



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
PEMANFAATAN WALUH SEBAGAI PELUANG USAHA CEMILAN
STIK WALUH**

BIDANG KEGIATAN :

PKM-KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Nana Noviana	2302413017/2013
Fitri Awaliah	2201414082 /2014
Zuni Lailis Sa'ati	2501414095/2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul kegiatan : Pemanfaatan Waluh Sebagai Peluang Usaha
Cemilan Stik Waluh
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Nana Noviana
 - b. NIM : 2302413017
 - c. Jurusan : Bahasa dan Sastra Asing
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah : Jangglengan, Banyukuning Kec. Bandungan
Kab.Semarang RT04/03
 - f. No.HP : 087700043548
 - g. E-mail : nananoviana15@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana : 2 (Dua)orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah :
 - d. No.HP :
6. Biaya total
 - a. Dikti : Rp.3.104.000
 - b. Sumber Lain : -
7. Jangka Waktu Kegiatan : 4 bulan

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	i
Daftar Isi	ii
Ringkasan	iii
BAB 1.PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Luaran yang diharapkan.....	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM.....	3
BAB 3.METODE PELAKSANAAN.....	5
BAB 4. ANGGARAN DAN JADWAL PROGRAM.....	7
A. Anggaran Biaya	7
B. Jadwal Kegiatan	7
LAMPIRAN-LAMPIRAN	8
Lampiran 1	8
Lampiran 2	11
Lampiran 3	12
Lampiran 4	

RINGKASAN

Kegiatan ini bertujuan untuk menghasilkan produk cemilan sehat dari buah asli Indonesia yaitu waluh. Waluh merupakan buah yang kaya akan zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Dengan adanya cemilan sehat ini, diharapkan mampu merubah persepsi masyarakat tentang perlunya makanan sehat untuk kehidupan saat ini maupun masa mendatang. Harganya yang terjangkau mulai dari kelas menengah maupun kelas atas memungkinkan produk ini pantas untuk dikonsumsi.

Stik waluh dibuat dengan dua tahap. Tahap pembuatan waluh dan tahap pembuatan stik waluh. Tahap pembuatan stik waluh dilakukan dalam 3 proses, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan tepung waluh, dan pengemasan. Sedangkan tahap pembuatan stik waluh dilakukan dalam 4 proses, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan stik waluh, pengemasan, dan pemasaran.

Target pemasaran produk stik waluh adalah masyarakat sekitar Sekaran baik mahasiswa, anak-anak maupun orang tua. Program kegiatan usaha stik waluh ini akan dilaksanakan dalam waktu 3 bulan. Mulai dari Perencanaan program, pelaksanaan program, dan evaluasi dan pelaporan.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Akhir-akhir ini di Indonesia banyak bermunculan makanan cemilan yang lebih mengutamakan tampilan daripada kandungan gizi yang tersedia. Apabila hal ini terus menerus dilakukan maka dampaknya akan berpengaruh kepada konsumen, terutama generasi mudanya. Apabila makanan yang dikonsumsi generasi muda saat ini tidak mengandung zat gizi yang bermanfaat untuk pertumbuhan maka yang terjadi adalah menurunnya daya kreativitas anak. Anak menjadi susah konsentrasi, daya tahan tubuh kurang, dan susah menangkap materi pelajaran. Oleh karena itu proposal ini mengusulkan cemilan sehat asli Indonesia yang tidak hanya mengutamakan penampilan namun khasiat yang terkandung di dalamnya. Yaitu stik waluh.

Waluh merupakan buah asli Indonesia yang kaya akan protein; karbohidrat; kalsium; fosfor; besi; serta beberapa vitamin yaitu vitamin B dan C yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Tubuh akan terjaga dengan baik apabila makanan yang kita konsumsi mengandung zat-zat gizi seperti buah waluh. Selain itu, buah waluh mudah didapatkan di Indonesia, terutama daerah pegunungan seperti Semarang. Harganya pun terjangkau di semua lapisan masyarakat, oleh karena itu buah waluh bisa dijadikan sebagai peluang usaha. Dengan adanya usulan proposal ini, diharapkan dapat merubah harga buah waluh menjadi lebih berkualitas melalui proses produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah antara lain yaitu :

1. Bagaimana membuat waluh menjadi tepung?
2. Bagaimana cara membuat tepung waluh menjadi stik waluh?
3. Bagaimana cara mendapatkan laba yang sebesar-besarnya dari produksi stik waluh?

1.3 Luaran yang Diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Meningkatkan karya kreatif dan inovatif mahasiswa, dalam terciptanya usaha mandiri yang bergerak di bidang home industri.
2. Terciptanya produk cemilan sehat asli Indonesia.

