



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**KERIPIK VEGETABLE (OLAHAN KERIPIK BERANEKA RASA  
DARI SAYUR-SAYURAN SEBAGAI CAMILAN YANG SEHAT  
DAN BERGIZI)**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| 1. Mohammad Agung Riswanto | (4311412057/2012) |
| 2. Diana Isnaeni           | (4311412055/2012) |
| 3. Dhewi Gandaningrum      | (4311412076/2012) |
| 4. Tasmuri                 | (4001413024/2013) |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2015**

## PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Keripik *Vegetable* (Olahan Keripik Beraneka Rasa dari Sayur-sayuran Sebagai Camilan yang Sehat dan Bergizi)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Mohammad Agung Riswanto
  - b. NIM : 4311412057
  - c. Jurusan : Kimia
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Aip K.S Tubun RT 04/RW 10  
Kel. Pasar Batang, Kec. Brebes, Kabupaten Brebes/ 085741438801
  - f. Alamat email : aprashapd@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dra. Sri Susilogati S, M. Si
  - b. NIDN : 0012115709
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kinibalu I No. 1 Tandang,  
Semarang/081575175853
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 10.076.000
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui,  
**Ketua Jurusan Kimia**  
  
**(Dra. Woro Sumarni, M.Si.)**  
**NIP.196507231993032001**

**Pembantu Rektor III**  
**Bidang Kemahasiswaan**  
  
**(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.)**  
**NIP.196012171986011001**

Semarang, 5 Oktober 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan,

  
**(Moh. Agung Riswanto)**  
NIM.4311412057

Dosen Pembimbing,

  
**(Dra. Sri Susilogati S, M.Si)**  
NIP.195711121983032002

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Daftar Isi .....	iii
Ringkasan .....	iv
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan .....	2
1.4. Luaran Yang Diharapkan .....	2
1.5. Manfaat.....	3
<b>BAB II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....</b>	<b>4</b>
2.1. Peluang Pasar .....	4
2.2. Media Promosi Yang Digunakan .....	5
2.3. Strategi Pemasaran Yang Akan Diterapkan .....	5
<b>BAB III. METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>6</b>
3.1. Persiapan.....	6
3.2 Alat dan Bahan .....	7
3.3 Cara Membuat Keripik Vegetable.....	7
3.4. Pemasaran .....	7
<b>BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....</b>	<b>8</b>
4.1. Anggaran Biaya .....	8
4.2. Jadwal Kegiatan.....	11
Lampiran-lampiran.....	12

## RINGKASAN

Beberapa tahun terakhir ini banyak makanan yang tidak sehat seperti makanan siap saji, produk daging olahan, makanan dengan pengawet, dan lain sebagainya. Makanan tersebut bila tidak diimbangi dengan makanan sehat seperti sayur dapat menjadi pemicu berbagai macam penyakit, seperti obesitas, jantung, bahkan kanker. Berolahraga dan beristirahat saja juga kurang cukup untuk menjadikan tubuh sehat dan harus didukung oleh kebutuhan gizi yang seimbang yaitu memakan sayur. Namun, kebanyakan masyarakat Indonesia tidak menyukai sayuran. Maka dari itu diperlukan kreatifitas dan inovasi tertentu agar masyarakat dapat menyukainya, yaitu dengan membuat keripik dari sayur-sayuran dengan aneka rasa. Keripik *vegetable* ini memiliki serat dan kandungan gizi yang baik sehingga bermanfaat bagi tubuh. Selain itu, alasan penulis ingin mengembangkan olahan dari sayuran adalah karena jumlahnya sangat melimpah di Indonesia dan tidak tahan lama (cepat busuk) apabila tidak ada pengolahan secara khusus. Peluang usaha kedepan dilihat dari segi ekonomisnya sangat menjanjikan karena banyak masyarakat yang menyukai camilan seperti keripik. Maka dari itu, penulis berharap dengan adanya program ini dapat bermanfaat bagi masyarakat karena sehat untuk dikonsumsi.

Kata kunci : keripik, sayur-sayuran, kesehatan.

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. LATAR BELAKANG MASALAH**

Indonesia merupakan negara beriklim tropis dengan sumber daya alam yang beraneka ragam, diantaranya pangan. Sayur termasuk bahan pangan yang mudah didapat diberbagai daerah. Sayur memiliki peranan penting yaitu sebagai sumber vitamin dan mineral yang diperlukan tubuh sebagai zat pengatur. Sayur mengandung serat yang berguna untuk pencernaan dan mengurangi risiko penyakit akibat kegemukan. Meskipun demikian, masyarakat Indonesia masih banyak yang kurang dan tidak menyukai sayur.

Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian, Sri Kuntarsih mengatakan pada Republika Online tanggal 14 Juni 2010, tingkat konsumsi sayur di Indonesia termasuk yang paling rendah di dunia. Rakyat Indonesia hanya mengkonsumsi 35 kg sayuran per kapita per tahun. Angka itu jauh lebih rendah dibandingkan dengan angka konsumsi sayuran yang dianjurkan organisasi pangan dan pertanian dunia Food and Agriculture Organization (FAO), yaitu 75 kg per kapita per tahun.

Berdasarkan data terakhir yang dikeluarkan FAO, tingkat konsumsi sayuran masyarakat Indonesia hanya lebih tinggi dari Thailand. Tingkat konsumsi sayuran masyarakat dunia secara berjenjang adalah Cina (270 kg per kapita per tahun), Singapura (120 kg per kapita per tahun), Myanmar (80 kg per kapita per tahun), Vietnam (75 kg per kapita per tahun), Filipina (55 kg per kapita per tahun), India (50 kg per kapita per tahun), Malaysia (49 kg per kapita per tahun), Indonesia (35 kg per kapita per tahun), dan Thailand (30 kg per kapita per tahun) (Anonim, 2010).

Konsumsi serat rumah tangga per orang per hari di perkotaan sebesar 9,9 gram dan di pedesaan 10,7 gram. Secara keseluruhan konsumsi rata-rata serat rumah tangga per orang per hari di Indonesia sebesar 10,5 gram. Sedangkan jumlah kecukupan konsumsi serat yang dianjurkan adalah 20-35 gram per orang per hari (Jahari dan Sumarno, 2001).

Beberapa tahun terakhir ini banyak sekali makanan yang tidak sehat seperti makanan siap saji, produk daging olahan, makanan dengan pengawet, dan lain sebagainya. Makanan tersebut bila tidak diimbangi dengan makanan sehat seperti sayur dapat menjadi pemicu berbagai macam penyakit, seperti obesitas, jantung, bahkan kanker. Berolahraga dan beristirahat saja juga kurang cukup untuk menjadikan tubuh sehat dan harus didukung oleh kebutuhan gizi yang seimbang yaitu memakan sayur.

Agar masyarakat Indonesia menyukai sayur, diperlukan inovasi makanan dari berbagai macam sayur seperti wortel, bayam, kangkung dan lain-lain. Salah satu olahan makanan yang sehat dan bergizi adalah keripik dari sayur (keripik *vegetable*). Keripik merupakan salah satu makanan ringan yang paling disukai masyarakat Indonesia utamanya kalangan anak muda. Hal ini dikarenakan, keripik dapat dibeli dengan harga yang cukup murah, beraneka rasa, renyah dan praktis, dapat dibawa kemana-mana sebagai camilan sehari-hari.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka dalam program kreatifitas ini peneliti menawarkan sebuah metode pengolahan sayur inovatif, yaitu dengan membuat keripik dengan bahan dasar sayur yang belum dimanfaatkan sebagai makanan ringan yaitu keripik *vegetable* aneka rasa sebagai camilan yang sehat dan bergizi. Selain itu dengan pengolahan sayur menjadi keripik diharapkan masyarakat Indonesia lebih menyukai sayur karena sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

### **1.2 RUMUSAN MASALAH**

1. Apa inovasi terbaru yang ditawarkan agar masyarakat Indonesia dapat meningkatkan konsumsi sayuran?
2. Bagaimana cara mengolah sayuran menjadi alternatif camilan bernilai ekonomi tinggi yang sehat dan bergizi?
3. Bagaimana cara pemasaran yang dilakukan agar menjadi bisnis usaha yang menjanjikan dimasa mendatang?

### **1.3 TUJUAN**

Tujuan yang ingin dicapai dalam program ini, antara lain:

1. Menawarkan inovasi terbaru agar masyarakat Indonesia dapat meningkatkan konsumsi sayuran.
2. Dapat mengolah sayuran menjadi alternatif camilan bernilai ekonomi tinggi yang sehat dan bergizi
3. Dapat melatih jiwa *entrepreneurship* bagi mahasiswa melalui usaha keripik *vegetable*.

