

USULAN PROGRAM INOVASI DAN INVENSI BATLIBANGDA

MENGOLAH JANTUNG PISANG MENJADI BISKUIT

CEMILAN RENDAH LEMAK DAN TINGGI SERAT

KATEGORI :

AKADEMISI

DIUSULKAN OLEH :

1. DEVITA ARYASARI, S.E., M.S.M.

 NIP : 100102276

2. DR. DEDI RIANTO RAHADI, M.M.

 NIP :

UNIVERSITAS BINA DARMA PALEMBANG

PALEMBANG

2012

 **HALAMAN PENGESAHAN**

**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

 1. Judul kegiatan : Mengolah Jantung Pisang Menjadi Biskuit Cemilan

 Rendah Lemak Dan Tinggi Serat

1. Bidang kegiatan : Inovasi
2. Bidang ilmu : ( ) Kesehatan ( ) Pertanian

 ( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa

 ( **🗸**) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora

 ( ) Pendidikan

1. Ketua Pelaksana Kegiatan
	1. Nama lengkap : Devita Aryasari
	2. NIP : 100102276
	3. Jurusan : Ekonomi manajemen
	4. Perguruan tinggi : Universitas Bina Darma

 e. Alamat rumah : Palm View Residence 1 Blok B No. 1

 Jln. Sukabangun 1 Km 6.5 Palembang 30151

f. No. Telp. / HP : 08128005184

g. Email : devips98@gmail.com

 5. Anggota Pelaksana Kegiatan / Penulis : 1 orang

 6. Biaya kegiatan total :

* 1. Sumber Pribadi : Rp. 10.000.000,00
	2. Sumber lain : -

7. Jangka waktu pelaksanaan : 5 bulan

 Palembang, 13 Oktober 2012

 Ketua Pelaksana Program

 ( Devita Aryasari )

 NIP. 100102276

**DAFTAR ISI**

Halaman Pengesahan.............................................................................................i

Daftar Isi ………………………………………………………..........................ii

1. Judul Program....................................................................................................1

2. Latar Belakang Masalah....................................................................................1

3. Perumusan Masalah...........................................................................................2

4. Tujuan Program.................................................................................................2

5. Luaran yang diharapkan....................................................................................2

6. Kegunaan dan Manfaat Ekonomis Bagi Dosen.................................................2

7. Gambaran Umum Rencana Usaha.....................................................................3

8. Metode Pelaksanaan Program............................................................................4

9. Jadwal Kegiatan Program..................................................................................6

10. Rancangan Biaya.............................................................................................7

11. Lampiran

 1. Daftar Riwayat Hidup Ketua Pelaksana ........................................12

2. Daftar Riwayat Hidup Anggota Pelaksana.....................................13

3. Gambaran Teknologi Pengolahan Jantung Pisang Menjadi

 Biskuit............................................................................................14

**1. Judul : Mengolah** Jantung Pisang Menjadi Biskuit Cemilan Rendah Lemak

**2. Latar Belakang Masalah**

Pada umumnya cemilan bersifat mengenyangkan dan bisa menimbulkan kegemukan. Ada beberapa jenis cemilan diantaranya adalah biskuit, roti, kue, wafer, dan lain sebagainya. Banyak orang yang hobi makan cemilan. Tujuan mereka makan cemilan adalah mendapatkan kepuasan tersendiri dan mengenyangkan badan. Hal ini tergantung pada kadar lemak yang ada pada cemilan tersebut. Semakin rendah kadar lemak suatu makanan maka resiko kegemukan bisa dihindari.

Di Indonesia masih banyak sekali tanaman yang mempunyai manfaat yang baik bagi kesehatan manusia yang belum dikembangkan. Salah satu dari sekian banyak tanaman yang bermanfaat bagi kesehatan manusia adalah jantung pisang. Berbeda dengan buahnya yang berasa manis, jantung pisang tidak begitu enak rasanya sehingga nilai ekonominya rendah. Namun karena memiliki nilai gizi dan khasiat yang penting untuk kesehatan, jantung pisang mulai di konsumsi oleh masyarakat. Untuk meningkatkan daya terima masyarakat luas, jantung pisang harus diolah menjadi berbagai produk. Pada saat ini permintaan akan cemilan rendah lemak tinggi, tetapi masih sedikit sekali produk cemilan yang rendah lemak.

