



**LAPORAN AKHIR  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**MIE SAUNG (SAGU JAGUNG) NUSANTARA YANG KAYA  
AKAN PROTEIN, KARBOHIDRAT, DAN SERAT**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Ketua	: NIKEN CAHYARANI P.	(F24110081/2011)
Anggota	: DWI WIJAYANTO	(A24120073/2012)
	ALBERIGO PRANAJAYA	(I14120064/2012)
	AGNES MICHELLE	(H24120095/2012)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2013**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA (PKM)  
BIDANG KEWIRAUSAHAAN**

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. Judul Kegiatan           | : MIE SAUNG NUSANTARA (SAGU JAGUNG) YANG KAYA AKAN PROTEIN, KARBOHIDRAT, DAN SERAT |
| 2. Bidang Kegiatan          | : PKM-K  |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan |  |
| a. Nama Ketua Pelaksana     | : Niken Cahyani Puspita  |
| b. NIM                      | : F24110081  |
| c. Jurusan                  | : Ilmu dan Teknologi Pangan  |
| d. Universitas              | : Institut Pertanian Bogor   |
| e. Alamat Rumah             | : Jl. Lingkar Perwira No. 9, Dramaga, Bogor  |
| f. Alamat e-mail            | : keanie.ken@gmail.com   |
| 4. Anggota Pelaksana        | : 4 Orang  |
| 5. Dosen Pemdamping         |  |
| a. Nama Lengkap             | : <u>Dr. Tjahja Muhandri, Stp.Mt</u>   |
| b. NIDN                     | :  |
| c. Alamat Rumah/ No Tlp     | : / 08128426230  |
| 6. Biaya Kegiatan           |  |
| a. DIKTI                    | :  |
| b. Sumber Lain              | : -  |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 4 Bulan  |

Bogor, 21 Juli 2014

Menyetujui

Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan

(Dr. Ir. Feri Kusnandar M.Sc.)  
NIP. 19680526 1993031 1 004

Ketua Pelaksana Kegiatan

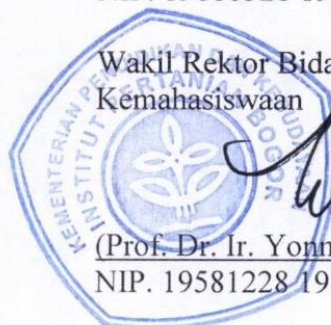
(Niken Cahyani Puspita)  
NIM. F2110081

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

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

Dosen Pendamping

(Dr. Tjahja Muhandri, Stp.Mt)  
NIP. 19720515 199702 1 001



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK .....	2
BAB 1. PENDAHULUAN .....	3
1.1 Latar Belakang Masalah.....	3
1.2 PERUMUSAN MASALAH .....	3
1.3 TUJUAN PROGRAM .....	4
1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN .....	4
1.5. KEGUNAAN PROGRAM .....	4
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	4
BAB 3. METODE PENDEKATAN .....	5
3.1. Aspek Teknis.....	5
3.2. Strategi pemasaran .....	5
BAB IV. PELAKSANAAN PROGRAM .....	6
4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	6
4.2. Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan .....	7
4.3. Instrumen Pelaksanaan.....	7
4.4 Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya.....	8
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	8
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	12
<i>Lampiran 1. Penggunaan Dana .....</i>	<i>13</i>
<i>Lampiran 2. Bukti Transaksi .....</i>	<i>17</i>

## **ABSTRAK**

Ide yang dikaji dalam proposal ini adalah pembuatan mie yang berasal dari bahan baku tepung sagu dan tepung jagung, sehingga dapat menghasilkan produk mie yang bergizi dan juga berasal dari bahan-bahan lokal. Sagu merupakan salah satu komoditi lokal yang kaya akan karbohidrat, sehingga banyak dimanfaatkan untuk menjadi sumber pangan terutama bagi masyarakat yang tinggal di Indonesia bagian Timur. Sagu banyak dihasilkan di daerah Papua, Maluku, Sulawesi, Kalimantan, dan Jawa Barat. Produksi sagu yang tinggi di Indonesia ini sangat berpotensi jika dapat dimanfaatkan lebih lanjut menjadi sumber pangan. Namun, di samping kandungan karbohidratnya yang tinggi, sagu hanya mengandung sedikit protein. Komoditi lain yang juga banyak dihasilkan di Indonesia adalah jagung. Jagung merupakan sumber pangan yang kaya akan protein dan asam amino esensial, sehingga sangat baik jika sifat tersebut dapat digabungkan dengan sifat sagu yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi.

Mie Saung (Mie Sagu Jagung) adalah mie yang berasal dari bahan baku tepung jagung dan tepung sagu. Beberapa keunggulan yang dimiliki oleh mie ini adalah kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi, serta harga bahan-bahan bakunya yang relatif murah sehingga harga produk mie ini relatif terjangkau. Ide usaha yang kami ajukan adalah menjual Mie Saung (Sagu Jagung) dalam bentuk mie basah yang dapat diolah sendiri dan diolah oleh produsen menjadi mie siap makan. Pemasaran Mie Saung akan dilakukan di area kampus IPB dan desa Babakan Raya, dimana target pembeli Mie Saung ini adalah mahasiswa serta masyarakat di sekitar kota Bogor khususnya di Desa Babakan.

