

PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**PEMANFAATAN JENGER AYAM SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN KERIPIK
KERIPIK JENGER AYAM PEDAS**



**BIDANG KEGIATAN:
PKM Kewirausahaan**

Diusulkan oleh:

Ketua Kelompok

Sintya Aji Mustika (3201414023)

Anggota Kelompok

Sekhafatul Umamah (3312414008)

Ma'rifatul Chasanah ()

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG**

2015

PEMANFAATAN JENGGER AYAM SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN KERIPIK

KERIPIK JENGGER AYAM PEDAS

A. LATAR BELAKANG

Perkembangan jaman membuat banyak hal ikut berkembang. Tak terkecuali makanan. Tidak hanya jenisnya yang berkembang, namun juga modifikasinya. Berawal dari makanan sederhana, lalu dimodifikasi menjadi berbagai rasa dan olahan. Contohnya makanan yang menggunakan bahan yang unik dan menarik namun rasa dan kandungan gizi tetap terjamin tanpa ada bahan pengawet apapun yang dapat merusak tubuh kita.

Makanan olahan dari ayam terutama pada dagingnya ini mempunyai potensi yang sangat menjanjikan di dunia usaha, mengingat segala jenis umur, dari anak-anak sampai dewasa dapat dengan mudah mengonsumsinya. Hanya butuh waktu kurang dari 5 menit untuk menggoreng dan setelah itu dapat langsung disantap. Akan tetapi kini salah satu bagian dari tubuh hewan ayam, mengingat orang jarang untuk memakannya, yaitu jengger ayam bagian dari tubuh ayam yang berisi pembuluh darah dari ayam, dapat di manfaatkan sebagai makanan kuliner yang lezat. Jengger ini berwarna merah karena di dalam jengger ayam tempat terbentuknya pembuluh darah yang mengalir ke kepala dan bagian tubuh lainnya. Kini dengan kreativitas mahasiswa jengger yang biasanya dibuang saat pemotongan ayam dilakukan sekarang dapat di olah menjadi makanan yang lezat dan bergizi.

Kelezatan yang disuguhkan oleh keripik jengger pedas memang tidak diragukan lagi. Tetapi, bagaimana dengan sisi kesehatannya? Apakah cukup aman dan sehat untuk dikonsumsi masyarakat sebagai makanan sehari-hari? jengger yang berasal dari ayam tentunya kaya akan protein.

Akan tetapi jika orang awam yang tidak tahu akan manfaat dari jengger ayam tersebut maka akan percuma saja. Kebanyakan dari masyarakat setelah membeli ayam lalu memotongnya mereka pasti akan membuang jengger dari kepala ayam tersebut. Padahal jika kita amati lebih lanjut sebagian besar dari bagian bagian ayam dapat kita manfaatkan dan dapat kita konsumsi tanpa takut itu akan beracun atau berbahaya bagi tubuh kita, jika kita tahu bagaimana cara pengolahannya. Maka jengger salah satu bagian dari ayam yang tidak banyak di manfaatkan oleh masyarakat dengan pengolahan dan pemanfaatan yang benar maka bagian ayam termasuk jengger dapat menjadi makanan lezat dan bergizi.

Untuk mengatasi masalah tersebut tercetuslah ide pembuatan kripik pedas dengan bahan jengger ayam dengan resep yang sama seperti membuat kripik singkong pedas, mudah di buat dan memiliki nilai gizi yang seimbang. Dengan menggunakan bahan dasar nabati.

