



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**Kripik Pare (*Mamaordica Charanti*) Aneka Rasa sebagai  
Produk Inovatif Makanan Ringan yang Bergizi Tinggi**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM-K**

Diusulkan oleh:

Titin Indrawati	1402408194/2008
Meka Sudesti	1402408315/2008
Nur Zuafah	1402408281/2008
Winda Kurniasari	1402408120/2008

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2011**

## **A. JUDUL**

Kripik Pare (*Mamaordica Charanti*) Aneka Rasa sebagai Produk Inovatif Makanan Ringan yang Bergizi Tinggi

## **B. PENDAHULUAN**

### **1. Latar belakang dan motivasi melakukan usaha**

Kebutuhan masyarakat akan bahan pangan semakin tinggi seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan semakin sempitnya lahan pertanian untuk pengolahan bahan pangan. Munculnya berbagai jenis makanan ringan yang kini makin disenangi untuk dikonsumsi secara terus menerus ternyata memiliki dampak tidak baik bagi kesehatan tubuh. Banyaknya makanan ringan yang beredar dipasaran mengandung MSG yang dapat membahayakan kesehatan tubuh manusia. Maka diperlukan makanan ringan untuk sehari-hari namun tetap sehat dikonsumsi oleh tubuh.

Hal ini mendorong untuk ditemukan dan diperkenalkan serta dipasarkannya produk-produk pangan baru yang mempunyai nilai gizi tinggi. Salah satunya adalah berupa pare, pembudidayaan pare tidak sulit karena dapat tumbuh dengan mudah.

Pare banyak terdapat didaerah tropika, tumbuh baik didaerah dataran rendah dan dapat ditemukan tumbuh liar di tanah terlantar, tegalan, dibudidayakan atau ditaman dipekarangan dengan dirambatkan pagar untuk diambil buahnya. Tanaman ini tidak memerlukan banyak sinar matahari, sehingga dapat tumbuh subur di tempat-tempat yang agak terlindung. Tanaman setahun, merambat atau memanjat dengan alat pembelit atau sulur berbentuk spiral, banyak bercabang, berbau tidak enak. Batang berusuk lima, panjang 2-5 m, yang muda berambut rapat. Daun tunggal, bertangkai yang panjangnya 1,5-5,3 cm, letak berseling, bentuknya bulat panjang, dengan panjang 3,5-8,5 cm, lebar 4 cm, berbagi menjari 5-7, pangkal berbentuk jantung, warnanya hijau tua. Tajuk bergigi kasar sampai berlekuk menyirip. Bunga tunggal, berkelamin dua dalam satu pohon, bertangkai panjang, berwarna kuning. Buah bulat memanjang, dengan 8-10 rusuk memanjang, berbintil-bintil tidak beraturan, panjangnya 8-30 cm, rasanya pahit. Warna buah hijau, bila masak menjadi orange yang pecah dengan tiga katup. Biji banyak, coklat kekuning-kuningan, bentuknya pipih memanjang, keras.

Ada tiga jenis tanaman pare, yaitu pare gajah, pare kodok dan pare hutan. Pare gajah berdaging tebal, warnanya hijau muda atau keputihan, bentuknya besar dan panjang dan rasanya tidak begitu pahit. Pare kodok bentuknya bulat pendek, rasanya pahit. Pare hutan adalah pare yang tumbuh liar, buahnya kecil-kecil dan rasanya pahit. Untuk memperoleh buah yang panjang dan lurus biasanya pada ujung buah yang masih kecil digantungkan batu. Daun dari pare yang tumbuh liar dinamakan daun tunding. Daun ini dikatakan lebih berkhasiat bila digunakan untuk pengobatan. Daun dan buahnya yang masih muda dimakan sebagai lalab

mentah atau setelah dikukus terlebih dahulu, dimasak sebagai sayuran, tumis, sambal goreng, gado-gado dan sebagainya. Tanaman ini juga dapat digunakan sebagai pembunuh serangga. Desember 1997 dilaporkan dimedia massa bahwa senyawa yang diekstraksi dan diisolasi dari biji pare pahit yang telah tua, terbukti mampu menghambat laju serangan penyakit HIV/AIDS (*Human Immunodeficiency Virus/Acquired Immunodeficiency Syndrome*)

