



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
“PIKADARASA”
KERIPIK KELAPA MUDA ANEKA RASA SEBAGAI ALTERNATIF
SEHAT PENDAMPING BELAJAR
BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

1. Linda Wahyuni (7101413044) 2013
2. Nela Putri Solikhah (7211413107) 2013
3. Desi Riyana (1201414057) 2014
4. Aldila Febri Hidayatul H. (2301412008) 2012

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015

PENGESAHAN PKM-PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

1. Judul kegiatan : “PIKADARASA” Keripik Kelapa Muda Aneka Rasa sebagai Alternatif Sehat Pendamping Belajar
2. Bidang kegiatan : PKM-K
3. Ketua pelaksana kegiatan :
 - a. Nama : Linda Wahyuni
 - b. Nim : 7101414253
 - c. Jurusan : Pendidikan Ekonomi (Akuntansi)
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat rumah dan No. Tel/HP : Desa Karanggadung RT 2 RW 1 Kec. Petanahan Kab. Kebumen 081807730797
 - f. Alamat email : linda.wahyuni13@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis :
 1. Nela Putri Solikhah
 2. Desi Riyana
 3. Aldila Febri Hayatul Haq
5. Dosen Pendamping :
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat rumah dan No. Tel/HP :
6. Biaya Kegiatan Total :
 - a. Dikti : Rp. 7.820.000
 - b. Sumber lain : Rp. -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

Semarang, ...Juni 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan,
Pelaksana,

(_____)

Ketua

(_____)

Pembantu Rektor Mahasiswa,
Pembimbing,

(_____)

Dosen

(_____)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
Judul.....	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	2
Tujuan	2
Luaran yang diharapkan.....	2
Manfaat	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	3
Waktu dan Tempat.....	3
Alat dan Bahan.....	3
Perencanaan Produksi	3
Aspek Manajemen	4
Strategi Pemasaran.....	5
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	6
Anggaran Biaya	6
Jadwal Kegiatan	6
LAMPIRAN.....	7

RINGKASAN

Pada kegiatan ini kami mengusulkan jajanan sehat yang diberi nama “*Pikadarasa*” sebagai jajanan alternative pendamping belajar . *Pikadarasa*: keripik kelapa muda aneka rasa , keripik ini berbeda dengan keripik pada umumnya karena dibuat dari daging buah kelapa kaya akan serat sehingga tidak membuat gemuk dan baik untuk program penurunan berat badan. Kandungan serat yang tinggi di dalamnya mampu membantu pemecahan lemak dan juga menyehatkan sistem pencernaan. Oleh karena itu baik untuk camilan siswa ataupun mahasiswa saat belajar.

Banyaknya makanan yang diindikasikan tidak sehat seperti *fast food* dan *junk food* membuat kami berinisiatif untuk membuat modifikasi makanan/ jajanan sehat yang diminati masyarakat khususnya pelajar, serta memiliki kekhasan dari olahan daerah dengan rasa kelapa muda yang ditambah aneka rasa bumbu. Selain itu juga bertujuan mengurangi tingkat konsumsi mahasiswa terhadap makanan *fast food* dan *junk food*. Target utama dari pemasaran produk ini yaitu mahasiswa di sekitar kampus dan masyarakat umum. Produk di jual langsung langsung kepada konsumen dalam bentuk siap saji. Pemesanan juga bisa dilakukan dengan menghubungi *contact person* ke gerai kami, *pikadarasa* ini bisa digunakan sebagai snack sehat untuk acara-acara tertentu seperti arisan, reunion, bahkan acara kampus. Kami menyajikan “*Pikadarasa*” ini dengan variasi rasa menggunakan berbagai jenis rasa sesuai pesanan konsumen dan dikemas semenarik mungkin.

BAB I

PENDAHULUAN

A. JUDUL

“PIKADARASA”: KERIPIK KELAPA MUDA ANEKA RASA SEBAGAI
ALTERNATIF SEHAT PENDAMPING BELAJAR

B. LATAR BELAKANG

Camilan merupakan makanan ringan yang biasa dijadikan pendamping belajar bagi siswa maupun mahasiswa. Tuntutan menjadi mahasiswa untuk kuliah di mulai jam 7 pagi hingga jam 8 malam. Belum bagi mahasiswa yang aktif dalam kegiatan organisasi di kampus. Rasa kantuk, lelah, pusing, malas melebur menjadi satu. Rasanya melangkahakan kaki antara satu dengan lainnya sangatlah berat. Begitulah cobaan mahasiswa dalam menuntut ilmu. Namun kita harus punya motivasi dari dalam dan niat yang kuat dalam menuntut ilmu, karena tugas utama seorang mahasiswa adalah belajar. Kebanyakan mahasiswa malas dan merasa ngantuk untuk belajar, berbagai cara dicoba mahasiswa agar dapat melawan rasa malas dan ngantuk saat belajar, seperti dengan belajar sambil mendengarkan musik. Kali ini kami akan membahas mengenai kebiasaan mahasiswa yang belajar sambil makan camilan.

