



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Pemanfaatan Bekatul Menjadi Kerupuk Aneka Rasa Sebagai Peluang Usaha

BIDANG KEGIATAN

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

BUDI IMAM SANTOSO	NIM 3201413091	TA 2013
ALFIN NURAMALIA YUNIANDITA	NIM 3201413123	TA 2013
FEBRIANSYAH SAPUTRA	NIM 3201413121	TA 2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Pemanfaatan Bekatul Menjadi Kerupuk Aneka Rasa Sebagai Peluang Usaha
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P (v) PKM-K () PKM-KC
() PKM-T () PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Budi Imam Santoso
 - b. NIM : 3201413091
 - c. Jurusan : Geografi
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No.HP : Desa Lebo kec. Gringsing Batang dan 085740238551
 - f. Alamat email : Budiimamsantoso77@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan / Penulis : 2 Orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Saptono Putro M.Si
 - b. NIP : 196209281990031002
 - c. Alamat Rumah dan No.Hp : Kalirejo Rt 05/Rw 04, Mangunsari Gunungpati Semarang
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 9.984.000,00
 - b. Sumber Lain : Rp. 0,00
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 Bulan

Semarang, 2 Oktober 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan Geografi



(Drs. Apik Budi Santoso, M.Si)
NIP.196507231993032001

Ketua Pelaksana Kegiatan



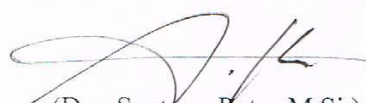
(Budi Imam Santoso)
NIM. 3201413091

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan



(Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si)
NIP.196012171986011001

Dosen Pendamping



(Drs. Saptono Putro M.Si)
NIP. 196209281990031002

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i.
Halaman Pengesahan.....	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan.....	iv
Bab I Pendahuluan	1
Latar Belakang	2
Rumusan Masalah	2
Tujuan	2
Luaran yang Diharapkan	3
Bab II Gambaran Umum Rencana Usaha	4
Bab III Metode Pelaksanaan	7
Bab IV Biaya dan Jadwal Kegiatan	9
Lampiran	
a. Biodata Dosen	
b. Biodata Ketua dan Anggota	
c. Biodata Anggota I	
d. Biodata Anggota II	
e. Justifikasi Anggaran	
f. Susunan Pengurus	
g. Surat Pernyataan ketua	

RINGKASAN

Program kreativitas mahasiswa yang dicanangkan oleh Pemerintah dalam hal ini adalah Dikti sangat membantu bagi mahasiswa itu sendiri dikarenakan pada kondisi sekarang mahasiswa masih mengalami berbagai kesulitan untuk mengembangkan kreativitasnya diantaranya adalah masalah klasik seperti pendanaan dan lain lain.

Kami disini sebagai mahasiswa dari Universitas Negeri Semarang Mengajukan Suatu rencana usaha yang berjudul “Pemanfaatan Bekatul Menjadi Kerupuk Aneka Rasa Sebagai Peluang Usaha“ dimana rencana tersebut menitik beratkan pada pemanfaatan bekatul di ubah menjadi sesuatu yang berbeda dan menarik. Nantinya akan kami olah menjadi makanan yang enak dan unik siap jual yang nantinya akan menjadi sebuah nilai tambah bagi oarang yang bisa memanfaatkannya.

Kami akan membuat berbagai produk makanan krupuk bekatul mendai banyak varian rasa, antara lain : tawar, pedas, manis.

Produk makanan tersebut sangat kreatif dengan berbagai varian maka tentunya produk tersebut akan menarik perhatian masyarakat khususnya dikalangan mahasiswa. Kami akan menjual produk tersebut dengan mempromosikannya melalui berbagai media, antara lain : poster, MMT, Info dari teman ke teman maupun melalui pemanfaatan media sosial seperti Facebook, Twitter, maupun BBM, selain itu kami juga akan memasarkan lewat situs jual beli online.