Dalam buah pare mengandung anti oksidan eksogen yang dapat menurunkan aktivitas virus sehingga perkembangbiakan virus dapat ditekan. Antioksidan alami dapat menurunkan aktivasi virus HIV/AIDS dalam darah ODHA. Buah pare juga mengandung vitamin A, B, dan C, kalsium, fosfor, besi dan zat putih telur. Vitamin dapat meringankan dan memperpendek lamanya penyakit, memperkecil infeksi sampingan pada penyakit yang menunjukkan resistensi.

Berdasarkan permasalahan diatas kami mempunyai ide untuk menggunakan bahan baku pare untuk olahan kripik. Pare memiliki nilai dan kandungan gizi yang tinggi, dapat bermanfaat sebagai obat batuk, radang tenggorokan (pharyngitis), haus karena panas dalam, mata sakit dan merah, demam, malaria, pingsan karena udara panas (*heatstroke*), menambah nafsu makan, kencing manis, disentri. Rematik, memperbanyak air susu ibu (ASI), datang haid sakit (*dismenorrhoea*), sariawan, infeksi cacing gelang.

Olahan pare sendiri di Indonesia masih dalam bentuk sederhana, sehingga belum adanya inovasi pengolahan pare dalam bentuk lain maka dengan pengolahan kripik pare juga diharapkan agar produksi pare ini akan terus berkelanjutan dan bermanfaat bagi penulis untuk menciptakan peluang usaha bisnis kripik pare, serta melatih jiwa kewirausahaan mahasiswa.

## **2. Justifikasi Pemilihan Objek Usaha**

Kami memilih pare sebagai objek usaha karena beberapa alasan, antara lain :

- a. peluang bisnis pare masih terbuka lebar.
- b. pare memiliki nilai gizi tinggi dibandingkan dengan sayuran lainnya.
- c. Pare mudah didapatkan dipasar tradisional sekitar lokasi usaha.
- d. Terdapat produsen pare disekitar lokasi usaha.

## **3. Tujuan usaha yang dikehendaki**

- a. Menumbuhkan budaya kewirausahaan dikalangan mahasiswa untuk mendorong terciptanya wirausaha baru disekitar desa.
- b. Berorientasi pada profit, sebagaimana layaknya wirausahawan yaitu; menghasilkan laba, untuk menunjang keperluan kuliah.
- c. Mengembangkan wawasan dan meningkatkan kedewasaan akademik mahasiswa sebagai cerminan masyarakat ilmiah yang bertitik tolak pada pemantapan budaya akademik yang mengarahkan pada terciptanya suasana akademik yang kondusif.

## C. ANALISI PRODUK

### 1. Jenis, nama dan karakteristik produk

Produk yang kami tawarkan adalah kripik pare, dengan karakteristik pare adalah sebagai berikut :

Pare banyak terdapat didaerah tropika, tumbuh baik didataran rendah dan ditemukan tumbuh liar ditanah terlantar, tegalan, dibudidayakan atau ditaman dipekarangan dengan dirambatkan dipagar, untuk diambil buahnya. Tanaman ini tidak memerlukan banyak sinar matahari, sehingga dapat tumbuh subur di tempat-tempat yang agak terlindung. Tanaman setahun, merambat atau memanjat dengan alat pembelit atau sulur berbentuk spiral, banyak bercabang, berbau tidak enak. Batang berusuk lima, panjang 2-5 m, yang muda berambut rapat. Daun tunggal, bertangkai yang panjangnya 1,5-5,3 cm, letak berseling, bentuknya bulat panjang, dengan panjang 3,5-8,5 cm, lebar 4 cm, berbagi menjari 5-7, pangkal berbentuk jantung, warnanya hijau tua. Taju bergigi kasar sampai berlekuk menyirip. Bunga tunggal, berkelamin dua dalam satu pohon, bertangkai panjang, berwarna kuning. Buah bulat memanjang, dengan 8-10 rusuk memanjang, berbintil-bintil tidak beraturan, panjangnya 8-30 cm, rasanya pahit. Warna buah hijau, bila masak menjadi orange yang pecah dengan tiga katup. Biji banyak, coklat kekuning-kuningan, bentuknya pipih memanjang, keras.

