



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

JAWOH MELA MENJAGA SETAN (Jenang Waloh Mencegah Kelaparan dan Menjaga Kesehatan)

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Akhmad Zuhdi Willy A.	(5213414009)	Angkatan 2014
Rina Handayani	(5213414007)	Angkatan 2014
Adhaningrum	(5213413064)	Angkatan 2013
Mohamad Syamsul Huda	(5213414003)	Angkatan 2014
Wawan Budiyo	(5213414031)	Angkatan 2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

2015

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : JAWOH MELA MENJAGA SETAN
(Jenang Waloh Mencegah Kelaparan dan Menjaga Kesehatan)
2. Bidang Kegiatan : PKMK
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Akhmad Zuhdi Willy Aryansyah
 - b. NIM : 5213414009
 - c. Prodi : Teknik Kimia
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah/Telp/HP : Desa Penawangan RT 05 RW 02 kec.
Penawangan kab. Grobogan/ 085641624385
 - f. Alamat email : zuhdi_willy@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 5 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah dan HP :
6. Biaya Kegiatan Total
 - Dikti : Rp6.985.000,00
 - Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Menyetujui,
Ketua Prodi Teknik Kimia UNNES

Semarang, 10 Juni 2015
Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dr. Ratna Dewi K, S.T., M.T.)
NIP. 197603112000122001

(Akhmad Zuhdi Willy Aryansyah)
NIM. 5213414009

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan dan Akademik

Dosen Pendamping

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

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (didalam bahasa jawa disebut waloh) biasanya berbentuk bulat, pipih, atau panjang tergantung varietasnya. Buah muda berwarna hijau, sedangkan yang lebih tua berwarna orange kunig pucat. Warna kuning atau orange daging buahnya membuktikan bahwa kandungan karotenoidnya sangat tinggi sehingga sangat berperan untuk menjaga kesehatan tubuh dari berbagai penyakit.

Labu kuning mengandung banyak vitamin A dan beta karoten, vitamin c, zat besi dan kalium. Vitamin A dan beta karoten dalam labu kuning berguna untuk kesehatan mata dan kulit bahkan dapat mengurangi resiko terjadinya kanker dan penyakit jantung. Sedangkan vitamin C pada labu kuning berfungsi untuk kekebalan tubuh dan sebagai antioksidan. Labu kuning juga mengandung zat besi yang berfungsi sebagai pembentukan darah khususnya hemoglobin (Hb). Sedangkan kalium yang berada pada labu kuning mempunyai kandungan serat yang sangat tinggi sehingga dapat mengurangi resiko sembelit. Labu kuning juga memiliki kandungan lemak yang rendah sehingga tidak akan mengalami kegemukan.

Labu kuning sendiri termasuk tanaman yang banyak ditemui. Salah satu daerah penghasil labu kuning yaitu Kabupaten Grobogan khususnya di desa Paesan karena wilayahnya sangat strategis untuk ditanam labu kuning. Biasanya para petani yang memanen labu kuning hanya menjualnya dengan harga yang sangat murah selebihnya para petani memanfaatkan labu kuning untuk dibuat makanan dengan cara merebusnya saja bahkan biasanya hanya dibuat campuran kolak. Padahal jika labu kuning dimanfaatkan dengan baik, masyarakat dapat membuat inovasi baru mengenai makanan yang bahan bakunya dari labu kuning. Sehingga masyarakat dapat menambah penghasilan mereka.

Oleh karena itu penulis memiliki gagasan untuk mendongkrak harga labu kuning, dengan cara membuat jenang atau dodol dari labu kuning. Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, jenang atau dodol labu kuning ini juga dapat membantu para petani agar harga labu kuning stabil dengan modal yang

dikeluarkan para petani. Sehingga labu kuningpun bisa menjadi makanan favorit yang menyehatkan dan dapat memberi untung pada petani.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah kami paparkan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi, antara lain:

1. Bagaimana cara meningkatkan nilai tambah labu kuning (waloh) agar menjadi produk pangan inovatif yang digemari semua kalangan?
2. Bagaimana mengolah labu kuning menjadi jawoh (jenang waloh) yang dapat diminati masyarakat?
3. Bagaimana cara pemasaran jawoh (jenang waloh) yang tepat sehingga dapat dengan produk makanan ringan yang lain dan dapat memberikan keuntungan ekonomi?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan kewirausahaan berupa pembuatan dan pemasaran produk *jawoh (jenang waloh)* ini adalah :

1. Mengoptimalkan pengolahan labu kuning (waloh) sehingga menjadi makanan yang inovatif yang digemari semua kalangan.
2. Mengolah labu kuning menjadikan makanan khas seperti jenang atau dodol
3. Sebagai pembelajaran mahasiswa dengan persaingan pemasaran yang sangat ketat dan dapat memberikan keuntungan dalam perekonomian.

