



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**  
**JUDUL PROGRAM**  
**JELLY PARUT (PATI GARUT) KAYA GIZI**  
**BIDANG KEGIATAN:**  
**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Kiki Tika Pratama (Ketua Kelompok / D1814058 / 2014)

Dinda Dana Alwiwara (Anggota 1 / D1814030 / 2014)

Fauzia Firdaus (Anggota 2 / D1814044 / 2014)

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
**SURAKARTA**  
**2015**

## PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : Jelly Parut (Pati Garut) Kaya Gizi
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Kiki Tika Pratama
  - b. NIM : D1814058
  - c. Jurusan : D-III Perpustakaan
  - d. Universitas : Universitas Sebelas Maret
  - e. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Brangkal RT 05/03 Biting, Badegan, Ponorogo.  
No.HP 085749183130
  - f. Alamat email : Kiki.tikapratama@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan / Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Rahmat Setiawan S, S.S., M.I.kom.
  - b. NIDN : 0624018601
  - c. Alamat Rumah dan No. Tel/HP : Perum RC No 116 Ngringo, Jaten, Karanganyar.  
No. HP 085643773998
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 2.330.000;
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 2 bulan

Surakarta, 30 September 2015

Menyetujui  
Kepala Program Studi D-III Perpustakaan

Ketua Pelaksana Kegiatan

Drs. Haryanto, M.Lib  
NIP. 19600613 198601 1 001

Kiki Tika Pratama  
NIM. D1814058

Wakil Rektor III  
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Ir. Darsono, M. Si.  
NIP. 19660611 199103 1 002

Rahmat Setiawan S, S.S., M.I.Kom  
NIK. 19860124 201302 01

## DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
RINGKASAN .....	iv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	1
C. Tujuan Program .....	2
D. Luaran yang Diharapkan .....	2
E. Manfaat Kegiatan .....	2
BAB II. GAGASAN UMUM RENCANA USAHA .....	3
A. Gambaran Umum .....	3
B. Analisis Peluang Pasar .....	4
C. Tingkat Persaingan .....	4
BAB III. METODE PELAKSANAAN .....	6
A. Rencana Pelaksanaan .....	6
B. Proses Produksi .....	6
BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN .....	8
A. Anggaran Biaya .....	8
B. Jadwal Kegiatan .....	8
LAMPIRAN – LAMPIRAN .....	9
Lampiran 1. Nama dan Biodata Ketua Serta Anggota Kelompok .....	9
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Biaya .....	10
Lampiran 3. Susunan Organisasi .....	11
Lampiran 4. Daftar Gambar .....	12

## **RINGKASAN**

Pati garut merupakan salah satu sumber karbohidrat terbaik alami. Kualitasnya yang mudah dicerna serta kemampuannya untuk bercampur dengan baik dengan berbagai bahan makanan, Pati garut ini merupakan pati yang paling dicari untuk pembuatan formula makanan bayi dan penganan.

Di sini kami akan membuat sebuah inovasi baru yaitu Jelly Parut (Pati Garut). Jelly Parut merupakan inovasi makanan yang kaya manfaat. Jelly ini tidak hanya lezat dikonsumsi tetapi banyak kandungan gizi dan dapat menyembuhkan penyakit maag.

Kami yakin bahwa makanan ringan ini (Jelly Parut) merupakan pilihan makanan yang tepat, karena rasanya lezat, bergizi, murah, dan digemari oleh semua kalangan dari anak-anak hingga orang tua. Target dari pemasaran Jelly Parut adalah semua kalangan masyarakat tanpa terkecuali.

Metode yang akan dipakai dalam pencapaian mempromosikan Jelly Parut (Pati Garut) ini adalah melalui dari satu orang ke orang yang lainnya, beberapa tempat makan, membuka stand di setiap event atau acara-acara yang banyak pengunjungnya, dan tentunya sosial media, karena sosial media merupakan alat yang paling cepat untuk mempromosikan suatu barang atau suatu inovasi baru.

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam suatu usaha banyak sekali bentuk dan aneka ragam makanan dari yang kecil hingga yang besar dan dari yang murah hingga sampai yang mahal. Untuk memenuhi permintaan masyarakat yang menginginkan makanan yang bergizi dan murah harus diciptakan suatu kegiatan usaha yang sifatnya kreatif, inovatif dan memiliki daya saing yang tinggi sehingga dapat menarik perhatian masyarakat untuk membeli produk yang kita tawarkan.