Ada tiga jenis tanaman pare, yaitu pare gajah, pare kodok dan pare hutan. Pare gajah berdaging tebal, warnanya hijau muda atau keputihan, bentuknya besar dan panjang dan rasanya tidak begitu pahit. Pare kodok bentuknya bulat pendek, rasanya pahit. Pare hutan adalah pare yang tumbuh liar, buahnya kecil-kecil dan rasanya pahit. Untuk memperoleh buah yang panjang dan lurus biasanya pada ujung buah yang masih kecil digantungkan batu. Daun dari pare yang tumbuh liar dinamakan daun tunding. Daun ini dikatakan lebih berkhasiat bila digunakan untuk pengobatan. Daun dan buahnya yang masih muda dimakan sebagai lalab mentah atau setelah dikukus terlebih dahulu, dimasak sebagai sayuran, tumis, sambal goreng, gado-gado dan sebagainya. Tanaman ini juga dapat digunakan sebagai pembunuh serangga. Desember 1997 dilaporkan dimedia massa bahwa senyawa yang diekstraksi dan diisolasi dari biji pare pahit yang telah tua, terbukti mampu menghambat laju serangan penyakit HIV/AIDS (*Human Immunodeficiency Virus/Acquired Immunodeficiency Syndrome*)

Dalam buah pare mengandung anti oksidan eksogen yang dapat menurunkan aktivitas virus sehingga perkembangbiakan virus dapat ditekan. Antioksidan alami dapat menurunkan aktivasi virus HIV/AIDS dalam darah ODHA.

Buah pare juga mengandung vitamin A, B, dan C, kalsium, fosfor, besi dan zat putih telur. Vitamin dapat meringankan dan memperpendek lamanya penyakit, memperkecil infeksi sampingan pada penyakit yang menunjukkan resistensi.

## D. ANALISIS PASAR

## 1. Profil Konsumen

Mahasiswa unnes, maupun masyarakat sekaran pada umumnya.

## 2. Potensi dan segmen pasar

Saat ini bisnis kripik pare dikecamatan Gunung pati masih jarang, padahal kripik pare mempunyai prospek yang sangat bagus, karena mempunyai gizi yang sangat tinggi apalai berorientasi pada bisnis. Hal ini karena desa sekaran, kelurahan sekaran, kec. Gunung pati, berdiri sebuah universitas negeri yaitu universitas negeri Semarang yang man terdapat segmentasi pasar yang sangat potensial yaitu mahasiswa unnes.

Target konsumen bisnis kripik pare adalah mahasiswa Unnes yang berdomilisi di Sekaran.

## 3. Pesaing dan peluan pasar

Pada awal usaha belum ada competitor atau pesaing besar dengan produk sejenis, selanjutnya mungkin bermunculan pesaing baru yang akan menyaningi kami, sehingga kami terus mengembangkan bisnis ini ke kost-kost yang belum termasuk objek sasaran dan diferensiasi serta inovasi produk, dengan tetap menggunakan konsumen.

## 4. Media promosi yang akan digunakan

Banyak media alternative media promosi yang bisa digunakan untuk mempublikasikannya, sehingga lebih dikenal oleh mahasiswa. Media itu berupa pamphlet, spanduk, brosur, beriklan media massa, dan yang paling efektif secara lisan *door to door* ke kost-kostan.

