

## **TEPUNG PARE “TURE”**



### **PROPOSAL PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA**

**BIDANG KEGIATAN :**

**PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

Nama Ketua Kelompok	: Abd Adhim Mas Hadi	NIM 071910011 Angkatan 2019
Nama anggota 2	: Angelina Agnes Nurindyah	NIM 071910005 Angkatan 2019
Nama anggota 3	: Agnes Anatasya Lisandra	NIM 071910014 Angkatan 2019

**UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN**

**JL. VETERAN NO.53A TELP. (0322) 324706 LAMONGAN**

**TAHUN AKADEMIK 2021/2022**

## PENGESAHAN PROPOSAL KEWIRAUSAHAAN

- A. Judul Kegiatan : TEPUNG PARE “TURE”  
B. Bidang Kegiatan : KEWIRAUSAHAAN  
C. Ketua Pelaksana Kegiatan  
a. Nama Lengkap : Abd Adhim Mas hadi  
b. NIM : 071910011  
c. Jurusan : Akuntansi  
d. Universitas : Universitas Islam Lamongan (UNISLA)  
e. Alamat dan NO HP : Ds.Plosobuden Kec. Deket Kab. Lamongan  
085704876895  
f. Email : adhim231@gmail.com  
D. Anggota Pelaksana Kegiatan : 2 Orang  
E. Dosen Pembimbing  
a. Nama : Yenni Vera Fibriyanti, S.E., M.Akt  
b. NIDN/NIDK : 0730089102  
F. Biaya Kegiatan Total  
a. Kemristekdikti : Rp. 3.734.000,-  
b. Sumber Lain : -  
G. Jangka Waktu Pelaksanaan : 7 Hari

Lamongan 28, Desember 2021

Menyetujui

Dosen Pembimbing

Ketua Pelaksana Kegiatan,

YENNI VERA FIBRIYANTI, S.E., M.Akt

NIDN : 0730089102

ABD ADHIM MAS HADI

NIM : 071910011

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Daftar Isi.....	iii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	4
B. Tujuan.....	5
C. Luaran yang di harapkan.....	5
D. Manfaat.....	6
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....</b>	<b>7</b>
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	
A. Observasi Peluang Usaha.....	8
B. Penentuan Usaha Produktif.....	8
C. Proses Produksi.....	8
D. Marketing dan Pemasaran.....	9
E. Pengembangan Usaha.....	9
F. Evaluasi Usaha.....	10
<b>BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b>	
A. Rancangan Anggaran Biaya.....	11
B. Perhitungan Harga Jual & Analisis Keuntungan.....	11
Lampiran-Lampiran.....	12

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Peria atau pare adalah tumbuhan merambat yang berasal dari wilayah Asia Tropis, terutama daerah India bagian barat, yaitu Assam dan Burma. Anggota suku labu-labuan atau Cucurbitaceae ini biasa dibudidayakan untuk dimanfaatkan sebagai sayuran maupun bahan pengobatan. Nama *Momordica* yang melekat pada nama binomialnya berarti "gigitan" yang menunjukkan pemerian tepi daunnya yang bergerigi menyerupai bekas gigitan. Peria tumbuh merambat dengan membentuk sulur spiral

Peria adalah sejenis tumbuhan merambat dengan buah yang panjang dan runcing pada ujungnya serta permukaan bergerigi. Peria tumbuh baik di dataran rendah dan dapat ditemukan tumbuh liar di tanah telantar, tegalan, dibudidayakan, atau ditanam di pekarangan dengan dirambatkan di pagar. Tanaman ini tumbuh merambat atau memanjat dengan sulur berbentuk spiral, banyak bercabang, berbau tidak enak serta batangnya berusuk isma. Daun tunggal, bertangkai dan letaknya berseling, berbentuk bulat panjang, dengan panjang 3,5 - 8,5 cm, lebar 4 cm, berbagi menjari 5-7, pangkalnya berbentuk jantung, serta warnanya hijau tua. Bunga merupakan bunga tunggal, berkelamin dua dalam satu pohon, bertangkai panjang, mahkotanya berwarna kuning. Buahnya bulat memanjang, dengan 8-10 rusuk memanjang, berbintil-bintil tidak beraturan, panjangnya 8-30 cm, rasanya pahit, warna buah hijau, bila masak menjadi oranye yang pecah dengan tiga daun buah. Pare banyak di daerah tropis. Tumbuh baik di dataran rendah dan dapat ditemui di tanah telantar, tegalan, atau dibudidayakan dan ditanam di pekarangan dengan dirambatkan di pagar untuk diambil buahnya. Tanaman ini tidak perlu cahaya matahari yang terlalu banyak sehingga dapat tumbuh subur di tempat-tempat yang agak terlindung.

Di negara-negara Asia Timur, seperti Jepang, Korea, dan Cina, peria dimanfaatkan untuk pengobatan, antara lain sebagai obat gangguan pencernaan, minuman penambah semangat, obat pencahar dan perangsang muntah dari situ pare dapat digunakan untuk tepung pare tapi ini dalam bentuk bubuk yang kita ambil dari sari-sari parenya.

Alasan kami dalam memilih mengkudu sebagai bahan campuran dalam pembuatan kue brownies adalah :

1. Mengandung segudang nutrisi.
2. Memiliki banyak manfaat terutama untuk kesehatan.
3. Belum maksimalnya pemanfaatan sayur pare.
4. Bahan yang murah dan banyak tersedia.

