



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**  
**KERIPIK DAUN PEPAYA ANEKA RASA CEMILAN SEHAT MULTI**  
**MANFAAT**

**BIDANG KEGIATAN:**  
**PKM-KEWIRAUSAHAAN**

**Diusulkan oleh:**

**Tina Mardiyana (1401413492/2013)**  
**Rifaul Khoeriyah (1401413008/2013)**  
**Nurul Musa'adah (1401413009/2013)**  
**Nomi Yunita (1401413010/2013)**  
**May Setiyani (1401414128/2014)**

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**  
**SEMARANG**  
**2015**

## PENGESAHAN PROPOSAL PKM KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Keripik Daun Pepaya Aneka Rasa Cemilan Sehat Multi Manfaat
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Tina Mardiyana
  - b. NIM : 1401413492
  - c. Jurusan : Pendidikan Guru Sekolah Dasar
  - d. Fakultas : Ilmu Pendidikan
  - e. Universitas : Universitas Negeri Semarang
  - f. Alamat Rumah : Desa Ploso Rt 01/Rw 06 Mlopoharjo, Kecamatan Wuryantoro Kabupaten Wonogiri
  - g. No. Tel/HP : 081329624400
  - h. Alamat email : tinamardiyana@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar :
  - b. NIDN :
  - c. Alamat Rumah :
  - d. No. Tel/HP :
6. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp. 5.690.000,00
  - b. Sumber lain : -
  - c. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 20 Agustus 2015

Menyetujui,

Ketua Jurusan PGSD

Ketua Pelaksana Kegiatan

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

(Tina Mardiyana)  
NIM. 1401413492

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan  
Universitas Negeri Semarang,

Dosen Pendamping

(Prof.Dr.Masrukhi, M.Pd)  
NIP.196205081988031002

( \_\_\_\_\_ )  
NIP.

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Lembar Pengesahan .....	ii
Daftar Isi.....	iii
Ringkasan .....	iv
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	1
1.3 Tujuan Program .....	2
1.4 Luaran yang diharapkan .....	2
1.5 Kegunaan Program.....	2
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....</b>	<b>3</b>
2.1 Prospek Pengembangan usaha .....	3
2.2 Target Penjualan .....	3
2.3 Strategi Pemasaran .....	3
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN .....</b>	<b>7</b>
4.1 Anggaran Biaya .....	7
4.2 Jadwal Kegiatan .....	10
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
1. Biodata Ketua dan Anggota Kelompok .....	10
2. Biodata Dosen Pendamping .....	11

## RINGKASAN

Keripik daun pepaya aneka rasa merupakan suatu usaha inovatif dan kreatif dengan memanfaatkan daun pepaya yang kurang diminati menjadi sebuah produk olahan cemilan yang lezat, sehat dan multi manfaat. Pohon pepaya sangat mudah ditemui Indonesia. Namun karena rasanya pahit, daun pepaya kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Untuk itu kami mencoba mengolah daun pepaya sedemikian rupa agar rasa pahit daun pepaya dapat berkurang. Selain itu kami membuat daun pepaya menjadi olahan keripik yang pada dasarnya diminati oleh masyarakat Indonesia sebagai cemilan sehari-hari. Keripik ini selain renyah, memiliki berbagai macam varian rasa yang sesuai dengan lidah orang Indonesia yaitu original, balado, sapi panggang dan jagung manis. Sehingga dengan berbagai macam varian itu masyarakat akan tertarik untuk mengkonsumsinya. Rasa yang dihadirkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat di berbagai kalangan. Tidak hanya renyah, enak dan kaya rasa, keripik daun pepaya juga kaya akan manfaat bagi kesehatan. Berdasarkan hasil penelitian Nam Dang dari Universitas Florida daun pepaya memiliki kandungan Th1 tipe sitokin yang berguna melawan penyakit kanker. Selain itu daun pepaya mengandung gizi yang tinggi dan beragam yaitu vitamin A, vitamin B1, vitamin C, kalori, protein, lemak karbohidrat, dan kalsium. Harga per bungkus keripik daun pepaya aneka rasa sangat bersahabat dan sesuai dengan kantong masyarakat Indonesia. Harga murah tidak berarti menurunkan kualitas. Kualitas produk ini akan tetap terjaga dengan rasa lezat, renyah, murah dan kaya manfaat.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Usaha pembuatan keripik daun pepaya aneka rasa ini merupakan suatu bentuk inovasi baru yang ingin diperkenalkan pada masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan. Keripik daun pepaya merupakan suatu terobosan baru dalam menyiasati minimnya pemanfaatan suatu bahan akibat kekurangan yang dimiliki oleh bahan tersebut. Penulis memilih daun pepaya sebagai bahan baku pembuatan keripik karena daun pepaya mudah di dapat dan kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Daun pepaya yang dikenal memiliki rasa sangat pahit, membuat daun ini kurang diminati oleh masyarakat. Mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa kurang menyukai daun pepaya.