## 5. Target atau rencana penjualan

Target kost-kostan = 40 kost  
Target kost = 10 bungkus @ =50 gram  
Target penjualan kripik pare 1 minggu/kost = 0.5 Kg  
Target per bulan = 0.5 Kg x 50 x 4 = 1 kuintal  
Target per tahun = 12 kuintal  
Target penjualan 100% dari total produksi yaitu 12 kuintal per tahun  
Harga kripik pare tiap 50 gram/tiap bungkus = Rp 2.000,00

## 6. Strategi Pemasaran yang ditetapkan

1. Kebijakan produk  
Usaha ini bergerak pada bidang produksi dan distribusi, jenis produk ini berupa makanan ringan yaitu kripik pare.
2. Kebijakan harga  
Harga yang diberikan kepada konsumen yaitu sebesar Rp. 40.000/kg atau Rp 2.000/bungkus.

3. Kebijakan Promosi  
Untuk memperkenalkan produk kripik pare maka dilakukan dalam bentuk promosi. Bentuk promosi ini antara lain, yaitu berupa ; pamphlet, spanduk, brosur, beriklan media massa, dan yang paling efektif secara langsung *door to door*.
4. Kebijakan distribusi  
Distribusi kripik pare kepada konsumen dilakukan secara langsung dan dititipkan di kost-kost.

## E. ANALISIS PRODUKSI ATAU OPERASI

1. Bahan baku  
Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kripik pare adalah; pare, tepung beras, kelapa, minyak goreng, bumbu dapur.
2. Peralatan yang digunakan  
Jenis peralatan dan perlengkapan yang digunakan, antara lain adalah sebagai berikut :
  - Kompor
  - Wajan atau alat penggorengan tempat penirisan.
3. Pasokan bahan baku pare  
Perolehan bahan baku pare yaitu diperoleh dari ungaran, Ambarawa, Kendal dan sekitarnya. Karena lokasinya dekat dengan tempat usaha, jadi dengan adanya ketersediaan bahan baku yang memadai dapat menjamin keberlangsungan usaha kripik pare tersebut.
4. Proses produksi atau operasi
  - a. Perancangan pembuatan Keripik Pare  
Metode yang digunakan agar tujuan dari program ini tercapai adalah melalui berbagai tahapan sebagai berikut:

### Tahap I : Tahap Penataan Ruang Produksi

Penggunaan ruang produksi dalam proses pembuatan kripik pare membutuhkan beberapa ruang. Sketsa ruangan tersebut adalah sebagai berikut :

R1	R2
R3	R4

Keterangan gambar :

1. Ruang persiapan bahan
2. Ruang pengeringan
3. Ruang pengolahan
4. Ruang pengemasan

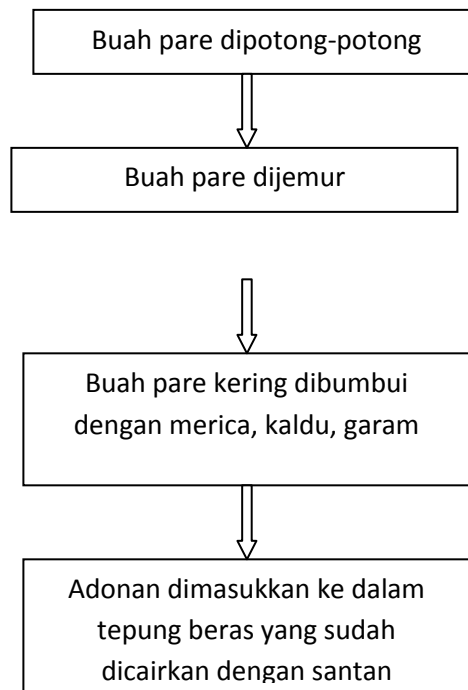
### Tahap II : Tahap penyiapan alat dan Bahan

Alat dan bahan yang kami gunakan dalam kegiatan pembuatan kripik pare ini adalah sebagai berikut :

