



**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
SOSILO ANEKA RASA BERBASIS TEPUNG MOCAF SEBAGAI
PELESTARIAN KULINER KHAS NUSANTARA**

BIDANG KEGIATAN:

PKM- KEWIRUSAHAAN

Disusun oleh:)

Isnaiar Afwani Zahida J3E213120 (2013)

Salsa Karina J3E111136 (2011)

Diah Sri Lestari J3E111106 (2011)

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2014**

PENGESAHAN PKM-K

1. Judul Kegiatan : Sosis Solo Aneka Rasa Berbasis Tepung Mocaf sebagai Pelestarian
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Isnaiar Afwani Zahida
 - b. NIM : J3E213125
 - c. Jurusan : Supervisor Jaminan Mutu Pangan
 - d. Perguruan Tinggi : Program Diploma Institut Pertanian Bogor
 - e. Alamat Rumah : Perum Bukit Citra Asri Rt 03/rw 09 Desa Mekarsari Kec Cicurug Kab Sukabumi
 - f. Telp/HP : 08997518852
 - g. Email : yunifadilah58@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan Penulis : 4 Orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap : Ir. Eddy S. Mudjajanto
 - b. NIDN : 0019116008
 - c. Alamat Rumah : Jalan Palayu 7 No. 8 Bantar Jati, Bogor
 - d. Telp/HP : 081314166855
6. Biaya Kegiatan Total
- a. Sumber DIKTI : Rp 10 000 000,-
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan
- Bogor, 16 Oktober 2013
- Menyetujui,
- Koordinator Program Keahlian Ketua Pelaksana Kegiatan

(Ir. CC Nurwitri, DAA)

NIP. 19580504 198503 2001

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

(Isnaiar Afwani Zahida)

NIM. J3E213125

Dosen Pendamping

(Prof.Dr.Ir. Yonny Koesmaryono,MS)

NIP. 19581228 198503 1003

(Eddy S. Mudjajanto)

NIP. 19601119 1988031001

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI.....	ii
RINGKASAN	iii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. PERUMUSAN MASALAH.....	2
C. TUJUAN PROGRAM	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
BAB III METODOLOGI PELAKSANAAN	4
A. Target Pasar	5
BAB IV HASIL YANG DICAPAI	6
BAB V RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA	7
DAFTAR PUSTAKA	8
LAMPIRAN.....	9
A. Penggunaan Dana.....	9
B. Bukti-Bukti Pendukung Kegiatan	10

RINGKASAN

Pola makan masyarakat sekarang yang berubah karena banyaknya makanan modern yang beredar di pasaran membuat makanan tradisional yang merupakan salah satu keragaman budaya Indonesia semakin menurun tingkat konsumsinya dan kurang dikenal oleh masyarakat Indonesia. Salah satu makanan tradisional khas Indonesia yaitu Sosis Solo. Sosis Solo merupakan satu jenis risoles (savory pancake roll) khas Indonesia, yaitu dari daerah Solo yang biasanya diisi dengan daging giling atau ayam giling yang diberi bumbu dan dimasak, kemudian digulung, dicelup ke kocokan telur dan digoreng sampai kecoklatan.

Tujuan dari pengusulan proposal Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan dengan judul Sosilo Aneka Rasa Berbasis Tepung Mocaf Sebagai Pelestarian Kuliner Indonesia yaitu untuk memberikan inovasi terbaru kepada konsumen sekaligus memperkenalkan konsumen terhadap makanan tradisional dengan varian rasa yang ditawarkan dan penggunaan tepung singkong atau Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai campuran bahan dasar dengan tepung terigu yang digunakan sebagai bahan pembuat adonan kulit Sosis Solo.

Sosis Solo Aneka Rasa akan diproduksi sebanyak 600 pcs per bulan yang dikemas sebanyak 15 kemasan dengan isi per kemasan 10 Sosilo per minggu, yang dijual dengan harga Rp 20.000,00. Sosis Solo yang ditawarkan kepada konsumen yaitu Sosi solo dengan berbagai varian rasa, yaitu rasa original, pedes, dan sangat pedes. Penjualan Sosis Solo Aneka Rasa akan berlokasi ditempat produksi dan akan bekerja sama dengan wirausahawan lain sebagai cabang pembantu untuk menjual produk Sosis Solo.

