



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

**KRILITS (KRIPIK KULIT SINGKONG) ANEKA RASA SEBAGAI
CAMILAN YANG KAYA AKAN SERAT DAN RAMAH LINGKUNGAN**

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN (PKM-K)

Diusulkan oleh:

Tika Aprilia	(1401411217) Angkatan 2011
Emi Selvia Asfuatin	(1401411084) Angkatan 2011
Lu'ul Khusnawati	(1401411006) Angkatan 2011
Ika Rositasari	(1401411092) Angkatan 2011
Pusporini	(1401412221) Angkatan 2012

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2012

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : **KRILITS** (Kripik Kulit Singkong) Aneka Rasa sebagai camilan yang kaya akan serat dan ramah lingkungan
2. Bidang Kegiatan : PKM-P PKM-M PKM-KC
 PKM-K PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Tika Aprilia
 - b. NIM : 1401411217
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./Hp : Ds. Klaling Rt.03 Rw.01, Jekulo-Kudus / 085641567641
 - f. Alamat e-mail : tikaaprilialia41@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pedamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dra. Sumilah, M.Pd
 - b. NIDN : 0023035707
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Dewi Sartika Raya No. 32 Semarang / 081325225009
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp 9.993.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 16-Oktober-2012

Menyetujui,
Ketua Jurusan

(Dra. Hartati, M.Pd)
NIP. 19551005.198012.2.001

Ketua Pelaksanaan Kegiatan

(Tika Aprilia)
NIM. 1401411217

Pembantu Rektor III
Bidang Kemahasiswaan



(Prof. Dr. Masrukhi, M.Pd)
NIP. 19620508.198803.1.002

Dosen Pedamping

(Dra. Sumilah, M.Pd)
NIDN. 0023035707

DAFTAR ISI

Halaman Kulit Muka	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Daftar tabel	iv
Daftar gambar	v
Daftar lampiran	vi
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan	2
D. Luaran yang Diharapkan	2
E. Kegunaan	2
F. Gambaran Umum Rencana Usaha	3
1. Prospek pengembangan usaha	3
2. Target penjualan	3
3. Data perusahaan	3
4. Strategi pemasaran	4
5. Analisis keuangan	6
G. Metode Pelaksanaan	8
1. Tahap persiapan	8
2. Managemen kelembagaan	8
3. Tahap pelaksanaan	9
4. Tahap monitoring dan evaluasi	10
H. Jadwal Kegiatan	11
I. Rancangan Biaya	11
J. Lampiran	11
1. Biodata ketua beserta anggota kelompok	12
2. Biodata dosen pendamping	14
3. Rincian biaya	14

DAFTAR TABEL

1. Identitas Perusahaan	4
2. Rincian Biaya Tetap (Fixed Cost)	6
3. Rincian Biaya Produksi (Variable Cost)	6
4. Rincian Pendapatan per 2 hari	7
5. Rincian Break Even Point (BEP)	7
6. Rincian Profit/Benefit of Coast Ratio (BC RATIO)	8
7. Jadwal Kegiatan	11
8. Rekapitulasi rancangan biaya	11
9. Rincian Biaya Bahan Habis Pakai	14
10. Rincian Biaya Perlengkapan	14
11. Rincian Biaya Perjalanan	15
12. Rincian Biaya lain-lain	15

DAFTAR GAMBAR

1. Bagan Struktur Organisasi	4
2. Bagan Proses Pembuatan Kripik Kulit Singkong	10

DAFTAR LAMPIRAN

1. Biodata ketua beserta anggota kelompok	12
2. Biodata dosen pendamping	14
3. Rincian biaya	14

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam. Iklim tropisnya membuat tanaman apa saja dapat tumbuh dengan subur di Indonesia. Salah satu tanaman yang dapat tumbuh subur di Indonesia adalah tanaman singkong. Singkong dapat ditanam di dataran tinggi dan dataran rendah. Selama ini singkong belum dimanfaatkan secara maksimal padahal produksi singkong di Indonesia melimpah mencapai 184 juta ton pertahun.

Produksi singkong diperkirakan mencapai 184 juta ton pada tahun 2002. Sebagian besar produksi dihasilkan di Afrika 99,1 juta ton dan 33,2 juta ton di Amerika Latin dan Kepulauan Karibia. Di Indonesia sendiri, produksinya cukup tinggi. Berdasarkan Data Ditjen Tanaman Pangan Deptan, produksi tanaman singkong pada tahun 2007 sebanyak 18,9 juta ton.

Singkong dikenal luas sebagai karbohidrat. Oleh karena itu pemanfaatannya lebih cenderung ke bahan makanan. Salah satunya yaitu untuk pembuatan tepung pati. Namun dengan berbagai proses fisika, kimia dan biologi dapat dikonversi menjadi bahan produk lain. Saat ini pati digunakan sebagai bahan pangan, tekstil, kertas, perekat, bahan bangunan. Selain itu, masyarakat juga hanya mengolah singkong menjadi gaplek, tepung singkong, kripik, kue dan lain sebagainya. Kemudian, untuk limbah yang dihasilkan singkong yaitu kulit singkong selama ini belum mendapat pengolahan sehingga perlu pengolahan untuk menambah nilai ekonomis dari kulit singkong ini.

