



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“JAMUR CRISPY NAM KHO”

BIDANG KEGIATAN :

PKM – KEWIRAUSAHAAN

DISUSUN OLEH :

NAMA	NIM	ANGKATAN
MUHAMMAD ADIANTO	I0113085	2013
SUKMA RAHAYU N.	I8514041	2014
WIKA WULANDARI	I8514045	2014

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN
USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Usaha Pembuatan Jamur Crispy Nam Kho
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Sukma Rahayu Nilamsari
 - b. Nim : 18514041
 - c. Jurusan : Teknik Sipil Bangunan Gedung
 - d. Universitas : Sebelas Maret
 - e. Alamat Rumah Dan No.Hp : Jl. Protokol Gg.Karyawan No.08 02/01 Losari-Ploso-Jombang
HP. 085648631117
 - f. Alamat Email : sukmarahayu95@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan / Penulis : 3 (Tiga) Orang
5. Dosen pendamping
 - a. Nama Lengkap : Galuh Chrismaningwang S.T., M.T.
 - b. Nip : 19850110 20130 20 1
 - c. No.Hp : 081325433696
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Diku : Rp. 4.015.000,00
 - b. Sumber lain : -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 1 bulan

Surakarta, 28 September 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Sukma Rahayu Nilamsari)
NIM 18514041



Direktor Bidang Kemahasiswaan dan Alumni
Universitas Sebelas Maret



Direktor Bidang Kemahasiswaan dan Alumni
Universitas Sebelas Maret

Dosen Pembimbing



(Galuh Chrismaningwang S.T., M.T.)
NIP. 19850110 20130 20 1

KATA PENGANTAR

Kami mengucapkan syukur kepada Allah SWT, karena kuasa-Nya, kami dapat menyelesaikan proposal program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan dengan usaha “*JAMUR CRISPY NAM KHO*” pengembangan inovasi dibidang kuliner.

Dalam penyusunan program kreativitas mahasiswa tidak bisa lepas dari peran pihak-pihak yang telah mendidik kami selama ini, karena itu kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Sudjiono S.A. selaku Wakil Rektor III Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta.
2. Dr.Eko Pujiyanto, S.Si., M.T. selaku Wakil Dekan III Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta.
3. Galuh Chrismanningwang,S.T.,M.T. selaku Dosen Pembimbing PKM
4. Bapak dan ibu tercinta yang telah memberikan segala sesuatu yang tidak ternilai bagi kami.
5. Rekan-rekan kami di UNS yang telah memberkan motivasi dan kerjasamanya.
6. Semua pihak yang telah membantu kami,yang tidak dapat kami sebut satu persatu.

Kami menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari sempurna, maka dari itu kami mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan berikutnya. Semoga bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan penulis pada khususnya sebagaimana yang diharapkan. Amin

Surakarta, 28 September 2015

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 JUDUL.....	1
1.2 Latar Belakang Masalah	1
1.3 Rumusan Masalah.....	2
1.4 Tujuan	2
1.5 Luaran yang diharapkan.....	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RANCANGAN USAHA	
2.1. Jamur Crispy, Makanan Populer Hasil Olahan Jamur.....	3
2.2. Bahan-Bahan Yang Dibutuhkan.....	4
2.3. Alat-Alat Pembuatan.....	4
2.4. Cara Pemilihan Jamur.....	4
2.5. Langkah-Langkah Pembuatan Jamur Crispy.....	4-5
BAB 3 ANALISIS PASAR	
3.1 Deskripsi Umum Usaha.....	6
3.2 Prospek Pasar.....	6
3.3 Kebutuhan dan kecenderungan pasar.....	6
3.4 Analisis SWOT.....	7
3.5 Teknik Penjualan.....	7
3.6. Analisis Keuangan.....	8
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	
KESIMPULAN	9
SARAN.....	9
LAMPIRAN	10

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 JUDUL :

Jamur Crispy Nam Kho

1.2 LATAR BELAKANG MASALAH :

Budidaya jamur sangat cocok untuk daerah beriklim tropis seperti Indonesia. Investasi yang dibutuhkan untuk memulai usaha budidaya jamur cukup murah dan bisa dilakukan bertahap. Bagian tersulit adalah membuat baglog, media tanam yang telah diinokulaikan dengan bibit jamur.

