



LAYANAN LANJUT USIA TERINTEGRASI BANYURADEN

Sekretariat : Lingkup Kalurahan Banyuraden
Tegalyoso Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293

No : 02 / LLT / IX / 2023
Perihal : Permohonan Mengisi Materi
Lampiran : Susunan Acara

Yth.

1. Bapak Dodik Prakoso Eko H.S., SST.Par., M.M., CHE
2. Ibu Dyah Wahyuning Tyas, S.E., M.Ec.Dev.

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta

Kami beritahukan dengan hormat, sehubungan ada kegiatan penyuluhan untuk kaum lanjut usia di Layanan Lansia Terintegrasi, Lansia Aktif Produktif dan Mandiri (LLT-LANTIP) di Kalurahan Banyuraden, Kapanewon Gamping, Kabupaten Sleman, DIY, kami pengurus LLT-LANTIP Kalurahan Banyuraden mohon perkenan Bapak Dodik Prakoso Eko H.S., SST.Par., M.M., CHE dan Ibu Dyah Wahyuning Tyas, S.E., M.Ec.Dev. dari Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta untuk mengisi materi dalam kegiatan yang akan dilaksanakan pada:

Hari, tanggal : Rabu, 06 September 2023

Waktu : 09:00 – 11:00 WIB

Tempat : Kantor LLT-LANTIP Kalurahan Banyuraden, Kapanewon Gamping,
Kabupaten Sleman, DIY.

Materi : Sosialisasi Pengolahan Pangan yang Sehat dan Pangan yang Bermilai
Wirausaha

Demikian kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.



Sudarisman, ST

Banyuraden, 4 September 2023

OM LLT Kal Banyuraden



Sayekti Rahayu, S.H.

Susunan Acara

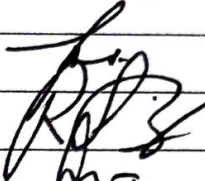
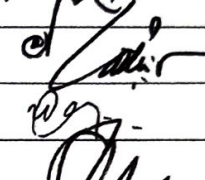
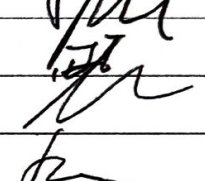
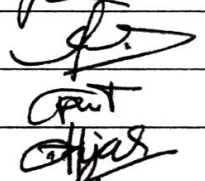
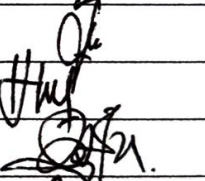
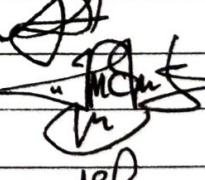
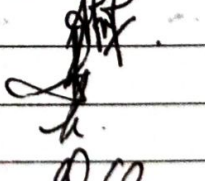
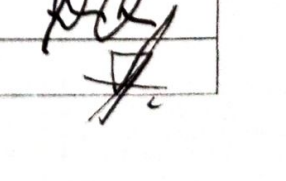


Tema : **“Pengolahan Pangan yang Sehat dan Pangan yang Bernilai Wirausaha”**

| Hari/Tanggal | Waktu | Acara |
|----------------------------|---------------|--|
| Rabu, 06 September 2023 | 09:00 – 09:10 | Pembukaan Acara dan Doa oleh MC |
| | 09:10 – 09:30 | Sambutan Ketua LLT-Lantip Kalurahan Banyuraden |
| | 09:30 – 10:00 | Materi: “Pengolahan Pangan yang Sehat” |
| | | Oleh Bapak Dodik Prakoso Eko H.S., SST.Par., M.M., CHE Chef dan Dosen STIPRAM Yogyakarta |
| | 10:00 – 10:30 | Materi: “Pangan yang Bernilai Wirausaha” |
| | | Oleh Ibu Dyah Wahyuning Tyas, S.E., M.Ec.Dev. Dosen STIPRAM Yogyakarta |
| | 10:30 – 11:00 | <i>Sharing Session</i> |
| | 11:00 | Penutup oleh MC |