Kulit singkong juga mengandung HCN (*Hydrocyanic acid*) adalah senyawa beracun. Hal ini menyebabkan kulit singkong belum bisa dimanfaatkan oleh ternak non-ruminansia khususnya unggas sehingga dalam pemberiannya diperlukan pembatasan dalam jumlah tertentu. Akan tetapi kandungan HCN pada kulit singkong dapat dikurangi dengan pengeringan dengan sinar matahari (*Sundrying*). Selain itu, kulit singkong juga hanya dibuang begitu saja atau dimanfaatkan sebagai pakan ternak, kompos dan bio energi. Padahal kulit singkong juga mengandung karbohidrat yang tinggi. Karena inilah kulit singkong juga dapat dikonsumsi manusia. Sehingga kulit singkong dapat diolah menjadi camilan yang lezat, enak, bergizi, memiliki nilai jual yang tinggi berbeda dengan yang lain namun tetap memperhatikan aspek kesehatannya, karena tidak mengandung zat-zat berbahaya, salah satunya yaitu kripik seperti yang dilakukan oleh Bekti Susiati (2011).

Kripik merupakan salah satu makanan ringan yang paling disukai masyarakat Indonesia utamanya kalangan anak muda. Hal ini dikarenakan, kripik dapat dibeli dengan harga yang cukup murah, beraneka rasa, renyah dan praktis, dapat dibawa kemana-mana sebagai cemilan sehari-hari.

Berdasarkan paparan diatas, kami tim dari Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Semarang mencoba menawarkan ide kami, yaitu melakukan wirausaha pembuatan inovasi baru dalam pengolahan kulit singkong yang saat ini jarang dimanfaatkan sebagai makanan ringan yaitu KRILITS (Kripik Kulit

Singkong) aneka rasa sebagai camilan yang kaya akan serat dan ramah lingkungan.

B. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan permasalahan yang telah kami paparkan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi, antara lain :

- a. Bagaimana cara meningkatkan nilai tambah kulit singkong agar menjadi bahan makanan yang digemari masyarakat?
- b. Apa manfaat dan keunggulan dari kulit singkong sehingga pantas diolah menjadi produk baru?
- c. Bagaimana prospek ke depan dari terciptanya produk kripik kulit singkong yang beraneka rasa bagi mahasiswa Universitas Negeri Semarang?

C. TUJUAN

Tujuan dari wirausaha gethuk labu kuning ini antara lain:

- a. Mengoptimalkan potensi yang ada dalam kulit singkong yang sampai saat ini belum termanfaatkan secara optimal menjadi produk yang berkualitas.
- b. Mengetahui manfaat yang terkandung dalam kulit singkong sehingga dapat dijadikan bahan makanan yang berkhasiat dalam bidang sosial dan kesehatan.
- c. Terciptanya oleh-oleh yang khas bagi mahasiswa Universitas Negeri Semarang sebagai bingkisan istimewa keluarganya.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKMK) yang berupa pembuatan kripik dari kulit singkong dengan aneka rasa sebagai oleh-oleh khas mahasiswa Universitas Negeri Semarang, diharapkan diperoleh luaran sebagai berikut :

- a. Terciptanya produk kripik dari kulit singkong 25 kg per hari yang beraneka rasa, enak, renyah, bergizi tinggi dan bermanfaat bagi para pengonsumsinya.
- b. Manajemen pemasaran KRILITS (kripik kulit singkong) yang baik dan tepat sasaran.
- c. Peningkatan pendapatan bagi mahasiswa sehingga menjadi insan yang mandiri dan berjiwa kewirausahaan.
- d. Terciptanya artikel ilmiah mengenai pemanfaatan kulit singkong sebagai camilan kripik yang murah, beraneka rasa, enak, renyah dan kaya akan serat.

E. KEGUNAAN

Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKMK) ini diharapkan dapat diperoleh beberapa manfaat antara lain :

- a. Mengurangi limbah kulit singkong yang tidak termanfaatkan secara optimal.

- b. Terciptanya produk baru dari pengolahan kulit singkong dalam bentuk kripik yang kaya akan insoluble fiber (serat yang tidak larut dalam air) yang berkhasiat untuk memperlancar proses buang air besar.
- c. Memberikan sumbangan pemikiran untuk mengoptimalkan potensi yang terdapat dalam kulit singkong bagi mahasiswa dan masyarakat.
- d. Adanya alternatif oleh-oleh sebagai ciri khas yang membedakan mahasiswa Universitas Negeri Semarang dengan universitas-universitas lain.

F. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Usaha ini adalah usaha yang bergerak di bidang pengolahan makanan berupa inovasi kripik dari bahan kulit singkong. Kripik kulit singkong ini kaya akan insoluble fiber (serat yang tidak larut dalam air) yang bermanfaat untuk memperlancar proses buang air besar serta mampu menyerap dan membuang toksin dalam usus, sehingga sistem pencernaan menjadi sehat. Selain itu, kaya akan, vitamin B, vitamin C, amilum dan karbohidrat yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Kulit singkong belum termanfaatkan secara optimal, sehingga dapat menjadi usaha optimalisasi. Dalam hal ini kulit singkong akan dikemas sebagai makanan ringan berbentuk kripik yang nantinya dapat dinikmati disela-sela istirahat maupun beraktivitas. Selain juga mengenyangkan, kripik kulit singkong aneka rasa juga menyehatkan karena tidak menggunakan bahan-bahan aditif yang berbahaya bagi kesehatan.

1. Prospek pengembangan usaha

Kulit singkong saat ini belum diopimalkan dengan baik sebagai bahan makanan sehingga tidak banyak diminati pula untuk dikonsumsi. Padahal, kulit singkong ini mengandung insoluble fiber (serat yang tidak larut dalam air) yang bermanfaat untuk memperlancar proses buang air besar. Pengelolaan kulit singkong ini yang hanya digunakan sebagai kompos, bio-energi, pakan ternak dan pemasaran yang terbatas. Oleh karena itu, peluang yang ada untuk memasarkan manfaat yang terkandung dalam kulit singkong menginspirasi kami untuk mengolahnya menjadi kripik kulit singkong dengan aneka rasa.

