



LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
COLENAK BUNGLON : Jajanan Khas Tanah Pasundan Berbasis Bisnis
Waralaba Sebagai Peluang Bisnis dan Pelestarian Kuliner Nusantara

BIDANG KEGIATAN:

PKM Kewirausahaan

Oleh :

Ayu Amalia	H44100065 /Angkatan 2010
Nenden Siti	C24110007 /Angkatan 2011
Angga Bagus	D14100111 /Angkatan 2010
M. Ali Imran	F14100152 /Angkatan 2010

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013

Halaman Pengesahan

1. Judul Kegiatan : Colenak Bunglon
2. Bidang Kegiatan : PKM-P () PKM-M()
PKM-KC () PKM-K(v) PKM-T()
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Ayu Amalia
 - b. NIM : H44100065
 - c. Jurusan : Fakultas Ekonomi dan Manajemen
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah dan No Telp/HP : JL. Taman Cimanggu Asri no 13/ 085718610113
 - f. Alamat email : Ayu_amalia0978@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Novindra, SP, M.Si
 - b. NIDN : 0011028107
 - c. Alamat Rumah dan No. Telp/HP : Gg. Karim, Kelurahan Loji Bogor Barat Kota Bogor 16617/082114746908
6. Biaya Kegiatan Total : Rp 6.802.000
 - a. Dikti : Rp 6.802.000
 - b. Sumber Lain(sebutkan...) : Rp 0
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 23 juli 2013

Menyetujui,
a.n. Ketua Departemen
Sekretaris Departemen

(Dr. Ir. Ahyar Ismail, M. Agr)
NIP. 19660604 199002 1 001

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Ayu Amalia)
NIM. H44100065



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

Dosen Pendamping

(Novindra, SP, M.Si)
NIDN. 0011028107

Abstrak

Indonesia memiliki kekayaan melimpah bukan hanya pada kekayaan alamnya saja, tetapi di bidang pangan tradisional juga. Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut dengan beragam dan bervariasinya bahan dasar. Melihat dari fakta yang ada maka terciptalah sebuah ide ‘Colenak Bunglon’ dengan sistem waralaba yang sangat potensial dan masih memungkinkan untuk dikembangkan lebih jauh lagi. Lingkungan kampus menjadi tempat yang strategis untuk menjalankan penjualan colenak ini sesuai dengan tujuan memberikan menu makanan praktis dan sehat. “Colenak Bunglon” melakukan inovasi terhadap makanan daerah dalam berbagai bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih beragam sehingga menarik minat masyarakat. Produksi yang dilakukan menyediakan bahan utama, yaitu tape singkong yang akan dikukus atau dibakar dilakukan di kedai kami. Kedai yang dilengkapi kompor dan wajan serta panci pengukus untuk membakar atau mengukus tape singkong. Kelebihan produk kami adalah membuat jajanan khas daerah yang praktis, sehat dan bergizi serta harga yang lebih murah. Selain itu kami menyajikan colenak ini dengan variasi rasa yang inovatif.

Kata Pengantar

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya, sehingga kami dapat menyelesaikan Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan yang berjudul “ Colenak Bunglon: Jajanan Khas Tanah Pasundan Berbasis Bisnis Waralaba Sebagai Peluang Bisnis dan Pelestarian Kuliner Nusantara”.

Selesainya Laporan Akhir ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan kepada kami. Untuk itu kami mengucapkan terimakasih kepada Dosen Pembimbing yaitu Novindra, SP, M. Si dan teman-teman yang membantu. Kami menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman kami. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun kami harapkan.

Bogor, 08 Agustus 2013

Kelompok PKM-K
“Colenak Bunglon”

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan kebutuhan utama bagi setiap manusia. Indonesia memiliki kekayaan melimpah bukan hanya pada kekayaan alamnya saja, tetapi di bidang pangan tradisional juga. Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut dengan beragam dan bervariasi bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang.

Khasiat yang terkandung dari makanan tradisional Indonesia yaitu, bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah serta mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini mempunyai potensi yang baik untuk dijadikan bisnis kuliner. Makanan tradisional memiliki daya tarik sendiri dalam menarik minat warga Indonesia maupun warga asing.