Dikutip dari laman *Rocketnews24*, Jumat (22/5) jengger ayam ternyata bisa diolah secara kreatif menjadi yakitori yang dipanggang dan dibumbui dengan garam, bisa juga diolah dengan sentuhan wasabi bahkan burger dan barbeque. Dan yang lebih ekstrim, jengger ayam ternyata juga bisa diolah menjadi kripik jengger ayam pedas dan popcorn. Lalu bagaimana dengan rasanya? Sebenarnya, jengger ayam tidak memiliki banyak rasa. Garam dan bawang putihlah yang kerap memberi rasa pada olahan jengger ayam. Namun siapa sangka, beberapa netizen yang pernah merasakannya mengatakan bahwa jengger ayam memiliki rasa yang lezat dan renyah. Menurut pengakuan mereka, sensasi saat mengonsumsi jengger ayam seperti mengunyah jamur kuping karena teksturnya yang lembut. (japanesstation.com)

Selain itu, bahan dasar kripik jengger pedas membuat harga lebih terjangkau dari pada membuat kripik yang lain.

Kripik jengger ayam pedas ini pun dapat meningkatkan produksi peternakan lokal karena semua ayam yang digunakan berasal dari dalam negeri. Sehingga, secara tidak langsung usaha ini mampu meningkatkan produktivitas petani lokal, namun tetap mampu bersaing di tingkat nasional dan internasional.

B. PERUMUSAN MASALAH

1. Memanfaatkan dengan maksimal bagian bagian termasuk jengger ayam sebagai kuliner lezat dan bergizi
2. Meningkatkan kreativitas daya jual masyarakat yang sehat dan sejahtera
3. Bagaimana menjadikan kripik jengger ayam pedas menjadi makanan yang sehat, aman, enak, unik, dan murah

B. TUJUAN

1. Membiasakan masyarakat untuk mengonsumsi makanan berbahan baku sehat
2. Memanfaatkan bagian dari ayam yang jarang di gunakan untuk di makan guna

meningkatkan ekonomi petani

3. Menjadikan keripik jengger ayam pedas menjadi makanan yang sehat, aman, enak, unik, dan murah.
4. Mengenalkan keripik jengger ayam pedas ke masyarakat luas

C. LUARAN YANG DIHARAPKAN

1. Terciptanya produk jengger ayam pedas yang dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat
2. Meningkatkan produktivitas peternak ayam
3. Meningkatkan nilai ekonomi ayam terutama pemanfaatan jengger ayam dalam negeri

D. KEGUNAAN

Kegunaan produk Keripik jengger ayam pedas dalam program kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

Bagi mahasiswa

- ☐ Meningkatkan jiwa *entrepreneurship*
- ☐ Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan usaha keripik jengger ayam pedas berbahan dasar sayur yang enak, sehat, dan unik

Bagi masyarakat

- ☐ Masyarakat dapat membeli makanan yang enak dan sehat, namun tetap terjangkau
- ☐ Menciptakan lapangan usaha bagi masyarakat

F. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Bentuk Kepemilikan

Bentuk kepemilikan usaha ini merupakan usaha yang dimiliki bersama oleh beberapa ide usaha atau yang disebut dengan *partnership*.

Struktur Organisasi

- ☐ Direktur

Memiliki tanggung jawab terhadap segala sesuatu yang terjadi dalam organisasi

- ☐ Pemasaran

Memiliki tanggung jawab terhadap promosi produk, baik melalui media elektronik (internet

dan telepon genggam) maupun media cetak (poster dan *flyer/ brochure*).

☐ **Produksi**

Memiliki tanggung jawab terhadap proses pembuatan, mulai pengadaan bahan baku hingga menjadi produk jengger ayam pedas

☐ **Keuangan**

Memiliki tanggung jawab terhadap penyusunan alokasi, pemanfaatan, dan keluar masuknya keuangan organisasi.

Sumber daya manusia

Kami sebagai pemilik ide keripik jengger ayam pedas memiliki latar belakang pendidikan di bidang kesehatan sebagai mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Kompetensi yang kami gunakan dalam pembuatan produk ini mencakup ilmu gizi dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Di dalam keilmuan kami juga mempelajari ilmu manajemen pemasaran sehingga dapat menjadi dasar dalam memasarkan produk..