2. Target penjualan

Wilayah pemasaran kami untuk 4 bulan ke depan adalah wilayah Ngaliyan (koperasi mahasiswa PGSD Unnes, toko 45, Pasar Ngaliyan), Kudus dan Pati. Pendistribusiannya diarahkan kepada warung-warung dan toko pusat jajanan khas. Sehingga para calon pembelinya adalah masyarakat wilayah tersebut. Targetan untuk produksi tiap harinya yang terjual adalah bahan dasar 20 kg kulit singkong.

3. Data Perusahaan

a. Identitas

Tabel 1. Identitas Perusahaan

1.	Nama Perusahaan	GRIYA MAKANAN RINGAN
----	-----------------	----------------------

2.	Bidang Usaha	Makanan Ringan
3.	Jenis Produk/Jasa	Kripik Kulit Singkong dengan Aneka Rasa
4.	Alamat Perusahaan	Tegal Sari Rt. 05 Rw. 11, Tambak Aji, Ngaliyan, Semarang
5.	Nomor Telepon	085641567641
6.	Alamat E-mail	Tikaaprilia41@yahoo.co.id
7.	Situs Web	Dalam proses
8.	Bank Perusahaan	BNI
9.	Bentuk Badan Hukum	Dalam proses
10.	Nomor Akte Pendirian	Dalam proses
11.	NPWP	Dalam proses
12.	Mulai Berdiri	Dalam proses

b. Visi dan Misi Perusahaan

1) Visi

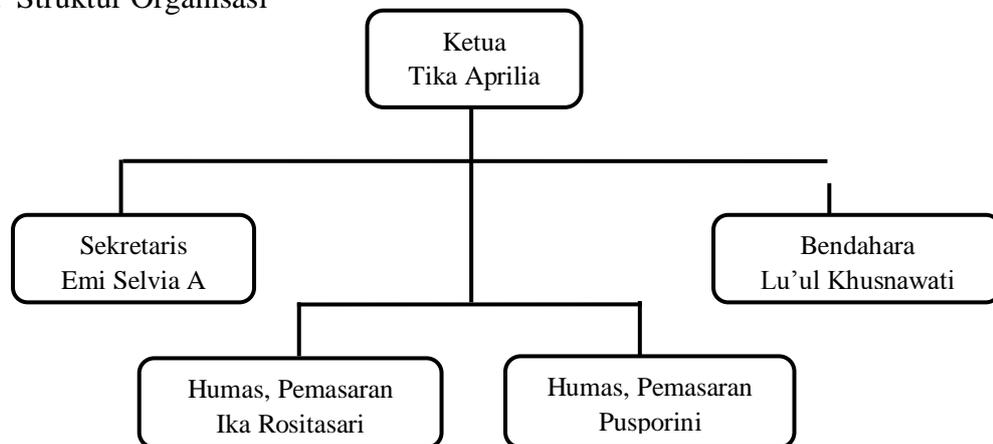
i. Memanfaatkan dan meningkatkan hasil olahan kulit singkong menjadi produk makanan yang menarik dan bervariasi sehingga meningkatkan nilai jual olahan kulit singkong dan dapat diterima oleh masyarakat luas sebagai salah satu makanan ringan (cemilan) yang sehat. Mengembangkan temuan produk makanan dari bahan yang lain sebagai bentuk pengembangan usaha.

2) Misi

i. Mewujudkan usaha produksi kripik kulit singkong sebagai jajanan khas Unnes dan usaha sampingan mahasiswa.

ii. Turut andil dalam kemajuan ekonomi masyarakat di sekitar Unnes.

b. Struktur Organisasi



Gambar 1. Bagan Struktur Organisasi

Organisasi dan manajemen:

Tika Aprilia bertindak sebagai Ketua, Emi Selvia Asfuatin sebagai Sekretaris, Lu'ul Khusnawati sebagai Bendahara, Ika Rositasari dan Pusporini sebagai Humas dan Pemasaran.

4. Strategi Pemasaran

a. Tingkat persaingan: persaingan usaha kripik kulit singkong ini cenderung sangat kecil, karena didaerah pemasaran sangat jarang ditemukan adanya

toko yang menjual makanan ringan yang berbahan kulit singkong. Apalagi pada produk kripik kulit singkong kami ini mempunyai berbagai rasa, seperti rasa originil, rasa keju, rasa jagung bakar dan rasa balado. Selain itu kelompok kami juga akan mengadakan kerjasama kepada kelompok-kelompok peraih dana kewirausahaan lain yang bekerja di bidang makanan ringan dengan mendirikan GRIYA MAKANAN RINGAN yang ada di Ngaliyan

b. Supplier: bahan baku kulit singkong kami dapatkan, dengan menjalin kerjasama dengan pihak-pihak yang memanfaatkan singkong sebagai bahan baku usahanya seperti pengusaha geblek, gethuk, tape, kripik singkong, dan lain-lain. Dengan adanya pengusaha makanan tersebut memudahkan kami melakukan koordinasi mengenai kulit singkong yang dapat dimanfaatkan. Hal ini disebabkan tidak semua kulit singkong dapat diproduksi kembali.

c. Buyer: sasaran konsumen dari usaha gethuk labu kuning ini adalah mahasiswa, birokrat dan masyarakat sekitar Desa Wonosari, Ngaliyan, masyarakat di sekitar Desa Klaling, Jekulo, Kudus, dan Pati (masyarakat yang melintasi jalur pantura Surabaya-Semarang).