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Bekatul adalah serbuk halus atau tepung yang diperoleh setelah padi ditumbuk dan kulit padi dipisahkan dari bulirnya. Bekatul oleh sebagian besar masyarakat Indonesia hanya digunakan sebagai pakan ternak. Bahkan bagi sebagian masyarakat, hasil sampingan dari proses penggilingan padi ini hanya dianggap sebagai sampah dan dibuang begitu saja. Padahal bekatul memiliki potensi yang bisa dimanfaatkan dengan lebih baik.

Bekatul mengandung karbohidrat cukup tinggi, yaitu 51-55 g/100 g. Dengan adanya karbohidrat ini, bekatul dapat digunakan sebagai sumber energi alternatif. Kandungan protein pada bekatul juga sangat baik, yaitu 11-13 g/100 g. Dibandingkan dengan telur, nilai protein bekatul memang kalah, tapi masih lebih tinggi bila dibandingkan dengan kedelai, jagung, dan tepung terigu. Dibandingkan dengan beras, bekatul memiliki kandungan asam amino lisin yang lebih tinggi. Zat gizi lain yang menonjol pada bekatul adalah lemak, kadarnya mencapai 10-20 g/100 g.

Bekatul juga kaya akan vitamin B kompleks dan vitamin E. Vitamin B kompleks sangat dibutuhkan sebagai komponen pembangun tubuh, sedangkan vitamin E merupakan antioksidan yang sangat kuat. Selain itu, bekatul merupakan sumber mineral yang sangat baik, setiap 100 gramnya mengandung kalsium 500-700 mg, magnesium 600-700 mg, dan fosfor 1.000-2.200 mg. Selain itu bekatul merupakan sumber serat pangan (*dietary fiber*) yang sangat baik. Serat pangan berguna untuk memperlancar saluran pencernaan dan berpengaruh terhadap penurunan kadar kolesterol dalam darah.

Produk krupuk di wilayah Semarang dapat dikatakan stagnan. Oleh karena itu, kami akan menawarkan produk yang berbeda, yaitu krupuk bekatul. Tidak hanya itu, produk kami akan memiliki berbagai macam pilihan rasa, mulai dari pedas, asin, manis dan tawar. Produk berupa krupuk bekatul ini sebelumnya tidak ada di wilayah Semarang, bahkan di Indonesia. Hal

inilah yang merupakan *diferensiasi* produk kami dalam rangka memberikan *value* terbaik kepada konsumen.

B. RUMUSAN MASALAH

Jumlah bekatul cukup melimpah di Indonesia dan belum di manfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Bekatul tersebut biasanya hanya dipakai untuk pakan ternak, bahkan dibuang begitu saja. Oleh karena itu kami akan memanfaatkan potensi bekatul menjadi kerupuk aneka rasa. Bahan utama berupa bekatul dapat ditemukan dengan mudah dan murah. Tingginya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan, didukung dengan banyaknya jumlah warung, toko oleh-oleh serta pasar modern membuka peluang yang lebar pada usaha ini. Harga jual bekatul pada saat ini sangat murah. Dengan mengoptimalkan potensi bekatul menjadi komoditas ekonomi, tentunya dapat mengangkat nilai jualnya. Dengan alternatif ini, taraf hidup petani padi bisa terangkat.

C. TUJUAN

Tujuan dari progam usaha pengembangan kerupuk yang berbahan baku bekatul adalah :

1. Menemukan cara alternatif memaksimalkan daya guna bekatul agar menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis.
2. Menciptakan inovasi produk makanan ringan berbahan bekatul yang berkualitas dan bergizi tinggi.
3. Menjadikan kerupuk bekatul berdaya saing tinggi dan mampu menghasilkan profit berkelanjutan.
4. Menjadikan krupuk bekatul sebagai makanan ringan jenis baru khas Yogyakarta.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Tersedianya makanan ringan berupa kerupuk bekatul aneka rasa yang bernilai ekonomis. Produksi dilakukan dalam jumlah banyak untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di wilayah Kota Semarang, Ungaran, Kendal. Para pedagang makanan dan oleh-oleh juga bisa mendapatkan keuntungan yang menjanjikan dengan menjual produk kami, sehingga para pedagang tersebut akan terus berlangganan produk kami. Semarang akan memiliki produk makanan ringan khas baru setelah program ini berhasil terlaksana.

