



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**PEMBUATAN *FISH NUGGET* “*FINE*” SEBAGAI PELUANG USAHA
BARU UNTUK MENINGKATKAN GIZI DAN KECERDASAN
MASYARAKAT DI INDONESIA**

BIDANG KEGIATAN:
PKM-Artikel Ilmiah

Oleh:

HETIK YULIATI	(106421403915/2006)
PUTRI PRIYANTI	(407422409326/2007)
LINDA WULAN P.	(107431411308/2007)

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG
2010**

HALAMAN PENGESAHAN USULAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA ARTIKEL ILMIAH

1. Judul Kegiatan : Pembuatan *Fish Nugget (Fine)* sebagai
Peluang Usaha Baru untuk Meningkatkan
Gizi dan Kecerdasan Masyarakat di
Indonesia
2. Bidang Kegiatan : (√) PKM-AI () PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan /Penulis
- a. Nama Lengkap : Hetik Yuliati
 - b. NIM : 106421403915
 - c. Jurusan/Program Studi : Ekonomi/S1 Pendidikan Akuntansi
 - d. Universitas : Universitas Negeri Malang
 - e. Alamat Rumah : Jl. Ambarawa No. 22D Malang
 - f. No telp/HP : 085736047776
 - g. Alamat email : hetty_caem@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana : 2 Orang
5. Dosen Pembimbing
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Makaryanawati, S.E., Ak, M.Si.
 - b. NIP : 132308213
 - c. Alamat Rumah : Jl. Terusan Wijaya Kusuma 4, Malang
 - d. No Telp/HP : 085234005999

Menyetujui
Pembantu Dekan
Bidang Kemahasiswaan FE,

Malang, 15 Januari 2010
Ketua Pelaksana Kegiatan,

Dr. Dyah Aju Wardani, M.Si, Ak
NIP. 196701081999032001

Hetik Yuliati
NIM 106421403915

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan UM

Dosen Pendamping,

Kadim Masjkur
NIP 195412161981021001

Makaryanawati,S.E.,Ak,M.Si.
NIP 197402052005012002

PEMBUATAN *FISH NUGGET (FINE)* SEBAGAI PELUANG USAHA BARU UNTUK MENINGKATKAN GIZI DAN KECERDASAN MASYARAKAT DI INDONESIA

Hetik Yuliati, dkk. 2009. Universitas Negeri Malang.

ABSTRAK

Rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, yang disebabkan oleh lemahnya sistem penawaran, pemasaran, dan kekurangan suplai ikan ke daerah-daerah yang jauh dari pantai atau dari pembudidaya ikan. Fish Nugget “Fine” merupakan suatu bentuk produk olahan daging ikan yang dikemas dengan rasa yang berbeda, lebih menarik, gurih, dan nikmat. Berdasarkan latar belakang maka peneliti membuat rumusan masalah ,yaitu (1) bagaimana proses pembuatan Fish Nugget “Fine”; (2) bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan Fish Nugget “Fine”; dan (3) bagaimana analisa ekonomi tentang usaha Fish Nugget “Fine”.

Metode pendekatan dalam pelaksanaan program adalah konsultasi dengan pembimbing, Riset Pemasaran, membuat rancangan produk dan menyiapkan tempat, kegiatan produksi, merintis jaringan pemasaran, evaluasi program membuat dan menyusun rencana tindak lanjut, membuat laporan dan menyusun rencana ke depan dan pengiriman laporan ke Dikti.

Hasil pemikiran kritis yang kami susun adalah (1)Fish Nugget “Fine” telah mendapatkan perizinan dari Dinas Kesehatan Tulungagung dengan P-IRT No. 202350401897; (2) Produk Fish Nugget “Fine” memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan produk lainnya, yaitu tidak mengandung bahan pengawet dan bahan penyedap, Fish Nugget “Fine” hanya mempergunakan bahan-bahan alami pada proses produksi, sehingga produk ini aman untuk dikonsumsi dan memiliki cita rasa yang alami dan enak; (3) Pemasaran produk ini masih sebatas beberapa wilayah di Tulungagung, Blitar, dan Malang.(4) Analisis ekonomi dalam memproduksi 3830 unit produk Fish Nugget “Fine” memerlukan cost sebesar Rp 5.455.537,50. Biaya rata-rata per unit (Average Cost) adalah Rp 1.4244,22. Total laba usaha yang diperoleh untuk 3 bulan produksi Fish Nugget “Fine” adalah Rp 1.283.462,50. Untuk cash flow, pada bulan juni yang merupakan akhir dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini, kas kami dalam cash flow berjumlah Rp6.753.400,00. Dengan demikian, dalam jangka waktu 3 bulan, kas awal sebesar Rp 6.000.000,00 telah dapat kembali.

