



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**“TEKUN BERDATANGAN”
(TEPUNG SUKUN BERKHASIAH DALAM KESEHATAN PANGAN)**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM-K (PKM Kewirausahaan)**

Diusulkan oleh :

Isma Ayu Fitriyani	(2101412004) / 2012
Inneke Ditatula Rylani	(2601412048) / 2012
Ayu Abida Prihantini	(2501412007) / 2012
Yusuf Saputra	(2611411016) / 2011

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : TEKUN BERDATANGAN (TEPUNG SUKUN BERKHASIAT DALAM KESEHATAN PANGAN)
2. Bidang Kegiatan : PKM Kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Isma Ayu Fitriyani
 - b. NIM : 2101412004
 - c. Jurusan : Bahasa dan Sastra Indonesia
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No. Telp. : Ds. Sambiroto Rt 06/I, Kec. Tayu Kab. Pati/085740723613
 - f. Alamat Email : cintaortu@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIP :
 - c. Alamat rumah & No. Hp :
6. Biaya Kegiatan Total
 - DIKTI : Rp 3.000.000;
 - Sumber Lain : Rp.-
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, Meii 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan
Bahasa dan Sastra Indonesia

Ketua Pelaksana Kegiatan

Sumartini, S.S, M.A
NIP.

Isma Ayu Fitriyani
NIM. 2101412004

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Masrukhi, M. Pd.
NIP

RINGKASAN

Buah sukun memiliki kandungan gizi yang sangat baik bagi pertumbuhan. Pada 100 gram sukun memiliki kadar karbohidrat 35,5%, protein 0,1%, lemak 0,2%, fosfor 35,5%, potasium 0,21%, besi 0,0026%, dan serat 2 %. Kandungan karbohidrat yang tergolong cukup tinggi, dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pangan pengganti nasi atau beras dan gandum. Buah sukun sering kali hanya dimanfaatkan atau diolah dengan cara di goreng atau dikukus saja. Padahal sangat banyak varian olahan dari buah sukun itu sendiri. sehingga dengan dijadikan sebagai produk olahan, buah sukun akan memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Dan juga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat petani sukun khususnya.

Kemampuan wirausaha yang berkembang menimbulkan sebuah inovasi cara meningkatkan nilai ekonomi buah sukun melalui produk tepung dan bermacam olahan. Serta bagaimana cara pemasaran tepung sukun untuk meningkatkan produktifitas dan pendapatan masyarakat setempat.

Tujuan yang diharapkan adalah mengetahui cara membuat buah sukun agar memiliki nilai ekonomi yang tinggi melalui keterampilan mengolah buah sukun menjadi tepung. Serta untuk mengetahui cara pemasaran produk melalui berbagai media yang modern seperti brosur dan media online.

Luaran yang diinginkan dari program implementasi interpreneurship dikalangan mahasiswa dalam bidang ekonomi yaitu menciptakan produk terbaru dari bahan dasar buah sukun berupa tepung sukun yang dapat memudahkan masyarakat dalam mengolah buah sukun menjadi bermacam-macam makanan. Tersedianya produk baru berbasis home industri dengan pemanfaatan buah sukun. Terciptanya peluang wirausaha baru yaitu pengolahan buah sukun menjadi tepung sukun.

Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain dapat meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menemukan inovasi baru yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha, Memberikan pemikiran mengenai peningkatan taraf hidup masyarakat melalui pemanfaatan buah sukun. Menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat khususnya kaum ibu yang ingin berpenghasilan tanpa harus bekerja keluar kota.

BAB I PENDAHULUAN

A. JUDUL PROGRAM

Program kreatifitas mahasiswa kewirausahaan ini mempunyai judul :**TEKUN BERDATANGAN (TEPUNG SUKUN BERKHASIAT DALAM KESEHATAN PANGAN)**

B. LATAR BELAKANG

Panganan atau camilan sukun lebih sering kita temui di tukang-tukang gorengan di pinggir jalan. Gorengan sukun memang enak, nikmat, murah, dan mengenyangkan. Olahan sukun dapat direbus, disangrai, tetapi memang nan paling enak digoreng. Buah sukun tak berbiji dan umumnya tumbuh di daerah tropik, terutama di Pasifik dan Asia Tenggara, seperti Indonesia, Malaysia, Thailand, Vietnam. Makanan sukun bagi masyarakat Indonesia sepintas mirip dengan ubi jalar dan singkong. Hampir rata-rata orang menyukainya.

