

**HALAMAN PENGESAHAN**

**USUL PERENCANAAN USAHA MAHASISWA**

1. Informasi Program :

|  |  |
| --- | --- |
| Jenis Kegiatan yang Diusulkan  Program Pengembangan Budaya Kewirausahaan | Jenis output yang akan dihasilkan\*)   Barang  KERIPIK CABAI(sebutkan)   Jasa ......……………………………..(sebutkan)  \*) Beri tanda √ di depan jenis produk yang dihasilkan |

2. Judul Kegiatan/Tema : Keripik cabai/Kewirausahaan

3. Ketua Pelaksana Kegiatan

1. Nama : Desi dwi lestari
2. NIM / Semester : 5202411006 / 2
3. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
4. Fakultas/Jurusan/Program Studi : Teknik/Mesin/Pend.Teknik Otomotif
5. Alamat Rumah/Telp/Fax/E-mail :Kecila rt 03 rw 05 Kemranjen,Banyumas
6. No HP & Email : 087737184904

4. Pembimbing Kegiatan

1. Nama (Sebutkan gelar lengkap) :Drs Sunyoto,M.Si
2. NIP : 196511051991021
3. Jabatan/Golongan :tenaga pengajar
4. Universitas/Institut/Politeknik :Universitas Negeri Semarang
5. Fakultas/Jurusan/Program Studi :Fakultas Teknik
6. Alamat Kantor/Telp/Fax/E-mail :
7. Alamat Rumah/Telp/Fax/E-mail :
8. No HP & Email :

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang

6. Biaya Kegiatan

a. Diknas Jawa Tengah : Rp. 6.451.000

b. Sumber lain (*sebutkan ……* ) : -

7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang ,2 April 2012

Pembimbing Kegiatan Ketua Pelaksana Kegiatan

*tanda tangan tanda tangan*

(................................) (................................)

NIP 196511051991021 NIM 5202411006

Mengetahui PR III/PDIII,

Universitas Negeri semarang

*Cap dan Tanda tangan Asli*

(..........................................)

DAFTAR ISI

1. Cover..................................................................................... 1
2. Halaman pengesahan........................................................... 2
3. Daftar isi.............................................................................. 4
4. Pendahuluan.......................................................................... 5
5. Analisis produk..................................................................... 7
6. Analisis pasar........................................................................ 8
7. Analisis produksi dan operasi..............................................10
8. Analisis keuangan............................................................... 13
9. Personalia dan jadwal kegiatan............................................16
10. Rencana anggaran biaya.....................................................19
11. Lampiran............................................................................. 19

**I.PENDAHULUAN**

**Judul**

**“KERIPIK CABAI”**

“Keripik cabai merupakan keripik yang terbuat dari kulit cabai”

**A.Latar Belakang Masalah**

Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi membuat manusia selalu ingin berinovasi dan ingin menciptakan suatu hal yang baru, hal ini terjadi karena faktor kebutuhan manusia yang semakin meningkat sedangkan alat pemuas mereka kurang mencukupi. Semakin hari, manusia berpikir untuk menciptakan sesuatu yang mereka rasa itu untuk mencukupi kebutuhannya sehingga apa yang mereka butuhkan terpenuhi.

Pada lingkungan saat ini peluang usaha untuk berwirausaha masih terbuka lebar. Ini berarti tidak menutup keinginan kita untuk terus maju dalam bidang kewirausahaan. Dan ini sekaligus akan mengurangi pengangguran karena kita menciptakan lapangan usaha sendiri yang mana usaha ini nantinya bisa dikembangkan lagi.

Banyak orang menciptakan lapangan usaha dalam bidang wirausaha yang bermacam-macam, ada yang dalam bentuk jasa maupun barang. Semakin ketatnya persaingan membuat pelaku wirausaha harus membuat inovasi yang lebih kreatif,unik dan menarik lagi sehingga para konsumen atau pembeli nantinya lebih tertarik tentang produk yang kita tawarkan sehingga bisa menarik mereka untuk membelinya produk yang kita jual.

