



**LAPORAN AKHIR  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**“CHI EMAA” (*CHILI ENAK MANTAAPP*)  
CABAI ISI DAGING BERBALUT MIE SEHAT SEBAGAI SALAH SATU  
PILIHAN JAJANAN KAYA MANFAAT.**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM-K**

**Diusulkan oleh:**

<b>Ketua :</b>	Sohibul Taufik	C24120042	2012
<b>Anggota :</b>	Ahmad Muhaemin	H54120034	2012
	Eriyanti Pratiwi	H44120043	2012
	Langen Tunjungsari	B04120083	2012
	Neneng Saadah	H44100044	2010

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

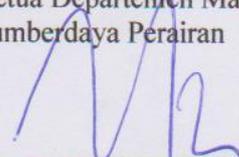
**2013**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul kegiatan : "Chii Emaa" (*chili enak mantaapp*), cabai isi berbalut mie sehat sebagai salah satu pilihan jajanan kaya manfaat.
2. Bidang kegiatan (Pilih salah satu) : ( ) PKM-P (  ) PKM-K ( ) PKM-KC  
( ) PKM-T ( ) PKM-M
3. Ketua pelaksana kegiatan :
  - a. Nama lengkap : Sohibul Taufik
  - b. NIM : C24120042
  - c. Jurusan : Manajemen Sumberdaya Perairan
  - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat rumah/telp. : Asrama Putra TPB IPB C2, 117/  
0857 79268119
  - f. Alamat email : sohib15@gmail.com
4. Anggota pelaksana kegiatan/penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama lengkap dan Gelar : Ratri Virianita, S.Sos, M.Si
  - b. NIDN : 0017067004
  - c. Alamat Rumah dan no Telp./HP : Jl. Cempaka No.16, Kampus IPB Darmaga,  
Bogor/08125824267
6. Biaya kegiatan total
  - a. DIKTI : Rp 9,552,000
  - b. Sumber lain : -
7. Jangka waktu pelaksanaan : 5 Bulan

Bogor, 21 Juli 2013

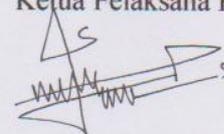
Menyetujui,  
Ketua Departemen Manajemen  
Sumberdaya Perairan

  
(Dr. Ir. Yusli Wardiatno, M.Sc)  
NIP 19660728 199103 1 002

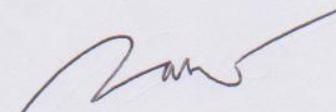
Wakil Rektor  
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

  
(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M.S.)  
NIP 19581228 198503 1 003

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
(Sohibul Taufik)  
NIM. C24120042

Dosen Pendamping

  
(Ratri Virianita, S.Sos, M.Si )  
NIDN 0017067004

## ABSTRAK

Kesibukan yang semakin padat membuat masyarakat membutuhkan makanan yang praktis dan bergizi. Akan tetapi makanan *instant* yang beredar di masyarakat sangat diragukan kandungan gizinya, karena sebagian besar mengandung bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan tubuh. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menyiasatinya adalah membuat pangan praktis yang terbuat dari bahan-bahan yang kaya akan protein, vitamin, karbohidrat dan tanpa menggunakan bahan pengawet yang membahayakan kesehatan.

Cabai merupakan salah satu makanan yang disukai oleh sebagian besar masyarakat, rasanya yang pedas dan kandungan gizi tinggi menjadi suatu kekhasan sendiri bagi bahan makanan tersebut. Sebuah kutipan mengatakan “lidah orang Indonesia suka makanan pedas dan kebiasaan itu sulit untuk dihilangkan” (dhamacita.org). Tapi kebanyakan orang hanya menggunakan cabai sebagai sambal atau bahan penyedap masakan.

