



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**INOVASI USAHA DENGAN DODOL TALAS**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM-KEWIRAUSAHAAN**

**Diusulkan oleh:**

<b>Andriani Sara Kusumaningtyas</b>	<b>NIM : B12.2010.01718</b>
<b>Indhirani Brata R</b>	<b>NIM : B12.2010.01695</b>
<b>Anisa setyawati putranti</b>	<b>NIM : B11.2011.01941</b>

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO**

**SEMARANG**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Dodol Talas Kaya Rasa sebagai Makanan yang Bernilai Jual dan Bergizi Tinggi
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Andriani Sara Kusumaningtyas
- b. NIM : B12.2010.01718
- c. Jurusan : Akuntansi
- d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
- e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Asrama Arhanudse 15 Rt 4, Jangli Perbalan
- f. Alamat email : gasukasenyumm@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Bambang Minarso, SE, MSi, Akt
- b. NIDN : 0611116904
- c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Manggar No. 8 Blora/08112702671
6. Biaya Kegiatan Total :
- a. Dikti : Rp 12.022.000
- b. Sumber lain : —
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 21 Oktober 2013

Menyetujui

Program Studi

Yulita Setiawanita, SE, M.Si

NPP. 0686.11.2000.233

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

(Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom)

NPP. 0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Kegiatan

Andriani Sara K.

NIM. B12.2010.01718

Dosen Pendamping

(Bambang Minarso, SE, MSi, Akt)

NIDN. 0611116904

## DAFTAR ISI

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
A.    LATAR BELAKANG.....	1
B.    RUMUSAN MASALAH.....	2
C.    LUARAN YANG DIHARAPKAN .....	2
D.    MANFAAT .....	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	3
A.    SUMBER BAHAN BAKU .....	3
B.    DESKRIPSI PRODUK .....	3
C.    PELUANG USAHA .....	3
D.    PELUANG PENDAPATAN USAHA.....	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....	5
A.    TAHAP PERSIAPAN.....	5
B.    TAHAP PENGOLAHAN .....	5
C.    TAHAP PROMOSI.....	6
D.    EVALUASI.....	6
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN .....	7
A.    ANGGARAN BIAYA .....	7
B.    JADWAL KEGIATAN.....	7
LAMPIRAN 1 – BIODATA KETUA, ANGGOTA DAN DOSEN PENDAMPING .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN .....	10
LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ORGANISASI TIM PELAKSANA DAN PEMBAGIAN TUGAS .....	14
LAMPIRAN 4 – SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## **RINGKASAN**

Tumbuhan talas berupa herba dengan perawakan tegak yang biasanya memiliki tinggi lebih dari 5 cm yang terdiri dari batang dan daun, sedang umbinya berada di dalam tanah. Tumbuhan ini memiliki umbi yang beratnya bisa mencapai 4 kg atau lebih. Sebagian besar masyarakat mengolah umbi talas sebagai sajian makanan yang direbus. Penyajian umbi talas seperti membuat talas tidak menarik masyarakat untuk mengkonsumsinya. Diperlukan suatu inovasi produk makanan olahan untuk meningkatkan minat dan ketertarikan masyarakat dalam mengkonsumsi umbi talas. Salah satu bentuk inovasi dari umbi talas adalah dodol. Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah familiar dimasyarakat. Biasanya dodol terbuat dari tepung. Inovasi dodol dengan bahan dasar talas akan membuat masyarakat atau penikmat dodol penasaran untuk mencobanya. Dengan membuat dodol talas akan meningkatkan nilai manfaat talas, selain itu nilai jual talas pun akan meningkat. Peluang merintis usaha dodol talas ini masih terbuka lebar dan mampu bersaing dipasaran. Salah satu penyebabnya adalah kemudahan mendapatkan bahan baku produk dan inovasi dodol yang membuat masyarakat penasaran untuk mencobanya. Bisnis dodol talas ini juga bisa dikembangkan oleh masyarakat secara luas. Kemudahan bahan baku dan mudahnya proses produksi, serta terjangkau modal yang diperlukan membuat dodol talas mampu dikembangkan dengan mudah dan bersaing dengan bisnis kuliner yang lain.