### **1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Berdasarkan uraian di atas maka target luaran yang ingin dicapai yaitu:

1. Terciptanya industri kecil dalam pengolahan sayuran menjadi camilan yang sehat dan bergizi
2. Masyarakat Indonesia lebih menyukai sayuran dengan adanya produk inovatif keripik *vegetable*.

## 1.5 MANFAAT

Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat memperoleh manfaat , yaitu sebagai berikut :

1. Manfaat ditinjau dari segi ekonomi dan sosial :
  - a) Meningkatkan jumlah individu/kelompok dalam bisnis pengolahan sayuran menjadi keripik.
  - b) Memberikan pemikiran dan inovasi-inovasi baru mengenai peningkatan taraf hidup masyarakat melalui keripik *vegetable*.
  - c) Terbentuknya suatu usaha mikro baru dengan mengoptimalkan sumber daya alam terbarukan dari bahan yang tersedia di sekitar melalui sayuran.
2. Manfaat ditinjau dari segi kesehatan :
  - a) Merupakan camilan yang kaya akan gizi dan serat sehingga dapat menyehatkan bagi tubuh manusia.
  - b) Sebagai camilan sehat dan bergizi yang dapat dikonsumsi oleh lapisan masyarakat pada umumnya.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Pada saat ini, camilan sangatlah digemari oleh masyarakat di berbagai daerah. Dalam melakukan aktivitas sehari-hari biasanya manusia membutuhkan makanan ringan, misalnya ketika menonton televisi, bioskop, pertandingan olahraga secara langsung, melaksanakan siskamling, mereka tidak luput dengan adanya camilan. Bahkan, saat berkumpul dengan teman-teman dan duduk disuatu tempat pasti membawa camilan sambil mengobrol sampai malam hari. Namun, makanan ringan yang beredar dipasaran kandungan serat dan gizinya kurang, sehingga asupan makanan yang masuk kedalam tubuh baik zat besi, vitamin, karbohidrat kurang mencukupi apa yang dibutuhkan oleh tubuh.

Kebanyakan masyarakat Indonesia untuk kebutuhan sehari-hari dalam mengkonsumsi sayuran sangat memprihatinkan. Bahkan tidak sedikit pula mereka yang tidak menyukai sayuran dan lebih senang dengan makanan siap saji. Oleh karena itu, penulis menangkap adanya peluang bisnis untuk membantu masyarakat Indonesia agar lebih menyukai sayur-sayuran. Produk yang ditawarkan ini tentu saja bertujuan untuk memberikan solusi permasalahan yang akhir-akhir ini banyak terjadi di kalangan masyarakat terutama remaja yang tidak menyukai sayuran.

Meskipun sayur-sayuran sehat, bergizi dan dibutuhkan oleh tubuh, tetapi mempunyai kekurangan tertentu, yakni tidak tahan lama ketika disimpan (cepat busuk). Maka dari itu dibutuhkan pengolahan khusus yang membuat sayur-sayuran bertahan lebih lama yaitu dengan diolah menjadi keripik. Sayur-sayuran ini dikemas dalam bentuk keripik dan dikombinasikan dengan beberapa bahan lainnya yang dapat menarik nafsu makan masyarakat umum terhadap sayuran, namun tetap aman dan menyehatkan untuk dikonsumsi.

Pendirian usaha ini diawali dari sebuah ide yang ingin berpartisipasi aktif membantu pemerintah untuk menumbuhkan laju perekonomian dan mengurangi pengangguran. Peluang usaha ini, muncul dari adanya bahan yang sangat melimpah dan terbarukan, yaitu produksi sayuran hijau, wortel dan lain-lain didaerah sekitar dataran tinggi maupun rendah.

#### **2.1 Peluang pasar**

Ditinjau dari segi ekonomis, produk yang penulis tawarkan memiliki peluang dan kemampuan yang sangat menjanjikan untuk dapat dipasarkan diberbagai daerah. Hal ini dikarenakan makanan ringan (camilan) merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat di berbagai usia. Selain itu, kandungan sayuran didalamnya pun menjadi nilai unggulan produk kesehatan dan pemenuhan gizi tambahan bagi tubuh.

