



## **USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

### **JUDUL PROGRAM**

**Kripik Siruk (Sirih Dengan Daun Jeruk Purut) Pengganti Makanan Ringan  
Yang Menyehatkan**

**BIDANG KEGIATAN :**

**PKM - K**

Diusulkan oleh :

Ketua	: Ayuk Dwi Lestari	NIM D22.2011.01065 / 2011
Anggota	: 1). Faradila Ayu D.	NIM D22.2011.01051 / 2011
	2). Fatimah Alifah	NIM D22.2011.01055 / 2011
	3). Nugrahaning Pundi A.	NIM D22.2011.01079 / 2011

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO**

**SEMARANG**

**2013**

### PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Kripik Siruk (Sirih Dengan Daun Jeruk Purut) Sebagai Pengganti Makanan Ringan Yang Menyehatkan
2. Bidang Kegiatan :  PKM-P  PKM-K  PKM-KC  
 PKM-T  PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Ayuk Dwi Lestari  
b. NIM : D22.2011.01065  
c. Jurusan : D3 RMIK  
d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang  
e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Kuripan Baru RT 06/04 ngadirgo mijen semarang / 08995588745  
f. Alamat email : esta.0592@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
- a. Nama Lengkap dan Gelar : Agung Sedayu, SE, MM  
b. NIDN : 0621058102  
c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Pramuka no. 1
6. Biaya Kegiatan Total :  
a. Dikti : Rp 7.310.000,-  
b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Semarang, Oktober 2013

Menyetujui  
Program Studi

**(Arif Kurniadi, M.Kom)**  
NPP: 0686.11.1999.173

Wakil Rektor Bidang  
Kemahasiswaan

**(Usman Sudibyo, Ssi., M.KOM)**  
NPP: 0686.11.1996.100

Ketua Pelaksana Kegiatan

**(Ayuk Dwi Lestari)**  
NIM. D22.2011.01065

Dosen Pendamping

**(Agung Sedayu, SE, MM)**  
NIDN: 0621058102

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
RINGKASAN	1
A. BAB 1 PENDAHULUAN .....	2
B. LATAR BELAKANG MASALAH.....	2
C. PERUMUSAN MASALAH .....	3
D. TUJUAN .....	3
E. LUARAN YANG DIHARAPKAN .....	3
F. KEGUNAAN.....	3
G. BAB 2 GAMBARAN UMUM RANCANGAN USAHA .....	4
H. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	4
I. BAB 3 METODE PELAKSANAAN.....	6
J. BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	7
I. ANGGARAN KEGIATAN.....	7
J. JADWAL KEGIATAN.....	7
K. LAMPIRAN.....	8

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Label produk kripik siruk dan hasil produk.....	3
---	---

### **Ringkasan Kripik Siruk (Sirih dengan Daun Jeruk Purut)**

Daun sirih merupakan salah satu tanaman herbal asli Indonesia yang telah dikenal selama ratusan tahun. Selain sebagai pengobatan sirih juga dimanfaatkan pencegahan dan pemulihan stamina serta kosmetik. Daun sirih termasuk sebagai tanaman obat (fitofarmaka) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Daun sirih memiliki khasiat yang tinggi dalam menyembuhkan berbagai penyakit. Khasiat yang dimilikinya antara lain menghambat terjadinya mimisan sampai diare dan sakit gigi. Berdasarkan berbagai literatur, beberapa penyakit yang dapat diobati dengan daun sirih selain kencing manis, daun sirih sering dimanfaatkan sebagai obat alternatif ambeien, peradangan, asam urat, darah tinggi, kelelahan dan maag. Minyak atsiri yang terdapat pada daun sirih mengandung minyak terbang (betlephenol), seskuioterpen, pati diastase, gula dan zat samak kavikol yang memiliki daya mematikan kuman, antioksidasi dan fungisida, anti jamur.

Ide pemanfaatan daun sirih dan daun jeruk muncul ketika melihat banyak makanan yang dijual dipasaran mengandung bahan yang berbahaya. Untuk itu penulis membuat suatu cemilan makanan ringan yang menyehatkan. Selain itu pengolahan kripik ini sangat berbeda karena campuran daun jeruk purut yang beraroma khas membuat kripik ini mempunyai cita rasa tersendiri. Selain itu manfaat kesehatan yang tinggi menjadi prospek baru wirausaha mahasiswa untuk mempermudah masyarakat dalam mengkonsumsi tanaman obat yang besar manfaatnya bagi kesehatan. Kripik siruk ini merupakan makanan ringan yang mudah dicerna tentunya memiliki banyak manfaat bagi yang mengkonsumsinya. Banyaknya manfaat dari kripik siruk ini dapat menjadi alternatif cemilan menyehatkan disaat nonton tv bersama keluarga dan teman – teman.