1.4 Luaran yang Diharapkan

Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKMK) yang berupa pembuatan *jawoh (jenang waloh)* sebagai makanan ringan untuk semua kalangan, diharapkan diperoleh luaran sebagai berikut :

1. Produk *jenang* yang diolah bersama labu kuning (waloh) dengan rasa yang enak dan tampilan menarik sehingga dapat menggugah selera konsumen.

2. Teroptimalkannya pemanfaatan labu kuning (waloh) yang sampai sekarang hanya dipandang sebelah mata.
3. Terciptanya makanan ringan baru yang mempunyai potensi bagi kesehatan.

1.5 Manfaat Program

Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKMK) ini diharapkan dapat diperoleh beberapa manfaat antara lain :

1. Terciptanya inovasi baru yang terbuat dari labu kuning (waloh) untuk dijadikan jenang atau dodol.
2. Sebagai pembelajaran mahasiswa dalam persaingan pemasaran yang sangat ketat.
3. Membantu menstabilkan harga labu kuning untuk para petani.

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Usaha ini bergerak di bidang pengolahan makanan berupa inovasi *jenang* (*dodol*) dari *labu kuning*.

1. Target penjualan : Wilayah pemasaran awal kita lakukan disekitar Universitas Negeri Semarang. Jika berjalan dengan baik maka kita akan mencoba untuk mendistribusikan ke toko-toko yang ada didaerah Banaran sekitar.
2. Data perusahaan :
 - a. Identitas

Tabel 1: Identitas Perusahaan

1.	Nama perusahaan	<i>Jawoh (JenangWaloh)</i>
2.	Bidang usaha	Produksi Makanan ringan
3.	Jenis produk/jasa	Jawoh (Jenang Waloh)
4.	Alamat perusahaan	Cempakasari timur III
5.	Nomor telepon	085641624385
6.	Situs	Dalam proses
7.	Bank Perusahaan	BNI
8.	Bentuk Badan Hukum	Dalam proses

9.	Nomor akte pendirian	Dalam proses
10.	NPWP	Dalam proses
11.	Mulai berdiri	Dalam proses

b. Visi dan Misi perusahaan

1) Visi

Memanfaatkan labu kuning dengan inovasi yang baru agar dapatlah dengan hal yang menarik sehingga menjadi peluang bisnis yang baru

2) Misi

- a. Membantu para petani untuk meningkatkan harga labu kuning.
- b. Melakukan gagasan unik untuk pemanfaatan labu kuning.
- c. Menciptakan kreasi olahan labu kuning.

3. Strategi pemasaran :

- a. Tingkat persaingan : Persaingan jenang waloh di daerah kampus sangat kecil bahkan didaerah sampanganpun juga sangat kecil karena jarang ada pedagang menjual jenang waloh sebelumnya. Sehingga pemasaran dapat maksimal.
- b. *Supplier* : Bahan baku labu kuning dapat kami peroleh di berbagai daerah,tapi untuk saat ini kami memfokuskan membeli bahan baku di daerah Grobogan karena disana banyak buah labu kuning dijual.
- c. *Buyer* : Sasaran konsumen kami adalah semua kalangan dari mulai mahasiswa dan penduduk di daerah sekitar kampus (Sekaran, Banaran, GunungPati, Sampangan).
- d. Analisa pasar sasaran(*segmentasi, targeting, positioning*) : Target penjualan tiap minggu adalah dapat menghabiskan 25 kg buah labu kuning. Didalam penjualan nanti awalnya kami membuka stand-stand khusus untuk menjualnya lalu kami pasarkan ke toko-toko.
- e. Bauran pemasaran :

