



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**GULALI KULIT JERUK ANEKA RUPA  
PERMEN SEHAT BERBAGAI MANFAAT**

**BIDANG KEGIATAN :**

**PKM- KEWIRAUSAHAAN**

**Diusulkan Oleh :**

Lina Susanti	4001414002 / 2014
Meila Fride Fikriana	4001414046 / 2014
Olin Amin Suryana	4301413001 / 2013

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2014**

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Jeruk merupakan salah satu buah yang digemari di Indonesia. Hal ini ditandai dengan meningkatnya konsumsi jeruk dari tahun ke tahun. Menurut Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika (2008), Indonesia mengimpor buah sebanyak 601.927 ton, dan diantaranya sebanyak 209.615 ton adalah buah jeruk atau hampir mencapai 35% dari impor buah jeruk setara dengan 10 % dari total produksi buah nasional. Konsumsi buah jeruk perkapita adalah 3,59 kg/kapita/tahun. Berdasarkan Direktorat Budaya dan Pasca Panen Sayur (2013), jeruk menempati posisi kedua paling banyak diminati selain pisang.

Saat memakan jeruk biasanya kita mengupas kulitnya dan membuangnya begitu saja. Namun mulai sekarang jangan lagi membuang kulit jeruk karena banyak manfaatnya. Kulit jeruk dan apel hampir serupa karena banyak nutrisi dan manfaatnya. Menurut Rebecca Wood (2012) dalam *The New Whole Foods Encyclopedia* sebuah jeruk mengandung lebih dari 60 flavonoid dan 170 fitonutrien yang berbeda.

Dr. Jaishree Bhattacharjee, konsultan Ayurvedic dengan Satvikshop membantu menjelaskan kegunaan dari kulit jeruk antara lain: kulit jeruk bisa meningkatkan pencernaan dan kelemahan di perut. Ini juga bisa membantu menghilangkan gas, mulas, muntah, dan letusan asam. Jeruk juga baik untuk menambah nafsu makan dan menghilangkan mual. Manfaat lain kulit jeruk datang dari minyak esensial yang memiliki sifat anti-mikroba dan anti-inflamasi. Minyak atsiri d-limonene mempunyai kemampuan meredakan asam lambung dan mempertahankan gerakan normal dari usus. Minyak itu juga meningkatkan fungsi normal hati.

Penelitian telah menunjukkan bahwa kulit jeruk dapat melarutkan kolesterol dan trigliserida. Itu berarti mengonsumsi kulit jeruk dapat menguntungkan orang obesitas yang memiliki kadar kolesterol tinggi. Jeruk juga memiliki flavonoid yang dikenal sebagai hesperidina, yang katanya efektif melawan kanker usus besar dan osteoporosis. Minyak atsiri dari kulit jeruk bisa menenangkan secara alami sehingga dapat digunakan untuk menenangkan saraf dan memicu tidur. Senyawa limonen yang terdapat pada minyak atsiri dapat juga membuat lancar peredaran darah, memudahkan rasa sakit disebabkan radang tenggorokan serta batuk, dan bisa pula menghambat berkembang biaknya sel kanker dalam badan. Diluar itu, kandungan kulit jeruk ini dapat juga menambah selera makan seorang. Tak hanya limonen, zat lain yang juga adalah kandungan kulit jeruk yaitu linalol, linalil, serta terpinol, yang tetap mempunyai manfaat untuk penenang. Karena bisa membersihkan, anti-inflamasi, antibakteri dan antijamur, kulit jeruk juga baik untuk melawan jerawat (Muhtadin, et al, 2013).

Selama ini banyak masyarakat yang belum menyadari manfaat kulit jeruk . Sesudah mengerti manfaat dan kandungan zat berguna dalam kulit jeruk, baiknya kita tidak membuang kulit jeruk sesudah mengonsumsi jeruk. Dari besarnya animo masyarakat terhadap konsumsi jeruk di Indonesia dan berbagai manfaat di bidang kesehatan, kita dapat menjadikan kulit jeruk sebagai peluang usaha dengan variasi gulali. Gulali adalah makanan tradisional Indonesia yang kini jarang dijumpai karena tergerus perkembangan zaman. Gulali dipadu kulit jeruk menjadi produk yang sehat dengan berbagai manfaat yang dibutuhkan masyarakat. Di era modern seperti sekarang makanan banyak varian permen yang kurang menyehatkan karena disertai dengan berbagai bahan pengawet.

