



## LAPORAN AKHIR PROGAM KREATIVITAS MAHASISWA

**VEFRUIT : CUPCAKES SAYURAN ISI BUAH SEBAGAI MAKANAN  
TAMBAHAN PADAT KALORI SERTA DAPAT MEMENUHI KEBUTUHAN  
VITAMIN DAN MINERAL ESSENSIAL MASYARAKAT**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM Kewirausahaan**

Diusulkan oleh:

Ketua	: Dwi Setyawati Putri	H34100078 / Angkatan 2010
Anggota	: Mutiara Rosalina Jewondari	H24100115 / Angkatan 2010
	Andika Khairani Aisyah	H34100034 / Angkatan 2010
	Ahmad Syariful Jamil	H34100018 / Angkatan 2010
	Resti Prastika Destiarni	H34090005 / Angkatan 2009

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2013**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : VEFRUIT : Cupcakes Sayuran Isi Buah Sebagai Makanan Tambahan Padat Kalori Serta Dapat Memenuhi Kebutuhan Vitamin Dan Mineral Essensial Masyarakat.
2. Bidang Kegiatan :  PKM-P  PKM-M  PKM-K  PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama
- a. Nama Lengkap : Dwi Setyawati Putri  
b. NIM : H34100078  
c. Departemen : Agribisnis  
d. Institut : Institut Pertanian Bogor  
e. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Kos Puri Fikriyah, Jalan Babakan Lebak dan 081946510606  
f. Alamat Email : dwis.putri@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksanaan Kegiatan : 5 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Amzul Rifin, SP, MA  
b. NIDN : 0021097505  
c. Alamat / HP : Jalan Cimanggu Kecil NO.13 Bogor / 081318882045
6. Biaya Kegiatan Total
- a. DIKTI : Rp 8.814.195,32  
b. Sumber lain : Rp 8.900.000,00  
c. : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui,  
**Ketua Departemen**

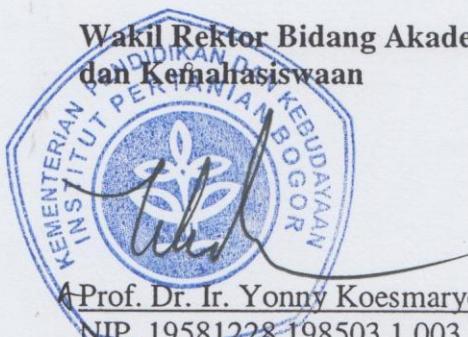


Dr. Ir. Nunung Kusnadi, MS  
NIP. 19580908 198403 1 002

Bogor, 3 Juni 2013  
**Ketua Pelaksana Kegiatan**

Dwi Setyawati Putri  
NIM. H34100078

**Wakil Rektor Bidang Akademik  
dan Kemahasiswaan**



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

**Dosen Pendamping**

Dr. Amzul Rifin, SP, MA  
NIDN. 0021097505

## A. TARGET LUARAN

### 1. LATAR BELAKANG MASALAH

Pada zaman yang serba modern seperti ini kebutuhan akan makanan semakin meningkat dengan trend peningkatan ke arah makanan-makanan tambahan. Salah satu makanan tambahan yang saat ini sedang populer yaitu cupcakes. Dengan berbagai keunggulan yang ditawarkan cupcake, ada kekurangan dalam hal keseimbangan gizinya. Kadar kalori dalam satu cupcake mencapai 500-800 kalori meski angka tersebut masih jauh dari batas standar kalori harian. Karena cupcake merupakan makanan tambahan, angka tersebut sudah melebihi batas wajar. Oleh karena itu, kami melakukan inovasi dalam membuat cupcake dengan menganti bahan dasar dengan menggunakan tepung ubi.

Salah satu keunggulan ubi jalar adalah menghemat penggunaan gula sebesar 20% dibandingkan dengan cake dan kue yang dibuat dari 100% terigu, karena kandungan gula pada ubi jalar yang cukup tinggi (Antarlina, 1999). Selain itu, ubi jalar mempunyai kandungan betakaroten dan antosianin yang tinggi. Antosianin bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia karena dapat berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, dan mencegah gangguan fungsi hati. Selain betakaroten, warna jingga pada ubi jalar juga kaya akan senyawa lutein dan zeaxanthin, pasangan antioksidan karotenoid. Selain mengandung vitamin A, ubi jalar juga mempunyai keunggulan pada kandungan vitamin C-nya.

