



LAPORAN AKHIR PKMK

BEKATUL KRUNCH : KERIPIK SIMULASI BERGIZI DARI TEPUNG BEKATUL DAN *MODIFIED CASSAVA FLOUR* (MOCAF)

Oleh :

Rujito	I14090078	(2009, Ketua Kelompok)
Yohanes	I14090034	(2009, Anggota Kelompok)
Estu Nugroho	I14090069	(2009, Anggota Kelompok)
Hayu Ning Dewi	I14100010	(2010, Anggota Kelompok)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2013

**LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
LAPORAN AKHIR**

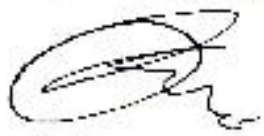
- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Judul Kegiatan | : Bekatul Krunch . Keripik Simulasi Bergizi dari Tepung Bekatul dan <i>Modified Cassava Flour</i> (Mocaf) |
| 2. Bidang kegiatan | : PKM-K |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : Rujito |
| b. NIM | : 114090078 |
| c. Departemen | : Gizi Masyarakat |
| d. Institut | : Institut Pertanian Bogor |
| e. Alamat Rumah dan No Tel/HP | : Jl. Babakan Raya Dramaga RT 01/1 No. 89 Bogor 16680/ 085228077276 |
| f. Alamat email | : rujitojitoru@yahoo.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan | : 3 (tiga) orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Prof. Dr. Ir. Evy Damayanthi, MS |
| b. NIDN | : 0004126214 |
| c. Alamat Rumah, No Tel/HP | : Jl Bambu Raya no 4 Yasmin Sektor 7 Bogor / 08161933260 |
| 6. Biaya Kegiatan Total: | |
| a. Dikti | : Rp 7.300.000,- |
| b. Sumber lain | : - |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 5 bulan |

Bogor, 28 Juli 2013

Menyetujui,
Ketua Departemen


Dr. Ir. Budi Setiawan, MS
NIP 19621218 198703 1 001

Ketua Pelaksana Kegiatan


Rujito
NIM. 114090078

Dosen Pendamping


Prof. Dr. Ir. Evy Damayanthi, MS
NIDN. 0004126214

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kerjasama


Prof. Dr. Yenny Koesnaryono, MS
NIP 19581228 198503 1 003



ABSTRAK

Ditinjau dari potensi sumberdaya wilayah, sumberdaya alam Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam. Banyak sekali pangan lokal yang masih terabaikan, salah satunya adalah bekatul. Saat ini masih banyak yang tidak mengetahui khasiat dari bekatul sehingga hanya menjadikannya sebagai makanan ternak. Kandungan gizi beras putih yang utama hanya karbohidrat. Kandungan gizi lainnya lebih banyak terdapat dalam bekatul. Sejalan dengan kenaikan produksi beras, maka meningkat pula hasil sampingannya. Data BPS (2010) menyebutkan tersedia sebanyak 6,59 juta ton bekatul di Indonesia. Namun, pemanfaatannya untuk konsumsi manusia sebagai sumber pangan dan gizi masih terbatas. Sedangkan produksi singkong Indonesia berdasarkan data BPS 2011 mencapai 24,08 juta ton.

Kegiatan PKMK ini adalah sebuah usaha keripik simulasi berbahan dasar bekatul dan Modified Cassava Flour (MOCAF) dengan brand “Bekatul Krunch. Produk dipasarkan dengan cara berpindah-pindah tempat (gentayangan), agar konsumen potensial merasa penasaran dan memiliki rasa ingin tahu, serta ketertarikan untuk mencari produk ini. Penjualan dilakukan oleh reseller atau agen. Informasi tempat penjualan akan diinformasikan melalui Web dan jejaring sosial seperti Facebook dan Twitter Keripik “Bekatul Krunch”. Dengan berkembangnya usaha ini diharapkan produk ini dapat masuk ke pasar yang lebih besar.

Minat anak-anak hingga orang dewasa terhadap makanan ringan (snack) sangatlah besar. Produk makanan ringan semakin membanjiri pasar. Salah satu makanan ringan yang sangat populer adalah keripik. Oleh karena itu, “Bekatul Krunch” mencoba menciptakan suatu peluang usaha keripik sehat dengan memberdayakan potensi lokal melalui program PKMK dengan harga yang relatif murah.