Sumber daya material

Keripik jengger ayam pedas merupakan makanan olahan yang sudah terkenal enak dan mudah dimasak. Keripik jengger ayam pedas yang biasa dijumpai biasanya berbahan baku ayam, Di sinilah kelebihan dari bisnis kami yang menggunakan bahan dasar nabati, yaitu jamur dan sayur sebagai suatu inovasi makanan di mana bahan tersebut lebih murah dan sehat dibanding keripik jengger ayam pedas hewani, dan juga menggunakan bahan lokal yang mampu meningkatkan produktivitas petani dan daya saing produk lokal.

Peluang pasar

Sasaran dari bisnis ini adalah semua kalangan masyarakat dari anak-anak hingga dewasa. Pentingnya kandungan sayur bagi tubuh meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi sayur. Sebagian masyarakat Indonesia masih banyak yang tidak suka atau memilih-milih dalam mengonsumsi sayur, terutama anak-anak. Oleh karena itu, kami menetapkan sasaran anak-anak hingga dewasa dengan mengikuti perkembangan jaman mengingat keripik jengger ayam pedas merupakan makanan cepat saji yang modern. Ide dasar produk yang kami hasilkan merupakan salah satu makanan yang sangat populer dan digemari oleh masyarakat, sehingga walaupun berbahan dasar sayur, keripik jengger ayam pedas kami tetap enak dan digemari.

Keripik jengger ayam pedas yang kami hasilkan dapat dikonsumsi sebagai makanan cemilan ataupun sebagai lauk.

Kompetitor

Kompetitor sejenis dalam usaha keripik jengger ayam pedas berbahan baku sayur dan jamur masih sangat sedikit, sehingga dapat menjadi peluang bagi kami untuk dapat menguasai pasar. Selain itu, usaha *veggie* keripik jengger ayam pedas yang disajikan dengan mencelupkan ke dalam saos beraneka ragam pada dasarnya merupakan sebuah inovasi baru menikmati keripik jengger ayam pedas sehingga peluang mendapatkan pasar terbuka lebar.

Analisis Permintaan

Keripik jengger ayam pedas merupakan makanan olahan siap masak yang sudah dikenal masyarakat di mana permintaannya sudah meluas. Berbeda dengan keripik yang lain, dimana sebagian masyarakat sudah sering menjumpai produk tersebut.

Target pasar yang kami pilih berasal dari kelompok umur anak-anak sampai dewasa. Dengan inovasi yang kami yang lebih sehat dan unik, diharapkan masyarakat yang sifatnya konsumtif dapat mengonsumsi keripik lebih sehat dan menjadi tahap dasar dalam membiasakan masyarakat makan sayur.

Kami menganalisis bahwa selama tahap pengenalan tentu level penjualan masih rendah. Namun, dengan didukung promosi yang *massiv* dan kelebihan produk ini, keripik jengger ayam pedas akan segera dikenal dan diminati masyarakat. Analisis kami dalam kurun waktu satu bulan dengan penjualan rata-rata 100 bungkus perhari akan terjadi *Break Event Point* (BEP).

Analisis Ekonomi

Modal awal yang kami butuhkan yakni Rp 5.231.200. Modal awal tersebut akan digunakan untuk pembelian bahan-bahan selama satu minggu, biaya peralatan, sewa tempat, dan promosi baik berupa media cetak maupun elektronik.

Jika pengeluaran dalam 1 hari sebesar Rp 160.000,00, maka dalam sebulan akan mengeluarkan Rp 4.800.000,00. Sementara itu, estimasi pemasukan yang kita dapatkan dari hasil penjualan keripik jengger ayam pedas selama 1 bulan dengan harga Rp 5000,00/bungkus yang penjualannya 100 bungkus/ hari adalah sebesar Rp 6.000.000,00. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa estimasi keuntungan yang akan didapat selama 1 bulan adalah Rp 1.200.000,00 (pendapatan/bulan – modal/bulan)