1.4 Manfaat Program

1. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menciptakan peluang usaha.
2. Memberitahukan kepada masyarakat agar hasil pertanian (waluh) dapat dijadikan peluang usaha yakni stik waluh.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Prospek Pengembangan Stik Waluh Menjadi Cemilan Sehat

Stik waluh dibuat dari tepung waluh yang memiliki kandungan zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh seperti protein, karbohidrat, dan vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata. Buah waluh juga mudah didapatkan karena proses penanamannya yang mudah terutama di daerah tropis seperti Semarang. Bahan utama yang digunakan juga lebih murah karena dapat dibeli dari petani lokal. Dengan adanya usaha ini, diharapkan menambah jenis produksi cemilan sehat yang dapat dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat.

2. Keunggulan Stik Waluh

- a. Bahan utama yaitu waluh mudah didapatkan di daerah Semarang.
- b. Proses pembuatan tidak membutuhkan alat dan bahan terlalu banyak, sehingga mudah dan praktis.
- c. Mengandung vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata.
- d. Meminimalisir lemak yang terkandung dalam cemilan.
- e. Harga lebih murah dan terjangkau.

3. Peluang Pasar

Peluang pasar Stik waluh masih sangat tinggi karena di daerah Sekaran Gunungpati Semarang belum ada yang mengembangkan usaha tepung waluh menjadi stik waluh.

4. Media Promosi Yang Digunakan

Untuk menunjang proses distribusi, maka akan dilakukan media promosi melalui leaflet serta media sosial (facebook, twitter).

5. Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan

- a. Kebijakan Harga
Harga yang akan diberikan kepada konsumen yaitu sebesar Rp.2500,- per bungkus.
- b. Kebijakan Distribusi
Distribusi hasil produksi dilakukan kerjasama dengan mitra minimarket kawasan UNNES.

6. Rencana Produksi selama 4 Bulan

Rencana produksi stik waluh adalah sebagai berikut :

- a. 2 minggu : 50 bungkus
- b. 4 bulan : $8 \times 50 = 400$ bungkus

Harga stik waluh adalah Rp.2500,- per bungkus.

7. Analisa Keuangan

Pengeluaran per produksi	Rp.62.000
x 6 kali produksi	Rp.372.000

Total produksi selama 3bln Rp.372.000

400 bungkus x Rp.2500 = Rp.1.000.000

Laba : Rp.1.000.000 – Rp.372.000 = Rp.628.000

BAB 3. METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Pelaksanaan program usaha stik waluh ini dilakukan dalam 2 proses, yaitu pembuatan tepung dan pembuatan stik waluh. Pembuatan tepung waluh terdiri dari 3 tahap, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan tepung, dan pengemasan. Sedangkan pembuatan stik waluh yang terdiri dari 4 tahap, yaitu persiapan alat dan bahan, pembuatan stik waluh, pengemasan, dan pemasaran.

Pembuatan tepung waluh :

1. Persiapan alat dan bahan

Alat :

▪ Timbangan	1 buah
▪ Telenan	3 buah
▪ Pisau	3 buah
▪ Ayakan	2 buah
▪ Blender	1 buah
▪ Loyang aluminium	6 buah
▪ Baskom	4 buah
▪ Centong	2 buah
▪ Ayakan	2 buah
▪ Plastik	1 pak

Bahan baku : waluh 2 kg

2. Cara pembuatan tepung waluh

- a. Waluh dipotong membujur menjadi ± 8 bagian.
- b. Waluh yang sudah dipotong, dibersihkan menggunakan air bersih.
- c. Hilangkan serat dan biji waluh, kemudian kupas kulitnya.
- d. Kemudian potong kecil-kecil supaya bisa mempercepat proses pengeringan.
- e. Keringkan waluh di bawah terik matahari selama 4-5 hari. (kondisikan dengan cuaca)
- f. Waluh yang sudah kering hancurkan menggunakan blender.
- g. Waluh yang sudah dihancurkan kemudian diayak dengan menggunakan saringan berukuran 60 mesh.

3. Pengemasan tepung waluh

Waluh yang sudah dihaluskan segera dibungkus ke dalam plastik.

Pembuatan Stik Waluh :

1. Persiapan Alat dan Bahan

Alat :

- wajan
- spatula
- Tirisan
- Mesin giling mie
- Perekat kemasan

Bahan :

- Tepung terigu 1/2kg
- Tepung kanji 1kg
- Tepung waluh 1kg
- Mentega 0,2kg
- Telur 3 butir
- Gula halus 4sdt
- Air 800ml

2. Cara membuat stik waluh

- a. Campur tepung (terigu,kanji,waluh).
- b. Tambahkan mentega cair, telur yang sudah dikocok, dan gula halus.
- c. Tambahkan air sedikit demi sedikit sampai tulen.
- d. Cetak menggunakan mesin giling mie.
- e. Goreng pada minyak panas.
- f. Tiriskan.

