



**LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
BIDANG KEWIRASAHAAN**

***QUEEN BALLS: QUAILEGG IN THE BLEND OF CASSAVA WITH  
CREAMY SAUCE PANGANAN DIVERSIFIKASI KAYA GIZI***

Oleh:

Abdullah Syafi'ie (H54110033 / 2011)

Kartika Dwilestari (H44110081 / 2011)

Sendy W. Ilmi (H54110043 / 2011)

Fadhilatul Ihsan (A44120041 / 2012)

Dibiayai oleh:

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Program Kreativitas Mahasiswa

Nomor : 050/SP2H/KPM/Dit.Litabmas/V/2013, tanggal 13 Mei 2013

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2013**

## HALAMAN IDENTITAS DAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : *Queen Balls: Quail Egg in the Blend of Cassava With Creamy Sauce* Panganan Diversifikasi Kaya Gizi
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan/Penulis Utama
- a. Nama Lengkap : Abdullah Syafi'ie
  - b. NIM : H54110033
  - c. Jurusan : Ekonomi Syariah
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Bara 3 No. 63 Rt/Rw. 02/07 Babakan, Dramaga/087880993340
  - f. Alamat email : kangsyafie.abdullah@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 Orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Lailly Dwi Arsyianti, M.Sc
  - b. NIDN : 0024078302
  - c. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Greenland Residence Blok HH6 No. 8 Bukit Cimanggu City Bogor /085781131235
6. Biaya Kegiatan Total : Rp 3.400.000,00
- a. Dikti : Rp 3.000.000,00
  - b. Sumber lain : Rp 400.000,00
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 22 Juli 2013

Menyetujui  
Ketua Departemen Ilmu Ekonomi



Dr. Ir. Dedi Budiman Hakim, M.Ec.  
NIP. 196410221989031003



Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS  
NIP. 195812281985031003

Ketua Pelaksana Kegiatan



Abdullah Syafi'ie  
NIM. H54110033

Dosen Pembimbing



Lailly Dwi Arsyianti, M.Sc  
NIDN 0024078302

## ***QUEEN BALLS: QUAILEGG IN THE BLEND OF CASSAVA WITH CREAMY SAUCE PANGANAN DIVERSIFIKASI KAYA GIZI***

**Abdullah Syafi'ie<sup>1)</sup>, Kartika Dwilestari<sup>2)</sup>, Sedy Watazawwadu 'ilm<sup>3)</sup>, Fadhilatul Ihsan<sup>4)</sup>**

<sup>1</sup>Ekonomi Syariah, FEM, IPB

email: kangsyafie.abdullah@gmail.com

<sup>2</sup>Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan, FEM, IPB

email: kartikadwilestari@yahoo.com

<sup>3</sup>Ekonomi Syariah, FEM, IPB

email: sendyilm@ yahoo.co.id

<sup>4</sup>Arsitektur Lanskap, FEM, IPB

email: fadhilatul.ihsan@gmail.com

### ***Abstract***

*PKM-K idea is motivated by the desire to utilize cassava food products that appeal to support food diversification program. Cassava is the third kind of staple food in Indonesia after rice and maize. PKM-K is carrying cassava processing into food alternatives healthy and nutritious rice combined with quail eggs or tuna fish to supplement the nutrients the body needs. PKM-K's goal is to develop business and community development around the campus of the University. Marketing is carried out by direct or indirect selling. expectations of this program, not only appear profitable business but it can also be an alternative diversification.*

*Keywords: cassava, quail eggs, diversification, production, marketing*

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan nikmatnya kami dapat menyelesaikan laporan kemajuan akhir Program Kreativitas Mahasiswa – Kewirausahaan (PKM-K) dengan judul “Queen Balls – Quail Eggs in the Blend of Cassava with Creamy Sauce Panganan Diversifikasi Kaya Gizi”. Tidak lupa pula kami sampaikan ucapan terimakasih kepada dosen pembimbing kami, ibu Laily Dwi Arsyanti, M.Sc, juga segenap pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program ini.

