



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“Kebab Fish fish”

BIDANG KEGIATAN: PKM

Kewirausahaan

Diusulkan oleh:

Nanik Indriyawati                      A12.2011.04382

Prahita Djudha S                      A12.2011.04325

Prastica Suci Mentari                      A12.2012.04609

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO SEMARANG

2014

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI .....	2
DAFTAR TABEL.....	2
RINGKASAN.....	3
BAB 1. PENDAHULUAN .....	4
1.2 LATAR BELAKANG MASALAH.....	4
1.3 PERUMUSAN MASALAH .....	4
1.4 TUJUAN.....	5
1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN.....	5
1.6 KEGUNAAN.....	5
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	6
2.1 PROFIL KONSUMEN .....	6
2.2 DESKRIPSI USAHA SUMBER DAYA DAN PELUANG USAHA.....	6
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....	7
3.1 TAHAP PERSIAPAN .....	7
3.2 TAHAP PELAKSANAAN.....	8
3.3 TAHAP PEMASARAN .....	9
3.4 EVALUASI .....	9
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN .....	10
4.1 ANGGARAN BIAYA .....	10
4.2 JADWAL KEGIATAN .....	10
LAMPIRAN – LAMPIRAN.....	11
Lampiran 1 Biodata Ketua dan Anggota .....	14
Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	15
Lampiran 3 Susunan Organisasi tim peneliti dan pembagian tugas.....	15
Lampiran 4 Surat Pernyataan.....	16
DAFTAR TABEL.....	2
Tabel 1. Peralatan .....	7
Tabel 2. Bahan – Bahan.....	8
Tabel 3. Struktur Organisasi .....	8
Tabel4. Anggaran Biaya .....	10
Tabel 5. Jadwal kegiatan.....	10

## RINGKASAN

Banyak masyarakat yang menggemari makanan ringan untuk menemani waktu menonton tv waktu senggang dan lain-lain. Kebab menjadi salah satu pilihan makanan ringan yang berisikan daging panggang, namun saat ini banyak kalangan masyarakat yang mengurangi konsumsi daging karena alasan kesehatan. Dari hal tersebut penulis mencoba memuat inovasi dengan membuat kebab yang berisi ikan laut yang dapat berupa cumi-cumi, udang maupun yang lainnya. Dengan mengganti isi kebab dengan seafood maka semua kalangan dapat mengkonsumsi kebab seafood yang kaya akan omega3 dan protein lainnya. Penulis bertujuan membuat inovasi makanan ringan menjadi solusi agar semua kalangan masyarakat dari anak-anak sampai dewasa bisa untuk menyantap kebab seafood. Kebab Seafood ini saya beri nama “Kebab Fish fish”. Dengan adanya “Kebab Fish fish” dapat menjadi solusi bagi masyarakat yang menginginkan makanan ringan yang enak dan sehat.

Keyword : Makanan Ringan, Kebab Seafood

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.2 LATAR BELAKANG MASALAH

Saat ini peluang usaha yang sangat menarik perhatian masyarakat yaitu makanan ringan. Hal ini dikarenakan tingkat konsumsi makanan ringan oleh kalangan masyarakat baik dari anak-anak hingga dewasa tinggi. Dan Kebab menjadi salah satu pilihan masyarakat saat ini, dengan adanya potensi berkembangnya minat masyarakat dengan makanan ringan kebab ini maka saya mempunyai inovasi untuk membuat kebab yang berisikan seafood yang kaya akan omega3 dan protein. Oleh karena itu “Kebab Fish fish” kebab seafood ini dapat menjadi pilihan makanan ringan yang sehat dan dapat dikonsumsi dari anak-anak hingga dewasa dengan rasa seafood yang lezat nan bergizi.

Kebab Fish fish Ini merupakan kebab yang berisi berbagai olahan seafood dengan inovasi isi dan rasa dalam kebab sehingga masyarakat yang menggemari kebab namun terkadang menghindari makan kebab karena alasan kesehatan, kebab “Kebab Fish fish” ini dapat menjadi pilihan masyarakat yang kaya akan omega3 dan protein.

