



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM
“COVAS” WILCO VARIAN TASTE SEBAGAI PROSPEK PELUANG
BISNIS DI PASARAN
BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

1. Susilo Wati NIM 1401412104 Angkatan 2012
2. Siti Niswatun A NIM 1401412081 Angkatan 2012
3. Devi Supriyani NIM 1401412366 Angkatan 2012
4. Ratih Octriana NIM 1401412109 Angkatan 2012
5. Nur Hidayati NIM 1401413066 Angkatan 2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : “COVAS” Wilco Varian Taste Sebagai Prospek Peluang
Bisnis di Pasaran
2. Bidang Kajian : PKM-P PKM-M PKM-KC
 PKM-K PKM-T
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Susilo Wati
 - b. NIM : 1401412104
 - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Desa Sugihan Rt/Rw 06/01,
Winong-Pati / 087833820921
 - f. Alamat Email : susilowatir06pgsd@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Sukardi, M.Pd.
 - b. NIDN : 0011055905
 - c. Alamat Rumah dan No.Tel/HP : Tegalsari RT 05 RW 11 Tambakaji
Ngaliyan / 08156692354
6. Biaya Kegiatan Total : Rp 1.128.000,00
Semarang, 27 September 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan PGSD

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Dra. Hartati, M.Pd)
NIP. 195510051980122001

(Susilo Wati)
NIM. 1401412104

Pembantu Rektor
Bid. Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si.)
NIP. 19601217.198601.1.001

(Drs. Sukardi, M.Pd.)
NIP. 19590511.198703.1.001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan ke hadirat Allah SWT karena atas limpahan rahmat, hidayah, serta karuniaNya, penulisan karya tulis PKM Kewirausahaan yang berjudul “COVAS” Wilco Varian Taste Sebagai Prospek Peluang Bisnis di Pasaran” telah dapat terselesaikan. Tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan karya tulis ini, yaitu :

1. Prof. Dr. Fathur Rokhman, M.Hum. sebagai Rektor Universitas Negeri Semarang.
2. Dra. Hartati, M.Pd. sebagai Ketua Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar yang telah memberikan kemudahan kepada penulis.
3. Drs. Sukardi, M. Pd, sebagai pembimbing yang telah memberikan saran dan pengarahan dengan penuh kesadaran sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini.
4. Semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Upaya kearah kesempurnaan karya tulis ini telah penulis lakukan. Akan tetapi karena keterbatasan penulis, karya tulis ini tidak terlepas dari kekurangan. Meskipun demikian, penulis berharap semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT MUKA.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
RINGKASAN.....	v
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	2
C. TUJUAN.....	2
D. LUARAN YANG DIHARAPKAN.....	2
E. KEGUNAAN.....	3
F. GAMBARAN RENCANA USAHA.....	3
G. METODE PELAKSANAAN.....	4
H. RANCANGAN BIAYA.....	6
LAMPIRAN.....	11
A. Biodata Ketua dan Anggota.....	8
B. Biodata Dosen Pendamping.....	13

RINGKASAN

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat setempat. Kerupuk atau krupuk ini adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk bertekstur garing dan sering dijadikan pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng dan gado-gado.

Sepertinya halnya kerupuk-kerupuk yang lain krupuk yang satu ini merupakan salah satu kerupuk yang banyak digemari oleh masyarakat Pati dan sekitarnya. Iya, Kerupuk Wilco namanya namun sering disebut dengan krupuk bukur oleh masyarakat Pati dan sekitarnya. Kerupuk Wilco sendiri memiliki tekstur yang garing dan rasa yang sedikit pedas.

Dengan jarangya diemukannya kerupuk wilco di daerah Semarang dan sekitarnya, apalagi menyajikannya dalam bentuk yang sudah matang dengan rasa orijinalnya. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengetahui, mencoba, serta menyajikan kerupuk Wilco dengan varian rasa yang lebih enak dan pastinya digemari oleh masyarakat.

