



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
“TUCIBAKE”**

**BIDANG KEGIATAN  
PKM KEWIRAUSAHAAN (PKMK)**

**Diusulkan oleh :**

<b>Ester Victorya Christiani</b>	<b>(7211412048 / 2012)</b>
<b>Dita Muktiningtyas</b>	<b>(7211412061 / 2012)</b>
<b>Ayu Wulandari</b>	<b>(7211412027 / 2012)</b>
<b>Deva Laksmi Dian G</b>	<b>(7211412028 / 2012)</b>

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG  
KOTA SEMARANG  
2012**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul kegiatan : TUCIBAKE (Terong Ungu Crispy Balado Keju)
2. Bidang kegiatan : ( ) PKM-P (✓) PKM-K ( ) PKMKC  
( ) PKM-T ( ) PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan :
  - a. Nama Lengkap : Ester Victorya Christiani
  - b. NIM : 7211412048
  - c. Jurusan : Akuntansi
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang
  - e. Alamat rumah &No. Tel/HP : Jl.Jangli Perbalan Timur II Rt. 07  
Rw.06, Kota Semarang  
085728451025
  - f. Alamat E-mail : estter\_17@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping :
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Indah Anisykurlillah,S.E.,M.Si,Akt
  - b. NIDN : 0021087503
  - c. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Jl. Kendeng Barat No.5, Semarang  
085727277605
1. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp 10.000.000,00
  - b. Sumber Lain : Rp -
2. Jangka waktu pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, Oktober 2012

Menyetujui  
PD Bidang Kemahasiswaan

Ketua Pelaksana Kegiatan

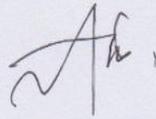


  
(Ester Victorya Christiani)  
NIM.7211412048

Perantara Rektor bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping



  
(Indah A., S.E., M.Si, Akt.)  
NIDN. 0021087503

## DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT MUKA .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
A. LATAR BELAKANG MASALAH .....	1
B. PERUMUSAN MASALAH .....	2
C. TUJUAN .....	2
D. LUARAN YANG DIHARAPKAN .....	2
E. KEGUNAAN .....	3
F. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	3
Analisis Produk .....	3
Analisis Pemasaran.....	4
Analisis Keuangan .....	5
G. METODE PELAKSANAAN .....	7
H. JADWAL KEGIATAN .....	8
I. RANCANGAN BIAYA .....	8
J. LAMPIRAN .....	9
1) Biodata Ketua Pelaksana Kegiatan .....	9
Biodata Anggota I .....	10
Biodata Anggota II .....	10
Biodata Anggota III .....	11
2) Biodata Dosen Pendamping .....	12
3) Lain-lain .....	13

## A. LATAR BELAKANG MASALAH

Sejauh ini masyarakat hanya memanfaatkan terong ungu sebagai bahan sayuran yang jarang diminati anak-anak maupun orang dewasa. Terong ungu sangat bermanfaat bagi kesehatan, karena kandungan gizinya yang tinggi dapat mengobati berbagai penyakit. Terong ungu memiliki banyak manfaat bagi anak-anak, orang dewasa maupun manula. Pengolahan terong ungu yang monoton perlu dikreasikan menjadi berbagai jenis makanan yang lebih menarik. Sehingga terong ungu lebih bisa menarik seseorang untuk mengkonsumsinya sebanyak manfaat yang terkandung di dalamnya.

Terong ungu merupakan sumber serat yang baik, sumber vitamin B dan mineral seperti magnesium dan mangan. Warna ungu pada terong mengandung zat yang sebut Antosianin. Antosianin dapat mencegah tekanan darah tinggi, hepatitis (penyakit karena kekurangan vitamin E atau selenium), dan meningkatkan penglihatan saat malam.

Masyarakat telah mengenal terong ungu sebagai sayuran yang sangat baik. Namun, tak banyak yang tahu bahwa terong ungu kaya akan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan.