Dari hasil penelitian, rata-rata jamur mengandung 19-35 persen protein. Dibanding beras (7,38 persen) dan gandum (13,2 persen), jamur berkadar protein lebih tinggi. Asam amino esensial yang terdapat pada jamur yaitu sekitar sembilan jenis dari 20 asam amino yang dikenal.

Para peneliti dari Ujagar Group (India) menyampaikan, bahwa jamur tiram memiliki nilai nutrisi yang sangat bagus dengan alasan: 100 persen sayuran dan bersih, mengandung protein tinggi dan kaya vitamin-mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori, bagus untuk liver, pasien diabetes, dan menurunkan berat badan, berserat tinggi membantu pencernaan, anti viral dan anti kanker, mudah memasaknya dan mudah dicerna, dan jamur tiram merupakan jamur yang paling enak rasanya dibanding jamur pangan lainnya.

Oleh sebab itu kami memilih bahan baku jamur sebagai bahan untuk memulai usaha. Bisnis jamur crispy adalah bisnis kuliner, semacam keripik dari jamur tiram putih. Proses membuat jamur crispy sebenarnya juga sangat sederhana, sama saja dengan membuat ayam goreng crispy, sedangkan untuk membuat keripik jamur, hanya menambahkan proses spinner dan menggorengnya lebih lama saja (karena dimasak sampai kering). Usaha ini masih cukup potensial, memang karena harganya masih cukup tinggi, segmentasi pemasarannya masih cukup terbatas. Ditambah lagi modal untuk memulai usaha ini tidak terlalu besar. Sehingga, usaha ini sesuai dengan kantong mahasiswa.

Jamur crispy banyak disukai para penikmat kuliner, mungkin karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah membuat sensasi tersendiri bagi lidah kita. Apalagi

ditunjang dengan keunggulan dari bahan bakunya yaitu jamur tiram dan jamur kuping yang tanpa kolesterol dan mengandung berbagai macam manfaat bagi kesehatan. Peminat jamur crispy ini sebagian besar adalah para remaja sehingga dengan mudah untuk memasarkan produk ini.

1.3 RUMUSAN MASALAH

Dalam proyek rencana penulisan proposal ini ada beberapa masalah yang perlu dirumuskan dan dibahas untuk menghindari kerancuan dan mempermudah dalam melaksanakan program ini yaitu :

- Bagaimana cara mengolah jamur ini menjadi jamur crispy yang renyah dan gurih, dengan bahan yang berkualitas dan tentunya menyehatkan tubuh sehingga gizi yang terdapat dalam jamur tersebut tidak hilang?
- Bagaimana membuat produk inovasi baru yang mudah dilakukan dan dapat diterima masyarakat serta bernilai jual tinggi dengan olahan berbahan baku jamur?
- Apakah dengan pengembangan produk ini dapat dijadikan suatu peluang usaha dan membuka lapangan kerja di daerah Surakarta?

1.4 TUJUAN

Berdasarkan perumusan masalah rencana proposal ini didapat berbagai tujuan secara umum:

- Menciptakan produk makanan yang inovatif yang diperuntukkan bagi kesehatan tubuh dan bernilai gizi tinggi seperti jamur crispy dengan berbagai rasa ini.
- Menciptakan suatu produk inovatif yang sehat dan bergizi serta mudah dilakukan yang dapat dijadikan makanan khas suatu daerah dalam upaya media pengembangan dan promosi daerah.
- Membuka lapangan kerja atau usaha industri baru dalam bentuk industri rumah tangga untuk meningkatkan kualitas jajanan dan produk dengan berbagai keunggulan jamur.
- Mempermudah konsumen untuk memperoleh produk ini dengan cara online.

1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dalam program rencana usulan proposal ini ada beberapa luaran yang diharapkan yaitu:

- Hasil produksi, berupa “Jamur Crispy Nam Kho ”. Dari pengolahan jamur yang diolah sedemikian rupa dan akan tercipta suatu inovasi produk makanan baru yang memiliki kandungan gizi dan menyehatkan serta mudah dibuat.
- Produk olahan makanan berbahan baku jamur yang dapat dijadikan peluang usaha dan makanan khas daerah dalam upaya promosi dan pengembangan daerah.
- Menambah pengalaman dalam bidang kewirausahaan

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1. Jamur Crispy, Makanan Populer Hasil Olahan Jamur

Pada umumnya orang sudah banyak mengenal dan menyukai jamur, salah satu jenis sayuran yang enak dan mudah untuk didapatkan. Walaupun jamur ini awalnya dikenalkan oleh bangsa China, jamur telah menjadi makanan populer Masyarakat Indonesia.

