



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM:

KROKET UBI JALAR TIGA WARNA

BIDANG KEGIATAN:

PKM – K

Diusulkan oleh:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. Harum Setianingrum | B12.2011.01943 |
| 2. Adelina Mahardika Sari | B12.2011.01840 |
| 3. Winarni | B12.2011.01799 |
| 4. Lusiana Surya N | B12.2011.01802 |

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2014



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM:

KROKET UBI JALAR TIGA WARNA

BIDANG KEGIATAN:

PKM – K

Diusulkan oleh:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. Harum Setianingrum | B12.2011.01943 |
| 2. Adelina Mahardika Sari | B12.2011.01840 |
| 3. Winarni | B12.2011.01799 |
| 4. Lusiana Surya N | B12.2011.01802 |

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2014

HALAMAN PENGESAHAN
USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : “ KROKET UBI JALAR TIGA WARNA“
2. Bidang Kegiatan : () PKMP (√) PKMK () PKMT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Harum Setianingrum
 - b. NIM : B12.2011.01943
 - c. Jurusan : Akuntansi
 - d. Universitas : Universitas Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah/Telp. : Nakula Raya No. 35, Smg
085741676950
 - f. Alamat Email : ayum.phin@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping :
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Natalisty TAH, S.E, M.Si
 - b. NID : 0625125902
 - c. Alamat Rumah/Telp. : Jl.Tegalsari Barat 3/35 Semarang / 0818248268
6. Biaya kegiatan total
 - a. DIKTI : Rp. 10.009.000,00
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, 8 Agustus 2014

Menyetujui,

Ketua Program studi

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Yulita Setiawanta, S.E.)
NPP. 0686.11.2000.233

(Harum Setianingrum)
NIM. B12.2011.01943

Wakil Rektor III bidang Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

(Usman Sudibyo, SSi., M.Kom)
NPP. 0686.11.1996.100

(Natalisty TAH, S.E, M.Si)
NIDN: 06.251259.02

KATA PENGANTAR

Pertama-tama marilah kita panjatkan puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan PKM ini disertai pula dengan kerja keras dalam aspek pencarian bahan yang penyusun jadwalkan dengan kesenangan dan semangat.

Tak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada segala pihak yang telah membantu serta mendukung penuh dalam persiapan PKM ini. PKM ini penulis ajukan sebagai bentuk program ide dan kreativitas yang nantinya penulis harapkan dapat bermanfaat bagi penulis dan pihak pembaca.

Sesuai dengan gagasan dan ide yang berjudul “Kroket Ubi Jalar Tiga Warna “, penulisan PKM ini bertujuan untuk menambah pengetahuan bagi para pembaca tentang Ubi jalar ternyata bermanfaat jika diolah dan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi.

Dalam pembuatan PKM ini, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan PKM ini di masa yang akan datang.

Semarang, 8 Agustus 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	
DAFTAR ISI	
RINGKASAN	
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	
B. Perumusan Masalah	
C. Tujuan Program	
D. Luaran yang Diharapkan	
E. Kegunaan Program	
II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
III. METODE PELAKSANAAN	
IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
A. Anggaran Biaya	
B. Jadwal Kegiatan	
V. DAFTAR PUSTAKA	
VI. LAMPIRAN	
A. Nama dan Biodata Ketua serta Anggota Kelompok	
B. Nama dan Biodata Dosen Pembimbing	
C. Justifikasi Anggaran	
D. Surat Pernyataan	

RINGKASAN

Berawal dari kebiasaan masyarakat indonesia yang mengkonsumsi ubi jalar hanya dengan cara direbus atau digoreng. karena kurangnya pengetahuan mereka tentang bagaimana mengolah ubi jalar ini menjadi makanan yang lezat dan bergizi. Dari situlah muncul ide untuk mengolah ubi jalar dari cara yang sederhana tersebut menjadi sedikit lebih bervariasi dan menarik untuk dimakan, yaitu dengan mengolah ubi menjadi kroket yang lezat dan bergizi. Ide ini ditujukan untuk masyarakat indonesia agar mengetahui cara mengolah ubi jalar yang lebih bervariasi dan menarik bukan hanya dengan direbus atau digoreng. Disamping cara mengolahnya yang mudah, bahan-bahannya mudah untuk didapat dan harganyaapun terjangkau.

