



LAPORAN AKHIR PKMK

**“MANISAN DAN SELAI SALAK (*Salacca edulis*) SEBAGAI
PELUANG USAHA BARU BAGI MAHASISWA DI LINGKUNGAN KAMPUS”**

Disusun oleh :

Aini Maskuro NIM :0910211107/Angkatan 2009

Mohammad Juri NIM: 0910211097/Angkatan 2009

Syaiful Bahri NIM:0910211117 /Angkatan 2009

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER

JEMBER

2012

ABSTRAK

Tujuan program wirausaha ini adalah memberikan nilai ekonomis dari produk olahan salak yang awalnya over saat panen tiba ,perlu adanya penanganan pasca panen menjadi produk olahan manisan dan selai salak yang banyak digemari oleh masyarakat, serta untuk menumbuhkan minat berwirausaha di kalangan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Jember.

Metode : Produk yang akan dihasilkan merupakan jajanan yang bisa dikonsumsi kapanpun dan produk ini merupakan produk yang sudah familiar di masyarakat. Kegiatan wirausaha dengan pembuatan manisan dan selai salak sehat ini merupakan kegiatan wirausaha dengan modal, tenaga kerja, dan fasilitas yang berkapasitas sedang. Kegiatan wirausaha ini bertempat di Warung-warung,Toko-Toko daerah sekitar kampus UNMUH Jember. Bahan yang digunakan dalam pembuatan manisan dan selai ini antara lain : gula pasir, kayu manis, air, garam. Alat – alat yang digunakan, antara lain : plastik mika dan label *packing*, panci, wajan, kompor gas, tabung gas. Pembuatan produk manisan dan selai salak ini berjalan selama 2 kali percobaan komposisi agar mendapatkan komposisi yang tepat. Hasil produksi manisan salak berjumlah 10 bungkus dengan harga per bungkus Rp 500,00 dan selai salak berjumlah 6 bungkus dengan harga per bungkus Rp.2000,00 Total target produksi adalah Rp.14.000,00 dengan modal awal 434.000,00.Karena kegiatan ini merupakan uji coba produksi maka penghitungan laba rugi belum bisa diketahui karena belum ada sumber dana.

Kesimpulan : kegiatan ini berjalan dengan cukup baik, dan layak dikembangkan dikalangan masyarakat karena mengingat respon positif dikalangan konsumen.

Kata kunci : Salak, Selai , manisan , wirausaha

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan hidayahnya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir PKMK yang berjudul “Manisan dan Selai Salak (*Salacca edulis*) sebagai Peluang Usaha Baru bagi Mahasiswa di Lingkungan Kampus”, dengan baik

Adapun penyusunan Laporan Akhir PKMK ini dilakukan sebagai pemenuhan tugas mata kuliah Biologi Terapan 1 guna untuk melatih keterampilan dan minat mahasiswa dalam berpartisipasi dalam Program Kreativitas Mahasiswa (PKM)

Dalam penyusunan Laporan Akhir PKMK ini, Penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan laporan ini.

Penulis berharap Laporan Akhir PKMK ini dapat bermanfaat bagi diri Penulis dan semua pihak. Terima kasih.

Jember, 12 Juni 2012

Penulis

I. PENDAHULUAN

a. Latar Belakang

Dewasa ini konsumsi akan buah-buahan sebagai makanan penutup seakan menjadi *trend* bagi sebagian masyarakat. Namun buah-buahan tersebut apabila tidak segera dikonsumsi maka akan menyebabkan buah tersebut busuk. Meskipun terdapat alternatif penyimpanan agar bertahan lama yaitu dengan di simpan di dalam almari es.

Pembusukan buah disebabkan oleh mikroorganisme tertentu yang dapat merusak buah. Oleh karena itu diperlukan teknologi tertentu baik yang bersifat modern maupun yang bersifat tradisional untuk memanipulasi lingkungan mikroorganisme pembusuk buah. Salah satu teknologi tradisional pencegahan buah yaitu dengan dijadikan manisan dan selai buah.