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Tumbuhan talas adalah jenis tanaman pangan yang termasuk ke dalam suku Araceae (talas-talasan). Tumbuhan talas berupa herba dengan perawakan tegak yang biasanya memiliki tinggi lebih dari 5 cm yang terdiri dari batang dan daun, sedang umbinya berada di dalam tanah. Tumbuhan ini memiliki umbi yang beratnya bisa mencapai 4 kg atau lebih. Di Indonesia sendiri, talas hampir bisa dijumpai di seluruh Indonesia yang tersebar mulai dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m di atas permukaan laut.

Ide untuk memanfaatkan umbi talas ini muncul dari pengalaman salah satu anggota yang pernah membuat dodol dari bahan talas yang rasanya enak dan memiliki daya tarik. Alasan lain yang mendukung untuk memanfaatkan umbi talas adalah karena penyajian umbi talas sebagai makanan belum variatif dan sebatas ala kadarnya sebagai makanan yang kurang menarik. Sebagian besar masyarakat Lampung mengolah umbi talas sebagai makanan hanya sebatas direbus. Masyarakat belum banyak yang mengetahui bahwa umbi talas dapat diolah menjadi dodol yang bergizi dan memiliki nilai jual tinggi dipasaran. Tanaman talas memiliki banyak kegunaan mulai dari daun sampai umbinya.

Untuk saat ini batang dan daun talas biasa dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Umbi talas dapat digunakan sebagai makanan cemilan yang dikonsumsi secara langsung setelah melalui proses perebusan. Talas mengandung karbohidrat yang cukup tinggi, sehingga digunakan sebagai alternatif sumber energy bagi tubuh. Melalui produksi makanan cemilan berupa dodol yang terbuat dari talas ini akan menambah variasi jenis makanan camilan. Selain itu, dengan penambahan aneka rasa buah-buahan pada dodol tersebut akan meningkatkan daya tarik peminat dan daya jual dodol talas ini.

Dodol talas akan menjadi pilihan makanan camilan yang bisa dinikmati oleh siapa saja. Rasa dodol yang terbuat dari talas juga akan membuat penasaran penikmatnya. Peluang untuk mengembangkan bisnis dodol talas sangat baik, karena bahan dasarnya mudah di dapatkan dan harganya terjangkau.

## B. RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

- Bagaimana meningkatkan nilai jual umbi talas agar menjadi makanan olahan yang menarik?
- Bagaimana membuat inovasi makanan dodol?
- Bagaimana peluang pemasaran bisnis kuliner dodol talas?

## C. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari usaha dodol talas ini adalah

- Menambah inovasi dodol yang terbuat dari talas
- Merintis usaha bisnis dodol talas
- Membuat artikel usaha bisnis talas

## D. MANFAAT

Manfaat dari usaha dodol talas ini adalah

- Membangun jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga dapat melihat peluang danmemanfaatkannya menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis
- Memanfaatkan talas sehingga memiliki nilai jual yang tinggi
- Membuka peluang usaha bagi masyarakat yang ingin menciptakan lapangan kerja

## **BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

### **A. SUMBER BAHAN BAKU**

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah umbi talas. Umbi talas mudah ditemukan karena tanamannya mudah tumbuh dimana saja sehingga dalam pengembangan usaha ini kita tidak akan mengalami kesulitan untuk mencari sumber bahan bakunya. Berbagai jenis talas terdapat di daerah Bogor adalah Talas Sutera, Talas Bentul dan Talas Ketan. Talas Sutera memiliki daun yang berwarna hijau muda dan berbulu halus seperti Sutera. Di panen pada umur 5-6 bulan. Umbinya kecoklatan yang dapat berukuran sedang sampai besar. Talas Bentul memiliki umbinya lebih besar dengan warna batang yang lebih ungu di banding Talas Sutera. Talas Bentul dapat dipanen setelah berumur 8-10 bulan dengan umbi yang relatif lebih besar dan berwarna lebih muda kekuning-kuningan. Talas Ketan warna pelepahnya hijau tua kemerahan. Di Bogor dikenal pula jenis talas yang disebut Talas Mentega (Talas Gambir/Talas Hideung), karena batang dan daunnya berwarna ungu gelap. Jenis talas lain biasanya tidak di konsumsi karena rasanya tidak enak atau gatal. Contohnya adalah Talas Sente yang berbatang dan berdaun besar, banyak digunakan untuk pajangan dan daunnya sering digunakan untuk makanan ikan. Sedang talas Bolang memunyai rasa yang gatal, dengan batang dan daun yang bertotol-totol.