## **2.2 Media promosi yang akan digunakan**

Dalam program kewirausahaan ini, media promosi yang akan digunakan adalah media cetak maupun media sosial yang dapat menunjang pemasaran yaitu melalui brosur, pamflet, blog, facebook dll.

## **2.3 Strategi pemasaran yang akan diterapkan**

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam usaha penjualan keripik sayur menggunakan analisis Marketing Mix yaitu kebijakan produk, harga, promosi dan distribusi.

### **a. Kebijakan produk**

Usaha ini bergerak dalam bidang kewirausahaan menengah keatas. Jenis usaha yang dikembangkan berupa keripik *vegetable* dengan aneka rasa yang diharapkan konsumen dapat memilih rasa yang disukai. Keripik *vegetable* ini dikemas dalam bungkus plastik dengan label rasa tertentu.

### **b. Harga**

Harga yang ditawarkan oleh produsen sangat ekonomis yang dapat menjangkau seluruh masyarakat.

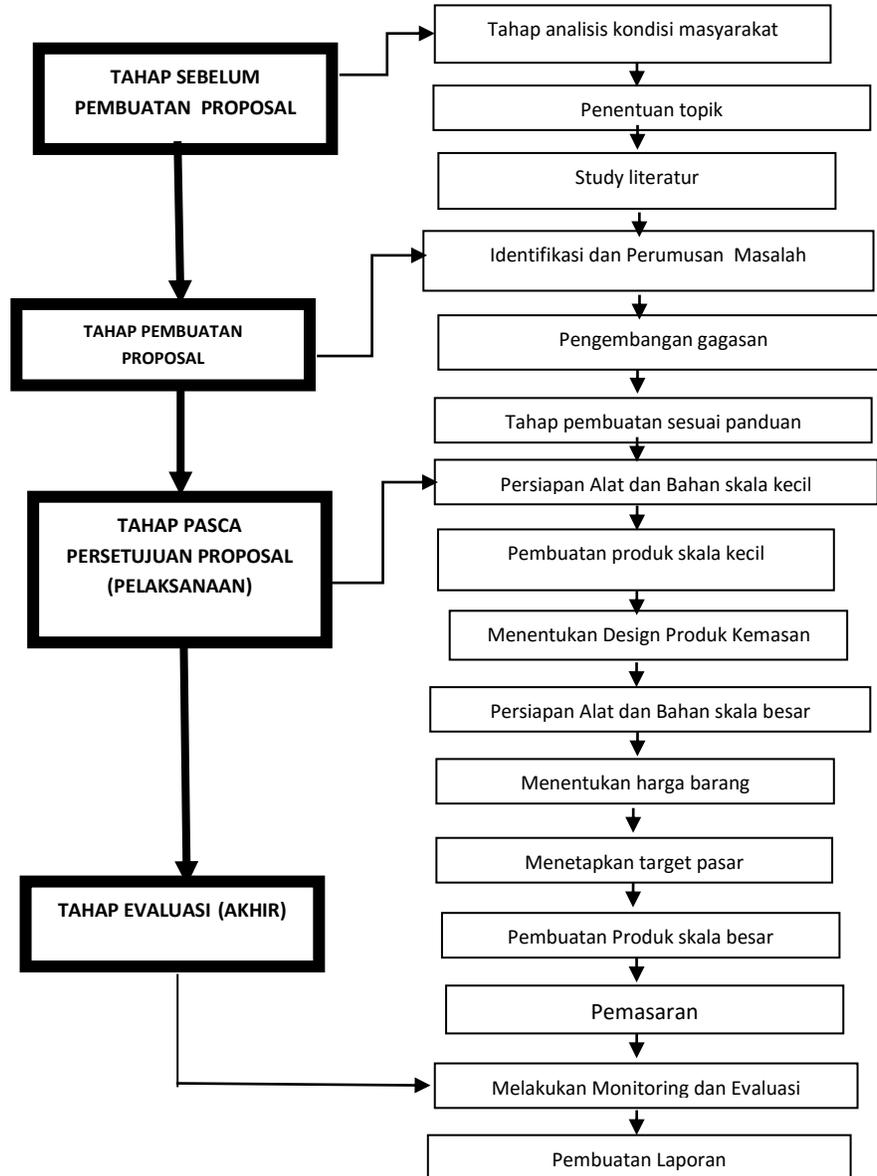
### **c. Kebijakan promosi**

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai jual dari keripik *Vegetable* adalah dengan promosi. Untuk promosi ketika produksi awal, produsen menjual harga yang lebih murah untuk menarik perhatian konsumen. Jika sudah melebihi seminggu dan peluang pasarnya menjanjikan, maka harga yang ditawarkan lebih tinggi dengan menambah variasi-variasi tertentu agar konsumen tetap tertarik.