Buah yang akan menjadi dijadikan manisan adalah buah salak (*Salacca Edulis*). Salak (*Salacca edullis*, REINW) merupakan tanaman asli Indonesia, termasuk ordo Spadiciflorde, family Palmae (Pinag-pinangan) (Santoso, 1990). Tanaman salak termasuk tanaman yang tidak berbatang sejati, berumah dua, berakar serabut, berbatang keras tetapi tidak mudah rebah. Tanaman ini tumbuh baik pada ketinggian antara 0-700 meter diatas permukaan laut pada tanah yang subur dan gembur (Osche, dkk., 1961)

Adapun manfaat buah adalah sebagai berikut membantu program diet, Kandungan zat gizi dan fitonutrien yang ada di dalam buah salak (*Salacca edulis*) memang berpotensi membantu program diet. Di dalam buah salak terdapat vitamin C sebanyak 2 mg, tanin dan serat. Salak juga berkhasiat untuk kesehatan kulit dan kuku. Dalam mengkonsumsi buah salak, sebaiknya tidak membuang kulit ari buah salak (kulit tipis yang menempel pada buah salak) karena kulit ari tersebut ternyata berkhasiat dalam memperlancar BAB. Salak juga ternyata bermanfaat untuk kesehatan mata. Penelitian oleh Nurfi Afriansyah, MSc dari Pusat Litbang Gizi dan Makanan Departemen Kesehatan RI menyebutkan bahwa kandungan *betakaroten* dalam 100 gram salak lebih banyak 5,5 kali dari buah mangga, 3 kali dari buah jambu biji dan 5 kali dari buah semangka merah. *Betakaroten* adalah salah satu zat anti oksidan yang banyak terdapat dalam sayuran wortel, yang *notabene* sangat berkhasiat untuk kesehatan mata.

Peluang ini kami coba manfaatkan dengan mengolah buah salak menjadi manisan yang merupakan salah satu alternatif yang tepat untuk mengatasi produk yang melimpah saat panen salak (*Salacca edullis*), sehingga manisan dan selai salak dapat dijadikan sebagai jajanan yang praktis tanpa bahan pengawet.

b. Perumusan Masalah

Dari latar belakang di atas dapat di rumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bahan dari alam, seperti buah salak (*Salacca edulis*) belum dimanfaatkan secara optimal sebagai jajanan sehat tanpa pengawet dengan bentuk yang unik dapat dijadikan prospeks wirausaha bagi para mahasiswa.
2. Teknik pemasaran manisan dan selai salak (*Salacca edulis*) di kalangan kampus dapat dijadikan sarana wirausaha baru bagi mahasiswa

c. Tujuan Program

Adapun tujuan program kewirausahaan ini adalah :

1. Memanfaatkan bahan dari alam karena kehidupan manusia hendaknya kembali ke alam *'back to nature'*.
2. Memperoleh solusi pemasaran manisan dan selai buah salak (*Salacca edulis*) di lingkungan kampus untuk di jadikan peluang wirausaha baru bagi mahasiswa

d. Luaran yang diharapkan

Target yang dicapai dari pelaksanaan produk olahan buah salak (*Salacca edulis*) menjadi manisan dan selai salak adalah :

- a. Menambah keahlian serta kemampuan para mahasiswa dalam memproduksi sekaligus melakukan pengemasan (*packing*) produk olahan buah salak (*Salacca edulis*) menjadi manisan dan selai sebagai jajanan sehat tanpa pengawet
- b. Memberikan kemudahan dalam memperbanyak jumlah pelanggan di warung-warung kawasan Kampus UNMUH Jember dengan adanya kerja sama tersebut serta membantu para petani tanaman salak. Dengan adanya usaha ini secara tidak langsung membantu memperbaiki taraf kehidupan para petani tanaman buah Salak (*Salacca edulis*)
- c. Melatih kreativitas mahasiswa dalam menciptakan inovasi baru dalam pengolahan bahan menjadi suatu karya yang sangat berharga dan digemari oleh masyarakat.
- d. Memberikan produk inovatif baru kepada masyarakat berupa manisan dan selai buah Salak sebagai jajanan sehat tanpa pengawet.