Kepopuleran jamur ini tidak hanya terbatas karena rasanya yang enak, tetapi juga mudah dibuat dan diolah menjadi berbagai bentuk makanan/masakan, khususnya jamur crispy, serta harganya yang relative terjangkau. Sekain itu, jamur merupakan salah satu makanan vegetarian yang menyehatkan karena mengandung gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita. Jamur mengubah Selulosa menjadi Polisatrida yang bebas kolesterol sehingga orang yang mengonsumsinya terhindar dari resiko terkena serangan stroke.

Gizi yang terkandung dalam jamur antara lain :

- Karbohidrat
- Zat besi
- Kalium
- Vitamin B
- Fosfor
- Vitamin B12
- Kalsium
- Vitamin C

Perbandingan kandungan gizi jamur dengan makanan lain (dalam %)

Bahan Makanan	Protein	Lemak	Karbohidrat
Jamur	1,8	0,3	4
Merang Jamur	27	1,6	58
Tiram Jamur	8,4	0,5	82,5
Kuping Daging	21	5,5	0,5
Sapi Bayam	-	2,2	1,7
Kentang	2	-	20,9
Kubis	1,5	0,1	4,2
Seledri	-	1,3	0,2

Kehadiran jamur crispy nam kho ditengah masyarakat akan menambah deretan atau pilihan jajanan makanan ringan yang paling disukai dan bergizi tinggi, dan tentunya menu baru ini akan menambah cirri khas makanan Indonesia yang berasal dari jamur.

2.2. Bahan-Bahan Yang Dibutuhkan

- 1/2 kg jamur tiram dan jamur kuping
- Tepung kentacki
- Tepung yang sudah di campuri air
- Telur kocok
- Air secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Minyak goreng + Mentega
- Penyedap rasa
- Aneka saos dan sambal

2.3. Alat-Alat Pembuatan

- Baskom/wadah
- Wajan
- Piring
- Pisau pengiris
- Nampan
- Peniris/penyaring minyak
- Kertas nasi dan tisu
- Kompor + gas LPJ
- Sendok penggoreng

2.4. Cara Pemilihan Jamur

- Pilih jamur yang umurnya 2 - 3 hari setelah pembibitan
- Pilih jamur yang mekar
- Pilih jamur yang masih segar dan tidak layu

2.5. Langkah-Langkah Pembuatan Jamur Crispy

- Jamur yang sudah dipilih dalam keadaan belum dicuci ditaruh di dalam baskom, trus disiram dengan air es atau air dingin supaya bentuk dan rupanya segar dan mekar.
- Tiriskan jamur yang sudah direndam.
- Masak air sampai 60⁰c atau 70⁰c kemudian siramkan pada jamur tersebut.
- Diamkan selama 15 menit, lalu bolak – balik jamur yang direndam dengan air panas tersebut kemudian airnya dibuang.
- Kemudian suir-suir jamur dengan tangan.
- Campurkan tepung dengan merica bubuk, garam, air.
- Masukkan jamur yang sudah disuir-suir tadi ke telur lalu angkat.
- Masukkan ke tepung yang basah.
- Angkat dan masukkan ke tepung yang kering.
- Panaskan minyak goreng terlebih dahulu.
- Lalu jamur yang sudah dicampur dengan tepung masukkan ke wajan yang berisi minyak goreng yang sudah dipanaskan.
- Tunggu sampai jamur tersebut kelihatan berwarna coklat keemasan (agak garing) lalu angkat dan tiriskan.
- Siapkan nampan yang dilapisi kertas nasi atau tisu lalu jamur crispy renyah siap disajikan.
- Supaya lebih enak sajikan dengan berbagai saos seperti saus tiram, mayo, teriyaki, saus asam manis, saus sarden dan sambal seperti sambal bawang, sambal colo-colo, dan sambal tomat. Untuk yang rasa original kami sajikan dengan mayones sebagai saosnya.
- Kemas Jamur Crispy Nam Kho dengan berbagai ukuran kemasan 25 gr, 50 gr, 75 gr, 100 gr, dan 125 gr.