Kami memilih judul diatas sebagai pengajuan proposal PKM-K atini karena pentingnya pengadaan program diversifikasi pangan sebagai upaya ketahanan pangan nasional dan pemberdayaan masyarakat sekitar, khususnya sekitar kampus IPB. Selain itu perlu adanya promosi produk pertanian lokal seperti singkong sebagai alternatif pangan nasional pengganti beras.

Harapan kami, dengan terlaksananya program diversifikasi pangan ini masyarakat mau mencintai produk lokal terutama peran mahasiswa dalam meengkreasikan produk-produk pertanian. Kami menyadari masih banyak kekurangan dalam merealisasikan program yang kami ajukan, semoga dapat menjadi pembelajaran bagi kami dan juga pembaca pada umumnya.

Bogor, Juli 2013

Tim Penyusun

## I. PENDAHULUAN

### Latar Belakang Masalah

Penyusunan proposal Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan ini, berdasarkan atas latar belakang sebagai berikut:

a. Diversifikasi pangan (penggunaan pangan non-beras)

Beras adalah bahan pangan utama yang dikonsumsi masyarakat Indonesia. Permintaan akan beras yang semakin meningkat akibat tingkat konsumsi terhadap beras yang tinggi tidak diseimbangi dengan produksi beras yang cukup. Sehingga menyebabkan tingkat impor beras di Indonesia semakin meningkat. Hal tersebut tidak bisa diatasi jika masyarakat Indonesia sendiri tidak dapat mengurangi konsumsi terhadap beras. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memvariasikan jenis pangan selain beras untuk kita konsumsi yang dikenal dengan sebutan *diversifikasi Pangan*.

Salah satu bahan pangan pokok yang menjadi perhatian dalam mendukung program diversifikasi pangan adalah singkong. Singkong merupakan jenis pangan pokok ketiga di Indonesia setelah beras dan jagung. Sebagai pelaksanaan atas upaya ketahanan pangan nasional yang dicanangkan pemerintah (PP No. 68 tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan), Menteri Perdagangan Gita Wirjawan gencar mengkampanyekan singkong sebagai makanan pokok alternatif untuk menggantikan beras ([www.kemendag.go.id](http://www.kemendag.go.id)).

Diperkirakan, produksi singkong pada tahun 2012 akan semakin meningkat. Hal itu bisa dilihat dari data produktifitas singkong yang tertera di dalam tabel berikut.

Tabel 1. Data Produktifitas Ubi Kayu (singkong) di Indonesia tahun 2008-2012

Tahun	Luas Panen(Ha)	Produktivitas(Ku/Ha)	Produksi(Ton)
2008	1204933	180.57	21756991
2009	1175666	187.46	22039145
2010	1183047	202.17	23918118
2011	1184696	202.96	24044025
2012	1178101	201.27	23712029

*Sumber: ([www.bps.go.id](http://www.bps.go.id))*

b. Kondisi Sosial penduduk dan peluang usaha di kalangan mahasiswa

Lingkungan IPB menjadi sasaran utama sebagai lokasi berlangsungnya ide bisnis ini. Dengan tingkat pendapatan penduduk yang bervariasi, peluang bisnis dengan memanfaatkan singkong masih cukup berpotensi untuk dilakukan. Mengingat kehidupan kampus yang tentunya didominasi civitas akademika, jumlah mahasiswa yang berdomisili di sekitar kampus menjadi jumlah yang potensial untuk mengembangkan usaha ini. Selain itu, jumlah penduduk pun semakin bertambah dengan datangnya penduduk dari luar yang juga memanfaatkan peluang tersebut. Namun, ironisnya masih banyak pula penduduk asli yang taraf hidupnya rendah sehingga mahasiswa harus berperan dalam penyelesaian permasalahan tersebut dengan menciptakan lapangan pekerjaan baru.

Mengacu pada latar belakang tersebut, penyusunan proposal ini hingga pelaksanaanya diharapkan mampu menjaring beberapa masyarakat yang bertaraf

hidup rendah untuk bersama-sama menjalankan usaha dari ide bisnis yang kami buat dengan menjadi tenaga kerja. Jadi, ide bisnis ini tidak hanya bertujuan mendapatkan keuntungan untuk kami selaku pemilik ide, melainkan juga beberapa orang dari penduduk yang memang memerlukan bantuan untuk meningkatkan taraf hidupnya.