Karena itu kami memberikan suatu inovasi pangan yang menggunakan cabai sebagai bahan dasarnya, kemudian dilengkapi gizinya dengan menambahkan daging sebagai isi dan penambah cita rasa dan mi bayam yang akan membalut cabai pada bagian luarnya. Mi bayam tak hanya menjadi pengganti nasi dan mengandung karbohidrat saja, tapi juga mengandung vitamin A dan C, mineral besi, kalsium, dan kalium, juga mengandung antioksidan yang besar yang berasal dari bayam. Inovasi produk berbahan dasar cabai ini, kami beri nama “Chi Emaa” (*chili enak mantaapp*) : Cabai isi berbalut mi sehat sebagai salah satu pilihan jajanan kaya manfaat.

Produk ini akan dikemas secara praktis dan menarik sehingga bisa mendapat perhatian dari konsumen. Segmentasi pasar kami adalah seluruh lapisan masyarakat, baik dari kalangan atas, menengah maupun bawah, target utama kami khususnya adalah pelajar dan mahasiswa yang sering berlalu lalang disekitar tempat usaha yaitu Bara, dan target sekunder adalah masyarakat umum yang berada di sekitar kampus. Semoga inovasi dan usaha yang kami buat dapat menambah *softskill* kami dalam berwirausaha dan dapat bermanfaat sebagai alternatif pangan sehat bagi masyarakat.

**Kata kunci : inovasi pangan, olahan cabai, mi bayam**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penyusunan Laporan Akhir PKM-K ini dapat diselesaikan. Laporan ini disusun untuk mengevaluasi jalannya perencanaan dan pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini yang berjudul “Chii Emaa” (*chili enak mantap*) : cabai isi berbalut mi sehat sebagai salahsatu pilihan jajanan kaya manfaat.

Terimakasih kami sampaikan kepada Ibu Ratri Virianita, S.Sos, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing serta memberikan kritik dan saran demi lancarnya PKM-K ini.

Demikianlah Laporan Akhir PKM-K ini disusun, semoga bermanfaat dan dapat menjadi pembelajaran bagi seluruh masyarakat.

Bogor, 21 Juli 2013

Penyusun

## **I. PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang Masalah**

Cabai merupakan bahan makanan yang disukai oleh banyak orang, terutama masyarakat Indonesia yang notabenehnya pengkonsumsi rasa pedas, hingga ada sebuah kutipan yang mengatakan bahwa “lidah orang Indonesia kebanyakan suka makanan pedas dan kebiasaan itu sulit untuk dihilangkan” (dhamacita.org). Berdasarkan data [www.hortikultura.deptan.go.id](http://www.hortikultura.deptan.go.id) total konsumsi cabai merah besar dan cabai hijau masyarakat Indonesia tahun 2003 adalah 1,58 kg perkapita, dan terus meningkat hingga 1.77 kg perkapita pada tahun 2007, dengan ketersediaan produksinya yang cukup besar, yaitu 5.04 kg perkapita. Namun, cabai biasanya hanya digunakan dalam bentuk segar maupun olahan seperti sambal dan sebagai pelengkap dalam masakan.

Sementara itu, mi juga merupakan salah satu makanan yang disukai oleh banyak orang dari semua kalangan, karena penyajiannya yang *instant* juga karena kandungan karbohidratnya yang dapat dijadikan sebagai pengganti nasi. Tapi tidak dapat dipungkiri, bahwa gizi yang terdapat pada sepori mi *instant* tidak lengkap, karena hanya mengandung karbohidrat. Mi bayam adalah salah satu cara untuk menyiasatinya. Hasil penelitian gizi di Indonesia, diketahui bahwa bayam merupakan sumber vitamin A dan C, mineral besi, kalsium, dan kalium, juga mengandung antioksidan yang besar untuk mecegah radikal bebas dalam tubuh. Kandungan mineral besi pada bayam dua kali lebih banyak dibandingkan sayuran lain. Selain karbohidrat, vitamin dan mineral, tubuh juga memerlukan protein, Sediaoetama (2000) dalam bukunya “Ilmu Gizi” mengemukakan bahwa dari total kebutuhan protein, sekitar 20-40% atau kalau dirata-ratakan sekitar 30% disarankan untuk disuplay dari sumber protein hewani, seperti daging dan telur.