Kata Kunci : bekatul krunch, mocaf, keripik, pangan lokal

KATA PENGANTAR

Rasa syukur selalu kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas kekuatan yang telah dilimpahkan kepada kami, sampai terselesainya karya tulis ini yang berjudul “Bekatul Krunch : Keripik Simulasi Bergizi dari Tepung Bekatul dan *Modified Cassava Flour* (Mocaf)”.

Maksud disusunnya karya tulis ini adalah untuk mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) yang diadakan oleh DIKTI. Melalui karya program ini penulis ingin memberikan solusi untuk mendapatkan keuntungan dari permasalahan impor terigu yang semakin meningkat dengan membuat produk berbahan pangan lokal.

Ucapan terima kasih dan penghargaan kami sampaikan kepada ibu Prof. Dr. Ir. Evy Damayanthi, MS selaku dosen pendamping yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan kepada kami dalam kegiatan program ini. Tidak lupa kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada kami.

Kami menyadari terdapat banyak kekurangan dalam penulisan laporan akhir ini. Oleh karena itu, saran dan kritik dari para pembaca yang membangun sangat kami harapkan. Semoga karya tulis ini ada guna manfaatnya bagi bangsa dan negara kita.

Bogor, Juli 2013

Tim Penyusun

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ditinjau dari potensi sumberdaya wilayah, sumberdaya alam Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam, dari satu wilayah ke wilayah lainnya, baik bahan pangan sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin maupun mineral. Namun, banyak sekali pangan lokal yang masih terabaikan. Salah satu potensi bahan pangan yang terabaikan adalah bekatul dan singkong. Saat ini masih banyak yang tidak mengetahui khasiat dari bekatul sehingga hanya menjadikannya sebagai makanan ternak, dan menganggap singkong sebagai makanan kelas bawah. Ketersediaan bekatul dan singkong di Indonesia melimpah. Sejalan dengan kenaikan produksi beras, maka meningkat pula hasil sampingannya. Data BPS (2010) menyebutkan sebanyak 6,59 juta ton bekatul- namun pemanfaatannya untuk konsumsi manusia sebagai sumber pangan dan gizi masih terbatas. Sedangkan produksi *singkong Indonesia* berdasarkan data *BPS 2011* mencapai 24,08 juta ton.

Minat anak-anak hingga orang dewasa terhadap makanan ringan (*snack*) sangatlah besar. Tidak heran bila produk *snack* banyak muncul di pasaran. Indonesia berada di peringkat ketiga setelah Jepang dan China dalam perkembangan pasar *snack* berdasarkan volumenya. Produk makanan ringan semakin membanjiri pasar. Salah satu makanan ringan yang sangat populer adalah keripik. Oleh karena itu, usaha “Bekatul Krunch” menciptakan suatu peluang usaha dengan cara mengembangkan usaha di bidang makanan instan/jajanan yang sehat dan memberdayakan potensi lokal dengan *brand* “Bekatul Krunch” melalui program PKMK dengan harga yang relatif murah.

Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang melatarbelakangi program tentang pembuatan keripik dari bekatul dan tepung mocaf ini adalah :

1. Upaya meningkatkan potensi dan nilai ekonomis dari pangan lokal yang masih terabaikan.
2. Upaya membantu program diversifikasi pangan yang dicanangkan oleh pemerintah.
3. Upaya memperbaiki kualitas fisik dan gizi keripik.
4. Upaya memenuhi permintaan masyarakat terhadap produk makanan ringan yang sehat dan diharapkan keripik Bekatul Krunch dapat digemari masyarakat di seluruh Indonesia.

Tujuan Program

Program ini bertujuan untuk mendirikan perusahaan makanan ringan berupa keripik berbasis pangan lokal (tepung bekatul dan MOCAF) dengan *brand* Bekatul Krunch dalam upaya untuk :

1. Mendapatkan *profit* yang maksimum dan kontinuitas usaha, selain itu mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
2. Dapat menyerap tenaga kerja, sehingga secara tidak langsung membantu dalam usaha mengurangi pengangguran.
3. Memanfaatkan bekatul dan potensinya sebagai antioksidan dalam pengembangan usaha Bekatul Krunch sehingga dapat meningkatkan kesehatan.