Keripik daun pepaya aneka rasa ini diharapkan mampu menarik masyarakat untuk mengkonsumsinya, mengingat daun pepaya merupakan daun dengan berbagai manfaat menyehatkan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti Nam Dang dari Universitas Florida dan rekannya dari Jepang yang telah berhasil mempublikasikan temuan mereka bahwa daun pepaya sangat efektif untuk melawan kanker serviks karena kandungan molekul Th1 tipe sitokin yang dapat membantu meningkatkan kekebalan atau system imun tubuh. daun pepaya mengandung senyawa karpain yaitu alkaloid bercincin laktonat dengan tujuh kelompok rantai metilen. Dengan kandungan senyawa ini daun pepaya tak hanya mampu untuk melawan tumor dan kanker, tetapi juga mampu membunuh mikroorganisme yang bahaya bagi tubuh. Seorang ahli bernama Suhartono, secara umum menyimpulkan bahwa, daun pepaya mengandung 3 varian enzim yakni papain sebanyak 10%, Khimoprotein sebanyak 45% dan juga Lisozim sebanyak 20% per 100%. Enzim khimoprotein sendiri berfungsi sebagai katalisator dalam reaksi hidrolisis antara protein dengan polipetida. Sementara itu enzim lisozim berperan sebagai anti-bakteri dan bekerja dengan cara memecah dinding sel pada bakteri.

Melalui olahan keripik daun pepaya masyarakat dapat menikmati cemilan lezat bergizi dan kaya manfaat bagi kesehatan tubuh.

### **1.2. Rumusan Masalah**

- 1.2.1 Bagaimana cara membuat keripik daun pepaya aneka rasa?
- 1.2.2 Bagaimana strategi penjualan agar diminati oleh masyarakat?
- 1.2.3 Apa sajakah manfaat dan keunggulan keripik daun pepaya aneka rasa?
- 1.2.4 Bagaimana respon masyarakat terhadap keripik daun pepaya sebagai cemilan sehat multi manfaat?

### **1.3. Tujuan Program**

- 1.3.1. Membuat keripik daun pepaya aneka rasa sebagai cemilan sehat multi manfaat.
- 1.3.2. Menciptakan strategi penjualan yang efektif sehingga keripik daun pepaya aneka rasa diminati oleh berbagai lapisan masyarakat.
- 1.3.3. Mengetahui kandungan keripik daun pepaya aneka rasa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.
- 1.3.4 Mengetahui respon masyarakat terhadap keripik daun pepaya sebagai cemilan sehat multi manfaat.

### **1.4. Luaran yang diharapkan**

Melalui Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) berupa keripik daun pepaya aneka rasa, diharapkan diperoleh luaran sebagai berikut:

- 1.4.1. Produk cemilan sehat multi manfaat berupa keripik daun pepaya aneka rasa dengan rasa enak dan manfaat bagi para pengonsumsinya.
- 1.4.2. Meningkatkan kreativitas mahasiswa melalui terciptanya produk inovatif yang diminati dan dapat memenuhi kebutuhan oleh masyarakat.
- 1.4.3. Teroptimalisasi fungsi dari daun pepaya.