Oleh karena itu, produk yang kami beri nama *Chii Emaa* yaitu cabai isi yang dibalut dengan mi sehat. Dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif dari jajanan sehat, karena mempunyai kandungan yang dapat menyeimbangkan berbagai keperluan yang dibutuhkan oleh tubuh kita, seperti karbohidrat pada mi, vitamin pada cabai dan bayam, protein dan lemak pada daging sebagai isinya. Sangat praktis untuk dikonsumsi tanpa khawatir akan gizi yang dikandungnya.

### **2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari produk ini adalah :

1. Berlimpahnya cabai di Indonesia, merupakan salah satu sumber daya alam yang patut untuk diberi perhatian yang lebih serius
2. Banyaknya orang yang menyukai cabai
3. Membuat cabai dan mi bayam menjadi suatu jajanan yang unik, praktis dan dapat dinikmati oleh semua umur.
4. Konsep penyajian produk sehingga menghasilkan produk pangan dengan kandungan gizi yang lengkap
5. Masih kurangnya produk jajanan yang berbahan dasar cabai
6. Cabai dan bayam yang mengandung vitamin dan mineral yang tinggi.
7. Adanya peluang bisnis baru yang menjanjikan.

### **3. Tujuan Program**

Program ini bertujuan untuk :

1. Mendapatkan keuntungan

2. Memperkenalkan kepada masyarakat bahwasanya cabai tidak hanya diproduksi sebagai sambal dan bumbu masak melainkan jajanan yang mempunyai gizi yang lengkap.
3. Menyediakan alternatif pangan sehat dengan rasa yang disukai masyarakat.
4. Mengembangkan keterampilan (*softskill*), kreatifitas, dan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa.

#### **4. Luaran Yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah produk pangan berupa jajanan sehat *Chii Emaa* (*Chili* Enak Mantaap) dengan berbagai variasi rasa, menjadikannya suatu alternatif pangan sehat bagi masyarakat.

#### **5. Kegunaan Program**

1. Kegunaan bagi Perguruan Tinggi

Merupakan penerapan dari visi Perguruan Tinggi yaitu menciptakan mahasiswa yang maju dibidang akademik maupun di bidang kewirausahaan

2. Kegunaan bagi mahasiswa

Dapat meningkatkan keterampilan, kepemimpinan (*softskill*) khususnya dalam bidang kewirausahaan dan meningkatkan kemampuan bersosialisasi serta berinteraksi dalam masyarakat.

3. Kegunaan bagi masyarakat

Terciptanya salah satu alternatif panganan praktis yang sehat dan bergizi.

## **II. GAMBARAN UMUM USAHA**

### **a. Gambaran usaha .**

Usaha ini merupakan usaha dalam bentuk jajanan yang menyediakan variasi penyajian yang unik baik dari produknya maupun kemasannya. Segmentasi pasar dari usaha ini adalah civitas akademika, khususnya mahasiswa IPB yang notabeneanya memiliki kesibukan yang padat sehingga membutuhkan makanan yang praktis dan sehat, dan masyarakat sekitar kampus IPB.

Sebagai awal dari pemasaran produk, kami akan membuat gerai tetap serta gerai berpindah yang akan beroperasi di sekitar kampus IPB, sehingga kami dapat mengenalkan produk kami secara lebih luas kepada masyarakat.

Selain itu, produk akan dikemas dengan kemasan yang menarik sehingga akan memiliki nilai jual yang lebih. Setelah usaha ini mulai berkembang, kami juga akan membuka gerai tambahan di sekitar pusat perbelanjaan atau tempat wisata, sehingga produk dapat juga dijadikan sebagai salah satu jajanan khas dari Bogor.

