



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
KEFIR ANEKA RASA KEMASAN PRAKTIS SEKALI MINUM “KEFIRA
SASHIMI” SEBAGAI USAHA MAHASISWA**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

Anna Yushanti	H0513019	Angkatan 2013
AnggitaYuniaPutri	H0513017	Angkatan 2013
Cici Kustiyani	H0513030	Angkatan 2013
Syaiful Jati Anhardhika	H0514089	Angkatan 2014

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2015**

RINGKASAN

Proposal Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) bidang Kewirausahaan ini difokuskan pada produksi kefir dengan penambahan aneka rasa dan kemasan praktis yang mempunyai manfaat yang tinggi bagi kesehatan dan nilai cita rasa lezat. Program ini diusulkan dengan harapan dapat mengenalkan kefir yang merupakan salah satu produk olahan dari susu sapi kepada masyarakat dan mahasiswa khususnya. Selain itu, dengan adanya program ini juga dapat diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan dan konsumsi kefir dengan metode pemberian beberapa rasa buah dan pengemasan yang praktis.

Konsumsi kefir di kalangan masyarakat masih rendah, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang manfaat dan rasa kefir yang kurang disukai karena sangat masam. Rasa masam kefir kami atasi dengan penambahan jus buah dalam produk, sehingga rasa masam kefir tidak lagi dominan dan muncul rasa buah yang lebih segar untuk dinikmati. Selain itu ketahanan kefir di suhu ruang sangat pendek dan harus dimasukkan ke dalam lemari es untuk memperpanjang masa simpan. Padahal sebenarnya kefir mempunyai manfaat sangat tinggi bagi kesehatan dan dapat menjadi salah satu usaha bagi mahasiswa.

Pengolahan dan pengemasan kefir yang baik akan membantu meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mengkonsumsi kefir. Program ini juga akan berdampak positif pada kemandirian dalam menciptakan usaha baru dan peningkatan income generatins mahasiswa.

Kata kunci: kefir, aneka rasa buah, kemasan praktis