



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**PEMANFAATAN WORTEL  
SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KRIPIK**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM-KEWIRAUSAHAAN**

**Diusulkan oleh:**

<b>Siti Handayani</b>	<b>NIM : B12.2010.01721</b>
<b>Rizka Indah P.</b>	<b>NIM : B12.2010.01541</b>
<b>Anindita Wijaya K</b>	<b>NIM : B12.2010.01527</b>

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO  
SEMARANG**

**2013**

### HALAMAN PENGESAHAN

1. judul kegiatan : PEMBUATAN KRIPIK BERBAHAN DASARWORTEL
2. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirausahaan
3. Bidang Ilmu : Kewirausahaan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan :
  - a. Nama : SITI HANDAYANI
  - b. NIM : B12.2010.01721
  - c. Jurusan : Akuntansi
  - d. Universitas : Dian Nuswantoro
  - e. Alamat dan No HP : DAWUNG,RT.004/007  
CANDIREJO KEC.PRINGAPUS ,087833317189
  - f. Email : Handayani\_1721@yahoo.com
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama : Bambang Minarso S.E, M.Si, Akt
  - b. NIDN : 0611116904
  - c. Alamat dan No HP : Jl Manggar No. 8 Blora ,08112702671
  - d. Email : bambang.minarso@dsn.dinus.ac.id
  - e. Jabatan : Asisten Ahli
6. Biaya Kegiatan : Rp. 9.418.500
7. Jangka Waktu Pelaksanaan: Bulan

Semarang, 21 Oktober  
2013

Menyetujui,

Ka. Progdi


  
Eulita Setiawanta SE, M.Si  
NIP : 0686.11.2000.233

Ketua Pelaksana



SITI HANDAYANI  
NIM :B12.2010.01721

Wakil Rektor III

  
Usman Sudibyo, SSi., M.KOM  
NIP :0686.11.1996.100

Dosen Pendamping



Bambang Minarso S.E, M.Si, Akt  
NIDN :0611116904.

## DAFTAR ISI

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN .....	ii
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.    PROFIL KONSUMEN .....	3
B.    DESKRIPSI USAHA.....	3
C.    POTENSI PASAR .....	3
D.    GAMBARAN PRODUK.....	4
E.    PELUANG PROFIT .....	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....	5
A.    TAHAP PERSIAPAN.....	5
B.    TAHAP PELAKSANAAN .....	6
C.    TAHAP PEMASARAN.....	6
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN.....	7
A.    ANGGARAN BIAYA .....	7
B.    JADWAL KEGIATAN.....	7
LAMPIRAN 1 – BIODATA KETUA, ANGGOTA DAN DOSEN PENDAMPING .....	8
LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN .....	11
LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ORGANISASI TIM PELAKSANA DAN PEMBAGIAN TUGAS .....	13
LAMPIRAN 4 – SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA .....	14