Dari pemikiran tersebut kami telah melakukan observasi lapangan mengenai peluang usaha yang dapat dilakukan. Salah satunya yaitu membuat Jelly Parut (Pati Garut) yang kaya manfaat. Garut( Maranta arundinacea) adalah tanaman yang berkembang dengan rimpang yang kaya kandungan pati dari keluarga tanaman Marantaceae. Pati garut adalah salah satu sumber karbohidrat terbaik alami. Kualitasnya yang mudah dicerna serta kemampuannya untuk bercampur dengan baik dengan berbagai bahan makanan, membuatnya sebagai pati yang paling dicari untuk pembuatan formula makanan bayi dan penganan. Selain itu jenis makanan Jelly berbahan dasar pati garut ini masih jarang ditawarkan, ketersediaan bahan baku dan cara pembuatan yang tidak terlalu sulit juga merupakan hal yang dapat dipertimbangkan agar kegiatan usaha ini layak untuk dijalankan.

Pembuatan “Jelly Parut” yang dilakukan dengan cara yang sangat sederhana, dan tentunya dengan rasa yang lezat, serta akan dijual dengan harga yang sangat terjangkau, maka hal ini akan menarik minat masyarakat untuk membelinya. Jelly Parut ini juga dapat dicampur dengan aneka buah, susu atau yogurt yang sangat bermanfaat bagi tubuh kita, juga dapat divariasikan dalam bentuk yang menarik sehingga masyarakat semakin giat untuk mengonsumsi makanan ringan ini dengan berbagai manfaat yang terkandung di dalamnya.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, kami merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apa manfaat pati garut bagi kesehatan?
2. Bagaimana cara pembuatan Jelly Parut (Pati Garut)?
3. Bagaimana peluang di pasaran dengan munculnya Jelly Parut (Pati Garut

### **C. Tujuan Program**

1. Memperkenalkan makanan ringan yang sehat dan bergizi kepada masyarakat.
2. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan kreatifitas di kalangan para mahasiswa.
3. Meningkatkan hasil produktivitas pati garut.

### **D. Luaran yang Diharapkan**

1. Dapat membuat suatu inovasi dan kreasi pada suatu produk atau barang yang kaya manfaat.

### **E. Manfaat Kegiatan**

Secara umum manfaat dari program ini untuk memperluas kesempatan kerja kepada masyarakat dan untuk mengaplikasikan hasil kegiatan ini secara profesional dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup secara mandiri.

- a. Dapat meningkatkan kreativitas kewirausahaan kami sebagai seorang mahasiswa.
- b. Menambah semangat jiwa kewirausahaan dan pengalaman mahasiswa.
- c. Dapat menambah penghasilan sendiri bagi kami selaku mahasiswa.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **A. Gambaran Umum**

Jelly parut (pati garut) merupakan makanan yang bergizi. Setelah dikemas jelly parut (pati garut) akan dipasarkan pada masyarakat. Jelly garut ini setelah diproduksi akan dikemas dalam sebuah wadah jelly pada umumnya namun pada jelly garut ini pada kemasannya akan diberikan keterangan-keterangan mengenai logo perusahaan, komposisi jelly garut, tanggal kadaluwarsa garut dan sebagainya. Hal tersebut dilakukan untuk meningkatkan kualitas jelly garut sehingga konsumen akan merasa tertarik dan yakin akan kualitas dari produksi jelly parut (pati garut) tersebut. Dalam kemasan jelly tersebut juga diberikan keterangan mengenai kegunaan dari jelly tersebut yaitu tidak hanya sebagai makanan ringan yang lembut melainkan juga bisa digunakan sebagai makanan yang dapat digunakan untuk mencegah dan mengobati sakit maag. Sehingga konsumen akan lebih tertarik dengan olahan jelly garut tersebut.

Dengan begitu masyarakat Indonesia akan lebih mengenal olahan makanan dari dalam negeri yang tidak kalah manfaatnya dari olahan luar negeri. Masyarakat akan lebih mengerti mengenai pati garut yang selama ini mereka kurang mengenalnya dan begitu juga bagi masyarakat yang selama ini sudah mengenal pati garut dalam bentuk olahan bubur yang menurut mereka kurang menarik maka mereka dapat mengonsumsi jelly garut ini dengan bentuk dan rasa yang lebih lezat dan menarik. Dengan begitu pula masyarakat Indonesia juga dapat melestarikan tanaman ubi-ubian yang hampir punah di Indonesia karena kurang banyak yang mengenal ubi-ubian ini.