- 1) Produk :Jawoh (jenang waloh) merupakan makanan ringan. Selain enak Jawoh (jenang waloh) juga bisa untuk mencegah serangan jantung dan kangker
- 2) Hargajual :Harga jual produk relative murahya itu Rp 5.000,00 per mika
- 3) Tempat : Tempat pemasaran yang kami gunakan, pertama kami akan membuka stand-stand khusus untuk menjualnya dan kami akan menitipkan kewartung-warung makan dan toko-toko makanan di sekitar kampus
- 4) Promosi : Promosi Jawoh (jenang Waloh) akan kami lakukan dengan penyebaran *leaflet*, dari mulut kemulut dan juga melalui internet di situs *facebook*. Disisi lain kami juga langsung menawarkan kepada mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus Universitas Negeri Semarang sehingga mereka dapat membeli secara langsung dan mudah tanpa perlu pergi kewartung atau ketoko-toko makanan.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan ini terbagi menjadi tiga tahap yaitu (1) tahap persiapan, (2) tahap pelaksanaan, dan (3) tahap *monitoring*.

Pada tahap yang pertama, yaitu tahap persiapan, meliputi persiapan tempat untuk usaha dalam hal ini pengadaan kerjasama dengan masyarakat sekitar Cempakasari timur III (depan kampus Universitas Negeri Semarang), dan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan. Adapun alat dan bahan, serta cara kerja pembuatan *Jawoh (jenang waloh)* adalah sebagai berikut:

1. Alat : Pisau, baskom, blender, saringan, wajan/kuala, panci, sendok pengaduk, cetakan dodol, timbangan, kertas minyak atau pembungkus plastik, mika, sendok, piring, kompor
2. Bahan : Labu kuning, tepung ketan, gula pasir, gula aren, garam, kelapa.
3. Cara kerja
Pengolahan *Jawoh (jenang Waloh)* ini sangatlah mudah, langkah-langkah pembuatannya meliputi:
 - a. Pilihlah labu kuning yang baik dan dicuci sampai bersih. Kupas bagian yang tidak dipakai lalu potong-potong.
 - b. Kukuslah potongan labu kuning sampai matang. Haluskan labu kuning itu dengan blender.
 - c. Campur bubur labu kuning tadi dengan tepung ketan dan aduk sampai rata. Panaskan adonan sambil diaduk.
 - d. Sambil dipanaskan, tambahkan 1 bagian gula pasir, 3 bagian gula aren, sedikit garam, dan santan.
 - e. Aduk terus sampai merata dan tekstur menjadi pasta liat.
 - f. Masukkan ke dalam cetakan dodol dan dinginkan.
 - g. Bila mengeras, dodol dipotong dan bungkus dengan plastik atau kertas minyak dan masukkan dalam mika dan di staples.

Pada tahap yang kedua, yaitu tahap pelaksanaan, meliputi produksi dan pemasaran produk *Jawoh (jenang waloh)*:

- a. Lokasi pembuatan *Jawoh (jenang waloh)* dilakukan di daerah Cempaka Sari III yang kemudian akan di pasarkan ketempat yang telah ditentukan.
- b. Tempat pemasaran disekitar Universitas Negeri Semarang terlebih dahulu.

Pada tahap ketiga adalah tahap *monitoring*, rekan kerja tim dipantau cara kerjanya oleh tim pelaksana atau *evaluator* dari pusat dalam hal pembuatan dan pengenalan produk kepada sasaran, serta evaluasi kecil yang telah dilakukan selama proses perjanjian kontrakan pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada tim pemantau atau *evaluator* dari pusat.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

BIAYA

Rancangan penggunaan biaya dalam program ini adalah sebagai berikut :

1. Bahan habis pakai	Rp. 2.390.000,00
2. Peralatan	Rp. 3.745.000,00
3. Perjalanan	Rp. 750.000,00
4. Lain-lain	<u>Rp. 100.000,00</u> +
Total Pengeluaran	Rp 6.985.000,00

JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Program Kreatifitas Mahasiswa Penelitian ini direncanakan dalam waktu 4 bulan pada tahun 2014. Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program ini disajikan dalam tabel 2 berikut :