Wilco sendiri di kombinasi dengan bumbu rasa (barbeque, balado, jagung manis, black paper). Alasan pemilihan Wilco sebagai bahan utama karena harganya yang cukup murah dan pengolahannya yang cukup mudah serta mudah untuk di jadikan olahan dengan menggabungkan tambahan bahan seperti perasa makanan untuk dibuat Wilco varian taste.

Target pasar yang dituju adalah masyarakat terutama kalangan pemuda dan orang dewasa yang gemar menyukai cemilan dan kuliner wilco yang mempunyai banyak rasa yang menjadikan daya tarik bagi pecinta camilan, tidak menutup kemungkinan wilco ini menjadi camilan bagi semua kalangan karena harganya yang cukup terjangkau. Karena, tidak semua daerah dengan mudah menemukan kerupuk yang satu ini.

Maka dari penelitian ini, diharapkan Wilco Varian Taste menjadi cemilan yang menarik, enak dan pastinya digemari oleh masyarakat, serta dapat menjadikan peuang usaha bagi para mahasiswa.

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Kerupuk atau krupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai lauk hidangan serta sebagai jenis lomba makan utama pada peringatan Hari Kemerdekaan Indonesia.

Kerupuk tidak selalu berbahan dasar tepung tapioka, tetapi lebih kepada 3 proses persiapan. Pembuatan, pengeringan, dan pemasakan (bisa digoreng dengan minyak atau pasir, atau dibakar). Kerupuk bertekstur garing dan sering dijadikan pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng dan gado-gado.

Kerupuk biasanya dijual di dalam kemasan yang belum digoreng. Kerupuk ikan dari jenis yang sulit mengembang ketika digoreng biasanya dijual dalam bentuk sudah digoreng. Kerupuk kulit atau kerupuk ikan yang sulit mengembang perlu digoreng sebanyak dua kali. Kerupuk perlu digoreng lebih dulu dengan minyak goreng bersuhu rendah sebelum dipindahkan ke dalam wajan berisi minyak goreng panas. Kerupuk kulit (kerupuk jangek) adalah kerupuk yang tidak dibuat adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi atau kerbau yang dikeringkan.

Kerupuk ikan, kerupuk kulit, kerupuk bawang dan sebagainya memiliki rasa yang sama dari bahannya. Kerupuk ikan berarti rasa ikan, kerupuk bawang berarti rasa bawang, begitu juga dengan kerupuk kulit sama rasanya dengan kulit (tergantung dari kulit hewan apa). Namun kerupuk Wilco yang sering disebut oleh orang daerah Pati dan sekitarnya Kerupuk Bukur ini memiliki cita rasa yang sedikit pedas dan renyah.

Kerupuk Wilco ini sangat cocok untuk di segala suasana sebagai cemilan atau sebagai lauk pauk berbagai masakan rumah maupun masakan restoran. Sama halnya dengan kerupuk-kerupuk lainnya, kerupuk Wilco dijual dengan kemasan mentah. Tak jarang banyak pedagang kaki lima yang menjual krupuk ini dalam bentuk sudah digoreng dan dikemas di plastik sebagai pendamping makanan seperti, opor ayam, lontong sayur, mie ayam dan lain sebagainya.

Namun, kerupuk wilco di Semarang dan sekitarnya jarang ditemukan yang mengolah kerupuk yang satu ini. Hanya beberapa toko saja yang masih menyajikan kerupuk ini dengan kemasan yang sudah matang. Dikarenakan penyajian Kerupuk Wilco dengan rasa pedas saja. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengetahui, mencoba, serta menyajikan kerupuk Wilco dengan varian rasa yang lebih enak dan pastinya digemari oleh masyarakat.

B. RUMUSAN MASALAH

Sesuai uraian pada latar belakang masalah tersebut, dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana meningkatkan konsumen agar tertarik dengan Wilco Varian Taste?
2. Bagaimana menghasilkan keuntungan dari penjualan Wilco Varian Taste tersebut?
3. Bagaimana usaha Wilco Varian Taste dapat meningkatkan keterampilan berwirausaha khususnya bagi mahasiswa?

