



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**Meningkatkan Minat Kewirausahaan Mahasiswa Melalui  
Pengembangan Usaha Agar-agar “LINGGIS” Kulit Manggis**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh:

Kurniawan Adhi W.	A12.2011.04223
Rangga Eka	A14.2012.01453
Deasy Permata Sari	A12.2010.04110
Tinton Ramadhan	B12.2011.02438

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO  
SEMARANG  
2013**

**LEMBAR PENGESAHAN  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : Meningkatkan Minat Kewirausahaan Mahasiswa Melalui Pengembangan Usaha Agar - Agar "LINGGIS" Kulit Manggis.
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Kurniawan Adhi Wicaksono
  - b. NIM : A12.2011.04223
  - c. Jurusan : Sistem Informasi
  - d. Universitas : Dian Nuswantoro
  - e. Alamat Rumah/HP : Jln. Sidomukti VI/42 Tlogosari  
50197 Semarang / 089669012011
  - f. Alamat e-mail : kurniawan.adhie5758@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan: 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Ika Novita Dewi, MCS
  - b. NIDN : 0619118701
  - c. Alamat Rumah : Jl. Mayjend Sutoyo no. 614 rt 17 rw 06 Pekalongan
  - d. No Hp : 085640024084
6. Biaya Kegiatan Total Dikti : **Rp 12,099,000**
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Menyetujui,  
Ketua Prodi Pembimbing Unit Kegiatan Siswa

(Sri Winarno, M.Kom)  
NIP. 0686.11.1998.142

Wakil Rektor Bidang Akademik  
dan Kemahasiswaan

(Usman Sudibyo, S.Si., M.Kom)  
NIP. 0686.11.1996.100

Semarang, 15-September -2013  
Ketua Pelaksana Kegiatan

( Kurniawan Adhi Wicaksono )  
NIM. A12.2011.04223

Dosen Pendamping

( Ika Novita Dewi, MCS )  
NIDN. 619118701

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG MASALAH**

MANGGIS (*Garcinia mangostana L.*) pada umumnya dikenal sebagai tanaman budidaya. Asal-usul manggis diduga berasal dari Asia Tenggara, mungkin dari Indonesia (Pulau Kalimantan). Tanaman manggis menyebar ke timur sampai ke Papua Nugini dan Kepulauan Mindanau (Filipina), dan ke utara melalui Semenanjung Malaysia menyebar terus ke Thailand bagian selatan, Myanmar, Vietnam, dan Kamboja. Tanaman manggis telah dikenal oleh para peneliti dari Barat sejak awal tahun 1631. Menurut Cox (1976), genus *Garcinia* merupakan genus yang terbesar (lebih dari 400 spesies), 40 spesies dapat dimakan dan banyak dijumpai di Pulau Kalimantan.

Kulit manggis ini mengandung senyawa xanton yang meliputi mangostin, mangostenol, mangostinon A, mangostenon B, trapezifolixanthone, tovophyllin B, alfamangostin, beta mangostin, garcinon B, mangostanol, flavonoid epicatechin, dan gartanin. Xanton dalam kulit manggis selain sebagai antioksidan ternyata juga mampu melawan beberapa jenis kanker seperti kanker hati, pencernaan, paru-paru serta ampuh mengatasi penyakit tuberkulosis (TBC), asma, leukemia, serta sebagai antiinflamasi dan antidiare. Tidak hanya itu kulit manggis juga dapat mengatasi jantung koroner dan meningkatkan daya tahan tubuh, terutama bagi pengidap HIV/AIDS. Ekstrak kulit manggis mempunyai aktivitas melawan sel kanker payudara, lever, dan leukemia. Juga biasa digunakan sebagai antihistamin, antiinflamasi, menekan sistem saraf pusat, dan penurun tekanan darah tinggi.