## **RINGKASAN**

Wortel biasanya diolah menjadi sayur, tumis, atau pun dibuat minuman menjadi jus wortel. Namun, tidak semua orang mau atau suka mengkonsumsi wortel dalam bentuk olahan seperti ini. Untuk menambah nilai konsumsi masyarakat terhadap wortel, maka diperlukan suatu produk olahan dengan mengkreasikan wortel sebagai bahan dasar membuat camilan. Salah satunya adalah keripik. Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang sudah sangat familiar bagi masyarakat. Jika biasanya keripik terbuat dari singkong atau kentang, maka wortel pun bisa diolah menjadi keripik wortel. Mengolah dan memproduksi wortel menjadi kripik akan menjadi pilihan baru bagi masyarakat yang ingin menyajikan dan mengkonsumsi camilan sehat. Keripik wortel ini bisa nikmati oleh berbagai kalangan, baik anak-anak, orang tua, maupun dewasa dengan harga yang terjangkau. Dengan adanya keripik wortel ini akan menambah daftar camilan sehat yang bisa disajikan untuk keluarga. Peluang usaha bidang kuliner terutama camilan sehat masih sangat terbuka lebar seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat dan bergizi. Belum adanya olahan wortel menjadi keripik dipasaran juga membuat produk ini akan mampu bersaing dan diterima oleh masyarakat. Memulai bisnis atau usaha kuliner dengan memproduksi dan menjual keripik wortel dimulai dengan memperkenalkan produk keripik wortel pada masyarakat melalui promosi. Promosi dilakukan secara langsung. Strategi lain yang bisa diterapkan untuk menjual produk keripik wortel ini adalah dengan memberikan layanan pesan antar, jadi dimanapun pembeli berada dapat menikmati keripik wortel ini. Peluang usaha keripik wortel ini bisa dikembangkan oleh siapa saja, karena kemudahan memperoleh bahan baku dasar, yaitu wortel. Produk pun bisa bertahan dalam jangka waktu yang lama, sehingga jika ada pembeli yang memesan dari lokasi yang jauh, keripik wortel bisa dikirimkan melalui paket pos ke alamat tujuan. Modal yang diperlukan juga terjangkau, jadi siapapun bisa berkecimpung di usaha ini.

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Wortel merupakan sayuran yang mudah didapatkan dengan harga yang murah. Wortel banyak digemari, namun banyak juga orang yang tidak suka dengan wortel. Kandungan gizi dan vitamin dalam wortel sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita. Wortel biasanya diolah menjadi sayur, tumis, atau pun dibuat minuman menjadi jus wortel.

Untuk menambah nilai konsumsi masyarakat terhadap wortel, maka diperlukan suatu produk olahan dengan mengkreasikan wortel sebagai bahan dasar membuat camilan. Salah satunya adalah keripik. Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang sudah sangat familiar bagi masyarakat. Jika biasanya keripik terbuat dari singkong atau kentang, maka wortel pun bisa diolah menjadi keripik wortel. Dengan adanya keripik wortel ini akan menambah daftar camilan sehat yang bisa disajikan untuk keluarga.

Wortel segar mengandung air, protein, karbohidrat, lemak, serat, abu, nutrisi anti kanker, gula alamiah (fruktosa, sukrosa, dekstrosa, laktosa, dan maltosa), pektin, glutanion, mineral (kalsium, fosfor, besi, kalium, natrium, amnesium, kromium), vitamin (beta karoten, B1, dan C) serta asparagine. Beta Karotennya mempunyai manfaat sebagai anti oksidan yang menjaga kesehatan dan menghambat proses penuaan. Selain itu Beta Karoten dapat mencegah dan menekan pertumbuhan sel kanker serta melindungi asam lemak tidak jenuh ganda dari proses oksidasi.

Mengolah dan memproduksi wortel menjadi kripik akan menjadi pilihan baru bagi masyarakat yang ingin menyajikan dan mengkonsumsi camilan sehat. Keripik wortel ini bisa nikmati oleh berbagai kalangan, baik anak-anak, orang tua, maupun dewasa dengan harga yang terjangkau.

Peluang usaha bidang kuliner terutama camilan sehat masih sangat terbuka lebar seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat dan bergizi. Belum adanya olahan wortel menjadi keripik dipasaran juga membuat produk ini akan mampu bersaing dan diterima oleh masyarakat.

Produk kami adalah kripik yang berbahan dasar dari wortel yang masih sangat jarang di temui di pasaran atau bahkan belum ada di pasaran, dan dengan munculnya produk ini kami berharap dapat memunculkan wirausaha yang baru atau berbeda

## B. RUMUSAN MASALAH

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

- Bagaimana membuka usaha camilan sehat dengan bahan dasar wortel?
- Bagaimana mengembangkan usaha kuliner keripik wortel agar populer bagi masyarakat?