Untuk mengatasi permasalahan kurangnya cemilan rendah lemak dan menangkap peluang pasar disini kami menginovasikan dengan cara mengolah cemilan biskuit berbahan jantung pisang. Hasil olahan ini bersifat mengenyangkan tetapi tidak menyebabkan kegemukan, bahkan cemilan ini mengandung protein mineral (terutama fosfor, kalsium, dan zat besi), serta sejumlah vitamin A, B1 dan C. Cemilan ini bernama *“* Biskuit Jantung Pisang Cemilan Rendah Lemak (JANGPIS)“. Diharapkan dengan kegiatan inovasi ini kami sebagai akademisi dapat langsung merasakan bagaimana penemuan ini dapat memenuhi kebutuhan masyarakat.

**3. Perumusan Masalah**

 Berdasarkan asumsi yang telah dikemukakan maka dapat diajukan permasalahan :

1. Bagaimana cara meningkatkan nilai ekonomi jantung pisang agar bisa menangkap peluang pasar ?

2. Bagaimana cara mengatasi persaingan penjualan makanan olahan dari bahan jantung pisang dengan makanan yang sejenis ?

**4. Tujuan**

1. Meningkatkan nilai ekonomi jantung pisang agar bisa menangkap peluang pasar yaitu dengan cara mengolah jantung pisang menjadi Biskuit Jantung Pisang (JANGPIS). Dengan diolah menjadi biskuit peluang pasar penjualan jantung pisang akan terbuka.

2. Mengatasi persaingan penjualan makanan olahan dari bahan jantung pisang (Biskuit Jantung Pisang) dengan makanan yang sejenis (soyjoy). Kami tidak perlu khawatir tentang persaingan pasar karena target penjualan kami adalah para penderita diabetes, jantung dan orang yang sedang melakukan program diet.

**5. Luaran yang Diharapkan**

 **Luaran**  yang di harapkan adalah:

1. Dapat memenuhi keinginan konsumen yang mengharapkan cemilan yang tidak menyebabkan kegemukan (obesitas).

2. Masyarakat dapat mengetahui betapa banyak manfaat jantung pisang bagi tubuh manusia.

3. Penjualan biskuit jantung pisang rendah lemak ini diharapkan dapat mencapai target penjualan.

**6. Kegunaan Dan Manfaat Ekonomis Bagi Dosen**

1.Mengembangkan jiwa wirausaha dan melatih kemandirian dengan membukausaha sendiri.

2. Mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh.

3. Membuat usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan.

4. Meningkatkan nilai ekonomis jantung pisang dengan diolah menjadi biskuit cemilan rendah lemak dan tinggi serat.

**7. Gambaran Umum Rencana Usaha**

**7.1. Survei pasar tentang data orang yang makan jantung pisang**

 Banyaknya orang di Indonesia yang mulai mengkonsumsi jantung pisang karena manfaat dan khasiat dari jantung pisang. Jantung pisang ini telah menjadi menu utama di beberapa restoran yang meyajikan menu-menu makanan tradisional. Hal ini menjadi peluang tersendiri bagi kami untuk memasarkan biskuit jantung pisang ini dikarenakan masyarakat yang biasanya hanya tahu bahwa jantung pisang hanya dapat dibuat menjadi sayur lodeh, abon, bakso dan dendeng ini kami buat menjadi sebuah *“*Biskuit Jantung Pisang Cemilan Rendah Lemak dan Tinggi Serat*”* yang bisa dinikmati kapan saja oleh para penderita diabetes, jantung dan orang yang sedang melakukan program diet. Dengan inovasi kami ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari jantung pisang serta meningkatkan daya beli masyarakat yang mengkonsumsi jantung pisang.

**7.2. Cara konsumsi jantung pisang pada umumnya**

 Jantung pisang umumnya dikonsumsi dalam bentuk sayur, abon, bakso dan di lalap atau dimasak bersama campuran sayur. Ini dapat dimanfaatkan sebagai kandungan pangan yang berguna untuk meningkatkan kadar gizi dan serat.