### **d. Kebijakan Distribusi**

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung yang ditempatkan diwarung/kantin maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan produk ini lewat pamflet/brosur. Disamping itu produsen juga menawarkan *delivery order* (pesan antar).

**BAB III**  
**METODE PELAKSANAAN**



*Gambar 1.1 diagram alir proses pelaksanaan program*

**3.1 Persiapan**

Kegiatan ini meliputi persiapan tempat, pembagian kelompok kerja serta persiapan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat keripik *vegetable*.

### **3.2 Alat dan bahan yang digunakan**

Alat : pisau, panci kecil, talenan, mangkok, sendok, wajan penggorengan, susuk, plastik, wadah toples, kompor gas beserta penunjang lainnya

Bahan : sayuran (bayam hijau, sawi/lobak, wortel dan kentang), tepung beras, telur ayam butir, bawang putih siung, garam, masako, ladaku, air dingin, minyak goreng dan aneka rasa (keju dan balado)

### **3.3 cara membuat keripik *vegetable***

1. Iris-iris tipis bayam, wortel, sawi/lobak dan kentang petik daun bayam hijau kemudian kumpulkan masing- masing sayuran dalam wadah.
2. Haluskan bawang putih yang telah ditambahkan garam.
3. Untuk adonan, kocok telur ayam hingga berbuih tambahkan bawang putih yang sudah dihaluskan, ladaku dan masako; kemudian masukkan tepung beras tambahkan air perlahan-lahan sambil terus dikocok hingga adonan cair.
4. Celupkan potongan-potongan sayur dan goreng hingga kering.
5. Angkat dan tiriskan (pastikan sudah tidak ada sisa minyak yang tertinggal) setelah benar-benar dingin masukkan ke dalam toples dahulu, kemudian di masukkan ke dalam kemasan plastik dengan isi 250 gr/kemasan.

### **3.4 Pemasaran keripik *vegetable***

Untuk strategi pemasaran yang dilakukan diantaranya adalah menentukan target pasar terlebih dahulu. Target pasar meliputi kantin-kantin di Universitas Negeri Semarang, warung-warung dekat kampus dan penitipan di kos-kosan. Selain itu, digunakan media baik media cetak maupun media sosial yang dapat menunjang pemasaran yaitu melalui brosur, pamflet, blog, facebook dll.

## BAB IV

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 4.1 Anggaran biaya

##### 4.1 Tabel rincian anggaran biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang (20-30 %)	Rp 3.985.000,00
2	Bahan habis pakai (40-50 %)	Rp 4.331.000,00
3	Transportasi/perjalanan (10 %)	Rp 500.000,00
4	Lain-lain : Administrasi, publikasi, laporan, dll	Rp 1.200.000,00
Jumlah		Rp 10.076.000,00

#### 1. Rincian Biaya

##### a. Investasi awal

Sewa tempat	Rp 2.000.000,00
Timbangan 1 buah	Rp 250.000,00
Baskom 5 buah @ Rp 25.000,00	Rp 125.000,00
Panci 2 buah @ Rp 100.000,00	Rp 200.000,00
Pisau 3 buah @ Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Talenan 3 buah @ Rp 20.000,00	Rp 60.000,00
Sendok pengaduk 4 buah @ Rp 5.000,00	Rp 20.000,00
Wajan 2 buah @ Rp 175.000,00	Rp 350.000,00
Mangkok 3 buah @ Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
Gelas 3 buah @ Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Susuk 2 buah @ Rp 15.000,00	Rp 30.000,00
Serbet 3 buah @ Rp 5.000,00	Rp 15.000,00
Kompore gas 1 buah @ Rp 350.000,00	Rp 350.000,00
Tabung gas 1 buah @Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
Cowek+uleg 1 buah	Rp 75.000,00
Erok 3 buah @ Rp 25.000,00	Rp 75.000,00
Toples besar (Blek) 3 buah @ Rp 35.000,00	Rp 105.000,00
<b>Jumlah investasi awal</b>	<b>Rp 3.985.000,00</b>