d. Analisa pasar sasaran (segmentasi, targetting, positioning): target penjualan tiap minggu adalah dapat menghabiskan 100 kg kulit singkong. Untuk memenuhi targetan ini, strategi pemasarannya adalah produk dijual di toko, membuka stand, dititipkan ke toko/ warung makanan, dan di edarkan ke kost-kost mahasiswa. Selain itu, promosi yang kita lakukan juga dengan penyebaran leaflet, pamflet, jejaring sosial dan web.

e. Bauran pemasaran

a). Produk

Kripik Kulit Singkong dengan aneka rasa yang kaya akan insoluble fiber (serat yang tidak larut dalam air) yang bermanfaat untuk memperlancar proses buang air besar, sehingga menjadi kelebihan tersendiri sebagai produk makanan ringan yang sehat.

b). Harga jual

Produk kami disajikan dalam 2 ukuran yaitu 50 gram dan 250 gram. Harga jual produk disesuaikan dengan harga pasar, produk yang ukuran 50 gram dijual dengan harga Rp 1000,00 dan produk yang ukuran 250 gram dijual dengan harga Rp 10.000,00.

c). Tempat

Saluran pemasaran yang digunakan adalah membuka stand yang khusus menjual kripik kulit singkong ini, menitipkan produk ke toko-toko makanan, dan kos mahasiswa.

d). Promosi

Promosi produk kripik kulit singkong ini dapat dilakukan dengan membuka stand yang khusus menjual kripik kulit singkong dengan aneka rasa. Pada stand khusus ini ada harga menarik yang ditawarkan dengan kemasan yang

menarik, menitipkan produk ke toko-toko makanan, kost mahasiswa, hingga secara langsung yaitu dengan menawarkan produk tersebut ke masyarakat. Promosi dilakukan juga dengan penyebaran leaflet, banner, web dan pemasangan pamflet.

5. Analisis Keuangan

a. Penyusutan barang-barang produksi

Tabel 2. Rincian Biaya Tetap (Fixed Cost)

Fixed Cost				
No	Nama Barang	Masa	Harga Total	Penyusutan / Bulan
1.	3 buah Kompor	3 tahun	Rp 1.200.000,00	Rp 33.300,00
2.	3 buah Tabung gas	3 tahun	Rp 450.000,00	Rp 12.500,00
3.	5 buah Wajan	1 tahun	Rp 150.000,00	Rp 12.500,00
4.	10 buah Serok dan Susuk	1 tahun	Rp 250.000,00	Rp 20.800,00
5.	5 buah Panci	1 tahun	Rp 100.000,00	Rp 8.300,00
6.	5 buah Ember plastik	1 tahun	Rp 75.000,00	Rp 6.250,00
7.	10 buah Solet	1 tahun	Rp 50.000,00	Rp 4.200,00
8.	3 buah Cobek	2 tahun	Rp 150.000,00	Rp 6.250,00
9.	10 buah Pisau	1 tahun	Rp 100.000,00	Rp 8.300,00
10.	10 buah Tampah	1 tahun	Rp 200.000,00	Rp 16.700,00
11.	2 buah Timbangan	1 tahun	Rp 300.000,00	Rp 25.000,00
12.	10 buah Talenan	1 tahun	Rp 100.000,00	Rp 8.300,00
13.	10 buah Pengaduk	1 tahun	Rp 50.000,00	Rp 4.200,00
14.	2 Alat Pengepres/ Plastic seller	2 tahun	Rp 350.000,00	Rp 14.600,00
15.	5 buah Lap	1 tahun	Rp 50.000,00	Rp 4.200,00
16.	10 buah Rak	3 tahun	Rp 250.000,00	Rp 7.000,00
17.	5 buah Nota	1 tahun	Rp 40.000,00	Rp 3.300,00
18.	3 buah Buku Keuangan	1 tahun	Rp 45.000,00	Rp 3.750,00
19.	5 buah Pulpen	1 tahun	Rp 3000,00	Rp 250,00
20.	1 rim Leafleat	1 tahun	Rp 150.000,00	Rp 12.500,00
21.	1 buah MMT	1 tahun	Rp 75.000,00	Rp 6.250,00
22.	Transportasi	1 tahun	Rp 500.000,00	Rp 41.700,00
Total Investasi Awal yang diperlukan				Rp 260.150,00

b. Proyeksi pendapatan

Produksi kripik kulit singkong adalah 2 hari sekali.

Tabel 3. Rincian Biaya Produksi (Variabel Cost)

Biaya Produksi (Variabel Cost)				
No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga total
1.	Kulit Singkong	30 kg	Rp 1.500,00	Rp 45.000,00
2.	Garam	1 bungkus	Rp 1.000,00	Rp 1.000,00
3.	Bawang putih	2 kg	Rp 20.000,00	Rp 40.000,00
4.	Minyak goreng	10 liter	Rp 15.000,00	Rp 150.000,00
5.	Gula pasir	3 kg	Rp 12.000,00	Rp 36.000,00