### **b. Gambaran produk**

Cabai merupakan makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Namun, hanya dikenal sebagai sambal, atau bahan pelengkap dalam masakan. Oleh karena itu, kami mencoba akan menampilkan sebuah inovasi baru yang mana cabai sebagai bahan dasar utamanya. Disajikan dengan bentuk cabai yang telah dibelah dan dibuang bijinya, kemudian diisi dengan jenis isinya dan dibalut dengan mi sehat yang terbuat dari

bayam, dengan isinya yang bervariasi mulai dari daging ayam, ikan, sapi hingga sayuran. Sehingga, produk yang kami buat ini bukan hanya memberikan rasa yang enak akan tetapi juga memberi asupan gizi yang tinggi, seperti karbohidrat, protein, dan vitamin.

### III. METODE PENDEKATAN

Untuk mencapai tujuan dari kegiatan yang telah ditetapkan diatas, maka kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu pekan pertama pelaksanaan PKM ini dimulai dengan tahap persiapan, yang meliputi persiapan perlengkapan dan pembelian bahan baku produksi, persiapan tempat usaha, pencarian pegawai, pembagian kerja tim (*job description*), serta persiapan media dan sasaran promosi.

Aktivitas persiapan perlengkapan dan pembelian bahan baku meliputi (1) pemesanan gerobak, (2) pembelian barang-barang inventaris seperti kompor, panci, gas, dan beberapa perlengkapan lainnya, (3) pembuatan pamflet dan daftar menu, dan (4) design culamek.

Persiapan tempat usaha dilakukan dengan mencari tempat usaha yang strategis dan memadai. Melalui berbagai pertimbangan, akhirnya diputuskan tempat usaha *Chii Emaa* ditempatkan di Babakan Tengah tepatnya di Jalan babakan tengah didepan *laundry* Manikam. Sebagai informasi, wilayah yang kami gunakan sebagai lokasi usaha merupakan wilayah yang menjadi tempat lalu lalang mahasiswa baik dari maupun ke kampus, karena letaknya yang berdekatan dengan *berlin* atau pintu perbatasan kampus dengan *Bara*. Situasi ini sangat mendukung upaya promosi usaha *Chii Emaa*.

Penentuan *job description* dibedakan atas *job description* untuk aktivitas tahap persiapan dan *job description* untuk aktivitas pelaksanaan kegiatan. Tugas persiapan meliputi belanja perlengkapan inventaris, pembuatan *design* pamflet dan brosur, logo, pembuatan kemasan, pencarian pekerja, pencarian tempat produksi, pencarian tempat pembuatan gerobak dan pencetakan brosur dan spanduk. Berdasarkan alur kerja yang dibuat tersebut, selanjutnya ditentukan *job description* bagi masing-masing anggota tim untuk aktivitas pelaksanaan kegiatan. Penentuan *job description* ini meliputi tugas memasak, belanja bahan produksi, pembuatan kemasan, persiapan bahan-bahan memasak, pemasaran, pencarian agen dan pencatatan keuangan.

Adapun persiapan media dan sasaran untuk promosi dilakukan dengan mencetak brosur, leaflet, dan logo. Selain itu, promosi juga dilakukan melalui *sosial media* dengan merancang blog dengan nama [www.chiiemaa.blogspot.com](http://www.chiiemaa.blogspot.com) beserta link-nya dan *facebook* dengan nama page: Chii Emaa dan *twitter* dengan ID @chiiemaa. Ditetapkan sasaran promosi, mahasiswa, serta masyarakat umum. Karenanya, pada tahap persiapan ini ditentukan lokasi-lokasi yang akan dijadikan sasaran promosi secara langsung. Adapun promosi melalui media blog dan *facebook* dan *twitter* dilakukan sejak minggu pertama persiapan.

Promosi dilakukan dengan melakukan penjualan dari kelas di TPB dan asrama TPB IPB. Bazar dari BEM TPB yang kami ikuti pada tanggal 12 Mei 2013 di koridor pinus juga menjadi kesempatan kami untuk mempromosikan produk kami. Saat itu juga ada pemesanan sehingga dilakukan pelayanan pesanan konsumen dan agen. Saat bulan kedua kami melakukan inovasi produk dengan menambah menu yaitu *chii emaa batagor* dan *chii emaa salad*.