Camilan yang menguntungkan adalah camilan yang sehat dan bermanfaat, oleh karena itu kami mengusulkan makanan “*Pikadarasa*” sebagai menu camilan yang sehat dan bermanfaat sebagai pendamping belajar mahasiswa. *Pikadarasa* terbuat dari kelapa muda yang tentunya memiliki kandungan kaya akan serat, mengandung zat anti oksidan, menurunkan kolesterol, memperbaiki metabolisme tubuh, pembangkit energi. Daging Kelapa Muda mengandung energi sebesar 68 kilokalori, protein 1 gram, karbohidrat 14 gram, lemak 0,9 gram, kalsium 7 miligram, fosfor 30 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Daging Kelapa Muda juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,06 miligram dan vitamin C 4 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram daging kelapa muda, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 53%. Berikut informasi rinci komposisi kandungan nutrisi / gizi :

Daging kelapa muda yang diteliti (Food Weight) = 100 gr dengan bagian yang dapat dikonsumsi (Bdd/ Food Edible) = 53 %

Jenis Kandungan	Jumlah Kandungan Gizi
Energi	68 kkal
Protein	1 g
Lemak	0,9 g
Karbohidrat	14 g
Kalsium	7 mg
Fosfor	30 mg
Zat Besi	1 mg
Vitamin A	0 IU

Vitamin B1	0,06 mg
Vitamin C	4 mg

Sumber Informasi Gizi : Berbagai publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia serta sumber lainnya.

C. PERUMUSAN MASALAH

Bagi sebagian besar mahasiswa, camilan telah menjadi bagian dari budaya. Hal ini membuka peluang untuk menciptakan inovasi camilan yang enak dan sehat dari bahan baku khas Indonesia, seperti daging kelapa muda yang bisa dijadikan camilan sehat sebagai alternatif pendamping belajar mahasiswa karena camilan ini sehat dan tidak membuat gemuk karena kaya akan serat. Pikadarasa (keripik kelapa muda aneka rasa) kurang begitu familiar di kalangan mahasiswa karena banyaknya aneka jenis camilan, yang belum tentu sehat karena mengandung bahan-bahan pengawet tertentu.

D. TUJUAN

Meningkatkan konsumsi daging kelapa muda di Indonesia sebagai alternatif sumber energi yang lebih ekonomis, menyajikan camilan sehat yang diminati mahasiswa, dengan karbohidrat dan kalsium tinggi, serta memiliki kekhasan dari bahan baku lokal. Meningkatkan daya daging kelapa muda dengan memvariasikan pengolahannya Tujuan lainnya yaitu melatih mahasiswa untuk berwirausaha dan mengembangkan ide-ide usaha.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah adanya camilan sehat dengan variasi rasa dari olahan daging kelapa muda yang dijadikan keripik aneka rasa, yang dapat diminati masyarakat khususnya mahasiswa sebagai alternatif camilan pendamping belajar, mengenyangkan, berkarbohidrat dan berenergi tinggi, serta memiliki kekhasan dari bahan baku yang digunakan. Selain itu juga menghasilkan waralaba makanan yang mudah dijalankan dan menjanjikan bagi mahasiswa.

F. MANFAAT

Program ini dapat digunakan sebagai sarana melatih kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha. Program ini akan meningkatkan kemampuan bersosialisasi dan bekerja sama didalam tim, selain itu juga berfungsi meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berinteraksi dengan masyarakat luas. Dengan program ini, masyarakat dapat mengenal sebuah produk “*pikadarasa*” keripik kelapa muda aneka rasa yang sehat. Dengan adanya program ini juga dapat membantu meningkatkan tingkat konsumsi kelapa muda masyarakat dan memperkenalkan olahan keripik kelapa muda aneka rasa yang sehat.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

G. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Lingkungan kampus menjadi tempat yang strategis untuk menjalankan penjualan KERIPIK keripik kelapa muda aneka rasa, ini sesuai dengan tujuan memberikan camilan bergizi dan enak dengan harga terjangkau bagi mahasiswa yang kegiatannya padat tetapi juga tetap membutuhkan makanan yang kaya akan energi. Selain itu lingkungan kampus yang selalu ramai juga menjanjikan keuntungan dalam penjualan makanan.