<b>Penyusutan aktiva (10%)</b>	<b>Rp 398.500,00</b>
<b>b. Biaya Operasional perbulan</b>	
Bayam 20 kg @Rp 7.500,00	Rp 150.000,00
Sawi Hijau 20 kg @Rp 10.000,00	Rp 200.000,00
Wortel 20 kg @Rp 20.000,00	Rp 500.000,00
Kentang 20 kg @Rp 20.000,00	Rp 500.000,00
Tepung beras 40 kg @Rp 20.000,00	Rp 1.000.000,00
Telur 7 kg @Rp 30.000,00	Rp 210.000,00
Label Produk 150 lembar @ 3.000,00	Rp 450.000,00
Garam 10 bungkus @ 2.000,00	Rp 20.000,00
Platik tebal 600 buah @ 55.000/50 buah	Rp 660.000,00
Penyedap rasa 5 bungkus @ 15.000,00	Rp 75.000,00
Lada 2 kg @ 18.000,00	Rp 36.000,00
Bawang Putih 2 kg @ 25.000,00	Rp 50.000,00
Minyak goreng 20 liter @ 22.500,00	Rp 450.000,00
Aneka rasa (Keju, Balado)	Rp 100.000,00
<b>Jumlah biaya operasional perbulan</b>	<b>Rp 4.331.000,00</b>
<b>c. Perjalanan</b>	<b>Rp. 500.000,00</b>
<b>d. Lain-lain</b>	
a) Biaya pemasaran dan distribusi	Rp 200.000,00
b) Dokumentasi dan periklanan	Rp 350.000,00
c) Media publikasi (website, brosur, dll)	Rp. 350.000,00
d) Penyusunan laporan sementara	Rp. 150.000,00
e) Penyusunan laporan akhir	Rp. 150.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 1.200.000,00</b>
<b>Jumlah Total</b>	<b>Rp. 10. 076.000,00</b>

## 2. Analisis Pendapatan dan Keuangan

Produksi keripik sayur/minggu = 250 kemasan

Produksi keripik sayur/bulan = 1000 kemasan

---

1250 Kripik Sayur	
Harga yang ditawarkan	Rp 6.000,00/kemasan 250 gr
Hasil penjualan 1 bulan	Rp 6.000.000,00
Biaya operasional per bulan	Rp 4.331.000,00
Keuntungan per bulan	Rp 1.699.000,00
Keuntungan per tahun	Rp 20.388.000,00

---

### 3. Analisis Kelayakan Usaha

- a) Biaya produksi = biaya produksi + penyusutan aktiva  
= Rp 4.331.000 + Rp 398.500,00  
= Rp 4.729.500/bulan
- b) Keuntungan = Rp 6.000.000 – Rp 4.729.500  
= Rp 1.270.500/bulan
- c) B/C rata-rata = Pendapatan / Investasi  
= Rp 6.000.000 / Rp 4.729.500  
= 1,27
- d) Proceed = Net provit + penyusutan  
= Rp 1.270.500+ Rp. 398.500  
= Rp. 1.669.000/bulan
- e) Paybac Periode = (biaya produksi/ proceed) n bulan  
= (Rp 4.331.000/ Rp. 1.669.000) 1 bulan  
= 2,59 sekitar 3 bulan modal kembali
- f) Break event point (BEP) volume produksi  
= (biaya operasional/harga yang ditawarkan)  
= 4.331.000/6000 = 721.83

Titik impas terjadi pada jika jumlah produk yang diproduksi mencapai 721 berarti sebelum penjualan mencapai tingkat ini, usaha menderita rugi.

g) Break event point (BEP) harga produksi

$$\begin{aligned}
 &= (\text{biaya produksi}/\text{volume produksi})/\text{bulan} \\
 &= (4.331.000/1000) \\
 &= 4.331
 \end{aligned}$$

Titik impas terjadi pada jika harga produk per kemasan yang di jual Rp 4.500, berarti sebelum penjualan mencapai tingkat ini, usaha menderita rugi.

h) Return on Investasi (ROI)

$$\begin{aligned}
 &= (\text{Keuntungan}/ \text{biaya produksi}) \times 100\% \\
 &= (\text{Rp } 1.270.500,00/ \text{Rp } 4.331.000) \times 100\% \\
 &= 29,33\%
 \end{aligned}$$

i) Perhitungan Pengembalian Modal

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Jumlah modal investasi awal}}{\text{keuntungan} + \text{penyusutan}} \times 100\% \\
 &= (\text{Rp } 3.985.000,00/ \text{Rp. } 1.669.000) \times 100\% \\
 &= 2,39 \% \text{ tiap bulan}
 \end{aligned}$$

Modal untuk investasi awal akan kembali sebesar = 2,39 % tiap bulannya atau 28,65% tiap tahunnya.

