



LAPORAN AKHIR PKM-K

**“Batagor Beranak (Berani Makan Enak)” sebagai Jajanan
Inovasi yang Murah dan Bergizi Tinggi**

BIDANG KEGIATAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

Disusun Oleh:

- | | | |
|--------------------------|-----------|--------------------------|
| 1. Dody Sutrio Darmawan | H14110045 | (2011, Ketua Kelompok) |
| 2. Muhammad Fazri | H14100017 | (2010, Anggota Kelompok) |
| 3. Meliana Putri | H14110002 | (2011, Anggota Kelompok) |
| 4. Zara Fathia Muflihani | H54110017 | (2011, Anggota Kelompok) |

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013**


HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

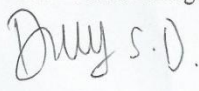
1. Judul Kegiatan : **"Batagor Beranak (Berani Makan Enak)" sebagai Jajanan Inovasi yang Murah dan Bergizi Tinggi**
2. Bidang Kegiatan : () PKMP (√) PKMK
() PKMT () PKMM
3. Bidang Ilmu : () Kesehatan () Pertanian
() MIPA () Teknologi dan Rekayasa
(√) Sosial Ekonomi () Humaniora
() Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Dody Sutrio Darmawan
 - b. NIM : H14110045
 - c. Fakultas/Departemen : Ekonomi dan Manajemen/Ilmu Ekonomi
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah : Jl. Cempaka Rt 011 Rw 04 no 20 Cibubur Jakarta Timur
 - f. No. Telp/HP : 081314515457
 - g. Alamat email : dodysutrio@rocketmail.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 (empat) orang
6. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Muhammad Findi A
 - b. NIP/NIDN : 19730124 200710 001/0024017308
 - c. Alamat/No. Hp : Taman Cimanggu jl. Boulevard blok O/II no. 12 Bogor 16163/08129965280
7. Biaya Kegiatan Total
 - a. DIKTI : Rp 10.500.000
 - b. Sumber Lain :-
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 Bulan


Bogor, 18 Juli 2013

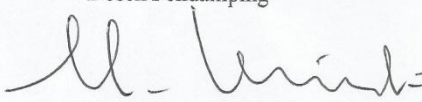
Menyetujui,
Komisi Pendidikan Departemen Ilmu
Ekonomi

Ketua Pelaksana Kegiatan


Yetti Lis Purnamadewi, M.Sc.
NIP. 19641018 199103 2 002
Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan


Dody Sutrio Darmawan
NIM. H14110045


& Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M.S.
NIP. 19581228.198503.1.003

Dosen Pendamping

Dr. Muhammad Findi A
NIDN. 0024017308

ABSTRAK

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki tingkat kebudayaan yang beragam. Hal ini menyebabkan Indonesia juga memiliki berbagai jenis makanan atau jajanan yang beraneka ragam. Sifat bangsa Indonesia yang menerima dengan baik setiap kebudayaan Negara lain membuat makanan dan jajanan di Negara Indonesia juga semakin beragam. Salah satunya adalah Indonesia mulai menyerap dan memodifikasi makanan asli dari negeri lain yaitu siomay yang berasal dari negeri cina. Siomay merupakan makanan asli dari cina yang dibawa oleh orang cina ketika zaman perdagangan dahulu. Namun karena orang Indonesia lebih suka makanan yang digoreng lalu siomay dimodifikasi menjadi suatu makanan yang garing,renyah dengan menggunakan lapisan kulit lumpia yang disebut “batagor”. Batagor itu sendiri umumnya bersifat sma dengan siomay yaitu terdiri dari adonan tepung terigu dan sagu yang dicampur dengan ikan tenggiri. Berdasarkan liputan salah satu reportase investigasi di salah satu stasiun tv swasta menunjukkan akibat dari berkembangnya batagor di dalam negeri akhi-akhir ini. Ada bneberapa pedagang yang mengganti bahan-bahan utama batagor dengan bahan-bahan berbahaya seperti ikan sapu-sapu dan lain-lain. Hadirnya inovasi batagor beranak ini diharapkan mampu setidaknya mengubah paradigm para konsumen batagor bahwa batagpor mampu memberikan gizi yang tinggi dan tak berbahaya bagi kesehatan.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kita panjatkan kepada ALLAH SWT yang telah memberikan kemampuan kepada kita untuk merampungkan laporan akhir PMK-K berjudul :“**Batagor Beranak (Berani Makan Enak)**” sebagai **Jajanan yang Bergizi, Murah, dan Bergizi Tinggi**.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada :

1. Bapak Dr. Muhammad Findi A. selaku dosen pembimbing kami yang telah memberikan waktu dan arahan terhadap kami hingga saat ini.
2. Dosen serta staff Departemen Ilmu Ekonomi yang telah memberikan dukungannya.
3. Staff Direktur Kemahasiswaan IPB yang telah member pengarahan dan dukungannya terhadap berlangsungnya program PKM ini.
4. Orang tua, saudara dan teman-teman Ilmu Ekonomi, Ilmu Gizi, TPB IPB doa dan dukungan kepada kami
5. Semua pihak yang telah memberikan bimbingan kepada kami sehingga kami dapat menyelesaikan proposal ini.

Kami sadar bahwa laporan yang kami susun masih terdapat kesalahan-kesalahan, maka dari itu kami mohon saran dan kritik yang bersifat membangun terhadap laporan ini, supaya di masa yang akan datang kami bisa menyusun makalah dengan lebih baik.

PENYUSUN

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki tingkat kebudayaan yang beragam. Hal ini menyebabkan Indonesia juga memiliki berbagai jenis makanan atau jajanan yang beraneka ragam. Sifat bangsa Indonesia yang menerima dengan baik setiap kebudayaan Negara lain membuat makanan dan jajanan di Negara Indonesia juga semakin beragam. Salah satunya adalah Indonesia mulai menyerap dan memodifikasi makanan yang berasal dari negeri asing yaitu siomay.

Siomay merupakan makanan asli cina yang dibawa oleh orang cina ketoika zaman perdagangan dahulu. Namun karena orang Indonesia lebih suka makanan yang digoreng lalu siomay dimodifikasi menjadi suatu makanan yang garing,renyah dengan menggunakan lapisan kulit lumpia yang biasa kita sebut dengan “batagor”

Batagor sendiri sudah menjadi makanan yang cukup familiar di masyarakat Indonesia . namun batagor sampai saat ini masih terbuat dari tepung terigu yang kita tahu bahwa tepung terigu masih 100% impor. Tidak hanya itu batagor itu sendiri dari dulu hingga sekarang masih menggunakan ikan tenggiri sebagai salah satu campurannya sedangkan Indonesia sebagai salah satu Negara maritime yang kaya akan hasil lautannya memiliki banyak pilihan alternative hasil laut yang bias menggantikan ika tenggiri sebagai bahan baku dari batagor dan salah duanya adalah ikan teri dan udang. Dailihat dari kandungan gizinya, ikan

teri dan udang pun tidak kalah bergizinya dengan ikan tenggiri yang selama ini menjadi bahan baku dasar dari batagor.

Tabel 1. Hasil analisis Kandungan Gizi ikan teri dan udang

Kandungan Gizi	Kadar		Satuan
	Ikan Teri (segar)	Udang (Segar)	
Energy	77	91	Kkal
<u>Protein</u>	<u>16</u>	<u>21</u>	<u>Gram</u>
<u>Lemak</u>	<u>1</u>	<u>0.2</u>	<u>Gram</u>
<u>Karbohidrat</u>	<u>0</u>	<u>0.1</u>	<u>Gram</u>
Kalsium	<u>500</u>	<u>136</u>	<u>Mg</u>
Fosfor	<u>500</u>	<u>170</u>	<u>Mg</u>
Zat Besi	<u>1</u>	<u>8</u>	<u>Mg</u>
<u>Vitamin A</u>	<u>47</u>	<u>60</u>	<u>SI</u>
<u>Vitamin B</u>	<u>0.05</u>	<u>0.01</u>	<u>Mg</u>
<u>Vitamin C</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>Mg</u>
<u>Air</u>	<u>80</u>	<u>75</u>	<u>%</u>

Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) dr Widyakarya Pangan dan Gizi

Selain ikan dan udang kami juga menggunakan daging ayam sebagai bahan baku dari isi batagor beranak ini. Daging ayam yang sudah familiar serta cocok di lidah seluruh masyarakat Indonesia serta memiliki kandungan gizi yang sangat banyak adalah salah satu kelebihan dari batagor ini ketika dijadikan menjadi bahan baku dasarnya karena kami mencoba membuat satu inovasi yaitu “Batagor Beranak (berani makan enak)” sebagai jajanan inovasi yang memiliki gizi yang tinggi dan juga murah.

C. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang didapat yakni:

1. Bagaimana prospek bisnis batagor beranak?
2. Bagaimana strategi penjualan yang perlu dilakukan dalam mengembangkan usaha batagor beranak agar menghasilkan laba yang besar?

D. TUJUAN

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan Program Kreativitas Mahasiswa ini sebagai berikut.

1. Melihat prospek bisnis Batagor Beranak di masyarakat umum;
2. Menganalisis dan mengaplikasikan strategi penjualan yang baik untuk menghasilkan laba/ *profit* yang bagus.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Adapun luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa di bidang Kewirausahaan ini adalah: Terciptanya produk kreatif Batagor Beranak aneka rasa sebagai produk jajanan tradisional yang cocok dengan lidah orang-orang Indonesia.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Jenis usaha yang akan dijalankan adalah usaha perdagangan makanan berupa batagor beranak aneka varian . Usaha jajanan batagor beranak ini diharapkan memiliki peluang usaha yang besar di pasaran. Hal ini dikarenakan belum adanya pesaing yang membuat jenis jajanan dari varian isi ikan teri, udang dan ayam khususnya di Bogor. Selain tergolong baru, jajanan ini juga sangat cocok bagi kalangan mahasiswa yang memiliki kesibukan yang padat. Kesibukan mahasiswa yang padat tentu memaksa mereka untuk memilih makanan yang tidak perlu membutuhkan waktu yang cukup lama dan dapat dimakan dimana saja. Batagor beranak merupakan jajanan yang dapat dimakan dimana saja dan juga mengenyangkan karena berbahan dasar kulit lumpia beserta varian isinya sebagai pengganti nasi. Rasanya yang khas dan cocok di lidah orang Indonesia, juga membuat usaha batagor beranak aneka varian ini menjadi sangat potensial. Hal-hal tersebutlah yang akan dijadikan sebagai target pemasaran.

Struktur Organisasi usaha ini dapat dilihat dalam Bagan dibawah ini:



Pimpinan usaha dipegang langsung oleh ketua kelompok. Penanggung jawab tiap bidang masing-masing dipegang oleh anggota. Kegiatan praproduksi

dan proses produksi dilakukan bersama-sama oleh pimpinan usaha dan penanggung jawab dari tiap bidang

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

1. Pelaksanaan Program

No.	Agenda Program	Tempat Pelaksanaan	Waktu
1.	Mencari Peralatan	Dramaga Bogor	11 maret 2013
2	Belanja Bahan Baku	Pasar Anyar	11 maret 2013, 19&22 mei 2013
3.	Melakukan uji coba produksi	Dramaga Regency Blok D3	12 & 14 maret 2013
4.	Produksi	Dramaga Regency Blok D3	setiap Senin -Jumat mulai tanggal 20 mei 2013
5.	Penempatan stand dan pameran	Koridor Pinus	15-18 april 2013
6.	Kerja sama terhadap kepala dana usaha kegiatan ipb	Koridor GKA	18 maret 2013 17 mei 2013
7	Monev Internal IPB	Kampus IPB Dramaga	14 April & 1 Juni 2013

