



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

PERMEN SEHAT PENCEGAH KANKER

**JENIS KEGIATAN :
PKM-K**

Diusulkan oleh:

Tira Antika Putri	2601412096/2012
Agnes Yustika W.A	4201412108/2012
Natalia Dewi Sari	4001412039/2012
Laela Faridhoh	2601412101/2012
Isnainatu Ulfah	4001412006/2012

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG**

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Kegiatan : Permen Sehat Pencegah kanker

1. Bidang Kegiatan : () PKM-P () PKM-M () PKM-KC
(√) PKM-K () PKM-T

2. Ketua Pelaksana Kegiatan

a. Nama Lengkap : Tira Antika Putri

b. NIM : 2601412096

c. Jurusan : Bahasa dan Sastra Jawa

d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang

e. Alamat Rumah : Desa Gedongmulyo rt 01
Rw 02 Lasem-Rembang
Alamat email/No. HP : tira.antika@gmail.com
/089667878339

f. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang

g. Dosen Pendamping
Nama Lengkap dan Gelar : Harjito, S.Pd, M. Sc

a. NIDN : 00023067203

b. Alamat Rumah dan No.Telp./Hp : -

h. Biaya Kegiatan Total

a. Dikti : Rp 12.000.000

b. Sumber lain (sebutkan) : Tidak ada

i. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui
Ketua Jurusan

Semarang, 9 Oktober 2015
Ketua Pelaksana Kegiatan

Yusro Edy Nugroho, S.S, M. Hum.
NIP.19652251994021001

Tira Antika Putri
NIM.2601412096

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Drs. Masrukhi, M. Pd
NIP.196205081988031002

Harjito, S.Pd, M. Sc
NIDN.0023067203

LATAR BELAKANG MASALAH

Daun sirsak memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Terutama dalam memerangi sel-sel kanker, daun sirsak memiliki kekuatan hingga sepuluh ribu kali lebih ampuh dibandingkan kemoterapi dan adriamycin. Meskipun memiliki banyak manfaat, daun sirsak belum diminati untuk dikonsumsi masyarakat secara umum. Di sisi lain, Fitonutrein dalam rasa pahit yang dihasilkan daun sirsak merupakan antioksidan yang kuat, namun rasa pahit dapat membebani lidah dan liver kita ketika mengolahnya. Sehingga beberapa orang yang mengonsumsi daun sirsak mengalami masalah liver. Maka dibutuhkan sesuatu yang manis untuk mengurangi rasa pahit tersebut dalam meminimalisir resiko liver.

Masyarakat menganggap, daun sirsak hanya diperuntukkan orang-orang yang menderita kanker saja. Padahal daun sirsak memiliki banyak manfaat dalam menjaga kesehatan tubuh kita. Selain itu, mereka memandang daun sirsak sebagai suatu ramuan yang rasanya tidak enak dan pahit. Apabila kita membuat ramuan daun sirsak sendiri, tentu akan sangat merepotkan. Terutama bagi orang-orang sibuk yang memiliki jam terbang tinggi. Sehingga harus memanfaatkan waktu dengan efisien. Diwasa ini keberadaan tanaman sirsak sudah langka, sehingga sulit menemukan tanaman tersebut. Meskipun sekarang sudah ada produk kemasan daun sirsak berupa teh, namun belum bisa menjadi solusi yang praktis untuk menggerakkan masyarakat mengonsumsi daun sirsak.

Untuk itu kami menawarkan olahan daun sirsak sebagai obat herbal siap santap yang bernuansa Permen Da-Sir sebagai alternatif jajan sehat menyenangkan. Masyarakat membutuhkan produk yang praktis. Produk Permen Da-sir ini merupakan pewujudan produk praktis. Permen disukai berbagai kalangan dan umur. Selain itu bisa dimakan dimana saja, kapan saja, dan mudah disimpan. Sehingga permen Da-Sir bisa memberikan peluang usaha yang cukup menjanjikan dan memiliki prospek ke depan yang bagus.