Muara akhir dari kegiatan ini adalah bertambahnya pendapatan mahasiswa selaku produsen kerupuk bekatul. Selain itu, petani dapat memanfaatkan limbah dari hasil pengolahan padi menjadi barang ekonomis yang bernilai jual tinggi. Pedagang mendapatkan keuntungan tambahan dengan menjual produk kami.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Inovasi yang Ditawarkan

Berdasarkan studi lapangan dan studi pasar yang kami lakukan keunggulan dari krupuk bekatul kami adalah :

- a. Krupuk bekatul ini merupakan produk yang belum ada sebelumnya. Dengan demikian, masyarakat luas akan penasaran dengan krupuk bekatul ini.
- b. Kerupuk Bekatul memiliki aroma dan rasa khas dibandingkan dengan kerupuk – kerupuk yang lain sehingga kerupuk bekatul mempunyai prospek yang sangat tinggi di masa yang akan datang.
- c. Bahan baku yang berupa bekatul memiliki gizi yang cukup banyak.

2. Tempat usaha

Usaha ini (produksi) bertempat di bagian ruang dapur Kontrakan desa sekaran unnes. Produk kami pasarkan di berbagai warung, toko oleh-oleh dan supermarket Semarang. Pemasaran dilakukan dengan sistem titip. Selain itu kami juga menawarkan produk kami ke berbagai institusi, atau berbagai *event* yang membutuhkan produk kami. Dengan begitu, kami dapat meminimalisir biaya sewa tempat untuk pemasaran produk kami

3. Strategi Pemasaran

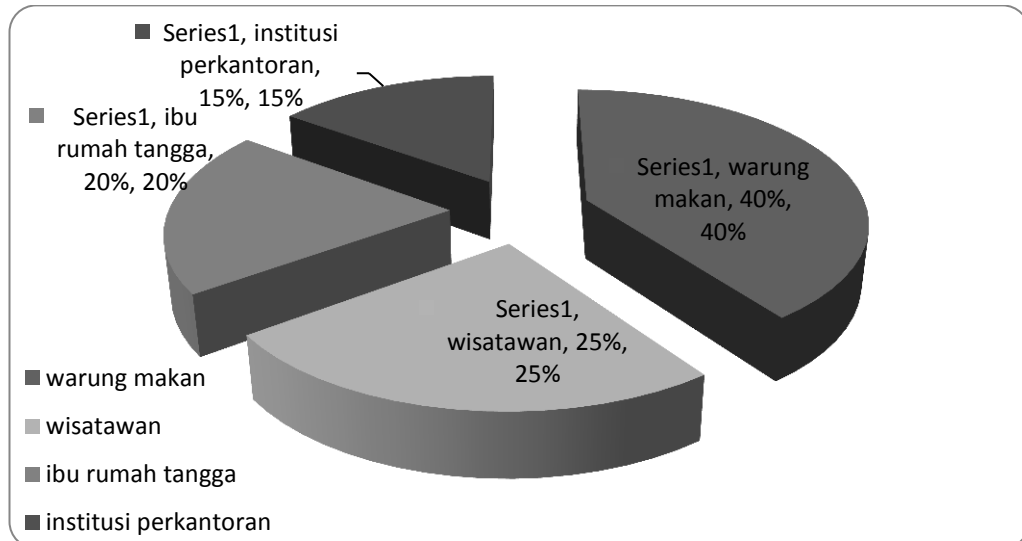
Target pasar kami yang utama ialah beberapa warung makan dan toko oleh-oleh yang berada di Semarang dan sekitarnya. Kami juga akan menjalin kerja sama dengan disributor-distributor yang bersedia bermitra. Selain itu, kami juga akan memenuhi pesanan yang datang langsung kepada kami.