1. Buah pare
2. Tepung beras
3. Santan
4. Minyak goreng
5. Tambar, garam, cabe, kemiri, daun jeruk, kunir.
6. Alat penggorengan, dandang
7. Talenan, pisau
8. Wadah, Loyang, baskom
9. Sendok, pengaduk
10. Kompor

### **Tahap III : Tahap Pembuatan**

Diagram alir proses pembuatan kripik



### **Tahap IV : Tahap Pengemasan**

Kripik pare yang telah digoreng lalu dikemas (olahan jadi dan siap dipasarkan)

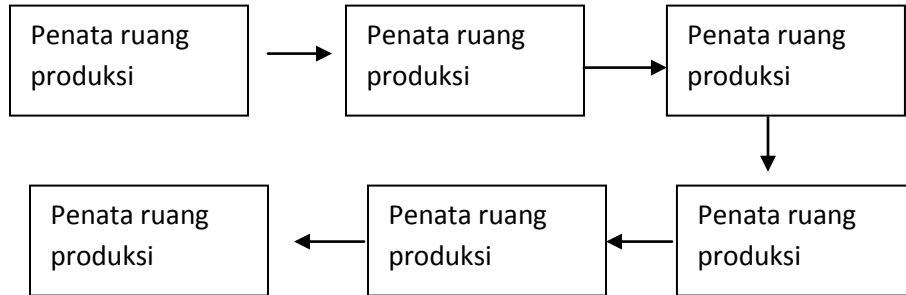
### **Tahap V : Tahap Promosi dan Distribusi**

Kegiatan promosi dan distribusi produk yang kami hasilkan kami lakukan dengan cara ; membuat brosur dan pamphlet, promosi dan distribusi secara langsung (distribusi langsung ke toko-toko terdekat dan konsumen)

### **Tahap VI : Tahap Pemasaran**

Setelah produk dikemas dan disimpan maka selanjutnya dipasarkan. Pemasaran produk ini dilakukan dengan dititipkan di took-toko terdekat dan warung yaitu di daerah sekitar jalan raya Sekaran dan gang waru serta penjualan langsung dalam bentuk jadi langsung ke konsumen.

b. Blok diagram



c. Rencana produksi selama satu tahun

Rencana produksi atau perbandingan kripik pare adalah sebagai berikut :

- 1 bulan 2.000 bungkus @ 50 gram
- 1 tahun 24.000 bungkus @ 50 gram
- Harga kripik pare per bungkus Rp. 2.000,00

**F. ANALISIS KEUANGAN**

Untuk menentukan keberhasilan dalam usaha kri[ik pare, maka diperlukan sebuah perencanaan bisnis yang matang. Perencanaan bisnis yang dilakukan dalam pembuatan kripik pare mengarah pada perhitungan laba dan rugi.

Investasi yang dibutuhkan (8x produksi) Rp 5.360.000,00

Perhitungan laba rugi per 1 Kali produksi kripik pare

Bahan habis pakai 1 kali produksi

- Kemasan kripik pare 500 @ Rp 10,00 Rp. 5.000,00
- Buah pare 100 Kg Rp. 100.000,00
- Tepung beras 75 Kg @ Rp 5.000,00 Rp. 375.000,00
- 10 buah kelapa @ Rp 1.000,00 Rp. 10.000,00
- Minyak goreng 10 Kg @ Rp 12.000,00 Rp 120.0000,00
- Rempah-Rempah Rp 20.000,00
- Labeling 500 @ Rp. 10,00 Rp 5.000,00
- Perasa makanan Rp 20.000,00 +