e. Kegunaan Program

1. Bagi mahasiswa akan memiliki keahlian teknis di bidang pengolahan produk olahan buah Salak menjadi manisan dan selai salak sebagai jajanan sehat, sehingga untuk kedepannya diharapkan dengan keahlian yang mereka miliki, kemudian didukung oleh ketersediaan bahan baku yang relatif mudah untuk didapatkan, mereka mampu membuka usaha baru. Selanjutnya akan semakin mendekati diri dengan realitas sosial masyarakat, sekaligus meningkatkan kepercayaan diri dalam berwirausaha.
2. Bagi masyarakat, dapat memperoleh jajanan sehat yang dapat bekhasiat bagi kesehatan pencernaan.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

a. Aspek produksi

a. Peralatan yang dibutuhkan dalam usaha ini :

1. Plastik mika
2. steppes
3. Label
4. Galon
5. Timbangan
6. Panci
7. Wajan
8. Kompor gas
9. Tabung gas

b. Bahan yang dibutuhkan :

- a. Gula pasir
- b. Buah salak (*Salacca edulis*)

- c. Citrun
- d. Kayu mani
- e. Air
- f. garam.

Dalam produksi manisan dan selai salak produksi pertama dilakukan pada tanggal 11 Juni 2012 yang menghasilkan dan untuk percobaan yang dibagikan secara gratis kepada dosen pembimbing dan teman-teman kampus dan mendapat tanggapan kurang bagus dari para konsumen, selanjutnya percobaan dilakukan selama dua kali yang pada akhirnya memperoleh komposisi yang sudah dirasa cukup dilidah para konsumen.

b. Analisis Finansial

Analisis keuangan dilakukan untuk mengetahui kebutuhan modal yang diperlukan serta distribusi keuangan untuk produksi manisan dan selai salak (*Salacca edulis*). Selain analisis keuangan juga dilakukan untuk mengetahui kelayakan dari usaha yang akan dijalankan. Analisa meliputi penghitungan biaya investasi, biaya bahan baku, biaya operasional, kebutuhan modal, penerimaan, cash flow, dan proyeksi laba rugi.

Sedangkan untuk mengetahui kelayakan usaha, digunakan analisis sensitivitas usaha yang meliputi analisis dengan menggunakan Payback Period, Metode Non Present Value (NVP), metode NBC, analisa Titik Impas (BEP). Payback Period adalah suatu periode yang diperlukan untuk menutup pengeluaran investasi dengan aliran khas yang merupakan rasio antara pengeluaran investasi dengan aliran khas yang hasilnya merupakan aliran satuan waktu. Rumusnya sebagai berikut :

$$\text{Payback Period} = \frac{\text{Nilai Investasi}}{\text{Kas Masuk Bersih}} \times 1 \text{ tahun}$$

NVP merupakan selisih antara present value dari investasi dengan nilai sekarang dari penerimaan-penerimaan khas bersih dimasa yang akan datang. Jika nilai NVP lebih besar dari 0 maka usulan usaha diterima, sedangkan jika lebih kecil maka usulan usaha ditolak, jika sama dengan 0 maka usulan usaha dapat diterima atau ditolak. Rumusnya adalah sebagai berikut :

$$\text{NVP} = \sum \frac{\text{CF}_t}{(1+K)^t} - I_0$$

Analisis Titik Impas merupakan analisa yang digunakan untuk mengetahui hubungan anatar beberapa variabel dalam proses produksi dengan pendapatan yang diterima. Rumusnya adalah sebagai berikut :

$$\text{BEP} = \frac{a}{P - b}$$

BEP = TINGKAT Produksi Titik Impas

a = biaya produksi

b = harga variabe

P = Harga

III. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program ini diawali dengan tahap persiapan dengan pembelian bahan-bahan baku produksi manisan dan selai salak (*Salacca edulis*) dan pembelian alat-alat produksi. Tahap yang kedua yaitu tahap pengolahan atau tahap produksi. Produksi yang dilakukan pada tahap awal merupakan tahap percobaan pada komposisi bahan dan untuk mengenalkan produk pada

konsumen khususnya mahasiswa dan dosen-dosen FKIP Unmuh Jember. Produksi kedua dilakukan untuk mengetahui komposisi bahan yang baik dan terasa semua bahannya sampai tahap produksi ke dua. Pada produksi ke dua meliputi tahap *finishing* dan pemasaran produk manisan dan selai salak (*Salacca edulis*) kepada konsumen yang meliputi pemasaran melalui mulut ke mulut, penyebaran leaflet dan pemasaran melalui toko-toko dan warung-warung serta kedai kampus FKIP Universitas Muhammadiyah Jember.