Keywords: Sosis Solo, pangan lokal

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Makanan tradisional merupakan salah satu keanekaragamaan budaya yang ada di Indonesia. Namun saat ini pola konsumsi masyarakat mulai banyak berubah, semakin maraknya makanan modern, tingkat mengkonsumsi makanan tradisional di kalangan masyarakat. Hal ini disebabkan banyaknya makanan produk olahan yang lebih bervariasi sehingga sebagian masyarakat lebih memilih makanan modern dibanding makanan tradisional. Terdapat berbagai faktor yang dapat mempengaruhi hilangnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional antara lain perubahan gaya hidup, perkembangan ekonomi, dan banyaknya promosi berbagai produk modern sehingga makanan tradisional sendiri belum mampu menarik peminat karena dari segi penyediaan dan pengolahan atau teknologi makanan tradisional yang kurang praktis serta keamananya masih diragukan.

Salah satu makanan tradisional yang akan diusulkan adalah Sosis Solo. Sosis Solo adalah perpaduan dari makanan Belanda, pada masa penjajahan Belanda makanan ini di ubah oleh Sunan Pukubuwono X, orang nomor satu di kesultanan Solo. Sosis solo merupakan salah satu jenis risoles (*savory pancake*) khas Indonesia, yaitu di daerah solo. Makanan ini tidak seratus persen terbuat dari daging, melainkan daging sapi atau ayam yang dicincang lalu dibungkus dengan kulit telur yang terlebih dahulu digoreng. Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Konsumen tidak hanya menuntuk produk pangan bermutu, bergizi, aman, dan lezat, namun juga sesuai selera atau bahkan dapat membangkitkan efek gengsi atau berkelas bagi yang mengkonsumsinya. Oleh karena itu, inovasi atau kreasi terhadap produk pangan tidak hanya terfokus pada mutu, gizi, dan keamanan semata. Namun aspek selera konsumen (preferensi) juga patut dipertimbangkan. Sosis Solo dengan varian rasa, sangat cocok untuk dipadukan sebagai pelestarian kuliner khas nusantara tidak hanya dipadukan dari isian, namun penggunaan basis tepung singkong atau Mocaf (*Modified Cassava Flour*) yang dipadukan dengan tepung terigu.

B. PERUMUSAN MASALAH

1. Keinginan untuk dapat berwirausaha yang mendasari mengikuti program kreatifitas ini.
2. Upaya pelestarian dan peningkatan mutu pangan khas Indonesia
3. Bagaimana cara memperkenalkan sosis solo dan pangan lokal

C. TUJUAN PROGRAM

Adapun tujuan dari program kewirausahaan ini adalah:

1. Memperoleh keuntungan
2. Memberikan inovasi terbaru untuk konsumen dengan berbagai variasi dari berbagai hal
3. Memperkenalkan makanan khas tradisional kepada masyarakat dengan promosi yang lebih menarik