Sekarang sudah banyak pemanfaatan manggis mulai dari buah, batang, daun, getah dan kulit. Kebanyakan orang lebih fokus terhadap isi buah tanpa memanfaatkan kulitnya, karena kulit manggis tebal dan rasanya pahit sehingga dibuang begitu saja. Tanpa disadari kulit manggis mengandung berbagai khasiat yang dapat diolah kembali untuk diambil manfaatnya bagi kesehatan tubuh.

Untuk meningkatkan minat konsumsi kulit manggis yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh ini, maka dilakukan sebuah inovasi dalam

penyajianya, yaitu dengan cara diolah menjadi agar-agar. Kulit manggis memiliki rasa yang pahit diolah menjadi agar-agar yang mempunyai rasa manis, dan juga bias dikonsumsi oleh anak-anak dan kaum muda sebagai jajanan yang menyehatkan.

Untuk menarik minat anak – anak, agar – agar kulit manggis (linggis) ini akan diolah menjadi agar-agar yang memiliki aneka rasa seperti coklat, orange, melon, strawberry, dan beraneka macam warna seperti coklat, orange, hijau, merah. Agar - agar akan dicetak dengan bentuk yang unik seperti hewan, ataupun tokoh kartun. Daging buah manggis juga dimanfaatkan sebagai hiasan agar tidak ada yang terbuang dari buah manggis tersebut.

Bagi kaum muda agar-agar akan dicetak bentuk hati, dan dihiasi dengan buttercream, meses warna warni , sehingga dapat menjadi bingkisan yang menarik bagi teman, ataupun kerabat.

Pembuatan agar – agar linggis ini bisa dimanfaatkan oleh mahasiswa sebagai sarana untuk berlatih menjadi seorang wirausahawan dengan berwirausaha dan menghasilkan suatu produk dapat mendorong kreatifitas mahasiswa dalam menciptakan produk yang unik dan menarik, serta mencari cara dalam memasarkannya. Mengembangkan minat kewirausahaan bagi mahasiswa dapat melatih kemampuan dalam berkreaitifitas dan berinovasi, baik dari produk yang diciptakan maupun teknik pemasaran yang dilakukan.

## **B. PERUMUSAN MASALAH**

Bagaimanakah cara menarik minat berwirausaha bagi mahasiswa melalui produk kreasi hasil olahan kulit manggis?

## **C. TUJUAN**

Meningkatkan minat berwirausaha mahasiswa untuk menghasilkan produk yang inovatif dan kreatif dari kulit manggis, sehingga kulit manggis menjadi bahan makanan olahan yang menyehatkan.

## **D. KEGUNAAN**

Usaha ini memiliki beberapa nilai guna sebagai berikut :

1. Memberikan kesempatan mahasiswa untuk mengembangkan minat dan kemampuan berwirausaha.
2. Meningkatkan kemampuan berfikir kreatif dan inovatif.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **A. Produk**

Produk ini merupakan pengembangan dari pengolahan kulit manggis dengan agar – agar karena agar – agar memiliki rasa manis sehingga banyak masyarakat yang menikmatinya sebagai pencuci mulut. Kreasi agar – agar linggis ini tidak hanya menjadi makanan pencuci mulut, tetapi juga menjadi makanan yang berkhasiat untuk tubuh. Keunggulan dari produk ini adalah mengangkat kelebihan kulit manggis sebagai makanan berkhasiat yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Agar – agar Linggis ini mempunyai dua varian, yaitu :

1) “Agar – agar Linggis” boneka

Agar – agar yang berbentuk hewan ataupun tokoh kartun dengan pilihan rasa coklat, strawberry, melon dan orange. Dengan dihiasi buah manggis, butttercream, dan meses warna warni.

2) “Agar – agar Linggis” Cinta

Agar – agar yang berbentuk hati dengan pilihan rasa coklat, strawberry, melon dan orange. Dengan dihiasi buah manggis, butttercream, dan meses warna warni.

