

PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

JAMU BOOTH

“GODHONG”

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

- 1. Elnawati (D1814035 Angkatan 2014)**
- 2. Putri Atika Dewi (D1814079 Angkatan 2014)**
- 3. Fentin Ika Prasetya (D1814045 Angkatan 2014)**
- 4. Rika Astuti (D1814083 Angkatan 2014)**
- 5. Lilis Ika Febriyanti (D1814059 Angkatan 2014)**

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

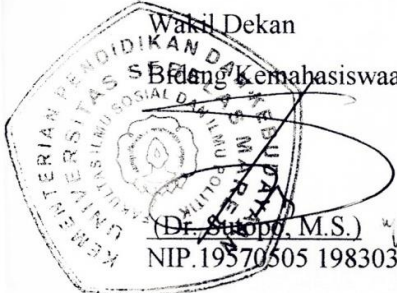
2015

PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN


1. Judul Kegiatan : **JAMU BOOTH “GODHONG”**
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Elnawati
 - b. NIM : D1814035
 - c. Jurusan : D3 Perpustakaan
 - d. Universitas/Institut : Universitas Sebelas Maret
 - e. Alamat dan No.HP : Jl. Surya Tenggelam No.27,Jebres,
Surakarta/089648529571
 - f. Alamat Email : putri.elna@yahoo.co.id
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Rahmat Setiawan Saefullah, S.S.,M.I.Kom
 - b. NIDN : 0624018601
 - c. Alamat Rumah dan No.HP : Perum RC No. 116, Ngringo, Jaten,
Karanganyar/085643773998
 - d. Alamat Email : rahmatsetiawansaefullah@gmail.com
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 11.039.500
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

Surakarta, 15 September 2015

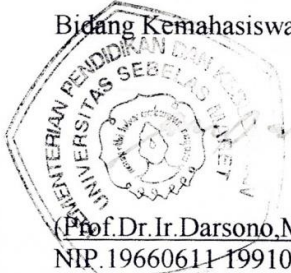
Menyetujui

Wakil Dekan
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

(Dr. Sutopo, M.S.)
NIP.19570505 198303 1 004


Ketua Pelaksana


(Elnawati)
NIM. D1814035

Wakil Rektor III

Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

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

Dosen Pembimbing


(Rahmat Setiawan S.S.S.,M.I.Kom)
NIDN. 0624018601

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga proses penyusunan proposal program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan dengan judul “Jamu Booth “GODHONG” dapat terselesaikan. Disusun dalam rangka mengikuti program kreativitas mahasiswa kewirausahaan tahun 2015. Program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan ini semoga bermanfaat bagi semuanya.

Kami ucapkan terimakasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan program kreativitas mahasiswa ini yaitu:

1. Allah SWT yang telah memberi kesempatan dan kesehatan sehingga kami dapat menyelesaikan proposal ini.
2. Prof.Dr.Ir.Darsono,M.Si. selaku Wakil Rektor III Bidang Kemahasiswaan dan Alumni
3. Dr. Sutopo, M.S. selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Alumni
4. Rahmat Setiawan Saefullah, S.S.,M.I.Kom selaku Pembimbing kami dalam menyelesaikan proposal.
5. Kedua Orang Tua kami yang selalu berdo'a untuk keberhasilan kami.
6. Teman-teman yang telah membantu dan memberi motivasi.

Proposal ini diharapkan dapat bermanfaat sekaligus sebagai bahan informasi bagi banyak pihak.

Surakarta, 15 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Ringkasan	v
BAB I Pendahuluan	
A. Latar Belakang dan Motivasi Melakukan Usaha	1
B. Justifikasi Pemilihan Objek Usaha.....	2
C. Tujuan Usaha.....	2
BAB II Analisis Produk	
A. Jenis dan Nama Produk, Karakteristik Produk.....	3
B. Keunggulan Produk di Banding dengan Produk Lain.....	3
BAB III Analisis Pasar	
A. Konsumen	4
B. Potensi atau Segmentasi Pasar.....	4
C. Pesaing dan Peluang Pasar	4
D. Media Promosi yang digunakan.....	4
E. Strategi Pemasaran yang akan diterapkan	5
BAB IV Analisis Produksi	
A. Bahan dan Peralatan	6
B. Proses Penyajian Produk	6
BAB V Analisis Keuangan	
A. Analisis Keuangan.....	8
Jadwal Kegiatan.....	10
Lampiran 1	11
Lampiran 2	12

