



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
KERASI (KERUPUK NASI)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM Kewirausahaan (PKMK)**

Diusulkan oleh:

- | | | |
|------------------------|------------|---------------|
| 1. Riyan riyanti | 2201413163 | angkatan 2013 |
| 2. Aretni Bayu Saputri | 2201413110 | angkatan 2013 |
| 3. Iriyana | 2101412057 | angkatan 2012 |
| 4. Siti Malikhah | 2601414057 | angkatan 2014 |

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA GAGASAN TULIS

1. Judul : KERASI (KERUPUK NASI)
2. Bidang Kegiatan : PKM-P PKM-K
 PKM-M PKM-KC
 PKM- T
3. Bidang Ilmu : kesehatan MIPA
 sosial ekonomi pertanian
 pendidikan teknologi dan rekayasa
 humaniora
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Riyan Riyanti
 - b. NIM : 2201413163/2013
 - c. Jurusan : Pendidikan Bahasa Inggris
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Nusadadi RT 04/RW 04 Desa Tinggarjaya, Kecamatan Sidareja, Kabupaten Cilacap
 - f. Alamat email : Riri_anri@yahoo.co.id
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIP :
 - c. Alamat Rumah dan No. Tel/HP :
6. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 3 orang
7. Biaya kegiatan
 - a. DIKTI :
 - b. Sumber lain :
8. Jangka waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, Maret 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan Bahasa Inggris

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr. Issy Yuliasri, M.Pd)

(Riyan Riyanti)

NIP. 19620713 199003 2 001

NIM. 2201413163

Pembantu Rektor Bid. Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Universitas Negeri Semarang

(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.)

Q

NIP. 19601217198601 1 001

NIP.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah, Tuhan semesta alam. Tiada Tuhan yang pantas disembah selain Allah. Atas berkat rahmat Allah Swt yang telah memberikan hamba kesempatan dan kenikmatan untuk menyelesaikan sebuah karya tulis ilmiah ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

Adapun judul dari karya tulis kami yaitu ”**KERASI (KERUPUK NASI)**”. Namun tanpa dorongan dan bantuan moral maupun fisik dari semua pihak, karya tulis ini tidak akan mungkin terselesaikan. Oleh karena itu, kami selaku penulis karya ilmiah ini mengucapkan terimakasih kepada ;

1. Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti kompetisi karya tulis mahasiswa.
2. Pembantu Dekan Bidang Kemahasiswaan Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Semarang yang ikut serta mendukung dalam penulisan karya tulis ini.
3. _____selaku dosen pendamping karya tulis kami yang berkenan meluangkan waktu dengan tulus dan ikhlas memberikan bimbingan, saran dan kritik kepada kami sehingga karya tulis ini bisa terselesaikan dengan baik.
4. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam proses penulisan karya tulis ini.

Tiada kesempurnaan di dunia ini, kecuali kesempurnaan milik Allah SWT. Kami sebagai manusia biasa membuka diri untuk senantiasa dikritik dan diberi saran yang dapat membangun karya tulis ilmiah ini menjadi lebih baik lagi.

Semarang, Juni 2015

Tim Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| A. LATAR BELAKANG MASALAH..... | 1 |
| B. PERUMUSAN MASALAH | 1 |
| C. TUJUAN PROGRAM | 1 |
| D. LUARAN YANG DIHARAPKAN | 1 |
| E. KEGUNAAN PROGRAM | 2 |
| BAB II..... | 3 |
| GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA | 3 |
| A. Analisis Produk..... | 3 |
| B. Pesaing dan Peluang Pasar | 4 |
| C. Media Promosi yang akan digunakan | 4 |
| D. Strategi Pemasaran yang akan diterapkan..... | 4 |
| BAB III | 6 |
| METODE PELAKSANAAN PROGRAM..... | 6 |
| BAB IV | 8 |
| BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN | 8 |
| A. Jadwal kegiatan | 8 |
| B. PERINCIAN BIAYA..... | 9 |
| LAMPIRAN..... | 10 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Dalam keseharian, tentunya kita sering melihat bahwa tak jarang dari masing-masing keluarga yang menyisakan nasi yang tidak habis dimakan. Tak jarang pula akhirnya nasi tersebut dibuang begitu saja atau hanya sebagai pakan hewan ternak, padahal nasi tersebut sebenarnya masih bisa dimakan. Terlebih lagi, jika seandainya tidak mau memakan lagi, nasi tersebut bisa dimakamkan menjadi makanan ringan yang gurih dan lezat.

B. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan terdapat beberapa masalah yang dapat dirumuskan antara lain:

1. Bagaimana cara memperoleh bahan baku untuk membuat kerupuk nasi?
2. Bagaimana cara pembuatan kerupuk nasi?
3. Bagaimana cara menumbuh kembangkan kewirausahaan melalui pembuatan kerupuk nasi?
4. Bagaimana pemasaran produk kepada konsumen?

C. TUJUAN PROGRAM

1. Menumbuh kembangkan budaya kewirausahaan pada kalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausaha baru.
2. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat melalui optimasi pemanfaatan sumber daya manusia.
3. Memanfaatkan bahan yang kurang dimanfaatkan oleh masyarakat.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Berdasarkan uraian diatas, target luaran yang ingin dicapai adalah

1. Keterampilan bagi mahasiswa dalam membuat makanan yang bernilai jual dan digemari oleh masyarakat.
2. Terciptanya peluang usaha baru sehingga dapat memberdayakan banyak tenaga kerja.
3. Pemanfaatan untuk bahan nasi dapat lebih optimal sehingga tidak ada lagi nasi yang terbuang sia-sia.

E. KEGUNAAN PROGRAM

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

1. Meningkatkan jumlah individu/kelompok dalam bisnis pemanfaatan bahan tak terpakai.
2. Memberikan pemikiran dan inovasi-inovasi baru mengenai peningkatan taraf hidup masyarakat melalui pemanfaatan bahan makanan.
3. Membentuk suatu usaha baru yang mengoptimalkan sumber daya dari pemanfaatan bahan tak terpakai.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis Produk

a) Jenis, Nama Produk, dan Karakteristik Produk

Produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah kerupuk nasi yang dibuat dengan memanfaatkan nasi yang tidak terpakai. Alasan lain adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan nasi yang sampai saat ini jarang dimanfaatkan oleh masyarakat.

Adapun karakteristik dari produk ini adalah berupa kerupuk tipis yang renyah untuk cemilan, diolah dengan memanfaatkan nasi yang ada di sekitar lingkungan Universitas Negeri Semarang, tidak memerlukan harga untuk pembelian bahan, dan diharapkan dapat bermanfaat untuk masyarakat.

b) Prospek

Usaha penciptaan produk baru melalui inovasi bahan tak terpakai merupakan usaha produktif yang sangat banyak diminati oleh para wirausaha sebagai ajang peningkatan mutu terhadap produk yang mereka hasilkan. Pada umumnya pemanfaatan bahan ini sebagai makanan ringan atau cemilan. Saat ini kita hanya mengenal makanan-makanan yang dibuat dari bahan yang baru pula. Bahan-bahan kami dapatkan dengan mudah terutama di lingkungan UNNES ini.

c) Keunggulan

Keunggulan pembuatan makanan yang kita buat dari bahan nasi yang tidak termakan adalah:

- Untuk mendapatkan bahan-bahan ini kita tidak bersusah payah menghubungi pemasok karena bahannya banyak tersedia di lingkungan UNNES.
- produk yang dihasilkan ini berbeda dengan produk lain yang sudah ada pada umumnya yaitu dalam bentuk makanan ringan dari bahan yang berbeda.

d) Keterkaitan dengan Produk Lain dan Cara Perolehan Bahan baku

Hal ini berkaitan dengan saingan dan perbandingan produk yang dihasilkan dengan produk lain yang sudah ada. Bahan baku yang digunakan yang tidak lain adalah nasi yang tidak termakan, kita telah mengetahui bahwa di lingkup UNNES ada banyak sekali bahan yang belum dimanfaatkan dengan baik. Melalui usaha ini dapat digunakan untuk mengoptimalkan penggunaannya.

Untuk perbandingannya dengan produk lain yang sudah ada, kita dapat membandingkannya dari segi kualitas dan mutu, dengan demikian kita dapat mengetahui unggul tidaknya produk yang telah kita hasilkan ini.

B. Pesaing dan Peluang Pasar

Walaupun sudah banyak pabrik penghasil makanan saat ini, hal ini tidak menutup peluang usaha dari pelaksanaan program ini. Karena beberapa keunggulan yang dimiliki produk ini bila dibandingkan dengan produk pabrik, baik dari segi mutu maupun harganya. Tidak menutup kemungkinan untuk mengembangkan usaha ini. Keunggulan produk yang diciptakan ini adalah penggunaan bahan baku yang mudah didapatkan dan dapat dibuat dalam skala home industry.

C. Media Promosi yang akan digunakan

Untuk menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang dapat digunakan untuk mempromosikan produk ini sehingga lebih dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan masyarakat makanan yang diminati. Media itu berupa selebaran dan iklan di pamflet.