Pada daerah Bandungan, Jawa Tengah atau daerah tinggi lainnya banyak terdapat jenis sayur-sayuran yang melimpah ruah ini membuktikan bahwa pertanian disini masih menjadi komoditas utama yang masih bisa dimaksimalkan lagi hasil pertaniannya. Misalnya pada daerah ini tadi juga penghasil ubi, kalau di pasar para penduduk biasanya setelah panen menjual hasil pertaniannya berupa ubi saja maka kalau dilihat dari segi harga akan terjual murah oleh karena itu untuk meningkatkan atau memaksimalkan nilai jual dari ubi itu maka pelaku wirausaha membuat inovasi yaitu dengan menbuatnya menjadi keripik ubi. Maka setelah diolah ubi ini pun mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dari sebelumnya dan para pembeli atau penikmatnya akan terus bertambah dan kalau bisa diolah menjadi sesuatu yang belum pernah dibuat atau dikembangkan sebelumnya.

Disamping ubi, pada dataran tinggi ini juga merupakan penghasil cabai ini membuat kami berpikir bahwa selain untuk membuat sambal, cabai ini bisa dimanfaatkan lagi menjadi hal yang lain yaitu dengan membuat keripik cabai, pada keripik cabai ini nanti yang akan dimanfaatkan adalah kulitnya sedangkan isinya nanti akan digunakan untuk pembibitan cabai lagi. Keripik cabai ini merupakan inovasi yang baru karena sebelumnya belum pernah ada dan kalau usaha keripik cabai ini dikembangkan lebih lanjut maka peluang usaha sudah ada di depan mata dan tinggal bagaimana kita mengembangkan usaha ini. Prospek makanan ( cemilan ) ini sangat bagus buat masyarakat karena keripik cabai ini bisa dibawa kemanapun dan kapanpun, bisa juga dipadukan dengan makanan yang lain, misalnya ketika makan bisa dibuat lauk sebagai pengganti kerupuk.

**B.Justifikasi Pemilihan Objek Usaha**

Selain investasi yang dibutuhkan untuk usaha ini terbilang minim, usaha keripik cabai ini cocok juga dikembangkan dibanyak segmen mulai dari home industri, tempat usaha yang strategis seperti pusat keramaian,pusat perbelanjaan,sampai sekolah.

Lokasi usaha di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang merupakan tempat yang sangat strategis, selain sebagai tempat pusat kegiatan perkuliahan, lokasi ini juga menyatu dengan lingkungan penduduk yang cukup ramai.Hal ini merupakan potensi yang sangat mendukung untuk usaha ini.

**C.Tujuan usaha yang hendak dicapai**

1. Memberi pengetahuan kepada masyarakat pada umumnya dan petani pada khususnya mengenai pemanfaatan cabai baik kulit maupun isinya secara maksimal dalam bentuk penyajian yang lain
2. Memberikan pengetahuan mengenai produk makanan yang dapat dibuat dari bahan kulit cabai dan menghasilkan cipta rasa baru
3. Membuat suatu jenis makanan yang baru agar lebih menarik konsumen (masyarakat )
4. Belajar menjadi wirausahawan yang mandiri.
5. Memperoleh peluang usaha baru yang unik dan belum pernah di temui.

**II.ANALISIS PRODUK**

**1.Jenis dan Nama Produk,Karakteristik Produk**

Keripik cabai merupakan keripik yang terbuat dari kulit cabai rawit,cabai merah besar,gula pasir,dan gula merah.