BAB III

ANALISIS PASAR

3.1. Deskripsi Umum Usaha

Dalam Kegiatan Usaha jamur Crispy Nam Kho ini banyak sekali yang harus diperhatikan, misalnya yang akan kita hadapi dan kendala-kendala dan resiko yang diakibatkan serta solusi yang harus dihadapi.

Dalam usaha rumah makan sehat ini masalah yang dihadapi adalah pesaing dan cara pemasaran, maka pengusaha harus benar-benar memperhatikan dan menguasai segala masalah serta mengetahui tentang resiko dan kerugian.

3.2 Prospek Pasar

Makanan cemilan jamur crispy sudah banyak di kenal di berbagai daerah bahkan di luar negeri hal ini terbukti dengan:

1. Permintaan jamur crispy di daerah - daerah yang makin meningkat
2. Di luar negeri banyak yang sudah mengenal dan mengonsumsi jamur crispy
3. Saat ini beberapa jamur digunakan sebagai obat untuk melawan kolesterol, kanker, dan AIDS. Senyawa aktif jamur yang terkandung dikabarkan dapat sebagai antijamur, antibakteri, dan antivirus dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan dapat membunuh serangga dan nematoda. Kesimpulan, secara statistik sangat menjanjikan, yakni kolesterol dan serum turun 12,6 persen dan triglycerol turun 27.

3.3. Kebutuhan dan kecenderungan pasar

Target dalam pemasaran jamur crispy ini masih tergolong tinggi. Sementara itu kecenderungan pasar akan jamur crispy sudah tergolong tinggi. Tidak hanya pengusaha jajanan kecil yang menyediakan jamur crispy tapi cafe – cafe besar pun sudah mulai menyajikan menu jamur crispy.

Adapun tempat-tempat yang bisa dijadikan untuk objek usaha jamur crispy tersebut antara lain:

1. Masyarakat sekitar
2. Pasar
3. Pedagang
4. Media Sosial

3.4. Analisis SWOT

Kekuatan (strength) :

- Disukai diberbagai kalangan (termasuk anak-anak)
- Dapat dikonsumsi oleh semua usia .
- Harga terjangkau dan terbilang murah.
- Tidak menggunakan bahan-bahan pengawet atau bahan yang berbahaya.
- Dapat dijadikan cemilan praktis untuk diperjalanan maupun untuk santai.
- Memiliki nilai gizi yang tinggi.
- Pemerolehan bahan baku yang mudah
- Dapat diperoleh secara mudah bagi konsumen dengan cara online.

Kelemahan (weakness):

- Tidak dapat dimakan oleh penderita penyakit asam urat karena menggunakan bahan baku jamur

Peluang(opportunity):

- Usaha “**JAMUR CRISPY NAM KHO**” berbeda dengan usaha pesaing-pesaing lainnya sehingga dapat dengan mudah menarik perhatian konsumen
- Harganya terjangkau

Ancaman (threat):

- Belum banyak dikenal dimasyarakat luas
- Banyaknya pesaing-pesaing usaha dengan produk-produk makanan yang lain

3.5 Teknik Penjualan

- Produk : ” JAMUR CRISPY NAM KHO “
- Harga :

Jamur Tiram	Jamur Kuping
Kemasan 25 gr : Rp. 4000	Kemasan 25 gr : Rp. 5000
Kemasan 50 gr : Rp. 8000	Kemasan 50 gr : Rp. 9000
Kemasan 75 gr : Rp. 10000	Kemasan 75 gr : Rp. 12000
Kemasan 125 gr : Rp. 15000	Kemasan 100 gr : Rp. 15000

Promosi :

- Dengan menyebarkan broadcast message diberbagai media sosial.
- Memasarkan melalui brosur-brosur.
- Keliling memasarkan kedosen-dosen dan mahasiswa.
- Menitipkan ke koperasi mahasiswa.

Tempat Penjualan :

- Di sekitar lingkungan ramai.
- Di sekitar sekolah atau kampus.
- Dan di tempat-tempat yang mudah dijangkau para konsumen.
- Media sosial (online).
- Koperasi mahasiswa.