Tabel 2. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1.	Perijinan dari terkait, persiapan kontrak kerja, dan perlengkapan	√			
2.	Pencarian bahan baku dan pengolahan bahan hingga menjadi produk jadi	√			
3.	Produksi <i>jenang</i> dari labu kuning (<i>jenang waloh</i>)		√	√	
4.	Penghitungan hasil, Evaluasi dan penyusunan laporan.		√	√	√

DAFTAR PUSTAKA

1. Sarjono, 1999. Penelitian pengembangan uji coba terapan pengolahan dodol untuk ekspor BHIPH. Bogor Indonesia.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

i. Biodata Ketua dan Anggota

1. KETUA

Nama Lengkap	: Akhmad Zuhdi Willy Aryansyah
Tempat, Tanggal Lahir	: Grobogan, 22 Januari 1997
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Alamat asal	: Desa Penawangan Rt 05 Rw 02 kecamatan Penawangan, Grobogan
Alamat Semarang	: Cempaka Sari III, Sekaran
HP/ Email	: 085641624385/ zuhdi_willy@yahoo.com
Hobi	: Sepak bola, Memancing dan Membaca buku

Semarang, 10 Juni 2015

(Akhmad Zuhdi Willy Aryansyah)
NIM. 5213414009

a) AnggotaKelompok 1

Nama Lengkap : Rina Handayani
Tempat, Tanggal Lahir : Pekalongan, 29 April 1996
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat asal : Ds.Kajongan Rt 01/Rw 01 Kec. Kajen Kab Pekalongan
Alamat Semarang : Gg.Cempakasari Timur 1 Kos Wismanis
HP/ Email : 08972678242/erickrina@gmail.com
Hobi :Olahraga

Semarang, 10 Juni 2015

(Rina Handayani)
NIM. 5213414007

b) Anggota Kelompok 2

Nama Lengkap : Adhaningrum
Tempat, Tanggal Lahir : Kebumen, 12 Mei 1995
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat asal : Argopeni, Rt 01 Rw 01 No. 6, Kebumen
Alamat Semarang : Putri Griya Candi, Rt 01 Rw 03, Cempakasari timur III,
Sekaran
HP/ Email : 087837906008/ ningrumadha@gmail.com
Hobi : Membaca

Semarang, 10 Juni 2015

(Adhaningrum)
NIM. 5213413064

c) Anggota Kelompok 3

Nama Lengkap : Mohamad Syamsul Huda
Tempat, Tanggal Lahir : Pati, 22 Maret 1996
Jenis Kelamin : Laki-laki
Alamat asal : Desa Tambahmulyo RT05 RW01, kecamatan Jakenan,
Kabupaten Pati
Alamat Semarang :
HP/ Email : 089628769413/ huda.syamsul79@yahoo.co.id
Hobi : Membaca, Memancing

Semarang, 10 September 2015

(Mohamad Syamsul Huda)
NIM.5213414003

d) Anggota Kelompok 4

Nama Lengkap : Wawan Budiyanto
Tempat, Tanggal Lahir : Sragen, 25 Mei 1996
Jenis Kelamin : Laki-laki
Alamat asal :Desa Sukorejo, Kecamatan Gemolomg, Kabupaten
Sragen
Alamat Semarang : Gang Rambutan
HP/ Email : 085728661062/ wawanbudiyanto5@gmail.com
Hobi : Berenang

Semarang, 10 Juni 2015

(Wawan Budiyanto)
NIM.5213414031

2. DOSEN PENDAMPING

Nama :

NIP :

Tempat / Tanggal Lahir :

Jabatan Struktural :

Fakultas / Jurusan :

Alamat :

Telephone/Handphone :

Email :

Dosen Pembimbing,

NIDN.

ii. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Tabel Rincian biaya bahan habis pakai

No.	NamaBarang	Kuantitas	HargaSatuan	Total Harga
1.	Labu kuning	100 kg	Rp. 3.000,00	Rp. 300.000,00
2.	Tepung ketan	30 kg	Rp. 16.000,00	Rp. 480.000,00
3.	Gula pasir	30 kg	Rp. 12.000,00	Rp. 360.000,00
4.	Gula aren	50 kg	Rp. 13.500,00	Rp. 675.000,00
5.	Garam	5pak	Rp. 12.000,00	Rp. 60.000,00
6.	Kelapa	40butir	Rp. 5.000,00	Rp. 200.000,00
7.	Mika bungkus	200 mika	Rp. 250,00	Rp. 50.000,00
8.	Gas	4tabung	Rp. 20.000,00	Rp. 80.000,00
9.	Plastik bungkus	50 gulung	Rp. 2.000,00	Rp. 100.000,00
10.	Isi Staples	1 box	Rp. 15.000,00	Rp. 15.000,00
11.	Buku keuangan	1 buah	Rp. 15.000,00	Rp. 15.000,00
12.	Pulpen	5 buah	Rp. 1.000,00	Rp. 5.000,00
13.	Leaflet	1 rim	Rp. 50.000,00	Rp. 50.000,00
Total biaya bahan habis pakai				Rp2.390.000,00