2. Analisis Produksi

1.1. Lokasi Pembuatan

Lokasi produksi Batagor Beranak adalah rumah salah satu anggota kelompok, yaitu di Dramaga Regency Blok D3. Lokasi ini dipilih karena tempatnya luas dan juga banyak bahan baku dan tersedia pekerja lepas

1.2. Bahan Pembuatan Batagor Beranak

Bahan yang digunakan dalam pembuatan batagor beranak ini adalah tepung terigu, tepung aci, kulit pangsit, minyak goreng, ayam, Ikan teri, udang, dan tahu kami dapatkan di pasar anyar. Kami membeli bahan-bahan ini setiap hari sehingga masih fresh.

1.3. Proses Produksi Batagor Beranak

Pembuatan Batagor beranak dilakukan secara sederhana, aman, dan ramah lingkungan dan dilakukan pada dini hari. Tahapan pembuatan asesoris ini adalah sebagai berikut.

- Prosesnya dilakukan dengan membuat adonan tepung terigu dicampur dengan tepung aci serta bumbu dan air panas. Kemudian masukan varian isi batagor ke dalam adonan dan langsung diaduk hingga adonan kalis. Lalu bungkus adonan dengan kulit lumpia atau kulit pangsit.
- Proses selanjutnya adalah proses penggorengan dimana kami menggoreng seluruh adonan kulit pangsit dengan menggunakan penggorengan sekitar 5-10 menit tergantung banyaknya adonan
- Proses Pembuatan bumbu kacang yaitu kami menggoreng kacang sampai kecoklatan lalu kacang ditiriskan terlebih dahulu. kemudian kacang, cabai dan air dimasukkan kedalam blender lalu dihaluskan hingga kental. Kacang yang sudah dihaluskan dimasukkan ke dalam penggorengan dan dipanaskan supaya mengental sambil terus diaduk dan dicampurkan dengan kecap manis.
- Produk yang telah digoreng ditiriskan kemudian dibungkus dalam kemasan plastik atau kardus dan diberi label
- Produk siap dipasarkan.

3. Analisis Strategi Pemasaran

Analisis dan strategi pemasaran yang dilakukan usaha Batagor Beranak Aneka varian isi menerapkan prinsip 4P yaitu *product*, *place*, *promotion* dan *price*. Prinsip ini dipakai karena produk yang dihasilkan berupa jajanan yang siap untuk dipasarkan, yaitu berdasarkan pada kualitas produk yang dihasilkan, harga yang ditawarkan, teknik pemasaran, serta pemilihan lokasi pemasaran.

a. *Product*

Batagor Beranak merupakan produk jajanan yang berbahan dasar adonan tepung singkong dan sagu yang dicampur dengan berbagai isi seperti udang maupun ayam dan dibungkus menggunakan kulit lumpia khusus batagor. Batagor beranak memiliki beberapa varian isi yaitu :

- 1) Batagor Beranak Udang merupakan batagor yang berisi adonantepung dan sagu yang dicampur dengan udang yang memiliki bumbu yang khas. Batagor ini akan dilumuri dengan bumbu kacang yang istimewa. Batagor beranak juga tersedia dalam beberapa level kepedasan dari level satu hingga level 3. Level satu adalah level yang memiliki tingkat kepedasan terendah dan level 3 adalah tingkat level kepedasan yang tertinggi.
- 2) Batagor beranak Teri merupakan batagor yang berisi adonan tepung dan sagu yang dicampur dengan ikan teri yang memiliki bumbu yang khas. Batagor ini akan dilumuri dengan bumbu kacang yang istimewa. Batagor beranak juga tersedia dalam beberapa level kepedasan dari level satu hingga level 3. Level satu adalah level yang memiliki tingkat kepedasan terendah dan level 3 adalah tingkat level kepedasan yang tertinggi.
- 3) Batagor beranak ayam adalah batagor yang berisi adonan tepung dan sagu yang dicampur dengan ayam yang memiliki bumbu yang khas. Batagor ini akan dilumuri dengan bumbu kacang yang istimewa. Batagor beranak juga tersedia dalam beberapa level kepedasan dari level satu hingga level 3. Level satu adalah level yang memiliki tingkat kepedasan terendah dan level 3 adalah tingkat level kepedasan yang tertinggi.