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

Inovasi produk *Sosis Solo* aneka rasa diharapkan dapat menggali mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan produk yang telah ada dan mengenalkan kembali kepada masyarakat mengenai kuliner nusantara. Produk yang dihasilkan memiliki kandungan zat gizi yang tinggi terutama protein. Selain itu bahan baku produk yang terbilang mudah dijumpai sehingga hasil akhir dari produk ini dapat dijangkau oleh masyarakat luas. Adapun keunggulan yang terdapat pada tepung Mocaf yaitu kandungan serat terlarut (*soluble fiber*) lebih tinggi dari pada tepung cassava, kandungan mineral (kalsium) lebih tinggi (58) dibanding padi (6) dan gandum (16), oligosakarida penyebab flatulensi sudah terhidrolis, mempunyai daya kembang setara dengan gandum tipe II (kadar protein menengah), daya cerna lebih tinggi dibandingkan dengan tapioka gapek, aman dikonsumsi penderita autis dan alzheimer karena tidak mengandung gluten, dan tidak banyak menyerap minyak goreng sehingga menghemat penggunaan minyak goreng. Diharapkan produk *Sosis Solo* dengan melibatkan pangan lokal dalam prosesnya ini dapat menjadi sebuah lapangan usaha baru dan dapat dikenal luas oleh masyarakat Indonesia yang masih banyak belum mengenal *Sosis Solo* dan Pangan Lokal sebagai salah satu kuliner nusantara dan sebagai upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan di Indonesia.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Persiapan yang akan dilakukan meliputi: survey peralatan teknis, survey harga bahan baku, survey pasar, perencanaan, dan uji coba produksi. Kegiatan-kegiatan tersebut dilaksanakan sebagai persiapan sebelum melakukan proses produksi yang sebenarnya. Untuk melakukan persiapan tersebut diperlukan waktu sekitar 5 bulan.

Proses produksi dilakukan di rumah salah satu keluarga anggota tim karena proses pembuatan Sosis Solo Aneka Rasa tidak membutuhkan tempat khusus. Kegiatan ini dimulai pada bulan kedua dari jadwal pelaksanaan. Dalam satu kali produksi jumlah Sosis Solo yang dihasilkan rata-rata sebanyak 15 kemasan dengan isian/kemasan berjumlah 10 buah. Berikut adalah bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan Sosis Solo serta cara pembuatan Sosis Solo :

a. Bahan yang digunakan :

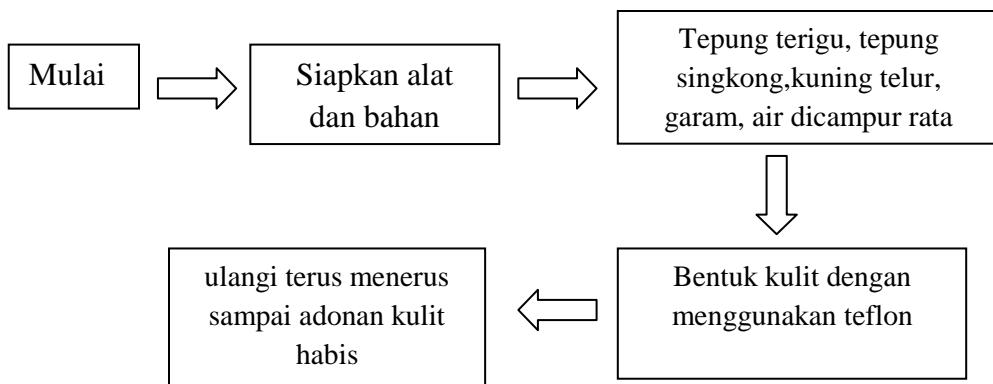
- | | | | |
|-------------------|-----------------|----------------|---------|
| - Tepung Singkong | - Tepung Terigu | - Daging ayam | - Lada |
| - Bawang bombay | - Gula pasir | - Air | - Telur |
| - Garam | - Daun bawang | - Bawang putih | |

b. Alat yang digunakan :

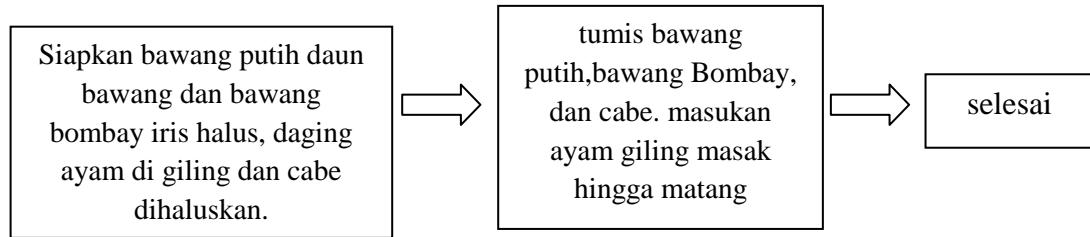
- | | | | | |
|---------------|-----------|----------------|-------------|-----------|
| - Talenan | - Mangkok | - Sendok garpu | - Timbangan | - Wajan |
| - Gelas takar | - Teflon | - Tabung gas | - Pisau | - Spatula |
| - Kompor gas | - Piring | | | |