Mulai bulan kedua sampai bulan kelima, setiap akhir bulan dilakukan evaluasi secara berkesinambungan atas program kerja yang telah dilaksanakan. Pada kesempatan ini ditentukan juga rencana pelaksanaan dan pengembangan kegiatan selanjutnya.

#### IV. WAKTU PELAKSANAAN PROGRAM

##### a. Waktu dan tempat pelaksanaan

No	Tgl/Bln/Thn	18	16/05/2013	38	09/06/2013
1	18/04/2013	19	17/05/2013	39	10/06/2013
2	19/04/2013	20	20/05/2013	40	11/06/2013
3	21/04/2013	21	21/05/2013	41	12/06/2013
4	23/04/2013	22	22/05/2013	42	13/06/2013
5	24/04/2013	23	23/05/2013	43	14/06/2013
6	26/04/2013	24	24/05/2013	45	16/06/2013
7	29/04/2013	25	27/05/2013	46	17/06/2013
8	01/05/2013	26	28/05/2013	47	18/06/2013
9	05/05/2013	27	29/05/2013	48	19/06/2013
10	08/05/2013	28	30/05/2013	49	20/06/2013
11	09/05/2013	29	31/05/2013	50	21/06/2013
12	10/05/2013	31	02/06/2013	52	23/06/2013
13	11/05/2013	32	03/06/2013	53	24/06/2013
14	12/05/2013	33	04/06/2013	54	25/06/2013
15	13/05/2013	34	05/06/2013	55	26/06/2013
16	14/05/2013	35	06/06/2013		
17	15/05/2013	36	07/06/2013		

##### b. Tahapan Pelaksanaan Program/ Jadwal Faktual Pelaksanaan

No	Tgl/Bln/Thn	18	16/05/2013	38	09/06/2013
1	18/04/2013	19	17/05/2013	39	10/06/2013
2	19/04/2013	20	20/05/2013	40	11/06/2013
3	21/04/2013	21	21/05/2013	41	12/06/2013
4	23/04/2013	22	22/05/2013	42	13/06/2013
5	24/04/2013	23	23/05/2013	43	14/06/2013
6	26/04/2013	24	24/05/2013	45	16/06/2013
7	29/04/2013	25	27/05/2013	46	17/06/2013
8	01/05/2013	26	28/05/2013	47	18/06/2013
9	05/05/2013	27	29/05/2013	48	19/06/2013
10	08/05/2013	28	30/05/2013	49	20/06/2013
11	09/05/2013	29	31/05/2013	50	21/06/2013
12	10/05/2013	31	02/06/2013	52	23/06/2013
13	11/05/2013	32	03/06/2013	53	24/06/2013
14	12/05/2013	33	04/06/2013	54	25/06/2013
15	13/05/2013	34	05/06/2013	55	26/06/2013
16	14/05/2013	35	06/06/2013		
17	15/05/2013	36	07/06/2013		

**Instrumen Pelaksanaan, Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya  
Investasi awal yang dibutuhkan**  
Rancangan biaya investasi

	Harga	Jumlah	Satuan	Total Harga
Komporn Gas	Rp 300,000	1	Buah	Rp 300,000
Nampan Plastik	Rp 10,000	2	Buah	Rp 20,000
Pisau	Rp 20,000	1	Buah	Rp 20,000
Toples	Rp 20,000	1	Buah	Rp 20,000
Gerobak	Rp 4,000,000	1	Buah	Rp 4,000,000
Tabung Gas	Rp 150,000	2	Buah	Rp 300,000
Toples Bumbu	Rp 6,000	5	Buah	Rp 30,000
Sendok Bumbu	Rp 5,000	5	Buah	Rp 25,000
Toples Besar	Rp 30,000	1	Buah	Rp 30,000
Toples Sedang	Rp 15,000	5	Buah	Rp 75,000
Mangkuk	Rp 50,000	3	Buah	Rp 150,000
Wajan	Rp 100,000	2	Buah	Rp 200,000
Speatula	Rp 30,000	1	Buah	Rp 30,000
Talenan	Rp 20,000	1	Buah	Rp 20,000
Alat Penggiling Mie	Rp 300,000	1	Buah	Rp 300,000
Panci air	Rp 50,000	1	Buah	Rp 50,000
Blender	Rp. 250,000	1	Buah	Rp 250,000
<b>Total Investasi</b>				<b>Rp 5,820,000</b>