#### **B. Lokasi Pemasaran**

Pemasaran agar – agar Linggis ini dilakukan dengan mendirikan stand yang berada di Jl. Tlogosari Raya no.79 dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut strategis berada di perumahan padat penduduk dan sering dilewati oleh penduduk dari perumahan padat penduduk sekitarnya seperti Dempel Baru, Malang Sari , Padi Raya dan Merpati.

#### **C. Peluang Pasar**

Sasaran konsumen agar – agar Linggis ini adalah :

1. Anak – anak

Untuk menarik minat anak – anak supaya tertarik membeli agar – agar ini, maka dicetak dengan bentuk hewan dan tokoh kartun, serta warna yang menarik. Juga

di beri butter cream, meses warna – warni dan daging buah manggis sebagai penghias.

## 2. Kaum muda

Untuk menarik minat kaum muda supaya tertarik membeli agar – agar ini, maka dicetak dengan bentuk hati diberi butter cream, meses warna – warni dan daging buah manggis sebagai penghias sehingga dapat menjadi bingkisan menarik bagi teman ataupun kerabat.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **A. Metode Pelaksanaan Produksi**

##### 1) Bahan – bahan

- agar – agar bubuk
- gula pasir
- air
- buah manggis
- Butter cream
- Meses warna – warni

##### 2) Alat – alat

- Serbat
- Pisau
- Baskom
- Blender
- Panci
- Isi ulang gas
- Ember
- Cetakan agar – agar
- Sendok pengaduk
- Gelas
- Nampan besar
- Lemari es
- Kompor gas

##### 3) Langkah pembuatan

- Kerok kulit buah Manggis di bagian dalam dengan menggunakan sendok. hindari bagian yang berwarna hitam atau getah kuning agar tidak terasa pahit.



- Masukkan kulit manggis, dan air dan gula kedalam blender.
- Lalu Rebus jus kulit buah manggis ke dalam panci, masukkan agar – agar bubuk tambahkan sisa air , aduk –aduk hingga mendidih
- Agar – agar siap dicetak, masukan lemari pendingin, setelah dingin hiasi dengan butter cream dan meses warna dan beri daging buah manggis.
- Agar-agar siap disajikan.

## **B. Metode Pelaksanaan Promosi**

### 1) Secara Langsung

Penyebaran informasi secara langsung dilakukan oleh kelompok “Agar – agar Linggis ” dengan cara promosi :

#### a. mulut ke mulut

Cara promosi demikian dimulai pada teman – teman. Dengan begitu diharapkan dapat memberi kejelasan produk yang lebih efektif dan setelah itu, di harapkan konsumen akan dapat menyebarkan keunggulan produk ini kepada lebih banyak orang.

#### b. SMS

Cara promosi ini cukup mudah, yaitu dengan mengirimkan SMS ke teman- teman yang dapat dilakukan dengan mudah dan 24 jam.

### 2) Secara Tidak Langsung

Pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan dalam beberapa bentuk kegiatan, diantaranya penyebaran brosur dan leaflet, penempelan poster, pemasangan spanduk, dan pemasangan banner produk “Agar – Agar Linggis” akan menggambarkan keunggulan produk kami dalam media promosi tersebut yang secara otomatis juga akan menyertakan nomor telepon untuk memudahkan konsumen yang akan meminta pesanan.

3) Sarana Teknologi dan Informasi

Promosi dapat dilakukan melalui jejaring sosial seperti facebook dan twitter.

Selain itu promosi juga dapat dilakukan melalui blog.