Tabel.1 *Tabel nilai nutrisi dari terong ungu (Solanum melongena)*

Energi	102 kj (24 kcal)
Protein	1,01 g
Karbohidrat	5,7 g
Vitamin B6	0,084 mg
Vitamin B9	22 mg
Besi	0,24 mg
Vitamin C	2,2 mg
Kalium	230 mg
Fosfor	25 mg
Kalsium	9 mg

(sumber: <http://carahidupsehat.info/kandungan-gizi-yang-terdapat-dalam-terong.html> )

Untuk itu dibutuhkan inovasi yang dapat memberikan kreasi dalam pengolahan terong ungu yang dapat menarik selera masyarakat. Produk kreasi terong ungu crispy balado keju ini diharapkan mampu menarik minat masyarakat di sekitar kampus Unnes Sekaran, Gunung Pati khususnya dikalangan mahasiswa.

## **B. PERUMUSAN MASALAH**

Dari latar belakang di atas, perumusan masalah dalam usaha ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah cara mengolah terong ungu menjadi produk yang diminati masyarakat terutama di kalangan mahasiswa?
2. Cara apa yang dapat dipakai untuk meningkatkan penjualan produk dari terong ungu?
3. Bagaimana mengenalkan manfaat terong ungu bagi kesehatan pada masyarakat?

## **C. TUJUAN**

1. Menguraikan produk kreasi Tucibake (terong ungu crispy balado keju).
2. Menguraikan langkah-langkah mempromosikan produk Tucibake.
3. Menjelaskan manfaat terong ungu pada masyarakat melalui produk Tucibake.

## **D. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

1. Terciptanya produk terong ungu crispy balado keju yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat dengan harga yang terjangkau.
2. Menghasilkan produk Tucibake sebanyak 4500 bungkus atau setara dengan 450 kg terong ungu selama lima bulan.
3. Meningkatkan produktivitas dan perekonomian petani sayur.

## **E. KEGUNAAN**

Kegunaan produk terong ungu crispy balado keju dalam program kewirausahaan ini, yaitu:

Bagi Mahasiswa:

1. Meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menciptakan suatu produk yang dapat menghasilkan profit namun juga banyak bermanfaat bagi masyarakat
2. Mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa

Bagi Masyarakat:

1. Menciptakan produk makanan yang enak dan bergizi bagi masyarakat
2. Menciptakan lapangan usaha dalam masyarakat

## **F. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **1) ANALISIS PRODUK**

- a. Nama dan jenis produk, karakteristik produk

Banyaknya sumber daya yang tersedia untuk membuat produk ini namun pemanfaatannya kurang adanya inovasi. Bandungan di kota Semarang merupakan daerah pegunungan yang terkenal sebagai penghasil buah dan sayur. Terong ungu yang mudah didapat di pasar hanya dijadikan sebagai makanan orang dewasa saja dan kurang diminati oleh anak-anak.

Untuk itu perlu diciptakan suatu produk makanan berbahan dasar sayur dengan inovasi rasa dan tampilan yaitu terong ungu crispy balado keju. Produk siap saji tanpa bahan pengawet dan dibuat dalam bentuk camilan yang mudah dikonsumsi dengan harga murah.

- b. Keunggulan produk dibandingkan produk lain

Tucibake ini adalah produk siap saji yang terbuat dari bahan sayur tanpa bahan pengawet dengan rasa balado keju yang sesuai dengan selera masyarakat serta memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan walau harganya murah.

## 2) ANALISIS PEMASARAN

### a. Profil Konsumen

Konsumen sasaran dari produk Tucibake ini adalah masyarakat dari berbagai kalangan menengah ke atas sampai masyarakat menengah ke bawah. Hal ini karena harganya yang terjangkau dan rasanya yang diminati oleh masyarakat semua usia. Apalagi dikalangan mahasiswa, dapat dijadikan camilan yang sehat dan bergizi.

### b. Pesaing dan peluang pasar

Terong ungu crispy balado keju ini diharapkan mampu menarik perhatian masyarakat terutama anak-anak dan mahasiswa sebagai makanan yang murah dan bergizi.

### c. Media promosi yang digunakan

Media yang digunakan untuk mempromosikan produk ini yaitu melalui pamflet, brosur, spanduk, dll.

### d. Strategi Pemasaran

Dalam pemasaran kami menggunakan strategi dan analisis pemasaran.

#### a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dibidang produksi dan distribusi. Jenis produk ini berupa terong ungu crispy balado keju.

