



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**JUDUL PROGRAM
SUKALAI
(SUSU KACANG KEDELAI)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh:

Nur Muhamad Taufik Ismail 6101414011/2014

Amiroh Nurul Rondiyah 6101414012/2014

Audina Sitiyas Widohari 4211414038/2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Karya Tulis : SUKALAI (SUSU KACANG KEDELAI)
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P (✓) PMK-K () PKM-T () PKM-M () PKM-KC
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Nur Muhamad Taufik Ismail
 - b. NIM : 6101414011
 - c. Jurusan : PJKR
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No.Tel/HP : Jln. Pesantren RT 02/RW 12 Kota Bogor
 - f. Alamat e-mail : taufikismail853@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama lengkap dan gelar :
 - b. NIDN :
 - c. No.Tel/HP :
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp.6.060,000
 - b. Sumber Lain : Rp. -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, 3 mei 2015

Menyetujui

Ketua Jurusan Pendidikan Jasmani
Kesehatan dan Rekreasi

Ketua Pelaksana

(Drs. Mugiyo Hartono, M.Pd)
NIP.19610903 198803 1 002

(Nur Muhamad Taufik Ismail)
NIM. 6101414011

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan
dan Akademik

Dosen Pendamping

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

(xxxxxxxx)
NIDN

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Bab I Pendahuluan	1
1.1 Judul	1
1.2 Latar Belakang Masalah	1
1.3 Perumusan Masalah	1
1.4 Tujuan	1
1.5 Luaran yang diharapkan	2
1.6 Manfaat Kegiatan	2
Bab II Gambar umum rencana pembuatan.....	2
Bab III Metode Pelaksanaan	5
Bab IV Biaya.....	6
4.1 Anggaran Biaya	6
Lampiran	8

BAB I

PENDAHULUAN

A. Judul

Susu Kacang Kedelai (SUKALAI) Sebagai Minuman Siap Saji serta Praktis dan Bernilai gizi tinggi.

B. Latar Belakang

Pada umumnya masyarakat selalu menginginkan sesuatu yang berbeda, tidak terkecuali dengan hal kuliner atau makanan. Oleh karena itu dengan menciptakan susu dari kacang kedelai ini konsumen bisa lebih tertarik. Olahan Susu dari kacang kedelai ini tidak menggunakan bahan pengawet ataupun bahan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, dan telah disesuaikan dengan standar atau persyaratan pemerintah terhadap makanan yang sehat. Pada pengolahan susu ini ada beberapa bahan baku yang dibutuhkan seperti kacang kedelai, gula pasir, dan lain-lain,

strategi pemasaran kita dalam usaha dengan cara menyesuaikan harga dan tempat yang strategis. Bisa juga dengan melakukan promosi pada produk yang dimiliki. Dalam pemasaran harus pandai dalam mengatur harga, tempat penjualan, promosi produk dan inovasi yang bagus terhadap produk. Seperti bagaimana cara membuat kacang kedelai ini terlihat lebih unik dan berbeda dari olahan susu kacang kedelai pada umumnya.

C. Rumusan Masalah

Perlu adanya sesuatu yang baru terutama dalam hal makanan karena itu perlu menciptakan makanan dengan memanfaatkan talas pisang sebagai makanan kripik yang mempunyai nilai gizi yang tinggi, Talas pisang mengandung energi sebesar 43 kilokalori, protein 0,6 gram, karbohidrat 11,6 gram, lemak 0 gram, kalsium 15 miligram, fosfor 60 miligram dan zat besi 1 miligram. Pemamfaatan talas pisang ini dapat menjadi peluang usaha yang menjajikan, untuk memnuhi kebutuhan masyarakat sebagai makanan ringan yang praktis dan hemat.

D. Tujuan

Tujuan dibuat proposal PKM kewirausahaan ini adalah :

1. Memenuhi kebutuhan ekonomi
2. Meningkatkan inovasi serta kreatifitas dalam dunia usaha
3. Belajar agar bisa melakukan sebuah kerjasama dengan orang lain
4. Dapat membantu para petani yang menanam pohon pisang
5. Memperkenalkan hasil olahan sendiri agar masyarakat mengetahui bahwa susu dari kacang kedelai ini mempunyai nilai cita rasa yang tinggi.
6. Memasarkan produk hasil olahan kepada masyarakat sekitar

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Target Pasar

Semua proses produksi telah dilakukan, dari mulai pemilihan kacang kedelai yang baik sampai kepada packing, kemudian yang akan saya lakukan yaitu mencari target pasar. Dalam memulai usaha apapun, maka yang harus diketahui adalah peluang pasar yang dapat menerima produk saya ini. Target pasar sudah merupakan kunci penting dalam proses pemasaran karena pemasaran akan berjalan dengan lancar apabila sudah mendapatkan target pasar yang kita inginkan.