Tidak hanya menggunakan tepung ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan cupcake, tetapi juga menggunakan sayuran serta tambahan buah-buahan sebagai pelengkap. Dimana sayuran yang kaya akan mineral-mineral esensial yang diperlukan tubuh dan buah-buahan yang banyak mengandung vitamin. Kami mencari nama yang unik sesuai dengan keunggulan produk yaitu gizinya yang baik bagi tubuh. Oleh karena itu untuk menarik perhatian para pembeli, pilihan kami akhirnya jatuh dengan merk “Vefruit Cupcakes”.

Tabel 1. Komposisi Kimia Ubi Jalar<sup>1</sup>

Komponen	Jumlah
Kadar air %	72,84
Pati %	24,28
Protein %	1,65
Gula reduksi %	0,85
Mineral %	0,95
Asam askorbat (mg/100gr)	22,7
K (mg/100gr)	204
S (mg/100gr)	28
Ca (mg/100gr)	22
Mg (mg/100gr)	10
Na (mg/100gr)	13
Fe (mg/100gr)	0,59
Mn (mg/100gr)	0,355
Vitamin A (IU/100gr)	20063
Energi (kj/100gr)	441

<sup>1</sup> Sumber: Kotecha dan Kadam (1998)

## **2. PERUMUSAN MASALAH**

Produk “Vefruit Cupcakes” memberikan suatu nilai tambah tersendiri yang memberikan daya tarik dibandingkan produk cupcake lain dalam hal pemenuhan gizi. Produk ini menampilkan pemanfaatan ubi jalar sebagai upaya diversifikasi pangan dan pemanfaatan sayuran yang berbeda dengan yang telah ada di pasaran.

Berdasarkan uraian di atas, permasalahan yang muncul dan akan dijawab dengan adanya produk ini, yaitu :

1. Mengatasi kurangnya asupan vitamin dan mineral.
2. Mengatasi masalah kesehatan masyarakat akibat malnutrition.
3. Tingginya permintaan konsumen akan makanan tambahan yang menyehatkan.

## **3. TUJUAN**

Program ini bertujuan untuk :

1. Menciptakan produk yang inovatif yang dapat menarik konsumen.
2. Menggalakkan program diversifikasi pangan.
3. Membuka peluang kerja dan mengangkat perekonomian masyarakat.
4. Berpartisipasi dalam pembangunan ekonomi kreatif.
5. Memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal (ubi jalar).
6. Mendapatkan keuntungan dari realisasi pembukaan usaha Vefruit.

## **4. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

1. Terciptanya produk (cupcakes) yang tidak hanya memberikan kenikmatan tetapi juga bergizi seimbang.
2. Produk yang dihasilkan dapat menjadi unit usaha yang mampu membuka peluang kerja.
3. Menghasilkan produk bernilai ekonomi tinggi.

## **5. KEGUNAAN**

Cupcakes sayuran isi buah merupakan produk makanan tambahan yang mengkreasiakan produk yang sebenarnya telah ada di pasaran dengan sesuatu yang baru. Adanya inovasi baru ini dapat menambah diversifikasi pangan yang ada di Indonesia. Karena dimana kandungan ubi jalar tersebut padat energi atau dapat mengenyangkan. Serta dapat membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan konsumsi buah dan sayur masyarakat Indonesia.

## **6. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **a. Deskripsi Produk**

Cupcakes ini hadir dengan bentuknya yang cantik dan menarik mata dengan berbagai hiasan dan memiliki berbagai macam warna. Cupcakes ini dibuat dengan tepung ubi jalar yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan padat kalori yang dicampur dengan sayuran, antara lain: wortel, brokoli, labu kuning, dan sawi yang di dalamnya terdapat isi buah-buahan yaitu: strawberry, pisang, nanas, melon, pepaya, apel, dan mangga. Cupcakes ini memiliki tambahan manfaat yang lebih tinggi dalam hal gizi dibandingkan cupcakes lainnya.