#### b. Kebijakan Harga

Harga yang ditawarkan kepada konsumen/pelanggan sebesar Rp3.000,00 per bungkus.

#### c. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan terong ungu crispy balado keju ini kepada konsumen/masyarakat, maka perlu dilakukan promosi antara lain melalui pamflet, spanduk, dan iklan di media massa.

#### d. Kebijakan Distribusi

Distribusi produk kepada konsumen dilakukan secara langsung di lokasi usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerjasama ke berbagai masyarakat.

### 3) ANALISIS KEUANGAN

#### a) Proyeksi Laba Rugi

Produksi 1 hari 30 bungkus

Produksi 1 bulan 900 bungkus

Harga yang ditawarkan adalah Rp. 3.000

$$\begin{aligned} \text{Hasil Penjualan 1 bln} &= 900 \times \text{Rp. } 3.000,00 \\ &= \text{Rp } 2.700.000,00 \end{aligned}$$

$$\text{Total biaya operasional 1 bln} = \text{Rp } 1.302.500,00$$

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan tiap bulan} &= \text{Rp } 2.700.000,00 - \text{Rp } 1.302.500,00 \\ &= \text{Rp } 1.397.500,00 \end{aligned}$$

#### b) Perhitungan BEP

##### a. Break Event Point (BEP)

$$\begin{aligned} \text{BEP volume produksi} &= \frac{\text{total biaya}}{\text{harga}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.302.500,00}{\text{Rp } 3000,00} \\ &= 434,167 \end{aligned}$$

Jadi, tingkat volume produksi 435 buah, usaha ini berada pada titik impas.

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga Produksi} &= \frac{\text{total produksi}}{\text{Volume produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.302.500,00}{435} \\ &= \text{Rp } 2.994,25 \end{aligned}$$

##### b. B/C Ratio

$$\begin{aligned} \text{B/C Ratio} &= \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp } 2.700.000}{\text{Rp } 1.302.500} \\ &= 2,07293 \end{aligned}$$

Karena B/C Ratio >1 maka usaha ini layak dijalankan. Artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil sebesar 2,07293 kali lipat.

c. ROI

$$\begin{aligned} \text{ROI (Return On Investment)} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp 1.397.500,00}}{\text{Rp 1.302.500,00}} \times 100\% \\ &= 1,07 \end{aligned}$$

Usaha ini layak untuk dikembangkan, karena setiap pembiayaan sebesar Rp. 100,00 diperoleh keuntungan sebesar Rp. 1,07.

d. Pengembalian Modal

$$\begin{aligned} \text{Pengembalian Modal} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Jumlah Modal Investasi Awal}} \times 100 \% \\ &= \frac{\text{Rp 1.397.500,00}}{\text{Rp 2.780.000,00}} \times 100\% \\ &= 50,26 \% \end{aligned}$$

Artinya modal usaha ini akan terlunasi sebesar 50,26 % setiap bulan. Berdasarkan perhitungan analisis kelayakan di atas, maka investasi tersebut layak untuk dilaksanakan. Jadi, gambaran usaha yang direncanakan benar-benar menjanjikan memperoleh profit untuk menjamin peluang usaha. Sehingga usaha Tucibake ini berpeluang bagi kalangan mahasiswa untuk menciptakan keterampilan berwirausaha yang berorientasi pada profit.

## G. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program usaha pengolahan terong ungu menjadi crispy balado keju ini terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, tahap pemasaran.

#### 4.1 Alat, Bahan dan Proses Pembuatan

- Alat:
  1. Pisau
  2. Talenan
  3. Kompor gas
  4. Wajan
  5. Sendok
  6. Parutan keju
  7. Susruk
  8. Waskom
  
- Bahan
  1. Terong ungu Segar
  2. Tepung Serbaguna
  3. Bumbu Balado
  4. Keju Batang
  5. Minyak goreng
  
- Proses Pembuatan
  1. Pilih terong ungu yang berkualitas baik (segar dan tidak cacat)
  2. Cuci terong ungu sampai bersih
  3. Potong bentuk bundar tipis
  4. Larutkan 1 bungkus tepung serbaguna dengan air, aduk rata.
  5. Gulingkan potongan terong ungu pada tepung serbaguna hingga rata
  6. Panaskan minyak goreng, goreng terong ungu yang telah dicelup dalam tepung hingga kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan
  7. Taburi dengan bumbu balado dan parutan keju.
  8. Sajikan selagi panas.