6.	Penyedap rasa	2 bungkus	Rp 1.200,00	Rp 2.400,00
7.	Bumbu rasa balado	1 bungkus	Rp 6.500,00	Rp 6.500,00
8.	Bumbu rasa jagung bakar	1 bungkus	Rp 7.000,00	Rp 7.000,00
9.	Bumbu rasa keju	1 bungkus	Rp 8.000,00	Rp 8.000,00
10.	Kertas Label	15 lusin	Rp 4.000,00	Rp 60.000,00
11.	Plastik Kemasan	4 bungkus	Rp 25.000,00	Rp 100.000,00
12.	Gas 3 kg	2 buah	Rp 15.000,00	Rp 30.000,00
13.	Tenaga Kerja	2 orang	Rp 30.000,00	Rp 60.000,00
Total Biaya Produksi Awal				Rp 545.900,00

$$\begin{aligned} \text{Total biaya produksi 1 bulan} &= \text{Total Biaya Produksi Awal per 2 hari} \times 15 \\ &= \text{Rp } 545.900,00 \times 15 \\ &= \mathbf{\text{Rp } 8.188.500,00} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total biaya} &= \text{Biaya Tetap (Fixed cost)} + \text{Biaya produksi (Variabel cost)} \\ &= \text{Rp } 260.150,00 + \text{Rp } 545.900,00 \\ &= \mathbf{\text{Rp } 806.050,00} \end{aligned}$$

c. Proyeksi Rugi/Laba

Tabel 4. Rincian Pendapatan per 2 hari

No.	Bahan Baku 30 kg dibuat 2 variasi bungkus	Jumlah Produk	Harga per Bungkus	Harga Total
1.	Bungkus Besar (250 gram)	80 bungkus	Rp 10.000,00	Rp 800.000,00
1.	Bungkus Kecil (50 gram)	100 bungkus	Rp 1000,00	Rp 100.000,00
Total Pendapatan				Rp 900.000,00

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan per 1 bulan} &= \text{Total pendapatan per 2 hari} \times 15 \\ &= \text{Rp } 900.000,00 \times 15 \\ &= \mathbf{\text{Rp } 13.500.000,00} \end{aligned}$$

Profit margin per 2 hari adalah

$$\begin{aligned} \text{Profit margin} &= \text{pendapatan} - \text{biaya produksi} \\ &= \text{Rp } 900.000,00 - \text{Rp } 545.900,00 = \mathbf{\text{Rp } 354.100,00} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba per bulan} &= \text{laba per 2 hari} \times 15 \\ &= \text{Rp } 354.100,00 \times 15 \\ &= \mathbf{\text{Rp } 5.311.500,00} \end{aligned}$$

d. Proyeksi Break Even Point (BEP)

Tabel 5. Rincian Break Even Point (BEP)

Uraian		Total
PENJUALAN		
1.	Total penjualan (pendapatan per 2 hari \times 15)	Rp 13.500.000,00
	Total penjualan	Rp 13.500.000,00
BIAYA VARIABLE		
1.	Biaya bahan baku dan bahan pendukung (biaya produksi awal per 2 hari \times 15)	Rp 8.188.500,00
	Total biaya variable	Rp 8.188.500,00
BIAYA TETAP		
1.	Biaya tetap	Rp 260.150,00

	Total biaya tetap	Rp 260.150,00
	BEP = Pendapatan – (VC-FC)	Rp 614.250,00

e. Proyeksi Profit/Benefit Of Coast Ratio (BC RATIO)

Tabel 6. Rincian Profit/Benefit Of Coast Ratio (BC RATIO)

Penjualan		Total
1.	Pendapatan penjualan	Rp 13.500.000,00
	Total pendapatan	Rp 13.500.000,00
Biaya produksi		Total
1.	Biaya Variable	
	Biaya bahan baku dan bahan pendukung	Rp 8.188.500,00
	Total Biaya Variable	Rp 8.188.500,00
2.	Biaya tetap	
	Total biaya tetap	Rp 260.150,00
	Total biaya produksi	Rp 8.448.650,00
	B/C RATIO = Pendapatan Penjualan/ Biaya produksi	1,598 = 1,6

Wirausaha kripik kulit singkong layak dijalankan karena BC/RATIO > 1 yaitu 1,6

G. METODE PELAKSANAAN

Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan ini terbagi menjadi tiga tahap yaitu (1) tahap persiapan, (2) manajemen kelembagaan, (3) tahap pelaksanaan, dan (4) tahap monitoring dan evaluasi.

1. Tahap persiapan/perencanaan

Tahap persiapan meliputi persiapan tempat untuk usaha (dalam hal ini pengadaan kerjasama dengan masyarakat di sekitar Tegal Sari Rt. 05 Rw.11, Tambak Aji, Ngaliyan, koperasi di lingkungan PGSD Universitas Negeri Semarang dan toko 45), kerja sama dengan pihak-pihak yang memanfaatkan singkong sebagai bahan baku produk yang dijualnya, seperti pengusaha getuk, kolak, kripik singkong, tepung pati, dan sebagainya di sekitar Desa Ngaliyan, serta persiapan alat dan bahan untuk pembuatan.

Adapun alat dan bahan, serta cara kerja pembuatan kripik kulit singkong adalah sebagai berikut:

a. Alat: kompor, ember, pisau, wajan, solet, serok, timbangan, panci, pengaduk, talenan, tampah, alat untuk penumbuk bumbu kripik kulit singkong seperti cobek atau penggilingan.

b. Bahan: kulit singkong, gula yang sudah dihaluskan, garam, bawang putih, minyak goreng, penyedap rasa, bumbu perasa (rasa keju, rasa jagung bakar, dan rasa balado), dan air secukupnya.