### **1.5 Kegunaan**

Melalui Program Kreatifitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) berupa cemilan keripik daun pepaya aneka rasa diharapkan diperoleh kegunaan sebagai berikut:

- 1.5.1. Untuk mengetahui produk cemilan yang memiliki peluang usaha.
- 1.5.2. Untuk meningkatkan ketertarikan masyarakat dengan daun pepaya sehingga dapat memanfaatkan kandungan yang ada dalam daun pepaya tersebut.
- 1.5.3. Untuk mengetahui peluang keberlanjutan usaha keripik daun pepaya aneka rasa sebagai usaha menjanjikan bagi masyarakat.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Usaha yang bergerak dibidang pengolahan cemilan ini memiliki keunggulan di berbagai segi. Daun pepaya memiliki kandungan karbohidrat, fosfor, kalori dan vitamin A, B1 dan C yang berguna bagi kesehatan tubuh. Dalam usaha ini daun pepaya akan dikemas menjadi produk cemilan berupa keripik aneka rasa yang enak, menyehatkan dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

#### **2.1. Prospek Pengembangan Usaha**

Saat ini daun pepaya belum diminati masyarakat dan cemilan keripik daun pepaya masih asing ditelinga masyarakat karena rasa daun pepaya yang kurang bersahabat. Padahal di dalam daun pepaya terkandung molekul Th1 tipe sitokin yang dapat membantu meningkatkan kekebalan atau sistem imun tubuh sehingga membantu mencegah kanker salah satunya kanker serviks. Oleh karena itu, peluang untuk membuat keripik daun pepaya beraneka rasa sebagai cemilan sehat multi manfaat yang disukai dan digemari masyarakat menginspirasi kami untuk membuat camilan keripik daun pepaya aneka rasa.

#### **2.2. Target Penjualan**

Wilayah pemasaran keripik daun pepaya aneka rasa untuk 4 bulan kedepan adalah di daerah Kampus PGSD Ngaliyan, Koperasi Mahasiswa PGSD Unnes, Asrama PGSD Unnes, dan daerah di sekitarnya. Untuk wilayah pendistribusiannya akan dititipkan di toko-toko makanan maupun minuman. Target penjualan untuk tiap harinya adalah 50 bungkus. Sedangkan dalam satu minggu akan dilaksanakan kegiatan pemasaran 4 kali pemasaran produk.

#### **2.3 Strategi Pemasaran**

a. Tingkat persaingan

Tingkat persaingan usaha keripik daun pepaya aneka rasa cenderung sangat kecil, karena didaerah pemasaran tidak ada yang menjual keripik jenis ini. Selain itu kami juga mengadakan kerjasama dengan toko-toko makanan dan minuman didaerah Kampus PGSD Unnes yang banyak pembelinya.

b. Tempat Produksi

Tempat pembuatan sangat mempengaruhi suatu produk, karena tempat dapat mempengaruhi kualitas, harga dan pasar. Oleh karena itu, pembuatan keripik daun pepaya aneka rasa akan dilakukan di kos kami yang terletak dekat kampus PGSD Ngaliyan Unnes sehingga dekat dengan konsumen dan lebih menghemat biaya transportasi.

c. Pembeli

Sasaran konsumen keripik daun pepaya cemilahan sehat multi manfaat adalah mahasiswa dan masyarakat disekitar kampus PGSD Ngaliyan Unnes

d. Kapasitas Produk

Produksi yang akan dilakukan dalam usaha ini adalah dalam skala kecil terlebih dahulu. Bahan daun pepaya mudah didapatkan di area kampus dan sekitarnya karena kecenderungan pohon pepaya yang dapat tumbuh di mana saja. Pasokan bahan baku keripik ini didapat dari berbagai daerah tempat tinggal kami yaitu Wonogiri, Rembang dan Pati.

e. Bauran Pemasaran

a) Produk

Keripik daun pepaya memiliki kandungan sitokin yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Kami menyediakan produk cemilan berupa keripik daun pepaya dengan varian rasa original, sapi panggang dan balado.

b) Harga Jual

Harga jual produk yaitu Rp 3.000,00/ bungkus.

c) Tempat Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan yaitu dengan menjual keripik daun pepaya di Kampus PGSD Ngaliyan Unnes, Asrama Mahasiswa PGSD Unnes, toko- toko makanan dan minuman sekitar kampus PGSD Ngaliyan Unnes, dan kos-kos mahasiswa.

d) Promosi

Promosi keripik daun pepaya aneka rasa dilakukan dengan membuka stand yang menjual keripik daun pepaya dengan harga yang menarik untuk pembelian jumlah tertentu. Menitipkan produk ditoko makanan dan minuman, kost mahasiswa hingga penawaran dari mulut ke mulut (word of mouth). Selain itu juga memperkenalkan produk melalui sms kepada teman, saudara ataupun kerabat. Penyebaran leaflet dan pemasangan pamflet disekitar tempat target penjualan. Promosi produk juga dilakukan melalui media sosial seperti facebook dan media sosial lainnya.