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Ubi Jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas* L.) adalah sejenis ubi-ubian yang disukai oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang enak, murah harganya dan juga bisa membuat perut kita kenyang. Tapi tidak sedikit, banyak yang menganggap ubi jalar sebagai makanan kampung dan tidak bergensi. Padahal manfaat yang dikandung ubi jalar untuk kesehatan sangat besar. Nilai gizinya bahkan lebih tinggi dibanding kentang, dan memiliki indeks glikemik rendah. Serat dan kandungan vitamin A pada ubi jalar pun tinggi, termasuk juga zat besi, folat, tembaga, dan mangan. Bahkan vitamin C, B2, B6, D, E dan biotin pun ada dalam makanan sederhana ini. Manfaatnya baik bagi peningkatan sistem imunitas tubuh.

Berikut tabel kandungan gizi ubi jalar:

Kandungan	Jumlah
Serat	0.3gr
Protein	2.3 gr
Zat besi [Fe]	1 gr
Air	70 gr
Kalsium	46 mg
Vitamin A	7100 IU
Vitamin B1	0.08 mg
Vitamin B2	0.05 gr
Vitamin C	20 gr
Lemak	0.7 gr
Karbohidrat	27.9 gr
gula	2 - 6.7 gr

Ada 3 jenis ubi jalar, yaitu ubi jalar putih, kuning, dan merah (ungu). Dari ketiga jenis ubi jalar itu yang paling tinggi kadar antosianinnya adalah ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan umbi-umbian yang mengandung senyawa antioksidan paling komplet. Makin pekat warna jingganya, makin tinggi kadar betakaroten yang merupakan bahan pembentuk vitamin A dalam

tubuh. Kandungan betakaroten ubi jalar adalah yang paling tinggi di antara padi-padian, umbi-umbian, dan hasil olahannya.

Semua jenis Ubi jalar bisa diolah menjadi beragam macam makanan, bahkan jika hanya direbus saja umbi-umbian seperti ini sudah terasa cukup nikmat dan juga memiliki rasa yang agak manis dan khas. Padahal jika mau membuat sedikit Inovasi pada Ubi jalar, makanan ini bisa menghasilkan banyak manfaat dan keuntungan. Salah satu cara mengolah ubi jalar menjadi makanan yang berbeda yaitu dengan membuat kroket ubi. Biasanya pembuatan kroket dilakukan dengan menggunakan bahan dasar kentang, namun kali ini kentang dapat digantikan dengan ubi jalar. Kandungan gizi yang ada pada ubi ternyata lebih tinggi dari pada kentang. Dari segi harga, ubi jalar juga lebih murah dibandingkan harga kentang.

B. PERUMUSAN MASALAH

Usulan Program Kreatif Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) dengan judul diatas dalam rangka memecahkan permasalahan:

1. Bagaimana dapat membuat peluang usaha “ Kroket Ubi jalar tiga warna ” menjadi usaha yang menghasilkan keuntungan sesuai dengan modal yang dikeluarkan ?
2. Bagaimana melatih ketrampilan wirausaha mahasiswa dengan usaha ini?
3. Bagaimana membuat usaha ini menjadi menarik dan memiliki nilai jual yang terjangkau di masyarakat ?

C. TUJUAN PROGRAM

1. Membuat peluang usaha “ Kroket Ubi Jalar tiga warna ” menjadi usaha yang menghasilkan keuntungan sesuai dengan modal yang dikeluarkan.
2. Melatih ketrampilan wirausaha mahasiswa dengan usaha ini.
3. Membuat usaha ini menjadi menarik dan memiliki nilai jual yang terjangkau di masyarakat.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Manfaat dari penulisan ini adalah untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang bagaimana mengolah ubi jalar menjadi makanan yang lezat dan berbeda, serta memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang kandungan gizi dalam ubi jalar.