## C. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari usaha keripik wortel ini adalah

- Menambah pilihan camilan sehat bagi masyarakat dengan produk keripik wortel
- Meningkatkan minat konsumen untuk mengkonsumsi camilan yang bergizi

## D. MANFAAT

Manfaat dari usaha keripik wortel ini adalah

- Menambah minat konsumsi masyarakat terhadap wortel
- Menambah variasi camilan sehat yang dapat disajikan untuk keluarga
- Terciptanya peluang usaha baru dengan modal yang terjangkau dan bahan baku yang mudah didapatkan

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

### **A. PROFIL KONSUMEN**

Produk cemilan yang berupa kripik telah banyak dikenal dan dikonsumsi masyarakat. kripik telah disukai semua kalangan, dari mulai anak kecil, remaja, dewasa sampai orang tua karena dikenal sebagai makanan pendamping saat santai dan nonton tv. Melalui inovasi kripik berbahan dasar wortel ini diharapkan bisa meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap wortel.

Target penjualan kami adalah konsumen yang menggemari cemilan berupa kripik dan sebagai cemilan yang enak dan sehat. Kami mengedepankan keinginan konsumen dan yang kami utamakan adalah memberikan cita rasa yang cocok dan sesuai bagi masyarakat.

### **B. DESKRIPSI USAHA**

Wortel merupakan sayuran yang mudah didapatkan dan harganya pun terjangkau sehingga memudahkan pencarian bahan baku dalam pembuatan kripik wortel. Dengan kemudahan dan keterjangkauan harga akan mendapatkan keuntungan yang besar bagi produsen. Jadi dengan bahan baku utama yang murah maka biaya produksi dapat diminimalisasi namun mendapat keuntungan yang maksimal.

Kelayakan dalam suatu usaha, tidak terlepas dari berbagai faktor ketersediaan bahan baku, target konsumen, tingkat persaingan produk sejenis, dsb. Keunikan dari produk ini adalah kripik yang memiliki bahan dasar wortel yang mempunyai banyak manfaat bagi tubuh.

### **C. POTENSI PASAR**

- Kegemaran kripik di segala usia sebagai cemilan disaat santai maupun nonton tv , mendukung mobilitas massa di lingkungan usaha.
- Pesatnya perkembangan kuliner cemilan berupa kripik saat ini dan dengan harga yang semakin terjangkau, menyebabkan semakin banyak masyarakat yang dapat menikmati dan memanfaatkan kuliner tersebut, permintaan produk kripik yang terus meningkat.

#### D. GAMBARAN PRODUK



#### E. PELUANG PROFIT

Berikut ini merupakan gambaran profit atau keuntungan yang didapatkan dengan mengembangkan usaha keripik wortel:

1. Produksi 1 hari = 30 bungkus
2. Produksi 1 bulan  
1 hari = 30 bungkus  
1 bulan = 900 bungkus
3. Penjualan per bulan  
1 hari = 30 bungkus  
30 hari = 900 bungkus
4. Penjualan 1 bulan  
1 bungkus = Rp 5.000,00  
1 bulan =  $300 \times \text{Rp } 5.000,00 = \text{Rp } 4.500.000,00$
5. Profit 4 bulan  
 $4 \times \text{Rp } 4.500.000,00 = \text{Rp } 18.000.000,00$   
Total profit yang diperoleh  
 $\text{Rp } 18.000.000,00 - \text{Rp } 11.102.000,00 = \text{Rp } 6.898.000$   
Profit 1 bulan  
 $\text{Rp } 6.898.000 : 4 = \text{Rp } 1.724.5000$



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

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

##### a. Persiapan tempat

Pelaksanaan kegiatan usaha ini dilakukan di Jl. arjuna no. 25 Semarang.