### **B. DESKRIPSI PRODUK**

Produk olahan dodol dengan talas ini akan dikemas dengan kemasan semenarik mungkin untuk meningkatkan minat pembeli. Dodol talas juga akan dibuat menyerupai dodol, sehingga masyarakat akan semakin familiar dengan dodol dengan rasa yang berbeda. Dengan adanya produk dodol talas ini juga mendukung pelestarian makanan tradisional.

### **C. PELUANG USAHA**

Peluang usaha dalam pembuatan dodol talas ini masih terbuka lebar dipasaran. Ada beberapa hal yang bisa membuat dodol talas ini mampu diterima oleh pasar, diantaranya

- Inovasi produk dodol dengan talas belum ada dipasaran, sehingga akan membuat masyarakat tertarik untuk mengkonsumsi dodol talas ini.

- Bahan dasar pembuatan dodol dari talas yang sangat mudah sekali didapatkan dipasaran, sehingga membuka peluang pada siapa saja untuk membuka usaha dodol talas.

#### D. PELUANG PENDAPATAN USAHA

Usaha brownies memang sudah banyak ditekuni oleh masyarakat, namun mereka belum mengetahui tentang manfaat lain dari brownies selain untuk camilan. Banyak manfaat yang terkandung dalam beras ketan hitam diantaranya adalah dapat di konsumsi oleh penderita diabetes karena beras ketan hitam ini rendah kalori. Berikut adalah rincian biaya produksi brownies ketan hitam:

1. Produksi 1 hari  
 1 pak = 20 biji  
 1 hari = 15pak  
 1 bulan = 450pak
2. Penjualan 1 bulan  
 1 bungkus = Rp 15.000,00  
 1 bulan = 450x Rp 15.000,00 = **Rp 6.750.000,00**
3. Profit 4 bulan  
 4 x Rp. 6.750.000,00 = Rp **27.000.000,00**  
 Total profit yang diperoleh  
 Rp 27.000.000,00 – Rp. 11.122.000,00 = **Rp 15.828.000,00**  
 Profit 1 bulan  
 Rp 15.828.000,00 : 4 = **Rp 3.957.000,00**



### **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

#### **A. TAHAP PERSIAPAN**

- Persiapan peralatan

Peralatan yang harus dipersiapkan untuk mengolah dodol talas adalah mesin pamarut untuk memarut talas, saringan, wajan, pisau, spatula, dan cetakan untuk membentuk dodol.

- Persiapan bahan

Bahan baku utama untuk membuat dodol talas ini adalah umbi talas, gula merah dan perisa makanan. Kesemua bahan ini mudah didapatkan dipasaran serta harganya pun terjangkau. Umbi talas juga bukan merupakan tanaman musiman, sehingga bisa di dapatkan kapan saja.

- Evaluasi

Evaluasi akan dilakukan untuk pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan risiko pada saat proses produksi

#### **B. TAHAP PENGOLAHAN**

- Pengolahan dodol talas

- a. Kupas talas terlebih dahulu.
- b. Cuci talas yang telah dikupas hingga bersih dan direndam airpanas garam
- c. Parut talas hingga halus dan beri air sedikit
- d. Masukkan kedalam kain saringan
- e. Setelah itu peras secara perlahan –lahan agar dapat mengeluarkan air seperti santan
- f. Nyalakan kompor dan panaskan talas yang sudah diperas
- g. Masukkan santan secara perlahan –lahan
- h. Secara bersamaan masukan gula aren
- i. Aduk terus hingga mengental
- j. Tunggu hingga warna berubah menjadi kecokelatan.
- k. Setelah itu beri rasa buah –buahan seperti duren atau strawberi
- l. Dodol talas aneka rasa siap disajikan

- Evaluasi

Evaluasi akan dilakukan pada saat pembuatan produk sampai pengemasan, sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan.

### C. TAHAP PROMOSI

Adapun untuk pengenalan produk ini kepada masyarakat kami awali di lingkungan kampus Universitas Lampung yaitu dengan memberi sampel produk dodol talas kepada mahasiswa di sekitar kampus, selanjutnya kami akan menitipkan produk ini di kantin – kantin sekitar kampus. Kami juga akan menawarkan produk ini kepada konsumen – konsumen yang ditemui oleh kami selaku pelaku usaha dimanapun berada atau didekat tempat produksi. Produk ini juga akan dipublikasikan menggunakan leaflet bahwa kami menerima pesanan, memasang iklan produk di Koran wilayah setempat, penyebaran brosur kemasyarakat luas, dan informasi dari mulut ke mulut.