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

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

**1. Tahap persiapan** meliputi persiapan alat dan bahan untuk pembuatan keripik daun pepaya aneka rasa dan persiapan tempat untuk usaha yaitu , Koperasi Mahasiswa PGSD Ngaliyan Universitas Negeri Semarang, Kantin PGSD Ngaliyan Universitas Negeri Semarang, Kantin Asrama Mahasiswa PGSD Ngaliyan Unnes, dan toko sekitar kampus PGSD Ngaliyan Unnes. Adapun alat dan bahan, serta cara kerja pembuatan keripik daun pepaya aneka rasa adalah sebagai berikut :

- a. Alat : ember, pisau, panci, kompor, wajan, tampah, tempat penirisan, alat penggorengan, alat penumbuk bumbu, sendok.
- b. Bahan : daun pepaya, tepung beras, tepung kanji, bumbu halus (kemiri, ketumbar, garam bawang putih), telur, minyak goreng, bumbu tabur aneka rasa ( balado, sapi panggang dan jagung manis).

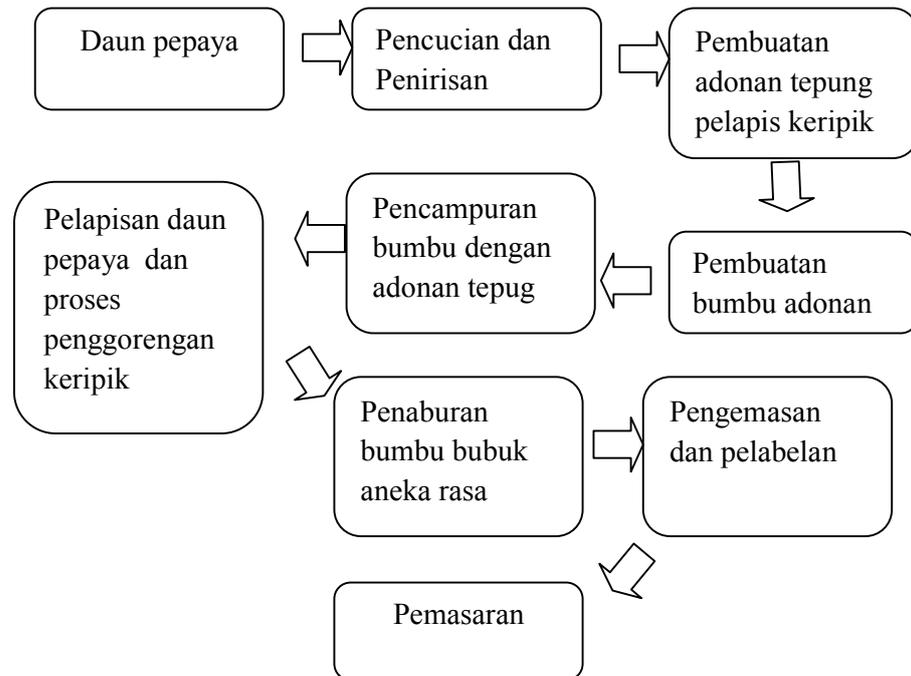
c. Cara Kerja :

Langkah-langkah pembuatan keripik daun pepaya aneka rasa meliputi:

1. Memilih daun pepaya setengah tua dengan ciri warna daun tidak terlalu pekat, dengan tekstur yang lembut dan tidak kaku.
2. Memotong daun pepaya dengan panjang 10 cm dan lebar 5 cm.
3. Mencuci daun pepaya dengan air mengalir hingga agar getah dan rasa pahit berkurang.
4. Meniriskan daun pepaya yang telah dicuci hingga kadar air berkurang.
5. Membuat adonan pelapis keripik yaitu dengan mencampurkan tepung beras, tepung kanji dan telur dengan perbandingan tepung beras dan tepung kanji 2:1 .
6. Menambahkan air pada adonan tepung yang telah dicampurkan dengan perbandingan 1:1.
7. Menghaluskan bumbu untuk adonan yaitu bawang putih, kemiri, ketumbar, dan garam.
8. Mencampurkan bumbu halus dengan adonan tepung.
9. Menggoreng daun pepaya yang sebelumnya dicelupkan pada adonan tepung.
10. Meniriskan keripik daun pepaya yang telah digoreng.
11. Setelah keripik ditiriskan, kemudian menaburkan bumbu bubuk sesuai rasa keripik yaitu balado, sapi panggang dan jagung manis.
12. Mengemas keripik daun pepaya sesuai rasa yaitu original, balado, sapi panggang dan jagung manis.
13. Memberikan label pada kemasan.

2. **Tahap pelaksanaan** meliputi produksi dan pemasaran produk keripik daun pepaya aneka rasa:

- a. Lokasi pembuatan di kos kami dekat lokasi pemasaran yaitu area kampus PGSD Ngaliyan Unnes.
- b. Proses Produksi  
Proses Pembuatan keripik daun pepaya aneka rasa dapat dilihat pada bagan berikut ini.



Gambar 1. Bagan pembuatan keripik daun pepaya aneka rasa

3. **Tahap monitoring** rekan kerja tim dipantau cara kerjanya oleh tim pelaksana atau evaluator dari pusat dalam hal pembuatan dan pengenalan produk kepada sasaran, serta evaluasi kecil yang telah dilakukan selama proses perjanjian kontrak dan pemasaran setelah dilakukan penyusunan dan penyerahan laporan oleh tim pelaksana kepada tim pemantau atau evaluator dari pusat.

**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**4.1 Anggaran Biaya**

Rancangan biaya dalam program ini adalah sebagai berikut

1. Bahan habis pakai	Rp 3.110.000,00
2. Peralatan	Rp 1.070.000,00
3. Perjalanan	Rp 1.000.000,00
4. <u>Lain-lain</u>	<u>Rp 510.000,00+</u>
<b>Total Pengeluaran</b>	<b>Rp 5.690.000,00</b>

Uraian biaya secara rinci, antara lain meliputi :

a. Bahan habis pakai

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Daun Pepaya	500 ikat	Rp. 3.000,00	Rp. 1.500.000,00
2.	tepung beras,	50 kg	Rp. 10.000,00	Rp. 500.000,00
3.	tepung kanji,	20 kg	Rp. 7.000,00	Rp. 140.000,00
4.	Bawang putih	4 kg	Rp. 20.000,00	Rp 40.000,00
5.	kemiri	2 kg	Rp. 24.000,00	Rp. 48.000,00
6.	Ketumbar	2 kg	Rp. 15.000,00	Rp. 30.000,00
7.	garam	2 kg	Rp. 7.000,00	Rp. 14.000,00
8.	telur	8 kg	Rp 20.000,00	Rp. 160.000,00
9.	minyak goreng,	2 kg	Rp. 7.000,00	Rp. 140.000,00
10.	bumbu tabur rasa balado	2 kg	Rp. 40.000,00	Rp. 80.000,00
11.	Bumbu tabur rasa sapi panggang	2 kg	Rp. 48.000,00	Rp. 96.000,00
12.	Bumbu tabur rasa jagung manis	2 kg	Rp. 44.000,00	Rp. 88.000,00
13.	Minyak Goreng	80 liter	Rp. 13.000,00	Rp. 104.000,00
14.	Plastik kemasan	5 pack	Rp. 8.000,00	Rp. 40.000,00
15.	Air		Rp. 100.000,00	Rp. 100.000,00
16.	Listrik		Rp. 30.000,00	Rp. 30.000,00
Total biaya produksi awal / habis pakai				Rp. 3.110.000,00

b. Perlengkapan

No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Kompur	1 unit	Rp. 125.000,00	Rp 125.000,00
2.	Tabung Gas	1 unit	Rp. 100.000,00	Rp 100.000,00
3.	Regulator	1 unit	Rp. 65.000,00	Rp 65.000,00
4.	Ember	2 buah	Rp 15.000,00	Rp 30.000,00
5.	Wajan	2 buah	Rp. 20.000,00	Rp 40.000,00