B. PERUMUSAN MASALAH

Gambaran mengenai potensi daun sirsak sebagai peluang usaha yang sangat bermanfaat bagi masyarakat Indonesia, maka perumusan masalah dalam proposal ini adalah:

1. Bagaimana mengatasi efek negatif daun sirsak ?
2. Bagaimana mengemas olahan daun sirsak sebagai permen kesehatan?
3. Bagaimana peluang ekonomis Permen Da-sir di masa mendatang?

C. TUJUAN

Berdasarkan masalah-masalah yang dirumuskan di atas, maka program ini bertujuan untuk:

1. Menciptakan inovasi pengelolaan ekstrak daun sirsak untuk meminimalkan efek negatif daun sirsak.
2. Mengoptimalkan pemanfaatan daun sirsak sebagai makanan kesehatan bagi semua umur dan kalangan.
3. Menjadikan Daun Sirsak yang awalnya daun biasa menjadi daun yang bernilai ekonomis.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

- a. Produk olahan ekstrak daun sirsak yang bermanfaat bagi kesehatan dengan efek samping yang rendah.
- b. Terciptanya produk camilan sehat untuk semua umur dan kalangan. Teroptimalisasikan manfaat daun sirsak yang awalnya tidak bernilai ekonomis.

E. KEGUNAAN

Berdasarkan sedikit uraian di atas, maka manfaat yang diharapkan dari terlaksananya program kewirausahaan ini antara lain:

- a. Bagi Pemerintah
 1. Memberikan informasi mengenai peluang usaha baru yang cukup menjanjikan.
 2. Memberikan informasi mengenai ruang investasi baru yang menghasilkan *output* yang relatif bagus.
- b. Bagi Masyarakat
 1. Memberikan alternatif peluang usaha baru yang cukup memberikan potensi keuntungan yang cukup tinggi.

2. Memberikan alternatif yang lebih efisien dan menyenangkan untuk orang-orang yang sedang melakukan terapi kanker.
 3. Sebagai sarana sehat yang bisa dipeuntukkan semua umur dan kalangan.
- c. Bagi Akademis
1. Memberikan sumbangan pemikiran terkait manfaat daun sirsak yang bisa dijadikan produk yang enak dinikmati.
 2. Sebagai sarana pembelajaran kewirausahaan yang berkelanjutan sebagai bekal dan modal memasuki dunia pasca kampus.

F. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Usaha ini adalah usaha yang bergerak dibidang pengolahan makanan yang berupa inovasi permen dari daun sirsak. Konsumsi daun sirsak bukan hanya untuk penderita kanker saja, tetapi juga baik untuk orang normal. Menurut Ervizar AM Zuhud, khasiat daun sirsak bagi orang sehat,” menambah kekebalan tubuh dan mencegah asam urat. Bagi pria, daun sirsak menambah jumlah dan memperkuat sperma.” Daun Sirsak mengandung senyawa aktif acetogenins yang berfungsi menghambat ATP. ATP () merupakan energy yang dibutuhkan tubuh untuk beraktivitas. Sel kanker membutuhkan banyak energi sehingga membutuhkan banyak ATP. Hebatnya acetogenins sangat selektif, hanya menyerang sel kanker yang memiliki kelebihan ATP. Senyawa itu tidak menyerang sel lain yang masih normal. Selama ini masyarakat mengolah daun sirsak hanya sekedar di rebus. Kami mencoba membuat terobosan baru dengan mengolah daun sirsak menjadi permen yang disukai masyarakat.

1. Prospek Pengembangan Usaha

Saat ini, produk pengolahan daun sirsak masih sangat minim. Masyarakat yang sedang menjalani terapi pengobatan herbal dengan daun sirsak biasanya hanya direbus alakadarnya. Adapun satu-satunya produk olahan daun sirsak yaitu teh daun sirsak. Oleh karenanya, peluang yang ada kami manfaatkan untuk menciptakan produk inovasi baru berupa Permen Da-Sir yang dibutuhkan masyarakat untuk menjaga kesehatan.