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

**A. RANCANGAN BIAYA**

**1) Biaya bahan pokok**

No	Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
1	Buah Manggis	8	Kg	Rp 25,000	Rp 200,000
2	Agar-Agar Bubuk	50	Bungkus	Rp 5,000	Rp 250,000
3	Gula Pasir	10	Kg	Rp 17,000	Rp 170,000
4	Air	4	Galon	Rp 5,000	Rp 20,000
5	Buter Cream	1	Kg	Rp 70,000	Rp 70,000
6	Meses Warna	0.5	Kg	Rp 70,000	Rp 35,000
7	Kemasan Plastik	200	Buah	Rp 1,000	Rp 200,000
				Jumlah	<b>Rp 945,000</b>

**2) Biaya Peralatan**

no	jenis	jumlah	satuan	harga satuan	harga total
1	serbet	2	buah	Rp 7,000	Rp 14,000
2	pisau	3	buah	Rp 8,000	Rp 24,000
3	sendok pengaduk	2	buah	Rp 25,000	Rp 50,000
4	piring	1	lusin	Rp 35,000	Rp 35,000
5	baskom	3	buah	Rp 30,000	Rp 90,000
6	blender	1	buah	Rp 350,000	Rp 350,000
7	panci	2	buah	Rp 50,000	Rp 100,000
8	isi ulang gas	3	tabung	Rp 17,000	Rp 51,000
9	ember	2	buah	Rp 35,000	Rp 70,000
10	cetakan agar	15	buah	Rp 8,000	Rp 120,000
11	nampan besar	1	buah	Rp 25,000	Rp 25,000
12	sewa lemari es	3	bulan	Rp 300,000	Rp 900,000
13	sewa kompor gas	3	bulan	Rp 150,000	Rp 450,000
				Jumlah	<b>Rp 2,279,000</b>

### 3) Biaya Promosi

No	Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
1	Brosur	150	Lembar	Rp 700	Rp 105,000
2	Spanduk	2	Buah	Rp 100,000	Rp 200,000
3	Banner	1	Buah	Rp 120,000	Rp 120,000
4	Pulsa Internet	3	Bulan	Rp 100,000	Rp 300,000
5	Pulsa Sms	3	Buah	Rp 50,000	Rp 150,000
6	Gerobak	1	Buah	Rp 5,000,000	Rp5,000,000
7	Sewa Tempat	3	Bulan	Rp 1,000,000	Rp3,000,000
				Jumlah	Rp8,875,000

### 4) Total Biaya

Biaya Bahan Pokok	Rp 945,000
Biaya Peralatan	Rp 2,279,000
Biaya Promosi	Rp 8,875,000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 12,099,000</b>

## B. JADWAL KEGIATAN

Kegiatan	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV				Bulan V			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan Bahan dan Alat																				
Pembuatan Agar – agar Linggis																				
Pelaksanaan Kegiatan																				
Evaluasi Pelaksanaan																				
Penyusunan Laporan																				

## **Biodata Dosen Pendamping**

### **I. Data Pribadi**

Nama : Ika Novita Dewi, MSC  
Tempat, tanggal lahir : Pekalongan, 19 Nopember 1987  
Jenis Kelamin : Perempuan  
NIDN : 0619118701  
Jabatan Struktural : -  
Fakultas / Progdi : Fakultas Komputer / Sistem Informasi  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
Waktu untuk PKM : 5 jam / minggu  
Alamat : Jl. Mayjend Sutoyo no 614 RT.17 RW. 06 Pekalongan.

Dosen Pembimbing



Ika Novita Dewi, MSC

NIDN. 0619118701

## Lampiran 1. Biodata Singkat Biodata Anggota

### Biodata Ketua

#### I. Data Pribadi

Nama : Kurniawan Adhi W  
NIM : A12.2011.04223  
Tempat, tanggal lahir : Sleman, 11 Maret 1993  
Jenis Kelamin : Laki - laki  
Status : Mahasiswa  
Agama : Khatolik  
Email : kurniawan.adhi5758@gmail.com  
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu  
Alamat : Jalan Sido Mukti VI no. 42 Tlogosari Semarang  
kode pos : 50197

#### II. Riwayat pendidikan

SD Kanisius	Semarang	1999 - 2005
SMP St. Yoris	Semarang	2005 - 2008
SMA Negeri 11	Semarang	2008 - 2011
Udinus	Semarang	2011 - sekarang