**Biaya Produksi per bulan**

Rancangan Biaya produksi *Chii Emaa* per bulan

	Harga	Jumlah	Satuan	Total Harga
Cabai (per kg )	Rp 15,000	55	Kg	Rp 825,000
Bayam	Rp 500	220	Ikat	Rp 110,000
Telur	Rp 16,500	4	Kg	Rp 66,000
Minyak goreng(per kg )	Rp 12,000	20	Kg	Rp 240,000
Gas LPG (per 3 kg )	Rp 16,000	7	Kg	Rp 112,000
Daging ayam (per kg )	Rp 25,000	25	Kg	Rp 625,000
Bawang Merah	Rp 14,000	3	Kg	Rp 42,000
Bawang Putih	Rp 19,000	3	Kg	Rp 57,000
lengkuas	Rp 10,000	1	Kg	Rp 10,000
Tomat	Rp 7,000	2	Kg	Rp 14,000
Jahe	Rp 10,000	1	Kg	Rp 10,000
Tepung kanji	Rp 6,000	4	Kg	Rp 24,000
Tepung maizenna	Rp 13.000	2	Kg	Rp 26,000
Tepung terigu	Rp 7000	20	Kg	Rp 140,000
<b>Jumlah</b>				<b>Rp 2,282,000</b>

Rancangan Biaya Operasional

	Biaya	Jumlah	Satuan	Total Harga
Sewa Lapak	Rp 300,000			Rp 300,000
Transportasi	Rp 150,000			Rp 150,000
Pegawai	Rp 500,000	1	Orang	Rp 500,000
Kemasan	Rp 20,000	25	Pack	Rp 500,000

Jumlah	Rp 1,450,000
--------	--------------

**Realisasi Biaya  
Investasi**

No	Nama atau Jenis Barang	Harga per satuan	Jumlah/unit	Total pengeluaran
1	Gerobak	Rp 2.500.000	1	Rp 2.500.000
2	Gilingan mi	Rp 120.000	1	Rp 120.000
3	Capitan gorengan	Rp 6.000	1	Rp 6.000
4	Wajan	Rp 35.000	1	Rp 35.000
5	Serok	Rp 12.000	1	Rp 12.000
6	Kompor gas dan regulator	Rp 150.000	1	Rp 150.000
7	Tabung gas	Rp 125.000	1	Rp 125.000
8	Toples bening besar	Rp 125.000	3	Rp 375.000
9	Toples bening kecil	Rp 5.000	1	Rp 5.000
10	Melamine ware (piring hijau)	Rp 11.900	1	Rp 11.900
11	Sodet	Rp 500	1	Rp 500
12	Melamine ware (gelas hijau)	Rp 6.500	1	Rp 6.500
13	Melamine ware (piring putih)	Rp 9.500	1	Rp 9.500
14	Pisau kecil	Rp 3.100	2	Rp 6.200
15	Pisau sedang	Rp 5.400	1	Rp 5.400
16	Kertas kado	Rp 1.000	1	Rp 1.000
17	Rak piring	Rp 28.000	1	Rp 28.000
18	Bangku jualan	Rp 20.000	1	Rp 20.000
19	Tempat sampah	Rp 10.000	1	Rp 10.000
20	Blender	Rp 150.000	1	Rp 150.000
21	Plastik penutup	Rp 4.000	1	Rp 4.000
	<b>Jumlah Total</b>			<b>Rp 3.581.000</b>