Produksi jelly ini diprediksi akan mendongkrak produksi dalam negeri karena selain sebagai makanan ringan makanan ini juga dapat dijadikan sebagai pengobatan sehingga minat masyarakat akan makanan ini akan banyak. Hal ini juga dapat menunjukkan kreativitas dari masyarakat Indonesia dimana yang pada umumnya jelly terbuat dari bahan agar-agar kini bisa dibuat dari pati garut yang kaya akan kandungan dan manfaat, yang selama ini kurang dikenal oleh masyarakat Indonesia. Selain itu juga makanan ini bisa dikonsumsi oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai orang tua. Karena tekstur makanan ini yang lembut dan mudah dicerna sehingga bisa dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

Proses pembuatan makanan ini tidak terlalu ribet sehingga produsen dapat membuat makanan ini dalam jumlah banyak dengan mudah dan tidak membutuhkan biaya yang cukup besar karena pati garut ini bisa ditanam di lahan pekarangan rumah maupun di lahan tegalan dengan mudah sehingga tidak perlu susah untuk mendapatkannya.

Makanan ringan jelly parut ini akan menjadi makanan ringan yang diminati oleh berbagai kalangan karena yang simple, lezat dan mengandung banyak kandungan dan manfaat yang baik untuk orang yang mengonsumsinya.

## **B. Analisis Peluang Pasar**

Dilihat dari bahan pokok pembuatan makanan ini memiliki peluang pasar yang sangat besar untuk dipasarkan di Indonesia. Karena makanan ini selain sebagai makanan ringan juga dapat digunakan sebagai makanan pengganjal perut karena bahan dasarnya yaitu pati garut mengandung kandungan sebagai karbohidrat. Maka dari itu makanan ini sangat cocok untuk masyarakat Indonesia yang konsumtif. Makanan ini dipasarkan dengan harga yang relative murah sehingga dapat dijangkau oleh semua kalangan baik kalangan ekonomi rendah, menengah maupun atas serta baik itu anak-anak, dewasa maupun orang tua.

Metode pemasaran jelly parut (pati garut) ini dengan memberikan kemasan produk yang menarik sehingga dapat menarik konsumen terutama anak-anak. Karena anak-anak sangat menyukai jenis makanan jelly namun makanan jelly ini berbeda dengan jelly agar pada umumnya. Yang mana pada umumnya karena jelly agar ini berasal dari pati garut yang banyak mengandung kandungan yang baik dan kaya manfaat untuk tubuh kita. Sehingga makanan ini sangat dianjurkan untuk anak-anak dan orang tua. Dan orang tua pun akan tertarik untuk memberikan kepada anak-anaknya karena ini sangat baik untuk anaknya.

Sasaran produk ini adalah anak-anak sd karena mereka nak senang sekali dengan makanan jelly maka dari itu dengan mengemas makanan ini dengan menarik dan dengan harga yang relative murah maka anak-anak akan mudah tertarik kepada makanan ini karena rasa dan teksturnya yang lezat dan lembut. Dan bagi penderita sakit mag pun akan lebih mudah untuk mendapatkan makanan yang berasal dari pati garut karena pati garut dapat digunakan untuk pengobatan sakit maag yang pada umumnya dibuat dalam bentuk bubur kini mereka dapat mengonsumsinya dengan bentuk jelly yang tanpa mengurangi kandungan dan khasiat dari pati garut tersebut.

## **C. Tingkat Persaingan**

Melihat situasi tempat yang akan dimasuki produk. Diprediksi produk ini akan laku dipasaran. Karena jenis makanan jelly adalah makanan kesukaan anak-anak selain itu harga dari makanan ini yang murah dan disertai dengan rasa yang lezat maka akan mengundang minat anak-anak sd untuk membeli makanan ini. Selain itu orang tua mereka pun akan memberikan izin anak-anaknya untuk membeli makanan ini karena



makanan ini sangat ehat bagi anak-anak-. Sehingga makanan ini dapat bersaing dengan makanan lain yang dijual di sekitar masyarakat.

Selain itu makanan ini dapat disetorkan di setiap toko-toko sehingga masyarakat luas akan lebih mudah untuk mendapatkan makanan ini apalagi makanan ini sangat baik pasti masyarakat akan tertarik untuk membeli makanan ini. Dan kami pun juga bisa menerima pesanan pembuatan jelly parut (pati garut) ini sehingga ketika ibu-ibu akan mengadakan acara perkumpulan rutin mereka dapat memesan makanan ini karena kami juga menyertakan no hp pada kemasan produk kami.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **A. Rencana Pelaksanaan**