E. KEGUNAAN PROGRAM

1. Bagi Individu

- a) Mengaplikasikan ilmu bermanfaat yang didapat dalam bidang kewirausahaan.
- b) Meningkatkan ketertarikan tiap anggota untuk terjun ke dunia Entrepreneurship khususnya dibidang kuliner.

2. Bagi Kelompok

- a) Meningkatkan kemampuan para anggota dalam bekerja sebagai suatu tim.
- b) Memberikan wadah bagi para anggota tim untuk mengembangkan keahlian dan kreativitas dalam bidang Entrepreneurship.

3. Bagi usaha kuliner sejenis

- a) Meningkatkan inovasi usaha kuliner sejenis sebagai bentuk persaingan dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen.
- b) Menciptakan produk unggulan baru yang berbeda dengan usaha lain.

II. GAMBARAN UMUM USAHA

1. Ide Produk

Makanan ringan seringkali menjadi pilihan alternatif guna mengganjal perut di sela – sela rutinitas yang sibuk dan padat. Salah –satu makanan basah ringan yang cukup diminati adalah Krokot. Namun, bila kita jumpai di pasaran kita hanya melihat krokot dengan tipe yang sama. Jarang sekali ditemukan krokot dengan inovasi – inovasi yang menarik dan berbeda dari yang biasanya. Padahal bila dilirik lebih dalam, olahan krokot ini dapat menjadi sarana dan tempat yang menguntungkan untuk memperoleh berbagai keuntungan yang cukup menggiurkan.

Krokot Ubi Jalar merupakan salah satu olahan berbahan dasar ubi jalar yang bisa dijadikan suatu inovasi yang kreatif. Di sini tidak hanya satu jenis Ubi jalar saja yang

digunakan, tapi 3 jenis ubi sekaligus yang nantinya bila dicampur akan menghasilkan kroket yang menarik dan memiliki cita rasa yang berbeda dari kroket pada umumnya.

Semakin banyaknya masyarakat yang sadar bahwa Ubi jalar bisa diolah menjadi makanan yang lebih bervariasi, maka semakin tinggi pula peluang wirausaha yang dapat dibuka dengan adanya pengolahan Umbi-umbian ini menjadi lebih inovatif.

2. Tahap Komersialisasi

a) Strategi produk

Strategi produk dilakukan dengan upaya meningkatkan kualitas produk dengan memanfaatkan bahan - bahan organik serta tanpa menggunakan bahan pengawet dan pewarna buatan.

b) Strategi Harga

Strategi harga yang diterapkan yaitu disesuaikan dengan kemampuan daya beli masyarakat. Sedangkan untuk harga jual-nya, ditetapkan rata – rata harga pasar sesuai dengan modal yang dikeluarkan tapi berusaha meminimalkan harga agar dapat dijangkau masyarakat.

c) Strategi Distribusi dan Promosi

Untuk memperluas pemasaran maka diperlukan kerjasama dengan penyalur untuk menyampaikan produk ke konsumen. Beberapa contoh distributor-nya antara lain toko - toko kecil di daerah sekitar Semarang dan agen untuk memasarkan produk ini khususnya daerah kampus.

III. METODE PELAKSANAAN

Tahap Pembuatan Produk

Tempat produksi Kroket Ubi Enak dan Bergizi ini adalah di Daerah Nakula, Semarang.