Usaha yang akan dijalankan adalah pembuatan dan penjualan keripik kelapa muda aneka rasa yang diberi nama “Pikadarasa”. Kelebihan dari produk ini adalah berbeda dengan keripik singkong atau keripik ubi-ubian lainnya, keripik ini lebih sehat dan bermanfaat untuk metabolisme tubuh karena mengandung serat dan energi lebih tinggi. Selain itu kami menyajikan variasi rasa sesuai pesanan konsumen.

Sasaran utamanya adalah mahasiswa dan mahasiswi serta masyarakat di sekitar kampus, selain itu masyarakat umum untuk acara tertentu seperti arisan, pernikahan dan acara-acara lainnya. Kami menerima pesanan dalam jumlah banyak dengan harga yang bersaing untuk memenuhi kebutuhan konsumen kami nantinya. *Pikadarasa* ini kami kemas semenarik mungkin dengan variasi rasa yang berbeda dan tidak menutup kemungkinan kami akan menyajikan kemasan edisi khusus untuk acara tertentu.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

H. METODE PELAKSANAAN

1. Waktu dan tempat

Program ini dilaksanakan selama empat bulan. Untuk aspek produksi lokasi yang dipergunakan adalah di Jalan Taman Siswa Rt 02/03, Gunung Pati, Semarang.

2. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu, pengupas kelapa, pemecah butiran kelapa, timbangan kue, alat serut, panci, kompor, oven. Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu, daging kelapa muda, gula pasir, bumbu rasa, minyak sayur, dan air bersih.

3. Perencanaan Produksi

3.1. Survey Bahan Baku

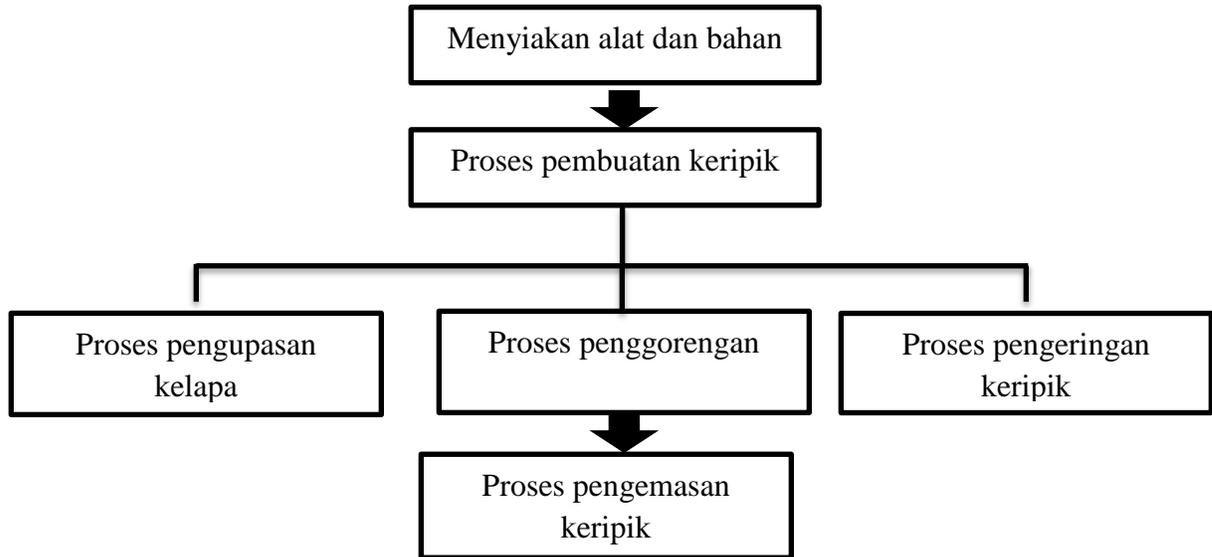
Tim kami akan melakukan survey bahan baku untuk kualitas dari bahan baku yang akan digunakan yaitu pemilihan kelapa muda yang segar, pikarasa kualitas tinggi, dan daging kelapa muda yang layak konsumsi.

3.2. Pengadaan Alat dan Bahan Baku

Langkah yang dilakukan selanjutnya adalah pembelian peralatan produksi. Alat dan bahan baku yang sudah dibeli, ditempatkan pada lokasi produksi.