##### 1. Product (produk)

Produk yang akan di produksi adalah sebuah olahan Jelly Parut (pati garut). Jelly yang telah diproduksi akan dipasarkan kepada masyarakat dengan dikemas dalam sebuah wadah jelli yang ditutup dengan penutup kemasan yang sudah diberi label jelly parut (pati garut ini). Selain itu produk ini memiliki banyak manfaat bagi konsumennya karena produk jelly ini terbuat dari pati garut yang kaya akan gizi bagi kesehatan serta dapat digunakan sebagai makanan untuk pencegahan sakit maag sehingga makanan ini sangat baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

##### 2. Place (lokasi distribusi)

Usaha ini berlokasi di Kepatihan Wetan RT 05/01, Jebres, Surakarta dan kami memasarkan produk kami dengan mendistribusikan ke toko-toko makanan di Surakarta, tidak hanya di toko makanan tetapi kami juga memasarkan produk Jelly Parut (Pati Garut) di Universitas Sebelas Maret Surakarta. Selain itu, produk ini kami pasarkan pada event-event tertentu seperti di Car Free Day (CFD) dan di acara-acara festival. Media social juga kami gunakan sebagai sarana promosi produk kami.

##### 3. Price (harga)

Kami menentukan harga jual produk kami dengan cara menghitung biaya produksi dan biaya lain-lainnya serta menyesuaikan dengan harga pasar yang berlaku. Adapun rencana harga jual dari produk Jelly Parut (Pati Garut) ini adalah Rp 3000/pcs.

##### 4. Promotion (promosi)

Promosi produk ini akan dilakukan kepada masyarakat secara langsung dengan memasarkannya keliling. Sehingga masyarakat akan lebih mudah mengetahui makanan jelly parut ini (pati garut). Selain itu kami juga memasarkannya lewat ,media social seperti facebook ataupun instagram. Sehingga masyarakat luas juga akan mngetahui makanan produksi kami yang sehat dankaya akan gizi dan manfaatnya bagi tubuh kita.

#### **B. Proses Produksi**

##### 1. Bahan Produksi

- Tepung pati garut

- Gula
- Air mineral
- Serbuk jelly

2. Cara pembuatan Jelly parut (pati garut)

- Siapkan alat dan bahan
- Masukkan tepung pati garut kedalam panci secukupnya
- Kemudian masukkan serbuk jelly ke dalam panci tersebut
- Tambahkan air secukupnya
- Tambahkan gula pasir secukupnya
- Kemudian aduk-aduk sampai tercampur semua bahannya
- Lalu rebus adonan yang sudah tercampur tersebut
- Aduk-aduk adonan yang direbus sampai mendidih
- Lalu angkat adonan dan matikan kompor
- Diamkan jelly parut beberapa saat
- Setelah itu masukan adonan jelly parut yang sudah matang ke dalam wadah cup jelly
- Kemudian jelly parut siap dihidangkan.

**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**A. Anggaran Biaya**

No	Uraian	Jml	Satuan	Harga Satuan Rp	Total Rp
<b>Alat-Alat</b>					
1	Tabung Gas LPG 3kg	1	Unit	150.000	150.000
2	Gas LPG 3kg	2	Unit	20.000	40.000
3	Kompor	1	Unit	350.000	350.000
4	Press Cup	1	Unit	500.000	500.000
3	Cup Jelly	5	Pack	20.000	100.000
3	Plastik	5	Pack	10.000	50.000
4	Panci	1	Unit	150.000	150.000
<b>Bahan-Bahan</b>					
1	Tepung Pati Garut	10	Kg	30.000	300.000
2	Gula Pasir	20	Kg	12.000	240.000
3	Serbuk Jelly	10	Bungkus	5.000	50.000
3	Perisa makanan	5	Bungkus	10.000	50.000
4	Pewarna makanan	5	Bungkus	10.000	50.000
5	Susu Kental Manis	10	Kaleng	10.000	100.000
<b>Perjalanan</b>					
1	Belanja alat dan bahan				100.000
<b>Lain-lain</b>					
1	P3k				50.000
2	Brosur				200.000
3	Label				200.000
<b>Total</b>					<b>Rp 2.530.000</b>

**B. Jadwal Kegiatan**

No	Jenis Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1.	Pengajuan Proposal	v				
2.	Proses Perancangan Alat		v			
3.	Proses Pembuatan			v	v	
4.	Penjualan			v	v	
5.	Evaluasi					v

## LAMPIRAN – LAMPIRAN

### Lampiran 1. Nama dan Biodata Ketua Serta Anggota Kelompok

#### NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK:

1. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama : Kiki Tika Pratama
  - b. NIM : D1814058
  - c. Fakultas / Prodi : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik /  
D-III Perpustakaan
  - d. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
  - e. Waktu untuk kegiatan PKM : 24 jam /minggu
  