Berdasarkan latar belakang diatas, kami mahasiswa Universitas Negeri Semarang menawarkan ide untuk membuka peluang bisnis dengan varian permen yang sehat dan bermanfaat dengan inovasi kulit jeruk mengangkat permen tradisional (gulali) yang kini mulai jarang ditemui. Agar produk lebih menarik maka dibentuk dengan aneka rupa.

## **1.2 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan berbagai permasalahan yang dihadapi sebagai berikut :

1. Mengapa menggunakan kulit jeruk sebagai peluang usaha dan apa manfaatnya ?
2. Bagaimana potensi usaha produk Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa Permen Sehat Berbagai Manfaat ?
3. Bagaimana peluang bisnis produk tersebut di pasaran ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam karya tulis ini antara lain :

1. Memberikan pengetahuan mengenai pemanfaatan kulit jeruk agar tidak terbuang sia-sia dan dapat diolah menjadi peluang usaha
2. Mengetahui potensi usaha Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa
3. Mengetahui peluang bisnis Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa

## **1.4 Luaran yang Diharapkan**

Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa diharapkan dapat diperoleh luaran sebagai berikut :

1. Produk berupa gulali kulit jeruk
2. Peluang bisnis gulali kulit jeruk

## **1.5 Manfaat**

### **1.5.1 Manfaat Teoritis**

Menambah khazanah pengetahuan mengenai manfaat kulit jeruk.

### **1.5.2 Manfaat Praktis**

#### **1.5.2.1 Manfaat untuk Pemerintah**

Memberikan kontribusi berupa peluang terciptanya lapangan pekerjaan dalam rangka

#### **1.5.2.2 Manfaat untuk Masyarakat**

Menyadarkan masyarakat mengenai kulit jeruk yang bermanfaat agar tidak di buang sia-sia

#### **1.5.2.3 Manfaat untuk Mahasiswa**

Melatih mahasiswa untuk mampu berwirausaha dengan tujuan memperoleh keuntungan.

## **BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **2.1 Analisis produk**

Usaha ini bergerak dibidang kewirausahaan pembuatan gulalai dengan memanfaatkan kulit jeruk sebagai bahan dasar alami.

#### **1. Jenis dan Nama Produk , Karakteristik Produk**

Produk yang dibuat dalam program ini adalah gulalai yang kami beri nama “Gulalai Kulit Jeruk Aneka Rupa Permen Sehat Berbagai Manfaat” dengan berbahan dasar kulit jeruk yang mempunyai beragam manfaat yang menyehatkan.

#### **2. Keunggulan**

Produk gulalai ini memiliki keunggulan diantaranya dapat menambah nafsu makan, menghilangkan mual, melawan kanker usus besar dan osteoporosis. Minyak atsiri dari kulit jeruk bisa menenangkan secara alami sehingga dapat digunakan untuk menenangkan saraf dan memicu tidur. Senyawa limonen yang terdapat pada minyak atsiri dapat juga membuat lancar peredaran darah, memudahkan rasa sakit disebabkan radang tenggorokan serta batuk, dan bisa pula menghambat berkembang biaknya sel kanker dalam badan. Keunggulan lain dari produk ini adalah tanpa bahan pengawet kimia.

#### **3. Keterkaitan dengan Produk Lain Termasuk Perolehan Bahan Baku**

Produk gulalai ini di pasaran belum kami temukan dengan mengangkat kulit jeruk. Yang ada adalah varian permen dengan rasa jeruk. Dengan inovasi kulit jeruk sebagai bahan alami akan meminimalisir adanya efek samping dari bahan kimia terhadap kesehatan tubuh. Bahan yang diperoleh juga mudah didapat di pasaran dan lingkungan sekitar dengan harga yang relatif murah bagi semua kalangan masyarakat .

## **2.2 Analisis pasar**

### **1. Profil Konsumen**

Target konsumen dari produk “Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa Permen Sehat Berbagai Manfaat” adalah mahasiswa dan masyarakat umum di sekitar kampus.

### **2. Potensi dan Segmen Pasar**

Konsumen atau pasra adalah masyarakat umum. Produk “Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa” aman dan memiliki beragam manfaat bagi kesehatan.