**Biaya operasional**

No	Tgl/Bln/thn	Nama atau jenis barang	Total yang sudah dikeluarkan
1	26/02/2013	Ongkos produksi 1	Rp 5.000
2	16/03/2013	Lokasi penjualan	Rp 700.000
3	21/04/2013	Lokasi penjualan	Rp 1.300.000
4	21/04/2013	Ongkos produksi 3	Rp 11.000
6	23/04/2013	Print	Rp 4.000
7	29/04/2013	Print	Rp 10.000
8	29/04/2013	Laminating	Rp 10.000
9	29/04/2013	Laminating	Rp 5.000
10	29/04/2013	Double tip	Rp 2.500
11	29/04/2013	Aqua	Rp 1.500
12	29/04/2013	Sunlight	Rp 3.000
13	08/05/2013	Pegawai	Rp. 500.000
14	08/05/2013	kertas minyak	Rp 7.000

15	09/05/2013	double tip	Rp	10.000
16	10/05/2013	Sunlight	Rp	3.000
Total			Rp	2.572.000

**Biaya produksi**

No	Tgl/Bln/Thn	Biaya Produksi
1	18/04/2013	60000
2	19/04/2013	40000
3	21/04/2013	40000
4	23/04/2013	50000
5	24/04/2013	50000
6	26/04/2013	50000
7	29/04/2013	55000
8	01/05/2013	55000
9	05/05/2013	55000
10	08/05/2013	55000
11	09/05/2013	55000
12	10/05/2013	55000
13	11/05/2013	55000
14	12/05/2013	65000
15	13/05/2013	65000
16	14/05/2013	65000
17	15/05/2013	65000
18	16/05/2013	65000
19	17/05/2013	65000
20	20/05/2013	65000
21	21/05/2013	82000
22	22/05/2013	82000
23	23/05/2013	82000
24	24/05/2013	82000
25	27/05/2013	82000
26	28/05/2013	82000
27	29/05/2013	82000
28	30/05/2013	82000
29	31/05/2013	82000
31	02/06/2013	82000
32	03/06/2013	82000
33	04/06/2013	75000
34	05/06/2013	75000
35	06/06/2013	55000
36	07/06/2013	55000
38	09/06/2013	55000
39	10/06/2013	55000
40	11/06/2013	55000

41	12/06/2013	55000
42	13/06/2013	55000
43	14/06/2013	55000
45	16/06/2013	82000
46	17/06/2013	82000
47	18/06/2013	75000
48	19/06/2013	65000
49	20/06/2013	65000
50	21/06/2013	65000
52	23/06/2013	65000
53	24/06/2013	65000
54	25/06/2013	65000
55	26/06/2013	65000
Total		3316000

### Biaya Pemasukan

No	Tgl/Bln/Thn	Jumlah produksi (buah)	Jumlah terjual (buah)	Harga satuan	Total pendapatan
1	18/04/2013	90	15	1700	25500
2	19/04/2013	50	50	1500	75000
3	21/04/2013	50	50	1500	75000
4	23/04/2013	74	74	1500	111000
5	24/04/2013	75	75	1500	112500
6	26/04/2013	75	75	1500	112500
7	29/04/2013	110	110	1500	165000
8	01/05/2013	150	150	1500	225000
9	05/05/2013	150	150	1500	225000
10	08/05/2013	150	150	1500	225000
11	09/05/2013	150	150	1500	225000
12	10/05/2013	150	150	1500	225000
13	11/05/2013	150	150	1500	225000
14	12/05/2013	155	155	1500	232500
15	13/05/2013	155	155	1500	232500
16	14/05/2013	155	155	1500	232500
17	15/05/2013	180	180	1500	270000
18	16/05/2013	180	180	1500	270000
19	17/05/2013	180	180	1500	270000
20	20/05/2013	180	180	1500	270000
21	21/05/2013	180	180	1500	270000
22	22/05/2013	180	180	1500	270000
23	23/05/2013	180	180	1500	270000
24	24/05/2013	180	180	1500	270000

