



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

NASI SISA UNTUK CEMILAN BERBAGAI RASA

**BIDANG KEGIATAN :
PKM Kewirausahaan**

Diusulkan oleh :

Eko Ari Septiyono	(611070023	tahun angkatan 2007)
Irwan Dwi Hermanto	(611070050	tahun angkatan 2007)
Setya Emir Akbar	(611071007	tahun angkatan 2007)

**SEKOLAH TINGGI TEKNOLOGI TELKOM
BANDUNG**

2007

HALAMAN PENGESAHAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : NASI SISA UNTUK CEMILAN BERBAGAI RASA
2. Bidang Kegiatan : ☐ PKMP ☒ PKMK
(Pilihlah satu) ☐ PKMT ☐ PKMM
3. Bidang Ilmu : ☐ Kesehatan ☐ Pertanian
(Pilihlah satu) ☐ MIPA ☐ Teknologi dan Rekayasa
☒ Sosial Ekonomi ☐ Humaniora
☐ Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan / Penulis Utama
 - a. Nama Lengkap : Eko Ari Septiyono
 - b. NIM : 611070023
 - c. Jurusan : D3 Teknik Telekomunikasi
 - d. Universitas / Institut / Politeknik : STT Telkom
 - e. Alamat Rumah dan No.Telp. / HP : Jalan Bojongsoang Gg. PGA 56
Bandung / 085228150927
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 orang
6. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dyas Puspandari, S.S., M.Pd.
 - b. NIP : 9/ 99730173-1
 - c. Alamat Rumah dan No.Telp. / HP : -
7. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 2.000.000
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan

.....,

Menyetujui,

Ketua Jurusan / Program Studi

Ketua Pelaksana Kegiatan

(.....)

(Eko Ari Septiyono)

NIP.

NIM. 611070023

Pembantu atau Wakil Rektor Bidang
Kemahasiswaan / Direktur Politeknik /
Ketua Sekolah Tinggi.

Dosen Pendamping

(.....)

(Dyas Puspandari, S.S., M.Pd.)

NIP.

NIP . 9/ 99730173-1

a. Judul Program

Dalam Program Kreativitas Mahasiswa kali ini muncul ide untuk mengolah nasi sisa menjadi sesuatu yang bermanfaat, yaitu dengan judul NASI SISA UNTUK CEMILAN BERBAGAI RASA dengan harapan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

b. Latar Belakang Masalah

Selain sebagai negara maritim, Indonesia juga dikenal sebagai negara agraris yang menghasilkan berbagai jenis produk pertanian antara lain ialah beras. Oleh karena itu, beras yang kemudian setelah dimasak akan menjadi nasi dijadikan sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Dalam kehidupan sehari-hari sering dijumpai banyaknya nasi sisa yang dibuang sia – sia oleh masyarakat disekitar lingkungan sekitar tempat tinggal mereka. Padahal, jika dapat mengolahnya, maka dapat dihasilkan sesuatu yang bermanfaat dari nasi sisa tersebut.

Diberbagai daerah mungkin sudah dikenal makanan cemilan dari nasi yang keringkan kemudian digoreng, yaitu sering disebut intip. Intip tidak terbuat dari nasi sisa melainkan dari nasi yang sedikit gosong kemudian dikeringkan dengan cara dijemur. Sedangkan rasanya sendiri biasanya asin karena hanya diberi bumbu garam, sehingga untuk menghindari timbulnya rasa bosan dan juga dapat memanfaatkan nasi sisa agar tidak terbuang sia – sia maka cemilan nasi sisa dengan berbagai rasa dapat dijadikan sebagai alternatif solusinya.

c. Perumusan Masalah

Untuk menghindari kerancuan dan mempermudah dalam melaksanakan program ini maka dapat dirumuskan masalah – masalah yang akan dibahas yaitu,

