilakukan mulai dari bulan April hingga Juli bertempat di daerah Terminal Laladon-Dramaga (Bogor) dan di kosan Al-Iffah Babakan Tengah – Dramaga (Bogor).

2. Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan

Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan ini adalah :

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

Rencana\Minggu	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Pengadaan alat & bahan			3	4			3				3		1			
Publikasi dan promosi	3				3											
Pengujian dan <i>tester</i>			3					3								
Produksi			3					3				3		3		
Merapikan gerobak									3							
Penjualan Produk									3			3		3		
Monitoing dan evaluasi				3		3			3			3		3		3

3. Instrumen Pelaksanaan

Pengembangan usaha bakso tatasurya memerlukan beberapa instrumen yang akan mendukung kelancaran dan kesuksesannya. Instrumen yang diperlukan, yaitu: peralatan, pengelola, produsen dan konsumen.

4. Rakapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 2. Biaya Investasi

Transaksi	Unit	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Giingan dgging	1	90.0000,00	90.0000,00
Blender (Coper sanyoto)	1	330.000,00	330.000,00
Gerobak	1	1.500.000,00	1.500.000,00
Kalkulator dan selang	1	80.000,00	80.000,00
Kompor	1	100.000,00	100.000,00
Panci	1	75.000,00	75.000,00
Teko	1	15.000,00	15.000,00
Mengkok	5	6.000,00	30.000,00
Botol kecap	2	5.000,00	10.000,00
Centong	2	8.500,00	19.000,00
Pisau	1	6.000,00	6.000,00
Telenan dan serbet	1	10.000,00	10.000,00
Rak bumbu	1	25.000,00	25.000,00
Plastik	2	5.000,00	10.000,00
Total			2.315.000,00

Tabel 3. Biaya Produksi

Transaksi	Unit	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)

Jamur	5 kg	12.000,00	60.000,00
Bahan – bahan rempah	1 paket	6.900,00	6.900,00
Telur	3 butir	1.500,00	4.500,00
Tepung sagu	1 kg	12.000,00	12.000,00
Cabe	1 plastik	3.000,00	3.000,00
Bawang	1 plastik	3.000,00	3.000,00
Saus dan kecap	1 paket	7.500,00	7.500,00
Mihun	1/3 ball	7.000,00	7.000,00
Mie telur	1/3 ball	7.000,00	7.000,00
Total			110.900,00

Tabel 4. Biaya Bahan isi Bakso

Bahan isi bakso	Kebutuhan per produksi	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Abon jamur	1/3 bungkus	5.000	5.000
Jamur kancing	1 ons	3.000	4.000
Telur	15 butir	1.500(satuan)	22.500
Sayur-sayuran	1 ikat	4.000	4.000
Total per Periode Produksi			35.500

$$\begin{aligned}
 \text{Total Produksi} &= \text{Biaya produksi} + \text{biaya bahan isi} \\
 &= \text{Rp } 110.900,00 + \text{Rp } 35.500,00 \\
 &= \text{Rp } 146.40,00
 \end{aligned}$$

Tabel 5. Biaya Operasional

Jenis Biaya	Banyaknya yang di butuhkan	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Administrasi			2.000
Sewa Tempat	per hari	1.500	1.500
Transportasi			17.000
Total biaya operasional			20.500

Total Biaya Tetap

$$\begin{aligned}
 \text{Total Biaya} &= \text{Biaya Total Produksi} + \text{Biaya Operasional} + \text{Biaya Investasi} \\
 &= \text{Rp } 146.400,00 + \text{Rp } 20.500,00 + \text{Rp. } 2.315.000 \\
 &= \text{Rp. } 2.482.000
 \end{aligned}$$

Biaya Penyusutan Alat

Umur Teknis Peralatan : 10 tahun

Nilai akhir setelah umur ekonomis alat : 15%

Biaya penyusutan per tahun = (Harga awal – harga akhir)

$$\begin{aligned}
 & \text{umur ekonomis alat} \\
 & = (2.315.000 - 34.250) / 10(365) \\
 & = \text{Rp. } 539,10
 \end{aligned}$$