DAFTAR HADIR

KEGIATAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
DI LAYANAN LANSIA TERINTEGRASI (LLT) DAN LANSIA AKTIF PRODUKTIF
DAN MANDIRI (LANTIP) KALURAHAN BANYURADEN, KAPANEWON GAMPING,
KABUPATEN SLEMAN, DIY

Tema : "Pengolahan Pangan yang Sehat dan Pangan yang Bernilai Wirausaha"

| No. | Nama Lengkap | Usia | Tanda Tangan |
|-----|---------------------|------|---|
| 1. | Sy. Er. A | 54 |  |
| 2. | Widi PRASO | 51 |  |
| 3. | FARAH DIANA DJAMIL | 62 |  |
| 4. | Kwintariningih P | 55 |  |
| 5. | wakryah | |  |
| 6. | Supartrah | 62 |  |
| 7. | Mudiraharja | 68 |  |
| 8. | St Klurokhuri | 60 |  |
| 9. | Sugiorah | 69 |  |
| 10. | SRI Setyaningasih | 69 |  |
| 11. | Rosmiati | 60 | |
| 12. | Dyah Wahyuning Tyas | 37 | |
| 13. | Eriyati | 46 | |
| 14. | Murajitem | 48 | |
| 15. | Isti Rohayu | 52 | |
| 16. | Mukroh | 73 | |
| 17. | Yuli Murgiah | 35 | |
| 18. | Agnes P.w | 63 | |
| 19. | NIXA YUNI ASTUTI | 44 | |
| 20. | Ra Rahmawati | 21 | |
| 21. | Bu Rini | 57 | |
| 22. | Sukaryum | 59 | |
| 23. | Maha pu | 63 | |

DOKUMENTASI PENGABDIAN MASYARAKAT **“Pengolahan Pangan yang Sehat dan Pangan yang Bernilai Wirausaha”**



Gambar 1. Pembukaan Acara Sosialisasi Pengolahan Pangan yang Sehat dan Pangan yang Bernilai Wirausaha bersama Ibu Lurah (baju dan hijab hijau memakai tas cokelat), Ibu Dyah Stipram (Batik Merah), Chef Dodik (Pria berbaju putih) dan para ibu Lansia LLT- Lantip Kalurahan Banyuraden.
Sumber: Dokumentasi Fotor Dyah (2023).



Gambar 2. Kegiatan Pengolahan Pangan yang Sehat bersama Chef Dodik (Pria berbaju putih) dan para ibu Lansia LLT-Lantip Kalurahan Banyuraden.
Sumber: Dokumentasi Fotor Dyah (2023).



Gambar 3. Kegiatan pada saat tanya jawab Sosialisasi Pengolahan Pangan yang Bernilai Wirausaha bersama Bu Dyah Stipram (Batik Merah) dan para ibu Lansia LLT-Lantip Kalurahan Banyuraden.
Sumber: Dokumentasi Fotor Dyah (2023).



Gambar 4. Kegiatan memasak adonan dimsum dan bolu pisang kukus dengan para ibu Lansia LLT-Lantip Kalurahan Banyuraden.
Sumber: Dokumentasi Fotor Dyah (2023).



Gambar 5. Hasil olahan bolu pisang kukus dengan para ibu Lansia LLT - Lantip Kalurahan Banyuraden. Sumber: Dokumentasi Fotor Dyah (2023).

Pangan yang Bernilai Wirausaha

Dyah Wahyuning Tyas

Latar Belakang Usaha Dimsum dan Bolu Pisang Kukus

- ▶ Dimsum merupakan makanan ringan ciri khas tiongkok yang saat ini menjadi hits dikalangan masyarakat. Makanan ini mudah dibuat dengan bahan-bahan yang terjangkau di pasar. Dimsum dapat disajikan dengan dikukus, digoreng, maupun dalam bentuk *frozen food*.
- ▶ Bolu pisang kukus merupakan jenis bolu kukus dengan bahan dasar pisang. Pisang banyak sekali manfaatnya bagi kesehatan, buahnya pun mudah diperoleh disekitar Yogyakarta, namun inovasi dan kreasi baru muncul dalam bentuk bolu/kue kukus. Tentunya akan punya nilai tambah dari buah pisang tersebut.