Berdasarkan hal tersebut, kami mencoba membuat makanan ringan inovasibaru dengan membuat SeaBab ialah kebab dengan varian rasa seafood yang lezat. Dalam kesempatan ini, kami menyajikan suatu pilihanku liner pada proposal kewirausahaan program kreativitas mahasiswa dengan mengambil judul Pembuatan “Kebab Fish fish”.

#### 1.2 PERUMUSAN MASALAH

Perumusan masalah yang diambil dari program kreatifitas mahasiswa dibidang kewirausahaan adalah:

1. Bagaimanakah mengawali kegiatan wirausaha baru berbasis produk inovatif Kebab Fish fish Kebab Seafood sebagai makanan ringan ?
2. Bagaimanakah memasarkan produk Kebab Fish fish ke masyarakat dan Menjadi makanan ringan yang sehat nan lezat dan disukai masyarakat ?

3. Bagaimanakah analisa dari bisnis pembuatan SeaBab ?

### 1.3 TUJUAN

Adapun tujuan usaha yang hendak dicapai:

1. Menumbuh kembangkan jiwa wirausaha mahasiswa.
2. Menciptakan peluang usaha bagi mahasiswa.
3. Menciptakan makanan ringan yang bergizi, sehat dan lezat.
4. Menyediakan dan memperkenalkan produk inovasi Kebab Fish fish untuk memenuhi permintaan konsumen.

### 1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari PKM kewirausahaan ini adalah :

- a. Terciptanya suatu lahan bisnis baru yang menguntungkan yang berupa Kebab Fish fish Kebab yang berisi olahan seafood.
- b. Sebagai media pembelajaran mahasiswa dalam bidang kewirausahaan.

### 1.5 KEGUNAAN

Kegunaan diadakannya kegiatan program ini adalah:

1. Membangun jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga dapat melihat peluang dan memanfaatkannya menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis.
2. Membuat makanan ringan Kebab Fish fish Kebab yang berisi olahan seafood
3. Sebagai implementasi dari rencana bisnis yang telah dibuat yang diterapkan dalam kehidupan nyata.
4. Sebagai peluang usaha dan memperoleh profit.
5. Menambah wawasan dan pengalaman wirausaha.

## BAB 2

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

#### 2.1 PROFIL KONSUMEN

Inovasi terbaru dari bisnis Kebab adalah kebab yang berisi berbagai olahan seafood sebagai pengganti kebab yang berisi daging, dengan berbagai varian rasa, Seabab ini unik karena kebab yang dipadupadankan dengan kelzatan olahan kebab dari seafood. Target pemasaran kami adalah seluruh kalangan masyarakat dan juga penggemar makanan ringan. Kami mengedepankan banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. keinginan konsumen dan cita rasa serta membuat makanan ringan yang unik dan menyehatkan bagi masyarakat.

#### 2.2 DISKRIPSI USAHA SUMBER DAYA DAN PELUANG USAHA

Sumber daya yang tersedia yaitu :

- a. Ide dan kreasi pembuatan Kebab Fish fish Kebab Seafood
- b. Tenaga pembuatan Kebab Fish fish Kebab Seafood yang terdiri dari mahasiswa.

Peluang pasar yang ada:

- a. Mahasiswa kampus Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- b. Masyarakat sekitar kampus.
- c. Masyarakat luas secara umum

## BAB 3

### METODE PELAKSANAAN PROGRAM

#### I.1 Tahap Persiapan

##### a. Persiapan Tempat

Tempat pelaksanaan program adalah jalan Bintoro Kecil 03 Gayamsari Semarang

Sebagai tempat produksi sekaligus kantor pemasaran. Kemudian kita dapat stand di setiap event-event, malam mingguan, minggu pagi saat car free day.