4. Memanfaatkan tepung MOCAF dalam pengembangan Bekatul Krunch sehingga dapat meningkatkan nilai tambah bagi kesehatan, menurunkan biaya produksi dan sebagai upaya diversifikasi pangan.
5. Menciptakan keunggulan Bekatul Krunch sebagai produk berbahan lokal dan bergizi sehingga tersedia jajanan yang sehat untuk masyarakat.

Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah: (1) Dihasilkannya produk keripik berbahan bekatul dan MOCAF yang aman, bergizi tinggi, enak, harga terjangkau dan tanpa pengawet, (2) Terbangunnya usaha keripik berbahan baku bekatul dan MOCAF, (3) Diperolehnya keuntungan melalui penjualan produk keripik berbahan baku bekatul dan MOCAF, (4) Salah satu solusi diversifikasi dan ketahanan pangan, (5) menciptakan lapangan pekerjaan.

Kegunaan Program

1. Memotivasi mahasiswa untuk mengembangkan ide-ide kreatif dalam berinovasi untuk menghasilkan suatu produk makanan yang aman dan bergizi tinggi.
2. Melatih kemampuan wirausaha.
3. Memanfaatkan komoditi pertanian yang masih kurang termanfaatkan.
4. Menambah variasi makanan ringan yang bergizi bagi masyarakat.
5. Menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat.
6. Dapat dijadikan sebagai usaha berkelanjutan untuk menjadikan usaha yang mandiri secara finansial.

GAMBARAN UMUM USAHA

Usaha yang dijalankan dalam program ini adalah produksi dan pemasaran Bekatul Krunch. Kelebihan produk ini adalah penggunaan bekatul yang merupakan pangan lokal bergizi dengan harga yang relatif lebih rendah dibanding cemilan-cemilan lainnya. Selain itu, Bekatul Krunch tersedia dalam berbagai variasi rasa yang inovatif, antara lain rasa **BBQ, balado, ayam bawang, dan original**.

Sasaran utama dari usaha Bekatul Krunch adalah semua lapisan masyarakat, yaitu mereka yang memiliki aktivitas tinggi dan tetap membutuhkan makanan bergizi untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Bekatul Krunch ini dikemas dengan kemasan menarik berisi pesan edukasi pentingnya konsumsi pangan lokal.

METODE PENDEKATAN

Langkah Praproduksi

Prosedur

Tahap kegiatan praproduksi dilaksanakan dengan mendiskusikan rencana dan target kegiatan. Selanjutnya dilakukan pencarian dan pembelian bahan dan alat yang akan digunakan dalam tahap produksi. Setelah itu, dilakukan percobaan untuk memperoleh produk yang sesuai dengan daya terima dan selera konsumen.

Hasil Praproduksi

Hasil tahapan praproduksi antara lain adalah diperoleh bahan dan alat yang digunakan pada tahap produksi. Selain itu, didapatkan resep produk bekatul krunch (bekrunch) yang sesuai dengan daya terima dan selera konsumen.

Langkah Produksi

Prosedur

Kegiatan produksi dilaksanakan dengan memproduksi Bekrunch yang jumlah perharinya disesuaikan dengan target usaha.

Bahan dan Alat

Bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatan BeKrunch yaitu tepung bekatul, MOCAF, tepung terigu, telur ayam, ragi instan, air matang, mentega, garam, dan bumbu lainnya. Sedangkan untuk rasa kami membeli bumbu tabur aneka rasa. Alat yang digunakan adalah baskom, blander, panci, kompor gas, sendok, gelas, pengaduk, timbangan, *rolling noodle*. Berikut formulasi bekrunch untuk 30 bungkus harga Rp 1000,-

Bahan rasa original :

245 gram terigu
100 gram tepung mocaf
30 gram tepung bekatul
1 sdt lada
1 sdt royco rasa ayam
1 sdt baking soda
5 gram garam
3 ikat seledri
3 siung bawang putih
6 siung bawang merah
Air secukupnya

