



Laporan Akhir

AROMA SPESIFIK BUBUK LALETAN (LARVA LEBAH JANTAN) PADA ICE CREAM SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF BAGI PENDERITA ALERGI OBAT ANTIBIOTIK

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Ketua Kelompok	: Ronald Alan Amaral	(E24120033)	2012
Anggota	: Deny Ardi Nugraha	(E24120085)	2012
	Muhammad Arief Munandar	(F24100001)	2010
	Fandy Ahmad	(E24120013)	2012
	Agustina Hayatunnufus	(E24120084)	2012

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR**

2013

PENGESAHAN LAPORAN AKHIR PKM-KEWIRUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Aroma Spesifik Bubuk Laletan (Larva Lebah Jantan) pada *Ice Cream* sebagai Bahan Alternatif bagi Penderita Alergi Obat Antibiotik
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Ronald Alan Amaral
 - b. NIM : E24120033
 - c. Jurusan : Teknologi Hasil Hutan
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor (IPB)
 - e. Alamat Rumah/No. Hp : Jl. Pratista Utara 2 No. 12, Kidul-Bandung/ 085722849535
 - f. Alamat E-mail : alanronald501@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Sucahyo Sadiyo, MS.
 - b. NIDN : 0001055812
 - c. Alamat Rumah dan No. Hp : Jl. Raya Pagelaran Ciomas Bogor
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Dikti : Rp 10.750.000
 - b. Sumber Lain :
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 26-September-2013

Menyetujui,

Ketua Departemen Hasil Hutan

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Prof. Dr. Ir. I Wayan Darmawan, M.Sc.)
NIP.19660212 199103 1 002

(Ronald Alan Amaral)
NIM. E24120033

Wakil Rektor Bidang
Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

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

(Dr.Ir. Sucahyo Sadiyo, MS.)
NIDN. 0001055812

DAFTAR ISI

PENGESAHAN PKM-K.....	Error! Bookmark not defined.
RINGKASAN	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISIBAB I.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Perumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Luaran yang Diharapkan.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Kegiatan	Error! Bookmark not defined.
BAB II GAMBARAN UMUM USAHA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Gambaran Usaha	Error! Bookmark not defined.
2.2 Gambaran Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Prospek Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Analisis SWOT	Error! Bookmark not defined.
2.5 Analisis BCR.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Lokasi Produksi	Error! Bookmark not defined.
3.2 Perencanaan Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Perencanaan Pemasaran	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
BAB V KESIMPULAN	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

RINGKASAN

LARVA LEBAH JANTAN memiliki sedikit perbedaan dari segi khasiat. LARVA LEBAH JANTAN tersebut dapat digunakan sebagai kasus penderita yang terkena alergi oleh obat-obatan yang mengandung antibiotik, untuk kasus-kasus berikutnya ternyata efektif juga untuk menangani Demam Tampek, diare yang berkepanjangan pada anak, menekan intensitas kambuhan pada asma, meningkatkan stamina pria.Kasus lain yang juga tidak kalah menariknya adalah penggunaanya untuk meningkatkan kesuburan baik pria maupun wanita, demikian pula untuk kasus kista pada wanita, bila dikombinasikan dengan sengatan lebah dan propolis, kista dapat diselesaikan dalam waktu yang relatif singkat, bahkan ada beberapa diantaranya yang sembuh hanya dalam beberapa minggu saja. Dengan menambahkan ekstrak bubuk larva lebah tersebut kami berharap dapat menambahkan ilmu baru pada kalangan masyarakat umum lainnya dan dapat meningkatkan keekonomisan dari manfaat larva lebah tersebut.

Oleh sebab itu tujuan dari usaha ini untuk memaksimalkan kegunaan dari larva lebah jantan itu sendiri dan juga memberi informasi kepada konsumen bagaimana memanfaatkan larva lebah jantan sebagai obat penyembuh penyakit yang terlebih utama dapat dimanfaatkan untuk tambahan produk yaitu *ice cream*. Oleh karena itu ada target yang ingin dicapai dalam proses pelaksanaannya, bagaimana mengenalkan larva lebah jantan kepada masyarakat luas melalui makanan sehat seperti *ice cream* Laletan sehingga larva lebah jantan ini dapat dikonsumsi dan dioptimalkan pemanfaatannya oleh masyarakat.