Kata kunci: Fish Nugget, Gizi dan Kecerdasan, Profit.

ABSTRACT

The low consumption of fish in Indonesia, which is caused by weak supply systems, marketing, and lack of fish supply to areas far from shore or from fish farmers. Fish Nugget "Fine" is a form of processed meat products are packaged with different flavors, more interesting, tasty, and delicious. Based on the background of the research problem formulation, namely (1) how the process of making Fish Nugget "Fine"; (2) how the right marketing strategy to market the Fish Nugget "Fine"; and (3) how the economic analysis of efforts Fish Nugget " fine ".

Method of approach in the implementation of the program in consultation with supervisor, marketing research, product design and made up a place, production activities, pioneering marketing network, making the program evaluation and follow-up plan, make a report and plan ahead and sending reports to the Higher Education . The results of critical thinking which is compiled by us (1) Fish Nugget "Fine" has a permit from the Department of Health Tulungagung with P-IRT No. 202350401897; (2) Fish Products Nugget "Fine" has a distinct advantage compared to other products, which contain no preservatives and flavoring, Fish Nugget "Fine" to use only natural ingredients in the production process, so that these products are safe for consumption and has a natural taste and good; (3) Marketing these products is still limited to some areas in Tulungagung, Blitar and Malang. (4) economic analysis in 3830 to produce a product unit Fish Nugget "Fine" requires the cost of USD 5,455,537.50 . The average cost per unit (Average Cost) is Rp 1.4244,22. Total operating income obtained for the 3-month production of Fish Nugget "Fine" is USD 1,283,462.50. For cash flow, in the month of June which is the end of the activities of this Student Creativity Program, our cash in the cash flow amounted Rp6.753.400, 00. Thus, within a period of 3 months, initial cash of Rp 6,000,000.00 has been able to return.

Keywords: Fish Nugget, Nutrition and Intelligence, Profit.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki wilayah perairan yang luasnya mencapai 5,8 juta km² dan didalamnya menjajikan potensi ekonomi terutama dari ikan sebagai sumber gizi tinggi bagi masyarakat. Namun sampai saat ini, masih sekitar 58,5 persen dari potensi pelestarian ikan laut yang mencapai 6,18 juta ton per tahun yang dimanfaatkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka, padahal nilai protein dan gizi yang terkandung dalam ikan sangat tinggi (<http://www.beritaiptek.com>).

Kandungan gizi yang terkandung dalam ikan juga dapat menghindarkan dari penyakit degeneratif seperti jantung koroner, tekanan darah tinggi, stroke dan kanker. Menurut Ketua Umum Dewan Pimpinan Nasional Asosiasi Perusahaan Jasaboga Indonesia, R.A.Hj. Ning Sudjito, ST, berdasarkan penelitian ditemukan bahwa mutu protein ikan setingkat dengan protein daging, sedikit di bawah telur dan diatas protein sereal dan kacang-kacangan. Asam amino ikan dapat meningkatkan mutu protein pangan lain. Ikan laut kaya akan lemak, vitamin dan mineral, sedangkan ikan tawar banyak mengandung karbohidrat. Ikan memiliki kandungan yodium tinggi yang bisa mencapai 830 mikro gram per kilogram. Berbeda dengan daging yang hanya 50 mikro gram dan telur 93 mikrogram. Selain itu, ikan mengandung omega-3 yang bermanfaat menurunkan kadar kolestrol dalam darah. Jadi, sering mengkonsumsi ikan dapat membantu mencegah terjadinya aterosklerosis

dan penyakit jantung. Apalagi asam lemak omega-3 dan omega-6 pada ikan dapat meningkatkan kecerdasan anak. Asam lemak ini juga sangat penting dikonsumsi oleh ibu hamil yang dapat membentuk otak janin (<http://www.beritaiptek.com>).

Rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, menurut Menteri Kelautan dan Perikanan Indonesia, disebabkan oleh lemahnya sistem penawaran, pemasaran, dan kekurangan suplai ikan ke daerah-daerah yang jauh dari pantai atau dari pembudidaya ikan. Jadi untuk itu perlu dilakukan terobosan baru dalam mendorong masyarakat untuk lebih menyukai mengkonsumsi ikan untuk memenuhi kebutuhan gizi dan protein, dan selanjutnya untuk meningkatkan kecerdasan masyarakat di Indonesia. Rasa ikan yang amis, juga merupakan faktor lain yang menyebabkan masyarakat kurang menyukai produk dari ikan.

Fish Nugget "Fine" merupakan suatu bentuk produk olahan daging ikan yang terbuat dari ikan yang telah giling dan dicetak dalam bentuk potongan empat persegi ataupun bentuk lainnya yang menarik. Potongan ini kemudian dilapisi tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*). Meskipun kandungan gizi dan protein ikan jauh lebih tinggi dari ayam dan daging lainnya, namun produk-produk dari ikan kurang populer di Indonesia. Bahkan *nugget* di Indonesia yang paling banyak adalah *chicken nugget*, sedangkan *Fish Nugget Fine* belum terlalu populer di Indonesia (<http://id.wikipedia.org/wiki/Nugget>). Untuk itu dengan produk *Fish Nugget "Fine"* ini diharapkan masyarakat dapat menikmati ikan tidak dengan rasa ikan yang *amis*, namun produk ikan ini akan dikemas dengan rasa yang berbeda, lebih menarik, gurih, dan nikmat.

Program ini akan difokuskan pada pemecahan masalah-masalah yang dirumuskan yaitu: (1) bagaimana proses pembuatan *Fish Nugget "Fine"*, (2) bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan *Fish Nugget "Fine"*, dan (3) bagaimana analisa ekonomi tentang usaha *Fish Nugget "Fine"*.

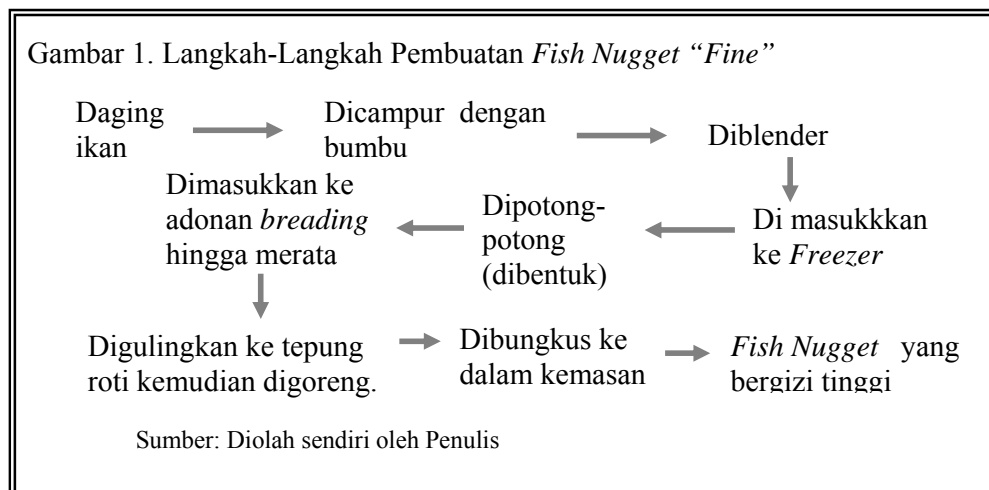
Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa ini yaitu: (1) mendeskripsikan proses pembuatan *Fish Nugget "Fine"*. (2) mengembangkan strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan *Fish Nugget "Fine"*, dan (3) mendeskripsikan analisa ekonomi tentang usaha *Fish Nugget "Fine"*.