2. Manajemen kelembagaan

a. Struktur organisasi

Tika Aprilia bertindak sebagai Ketua, Emi Selvia Asfuatin sebagai Sekretaris, Lu'ul Khusnawati sebagai Bendahara, Ika Rositasari dan Pusporini sebagai Humas dan Pemasaran.

b. Pembagian kerja tiap personil

Tika aprilia sebagai ketua bertanggung jawab dalam mengatur produksi KRILITS setiap harinya, dan melakukan kerja sama dengan berbagai mitra utamanya dalam melakukan kerja sama untuk pemerolehan bahan baku (kulit singkong). Emi selvia bertugas untuk mencatat jumlah bahan baku, produksi yang dihasilkan setiap harinya, dan membuat surat-surat kerja sama dengan berbagai mitra. Lu'ul khusnawati bertugas untuk menghitung dan mencatat pemasukan dan pengeluaran setiap harinya dan keuntungan yang didapat. Ika rositasari dan pusporini bertugas melakukan pemasaran produk ke tempat-tempat yang telah ditentukan. Selain itu semua anggota juga berperan dalam kegiatan produksi setiap harinya baik persiapan alat dan bahan, pembuatan, pengemasan dan pemasaran.

3. Tahap pelaksanaan

Pengolahan kripik dari kulit singkong sangatlah mudah, langkah-langkah pembuatannya meliputi:

Pertama, Pembuatan kripik kulit singkong. Karena kulit singkong merupakan komponen yang esensial yang kaya akan serat yang dapat memperlancar buang air besar, dilakukan dengan langkah:

1. Kulit singkong dibersihkan dari tanah yang menempel dan kulit yang berwarna kecoklatan.
2. Kulit singkong diambil bagian yang berwarna putih, lalu dicuci sampai bersih dan dipotong kecil-kecil.
3. Setelah dipotong, kulit singkong di rebus hingga berwarna kecoklatan.
4. Kulit singkong kemudian di cuci kembali, dan direndam dengan air yang telah dicampur garam, bawang putih dan penyedap rasa yang sudah dihaluskan.
5. Merendam kulit singkong antara dua hingga tiga hari, dengan air rendaman diganti tiap harinya.
6. Setelah bumbu meresap, kulit singkong yang direndam kemudian di keringkan di bawah terik matahari. Membutuhkan dua hari dalam proses pengeringan, sebelum kripik kulit singkong ini digoreng.
7. Kripik kulit singkong digoreng dengan minyak yang panas.
8. Setelah matang, kripik kulit singkong diangkat dan ditiriskan. Kemudian kulit singkong diberi bumbu perasa sesuai dengan pilihan rasa.

Kedua, Pengemasan. Tahapan ini juga mempengaruhi hasil produk yang dihasilkan dari segi tampilan.

1. Kripik kulit singkong di kemas dengan menggunakan plastik yang menarik dan ukuran yang berbeda.

2. Memasukan kripik kulit singkong sesuai dengan rasa dalam plastik yang sudah diberi label kemasan. Kemudian ditimbang beratnya sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Terakhir plastik yang sudah di timbang direkatkan dengan alat press (plastik seller) agar udara tidak masuk dan tahan lama.

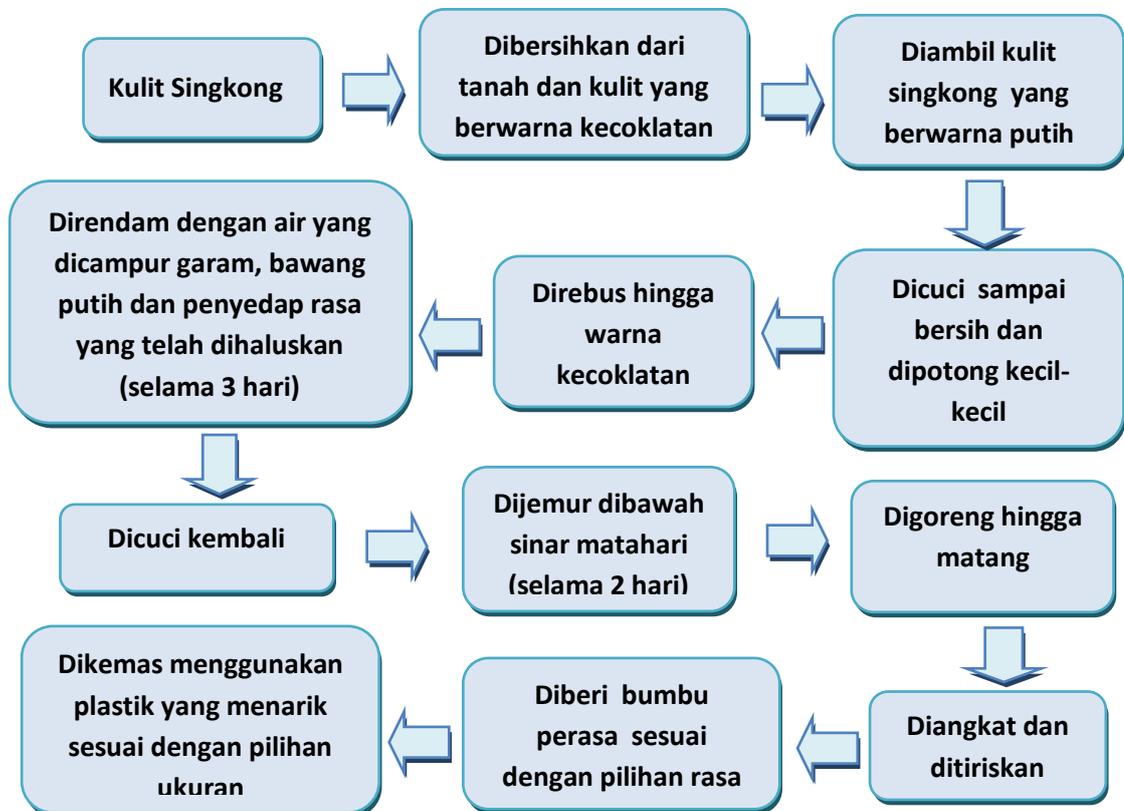
3. Proses di atas diulang sampai semua produk selesai.