 **7.3. Keunikan**

Biasanya jantung pisang hanya dibuang oleh sebagian besar orang dan ada juga yang telah memanfaatkannya menjadi sayur jantung pisang dengan cara dibuat sayur lodeh akan tetapi sekarang kami membuat olahan jantung pisang yang lebih unik yaitu dengan cara dibuat sebagai cemilan yang enak dan mengenyangkan tanpa harus timbul rasa takut akan kegemukan. Kerena cemilan ini bukan sekedar cemilan biasa tetapi cemilan yang mengenyangkan dan rendah lemak serta tinggi serat.

**7.4. Potensi**

 Jantung pisang yang kami inovasikan bernama ” Biskuit Jantung Pisang Cemilan Rendah Lemak dan Tinggi Serat”. Ini akan memberikan potensi besar terhadap keuntungan penjualan karena orang akan tertarik dan penasaran dengan rasa dari biskuit jantung pisang ini dan segera mencoba serta langsung membeli produk kami ini.

**7.5. Kualitas**

 Kami memilih jantung pisang berkualitas bagus dan masih segar serta penggunaan bahan tambahan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi sesuai persyaratan badan POM. Biskuit ini dijamin halal dan dijamin enak.

**7.6. Potensi pasar**

 Di Indonesia semua orang tidak asing lagi mendengar yang namanya jantung pisang. Berdasarkan data yang kami dapat jantung pisang sangat bagus untuk orang yang sedang menjalankan program diet, untuk penderita diabetes, masalah pencernaan dan penyakit jantung. Namun di Indonesia jantung pisang hanya dijadikan sebagai sayur, abon, bakso jantung pisang, selebihnya jantung pisang tidak dimanfaatkan. Perkiraan kami orang-orang akan menyukai makanan yang kami buat ini yaitu ” Biskuit jantung pisang ”.

**7.7. Motivasi pembeli**

 Motivasi pembeli membeli makanan biskuit jantung pisang ini karena keunikan dan cita rasa yang berbeda dengan biskuit lainnya, serta manfaat dari jantung pisang itu sendiri yang memiliki segudang manfaat untuk kesehatan kita.

1. **Metode Pelaksanaan Program**
	1. **Input**

**Bahan :**

1. Dua buah jantung pisang
2. Air secukupnya, untuk merebus jantung pisang
3. 175 gr mentega (bila lama disimpan di lemari es, sebaiknya dikeluarkan dulu dan biarkan beberapa saat di suhu ruangan sampai agak lembek dan tidak beku seperti sebelumnya.)
4. 1/2 sdt esens vanili
5. ½ sdt Baking powder
6. 100 gr gula rendah kalori
7. 250 gr susu rendah kalori
8. 300 gr tepung terigu (self raising flour), diayak
9. 50 gr coklat bubuk (chocolate couvertur)
10. 2 butir telur (ambil putih nya saja)

**8.2 Proses**

##  **Cara membuat** :

1. Mentega, esens vanili, gula halus, susu kental manis dikocok dengan menggunakan mixer dalam sebuah wadah besar. Kocok sampai mengembang dan tercampur rata.

2. Adonan kemudian ditambahkan tepung terigu dan coklat keping, campur dan aduk hingga rata. Kecepatan mixer diturunkan sampai kecepatan terendah. Setelah itu jantung pisang dimasukkan dan diaduk hingga rata.

3. Adonan dibentuk menjadi seperti bulatan sebanyak 1/2 sendok makan setiap buah. Bulatan tersebut kemudian diletakkan di atas loyang yang telah dilapisi kertas roti. Bulatan dipipihkan dengan bagian belakang Garpu hingga berbentuk bulat pipih (gepeng) dan diatur jarak antara bulatan-bulatan dalam loyang agar tidak terlalu rapat supaya biskuit bisa mengembang saat dioven.

4. Oven dinyalakan sampai suhu 180 derajat celcius. Loyang yang berisi kue biskuit dimasukkan dalam oven selama 20 menit. Setelah 20 Menit loyang dikeluarkan dari oven, kemudian dibiarkan di luar selama 5 menit, setelah itu barulah dipindahkan ke tempat penyimpanan biskuit.

