



**LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA KEWIRAUSAHAAN**

***“Crazy Ice Cream (Cracker with Freeze Yoghurt Ice Cream)”***  
**Diversifikasi Pangan Sehat**

Diusulkan oleh :

Riadi Fesa Muttaqin	D14110102	2011
Mohamad Jafar Sidiq	D14100005	2010
Ria Putri Rahmadani	D14100010	2010
Nurul Khoiriyah	D14110089	2011

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2014**

### PENGESAHAN PKM KEWIRAUSAHAAN

- 1. Judul Kegiatan : "Crazy Ice Cream (Cracker with Freeze Yoghurt Ice Cream) Diversifikasi Pangan Sehat
- 2. Bidang Kegiatan : PKM-K
- 3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Riadi Fesa Muttaqin
  - b. NIM : D14110102
  - c. Jurusan : Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kampung Leuwikopo kost Catol RT/RW 01/02
  - f. Alamat email : Riadi Fesa Muttaqin
- 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
- 5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : M. Sri Duresta, S.Pt., M.Sc.
  - b. NIDN : 0002037811
  - c. Alamat Rumah dan No. HP : Jl. Perwira No. 19, Darmaga, Bogor (16680) / 08176811414
- 6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 10.000.000
  - b. Sumber lain : Rp -
- 7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 (lima) bulan

Bogor, 20 Juli 2014

Menyetujui,  
 Ketua Departemen  
 Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan



Prof. Dr. Ir. Cece Sumantri, M.Agr.Sc.  
 NIP. 19591212 198603 1 004

Ketua Pelaksana



Riadi Fesa Muttaqin  
 NIM. D14110102




Wakil Rektor  
 Bidang Akademik dan Kemahasiswaan



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

Dosen Pendamping



M. Sri Duresta, S.Pt., M.Sc.  
 NIP. 19780302 201012 1 001

## RINGKASAN

*Yoghurt* merupakan salah produk olahan susu fermentasi yang bergizi tinggi dengan cita rasa yang unik dan baik bagi kesehatan. *Yoghurt* sudah dikenal luas di masyarakat namun tingkat konsumsinya saat ini masih sangat rendah karena minimnya variasi produk olahan berbahan baku *yoghurt*. “*Crazy Ice Cream (Cracker with Freeze Yoghurt Ice Cream)*” merupakan gebrakan usaha yang dibuat untuk menghasilkan produk olahan berbahan baku *yoghurt* yang enak, sehat dan menarik. Produk yang akan dibuat berbahan utama *yoghurt* yang diolah menjadi *ice cream* dan disajikan dengan potongan buah serta dilapisi *cracker*. Produk yang sudah ada di pasaran saat ini terutama di kota-kota besar adalah *frozen yoghurt* (Froyo) dengan bahan utama *yoghurt* beku. Froyo terbuat dari *yoghurt* murni tanpa bahan tambahan lain sehingga harganya tergolong mahal. Usaha ini dibuat untuk mengembangkan produk makanan sehat berupa *ice cream yoghurt* yang harganya lebih murah dengan kualitas yang sama dengan *frozen yoghurt*. Tujuan yang ingin dicapai dari *Crazy Ice Cream* yaitu menciptakan usaha kreatif, inovatif dan bernilai jual tinggi dengan menghasilkan produk olahan *yoghurt* yang enak, sehat dan disukai oleh konsumen. Luaran yang ditargetkan yaitu menghasilkan keuntungan yang tinggi, menghasilkan variasi produk olahan berbahan baku *yoghurt*, meningkatkan konsumsi *yoghurt*, serta meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat *yoghurt* bagi kesehatan. Metode pemasaran yang akan dilakukan yaitu pendirian *stand* di pusat keramaian seperti daerah Babakan Raya Kampus IPB Dramaga, promosi langsung (*direct selling*) melalui brosur setiap awal bulan selama tiga bulan pertama sebagai pengenalan produk pada konsumen, memberikan produk gratis untuk tiga puluh pembeli pertama setiap awal bulan selama tiga bulan pertama, pembuatan kemasan yang menarik lengkap dengan informasi manfaat *yoghurt* bagi kesehatan, serta publikasi melalui media tulisan maupun sosial. *Crazy Ice Cream* diharapkan dapat menjadi salah satu *trend* jajanan sehat bagi masyarakat di sekitar Kampus IPB serta mahasiswa. *Crazy Ice Cream* merupakan usaha yang menjanjikan karena berdasarkan analisa biaya diketahui bahwa usaha ini dapat memberikan keuntungan sebesar 25%/bulan dengan BEP 66,58% (1065,25 produk), IRR (*Internal Rate of Return*) 34%/tahun atau 2,06 tahun, serta nilai R/C yaitu 1,37 yang artinya setiap penjualan Rp 1 akan diperoleh pendapatan sebesar Rp 1,37 sehingga dapat dikatakan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.