**Kata kunci :**Mie Saung (sagu jagung) , mie, sagu, jagung

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang padat penduduknya. Maka dari itu Indonesia membutuhkan sumber daya pangan yang sangat besar untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Saat ini konsumsi masyarakat Indonesia masih terpaku pada beras dan gandum. Pada kenyataan konsumsi beras dan gandum sebagian besar masih import. Disisi lain Indonesia sebenarnya memiliki potensi pangan yang besar khas daerah tropik seperti sagu. Tanaman sagu tumbuh subur di Kawasan Indonesia sebesar 1 juta hektar luas areal. Tempat-tempat yang diberpotensi itu adalah Provinsi Papua, Maluku, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Kalimantan selatan, Kalimantan Barat, Jambi, Riau, dan Jawa Barat.

Tanaman Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) merupakan salah satu tanaman penghasil karbohidrat yang sangat potensial dalam mendukung program ketahanan pangan nasional (Tarigans, 2001). Dibandingkan dengan tanaman penghasil karbohidrat lain seperti padi, jambu, ubi kayu, dan kentang, sagu mempunyai beberapa kelebihan antara lain produktivitasnya yang lebih tinggi yakni dapat menghasilkan 15-25 ton pati kering/ha/tahun (Flach, 1997). Pati terdapat di dalam batang tanaman sagu. Tanaman sagu mampu tumbuh di lahan rawa, pinggir sungai, dan lahan tergenang air yang tidak cocok untuk tanaman lain sehingga pengembangan tanaman sagu tidak bersaing dengan penggunaan lahan untuk tanaman pangan lainnya. Di samping itu, tanaman sagu merupakan tanaman tahunan sehingga tidak memerlukan penanaman ulang dan panen dapat dilakukan secara terus menerus dengan mengelola jumlah anakan. (Rostiwati et al., 1998)

Tabel 1. Komposisi kandungan tepung sagu dan beberapa bahan makanan dalam 100 bagian yang dapat dimakan.

No	Jenis Bahan	Kalori (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Teomine (mg)
1	Beras	366	6,4	0,8	80,4	24	1,9	0,01
2	Jagung Kering	349	9,1	4,2	71,7	14	2,8	0,29
3	Ubi	98	0,7	0,1	23,7	19	0,6	0,04
4	Kentang	71	1,7	0,1	16,3	8	0,7	0,09
5	Sagu	357	1,4	0,2	85,9	15	1,4	0,01

Sumber: Hutapea (1990)

Merujuk tabel diatas menunjukkan bahwa sagu merupakan penghasil karbohidrat terbesar diantara bahan pangan lainnya. Namun, kekurangan dari sagu adalah kandungan protein yang relatif rendah. Sebaliknya, kadar protein yang dikandung oleh jagung kering adalah yang tertinggi dibandingkan dengan beras, ubi, kentang dan sagu. Kombinasi antara Sagu dan Jagung berpotensi untuk menjadi sumber pangan yang kaya akan karbohidrat sekaligus juga kaya akan protein. Bogor memiliki tipe sagu yang baik dan bagus dalam tekstur dan warna jika dijadikan pati. Bogor juga memiliki banyak fanatik sagu yang membuka peluang usaha akan mie sagu jagung ini.

### 1.2 PERUMUSAN MASALAH

Permasalahan yang melatar belakangi pembuatan proposal ini diantaranya adalah tingginya jumlah gandum yang diimpor oleh Indonesia untuk memproduksi mie, sehingga

perlu ada bahan baku alternatif lain sebagai substitut gandum untuk membuat mie yang berasal dari bahan lokal. Selain itu, permasalahan yang disoroti dalam makalah ini adalah penggabungan kandungan karbohidrat dalam sagu dan protein dalam jagung untuk membuat produk mie yang bergizi.

### **1.3 TUJUAN PROGRAM**

Tujuan dari program ini adalah untuk mengembangkan jiwa kreativitas dan kewirausahaan mahasiswa, mengembangkan inovasi berupa mie yang sehat, bergizi, dapat dikonsumsi orang banyak, serta berpotensi menjadi alternatif substitusi dari nasi untuk mendukung diversifikasi dan ketahanan pangan Indonesia.

### **1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu:

- Produk mie SAUNG (Sagu Jagung) Nusantara sebagai mie yang memiliki kandungan protein, karbohidrat, serat, bergizi, dan memiliki kekayaan rasa khas nusantara.
- Mie ini dapat membantu meningkatkan ketahanan pangan Indonesia.
- Selain itu menciptakan lapangan pekerjaan baru berbasis Usaha Kecil Menengah sehingga dapat mengurangi jumlah pengangguran

### **1.5. KEGUNAAN PROGRAM**

Program ini dapat digunakan sebagai sarana mengasah kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha. Program ini juga dapat melatih dan meningkatkan kemampuan bekerja sama di dalam tim serta kemampuan dalam berinteraksi dengan masyarakat luas. Selain itu, *Mie Saung Nusantara* adalah mie yang memiliki kandungan protein, karbohidrat, serat, dan gizi tinggi. Mie ini juga sebagai alternatif pengganti mie gandum yang akan meningkatkan ketahanan pangan Indonesia. *Mie Saung Nusantara* dikemas dengan berbagai varian rasa, seperti rasa khas Sumatera, Jawa dan Sulawesi.