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Daun jeruk purut dikenal dengan wangi dan rasanya yang khas. Daun jeruk purut juga banyak digunakan sebagai penyedap, yang dijadikan bumbu rempah. Aroma wangi tersendiri dapat menggugah selera. Selain itu daun jeruk purut mempunyai manfaat mengatasi badan lelah sesudah bekerja badan letih sehabis sakit. Kandungan yang terdapat dalam daun jeruk purut terdiri dari minyak atsiri cintronelal (80%) dan sisanya adalah citronelol (10%), nerol dan limonene.

Daun sirih merupakan salah satu tanaman herbal asli Indonesia yang telah dikenal selama ratusan tahun. Selain sebagai pengobatan sirih juga dimanfaatkan pencegahan dan pemulihan stamina serta kosmetik. Daun sirih termasuk sebagai tanaman obat (fitofarmaka) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Daun sirih memiliki khasiat yang tinggi dalam menyembuhkan berbagai penyakit. Khasiat yang dimilikinya antara lain menghambat terjadinya mimisan sampai diare dan sakit gigi. Berdasarkan berbagai literatur, beberapa penyakit yang dapat diobati dengan daun sirih selain kencing manis, daun sirih sering dimanfaatkan sebagai obat alternatif ambeien, peradangan, asam urat, darah tinggi, kelelahan dan maag. Minyak atsiri yang terdapat pada daun sirih mengandung minyak terbang (eugenol), seskuiterpen, pati diastase, gula dan zat samak kavikol yang memiliki daya mematikan kuman, antioksidasi dan fungisida, anti jamur.

Ide pemanfaatan daun sirih dan daun jeruk muncul ketika melihat banyak makanan yang dijual dipasaran mengandung bahan yang berbahaya. Untuk itu penulis membuat suatu cemilan makanan ringan yang menyehatkan. Selain itu pengolahan kripik ini sangat berbeda karena campuran daun jeruk purut yang beraroma khas membuat kripik ini mempunyai cita rasa tersendiri. Selain itu manfaat kesehatan yang tinggi menjadi prospek baru wirausaha mahasiswa untuk mempermudah masyarakat dalam mengkonsumsi tanaman obat yang besar manfaatnya bagi kesehatan. Kripik sirih ini merupakan makanan ringan yang mudah dicerna tentunya memiliki banyak manfaat bagi

yang mengkonsumsinya. Banyaknya manfaat dari kripik siruk ini dapat menjadi alternatif cemilan menyehatkan disaat nonton tv bersama keluarga dan teman – teman.

## **B. Perumusan Masalah**

Masalah yang akan dibahas :

1. Bagaimana cara mengolah Kripik Siruk (Sirih dengan daun jeruk purut) sebagai cemilan yang menyehatkan dan mempunyai nilai jual tinggi ?
2. Bagaimana memperkenalkan Kripik Siruk (sirih dengan daun jeruk purut) yang terkenal pahit serta belum populer kepada masyarakat ?

## **C. Tujuan**

Tujuan dari program ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan Kripik Siruk (Sirih dengan daun jeruk purut) yang mempunyai nilai jual dan menyehatkan.
2. Mengoptimalkan pemanfaatan daun sirih yang banyak tumbuh di lingkungan sekitar.
3. Meningkatkan kemampuan kreatifitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
4. Memberikan makanan ringan yang menyehatkan bagi masyarakat.

## **D. Luaran Yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari PKM kewirausahaan ini adalah :

1. Terciptanya usaha bisnis kuliner baru yang menguntungkan serta kreatif dan inovatif.
2. Memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan ringan yang menyehatkan.
3. Dapat dijadikan artikel kewirausahaan.

## **E. Kegunaan**

Kegunaan dari program kreatifitas mahasiswa ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan kreatifitas serta inovasi mahasiswa dalam berwirausaha.
2. Menjadikan peluang usaha dan memperoleh profit.
3. Sebagai salah satu pilihan makanan ringan yang menyehatkan karena banyak manfaatnya.