Jumlah Rp. 655.000,00

Alat yang digunakan

No	Jenis	volum	Satuan	Jumlah
----	-------	-------	--------	--------



.	pengeluaran	e		biaya
	Pembelian peralatan	2	Rp	Rp
	• Kompor	2 buah	25.000,0	50.000,00
	• Wajan	2 buah	0	Rp
	• Ember	3 buah	Rp	30.000,00
	• Soled	3 buah	15.000,0	Rp
	• Saringan (serok)	2 buah	0	30.000,00
		2 buah	Rp	Rp
		2 buah	10.000,0	6.000,00
		2 buah	0	Rp
		2 buah	Rp	4.000,00
			3.000,00	
			Rp	
			2.000,00	
	Jumlah			Rp
				120.000,0
				0

Fixed cost ( 1 tahun )

Peralatan = Rp 120.000,00

Jika satu tahun = 52 kali produksi

Maka 1 kali produksi = Rp 655.000,00 : 52 kali produksi

= Rp 12.596,154

Penyusutan 10% dari Rp 12.596,154

= Rp. 1.259,6154

Variabel cost ( 1 kali produksi )

Bahan = Rp 655.000,00

Transport = Rp 20.000,00

Tenaga kerja = Rp 50.000,00 +

Jumlah Rp. 725.000,00

1 kali produksi = 500 bungkus

Variabel cost/unit = Rp 725.000,00/500 bungkus

= Rp 735.990,38

Biaya produksi 1 kali = FC+VC

= Rp 10.990,377 + Rp 725.000,00

=Rp 735.990,38

Biaya produk perunit = Rp735.990,38/500 bungkus

=Rp 1.471,98

Penjualan = 500 bungkus x Rp 2.000,00

= Rp 1.000.000,00

Laba = penjualan- BP  
= Rp 1.000.000,00-Rp 735.990,38  
= Rp 256.009,62/produksi

Laba yang diperoleh produsen dalam 1 kali produksi sebesar Rp 256.009,62

BEP volume produksi = total biaya/harga  
= Rp 735.990,38/ Rp 2.000,00  
= Rp 367,995

Jadi pada volume produksi 368 bungkus usaha ini pada titik impas

B/C Ratio = hasil penjualan : total biaya  
= Rp 48.000.000,00 : Rp 735.990,38  
=65,218

Karena B/C ratio > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan, artinya tiap satu satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 65,218 kali lipat

## **G. PERSONALIA DAN JADWAL KEGIATAN**

ketua kegiatan pelaksana

Nama lengkap : Titin Indrawati  
NIM :1402408194  
Fakultas/Prodi :FIP/PGSD  
Universitas : Universitas Negeri Semarang  
Waktu untuk kegiatan : 10 jam /minggu