3. Pengemasan stik waluh

Stik waluh yang sudah dingin segera dikemas ke dalam plastik menggunakan mesin perekat.

4. Pemasaran

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

Anggaran Biaya

No	Jenis pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	2.132.000
2	Bahan habis pakai	372.000
3	perjalanan	480.000
4	Lain-lain	120.000
Total		3.104.000

Jadwal Kegiatan

	no	kegiatan	Bulan 1 minggu ke				Bulan 2 minggu ke				Bulan 3 minggu ke			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perencanaan	1.	Persiapan dan pengadaan barang	√											
	2.	Uji coba pembuatan		√										
Pelaksanaan	3.	Pembuatan stik waluh			√		√		√		√		√	
	4.	Promosi pemasaran			√									
Evaluasi dan pelaporan	5.	Evaluasi program												
	6.	Pembuatan laporan program											√	
	7.	Revisi laporan												

Bulan 4 minggu ke			
1	2	3	4
√			
	√		
		√	
			√

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata ketua dan Anggota

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap	Nana Noviana
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Jepang
4.	NIM	2302413017
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 14 November 1995
6.	E-mail	Nananoviana15@yahoo.com
7.	Nomor telp/Hp	087700043548

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDK Kanisius Kaliwinong	SMP Negeri 1 Sumowono	SMA Negeri 1 Ambarawa
Jurusan			IPS (Ilmu Pengetahuan Sosial)
Tahun Masuk- Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan program kreativitas mahasiswa.

Semarang, 05 Oktober 2015
Pengusul

Nana Noviana

Anggota Pelaksana

Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Fitria Awaliyah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Inggris
4.	NIM	2201414082
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 21 Februari 1997
6.	E-mail	fitriaawaliyah@gmail.com
7.	No.telp/HP	082313915216

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 4 Cihonje	SMPN 1 Gumelar	SMAN Ajibarang
Jurusan	IPA		
Tahun masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan program kreativitas mahasiswa.

Semarang, 05 Oktober 2015
Pengusul

Fitria Awaliyah

Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Zuni Lailis Sa'ati
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Study	Pendidikan Seni Tari
4.	NIM	2501414095
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	
6.	E-mail	
7.	No.telp/HP	085712044697

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi			
Jurusan			
Tahun masuk- Lulus			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan program kreativitas mahasiswa.

Semarang, 05 Oktober 2015
Pengusul

Zuni Lailis Sa'ati

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kompor dan tabung gas	1	540.000	540.000
Mesin giling mie	1	390.000	390.000
Perekat kemasan	1	190.000	190.000
penggorengan	2	35.000	70.000
Timbangan roti	1	85.000	85.000
Pisau	3	7.000	21.000
Telenan	3	10.000	30.000
Baskom	4	50.000	200.000
Centong	2	4.000	8.000
Loyang aluminium	5	20.000	100.000
Blender	1	350.000	350.000
Ayakan	2	15.000	30.000
Spatula	2	20.000	40.000
Tirisan	2	25.000	50.000
Plastik	4	7000	28.000
Total (Rp)			2.132.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Waluh	2 kg	8.000	16.000
Tepung terigu	1 kg	8.000	8.000
Tepung kanji	1kg	10.000	10.000
Mentega	0,2kg	15.000	3.000
Telur	4 butir	1500	3.000
Gula halus	3sdt	15.000	4.000
Minyak	1bungkus	18.000	18.000
Total (Rp)			62.000
X 6 kali pembuatan			372.000

3. Perjalanan

Material	kuantitas	Harga satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Perjalanan pulang pergi ke pasar	6	50.000	300.000
Perjalanan ke tempat pemasaran	6	30.000	180.000
Total (Rp)			480.000

4. Lain-lain

Material	kuantitas	Harga satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Beban listrik	6	20.000	120.000
Total (Rp)			120.000
Total (keseluruhan)			3.104.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama/ NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu(jam/minggu)	Uraian tugas
1.	Nana Noviana	Pendidikan Bahasa Jepang	Pendidikan	30 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Penanggungjawab semua kegiatan program ▪ Mengatur pelaksanaan jalannya program ▪ Pembuat produk
2.	Fitria Awaliyah	Pendidikan Bahasa Inggris	Pendidikan	24 jam / minggu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pembuat produk ▪ Pemasar produk
3.	Zuni Lailis Sa'ati	Pendidikan Seni Tari	Pendidikan	24 jam /minggu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pembuat produk ▪ Pemasar produk