- 1) bagaimanakah cara mendapatkan nasi sisa yang akan dibuat cemilan berbagai rasa ?
- 2) bagaimanakah cara membuat cemilan berbagai rasa dari nasi sisa ?
- 3) apa saja rasa yang dapat dibuat pada cemilan?
- 4) bagaimana cara memasarkan produk cemilan dengan berbagai rasa dari nasi sisa ?

d. Tujuan Program

Dari masalah – masalah yang telah dirumuskan, maka dapat diketahui tujuan dari program ini, yaitu,

- 1) mendapatkan nasi sisa yang tidak bermanfaat dari berbagai sumber untuk diolah menjadi produk yang bermanfaat yaitu cemilan dengan berbagai rasa.
- 2) membuat cemilan dengan berbagai rasa berbahan baku dari nasi sisa.
- 3) menghasilkan rasa yang beraneka ragam pada cemilan nasi sisa.
- 4) memasarkan produk cemilan dengan berbagai rasa berbahan baku nasi sisa sehingga dapat menghasilkan pemasukan yang berupa uang.

e. Luaran Yang Diharapkan

Dengan ditemukannya sebuah metode untuk mengolah nasi sisa sehingga dapat bermanfaat, maka luaran yang diharapkan dari program ini adalah suatu produk berupa cemilan dengan berbagai rasa yang mengandung nilai gizi. Cemilan ini terbuat dari nasi sisa yang awalnya sebagai barang sisa yang nilainya rendah yang kemudian diharapkan dapat dipasarkan dalam suatu bentuk jasa komersial.

f. Kegunaan Program

Diharapkan dengan ditemukannya metode pengolahan nasi sisa untuk sesuatu yang bermanfaat seperti halnya cemilan dengan berbagai rasa ini maka dapat memenuhi permintaan pasar akan berbagai makanan khususnya cemilan yang banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu, proses produksinya juga akan menyerap banyak tenaga kerja sehingga mampu mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia yang semakin meningkat dari waktu ke waktu dan juga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat Indonesia.

g. Gambaran Umum Rencana Usaha

Secara umum, sebagian besar kondisi masyarakat Indonesia masih berada dibawah garis kemiskinan tetapi masih banyak dijumpai nasi sisa yang masih layak dikonsumsi terbuang sia-sia, oleh karena itu sangat diperlukan suatu metode atau cara untuk memanfaatkan nasi sisa tersebut sehingga tidak terbuang sia-sia. Salah satu cara yang dapat ditempuh dalam memanfaatkan nasi sisa tersebut

adalah dengan membuat suatu produk cemilan berbahan baku nasi sisa sehingga sela in dapat memanfaatkan nasi sisa yang sebenarnya sudah tidak bermanfaat juga dapat menciptakan satu peluang usaha baru bagi masyarakat.

Masyarakat Indonesia umumnya masih banyak yang menjadi pengangguran walaupun sebenarnya mereka mempunyai kemampuan dalam berkarya, oleh karena itu dengan ditemukannya suatu cara dalam memanfaatkan nasi sisa sebagai produk cemilan maka akan memakan tenaga kerja produktif yang awalnya masih menjadi pengangguran.

Dengan melihat kehidupan masyarakat Indonesia yang kebanyakan menyukai makanan ringan daripada makanan dengan porsi banyak maka peluang pasar untuk produk cemilan dari nasi sisa ini masih terbuka lebar apalagi masyarakat pasti merasa bosan dengan produk cemilan yang biasa-biasa saja.

Dengan bahan baku nasi sisa yang harganya relatif lebih murah, diharapkan akan dapat menghasilkan pemasukan yang relatif besar pula dibandingkan dengan modal yang dikeluarkan dalam proses produksinya.

Adapun langkah – langkah dalam mengolah nasi sisa menjadi cemilan berbagai rasa yaitu.

