PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

DODOL JAGUNG MANIS RENDAH KALORI SEBAGAI ALTERNATIF USAHA BARU BAGI PETANI JAGUNG DI KOTA MALANG

JENIS KEGIATAN
PKM-AI

Diusulkan oleh:

LELY TRI YUSWANTO	105521481316/ 2005
ARI WIDIANTO	105521479736/ 2005
RIA PURNAMA SARI	105421481629/ 2005
NIA PURNAMA SARI	106231402936//2006

UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG

2010

HALAMAN PENGESAHAN USUL
PKM-AI

1. Judul Kegiatan : Dodol Jagung Manis Rendah Kalori Sebagai Alternatif Usaha Baru Bagi Petani Jagung di Kota Malang
2. Bidang Kegiatan : (√) PKM-AI ( ) PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama : Lely Tri Yuswanto
   b. NIM : 105521481316
   c. Jurusan/Fakultas : Teknik Sipil/Teknik
   d. Universitas : Universitas Negeri Malang
   e. Alamat Rumah/No Telp : Jl. Trunojoyo nomor 28 Sukowono-Jember /083835956956
   f. Alamat email : yusahikaru@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Setiadi Cahyono Putro, M.Pd., M.T.
   b. NIP : 131874703
   c. Alamat Rumah/No. Telp. : Jl. Mutiara Citramas B1/21 Malang (0341) 558901/0815551880

Menyetujui,
Pembantu Dekan
Bidang Kemahasiswaan FT

Drs. Setiadi C. P., M.Pd., M.T .
NIP 195803241990011001

Malang, 21 Januari 2010
Ketua Pelaksana Kegiatan

Lely Tri Yuswanto
NIM 105521481316

Pembantu Rektor III

Drs. Kadim Masjkur,M.Pd
NIP 195412161981021001

Dosen Pendamping

Drs. Setiadi C. P., M.Pd., M.T.
NIP 195803241990011001

DODOL JAGUNG MANIS RENDAH KALORI SEBAGAI ALTERNATIF USAHA BARU BAGI PETANI JAGUNG DI KOTA MALANG

Lely Tri Yuswanto, dkk, 2010.
Universitas Negeri Malang, Malang

ABSTRAK

Kota Malang memiliki sumber daya alam yang melimpah dan merupakan kota pariwisata (wisata kuliner, agro wisata, dan wisata alam) serta menjadi jalur perdagangan yang strategis dari Surabaya-Blitar. Tetapi hal itu kurang diimbangi dengan pemberdayaan masyarakat sebagai sarana untuk membuka peluang usaha baru. Salah satu hasil sumber daya yang dapat dimanfaatkan yaitu jagung. Pengolahan jagung di masyarakat cukup sederhana dan kurang aman dikonsumsi. Misalnya jagung bakar dan marning. Karena itu dibutuhkan terobosan baru hasil olahan jagung yang memiliki nilai ekonomis dan aman dikonsumsi.

Terobosan baru untuk mengembangkan produk jagung yaitu mengolahnya menjadi dodol jagung manis rendah kalori. Hal ini dikarenakan harga jagung di pasar yang murah. Tolak ukur kualitas produk ini yaitu memiliki surat ijin Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar. Prospek bisnis usaha ini mendatang dapat dijadikan sebagai usaha industri rumah tangga.

Tujuan dilaksanakan program ini yaitu (1) mengungkap cara pembuatan dodol jagung manis rendah kalori; (2) mengungkap keunggulan dodol jagung manis rendah kalori; dan (3) memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam usaha dodol jagung manis rendah kalori. Metode yang digunakan dalam ini yaitu mengacu pada jadwal.

Adapun hasil yang diperoleh dari diadakan program ini yaitu memiliki resep dodol, mengetahui keunggulan produk, dan memiliki taktik dan strategi pemasaran yang dapat menghasilkkan keuntungan yang berkelanjutan. Selain itu produk ini memiliki merk Dolaku , P-IRT NO. 806350702709 dari Dinas Kesehatan, dan SIUP Kecil nomor 510/550/421.107/2009 dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar nama perusahaan UD Dolaku.

Kata Kunci: jagung, dodol, Kota Malang

ABSTRACT

Malang city has abundant natural resources, it is a tourism city (for cuisine, agricultural tourism, and natural tourism) and becoming a strategic trade pathway from Surabaya-Blitar. But it is not balanced yet by encouraging the society to open a new business vacancy. One of natural resources can be used is corn. So far, corn exploration is still so simple and not safe to be consumed. For

instance, burned and fried corn. Therefore, it needs a new innovation to explore corn becoming more economics and safe to be consumed.