### **b. Produksi**

- Proses Produksi

Tahap awal dalam pembuatan Cupcakes Sayur Isi Buah ini adalah memilih bahan baku yang baik dan masih segar. Adapun cara-cara yang diperlukan:

1. Menyiapkan bahan-bahan antara lain 3,5 kg Tepung Ubi, 1,5 kg Tepung Terigu, 250 gr Labu Kuning parut dengan parutan keju, 250 gr Wortel, 250 gr Brokoli, 4 kg Butter (Lelehkan), 5 kg Telur, 2 kg Gula, 250 gr Coklat Bubuk, Cupcakes cup/paper, Susu kedelai, Mentega kocok, Potongan buah (strawberry, pisang, nanas, melon, pepaya, apel, mangga)
2. Campur tepung ubi, terigu ayak hingga tercampur rata. Sisihkan.
3. Mulai nyalakan oven dgn suhu 160° C.
4. Kocok Telur, Gula, dengan mixer kecepatan maksimal sampai mengembang, kurang lebih 15 menit.
5. Masukkan mentega kocok, matikan mixer. Masukkan terigu ke dalam adonan, aduk perlahan samapi tercampur rata. Masukkan parutan sayur-sayuran, aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan cupcakes.
7. Masukkan Oven, panggang selama kurang lebih 25-30 menit hingga mengembang dan berwarna coklat tua/ merekah. Setelah matang lalu angkat.
8. Lubangi bagian tengah dari atas cake hingga  $\frac{1}{4}$  dari permukaan cake. Kemudian isi dengan berbagai macam potongan buah yang diinginkan.
9. Tutup cake yang telah terisi buah dengan hiasan fondant semenarik mungkin.

### **c. Strategi Pemasaran**

#### **STP (*Segmentation, Targetting, positioning*)**

- Segmentation

Produk ini diperuntukkan kepada golongan masyarakat mulai dari golongan atas dan menengah dengan berbagai tingkatan umur. Segmentasi dari produk ini adalah masyarakat golongan atas dan menengah tanpa membedakan umur dan tingkat pendidikan.

- Targetting

Target dari pemasaran produk cupcakes sayuran isi buah ini adalah mahasiswa dan masyarakat di daerah lingkar kampus IPB khususnya serta masyarakat di sekitar Bogor pada umumnya.

- Positioning

Menanamkan kelebihan produk, dengan ciri-ciri yang unik, mudah diingat konsumen, dan meresap dalam hati konsumen. Konsumen melihat produk ini sebagai produk sajian untuk meningkatkan kesehatan, diversifikasi pangan, dan bentuk yang menarik.

### **d. Bauran Pemasaran**

- Product

Cupcakes sayuran isi buah ini merupakan produk makan ringan sehat dengan asupan gizi yang cukup dan juga sebagai produk inovasi mengampanyekan suatu diversifikasi pangan menggunakan tepung ubi jalar.



Gambar 2. Logo Produk Cupcakes Vefruit

- *Promotion*

Hal-hal yang dapat dilakukan dalam rangka mempromosikan produk cupcakes sayuran isi buah ini, antara lain :

- Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*).
  - Pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*)

- *Price*

Produk cupcakes sayuran ini dijual dengan kisaran harga Rp 5.000,00- Rp 15.000,00. Penentuan harga ini berdasarkan besarnya porsi yang ditawarkan yang disesuaikan dengan permintaan konsumen.

- *Place*

- Penetapan tempat pemasaran yaitu di lingkungan sekitar kampus IPB Jalan Babakan Raya yang merupakan pusat keramaian mahasiswa dan masyarakat lingkar kampus IPB.

## **B. METODE PELAKSANAAN PROGRAM**

## a. Pra Kegiatan Produksi

Kegiatan pra produksi terdiri dari survei konsumen mengenai sayuran yang banyak digemari. Sayuran yang banyak diminati yaitu brokoli, wortel, bayam, dan sawi. Kami juga melakukan survei harga bahan baku pembuatan cup cakes di pasar Bogor dan untuk pemasokan tepung ubi, kita memanfaatkan hasil petani ubi yang telah diolah menjadi tepung di daerah Cikarawang.