RINGKASAN

Tujuan dari pembuatan minuman variasi jamu ini yaitu untuk melestarikan jamu yang sekarang jarang dijumpai dipasaran dan mulai dilupakan, selain itu untuk memperkenalkan jamu kepada masyarakat dengan variasi yang berbeda dari sebelumnya. Dulunya jamu adalah minuman yang rasanya pahit maka persepsi ini akan hilang jika masyarakat telah mencoba meminum jamu dengan variasi terbaru ini. Kami membuat variasi rasa terbaru dari jamu karena kami mencoba untuk melakukan sesuatu hal yang inovatif dalam membuka peluang usaha dan mencoba untuk berwirausaha agar nanti dapat dijadikan modal dan pengalaman setelah menyelesaikan studi. Produk yang kami jual adalah jamu yang dikombinasikan dengan berbagai jenis toping sehingga tampak menarik. Inovasi dari jamu tersebut diambil dari segi rasa, penyajian, dan media penjurulan yang menggunakan booth seperti penjual minuman – minuman sekarang. Kami yakin dengan karakteristik penjualan yang berbeda dari penjual jamu pada umumnya maka masyarakat akan menyukai produk kami.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang dan motivasi melakukan usaha

Indonesia kaya akan rempah-rempah yang bisa dijadikan alternatif pengobatan tradisional bagi masyarakat Indonesia yang biasanya kita sebut jamu. Mungkin sebagian orang sekarang jarang sekali melihat pengolahan jamu tradisional, dan jenis-jenis jamu itu sendiri, ini terlihat di jaman yang sudah modern yang membuat kita jarang menemukan jamu gendong. Melihat hal tersebut kami bermaksud ingin membuat minuman olahan jamu yang bertujuan untuk mempopulerkan kembali. Tapi disini kami tidak menjual sebagaimana yang biasa dijual oleh ibu-ibu jamu gendong. Dilihat banyak sekali penjual booth minuman yang laku keras dipasaran. Kami bermaksud ingin menginovasi jamu-jamu gendong tersebut agar tidak kalah dengan penjual booth minuman kebanyakan seperti jenis Wisko, Pasco yang dimana mereka menjual minuman berbahan dasar coklat, susu, dan kopi jaman sekarang ini. Tentu saja ini merupakan peluang yang sangat besar karena belum pernah kami jumpai penjual yang menjual minuman ini. Selain bertujuan agar masyarakat lebih tertarik dengan minuman jamu yang kami ingin jual, tentu minuman ini menyehatkan badan dengan segala manfaat yang ada. Beberapa manfaat jamu sebagai berikut :

- a. Jamu Beras Kencur, merupakan salah satu jamu yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Banyak orang tua yang memanfaatkan jamu beras kencur untuk diminumkan ke anak-anak mereka, hal ini karena jamu beras kencur sangat baik untuk menambah nafsu makan pada anak-anak. Selain itu, jamu beras kencur dapat juga mengobati pegal-pegal dan membuat tubuh lebih bugar. Untuk membuat jamu beras kencur hanya perlu mencampur beras, jahe, kencur, gula merah dan air.
- b. Jamu Kunyit Asam, Jamu kunyit asam biasanya banyak diminum oleh wanita yang sedang datang bulan. Selain itu jamu kunyit asam juga bisa meredakan panas dalam dan juga bisa menurunkan berat badan.
- c. Jamu Kunci Sirih, Jamu kunci sirih sangat baik diminum oleh wanita yang habis melahirkan. Jamu kunci sirih ini dapat membantu mengkencangkan perut dan menghilangkan bau badan. Selain itu jamu kunci sirih juga sangat baik untuk kesehatan organ intim wanita. Pembuatan jamu kunci sirih biasanya terbuat dari bahan daun kunci dan daun sirih bisa juga ditambahkan kencur di dalamnya.

B. Justifikasi Pemilihan Objek Usaha

Kami akan memasarkan produk/ menjual produk kami Didepan sebuah Toko Swalayan yang berada disekitar belakang kampus. Menurut kami tempat itu adalah tempat yang strategis karena area itu merupakan tempat dimana orang-orang berbelanja dan para mahasiswa yang bertempat tinggal didaerah tersebut. Sehingga ini memungkinkan minuman yang kami jual akan mendapatkan konsumen.

C. Tujuan Usaha

- a. Sebagai bentuk variasi minuman yang menyehatkan.
- b. Meningkatkan nilai konsumsi jamu dengan variasi yang berbeda dikalangan masyarakat.
- c. Menjaga nilai tradisi minum jamu agar tidak tergeser dengan adanya produk minuman modern.