Sistem pemasaran saya akan mampu menganalisa keunggulan dan kelemahan pesaing saya dan sejauh mana kemampuan saya untuk bersaing dengan mereka dalam segala aspek, baik itu dari sisi harga, pelayanan maupun kualitas yang saya berikan kepada para konsumen. Saya akan mensurvei dan meneliti pesaing - pesaing saya bagaimana caranya membuat keripik pisang ini agar berbeda dengan keripik pisang lainnya yang sudah beredar di pasaran. Bukan hanya rasanya saja yang berbeda namun saya akan membuat susu kacang kedelai ini berbeda dari segi packing, dan cara pemasarannya juga, yang pasti akan lebih unik dari pada yang lainnya, dengan seperti itu para konsumen tidak akan mengalami yang namanya kejenuhan dalam mengkonsumsi makanan ini.

Saya akan menjual susu kacang kedelai ini di tempat yang cukup ramai, yang banyak dikenal dan dilalui banyak orang, dengan seperti itu maka susu kacang kedelai saya ini akan lebih cepat dikenal banyak lapisan masyarakat.

B. Promosi

Promosi makanan yang cepat laku adalah pada tempat ramai seperti pasar, sekolah, kampus, kantor, itu adalah tempat yang paling strategis untuk mempromosikan barang dagangan. Berikut ini adalah beberapa cara promosi makanan yang akan saya lakukan :

1. Pertama adalah lewat brosur, cara ini cukup efektif untuk memperkenalkan makanan yang saya jual, biasanya makanan sampai di konsumen melalui pesan antar atau sering disebut delivery.
2. Melakukan penjualan langsung, cara ini lumayan efektif karena langsung bertemu dengan pembelinya dan bisa langsung promosikan makanan yang di jual.
3. Melalui internet cara ini efektif walau tak semua orang memakai internet tapi cara ini cukup memberikan informasi yang lebih kepada orang karena saat ini orang banyak membuka internet seperti facebook, twetter, yahoo, google dan lain - lain, tak ada salahnya bila dicoba.
4. Melalui iklan radio, cara ini cukup lumayan walau tak ada gambar visual yang dapat terlihat tapi setidaknya pesannya dapat tersampaikan kepada masyarakat.

C. Tips Pemasaran

➤ Tips sukses berdagang

1. Tetapkan impian (carilah impian yang sesuai dengan hobi dan kemampuan) atau menjual produk sesuai dengan kebutuhan pasar, diperlukan riset dahulu dengan membaca koran atau membuka buka internet.
2. Cari tahu tentang bisnis itu (bahan baku, pemasaran, cara produksi)
3. Turun ke lapangan dan perkenalkan produk
4. Cari pengusaha yang sukses di bidang sejenis untuk sharing informasi
5. Buat merek-logo produk
6. Silaturahmi dengan dinas, departemen, kementerian terkait. Serahkan kartu nama, foto produk, dan company profile
7. Bermitra dengan bumn atau perusahaan swasta yang sudah memiliki manajemen, usaha berjalan minimal 2 tahun dan sertakan proposal.
8. Perbaiki diri, perkuat branding, tingkatkan pelayanan, profesional, dan perluas pemasaran
9. Berdoa dan bersedekah, ini adalah kunci sukses yang sering di lupakan orang

➤ Swot

a. Strengths (kekuatan)

- ✓ Harga susu kacang kedelai ini cukup terjangkau oleh kalangan masyarakat
- ✓ kualitas dari susu kacang kedelai ini sangat terjamin, karena dalam proses pembuatannya diutamakan kebersihan dan untuk kesehatan.
- ✓ Kersedia kemasan berbagai ukuran
- ✓ Susu kacang kedelai ini mempunyai rasa yang gurih dan enak
- ✓ Susu kacang kedelai dapat menjadi salah satu alternatif makanan ringan yang praktis, dan hemat.

b. Weakness (kelemahan)

- ✓ Bahan baku susu kacang kedelai yang mudah rusak
- ✓ Susu kacang kedelai akan mudah basi jika penyimpanan yang dilakukan sembarangan atau tidak di simpan di lemari es

c. Opportunity (peluang)

- ✓ Kondisi masyarakat yang semakin konsumtif sehingga mempermudah saya untuk memasarkan produk.
- ✓ Permintaan pasar yang semakin meningkat

d. Threats (ancaman)

- ✓ Jumlah kompetitor yang terus meningkat
- ✓ Munculnya produk baru yang lebih unggul
- ✓ Kenaikan harga bahan baku karena jumlahnya semakin terbatas.

BAB III METODE PELAKSANAAN

Proses pembuatan susu kacang kedelai ini cukup mudah dan sederhana, dalam proses pembuatannya dibutuhkan alat - alat dan bahan - bahan. sesuai dengan namanya susu ini merupakan susu yang berbahan kacang kedelai yang di giling oleh mesin, kemudian di peras menggunakan saringan, agar ampas sisa gilingan terpisah. Cara pembuatannya tidak sama dengan pembuatan susu pada dasarnya, karena jika asal-asalan hasilnya tidak mirip dengan susu.