Kami membagi segmen pasar menjadi 4 kelompok yaitu :

- Kalangan masyarakat (mahasiswa, PNS atau pegawai swasta) yang terbiasa makan di warung-warung di wilayah Semarang dan sekitarnya.
- Wisatawan yang berkunjung ke Semarang yang membeli produk kami sebagai oleh-oleh.
- Kalangan rumah tangga yang membutuhkan untuk camilan dan perayaan hari istimewa atau hajatan.

- Kalangan pengusaha yang membutuhkan untuk acara perkantoran seperti syukuran, penerimaan tamu atau relasi, dan lain-lain.

Untuk pembagian proporsi dapat dilihat di bawah ini



Gambar 1. Persentase segmentasi pemasaran produk

4. Strategi Segmentasi Pasar

Sasaran utama dari warung makan adalah masyarakat yang terbiasa makan di warung dan menjadikan produk kami sebagai lauk tambahan. Pengunjung yang terbiasa ke warung-warung adalah mahasiswa, PNS dan pegawai swasta. Sedangkan sasaran di toko oleh-oleh adalah wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, yang menginginkan produk kami sebagai oleh-oleh dari Semarang. Dengan strategi menitipkan produk kami ke beberapa warung dan outlet oleh-oleh, kami tidak perlu menyewa outlet tersendiri untuk memasarkan produk. Dengan demikian kami bisa menghemat biaya untuk sewa tempat penjualan.

Sasaran utama dari segmen rumah tangga ialah kalangan ibu rumah tangga yang biasanya menyediakan camilan di rumah-rumah untuk acara santai keluarga. Strategi utama ialah dengan memasarkan produk kami melalui distributor di Semarang dan sekitarnya. Selain itu kami juga memberikan pelayanan lebih dengan memberikan layanan *delivery service* untuk tempat-tempat yang terjangkau.

Untuk segmen perkantoran, kami memasarkan melalui sistem pemesanan. Hal ini cukup efektif, dikarenakan pembayaran yang dilakukan langsung secara tunai, berbeda dengan retail-retail lainnya.