## **BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Mie Saung (sagu jagung) Nusantara mempunyai potensi untuk menjadi alternatif pilihan mie selain mie berbahan baku tepung gandum. Mie saung Nusantara kaya akan karbohidrat, protein dan serat serta mempunyai rasa yang nikmat karena cocok untuk diolah dengan bumbu-bumbu khas Indonesia. Mie Saung yang kami produksi menggabungkan kandungan karbohidrat pada sagu dan protein pada jagung menjadi produk mie yang kaya akan karbohidrat, protein dan serat alami.

Pembuatan mie Saung Nusantara dilakukan dengan sistem *home made*. Perbandingan proporsi tepung sagu dan tepung jagung adalah 6: 4. Tepung jagung cenderung memiliki harga lebih tinggi dari pada tepung sagu, namun dalam pembuatan Mie Saung, proporsi tepung jagung yang digunakan tidak sebanyak tepung sagu sehingga biaya bahan baku Mie Saung secara keseluruhan lebih rendah dibandingkan mie berbahan gandum. Perbandingan proporsi antara tepung sagu dan tepung jagung tersebut ditentukan berdasarkan karakteristik sensori terbaik untuk memperoleh mie dengan rasa, tekstur dan aroma yang disukai oleh konsumen.

Mie merupakan makanan yang mudah diolah dan ditambahkan dengan berbagai bumbu sesuai selera. Mie saung merupakan jenis mie basah, oleh karena itu pemasaran akan dilakukan dengan mengolah mie tersebut menjadi mie siap santap dengan beberapa pilihan rasa, yaitu mie goreng pedas manis dan mie kuah rasa ayam bawang. Pilihan rasa tersebut juga akan terus

dikembangkan seiring dengan perkembangan usaha dan selera konsumen. Selain menjual mie siap santap, kami juga menjual Mie Saung dalam bentuk mie basah yang belum dimasak.

Pemasaran akan dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Secara langsung produk akan dijual di babakan raya, sekitaran kampus IPB tempat banyak mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus berkumpul. Peluang usaha ini mempunyai potensi yang besar mendapatkan profit karena belum banyak inovasi mie yang dijual di sekitaran kampus, serta minat mahasiswa terhadap jenis makanan mie juga relatif tinggi.

Secara tidak langsung, produk dijual melalui media sosial yang sekarang sangat populer di berbagai kalangan. Situs-situs jejaring sosial seperti *Facebook* dan *twitter* serta media komunikasi elektronik seperti *e-mail*, *blog*, dan *youtube* dapat digunakan sebagai media yang efektif untuk memperkenalkan, mempromosikan, serta memasarkan produk Mie Saung.

### **BAB 3. METODE PENDEKATAN**

#### **3.1. Aspek Teknis**

##### **1. Survey Bahan Baku**

Tim produksi Mie Saung akan melakukan survey pasar terlebih dahulu untuk memperoleh bahan baku terutama tepung sagu dan tepung jagung dengan kualitas yang baik serta harga yang murah.

##### **2. Pengadaan Alat dan Bahan**

Langkah yang dilakukan selanjutnya adalah pembelian dan penyewaan beberapa peralatan produksi. Alat dan Bahan baku yang sudah disewa ataupun dibeli ditempatkan pada lokasi produksi.

##### **3. Pembuatan Mie Saung**

Proses pembuatan Mie Saung diawali dengan membuat adonan *binder*. Adonan binder dibuat dengan cara sebagai berikut: pertama-tama, 20% dari jumlah tepung sagu yang akan dicampur dengan tepung jagung dimasak menggunakan air sebanyak 6 liter. Adonan binder harus terus diaduk sampai kental. Kemudian, sisa tepung sagu dan tepung jagung dicampurkan ke dalam binder. Campuran tersebut harus terus diaduk, dapat menggunakan cara mekanis maupun dengan bantuan alat pengaduk adonan (*molen*). Pengadukan harus terus dilakukan sampai diperoleh adonan yang kalis dan licin. Setelah adonan mie terbentuk, adonan dimasukkan ke mesin pencetak mie untuk mendapatkan mie basah, kemudian direbus dalam air selama 1 menit atau sampai adonan mengapung. Mie ditiriskan dan dipindahkan pada air dingin yang mengalir, kemudian didiamkan selama 15 menit. Setelah itu, mie dapat dilumuri dengan minyak goreng atau minyak kacang agar tidak lengket. Apabila komposisi bahan baku Mie Saung yang digunakan berbasis 10 kilogram, maka diperkirakan bobot produk Mie Saung yang dihasilkan adalah sebanyak 32 kilogram.