Sukun merupakan tanaman hutan nan tingginya mencapai 20 m, dan terkenal di seluruh dunia. Ia termasuk famili *Moraceae* nan berjeluk breadfruit atau buah roti. Kayunya lunak dan kulit kayu berserat kasar. Semua bagian tanaman bergetah encer. Daun dan batang daunnya lebar sekali, bercanggap menjari, dan berbulu kasar. Buah sukun mirip dengan buah keluwih. Perbedaannya ialah duri buah ini tumpul, bahkan hampir tak tampak pada permukaan buahnya. Selain itu, buahnya tak berbiji. Akar tanamannya mempunyai akar tunggang nan dalam dan akar samping dangkal. Akar samping bisa tumbuh tunas nan sering digunakan buat bibit. Tinggi pohon sukun umumnya mencapai 30 meter, batangnya besar dan lurus. Bertajuk renggang, bercabang dan berdaun besar, berselang-seling, lembar daun 20-40 × 20-60 cm. Kuncup tertutup. Semua bagian pohon mengeluarkan getah putih (lateks) apabila dilukai. Sukun bisa menghasilkan buah hingga 200 butir per pohon per tahun. Pohon sukun sudah mulai berbuah pada umur 3 tahun. Tetapi, pada lingkungan nan sesuai, sudah belajar berbuah pada umur 2 tahun setelah bibit ditanam. Setiap pohon bisa menghasilkan 200-300 buah, atau 400-600 kg per pohon sehingga, bobot buah rata-rata 2 kg.

Pengolahan buah sukun tergolong masih biasa-biasa saja, masyarakat hanya merebus dan menggoreng buah sukun dalam pengolahannya. Cara tersebut termasuk kuno. Dengan demikian munculah inovasi baru yang menghasilkan produk tepung sukun. Dengan tepung sukun, maka dapat dibuat bermacam macam olahan yang nikmat dan enak. Selain itu, kendala mengenai getah buah sukun juga dapat diatasi.

C. RUMUSAN MASALAH

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

1. Bagaimana cara membuat buah sukun menjadi tepung agar meningkatkan nilai ekonomi?
2. Bagaimana pemasaran produk tepung sukun untuk meningkatkan produktifitas ?

D. TUJUAN

Berdasarkan uraian diatas, maka target luaran yang ingin dicapai adalah

1. Mengetahui cara membuat buah sukun menjadi tepung agar memiliki nilai ekonomi yang tinggi.
2. Mengetahui cara pemasaran produk tepung sukun melalui berbagai media komunikasi dan informasi seperti brosur dan media online.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Adapun luaran yang ingin dicapai dari program ini adalah

1. Implementasi interpreneurship dikalangan mahasiswa dalam bidang ekonomi yaitu menciptakan produk terbaru dari bahan dasar buah sukun berupa tepung sukun yang dapat memudahkan masyarakat dalam mengolah buah sukun menjadi bermacam-macam makanan .
2. Tersedianya produk baru berbasis home industri dengan pemanfaatan buah sukun.
3. Terciptanya peluang wirausaha baru yaitu pengolahan buah sukun menjadi tepung sukun.

F. KEGUNAAN PROGRAM

Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menemukan inovasi baru yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha.
2. Memberikan pemikiran mengenai peningkatan taraf hidup masyarakat melalui pemanfaatan buah sukun.
3. Menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat khususnya kaum ibu yang ingin berpenghasilan tanpa harus bekerja keluar kota.

BAB II

GAMBARAN UMUM RANCANGAN USAHA

A. ANALISIS PRODUK

1. Jenis, Nama Produk, dan Karakteristik Produk

Produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah produk jadi yang berupa tepung sukung yang dibuat dengan memanfaatkan buah sukun yang kurang memiliki nilai ekonomi tinggi apabila hanya dimolah dengan cara dikukus atau bahkan hanya sekedar digoreng saja. Alasan lain misalnya untuk mengoptimalkan pemanfaatan buah sukun yang sampai saat ini kurang dimanfaatkan dengan baik, padahal khasiat dari buah sukun itu sendiri banyak sekali.

Sedangkan karakteristik dari produk ini berbentuk tepung sukun yang sudah jadi dan melalui pengolahan yang baik. Produk ini juga ditujukan sebagai alternatif berwirausaha berbasis ekonomi kreatif.

2. Prospek

Salah satu usaha penciptaan produk baru melalui pemanfaatan buah sukun yang saat ini belum begitu banyak diminati oleh masyarakat, sehingga menjadi ajang penciptaan produk baru yang memiliki kualitas ekonomi yang cukup tinggi. Pada umumnya buah sukun hanya diolah menjadi makanan dengan cara dikukus atau dengan cara digoreng seperti itu saja tanpa inovasi yang baru, sehingga nilai ekonomis dari buah sukun itu sendiri masih tergolong rendah.