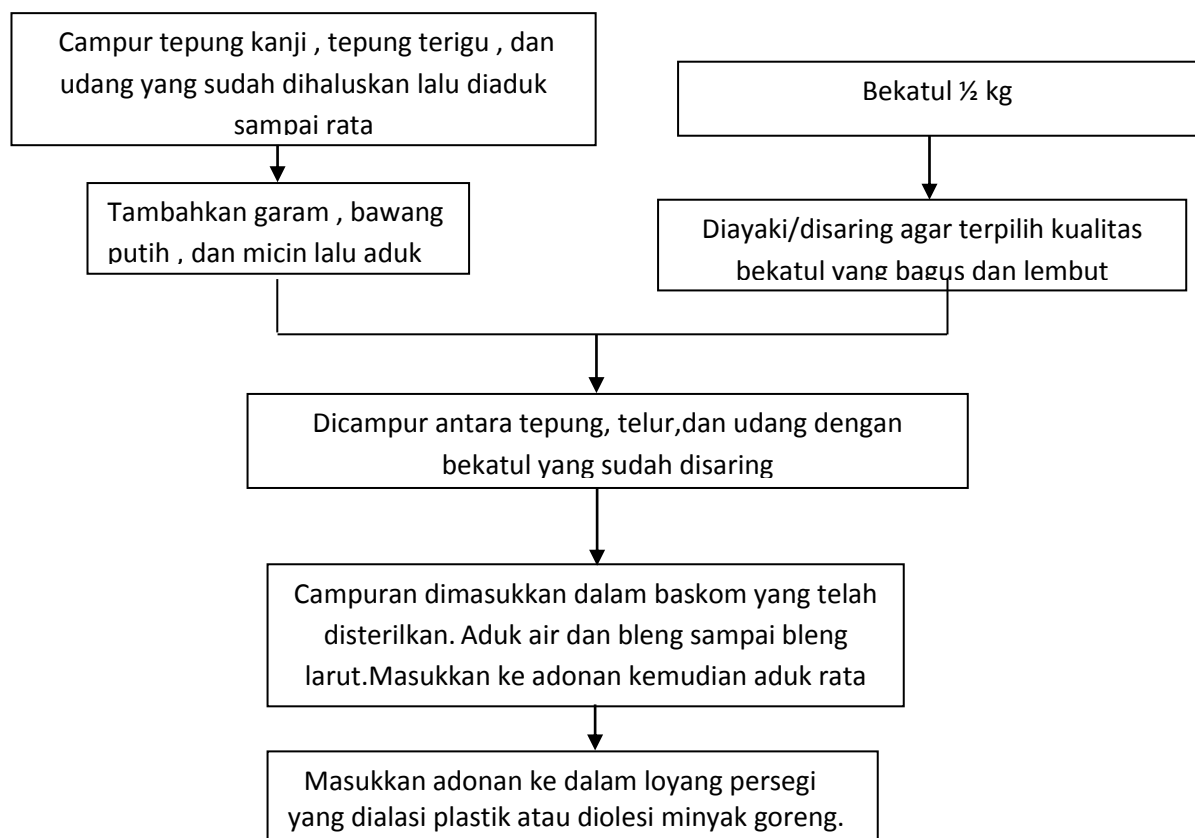
BAB III

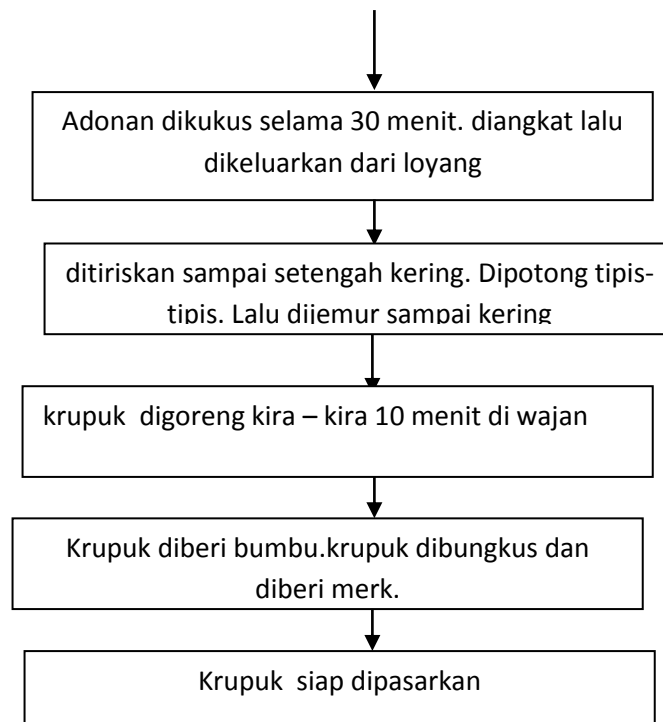
METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program ini diawali pencarian bahan baku pengangkutan Bekatul yang masih potensial dari perusahaan *Rice Mill* (tempat pengolahan padi) di Kendal dan Batang. Pembelian bahan dan pembelian peralatan produksi akan dilakukan di suatu toko yang menyediakan peralatan produksi. Sedangkan untuk sewa alat di laboratorium kimia FMIPA UNNES untuk uji kualitas/kontrol kualitas bekatul yang telah diproduksi. Setelah memenuhi standar nutrisi yang layak untuk dikonsumsi, produk kerupuk bekatul tersebut dikemas dalam plastik pembungkus yang menarik kemudian dipasarkan secara luas.

Untuk lebih meningkatkan pemasaran maka dilakukan promosi-promosi dan presentasi yang dapat dilakukan di pameran-pameran pertanian, menyebarkan brosur kepada khalayak ramai dan pemasangan iklan di tempat-tempat umum dan untuk lebih memperluas pemasaran dilakukan pembuatan situs internet maupun situs jejaring sosial sebagai media promosi melalui media internet.