##### **4. Pengolahan Mie Saung menjadi Mie Siap Makan**

Mie diolah dengan cara memasak mie menggunakan minyak goreng dan bumbu-bumbu sesuai resep mie yang ingin dibuat. Mie dibagi menjadi 3 cipta rasa nusantara:

- Mie Saung Sumatera: Mie Saung dengan ditaburi daging dengan bumbu rendang.
- Mie Saung Jawa : Mie Saung dengan ditaburi ayam dengan sambal terasi.

#### **3.2. Strategi pemasaran**

1. Manajemen pemasaran (marketing) adalah suatu kegiatan yang menunjukkan kepada masyarakat mengenai keunggulan dari sebuah produk yang dipasarkan agar dapat menarik perhatian masyarakat. Manajemen pemasaran merupakan aspek

penting dalam menjalankan sebuah bisnis. Pemasaran yang efektif dan efisien akan dengan tepat mengenai tujuan dan sasaran dalam sebuah bisnis. Hal yang perlu diperhatikan dalam strategi pemasaran yaitu segmentation, targetting dan positioning (STP).

2. Segmentation pasar dari produk *MIE SAUNG NUSANTARA* terbagi menjadi tiga bagian, yaitu: Mahasiswa, Pelajar, Masyarakat umum di daerah Kabupaten dan Kota Bogor.
3. Targetting pasar dari produk *MIE SAUNG NUSANTARA* adalah Mahasiswa (khususnya mahasiswa Institut Pertanian Bogor)
4. Positioning: Konsumen akan melihat produk *MIE SAUNG NUSANTARA* sebagai produk olahan makanan sehat, bergizi, terjangkau dan memiliki rasa khas nusantara. Sebagai sebuah pelaku bisnis, kami harus memahami kebutuhan dan keinginan konsumen, mengetahui seberapa besar biaya yang ingin dibayarkan oleh konsumen untuk membeli produk kami, memberikan kenyamanan dalam melayani kebutuhan konsumen, dan mengkomunikasikan kepada pelanggan mengenai produk yang kami buat.

Bauran Pemasaran :

Tempat : Tempat strategis untuk pemasaran produk adalah daerah sekitar kampus Institut Pertanian Bogor Dramaga Bogor

Promosi merupakan kegiatan kunci dalam memasarkan suatu produk baru agar dapat dikenal oleh masyarakat umum. Produk *MIE SAUNG NUSANTARA* merupakan produk baru yang membutuhkan promosi sangat intensif. Bentuk promosi yang dilakukan adalah:

Sistem Penjualan Langsung dengan cara mendirikan beberapa outlet. Outlet pertama didirikan di daerah sekitar kampus IPB

Media sosial Promosi produk melalui *e-mail, facebook, twitter, blog, youtube, path, instagram, line, kakaotalk, wechat* dan lainnya.

Kegiatan promosi melalui sarana poster, stiker dan selebaran mengenai produk akan sangat mempengaruhi konsumen. Dengan promosi seperti itu, konsumen akan melihat, mengetahui dan mengenal wujud (display) dari produk *MIE SAUNG NUSANTARA*, sehingga akan mengundang minat konsumen untuk mencoba dan membeli produk ini.

## **BAB IV. PELAKSANAAN PROGRAM**

### **4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

#### **4.1.1 Waktu Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan dimulai tanggal 15 Februari 2014 setelah IPB memberikan pengarahan mengenai pelaksanaan PKM dan menurunkan dana talangan sebesar 3 juta rupiah kepada setiap kelompok dan selesai setelah laporan akhir diunduh yaitu pada tanggal 25 Juli 2014.

#### **4.1.2 Tempat Pelaksanaan**

Lokasi produksi mie basah adalah di salah satu kos anggota kelompok yaitu di Pondok PemereNa, Perwira, Dramaga-Bogor. Produksi mie kering dilakukan di laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan L2, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Tempat pemasaran produk mie ini bertempat di depan toko buku IKA Faperta di dekat Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.



#### 4.2. Tahapan Pelaksanaan/Jadwal Faktual Pelaksanaan

Tabel 2. Jadwal Kegiatan Faktual Program

URAIAN	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV				Bulan V			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Rencana rancangan formulasi mie	■	■	■	■																
Pengadaan alat	■	■	■	■					■	■										
Pembelian bahan baku	■					■	■		■	■							■			
Trial formulasi produk (Mie)			■	■	■	■	■	■												
Pembuatan Poster/spanduk					■	■														
Trial bumbu yang akan dipakai					■	■														
produksi						■	■		■	■							■			
Pembuatan facebook dan twitter					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Mempromosikan produk melalui media sosial					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Pembagian kuisioner untuk evaluasi									■	■										
Pemasaran						■	■		■	■							■	■		
evaluasi			■	■		■	■				■	■					■	■		

#### 4.3. Instrumen Pelaksanaan

Instrumen yang dibutuhkan selama pelaksanaan berfungsi untuk menunjang dari proses produksi sampai proses penjualan. Instrumen yang dipakai dibagi menjadi 2 jenis berdasarkan kepemilikannya. Berikut instrumen yang dimiliki sendiri:

Tabel 3. Instrumen yang dimiliki sendiri

Instrumen	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas
Panci Besar	Untuk merebus mie	1
Kompore	Untuk memasak mie	1
Saringan Mie	Untuk Mengangkat mie yang direbus	2
Centong	Untuk Mengambil Kuah	1
Mangkok	Untuk Tempat Mie	9
Sewa Tempat	Tempat berjualana	-
Etalase	Tempat menjual mie	1
Banner	Dipasang di gerobak	1
Stereoform	Packaging Mie siap saji	100 buah
Plastik hitam	Packaging Mie siap saji	4 pack
Kertas nasi	Packaging Mie siap saji	1
Natural Pack	Tempat bumbu	2

Sendok	Untuk membantu penyiapan Mie	1 lusin
Sumpit	Untuk membantu penyiapan Mie	1 pack
Panci Presto	Untuk Pengukusan mie	1
Baskom	Untuk pembuatan Mie	2 buah
Kotak Plastik Besar	Penyimpanan mie kering dan bumbunya	1 buah

Tidak semua alat dimiliki sendiri karena harganya yang tidak terjangkau sehingga akan lebih baik jika disewa sampai program selesai. Instrumen tersebut kami sewa dari laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan L2, Institut Pertanian Bogor. Berikut instrumen yang disewa :

Tabel 3. Instrumen yang disewa

Nama Instrumen	Justifikasi Pemakaian	Mollen	Pembuatan mie (Trial I dan II)
Etalase	Tempat menjual Mie	Oven Analisis	Uji kadar air mie
Sealer	Pengemasan mie kering	Cooking-forming Extruder	Pembuatan mie ( Trial III)
Blender	Pembuatan bumbu mie kering instan	Vibrating Screen	Pengayakan bumbu kering
Oven	Pembuatan bumbu mie kering instan	Biaya Laboran	Biaya lembur laboran
Food Processor	Pembuatan bumbu mie kering instan	Jaminan Sewa Lab	Trial mie dan pembuatan bumbu kering instan
Cold Extruder	Pembuatan mie (Trial I dan II)		

#### 4.4 Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya

Biaya kegiatan awal di proposal = Rp.11.030.000,-

Biaya kegiatan dari DIKTI = Rp.6.250.000,-

Biaya kegiatan yang direalisasikan = Rp.3.735.450,

## BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kategori	Hasil dan Pembahasan
Pembuatan Formulasi Mie	<p>Terdapat 3 macam formulasi yang akan digunakan dengan basis 500 gram tepung. Rencana formulasi adalah sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mie Pati Sagu 30%, Tepung Jagung 70%</li> <li>- Mie Pati Sagu 40%, Tepung Jagung 40%, Tepung Terigu 20%</li> <li>- Mie Pati Sagu 30%, Tepung Jagung 30%, Tepung Terigu 40%</li> </ul> <p>Setelah dilakukan trial, maka diperoleh kesimpulan bahwa: Formulasi Mie Saung yang terbaik adalah mie dengan formulasi Mie Pati Sagu 40%, Tepung Jagung 40%, Tepung Terigu 20%, karena konsistensi dan kualitasnya cukup baik serta waktu pemasakan yang dibutuhkan juga paling singkat.</p>

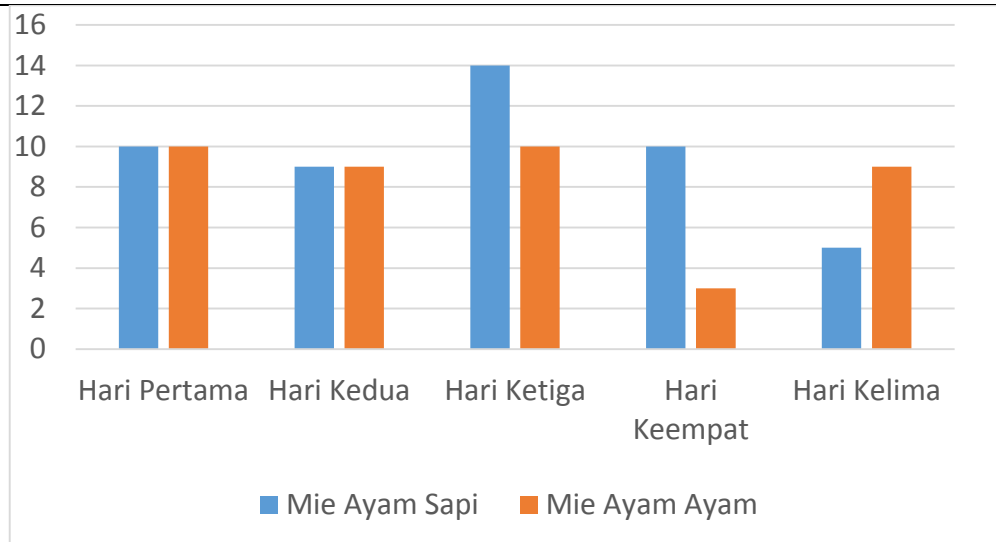


<p>Trial Mie Basah dengan Bumbu</p>	<p>Trial ini dilakukan untuk menguji perpaduan Mie dengan bumbu yang akan dijual kepada masyarakat. Dari ketiga formulasi bumbu Mie yaitu Bumbu Jawa (dengan bumbu Ayam kecap), Bumbu Sumatera (dengan bumbu Rendang), dan Bumbu Sulawesi (dengan bumbu Ayam Rica-rica). Diperoleh hambatan pada bumbu Sulawesi ada beberapa bumbu yang tidak ada di daerah Bogor sehingga bumbu ini ditiadakan.</p>
-------------------------------------	--