- 1) Menjemur nasi sisa selama satu hari penuh agar nasi sisa menjadi kering.
- 2) Setelah kering, nasi sisa tersebut digoreng selama 10 menit.
- 3) Setelah digoreng, nasi sisa tersebut ditiriskan sampai kering.
- 4) Untuk memberi rasa dan menambah kandungan gizi pada cemilan nasi sisa ini, nasi sisa yang telah ditiriskan sampai kering kemudian di celupkan pada bumbu rasa yang berupa keju cair, coklat cair, sambal dan gula cair.
- 5) Nasi sisa yang telah diberi rasa kemudian ditiriskan kembali sampai kering.
- 6) Setelah kering, cemilan nasi sisa yang telah diberi rasa dan mengandung nilai gizi ini dapat dibungkus dan kemudian dipasarkan.



Rasa Sambal



Rasa Manis



Rasa Keju



Rasa Asin

h. Metode Pelaksanaan Program

- 1) Identifikasi Masalah
- 2) Menentukan Tujuan
- 3) Analisis Kebutuhan
- 4) Perancangan Pemasaran
- 5) Pelaksanaan Pemasaran
- 6) Pengamatan dan Evaluasi Pemasaran
- 7) Kesimpulan

1) Identifikasi Masalah

Masalah utama yang menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah banyaknya nasi sisa yang terbuang sia-sia tanpa adanya usaha untuk memanfaatkannya menjadi sesuatu yang berguna dan dapat menghasilkan profit.

2) Menentukan Tujuan

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah memanfaatkan sesuatu yang sering kali tidak mempunyai arti dimasyarakat dan terbuang sia – sia yaitu nasi sisa yang kemudian diharapkan akan menjadi sesuatu yang bermanfaat yaitu produk makanan cemilan dengan bahan baku nasi sisa dengan rasa yang beraneka ragam dengan harapan dapat menghasilkan profit sehingga dapat membantu dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat Indonesia pada umumnya dan bagi pelaku usaha pada khususnya.

3) Analisis Kebutuhan

Dalam kegiatan ini banyak sekali faktor yang berpengaruh baik itu mendukung maupun dapat menghambat dalam pelaksanaan kegiatan ini. Faktor-faktor yang dapat dikategorikan sebagai faktor penghambat adalah faktor-faktor yang memunculkan masalah atau hambatan antara lain tentang kesadaran masyarakat dalam mengelola nasi sisa yang sudah tidak dikonsumsi yaitu bisanya langsung dibuang ditempat sampah sedangkan faktor pendukungnya adalah ketersediaannya piranti-piranti pendukung antara lain alat-alat produksi maupun dari segi sumber daya manusianya.

4) Perancangan dan Pelaksanaan Pemasaran

Setelah produk cemilan dengan bahan baku nasi sisa telah berhasil diproduksi maka diperlukan metode untuk memasarkannya agar diperoleh hasil yang memuaskan bagi produsennya. Banyak sekali cara yang dapat ditempuh dalam rangka memasarkan produk diantaranya dengan mempromosikan produk melalui selebaran atau dengan menitipkan produk ditoko atau warung atau juga dapat membuka stan pada suatu even tertentu dengan tujuan memperkenalkan produk cemilan ini, Cara baru yang sekarang sedang marak digunakan adalah memasarkan produk dengan media internet yaitu melalui website.

5) Pengamatan Pemasaran

Setelah beberapa cara atau metode pemasaran dilakukan kemudian diperlukan aktifitas pengamatan terhadap metode tersebut dengan harapan dapat ditemukannya metode yang lebih tepat dalam proses pemasarannya dan juga agar dapat diketahui peluang – peluang baru yang dapat di akses sehingga didapatkan hasil yang sangat memuaskan dari proses pemasaran ini.