Diagaram alir produksi krupuk bekatul





BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

[illegible]

- b. **Biaya variabel 4 bulan** : Rp. 5.276.000
- c. **Biaya tetap** : Rp. 1.441.000
- d. **Total biaya program** : Rp. 6.917.000
- e. **Harga jual terendah** : Rp. 691,7/bungkus (Rp 6.917.000 : 10.000)
- f. **Biaya variabel per satuan** : Rp. 527,6/bungkus (Rp 5.276.000 : 10.000)
- g. **Harga jual per bungkus** : Rp. 1.700
- h. **Total pendapatan perbulan** : total produksi x harga per bungkus
: 2.500 bungkus x Rp. 1.700
: Rp. 4.250.000
- i. **Total pemasukan selama program ini berjalan (4 bulan)**
: (4 bulan x 2.500 bungkus) x Rp.
1.700
: 10.000 bungkus x Rp.1.700
: Rp. 17.000.000
- j. **Laba bersih (4 bulan)** : pendapatan- total biaya produksi
: Rp.17.000.000- Rp.6.917.000
: Rp. 10.083.000

Analisis break event point

a. BEPUnit

$$BEP_{unit} = \frac{\text{total biaya tetap}}{\text{harga jual per satuan} - \text{harga variabel per satuan}}$$

$$BEP_{produksi} = \frac{Rp. 1.441.000}{Rp. 1.700 - Rp. 527,6} = 1.229,1$$

Perhitungan di atas menunjukkan bahwa BEP unit adalah 1.229,1. hal ini berarti bahwa usaha krupuk bekatul akan mencapai BEP ketika memproduksi sejumlah 2.210 bungkus/ bulan.

b. BEP berdasarkan harga

$$BEPrupiah = \frac{\text{biaya tetap}}{1 - \left(\text{total biaya} \frac{\text{variabel}}{\text{total}} \text{hasil penjualan} \right)}$$

$$BEPrupiah = \frac{Rp. 1.441.000}{0,68964} = Rp. 2.089.474,6$$

Dari perhitungan di atas dapat diketahui bahwa BEP rupiah akan tercapai ketika pendapatan penjualan sebesar Rp.2.089.474,6 / bulan makanan ringan.

Net B/C ratio

$$B/C \text{ ratio} = \frac{\text{keuntungan}}{\text{biaya produksi}}$$

$$B/Cratio = \frac{Rp. 10.083.000}{Rp. 6.917.000} = 1,4577$$

Nilai B/C adalah 1,4577. Artinya, setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh keuntungan sebesar 1,4577.

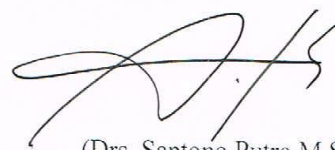
B. JADWAL KEGIATAN

[illegible]

Lampiran 1**1. Biodata Dosen, Ketua Beserta Anggota Kelompok**

Nama : Drs. Saptono Putro M.Si
NIP : 196209281990031002
Jenis Kelamin : Laki-laki
Golongan NIP : IV/a–Pembina (01-04-2011/196209281999031002
NIDN :0028096205
Prodi Asal : Survei dan Pemetaan Wilayah – D3
Fakultas/Jurusan : Ilmu Sosial/Geografi
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
Bidang Keahlian : Kartografi
Pendidikan Terakhir : Strata 2 (S2) (Lulus 27 Mei 2001)
Alamat : Kalirejo Rt 05/Rw 04. Mangunsari Gunungpati,
Semarang
Nomor Telepon :081325373719

Semarang, 2 Oktober 2015



(Drs. Saptono Putro M.Si)

Biodata Ketua

Nama : Budi Imam Santoso
NIM : 3201413091
TTL : Batang, 29 Juni 1994
Jurusan/Fakultas : Geografi/FIS
Alamat Rumah : Desa Lebo RT/RW 01/09 Kec. Gringsing Kab. Batang
Jenis Kelamin : Laki-laki
Email : Budiimamsantoso77@gmail.com
No. Telepon : 085740238551
Hobi : Baca Koran, Main Sepakbola
Motto Hidup : Sukses bisa di raih dengan doa dan usaha