 **8.3 Indikator Jangka Pendek**

Pemasaran percobaan olahan biskuit jantung pisang rendah lemak dan tinggi serat ini akan dilakukan pada bulan Oktober 2012. Dilakukan dengan cara pemasaran door to door dan di pinggir jalan dengan harapan dapat mendapat konsumen sebanyak-banyaknya.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Nama Alat | No. | Nama Alat |
| 1. | Kompor | 7. | 5 buah loyang |
| 2. | Mixer | 8. | Pisau |
| 3. | Panci | 9. | Dampar/Talenan |
| 4. | Oven | 10. | 2 buah baskom |
| 5. | 1 lusin sendok | 11. | 2 buah sodet |
| 6. | 1 lusin garpu |  |  |

 **8.4 Peralatan masak yang digunakan :**

1. **Jadwal Kegiatan Program**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Kegiatan** | **Bulan Ke-1** | **Bulan Ke-2** | **Bulan Ke-3** | **Bulan Ke-4** | **Bulan Ke-5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1.** | **Membuat uji coba produk** | **X** | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Packaging / mengemas produk** |  |  | **X** | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.**  | **Meninjau Pasar / survey** |  |  |  |  | **X** | **X** | **X** | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.**  | **Promosi produk** |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |  |  |  |  |
| **5.** | **Pemasaran produk** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** | **X** | **X** | **X** |

 Jadwal kegiatan program akan kami laksanakan sesuai dengan tabel program kegiatan dibawah ini :

 **10. Rancangan Biaya**

 **10.1 Bahan Habis Pakai**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **NAMA BAHAN** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1.  | Jantung Pisang | Bahan Pokok | 30 bh | Rp. 6.000 | Rp. 180.000 |
| 2. | Mentega | Bahan |  4 kg | Rp. 12.000 | Rp. 48.000 |
| 3. | Coklat bubuk | Bahan | 15 bks | Rp. 11.000 | Rp. 165.000 |
| 4. | Susu bubuk (Low Cal) | Bahan |  8 kg | Rp. 90.000  | Rp. 720.000 |
| 5. | Gula Bubuk (Low Cal) | Bahan |  4 kg | Rp. 20.000 | Rp. 80.000 |
| 6. | Garam | Penyedap |  2 kg | Rp. 8.000 | Rp. 16.000 |
| 7. | Esens Vanili | Penyedap |  1 kg | Rp. 14.000 | Rp. 14.000  |
| 8. | Soda Kue | Penyedap | 750 gr | Rp. 500  | Rp. 375.000 |
| 9. | Baking Powder  | Penyedap | 750 gr | Rp. 200 | Rp. 150.000 |
| 10. | Tepung Terigu | Bahan |  4 kg | Rp. 12.000  | Rp. 48.000 |
| 11. | Telur Ayam | Bahan |  5 kg | Rp. 8.000 | Rp. 40.000 |
| **Total** | **Rp.1.836.000** |

 **10.2 Peralatan Penunjang**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **NAMA ALAT** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1.  | Kompor | Pemanggang | 1 bh | Rp. 405.000 | Rp. 300.000 |
| 2. | Mixer | Pengaduk | 1 bh | Rp. 350.000 | Rp. 250.000 |
| 3. | Panci | Alat | 1 bh | Rp. 70.000 | Rp. 70.000 |
| 4. | Oven | Pemanggang | 1 bh | Rp. 500.000 | Rp. 500.000 |
| 5. | Sendok | Alat | 1 lusin | Rp. 45.000 | Rp. 45.000 |
| 6. | Garpu | Alat | 1 lusin | Rp. 45.000 | Rp. 45.000 |
| 7. | Loyang | Tempat adonan | 5 bh | Rp. 10.000 | Rp. 50.000 |
| 8. | Pisau | Alat | 3 bh | Rp. 35.000 | Rp. 105.000 |
| 9. | Dampar/Talenan | Alas | 3 bh | Rp. 25.000 | Rp. 75.000 |
| 10. | Baskom | Alat | 2 bh | Rp. 10.000 | Rp. 20.000 |
| 11. | Sodet | Alat | 2 bh | Rp. 5.000 | Rp. 10.000 |
| **Total** | **Rp. 1.675.000** |

 **10.3 Alat Tulis Menulis**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **NAMA BARANG** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1.  | Kertas A4 65 gr  | 2 rim | Rp. 30.000 | Rp. 60.000 |
| 2. | Kertas A4 80 gr | 1 rim | Rp. 40.000 | Rp. 40.000 |
| 3. | Refill Tinta Printer Htm | 5 kali | Rp. 20.000 | Rp. 100.000 |
| 4. | Refill Tinta Printer Wrn | 2 kali | Rp. 35.000 | Rp. 75.000 |
| 5. | Map Plastik wrn Kuning | 1 bh | Rp. 6.000 | Rp. 6.000 |
| **Total** | **Rp. 281.000** |