**2. Keunggulan produk dibanding dengan produk lain di pasaran**

Produk yang ditawarkan ini mempunyai suatu keunggulan yakni:

1. keripik cabai ini bisa untuk memuaskan hasrat mereka dalam memenuhi keinginannya untuk memakan makanan yang secara penyajianya belum pernah ditemui sebelumnya
2. harganya terjangkau disemua kalangan
3. bisa *dileveri order*

**3. Keterkaitan dengan produk lain termasuk perolehan bahan baku**

Dalam membuat produknya keripik cabai membutuhkan bahan baku sebagai berikut :

1. cabai rawit
2. cabai merah besar
3. gula pasir
4. gula merah
5. garam
6. minyak goreng

Identifikasisumber tempat membeli barang-barang tersebut :

1. petani cabai
2. toko kebutuhan pokok

**III.ANALISIS PASAR**

**1.Profil konsumen**

1. Masyarakat kebanyakaan saat ini mencari hal baru dalam kuliner yang belum pernah ada sebelumnya.
2. Konsumen cenderung lebih memilih *diliveri order*

**2. Potensi dan segmentasi pasar**

**2.1 Potensi pasar**

Konsumen Semarang saat ini haus akan hal-hal baru dan unik dalam hal kuliner

**2.2 Segmentasi Pasar**

Segmen utamanya adalah mahasiswa Universitas Negeri Semarang dan penduduk Semarang.Tidak hanya untuk kalangan muda tetapi untuk semua kalangan.

**3.Pesaing dan peluang pasar**

**3.1 Pesaing**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | Nama Pesaing | Produk yang Ditawarkan |
| 1. | Maicih | Keripik singkong |
| 2. | Om Kribo | Keripik singkong |

**3.2 Peluang besar**

Melihat hasil analisis pesaing serta potensi permintaan pasar yang cukup besar, kita sangat memiliki pelung. Dengan keunikan keripik cabai yang belum pernah ada sebelumnya serta tempat yang strategis bisa menjadi peluang untuk bisa bersaing dengan pesaing yang ada di lapangan.

**4. Media promosi yang akan digunakan**

Media-media promosi yang akan digunakan melalui :

1. Sepanduk

Dipasang di depan lokasi usaha

1. Buletin dan Majalah

Bekerjasama dengan buletin yang ada di UNNES

1. REM(Radio Ekspresi Mahasiswa)

Bekerjasama dengan REM UNNES

1. Manusia

Menggunakan teknik word of mouth (mulut ke mulut), pemberitahuan dari teman ke teman yang lain mengenai usaha yang dijalankannya,

1. SMS(Short Masage Service) dari handphon atau internet

Mengirim SMS kepada teman, saudara, atau kerabat mengenai bisnis keripik cabai

**5.Target atau rencana penjualan satu tahun**

**Perkiraan Laba atau Rugi Yang Diperoleh**

Dari percampuran 1 : 1 : 1 :1

Dari Cabai rawit, cabai merah besar, gula pasir, dan gula merah

Menghasilkan 10 ons keripik cabai

Maka dengan pengeluaran Rp 60.000

Setiap 1 ons dijual dengan harga Rp 8.000

Maka dengan modal Rp 60.000,- akan menghasilkan uang Rp 80.000,-

Maka setiap 1 ons memperoleh laba Rp 2.000,-

Target laba penjualan per minggu 100 ons => Rp. 2.000,- x 100 = Rp.200.000,-

Target laba penjualan perbulan 400 ons => Rp. 2.000,- x 400 = Rp.800.000,-

Target laba pertahun 4.800 ons => Rp. 2.000,- x 4.800 = Rp.9.600.000,-

**6.Strategi pemasaran yang akan diterapkan**

a.Diferensiasi

Kami mencoba meghadirkan bisnis yang berbeda dengan bisnis-bisnis yang sudah ada tapi mempunyai prospek yang bagus, tanpa minimum pemesanan.