Selain itu, latar belakang lain dari penyusunan ide bisnis ini adalah peluang ide bisnis itu sendiri di lingkungan kampus maupun sekitar kampus. Mahasiswa pada umumnya, memiliki aktifitas yang cukup padat dalam kesehariannya. Mereka cenderung disibukkan dengan aktifitas akademik dan non-akademik, sehingga membutuhkan asupan gizi yang cukup untuk menunjang aktifitas dalam keseharian mereka. Terkadang, waktu yang mereka miliki untuk menjaga asupan gizi cenderung berkurang, sehingga mereka membutuhkan makanan yang praktis, namun tidak mengesampingkan aspek gizi yang cukup dan ekonomis dari segi harga. Oleh karena itu, kami berusaha membuat inovasi makanan yang sehat, ekonomis, dan mengenyangkan yang *pas* bagi mahasiswa. Alternatif makanan yang kami buat, juga mengedepankan aspek diversifikasi pangan sebagai nilai tambah. Kami berusaha menggunakan singkong dan pangan selain beras sebagai bahan baku pembuatan produk.

### **Perumusan Masalah**

Permasalahan yang menjadi latar belakang proposal ini adalah:

1. Tingkat kemiskinan di lingkungan sasaran bisnis yang masih tinggi.
2. Program diversifikasi pangan sebagai solusi dalam mengurangi tingkat konsumsi terhadap beras.
3. Padatnya aktifitas dan tingginya polusi menuntut kebutuhan manusia akan karbohidrat dan protein yang mencukupi angka kebutuhan harian.
4. Meningkatkan pemanfaatan singkong yang kaya akan karbohidrat dan telur puyuh dan ikan yang kaya akan protein.
5. Konsep penyajian produk diversifikasi pangan sehingga lebih menarik dan digemari untuk dikonsumsi.

### **Tujuan Program**

Program ini bertujuan:

1. Mencari solusi ketenagakerjaan di lingkungan kampus IPB dengan menyediakan peluang kerja.
2. Menyediakan makanan sehat, ekonomis, dan mengenyangkan yang berbasis diversifikasi pangan.
3. Mempromosikan kepada masyarakat tentang pemanfaatan singkong, telur puyuh, dan ikan sehingga memiliki nilai jual yang tinggi.
4. Membantu meningkatkan asupan karbohidrat dan protein harian yang praktis dan ekonomis.

### **Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah sebagai berikut:

1. Adanya bisnis produk makanan berbasis diversifikasi pangan yang inovatif dan bisa dilakukan masyarakat ataupun mahasiswa secara berkelanjutan.
2. Profitat diakhir program berkisar > Rp. 5,000,000.00.
3. Muncul upaya pemberdayaan petani singkong ataupun petani pangan lokal lainnya.

4. Menjadi waralaba yang mudah dijalankan dan menjanjikan bagi mahasiswa ataupun masyarakat.

### **Kegunaan Program**

1. Bagi petani singkong
  - Meningkatkan produktifitas singkong skala lokal hingga nasional dengan meningkatkan permintaan singkong untuk bahan baku pembuatan produk
  - Mendukung program diversifikasi pangan
2. Bagi masyarakat atau mahasiswa
  - Mendorong kreatifitas dalam membuat makanan berbahan baku pangan lokal selain beras
  - Menjadi nilai tambah bagi makanan tradisional berbahan baku singkong sehingga dapat memberikan profit lebih

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

### **Lokasi Produksi**

Lingkungan sekitar kampus menjadi tempat yang strategis untuk menjalankan penjualan bola-bola singkong aneka rasa “Queen Balls” dengan isi telur puyuh dan ikan. Tentunya, hal itu disesuaikan dengan tujuan kami dalam memberikan menu makanan praktis dan sehat bagi civitas akademika yang kegiatannya padat. Selain itu, lingkungan kampus yang selalu ramai juga menjanjikan keuntungan dalam penjualan makanan. Lingkungan kampus ini dekat dengan berbagai pusat keramaian maupun sarana pendidikan seperti SD, SMP, maupun SMA, sehingga sasaran penjualan dapat beragam. Usaha yang akan dijalankan adalah produksi dan penjualan bola-bola singkong aneka rasa dengan isi telur puyuh dan ikan yang kami beri nama “Queen Balls”.

