



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**“MIEAMI” (MIE SEHAT ALAMI) SEBAGAI INOVASI OLAHAN DAUN BAYAM
MENJADI MIE YANG BERGIZI, BERVITAMIN, DAN MENYEHATKAN**

**BIDANG KEGIATAN :
PKM-K**

Diusulkan oleh

Ketua Pelaksana Program:

Nur Anisah (2303414026) angkatan 2014

Anggota Pelaksana:

1. Ilda Amalia (7311412008/2012)
2. Anni Auliyatul azizah (4401414095/2014)

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG**

2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : **"MIEAMI (MIE SEHAT ALAMI) SEBAGAI INOVASI
OLAHAN DAUN BAYAM MENJADI MIE YANG BERGIZI, BERVITAMIN, DAN
MENYEHATKAN"**
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P (√) PKM-K () PKM-T
() PKM-M () PKM-KC
3. Bidang Ilmu : (√) Kesehatan () Pertanian () MIPA
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
- Nama Lengkap : Nur Anisah
NIM : 2303414026
Jurusan : BSA
Universitas : Universitas Negeri Semarang (UNNES)
Alamat dan No Telp : Ds. Truko Rt 02 Rw 05, Kec. kangkung, Kab. kendal
(089687945351)
Alamat Email : nuranisah371@gmail.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 Orang
6. Dosen Pendamping :
- a. Nama Lengkap dan Gelar :
b. NIP :
c. Alamat dan No Telp :
7. Biaya kegiatan total :
a. Dikti : Rp. 5.900.000,00
b. sumber lain : -
8. Jangka waktu pelaksana : 4 bulan

Semarang, 09 juni 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan BSA

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Zaim Elmubarak S.Ag, M.Ag
NIP.197103041999031003

Nur Anisah
NIM. 2303414026

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si.
NIP. 195708251983031015

NIP

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Puji syukur Penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya Penulis dapat menyelesaikan karya tulis yang berjudul **"MIEAMI (MIE SEHAT ALAMI) SEBAGAI INOVASI OLAHAN DAUN BAYAM MENJADI MIE YANG BERGIZI, BERVITAMIN, DAN MENYEHATKAN"** Pada akhirnya, dalam menyelesaikan karya tulis ini, penulis telah banyak menerima bantuan dari berbagai pihak sehingga dalam waktu yang relatif singkat karya tulis yang sederhana ini dapat terwujud. Oleh karena itu, Penulis berkenan untuk menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada:

1. Kedua orangtua tercinta dan segenap keluarga yang telah banyak memberi dukungan baik moril maupun materil.
2. Jenderal Dikti yang telah mengadakan kompetisi ini.
3. Pembantu Rektor III Universitas Negeri Semarang.
4. Ketua Jurusan BSA FBS Universitas Negeri Semarang yang telah berkenan memberikan motivasi kepada Penulis.
5. Dosen pembimbing yang telah membina Penulis dalam pembuatan karya tulis ini sehingga dapat terselesaikan secara keseluruhan.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Dengan iringan doa semoga karya tulis ini bisa bermanfaat dalam pengembangan pendidikan dan wacana berpikir kita bersama. Amin

Semarang, 09 juni 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	2
KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	4
PENDAHULUAN	
Latar Belakang.....	5
Rumusan masalah.....	6
Tujuan program	6
Luaran yang diharapkan	7
Kegunaan program	7
Gambaran umum rencana usaha.....	7
Metode pelaksanaan program.....	10
Jadwal pelaksanaan program.....	11
Rancangan biaya.....	12
Analisis usaha.....	14
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PELAKSANA PROGRAM.....	18

A. JUDUL

“*MIEAMI*” (MIE SEHAT ALAMI) SEBAGAI INOVASI OLAHAN DAUN BAYAM MENJADI MIE YANG BERGIZI,BERVITAMIN,DAN MENYEHATKAN

B. LATAR BELAKANG

Mie merupakan makanan yang paling banyak disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa. Di Negara Jepang, Cina dan Korea mie digunakan sebagai alternative makanan pengganti nasi. Selain itu proses pembuatan mie cukup mudah dan tidak rumit.

Dijaman yang modern ini masyarakat ingin segala sesuatunya yang cepat,oleh karnanya banyak makanan-makanan yang dibuat secara instan untuk mengikuti keinginan masyarakat,namun segala sesuatu yang instan belum tentu baik bagi kesehatan kita. Makanan yang sering kita jumpai di era modern seperti ini adalah Mie instan, selain karena praktis membuatnya mie juga bisa menjadi makanan pengganti nasi yang juga dapat mengenyangkan, namun banyak mie yang beredar luas dipasaran dengan merk ternama pun masih banyak kandungan bahan kimia dan pewarna kimia yang apabila dikonsumsi secara terus menerus akan mengganggu kesehatan kita.