Berdasarkan perhitungan analisis kelayakan di atas maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Jadi, gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan memperoleh profit.

#### 4.2. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan				
		I	II	III	IV	V
1	Perijinan, persiapan tempat, dan perlengkapan.	✓				
2	Pembuatan keripik <i>vegetable</i>	✓	✓	✓		
3	Pemasaran produk		✓	✓	✓	
4	Pemantauan, evaluasi, dan penyusunan laporan.		✓	✓	✓	✓

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biodata ketua, anggota dan dosen pembimbing

#### A. Identitas Diri ( Ketua )

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Mohammad Agung Riswanto
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Kimia S1
4	NIM	4311412057
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 23 Juni 1993
6	E-mail	<a href="mailto:aprashapd@yahoo.com">aprashapd@yahoo.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085741438801

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Raudhatul Thalibin	MTsN Model Brebes	MAN 1 Brebes
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

#### C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-

#### D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Sertifikat kejuaraan atletik + trofi	PASI Brebes	2008
2	Sertifikat + medali (peringkat 10 besar UN sekolah di MTs)	MTs N Model Brebes	2009
3	Trofi lomba tahfidz se kecamatan	UPTD kecamatan	2011

Semarang, 5 Oktober 2015  
Ketua pelaksana,



Moh. Agung Riswanto  
4311412057

A. Identitas Diri (Anggota I)

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Diana Isnaeni
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kimia S1
4	NIM	4311412055
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang, 3 September 1993
6	E-mail	<a href="mailto:isnaenidiana@yahoo.co.id">isnaenidiana@yahoo.co.id</a>
7	Nomor Telepon/HP	085641636249

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 2 Babaktulung	SMPN 1 Sarang	SMAN 1 Kragan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semarang, 5 Oktober 2015  
Anggota I,



Diana Isnaeni  
4311412055

A. Identitas Diri (Anggota II)

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dhewi Gandaningrum
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Kimia S1
4	NIM	4311412076
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 7 November 1993
6	E-mail	dhewigandaningrum@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089673442248

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 3 Puri	SMPN 2 Pati	SMAN 2 Pati
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semarang, 5 Oktober 2015  
 Anggota II,



Dhewi Gandaningrum  
 4311412076

A. Identitas Diri ( Anggota III )

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Tasmuri
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Pendidikan IPA S1
4	NIM	4001413024
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Rembang, 13 Mei 1995
6	E-mail	<a href="mailto:tasmuriee@gmail.com">tasmuriee@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085727896633

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Woro 01	SMPN 2 Kragan	SMAN 1 Kragan
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semarang, 5 Oktober 2015  
Anggota III,



Tasmuri  
4001413024

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa-Penelitian.

Semarang, 5 Oktober 2015

Pengusul,



( Moh.Agung Riswanto )

4311412057

**A. Biodata Dosem Pembimbing**

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dra. Sri Susilogati S, M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Tempat dan Tanggal Lahir	Pati, 12 November 1957
4	NIP	195711121983032002
5	NIDN	0012115709
6	Alamat	Kinibalu I No.1
		Tandang, Semarang
7	No.Telp/HP	(024) 6723552/0815753216
8	Pendidikan Terakhir	S1 Pend. Kimia(IKIP Semarang)
		S2 Studi Pembangunan (UKSW)