Usaha pembuatan *Fish Nugget "Fine"* sangat berpotensi untuk masyarakat di Indonesia. Bahan baku utama *Fish Nugget "Fine"* ini adalah ikan, baik ikan laut maupun ikan air tawar. Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki perairan yang sangat luas sehingga hasil ikan di Indonesia sangat melimpah. Bahkan Indonesia juga menjadi salah satu produsen ikan terbesar di dunia dengan hasil tangkapan ikan yang sangat banyak, sehingga harga ikan relatif murah, yaitu sekitar Rp 12.000,00 per kilogram (ikan lele) atau sekitar Rp 35.000,00 per kilogram (ikan tengiri).

Di Indonesia, ikan biasanya diolah dengan cara digoreng, dibakar, atau dikukus, sehingga jika dinilai dari segi ekonomi nilai ikan dengan olahan bisa menghasilkan nilai ekonomi yang kurang. Untuk itu dengan adanya pengolahan ikan menjadi *Fish Nugget "Fine"*, maka akan dapat menambah nilai ekonomi dari ikan. Ikan yang telah diolah menjadi *Fish Nugget "Fine"* dijual dengan harga Rp 2.000,00 tiap kemasan dengan isi 50 gram atau 5 buah *Fish Nugget "Fine"*. Produk *Fish Nugget "Fine"* dengan mempergunakan bahan baku ikan tengiri, untuk 1 kilo gram bahan baku dapat menghasilkan 50 unit produk. Penggunaan

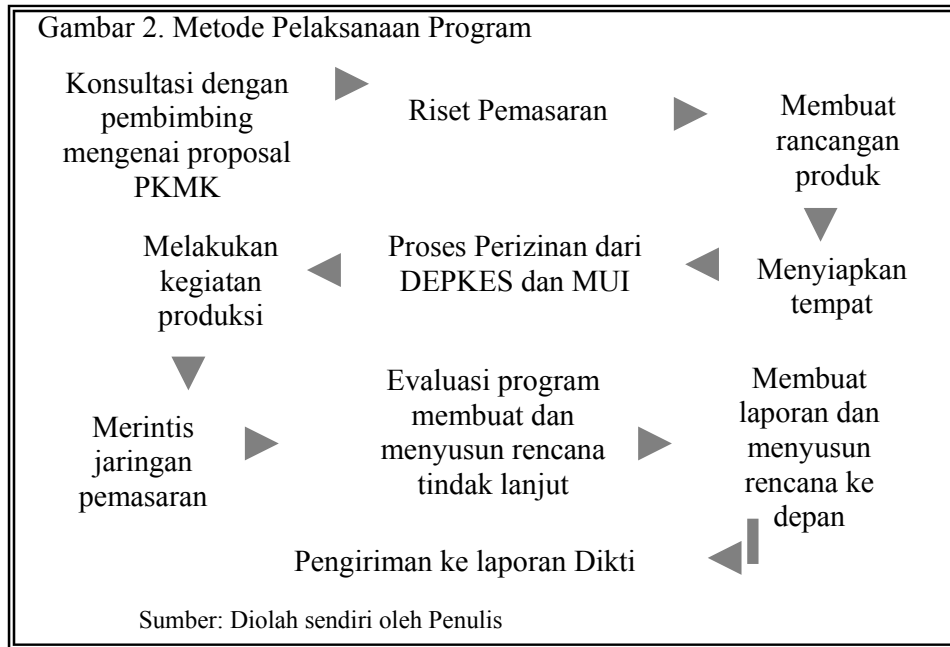
ikan dalam pembuatan *nugget* ini memiliki keunggulan tersendiri, selain memiliki rasa yang gurih, kandungan gizi dan protein *Fish Nugget "Fine"* sangat baik untuk menunjang kecerdasan otak. Untuk itu dengan usaha *Fish Nugget "Fine"* ini, selain bertujuan untuk *profit oriented*, usaha ini juga dapat bermanfaat bagi konsumen dalam upaya peningkatan gizi dan kecerdasan masyarakat di Indonesia. Potensi pemasaran *Fish Nugget "Fine"* sangat luas. Meskipun tidak semua masyarakat menyukai produk dari ikan yang notabene identik dengan rasa *amis*, namun dengan adanya *Fish Nugget "Fine"* dengan penampilan yang unik dan rasa yang lezat, diperkirakan masyarakat akan tertarik untuk mengkonsumsinya sebagai salah satu pelengkap makanan pokok mereka. Dengan demikian, penjualan *Fish Nugget "Fine"* dapat dilakukan secara optimal. Produk *Fish Nugget "Fine"* dikemas dalam plastik kedap udara, dan dijual di warung dan toko, serta dijual langsung oleh produsen kepada konsumen. Dalam upaya meningkatkan tingkat keberhasilan pemasaran dan kepuasan konsumen, maka dalam pemasaran produk dilakukan kombinasi 4 (empat) variabel *marketing mix* atau kegiatan yang merupakan inti dari sistem pemasaran, yaitu produk, harga, kegiatan promosi, dan tempat (saluran distribusi) atau sering disebut 4P (*Product, Price, Promotion, and Place*).