D. Strategi Pemasaran yang akan diterapkan

Sebelum mengembangkan strategi pemasaran yang akan kami terapkan, terlebih dahulu perlu mengembangkan sebuah strategi diferensiasi dan penentuan posisi (positioning). Strategi diferensiasi kami adalah kami menawarkan produk terbaik pada harga menengah dengan pelayanan memuaskan yang dipromosikan dengan baik dan diarahkan untuk konsumen kelas menengah. Posisi produk kami adalah sebagai inovator sehingga kami harus gencar melakukan promosi.

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha membuat makanan yang digemari dari bahan nasi menggunakan analisis bauran pemasaran yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi, dan distribusi.

a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam bidang home industry. Jenis produk ini berupa makanan ringan dalam berbagai rasa seperti keju, barbeque, pedas, manis, dan lain-lain.

b. Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada pelanggan yaitu sebesar Rp. 2.000,00 per bungkus.

c. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu selebaran, iklan dalam pamflet, dan media promosi lainnya. Sistem penjualan yang digunakan yaitu secara tunai.

d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung ditempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerja sama ke berbagai toko.

5. Rencana Produksi Selama Setahun

Target atau rencana produksi makanan ringan dari bahan nasi dalam satu tahun adalah sebagai berikut:

- ⇒ 365 kg nasi
- ⇒ 1 hari adalah 1 kg bahan= 100 bungkus
- ⇒ 1 bulan adalah 300 bungkus
- ⇒ 1 tahun adalah 3600 bungkus

Harga satu bungkus adalah Rp 2.000,00 per rangkaian bunga.

6. Analisis Produksi Atau Operasi

a) Bahan Baku Dan Bahan Penolong

Bahan baku yang digunakan sebagai usaha pemanfaatan nasi ini antara lain terdiri dari bahan baku dan bahan penolong:

-Bahan baku

1. Nasi yang tidak termakan
2. Tepung

-Bahan penolong

1. aneka macam rasa makanan

b) Peralatan Yang Digunakan

- botol kaca panjang
- tempat untuk menjemur
- baskom
- sendok
- gunting

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Metode yang digunakan dalam program kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

1. Persiapan

a. Persiapan Alat dan Bahan

Adapun alat yang digunakan antara lain:

- botol kaca panjang
- tempat untuk menjemur
- baskom
- sendok
- gunting

Adapun bahan yang digunakan antara lain:

- Nasi yang tidak termakan
- Tepung
- ragi

b. Pelaksanaan

Cara pembuatan makanan dari nasi ini antara lain sebagai berikut:

1) Persiapan Bahan

- Pertama menyiapkan alat dan bahan yang digunakan

2) Pengolahan Bahan

1. Rebus nasi yang telah dicampur dengan ragi hingga lunak.
2. Masukkan kedalam tempat penumbuk, tumbuk hingga halus.
3. Keluarkan dari tempat penumbuk, kemudian ratakan dengan botol kaca sedikit demi sedikit agar menjadi tipis.
4. Jemur hingga kering
5. Gunting sesuai selera
6. Goreng
7. Tambahkan serbuk perasa makanan
8. Kemas

c. Pemasaran

sasaran pemasaran

1. Lingkungan kampus

Caranya dengan menawarkan kepada mahasiswa atau masyarakat tentang produk yang telah dihasilkan.

2. Tempat pemasaran

- Rumah tangga
- Toko

d. Promosi

Promosi dilakukan melalui selebaran dan pemasangan iklan di pamflet di kawasan jalan serta beberapa di daerah sekitar Semarang.

e. Evaluasi

Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat daya beli masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, mengevaluasi komentar-komentar konsumen terhadap produk yang dipasarkan, dan memperbaiki atau menyempurnakan produk sesuai dengan selera konsumen.

BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Jadwal kegiatan

| Kegiatan | Minggu | | | |
|--------------------------------|--------|----|-----|----|
| | I | II | III | IV |
| 1.persiapan program | | | | |
| a. Persiapan bahan | V | | | |
| b. Persiapan alat | V | | | |
| c. Persiapan tempat | V | | | |
| 2.pelaksanaan program | | | | |
| a. Produksi | | V | V | V |
| b. Promosi | | V | | |
| c. Penjualan | | V | V | V |
| d. kerjasama dengan pihak lain | | | | |
| 3.evaluasi | | | | |
| 4.penyusunan laporan | | | | |

Tim Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan akan melakukan beberapa kegiatan pasca pelaksanaan program, sebagai rasa tanggung jawab kami dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini. Penghitungan hasil dan pemantauan terjadwal akan kami lakukan meskipun masa Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan telah usai (3 bulan).