**10.4 Perjalanan Dinas**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **KETERANGAN** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1.  | Ongkos Survey Pasar  | Survey | 4 org | Rp. 30.000 | Rp. 120.000 |
| 2. | Konsumsi | Survey | 4 org | Rp. 20.000 | Rp. 80.000 |
| 3. | Bayar Parkir | Survey | 8 kali | Rp. 1.000 | Rp. 8.000 |
| **Total** | **Rp. 208.000** |

 **10.5 Pengeluaran Lain-lain**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **KETERANGAN** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1.  | Biaya Tes Lab  | Uji Makanan | 1 kali | Rp. 350.000 | Rp. 350.000 |
| 2. | Biaya Pemasaran | Pemasaran | 2 bln | Rp. 1.500.000 | Rp.3.000.000 |
| 3. | Izin Badan POM | Izin | 1 kali | Rp. 500.000 | Rp. 500.000 |
| 4. | Izin Label halal | Lebel Halal | 1 kali | Rp. 600.000 | Rp. 600.000 |
| 5. | Kemasan Produk | Kemasan | 100 bh | Rp. 500 | Rp. 50.000 |
| 6.  | Izin Usaha Penjualan | Izin |  | Rp. 1.500.000 | Rp.1.500.000 |
| **Total** | **Rp.6.000.000** |

**Biaya Total Point 10 :**

**Total 10.1 + Total 10.2 + Total 10.3 + Total 10.4 + Total 10.5 =**

**Rp.1.836.000 + Rp.1.675.000 + Rp.281.000 + Rp.208.000 + Rp.6.000.000**

 **= Rp.10.000.000 (Sepuluh juta rupiah)**

**11. Lampiran 1. Daftar Riwayat Hidup Ketua Pelaksana**

**I. IDENTITAS DIRI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1. | Nama Lengkap (dengan gelar) | Devita Aryasari, S.E., M.S.M. P/ |
| 1.2. | Jabatan Fungsional | - |
| 1.3. | NIP/NIK/No. identitas lainnya | 100102276 |
| 1.4. | Tempat dan Tanggal Lahir | Yogyakarta, 18 April 1980 |
| 1.5. | Alamat Rumah | Palm View Residence 1 Blok B/1 Jln.Sukabangun 1 Km. 6,5 Palembang 30151 |
| 1.6. | Nomor Telepon/Fax | - |
| 1.7. | Nomor HP | 08128005184 |
| 1.8. | Alamat Kantor |  Jln.Jend.A.Yani No.12 Palembang 30264 |
| 1.9. | Nomor Telepon/Fax | - |
| 1.10. | Alamat e-mail | devips98@gmail.com |

**II. RIWAYAT PENDIDIKAN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.1. Program: | **S1** | **S2** | **S3** |
| 2.2. Nama PT | Univ. Trisakti |  Univ. Ind | - |
| 2.3. Bidang Ilmu | Manajemen Keuangan | Manajemen Keuangan |  |
| 2.4. Tahun Masuk | 1998 | 2003 |  |
| 2.5. Tahun Lulus | 2003 | 2005 |  |

**III. PENGALAMAN PENELITIAN (bukan skripsi, tesis, maupun disertasi)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Tahun | Judul Penelitian | Pendanaan |
| Sumber  | Jml (Juta Rp) |
|  | 2009 | Penyediaan Informasi Database UMKM Tahun 2009. | BI Palembang | - |
|  | 2010 | Penyediaan Informasi Database UMKM Tahun 2010. | BI Palembang | - |
|  | 2011 | Penyediaan Informasi Database UMKM Tahun 2011. | BI Palembang | - |

Demikianlah daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan seperlunya.

 Peneliti

 (Devita Aryasari, S.E., M.S.M)

**Lampiran 2. Gambaran Teknologi Pengolahann Jantung Pisang Menjadi Biskuit**

**INPUT**

**OUTPUT**

Biskuit Jantung Pisang

Memanggang Adonan

Mencampur Bhn Utama

Memben

tuk Adonan

**BAHAN**

Membuat Adonan

**PROSES**