Fish Nugget "Fine" ini diproduksi di Tulungagung yang merupakan pemasok terbesar ikan air tawar di Jawa Timur. Usaha *Fish Nugget "Fine"* ini diberikan merk "*Fine*" yang merupakan kependekan dari *Fish Nugget "Fine"*, tujuan pemberian merk ini adalah agar mudah dihafalkan oleh konsumen. Sedangkan slogan dari usaha ini adalah "*Eat Fine For a Better Tomorrow*", yang bertujuan untuk memperkenalkan kepada masyarakat untuk lebih menyukai ikan dengan mengkonsumsi *Fish Nugget "Fine"* untuk esok yang lebih baik (gizi, kesehatan, dan kecerdasan). Berikut Langkah-langkah pembuatan *Fish Nugget "Fine"*.



METODE

Metode pendekatan program ini melalui beberapa tahap sebagai berikut.



Metode pendekatan program ini melalui beberapa tahap sebagai berikut. Konsultasi dengan pembimbing mengenai proposal PKMK, riset pasar, membuat rancangan produk, menyiapkan tempat, proses perizinan dari DEPKES dan MUI, melakukan proses produksi, merintis jaringan pemasaran, evaluasi program membuat dan menyusun rencana tindak lanjut, membuat laporan dan menyusun rencana ke depan dan yang terakhir pengiriman laporan ke DIKTI.

Pelaksanaan program dilakukan mulai tanggal 26 Februari 2009 sampai tanggal 26 Juni 2009, namun kegiatan ini rencananya akan kami lanjutkan terus menjadi kegiatan usaha mandiri karena menurut kami program ini memiliki prospek yang sangat baik sebagai peluang usaha yang menguntungkan. Tempat produksi *Fish Nugget "Fine"* adalah di Tulungagung, tepatnya di desa Tungulsari Kecamatan Kedungwaru Kabupaten Tulungagung. Tempat produksi ini dinilai cukup strategis, karena Tulungagung merupakan pemasok ikan tawar terbesar di Jawa Timur dan mampu menghasilkan ikan laut yang melimpah dengan penawaran harga relatif murah jika dibandingkan dengan daerah lain. Tempat produksi ini merupakan tempat yang memiliki standar yang memenuhi syarat produksi usaha dengan telah memiliki perizinan dari Dinas Kesehatan P-IRT No. 202350401897.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diawali

dengan konsultasi kepada dosen pembimbing mengenai proposal PKMK yang telah disetujui Dirjen Dikti. Konsultasi dengan pembimbing ini kami laksanakan mulai akhir bulan february sampai sekarang. Dosen pendamping kami yaitu ibu Makaryanawati selalu membimbing dan mendampingi kami dalam melaksanakan kegiatan program Kreativitas Mahasiswa. Dalam organisasi pelaksana yang diketuai oleh Hetik Yuliaty, terbagi dalam 4 organisasi, yaitu manajemen Produksi dengan penanggung jawab Hetik Yuliaty, Sumber daya Manusia penanggung jawabnya Linda Wulan, Pemasaran penanggung jawabnya Linda Wulan, dan manajemen Keuangan dengan penanggung jawab Putri Priyanti.