### D. EVALUASI

Tahap evaluasi ini dilakukan untuk mencari kelemahan dan kekurangan yang muncul dalam setiap tahap pelaksanaan.

## BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN

### A. ANGGARAN BIAYA

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)	Persen (%)
1.	Peralatan Penunjang	3.600.000	32.22
2.	Bahan habis pakai	4.672.000	41.81
3.	Perjalanan	1.400.000	12.53
4.	Lain-lain	1.500.000	13.42
Jumlah (Rp)		11.482.500	100 %

### B. JADWAL KEGIATAN

No	Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan	■				■				■				■			
	tempat																
	peralatan																
	bahan																
	evaluasi	■				■				■				■			
2.	Pengolahan		■				■				■				■		
	evaluasi																
3.	Promosi			■	■			■	■			■	■			■	■
4.	evaluasi	■				■				■				■			

G. LAMPIRAN

1. Biodata Ketua serta Anggota Kelompok

I. Ketua Pelaksana Kegiatan

Nama Lengkap : Andriani Sara Kusumaningtyas  
NIM : B12.2010.01718  
Fakultas/Program Studi : Fakultas Ekonomi dan Bisnis-S1  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
Waktu Untuk Kegiatan PKM: 6 Jam/Minggu

Tanda Tangan

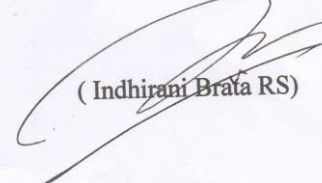


(Andriani Sara K.)

II. Anggota Satu

Nama Lengkap : Indhirani Brata RS  
NIM : B12.2010.01695  
Fakultas/Program Studi : Fakultas Ekonomi dan Bisnis-S1  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
Waktu Untuk Kegiatan PKM: 6 Jam/Minggu

Tanda Tangan



(Indhirani Brata RS)

III. Anggota Dua

Nama Lengkap : Annisa Setyawati P.  
NIM : B12.2010.01941  
Fakultas/Program Studi : Fakultas Ekonomi dan Bisnis-S1  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
Waktu Untuk Kegiatan PKM: 6 Jam/Minggu

Tanda Tangan

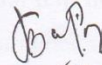


(Annisa Setyawati P.)

**Biodata dosen pendamping**

Nama lengkap : Bambang Minarso, SE, MSi, Akt  
Golongan : III B  
NIP : 0686.11.2007.340  
NIDN : 0611116904  
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli  
Fakultas/Progdi : Ekonomi/Akuntansi S-1  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro Semarang  
Alamat : Jl. Manggar No 8 Blora  
Telp/HP : 08112702671  
Email : bambang.minarso@dsn.dinus.ac.id

Semarang, 21 Oktober 2013



Bambang Minarso, SE, MSi, Akt

**LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN**

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga@	
<b>A</b>	<b>TAHAP PELATIHAN</b>			
	<b>Achievement Motivation Training</b>			
	Transportasi Pemateri	1 Orang	Rp 300.000	Rp 300.000
	Konsumsi	6 Orang	Rp 40.000	Rp 240.000
	Fee Pemateri	1 Orang	Rp500.000	Rp 500.000
	Penggandaan Panduan	3 Buah	Rp 50.000	Rp 150.000
	Jumlah			Rp 1.190.000
<b>B.</b>	<b>TAHAP PELAKSANAAN</b>			
	<b>Bahan Habis Pakai</b>			
	Umbi Talas	30 kg	Rp 20.000	Rp 600.000
	Plastik Pembungkus	8 kg	Rp 10.000	Rp 80.000
	Perasabuah-buahan	20kotak	Rp 4.000	Rp 80.000
	Kotak Pembungkus	40 kotak	Rp 3.000	Rp 120.000
	Kelapa	60 buah	Rp 6.000	Rp 360.000
	Gula Aren	16 kg	Rp 10.000	Rp 160.000
	Garam	1 bungkus	Rp 4.000	Rp 4.000
	Isi ulang air	15galon	Rp 15.000	Rp225.000
	Isi ulang tabung gas	16 tabung	Rp 13.000	Rp 208.000