3.3. Pembuatan Pikadarasa

Proses pembuatan pikadarasa dapat dilihat pada diagram alir dibawah ini, gambar 1
Diagram Alir Proses pembuatan lumpiyaki



4. Aspek Manajemen

a. Manajemen Organisasi

Nama Kelompok/Perusahaan : Pikadarasa

Pimpinan : Linda Wahyuni

Alamat dan Sekretaria : Gunungpati, Jl. Taman Siswa 7 Rt 02/03, Semarang



Gambar 2 Badan Manajemen Organisasi

5. Strategi Pemasaran

Kami melihat di kawasan sekitar kampus belum ada penjual camilan keripik kelapa muda dengan variasi seperti ini, kami melihat adanya peluang yang sangat besar dalam pelaksanaannya. Walaupun demikian kami tetap akan melakukan cara-cara terbaik untuk menghadapi persaingan dengan produk-produk lain. Kualitas produk dan pelayanan akan kami jaga agar konsumen merasa puas dan kami pun akan merasakan keuntungannya. Hal yang perlu diperhatikan dalam strategi pemasaran yaitu *segmentation*, *targeting*, dan *positioning* (STP).

5.1. Segmentasi

Segmentation merupakan cara memilah-milah kelompok konsumen berdasarkan potensial penawaran produk yang berbeda-beda. Segmentasi pasar dari produk keripik kelapa muda, yaitu mahasiswa-mahasiswa UNNES khususnya dan masyarakat kota Semarang umumnya.

5.2. Targeting

Target utama pada pemasaran keripik kelapa muda ini adalah setiap individu yang suka mengonsumsi camilan / snack khususnya mahasiswa-mahasiswa sebagai pendamping belajar yang sehat. Selain itu masyarakat umum yang membutuhkan snack untuk mengadakan acara atau cemilan di rumah.

5.3. Positioning

Positioning, keripik kelapa muda “lumpiyaki” sebagai pilihan utama menu praktis, modifikasi olahan daerah, sehat, dan murah di kota Semarang.

5.4. Bauran Pemasaran

Tempat pemasaran yang dipilih untuk produk awal usaha yaitu di lokasi strategis kampus UNNES, dengan membawa langsung produk menggunakan wadah plastik. Potensi pasar di kalangan mahasiswa-mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus sangatlah menjanjikan karena kebutuhan makanan praktis, sehat dan murah baik sebagai cemilan pendamping belajar.

Kami juga akan bekerja sama dengan beberapa kantin kampus, Sekolah Menengah Atas, Sekolah Menengah Pertama di Kota Semarang untuk ikut menjual produk kami. Selanjutnya jika produk sudah berada dalam tahap pendewasaan, dalam perkembangannya kami juga akan bekerja sama dengan berbagai pusat perbelanjaan untuk membuka gerai di area *Food court*.

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Mendapat nilai 100 mata pelajaran matematika dalam UN		2013
2.	Juara 3 Lomba PAI	Tingkat Kecamatan	2006

Biodata Anggota Pertama

A. Indetitas Diri

1.	Nama Lengkap	Nela Putri Solikhah
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Akuntansi
4.	Nim	7211413107
5.	Tempat,Tanggal Lahir	Kebumen,12 Mei !996
6.	E-mail	queennella@rocketmail.com
7.	No. HP	08991275064

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMK
Nama Institusi	SD Negeri 1 Kedawung	SMP Taman Dewasa	SMK Negeri 1 Kebumen
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk	2001	2007	2010
Tahun Lulus	2007	2010	2013

C. Pemakalah Seminar

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/seminar	Judul Artikel/Ilmiah	Waktu dan Tempat
-----	-------------------------------	----------------------	------------------

D. Penghargaan Dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara 1 nilai tertinggi Ujian Sekolah dan	SMP Taman Dewasa Kebumen	2010
2.	Peraih nilai 100 mapel matematika	SMK Negeri 1 Kebumen	2013

Biodata Anggota kedua

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Desi Riyana
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Luar Sekolah
4.	Nim	1201414057
5.	Tempat, Tanggal Lahir	Pati, 17 Januari 1996
6.	E-mail	Desiriyana8@gmail.com
7.	No. HP	08963007717

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMK
Nama Institusi	SD N Tambaharjo 01	SMP N 5 Pati	SMN 1 Pati
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk	2002	2008	2011
Tahun Lulus	2008	20011	2014

C. Pemakalah Seminar

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/seminar	Judul Artikel/Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan Dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			

Biodata Anggota ketiga

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Aldila Febri Hidayatul Haq
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Program Studi	Pendidikan Bahasa Perancis
4.	Nim	2301412008
5.	Tempat, Tanggal Lahir	Tangerang, 12 Februari 1994
6.	E-mail	Aldilafebri@gmail.com
7.	No. HP	087730601081

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Garuda Candra	SMP La Tansa	MAN 1 Tangerang
Jurusan	-	-	
Tahun Masuk	2000	2006	2009
Tahun Lulus	2006	2009	2012

C. Pemakalah Seminar

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/seminar	Judul Artikel/Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			
2.			

D. Penghargaan Dalam 10 tahun terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			