c. Proses pembuatan Sosis Solo

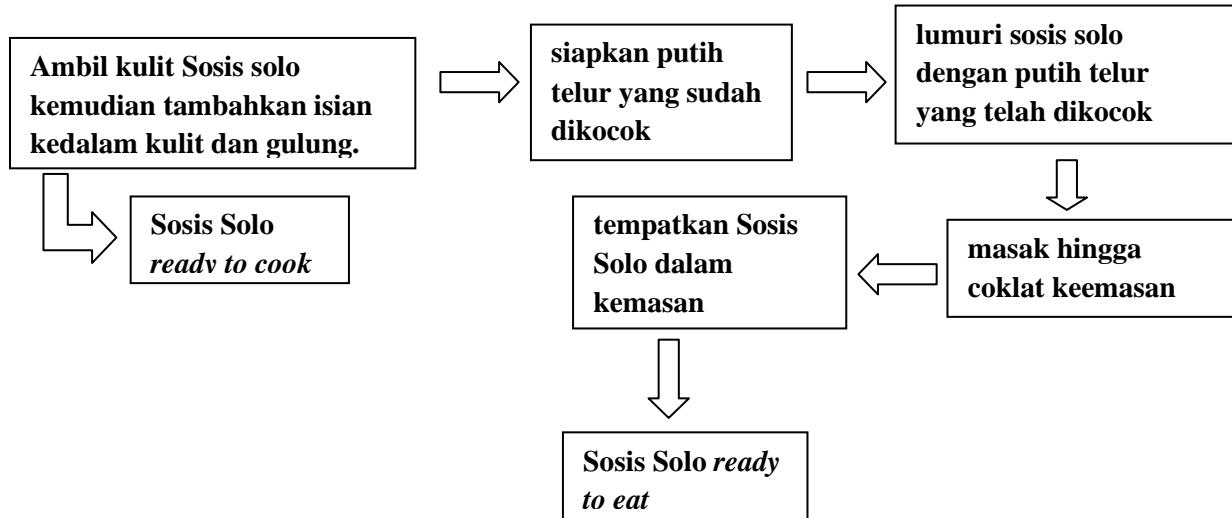
1. Pembuatan Kulit Sosis Solo



2. Pembuatan Isian Sosis Solo



3. Pengisian Sosis Solo



A. Target Pasar

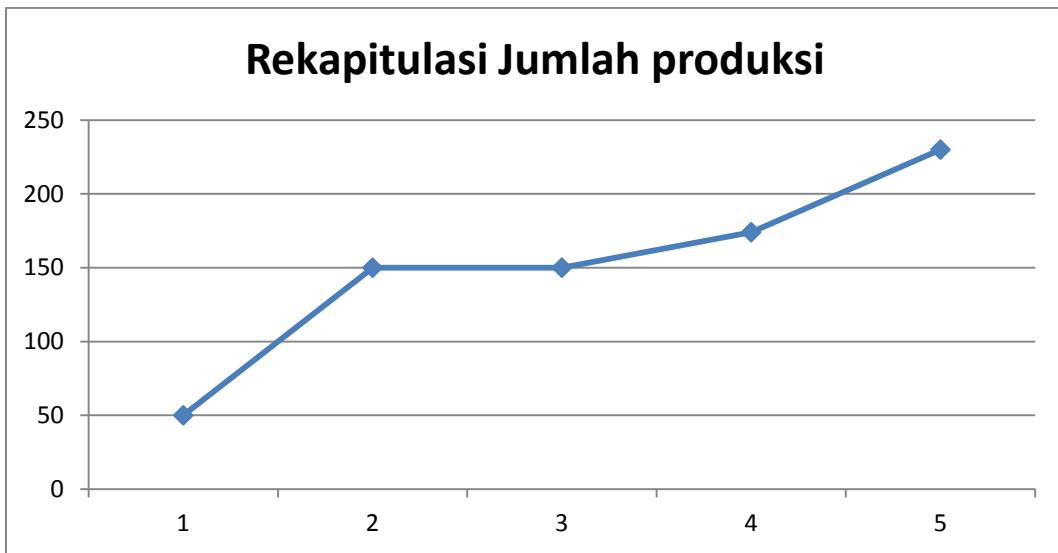
Target pemasaran untuk Sosis Solo adalah Masyarakat umum mulai dari anak-anak sampai dewasa. Selain itu, Sosis Solo dapat memudahkan ibu rumah tangga dalam hal kepraktisan mempersiapkan bekal sekolah. Karena produk Sosis Solo yang dibuat dalam bentuk *ready to eat* dan *ready to cook*.