	Jumlah			Rp1.837.000
	<b>Peralatan Tetap</b>			
	Cangkul	2 Buah	Rp 60.000	Rp 120.000
	Golok	3 buah	Rp 50.000	Rp 150.000
	Saringan	8buah	Rp 15.000	Rp 120.000
	Wajan	4buah	Rp 50.000	Rp 200.000
	Pisau	5 buah	Rp 15.000	Rp 75.000
	Spatula (kayu)	8buah	Rp 35.000	Rp 280.000
	Cetakan	10buah	Rp 15.000	Rp 150.000
	Sarung tangan plastik	10buah	Rp 5.000	Rp 50.000
	Mesin Pamarut Talas	2 buah	Rp 500.000	Rp1.000.000
	Baskom	8buah	Rp 30.000	Rp 240.000
	Kompur Gas	1 buah	Rp 350.000	Rp 350.000
	Tabung gas	2 buah	Rp 130.000	Rp 260.000
	Galon air	4buah	Rp 50.000	Rp200.000
	Kain lap	5 buah	Rp 20.000	Rp 100.000
	Celemek	6 buah	RP 25.000	Rp 150.000
	Jumlah			Rp3.600.000
<b>C. PELAPORAN</b>				
	Pembuatan proposal dan penggandaan	4 buah	Rp 50.000	Rp 200.000

	Pembuatan LPJ dan penggandaan	4 buah	Rp 30.000	Rp 120.000
	ATK kertas HVS	2 Rim	Rp. 35.000	Rp. 105.000
	ATK Tinta Printer	2 buah	Rp. 60.000	Rp. 120.000
	Flask Disk	1 buah	Rp. 200.000	Rp. 200.000
	Sewa Laptop	1x 2 bulan	Rp. 30.000	Rp. 300.000
	Printer	1 buah	Rp. 600.000	Rp. 600.000
	Jumlah			Rp1.645.000
<b>D</b>	<b>DOKUMENTASI</b>			
	Sewa kamera digital	1x 1 minggu	Rp. 450.000	Rp 450.000
	Cuci cetakFoto	100 lembar	Rp. 250.000	Rp. 250.000
	Jumlah			Rp. 700.000
<b>E</b>	<b>TRANSPORTASI</b>			
	Promosi produk	4bulan	Rp 250.000	Rp 1.000.000
	Transportasi pembelian bahan	4bulan	Rp100.000	Rp400.000
	Jumlah			Rp1.400.000
<b>F</b>	<b>PROMOSI</b>			
	Iklan di media cetak	1 bulan	Rp 100.000	Rp 400.000
	Cetak brosur, pamflet, selebaran	1 rim	Rp 500	Rp 250.000
	Cetak label produk	1 rim	Rp150.000/rim	Rp 150.000
	Jumlah			Rp 800.000



	<b>TOTAL BIAYA</b>	<b>Rp 12.022.000</b>
--	--------------------	----------------------

**LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ORGANISASI TIM PELAKSANA DAN PEMBAGIAN TUGAS**

<b>No</b>	<b>Nama /NIM</b>	<b>Program Studi</b>	<b>Bidang Ilmu</b>	<b>Alokasi Waktu (jam/minggu)</b>	<b>Uraian Tugas</b>
1	Andriani Sara Kusumaningtyas/ B12.2010.01718	S1 Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	Memimpin Semua Kegiatan
2	IndhiraniBrata RS / B12.2010.01695	S1 Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	Pembukuan
3	AnnisaSetyawati P./ B12.2010.01941	S1 Akuntansi	Ekonomi	20 jam/minggu	Mengelola Keuangan
4	Semua Anggota	Semua	Produksi	20 jam/minggu	Proses Produksi
5	Semua Anggota	Semua	Pemasaran	20 jam/minggu	Proses Pemasaran

7. Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana

## SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andriani Sara K

NIM : B12.2010.01718

Program Studi : S1 Akuntansi

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul:

**Dodol Talas Karya Rasa sebagai Makanan yang Bernilai Jual dan Bergizi Tinggi**

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2013 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 21 Oktober 2013


Yang Menyatakan,

Mengetahui, Pembantu Rektor/Ketua

Bidang kemahasiswaan.

  
Usman Sudhyo, SSi, M.KOM  
NIP : 06861011996100



  
Andriani Sara K.  
NIM : B12.2010.01718