3. Keunggulan Puding dari Buah Parijoto

Keunggulan tepung sukun adalah buah sukun yang memiliki kandungan gizi terutama karbohidrat, maka dapat dijadikan sebagai alternatif masyarakat untuk mengganti nasi. Dengan demikian, laju konsumen dalam mengonsumsi bahan pokok beras yang kemudian dimasak dan menjadi nasi, dapat terkendali dengan baik dan tetap stabil.

4. Keterkaitan dengan Produk Lain dan Cara Perolehan Bahan Baku

Perbandingan dengan produk yang sudah ada, dapat dibandingkan dari segi kualitas, mutu dan kreativitas dengan demikian dapat diketahui unggul tidaknya produk yang telah dihasilkan ini.

Bahan baku yang digunakan adalah buah sukun. Dan dapat kita amati sendiri bahwa buah sukun kurang dimanfaatkan secara optimal dan memiliki nilai ekonomi yang rendah. Melalui usaha ini dapat digunakan untuk memaksimalkan penggunaannya sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi sebagai wirausaha yang cukup menjanjikan.

B. STRATEGI PEMASARAN YANG AKAN DIGUNAKAN

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam usaha penjualan tepung sukun ini menggunakan analisis pemasaran yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi, dan distribusi.

1. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam bidang home industry. Jenis produk ini berupa tepung sukun sebagai bahan dasar untuk membuat aneka olahan yang sangat enak.

2. Kebijakan Harga

Harga yang ditawarkan kepada konsumen yaitu per *pack* seberat 100 gram @ Rp 15.000,00

3. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan hasil kerajinan dari sabut kelapa maka perlu dilakukan promosi. Bentuk promosi ini diantaranya yaitu brosur atau pemasaran secara langsung maupun secara online.

C. RENCANA PRODUKSI SELAMA LIMA BULAN

Target atau rencana produksi tepung terigu dalam lima bulan adalah sebagai berikut:

1. Pilih buah sukun yang sudah tua.
2. Kupas kulitnya dan potong – potong menjadi ukuran yang lebih kecil.
3. Lakukan pemblansiran (5-10 menit), tujuan dari pemblansiran atau pengukusan adalah untuk menghindari warna coklat pada buah sukun yang telah dikupas.
4. Dijemur hingga kering.
5. Sukun kering ditumbuk.
6. Diayak dan dibersihkan.
7. Dijemur sampai menjadi tepung yang bersih.
8. Biasanya pada musim kemarau penjemuran menghabiskan waktu 3 hari.

1 bulan adalah 200 *pack* tepung sukun.

D. ANALISIS PRODUKSI ATAU OPERASI

1. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan sebagai usaha tepung sukun ini antara lain:

a. Bahan Baku

- 1) Buah Sukun

b. Peralatan yang digunakan:

- 1) Pisau
- 2) Panci kukusan
- 3) Alat ayakan / untuk mengayak
- 4) Alat penumbuk
- 5) Kompor
- 6) Gas elpiji
- 7) Pengaduk
- 8) Penyaring
- 9) Kantong plastik

BAB III

METODE PELAKSANAAN DAN JADWAL KEGIATAN

Metode yang digunakan dalam program kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

A. Persiapan

1. Persiapan Alat dan Bahan

Adapun alat yang digunakan antara lain:

- 1) Pisau
- 2) Panci kukusan
- 3) Alat ayakan / untuk mengayak
- 4) Alat penumbuk
- 5) Kompor
- 6) Gas elpiji
- 7) Pengaduk
- 8) Penyaring
- 9) Kantong plastik / kemasan

Adapun bahan yang digunakan antara lain:

- 1) Buah sukun yang masih mengkal (7-10 hari sebelum masa petik)

B. Pelaksanaan

1. Persiapan Bahan

Pertama menyiapkan alat dan bahan yang digunakan

2. Pengolahan Bahan

- 1) Gunakan buah sukun yang tua namun masih mengkal. Biasanya 7 sampai 10 hari menjelang petik optimal, dengan begitu akan didapatkan kualitas tepung sukun yang bagus dengan rendemen tepung tinggi.
- 2) Kupas kulit buah sukun dan iris menjadi ukuran kecil.
- 3) Cuci bersih dan dikukus selama kurang lebih 15 menit. Tujuannya adalah menghindarkan warna cokelat pada buah sukun yang mempengaruhi kualitas tepung sukun.
- 4) Potongan sukun kemudian dijemur di bawah terik matahari sampai benar benar kering. Umumnya membutuhkan waktu 3 hari bila matahari sedang terik teriknya..
- 5) Potongan sukun kering tadi selanjutnya ditumbuk menggunakan alat tumbuk yang bersih.
- 6) Selanjutnya tepung sukun diayak sehingga menghasilkan tepung yang halus.
- 7) Jemur tepung sukun sampai kering benar dengan warna putih.
- 8) Setelah itu tepung sukun dikemas ke dalam kantong plastik atau dimasukkan dalam toples bersih dengan tutup rapat. Tepung sukun dalam kemasan rapat dapat bertahan hingga 9 bulan.