BAB 4

REKAPITULASI HASIL YANG DICAPAI

Table 1. Data produksi

Produksi (Bulan)	Jumlah produksi
maret	50
maret	150
April	150
Mei	174
Juni	230



Grafik.1 Data Rekapitulasi Jumlah Produksi

BAB 5

RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

Produk yang telah siap baik yang digoreng akan dikemas semenarik mungkin dengan jenis plastik tertentu dan cara pengemasan vacum. Dalam tahapan pengembangan usaha ini apabila telah berjalan sesuai dengan harapan maka inovasi inovasi baru seperti isian sosilo yang akan coba dirubah menggunakan ikan, sehingga tekstur yang didapat lebih padat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anang Sudarsono. 2012. Inovasi Tepung Mocaf sebagai Pengganti Tepung Terigu. Skripsi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Anonim. 2012. <http://ikmkotabogor.com/2012/07/ka-nung-bakery>.
- Hariyadi, P. 2010. Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal (Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan). *Jurnal PANGAN, Vol. 19*

LAMPIRAN

1. Penggunaan Dana

Pemasukan	Hari/Tanggal	Pengeluaran			Nama Bahan	Satuan	Harga	Keterangan
		Nama Alat	Satuan	Harga				
3,000,000	20-2-2014	teflon 20 cm	1	45,000				
		Pengorengan	1	60,000				
		Sendok Sayur	1	15,000				
		Gelas Ukur	2	40,000				
		Mika Plastik	3pack	15,000				
	22-2-2014	Buku Bon	1	3,000	Tepung mocaf	5 kg	75000	
		Strarples Besar	1	16,000	Terigu	5 kg	40000	
		Isi Streples	1	4,000	Telur	2kg	38,000	
		tabung Gas	1	32,000	Minyak Sayur	4l	50,000	
		Transportasi		13,000	Royco	2renceng	7,000	
		Sunlight	1	11,000	Garam	1 bks	1,500	
					Bawang Bombay	1 kg	20,000	
					Bawang Putih	1 kg	12,000	
					Cabe rawit	1 kg	12,000	
					Daun bawang	4 ikat	6,000	
					Lada		22,000	

Bahan-bahan tak habis pakai =

Tepung Mocaf	= 1-5 kali produksi
Tepung Terigu	= 1-3 kali produksi
Minyak Sayur	= Jarang digunakan tergantung pesanan
Lada	= 1-3 kali produksi
Bawang Putih	= 1-3 kali produksi
Bawang Bombay	= 1-3 kali produksi
Garam	= 1-4 kali produksi
Royco	= 1-3 kali produksi
Telur	= 1-2 kali produksi
Mika Plastik	= 1-4 kali produksi
Isi Streples	= > 4 kali produksi

Produksi 1 :

Bahan yang digunakan :

Daging ayam giling 1 kg	= Rp 55.000
Tepung Terigu 1 kg	= Rp 7.000
Tepung Mocaf ¼ kg	= Rp 3.750
Bawang Bombay ¼ kg	= Rp 5.000
Bawang Putih ¼ kg	= Rp 3.000
Cabe rawit ¼ kg	= Rp 3.000
Garam (Secukupnya)	= -
Royco 1 bks	= Rp 250