Warga Indonesia sebagian besar memiliki kebiasaan 'ngemil', baik anak-anak maupun orang tua. Terbukti dari fakta yang ada, bahwa hampir sebagian besar warga Indonesia senang 'ngemil'. Tetapi umumnya cemilan yang dijual dipasaran tidak ada nilai gizinya bahkan mengandung penyedap rasa yang banyak, sehingga dapat mengganggu kesehatan bagi konsumen. Melihat dari fakta yang ada maka terciptalah sebuah ide 'Colenak Bunglon' dengan sistem waralaba yang sangat potensial dan masih memungkinkan untuk dikembangkan lebih jauh lagi.

Perumusan Masalah

Kebutuhan Mahasiswa akan makan sehat meskipun kegiatan yang padat menjadi alasan. "Colenak Bunglon" menghadirkan menu praktis yang sehat bagi orang-orang yang mempunyai kegiatan yang padat. Masalah-masalah yang dihadapi dalam penjualan Colenak Bunglon antara lain :

1. Bentuk dan rasa makanan tradisional standar sehingga masyarakat kurang menyukai makanan tradisional.
2. Memberikan sesuatu yang beda pada produk colenak dan mengenalkan makanan tradisional sehingga dapat berkembang di tengah masyarakat.

Tujuan Program

Dalam menjalankan bisnis ini kami sebagai mahasiswa tidak hanya untuk mencari keuntungan, namun di sisi lain ada beberapa tujuan, yaitu :

1. Mengembangkan diri khususnya dibidang kewirausahaan,
2. Memberikan variasi pilihan menu makanan praktis yang sehat dan murah,
3. Melestarikan kuliner daerah, dan
4. Memberdayakan masyarakat sekitar kampus yang tidak memiliki pekerjaan (pengangguran).

Luaran Yang Diharapkan

Penjualan “Colenak Bunglon” ini akan menghasilkan :

1. Menyajikan variasi olahan makanan tradisional yang murah, sehat, menarik dan digemari masyarakat luas.
2. Waralaba makanan yang mudah dijalankan dan menjanjikan bagi mahasiswa.

Kegunaan Program

Hasil dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat membemanafaat sebagai berikut :

1. Melatih keterampilan berwirausaha bagi mahasiswa
2. Meningkatkan kemampuan bekerjasama
3. Melestarikan kuliner daerah
4. Mempelajari pengkombinasian kuliner khas daerah dengan cita rasa kuliner modern
5. Meningkatkan daya jual tape dengan bahan dasar singkong

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Lingkungan kampus menjadi tempat yang strategis untuk menjalankan penjualan colenak ini sesuai dengan tujuan memberikan menu makanan praktis dan sehat bagi civitas akademika yang kegiatannya padat namun tetap membutuhkan makanan yang sehat. Selain itu lingkungan kampus yang selalu ramai juga menjanjikan keuntungan dalam penjualan makanan. Dengan sistem waralaba dalam mengembangkan usahanya, “Colenak Bunglon” melakukan inovasi terhadap makanan daerah dalam berbagai bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih beragam sehingga menarik minat masyarakat. Meskipun banyak mengalami inovasi, tetapi makanan ini masih memiliki rasa yang asli sehingga para pecinta makanan ini tidak kehilangan ciri khas rasa colenak.

Produksi yang dilakukan dengan menyediakan bahan utama, yaitu tape singkong yang kemudian akan dikukus atau dibakar di gerai kami. Kedai dilengkapi dengan kompor dan wajan serta panci pengukus untuk membakar ataupun mengukus tape singkong . Semua bahan untuk produksi colenak ini segar dan aman dikonsumsi. Kami memasarkan produk ini di sekitar kampus IPB Darmaga menggunakan gerai-gerai yang kami desain menarik dan nyaman. Pada tahap awal kami mengadakan promosi produk dengan cara memberikan sampel dan memberikan hadiah setiap pembelannya. Kami juga menyebarkan info-info tentang produk kami dengan media cetak dan internet untuk menarik konsumen. Inti dari pelayanan kami adalah menyajikan makanan cemilan yang sehat, murah dan berkualitas karena itu kami akan selalu memantau produksi dan pemasaran produk kami ini. Kelebihan produk kami adalah membuat jajanan khas daerah yang praktis, sehat dan bergizi serta harga yang lebih murah. Selain itu kami

menyajikan colenak ini dengan variasi rasa yang inovatif antara lain : O'cool (original colenak), Co'cool (coklat colenak), Be'cool (strawberry colenak), Cheese cool (keju colenak), Blue cool (blueberry colenak), O'cool Naberr (original colenak nangka strawberry), dan Co'cool Baberr (coklat colenak banana berry).