Visi dan Misi Usaha

Visi usaha ini mengembangkan potensi diri dalam usaha secara mandiri, produktif, inovatif, kreatif, dan berkualitas tinggi untuk mengembangkan usaha makanan dengan cita rasa terbaik di Yogyakarta.



Tujuan usaha

- ▶ Memperkenalkan produk kreasi makanan di Yogyakarta
- ▶ Menciptakan produk makanan yang sehat, bergizi dan ekonomis
- ▶ Menciptakan hasil produk yang kreatif, untuk daya tarik pasar yang tinggi
- ▶ Memanfaatkan waktu untuk produktif dan mandiri sehingga dapat menambah kesejahteraan keluarga.

Gambaran Umum Usaha

- ▶ Usaha kecil yang dikembangkan ini merupakan inovasi pengolahan makanan dari bahan dasar ayam dan pisang dengan variasi bentuk yang unik, cita rasa yang khas dan berpeluang untuk wirausaha.
- ▶ Kegunaan, keunggulan, inovasi produk
 1. Dimsum dan kue pisang dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan untuk semua kalangan mulai anak-anak, remaja hingga dewasa. Kandungan nutrisi dan gizi yang dimiliki bermanfaat untuk kesehatan.
 2. Bentuk dimsum dan kue pisang dapat dikemas dalam bentuk *frozen food*, sehingga praktis untuk disimpan dan dikonsumsi dengan masa penggunaan tidak kurang dari 3 minggu.

Waktu penjualan usaha ini dapat dilakukan selama hari efektif bekerja.

Rencana Pemasaran

1. Target konsumen

Semua orang dapat mengonsumsi dimsum dan kue pisang, mulai dari anak-anak sampai dewasa karena termasuk olahan pangan yang sehat dan bergizi karena pengolahan dilakukan dengan pengukusan (untuk dimsum bisa digoreng sesuai selera) dan tidak ada bahan berbahaya seperti pengawet makanan.

2. Wilayah pemasaran

Pemasaran dapat dilakukan di sekitar wilayah Kalurahan Banyuraden dan Yogyakarta, namun produk ini dapat dipasarkan lebih luas di seluruh Indonesia.

3. Situasi persaingan

Resep yang sama dengan olahan ini sudah banyak dipelajari bahkan usaha kecil sudah banyak memproduksi dan menjual, baik *street food* maupun toko cake. Namun rasa yang khas memiliki keunikan tidak sama, dan harga ekonomis di pasar bisa diterima konsumen.

Pemasaran Media Sosial dan Mitra

- ▶ Produk ini dapat dipasarkan secara online melalui *whatsapp, facebook, Instagram, tiktok*, dan sebagainya.
- ▶ Mitra usaha bisa dilakukan dengan *Gofood, Grab Food, toko kue*, dan sebagainya

Rencana Produksi Bolu Pisang Kukus

| No | Nama Bahan | Q'ty | Unit | Harga | Total |
|-------|---|--------|---------|--------|---------------|
| 1 | Pisang (untuk hasil terbaik gunakan Pisang Ambon) | 4,00 | Pcs | 2.000 | 8.000 |
| 2 | Telur ayam | 2,00 | Pcs | 2.000 | 4.000 |
| 3 | Gula pasir (1 sdm:14,3 gr) - 8 sdm | 0,12 | Kg | 15.000 | 1.800 |
| 4 | Tepung terigu (1 sdm: 8 gr) - 8 sdm | 0,16 | Kg | 12.000 | 1.920 |
| 5 | Minyak goreng (1 sdm: 15 ml) - 5 sdm | 0,075 | Ltr | 20.000 | 1.500 |
| 6 | Vanili bubuk | 1,00 | Bungkus | 300 | 300 |
| 7 | Baking soda (1 sdt: 4,5 gr) - 0,5 sdt | 0,0025 | Kg | 20.000 | 50 |
| 8 | Garam | 0,01 | Kg | 15.000 | 150 |
| Total | | | | | 17.720 |