A new innovation to develop a corn product namely by making it to be low calorie sweet corn dodol. This is because of the price of corn is very cheap. The parameter of this product is having lecence from health department and industry, trade, and marketing department. This business is very prospective to be a home industry.

The purposes of this programme are (1) understanding the manner to make low calorie sweet corn dodol (2) understanding the superiority of low calorie sweet corn dodol, and (3) getting continuesly profit in low calorie sweet corn dodol. The method used in this programme is according to the schedule.

The results of this programme are having a dodol receipt, understanding the product superiority, and having marketing strategy to get continuesly profit. In other hand, the brand of this product is Dulaku, getting P-IRT no. 806350702709 from health department, and small SIUP no. 510/550/421.107/2009 from industry, trade, and market department with company name UD Dolaku.

Key Words: Corn, Dodol, Malang City.

PENDAHULUAN

Kota Malang merupakan kota terbesar ke dua di Jawa Timur dengan luas wilayah 124 km² dan jumlah penduduk 768.000 jiwa berdasarkan sensus penduduk Kota Malang tahun 2003. Kota Malang terletak di wilayah pegunungan pada ketinggian 400 meter di atas permukaan laut. Kota Malang berbatasan dengan Kota Batu di bagian barat dan kabupaten Malang di bagian utara, selatan, dan timur. Letak geografis Kota Malang berada pada posisi koordinat 112,34^{o}09-11,41^{o}34 BT 7,54^{o}52,22-8,03^{o}05,11 LS. Kota Malang terbagi menjadi lima kecamatan, yaitu Sukun, Klojen, Blimbing, Kedungwaru, dan Lowokwaru. Keuntungan dari letak tersebut membuat kota ini memiliki sumber daya yang melimpah, menjadi jalur perdagangan yang strategi dari Surabaya-Blitar, dan pariwisata . Tetapi hal tersebut kurang diimbangi dengan pemberdayaan masyarakat sekitar sebagai sarana untuk membuka peluang usaha baru.

Salah satu hasil sumber daya yang dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu jagung. Jagung banyak ditanam karena mudah perawatannya dan memiliki nilai ekonomis. Jagung merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang penting, selain gandum dan padi. Jagung juga di jadikan sebagai makanan pokok di sejumlah daerah seperti di Pulau Madura. Kandungan gizi jagung per 100 gram bahan adalah kalori (355 Kalori), protein (9,2 gr), lemak (3,9 gr), karbohidrat (73,7 gr), kalsium (10 mg), fosfor (256 mg), ferrum (2,4 mg), vitamin A (510 SI), vitamin B1 (0,38 mg), air (12 gr), dan bagian yang dapat dimakan 90 % (Sumber Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia). Hal yang paling penting bahwa jagung termasuk makanan rendah kalori yang bermafaat bagi penderita diabetes atau tidak suka gula.

Pengolahan jagung di masyarakat cukup sederhana dan kurang aman dikonsumsi. Misalnya marning yaitu jagung yang digoreng menggunakan minyak

kelapa dan mengandung kolesterol, jagung bakar yang mengandung karbon dan kurang aman dikonsumsi, selain itu jagung rebus yang kurang tahan lama bila disimpan. Hal-hal tersebut yang menyebabkan jagung kurang memiliki nlai ekonomis dan aman dikonsumsi. Jika produk jagung dapat dimanfaatkan secara maksimal maka dapat menghasilkan terobosan baru hasil olahan jagung yang memiliki nilai ekonomis dan aman dikonsumsi.

Terobosan baru untuk mengembangkan produk jagung yaitu dengan mengolahnya menjadi dodol jagung manis rendah kalori. Hal ini dikarenakan harga jagung di pasaran yang relatif murah sehingga dengan usaha dodol tersebut dapat dijadikan alternatif usaha baru bagi petani jagung di Kota Malang. Cara tersebut merupakan langkah yang efektif untuk meningkatkan pendapatan para petani khususnya di Kota Malang. Proses pembuatan dodol jagung cukup mudah dan membutuhkan waktu yang singkat. Dodol jagung manis memiliki keunggulan yaitu dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes.