Untuk mengetahui pangsa pasar yang cocok untuk produk *Fish Nugget "Fine"*, maka kami mengadakan riset pemasaran diberbagai tempat, yaitu di Tulungagung, Blitar, dan Malang. Setelah itu, kami membuat rancangan produk dengan percobaan produksi agar produk yang kami hasilkan diminati oleh banyak konsumen. Rancangan produk ini kami laksanakan selama 5 x produksi. Proses selanjutnya adalah penyiapan tempat produksi, yaitu di Desa Tunggulsari Kedungwaru Tulungagung yang merupakan tempat tinggal anggota PKM supaya tidak memerlukan pembelian peralatan yang banyak, jadi kami bisa lebih fokus pada kegiatan produksi.

Kegiatan selanjutnya adalah memproses perizinan ke Dinas Kesehatan dan Majelis Ulama Indonesia. Produk *Fish Nugget "Fine"* telah mendapatkan perizinan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung dengan P-IRT No. 202350401897. Sedangkan perizinan Majelis Ulama Indonesia masih belum kami dapatkan. Untuk kedepannya setelah kami mampu memperoleh modal yang cukup untuk perluasan usaha. Produksi *Fish Nugget "Fine"* memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan produk lainnya, yaitu tidak mengandung bahan pengawet dan bahan penyedap. *Fish Nugget "Fine"* hanya mempergunakan bahan-bahan alami pada proses produksi, sehingga produk ini aman untuk dikonsumsi dan memiliki cita rasa yang alami dan enak.

Produksi *Fish Nugget "Fine"* ini telah dilakukan sebanyak 22 kali, dengan RENTANG WAKTU Maret sampai Juni 2009. penjabaran sebagai berikut.

Pemasaran produk ini masih sebatas beberapa wilayah di Tulungagung, Blitar, dan Malang. Produk *Fish Nugget "Fine"* belum dipasarkan di daerah lain, karena produk ini masih memerlukan penyesuaian dengan keinginan pasar dan produk ini hanya bisa dikonsumsi maksimal 2 hari (dalam suhu udara normal). Di Tulungagung, produk ini dipasarkan di warung Bu Karayah Desa Panjerejo Rejotangan, Warung Bu Mariyem Dusun Soko Karang Sari, di rumah Bu Sopiayah Dusun Soko Karang Sari, dan di rumah Bapak Subatin Desa Tunggulsari Kedungwaru Tulungagung (tempat produksi *Fish Nugget "Fine"*). Sedangkan di Kota Blitar, produk ini masih dipasarkan di satu tempat, yaitu di SMA Negeri 1 Blitar. Di Malang, produk *Fish Nugget "Fine"* telah dipasarkan di Sigma Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Malang, Bazar Ekonomi di Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Malang, Toko milik Ibu Siti Zubaidah Jl. Tirta Utomo No. 8 Malang, dan Toko Sumber Alam Jl Landungsari No. 77 Malang.

Kami juga telah melakukan evaluasi terhadap semua proses yang telah kami lakukan, mulai dari perencanaan, produksi, hingga pada proses pemasaran dan keuangan. Evaluasi ini bertujuan untuk perbaikan kinerja usaha dan sistem

management control kegiatan. Setelah dilakukan evaluasi, maka kami melakukan *follow up* terhadap permasalahan yang kami hadapi, sehingga permasalahan tersebut dapat diminimalisasikan dan diselesaikan. Setelah evaluasi internal, kemudian pada awal juni dilakukan evaluasi eksternal dari Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi sebagai *reviewer* Program Kreativitas Mahasiswa, yaitu pada tanggal 10 juni 2009. Setelah evaluasi eksternal, kemudian kami melakukan pembuatan laporan akhir dan rancangan ke depan sebagai kelanjutan usaha yang telah dirintis dari kegiatan PKMK ini.