## BAB 1. PENDAHULUAN

*Yoghurt* merupakan salah satu produk olahan susu yang difermentasi pada tingkat keasamaan tertentu sehingga mempunyai cita rasa yang unik dan bergizi tinggi. *Yoghurt* memiliki nutrisi sebaik susu serta memiliki nilai tambah karena mengandung probiotik yang bermanfaat bagi tubuh. *Yoghurt* sudah dikenal luas di masyarakat namun tingkat konsumsinya saat ini masih sangat rendah karena minimnya variasi produk olahan berbahan baku *yoghurt*. Kandungan gizi yang tinggi, rasa yang unik serta nilai tambah sebagai makanan sehat merupakan potensi *yoghurt* untuk dapat diterima oleh konsumen sebagai jajanan sehari-hari. Hal yang harus dilakukan yaitu menciptakan inovasi untuk mendekatkan produk *yoghurt* kepada masyarakat, salah satunya melalui pembuatan produk yang menarik bagi konsumen. “*Crazy Ice Cream (Cracker with Freeze Yoghurt Ice Cream)*” merupakan gebrakan usaha yang dibuat untuk menghasilkan produk olahan berbahan baku *yoghurt* yang enak, sehat dan menarik. Produk yang akan dibuat berbahan utama *yoghurt* yang diolah menjadi *ice cream* dan disajikan dengan potongan buah serta dilapisi *cracker*. Produk yang sudah ada di pasaran saat ini terutama di kota-kota besar adalah *frozen yoghurt (Froyo)* dengan bahan utama *yoghurt* beku. *Froyo* terbuat dari *yoghurt* murni tanpa bahan tambahan lain sehingga harganya tergolong mahal. Usaha ini dibuat untuk mengembangkan produk makanan sehat berupa *ice cream yoghurt* yang harganya lebih murah dengan kualitas yang sama dengan *frozen yoghurt*, serta menyediakan informasi mengenai manfaat *yoghurt* bagi kesehatan melalui tulisan-tulisan pada atribut penjualan. Tujuan dari usaha ini yaitu mengembangkan usaha kreatif, inovatif dan bernilai jual tinggi dengan menghasilkan variasi produk olahan *yoghurt* yang enak, sehat dan disukai oleh konsumen. Luaran yang diharapkan dari usaha *Crazy Ice Cream* yaitu :

1. Memperoleh keuntungan yang tinggi.
2. Mengembangkan produk olahan *yoghurt* dalam bentuk *ice cream* yang disajikan dengan potongan buah dan dilapisi *cracker*.
3. Meningkatkan konsumsi *yoghurt* di kalangan masyarakat.
4. Meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat *yoghurt* bagi kesehatan.

## BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

*Crazy Ice Cream* merupakan produsen olahan *yoghurt* dalam bentuk *ice cream* yang disajikan dengan potongan buah dan dilapisi *cracker*. Potensi yang dimiliki yaitu ketersediaan buah yang cukup tinggi di pasar, kelebihan *yoghurt* sebagai makanan sehat dengan gizi tinggi dan enak, serta pengetahuan dalam pembuatan dan pengolahan *yoghurt* menjadi makanan yang menarik bagi konsumen. Peluang yang dilihat dari usaha ini yaitu belum berkembangnya *ice cream* yang terbuat dari *yoghurt* di Indonesia sehingga persaingan pasar masih sangat rendah, rendahnya konsumsi *yoghurt* dan buah karena olahan yang tersedia saat ini belum bervariasi, serta peluang pasar yang lebih besar karena nilai tambah *yoghurt* sebagai pangan sehat.

Teknik pemasaran yang akan dilakukan berdasarkan empat pilar manajemen pemasaran (4P) yaitu :

### 1. *Product*

Produk *Crazy Ice Cream* yaitu *ice cream* yang dibuat dari *yoghurt* lalu disajikan dengan kombinasi buah seperti strawberry, mangga, anggur dan pisang dalam keadaan dingin. Produk *Crazy Ice Cream* terdiri dari 4 varian yang dibedakan berdasarkan irisan buah yang digunakan yaitu *crazy strawberry ice cream*, *crazy mango ice cream*, *crazy grape ice cream* dan *crazy banana ice cream*. Masing-masing

menu akan dibuat setelah ada pesanan dari pembeli untuk menjamin bahwa konsumen mendapatkan *fresh foods*. Produk es krim yang dibuat disajikan dalam ukuran cup kecil dengan bagian atas produknya diberikan topping berbagai buah-buahan yang terlihat seperti pada gambar sebagai berikut:



Gambar 1. *Crazy Ice Cream*

Nilai gizi bahan yang digunakan untuk pembuatan produk *Crazy Ice Cream* sebagai berikut :

Tabel 1. Nilai Gizi Bahan Pangan (dalam 100 g)

Bahan	Kalori (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalsium (mg)	Vitamin (mg)
Strawberry	30	0,6	0,4	7	14	56,7
Mangga	35	0,51	0,27	17	10	80,69
Anggur	69	0,72	0,16	18,1	10	92,01
Pisang	99	1,2	0,2	25,8	8	47,8
Cracker	90	2	3	13	0	4,7
Yoghurt	52	3,3	2,5	4	120	0,77

Sumber : Almtsier (2001)

## 2. *Promotion*

Promosi akan dilakukan menggunakan metode *promotion mix* yang terdiri dari penempelan poster di media informasi kampus, pembagian brosur secara langsung, serta promosi melalui media sosial seperti facebook, twitter, radio kampus dan *broadcast* melalui Blackberry. Target pasar dari produk *Crazy Ice Cream* yaitu masyarakat di sekitar kampus IPB serta mahasiswa. Setiap awal bulan selama tiga bulan pertama penjualan akan diberikan 30 menu gratis untuk 30 pembeli pertama.

## 3. *Place*

Produk *Crazy Ice Cream* akan dijual di sebuah *outlet* di daerah Babakan Raya (Kampus IPB Dramaga) yang nantinya akan dikembangkan lagi menjadi beberapa *outlet* di beberapa kawasan yang cukup ramai setelah beberapa bulan ke depan. *Crazy*

*Ice Cream* akan dibuka setiap hari pukul 08.00-18.00 WIB. Penjualan dilakukan oleh satu orang pegawai. Pembeli datang langsung ke tempat penjualan. Pembeli dapat menikmati pesanannya di tempat maupun di bawa pulang.

#### 4. *Price*

Harga produk *Crazy Ice Cream* untuk semua varian yaitu Rp 3.000/produk.

*Crazy Ice Cream* merupakan usaha yang sangat menguntungkan karena berdasarkan perhitungan analisa usaha diketahui bahwa dengan modal sebesar Rp 10.000.000 akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 446.158,33/bulan (25%/bulan), jumlah produk minimum yang harus dijual untuk mencapai titik impas usaha (*Break Event Point*) adalah 1065,25 produk (66,58%), IRR (*Internal Rate of Return*) 34%/tahun atau 2,06 tahun, serta nilai R/C yaitu 1,37 yang artinya setiap penjualan Rp 1 akan diperoleh pendapatan sebesar Rp 1,37 sehingga dapat dikatakan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.