Harga Pokok Produksi

$$\begin{aligned}
 \text{Jumlah Produksi} & : 50 \\
 \text{Kapasitas Produksi} & : 50
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya tetap} & = \text{Biaya penyusutan alat} + \text{Biaya operasional} \\
 & = \text{Rp. } 539,00 + \text{Rp. } 20.500,00 \\
 & = \text{Rp. } 21.039,00
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga pokok produksi} & = (\text{Biaya tetap} + \text{biaya tidak tetap}) \\
 & \quad \text{kapasitas produksi} \\
 & = (21.039,00 + 146.500,00) / 50 \\
 & = \text{Rp. } 3.350/\text{mangkok} \\
 \text{Harga jual produk} & = \text{Rp. } 5.000/\text{ mangkok}
 \end{aligned}$$

Proyeksi Laba Rugi/hari

$$\begin{aligned}
 \text{Penerimaan} & = 50 \times \text{Rp. } 5.000 \\
 & = \text{Rp. } 250.000,00 \\
 \text{Pengeluaran} & = 50 \text{ bungkus} \times \text{Rp. } 3.350 \\
 & = \text{Rp. } 167.539,00 \\
 \text{Keuntungan} & = \text{Rp. } 250.000,00 - \text{Rp. } 167.539,00 \\
 & = \text{Rp. } 82.461,00 \text{ per hari} \\
 \text{keuntungan dalam satu bulan} & = 30 \times \text{Rp. } 82.461 \\
 & = \text{Rp. } 2.473.830,-
 \end{aligned}$$

Penggunaan Dana

Pemasukan

- Dana talangan IPB **Rp 4.500.000,00**
- Simpanan untuk poster **Rp 4.200.000,00**
- **Rp 300.000,00**

Tabel 6. Penggunaan Dana

No. Nota	Tanggal	Transaksi	Unit	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
A. Konsumsi					
001/A/2013	29 Maret	Alat gilingan daging	1 buah	90.000,00	90.000,00

002/A/2013	29 Maret	Sambal ABC	1 bks	5.000,00	5.000,00	
		Kecap ABC	1 bks	5.000,00	5.000,00	
003/A/2013	30 Maret	Bahan-bahan bakso	1 p	57.000,00	57.000,00	
004/A/2013	30 Maret	Bahan-bahan bakso	1 paket	6.900,00	6.900,00	
005/A/2013	7 Juni	Bahan-bahan bakso	1 paket	100.000,00	100.000,00	
006/A/2013	29 Juni	Telur	1 paket	15.600,00	15.600,00	
		Pengembang kue	2 buah	9.800,00	19.600,00	
		Bumbu	1 paket	5.000,00	5.000,00	
		Mie dan tlur	1 paket	15.000,00	15.000,00	
		Sagu dan sayur	1 paket	2.000,00	2.000,00	
		Jamur	1,5 kg	18.000,00	18.000,00	
007/A/2013	29 Juni	Tepung sagu	¼ kg	1.500,00	1.500,00	
008/A/2013	29 Juni	Tepung sagu	¼ kg	2.000,00	2.000,00	
		Bihun dan mie telur	1 pak	44.000,00	44.000,00	
		Saos dan kecap	1 pak	7.500,00	7.500,00	
		Jamur	4 kg	51.000,00	51.000,00	
		Ongkos	Pp	10.000,00	10.000,00	
		administrasi	1 paket	20.000,00	20.000,00	
		Telur	¾ kg	15.000,00	15.000,00	
		Bumbu lengkap	1 paket	37.000,00	37.000,00	
009/A/2013	30 Juni	Abon	1 bks	16.000,00	16.000,00	
		Ongkos	PP	30.000,00	30.000,00	
010/A/2013	2 Juli	Bahan-bahan pelengkap bakso	1 paket	37.000,00	37.000,00	
		Tulang daging	½ kg	28.000,00	28.000,00	
		Bahan-bahan utama bakso	1 paket	50.500,00	50.500,00	
Sub Total					688.100,00	
B. Logistik						
001/B/2013	26 Mei	Peralatan bakso	1 paket	395.000,00	395.000,00	
002/B/2013	28 Mei	Gerobak	1 paket	1.500.000,00	1.500.000,00	
003/B/2013	29 Juni	Penggilingan jamur	1 paket	330.000,00	330.000,00	
		Gas	1 tbg	15.000,00	15.000,00	
		Aqua galon	1 galon	5.000,00	5.000,00	
004/B/2013	22 Juli	Design poster	1 org	25.000,00	25.000,00	
005/B/2013	22 Juli	Pemeliharaan tempat penjualan	1	150.000,00	150.000,00	
Sub Total					2.420.000,00	
Total					3.108.100,00	
Saldo					1.091.900,00	