IV. Pelaksanaan Program

a. Waktu dan tempat pelaksanaan

Waktu pelaksanaan : 5 bulan

Tempat pelaksanaan produksi :

Pemasaran : kampus Unmuh Jember, warung makan dan toko-toko

b. Tahap pelaksanaan / jadwal pelaksanaan

Tabel 1 . Pelaksanaan Kegiatan

JENIS KEGIATAN	Minggu Ke-									
	Bulan 1		Bulan 2		Bulan 3		Bulan 4		Bulan 5	
Persiapan Alat	■									
Pembelian Bahan		■	■	■	■					
Tahap Produksi					■	■	■	■	■	
Pemasaran								■	■	■
Pembuatan Laporan									■	■

c. Instrumen Pelaksanaan

➤ Produksi

Dalam produksi produk manisan dan selai Salak (*Salacca edulis*) terjadi perubahan resep disini untuk mencocokkan komposisi sehingga menghasilkan rasa yang khas dilidah para konsumen.

Perubahan yang dilakukan adalah pada penambahan bahan yaitu dengan di tambah kapur sirih sebagai perendam buah salak.

Adapun mekanisme pembuatan manisan salak adalah sebagaiberikut:

1. Kupas salak dan belah menjadi 2 bagian.
2. Remas-remas salak dengan garam dan ditambah 1 sendok makan air kapur sirih hingga layu.
3. Cuci bersih dan tiriskan.
4. Rebus air dan kayu manis hingga mendidih.
5. Masukkan citrun dan salak, aduk rata. Angkat dan diamkan selama 1 malam
6. Keesokan hari salak di olah dengan cara melarutkan 5 sendok makan gula, 3 potong kayu manis hingga mendidih, setelah dingin lalu manisan salak di *packing*.

Mekanisme pembuatan selai salak

1. Kupas 8-10 buah salak (*Salacca edulis*) kemudian cuci bersih dengan air mengalir
2. Pisahkan salak tersebut dengan bijinya
3. Haluskan salak tersebut dengan menggunakan parut
4. Masak 4-6 sendok gula dengan 1 gelas air hingga larut
5. Masukkan hasil parutan salak aduk rata dengan batang pengaduk
6. Masak selama kurang lebih 10 menit
7. Angkat kemudian dinginkan
8. Selai salak (*Salacca edulis*) siap di *packing*.

➤ **Pemasaran**

Produk dipasarkan dengan nama manisan dan selai Buah Salak (*Salacca edulis*) sebagai jajanan sehat tanpa pengawet. Proses pemasaran dilakukan dengan *direct selling* (mulut ke mulut), ke toko-toko atau warung makan dan kedai kampus FKIP Unmuh Jember. Sedangkan untuk manisan dan selai Buah Salak (*Salacca edulis*) melalui leaflet, media internet dengan jejaring sosial facebook. Dan untuk target dari produk manisan dan selai Buah Salak (*Salacca edulis*) adalah para mahasiswa, dosen-dosen serta masyarakat luas.