b.Tempat

Memilih tempat yang strategis di sekitar kampus UNNES

c.Strategi produk

1. Menyediakan layanan antar untuk pemesanan dalam kota
2. Menerima pemesanan melalui telefon

**IV.ANALISIS PRODUKSI DAN OPERASI**

1. Bahan baku bahan penolong dan peralatan yang digunakan

a.cabai rawit

b.cabai merah besar

c.gula pasir

d.gula merah

e.garam

f.minyak goreng

g.kompor

h.pisau

i.oven

j.tabung gas

k.talenan

l.panci

m.wajan

n.susuk

o.erok-erok

p.blender

q.lain-lain

2.Pasokan bahan baku

a.petani cabai

b.toko peralatan rumah tangga

c.agen LPG

d.toko kebutuhan pokok rumah tangga

**3.Proses produksi atau operasi**

* 1. **Tujuan dari penelitian**

Memberikan pengetahuan mengenai produk makanan yang dapat dibuat dari bahan kulit cabai dan menghasilkan cipta rasa baru

* 1. **Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober tahun 2011 sampai dengan Februari tahun 2012.

* 1. **Desain Eksperimen**

Eksperimen didesain seperti skema di bawah ini :

Pengajuan proposal

Pemilihan, *survey*, dan pembelian bahan

Percobaan pembuatan makanan

Pengujian dan pengambilan data

Penyempurnaan makanan

Pengujian dan pengambilan data makanan

Analisis dan kesimpulan

Penyusunan laporan

**d.Jadwal Kegiatan**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | KEGIATAN | BULAN | | | | |
| Bulan ke-1 | Bulan ke-2 | Bulan ke-3 | Bulan ke-4 | Bulan ke-5 |
| 1 | Pengajuan proposal |  |  |  |  |  |
| 2 | Pemilihan, *survey*, dan pembelian bahan |  |  |  |  |  |
| 3 | Percobaan pembuatan makanan |  |  |  |  |  |
| 4 | Pengujian dan pengambilan data |  |  |  |  |  |
| 5 | Penyempurnaan makanan |  |  |  |  |  |
| 6 | Pengujian dan pengambilan data makanan |  |  |  |  |  |
| 7 | Analisis dan kesimpulan |  |  |  |  |  |
| 8 | Penyusunan laporan |  |  |  |  |  |
| 9 | Presentasi hasil/monitoring |  |  |  |  |  |

**V. ANALISIS KEUANGAN**

1.Rincian dana yang digunakan untuk pembuatan keripik cabai antara lain sebagai berikut :

1. Pembuatan proposal 3 x @ Rp.25.000,- = Rp. 75.000,00

2. Pembelian alat dan bahan

1. Cabai merah besar @Rp 25.000,-/kg x 3 : Rp 75.000,-
2. Cabai rawit @Rp 15.000,-/kg x 3 : Rp 45.000,-
3. Gula pasir @Rp 10.000,-/kg x 3 : Rp 30.000,-
4. Gula merah @Rp 15.000,-/kg x 3 : Rp 30.000,-
5. Garam @Rp 5.000,-/bgks x 2 : Rp 10.000,-
6. Minyak goreng @Rp 15.000,-/ltr x 2 : Rp 16.000,-
7. Kompor : Rp 150.000,-
8. Pisau : Rp 10 .000,-
9. Oven : Rp 200.000,-
10. Tabung gas : Rp 300.000,-
11. Telenan : Rp 10.000,-
12. Panci : Rp 50.000,-
13. Wajan : Rp 100.000,-
14. Susuk : Rp 10.000,-
15. Erok-erok : Rp 10.000,-
16. Blender : Rp 200.000,-
17. Lain-lain : Rp 300.000,-