25	27/05/2013	180	180	1500	270000
26	28/05/2013	180	180	1500	270000
27	29/05/2013	180	180	1500	270000
28	30/05/2013	180	180	1500	270000
29	31/05/2013	180	180	1500	270000
31	02/06/2013	180	180	1500	270000
32	03/06/2013	180	180	1500	270000
33	04/06/2013	170	170	1500	255000
34	05/06/2013	170	170	1500	255000
35	06/06/2013	150	150	1500	225000
36	07/06/2013	150	150	1500	225000
38	09/06/2013	150	150	1500	225000
39	10/06/2013	150	150	1500	225000
40	11/06/2013	150	150	1500	225000
41	12/06/2013	150	150	1500	225000
42	13/06/2013	150	150	1500	225000
43	14/06/2013	150	150	1500	225000
45	16/06/2013	180	165	1500	247500
46	17/06/2013	180	165	1500	247500
47	18/06/2013	170	165	1500	247500
48	19/06/2013	150	150	1500	225000
49	20/06/2013	150	150	1500	225000
50	21/06/2013	150	150	1500	225000
52	23/06/2013	150	150	1500	225000
53	24/06/2013	150	150	1500	225000
54	25/06/2013	155	150	1500	225000
55	26/06/2013	155	155	1500	232500
Total					11409000

Total Pendapatan kotor = 11,409,000

Dana Pemasukan

Pinjaman Ditmawa	Rp 5.000.000
<u>Pinjaman Teman</u>	<u>Rp 1.588.000+</u>
Total	Rp 6.588.000

Dana Pengeluaran

Biaya Investasi	Rp 3.581.000
Biaya Operasional	Rp 2.587.000
<u>Biaya Produksi</u>	<u>Rp 3.790.000 +</u>
Total	Rp 9.958.000

TOTAL = MODAL – DANA PENGELUARAN (ALAT + BAHAN)  
= 6.588.000 – 9.958.000 = - 3.370.000

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran dari program kewirausahaan ini adalah membuat makanan berbahan cabai dengan mengutamakan cabai sebagai bahan dasar dan membuat cabai tidak hanya digunakan sebagai sambal atau hanya sebagai bahan pelengkap masakan seperti yang kebanyakan orang lakukan. Pembuatan *Chii Emaa* ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat dengan memanfaatkan cabai, mi bayam dan bahan-bahan berprotein sebagai isi, yang memiliki manfaat bagi kesehatan. Selama beberapa bulan produksi yaitu dari bulan April hingga Juni, *Chii Emaa* telah terjual lebih dari 1000 buah. Program kewirausahaan ini meningkatkan kreatifitas mahasiswa karena mahasiswa dapat menemukan inovasi baru berupa produk makanan sehat yang unik serta bermanfaat dari sisi kesehatan.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Usaha *Chii Emaa* menjadi salah satu peluang usaha yang menjanjikan khususnya di kalangan mahasiswa. Dengan harga terjangkau yaitu Rp 1,500,- masyarakat umumnya dan mahasiswa khususnya dapat merasakan nikmatnya *Chii Emaa* tidak khawatir dengan rasa pedas yang telah diminimalisir dengan beberapa pengolahan dan tanpa mengurangi manfaat dari masing-masing bahan dasar produk tersebut. Agar hasil yang ditargetkan tercapai, maka diperlukan sistem pemasaran yang baik pula, tahapan pemasaran yang kami lakukan untuk menjual *Chii Emaa* ini yaitu *Segmentation, Targeting, dan Positioning* yang efektif dalam menarik konsumen, sehingga pemasaran dapat menjadi bisnis yang menjanjikan. Saran untuk penjualan *Chii Emaa* lebih baik disajikan dalam keadaan hangat sehingga lebih nikmat untuk disantap.

### Lampiran



Gambar 1 dan 2. Gerobak Chii Emaa



Gambar 3,4. Produk *Chii Emaa* (chili enak mantap)



Gambar 5,6. Promosi produk melalui sosial media



Gambar 7. Design pamflet