Tolak ukur kualitas produk yaitu memiliki surat ijin DinKes dan Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar. Prospek bisnis usaha dodol jagung manis ini akan datang dapat dijadikan sebagai usaha industri rumah tangga bagi para petani jagung dan usaha waralaba yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya Kota Malang. Selain itu dodol jagung manis tersebut memiliki peluang usaha yang menjanjikan bagi Kota Malang mengingat kota ini merupakan kota pariwisata (wisata kuliner, agro wisata, dan wisata alam) yang sering dikunjungi oleh wisatawan dan sebagai jalur perdagangan yang strategis. Berdasarkan latar belakang di atas maka perumusan masalahnya adalah sebagai berikut (1) bagaimana cara pembuatan dodol jagung manis rendah kalori; (2) apakah keunggulan dodol jagung manis rendah kalori; dan (3) bagaimana strategi memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam usaha dodol jagung manis rendah kalori.

Adapun tujuan tersebut dapat dirinci sebagai berikut: (1) mengungkap cara pembuatan dodol jagung manis rendah kalori; (2) mengungkap keunggulan dodol jagung manis rendah kalori; dan (3) memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam usaha dodol jagung manis rendah kalori.

METODE

Tahapan pelaksanaan program ini melalui beberapa tahap sebagai berikut: (1) konsultasi dengan pembimbing, onsultasi yang dilakukan kepada pembimbing setiap 2 minggu sekali. Pembimbing selalu meninjau perkembangan program ini dari tahap produksi sampai tahap perijinan. Selain itu pembimbing selalu memberi masukkan, semangat dan motivasi yang bermanfaat dalam mengoptimal-kan usaha ini. (2) riset pasar, riset pasar yang dilakukan yaitu outlet/pusat makanan khas Malang seperti caprina, indofresh, dan toko kue. Selain itu kami juga meriset penyedia bahan pembuatan dodol jagung manis yaitu pedagang jagung di Kota Malang, bahan dasar kue di toko Chandra dan Prima rasa. (3) mempersiapkan kebutuhan produksi, untuk kebutuhan produksi kami membeli tepung dan pengawet dari toko Chandra dan gula, garam dari toko Prima Rasa serta kelapa dan jagung manisnya di dapatkan dari petani di Kota Malang. (4) melakukan kegiatan produksi, (5) pengurusan ijin dari Kecamatan karangploso, DirJen Pajak,

DinKes, dan Dinas perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupaten Malang. Setelah didapatkan resep dodol jagung yang enak, langkah selanjutnya yaitu mendaftarkan dodol tersebut ke Dinas Kesehatan Kabupaten Malang yang terletak di Kepanjen. Di tempat tersebut banyak hal yang yang diajarkan dari cara membuat label produk, teknik pengolahan makanan yang higienis, pewarna makanan, pengawet makanan, dan mengikuti penyuluhan yang diadakan Dinas Kesehatan. Setelah dari Dinas Kesehatan langsung menuju ke Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupaten Malang untuk membuat Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) Perusahan Perorangan. Tetapi dalam pembuatan ijin tersebut harus meminta surat keterangan usaha dari kecamatan Karangploso dan membuat Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP). (6) merintis jaringan pemasaran, alam merintis jaringan kerjasama, kami belajar dari CV. Caprina Agroindustry. Caprina merupakan salah satu usaha yang memiliki jaringan terluas di Malang Raya dengan ciri khasnya sebagai pusat oleh-oleh khas Malang. (6) melaksanakan taktik dan strategi pemasaran, (7) evaluasi pemasaran, (8) membuat laporan pemasaran

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu : 1 Maret – 5 Juni 2009
Tempat : Kasin Ampeldento kecamatan Karangploso Kabupaten Malang dan no telp. (0341)

Gambaran Umum Rencana Usaha

Rencana Produksi

Jenis Produksi, usaha dodol jagung manis rendah kalori selalu mengutamakan kualitas. Hal ini dikarenakan produk tersebut telah didaftarkan ke Dinas Kesehatan dan didaftarkan ke Majelis Ulama Indonesia untuk mengetahui halal tidaknya produk tersebut. Persiapan pengadaan bahan baku dan bahan tambahan, pengadaan bahan baku dan bahan baku tambahan usaha dodol jagung manis rendah kalori berasal dari daerah setempat yaitu dari petani Kota Malang. Hal ini dikarenakan Kota Malang merupakan penghasil jagung di Propinsi Jawa Timur. Sehingga hal tersebut tidak berpengaruh terhadap kelangsungan produksi dan kualitas bahannya terjamin.