6) Evaluasi Pemasaran

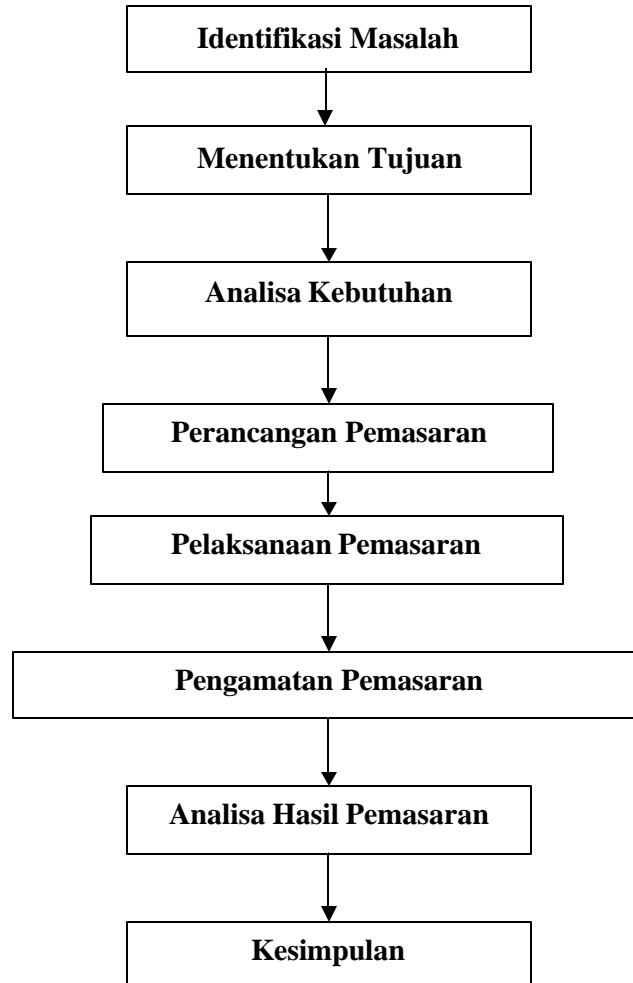
Evaluasi dapat dilakukan dengan tujuan untuk mencari kelebihan dan kelemahan metode pemasaran yang dipakai dan untuk mengetahui apakah produk cemilan ini pemasarannya mengalami kemajuan atau mengalami kemunduran dan hal ini dapat dilihat dari jumlah produk yang terjual dipasaran.

7) Kesimpulan

Setelah beberapa alur metode dilakukan maka tinggal diambil kesimpulan dari seluruh kegiatan pembuatan cemilan dari nasi sisa ini yaitu apakah produk cemilan nasi sisa yang dibuat mendapat tanggapan baik dari masyarakat dan juga dari pasar. Kemudian apakah produksi masih bisa dilanjutkan atau tidak dengan melihat evaluasi yang telah dilakukan sebelumnya.

Ketujuh metode di atas akan dilaksanakan secara seri atau berurutan sesuai dengan gambar bagan yang ada di bawah ini.

Diagram alur kegiatan



i. Jadwal Kegiatan Program

No	Kegiatan Program																									Target	Penanggung Jawab
		Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV				Bulan V				Bulan VI					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Identifikasi masalah																									Masalah terumuskan	Eko Ari S
2	Menentukan tujuan																									Tujuan terumuskan	Eko Ari S
3	Analisis kebutuhan																									Mengetahui kebutuhan yang diperlukan untuk mencapai tujuan	Setya Emir A
4	Perancangan pemasaran																									Menentukan metode pemasaran yang tepat	Setya Emir A
5	Pelaksanaan pemasaran																									Proses pemasaran berjalan dengan lancar	Irwan Dwi H
6	Pengamatan dan evaluasi pemasaran																									Memper oleh evaluasi hasil pemasaran	Eko Ari S
7.	Kesimpulan																									Menyimpulkan dari hasil pengamatan	Irwan Dwi H

j. Nama dan Biodata Ketua serta Anggota Kelompok

1) Ketua Pelaksana Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Eko Ari Septiyono
- b. NIM : 611070023
- c. Fakultas/Program Studi : D3 Teknik Telekomunikasi
- d. Perguruan Tinggi : STT Telkom
- e. Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu

2) Anggota Pelaksana

- a. Nama Lengkap : Setya Emir Akbar
- b. NIM : 611071006
- c. Fakultas/Program Studi : D3 Teknik Telekomunikasi
- d. Perguruan Tinggi : STT Telkom
- e. Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu

3) Anggota Pelaksana

- a. Nama Lengkap : Irwan Dwi Hermanto
- b. NIM : 611070050
- c. Fakultas/Program Studi : D3 Teknik Telekomunikasi
- d. Perguruan Tinggi : STT Telkom
- e. Waktu untuk kegiatan PKM : 10 jam/minggu

k. Nama dan Biodata Dosen Pendamping

- 1) Nama Lengkap dan Gelar : Diyas Puspandari, S.S.M.Pd.
- 2) Golongan Pangkat dan NIP : 9/ 99730173-1
- 3) Jabatan Fungsional : Dosen
- 4) Jabatan Struktura : Kaur Laboratorium Dasar umum
- 5) Fakultas/Program Studi : Sains
- 6) Perguruan Tinggi : STT Telkom
- 7) Bidang Keahlian : Linguistik dan Pendidikan Bahasa
- 8) Waktu untuk kegiatan PKM : 4 jam/minggu

I. Biaya

Nasi Sisa	10 kg @ Rp. 2.000	Rp. 20.000
Tempat Nasi	5 buah @ Rp. 50.000	Rp. 250.000
Tempat Penjemuran Nasi	10 buah @ Rp. 30.000	Rp. 300.000
Tempat Nasi Kering	5 buah @ Rp. 50.000	Rp. 250.000
Cabai	10 kg @ Rp. 8.000	Rp. 80.000
Coklat	5 kg @ Rp. 15.000	Rp. 75.000
Garam	10 kg @ Rp. 5.000	Rp. 50.000
Keju	5 kg @ Rp. 18.000	Rp. 90.000
Gula Pasir	10 kg @ Rp. 6.000	Rp. 60.000
Minyak Goreng	10 kg @ Rp. 8.000	Rp. 80.000
Penggorengan	2 buah @ Rp. 35.000	Rp. 70.000
Mesin Penghalus Bumbu	1 unit @ Rp. 75.000	Rp. 75.000
Kantong Plastik	10 pak @ Rp. 5.0000	Rp. 50.000
Label	100 lembar @ Rp. 200	Rp. 20.000
Transportasi		Rp. 500.000

Sub. Total	Rp. 1.970.000
Administrasi	Rp. 30.000
Total	Rp. 2.000.000

m. Lampiran

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1) Ketua Pekhsana

Nama Lengkap : Eko Ari Septiyono
Nomor Induk Siswa : 611070023
Tempat dan Tanggal Lahir : Purworejo, 18 September 1987
Alamat : Jalan Bojongsoang Gg. PGA 56 Bandung
Kegiatan Organisasi : UKM Djawa Tjap Parabola
HiMaPur STT Telkom
Himatel STT Telkom
Pendidikan : SD Negeri 01 Cangkreng Kidul Lulus 2000
SMP Negeri 2 Purworejo Lulus 2003
SMA Negeri 1 Purworejo Lulus 2006
AMIK BSI Purworejo Lulus 2007
STT Telkom Sekarang
Pekerjaan : Mahasiswa
Hobi : Nonton TV , Makan , Baca Majalah.
Telepon : 0852 2815 0927