	Baskom	2 buah	Rp 8.000,00	Rp. 16.000,00
	Alat penumbuk bumbu,	1 buah	Rp 20.000,00	Rp. 20.000,00
6.	Tampah	2 buah	Rp. 8.000,00	Rp 16.000,00
7.	Soled	3 buah	Rp. 10.000,00	Rp 30.000,00
8.	Serok	2 buah	Rp. 10.000,00	Rp 20.000,00
8.	sendok	5 buah	Rp 2.000,00	Rp 10.000,00
8.	Toples sedang	2 buah	Rp. 8.000,00	Rp 16.000,00
9.	Toples Besar	2 buah	Rp. 22.500,00	Rp 45.000,00
14.	Panci	1 buah	Rp. 45.000,00	Rp 45.000,00
21.	Gayung	1 buah	Rp. 6.000,00	Rp. 6.000,00
22.	Pisau	2 buah	Rp. 5.000,00	Rp. 10.000,00
29.	Spons	2 buah	Rp. 2.000,00	Rp. 4.000,00
30.	Label produk	3 rim	Rp. 50.000,00	Rp. 150.000,00
32.	Buku keuangan	1 buah	Rp. 11.000,00	Rp. 11.000,00
33.	Pulpen	4 buah	Rp. 4.000,00	Rp. 16.000,00
34.	MMT	1 buah	Rp. 35.000,00	Rp. 35.000,00
35.	Leafleat Promosi	1 buah	Rp. 100.000,00	Rp. 100.000,00
36.	Stempel	1 buah	Rp. 60.000,00	Rp. 60.000,00
37.	Staples	2 buah	Rp. 15.000,00	Rp. 30.000,00
38.	Isi staples	2 buah	Rp. 2.000,00	Rp. 4.000,00
39.	Gunting	2 buah	Rp . 7.000,00	Rp. 7.000,00
40.	Celemek	5 buah	Rp. 20.000,00	Rp. 100.000,00
Total investasi awal yang diperlukan				Rp. 1.070.000,00

c. Perjalanan

Investasi Awal				
No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Transportasi	5 orang	Rp 200.000,00	Rp 1.000.000,00
Total investasi awal yang diperlukan				Rp 1.000.000,00

d. Lain-lain

Investasi Awal				
No.	Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Penyusunan laporan perkembangan	1 buah	Rp. 40.000,00	Rp. 40.000,00
2.	Penyusunan laporan akhir	3 buah	Rp. 40.000,00	Rp. 120.000,00
3.	Dokumentasi + cetak	2 rol	Rp. 100.000,00	Rp. 200.000,00

4.	Banner	1 buah	Rp. 150.000,00	Rp. 150.000,00
Total investasi awal yang diperlukan				Rp. 510.000,00

e. Analisis Pendapatan dan Keuangan

Pendapatan per bulan

1 Minggu = 4 x produksi

1 x produksi = 100 bungkus

Jumlah produksi/bulan = 16 x 100 bungkus

= 1600 bungkus

Pendapatan per bulan = 1600 x @ Rp 3.000,00

= Rp. 4.800.000,00

Keuntungan tiap bulan = Pendapatan – Total biaya operasional

= Rp. 4.800.000,00 – Rp. 1.422.500,00

= Rp. 3.377.500,00

f. Analisis Kelayakan Usaha

1. Break event Point (BEP)

Break event point dalam satu bulan kegiatan ini yaitu

BEP volume produksi =  $\frac{\text{Biaya operasional}}{\text{Harga per satuan}}$

=  $\frac{\text{Rp. 1.422.500,00}}{\text{Rp. 3.000,00}}$

= 474,16

= 474

Artinya pada volume produksi sebanyak 474 (pembulatan) bungkus keripik daun pepaya aneka rasa tidak mengalami keuntungan dan kerugian ( impas ).

2. B/C Ratio

B/C Ratio =  $\frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Operasional}}$

=  $\frac{\text{Rp. 4.800.000,00}}{\text{Rp. 1.422.500,00}}$

= 3,37

B/C Ratio > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan. Artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 3,37 kali lipat.