## BAB II

### Gambaran Umum Rencana Usaha

#### A. Gambaran Umum Rencana Usaha



**Gambar 1 label produk kripik siruk dan hasil jadi produk**

Usaha produk kripik siruk ini akan direncanakan di kota Semarang, dengan alasan penduduk yang padat memiliki potensi besar berwirausaha. Selain itu bahan baku yang didapat juga mudah karena wilayah Semarang yang tidak terlalu panas. Sehingga budi daya sirih sangat mudah dikembangkan. Selain itu, masih banyak orang yang belum tau pemanfaatan kripik siruk ini bisa dijadikan makanan ringan yang menyehatkan serta memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Sehingga usaha ini akan dapat memperoleh profit yang tinggi.

Segmen pasar produk olahan kripik siruk ini tidak memandang usia. Tua, muda, besar atau kecil dapat mengonsumsi oleh semua kalangan. Hal tersebut dikarenakan manfaat dari mengonsumsi kripik tersebut dapat mencegah dan mengobati berbagai jenis penyakit serta juga dapat menghilangkan bau badan. Selain itu dengan adanya



cemilan kripik siruk ini masyarakat bisa lebih teliti dalam memilih olahan cemilan yang banyak manfaatnya terutama untuk keluarga. Karena sering kali dijumpai banyak olahan makanan ringan yang mengandung bahan berbahaya.

Daun sirih merupakan salah satu tanaman herbal asli Indonesia yang telah dikenal selama ratusan tahun. Selain sebagai pengobatan sirih juga dimanfaatkan pencegahan dan pemulihan stamina serta kosmetik. Daun sirih termasuk sebagai tanaman obat (fitofarmaka) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Daun sirih memiliki khasiat yang tinggi dalam menyembuhkan berbagai penyakit. Khasiat yang dimilikinya antara lain menghambat terjadinya mimisan sampai diare dan sakit gigi. Berdasarkan berbagai literatur, beberapa penyakit yang dapat diobati dengan daun sirih selain kencing manis, daun sirih sering dimanfaatkan sebagai obat alternatif ambeien, peradangan, asam urat, darah tinggi, kelelahan dan maag. Minyak atsiri yang terdapat pada daun sirih mengandung minyak terbang (betlephenol), seskuiterpen, pati diastase, gula dan zat samak kavikol yang memiliki daya mematikan kuman, antioksidasi dan fungisida, anti jamur.

Daun jeruk purut dikenal dengan wangi dan rasanya yang khas. Daun jeruk purut juga banyak digunakan sebagai penyedap, yang dijadikan bumbu rempah. Aroma wangi tersendiri dapat menggugah selera. Selain itu daun jeruk purut mempunyai manfaat mengatasi badan lelah sesudah bekerja badan letih sehabis sakit. Kandungan yang terdapat dalam daun jeruk purut terdiri dari minyak astriri cintronelal (80%) dan sisanya adalah citronelol (10%), nerol dan limonene.

## BAB III

### METODE PELAKSANAAN

#### 1. Rancangan produk dan Uji coba produk

Dalam tahapan ini rancangan produk disesuaikan dengan kemasan dan logo produk.

Melakukan uji coba dengan menimbang komposisi yang tepat agar **KRIPIK SIRUK** ini mempunyai cita rasa yang pas.

#### 2. Survey lapangan

Tahapan ini merupakan tahapan dimana kita menyewa tempat untuk penjualan **KRIPIK SIRUK** dimana tempat tersebut yang strategis dan banyak pengunjung. Serta membagikan sample kepada beberapa orang secara gratis serta meminta pendapat apa kekurangan produk yang sudah dibuat.

#### 3. Pembuatan produk dan desain label

Pada tahap pembuatan desain label yaitu :

1. Kemasan pada kripik siruk ini terbagi menjadi 2 varian yang berbeda.
2. Mengemas produk sesuai varian.
3. Desain varian sesuai dengan ukuran dan tampilan desain label yang menarik.

#### 4. Pemasaran dan penjualan produk

Pengenalan awal produk yang dilakukan pada minggu pertama dan minggu selanjutnya serta pemasaran kepada masyarakat.

#### 5. Evaluasi produk

Tahapan terakhir adalah evaluasi produk, setelah produk dipasarkan apakah produk tersebut dapat meningkatkan konsumen dan jumlah penjualan.