+

Total : Rp 1.621.000,-

3. Sewa Tempat @ 1 bulan= Rp 600.000,- : Rp 3.000.000,-

4. Transportasi

a. Pra kegiatan : Rp. 100.000,00

b. Pelaksanaan program : Rp. 300.000,00

c. Pasca kegiatan : Rp. 200.000,00

4. Dokumentasi kegiatan : Rp. 100.000,00

5. Peralatan penunjang

1. Penelitian Lapangan : Rp. 600.000,00
2. Studi Kelayakan : Rp. 300.000,00

6. Pelaporan akhir

a. Rental + print : Rp. 100.000,00

b. Penggandaan : Rp. 80.000,00

c. Pengarsipan : Rp. 50.000,00 +

# Total : Rp. 6.451.000,00

**2.Penentuan harga pokok penjualan**

Dari percampuran 1 : 1 : 1 :1

Dari Cabai rawit, cabai merah besar, gula pasir, dan gula merah

Menghasilkan 10 ons keripik cabai

Maka dengan pengeluaran Rp 60.000

Setiap 1 ons dijual dengan harga Rp 8.000

**3.Rencana Neraca awal dan Neraca Akhir Tahun**

**3.1 Rencana Neraca awal Tahun**

Aktiva tetap

Peralatan :Rp 1.340.000,00

Bahan habis pakai :Rp 206.000,00

Beban sewa :RP 3.000.000,00

Beban transpot dan lain-lain :Rp 1.905.000,00

**+**

**Rp 6.451.000,00**

Hutang Lancar Rp –

Modal dari

Diknas Jateng :Rp 6.451.000,00

Jumlah aktiva :Rp 6.451.000,00

Jumlah passiva :Rp 6.451.000,00

3.2 Rencana Neraca awal Tahun

Passiva  
Aktiva Lancar  
  
Kas Rp 9.600.000,00   
  
Aktiva Tetap  
  
Modal Rp.6.451.000,00  
  
  
Hutang Lancar Rp. -  
  
Hutang Bank Rp. -  
  
Modal  
  
\* Modal Usaha Rp .6.451.000 ,00

Jumlah Aktiva Rp. 6.451.000,00  
Jumlah Passiva Rp.6.451.000,00

**4.** Rencana Laporan Laba/Rugi

Dari percampuran 1 : 1 : 1 :1

Dari Cabai rawit, cabai merah besar, gula pasir, dan gula merah

Menghasilkan 10 ons keripik cabai

Maka dengan pengeluaran Rp 60.000

Setiap 1 ons dijual dengan harga Rp 8.000

Maka dengan modal Rp 60.000,- akan menghasilkan uang Rp 80.000,-

Maka setiap 1 ons memperoleh laba Rp 2.000,-

**VI.PERSONALIA DAN JADWAL KEGIATAN**

Biodata Kelompok

1. Ketua
2. Nama Lengkap : Desi dwi lestari
3. Nim : 5202411006
4. Jurusan : Pendidikan Teknik Otomotif, S1
5. Tempat, Tanggal Lahir : Banyumas, 3 Desember 1993
6. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
7. No HP & E-mail : 087737184904 & ddlkingpallu@gmail.com Ketua

Desi Dwi Lestari

1. Anggota
2. Nama Lengkap : Justia Nadovani
3. Nim : 5202411035
4. Jurusan : Pendidikan Teknik Otomotif, S1
5. Tempat, Tanggal Lahir : Brebes, 2 Februari 1994
6. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
7. No HP & E-mail : 085726517790 & justianadovani@yahoo.co.id

Anggota

Justia Nadovani

1. Anggota
2. Nama Lengkap : Ratna tri widyastuti
3. NIM : 5202411023
4. Jurusan : Pendidikan Teknik Mesin, S1
5. Tempat, Tanggal Lahir : Pati, 13 April 1993
6. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
7. No HP & E-mail : 08562797551 & ratnatriwidyastuti@gmail.com

Anggota

Ratna Tri Widyastuti

1. Anggota
2. Nama Lengkap : Yosi ramadhan
3. NIM : 5201409077
4. Jurusan : Pendidikan Teknik Mesin, S1
5. Tempat, Tanggal Lahir : Grobogan, 9 April 1991
6. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
7. No HP & E-mail :08999181408

Anggota

Yosi Ramadhan

1. Dosen Pendamping
2. Nama : Drs Sunyoto,M.Si
3. NIP : 196511051991021001
4. Fakultas / Jurusan : Teknik/Mesin
5. Jabatan / Pangkat : Tenaga Pengajar
6. Alamat Rumah : Jatingaleh Semarang
7. No Telp / HP : 085640477275