Konsumen tidak akan mengenal apalagi membeli suatu produk apabila tidak mengetahui kegunaannya, dimana produk dapat diperoleh,berapa harganya dan keunggulan yang dimilikinya. untuk itu konsumen sebagai sasaran produk atau jasa penting mendapatkan informasi yang jelas, dan metode yang kami lakukan dalam hal ini dengan cara mempromosikannya melalui media cetakdengan membuat brosur dan pemberian sampel produk, juga menjalin komunikasi yang baik terhadap konsumen agar menumbuhkan kepercayaan konsumen sehingga informasi mengenai larva lebah ini dapat diterima oleh konsumen sehingga kegunaan dan pemanfaatannya dapat dimaksimalkan.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Madu mengandung banyak nutrisi yang sangat bermanfaat untuk kesehatan manusia. Zat-zat atau senyawa yang terkandung dalam madu sangat kompleks dan kini telah diketahui tidak kurang dari 181 macam zat atau senyawa terdapat pada madu (Sihombing 2005).

Kemajuan zaman menyebabkan masyarakat menjadi malas untuk mengelola makanannya sendiri sehingga kandungan gizi sudah tidak dipikirkan oleh masyarakat. Masyarakat lebih memilih untuk membeli makanan instan yang sudah jadi akibatnya banyak perusahaan muncul yang menyediakan makanan instan. Salah satu makanan instan adalah *ice cream*. *Ice cream* banyak di gemari oleh masyarakat dari kalangan muda sampai kalangan tua. Walaupun *ice cream* diminati oleh banyak kalangan tetapi masyarakat tidak memikirkan kandungan gizi yang terdapat di dalam *ice cream*.

Larva lebah jantan (*DRONE BROOD*) memiliki sedikit perbedaan dari segi khasiat. Beberapa minggu lalu kami mendapatkan sarang lebah *Apis cerana* dengan larva yang subur. Sangat jelas terlihat perbedaan larva jantan dan larva lebah pekerja lainnya. Maka dari itu kami berinovasi untuk membuat produk olahan berupa *ice cream Laletan* (Larva Lebah) yang sehat, kaya akan protein, bergizi dan juga bisa menjadi obat sehingga *ice cream* ini bermanfaat bagi para penderita demam terutama bagi penderita alergi obat antibiotik.

1.2 Alasan yang Mendasari

Masyarakat secara umum yang menderita beberapa penyakit cenderung memilih produk atau obat yang berkhasiat namun memiliki sisi ketertarikan agar masyarakat menyukainya. Oleh karena itu, *ice cream Laletan* dibuat sedemikian rupa yang memiliki khasiat tersendiri sebagai obat dan pada akhirnya masyarakat akan tertarik sebab keunikan rasa dan kesegaran yang terdapat pada *ice cream* tersebut.

1.3 Urgensi Kegiatan

Keutamaan dalam kegiatan ini yaitu melatih jiwa kewirausahaan dan kepemimpinan dan memaksimalkan kegunaan dari larva lebah jantan, memberi informasi kepada konsumen tentang manfaat larva lebah jantan sebagai obat demam,

dan dapat memanfaatkan larva lebah jantan sebagai tambahan produk dalam *ice cream*.

1.4 Persoalan Masyarakat Usaha dan Kelayakan Usaha

Produk *ice cream laletan* ini memiliki sisi inovasi yang tinggi, sehingga dalam pembuatan *ice cream* ini tidak hanya mencangkup aspek kelezatan namun memiliki daya guna tersendiri terutama dalam hal kesehatan. Oleh karena itu, produk ini dapat dijadikan produk yang dapat dipasarkan.

1.5 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang kami runtut diantaranya yaitu cara pengolahan *ice cream Laletan* sehingga dapat meningkatkan pengetahuan tentang manfaat larva, cara pemasaran *Ice Cream Laletan* dan pemanfaatan larva lebah jantan di bidang pangan sebagai kesehatan.