III. METODE PENDEKATAN

1. Manajemen Organisasi

Nama Kelompok/Perusahaan : Colenak Bunglon

Pimpinan : Ayu Amalia

Alamat dan Sekretariat : JL. Taman Cimanggu Cendana II Asri no.

13. Struktur Organisasi kelompok/perusahaan ditunjukkan pada gambar di bawah ini :



2. Aspek Teknis

Bahan yang digunakan yaitu Tape singkong (peuyeum), kelapa, gula merah, garam, daun pandan, daun pisang dan vanili. Sedangkan alat yang digunakan, yaitu kompor, pisau, panci kukus, wajan, talenan dan spatula.

3. Proses Pembuatan

Kuah dibuat dengan cara merebus gula merah yang diberi 1 gelas air, kemudian kelapa yang sudah diparut dimasukkan, setelah tercampur diberi sedikit garam dan daun pandan dimasukkan. Kuah diaduk beberapa menit hingga matang. Proses pembuatan colenak dimulai dengan memisahkan peuyeum dari seratnya, setelah itu peyeum diberi pewarna dan dibentuk bulat. Kemudian peuyeum dikukus 10-15 menit, peuyeum diangkat dan ditiriskan. Penyajian dilakukan dengan memasukkan peuyeum kedalam wadah kemudian diberi kuah dan topping.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan PKM-K Colenak Bunglon ini telah dilaksanakan dari akhir bulan Februari hingga bulan Mei. Tempat yang kami pilih untuk melaksanakan program ini, yaitu di kantin Fakultas Peternakan IPB "Best Corner".

Tahapan Pelaksanaan

Tahapan Pelaksanaan yang dilaksanakan dalam PKM-K Colenak Bunglon sebagai usaha penjualan jajanan khas tanah pasundan berbasis bisnis waralaba sebagai peluang bisnis dan pelestarian kuliner nusantara adalah penyediaan alat dan bahan yang digunakan untuk memproduksi colenak seperti seperangkat peralatan masak dan bahan-bahan untuk pembuatan colenak, pembuatan media publikasi untuk mempromosikan produk Colenak Bunglon dengan pembuatan akun di jejaring sosial *twitter* dan *facebook*, brosur, dan banner serta promosi pra-produksi dengan pembagian *tester* beserta kuisisioner kepada mahasiswa dengan tujuan mengetahui respon pasar terhadap produk colenak yang dibuat pada bulan Februari hingga Maret.

Kemudian pada bulan april hingga mei dilakukan produksi colenak yang dilaksanakan setiap tiga hari dalam seminggu oleh setiap anggota kelompok beserta satu pegawai dan pemasaran produk Colenak bunglon yang dilaksanakan setiap tiga hari dalam seminggu di salah satu stand makanan yang ada di kantin Fakultas Peternakan IPB, dan setiap bulan kelompok kami melakukan evaluasi untuk memperbaiki kesalahan yang dilakukan.

Instrumen Pelaksanaan

Peralatan dalam membuat suatu produk usaha merupakan salah satu bentuk investasi yang dapat mendukung kelancaran proses produksi. Peralatan yang digunakan menjadi hal pokok yang sangat penting diperhatikan dalam menjalankan usaha. Kualitas dan keamanan dari alat tersebut menjadi tolak ukur dari kualitas dan keamanan produk yang di buat. Pada pelaksanaan produksi Colenak Bunglon dari awal, peralatan yang digunakan berupa peralatan standar masak mulai dari kompor gas, wajan, cunting, alat pemotong, panci kukus, plastik untuk mencetak, sampai peralatan penyajian berupa mangkuk dan sendok. Peralatan tersebut didapatkan dari salah satu toko peralatan masak yang ada di kota Bogor yang tentunya memiliki standar keamanan untuk makanan dan berkualitas baik. Peralatan-peralatan pengawetan yang kami gunakan untuk menjaga ketahanan bahan pokok pembuatan Colenak Bunglon adalah *freezer* yaitu kulkas yang sebelumnya telah tersedia di kedai yang di sewa sehingga *budget* yang dikeluarkan tidak terlalu besar.

Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 1. Rekapitulasi Penggunaan Biaya PKM-K Colenak Bunglon

Transaksi Bahan/Alat	Jumlah	Unit	Harga
Sewa tempat	1	Tahun	3000000
Botol owl	2	Buah	18000
Buku kas	1	Buah	6000
Buku penjualan	1	Buah	4000
Celemek	1	Buah	10000
Duplikat kunci	4	Buah	36000
Kompor gas testar	1	Buah	100000
Macook crepes 25 cm	1	Buah	58900
Mangkok melamine persegi	15	Buah	97500

Molika bik (wadah)	2	Buah	63000
Panci	1	Buah	18000
Parut keju	1	Buah	5000
Selang quantum	1	Buah	90000
Sendok melamin	16	Buah	19000
Talenan	1	Buah	15000
Ub cet castangel	1	Buah	4900
Ub klakat segi jmb	1	Buah	215000
Viva long hirner	1	Buah	25900
Wadah plastik	2	Buah	10000
Keju	6	Kotak	97000
Pewarna makanan	4	Buah	14.000
Meses	0,25	Kg	4000
Selai	2	Buah	27000
Sarung tangan	1	Pack	17000
Sabun sunlight	1	Buah	1500
Isi gas 3 kg	1	Tabung	17000
Tape	14	Kg	73000
Gula merah	4	Kg	68500
Vanili	20	Buah	2500
Kelapa	13	Buah	63000
Kara	12	Buah	24000
Plastik mika	50	Buah	10000
Daun pisang	2	Ikat	2000
Transportasi			14000
Daun pandan	2	Ikat	2000
Poster	1	Buah	200.000
Total			Rp.443.2700,-

$$\begin{aligned} \text{Saldo Akhir} &= \text{Saldo Awal} - \text{Total Pengeluaran} \\ &= 7.000.000 - 4.432.700 = \text{Rp. 2.567.300,-} \end{aligned}$$

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan PKM-K COLENAK BUNGLON : Jajanan Khas Tanah Pasundan Berbasis Bisnis Waralaba Sebagai Peluang Bisnis dan Pelestarian Kuliner Nusantara, telah dilaksanakan empat belas kali bertemu dengan dosen pembimbing dan rapat dengan anggota. Produksi sebanyak sembilan kali, produksi pertama dilakukan tester atau gratis sebanyak 38 porsi yang akan dibagikan ke masing-masing kelas dan mereka akan mengisi kuesioner untuk

menilai Colenak Bunglon yang isi kuesioner berupa warna, rasa, bentuk, dan kemasan.

Hasil dari kuesioner berbagai macam bentuk yang kurang bervariasi dan kemasan yang kurang praktis, tetapi dari rasa dari tape dan gulanya sudah pas. Produksi ke dua sebanyak 27 porsi dengan harga Rp 3.000 di jual ke kelas di bawa masing-masing anggota, dan produksi ke tiga sebanyak 30 porsi dengan harga yang sama, karena rasa belum bervariasi masih Original, dan di bawa masing-masing ke kelas, karena kita belum mendapatkan tempat untuk berjualan.

Produksi ke empat dan sampai terakhir dilakukan di kantin Fakultas Peternakan dalam satu minggu produksi dua sampai tiga kali produksi tidak dilakukan setiap hari, karena pada hari-hari tertentu yang ramai, dan memperkerjakan pegawai berjumlah satu orang. Sudah memiliki peralatan yang lengkap seperti kukusan, teflon buat panggang colenak, sendok, mangkok, kompor gas, dan lain-lain. Colenak bunglon dengan berbagai rasa dari mulai strawberry, blubery, dan coklat sehingga, konsumen menyukai Colenak Bunglon, karena setiap produksi Colenak habis dengan tape yang berjumlah 2 Kg sampai 3 Kg. Terakhir produksi tanggal 30 Mei 2013, karena akan ujian dan libur semester dan jualan akan dilanjutkan pada bulan September setelah selesai liburan.

Pembahasan

Colenak merupakan makanan tradisional yang dimakan sebagai cemilan. Colenak merupakan cemilan yang sehat, bahan dasarnya yaitu singkong yang mengandung vitamin B12, karbohidrat, lemak, dll. Dengan adanya usaha ini maka kita dapat membantu memenuhi kebutuhan manusia dalam bidang pangan, mengenalkan makanan tradisional sehingga dapat berkembang ditengah masyarakat, dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi pengangguran .