Sasaran utamanya adalah civitas akademika dan masyarakat di sekitar kampus, namun tidak menutup kemungkinan akan lebih luas lagi. Oleh karena itu, kami akan membuka gerai di tempat dan *event* tertentu yang dihadiri banyak orang untuk memperluas pasar. Kami menerima pesanan dalam jumlah banyak dengan harga yang bersaing untuk memenuhi kebutuhan konsumen kami nantinya. Bola-bola singkong “Queen Balls” ini kami kemas secara menarik sesuai dengan rasanya serta tidak menutup kemungkinan kami akan menyediakan kemasan edisi khusus untuk acaratertentu.

## **III. METODE PENDEKATAN**

### **Manajemen Organisasi (SDM)**

Nama Kelompok/Perusahaan	: “Queen Balls”
Pimpinan	: Abdullah Syafi’ie
Alamat dan Sekretariat	: Darmaga Pratama P11, Cibadak, Ciampea



Bagan 1. Struktur organisasi perusahaan “Queen Balls”

### Aspek Teknis

- a. Bahan yang digunakan :

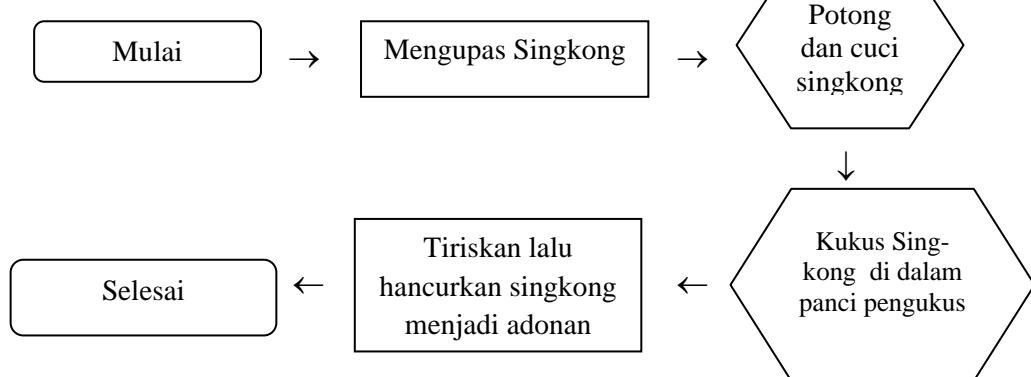
- Singkong	- Mayones	- Selada	- Minyak Goreng
- Telur puyuh	- Sambal cabai	- Ikan tuna	- air
- Garam	- Sambal tomat	- Ayam	- Kaldu bubuk
- Tepung roti	- Merica	- Telur ayam	- Bawang putih

- b. Alat yang digunakan :

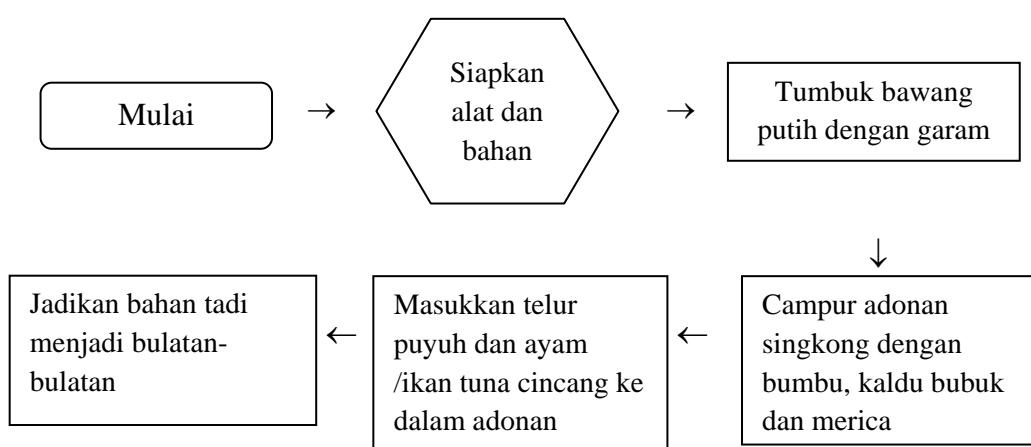
- Kompor	- Peniris bahan	- Talenan	- Panci pengukus
- Pisau	- Spatula	- Cup plastik	- Penumbuk
- Pengorengan	- Sarung tangan plastik		