C. TUJUAN

Adapun tujuan dari rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan konsumen agar tertarik dengan Wilco Varian Taste.
2. Untuk menghasilkan keuntungan dari penjualan Wilco Varian Taste tersebut.
3. Untuk meningkatkan keterampilan berwirausaha khususnya bagi mahasiswa

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini yaitu:

1. Makanan ringan berupa cemilan Wilco Varian Taste diminati konsumen.
2. Manajemen pemasaran Wilco Varian Taste yang baik dan tepat sasaran.
3. Peningkatan pendapatan bagi mahasiswa sehingga jenis usaha ini bisa mempunyai prospek yang bagus kedepannya.

E. KEGUNAAN

Kegiatan ini memiliki beberapa kegunaan, diantaranya yaitu:

1. Dapat melatih mahasiswa dalam berkreaitivitas dan berinovasi dalam berwirausaha.
2. Dapat menjadi peluang usaha bagi mahasiswa.
3. Dapat mengasah keeterampilan berwirausaha bagi mahasiswa.
4. Dapat menambah variasi cemilan maupun lauk pauk di kalangan masyarakat.

F. GAMBARAN RENCANA USAHA

1. Ide Produk

Nama Produk : Wilco Varian Taste

Jenis Produk : Camilan, Makanan Ringan

Karakteristik Produk : Memiliki cita rasa yang yang berbeda dari produk lain dengan bahan kerupuk Wilco kemasan matang. Produk ini merupakan inovasi baru bagi penikmat kuliner. Wilco sendiri di kombinasi dengan bumbu rasa (barbeque, balado, jagung manis, black paper). Ide berkreasi mengolah Wilco menjadi kuliner ini diharapkan mampu memberikan inovasi baru bagi pecinta kuliner dipasaran sehingga mampu menyaingi penyajian kerupuk Wilco yang sudah ada.

2. Alasan pemilihan bahan

Alasan pemilihan Wilco sebagai bahan utama karena harganya yang cukup murah dan pengolahannya yang cukup mudah serta mudah untuk di jadikan olahan dengan menggabungkan tambahan bahan seperti perasa makanan untuk dibuat Wilco varian taste. Selain itu, kerupuk wilco sendiri sudah jarang ditemukan di daerah semarang dan sekitarnya.

3. Target Pasar

Target pasar yang dituju adalah masyarakat terutama kalangan pemuda dan orang dewasa yang gemar menyukai cemilan dan kuliner wilco yang mempunyai banyak rasa yang menjadikan daya tarik bagi pecinta camilan, tidak menutup kemungkinan wilco ini menjadi camilan bagi semua kalangan karena harganya yang cukup terjangkau. Karena, tidak semua daerah dengan mudah menemukan kerupuk yang satu ini. Strategi pengembangan dan

penentuan posisi untuk melibatkan pasar baru melibatkan semua fungsi bisnis. Lokasi yang dipilih adalah toko-toko yang berada di daerah Semarang dan sekitarnya, dan bisa ke sekolah-sekolah maupun kos-kos.

4. Promosi yang digunakan

Promosi penjualan Wilco varian rasa ini dilakukan melalui sistem konsinyasi (jual titip). Penawaran langsung kepada konsumen dengan harga yang terjangkau serta potongan harga bagi pembeli yang melakukan transaksi pembelian lebih dari 10 bungkus. Usaha untuk mengolah Wico menjadi Wilco yang bervariasi rasa, yang menginspirasi minat masyarakat sehingga jenis usaha ini bisa mempunyai prospek yang bagus.

G. METODE PELAKSANAAN

Metode pembuatan produk di bagi menjadi beberapa tahap, yaitu :

1. Tahap Perencanaan

Hal pertama yang dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu survey pasar yang dilakukan sebagai langkah awal dalam memulai sebuah usaha. Tujuan dilakukannya survei adalah untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, dan perencanaan inovasi lebih lanjut.

Hal kedua yang perlu dilakukan pada saat tahap perencanaan yaitu melakukan studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui apakah kegiatan ini memiliki prospek yang menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang.