### **3. Pesaing dan peluang Pasar**

Pesaing dari produk ini tentunya dari produk permen yang sudah memiliki nama di masyarakat baik produk nasional maupun produk dari luar negeri. Namun produk “Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa Permen Sehat Berbagai Manfaat” ini berasal dari bahan alami dan tidak menimbulkan efek samping sehingga tidak menutup kemungkinan jika konsumen berpindah dari produk yang lain ke produk ini.

### **4. Media pasar yang Digunakan**

Untuk pemasaran ada beberapa alternatif yang digunakan dalam memasarkan produk “Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa Permen Sehat Berbagai Manfaat” , media promosi yang digunakan adalah leaflet, banner, SMS, media massa, situs jejaring sosial seperti Facebook, Twitter, Blackberry Messenger, situs belanja online. Akan dipasarkan juga di beberapa toko di sekitar kampus dan kota Semarang. Kemudian akan kami pasarkan di daerah kami masing-masing.

## **2.3 Analisis operasi**

Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Peralatan yang Digunakan antara lain :

### **1. Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan untuk produk gulali adalah kulit jeruk dan gula.

### **2. Bahan Tambahan**

Bahan tambahan yang digunakan adalah air dan pewarna alami.

### **3. Peralatan yang Digunakan**

Peralatan dan perlengkapan yang digunakan diantaranya adalah Kompor Panci stainless, Pengaduk, Gunting, Pisau, Masker, Sarung tangan Cetakan aneka rupa, Plastik, Tusuk

## **BAB 3 METODE PELAKSANAAN**

Program kreativitas mahasiswa ini terbagi menjadi tiga tahap , antara lain :

### **3.1 Tahap Persiapan dan Pengolahan**

Alat dan bahan meliputi :

Bahan :

1. Gula pasir 1kg
2. Air
3. Ekstrak kulit jeruk
4. Pewarna alami

Alat :

1. Kompor
2. Panci stainless
3. Pengaduk
4. Gunting
5. Pisau
6. Masker
7. Sarung tangan
8. Cetakan aneka rupa
9. Plastik
10. Tusuk

Langkah-langkah pembuatan Gulali Kulit Jeruk Aneka Rupa Permen Sehat Berbagai Manfaat:

1. Siapkan alat dan bahan (termasuk kulit jeruk yang sudah diekstarak menggunakan metode distilasi fraksinasi)
2. Gula pasir dimasukan kedalam panci stainlees beesama air dan pewarna
3. Aduk sampai rata
4. Panaskan hingga mendidih diatas kompor dan diaduk hinga ½ jam
5. Masukan ekstrak jeruk
6. Angkat dan diamkan hingga 5 menit sampai membeku dan mengental
7. Apabila sudah mengental ambil dan masukan ke cetakan sesuai rupa dengan sendok maupun alat lain
8. Diamkan lalu kemas dalam tempat yang menarik.

### 3.2 Tahap Pemasaran

Pada tahap pemasaran, tahap ini meliputi pencarian tempat-tempat yang dapat membantu memasarkan produk “Gulali Kulit Jeruk” seperti warung, toko, swalayan, atau pasar yang dapat melakukan kerjasama dalam penjualan produk tersebut. Selain itu perlu adanya perjanjian kerjasama diantara kedua belah pihak agar program ini dapat berjalan baik. Selanjutnya adalah menyebarkan leaflet dan banner di Semarang khususnya daerah sekitar kampus Unnes. Tahap pemasaran lain adalah dengan media online diantaranya facebook, twitter, instagram, dan olx.

### 3.3 Tahap Evaluasi

Pada tahap evaluasi kami akan melakukan evaluasi dari tahap persiapan, pengolahan, dan pemasaran produk apakah sudah berjalan efektif atau belum termasuk kinerja masing-masing anggota kelompok. Kemudian adalah kalkulasi/penghitungan hasil dan keuntungan dari penjualan produk tersebut.