G. METODE PELAKSANAAN

Dalam menjalankan usaha ini, *Keripik jengger ayam pedas* memiliki beberapa tahap pengembangan:

a. Tahap Persiapan Usaha

Pada tahap ini dilakukan persiapan-persiapan untuk memulai usaha seperti melakukan konsultasi dengan dosen gizi FKM UI terkait kandungan gizi yang terdapat dalam produk *vegie nugget* dan dosen Kesehatan Lingkungan FKM UI terkait HACCP, menyiapkan tempat, peralatan, dan perlengkapan serta melakukan kegiatan produksi pembuatan *veggie nugget*.

b. Tahap Pengenalan

Ketika pertama kali produk *Keripik jengger ayam pedas* mulai dipasarkan, saat itulah usaha ini berada pada tahap pengenalan. Pemasaran pertama-tama dilakukan kepada orang-orang terdekat (keluarga dan teman) baik melalui media cetak, elektronik, maupun bertemu langsung. Selain itu, pada tahap ini telah dilakukan pembukaan satu gerai *keripik jengger ayam pedas*. Tahap pengenalan ini berlangsung hingga terjadi *Break Event Point* (BEP).

c. Tahap Pertumbuhan

Ketika *Keripik jengger ayam pedas* mulai dikenal dan mengalami peningkatan penjualan di setiap bulannya, usaha ini telah memasuki tahap pertumbuhan. Hal ini berarti mengharuskan kami untuk semakin meningkatkan produksi, promosi dan mulai mempekerjakan orang untuk membantu proses produksi. Kondisi ini akan terus terjadi dalam kurun waktu 3-12 bulan.

d. Tahap Perluasan

Pada tahap ini, akan dilakukan perluasan usaha *Keripik jengger ayam pedas* dengan menambah gerai penjualan di tempat strategis lainnya. Hal ini tentunya memerlukan penambahan jumlah pegawai.

e. Tahap Pemeliharaan

Pada tahap ini, perusahaan berfokus pada penjagaan loyalitas pelanggan dengan menjaga cita rasa produk.

Target Pasar

a. Anak-anak hingga dewasa

b. Target awal adalah daerah strategis di sekitar salah satu fakultas universitas negeri semarang.

Kemudian pada tahap perluasan, target diperluas ke sekitar pusat perbelanjaan.

c. Berasal dari semua kalangan ekonomi

Penetapan Harga

Harga penjualan ditetapkan dari:

- ☐ Biaya bahan habis selama satu minggu= Rp 977.200 : 7 hari = Rp 139.600/hari
- ☐ Biaya investasi peralatan selama 5 tahun = Rp 3.700.000: 5 tahun : 365 hari = Rp 5.000/hari
- ☐ Biaya lain-lain selama satu bulan= Rp 554.000 : 30 hari = Rp 18.500/hari

Harga satuan = Rp 139.600+ Rp 2.000 + Rp 18.500 = Rp 160.000 :100 bungkus

= Rp 1600 + (keuntungan yang diharapkan) Rp 400 = **Rp 5.000/bungkus**

1 bungkus keirpik = 5 ons 1 rasa

Distribusi

Produk olahan keripik jengger ayam pedas didistribusikan langsung ke pelanggan melalui gerai yang dibuat yang dapat dinikmati langsung di tempat dan *take away* ataupun melalui telepon yang akan diantarkan langsung ke tempat tujuan pemesanan (daerah Jakarta, Bogor, dan Depok).

Strategi Promosi

- Pemasaran

Banner, *flier/ brochure*, dan spanduk keripik jengger ayam pedas

Banner, *flier/ brochure*, dan spanduk ditujukan untuk mempublikasikan produk dan usaha ke masyarakat luas. Contohnya dengan meletakkan banner di depan pintu tempat penjualan atau membagikan brochure di daerah strategis yang banyak dilalui orang.