*Crazy Ice Cream* akan dijual dengan kemasan cup kecil berukuran 250 ml yang terbuat dari plastik bening dengan desain logo kemasan seperti pada gambar berikut :



Gambar 2. Desain Logo *Crazy Ice Cream*

## BAB 3. PELAKSANAAN PROGRAM

### 3.1 Metode Pelaksanaan

Bahan yang digunakan pada pembuatan *Crazy Ice Cream* diantaranya yaitu *cracker*, *ice cream yoghurt*, buah (strawberry/mangga/anggur/pisang), *cream*, meises.

Metode pembuatan produk secara umum yaitu :

#### a. Pembuatan *ice cream yoghurt*

*Yoghurt* ditambah emulsifier, gula dan kuning telur lalu *aging* selama 6-8 jam lalu dimasukkan ke dalam *ice cream maker* dan diperoleh *ice cream yoghurt* yang kemudian disimpan dalam *freezer* agar menjadi *frozen*.

#### b. Varian *Crazy Ice Cream*

Lapisan pertama, *ice cream yoghurt* ditaruh di atas *cracker* lalu ditambahkan irisan buah (strawberry/mangga/anggur/pisang) kemudian di tutup dengan *cracker*. Setelah itu pada lapisan kedua, irisan buah kembali ditambahkan di atas lapisan pertama dan dilapisi dengan *ice cream yoghurt* kemudian dilapisi lagi dengan *cracker* lain, diolesi *cream* lalu ditaburi meises.

### 3.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Jadwal kegiatan usaha *Crazy Ice Cream* dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Rencana Jadwal Kegiatan Usaha

No.	Kegiatan	2014																							
		Apr				Mei				Jun				Jul				Agus				Sept			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Penjualan																								
2.	Publikasi	■		■																					
3.	Evaluasi Tim				■				■				■				■				■				■
4.	Monitoring dan Evaluasi																								
5.	Penyusunan Laporan Akhir																								

### 3.3 Tahapan Pelaksanaan

Proses pelaksanaan usaha secara umum akan dilakukan melalui beberapa tahapan yang diawali dengan survey pasar selama satu bulan, penentuan lokasi strategis, persiapan usaha, promosi lalu penjualan.

### 3.4 Realisasi Biaya

Kegiatan ini didanai dikti sebesar Rp 10.000.000, dana yang baru diturunkan sejumlah Rp3.000.000 dan baru digunakan Rp 2.923.000. Rincian penggunaan dana terlampir pada lampiran 1.

## BAB 4. HASIL YANG DICAPAI

Hasil yang telah dicapai dari PKM-K ini adalah sebagai berikut :

1. Survey pasar  
Hasil survey pasar yang dilakukan terhadap 100 responden mahasiswa diperoleh hasil bahwa 100% responden pernah minum yoghurt namun hanya 10% yang pernah mengkonsumsi *yoghurt* dalam varian lain seperti *froyo* (*frozen yoghurt*). Artinya produk *frozen yoghurt* ataupun *ice cream yoghurt* belum terkenal di kalangan mahasiswa (responden). Hal ini bisa menjadi peluang yang tepat untuk memasarkan produk *crazy ice cream* berbahan baku *yoghurt* sebagai inovasi jajanan baru.
2. Formula pembuatan *ice cream yoghurt*  
Berdasarkan hasil orlep oleh beberapa responden, formula I yang dibuat ternyata tidak menunjukkan rasa asam khas *yoghurt* seperti yang diharapkan, sehingga dilakukan beberapa modifikasi pada formula. Pembuatan *ice cream yoghurt* dengan formula terakhir (yang telah dimodifikasi) telah menunjukkan rasa asam *yoghurt* yang khas dan enak.
3. Formula II yang dihasilkan meskipun rasa sudah cukup asam sesuai *ice cream yoghurt* namun memiliki *overrun* yang rendah sehingga tidak layak dijual karena harganya menjadi lebih mahal.
4. Formula III yang dihasilkan menghasilkan *overrun* yang tinggi, namun terlalu lembut sehingga teksturnya kurang disukai.
5. Formula IV dengan menggunakan susu *cream* dingin menghasilkan *overrun* yang tinggi dan tekstur yang tidak cepat meleleh.