## BAB IV

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### A. Anggaran Biaya

	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
<b>1</b>	<b>Peralatan penunjang</b>	<b>Rp 1.830.000</b>
<b>2</b>	<b>Bahan habis pakai</b>	<b>Rp 2.960.000</b>
<b>3</b>	<b>Perjalanan, tempat produksi ke tempat distributor</b>	<b>Rp 250.000</b>
<b>4</b>	<b>Lain – lain :Promosi, dokumentasi, pelaporan</b>	<b>Rp 2.270.000</b>
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 8.310.000</b>

#### B. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Persiapan bahan																
2	Persiapan peralatan																
3	Produksi																
4	Promosi																
5	Pemasaran																
6	Evaluasi																

#### C. Daftar Pustaka

Mursito, B. dan Heru P:”Tanaman Hias Berkhasiat Obat”, halaman 59-60. Jakarta. Penebar Swadaya. 2002

*Lampiran 1***NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA****a. Ketua Pelaksana Kegiatan**

1. Nama Lengkap : Ayuk Dwi Lestari
2. NIM : D22.2011.01065
3. Fakultas/ Progdil : Kesehatan / D3 RMIK
4. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
5. Waktu untuk kegiatan PKM : 8 jam/minggu
6. E-mail : esta.0592@gmail.com
7. No. HP : 089 955 887 45
8. Riwayat Organisasi

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	Wartadinus / Pers kampus	Reporter	2012 – 2013
2	KSR PMI unit Udinus	Bendahara	2013 – 2014
3	Wartadinus / pers kampus		2013 – 2014

9. Pertemuan Ilmiah
  - Pelatihan Program Kreatifitas Mahasiswa
  - Seminar Penanggulangan bencana dari BPBD 2012
10. Penulisan Ilmiah
  -
11. Prestasi
  -

Ketua Pelaksana Kegiatan



( Ayuk Dwi Lestari )  
NIM. D22.2011.01065

**NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA**

**a. Anggota Peneliti 1**

1. Nama Lengkap : Faradila Ayu Dinirahmanda
2. NIM : D22.2011.01051
3. Fakultas/ Progdil : Kesehatan/ D3 RMIK
4. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
5. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 jam/minggu
6. E-mail : Faradinirahmanda@gmail.com
7. No. HP : 085 727 863 823
8. Riwayat Organisasi

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	BEM	PIP (pendidikan dan ilmu pengetahuan)	2012 – 2013

9. Pertemuan Ilmiah

-

10. Penulisan Ilmiah

-

11. Prestasi

-

Anggota Pelaksana Kegiatan



( Faradila Ayu D )

NIM. D22.2011.01051

**NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA**

**a. Anggota Peneliti 2**

1. Nama Lengkap : Fatimah Alifah
2. NIM : D22.2011.01055
3. Fakultas/ ProgdI : Kesehatan/ D3 RMIK
4. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
5. Waktu untuk kegiatan PKM : 5 jam/minggu
6. E-mail : fatimah.alifah@yahoo.co.id
7. No. HP : 085 641 370 883
8. Riwayat Organisasi

No	Pengalaman Organisasi	Jabatan	Periode
1	Wartadinus / pers kampus	Redaktur pelaksana	2012 – 2013
2	Himpunan Mahasiswa / HM	Anggota	2012 – 2013

9. Pertemuan Ilmiah

-

10. Penulisan Ilmiah

-

11. Prestasi

-

Anggota Pelaksana Kegiatan



( Fatimah Alifah )

NIM. D22.2011.01055

**NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA****a. Anggota Peneliti 3**

- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Nama Lengkap             | : Nugrahaning Pundi Astanti   |
| 2. NIM                      | : D22.2011.01079              |
| 3. Fakultas/ Progd          | : Kesehatan/ D3 RMIK          |
| 4. Perguruan Tinggi         | : Universitas Dian Nuswantoro |
| 5. Waktu untuk kegiatan PKM | : 5 jam/minggu                |
| 6. E-mail                   | : pupunpundi@gmail.com        |
| 7. No. HP                   | : 085 740 367 678             |
| 8. Riwayat Organisasi       |                               |
| 9. Pertemuan Ilmiah         | -                             |
| 10. Penulisan Ilmiah        | -                             |
| 11. Prestasi                | -                             |

Anggota Pelaksana Kegiatan



( Nugrahaning Pundi A )

NIM. D22.2011.01079

*Lampiran 2***RESEP PEMBUATAN KRIPIK SIRUK (srih dengan daun jeruk purut)**

Bahan :