BAB II

ANALISIS PRODUK

A. Jenis dan Nama Produk, Karakteristik Produk

Produk ini adalah minuman tradisional yang dikemas atau disajikan secara modern dengan variasi yang berbeda. Bahan utama yang digunakan adalah jamu tradisional seperti *jamu beras kencur*, *jamu kunyit asam*, *jamu daun pepaya*, *jamu anggur*, *jamu temulawak*, *jahe* yang disajikan seperti halnya minuman jenis booth seperti Wisco, Pasco.

B. Keunggulan Produk Dibanding Produk Lain

Keunggulan produk ini dibanding dengan produk yang ada dipasaran adalah bahan produk ini mudah didapat, murah karena termasuk minuman tradisional konsumsi masyarakat. Produk lain mungkin sudah biasa dengan variasi rasa coklat, capucino, strawberry dan rasa lain tapi produk ini diambil dari rasa alami jamu itu sendiri. Tentunya lebih menyehatkan bagi konsumen.

BAB III

ANALISIS PASAR

A. Konsumen

Konsumen untuk produk minuman ini adalah semua masyarakat, baik anak-anak, remaja, dewasa, dan orang tua. Karena selain murah produk ini juga menyehatkan

B. Potensi atau Segmentasi Pasar

Minuman ini dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan minuman yang benar-benar tidak mengandung bahan pewarna dan pengawet berbahaya yang banyak dijual saat ini. Tapi minuman ini mengandung bahan dan pewarna alami. Yang menjadikan produk kami berbeda dengan produk yang sudah ada yaitu dari segi rasa, penyajian dan media penjualan. Segmentasi pasar kami agar minuman ini bisa diterima dan bermanfaat bagi konsumen dari berbagai kalangan.

C. Pesaing dan Peluang Usaha

Yang menjadi pesaing dalam pasar nanti adalah minuman jenis sama seperti Pasco, Wisco, *milkshake*. Dan peluang kami adalah para konsumen yang menginginkan minuman yang berkhasiat dan menyehatkan yang jarang mereka temui saat ini.

D. Media Promosi yang digunakan

Kami akan mempromosikan produk ini dengan cara memberitahu pada orang-orang terdekat kami terlebih dahulu dan memanfaatkan media sosial, serta mengedarkan brosur, selain tidak memerlukan biaya yang banyak cara ini juga dinilai lebih mudah.

E. Strategi Pemasaran yang akan diterapkan

Strategi pemasaran produk jamu ini dilakukan melalui media sosial, mulut kemulut, dan membuka stand di jam 10.00-19.00 di depan Toko Swalayan yang berada di daerah sekitar kampus. Produk ini diharapkan dapat memajukan lagi produk jamu yang lebih inovatif dan kreatif serta masyarakat luas dapat menikmatinya dengan variasi rasa yang berbeda. Dengan adanya usaha jamu ini diharapkan kepada masyarakat agar dapat mengonsumsi minuman yang bukan hanya mengembangkan rasa dan variasinya saja melainkan khasiat dan manfaatnya juga perlu diperhatikan, semoga dengan adanya jamu yang kami buat ini dapat menciptakan suatu minuman yang berbeda dari minuman yang lainnya.

BAB IV
ANALISIS PRODUKSI

A. Bahan dan Peralatan

Bahan	Peralatan
Jamu Daun Pepaya	Booth/ gerobak minuman
Jamu Temulawak	Blender
Jamu Anggur	Peralatan Listrik
Jamu Kunyit Asam	Pisau
Jamu Beras Kencur	Termos es
Gula Jawa	Toples
Air	Centong
Madu asli	Gelas Cup
Daun Pandan	Sedotan
Coklat	Plastik Putih
Misis	Air PDAM
Kayu Manis	Sunlight
Jeruk nipis	Alat Cuci
Es Batu	Galon+Air
Agar - Agar	Sewa Tempat
	Honor Tenaga

B. Proses Penyajian Produk

Untuk menyajikan minuman ini pertama kita memilih rasa minuman yang diinginkan terlebih dahulu, misalkan saja rasa jamu beras kencur. Tuangkan racikan jamu beras kencur ± 100 ml kedalam blender, kemudian masukan madu asli ± 3 sendok makan dan tidak lupa masukan es batu yang sudah setengah dihancurkan agar mudah dihaluskan didalam blender. Blender semua bahan tersebut hingga tercampur menjadi satu, setelah itu tuangkan minuman kedalam gelas cup dan berikan beberapa topping yang sudah disiapkan baik yang bisa dikonsumsi maupun yang hanya sebagai penyedap seperti madu, kayu manis, potongan daun pandan, potongan sereh, agar-agar dan jeruk nipis. Kemudian tutup gelas cup, beri sedotan dan masukan kedalam kantong gelas cup. Kami akan menyajikan dengan semenarik mungkin