6. Penjualan dilakukan dengan cara dititipkan pada kios D'Farm yang berlokasi di Fakultas Peternakan lantai 2.
7. Produk mulai dipasarkan sejak tanggal 11 Juli 2014 dengan beberapa varian sajian yaitu ice cream yoghurt dengan kombinasi buah strawberry yang disatukan dalam cup serta ice cream yoghurt.
8. Hingga tanggal 22 Juli 2014 telah terjual 19 produk dengan pendapatan sebesar Rp 47.500.



## LAMPIRAN

### *Lampiran 1 Realisasi Anggaran Dana*

Sumber Dana :

Direktorat Kemahasiswaan

Rp 3.000.000

#### 1. Peralatan Penunjang

No	Jenis Pengeluaran	Tanggal	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Cooling box	23/05/2014	2 buah	200.000	400.000
2	Tupperware	27/05/2014	2 buah	30.000	60.000
3	Syring eskrim	27/05/2014	1 buah	40.000	40.000
4	Plastik wrap	27/05/2014	1 gulung	25.000	25.000
5	Sendok eskrim	27/05/2014	1 buah	50.000	50.000
6	Cup eskrim	27/05/2014	4 pak	7.000	28.000
7	Pisau	27/05/2014	1 buah	10.000	10.000
8	Mixer	10/07/2014	1 buah	200.000	200.000
<b>Sub Total</b>					<b>813.000</b>

#### 2. Bahan Habis Pakai

No	Jenis Pengeluaran	Tanggal	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Yoghurt	30/05/2014	5 liter	23.000	115.000
2	Susu	30/05/2014	3 liter	5.000	15.000
3	Maizena	30/05/2014	1 kotak	8.000	8.000
4	Gula putih	30/05/2014	1 kg	16.000	16.000
5	Telur	30/05/2014	¼ kg	6.000	6.000
6	Adonan eskrim	10/06/2014	7 kotak	30.000	210.000
7	Coklat batang	10/06/2014	1 kotak	35.000	35.000
8	Kacang	10/06/2014	½ kg	35.000	35.000
9	Strawberry	20/06/2014	1 kg	20.000	20.000
10	Biaya lab	20/05/2014	1 unit	1.000.000	1.000.000
<b>Sub Total</b>					<b>1.460.000</b>

### 3. Perjalanan

No	Jenis Pengeluaran	Tanggal	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Bensin	23/05/2014	4 liter	5.000	20.000
2	Bensin	27/05/2014	4 liter	5.000	20.000
3	Bensin	30/05/2014	4 liter	5.000	20.000
4	Bensin	10/06/2014	4 liter	5.000	20.000
5	Bensin	20/06/2014	4 liter	5.000	20.000
<b>Sub Total</b>					<b>100.000</b>

### 4. Lain-lain

No	Jenis Pengeluaran	Tanggal	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Proposal	01/01/2014	5 rangkap	30.000	150.000
2	Laporan kemajuan	05/07/2014	5 rangkap	30.000	150.000
3	Laporan akhir	29/07/2014	5 rangkap	50.000	250.000
<b>Sub Total</b>					<b>550.000</b>
<b>Total</b>					<b>2.923.000</b>

**Lampiran 2. Bukti Penggunaan Dana**  
**Foto-foto Nota**











*Lampiran 3. Produk dan Tempat Penjualan*