C. Pemasaran

Sasaran Pemasaran :

1. Lingkungan kampus
Caranya dengan menawarkannya kepada masyarakat mengenai produk yang telah dihasilkan.
2. Lingkungan masyarakat
Caranya dengan bekerja sama dengan penjual produk tepung-tepung.
3. Tempat pemasaran
Rumah tangga dan toko atau warung-warung klontong.

D. Promosi

Promosi dilakukan melalui pemasangan brosur di kawasan jalan serta beberapa daerah sekitar kampus Unnes terlebih dahulu.

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.

JADWAL PROGRAM KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan selama lima bulan, adapun rincian jadwal kegiatan adalah sebagai berikut :

Jenis Kegiatan	Bulan ke-				
	I	II	III	IV	V
1. Persiapan a. Persiapan Bahan dan Alat b. Persiapan Tempat	XX XX				
2. Pembuatan Produk a. Produksi b. Pengemasan		XXX XXX	XXX XXX	X XX X XX	XXX XXX
3. Promosi a. Pemasangan Poster b. Penyebaran brosur		XX XX	X X	X X	X X
4. Pemasaran		XXXX	XXX	XXX	XXX
5. Monitoring Pelaksanaan Program		X	X X	X X	XXXX
6. Penyusunan Laporan					XX
7. Penyerahan Laporan Akhir					XX

Analisis Keuangan

Investasi yang diperlukan

No	Investasi Awal	Rincian	Harga
1.	Sewa tempat usaha	1set@Rp 250.000,00	Rp 250.000,00
2.	Kompor gas	1 @ Rp 200.000,00	Rp 200.000,00
3.	Gas Elpiji 3 kg	2@ Rp 25.000,00	Rp 50.000,00
4.	Panci kukusan	5 @ Rp 35.000,00	Rp 175.000,00

5.	Pisau	4 @ Rp 5.000,00	Rp 20.000,00
6.	Pengaduk	4 @ Rp 8.000,00	Rp 40.000,00
7.	Galon	1 @ Rp 20.000,00	Rp 20.000,00
8.	Sarung tangan	4 @ Rp 5.000,00	Rp 20.000,00
9.	Penyaring	2 @ Rp 20.000,00	Rp 40.000,00
10.	Alat penumbuk	2 @ Rp 35.000,00	Rp 70.000,00
11.	Alat ayakan	3 @ Rp 20.000,00	Rp 60.000,00
12.	Kantong plastik kemasan	2 pack @ 15.000,00	Rp 30.000,00
13.	Uji Laboratorium	1 @ Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
Jumlah			Rp 1.475.000,00

Biaya Operasional per 5 bulan:

No	Bahan Baku	Harga
1.	Buah sukun 50 kg x @ Rp 20.000	Rp 1.000.000,00
Jumlah		Rp 1.000.000,00

Untuk setiap bulannya maka biaya yang dikeluarkan
 $= \text{Rp } 1.000.000,00 / 5 = \text{Rp } 200.000,00$

Biaya Operasional Per 3 bulan

No	Biaya Operasional	Harga
1.	plastik untuk bungkus tepung sukun 600 buah @ 1000,00	Rp 600.000,00
2.	Label 600 buah @ Rp 500,00	Rp 300.000,00
Jumlah		Rp 900.000,00

Untuk setiap bulannya maka biaya yang dikeluarkan
 $= \text{Rp } 900.000,00 / 3 = \text{Rp } 300.000,00$

Biaya Lain-lain untuk 3 bulan

No	Pengeluaran	Harga
1.	Biaya transport	Rp 400.000,00
2.	Biaya promosi	Rp 500.000,00
Jumlah		Rp 900.000,00

Untuk setiap bulannya maka biaya yang dikeluarkan
 $= \text{Rp } 900.000,00 / 3 = \text{Rp } 300.000,00$

Total Investasi Yang Diperlukan Rp. 2.275.000,00

Analisis Pendapatan dan Keuangan

Produksi 1 minggu = 50 *pack*

Produksi 1 bulan = 200 *pack*

Harga "*Produk Tepung Sukun*" yang ditawarkan kepada konsumen dengan harga Rp 15.000,00 per *pack*.

Hasil Penjualan 1 bulan = $200 \times \text{Rp } 15.000,00$

= Rp 3.000.000,00

Total biaya Operasional selama 1 bulan = Rp 2.275.000,00

Keuntungan tiap bulan adalah = $\text{Rp } 3.000.000,00 - \text{Rp } 2.275.000,00$

= Rp 725.000,00