Telur 1 kg	= Rp 20.000
Daun Bawang 1 ikat	= Rp 1.500
Lada	= Secukupnya
Total Pengeluaran	= Rp 98.500
Produk yang dihasilkan	= 50-60 Sosis Solo
Harga Jual <i>Ready to cook</i>	= Rp 2.000 = Rp 2.000 x 50 = Rp 100.000
Harga Jual <i>Ready to eat</i>	= Rp 2.500 = Rp 2.500 x 50 = Rp 125.000

Produksi 2 :

Bahan yang digunakan :

Daging ayam giling 2 kg	= Rp 122.020
Bawang Bombay $\frac{1}{2}$ kg	= Rp 10.000
Bawang Putih $\frac{1}{4}$ kg	= Rp 3.000
Cabe rawit $\frac{1}{4}$ kg	= Rp 3.000
Daun bawang 2 ikat	= Rp 3.000
Garam (secukupnya)	= -
Royco 1-2 bks	= Rp 500
Telur 2 kg	= Rp 38.000
Tepung Terigu 2 kg	= Rp 16.000
Tepung Mocaf 1 kg	= Rp 15.000
Lada	= Secukupnya
Total Pengeluaran	= 210.520
Produk yang dihasilkan	= 150 Sosis Solo
Harga <i>ready to cook</i>	= Rp 2.000 = Rp 2.000 x 150 = Rp 300.000
Harga <i>ready to eat</i>	= Rp 2.500 = Rp 2.500 x 150 = Rp 375.000

Produksi 3 :

Bahan yang digunakan :

Daging ayam giling 2 kg	= Rp 130.000
Daun bawang 2 ikat	= Rp 3.000
Telur 2 kg	= Rp 38.000
Total Pengeluaran	= Rp 171.000
Produk yang dihasilkan	= 150 Sosis Solo
Harga <i>ready to cook</i>	= Rp 2.000 = Rp 2.000 x 150 = Rp 300.000
Harga <i>ready to eat</i>	= Rp 2.500 = Rp 2.500 x 150 = Rp 375.000

Produksi 4 :

Bahan yang digunakan :

Daging ayam giling 3 kg	= Rp 165.000
Daun bawang 3 ikat	= Rp 4.500
Telur 3 kg	= Rp 57.000
Cabe rawit 1 ½ kg	= Rp 10.000
Tepung terigu	= Rp 24.000
Bawang bombay 1 kg	= Rp 20.000
Bawang Putih ½ kg	= Rp 6.000
Lada putih	= Rp 22.000
Royco	= Rp 7.000
 Total Pengeluaran	= Rp 315.500
Produk yang dihasilkan	= 180 Sosis Solo
Harga <i>ready to cook</i>	= Rp 2.000 = Rp 2.000 x 180 = Rp 360.000
Harga <i>ready to eat</i>	= Rp 2.500 = Rp 2.500 x 180 = Rp 450.000

Produksi 5

Bahan yang digunakan :

Daging ayam giling 4 kg	= Rp 260.000
Daun bawang 4 ikat	= Rp 6.000
Tepung terigu 3 kg	= Rp 24.000
Cabe rawit 1 ½ kg	= Rp 10.000
 Total Pengeluaran	= Rp 116.000
Produk yang dihasilkan	= 230
Harga <i>ready to cook</i>	= Rp 2.000 = Rp 2.000 x 230 = Rp 460.000
Harga <i>ready to eat</i>	= Rp 2.500 = Rp 2.500 x 180 = Rp 575.000

2. Bukti-Bukti Pendukung Kegiatan



a. Bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat sosis solo



b. Tepung terigu dan tepung mokaf yang telah dicampur untuk membuat kulit sosis solo



c. Pemisahan kuning telur untuk adonan kulit sosis solo



d. Pemasakan adonan daging ayam sebagai bahan pengisi sosis solo



e. Hasil sosis solo yang siap untuk digoreng dengan putih telur



f. Sosis solo yang sudah siap untuk dimakan