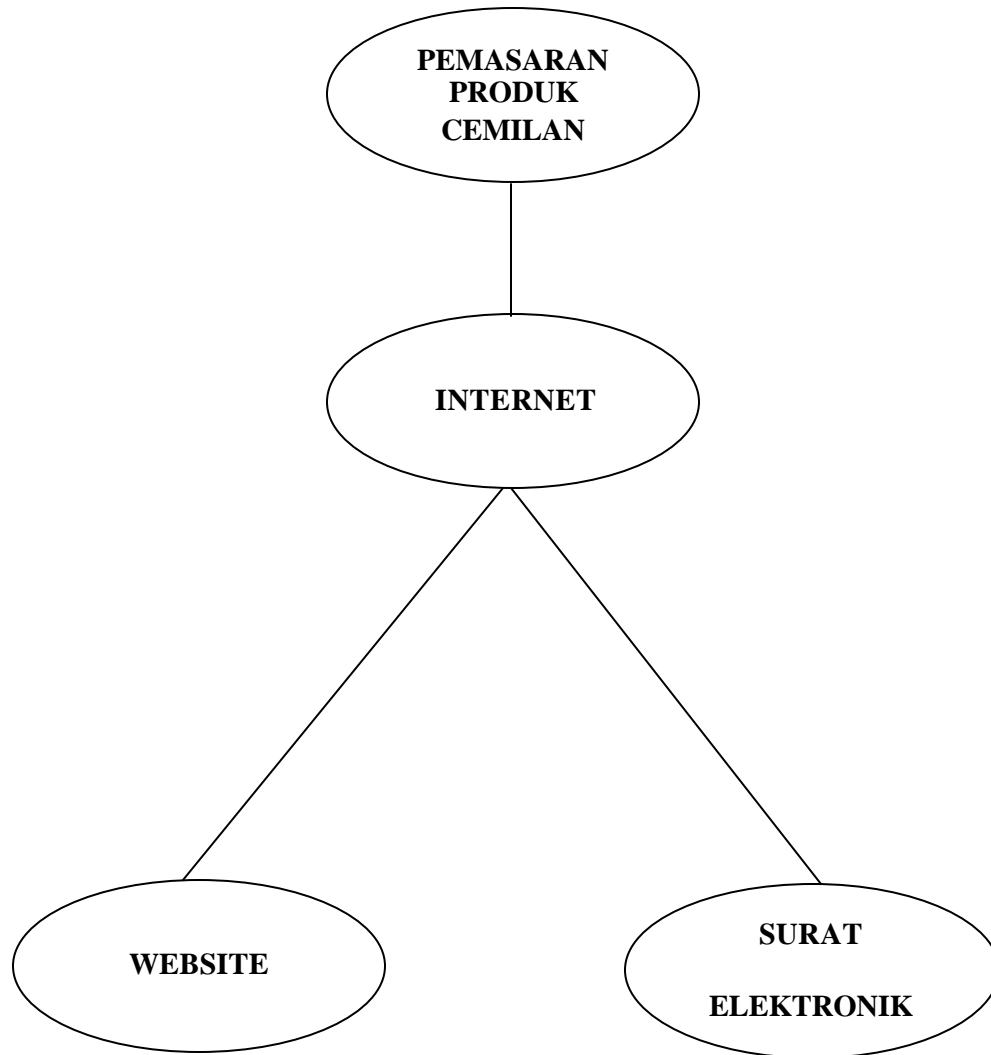
2) Anggota Pelaksana

Nama Lengkap : Setya Emir Akbar
Nomor Induk Siswa : 611071007
Tempat dan Tanggal Lahir : Palembang, 25 juli 1989
Alamat : Jl. Sukabirus RT 03 RW 15 nomor 175 Dayeuh
Kolot Bandung
Kegiatan Organisasi : Pramuka SMA 4 OKU
Himatel STT Telkom
Pendidikan : SD Negeri 02 Baturaja Lulus 2001
SMP Negeri 1 OKU Lulus 2004
SMA Negeri 4 OKU Lulus 2007
STT Telkom Sekarang
Pekerjaan : Mahasiswa
Hobi : Membaca, Olahraga, Chatting, Mengotak-atik
komputer
Telepon : 0819 7785 1880