#### **H. JADWAL KEGIATAN**

Dalam pembuatan kegiatan mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan dan penyusunan laporan, kami mengacu pada pembagian waktu yang kami buat.

NO	KEGIATAN	Bulan ke -				
		1	2	3	4	5
1.	Tahap persiapan					
2.	Proses pembuatan produk					
3.	Pengemasan					
4.	Pemasaran					
5.	Evaluasi hasil pengembangan produk					
6.	Pembuatan laporan					

## I. RANCANGAN BIAYA

### 1. Rekapitulasi biaya

No	Jenis pengeluaran	Jumlah
1	Bahan Habis Pakai	Rp 1.302.500
2	Peralatan Penunjang PKM	Rp 2.780.000
3	Biaya Operasional	Rp 1.600.000
4	Dokumentasi	Rp 1.500.000
5	Perjalanan	Rp 2.000.000
6	Penyusunan laporan	Rp 600.000
7	Lain-lain	Rp 217.500
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 10.000.000</b>

## J. LAMPIRAN

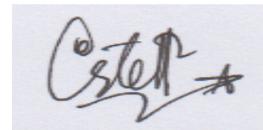
### 1) BIODATA KETUA serta ANGGOTA KELOMPOK

#### a. Ketua Pelaksana Kegiatan

Nama Lengkap : Ester Victorya Christiani  
 NIM : 7211412048  
 Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat, Tanggal Lahir : Semarang, 05 Oktober 1994  
 Fakultas : Ekonomi  
 Prodi/Jur/Semester : Akuntansi, S1/Akuntansi /A  
 Alamat : Jl.Jangli Perbalan Timur II RT.07  
 RW.06 , Kota Semarang  
 No Telepon : 085728451025  
 Email : estter\_17@yahoo.co.id  
 Riwayat Pendidikan : SD N Jatingaleh Dalam 01 lulus tahun  
 2006  
 SMP N 11 Semarang lulus tahun 2009  
 SMK N 2 Semarang lulus tahun 2012  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 Waktu untuk kegiatan : 6 jam / minggu

Ketua,



Ester Victorya C

NIM:7211412048

b. Anggota Pelaksana 1

Nama Lengkap : Dita Muktiningtyas  
 NIM : 7211412061  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Tempat, Tanggal Lahir : Semarang, 13 Mei 1994  
 Fakultas : Ekonomi  
 Prodi/Jur/Semester : Akuntansi, S1/Akuntansi/A  
 Alamat : Jl. Lemah gempal VI/B-17 Rt.08,  
 Rw.04, Semarang  
 Nomor HP : 087832518028  
 e-mail : ditamuktiningtyas@yahoo.co.id

Riwayat Pendidikan : SD Kanisius Kurmosari lulus tahun 2006  
 SMP N 5 Semarang lulus tahun 2009  
 SMA N 1 Semarang lulus tahun 2012

Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

Waktu untuk kegiatan : 6 jam / minggu

Anggota,



Dita Muktingtyas

NIM:7211412061

c. Anggota Pelaksana 2

Nama Lengkap : Ayu Wulandari

NIM : 7211412027

Jenis Kelamin : Perempuan

Tempat, Tanggal Lahir : Brebes, 28 Januari 1994

Fakultas : Ekonomi

Prodi/Jur/Semester : Akuntansi,S1/Akuntansi/A

Alamat : Jl. Gang Cempaka Rt.03, Rw.02  
 Brebes

Nomor HP :089604774473

e-mail : wulan.ayue@gmail.com

Riwayat Pendidikan : SD N 3 Ketanggungan lulus tahun 2006  
 SMP N 1 Ketanggungan lulus tahun 2009  
 SMA N 2 Ketanggungan lulus tahun 2012

Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang

Waktu untuk kegiatan : 6 jam/minggu

Anggota,



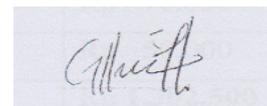
Ayu Wulandari

NIM: 7211412027

d. Anggota Pelaksana 3

Nama Lengkap : Deva Laksmi Dian Grahita  
 NIM : 7211412028  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Tempat, Tanggal Lahir : Brebes, 27 Oktober 1994  
 Fakultas : Ekonomi  
 Prodi/Jur/Semester : Akuntansi,S1/Akuntansi/A  
 Alamat : Desa Luwunggede No.124 Rt.03,  
 Rw.05 Kec. Larangan, Brebes  
 Nomor HP : 081902344416  
 e-mail : Theva\_laxmi@yahoo.com  
 Riwayat Pendidikan : SD N 3 Luwunggede lulus tahun  
 2006  
 SMP N 2 Ketanggungan lulus tahun  
 2009  
 SMA N 2 Brebes lulus tahun 2012  
 Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang  
 Waktu untuk kegiatan : 6 jam / minggu

Anggota,



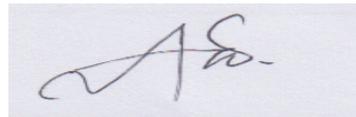
Deva Laksmi Dian G

NIM: 7211412028

## 2) BIODATA DOSEN PENDAMPING

- a. Nama Lengkap dan Gelar : Indah Anisykurlillah, S.E.,  
M.Si,Akt
- b. Golongan Pangkat dan NIP :132281597/197508212000122001
- c. NIDN : 0021087503
- d. Jabatan Fungsional :LEKTOR
- e. Fakultas/Program Studi :Ekonomi/Akuntansi
- f. Perguruan Tinggi :Universitas Negeri Semarang
- g. Bidang Keahlian : Auditing
- h. No. HP : 085727277605
- i. Waktu Untuk Kegiatan : 6 Jam / minggu

Dosen Pendamping,



Indah Anisykurlillah, S.E.,M.Si,Akt

NIDN. 0021087503

## 3) LAIN-LAIN

### Bahan Habis Pakai

Bahan	Banyaknya per bulan	Harga	Total Biaya
Terong ungu	90kg	Rp 6.000/kg	Rp 540.000
Tepung Crispy	90 bngkus	Rp 2.000/bngkus	Rp 180.000
Minyak Goreng	20kg	Rp 12.000/kg	Rp 240.000
Keju	5pack	Rp 14.500/180g	Rp 72.500
Bumbu Balado	5kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000
Isi tabung gas	12kg	Rp 70.000	Rp 70.000
Kemasan	100 lbr	Rp 500	Rp 50.000
Total			<b>Rp 1.302.500</b>

### Peralatan Penunjang PKM

Deskripsi	Satuan x Harga	Jumlah
Sewa tempat	5 (bulan) x 500.000	Rp 2.500.000
Pisau	2 x 4.000	Rp 8.000
Talenan	2 x 5.000	Rp 10.000
Kompur Gas	1 x 200.000	Rp 200.000
Wajan	2 x 15.000	Rp 30.000
Sendok	2 x 2.000	Rp 4.000
Susruk	2 x 5.000	Rp 10.000
Waskom	2 x 4.000	Rp 8.000
Parutan Keju	2 x 5.000	Rp 10.000
<b>Total</b>		<b>Rp 2.780.000</b>

### Biaya Operasional

Deskripsi	Satuan	Jumlah
Biaya Gaji Karyawan	2	Rp 600.000
Biaya BBM		Rp 200.000
Biaya Pengemasan		Rp 500.000
Biaya Promosi		Rp 300.000
<b>Total</b>		<b>Rp 1.600.000</b>

### Dokumentasi

Film,Baterai, card memory	Rp 1.000.000
Cetak Foto	Rp 250.000
Pindah foto ke CD	Rp 250.000
<b>Total</b>	<b>Rp 1.500.000</b>

**Penyusunan laporan**

Kertas A4	2 rim x 40.000	Rp 80.000
Bolpoint	1 pack	Rp 20.000
Stopmap	2 x 3.000	Rp 6.000
Fotokopi	100 x 150	Rp 150.000
Flashdisk		Rp 90.000
Pengetikan		Rp 14.000
Jilid	5 x 2000	Rp 10.000
Map file	5 x 20.000	Rp 100.000
Pamflet		Rp 70.000
Internet		Rp 60.000
Total		<b>Rp 600.000</b>