Dosen Pendamping

Drs Sunyoto,M.Si

1. Kompetensi SDM yang dibutuhkan :
2. Organisasi : Himpunan Mahasiswa Profesi Teknik mesin UNNES
3. Jadwal kegiatan

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | KEGIATAN | BULAN | | | | |
| Bulan ke-1 | Bulan ke-2 | Bulan ke-3 | Bulan ke-4 | Bulan ke-5 |
| 1 | Pengajuan proposal |  |  |  |  |  |
| 2 | Pemilihan, *survey*, dan pembelian bahan |  |  |  |  |  |
| 3 | Percobaan pembuatan makanan |  |  |  |  |  |
| 4 | Pengujian dan pengambilan data |  |  |  |  |  |
| 5 | Penyempurnaan makanan |  |  |  |  |  |
| 6 | Pengujian dan pengambilan data makanan |  |  |  |  |  |
| 7 | Analisis dan kesimpulan |  |  |  |  |  |
| 8 | Penyusunan laporan |  |  |  |  |  |
| 9 | Presentasi hasil/monitoring |  |  |  |  |  |

**VII.RENCANA ANGGARAN BIAYA**

**1.Kebutuhan Investasi**

**Rp.6451.000,00**

**2.Kebutuhan Modal Kerja**

**Rp.6.451.000,00**

**VIII.LAMPIRAN**

**1.Alamat usaha**

Banaran,Gunung Pati,Semarang

**2.Denah lokasi usaha**

MUA

P.Krempyeng

FBS UNNES

**lokasi**

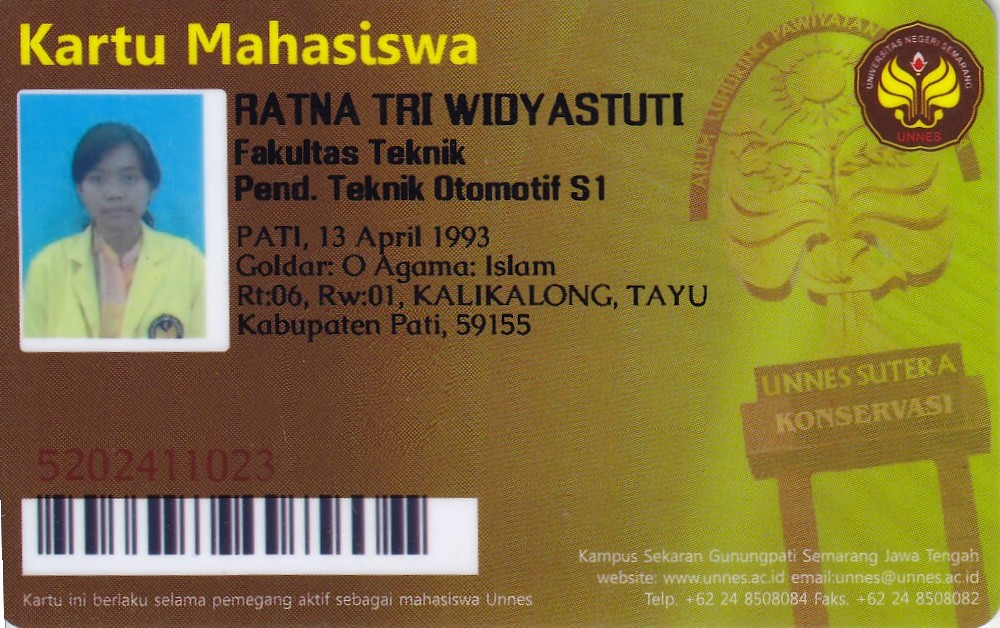
Jalan sekaran – Gunungpati

Gg.SIRANDU

Gg.KALIMASADA

U

**3.Kartu mahasiswa**

****