2. Target Penjualan

Wilayah Pemasara kami untuk 4 bulan ke depan adalah wilayah Semarang dan sekitarnya, serta Kabupaten Rembang. Pendistribusiaanya diarahkan kepada apotek-apotek dan minimarket setempat dan koperasi. Selain itu kami juga akan memasarkannya melalui seminar di daerah sehingga masyarakat daerah mengetahui produk inovasi ini yang bermanfaat dalam rangka terapi pengobatan kanker. Para calon pembeli adalah masyarakat pada umumnya, dari semua umur dan kalangan. Targetan untuk produksi tiap harinya yang terjual adalah sepuluh kotak, satu kotak berisi sepuluh permen. Targetan per bulan untuk produksi menghabiskan lima ratus lembar daun sirsak. Ini disesuaikan berdasarkan dosis yang dianjurkan yaitu 10-15 lembar per hari.

3. Data Perusahaan

a) Identitas

Tabel 1. identitas perusahaan

1.	Merk Dagang	Permen Da-Sir
2.	Bidang Usaha	Makanan Kesehatan
3.	Jenis Produk	Permen Sirsak
4.	Alamat produksi	Dalam proses
5.	Nomor telepon	089667878339
6.	Alamat e-mail	Tira.antika@gmail.com
7.	Situs web	Dalam proses
8.	Bank	BNI
9.	Bentuk badan hukum	Dalam proses
10.	Nomor akte pendirian	Dalam proses
11.	NPWP	Dalam proses
12.	Mulai berdiri	Dalam proses

b) Logo Usaha



Gambar 1. logo usaha

c) Visi dan Misi

i. Visi

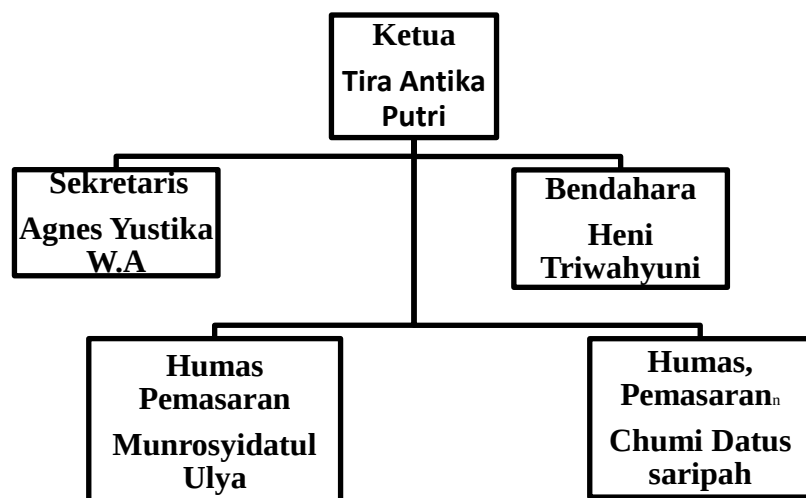
Memanfaatkan dan meningkatkan hasil olahan daun sirsak menjadi cemilan herbal yang praktis dan menyenangkan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis daun sirsak. Mengembangkan temuan obat herbal dengan produk yang berbeda sebagai bentuk pengembangan usaha.

ii. Misi

- Mewujudkan usaha pengolahan ekstrak daun sirsak sebagai alternative makanan kesehatan.
- Ikut serta dalam kemajuan ekonomi masyarakat sekitar.
- Menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.

d) Struktur Organisasi

Tira Antika Putri bertindak sebagai Ketua, Agnes Yustika W.A sebagai Sekretaris, Heni Triwahyuni sebagai Bendahara, dan Munrosyidatul Ulya serta Chumi Datus Daripah sebagai Humas dan Pemasaran