BAB V
ANALISIS KEUANGAN

No.	Uraian	Satuan	Jumlah	Harga persatuan (Rp)	Total (Rp)
1	Bahan untuk 1 bulan produksi				
	Jamu Daun Pepaya	Liter	15	20.000	300.000
	Jamu Temulawak	Liter	15	20.000	300.000
	Jamu Anggur	Liter	15	25.000	375.000
	Jamu Kunyit Asam	Pack	5	25.000	125.000
	Jamu Beras Kencur	Pack	5	25.000	125.000
	Gula Jawa	Kg	4	15.000	60.000
	Air	Galon	10	6000	60.000
	Madu asli	Kg	1,2 L	130.000	260.000
	Daun Pandan	perikat	30	1.000	30.000
	Coklat	Batang	4	13.500	54.000
	Misis	Bungkus	10	8.000	80.000
	Kayu Manis	ikat	25	3.500	87.500
	Jeruk nipis	Kg	8	18.000	74.000
	Es Batu	Balok	16	5000	80.000
	Agar - Agar	Bungkus	40	4.600	184.000
	Sub Total				
2	Alat				
	Booth/ gerobak minuman	Buah	1	3.800.000	3.800.000
	Blender	Buah	1	1.200.000	1.200.000
	Peralatan Listrik	Buah	1	100.000	100.000
	Pisau	Buah	1	35.000	35.000

Termos es	Buah	1	120.000	120.000
Toples	Buah	6	12.500	75.000
Centong	Buah	3	6.000	18.000
Gelas Cup	Pack	5	15.000	75.000
Sedotan	Pack	3	12.000	36.000
Plastik Putih	Pack	2	3000	6000
Galon + air	Buah	1	54.000	54.000
Cetak Brosur	Lmbr	20	2000	40.000
Listrik	Hari	30	15.000	450.000
Air PDAM	Bulan	1	150.000	150.000
Alat Cuci	Buah	2	25.000	50.000
Sunlight	Buah	2	18.000	36.000
Honor Tenaga	Orang	5	20.000	2.000.000
Sewa Tempat	Bulan	1	600.000	600.000
				6.845.000
Jumlah Keseluruhan				11.039.500

JADWAL KEGIATAN

No	Kegiatan	Bulan Ke																	
		1			2			3			4			5					
1	Rencana dan Konsultasi	■	■																
2	Membuat Rencana			■	■														
3	Analisis Pasar					■	■												
4	Menyiapkan Produk dan Menentukan Harga							■	■	■	■	■	■	■	■				
5	Memasarkan Produk							■	■	■	■	■	■	■					
6	Evaluasi Program																■	■	■

Lampiran 1

Logo Gelas Cup



Lampiran 2

BIODATA ANGGOTA DAN PEMBIMBING

1. Ketua Pelaksana
Nama Lengkap : Elnawati
NIM : D1814035
Fakultas/Program Studi : FISIP/D3 Perpustakaan
Universitas : Universitas Sebelas Maret
2. Anggota I
Nama Lengkap : Putri Atika Dewi
NIM : D1814079
Fakultas/Program Studi : FISIP/D3 Perpustakaan
Universitas : Universitas Sebelas Maret
3. Anggota II
Nama Lengkap : Fentin Ika Prasetya
NIM : D1814045
Fakultas/Program Studi : FISIP/D3 Perpustakaan
Universitas : Universitas Sebelas Maret
4. Anggota III
Nama Lengkap : Rika Astuti
NIM : D1814083
Fakultas/Program Studi : FISIP/D3 Perpustakaan
Universitas : Universitas Sebelas Maret
5. Anggota IV
Nama Lengkap : Lilis Ika Febriyanti
NIM : D1814059
Fakultas/Program Studi : FISIP/D3 Perpustakaan
Universitas : Universitas SEbelas Maret
6. Pembimbing
Nama Lengkap : Rahmat Setiawan Saefullah, S.S.,M.I.Kom
NIP : 19860124 201302 0 201
Fakultas : FISIP
Universitas : Sebelas Maret