1. Daun sirih
2. Garam
3. Telur
4. Daun salam
5. Lengkuas
6. Daun jeruk
7. Tepung beras
8. Tambar
9. Kemiri
10. Bawang putih
11. Kencur
12. Minyak goreng

**Cara pembuatan KRIPIK SIRUK:**

1. Daun sirih diambil daunnya saja.
2. Cuci daun sirih dengan air bersih.
3. Rebus daun sirih dengan daun salam dan lengkuas untuk menghilangkan bau dan rasa pahit kurang lebih 3-5 menit.
4. Setelah direbus cuci kembali dan jemur daun sirih sampai agak kering.
5. Membuat bumbu yang dihaluskan (bawang putih,kencur,kemiri,tambar,garam) untuk adonan kripik dan tambahkan irisan daun jeruk.
6. Celupkan daun sirih ke adonan yang sudah dibuat.
7. Goreng daun sirih dan tiriskan.
8. Setelah dingin kripik daun sirih siap di kemas.



## Lampiran 5

## 1. Peralatan penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Pisau	Untuk mengupas bumbu dan memotong daun jeruk	2 buah	Rp 10.000	Rp 20.000
Baskom	Membuat adonan untuk kripik	4 buah	Rp 10.000	Rp 40.000
Tirisan	Meniriskan kripik sebelum digoreng	4 buah	Rp 10.000	Rp 40.000
Tampah	Untuk menjemur daun sirih setelah direbus	10 buah	Rp 10.000	Rp 100.000
Wajan besar	Untuk menggoreng kripik siruknya	2 buah	Rp 100.000	Rp 200.000
Panci besar	Merebus daun sirih yang dicampur dengan salah dan lengkuas	2 buah	Rp 75.000	Rp 150.000
Serokan	Mengangkat kripik setelah digoreng	3 buah	Rp 30.000	Rp 90.000
Cutik	Memblak balik kripik saat digoreng	3 buah	Rp 10.000	Rp 30.000
Ember	Untuk mencuci daun sirih sebelum dan sesudah direbus	4 buah	Rp 20.000	Rp 80.000
Kompor	Untuk merebus dan menggoreng daun sirih	2 buah	Rp 350.000	Rp 700.000
Tabung gas	Untuk memasak	2 buah	Rp15.000	Rp 30.000
Cobek	Menghaluskan bumbu kripik	2 buah	Rp 25.000	Rp 50.000
Alat Pres	Untuk pres kemasan kripik	1 buah	Rp 150.000	Rp 150.000
Timbangan	Untuk menimbang kripik sebelum dikemas	1 buah	Rp 100.000	Rp 100.000
Kain lap	Untuk mengangkat panci setelah direbus atau wajan agar tidak panas	5 buah	Rp 10.000	Rp 50.000

<b>SUB TOTAL (Rp)</b>	<b>Rp 1.830.000</b>
-----------------------	---------------------

## 2. Bahan Habis pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Daun Sirih	Bahan utama pembuatan kripik	250 ikat	Rp 4.000	Rp 1.000.000
Garam	Member rasa gurih pada kripik	10 bungkus	Rp 5.000	RP 50.000
Telur	Agar kripik renyah	10 kg	Rp 15.000	Rp 150.000
Daun salam	Penghilang bau daun sirih	5 ikat	Rp 5.000	Rp 25.000
Lengkuas	Penghilang bau daun sirih	5 kg	Rp 5.000	Rp 25.000
Daun jeruk	Sebagai aroma kripik	2 kg	Rp 10.000	Rp 20.000
Tepung Beras	Pembuat adonan kripik	50 kg	Rp 10.000	Rp 500.000
Tumbar	Bumbu kripik yang dihaluskan	1 kg	Rp 20.000	Rp 20.000
Kemiri	Bumbu kripik yang dihaluskan	3 kg	Rp 50.000	Rp 150.000
Bawang putih	Bumbu kripik yang dihaluskan	5 kg	Rp 50.000	Rp 250.000
Kencur	Bumbu kripik yang dihaluskan	3kg	Rp 15.000	Rp 45.000
Penyedap rasa	Membuat gurih kripik	5 bungkus	Rp 5.000	Rp 25.000
Minyak goreng	Untuk menggoreng kripik	20 liter	Rp 15.000	Rp 300.000
Kantong plastik 1 kg	Kemasan kripik	10 pak	Rp 10.000	Rp 100.000
Kantong plastik 2 kg	Kemasan kripik	10 pak	Rp 15.000	Rp 150.000
Kantong plastik hitam	Kemasan / packing kripik	10 pak	Rp 15.000	Rp 150.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>				<b>Rp 2.960.000</b>