Tabel Rincian biaya peralatan

No.	NamaAlat	Kuantitas	HargaSatuan	Total Harga
1.	Sewa tempat			Rp. 2.000.000,00
2.	Kompore gas	1 unit	Rp. 450.000,00	Rp. 500.000,00
3.	Tabung Gas	1 buah	Rp. 150.000,00	Rp. 150.000,00
4.	Blender	1 unit	Rp. 475.000,00	Rp. 475.000,00
5.	Baskom	3 buah	Rp. 10.000,00	Rp. 30.000,00
6.	Pisau	3 unit	Rp. 10.000,00	Rp. 30.000,00
7.	Wajan	1 buah	Rp. 150.000,00	Rp. 150.000,00
8.	Pengaduk	2 buah	Rp. 15.000,00	Rp. 30.000,00
9.	Staples	2 buah	Rp. 15.000,00	Rp. 30.000,00

10.	Panci	1 buah	Rp. 150.000,00	Rp. 150.000,00
11.	Timbangan	1 unit	Rp. 150.000,00	Rp. 150.000,00
12.	Solet	1 lusin	Rp. 25.000,00	Rp. 25.000,00
13.	Cetakandodol	5 buah	Rp. 5.000,00	Rp. 25.000,00
Total Biaya Peralatan				Rp.3.745.000,00

Tabel Rincian biaya perjalanan

Investasi Awal				
No.	NamaBarang	Jumlah	HargaSatuan	Harga Total
1.	Transportasi	5 orang	Rp. 150.000,00	Rp. 750.000,00
Total investasi awal yang diperlukan				Rp. 750.000,00

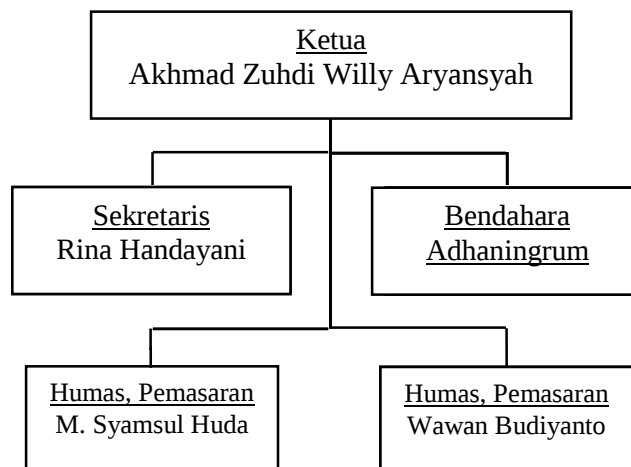
Tabel Rincian biaya lain-lain

Investasi Awal				
No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Penyusunan laporan Perkembangan	1 buah	Rp. 25.000,00	Rp. 25.000,00
2.	Penyusunan laporan Akhir	3 buah	Rp. 25.000,00	Rp. 75.000,00
Total Investasi awal yang diperlukan				Rp.100.000,00

Total seluruh biaya

Rp. 6.985.000,00

iii. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas





**KEMENTIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati – Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email: pr3@unnes.ac.id Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Akhmad Zuhdi Willy Aryansyah

NIM : 5213414009

Program Studi : Teknik Kimia

Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKM-K** saya dengan judul:

“Jawoh Mela Menjaga Setan” (Jenang Waloh Mencegah Kelaparan dan Menjaga Kesehatan)

yang diusulkan untuk tahun anggaran **2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bila mana di kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 10 Juni 2015

Mengetahui,

Yang menyatakan,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

Meterai Rp6.000

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

(Akhmad Zuhdi Willy Aryansyah)
NIM. 5213414009