Mie organik saat ini dapat menjadi alternatif dan sudah lebih dikenal oleh masyarakat luas. Mie organik adalah salah satu mie yang berbahan terigu, telur dll dengan campuran sayuran yang alami. Mie organik ini juga bisa dinikmati dengan bermacam varian rasa misalnya dengan campuran ayam atau bakso. Mie organik akan lebih banyak disukai karena mie ini dibuat dari bahan-bahan yang menyehatkan seperti sayuran dan sangat baik untuk menjadi pilihan alternatif untuk orang atau anak-anak yang kurang menyukai sayuran.

Inovasi yang kami buat saat ini adalah mie organik dengan menggunakan daun bayam karena di dalam daun bayam terdapat beberapa manfaat yaitu Mengandung vitamin A dan C, zat besi dan fosfor fosfor dan dapat mengatasi penyakit anemia.

Berdasarkan uraian singkat diatas, kami hendak mengembangkan sebuah inovasi pemanfaatan daun bayam menjadi sebuah makanan instan berupa mie. Mie ini dibuat bukan hanya sebagai makanan biasa melainkan juga sebagai makanan yang baik dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita. Diharapkan melalui inovasi ini dapat memunculkan peluang bisnis baru, menghasilkan produk makanan yang digemari masyarakat, serta

mampu bersaing dalam pasar lokal, interlokal, nasional, bahkan merambah sampai tingkat internasional.

C. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, kami merumuskan beberapa permasalahan, antara lain:

1. Bagaimana cara pengolahan sayur-mayur menjadi sebuah mie ?
2. Bagaimana cara meningkatkan nilai tambah sayur-mayur agar menjadi sebuah mie instan yang digemari masyarakat khususnya anak-anak ?
3. Bagaimana cara agar produk *mieami* (mie sehat alami) ini menjadi peluang usaha baru yang ekonomis tapi mempunyai nilai jual dan bergizi tinggi ?
4. Bagaimana cara memperkenalkan produk baru ini kepada masyarakat umum ?

D. TUJUAN PROGRAM

Tujuan yang hendak dicapai dari pengembangan mie alami yang berupa sayur-mayur yang menyehatkan, antara lain:

1. Mengoptimalkan potensi yang ada dalam sayur mayur yang sampai saat ini belum dimanfaatkan secara optimal menjadi produk yang berbeda dari yang lain.
2. Menciptakan solusi alternatif untuk mengurangi pemakaian bahan pengawet pada makanan instan.
3. Menciptakan inovasi makanan baru berupa mie sehat alami.
4. Menumbuhkembangkan budaya kewirausahaan di kalangan mahasiswa sebagai sarana pelatihan menjadi enterpreuner di masa yang akan datang.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Berdasarkan uraian tujuan program diatas, maka target luaran yang ingin dicapai adalah sebagai berikut :

1. Teroptimalkan fungsi/kegunaan dari sayur-mayur yang sampai saat ini hanya dapat dimanfaatkan sebagai makanan biasa.
2. Terciptanya produk hasil kreativitas mahasiswa yang bermanfaat bagi ekonomi sekaligus manfaat kesehatan bagi masyarakat, khususnya anak kecil.
3. Menjadi mahasiswa sekaligus enterpreneur dengan pemanfaatan sayur-mayur yaitu dapat dijadikan sebagai inovasi bisnis masa depan.
4. Terciptanya peluang usaha mandiri.

F. KEGUNAAN PROGRAM

Kegunaan ditinjau dari segi sosial ekonomi:

1. Mengangkat nilai sayur-mayur yang biasanya hanya menjadi makanan yang biasa-biasa saja.
2. Terciptanya produk baru berupa mie instan sehat alami berbahan baku sayuran(khususnya bayam).
3. Sebagai ajang untuk belajar bagaimana cara merencanakan dan membuka suatu usaha dengan baik.

Kegunaan ditinjau dari segi kesehatan:

1. Memiliki berbagaimacam vitamin yang sangat berguna untuk kesehatan dan dapat meningkatkan nafsu makan bagi anak-anak.
2. Kandungan berbagaimacam vitamin dari sayur-mayur sangat baik untuk menjaga stamina daya tahan tubuh.

G. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

- 1.) Potensi sumber daya

Sangat mudah untuk memperoleh berbagai macam sayur-mayur yang akan dijadikan bahan baku utama dalam pembuatan mie sehat alami ini.