Pemasaran produk yang dilakukan, perlu diketahui dengan jelas siapa segmen pasar yang akan dibidik, sehingga dapat dilakukan pemilihan strategi-strategi pemasaran yang tepat. Segmen pasar yang dibidik oleh kami dalam memasarkan produk yaitu semua kalangan usia baik anak-anak, remaja, dan juga dewasa. Target pemasaran dari “Colenak Bunglon” untuk jangka pendek adalah mahasiswa dan masyarakat disekitar lingkungan kampus, karena pada awalnya akan dilakukan usaha bertempat dilingkungan kampus. Sementara untuk kedepannya target menyeluruh untuk masyarakat melalui pembukaan cabang di seluruh wilayah di Indonesia. Peluang pasar untuk colenak bunglon tergolong terbuka karena daya saingnya relatif kecil dan masih sedikit produk sejenis dipasaran. Dengan sistem waralaba kedepannya usaha akan lebih berkembang terutama untuk membuka pasar di daerah lain di-Indonesia. Positioning yang kuat akan meningkatkan nilai produk tersebut. Kami memposisikan produk Colenak Bunglon sebagai kuliner daerah yang inovatif dan bergizi. Colenak bunglon menawarkan harga yang sangat terjangkau, khususnya untuk kalangan mahasiswa, dengan kisaran harga Rp. 3500- Rp.5000. Tempat yang dipilih untuk melaksanakan kegiatan PKM ini yaitu di Kantin fakultas Peternakan IPB.

Promosi merupakan senjata utama dalam pemasaran produk, ketika pelaksanaan promosi yang kami lakukan dibagi menjadi dua, yaitu promosi melalui media sosial (Facebook, dan Twitter) dan promosi secara langsung,

antara lain pembagian produk secara gratis pada produksi pertama, promosi dari mulut ke mulut, brosur yang dipasang pada mading sekitar kampus serta X-Banner yang dipasang di kedai.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dari beberapa kali monitoring dan evaluasi yang dilaksanakan baik oleh IPB ataupun Dikti, dapat disimpulkan bahwa program kreativitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan Colenak Bunglon ini sudah cukup baik dengan diraihinya berbagai prestasi ajang bisnis di tingkat lokal dan nasional serta layak dijalankan sebagai program usaha. Akan tetapi pada beberapa hal, dalam proses produksi penjagaan mutu dan kualitas produk alangkah lebih baik untuk di maksimalkan. Bahan dasar tape yang digunakan alangkah baiknya dibuat sendiri sehingga tekstur, kadar alkohol, kandungan gizi, dan ketahanan tape dapat di atur sedemikian rupa sehingga dapat bersaing dan tidak dapat ditiru. Hal tersebut berdasarkan pada ketentuan PKMK yang mengacu pada potensi dan kemampuan dari mahasiswa berwawasan iptek yang mampu menerapkan konsep-konsep iptek dalam bidang kewirausahaan.

LAMPIRAN

BIODATA KETUA serta ANGGOTA PELAKSANA

Ketua Pelaksana

Nama : Ayu Amalia
 NRP : H44100065
 Fakultas/Departemen : Ekonomi dan Manajemen / Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan
 Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
 No. Handphone : 085718610113
 Waktu Pelaksanaan Kegiatan : 8 jam per minggu



(Ayu Amalia)

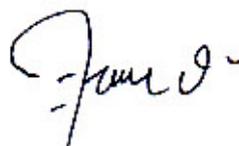
Anggota Pelaksana

1. Nama : Angga Bagus Prasetya S.
 NRP : D14100111
 Fakultas/Departemen : Peternakan/ Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan
 Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor

No. Handphone : 085722823078
 Waktu Pelaksanaan Kegiatan : 8 jam per minggu


 (Angga Bagus P.S.)

2. Nama : Nenden Siti Novianti
 NRP : C24110007
 Fakultas/Departemen : Perikanan dan Ilmu Kelautan/ Manajemen
 Sumberdaya Perairan
 Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
 No. Handphone : 085861397740
 Waktu Pelaksanaan Kegiatan : 8 jam per minggu


 (Nenden Siti N.)

3. Nama : M. Ali Imran
 NRP : F14100152
 Fakultas/Departemen : Teknologi Pertanian/ Teknik Mesin dan
 Biosistem
 Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
 No. Handphone : 0852242410019
 Waktu Pelaksanaan Kegiatan : 8 jam per minggu


 (M. Ali Imran)

BIODATA DOSEN PENDAMPING

Nama dan Gelar : Novindra, SP, M.Si
 NIDN : 0011028107
 Fakultas/ Departemen : Ekonomi dan Manajemen / Ekonomi
 Sumberdaya dan Lingkungan
 Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
 No. HandPhone : 082114746908


 (Novindra, SP, M.Si)

Diskusi anggota tim Colenak Bunglon



Berbelanja alat dan bahan



Produksi Colenak Bunglon



Pemasaran di kedai Colenak Bunglon



Media Promosi (Facebook, Twitter, dan Brosur)



Variasi Produk Colenak Bunglon