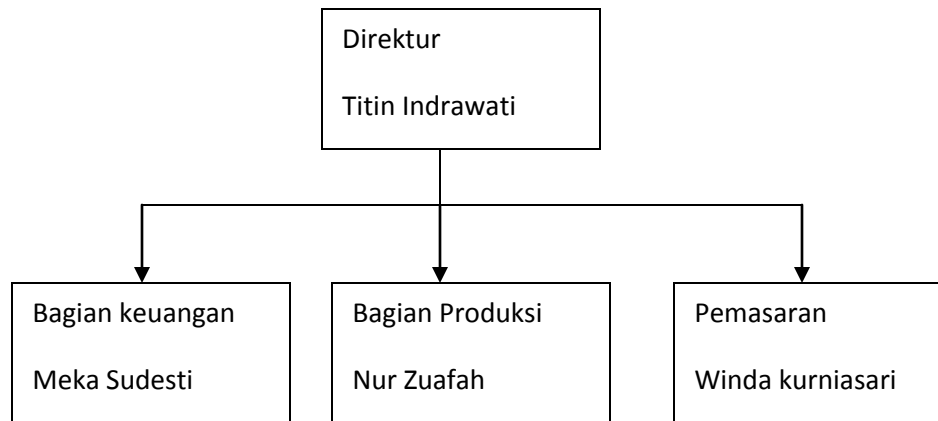
Anggota pelaksana

1. Nama lengkap : Meka Sudesti  
NIM : 1402408315  
Fakultas/Prodi :FIP/PGSD  
Universitas : Universitas Negeri Semarang  
Waktu untuk kegiatan : 10 jam /minggu
2. Nama lengkap : Nur Zuafah  
NIM : 1402408281  
Fakultas/Prodi :FIP/PGSD  
Universitas : Universitas Negeri Semarang  
Waktu untuk kegiatan : 10 jam /minggu
3. Nama lengkap : Winda Kurniasari  
NIM :1402408120  
Fakultas/Prodi :FIP/PGSD  
Universitas : Universitas Negeri Semarang  
Waktu untuk kegiatan : 10 jam /minggu

### **a. Kompetensi SDM yang dibutuhkan**

Kompetensi sumber daya manusia yang dibutuhkan dalam usaha kripik pare adalah sumber daya manusia yang ahli dalam bidang keuangan, pemasaran, dan produksi.

Adapun organisasinya adalah sebagai berikut :



b. Organisasi

Bentuk organisasi yang dipilih dari usaha kripik pare ini adalah perusahaan perseorangan.

c. Jadwal kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan selama lima bulan, adapun rincian jadwal kegiatannya adalah sebagai berikut :

No.	Uraian Kegiatan	Bulan			
		Ke 1	Ke 2	Ke 3	Ke 4
1.	Persiapan umum a. Perijinan b. Persiapan tempat c. Persiapan alat	✓			
2.	Pelaksana program a. Pembuatan kripik pare b. pemasaran		✓		
3.	Evaluasi		✓	✓	
4.	Penyusunan laporan			✓	✓

## LAMPIRAN

### 1. Biodata Ketua serta Anggota Kelompok

#### Biodata Ketua

Nama : Titin Indrawati  
NIM : 1402408194  
Jenis kelamin : Perempuan  
Tempat, Tanggal lahir : Banjarnegara, 14 Mei 1990  
Alamat Asli : Klumpit RT 3/RW 01 ,Gebog, Kudus  
No. Hp : 085740712059  
E-mail : titin\_indri08@yahoo.co.id

#### Biodata Anggota Kelompok 2

Nama : Meka Sudesti  
Jenis kelamin : Perempuan  
Tempat, Tanggal lahir : Cilacap, 20 Mei 1990  
Alamat Asli : jalan mangga RT 3/RW 07 Kroya, Cilacap  
No. Hp : 085740953507  
E-mail : mekasudesti@yahoo.co.id

#### Biodata Anggota Kelompok 3

Nama : Nur Zuafah  
Jenis kelamin : Perempuan  
Tempat, Tanggal lahir : Pati, 05 Nopember 1990  
Alamat Asli : Desa Ngetuk RT 07, RW 01 kec. Gunungwungkal  
kab. Pati.  
No. Hp : 085741628958  
E-mail : f\_two19@yahoo.com

#### Biodata Anggota Kelompok 4

Nama : Winda Kurniasari  
Jenis kelamin : Perempuan  
Tempat, Tanggal lahir : Banjarnegara, 14 Mei 1990

Alamat Asli : Gumiwang RT 03 RW 04 kec.Purwanegara, kab.  
Banjarnegara  
No. Hp : 085726294568  
E-mail : princes\_1\_one@yahoo.co.id

2. Biodata Dosen Pendamping Kelompok

Nama Lengkap dan Gelar : Arif Widagdo, S.Pd.  
Tempat dan Tanggal Lahir : Grobogan, 28 Maret 1979  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Pangkat/Golru/NIP : Penata Muda / III-a / 19790328 200501 1 001  
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli  
Fakultas/Jurusan : FIP / PGSD  
Alamat kantor : Jl. Beringin Raya 15 Wonosari Ngaliyan  
Semarang  
Telp: (024) 8660106  
Alamat rumah : Jl. Bligo 17 Pondok Beringin, Ngaliyan  
Semarang  
Telp: (024) 8665165 / HP: 0815 6555 943