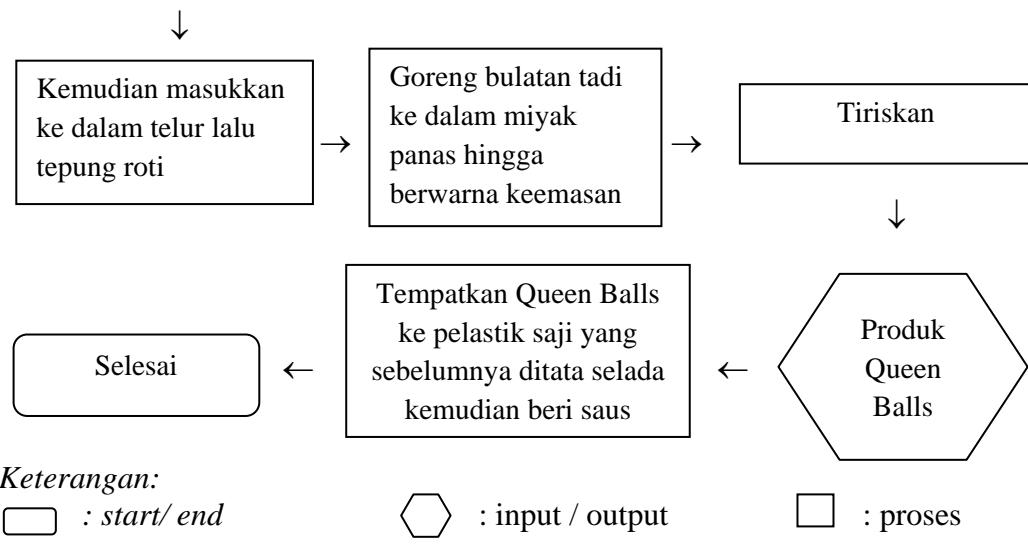
- c. Proses pembuatan :

➤ Pembuatan adonan singkong



➤ Pembuatan “Queen Balls”





d. Kapasitas produksi

Satu kilogram adonan singkong dapat dibuat sekitar 8 porsi (30 bola singkong).

**Analisis pasar**

a. STP (*Segmentation, targetting, Positioning*)

Segmentasi pasar dari produk “Queen Balls” ini konsumen dari berbagai kelas dan kalangan. Target pemasaran ini adalah civitas akademik Institut Pertanian Bogor, siswa SMA, SMP, dan SD pada khususnya dan masyarakat sekitar Bogor pada umumnya. Positioning, menjadikan “Queen Balls” sebagai pilihan jajanan praktis, sehat dan murah di kota Bogor.

b. Bauran Pemasaran

1) Tempat

Tempat awal untuk menjual produk ini adalah wilayah sekitar kampus IPB secara gerai berpindah. Potensi pengembangan usaha ini akan naik karena minat dari konsumen yang menginginkan makanan praktis dan sehat dan sekaligus mengenyangkan.

2) Promosi

Promosi merupakan alat utama dalam pemasaran produk apalagi untuk sebuah produk baru. Kami menyadari bahwa produk kami ini membutuhkan masa pengenalan untuk masyarakat sehingga kami menginvestasikan anggaran yang cukup besar untuk promosi. Hal-hal yang dapat dilakukan untuk mempromosikan produk kami yaitu:

- Pemberian Informasi secara langsung (*direct selling*)
- Pemberian Informasi secara tidak langsung (media publikasi dan informasi)
- Melalui sarana teknologi dan informasi