a. Biaya Investasi dan Penyusutan

Tabel 2. Biaya investasi dan penyusutan

Uraian	Deskripsi			Nilai beli
	Jumlah	Satuan	harga satuan	
Kompor	1	Buah	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
Gas	1	Buah	Rp 130.000,00	Rp 130.000,00
Panci	1	Buah	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00
Wajan	1	Buah	Rp 35.000,00	Rp 35.000,00
Sendok	1	Lusin	Rp 12.000,00	Rp 12.000,00
Batang Pengaduk	1	Buah	Rp 3.500,00	Rp 3.500,00
Parutan	1	Buah	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
Mangkok	1	Buah	Rp 4.000,00	Rp 4.000,00
Gula	1	Kg	Rp 10.000,00	Rp 10.000,00
Salak	1	Kg	Rp 8.000,00	Rp 8.000,00
Kayu manis	1	Bungkus	Rp 3.000,00	Rp 3.000,00
Citrun	1	Bungkus	Rp 1.500,00	Rp 1.500,00
Mika pembungkus	1	Lusin	Rp 3.000,00	Rp 3.000,00
Plastik pembungkus	1	Lusin	Rp 2.500,00	Rp 2.500,00
Benang sulam	1	Buah	Rp 1.500,00	Rp 1.500,00
total biaya investasi				Rp 434.000

Perhitungan Laba

Tabel 5. Perhitungan laba rugi

	Uraian	Produksi bulan pertama jualan
Target Penjualan		
	Volume Penjualan	Manisan 10 Bungkus@500 Selai 6 Bungkus@1500
Total pemasukan		14.000
Pengeluaran		434.000
	Biaya Produksi	434.000
Total pengeluaran		434.000
Laba bersih		-

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program sudah berjalan dengan cukup baik, dengan penjualan yang cukup lumayan pada waktu penjualan efektif selama kurang lebih 3 bulan. Meskipun nilai laba yang diperoleh tidak mencapai jutaan rupiah tetapi usaha ini cukup menarik untuk terus dijalankan, bahkan mungkin laba bersih yang akan dihasilkan nantinya dapat mencapai jutaan.

Dalam program ini terdapat beberapa kendala yang dihadapi

Tabel 6. Kendala di Lapangan

ASPEK	PERMASALAHAN	PENYELESAIAN
Teknis	Lamanya pencocokan komposisi manisan dan selai salak (<i>Salacca edulis</i>) hingga sampai 2 kali percobaan	Pencatatan takaran sehingga dalam pengolahan bisa memperoleh hasil komposisi bahan yang pas
Organisasi pelaksanaan	Sulitnya untuk mengatur jadwal kegiatan PKM	Mengambil hari libur yang sama
Keuangan	Keterlambatan pemberian dana	Mengambil pinjaman dari kampus

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Program ini berjalan dengan cukup baik, dan layak dikembangkan dikalangan masyarakat karena mengingat respon positif dikalangan konsumen.

b. Saran

Kebersamaan dalam tim sangat memiliki pengaruh suksesnya produksi manisan dan selai buah salak (*Salacca edulis*). Dan pemasaran dari manisan dan selai buah salak harus bersaing dengan harga bahan yang begitu mahal, sehingga diperlukan suatu inovasi yang berbeda agar manisan dan selai buah salak (*Salacca edulis*) memiliki suatu keunggulan dibanding dengan manisan dan selai yang beredar di pasaran lain pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

<http://kacangbandung.blogspot.com/2011/12/resep-manisan-salak.html> diaccess tanggal 12 Juni 2012



<http://ratudoria.wordpress.com/2010/06/12/manisan-salak/> diaccess tanggal 12 Juni 2012

<http://salacasand.wordpress.com/lebih-lengkap-tentang-salak-pondoh/> diaccess tanggal 12 Juni 2012

<http://apakabarsidimpuan.com/2011/02/mengenal-dan-manfaat-buah-salak/> diaccess tanggal 12 Juni 2012

<http://kreasianakbanjarmasin.blogspot.com/2012/05/manfaat-khasiat-buah-salak-terbaru.html> diaccess tanggal 12 Juni 2012

Dokumentasi

 <p>Proses pencucian salak</p>	 <p>Perebusan kayu manis hingga berwarna merah</p>	 <p>Perebusan salak ke dalam rebusan kayu manis</p>
 <p>Penghalusan salak untuk pembuatan selai</p>	 <p>Pemasakan gula</p>	 <p>Penggorengan selai</p>
 <p>Pembungkusan selai</p>	 <p>Selai yang sudah di bungkus</p>	 <p>Label Produk</p>