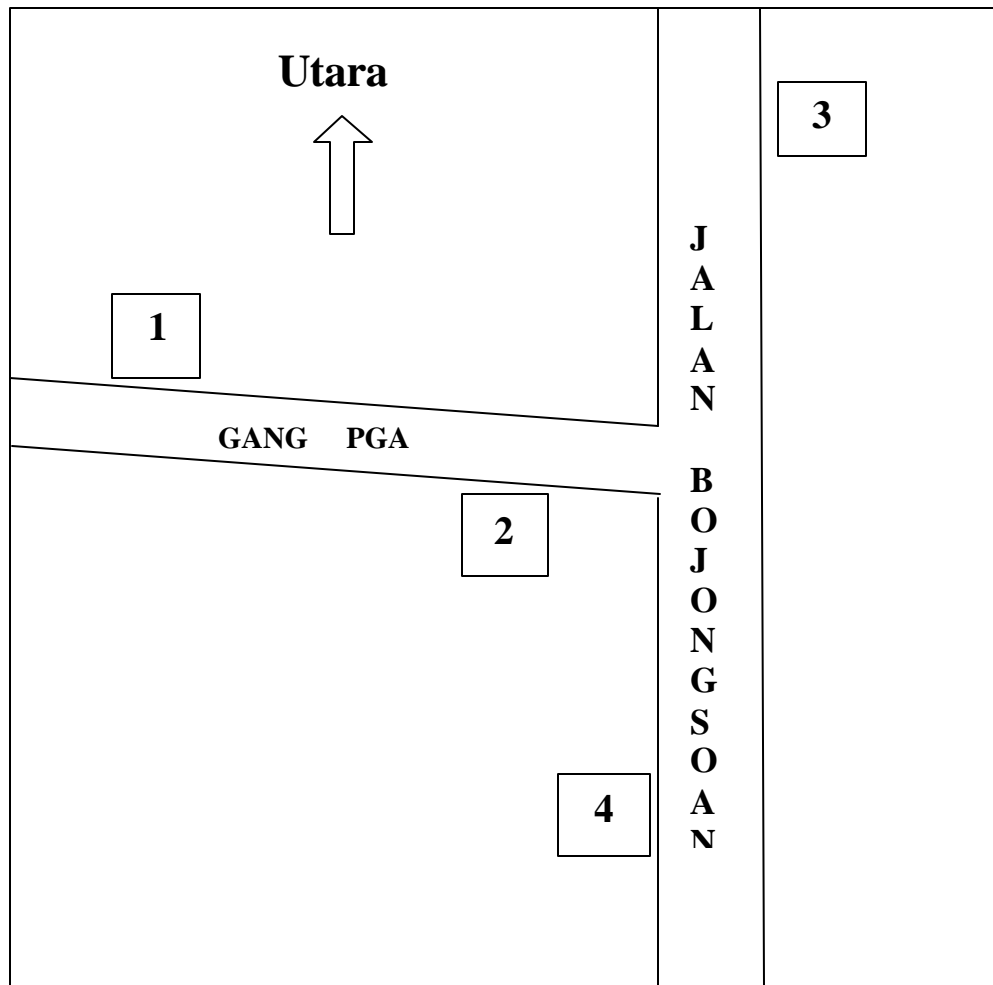
3) Anggota Pelaksana

Nama Lengkap : Irwan Dwi Hermanto
Nomor Induk Siswa : 611070050
Tempat dan Tanggal Lahir : Pemalang, 16 Desember 1989
Alamat : Jalan Bojongsoang nomor 159
Kegiatan Organisasi : Himatel STT Telkom
Pendidikan : SD Negeri Lulus 2001
SMP Negeri Lulus 2004
SMA Negeri Lulus 2007
STT Telkom Sekarang
Pekerjaan : Mahasiswa
Hobi : Sepak Bola, Membaca Komik
Telepon : 0856 4256 6334

**GAMBARAN TEKNOLOGI YANG AKAN
DITERAPKEMBANGKAN**



DENAH MITRA KERJA



Denah Lokasi Pemasaran Produk Cemilan Nasi Sisa

Lokasi :

1. Berada di Gg. PGA sebelah barat karena letaknya yang strategis dan sering dilalui mahasiswa
2. Berada di Gg. PGA sebelah timur karena letaknya yang strategis dan sering dilalui mahasiswa
3. Berada di jalan bojongsoang sebelah utara karena letaknya yang strategis dan sering dilalui kendaraan dari arah utara.
4. Berada di jalan bojongsoang sebelah selatan karena letaknya yang strategis dan sering dilalui kendaraan dari arah selatan.