No	Deskripsi Kegiatan
1	Mengumpulkan kulit jeruk dan bahan-bahan lain
2	Sewa tempat (menyewa tempat untuk kegiatan pengolahan diantaranya dapur lengkap dan laboratorium)
3	Membuat brosur dan banner
4	Mengelola bahan yang telah dikumpulkan
5	Mengolah bahan lalu membentuk dengan berbagai rupa
6	Mengemas produk yang menarik
7	Menawarkan produk dengan cara menyebarkan brosur, banner dan melalui media online (sosial media dan web)
8	Memasarkan produk dengan cara <i>delivery</i> , di jual langsung dan dipasok ke toko-toko
9	Perhitungan laba (untuk menghitung modal selanjutnya dari keuntungan yang diperoleh)
10	Melanjutkan usaha

## BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

**Tabel 1. Rancangan Biaya**

No.	Jenis pengeluaran	Jumlah	Biaya	Total biaya
1	Peralatan penunjang			
	- Penyaring	2	Rp20.000,00	Rp 40.000,00
	- Panci stainless	2	Rp250,000,00	Rp 500.000,00
	- Pengaduk	2	Rp35000,00	Rp 70.000,00
	- Sendok	8	Rp15000,00	Rp 120.000,00
	- Wadah	4	Rp 50000,00	Rp 200.000,00
	- Masker	10	Rp20000,00	Rp 200.000,00
	- Pisau	1	Rp 25000,00	Rp 25.000,00
	- Gunting	1	Rp 15000,00	Rp 15.000,00
	- Sarung tangan	10	Rp50000,00	Rp 500.000,00
	- Cetakan 1set	1	Rp300000,00	Rp 300.000,00
	- Kompor	1	Rp300000,00	Rp 300.000,00
	- Dispenser	1	Rp350000,00	Rp 350.000,00
	- Galon	1	Rp.50.000,00	Rp. 50.000,00
2	Bahan habis pakai			
	- Kulit jeruk	5 kg	Rp50000,00	Rp 250.000,00
	- Gula	10 kg	Rp15000,00	Rp 150.000,00
	- air mineral	1 galon	Rp50.000,00	Rp 50.000,00
	- plastik	5 pack	Rp5.000,00	Rp 25.000,00
	- tusuk	5 pack	Rp10.000,00	Rp 50.000,00
	- isi ulang gas elpiji 12 kg	1	Rp100.000,00	Rp 100.000,00
	- kardus	5 pack	Rp.30.000,00	Rp.150.000,00
3	Rencana perjalanan			
	- sewa tempat			
	- mencari bahan			
	- membuat produk			
	- membuat strategi pemasaran (sosial media)			
	- pemasaran			
4	Administrasi dan lain-lain			
	Sewa tempat	2	Rp 500.000,00	Rp 1.000.000,00
	Cetak leaflet	1rim	Rp 7500,00	Rp 750.000,00
	Cetak banner	2	Rp 200.000,00	Rp 400.000,00
	Biaya proposal, laporan	2	Rp. 50.000,00	Rp.100.000,00

	Publikasi (kamera)		Rp.1.000.000,00	Rp.1000.000,00
Jumlah				Rp 5.645.000,00

**Tabel 2.Jadwal Kegiatan**

No	Jadwal Kegiatan	waktu kegiatan											
		Bulan 1			Bulan 2				Bulan 3				
		1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Mengumpulkan kulit jeruk dan bahan-bahan lain	■	■	■									
2	Sewa tempat				■								
3	Membuat brosur dan banner					■							
4	Mengelola bahan						■						
5	Mengolah bahan							■					
6	Mengemas produk								■				
7	Menawarkan produk									■	■		
8	Memasarkan produk										■		
9	perhitungan laba												■
10	Melanjutkan usaha												■

## DAFTAR PUSTAKA

Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. 2008. Minyak Atsiri Jeruk: Peluang Meningkatkan Nilai Ekonomi Kulit Jeruk. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 30 (6): 7-8

Kurniawan, A, C. Kurniawan, N. Indraswati, dan Mudjijati. 2008. Ekstraksi Minyak Kulit Jeruk Dengan Metode Distilasi, Pengepresan dan Leaching. *Widya Teknik*. 7 (1): 15-24

Muhtadin, A.F, R. Wijaya, P. Prihatini, dan Mahfud. 2013. Pengambilan Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Segar dan Kering dengan Menggunakan Metode Steam Distillation. *Jurnal Teknik Pomits*. 2 (1): 98-101

Fauziah, Siti. 2013. *Destilasi Fraksinasi*.

<http://sitifauziahmardika.blogspot.com/2012/04/destilasi-fraksinasi.html#sthash.XTYiFho7.dpuf> diakses pada 18 September 2014

Pratama, Lutfi. 2013. *Manfaat kulit jeruk*. <http://ultimedia-e.blogspot.nl/2013/02/manfaat-kulit-jeruk.html?m=1> diakses pada 18 September 2014