3. Return of Investasi (ROI)

ROI =  $\frac{\text{Keuntungan total}}{\text{Total Biaya}}$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Rp. 13.510.000,00}}{\text{Rp. 5.690.000,00}} \\
 &= 2,37
 \end{aligned}$$

Artinya usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan sebesar Rp.100,00 diperoleh keuntungan sebesar Rp. 237,00

#### 4.2. Jadwal Kegiatan

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini direncanakan dalam waktu 5 bulan pada tahun 2016. Perkiraan waktu dan kegiatan pokok program ini, disajikan dalam tabel berikut :

No	Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Perizinan dari terkait, persiapan dan perlengkapan	V				
2	Pencarian bahan baku dan pengolahan bahan	V				
3	Produksi keripik daun pepaya aneka rasa		V	V		
4	Perhitungan hasil, Evaluasi dan penyusunan laporan		V	V	V	V

## LAMPIRAN

### 1. BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK

a. Ketua tim pelaksana

- a. Nama : Tina Mardiyana  
b. Tempat, tanggal lahir : Wonogiri, 02 Mei 1996  
c. NIM/Angkatan : 1401413492/2013  
d. Fakultas/ Prodi : Ilmu Pendidikan/ PGSD, S1  
e. Alamat : Desa Ploso Rt 01/ Rw 06 Mlopoharjo  
Kecamatan Wuryantoro Kabupaten  
Wonogiri  
f. Email dan No.HP : tinamardiyana@yahoo.co.id/  
081329624400

Ketua Pelaksana,

**(Tina Mardiyana)**

NIM. 1401413492

b. Anggota tim pelaksana I

- a. Nama : Nomi Yunita  
b. Tempat, tanggal lahir : Pati, 14 Juni 1995  
c. NIM/Angkatan : 1401413010/2013  
d. Fakultas/ Prodi : Ilmu pendidikan/ PGSD, S1  
e. Alamat : Desa Srikaton Kecamatan Jaken Kabupaten  
Pati  
f. Email dan No.HP : nonaunyu\_00@yahoo.com /  
085747128710

Anggota Pelaksana I,

**(Nomi Yunita)**

NIM. 1401413010

c. Anggota tim pelaksana II

- a. Nama : Rifaul Koeriyah  
b. Tempat, tanggal lahir : Rembang, 14 September 1994  
c. NIM/Angkatan : 1401413008/ 2013  
d. Fakultas/ Prodi : Ilmu Pendidikan/ PGSD, S1  
e. Alamat : Desa Sidomuly Rt 01/Rw 03 Kecamatan  
Kaliori Kabupaten Rembang  
f. Email dan No.HP : rifaulkhoeriyah@yahoo.co.id/  
085642566945

Anggota Pelaksana II,

**(Rifaul Khoeriyah)**

NIM. 1401413008

d. Anggota tim pelaksana III

- a. Nama : Nurul Musa'adah
- b. Tempat, tanggal lahir : Rembang, 23 Februari 1995
- c. NIM/Angkatan : 1401413009/2013
- d. Fakultas/ Prodi : Ilmu Pendidikan/PGSD, S1
- e. Alamat : Desa Panohan Rt 01/Rw 02 Kecamatan Panohan Kabupaten Rembang
- f. Email dan No.HP : Nurulnumuza@yahoo.com/081901123735

Anggota Pelaksana III,

**(Nurul musa'adah)**

NIM.1401413009

e. Anggota tim pelaksana IV

- a. Nama : May Setiyani
- b. Tempat, tanggal lahir : Pati, 25 Mei 1996
- c. NIM/Angkatan : 1401414128/2014
- d. Fakultas/ Prodi : Ilmu Pendidikan/PGSD, S1
- e. Alamat : Desa Batusari Rt 03/ Rw 02 Kecamatan Batangan Kabupaten Pati
- f. Email dan No.HP : maysetyani@gmail.com/08972593669

Anggota Pelaksana IV,

**(May Setiyani)**

NIM. 1401414128

**2. BIODATA DOSEN PENDAMPING**

- a. Nama Lengkap dan Gelar :
- b. NIP :
- c. NIDN :
- d. Fakultas/Jurusan :
- e. Perguruan Tinggi :
- f. Waktu untuk kegiatan PKM :

Dosen Pendamping

(.....)

NIP.