Gambar 2. Bagan Struktur Organisasi

4. Strategi Pemasaran

- Tingkat Persaingan : tingkat pesaingan usaha permen Daun sirsak ini relatif sangat kecil karena produk olahan dan sirsak masih sangat minim. Selain itu belum ada yang menjual produk serupa, sehingga usaha ini memiliki peluang cukup besar untuk berkembang.
- Suplier : Bahan daun sirsak kami dapat dari agen kami yang berada di daerah Rembang De`sa Bonang dan Sendangcoyo.
- Buyer : Sasaran konsumn dari usaha permen Da-Sir adalah masyarakat secara umum dari semua umur dan kalangan, khususnya bagi para penderita penyakit kanker.
- Analisa Pasar Sasaran (Segmentasi, targetting, positioning)
Target tiap bulan adalah dapat menghabiskan lima ratus lembar daun sirsak. Untuk memenuhi target tersebut, strategi pemasarannya adalah produk dijual di apotek-apotek terdekat, mini market, dan toko via on-line. Selain itu kami juga akan mengadakan promosi di desa-desa dengan edukasi kepada masyarakat sekitar, mengenai kegunaan daun sirsak. Media lain yang kami gunakan yaitu dengan menyebarkan pamflet dan leaflet, jejaring sosial.
- Bauran Pemasaran
 - Produk
Permen da-Sir adalah permen kesehatan yang terbuat dari daun sirsak. Daun Sirsak mengandung acetogenins yang selektif menghancurkan sel-sel kanker. Bagi orang sehat daun sirsak dapat menambah kekebalan tubuh dan mencegah asam urat. Sehingga pemen Da-Sir bisa menjadi alernatif produk jajanan yang sehat.
 - Harga Jual
Harga jual produk disesuaikan agar dapat dijangkau semua kalangan yaitu Rp 7000/kotak. Satu kotak berisi 10 permen.

- Tempat

Saluran pemasaran yang digunakan adalah menitipkan ke apotek dan koperasi setempat. Selain itu kami juga akan menawarkannya secara langsung kepada masyarakat.

- Promosi

Promosi produk permen Da-sir dapat dilakukan melalui pamflet dan leaflet yang akan diedarkan di tempat-tempat umum. Selain itu kami juga melakukan promosi melalui penyuluhan atau seminar di desa-desa. Untuk. Penjualan perdana kami menawarkan harga-harga menarik, misalnya potongan harga jika membeli dalam jumlah banyak.

G. METODE PELAKSANAAN

Pada Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan ini terbagi menjadi 3 tahap yaitu (1)Tahap persiapan, (2) tahap Pelaksanaan, (3)Tahap Monitoring. Masing-masing anggota memiliki peran. Ketua di sini berperan sebagai orang yang mengendalikan kegiatan, bendahara sebagai koordinasi keuangan, sekretaris berperan dalam pembukuan, humas berperan dalam hal survei tempat dan kondisi pasar. Selain peran di atas semua bertanggung jawab dalam pelaksanaan kegiatan produksi.

Pada tahap Pertama, yaitu tahap persiapan. Meliputi persiapan tempat untuk usaha (dalam hal ini pengadaan kerjasama dengan apotek, minimarket, pembuatan situs on-line, kopeasi), dan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan.