### **b. Jadwal Kegiatan**

Tabel. 2 Jadwal Kegiatan

Perluasan Usaha																			
Monitoring																			
Evaluasi																			

### C. KETERCAPAIAN TARGET

1. Hasil penelitian yang telah dicapai adalah sebagai berikut :
  - a. Produk cupcakes berhasil dibuat setelah dilakukannya pengujian pembuatan cupcakes ke 4. Hasil kue sesuai dengan yang diharapkan, lembut, manis (yang berasal dari tepung ubi dan gula), mengembang (tidak bantet), dan sayur terolah dengan baik.
  - b. Penjualan telah dilakukan yakni di kampus IPB Dramaga, dengan konsumen dari mahasiswa dan warga sekitar kampus.
2. Pembahasan

Penjualan telah dilakukan dengan konsumen dari mahasiswa dan warga sekitar. Tanggapan dari konsumen baik, dari rasa dan inovasi yang dihadirkan produk sesuai, selain itu produk mengenyangkan sehingga konsumen menerima produk Harga yang ditawarkanpun sesuai dengan kantong mahasiswa, karena harga produk ini sendiri disesuaikan dengan ukuran dan hiasan.

Saat ini penjualan dilakukan di kelas, acara wisuda, dan pesanan-pesanan dari konsumen. Permintaan pemesanan ini sendiri sudah pernah dilakukan dengan pesanan vefruit sebanyak 100 buah, yakni pesanan dari acara seminar.

### D. PERMASALAHAN DAN PENYELESAIAN

Beberapa permasalahan yang ditemui selama pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah :

#### 1. Masalah teknis

Uji coba dalam pembuatan cupcakes yang mengalami permasalahan. Adonan dari kue ini sendiri yang tidak sesuai harapan, dikarenakan sayur, tepung ubi yang dipakai, kesalahan penggunaan mixer, kesalahan dalam penggunaan telur,dll. Namun hal tersebut dapat diatasi dan berhasil pada uji coba ke 4. Adonan cupcakes berhasil dibuat dengan rasa, bentuk adonan, dll sesuai dengan yang diharapkan.

#### 2. Masalah administratif

Dokumentasi kegiatan yang selalu terlewatkan setiap penjualan karena terlalu fokus berjualan. Penjualan yang akan datang akan lebih teliti dalam dokumentasi kegiatan.

### E. KESIMPULAN DAN SARAN

#### Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Produk VEFUIT Cupcakes layak untuk dipasarkan, mempunyai nilai manfaat yang tinggi bagi gizi masyarakat dan memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal.
- b. Produk VEFUIT Cupcakes dapat menjadi suatu wirausaha yang menguntungkan.

## Saran

Perlu dilakukan kerja sama dari beberapa pihak untuk mengembangkan produk ini dari *home industry* menjadi produksi pabrik. Diharapkan juga adanya peningkatan kemitraan dengan perusahaan *dental supplier* yang tidak hanya berperan sebagai *reseller*, tapi sekaligus memasukkan produk BETHY sebagai paket dalam penjualan *dental unit* mereka, untuk tercapainya pasar yang lebih luas.

## F. PENGGUNAAN BIAYA

### TOTAL PENGGUNAAN DANA

Total Biaya= Total Biaya Investasi + Total Fixed Cost (Biaya Tetap) + Total variable Cost (Total pengeluaran uji coba 1+ Total pengeluaran uji coba 2 + Total pengeluaran produksi ke 1 sampai ke 14) + fotokopi  
= Rp 3.533.500,00 + Rp 510.000 +106.000,00 + Rp 79.000 + Rp 77.000,00 + Rp 73.500,00 + Rp 138.000,00 + Rp 73.500,00 + Rp 208.550,00 + Rp 153.550,00+ Rp 270.650,00 + Rp 206.550,00 + Rp 153.550,00 + Rp 116.000 + Rp 206.550,00 + Rp 153.550,00 + Rp 206.550,00 + Rp 360.100,00 + 100.000  
= Rp 6.726.100,00

### TOTAL PENERIMAAN

= TR1 + TR2 + TR3 + TR4 + TR5 + TR6 + TR7 + TR8 + TR9 + TR10 + TR11 + TR12 + TR13 + TR14  
= Rp 97.500,00 + Rp 97.500,00 + Rp 162.500,00 + Rp 104.000,00 + Rp 220.000,00 + Rp 220.000,00 + Rp 300.00,00 + Rp 220.000 + Rp 220.000 + Rp 132.000,00 + Rp 200.000,00 + Rp 200.000,00 + Rp 200.000,00 + Rp 400.000,00  
= Rp 2.773.500,00