<p>Pembelian bahan baku</p>	<p>Dilakukan oleh anggota dan pekerja. Terdapat beberapa kendala yaitu Bahan baku Mie yaitu Tepung Jagu Kuning sulit diperoleh. Kemudian, kami mendapatkannya di salah satu tempat dengan harga yang cukup mahal karena Tepung Jagung Kuning susah diproduksi.</p>
-----------------------------	--



<p>Produksi</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="395 208 821 824"> <table border="1"> <caption>Data for Gambar 5: Diagram Penjualan Mie Kering</caption> <thead> <tr> <th>Mie Saung</th> <th>Jumlah Penjualan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mie Saung Jawa</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Mie Saung Sumater</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div data-bbox="829 208 1386 824"> </div> </div> <p>Gambar 5. Diagram Penjualan Mie Kering    Gambar 6. Stand penjualan Mie Mie Saung basah yang disajikan dengan topping bumbu, dijual seharga Rp. 7.000,- / porsi.</p> <p>Terdapat kendala yaitu Mie ketika siang hari akan menggumpal dan tidak akan membentuk sheat Mie, selain itu bumbu Mie cepat basi dan tak tahan lama.</p> <p>Solusi: Mengganti metode dan melakukan pengujian dan pembuatan Mie kering</p>	Mie Saung	Jumlah Penjualan	Mie Saung Jawa	5	Mie Saung Sumater	7
Mie Saung	Jumlah Penjualan						
Mie Saung Jawa	5						
Mie Saung Sumater	7						
<p>Pembuatan Mie Kering</p>	<div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A[Pengadonan] --&gt; B[Sheeting]     B --&gt; C[Pengistirahatan]     C --&gt; D[Pemotongan Mie]     D --&gt; E[Pengukusan]     E --&gt; F[Penirisan dan Pendinginan]     F --&gt; G[Penggorengan]     G --&gt; H[Penirisan]     H --&gt; I[Pengemasan]           </pre> </div> <p>Gambar 7. Tahapan Pembuatan Mie Kering</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="395 1485 678 1787"> <p>Gambar 8. Mie Kering</p> </div> <div data-bbox="778 1485 1177 1787"> <p>Gambar 9 Mie Kering Siap Saji</p> </div> </div>						
<p>Penjualan Ke-2 Mie Kering Siap Saji</p>	<p>Penjualan selanjutnya dilakukan menjadi dua penjualan yaitu penjualan di tempat/stand dan penjualan sistem pre-order</p>						



Gambar 9. Diagram Hasil Penjualan Mie Kering  
 Mie Kering Siap Saji dijual dengan harga sebagai berikut:  
 Mie Rasa Ayam: Rp. 11.500,-/ porsi (100 gram mie dan bumbu)  
 Mie Rasa Sapi: Rp. 12.000,-/ porsi (100 gram mie dan bumbu)

**Pembagian kuisioner untuk evaluasi**  
 Hasil uji konsumen yang dilakukan pada 38 orang menunjukkan bahwa konsumen cenderung menyukai produk Mie Saung, dan rasa yang lebih disukai adalah RASA AYAM dibandingkan rasa sapi. Saran yang diberikan diantaranya adalah supaya mie disajikan dalam keadaan hangat, karena saat dingin mie sangat lengket dan kurang enak dimakan. Di samping itu, tidak ada komentar negatif mengenai tekstur dan rasa bumbu karena dirasa sudah cukup

**Keuangan**

Biaya Investasi dan Penunjang= Rp. 2.786.900  
 Biaya Produksi= Rp. 948.550,-  
 Total Biaya= Rp.3.735.450  
 Rincian Pendapatan

Bulan	Unit	Pendapatan Total
April	30 Porsi Mie Saung (basah)	Rp. 216.500,-
Mei	89 Porsi Mie Saung (kering), masak	Rp. 911.500,-
Juni-Juli	30 unit (@ 100 gram) Mie Saung Kering	Rp. 270.000,-
<b>Total Pendapatan Penjualan</b>		<b>Rp.1.389.000,-</b>

Keuntungan = pendapatan – (biaya produksi)  
 = Rp 1.389.000 – Rp. 948.550= Rp 467.700  
 Analisis R/C (Revenue/Cost)  
 R/C= pendapatan (*revenue*) / (total biaya produksi + operasional)  
 = Rp 1.389.000 / ( Rp 961.000+ Rp. 948.550)  
 = 0,73

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Kesimpulan dari pelaksanaan PKM – K yang berjudul Mie Saung (Sagu Jagung) Nusantara Yang Kaya Akan Protein, Karbohidrat, Dan Serat sebagai peluang usaha makanan yang sehat dan banyak manfaat ini, adalah sebagai berikut :

1. Sudah tercapainya suatu usaha yang bergerak di bidang kuliner yang mengangkat bahan baku khas nusantara yang ada di masyarakat dan memiliki bumbu khas nusantara sebagai identitas cinta produk Indonesia.
2. Terciptanya makanan sehat tinggi karbohidrat, protein dan serat dalam satu makanan dan baik untuk kesehatan.
3. Mendukung ketahanan pangan sebagai diversifikasi bahan pangan yang terus di impor sehingga bahan lokal lebih dihargai di negeri sendiri.