## 3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
Survey harga alat dan bahan	Untuk mengetahui harga alat dan bahan di pasar atau distributor	2 orang	Rp 50.000	Rp 100.000
Beli alat dan bahan	Membeli bahan dan alat	3 orang	Rp 50.000	Rp 150.000
SUB TOTAL (Rp)				<b>Rp 250.000</b>

## 4. Lain - lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
<b>PELAPORAN</b>				
Pembuatan proposal	Membuat pelaporan dari produk	4 buah	Rp 20.000	Rp 80.000
Penggunaan LPJ	Mengetahui pengeluaran dan hasil yang dicapai	4 buah	Rp 20.000	Rp 80.000
ATK kertas HVS	Untuk ngeprint pelaporan	2 rim	Rp. 30.000	Rp 60.000
ATK Tinta Printer	Untuk isi printer	2 buah	Rp. 50.000	Rp 100.000
Flask Disk	Menyimpan data	1 buah	Rp. 75.000	Rp 75.000
Printer	Untuk ngeprint	1 buah	Rp. 500.000	Rp 500.000
SUB TOTAL (Rp)				<b>Rp 895.000</b>
<b>DOKUMENTASI</b>				
Sewa camera digital	Sebagai bukti bahwa produksi sudah dijalankan	1 x 1 minggu	Rp 100.000	Rp 100.000
Print foto	Lampiran pelaporan	50 lembar	Rp 3.500	Rp 175.000

SUB TOTAL (Rp)				<b>Rp 275.000</b>
<b>PROMOSI</b>				
Iklan di media cetak	Untuk promosi	2 minggu	Rp 50.000	Rp 100.000
Cetak brosur dan pamflet	Untuk promosi produk	1 rim		Rp 500.000
Cetak label produksi	Untuk kemasan	1 rim	Rp 100.000/rim	Rp 100.000
Pemasaran	Pemasaran produk	1 paket	Rp 400.000	Rp 400.000
SUB TOTAL (Rp)				<b>Rp 1.100.000</b>
TOTAL (keseluruhan)				<b>Rp 7.310.000</b>

Peralatan dapat digunakan minimal tiga tahun. Jika satu minggu produksi dilakukan dua kali, maka dalam tiga tahun sebanyak =  $2 \times 4 \text{ minggu} \times 36 \text{ bulan} = 288$  kali produksi. Sehingga biaya investasi adalah  $\text{Rp } 1.830.000 : 288 = \text{Rp } 6354,2$  per satu kali produksi di bulatkan menjadi  $\text{Rp } 6.500,-$

Dari bahan diatas penyusutan bahan dasar sebesar 150ikat untuk kemasan kecil dan 100 ikat untuk kemasan besar, sehingga dari komposisi bahan tersebut dibuat kemasan kecil dengan harga dasar penjualan kripik siruk ini adalah  $\text{Rp } 10.000 / \text{kemasan}$ . Jadi hasil penjualan  $300 \times \text{Rp } 10.000 = \text{Rp } 3.500.000,-$ . Secara sederhana, modal kerja per produksi adalah (biaya investasi + biaya operasional) =  $\text{Rp } 6.500 + \text{Rp } 2.535.000,- = \text{Rp } 2.541.500,-$ . Keuntungan kemasan kecil : Penjualan – modal kerja =  $\text{Rp } 3.000.000 - \text{Rp } 2.535.500 = \text{Rp } 464.500,-$   
 Kemasan besar dengan harga  $\text{Rp } 25.000 / \text{kemasan}$ . jadi  $120 \times \text{Rp } 25.000 = \text{Rp } 3.000.000,-$ .  
 Modal per produksi (biaya investasi + biaya operasional)  $\text{Rp } 6.500 + \text{Rp } 2.535.000,- = \text{Rp } 2.541.500$ .  
 Keuntungan kemasan besar Penjualan – modal kerja =  $\text{Rp } 3.000.000 - \text{Rp } 2.541.500 = \text{Rp } 458.500,-$

*Lampiran 6***SUSUNAN ORGANISASI**

<b>No.</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Nama Anggota</b>
1.	Ketua	Ayuk Dwi Lestari
2.	Sekretaris	Faradila Ayu D
3.	Bendahara	Fatimah Alifah
4.	Bidang Pemasaran dan Pengemasan	Nugrahaning Pundi A