Ketiga, Pemasaran. Tahap Pemasaran produk kripik kulit singkong aneka rasa meliputi:

a. Lokasi pembuatan gethuk labu kuning ini berada di daerah Tegal Sari Rt.05 Rw.11, Tambak Aji, Ngaliyan, Semarang, selanjutnya akan dipasarkan ditempat yang telah ditentukan.

b. Proses produksi

Bagan cara membuat kripik kulit singkong dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 2. Bagan Proses Pembuatan Kripik Kulit Singkong

4. Tahap monitoring dan evaluasi

Tahap monitoring meliputi, rekan kerja tim dipantau cara kerjanya oleh tim pelaksana atau evaluator dari pusat dalam hal pembuatan dan pengenalan produk kepada sasaran, serta evaluasi kecil yang telah dilakukan selama proses perjanjian kontrak dan pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada tim pemantau atau evaluator dari pusat.

H. JADWAL KEGIATAN

Program Kreatifitas Mahasiswa Penelitian ini direncanakan dalam waktu 4 bulan pada tahun 2013. Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program ini disajikan dalam tabel 2 berikut:

Tabel 7 . Jadwal Kegiatan

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	Perijinan dari terkait, persiapan kontrak kerja, dan perlengkapan	■	■	■	■																
2	Pencarian bahan baku dan pengolahan bahan hingga menjadi produk jadi				■	■	■	■	■												
3	Produksi kripik dari kulit singkong									■	■	■	■	■	■	■	■				
4	Penghitungan hasil, Evaluasi dan penyusunan laporan.																	■	■	■	■

Tim Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan akan melakukan beberapa kegiatan pasca pelaksanaan program, sebagai rasa tanggung jawab kami dari kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini. Penghitungan hasil dan pemantauan terjadwal akan kami lakukan meskipun masa Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan telah usai (4 bulan).

Harapan kami setelah program PKMK selesai adalah terciptanya produk inovatif dari kulit singkong, dan terbukanya peluang kerja dalam berwirausaha dalam penciptaan produk unggulan dari yang dahulu dianggap biasa, dan terwujudnya produk oleh-oleh khas mahasiswa Universitas Negeri Semarang dalam bentuk kripik dari kulit singkong.

I. RANCANGAN BIAYA

Rancangan penggunaan biaya dalam program ini adalah sebagai berikut:

Tabel 8. Rekapitulasi Rancangan Biaya

No	Uraian	Jumlah
1.	Bahan habis pakai	Rp 4.648.000,00
2.	Perlengkapan	Rp 4.150.000,00
3.	Perjalanan	Rp 500.000,00
4.	Lain-lain	Rp 695.000,00
JUMLAH		Rp 9.993.000,00

J. LAMPIRAN

1) Biodata ketua beserta anggota kelompok

a. Ketua tim pelaksana

Nama : Tika Aprilia

Tempat, tanggal lahir : Kudus, 07 April 1994

NIM/ Angkatan : 1401411217/2011

Fakultas/ Prodi : FIP/PGSD
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu

Pendidikan Formal:

SD Negeri 4 Klaling Tahun 2005
 SMP Negeri 1 Jekulo Tahun 2008
 SMA Negeri 1 Jekulo Tahun 2011
 PGSD S1 Universitas Negeri Semarang

Semarang, 16 Oktober 2012

Yang menyatakan,


Tika Aprilia

NIM 1401411217

b. Anggota tim pelaksana I

Nama : Emi Selvia Asfuatin
 Tempat, tanggal lahir : Pati, 04 Mei 1993
 NIM/ Angkatan : 1401411084/2011
 Fakultas/ Prodi : FIP/PGSD
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu

Pendidikan Formal:

SD Negeri Jepatlor Tahun 2005
 SMP Negeri 1 Tayu Tahun 2008
 SMA Negeri 1 Tayu Tahun 2011
 PGSD S1 Universitas Negeri Semarang

Semarang, 16 Oktober 2012

Yang menyatakan,


Emi Selvia Asfuatin

NIM 1401411084

c. Anggota tim pelaksana II

Nama : Lu'ul Khusnawati
 Tempat, tanggal lahir : Pati, 07 Januari 1993
 NIM/ Angkatan : 1401411006/2011
 Fakultas/ Prodi : FIP/PGSD
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu

Pendidikan Formal:

SD Negeri Serutsadang Tahun 2005
 SMP Negeri 01 Winong Tahun 2008
 SMA Negeri 02 Pati Tahun 2011

PGSD S1 Universitas Negeri Semarang

Semarang, 16 Oktober 2012

Yang menyatakan,


Lu'ul Khusnawati
 NIM 1401411006

d. Anggota tim pelaksana III

Nama : Ika Rositasari
 Tempat, tanggal lahir : Pati, 18 Februari 1993
 NIM/Angkatan : 1401411092/2011
 Fakultas/ Prodi : FIP/PGSD
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu

Pendidikan Formal:

SD Negeri 01 Sendangrejo	Tahun 2005
SMP Negeri 01 Tayu	Tahun 2008
SMA Negeri 01 Tayu	Tahun 2011
PGSD S1 Universitas Negeri Semarang	

Semarang, 16 Oktober 2012

Yang menyatakan,


Ika Rositasari
 NIM 1401411092

e. Anggota tim pelaksana IV

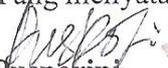
Nama : Pusporini
 Tempat, tanggal lahir : Rembang, 19 Juli 1994
 NIM/ Angkatan : 1401412221
 Fakultas/ Prodi : FIP/PGSD
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu

Pendidikan Formal:

SD Negeri Sidomulyo	Tahun 2006
SMP Negeri 01 Rembang	Tahun 2009
SMA Negeri 02 Rembang	Tahun 2012
PGSD S1 Universitas Negeri Semarang	

Semarang, 16 Oktober 2012

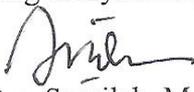
Yang menyatakan,


Pusporini
 NIM 1401412221

2) Biodata Dosen Pendamping

Nama Lengkap dan Gelar : Dra. Sumilah, M.Pd
 NIDN : 0023035707
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Golongan/Pangkat : IV / B-Pembina TK.1
 Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
 Fakultas/Jurusan : FIP/ PGSD
 Perguruan Tinggi : Universitas negeri semarang
 Waktu untuk kegiatan PKM : 2 jam/ minggu
 Alamat : Jl.Dewi Sartika Raya No.32 Semarang
 Telepon/Hp : 081325225009

Semarang, 16 Oktober 2012
 Yang menyatakan,


 (Dra. Sumilah, M.Pd)
 NIDN. 0023035707

3) LAIN-LAIN

1. Rincian Biaya

Uraian biaya kegiatan secara rinci, antara lain meliputi:

a. Bahan habis pakai

Tabel 9. Rincian Biaya Bahan Habis Pakai

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga total
1.	Kulit Singkong	100 kg	Rp 1.500,00	Rp 150.000,00
2.	Garam	35 bungkus	Rp 1.000,00	Rp 35.000,00
3.	Bawang putih	30 kg	Rp 20.000,00	Rp 600.000,00
4.	Minyak goreng	40 liter	Rp 15.000,00	Rp 600.000,00
5.	Gula pasir	25 kg	Rp 12.000,00	Rp 300.000,00
6.	Penyedap rasa	15 bungkus	Rp 1.200,00	Rp 18.000,00
7.	Bumbu rasa balado	20 bungkus	Rp 6.500,00	Rp 130.000,00
8.	Bumbu rasa jagung bakar	20 bungkus	Rp 7.000,00	Rp 140.000,00
9.	Bumbu rasa keju	20 bungkus	Rp 8.000,00	Rp 160.000,00
10.	Kertas Label	1 rim	Rp 65.000,00	Rp 65.000,00
11.	Plastik Kemasan	20 bungkus	Rp 25.000,00	Rp 500.000,00
12.	Gas 3 kg	10 buah	Rp 15.000,00	Rp 150.000,00
13.	Sewa tempat usaha	1 buah	Rp 1.800.000,00	Rp 1.800.000,00
Total Biaya Produksi Awal / Habis Pakai				Rp 4.648.000,00

b. Perlengkapan

Tabel 10. Rincian Biaya Pelengkapan

No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
----	-------------	--------	--------------	-------------

1.	Kompor	3 buah	Rp 400.000,00	Rp 1.200.000,00
2.	Tabung gas	3 buah	Rp 150.0000,00	Rp 450.000,00
3.	Wajan	5 buah	Rp 30.000, 00	Rp 150.000,00
4.	Serok dan Susuk	10 buah	Rp 25.000,00	Rp 250.000,00
5.	Panci	5 buah	Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
6.	Ember plastik	5 buah	Rp 15.000,00	Rp 75.000,00
7.	Solet	10 buah	Rp 5000,00	Rp 50.000,00
8.	Cobek	3 buah	Rp 50.000,00	Rp 150.000,00
9.	Pisau	10 buah	Rp 10.000,00	Rp 100.000,00
10.	Tampah	10 buah	Rp 20.000,00	Rp 200.000,00
11.	Timbangan	2 buah	Rp 150.000,00	Rp 300.000,00
12.	Talenan	10 buah	Rp 10.000,00	Rp 100.000,00
13.	Pengaduk	10 buah	Rp 5000,00	Rp 50.000,00
14.	Alat Pengepres (Plastic seller)	2 buah	Rp 175.000,00	Rp 350.000,00
15.	Lap	5 buah	Rp 10.000,00	Rp 50.000,00
16.	Rak	10 buah	Rp 25.000,00	Rp 250.000,00
17.	Nota	5 buah	Rp 8000,00	Rp 40.000,00
18.	Buku Keuangan	3 buah	Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
19.	Pulpen	5 buah	Rp 3000,00	Rp 15.000,00
20.	Leafleat	1 rim	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
21.	MMT	1 buah	Rp 75.000,00	Rp 75.000,00
Total Biaya Perlengkapan				Rp 4.150.000,00

b. Perjalanan

Tabel 11. Rincian Biaya Perjalanan

Investasi Awal				
No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
2.	Transportasi	5 orang	Rp 100.000,00	Rp 500.000,00
Total Biaya Investasi Awal yang Diperlukan				Rp 500.000,00

c. Lain-lain

Tabel 12. Rincian Biaya Lain-lain

Investasi Awal				
No	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Penyusunan Laporan Perkembangan	1 buah	Rp 40.000,00	Rp 40.000,00
2.	Penyusunan Laporan Akhir	3 buah	Rp 45.000,00	Rp 135.000,00
3.	Dokumentasi dan Cetak Foto	2 rol	Rp 85.000,00	Rp 170.000,00
4.	Banner	1 buah	Rp 100.000,00	Rp 100.000,00
5.	Kerja sama dengan toko kebutuhan pangan		Rp 250.000,00	Rp 250.000,00
Total Biaya yang diperlukan				Rp 695.000,00

Total Biaya Keseluruhan

Rp 9.993.000,00