1.6 Luaran yang Diharapkan

Target luaran yang diharapkan dari usaha ini, yaitu dapat menghasilkan makanan yang sehat yaitu *Ice Cream Laletan*, sebagai upaya memanfaatkan sumberdaya lokal yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat berupa larva lebah jantan. Pengembangan inovasi produk pangan berupa *ice cream laletan* ini ditunjukkan pada konsumen yang menderita demam dan tidak menyukai rasa obat yang pahit, sehingga konsumsi larva lebah jantan dikalangan masyarakat dapat meningkat dan dapat diketahui oleh masyarakat luas. *Ice cream* sendiri adalah suatu produk olahan susu yang sangat diminati oleh masyarakat luas mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa.

1.7 Manfaat Program

Program ini bermanfaat memberi alternatif makanan yang ekonomis dan mempunyai kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh dan memberi pengetahuan masyarakat akan banyaknya kandungan gizi dalam larva lebah jantan. Selain itu, penggunaan larva lebah jantan dapat mendorong potensi industri hilir di indonesia

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kreativitas dan Keunggulan Produk

Masyarakat sekitar terutama dari anak-anak sampai dewasa sangat menyukai ice cream. Khususnya dikarenakan Indonesia adalah Negara tropis yang panas, menjadikan usaha ice cream ini sangat cocok dan berkembang tanpa ada batas waktunya. Tidak bisa dipungkiri, ice cream disukai oleh semua kalangan. Dari anak kecil hingga dewasa, dari anak sekolah hingga mahasiswa. Terlebih es krim bisa disajikan dengan berbagai rasa dan bahan tambahan untuk menarik perhatian konsumen. Dengan kondisi yang seperti itu usaha ini memiliki keunggulan dan sangat berpeluang dalam pengembangannya serta ditambah lagi lokasi yang berdekatan dengan Lembaga Pendidikan serta pusat perbelanjaan menjadikan tempat yang strategis dalam pemasarannya.

2.2 Peluang Usaha dan Kelayakan usaha

Mayoritas masyarakat lebih menyukai Ice Cream karena manis dan secara tidak langsung dapat mengembalikan *mood* seseorang. Masyarakat juga membutuhkan makanan sehat yang praktis, nikmat, dan ekonomis. *Ice cream* Laletan ini berpotensi untuk dikembangkan menjadi *franchise/kemitraan*. Produk ice cream laletan ini pun memiliki sisi inovasi yang tinggi, terdapat aspek kelezatan, dan memiliki khasiat dalam hal kesehatan. Oleh karena itu, produk ini dapat dijadikan produk yang dapat dipasarkan.

2.3 Potensi Perolehan Profit

Ice cream laletan ini di produksi dan dikhkususkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum, sehingga keuntungan yang didapat dalam pemasaran sangat besar.

2.4 Keberlanjutan Usaha

Mengembangkan inovasi produk lain seperti inovasi penyajiannya yang bisa dibuat menjadi berbagai produk makanan lain seperti jajanan pasar. Menambahkan berbagai cita rasa lain pada ice cream. Mempunyai tempat sebagai pusat

pendistribusian produk ke berbagai tempat. Menjalin kerjasama dengan instansi terkait yang berhubungan dengan produk kami.

2.5 Analisis SWOT

- 2.5.1 *Strength/Kekuatan* : Mengandung lebih banyak protein, sebagai obat untuk mencegah penyakit asma, sebagai obat demam, meningkatkan stamina pria, meningkatkan kesuburan baik pria maupun wanita, serta harga merakyat.
- 2.5.2 *Weakness/Kelemahan* : Konsumen menderita diare selama dua sampai 5 hari, namun tujuannya yaitu racun yang ada ditubuh dapat keluar melalui proses diare tersebut.
- 2.5.3 *Opportunities/Kesempatan* : Dengan daya inovatif dan kreatif usaha ini memiliki kesempatan besar untuk menguasai pasar, malam minggu biasanya menjadi favorit anak muda untuk berkumpul bersama teman-teman, dan memberikan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.
- 2.5.4 *Threats/Ancaman*: Harga bahan baku yang meningkat