Adapun alat dan bahan, serta cara kerja pembuatan permen Da-Sir adalah sebagai berikut

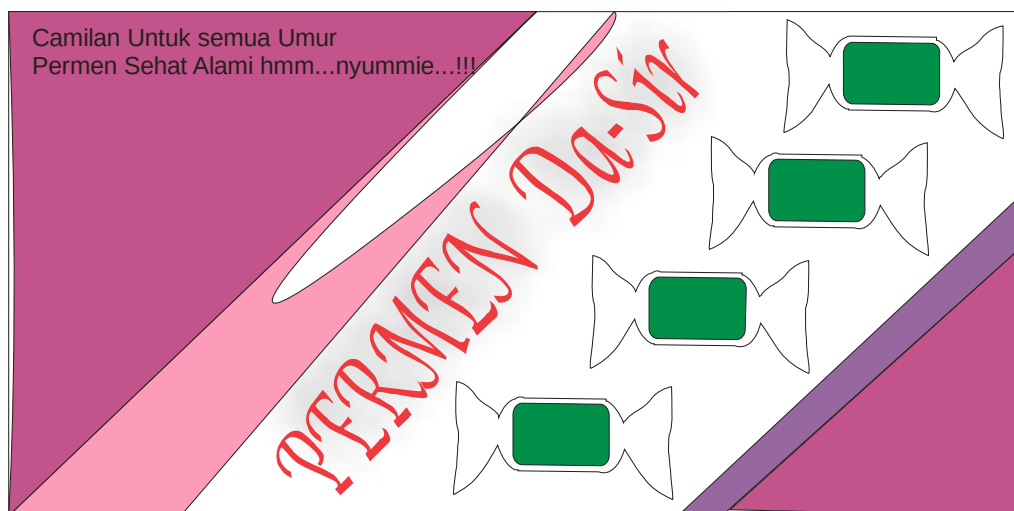
- Alat : kompor, saringan 200 mesh, blender, Loyang, panci, Freezer.
- Bahan : daun sirsak, glukosa, asam sitrat, garam.
- Cara Kerja :

Langkah-langkah pembuatan permen Da-Sir meliputi :

1. daun sirsak dicuci sampai bersih.

2. daun sirsak yang sudah bersih lalu di blender bersama air sampai halus.
3. hasil Daun sirsak yang sudah diblender kemudian dipisahkan dari ampasnya dengan saringan.
4. glukosa dan asam sitrat dimasak besama – sama dengan ekstrak daun sirsak.
5. tambahkan sedikit garam
6. masak hingga adonan permen mengental
7. setelah mengental didiamkan dalam Loyang, setelah dingin dicetak lalu dimasukkan dalam freezer selama 48 jam.

Pengemasan merupakan tahapan yang sangat penting. Karena konsumen akan tertarik jika kemasan produk tersebut menarik. Pemen Da-sir akan dikemas dalam box-box kecil berwarna ungu. Tiap box berisi 10 permen. Permen itu sendiri akan dibungkus dengan plastic mika.



Gambar. 3 bungkus permen

Pada tahap yang kedua, yaitu tahap pelaksanaan, meliputi produksi dan pemasakan permen Da-Sir.

- a Lokasi pembuatan permen Da-Sir ini berada di daerah gang Sendang, Sekaran, Gunungpati, Semarang, selanjutnya akan dipasarkan di tempat yang telah ditentukan.

b Proses Produksi

Bagan cara membuat permen da-sir dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar .4 Proses produksi

Pada tahap ketiga adalah tahap monitoring, rekan kerja tim dipantau cara kerjanya oleh tim Pemantau atau evaluator dari pusat dalam pembuatan dan pengenalan produk kepada sasaran penjualan. Tim Pemantau mengadakan evaluasi terhadap kegiatan selama proses perjanjian kontrak dan pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan proposal oleh tim pelaksana.

H. JADWAL KEGIATAN

Program Kreativitas mahasiswa ini direncanakan dalam 4 bulan pada tahun 2015. Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program ini disajikan dalam tabel berikut :

Tabel.2 Jadwal Kegiatan

NO	KEGIATAN	BULAN				
		1	2	3	4	5
1.	Perijinan dari terkait , persiapan kontrak kerja, dan perlengkapan	✓				

2.	Pencarian bahan baku dan pengolahan bahan hingga menjadi produk jadi	✓	✓			
3.	Produksi permen dari daun sirsak		✓	✓	✓	
4.	Penghitungan hasil, Evaluasi dan penyusunan laporan.		✓	✓	✓	✓

Program ini diharapkan bisa member manfaat bagi masyarakat luas. Bisa menciptakan lapangan kerja dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Untuk itu, kami akan tetap melakukan pengembangan-pengembangan demi membeikan hasil yang lebih maksimal. Kegiatan pasca pelaksanaan program akan tetap kami lakukan untuk memantau kondisi pasar.