2. Anggota Pelaksana Kegiatan
  - Anggota I
    - a. Nama : Dinda Dana Alwiwara
    - b. NIM : D1814030
    - c. Fakultas / Prodi : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik /  
D-III Perpustakaan
    - d. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
    - e. Waktu untuk kegiatan PKM : 24 jam/minggu
  
  - Anggota II
    - a. Nama : Fauzia Firdaus
    - b. NIM : D1814044
    - c. Fakultas / Prodi : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik /  
D-III Perpustakaan
    - d. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
    - e. Waktu untuk kegiatan PKM : 24 jam/minggu
  
3. Dosen Pembimbing
  - a. Nama : Rahmat Setiawan S, S.S., M.I.Kom.
  - b. NIDN : 0624018601
  - c. Fakultas : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

## Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Biaya

### JUSTIFIKASI ANGGARAN BIAYA

No	Uraian	Jml	Satuan	Harga Satuan Rp	Total Rp
	<b>Alat-Alat</b>				
1	Tabung Gas LPG 3kg	1	Unit	150.000	150.000
2	Gas LPG 3kg	2	Unit	20.000	40.000
3	Kompor	1	Unit	350.000	350.000
4	Press Cup	1	Unit	500.000	500.000
3	Cup Jelly	5	Pack	20.000	100.000
3	Plastik	5	Pack	10.000	50.000
4	Panci	1	Unit	150.000	150.000
	<b>Bahan-Bahan</b>				
1	Tepung Pati Garut	10	Kg	30.000	300.000
2	Gula Pasir	20	Kg	12.000	240.000
3	Serbuk Jelly	10	Bungkus	5.000	50.000
3	Perisa makanan	5	Bungkus	10.000	50.000
4	Pewarna makanan	5	Bungkus	10.000	50.000
5	Susu Kental Manis	10	Kaleng	10.000	100.000
	<b>Perjalanan</b>				
1	Belanja alat dan bahan				100.000
	<b>Lain-lain</b>				
1	P3k				50.000
2	Brosur				200.000
3	Label				200.000
<b>Total</b>					<b>Rp 2.530.000</b>

### Lampiran 3. Susunan Organisasi

#### SUSUNAN ORGANISASI

No	Nama	NIM	Program Studi	Alokasi Waktu	Tugas
1	Kiki Tika P	D1814058	D-III Perpustakaan	24 jam/ minggu	Ketua Pelaksana
2	Dinda Dana A	D1814030	D-III Perpustakaan	24 jam/ minggu	Bendahara
3	Fauzia Firdaus	D1814044	D-III Perpustakaan	24 jam/ minggu	Sekretaris

#### Lampiran 4. Daftar Gambar

#### DAFTAR GAMBAR



Gambar 1. Tanaman Garut



Gambar 2. Umbi Garut



Gambar 3. Jelly Pati Garut





Gambar 4. Desain logo jual Jelly Pati Garut



Gambar 5. Packaging Jelly Pati Garut

Judul Kegiatan	:	JELLY PARUT (PATI GARUT) KAYA GIZI		
Bidang Kegiatan	:	PKM-K		
Ketua Pelaksana	:	Kiki Tika Pratama		
NIM	:	D1814058		
Jumlah Anggota	:	2 Orang		
Anggota 1	:	Dinda Dana Alwiwara		
Anggota 2	:	Fauzia Firdaus		
Dosen Pembimbing	:	Rahmat Setiawan Saefullah, S.S., M.I.Kom.		
Perguruan Tinggi	:	Universitas Sebelas Maret		
Fakultas / Program Studi	:	Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik / D-III Perpustakaan		
Alamat Surel	:	kiki .tikapratama@yahoo.com		
Proposal Biaya Kegiatan	:	Rp		
Persetujuan Biaya Kegiatan	:	Rp		
No	KRITERIA	Bobot (%)	Skor	NILAI (Bobot x Skor)
1	<b>Kreativitas:</b>			
	Gagasan (unik dan bermanfaat)	20		
	Keunggulan Produk/Jasa	5		
2	Kebutuhan Masyarakat	20		
3	<b>Potensi Masyarakat:</b>			
	Potensi Perolehan Profit	20		
	Keberlanjutan Usaha	25		
4	<b>Penjadwalan Kegiatan dan Personalia:</b>			
	Lengkap, Jelas, Waktu dan Personaliaanya Sesuai	5		
5	<b>Penyusunan Anggaran Biaya:</b>			
	Lengkap, Rinci, Wajar dan Jelas Peruntukannya	5		
<b>TOTAL</b>		<b>100</b>		