2. Tahap Persiapan Perlengkapan Produksi

Pada tahap ini dilakukan pembelian peralatan dan bahan bahan habis pakai yang dibutuhkan untuk melaksanakan usaha di antaranya :

- a. Wajan
- b. Gas
- c. Kompor
- d. Spatula
- e. Tampah

- f. Plastik
- g. Label Produk
- h. Kerupuk Wilco
- i. Minyak goreng
- j. Susuk
- k. Peniris Gorengan
- l. Perasa
- m. Toples tempat perasa
- n. Toples besar

3. Tahap pengolahan Kerupuk Wilco menjadi Kerupuk Wilco Varian Taste
- a. Siapkan wajan diatas kompor, panaskan minyak goreng
 - b. Goreng Kerupuk Wilco yang sudah hingga matang (kuning keemasan).
 - c. Angkat dan tiriskan kerupuk wilco yang sudah di goreng
 - d. Tambahkan bumbu-bumbu perasa agar banyak selera.

4. Tahap Uji Kualitas

Tahap uji kualitas dilakukan setelah tahap-tahap pengolahan selesai dilakukan yakni dengan cara melakukan pengecekan terhadap produk yang telah siap untuk di pasarkan.

Adapun produk dikatakan telah lolos uji kualitas dan layak jual jika:

- a. Kualitas produk tidak ada yang rusak, dengan kata lain produk yang sudah jadi tidak ada yang remuk.
- b. Pemberian bumbu-bumbu rasa sesuai dengan takaran

5. Tahap pengemasan dan pemasaran :

Apabila terdapat produk yang tidak lolos uji kualitas, produk ini dipisahkan dari produk yang layak jual. Packaging dilakukan setelah produk di pisahkan, produk yang layak jual kemudian di masukan ke plastik sesuai ukuran lalu di beri label. Produk yang selesai tahap pengemasan bisa langsung di pasarkan ke toko-toko yang telah bekerja sama.

H. RANCANGAN BIAYA (1x produksi = 60 bungkus)

NO	Uraian	Keterangan	Jumlah	Total
Biaya Investasi				889.500
1	Wajan	2 Buah @ Rp 80.000	160.000	
2	Kompor	1 Buah @ Rp 500.000	500.000	
3	Gas	1 Buah @ Rp 100.000	100.000	
4	Peniris Gorengan	2 Buah @ Rp 15.000	30.000	
5	Spatula	1 Buah @ Rp 8.000	8.000	
6	Tampah	2 Buah @ Rp 17.000	34.000	
7	Toples Tempat Perasa	4 Buah @ Rp 7.500	30.000	
8	Toples Besar	1 Buah @ Rp 27.500	27.500	

NO	Uraian	Keterangan	Jumlah	Total
Biaya Habis Pakai				238.500
1	Kerupuk Wilco	9 Buah @ Rp 10.500	94.500	
2	Minyak goreng	2 kg @ Rp 15.000	30.000	
3	Plastik	3 bungkus @ Rp 8.000	24.000	
4	Label produk	1 paket @ Rp 10.000	10.000	

5	Perasa	4 bungkus @ Rp 20.000	80.000	
---	--------	--------------------------	--------	--

Total:

a. biaya investasi	889.500	
b. biaya habis pakai	238.500	+
	<u>1.128.000</u>	

Rencana Laporan Laba/Rugi

Total Biaya Habis Pakai	Rp. 238.000
Jumlah produk yang diproduksi	60 bungkus (50 gram)
Harga pokok	Rp 3766,67
Harga jual per bungkus	Rp 5.000