Saldo atau dana yang tersisa akan dialokasikan untuk pengembangan usaha, dengan rincian sebagai berikut:

Saldo	Rp 1.091.900,00
Pengelola	Rp 200.000,00

Pengelolaan investasi usaha	Rp 50.000,00
Pengembangan usaha dan kerjasama	Rp 500.000,00
Modal selanjutnya	Rp 341.900,00
Total Biaya Pengeluaran	Rp 1.091.900,00
Saldo Akhir	Rp 0

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 7. Hasil dan perkembangan bakso tatasurya

	Permasalahan	Penyelesaian
b) Teknis	Tekstur bakso yang terlalu lembek dan banyak mengandung air	Sebelum digiling jamur dijemur, diperas hingga kadar air berkurang banyak dan penambahan sagu pada adonan bakso.
	Pencarian tempat yang lama dan tidak sesuai, karena disekitar kampus sudah terlalu banyak yang berjualan	Mencari <i>link</i> tempat disekitar lalalon
	Pencarian pekerja yang lama dan banyak yang menolak pekerjaan ini	Selalu bertanya ke tetangga dan orang-orang yang kami kenal untuk berjualan bakso tata surya
c) Organisasi Pelaksana	Kurangnya koordinasi antara anggota yang dikarenakan kesibukan anggota di amanah lain, sehingga tidak bisa langsung produksi dan memasarkan produk.	Menggunakan mitra kerja yang dapat membantu untuk memproduksi dan memasarkan bakso jamur tatasurya
	Kesiapan pelaksana untuk mengembangkan usaha yang masih minim	Membuat <i>dateline</i> , mematangkan konsep dan sering koordinasi.
d) Keuangan	Pencairan dana yang dicairkan secara bertahap	Mendapat bantuan pinjaman dari IPB



Gambar 1. Proses pembuatan bakso jamur tatasurya



Gambar2. Produksi bakso jamur tatasurya

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu berupa produk “bakso jamur” sebagai makanan yang sehat, toyib dan halal dengan bahan baku jamur

tiram serta tersedia dalam varian bentuk dan rasa. Kegiatan ini diharapkan bisa membantu kesulitan pangan pemerintah, meningkatkan masyarakat yang sehat, bermoral dan berakhhlak, serta membantu menekan pengeluaran uang yang berlebih. Hingga saat ini program sudah mencapai tahap produksi, penyewaan tempat, pengadaan alat, pemantapan konsep dan publikasi, serta pemasaran dalam lingkup kecil. Selanjutnya akan dilakukan pemasaran di sekitar Dramaga, Bogor. Produksi bakso berbahan dasar jamur, tanpa ada unsur daging sedikitpun dan terdiri dari 8 varian rasa. Hanya saja produk ini belum dipasarkan secara luas. Oleh karena itu akan kami lakukan pemasaran di tempat dan akan mengoptimalkan publikasinya. Sejauh ini kami berhasil mendapatkan keuntungan Rp 98.000,00 dengan harga bakso per porsi Rp 4.000,00 (bakso sedang) Rp 6.000,00 (bakso besar/matahari) dari dua kali penjualan (sekitar 45 porsi).

Hasil testimoni dan tester beberapa konsumen memberi komentar ada beberapa produksi bakso yang hasilnya terlalu lembek dan terasa agak pahit, sehingga kami perlu perhatian lebih pada pengelolaan jamur tiram sebelum dilakukan penggilingan. Pengelolaan jamur, yaitu perendaman, pemerasan dan kemudia penggilingan. Tujuan dilakukannya perendaman dalam air panas agar kurangnya bau yang terlalu tajam dan rasa pahit pada jamur. Konsumen menyukai bakso tatasurya terutama bagi mereka yang tidak menyukai daging dan pecinta bakso, menurutnya tekstur baks jamur ini mirip daging hanya saja aga lembek, dari segi rasa mereka lebih menyukai bakso yang diberi isi telur dan beberapa isian lainnya, selain itu harganya murah meriah dan mereka merekomendasikan untuk berjualan disekitar kampus.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Bakso jamur yang merupakan inovasi bakso yang menstributusi daging dengan jamur menghasilkan bakso yang teksturnya mirip bakso daging pada umumnya, selain itu murah dan bergizi serta sudah dijamin kehalalannya.