I. RANCANGAN BIAYA

Rancangan penggunaan biaya dalam program ini adalah sebagai berikut ;

1. Bahan habis pakai : Rp 2.162.000
2. Peralatan : Rp 7.688.000
3. Perjalanan : Rp 1.200.000
4. Lain-lain : Rp 950.000
- Total** : Rp 12.000.000

Uraian biaya kegiatan secara rinci, antara lain meliputi :

a Bahan Habis Pakai

Tabel. 3 Biaya Habis Pakai

No	Nama Barang	Jumlah	Harga /satuan	Total
1.	Daun Sirsak	10 kg	Rp 15.000	Rp 150.000
2.	Gula	10 kg	Rp 18.000	Rp 180.000
3.	Asam sitrat	1 kg	Rp 27.000	RP 27.000
4.	Garam	1 bungkus	Rp 20.000	Rp 20.000
5.	Kardus	400 buah	Rp 1.500	Rp 600.000
5.	Mika plastik	50 buah	Rp 700	Rp 35.000
6.	Gas		Rp 150.000	Rp 150.000
7.	Sewa tempat usaha	1 buah	Rp 2.000.000	Rp1. 000.000

Total biaya produksi awal	Rp 2.162.000
---------------------------	--------------

b Perlengkapan

Tabel.4 Biaya Perlengkapan

No	Nama Barang	Jumlah	Harga /satuan	Total
1.	Kompor	1 buah	Rp 350.000	Rp 350.000
2.	Saringan 200 mesh	5 buah	Rp 14.000	Rp 70.000
3.	Blender	2 buah	Rp 320.000	Rp 640.000
4.	Loyang	5 buah	Rp 40.000	Rp 200.000
5.	Panci Besar	1 buah	Rp 175.000	Rp 175.000
6.	Freezer	1 buah	Rp 4.500.000	Rp 4.500.000
7.	Tabung gas	1 buah	Rp 170.0000	Rp 170.000
8.	Pisau	3 buah	Rp 9.000	Rp 27.000
9.	Lap	3 buah	Rp 3.000	Rp 9.000
10.	Label Produk	400 buah	Rp 1.000	Rp 400.000
11.	Nota	2 buah	Rp 11.000	Rp 22.000
12.	Buku Keuangan	1 buah	Rp 17.000	Rp 17.000
13.	Pulpen	4 buah	Rp 2.000	Rp 8.000
14.	Leaflet promosi	1 rim	Rp 250.000	Rp 250.000
15.	Penyuluhan		Rp 850.000	Rp 850.000
Total investasi awal yang diperlukan				Rp 7.688.000

c Perjalanan

Tabel.5 Biaya Perjalanan

No	Nama Barang	Jumlah	Harga/satuan	Total
1.	Perjalanan/transportasi	4 orang	Rp 300.000	Rp 1.200.000
Total investasi awal				Rp 1.200.000

5

d Lain-lain

Tabel.6 Biaya lain-lain

No	Nama Barang	Jumlah	Harga satuan	Total
1.	Penyusunan laporan perkembangan	1 buah	Rp 55.000	Rp 55.000
2.	Penyusunan laporan akhir	3 buah	Rp 30.000	Rp 90.000
3.	Dokumentasi dan cetak	2 rol	Rp 100.000	Rp 200.000
4.	Banner	1 buah	Rp 225.000	Rp 255.000
5.	Sewa Dokumentasi		Rp 350.000	Rp 350.000
Total investasi awal yang diperlukan				Rp 950.000