### TOTAL KEUNTUNGAN PER VARIABEL

=  $\prod_1 + \prod_2 + \prod_3 + \prod_4 + \prod_5 + \prod_6 + \prod_7 + \prod_8 + \prod_9 + \prod_{10} + \prod_{11} + \prod_{12} + \prod_{13} + \prod_{14}$   
= Rp 20.500 + Rp 24.000 + Rp 24.500 + Rp 30.500 + Rp 11.450,00 + Rp 66.450,00 + Rp 29.350,00 + Rp 13.450,00 + Rp 66.450,00 + Rp 16.000,00 + Rp (Rp 6.550,00) + Rp 66.450,00 + (Rp 6.550,00) + Rp 39.900,00  
= Rp 375.900,00

## LAMPIRAN DOKUMENTASI



Gambar 1. Bahan Baku Vefruit Cup Adonan Cakes



Gambar 2. Proses Pembuatan Vefruit Cup Cakes



Gambar 3. Percobaan Vefruit Cup Cakes Choco Chips Topping



Gambar 4. Papan Banner Vefruit Cakes



Gambar 5. Pesanan Vefruit Cup Cakes Mix Topping



Gambar 6. Penjualan Vefruit Cup Chocolate Topping di Kelas



Gambar 7. Penjualan Vefruit Cup Cakes Box Cakes di Acara Wisuda



Gambar 8. Penjualan Vefruit Cup Cakes di Acara Wisuda



Gambar 9. Pesanan Vefruit Cupcakes Chocolate dan Icing Sugar Topping



Gambar 10. Poster Vefruit Cup Cakes

## **NOTA-NOTA**

1 Pdt Capo Hitam	38000
1 Bts Bm Ban	8500
2 ons Holman Baker	5500
1 ons Cpt Coblat	12000
1 ons Coblat + Remot	40000
2 Bn Coblat Remot Drak	14000
1 Bn Coblat Remot wenng	2000
1 Bn Coblat Remot patch	
1 Bn four part Capo - kikis iq	8000
	7500
20/13 5 -	
	af 96.000
	=

<b>OKRENZ</b> "Maka ur Idea(x) valuable"	Jln. Babakan Tengah No. 6 Kampus IPB - Darmaga Bogor 085282936415 / 08566196182 / 087770843686 Email: grenz_bgr@yahoo.co.id	Tanggal: 14-07-2013 Yth : Putri Telp : 085282936415	
<i>Spanduk printing, Banner, Poster, Leaflet, Stiker, Pin, Kartu nama, dlt</i>			
Banyaknya	Nama Barang	Harga	Jumlah
1 Pcs	X Banner [ 10 x 160 ] cm	10.000	10.000
Tanda Terima		Harmoni Kurni Digital Printing	<b>TOTAL</b> 100.000
(.....)		(.....)	<b>DP</b> 50.000
			<b>SISA</b> 50.000

<b>"DUNIA PLASTIK"</b>		
TOKO BAHAN KUE		
AKRAMAT JATI		
TELP. 8091146		
1 roll Cupcake		55.000
1	m	8.000
1	Do ④	—
1	Do ⑫	—
1	Do ⑯	—
		72.000

1 Bn Oven Tanggung ✓	- 140000
1 Rac Cipo plk warna ✓ - 50000	
2 Btc perwarna Gros K ✓ - 15000	
1 Bks Icing plastik ✓ - 15000	
↓ 3 Bn Cet Ring K ✓ - 3000	
↓ 1 Bn Gelingan kayu ✓ - 10000	
↓ 1 Bts Splicer ✓ - 4000	
↓ 2 Bn Semprit ✓ - 4000	
↓ 1 Bn Loyang marinasi 16 ✓ - 27500	
↓ 2 Bn Loyang oven 32cm - 27000	
1 Bn Tempat Donat B - 17500	
	<hr/>
	313000
	14000
24 / 13 2	<hr/> 18n kebutuhan <hr/> 327000