Bahan BeKrunch Varian Rasa :

245 gram terigu
100 gram tepung mocaf
30 gram tepung bekatul
1/2 sdt lada
1/2 sdt royco rasa ayam
1 sdt baking soda
2 ikat seledri
2 siung bawang putih
4 siung bawang merah
Air secukupnya
Bumbu sesuai rasa

Hasil Produksi

Kegiatan produksi menghasilkan produk Bekrunch. Produk ini telah diproduksi sebanyak 1000 bungkus. Produk ini tersedia dalam kemasan kecil seharga Rp 1000,- dan akan di tambah dengan kemasan besar dengan harga Rp 5000,-. Terdapat 5 macam rasa yaitu rasa ayam bawang, balado, original, bawang pedas, dan BBQ.

Tahap Publikasi

Tahap publikasi dan pemasaran secara gencar dilaksanakan pada bulan Februari sampai bulan juni dan akan diteruskan. Publikasi dilakukan dengan menggunakan media internet (alamat email : bekatulkrunch@gmail.com, alamat blog : bekrunch.blogspot.com, alamat fb : Be Krunch, dan alamat twiter : @BeKrunch), poster yang disebar di tempat-tempat strategis dan di kelas-kelas, juga dengan mengikuti berbagai expo yang diadakan di sekitar kampus.

PELAKSANAAN PROGRAM

Waktu dan Tempat

Tahap praproduksi dilaksanakan pada bulan Maret. Kegiatan praproduksi di lakukan pembelian alat dan bahan di pasar bogor dan warung sayuran. Sedangkan untuk MOCAF didapatkan dari Gunung Putri Bogor Hp : 085814224460. Tahap produksi dilaksanakan pada tanggal 1 April sampai dengan Juni 2013. Kegiatan produksi dilaksanakan di rumah salah satu anggota kelompok

yang terletak di Jl. Babakan Raya Dramaga, Bogor pada awalnya kemudian pada bulan mei produksi mulai dilakukan di rumah tenaga kerja. Pemasaran dilakukan dengan menjual langsung produk kepada mahasiswa, dosen, karyawan, maupun kepada masyarakat di sekitar kampus IPB Dramaga. Selain itu, dilakukan dengan penitipan di kampus dan pemesanan, juga dititipkan di warung sekitar bogor.

Tabel 1. Jadwal Faktual Pelaksanaan

No	Kegiatan	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli
1	Pembelian alat Produksi						
2	Pembelian bahan baku						
3	Riset pasar						
4	Perekrutan tenaga kerja						
5	Pelatihan tenaga kerja						
6	Produksi						
7	Pembuatan pamhlet						
8	Promosi						
9	Pemasaran						
10	Evaluasi						
11	Konsultasi						
12	Pembuatan laporan						
13	Penyerahan laporan akhir						

Instrumen Pelaksanaan

Dalam pembuatan BeKrunch ini dibutuhkan alat – alat produksi seperti baskom, blander, panci, kompor gas, sendok, gelas, pengaduk, timbangan, *rolling noodle*. Pelaksanaan program ini ditunjang pula dengan laptop, kamera digital, alat tulis, alat komunikasi (telepon selular), dan alat transportasi (sepeda motor dan angkutan umum).

Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 3 Rancangan dan realisasi biaya

Komponen Biaya	Nominal
Total Pemasukan Dana DIKTI	7.300.000
Total Pemasukan dari penjualan	1.041.000
Total Biaya Investasi	1.140.000
Total biaya Operasional	2.064.800
Total biaya lainnya	20.000
TOTAL SALDO	5.116.200

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bisnis BeKrunch layak didukung dan dikembangkan. Sampai saat ini bekrunch telah melakukan produksi rutin tiap minggu. Bekrunch melakukan pemasaran melalui pameran, penitipan di warung makanan, dan warung di sekitar bogor. Usaha BeKrunch juga telah menciptakan lapangan pekerjaan cukup cepat

dibuktikan dengan usaha baru berjalan sekitar tiga bulan sudah dapat memperkerjakan 2 orang. Dengan bahan lokal yang digunakan BeKrunch juga cukup membantu program pemerintah terkait diversifikasi dan ketahanan pangan. Oleh karena itu usaha BeKrunch layak untuk mendapatkan dukungan modal.