b. *Place*

Usaha Batagor Beranak akan memasarkan produknya kepada konsumen di lingkungan kampus IPB seperti mahasiswa(i) dan masyarakat sekitar kampus yang notabeneanya memiliki rasa keingintahuan yang sangat tinggi akan suatu inovasi. selain itu juga ditempat produksinya yaitu di Dramaga Regency.

c. *Price*

Batagor beranak dapat dirasakan dengan harga yang terjangkau yaitu Rp. 5.000,-/porsi untuk semua varian isi. Harga ini merupakan harga yang

cukup bersaing mengingat kisaran harga yang biasa digunakan pedagang produk yang sejenisnya adalah Rp. 5.000-6.000,-

d. *Promotion*

Promosi merupakan senjata utama dalam pemasaran produk. Hal ini disebabkan perlunya pengenalan awal pada produk yang tergolong baru ini kepada masyarakat. Hal-hal yang akan kami lakukan untuk dalam rangka mempromosikan produk kami adalah :

- 1) Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*) Pemberian informasi secara langsung dilakukan oleh para personil tim ketika melakukan *direct selling*. Sistem pemasaran ini merupakan system pemasaran dengan cara menjajakan produk langsung kepada konsumen. Sistem ini merupakan sistem yang cukup efektif.
- 2) Pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*). Pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan dalam beberapa bentuk kegiatan diantaranya yaitu, pemberian informasi melalui *short message service* (SMS) kepada konsumen kerabat, jejaring sosial dan penyebaran pamflet serta leaflet.

4. Penjualan

Penjualan produk dilakuka melalui *direct selling* (penjualan langsung) dan sistem pesanan. Penjualan langsung misalnya dilakukan pada berbagai kegiatan pameran, seperti yang diadakan di Koridor pinus. Selain itu, penjualan langsung juga dilakukan terhadap mahasiswa sebelum memasuki kelas kuliah.

Adapun untuk sistem pesanan, biasanya para pemesan menggunakannya untuk dana usaha bagi panitia-panitia yang ada di IPB, maupun acara-acara formal seperti seminar untuk konsumsi. Harga yang diberikan untuk sistem pesanan ini berbeda dengan harga yang kami tawarkan di stand untuk pemesanan harga lebih murah. Sistem pemesanan ini biasanya dilakukan suatu kerjasama untuk penentuan harga dan yang lainnya sampai saat ini kami telah melakukan kerjasama dengan divisi dana usaha pada kepanitiaan Seminar Nasional the 2nd Fiction FFI Bogor.

BAB IV

RANCANGAN DAN REALISASI BIAYA

A. Rancangan Biaya

1. Permodalan

Tabel3. Modal Usaha

<i>No</i>	<i>Modal</i>	<i>Qty</i>	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Gerobak	1 Unit	2.500.000	2.500.000
2	Kompor Gas	1 Buah	250.000	250.000
3	Tabung Gas 3kg	1 Buah	150.000	150.000
4	Selang Gas	1 Unit	100.000	100.000
5	Wajan	2 Buah	30.000	60.000
6	Sodet	2 Buah	5.000	10.000
7	Saringan	1 Unit	5.000	5.000
8	Baskom ukuran kecil	2 buah	5.000	10.000
9	Pisau	2 Buah	10.000	20.000
10	Panci Kukusan	1 Buah	30.000	30.000
11	Teflon	1 buah	53.000	53.000
12	Cek kandungan Gizi		500.000	500.000
TOTAL				3.688.000