##### b. Persiapan Bahan dan Peralatan

Tabel 1 Peralatan yang dibutuhkan antara lain:

No	Peralatan Utama	Banyak	Keterangan
1	Gerobak	3	Unit
2	Kursi	6	Unit
3	Meja	3	Unit
4	Kompor	3	Buah
5	Tabung gas	3	Buah
6	Nampan Plastik	6	Buah
7	Teflon	6	Buah
8	Nampan Tutup	6	Buah
9	Botol Saos	6	Buah
10	Penjepit Makanan	3	Buah

Tabel 2 Bahan-bahan yang disiapkan Antara lain :

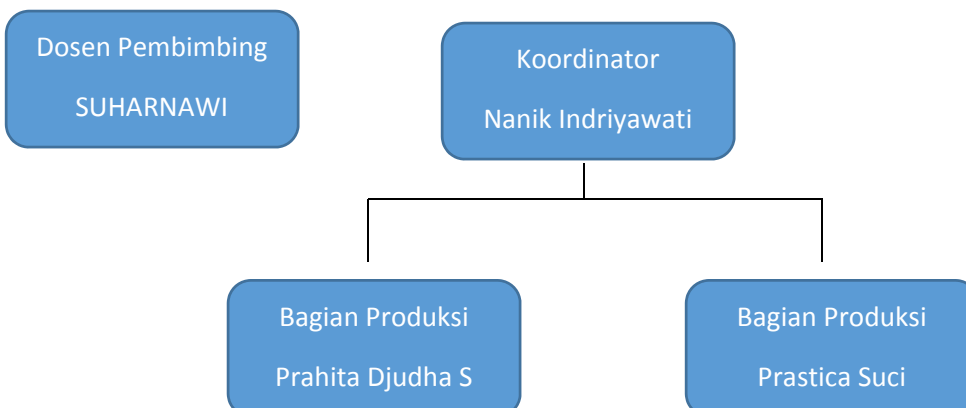
No	Peralatan Utama	Banyak	Keterangan
----	-----------------	--------	------------

1	Kulit Kebab	100	Bungkus
2	Kertas Kebab	10	Lusin
3	Kantong Plastik	5	Buah
4	Sayuran (Selada, Tomat, Paprika)		
5	Saos Pedas	5	Buah
6	Saos Tomat	5	Buah
7	Mayyonaize	5	Buah
8	Minyak	1	Liter
9	Garam	2	Bungkus
10	Bawang Putih	½	Kg
11	Gula Pasir	½	Kg
12	Jeruk Nipis	½	Kg

## I.2 Tahap Pelaksanaan

### a. Manajemen Organisasi

Tabel 3 Struktur Organisasi





## b. Proses Pelayanan

- Pembeli/konsumen memesan Kebab Fish fish yang akan di beli,  
Kemudian pelayan akan membuatkan Kebab Fish fish dengan keadaan yang masih hangat.
- Konsep pelayanan yang lebih mengembang, diatur tersendiri di  
Dalam konsep perancangan yang lebih mendetail.

## c. Promosi dan Iklan

Promosi dilakukan melalui:

1. Pamflet
2. Brosur
3. Twitter
4. Facebook
5. Blog

## I.3 Tahap Pemasaran

Promosi dan pemasaran yang akan dilakukan dengan beberapa cara yaitu langsung dijual kepada konsumen pada event outlet harian atau outlet musiman (event mingguan/bulanan) dan mengajak masyarakat yang ingin bermitra dengan menjual Kebab Fish fish serta langsung menuju masyarakat sasaran yang telah ditentukan.

## I.4 Evaluasi

Usaha Kebab Fish fish Isi memerlukan kerangka pikir dan aksi tindak yang cepat professional dan berwawasan kedepan. Kami akan mencoba melakukan kajian ulang terhadap usaha yang telah dilakukan saat ini. Evaluasi dilakukan pada saat proses produksi selesai dan evaluasi menyeluruh dilakukan setiap 1 minggu sekali. Evaluasi ini berupa hal-hal teknis yang masih kurang atau perlu diperbaiki dan ditingkatkan lagi, serta evaluasi terhadap pelayanan pada konsumen. Promosi dan pemasaran yang akan dilakukan dengan beberapa cara yaitu langsung dijual kepada konsumen pada event outlet harian atau outlet musiman (event).