Ketua Pelaksana Kegiatan



Kurniawan Adhi W.  
NIM A12.2011.04223

## Lampiran 1. Biodata Singkat Biodata Anggota

### Biodata Ketua

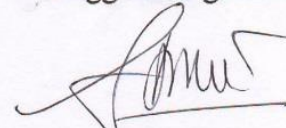
#### I. Data Pribadi

Nama : Tinton Ramadhan  
NIM : B11.2011.02348  
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 18 Maret 1993  
Jenis Kelamin : Laki - laki  
Status : Mahasiswa  
Agama : Islam  
Email : tintonramadhan@rocketmail.com  
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu  
Alamat : Jalan Kauman V no.5 Palebon, Pedurungan Semarang  
kode pos : 50199

#### II. Riwayat pendidikan

SD Gayam Sari 02-05	Semarang	1999 - 2005
SMP Negeri 9	Semarang	2005 - 2008
SMA Negeri 11	Semarang	2008 - 2011
Udinus	Semarang	2011 - sekarang

Anggota Kegiatan



Tinton Ramadhan.  
NIM B11.2011.02348

## Lampiran 1. Biodata Singkat Biodata Anggota

### Biodata Anggota

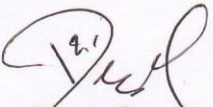
#### I. Data Pribadi

Nama : Deasy Permata Sari  
NIM : A12.2010.04110  
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 5 Desember 1991  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Status : Mahasiswa  
Agama : Islam  
Email : deasypermata05@gmail.com  
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu  
Alamat : Jl. Pekunden Tengah 1081 Semarang  
kode pos : 50165

#### II. Riwayat pendidikan

SD Sri wulan 1	Demak	1998 - 2004
SMP Negeri 6	Semarang	2004 - 2007
SMA Negeri 10	Semarang	2007 - 2010
Udinus	Semarang	2010 - sekarang

Anggota Kegiatan

  
Deasy Permata  
NIM A12.2010.04135



## Lampiran 1. Biodata Singkat Biodata Anggota

### Biodata Anggota

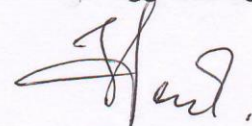
#### I. Data Pribadi

Nama : Hexsa Mega Ventika  
NIM : A12.2010.04135  
Tempat, tanggal lahir : Semarang, 10 Maret 1992  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Status : Mahasiswa  
Agama : Islam  
Email : hexsaven@gmail.com  
Waktu Untuk PKM : 15 jam / minggu  
Alamat : Kr. Kimpul RT 03 RW 01 Tambak Rejo Gayam Sari  
kode pos : 50165

#### II. Riwayat pendidikan

SD Tambak Rejo	Semarang	1998 - 2004
SMP Kanisius	Semarang	2004 - 2007
SMK St. Fransiskus	Semarang	2007 - 2010
Udinus	Semarang	2010 - sekarang

Anggota Kegiatan



Hexsa  
NIM A12.2010.04135

# UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



## SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kurniawan Adhi W  
NIM : A12.2011.04223  
Program studi : Sistem Informatika-S1  
Fakultas : Ilmu Komputer

Dengan ini menyatakan bahwa usulan **PKMK** saya dengan judul:

Meningkatkan Minat Kewriusahaan Mahasiswa Melalui Pengembangan Usaha Agar-agar "Linggis' Kulit Manggis

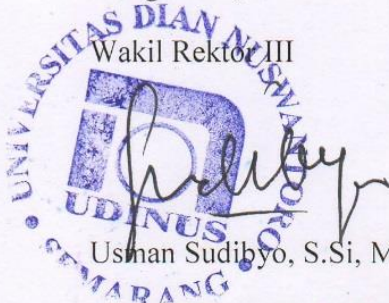
Yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bila mana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya peneliti yang sudah diterima ke kas Negara.

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

Mengetahui,

Wakil Rektor III



Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom

NIP:0686.11.1996.100

Semarang, 16-10-2013

Yang menyatakan

Kurniawan Adhi W

NIM: A12.2011.04223