##### b. Persiapan peralatan

Pembelian peralatan serta sarana prasarana yang dibutuhkan antara lain:

- Pisau
- Bak atau baskom
- Panci
- Blender
- Kompor gas
- dandang
- wajan penggorengan
- nampan

##### c. Persiapan bahan

Bahan-bahan yang di butuhkan untuk membuat kripik wortel antara lain:

- Wortel
- tepung terigu
- bawang merah
- bawang putih
- ketumbar
- garam
- penyedap rasa
- minyak goreng
- Telur

## B. TAHAP PELAKSANAAN

Cara membuat kripik wortel:

- Kupas wortel dan cuci hingga bersih
- Blender wortel hingga halus seperti bubur
- Campurkan tepung terigu, bubur wortel, bawang merah bawang putih, ketumbar garam miri serta micin
- Panaskan adonan pada temperature 80-90 derajat celcius selama 3 menit (sampai bentuk adonan yang tidak lengket)
- Cetak membentuk silinder, panjang 20 cm dan diameter 3 cm. untuk memudahkan membuat silinder gunakan plastic. Lalu kukus pada temperatur 80-90 derajat celcius selama 2 jam.
- Sesudah itu dinginkan selama semalam dan iris-iris setebal 1-3 mm.
- Setelah itu, keringkan sampai kadar air tinggal 8-12%. Cara memastikan kadar air sam dengan memastikan produk keripik yang lain.
- Goreng keripik wortel dalam minyak panas sampai matang.

## C. TAHAP PEMASARAN

Strategi pemasaran yang ingin diterapkan yaitu:

- Memilih tempat yang strategis  
Terletak di jalan utama keluar masuknya mahasiswa serta karyawan Universitas Dian Nuswantoro dan masyarakat yang berada di sekitar kampus. Di situ kami akan memasarkan produk kami selain dekat dengan kampus tempatnya berada di pusat kota serta dekat dengan jalan raya sehingga memudahkan konsumen untuk datang.
- Melayani order melalui telepon, selama jam kerja kami siap melayani order
- Memberikan harga yang terjangkau
- Dengan kualitas yang sama kami memberikan harga yang lebih terjangkau dari produk – produk yang lain.

## BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN

### A. ANGGARAN BIAYA

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)	Persen (%)
1.	Peralatan Penunjang	3.475.000	31.30
2.	Bahan habis pakai	5.427.000	48.88
3.	Perjalanan	1.000.000	9.00
4.	Lain-lain	1.200.000	10.80
Jumlah (Rp)		11.102.000	100 %

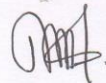
### B. JADWAL KEGIATAN

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.	Produksi																
	pembuatan																
	evaluasi																
3.	Promosi																
	pemasaran																
	iklan																
	evaluasi																

## 2. Ketua pelaksana

Nama : Siti Handayani  
NIM : B12.2010.01721  
Fakultas/Progdi : Ekonomi/Akuntansi S1  
Perguruan tinggi : Universitas Dian Nuswantoro Semarang  
Alamat Email : Handayani\_1721@yahoo.com

Semarang, 21 Oktober 2013



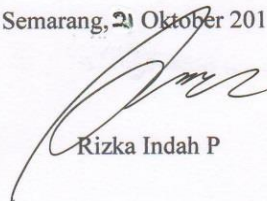
Siti Handayani

## 3. Anggota

### a. Anggota 1

Nama : Rizka Indah P  
NIM : B12.2010.01541  
Fakultas/Progdi : Ekonomi/Akuntansi S1  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro Semarang  
Alamat Email : [Rhizka.indah@yahoo.com](mailto:Rhizka.indah@yahoo.com)

Semarang, 21 Oktober 2013

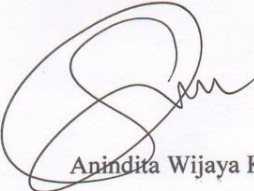


Rizka Indah P

b. Anggota 2

Nama : Anindita Wijaya K  
NIM : B12.2010.01527  
Fakultas/Progdi : Ekonomi/Akuntansi S1  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro Semarang  
Alamat Email : anindita.wijayya@gmail.com