## LAMPIRAN - LAMPIRAN

## Lampiran 1

## NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA

## 1. KETUA PELAKSANA KEGIATAN

Nama	: Nanik Indriyawati
NIM	: A12.2011.04382
Fakultas / Program Studi	: Ilmu Komputer / Sistem Informasi
Perguruan Tinggi	: Universitas Dian Nuswantoro
No Telp	: 085641728934
Waktu untuk Kegiatan PKM	: 9 jam / Minggu

Ketua Pelaksana

Nanik Indriyawati

A12.2011.04382

## II. ANGGOTA

Nama : Prahita Djudha S  
NIM : A12.2011.04325  
Fakultas / Program Studi : Ilmu Komputer / Sistem Informasi  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
No Telp : 085799100054  
Waktu untuk Kegiatan PKM : 9 jam / Minggu

Anggota

Prahita Djudha S  
A12.2011.04325

## ANGGOTA PELAKSANA

Nama : Prastica Suci M  
NIM : A12.2012.04609  
Fakultas / Program Studi : Ilmu Komputer / Sistem Informasi  
Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro  
No Telp : 085727740063  
Waktu untuk Kegiatan PKM : 9 jam / Minggu

Anggota

Prastica Suci M  
A12.2012.04609

## DOSEN PENDAMPING

1. Nama Lengkap : Suharnawi M.Kom
2. NIP : 0686.11.1995.071
3. Fakultas / Progdi : Ilmu Komputer / Sistem Informasi
4. Perguruan Tinggi : Universitas Dian Nuswantoro
5. E-mail : nawigr@gmail.com
6. No. Handphone : 08156676145
7. Alamat : Jalan Kawi I No. 25 Semarang

Dosen Pendamping

( Suharnawi, M.Kom )  
0623067301

## Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

Biaya Permodalan	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Gerobak	3	1.500.000	4.500.000
Kursi	6	30.000	180.000
Meja	3	100.000	300.000
Kompor	3	200.000	600.000
Tabung Gas	3	200.000	600.000
Nampan Plastik	6	12000	72.000
Teflon	6	12000	72.000
Nampan Tutup	6	12000	72.000
Botol Saos	6	5000	30.000
Penjepit Makanan	3	5000	15.000
Subtotal			6.441.000

Biaya Pemasaran	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Spanduk	1	125.000	125.000
Brosur □ Paket	1	125.000	125.000
Sub Total			250.000

Biaya Produksi	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Kulit Kebab	5 pack	22.000	110.000
Kertas Kebab	5 pack	7500	37.500
Kantong Plastik	2 pack	5000	10.000
Sayuran (Selada, Tomat, Paprika)		50.000	50.000

Saos Pedas	3 botol	12.000	36.000
Saos Tomat	3 botol	12.000	36.000
Mayyonaize	1 kg	25.000	25.000
Minyak	½ kg	8.000	8.000
Garam	2 bungkus	3000	6.000
Bawang Putih	½ Kg	8.000	8.000
Gula Pasir	1 Kg	20.000	20.000
Jeruk Nipis	1 Kg	15.000	15.000
Seafood	2 Kg	50.000	100.000
SubTotal			461.500

Biaya Pendukung Produksi	Jumlah	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Tissu / pack	3	5.000z	15.000
Isi Gas / tabung	3	18.000	54.000
Peralatan Cuci	3	5000	15.000
Peralatan Bersih	3	5.000	15.000
Taplak Meja	3	15.000	45.000
Bensin / liter	3	6500	19.500
Sub Total			163.500

Biaya Operasional	Total (Rp)
Listrik	50.000
ATK	20.000
Tenaga Kerja	500.000
Sub Total	570.000

Total	Rp 7.886.000
-------	--------------

Lampiran 3 susunan organisasi tim peneliti dan pembagian tugas.

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)	Uraian Tugas
1.	Nanik Indriyawati/ A12.2011.04382	Sistem Informasi-S1	Sistem Informasi	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koordinasi Antar Anggota</li> <li>- Monitoring keperluan</li> <li>- Mengurus DepKes</li> <li>- Mengurus perizinan Tempat Usaha</li> <li>- Administrasi</li> </ul>
2.	Prahita Djudha S/ A12.2011.04325	Sistem Informasi-S1	Sistem Informasi	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembelian bahan</li> <li>- Pembuatan</li> <li>- Pemasaran</li> <li>- Promosi</li> </ul>
3.	Prastika Suci M/ A12.2012.04609	Sistem Informasi-S1	Sistem Informasi	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembelian bahan</li> <li>- Pembuatan</li> <li>- Pemasaran</li> <li>- Promosi</li> </ul>