### **Saran**

1. Mie Saung yang dibuat dan diformulasikan dengan bumbu khusus sebaiknya dipatenkan di Direktorat Hak atas Kekayaan Intelektual (HaKI) untuk memproteksi hasil inovasi.
2. Sebaiknya Mie Saung diperluas dan ditambah varian khas nusantaranya sehingga bisa mewakili kekayaan bumbu di setiap daerah.
3. Lingkup pemasaran produk diperluas.
4. Memiliki peralatan sendiri sehingga bisa memproduksi lebih banyak, serta membeli peralatan yang dapat memproduksi dengan kapasitas besar supaya menghemat ongkos produksi.

Lampiran 1. Penggunaan Dana

1. Peralatan Penunjang

Tabel Biaya Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Panci Besar	Untuk merebus mie	1	Rp.1.000.000 / 2 bulan	Rp.1.000.000 / 2 bulan
Kompore	Untuk memasak mie	1		
Saringan Mie	Untuk Mengangkat Mie yang direbus	2		
Centong	Untuk Mengambil Kuah	1		
Mangkok	Untuk Tempat Mie	9		
Sewa Tempat	Tempat berjualan	-		
Etalase	Tempat menjual mie	1		
Banner	Dipasang di gerobak	1	Rp.24.000,-	
Sticker	Disebar di kelas	70	Rp.15.000,-	
Print laporan		1	Rp.39.000,-	
Buku akuntan		1	Rp.14.500,-	
Stereoform	Packaging Mie siap saji	100 buah	Rp.30.000,-	
Plastik hitam	Packaging Mie siap saji	4 pack	Rp.16.000,-	
Kertas nasi	Packaging Mie siap saji	1	Rp.19.000,-	
Natural Pack	Tempat bumbu	2	Rp.14.000,-	
Sendok		1 lusin	Rp.11.000,-	
Sumpit		1 pack	Rp.3000,-	
Panci Presto		1	Rp.63.000,-	
Baskom		2 buah	Rp.10.000,-	
Kotak Plastik Besar	Penyimpanan mie kering dan bumbunya	1 buah	Rp.65.000,-	
SUB TOTAL (Rp)	Rp.1.323.500,-			

Tabel Biaya Penyewaan Alat dan Laboratorium

Material	Justifikasi Pemakaian	Harga	Keterangan
Sealer	Pengemasan mie kering	Rp.70.000,-	Rp.5.000,-/ hari
Blender	Pembuatan bumbu mie kering instan	Rp.8.000,-	Rp.2.000,-/ hari
Oven	Pembuatan bumbu mie kering instan	Rp.168.000,-	Rp.7.000,-/ jam

Food Processor	Pembuatan bumbu mie kering instan	Rp.25.000,-	Rp.12.500,-/ hari
Cold Extruder	Pembuatan mie (Trial I dan II)	Rp.50.000,-	Rp.25.000,-/ pemakaian
Mollen	Pembuatan mie (Trial I dan II)	Rp.30.000,-	Rp.15.000,-/ pemakaian
Oven Analisis	Uji kadar air mie	Rp.40.000,-	Rp.40.000,-/ pemakaian
Cooking-forming Extruder	Pembuatan mie ( Trial III)	Rp.50.000,-	Rp.50.000,-/ pemakaian
Vibrating Screen	Pengayakan bumbu kering	Rp.70.000,-	Rp.35.000,-/ pemakaian
Biaya Laboran	Biaya lembur laboran	Rp.200.000,-	Rp.100.000,-/ hari
Jaminan Sewa Lab	Trial mie dan pembuatan bumbu kering instan	Rp.250.000,-	Rp.250.000,-/ masa peminjaman
SUB TOTAL (Rp)			Rp.961.000,-

## 2. Bahan Habis Pakai Produksi Mie

Tabel Biaya bahan habis pakai trial mie

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga (Rp)
Tepung sagu	Bahan Baku utama mie saung	1 kg	Rp.7.250,-
Tepung jagung (Maizena)	Bahan Baku utama mie saung	1 kg	Rp.34.500,-
Tepung Jagung Kuning	Bahan baku dalam pembuatan mie	1 kg	Rp.35.000,-
Tepung Tapioka	Bahan baku dalam membuat adonan	1 kg	Rp.35.000,-
Tepung Terigu	Bahan baku dalam membuat adonan	2 kg	Rp.16.000,-
Garam	Bahan baku dalam pembuatan mie	250 gr	Rp.20.000,-
Gula	Bahan baku dalam pembuatan mie	5 kg	Rp.15.000,-
Garam Alkali	Bahan baku dalam pembuatan mie	1 kg	Rp.25.000,-
GMS	Bahan baku dalam pembuatan mie	1 kg	Rp.25.000,-
Telur	Bahan baku dalam pembuatan mie	1 kg	Rp.20.000,-
Daging Sapi	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	$\frac{3}{4}$ kg	Rp.60.000,-