Biaya penyusutan /bln = $3,5\% \times 3.738.000 = 130.830$

2. Biaya Promosi

Tabel 4. Biaya Promosi

<i>No</i>	<i>Modal</i>	<i>Qty</i>	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Pembuatan Jejaring Sosial		200.000	200.000
2	Pamflet	100Buah	2000	200.000
3	Banner	4 Buah	150.000	600.000
TOTAL				1.000.000

3. Biaya Produksi

Tabel 5. Biaya Produksi /bln

<i>No</i>	<i>Jenis Biaya</i>	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Tepung singkong	60 kg	10.000	600.000
2	Sagu	30 kg	8.000	240.000
3	Kulit Batagor	9000 lbr	100	900.000
4	Mica (kemasan)	1500 pc	800	900.000
5	Plastik	1500	100	150.000
6	Tenaga Kerja	1 Orang	700.000	700.000
7	Sewa tempat /bln	1 Bulan	500.000	500.000
8	Biaya penyusutan 3,5% /bln		130.830	130.830
9	Udang kecil	15 kg	40.000	450.000
10	Ikan teri	15 kg	30.000	360.000
11	ayam	30 kg	28.000	360.000
12	Gas 3 kg	3 tabung	15.000	45.000
13	Minyak Goreng	30 lt	12.000	360.000
14	Listrik dan Air		100.000	100.000
15	Bumbu	30 pc	30.000	900.000
TOTAL				5.855.830

B. Realisasi Biaya

1. Biaya Permodalan

<i>Jenis Biaya</i>	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
wajan	2	30000	60000
sodet	2	7500	15000
tabung gas	2	150000	300000
talenan	2	10000	20000
Saringan minyak	2	5000	10000
gas & kabel	2	70000	140000
baskom	5	5000	25000
Packing pan	1	10000	10000
Penjepit	2	5000	10000
blender	1	170000	170000
gerobak	1	1500000	1500000
gunting	2	10000	20000
corong	2	10000	20000
panci	1	20000	20000
sendok	6	18000	108000
Jumlah			2056000

2. Biaya Promosi

Tabel 4. Biaya Promosi

Pamflet	100	2000	200000
Banner	2	75000	150000
Sewa Stand	1	175000	175000
Stiker	3	15000	30000
Desain poster	1	50000	50000
Desain pamflet	1	50000	50000
Jumlah			685000

3. Total Pengeluaran Bahan Baku

Tabel 5. Pengeluaran bahan baku

<i>No</i>	<i>Jenis Biaya</i>	<i>Qty</i>	<i>Harga Satuan (Rp)</i>	<i>Jumlah (Rp)</i>
1	Tepung terigu	7 kg	7.500	52.500
2	Sagu	7 kg	10.000	70.000
3	Kulit Batagor	25 bungkus	5.000	125.000
4	Udang rebon	1,5 kg	35000	52500
5	udang	1 kg	46000	46.000

6	tahu	70 buah	500	35.000
7	Kacang tanah	10 kg	16.000	160.000
8	cabai	2 kg	70.000	140.000
9	Kecap botol	4 botol	14.000	64.000
10	Minyak goreng	10 lt	15.000	150.000
11	gas	3 buah	15.000	45.000
12	Saus sambal	13 bungkus	5.000	65.000
13	lada	15 bungkus	700	105.000
14	bumbu	5 bungkus	10.000	50.000
15	Baking soda	3 botol	14000	42.000
16	Jeruk limau	2,5 kg	10000	25000
17	kemasan	500	500	250000
TOTAL				1372000

4. Biaya Lain-Lain

Jenis	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
Laporan	1 kegiatan	100000	100000
Transportasi survey bahan baku	1	150000	150000
Transportasi survey peralatan	1	50000	50000
Biaya uji coba pulsa	1	300000	300000
	3 bulan	200000	200000
Total			800000