Tahapan kerjanya adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan

Ubi jalar (3 warna ubi)	1 kg
Wortel	2 buah
Daun Bawang	1 batang
Bawang Putih	2 siung
Bawang Merah	4 siung

Lada (Merica)	1 sendok teh
Margarin	1 sendok makan
Susu kental	1 sendok makan
Penyedap Rasa (MSG)	1 sendok teh
Telur	1 butir
Tepug Roti	50 gram
Minyak Goreng	1 liter
Cornet Sapi	100 gram
Cabe Merah	1 biji

Proses Produksi

1. Tiga Jenis ubi Jalar di kupas kulitnya hingga bersih, kemudian cuci bersih dan di potong masing-masingnya 4 bagian.
2. Ubi yang sudah di cuci bersih kemudian di kukus sampai matang.
3. Siapkan bahan untuk isinya, cornet, daun bawang yang diiris halus, dan wortel yang di serut tipis dan bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih dan tambahkan cabe merah jika ingin) dan telur.
4. Ubi jalar yang sudah masak di angkat dan dihaluskan hingga menjadi satu dan lembut dan tambahkan susu kental aduk rata.
5. Siapkan wajan untuk menumis isi kroket, panaskan dan masukan margarin kemudian masukan bumbu yang dihaluskan hingga harum.
6. Masukan kornet aduk hingga rata hingga tidak bergumpal kemudian masukan wortel lalu aduk hingga rata dan yang terakhir masukan daun bawang, bumbu (garam, penyedap, lada, gula).
7. Aduk-aduk hingga rata sampai mengering, lalu angkat diamkan bebarapa saat. Kemudian ubi jalar yang sudah di halus di ambil kurang lebih 2 sendok makan kemudian dipipihkan dan isi dengan isi kornet kemudian bentuk lonjong.
8. Setelah dibentuk kemudian di masukan ke kocok telur dan lumuri dengan tepung roti. Dan Kroket Ubi Isi Cornet di goreng dengan minyak yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Setelah berubah warna kecoklatan angkat, tiriskan sebentar dan siap untuk dihidangkan.

IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Biaya yang kami perlukan untuk melaksanakan program ini adalah sebesar rinciannya sebagai berikut :

Perhitungan biaya produksi

No	Jenis Pengeluaran	Anggaran (Rp)
1	Bahan habis pakai	3.424.000
2	Peralatan penunjang	4.285.000
3	Perjalanan (Pemasaran)	900.000
5	Lain – lain	1.400.000
Jumlah		10.009.000

B. JADWAL KEGIATAN

No	Kegiatan	Bulan											
		I				II				III			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan usaha	x											
2	Survey pasar		x	x									
3	Persiapan			x	x	x	x						
4	Proses Produksi							x	x	X	x	x	x
5	Pemasaran								x	X	x	x	x

VI. LAMPIRAN

A. Nama dan Biodata Ketua serta Anggota Kelompok

a. Ketua Pelaksana Kegiatan :

1. Nama Lengkap : Harum Setianingrum
2. NIM : B12.2011.01943
3. Jurusan : Akuntansi-S1
4. Alamat : Jalan Nakula Raya No. 35 Semarang
5. No. Telp : 085741676950
6. Email : ayum.phin@gmail.com

Ketua Pelaksana

(Harum Setianingrum)

NIM : B12.2011.01943

b. Anggota 1

1. Nama Lengkap : Adelina Mahardika Sari
2. NIM : B12.2011.01840
3. Jurusan : Akuntansi-S1
4. Alamat : Jalan Wologito Raya No.52 Rt.04/Rw.01 Semarang
5. No. Telp : 085641711404
6. Email : adellollypop@yahoo.com

Anggota 1

(Adelina Mahardika)

NIM : B12.2011.01840

c. Anggota 2

1. Nama Lengkap : Winarni
2. NIM : B12.2011.01799
3. Jurusan : Akuntansi-S1
4. Alamat : Jalan Laut Tengah No. 10 Kendal
5. No. Telp : 085713727966
6. Email : wina_arini@ymail.com

Anggota 2

(Winarni)

NIM : B12.2011.01799

d. Anggota 3

1. Nama Lengkap : Lusiana Suryo Ningtias
2. NIM : B12.2011.01802
3. Jurusan : Akuntansi-S1
4. Alamat : Jalan Tlogo gedong no 4 Weleri Kendal
5. No.telp : 085865089333
6. Email : lusianasurya29@gmail.com

Anggota 4

(Lusiana Suryo N)