Rencana Produksi Dimsum

| No | Nama Bahan | Q'ty | Unit | Harga | Total |
|-------|--------------------------|------|------|---------|---------------|
| 1. | Ayam giling | 0,25 | Kg | 30.000 | 7.500 |
| 2. | Labu siam, cincang kasar | 0,10 | Kg | 3.500 | 350 |
| 3. | Tepung sagu | 0,05 | Kg | 25.000 | 1.250 |
| 4. | Garam | 0,03 | Kg | 15.000 | 450 |
| 5. | Gula pasir | 0,03 | Kg | 15.000 | 450 |
| 6. | Minyak wijen | 0,02 | Ltr | 175.000 | 3.500 |
| 7. | Lada bubuk | 0,01 | Kg | 80.000 | 800 |
| 8. | Kulit pangsit siap pakai | 2,00 | Pack | 7.500 | 15.000 |
| Total | | | | | 29.300 |

Anggaran Biaya Produksi (Sekali Produksi)

- ▶ Biaya bahan baku produksi untuk 40 porsi Dimsum sebesar Rp 29.300,-
- ▶ Biaya bahan baku produksi untuk 20 porsi Bolu Pisang Kukus Rp 17.720,-
- ▶ Total Biaya Produksi Rp 47.020,-

| MENU | DIMSUM |
|-----------------------------------|----------|
| Time of Cooking | 30 menit |
| Number of Portion | 40,00 |
| Cost per Portion | 732,50 |
| Additional Cost - 5% | 771,05 |
| Food Cost - 10% | 856,73 |
| Suggestion selling price @portion | 1.500,00 |

| MENU | Bolu Pisang Kukus |
|-----------------------------------|-------------------|
| Time of Cooking | 30 menit |
| Number of Portion | 20,00 |
| Cost per Portion | 886,00 |
| Additional Cost - 5% | 932,63 |
| Food Cost - 10% | 1.036,26 |
| Suggestion selling price @portion | 2.000,00 |

Kapasitas Produksi dan Harga Produk

Jika diperkirakan akan diproduksi 4 kali dalam seminggu

| Jenis Makanan | Harga Satuan Produk | Hari | Bulan | Tahun |
|-------------------|---------------------|-----------|------------|--------------|
| Dimsum | Rp 1.500,00 | 40 potong | 640 potong | 7.680 potong |
| Bolu Pisang Kukus | Rp 2.000,00 | 20 dimsum | 320 dimsum | 3.840 dimsum |
| Total | Rp 3.500,00 | 60 | 960 | 11.520 |

Perkiraan Keuntungan

Dimsum

Modal 1 dimsum/hari (Food cost - 10%) = Rp 856,73

Keuntungan/hari = Harga per dimsum - Modal per dimsum

Keuntungan/hari/porsi = Rp 1.500,00 - Rp 856,73 = Rp 643,27

▶ Keuntungan/hari untuk 40 dimsum =

Rp 643,27 x 40 dimsum = Rp 25.730,80

▶ Keuntungan/bulan untuk 640 dimsum (diproduksi seminggu 4 kali dalam 1 bulan) =

Rp 643,27 x 640 dimsum = Rp 411.692,80

*Harga dapat berubah sesuai harga bahan baku di pasar dan penetapan harga dari penjual sehingga keuntungan pun juga menyesuaikan. Ukuran dimsum sesuai besar kulit pangsit.

Bolu Pisang Kukus

Modal 1 potong/hari (Food cost -10%) = Rp 1.036,26

Keuntungan/hari = Harga per potong - Modal per potong

Keuntungan/hari = Rp 2.000,00 - Rp 1.036,26 = Rp 963,74

▶ Keuntungan/hari untuk 20 potong =

Rp 963,74 x 20 potong = Rp 19.274,80

▶ Keuntungan/bulan untuk 320 potong (diproduksi seminggu 4 kali dalam 1 bulan) =

Rp 963,74 x 320 potong = Rp 308.396,80

*Harga dapat berubah sesuai harga bahan baku di pasar dan penetapan harga dari penjual sehingga keuntungan pun juga menyesuaikan. Potongan bolu tergantung besarnya Loyang.

Terima Kasih