Semarang, 21 Oktober 2013



Anindita Wijaya K

## LAMPIRAN

### 1. Dosen Pendamping :

Nama : Bambang Minarso S.E, M.Si, Akt  
NIDN : 0611116904  
Alamat dan No HP : Jl Manggar No. 8 Blora ,08112702671  
Email : bambang.minarso@dsn.dinus.ac.id  
Jabatan : Asisten Ahli

Semarang,21 Oktober 2013

Dosen Pendamping



Bambang Minarso S.E, M.Si, Akt  
NIDN : 0611116904

## LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN

### 1. Peralatan Penunjang

Material	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Meja	5	250.000	1.250.000
Kompor Gas	1	350.000	350.000
Tabung Gas	2	200.000	400.000
Piring saji	10	20.000	200.000
Panci	3	150.000	450.000
Dandang	2	100.000	200.000
Baskom Plastik	3	20.000	60.000
Galon	2	50.000	100.000
Blender	2	300.000	600.000
Pisau	3	15.000	45000
Alat penggorengan	2	150.000	300.000
Nampan	3	20.000	60.000
<b>Sub Total (Rp)</b>			<b>3.475.500</b>

### 2. Bahan Habis Pakai

Material	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Wortel/kg	50	6.000	300.000
Tepung terigu/kg	60	10.000	600.000
Bawang merah/kg	8	18.000	144.000
Bawang putih/kg	10	28.000	280.000
Ketumbar/bungkus	200	1000	200.000
Minyak goreng/lt	45	20.000	900.000
Tas Plastik/50 bungkus	50 bungkus	5000	250000
Bumbu penyedap	120	500	60.000
Garam/bungkus	3	5000	15000
Tisu/Pack	12	25.000	300.000

Sewa Tempat/Bulan	1	1.200.000	1.200.000
Isi Gas/Tabung	4	15.000	60.000
Peralatan Cuci/Buah	3	5.000	15.000
Peralatan bersih-bersih/Buah	3	6.000	18.000
Taplak Meja/Buah	5	35.000	175.000
Retribusi/Bulan	1	25.000	25.000
Isi Galon/Buah	10	13.500	135.000
Pengetikan Laporan/Lembar	100	2.500	250.000
Pulsa Internet	50	10.000	500.000
<b>Sub Total (Rp)</b>			<b>5.427.000</b>

### 3. Perjalanan

Material	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Transportasi	4 bulan	150.000	600.000
promosi	4 bulan	100.000	400.000
<b>Sub total</b>			<b>1.000.000</b>

### 4. Lain-lain

Material	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Spanduk	2	150.000	300.000
Brosur	500	500	250.000
Dokumentasi			250.000
Biaya tak terduga			400.000
<b>Sub Total (Rp)</b>			<b>1.200.000</b>
<b>Sub Total (Rp)</b>			<b>11.102.000</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>Urian Tugas</b>
1	Siti Handayani B12.2010.01721	Akuntansi S1	Akuntansi	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengawasi kegiatan</li> <li>• Uji coba pembuatan produk</li> <li>• produksi</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• penjualan</li> <li>• pembuatan laporan</li> </ul>
2	Riska Indah P B12.2010.01541	Akuntansi S1	Akuntansi	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uji coba pembuatan produk</li> <li>• produksi</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• penjualan</li> </ul>
3	Anindita Wijaya K B12.2010.01527	Akuntansi S1	Akuntansi	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uji coba pembuatan produk</li> <li>• produksi</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• penjualan</li> </ul>

# UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



## SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti Handayani  
NIM : B12.2010.01721  
Program studi : Akuntansi S1  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

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

Pembuatan Kripik Nerbahan Dasar Wortel


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 Sudihyo, S.Si, M.Kom  
NIP:0686.11.1996.100

Semarang, 16-10-2013

Yang menyatakan,

  
Siti Handayani

NIM: B12.2010.01721