Total biaya yang digunakan

Rp. 4.913.000

5. Rencana Biaya Keberlanjutan

Jenis	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
Door prize Hp	2	300.000	600.000
Iklan E-magazine	1	150.000	150.000
Iklan Orange Magazine	1	100.000	100.000
Sewa Tempat	1	4.000.000	4.000.000
Sewa Stand Bazar	3 hari	150.000	150.000
Total			Rp. 5.000.000

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kreatifitas mahasiswa diumumkan pada bulan Februari, namun baru mendapat dana talangan dari Institut Pertanian Bogor pada tanggal 9 Maret melalui Direktorat Kemahasiswaan IPB. Setelah mendapatkan dana, hal yang pertama dilakukan adalah mencari bahan baku. Proses pencarian bahan baku batagor beranak mudah didapat. Kami melakukan pencarian bahan baku disekitar Bogor yaitu Pasar Anyar, Dramaga dan Gunung Batu.

Setelah mendapatkan bahan baku utama yaitu kulit pangsit,tepung terigu dan tepung aci kemudian hal yang dilakukan adalah pengujian pembuatan dengan takaran yang tepat. Pengujian ini dilakukan di salah satu rumah anggota di daerah Dramaga Regency. Dalam pengujian ini didapatkan ½ kg tepung terigu dan ½ kg tepung aci menghasilkan 20 porsi batagor beranak. Proses penjualan pun kami lakukan setelah pengujian yaitu pada tanggal 14 maret 2013 dan mencoba menjualkan produk langsung kepada kerabat. Pada penjualan pertama ini diproduksi sebanyak 30 porsi. Kami melihat suatu peluang yang cukup besar yaitu menjadi seorang distributor produk bagi para panitia divisi dana usaha.

Setelah mendapatkan bahan baku utama yaitu tepung singkong, kemudian hal yang dilakukan adalah pengujian pembuatan dan takaran yang tepat, pengujian ini dilakukan di rumah salah satu anggota di daerah Laladon. Dalam pengujian ini didapatkan bahwa setiap 1 gelas kecil atau sekitar 100-150 gram dapat 10 lumpia tiwul.

Hal yang dilakukan pertama kali tentu menghubungi para kepala divisi dana usaha di beberapa kepanitian dan mencoba melakukan kerjasama agar

menggunakan batagor beranak sebagai "produk danusan mereka". kepala divisi dana usaha yang telah melakukan kerjasama dengan batagor beranak diantaranya, ketua Divisi Dana Usaha Seminar Nasional FFI Chapter Bogor. Setelah melakukan kerjasama membuat penjualan kami meningkat cukup pesat dari bulan April dan Mei seperti terlihat pada tabel kentungan kami.

No	Jenis Kegiatan	Penerimaan
1	Door to Door	150000
2	Bazar BEM FEM	771000
3	Danus Seminar Nasional FFI Bogor	945000
Total Penerimaan		1866000

Uraian	Bulan ke-		
	April	Mei	Juni
PENERIMAAN			
Batagor beranak ayam	Rp. 361.000	Rp. 345.000	Rp. 160.000
Batagor beranak udang	Rp. 290.000	Rp. 240.000	Rp. 100.000
Batagor beranak teri	Rp. 135.000	Rp. 160.000	Rp. 75.000
Total Penjualan	Rp. 786.000	Rp. 745.000	Rp. 335.000
Pengeluaran			
1. Biaya Operasional			
a. Biaya Bahan Baku	Rp.603.000	Rp. 535.000	Rp. 254.000
b. Biaya Pegawai			
Total Biaya Operasional	Rp.603.000	Rp. 535.000	Rp. 254.000
2. Biaya Penyusutan	Rp. 87.000	Rp. 87.000	Rp. 87.000
Total Outflow	Rp. 690.000	Rp. 622.000	Rp. 321.000
Laba	Rp. 96.000	Rp. 123.000	Rp. 14.000