3.6. Analisis Keuangan

1) Investasi yang diperlukan (kebutuhan modal disertai perhitungannya)

Proyeksi investasi yang diperlukan dalam pendirian usaha Jamur Crispy gurih adalah sebesar Rp. 4.015.000,-

Adapun rinciannya biaya sebagai berikut :

Biaya produksi dan peralatan Usaha jamur crispy proyeksi investasi

No	Investa yang Diperlukan	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	1/2 kg jamur tiram dan kuping	20.000	400.000
2	10 telur ayam	20.000	40.000
3	Garam	5.000	5.000
4	Penyedap rasa	5.000	5.000
5	Tepung terigu 1 kg	15.000	15.000
6	Tepung Kentucki	20.000	20.000
7	Merica bubuk	5.000	5.000
8	Minyak goreng + mentega	30.000	30.000
9	Wadah / baskom	15.000	45.000
10	Pengaduk	10.000	20.000
11	Pirig	10.000	20.000
12	Pisau pengiris	10.000	10.000
13	Kompor	500.000	500.000
14	Gas LPJ	15.000	30.000
15	Wajan	70.000	70.000
16	Sendok penggoreng	20.000	20.000
17	Penyaring minyak	20.000	20.000
18	1 pak Kertas nasi	10.000	10.000
19	Kemasan	30.000	30.000
20	Label	20.000	20.000
21	Bahan baku saos	200.000	200.000
23	Gerobak	2.500.000	2.500.000
Total Investasi			4.015.000

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pangsa pasar yang tidak bisa dikendalikan dari faktor selera serta keinginan masing-masing dari pelanggan memungkinkan adanya pasang surut yang akan terjadi dalam usaha. Pasang surut usaha jamur crispy ini telah memuat beberapa hal terbaru dari segi keinginan, serta pemasaran yang lebih meluas lagi, sehingga membuka peluang usaha untuk tetap ada pada jangka waktu yang lebih panjang. Diimbangi dengan profit yang lumayan menguntungkan mengakibatkan usaha ini kian merambah di seluruh daerah perkotaan, yang mengakibatkan perlunya kerja keras dalam menghadapi persaingan dalam memproduksi jamur crispy aneka rasa ini.

B. Saran

Melihat persaingan diantara pengusaha yang bergerak di bidang yang sama diperlukan adanya beberapa kiat – kiat dan cara – cara untuk mengahdapinya. Diantaranya adalah :

1. Strategi produk (tanpa mengurangi cita rasa dari produk)
2. Strategi biaya (tanpa mengurangi profit yang akan diterima)
3. Pemasarkan produk tidak hanya secara langsung tetapi juga secara online

LAMPIRAN

BIODATA KETUA DAN ANGGOTA KELOMPOK

Ketua Kelompok

Nama Lengkap : Sukma Rahayu Nilamsari
Nim : I8514041
Tahun Masuk : 2014
Tmpt, Tgl. Lahir : Jombang, 20 Juni 1995
Alamat Rumah Dan No.Hp : Jombang, Jawa Timur
Alamat Email : sukmarahayu95@gmail.com
Nomor HP : 085648631117
Jurusan / prodi : Teknik Sipil / D3 Teknik Sipil Bangunan Gedung
Fakultas / universitas : Fakultas Teknik / Universitas Sebelas Maret Surakarta

Anggota

Nama : Wika Wulandari
NIM : I8514045
Tahun Masuk : 2014
Tmpt, Tgl. Lahir : Sukoharjo, 4 Oktober 1996
Alamat : Ngadirejo rt 01 rw 07, Grogol, Weru, Sukoharjo
Alamat Email : wikawulandari.xiu2.30@gmail.com
Nomor HP : 085702031975
Jurusan / Prodi : Teknik Sipil / D3 Teknik Sipil Bangunan Gedung
Fakultas / Universitas : Fakultas Teknik / Universitas Sebelas Maret Surakarta

Anggota

Nama : Muhammad Adianto
NIM : I0113085
Tahun Masuk : 2013
Tmpt, Tgl. Lahir : Kediri, 13 Juni 1994
Alamat : Jombang Jawa Timur
Alamat Email : muhammadadianto13@gmail.com
Nomor HP : 082233449203
Jurusan / Prodi : Teknik Sipil / S1 Teknik Sipil
Fakultas / Universitas : Fakultas Teknik / Universitas Sebelas Maret Surakarta