2.6 Analisis Finansial

Usaha ini memiliki anggaran dalam mendirikan usahanya dan dianalisis dengan cara :

2.6.1. Biaya Produksi

Biaya Produksi merupakan penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel, rumusnya yaitu $TC = FC + VC$; TC adalah *Total cost* atau total biaya pada produksi *Ice cream Laletan* (Rp/Hari), FC adalah *Fixed Cost* atau biaya tetap untuk produksi *Ice cream Laletan* (Rp/Hari), dan VC adalah *Variabel Cost* atau biaya variabel untuk produksi *Ice cream Laletan* (Rp/Hari).

2.6.2 Penerimaan

Jumlah penerimaan akan diperoleh dari suatu proses produksi dengan mengalikan jumlah hasil produksi dengan harga produk . Adapun rumusnya yaitu $TR = P \times Q$; TR adalah *Total Revenue* atau total penerimaan pada produksi *Ice cream Laletan* (Rp/Hari), P adalah *Price of Quantity* atau harga per unit *Ice cream Laletan* (Rp), Q adalah *Quantity* atau jumlah produk *Ice cream* (Unit/Hari)

2.6.3 Keuntungan

Perhitungan keuntungan dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$\pi = \frac{TR}{TC}$; π adalah keuntungan pada produksi *Ice cream* Laletan (Rp/Hari), FC adalah *Total Revenue* atau total penerimaan pada produksi *Ice cream* Laletan (Rp/Hari), VC adalah *Total Cost* atau total biaya pada produksi *Ice cream* Laletan (Rp/Hari) (Rasyaf 1996).

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Produksi

Memproduksi *ice cream* Laletan terdiri dari tahapan atau proses produksi dan kapasitas produksi.

3.1.1 Proses Produksi

Tahap pertama, tahapan pembuatan bubuk laletan yaitu dengan cara larva lebah dikukus terlebih dahulu. Setelah itu dikeringkan melalui bantuan sinar matahari, kemudian proses penumbukan dengan bantuan alat penumbuk bahan.Tahap kedua, tahapan penyisipan bubuk laletan yaitu dengan cara bubuk tersebut dicampurkan ke dalam bubuk *ice cream*.Tahap ketiga, tahapan pembuatan *ice cream* laletan yaitu dengan mencampurkan semua bahan termasuk bubuk laletan ke dalam adonan *ice cream*, lalu panaskan adonan *ice cream* sampai mendidih, setelah itu barulah diletakkan ke dalam lemari pendingin (*freezer*).

3.1.2 Kapasitas Produksi

Produksi pembuatan *ice cream* laletan dalam setiap harinya kami targetkan sebanyak 50 cup *ice cream* laletan dengan bobot 0.45 kg

3.2 Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran diantaranya :

3.2.1 Bauran Pemasaran

3.2.1.1 Produk

Produk yang akan diproduksi yaitu *ice cream* Laletan (Larva Lebah Jantan). Untuk warna kami menggunakan warna alami dari tepung maizena dan campuran bubuk laletan.

3.2.1.2 Harga

Produk *ice cream* laletan ini dijual kepada konsumen dengan harga Rp 5000 per buah. Penerapan strategi harga yang cukup terjangkau

dengan produk yang berkualitas merupakan suatu strategi yang baik untuk menarik pelanggan.

3.2.1.3 Tempat

Lokasi yang akan digunakan untuk memasarkan produk *ice cream* Laletan adalah di Jalan Lingkar Perwira, Guru Perdesi, Desa Babakan, Kelurahan Darmaga-Bogor. Lokasi ini mudah di jangkau baik dari golongan pelajar, mahasiswa, dosen, pegawai, dan masyarakat umum.

3.2.1.4 Promosi

Strategi promosi dilakukan dengan berbagai cara yaitu melalui media elektronik dan pemberian contoh produk ke masyarakat sekitar kampus dan perkantoran dan membuat brosur.