- 2.) Koordinasi dari manajemen tim

Agar lebih efektif dan efisien dalam pelaksanaannya, kami membuat sistem koordinasi dan manajemen tim kegiatan kewirausahaan ini. Yaitu dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1: Bagan Koordinasi Dan Manajemen Tim

Spesifikasi produk

➔ Ren Cup lid

Cup lid yang hendak kami tempel dalam kemasan adalah seperti dibawah ini:



➔ Harga

Harga tiap cup yang kami pasarkan adalah Rp 3.000,00

Mengenai strategi dalam pemasaran, kami mengikuti aturan rantai nilai (*value chain*) yang diungkapkan oleh seorang pakar ekonomi yang bernama Porter (1985). Aturan tersebut adalah sebagai berikut:

a. Supplier atau pemasok bahan baku

Berupa sayur-mayur yang kami peroleh dari tanaman yang banyak tumbuh di daerah Bandungan, Ungaran.

b. Manajemen produksi

Manajemen atau koordinasi dalam memproduksi produk *mieami* (mie sehat alami) ini dapat dilihat dari tabel bagan koordinasi dan manajemen tim di atas.

c. Sistem distribusi

Kegiatan kewirausahaan ini yang menjadi distributor adalah kami sendiri. Adapun tempat pendistribusiannya di sekitar wilayah kota Semarang. Lebih khusus lagi, sasarannya adalah perumahan-perumahan di sekitar wilayah kota Semarang.

d. Pemasaran

Untuk pemasaran, kami perluas sampai ke daerah asal kami masing-masing anggota tim. Promosi produk penting kami lakukan agar usaha ini kedepannya dapat berjalan lancar tidak terjadi hambatan dalam pemasaran produk, misalnya dilakukan dengan cara pembagian produk secara Cuma-Cuma, dengan menggunakan angket yang dibagikan kepada konsumen atau dengan memperkenalkan produk *mieami* (mie sehat alami) ini pada pameran-pameran kewirausahaan serta dengan menyebarkan pamflet.

e. Pelayanan pelanggan

Pelanggan merupakan faktor terpenting dalam urusan kewirausahaan. Sehingga dibutuhkan penanganan tertentu agar pelanggan merasa senang dan puas dengan produk mie sehat alami ini.

Dari beberapa hal tersebut diatas sangat mempengaruhi kesuksesan suatu pemasaran produk. Apabila keempat hal tersebut dapat terorganisir dengan teratur, maka pemasaran produk akan berjalan dengan baik. Selain itu, harus ada strategi diferensiasi dan fokus dengan metode STP, yaitu : Segmentation, Targeting, dan Positioning yang lebih efektif dalam menarik konsumen sehingga pemasaran dapat menjadi bisnis yang menjanjikan.

H. METODE PELAKSANAAN PROGRAM

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

Tahap persiapan, meliputi : penentuan alat dan bahan yang diperlukan. Adapun alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan Annona puding adalah sebagai berikut:

Alat : blender, kompor gas, panci, penyaring, baskom, talenan, pengaduk, sendok , baskom, pisau, dan mesin gilingan mie.

Bahan : sayur-mayur (bayam dan wortel), air bersih, tepung terigu protein sedang, tepung sagu, minyak goreng, telur ayam, garam.

Tahap pelaksanaan meliputi penentuan lokasi produksi, distribusi, dan pemasaran produk mie sehat alami.

Lokasi produksi

Lokasi pembuatan produk ini berada di gang kalimasada Desa Sekaran, Kec. Gunung Pati, Kota Semarang. Sedangkan pemasarannya ditempat yang telah ditentukan sebelumnya.

Proses produksi

Untuk pembuatan satu mangkuk diperlukan 50 gr daun bayam. Sedangkan alur pembuatannya dapat dilihat pada bagan dibawah ini



Tahap pemantauan (monitoring), cara kerja tim kami dipantau oleh tim pelaksana atau evaluator dari pusat mengenai pembuatan dan pengenalan produk, kepada masyarakat. Serta evaluasi kecil yang telah dilakukan setelah proses perjanjian kontrak dan pemasaran, setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksan kepada tim pemantau atau evaluator dari pusat.