Teknis Produksi

Adapun langkah-langkah yang akan dilaksanakan untuk usaha dodol jagung manis rendah kalori sebagai alternatif usaha baru bagi petani jagung di Kota Malang sebagai berikut: (1) mengadakan rapat koordinasi tim dan membentuk struktur organisasi, (2) membuat peraturan kesehatan dan keselamatan kerja, (3) membeli peralatan dan bahan yang dibutuhkan, (4) mengadakan proses produksi, (5) membuat merk produk yaitu “DOLAKU”, (6) mendesain kemasan dodol jagung manis rendah kalori, (7) mengajukan surat ijin ke Dinas Kesehatan dan Majelis Ulama Indonesia, (8) mengajukan surat ijin usaha ke Dinas Perijinan untuk mendapatkan SIUP (Surat Ijin Usaha dan Perdagangan),

(9) menjalin hubungan kerja sama dengan *retail* atau pedagang eceran, (10) mendistribusikan produk kepada para *retail*, (11) mengadakan evaluasi penjulan produk.

Alat-Alat Produksi

Kompor gas, wajan besar, sutil kayu, panci besar, saringan, loyang, eros, blender, pisau, gunting, cutter, piring, hidangan, sendok, toples, bak air, timba, masker, celemek, korek api, kaos tangan, serbet, gayung, mangkok, kotak K3, seller, kursi kerja, bandana.

Taktik dan Strategi Pemasaran

Karakteristik

Produk dodol jagung manis rendah kalori merupakan produk terobosan baru dari jenis-jenis dodol yang telah ada seperti dodol tape, dodol apel, dodol telo, dan dodol pisang. Jumlah pengusaha dodol jagung di Kota Malang masih belum ada sehingga usaha ini dapat dijadikan keuntungan penjualan produk tersebut.

Segmenting

Aspek geografi, Kota ini memiliki sumber daya yang melimpah, menjadi jalur perdagangan yang strategi dari Surabaya-Blitar, dan pariwisata (wisata kuliner, agrowisata, dan wisata alam). Aspek demografi, Produk ini mudah didapatkan di agen resmi dodol jagung manis rendah kalori, toko kue, toko makanan khas Malang, dan koperasi. Aspek psikografi, Produk ini dapat dibeli oleh semua lapisan masyarakat dan aman dikonsumsi.

Targeting

Target produk dodol jagung manis rendah kalori yaitu 1000 kotak/bulan dan selanjutnya meningkat sesuai permintaan konsumen. Differensiasi, rasa dodol jagung manis rendah kalori sangat enak dan manis, warna dodol jagung manis rendah kalori berwarna kuning berasal dari warna alami jagung. Tekstur dodol jagung manis rendah kalori lembut dan halus, kemasan dodol jagung manis rendah kalori berbahan kardus.

*Marketing Mix, Produk, d*odol jagung ini memiliki merk ”DOLAKU” dan memiliki surat ijin dari Dinas kesehatan dan Dinas Perindustrian, dan Perdagangan.dodol dapat tahan lama yaitu 2 bulan. *Place*, lokasi produksi berada di Kasin Ampeldento kecamatan Karangploso Kabupaten Malang dan no telp. (0341) 8682341. Harga setiap kotak dodol jagung manis rendah kalori sebagai berikut Rp 2,912, -. *Promotion*, cara–cara untuk memperkenalkan dodol jagung manis rendah kalori yaitu l*aunching* produk, membuka kios penjualan di lokasi produksi, website, dan brosur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan yang dibutuhkan yaitu 10 kg jagung manis, 5 kg beras ketan, 16 buah kelapa, 2 kg gula batok dan pasir, 4 gram garam dan 1 gram natrium Benzoat. Langkah kerja proses pembuatan dodol jagung yaitu jagung manis di cuci terlebih dahulu lalu dihancurkan dengan blender yang dicampur dengan santan kelapa. Setelah itu sisa santan tersebut direbus sampai mendidih diatas wajan. Sambil menunggu, gula pasir dan gula batok direbus di dalam air sampai mencair. Setelah itu gula tersebut disaring. Tepung beras ketan dicampur dengan santan sampai kental. Setelah semua adonan siap pakai, langkah berikutnya masukkan semua adonan kedalam wajan yang berisi santan kelapa yang mendidih dan sambil diaduk sampai rata.