Tujuan:

- ☐ Agar pembeli dapat melihat dengan jelas tentang profil usaha kami dan jenis veggie nugget itu sendiri.
- ☐ Meningkatkan *brand awareness* di mata masyarakat

I. RANCANGAN BIAYA

Biaya Bahan (Habis pakai untuk 1 minggu)

No	Jenis Bahan	Volum	Harga	
			Satuan	Jumlah
1	Jengger ayam	10 kg	6000	138.000
2	Telur	7 kg	15000	105.000
3	Tepung tapioka	8 kg	10.000	200.000
4	Bawang putih	1 kg	27.000	27.000
5	Lada	¼ kg	14.000	14.000
6	Minyak goreng	5 liter	10.000	50.000
7	Bawang Bombay	1,5 kg	10.000	150.000
8	Garam	1 /4 kg	1000	1.000
9	Gula	¼ kg	3.000	3.000
10	Saos	25 buah	7000	49.000
11	Plastic keripik	5 kg	12.000	67.200
12	Plastik saos	1/5 kg	6000	30.000
13	Tepung beras	8 kg	20000	200000
14	Bawang merah	30 ikat	1000	30.000
16	Bawang putih	3,5 kg	10.000	35.000
18	ketumbar	350 lembar	500	170.000
19	Laos putih	700 lidi	50	35.000
20	Bumbu taburan	350 buah	100	35.000
Total +			Rp 1000.000	

Biaya Peralatan

No	Jenis Peralatan	Volum	Harga Satuan	Jumlah
1	Pisau	2	5.000	10.000
2	Talenan	1	5.000	5.000
3	Wajan besar	1	50.000	50.000
4	Sodet	2	5000	10.000

No	Jenis Peralatan	Volum	Harga Satuan	Jumlah
5	Penyaring penggorengan	2	10.000	20.000
6	Blender	1	200.000	200.000
7	Ulegan + cobek	1	20000	20.000
8	Kompor gas	1	270.000	270.000
9	Tabung	1	550.000	550.000
10	Selang kompor	1	100.000	100.000
11	Baskom	2	10.000	20.000
12	Sendok pengaduk	2	5000	10.000
13	Serbet	4	5000	20.000
14	Panci untuk mengukus	1	200.000	200.000
15	Wadah pencelup saus	3	50.000	15.000
16	Etalase	1	1.500.000	1.500.000
17	Freezer box	1	700.000	700.000
Total				Rp 3.700.000

Tabel 6. Rancangan Biaya Peralatan

Biaya Lain-lain

No	Jenis Kegiatan	Volum	Harga
1	Sewa tempat	1 bulan	500.000
2	Promosi lewat internet	1 bulan	-
3	Pembuatan Spanduk	1 buah	54.000
Total			Rp 554.000

Tabel 7. Rancangan Biaya Lain-lain

Total Biaya

Biaya bahan + Biaya peralatan + biaya lain-lain



$$\text{Rp } 977.200 + \text{Rp } 3.700.000 + \text{Rp } 554.000 = \text{Rp } 5.231.200$$

.

LAMPIRAN

1. Biodata peserta

- a. Ketua Kelompok : Sintya Aji Mustika
TTL : Tasikmalaya, 24 April 1996
Fakultas/ jurusan : FIS/geografi
Angkatan : 2014
NIM : 3201414023
Alamat rumah : losari lor – losari Brebes
- no. HP : 089691747148
e-mail : sintyaajigeografi@yahoo.co.id
- b. Anggota : sekhatatul umamah
TTL : Brebes 9 Desember 1996
Fakultas/ jurusan : FIS/PPkn
Angkatan : 2014
NIM : 3312414008
Alamat rumah : rengaspendawa – larangan Brebes
no. HP : 085692804068
e-mail : sekhatatulumamah@yahoo.co.id
- c. Anggota : Ma'rifah Chasanah
TTL : Jakarta, 6 Februari 1988
Fakultas/ jurusan : PIP/PGPAUD
Angkatan : 2013
NIM :
Alamat rumah : Jalan Lapangan Merah 2 RT.011, RW.07 No.35,
Srengseng Sawah Jagakarsa, Jakarta Selatan, 12640
no. HP : 085711089705
e-mail : sri_gusn@yahoo.co.id

2. Biodata Dosen Pendamping

Nama :
Staf Pengajar :
NIP :
Alamat rumah :

no. HP :
e-mail :
Tanda tangan :