Setelah itu maka hasil kegiatan ini akan kami laporkan ke Dirjen DIKTI sebagai laporan akhir kegiatan. Setelah pelaporan ke DIKTI, usaha ini tidak akan berhenti sampai disitu. Usaha ini akan kami kembangkan menjadi usaha yang lebih besar dan mampu menghasilkan profit yang lebih besar, serta membuka lowongan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar. Rencana ke depan ini kami mulai dengan membuat proposal untuk diajukan ke bank dan mencari investor yang tertarik untuk menginvestasikan modalnya dalam usaha *Fish Nugget "Fine"*. Setelah itu kami akan memulai pengurusan hak paten usaha agar produk kami tidak dijiplak oleh orang lain, karena kami yakin bahwa usaha ini sangat *profitable* dan memiliki prospek usaha yang sangat besar.

Analisis Ekonomi

Perhitungan Penyusutan dan Amortisasi per Bulan

$$\text{Beban Penyusutan Peralatan} = \frac{\text{Rp } 329.500,00 - \text{Rp } 29.500,00}{12} = \text{Rp } 25.000,00$$

Diasumsikan peralatan pendukung memiliki umur ekonomis selama satu tahun, dengan menggunakan metode garis lurus dan diperkirakan nilai residu peralatan atau nilai sisanya adalah Rp 29.500,00

$$\text{Beban amortisasi surat perizinan DINKES} = \frac{\text{Rp } 343.500,00}{24} = \text{Rp } 14.312,50$$

Diasumsikan surat perizinan Dinas Kesehatan (DINKES) memiliki umur ekonomis selama dua tahun, dengan menggunakan metode garis lurus dan diperkirakan nilai residu surat perizinan DINKES atau nilai sisanya adalah Rp 0

Dalam memproduksi 3830 unit produk *Fish Nugget "Fine"* biaya variabel (*Variable Cost*) sebesar Rp 5.312.600,00 dan biaya tetap (*Fixed Cost*) sebesar Rp 142.937,50, sehingga total *cost* yang diperlukan adalah Rp 5.455.537,50. Biaya Rata-Rata Per unit (*Average Cost*) adalah Rp 1.4244,22. Total laba usaha yang diperoleh untuk 3 bulan produksi *Fish Nugget "Fine"* adalah Rp 1.283.462,50. Pada bulan maret, usaha ini mengalami rugi sebesar Rp 258.900,00. Kerugian ini kemungkinan besar diakibatkan karena produk kami masih baru sehingga belum dikenal oleh konsumen dan produk ini juga masih penyesuaian dengan selera konsumen. Pada bulan april, produk *Fish Nugget "Fine"* mulai menghasilkan laba sebesar Rp 610.337,50. Pada bulan mei produk *Fish Nugget "Fine"* mengalami kenaikan penjualan yang sangat signifikan hingga mampu menghasilkan laba sebesar Rp 999.537,50. Namun pada bulan juni penjualan kami mulai turun lagi karena produksi kami juga turun menjadi Rp 67.512,50. Hal ini dikarenakan kami lebih fokus pada laporan akhir kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa.

Untuk *cash flow*, pada akhir bulan maret kas kami berjumlah Rp 5.436.600,00. Pada bulan ini pengeluaran kami masih relatif sedikit, sehingga kas kami hanya berkurang Rp 563.400,00 meskipun kami mengalami kerugian sebesar Rp 258.900,00. Pada bulan april kas akhir kami berjumlah Rp 5.742.750,00. Pada bulan ini kas akhir kami mendapatkan laba Rp 610.337,50 sehingga menambah kas akhir pada *cash flow*. Pada bulan mei kami mengalami puncak penjualan hingga Rp 3.231.500,00 sehingga kami mampu menambah *cash flow* sebesar Rp1.038.850,00. Kemudian pada bulan juni yang merupakan akhir dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini, kas kami dalam *cash flow* berjumlah Rp6.753.400,00. Dengan demikian, dalam jangka waktu 3 bulan, kas awal sebesar Rp 6.000.000,00 telah dapat kembali.

Kandungan gizi yang terkandung dalam *Fish Nugget "Fine"* sebagai berikut.