Adonan mengental sirami santan kelapa lagi secukupnya. Lakukan hal tersebut sebanyak 5 kali dan sambil diaduk. Hal ini bertujuan agar dadol bisa matang. Proses pembuatan ini berlangsung selam 4 jam. Siapkan nampan dan daun pisang sebagai alasanya. Masukkan dodol tersebut ke dalam nampan lalu tutuplah dengan daun pisang. Diamkan dodol selama 6 jam sampai dingin. Setelah dingin dodol tersebut di kemas menjadi ukuran bulat dengan panjang 6 cm lalu dikemas di dalam plastik. Setelah itu dimasukkan ke dalam kardus yang dibungkus lagi dengan plastik. Dalam 1 kali produksi menghasilkan 200 kotak. 1 kotak dodol jagung manis berisi 10 biji dengan harga Rp 2,912,-.

Keunggulan Dodol Jagung Manis Rendah Kalori,*r*asa dodol jagung manis sangat enak dan manis, warna dodol jagung manis yaitu caramel dan itu berarti tidak mengandung pewarna, tekstur dodol jagung manis yaitu lembut dan halus, kemasan dodol jagung manis berbentuk kubus, rapi dengan desain yang menarik dan tidak mudah rusak, produk dodol yang baru di pasaran, memiliki merk ”DOLAKU” Jajanan Khas Malang, memiliki Surat Keterangan Usaha nomor 50/421.732.008/2008 yang dikeluarkan oleh Desa Ampeldento Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, memiliki Surat Keterangan Terdaftar nomor PEM-0001902ER/WPJ.12 /KP.1003/2009 dari Departemen Keuangan R.I Direktorat Jendral Pajak dengan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) 25.616.867.5-657.000. Atas nama Ari Widianto, memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil nomor 510/550/421.107/2009 yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang dengan nama perusahaan UD Dolaku, Memiliki Tanda Daftar Perusahaan (TDP) Perusahan Perorangan dengan nomor 132555255410 yang dikeluarkan oleh Dinas Perin-dustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang, Memiliki (Produksi Industri Rumah Tangga) P-IRT NO. 806350702709 dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang, Memiliki sertifikat penyuluhan atas nama Lely Tri Yuswanto dan Ari Widianto dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.

Strategi Memperoleh Keuntungan yang Berkelanjutan dalam Usaha Dodol Jagung Manis Rendah Kalori

Dodol jagung manis rendah kalori masih dalam proses distribusi ke toko-teko makanan dan pusat oleh-oleh. Hal ini dikarenakan P-IRT dodol jagung manis rendah kalori baru dikeluarkan pada tanggal 4 Juni 2009. Tapi usaha ini telah merancang strategi untuk memperoleh keuntungan (dibahas pada bab sebelum-

nya) dan juga membuat rancangan pengembangan dan investasi dari usaha dodol jagung manis rendah kalori. Keuntungan yang akan diperoleh dari usaha dodol jagung manis rendah kalori akan digunakan untuk pengembalian modal usaha sebesar 0,30% dari laba/ keuntungan, pengembangan usaha sebesar 0,30 % dari laba/ keuntungan, dan tabungan sebesar 0,40 % dari laba/ keuntungan.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, diperoleh kesimpulan sebagai berikut: (1) Satu resep pembuatan dodol jagung manis menghasilkan 200 kotak/produksi. Harga dodol jagung manis rendah kalori yaitu Rp 2,912,-(dua ribu sembilan ratus dua belas ribu rupiah) per kotak dengan isi 10 biji, (2) keunggulan dodol jagung manis rendah kalori memiliki rasa yang enak dan manis, warnanya alami, teksturnya yang lembut dan halus, dan dikemas dengan kardus yang didesain dengan indah. Selain itu produk ini juga memiliki merk ”DOLAKU” Jajanan Khas Malang, memiliki Surat Keterangan Usaha nomor 50/421.732.008/2008 yang dikeluarkan oleh Desa Ampeldento Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, memiliki Surat Keterangan Terdaftar nomor PEM-0001902ER/WPJ.12 /KP.1003/2009 dari Departemen Keuangan R.I Direktorat Jendral Pajak dengan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) 25.616.867.5-657.000. Atas nama Ari Widianto, memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil nomor 510/550/421.107/2009 yang di-keluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang dengan nama perusahaan UD Dolaku, memiliki Tanda Daftar Perusahaan (TDP) Perusahan Perorangan dengan nomor 132555255410 yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang, dan memiliki (Produksi Industri Rumah Tangga) P-IRT NO. 806350702709 dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang. (3) Usaha ini telah merancang strategi untuk memperoleh keuntungan yang tepat dan memiliki rancangan pengembangan dan investasi dari usaha dodol jagung manis rendah kalori.

DAFTAR PUSTAKA

Ridwan. 2005. *Pembuatan Dodol*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Gunawan, Rudy. 2007. *Budidaya Jagung.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.