I. JADWAL PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan kewirausahaan ini akan dilakukan dengan rencana kegiatan sebagai berikut:

Kegiatan	Bulan			
	1	2	3	4
Perencanaan	✓			
Pembuatan produk dan pemasaran		✓	✓	
Monitoring pelaksanaan program				✓
Penyerahan laporan akhir				✓

J. RANCANGAN BIAYA

Biaya yang akan digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Bahan habis pakai	: Rp 870.000,00
Peralatan penunjang PKM	: Rp 2.080.000,00
Perjalanan	: Rp 800.000,00
Lain-lain	: Rp <u>2.150.000,00</u> +
Jumlah	Rp 5.900.000,00

1) Bahan habis pakai

Rincian biaya yang digunakan dalam kegiatan ini adalah:

No.	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1.	Daun bayam	10 ikat x @ Rp 2.000,00	Rp 20.000,00
2.	Tepung terigu	10 kg x @ Rp 10.000,00	Rp 100.000,00
3.	Tepung maizena	10 kg x @ Rp 15.000,00	Rp 150.000,00
4.	Minyak goreng	5 kg x @ Rp 15.000,00	Rp 75.000,00
5.	Telur ayam	5 kg x @ Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
6.	Garam	5 bungkus x @ Rp 1.000,00	Rp 5.000,00
7.	Gas 3 kg	5 tabung x @ Rp 20.000,00	Rp 100.000,00
8.	Mika	200 buah x @ Rp 500,00	Rp 100.000,00
9.	Setaples	2 bungkus x @ Rp 5.000,00	Rp 10.000,00
10.	Kertas minyak	1 bungkus x @ Rp30.000,00	Rp 10.000,00
11.	Label	200 buah x @ Rp 1.000,00	Rp 200.000,00
Jumlah			Rp 870.000,00

2) Peralatan

No	Nama alat	Jumlah x harga satuan	Harga
1.	Kompor gas	1 buah x @ Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
2.	Blender	1 buah x @ Rp 200.000,00	Rp 200.000,00
3.	Baskom	5 buah x @ Rp 10.000,00	Rp 50.000,00
4.	Pengaduk	3 buah x @ Rp 15.000,00	Rp 450.000,00
5.	Pisau	3 buah x @ Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
6.	Panci	2 buah x @ Rp 100.000,00	Rp 200.000,00
7.	Alat pembuat mie	1 buah x @ Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
8.	Talenan	1 buah x @ Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
9.	Sendok adonan	1 pak x @ Rp 30.000,00	Rp 30.000,00
10.	Saringan	1 buah x @ Rp 15.000,00	Rp 15.000,00
11.	Pengepres mie	1 buah x @ Rp 100.000,00	Rp 100.000,00
	Jumlah		Rp 2.080.000,00

3) Perjalanan

No	Jenis kegiatan	Biaya
1.	Tranportasi	Rp 500.000,00
2.	Distribusi	Rp 300.000,00
	Jumlah	Rp 800.000,00

4) Lain-lain

No	Jenis kegiatan	Biaya
1	Promosi	Rp 250.000,00
2	Pembuatan laporan	Rp 150.000,00
3	Dokumentasi	Rp 250.000,00
4	Alat komunikasi	Rp 250.000,00

5	Kerjasama dengan instansi	Rp 200.000,00
6	Sewa tempat	Rp 300.000,00
7	Tenaga kerja (2 orang)	Rp 400.000,00
8	Listrik dan air	Rp 350.000,00
	Jumlah	Rp 2.150.000,00

Penyusutan 10%	Rp 208.000,00
Jumlah	Rp 1.872.000,00

K. ANALISIS USAHA

a. Fixed cost (biaya tetap)

No	Nama alat	Jumlah x harga satuan	Harga
1.	Kompur gas	1 buah x @ Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
2.	Blender	1 buah x@ Rp 200.000,00	Rp 200.000,00
3.	Baskom	5 buah x@ Rp 10.000,00	Rp 50.000,00
4.	Pengaduk	3 buah x@ Rp 15.000,00	Rp 450.000,00
5.	Pisau	3 buah x@ Rp 10.000,00	Rp 30.000,00
6.	Panci	2 buah x@ Rp 100.000,00	Rp 200.000,00
7.	Alat pembuat mie	1 buah x@ Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
8.	Talenan	1 buah x@ Rp 5.000,00	Rp 5.000,00
9.	Sendok adonan	1 pak x@ Rp 30.000,00	Rp 30.000,00

10.	Saringan	1 buah x @ Rp 15.000,00	Rp 15.000,00
11.	Pengepres mie	1 buah x @ Rp 100.000,00	Rp 100.000,00
	Jumlah		Rp 2.080.000,00

b. Variable cost

No.	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1.	Daun bayam	10 ikat x @ Rp 2.000,00	20.000
2.	Tepung terigu	10 kg x @ Rp 10.000,00	100.000,00
3.	Tepung maizena	10 kg x @ Rp 15.000,00	150.000,00
4.	Minyak goreng	5 kg x @ Rp 15.000,00	75.000,00
5.	Telur ayam	5 kg x @ Rp 20.000,00	100.000,00
6.	Garam	5 bungkus x @ Rp 1.000,00	5.000,00
7.	Gas 3 kg	5 tabung x @ Rp 20.000,00	100.000,00
8.	Mika	200 buah x @ Rp 500,00	100.000,00
9.	Setaples	2 bungkus x @ Rp 5.000,00	10.000,00
10.	Kertas minyak	1bungkus x @ Rp 30.000,00	10.000,00
11.	Label	200 buah x @ Rp 1.000,00	200.000,00
	Jumlah		Rp. 870.000,00