R/C Rasio :

$$R/C = TR/TC = 1866000/1372000 = 1,136005$$

$$\text{Laba Rata-Rata perbulan} = 233.000/3 = 77.677$$

Pay back Periode = Biaya Peralatan/Keuntungan

$$2.056.000/77.677=26 \text{ bulan}$$

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Batagor Beranak neka varian isi merupakan salah satu makanan yang dapat dijadikan pembantu program diversifikasi pangan. System penjualan yang tepat akan membuat prospek usaha ini akan menjadi lebih baik. Serta diharapkan kedepannya batagor beranak aneka varian isi mampu berkembang lebih besar sehingga mampu memberikan pengaruh positif terhadap perkembangan sector usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

B. Saran

Usaha ini dapat dilanjutkan karena batagor beranak memiliki respon yang cukup baik di lingkungan Institut Pertanian Bogor dan masyarakat sekitar Bogor. Namun seiring dengan meningkatnya harga barang-barang kebutuhan pangan perlu adanya peningkatan harga dari batagor beranak itu sendiri agar keuntungan lebih besar dan usaha ini mampu *survive*. Minat konsumen yang besar harus diimbangi pula dengan peningkatan kualitas dan kuantitas batagor beranak sehingga mampu memiliki ciri khas sehingga mampu menjadi salah satu oleh-oleh alternative khas Bogor.

Toko "ANDALAS" 11/013
 Menjual Tuan
 Alat-Alat Rumah Tangga Toko 4
 NOTA NO. ...
 ...
 ...

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
	Wajan		30.000
	goreng		5.000
	tenunan		5.000
	gorengkan		5.000
	Pisau		15.000
Jumlah Rp.			45.000

Tanda terima

Hormat kami,
 Rp 60.000

TOKO "PRIMA"
 JUAL PECAH BELAH DLL

Jl. MA Salmun No. 4
 Ruko Pamada Blok C No. 4
 Pasar Anyar Telp. (0251) 321768
 Bogor 16121

Bogor, 21-4-13
 Tuan
 Toko

NOTA NO.

Banyak nya	NAMA BARANG	Harga Satuan	JUMLAH
1 bh	Kompon Primer 511E		175.000
1 set	Slang Regulator MHS		60.000
1 bh	Kuali No 136j		170.000
1 bh	hangsup SG 30HC		75.000
1 bh	Kuali No 14 G1		20.000
Tanda Terima			JUMLAH Rp. 347.000

Hormat kami,

CENTIUM COMPUTER

Jl. Babakan Tengah 02, Kampus IPB Dramaga Bogor
 Telp/Fax (0251) 8423154, HP. 081318767815
 Print B/W, Print Color up to A0, Jilid Kilat, Fax, Isi Tinta, Cetak (Photo Digital), Buku, Jurnal, Kop Surat, Kartu Nama, Sertifikat, Sewa LCD, dll.

Kepada : Tanggal:

No.	Nama Barang	Banyak	Harga	Sub Total
	Printer komputer	4	Rp. 15000	Rp. 60000
	Printer lama	10	Rp. 1500	Rp. 15000
TOTAL				Rp. 75.000

Terima Kasih Atas Kunjungan Anda

Hormat Kami

Khairan Katsir

NOTA NO.

085883221492

Tuan ALAWI
 Toko BAITO 27

BANYAKNYA	NAMA-BARANG	HARGA	JUMLAH
1 bh	Bok. MERAUDA		1.400.000
	7 CT. HASE		700.000
	DP Rp		700.000
	Sisa Rp		700.000



SOLUSI hardware electric
 hemat dan bersahabat...

- ✓ Menjual : macam2 gembok, obeng, palu, kunci sepeda, kunci pas, meteran, instalasi listrik, kabel, lampu, antenna, kipas angin, magicom, etrika, dispenser, remot TV, elektronik dll.
- ✓ Beras elektronik
- ✓ Duplikat kunci

Phone : 08569836137

date : 05-07-13

Qty	Product	Price	Total
1	blender mijao		195.000

Dokumentasi Kegiatan