BeKrunch merupakan usaha yang baru berjalan selama 3 bulan terhitung dari awal produksi. Pada satu bulan pertama, produksi tidak menggunakan tenaga kerja. Penggunaan tenaga kerja dimulai pada bulan kedua usaha. Pada bulan kedua, tidak dilakukan produksi rutin dikarenakan pencarian dan pelatihan tenaga kerja. Pada bulan kedua hanya dilakukan penjualan melalui stand bazar yang ada di Koridor FEMA IPB.

Untuk mengembangkan usaha ini, tim ini mencoba melakukan penjualan dengan kemasan yang lebih menarik. Kemasan baru ini memiliki desain baru dengan menggunakan kemasan zipper, sehingga kemasan dapat ditutup kembali setelah dibuka. BeKrunch kemasan baru dijual dengan harga Rp5000,00/bungkus dengan isi 150 gram. Kemasan sudah dipesan sebanyak 1000 bungkus. Namun, BeKrunch kemasan baru belum dijual dan direncanakan akan mulai dijual setelah MONEV dari DIKTI dilakukan.

Sampai laporan ini dibuat, tujuan program ini telah tercapai 100%. Namun, diharapkan usaha ini dapat lebih maju kedepannya dengan pengembangan-pengembangan produk berbasis singkong dan bekatul yang lebih inovatif dan manajemen usaha yang lebih baik.

Tabel 2 Ketercapaian target luaran yang direncanakan

No	Uraian Pencapaian Target	Bentuk Kegiatan	Indikator Keberhasilan	Keterangan
1	Dihasilkannya produk keripik berbahan bekatul dan MOCAF yang aman, bergizi tinggi, enak, harga terjangkau dan tanpa pengawet berbahaya	Kegiatan praproduksi, produksi, promosi dan pemasaran	Diperoleh produk BeKrunch yang disukai oleh konsumen berdasarkan kuisioner yang telah disebar	Target telah Tercapai
2	Terbangunnya usaha keripik berbahan baku bekatul dan MOCAF	Kegiatan produksi dan penjualan yang dilakukan setiap hari selama April sampai juni 2013	Produk bekrunch dihasilkan selama bulan April sampai Juni 2013 sebanyak lebih dari 1000 bungkus	Target telah Tercapai
3	Memperoleh keuntungan Melalui penjualan produk bekrunch berbahan baku MOCAF.	Kegiatan penjualan selama tiga bulan	Diperolehnya keuntungan dari hasil penjualan bekrunch sebesar Rp. 580.540,-	Target telah Tercapai
4	Salah satu solusi diversifikasi dan ketahanan pangan	Menggunakan bahan pangan lokal dalam pembuatan	Menggunakan bahan pangan lokal 35 %	Target telah tercapai

		bekrunch		
5	menciptakan lapangan pekerjaan	Mempunyai kariawan	Mempunyai karyawan sebanyak 2 orang tetap dan 2 orang pembantu	Target telah tercapai

Keberlanjutan usaha ini akan dilakukan dengan berbagai cara, misalnya dengan peningkatan produksi dan penjualan, memperluas pemasaran, pengembangan produk, pengurusan izin merek ke Departemen Perdagangan dan Kesehatan, pendirian kios di sekitar kampus IPB

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Telah ditemukan sebuah inovasi produk makanan ringan yang sehat dan bergizi bernama Bekatul Krunch (BeKrunch). Produk ini merupakan pemanfaatan bekatul dan Mocaf sebagai salah satu potensi pangan lokal Indonesia yang tinggi serta berkualitas tinggi, serta ekonomis. Hal ini akan membantu untuk meningkatkan penghasilan petani singkong di Indonesia. Media pemasaran produk yang digunakan menggunakan bentuk promosi langsung, tidak langsung, dan juga promosi melalui teknologi dan informasi. Selain itu, untuk lebih memperkenalkan produk, pemasaran juga dilakukan dengan mengikuti pameran-pameran dan event yang diadakan di dalam dan luar kampus. Pemasaran dari produk ini dilakukan dengan membuka stand di kampus dan menjadi pemasok konsumsi *event – event* yang ada. BeKrunch untuk saat ini telah memiliki tenaga kerja sebanyak 2 orang. Dari seluruh kegiatan pemasaran, telah berhasil dilakukan penjualan 1265 bungkus BeKrunch (tiga bulan penjualan) dengan keuntungan sebesar Rp. 436,- per bungkus untuk penitipan dan Rp. 636 untuk penjualan langsung dan laba kumulatif sebesar Rp 580.540,-