Penjualan miamie per minggu $200 \times \text{Rp} 3.000,00 = \text{Rp} 600.000,00$

Penjualan dalam 10 minggu $10 \times \text{Rp} 600.000,00 = \text{Rp} 6.000.000,00$

Uji kelayakan produksi

Biaya produksi = Fixed Cost + Variable Cost

= Rp 2.080.000,00 + Rp. 870.000,00

= Rp 2.950.000,00

Keuntungan = Rp 6.000.000,00 - Rp 1.078.000,00

= Rp 4.922.000,00

$$\begin{aligned}
 \text{B/C rata-rata} &= \text{Pendapatan} / \text{Investasi} \\
 &= \text{Rp } 6.000.000,00 / \text{Rp } 1.078.000,00 \\
 &= 5,5 \\
 \\
 \text{Proceed} &= \text{Net Profit} + \text{Penyusutan} \\
 &= \text{Rp } 5.565.862,00 + \text{Rp } 208.000,00 \\
 &= \text{Rp } 5.773.862,00 \\
 \\
 \text{Paybac periode} &= (\text{biaya produksi} / \text{proses}) \text{ n bulan} \\
 &= (\text{Rp}2.950.000,00 / \text{Rp } 5.773.862,00) \text{ 1 bulan} \\
 &= \text{Rp } 0,5
 \end{aligned}$$

Break event point (BEP)

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{FC}}{1-\text{VC}/\text{Penjualan}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 2.080.000,00}{1-\text{Rp } 870.000,00/6.000.000,00} \\
 &= \text{Rp } 1.485.714,00
 \end{aligned}$$

(titik impas terjadi pada Rp berarti sebelum penjualan mencapai tingkat ini, usaha menderita rugi. Setelah titik ini ysaha tersebut baru mendapat keuntungan).

Rate of return on investasi (RROI)

$$\begin{aligned}
 &= (\text{proceed}/\text{biaya produksi}) \times 100\% \\
 &= (\text{Rp } 5.773.862,00 / \text{Rp } 2.950.000,00) \times 100\% \\
 &= \text{Rp } 195.7 \%
 \end{aligned}$$

Rasio keuntungan terhadap pendapatan

= (keuntungan/produksi) 100%

= (Rp 4.922.000,00/ Rp 2.950.000,00) 100%

=166.8 %

BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK

Ketua pelaksana kegiatan

Nama : Nur Anisah
 Nim : 2303414026
 Tempat,tanggal lahir : Kendal, 21 Agustus 1996
 Alamat rumah : Polaman Rt.02 Rw.05 Ds.Truko Kec.Kangkung
 Kab.Kendal Jawa Tengah
 Program studi/ fakultas : Pend.Bahasa Arab/Fakultas Bahasa Dan Seni
 Perguruan tinggi : Universitas Negeri Semarang
 Waktu kegiatan : 8 Jam/Minggu

Semarang, 5 Juni 2015

Ketua Pelaksana

Nur Anisah

Anggota Pelaksana 1

Nama : Ilda Amalia
 Nim : 7311412008
 Tempat,Tanggal Lahir : Tegal,05 Mei 1994
 Alamat Rumah : Jl.Simpang Tiga Yomani Rt.04 Rw.04 Kec.Lebaksiu
 Kab.Tegal
 Program Studi/Fakultas : Manajemen/Fakultas Ekonomi
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

Waktu Kegiatan : 8 Jam/Minggu

Semarang, 5 Juni 2015

Anggota Pelaksana 1

Ilda Amalia

Anggota Pelaksana 2

Nama : Anni Auliyatul Azizah

Nim : 4401414095

Tempat,Tanggal Lahir : Batang,22 Oktober 1996

Alamat Rumah : Ds.Tersono Rt.03 Rw.02 Kec.Tersono Kab.Batang

Program Studi/Fakultas : Biologi/MIPA

Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

Waktu Kegiatan : 8 Jam/Minggu

Semarang, 05 Juni 2015

Anggota Pelaksana 2

Anni Auliyatul azizah