Tabel 4. Kandungan gizi *Fish Nugget "Fine"*

Compound	Si	P	S	K	Ca	Fe	Ni	Cu	Zn	Hf	Re
Concentration	6.0%	10%	13%	29.4%	26.9%	2.9%	1.0%	1.6%	0.2%	3.9%	4.8%
Unit											

Permasalahan yang dihadapi selama berlangsungnya kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan yaitu dalam bidang produksi, keuangan, dan pemasaran. Dalam kegiatan produksi kami menghadapi beberapa permasalahan, yaitu sulitnya mencari bahan ikan yang memiliki mutu sesuai untuk produk *Fish Nugget "Fine"*, yaitu ikan yang segar dan tidak mengandung formalin. Untuk mengatasi hal ini, maka kami selalu membeli ikan dari distributor serta memilih dan memilah ikan satu per satu yang segar dan tidak mengandung formalin.

Permasalahan keuangan terjadi pada bulan maret-awal april karena uang peminjaman dari Universitas Negeri Malang baru turun pada tanggal 7 April 2009, dan kami mengambil dana peminjaman pada tanggal 8 April 2009. Namun setelah ada peminjaman dana dari Universitas Negeri Malang, kami sudah tidak ada lagi permasalahan lagi. Untuk mengatasi hal ini, maka kami memakai dana pribadi kami agar pelaksanaan usaha *Fish Nugget "Fine"* tetap dapat berjalan. Permasalahan dalam pemasaran adalah kami belum mampu mengurus perizinan dari BPPOM dan MUI, karena produk kami masih usaha berskala rumah tangga dan biaya untuk pengurusan perizinan tersebut relatif mahal. Untuk ke depannya, kami akan mengusahakan proses perizinan ke BPPOM dan MUI untuk memberikan kepercayaan yang lebih besar kepada para pelanggan tentang kandungan gizi dan memastikan halalnya produk kami, serta untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar dan tempat pemasaran yang luas.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini sebagai berikut.

1. Usaha *Fish Nugget "Fine"* memiliki prospek ekonomi yang sangat baik. Hal ini dapat dilihat di laporan keuangan (terlampir) dan dalam aliran *cash flow*. Usaha *Fish Nugget "Fine"* mampu menghasilkan laba sebesar Rp1.283.462,50 untuk 4 bulan produksi. Sedangkan kas akhir dalam *cash*

flow usaha *Fish Nugget "Fine"* adalah Rp 6.753.400,00, melebihi modal awal kegiatan yang berarti usaha ini mampu mengembalikan modal wal dsalam jangka waktu 3 bulan (pembelian peralatan hanya sedikit).

2. Produksi *Fish Nugget "Fine"* ini telah dilakukan sebanyak 22 kali dengan jumlah produk sebesar 3830 unit. Produk *Fish Nugget "Fine"* dijual dalam bentuk siap matang dengan harga per unit Rp 2.000,00.
3. Pemasaran produk *Fish Nugget "Fine"* ini sudah mulai meluas. Selain dipasarkan di Tulungagung yuang merupakan tempat produksi *Fish Nugget "Fine"* , produk ini juga telah dipasarkan di Blitar dan Malang.

SARAN

Berdasarkan referensi kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa yang telah kami laksanakan, maka saran yang ingin kami sampaikan sebagai berikut.

1. Dalam usaha *Fish Nugget "Fine"* membutuhkan modal yang relatif besar agar produk dapat dipasarkan lebih optimal. Penjualan *Fish Nugget "Fine"* akan lebih baik dijual dalam bentuk beku agar bisa lebih tahan lama dan memiliki sertifikat halal. Penjualan beku tersebut harus memiliki surat perizinan dari BPPOM agar produk yang dipasarkan benar-benar aman untuk dikonsumsi dan legal dijual dipasar. Untuk perizinan dari BPPOM dan MUI ini biayanya relatif mahal. Untuk itu modal usaha juga harus lebih besar.
2. Dalam memproduksi *Fish Nugget "Fine"* lebih baik tidak mempergunakan bahan pengawet dan penambah rasa makanan agar kandungan ikan dalam produk ini tetap dipertahankan dan tidak berbahaya untuk dikonsumsi masyarakat.