Saran

Untuk meningkatkan usaha ini, maka perlu pemasaran ke tempat sekolah-sekolah yang lebih gencar. Di harapkan untuk segera mengurus izin rumah tangga ke dinas terkait.

LAMPIRAN

Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Penggilingan padi



Gambar 2. Produk BeKrunch



Gambar 3. Penjualan di stand



Gambar 5. Penitipan



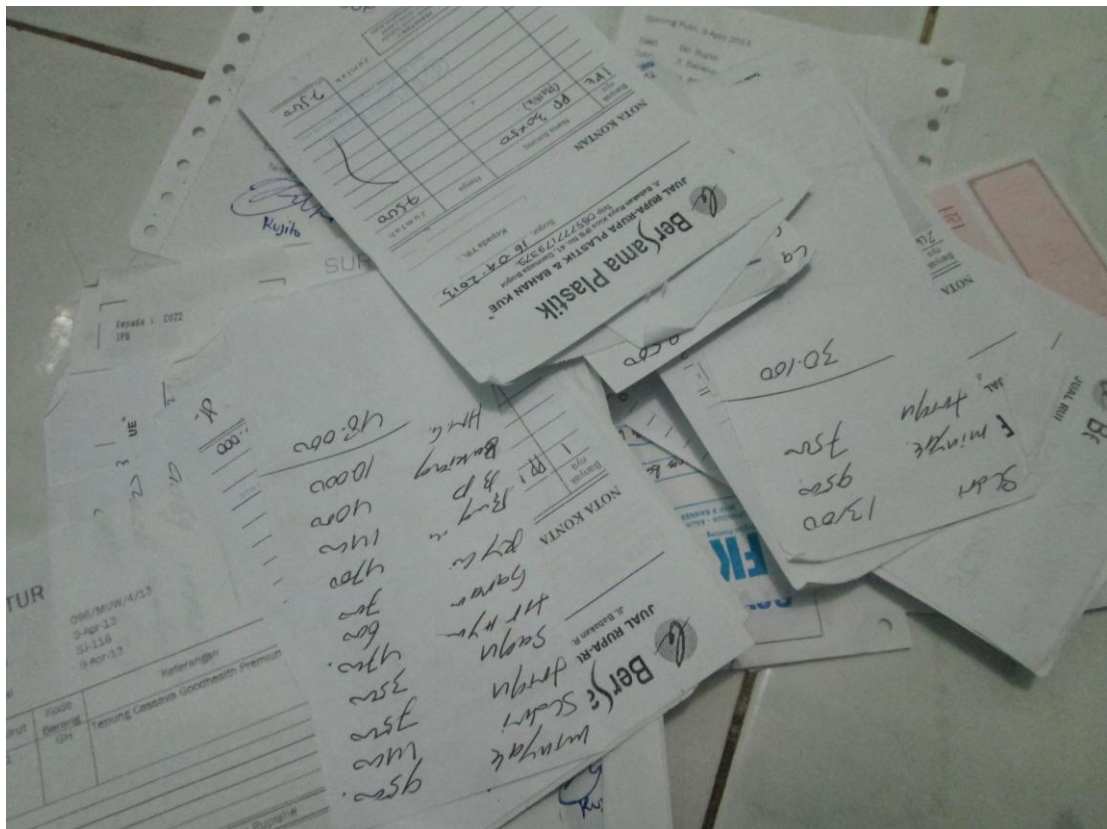
Gambar 4. Pelatihan tenaga kerja



Gambar 6. Bimbingan dosen



Gambar 7. Logo BeKrunch



Gambar 8. Bukti pembelian