3.2.2 STP(*Segmentation, Targetting, Positioning*)

Segmentation, artinya dalam memproduksi *ice cream* Laletan kawasan yang dipilih adalah kawasan yang mudah dijangkau oleh seluruh kalangan dan strategis. Produk ini memberikan harga yang cukup bersahabat bagi kantong mahasiswa yang cukup terbebani oleh iuran kuliah setiap waktunya.

Targetting, dari hal ini produk *ice cream* Laletan terdiri dari kalangan mahasiswa, semua kalangan baik dari kalangan atas, kalangan menengah, maupun kalangan bawah serta semua pelajar dari segala umur.

Positioning, produk *ice cream* Laletan merupakan produk makanan ringan yang bahan bakunya adalah larva lebah yang memiliki khasiat besar dan kandungan protein yang tinggi bagi konsumen, mempunyai rasa dan aroma yang khas dibanding produk *ice cream* lainnya.

3.2.3 Merk (*Brand*)

Merk yang digunakan dalam usaha ini adalah “DRONES”

3.2.4 Gerai

Usaha ini akan membangun gerai di beberapa daerah dengan tujuan memajang produk perusahaan agar lebih dikenal publik. Gerai dari usaha *ice cream* Laletan ini juga dijadikan bukti nyata kepedulian bagi masyarakat yang mengalami alergi terhadap obat antibiotik.

3.3 Organisasi Usaha

Langkah awal kegiatan kewirausahaan pengembangan inovasi *ice cream* laletan dilakukan oleh lima orang yaitu satu orang sebagai ketua yang bertugas dalam hal dan empat orang sebagai anggota.

3.4 Evaluasi Kegiatan

Pada tahap produksi produk *ice cream* Laletan terdapat tahapan pembuatan bubuk laletan, pencampuran, dan pendinginan. Pada tahap pengeringan bubuk Laletan digunakan peralatan sederhana. Penggunaan alat pengering *spray drier* masih minim karena kemampuan mahasiswa yang tidak memadai dan waktu yang tidak mencukupi untuk mempersiapkan peralatan pengering. Proses penumbukkan awal harus menggunakan mesin penggiling. Sehingga ukuran bubuk yang dihasilkan seragam dan proses pembuatannya menjadi lebih cepat. Dengan menambahkan Teknologi yang canggih diharapkan kapasitas produksi *ice cream* Laletan meningkat dan dapat diproduksi dalam skala industri.

Strategi pemasaran awal produk *ice cream* Laletan masih menjangkau kalangan mahasiswa dengan harga yang kompetitif dan disesuaikan dengan kualitas dari produk yang dihasilkan. Peningkatan kapasitas produksi produk *ice cream* Laletan dapat dilakukan seiring dengan penyempurnaan inovasi. Serta publikasi yang lebih luas baik melalui media cetak dan elektronik. Harga produk dapat diminimalkan dengan penggunaan teknologi terbaru yang dapat meningkatkan efisiensi kerja dan meningkatkan jumlah produk yang dihasilkan per hari kerja.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil akhir yang kami dapatkan hanya lima ratus ribu itu diakibatkan salah satu kelompok kecurian dan salah satu nya adalah uang pkm kami. Kami sudah berproduksi 6 kali dan setiap produksi , kami memproduksi 70 an cup untuk 1 kali produksi. Ini tidak sesuai dengan apa yang kami inginkan karena kami kesulitan untuk mencari larva lebah jantan adapaun tapi harganya tidak sesuai dengan yang kami prediksikan. Kami tidak dapat membuka gerai ice cream karena kessibukan kami masing-masing tetapi kami mendapatkan ide menitipkan ice cream di warung sekitar dramaga. Akhirnya kami menitipkan ice cream diwarung sekitar dramaga.

BAB V

KESIMPULAN

PKM kami banyak yang tidak sesuai dengan yang kami ingin kan yang di akibatkan oleh bahan baku yang kurang, uang diki yang hilang, dan kesibukan dari masing-masing orang sehingga kami banyak sekali mengalami hambatan untuk melakukan pkm kami.

DAFTAR PUSTAKA

Sihombing, D. T. H. 2005. Ilmu Ternak Lebah Madu. Gajah Mada University Press,
Yogyakarta.

Rasyaf, 1996. Beternak Ayam Pedaging. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.