Semarang, 5 Oktober 2015

Dosen Pembimbing,



Dra.Sri Susilogati, M.Si  
NIP.195711121983032002

### Lampiran 3. Justifikasi Anggaran Kegiatan

#### 1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Baskom	Wadah untuk mencuci sayuran	5 buah	Rp 25.000,00	Rp 125.000,00
Pisau	Untuk mengupas dan memotong sayuran	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Toples besar	Wadah keripik sayur yang sudah digoreng	5 buah	Rp 35.000,00	Rp 105.000,00
Panci	Untuk merebus sayur	2 buah	Rp 100.000,00	Rp 200.000,00
Talenan	Untuk alas memotong sayuran	3 buah	Rp 20.000,00	Rp 60.000,00
Mangkok	Untuk wadah adonan	3 buah	Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
Sendok	Untuk mengaduk adonan	4 buah	Rp 5.000,00	Rp 20.000,00
Serbet	Untuk membersihkan alat	3 buah	Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
Wajan	Untuk menggoreng	2 buah	Rp 175.000,00	Rp 350.000,00
Susuk	Untuk menggoreng	2 buah	Rp 15.000,00	Rp 30.000,00
Kompor	Untuk menggoreng	1 buah	Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
Tabung gas	Untuk sumber gas	1 buah	Rp 150.000,00	Rp 150.000,00
Cowek dan uleg	Untuk menghaluskan bumbu	1 buah	Rp 75.000,00	Rp 75.000,00
Erok	Untuk meniriskan keripik	3 buah	Rp 25.000,00	Rp 75.000,00

SUB TOTAL (Rp)	Rp 3.985.000,00
----------------	-----------------

## 2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Sawi	Bahan membuat keripik	20 kg	Rp 7.500	Rp 150.000,00
Bayam	Bahan membuat keripik	20 kg	Rp 10.000,00	Rp 200.000,00
Kentang	Bahan membuat keripik	20 kg	Rp 20.000,00	Rp 400.000,00
Wortel	Bahan membuat keripik	20 kg	Rp 20.000,00	Rp 400.000,00
Tepung Beras	Untuk wadah larutan	50 kg	Rp 20.000,00	Rp 1.000.000,00
Telur	Untuk tempat alat dan bahan	7 kg	Rp 30.000,00	Rp 210.000,00
Label Produk	Untuk label camilan	150 lbr	Rp 3.000,00	Rp 450.000,00
Garam	Untuk bumbu keripik	10 bgks	Rp 2.000,00	Rp 20.000,00
Plastik kemasan	Untuk mengemas keripik sayur	1000 buah	-	Rp 660.000,00
Penyedap	Untuk bumbu keripik	5 bgks	Rp 15.000,00	Rp 75.000,00
Lada	Untuk bumbu keripik	2 kg	Rp 18.000,00	Rp 36.000,00
Bawang putih	Untuk bumbu keripik	2 kg	Rp 25.000,00	Rp 50.000,00
Minyak Goreng	Untuk menggoreng	20 liter	Rp 22.500,00	Rp 450.000,00
Bubuk rasa keju dan	Untuk memvariasi rasa keripik sayuran			Rp 100.000,00

balado				
SUB TOTAL (Rp)				Rp 4.331.000,00

### 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Perjalanan untuk pengurusan perijinan tempat, pembelian alat dan bahan, dll		kegiatan		Rp5200.000,00
SUB TOTAL (Rp)				Rp 500.000,00

### 4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Harga Satuan (Rp)
Biaya pemasaran		Rp 200.000,00
Dokumentasi dan Periklanan		Rp 300.000,00
Media Publikasi		Rp 350.000,00
Penyusunan Laporan sementara		Rp 150.000,00
Penyusunan Laporan akhir		Rp 150.000,00
Total		Rp 1.200.000,00

Lampiran 4. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Mohammad Agung Riswanto/ 4311412057	Kimia S1	Kimia	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghandel semua kegiatan</li> <li>• Mengurusi administrasi</li> </ul>
2	Diana Isnaeni/ 4311412055	Kimia S1	Kimia	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membeli alat dan bahan yang diperlukan</li> <li>• Pembuatan laporan</li> </ul>
3	Dhewi Gandaningrum /4311412076	Kimia S1	Kimia	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan pembuatan &amp; pengemasan keripik <i>vegetable</i></li> </ul>
4	Tasmuri/4001413024	Pendidikan IPA S1	IPA	5 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentasi</li> <li>• Pembuatan banner, MMT</li> <li>• Pemasaran produk</li> </ul>

Lampiran 5. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



**SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mohammad Agung Riswanto  
NIM : 4311412057  
Program Studi : Kimia S1  
Fakultas : Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan** dengan judul **Keripik Vegetable (Olahan Keripik Beraneka Rasa dari Sayur-sayuran Sebagai Camilan yang Sehat dan Bergizi**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, makasaya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku danmengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara. Demikianpernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 5 Oktober 2015

Yang menyatakan,

Mengetahui,



(Moh. Agung Riswanto)

NIM.4311412057