NIM : B12.2011.01802

B. Nama dan Biodata dosen Pendamping

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Natalistyo TAH, S.E, M.Si
2	Golongan Pangkat	III A / Asisten Ahli
3	NIDN	0625125902
4	Jabatan Fungsional	Dosen
5	Jabatan Struktural	Ka Perpustakaan
6	Fakultas/Program Studi	Ekonomi dan Bisnis/Akuntansi
7	Perguruan Tinggi	Universitas Dian Nuswantoro
8	Bidang Keahlian	Akuntansi Keuangan

Semarang,8 Agustus 2014

Dosen Pembimbing

(**Natalistyo TAH, SE, M.Si**)

NIDN. 0625125902

C. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Analisa keuangan pembuatan kroket ubi jalar

Investasi yang diperlukan :

Peralatan Penunjang

No	Modal	Qty	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Kompor Gas	4	400.000	1600.000
2	Tabung Gas 5 kg	5	60.000	300.000
3	Wajan	5	100.000	500.000
4	Sothil	5	20.000	100.000
5	Serok	5	15.000	75.000
6	Panci	4	50.000	200.000
7	Mangkot Plastik Kecil	6	10.000	60.000
8	Mangkok Plastik Besar	4	20.000	80.000
9	Telenan	3	10.000	30.000
10	Piring	10	5.000	50.000
11	Sendok	10	1.000	10.000
12	Pisau	4	5.000	20.000
13	Blander	2	400.000	800.000
14	Kocokan telur	3	150.000	450.000
15	Plastic ½ kg	5	2000	10.000
TOTAL				4.285.000

Bahan habis pakai (per bulan)

No	Jenis Biaya	Qty	Harga Satuan/kg (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Ubi jalar ungu	30 kg	8.000	240.000
2	Ubi jalar kuning	30 kg	7.000	210.000
3	Ubi jalar Putih	30 kg	7.000	210.000
4	Wortel	8 kg	9.000	72.000
5	Daun bawang	40	500	20.000
6	Bawang putih	5 kg	15.000	75.000
7	Bawang merah	6 kg	17.000	102.000
8	Cabai merah	4 kg	15.000	60.000
9	Lada / merica bubuk sachet	30	500	15.000
10	Margarin 500gr	5	10.000	50.000
11	Susu kaleng	10	5.000	50.000
12	Penyedap rasa (MSG)	5	1.000	5.000
13	Telur	50	2.000	100.000
14	Tepung roti	15	5.000	75.000
15	Minyak Goreng (literan)	40	15.000	600.000
16	Cornet Sapi	60	12.000	720.000
17	Garam halus	10	2.000	20.000
18	Air masak	40	5.000	200.000
19	Tenaga Kerja	2	300.000	600.000
JUMLAH				3.424.000

Perjalanan

Transportasi 4 orang x 50.000 (perbulan)	200.000
Komunikasi 4 orang x 50.000 (perbulan)	200.000
Konsumsi	400.000

LAIN – LAIN	100.000
TOTAL	900.000

Lain – Lain

Biaya promosi	500.000
Pembuatan laporan	400.000
Biaya tak terduga	500.000
Total	1400.000

Penjualan Produk

Jenis penerimaan	Qty	Harga Satuan	Jumlah
Penjualan kroket ubi perhari	35	5000	175.000
Penjualan kroket ubi perbulan	1050	5000	5.250.000

Keuntungan

Penjualan Produk – (Biaya Produksi/habis pakai + Biaya perjalanan)

5250.000 – (3.424.000 + 900.000)

5250.000 – 4324.000

Rp 926.000,00

Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



SURAT PERNYATAAN KETUA KEGIATAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Harum Setianingrum

NIM : B12.2011.01943

Program Studi : Akuntansi-S1

Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKMK saya dengan judul: "Kroket Ubi Jalar Tiga Warna" yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014 **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, 8 Agustus 2014

Mengetahui,

Yang menyatakan,

Wakil Rektor Bidang kemahasiswaan,

Materai Rp 6.000

Usman Sudiby, S.Si, M.Kom

Harum Setianingrum

NIDN.06.061267.01

NIM. B12.2011.01943