Pendapatan = Rp. 5.000 x 60 = Rp. 300.000

Keuntungan = Pendapatan – Total Biaya
= Rp. 300.000 – Rp. 238.000
= Rp 62.000

LAMPIRAN

A. BIODATA KETUA serta ANGGOTA KELOMPOK

Ketua Pelaksana Kegiatan

Nama : Susilo Wati
NIM / Tahun Angkatan : 1401412104 / 2012
Jenis Kelamin : Perempuan
Warga Negara : Indonesia
Tempat, tanggal lahir : Pati, 13 Agustus 1993
Alamat Asal : Desa Sugihan Rt 06 Rw 01, Winong-Pati
Agama : Islam
Pendidikan : SDN Sugihan
SMP N 1 Winong
SMAN 1 Jakenan
Status : Mahasiswa Fakultas Ilmu Pendidikan Jurusan
PGSD Universitas Negeri Semarang, semester 7
E-mail / HP : susilowatir06pgsd@gmail.com / 087833820921

Susilo Wati

NIM 1401412104

Anggota 1

Nama Lengkap : Siti Niswatun Azizah
NIM / Tahun Angkatan : 1401412081 / 2012
Tempat, Tanggal Lahir : Kudus, 04 September 1994
Warga Negara : Indonesia
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Asal : Desa Honggosoco RT 01 RW 01, Jekulo Kudus
Agama : Islam
Pendidikan : SD 6 Hongosoco
SMP N 1 Jekulo
SMA N 1 Bae
Status : Mahasiswa Fakultas Ilmu Pendidikan Jurusan
PGSD Universitas Negeri Semarang, semester 7

Siti Niswatun Azizah

NIM 1401412081

Anggota 2

Nama : Devi Supriyani
NIM / Tahun Angkatan : 1401412366 / 2012
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 18 Juni 1994
Warga Negara : Indonesia
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Asal : Jl. Bendungan 1145 RT.05 RW.05 , Semarang
Agama : Islam
Pendidikan : SDN Tegalorejo 03 Salatiga
SMP N 40 Semarang
SMAN 7 Semarang
Status : Mahasiswa Fakultas Ilmu Pendidikan Jurusan
PGSD Universitas Negeri Semarang, semester 7

Devi Supriyani

NIM 1401412366

Anggota 3

Nama Lengkap : Ratih Octriana
NIM / Tahun Angkatan : 1401412109 / 2012
Tempat, Tanggal Lahir : Klaten, 19 Oktober 1994
Warga Negara : Indonesia
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Asal : Desa Kutoharjo Rt 01 Rw 02, Kaliwungu-Kendal
Agama : Islam
Pendidikan : SDN 1 Kutoharjo
SMPN 3 Kaliwungu
SMAN 2 Kendal
Status : Mahasiswa Fakultas Ilmu Pendidikan Jurusan
PGSD Universitas Negeri Semarang, semester 7

Siti Niswatun Azizah

NIM 1401412081

Anggota 4

Nama Lengkap : Nur Hidayati
NIM / Tahun Angkatan : 1401413066 / 2013
Tempat, Tanggal Lahir : Pati, 7 Oktober 1995
Warga Negara : Indonesia
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat Asal : Ds. Tluwuk, RT 04/ 02,
Wedarijaksa, Pati, 087831658571
Agama : Islam
Pendidikan : SD N Tluwuk
MTs Raudlatul Ulum
MA Raudlatul Ulum
Status : Mahasiswa Fakultas Ilmu Pendidikan Jurusan
PGSD Universitas Negeri Semarang, semester 5

Nur Hidayati

NIM 1401412081

B. BIODATA DOSEN PEMBIMBING

Nama : Drs. Sukardi, M.Pd.
NIP : 19590511.198703.1.001
Tempat/Tanggal Lahir : Sleman, 11 Mei 1959
Jenis Kelamin : Laki-laki
Bidang Keahlian : Bahasa
Jabatan Fungsional : Lektor kepala
Kantor/Unit Kerja : Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar
Fakultas Ilmu Pendidikan
Universitas Negeri Semarang
NIDN : 0011055905
Alamat Kantor/Unit Kerja : Jalan Bringin Raya Wonosari, Ngaliyan, Semarang
Telepon/Faksimile/E-mail : Telepon : 08156692354
Faksimile : salsa_sukardi@yahoo.co.id
Waktu untuk Kegiatan PKM : 15 jam / minggu