A. Alat-Alat

Alat - alat yang digunakan dalam proses pembuatan keripik pisang ini diantaranya adalah :

1. Panci (wajan) dan perlengkapan penggorengan lainnya digunakan untuk dalam proses perebusan
2. Mesin penggiling kusus untuk menghaluskan sari-sari kacang kedelai
3. Tungku, penggunaan tungku karena agar dalam proses penggorengan dapat menghasilkan panas api yang cukup, karena jika menggunakan kompor gas bukan hanya karena boros saja melainkan api yang dihasilkannya pun kurang.
4. Saringan khusus
5. Plastik, di gunakan untuk membungkus pada kripik talas pisang siap saji.
6. Press plastik.

B. Bahan-Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik dari talas pisang ini adalah :

- a. Kacang kedelai pada dasarnya. Pilih lah kacang kedelai yang berkualitas agar pencapaiannya cukup maksimal
- b. Gula pasir
- c. Pandan
- d. Fanili

C. Proses Pengolahan

- a. Cuci bersih kedelai dengan air hingga benar-benar bersih
- b. Rebus kedelai sekitar 15 menit
- c. Angkat kedelai dan rendam dengan air bersih sekitar 10-12jam agar kulit kedelai melunak dan kulit air nya mudah terlupas
- d. Cuci kembali kedelai dengan air bersih sambil di remas-remas agar kulit nya terlupas
- e. Jika sudah selesai kedelai bisa di giling oleh mesin penggiling khusus, saat menggiling bisa di beri air secukup nya
- f. Setelah kedelai halus, saring dengan saringan atau kain yang bersih untuk memisahkan ampas
- g. Setelah di saring rebus susu dengan menggunakan kompor gas atau kayu bakar
- h. Masukkan pandan beberapa potong saja, dan masukan gula pasir sesuai dengan pembuatan susu nya
- i. Aduk susu dengan menggunakan centong
- j. Kalau sudah mendidih di pindahkan ke baskom besar
- k. Lalu susu sudah bisa di kemas dengan menggunakan plastik anti panas

LAMPIRAN 1.

Justifikasi Anggaran Biaya

a. Daftar Bahan

No	Nama Bahan	Vol	Sat	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Kacang Kedelai	20	Kg	15.000,-	300.000,-
2	Gula pasir	10	Kg	8.000,-	80.000,-
3	Daun Pandan	10	helai	1000,-	10.000,-
4	Fanili	2	Kg	300.000,-	600.000,-
Jumlah					990.000,-

b. Daftar Alat

No	Nama Alat	Vol	Sat	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Panci (Wajan)	2	Buah	90.000,-	180.000,-
2	Tungku	2	Buah	70.000,-	140.000,-
3	Mesin Penggiling	1	Buah	4000.000,-	4000.000,-
4	Saringan khusus	5	Buah	10.000,-	50.000,-
5	Plastik anti panas	5	pack	40.000,-	200.000,-
6	Pres plastik	2	Buah	250.000,-	500.000,-
Jumlah					5.070.000,-

B. Waktu Dan Jadwal Pelaksanaan

No	Kegiatan	Bulan ke- 1				Bulan ke- 2				Bulan ke-3				Bulan ke- 4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Studi Pustaka																
2	Persiapan Alat dan Bahan																
3	Pelaksanaan Program																
4	Evaluasi Kerja																
5	Pelaporan																

LAMPIRAN 1.

Biodata Ketua dan Anggota

1. Biodata ketua beserta anggota kelompok

Ketua tim penulis :

- a. Nama Lengkap : Nur Muhamad Taufik Ismail
- b. NIM : 6101414011
- c. Program Studi : Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi
- d. Fakultas : Fakultas Ilmu Keolahragaan
- e. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
- f. Alamat Rumah : Jl. Pesantren Kedung Halang Kota bogor
- g. Telp/No HP : 08999578402
- h. Alamat email : taufikismail853@gmail.com

Anggota :

- a. Nama Lengkap : Amiroh Nurul Rondiyah
- b. NIM : 6101414012
- c. Program Studi : Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi
- d. Fakultas : Fakultas Ilmu Keolahragaan
- e. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Indonesia
- f. Alamat Rumah dan No Tel./HP : comal pemalang jawa tengah
- g. Telp/No HP : 085600621322
- h. Alamat email : amirohrondiyah@yahoo.com

Anggota :

- a. Nama Lengkap : Audina Sitiyas Widohari
- b. NIM : 6101414038
- c. Program Studi : Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi
- d. Fakultas : Fakultas Ilmu Keolahragaan
- e. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
- f. Alamat Rumah : Desa Serdadi kec. Comal kab. pemalang
- g. Telp/No HP : 087764471551
- h. Alamat email : audinastyas@gamil.com