Daging Ayam	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	1½ kg	Rp.45.000,-
Bumbu dapur	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	1 packet	Rp.12.000,-
Gas	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	1	Rp.16.000,-
Kecap	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	2 sachet	Rp.43.000,-
Kelapa	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	3 buah	Rp.12.000,-
Bumbu (rendang)	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	2 sachet	Rp.10.000,-
Cabe	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	¼ kg	Rp.7.000,-
Royco+Meggy	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	1 bungkus	Rp.7.000,-
Saos	Bahan baku dalam pembuatan bumbu	1 sachet	Rp.2.000,-
Lada	Pembuatan bumbu	1 sachet	Rp.2.000,-
Minyak goreng	Pembuatan bumbu	2 L	Rp.23.900,-
SUB TOTAL (Rp)			Rp. 472.650

Tabel Bahan Habis Pakai Produksi Penjualan Mie

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga (Rp)	Keterangan
Tepung terigu	Pembuatan mie kering	3 kg	Rp.33.000,-	Rp.11.000,-/kg
Tepung sagu	Pembuatan mie kering	3 kg	Rp.21.750,-	Rp.7.250,-/kg
Tepung jagung kuning	Pembuatan mie kering	1,5 kg	Rp.52.500,-	Rp.35.000,-/kg
GMS	Pembuatan mie kering	½ kg	Rp.10.500,-	Rp.21.000,-/kg
Garam alkali	Pembuatan mie kering	¼ kg	Rp.6.250,-	Rp.25.000,-/kg
Telur Ayam	Pembuatan mie kering	2 kg	Rp.40.000,-	Rp.40.000,-
Air galon	Pembutan mie kering dan pemasakan	3 galon	Rp.45.000,-	Rp.15.000,-/galon
Minyak Goreng	Bahan baku dalam pembuatan bumbu dan pembuatan mie kering	12 L	Rp.286.800,-	Rp.23.900,-/2L

Lada	Bahan baku dalam pembuatan bumbu dan pemasakan mie	2 botol + 1 sachet	Rp.12.500,-	Rp.5.250,-/botol dan Rp. 2000,-/ sachet
Pengisian tabung gas 3 kg	Pemasakan dan pembuatan mie kering	6 kali pengisian	Rp.120.000,-	Rp.20.000,-/ pengisian
Saus sambal sachet	Pelengkap pada mie	2 pack (@ isi 24 buah)	Rp.12.500,-	Rp.6.250,-/ pack
Bawang merah	Bumbu mie kering instan dan pelengkap pada mie	1/2 kg	Rp.6.500,-	Rp.13.000,-/kg
Bawang putih	Bumbu mie kering instan	1 kg	Rp.12.000,-	Rp.12.000,-/ kg
Cabe merah kering	Bumbu mie kering instan	1 kg	Rp.13.000,-	Rp.13.000,-
Garam	Bumbu mie kering instan dan bahan pembuatan mie kering	2 bungkus (500 gram)	Rp.5.000,-	Rp.2.500,-/ kg
Kaldu Ayam	Pembuatan bumbu mie kering	200 gram	Rp.56.000,-	Rp.14.000,-/ 50 gram
Kaldu Sapi	Pembuatan bumbu mie kering	200 gram	Rp.72.000,-	Rp.18.000,-/ 50 gram
Kecap Manis	Bumbu mie kering instan	2 botol	Rp.38.000,-	Rp.19.000,-/botol
Kecap Asin	Bumbu mie kering instan	2 botol 140 mL	Rp.5.000,-	Rp.2.500,-/ botol
Telur Ayam	Pelengkap mie kering	1 kg	Rp.20.000,-	Rp.20.000,-
Sayur Caisim	Pelengkap mie kering	5 ikat	Rp.7.500,-	Rp.1.500,-/ ikat
Cabe rawit	Pelengkap mie kering	¼ kg	Rp.2.500,-	Rp.10.000,-/ kg
Plastik mika	Kemasan mie kering	100 buah	Rp.11.000,-	Rp.11.000,-/ 100 buah
Styrofoam	Kemasan mie	75 buah	Rp.33.750,-	Rp.450,-
Garpu plastik	Perlengkapan mie	100 buah	Rp.8.500,-	Rp. 8.500,-/ 100 buah
Plastik Pembungkus Mie	Kemasan mie	1 pak	Rp.17.000,-	Rp.17.000,-
SUB TOTAL (Rp)				Rp. 948.550,-

### 3. Perjalanan

Tabel Biaya operasional perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga (Rp)	Keterangan
Transportasi	Transportasi dalam membeli bahan baku mie.	-	Rp.52.000,-	Uang transport untuk belanja
SUB TOTAL (Rp)				Rp.52.000,-
TOTAL PENGELUARAN				Rp. 3.735.450 ,-

### Lampiran 2. Bukti Transaksi