3) Produk

Produk ini merupakan pengembangan dari pengolahan singkong sebagai bahan pangan alternatif. Keunggulan yang dimiliki produk ini adalah

mempromosikan inovasi dalam pengolahan singkong menjadi alternatif jajanan sehat dan praktis. Uniknya “Queen Balls” ini menyajikan produk dengan paduan mewah dari sayuran dan saus serta mayonaise. Produk “Queen Balls” ini memiliki variasi *filling*, yaitu:

- “Queen Balls” Original (isi telur puyuh dan sayuran)
- “Queen Balls” telur-ayam
- “Queen Balls” telur-ikan

Hal utama selain variasi produk adalah kemasan produk. Adapun logo yang akan kami tampilkan pada produk serta design banner gerobak untuk pemasaran adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Logo Produk “Queen Balls”



Gambar 2. Design Banner Gerobak

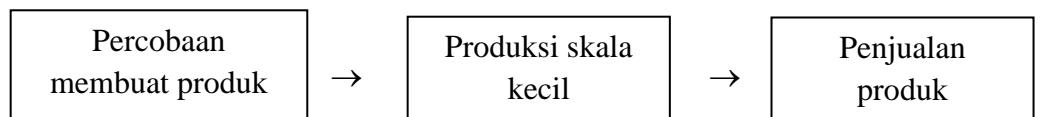
## IV. PELAKSANAAN PROGRAM

### Waktu dan Tempat Pelaksanaan

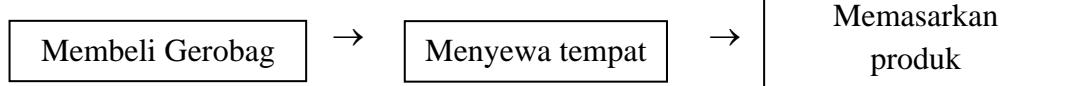
1. 24 Maret 2013, Darmaga Pratama P11, Cibadak, Ciampea
2. 17 April 2013, Darmaga Pratama P11, Cibadak, Ciampea
3. 21 April 2013, Desa Babakan Doneng

### Tahapan Pelaksanaan

- a. Percobaan pembuatan produk



- b. Pemasaran



### Instrumen Pelaksanaan

- a. Percobaan pembuatan produk

Pada tahap percobaan pembuatan produk, kami menyiapkan instrumen yang dibutuhkan berupa pengadaan alat-alat dan bahan-bahan produksi. Kami baru melakukan percobaan pembuatan produk karena gagasan yang kami ajukan dalam proposal baru sekedar gagasan yang tanpa dilakukan uji coba sebelumnya. Alat dan bahan produksi yang kami siapkan antara lain:

#### Alat :

- Kompor
- Pisau
- Pengorengan
- Peniris bahan
- Spatula
- Sarung tangan plastik
- Talenan
- Cup plastik
- Panci pengukus
- Penumbuk

**Bahan :**

- Singkong
- Telur puyuh
- Garam
- Tepung roti
- Mayones
- Sambal cabai
- Sambal tomat
- Merica
- Selada
- Ikan tuna
- Ayam
- Telur ayam
- Minyak Goreng
- air
- Kaldu bubuk
- Bawang putih

b. Pemasaran

Tahap pemasaran kami lakukan setelah uji coba produk selama dua kali telah dirasa berhasil dan bisa kami mulai ajarkan ke calon tenaga kerja. Untuk pemasaran awal, kami melakukan penjualan produk skala kecil di kelas-kelas. Kemudian, kami juga membeli aset-aset tetap untuk rencana penjualan produk skala besar. Instrumen yang kami siapkan antara lain berupa gerobag dan sewa tempat selama beberapa periode waktu.

**Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya**

<b>Pemasukan</b>	<b>Rp 3.400.000,00</b>
Dana talangan	Rp 3.000.000,00
Dana hibah	Rp 400.000,00

**Pengeluaran**

**Fix asset**

Gerobak	Rp 1.500.000,00
Kompor gas	Rp 139.900,00
Tabung gas	Rp 150.000,00
Selang	Rp 125.000,00
Panci pengukus	Rp 100.000,00
Pengorengan	Rp 80.000,00
Pisau	Rp 13.000,00
Sutil	Rp 35.000,00
Penggilingan	Rp 20.000,00
Botol saus	3x @8000
Box kue	3x @25.000,00
Parutan keju	Rp 75.000,00
Toples sedang	3x @8.000,00

**Bahan produksi**

Singkong	Rp 20.000,00
Tepung roti	Rp 8.000,00
Minyak goreng	Rp 46.000,00
Gas LPG	Rp 30.000,00
Telur puyuh	Rp 7.000,00
Sayuran	Rp 10.000,00
Ayam	Rp 18.000,00
Ikan Tongkol	Rp 8.000,00
Telur ayam	Rp 22.000,00
Saus	Rp 62.000,00
Keju	Rp 32.000,00

Kemasan (per bungkus)	Rp20.000,00
Bumbu-bumbu	Rp 10.000,00
<b>Operasional</b>	
Sewa lapak	Rp450.000,00
Upah tenaga kerja	Rp40.000,00
Transportasi	Rp 70.000,00
Lain-lain	Rp 105.100,00
<b>Total pengeluaran</b>	<b>Rp 3.400.000,00</b>
<b>Saldo</b>	<b>Rp 0,00</b>

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Luaran yang kami dapatkan baru sebatas pengenalan produk diversifikasi pangan dari singkong dan inovasi produk, tetapi dalam hal pemasaran/bisnis belum berhasil.
2. Produk ini termasuk produk yang *high risk* (beresiko tinggi) jika tidak dibuat dengan tingkat higienitas yang terjaga.
3. Memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, seperti konsep produk *frozen food*, *micro wave product*, dan produk siap saji lainnya.
4. Profit yang ditargetkan tidak tercapai karena keterhambatan kelompok dalam memproduksi dan memasarkan produk.
5. Pemberdayaan masyarakat khususnya petani singkong juga belum tercapai karena jumlah produksi yang dihasilkan belum besar.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Singkong merupakan bahan pangan kaya karbohidrat. Pada dasarnya masyarakat sudah jarang sekali yang mengonsumsi singkong di zaman serba modern ini. Oleh karena itu, terbentuklah gagasan untuk menyusun ide membuat variasi produk dari singkong dalam PKM-K ini. PKM-K ini mengusung pengolahan singkong menjadi makanan alternatif pengganti nasi yang sehat dan bergizi. Produksi singkong ini dipadukan dengan telur puyuh atau ikan tuna sebagai penambah kandungan gizi yang dibutuhkan tubuh.

Tujuan PKM-K ini adalah mengembangkan usaha dan pemberdayaan masyarakat sekitar kampus IPB. Pemasaran yang dilakukan adalah dengan *direct selling*, pamflet maupun partisipasi stand di acara-acara IPB. Namun, karena adanya keterbatasan dan kendala-kendala terutama dalam hal pembuatan produk, strategi pelaksanaan program, dan profesionalitas tim, maka pelaksanaan program ini belum mampu memenuhi target yang kami harapkan.

### Saran

Pelaksanaan program PKM-K ini membutuhkan komitmen dan kreatifitas memasak yang cukup agar mampu mencapai target yang diharapkan. Penulis menyadari bahwa seringkali kendala-kendala yang ada belum mampu kami tangani dengan baik. Namun, ada beberapa kritik dan saran yang penulis terima sebagai evaluasi dari pelaksanaan program, terutama dalam hal efisiensi pembuatan produk dan kerjasama tim. Penulis mengharapkan jika ada kritik dan

saran yang lebih baik agar program ini bisa berjalan sesuai target yang ingin dicapai.

## LAMPIRAN



Queen Balls branding featuring a crown and two cartoon characters. The text "Quail eeg", "in the blend", and "Queen Balls of Cassava" are visible. The menu card shows a variety of toppings: "daging" (beef), "Telur puyuh" (quail eggs), "Kedong-wed (Original)" (original), "Ayam" (chicken), "Ikan" (fish), and "Cheese". The price is "Rp. 5,000.-/porsi". It also mentions "Hadir dengan berbagai variasi rasa..." (Available with various flavors) and "Singkong kukus isi telur puyuh dicampur dengan:" (Steamed cassava with quail eggs mixed with:).