Harapan kami setelah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan selesai, prospek bisnis makanan yang dibuat dengan memanfaatkan nasi ini dapat meningkatkan taraf hidup individu atau kelompok sebagai peluang usaha yang menghasilkan keuntungan yang berkelanjutan.

B. PERINCIAN BIAYA

1. Biaya Produksi

| No | Nama barang | Harga satuan | Jumlah | Harga total |
|--------|-----------------|--------------|--------|-------------|
| 1 | Nasi | 2.000 | 30 kg | -60.000 |
| 2 | Tepung | 10.000 | 7 kg | 70.000 |
| 3 | Botol kaca | 10.000 | 1 | 10.000 |
| 4 | Baskom | 10.000 | 2 | 20.000 |
| 5 | Tempat penjemur | 25.000 | 4 | 100.000 |
| 6 | Sendok | 5.000 | 4 | 20.000 |
| 7 | Gunting | 5.000 | 4 | 20.000 |
| Jumlah | | | | 300.000 |

2. Biaya operasional perbulan yang diperlukan

| Biaya operasional | keterangan | Harga satuan | Jumlah | Harga |
|-------------------|------------------|--------------|---------|-----------|
| Kertas A4 | | 35.000 | 4 | 140.000 |
| Tinta | | 50.000 | 2 | 100.000 |
| Gaji karyawan | Pegawai produksi | | 2 orang | 800.000 |
| Sewa tempat | | | | 1.000.000 |
| Jumlah | | | | 2.040.000 |

3. Biaya non operasional perbulan yang diperlukan

| No | Biaya | Harga |
|--------|--------------|---------|
| 1 | Transportasi | 300.000 |
| 2 | Iklan | 400.000 |
| Jumlah | | 700.000 |

4. Total biaya

| No | Keterangan | Total |
|--------|-----------------------|-----------|
| 1 | Investasi awal | 300.000 |
| 2 | Biaya operasional | 2.040.000 |
| 3 | Biaya non operasional | 700.000 |
| Jumlah | | 3.040.000 |

LAMPIRAN

1. NAMA DAN BIODATA TIM

a. Ketua Pelaksana

1. Nama Lengkap : Riyan Riyanti
2. Tempat, Tanggal Lahir : Cilacap, 12 Juni 1995
3. NIM : 2201413163
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FBS/Bahasa Inggris/
Pendidikan Bahasa Inggris
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat Rumah : Nusadadi RT 04/RW 04, Desa Tinggarjaya,
Kecamatan Sidareja, Kabupaten Cilacap
7. Alamat email : riri_anri@yahoo.com
8. No. HP : 085729530524
9. Karya-karya Ilmiah yang Pernah Dibuat : -
10. Prestasi di Bidang Karya Ilmiah :

Ketua,

Riyan Riyanti
NIM 220141316

b.anggota 1

1. Nama Lengkap : Aretni Bayu Saputri
2. Tempat, Tanggal Lahir : Batang, 02 Juli 1993
3. NIM : 2201413110
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FBS/Bahasa Inggris/
Pendidikan Bahasa Inggris
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat Rumah : Jl. Yos Sudarso Gg. Serayu Rt.05 Rw.03
Pekuncen Karanganssem Utara Batang
7. Alamat email : aretni_putry@yahoo.co.id
8. No. HP : 08993479045
9. Karya-karya Ilmiah yang pernah dibuat :

Anggota

Aretni Bayu Saputri
NIM 2201413110

c. anggota 2

1. Nama Lengkap : Iriyana
2. Tempat, Tanggal Lahir : Banjarnegara, 18 Juni 1994
3. NIM : 2101412057
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FBS/Bahasa dan Sastra Indonesia/
Pendidikan Bahasa Indonesia
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat Rumah : kota banjarnegara rt 3 rw 8
7. Alamat email :
8. No. HP : 085747844494
9. Karya-karya Ilmiah yang pernah dibuat :

Anggota

Iriyana
NIM 2101412057

d.anggota 3

1. Nama Lengkap : Siti Malikhah
2. Tempat, Tanggal Lahir : Jepara, 8 Juni 1996
3. NIM : 2601414057
4. Fakultas/Jurusan/Prodi : FBS/ Bahasa dan Sastra Jawa/ Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa
5. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
6. Alamat Rumah : Kalipucang Kulon Rt 01/Rw 04, Welahan, Jepara
7. Alamat email : smalikhah@yahoo.co.id
8. No. HP : 089670767285
9. Karya-karya Ilmiah yang pernah dibuat :

Anggota

Siti Malikhah
NIM 2601414057

BIODATA DOSEN PEMBIMBING

- a. Nama Lengkap dan Gelar :
- b. NIP :
- c. Alamat Rumah dan No. Tel/HP :

Dosen Pembimbing

(-----)
NIP