LAMPIRAN I BIODATA KETUA DAN ANGGOTA KELOMPOK

Ketua Pelaksana Kegiatan

Nama Lengkap : Tira Antika Putri
 NIM : 2601412096
 Angkatan : 2012
 Tempat/Tanggal Lahir : 13 Desember 1993
 Fakultas/Jurusan : Bahasa dan Seni
 Program Studi : Pendidikan Bahasa dan sastra Jawa
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Email/No.Telp/HP : tira.antika@gmail.com /089667878339
 Alamat Rumah : Rembang
 Alamat di Semarang : Gang Cempaksari III

Semarang, 9 Oktober 2015

Tira Antika Putri
 NIM. 2601412096

Anggota I

Nama Lengkap : Agnes Yustika W.A
 NIM : 4201412108
 Angkatan : 2012
 Tempat/Tanggal Lahir : Wonogiri, 25 Januari 1994
 Fakultas/Jurusan : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam/Fisika
 Program Studi : Pendidikan Fisika

Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Semarang
Email	: agnesyusti@yahoo.co.id
Nomor Telepon Seluler	: 087812518233
Alamat Rumah	: Giri Asri Blok C2 Rt 02 Rw 03 Wonogiri
Alamat di Semarang	: Gang Sendang No.2 A Rt 03 Rw 02 Sekaran, Gunungpati.

Semarang, 9 Oktober 2015

Agnes Yustika W.A
NIM. 4201412108

Anggota II

Nama Lengkap	: Natalia Dewi Sari
NIM	: 4001412039
Angkatan	: 2012
Tempat/Tanggal Lahir	: Semarang, 26 Desember 1993
Fakultas/Jurusan	: MIPA/IPA Terpadu
Program Studi	: Pend.IPA
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Semarang
Email	: nataliadewi93@gmail.com
Nomor Telepon Seluler	: 085726922153
Alamat Rumah	: Purwoyoso RT 05/RW 12, Ngaliyan-Semarang
Alamat di Semarang	: -

Semarang, 9 Oktober 2015

Natalia Dewi Sari
NIM. 4001412039

Anggota III

Nama Lengkap	: Laela Faridhoh
NIM	: 2601412101
Angkatan	: 2012
Tempat/Tanggal Lahir	: Tegal, 27 September 1994
Fakultas/Jurusan	: Bahasa dan Seni / Bahasa dan Sastra Jawa
Program Studi	: Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Semarang
Email	: Laelafaridhoh@gmail.com

Nomor Telepon Seluler : 089629349982
 Alamat Rumah : Jl. Gedhe Giri No. 13 Rt/Rw 23/06, Pegirikan
 Alamat di Semarang : Gang Nangka

Semarang, 9 Oktober 2015

Laela Faridhoh
 NIM. 2601412101

Anggota IV

Nama Lengkap : Isnainatu Ulfah
 NIM : 4001412006
 Angkatan : 2012
 Tempat/Tanggal Lahir : Batang, 03 April 1994
 Fakultas/Jurusan : MIPA/IPA Terpadu
 Program Studi : Pendidikan IPA
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Email : Isnainatu03@gmail.com
 Nomor Telepon Seluler : 085640021042
 Alamat Rumah : Ds. Jatisari Kecamatan Subah Kabupaten Batang
 Alamat di Semarang : gang rambutan Sekaran

Semarang, 9 Oktober 2015

Isnainatu Ulfah
 NIM. 4001412006

BIODATA DOSEN PENDAMPING

Nama : Harjito, S.Pd, M.Sc
 NIDN : 0023067203
 Alamat Rumah : -
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
 Jurusan : Kimia
 Bidang Keahlian : Fisika Kimia

Semarang, 9 Oktober 2015

Harjito, S.Pd, M. Sc
NIDN.0023067203