Semarang, 2 Oktober 2015



(Budi Imam Santoso)

Biodata Anggota 1

Nama : Alfin Nuramalia Yuniandita
NIM : 3201413123
TTL : Brebes, 20 Juni 1995
Jurusan/Fakultas : Geografi/FIS
Alamat Rumah : Desa Cikeusal Kidul RT/RW 01/01 Kec.
Ketanggungan Kab Brebes
Jenis Kelamin : Perempuan
Email : alfinnuramalia66@gmail.com
No. Telepon : 085712054600
Hobi : Membaca majalah
Motto Hidup : Hidup harus sukses

Semarang, 2 Oktober 2015



(Alfin Nuramalia Yuniandita)

Biodata Anggota 2

Nama : Febriansyah Saputra
NIM : 3201413121
TTL : Temanggung, 22 Februari 1993
Jurusan/Fakultas : Pendidikan Geografi, FIS
Alamat Rumah : Dsn Traji, Kec. Parakan, Kab. Temanggung
Jenis Kelamin : Laki-laki
Email : febryanzaputra@gmail.com
No. Telepon : 086729765738
Hobi : Musik
Motto Hidup : Jangan panik selesaikan masalahmu sendiri

Semarang, 2 Oktober 2015



(Febriansyah Saputra)

Lampiran. 2**JUSTIFIKASI ANGGARAN**

No	Jenis	Volume	Harga Satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Bahan habis pakai (operasional) per rotasi/1 bulan			
	Bekatul	25 kg	4.000	100.000
	tepung terigu	50 kg	8.000	400.000
	tepung tapioka	50 kg	9.000	450.000
	Gas LPG	12 kg	6.250	75.000
	plastik pembungkus	1 pack	50.000	50.000
	bawang putih	1/2 kg	22.000	11.000
	Udang	15 kg	4.500	67.500
	minyak goreng	15 lt	19.000	285.000
	telur	5 kg	14.000	70.000
	Biaya jasa tukang	2 orang	100.000	200.000
	Garam	1 kg	3.000	3.000
	Bleng	5 pack	5.000	25.000
	Penyedap rasa	25 pack	10.000	250.000
	Air galon	1 galon	12.000	12.000
	Total biaya operasional per rotasi (1 bulan)			1.998.500
	Total operasional per 4 kali rotasi			7.994.000
2	Bahan tidak habis pakai			
	Pisau	10 buah	10.000	50.000

	Serok	2 buah	10.000	20.000
	Suthil	2 buah	10.000	20.000
	Wajan	2 buah	150.000	300.000
	Kompor gas	1 buah	200.000	200.000
	Baskom (tempat pengaduk)	5 buah	20.000	100.000
	alat penjemur	10 buah	20.000	200.000
	sewa rumah untuk produksi	4 bulan	200.000	800.000
	Total biaya bahan tidak habis pakai			1.690.000
3	Publikasi			
	a. Poster progam	1	100.000	100.000
	b. Banner progam	2	100.000	200.000
	Total biaya publikasi			300.000
	Total anggaran			9.984.000

Lampiran 3**SUSUNAN ORGANISASI**

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Budi Imam Santoso

NIM : 3201413091

Jurusan : Geografi

Fakultas : Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (PKM – Kewirausahaan) saya dengan judul :

Pemanfaatan Bekatul Menjadi Kerupuk Aneka Rasa sebagai Peluang Usaha

Yang di usulkan untuk tahun anggaran Rp 9.984.000,00 bersifat original dan belum pernah di biayai oleh lembaga atau sumber lain. Bilamana di kemudian hari di temukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia di tuntutan dan di proses sesuai ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah di terima ke kas Negara.

Demikian pernyataan ini di buat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 2 Oktober 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,


(Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si)
NIP. 196012171986011001

Yang menyatakan


(Budi Imam Santoso)
NIM 3201413091