Bakso jamur tatasurya dengan 9 varian rasa ini belum dikenal secara luas oleh masyarakat umum, bahkan belum tersedia di pasaran. Sehingga dalam rencana pengembangan usaha bakso jamur kami mencoba untuk mengemas bakso jamur mentah ini dalam kemasan plastik dan bisa dijual di tosbera (pasar modern) atau pasar tradisional. Selain itu kami memperoleh mitra kerja untuk membuka sebuah tempat usaha makanan yang dikelola oleh 5 kelompok usaha mahasiswa.

LAMPIRAN

Biodata Singkat Ketua dan Anggota Pelaksana Kegiatan

a. Ketua Pelaksana Kegiatan

Nama Lengkap	:	Lilis Solechah
NIM	:	G74100045
Tempat dan Tanggal Lahir	:	Kuningan, 11 Oktober 1992
Agama	:	Islam
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Fakultas	:	Matematika dan IPA
Program Studi	:	Fisika
Perguruan Tinggi	:	Institut Pertanian Bogor
Tingkat / Semester	:	III / 5
Alamat Kost	:	Al-Iffah no.77 Bateng Dramaga Bogor
No. Telp	:	082-125-120-102
Alamat Rumah	:	Jl. Ciomas ds. Sidaraja, rt 17 rw 4 Kec. Ciawigebang - Kuningan 45591
Waktu untuk kegiatan	:	7 jam/ minggu

(Lilis Solechah)

NRP: G74100045

b. Anggota Pelaksana 1

Nama Lengkap	:	Lia Nur'avifah
NIM	:	G74100080
Tempat dan Tanggal Lahir	:	Kuningan, 19 April 1992
Agama	:	Islam
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Fakultas	:	Matematika dan IPA
Program Studi	:	Fisika
Perguruan Tinggi	:	Institut Pertanian Bogor
Tingkat / Semester	:	III / 5
Alamat Kost	:	Al-Iffah no.77, Bateng Dramaga Bogor
No. Telp	:	085770239248
Alamat Rumah	:	Ds. Cipondok-Cibingbin, Kuningan
Waktu untuk kegiatan	:	14 jam/ minggu

(Lia Nur'avifah)

NRP: G74100080

b. Anggota Pelaksana 2

Nama Lengkap	:	Rosalia Tiara Dhewi
NIM	:	G74100067
Tempat dan Tanggal Lahir	:	Sukaharjo, 21 Juli 1992
Agama	:	Islam
Jenis Kelamin	:	Perempuan

Fakultas	: Matematika dan IPA
Program Studi	: Fisika
Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
Tingkat / Semester	: III/ 5
Alamat Kost	: Al-Iffah no.77 Bateng Dramaga Bogor
No. Telp	: 087836584521
Alamat Rumah	: Desa Kali pelang rt. 01rw. 07 Kec.Mojolaban Kab.Sukoharjo
Waktu untuk kegiatan	: 8 jam/ minggu

(Rosalia Tiara Dhewi)

NRP: G74100067

c. Anggota Pelaksana 3

Nama Lengkap	: SahestiFitria
NIM	: C14100045
Tempat dan Tanggal Lahir	: Putussibau, 31 Agustus 1992
Agama	: Islam
Jenis Kelamin	: Perempuan
Fakultas	: Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi	: Budidaya Perikanan
Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
Tingkat / Semester	: III / 5
Alamat Kost	: Al-Iffah no.77 Bateng DramagaBogor
No. Telp	: 085750427902
Alamat Rumah	: Jl. Pantai Sibau no. 59 Putussibau Utara, Kapuas Hulu, Kalimantan Barat
Waktu untuk kegiatan	: 14 jam/ minggu

(Sahesti Fitria)

NRP: C14100045

Biodata Dosen Pembimbing

1. Nama Lengkap dan Gelar	: Dr. Rimbawan
2. Golongan Pangkat dan NIDN	: 0006046212
3. Jabatan Fungsional	: Dosen
4. Jabatan Struktural	: Pembina
5. Fakultas/Program Studi	: Ekologi Manusia/ Ilmu Gizi Masyarakat
6. Perguruan Tinggi	: Institut Pertanian Bogor
7. Bidang Keahlian	: Ilmu Gizi Masyarakat
8. Waktu untuk PKM	:

(Dr. Rimbawan)

NIDN.0006046212