Diharapkan produk ini mampu diterima di pasar dan menjadi alternatif bagi sebagian orang yang tidak menyukai bahkan masih belum mengenal dengan pare

untuk tetap mendapatkan manfaat dari pare tersebut, yaitu dengan dibuatkannya ke dalam bentuk Tepung. Beberapa orang percaya bahwa pare dapat membantu untuk pengobatan yaitu sebagai obat gangguan pencernaan, menurunkan demam, sebagai obat malaria. Selain itu kandungan vitamin K, fitokimia, likopen, serta antioksidanya mampu membantu melancarkan ASI selain membuat pasokan ASI pare juga dapat menurunkan kadar gula dalam darah sehingga menurunkan resiko penyakit diabetes dan mengurangi resiko penyakit kanker karena rasa pahit pare yang sangat ampuh melawan sel-sel kanker.

## **B. Tujuan**

Tujuan diadakannya pembuatan “TURE” adalah sebagai berikut :

1. Mengoptimalkan dan menambah nilai guna pemanfaatan sumber daya alam yang berupa tumbuhan yang bernama pare di Lamongan.
2. Meningkatkan daya tarik masyarakat untuk dapat mengoptimalkan konsumsi pare yang berkhasiat bagi kesehatan dalam bentuk tepung.
3. Membuka pemikiran masyarakat memanfaatkan pare dalam bentuk olahan yang lain.
4. Menambah pendapatan dari usaha olahan pare bagi kelompok pelaksana program ini dan masyarakat lainnya.
5. Meningkatkan kepedulian masyarakat dalam melestarikan pare.

## **C. Luaran Yang Diharapkan**

Target yang diharapkan melalui terlaksananya pelaksanaan PKM ini adalah :

1. Meningkatnya Kreativitas dan Jiwa Kewirausahaan Mahasiswa.  
Program ini merupakan sarana yang tepat untuk mengembangkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dimungkinkan untuk menggali ide-ide kreatifnya dan dapat diwujudkan melalui inovasi baru yang bermanfaat.
2. Menciptakan Inovasi Baru Dalam Memanfaatkan Potensi Alam Lamongan.  
Lamongan memiliki potensi alam yang amat melimpah, khususnya yaitu pare. Program ini diharapkan dapat mengoptimalkan kekayaan itu melalui inovasi baru tanpa mengurangi manfaat dan khasiat alami yang terkandung di dalamnya.
3. Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Lamongan.  
Dengan pelaksanaan program pengolahan pare sebagai tepung, maka tentunya akan semakin meningkatkan kebutuhan akan pare. Sehingga harga pare di pasaran akan semakin naik.

#### **D. Manfaat**

Manfaat dalam pembuatan “TURE” adalah sebagai berikut:

1. Segi Ekonomi
  - a. Dapat menjadikan usaha baru untuk dikembangkan dalam berwirausaha yang belum ada sebelumnya.
  - b. Meningkatkan nilai jual pare, sehingga akan meningkatkan penghasilan masyarakat Lamongan.
  - c. Dapat bermanfaat untuk membantu menyembuhkan penyakit dan mencegah penyakit.
  - d. Menarik perhatian masyarakat untuk lebih menyukai pare dengan cara yang kreatif serta dapat dijadikan sebagai salah satu pilihan bahan produk sehat yaitu sebagai tepung.
  - e. Dapat menjadikan motivasi mahasiswa yang lain untuk berkreasi dalam pembuatan program- program lainnya.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Selama ini pemanfaatan pare di Kabupaten Lamongan sangat kurang. Hal ini dikarenakan oleh daya tarik masyarakat pada pare semakin menurun. Karena jika diperhatikan, pare ini memiliki tekstur dan rasa yang kurang menarik yang dikenal dengan rasa pahitnya, karena itu kurang diminati masyarakat Lamongan. Padahal pare tersebut dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit diantaranya bahwa pare dapat membantu untuk pengobatan yaitu sebagai obat gangguan pencernaan, menurunkan demam, sebagai obat malaria. Selain itu kandungan vitamin K, fitokimia, likopen, serta antioksidanya mampu membantu melancarkan ASI selain membuat pasokan ASI pare juga dapat menurunkan kadar gula dalam darah sehingga menurunkan resiko penyakit diabetes dan mengurangi resiko penyakit kanker karena rasa pahit pare yang sangat ampuh melawan sel-sel kanker. Program bertujuan dapat menghasilkan inovasi dari pare yang praktis. Dalam program ini dihasilkan bagaimana dapat menyajikan pare yang kurang menarik menjadi sebuah produk yang berkualitas tanpa mengurangi manfaat dari pare dan dengan bentuk olahan bahan produk tepung yang pastinya akan lebih menarik konsumen untuk membelinya.

Olahan “TURE” ini merupakan asli dari sayur pare dan tidak ada tambahan yang lainnya. Dari program ini tercipta suatu bahan produk pare yang langsung dapat diolah berbagai macam makanan dan bernutrisi untuk tubuh. Program wirausaha ini dijalankan dengan melihat bahwa pare di Lamongan yang banyak. Selain hal tersebut, peluang pasar yang terbuka lebar karena produk pare masih sedikit di masyarakat dan biasanya hanya dibuat jamu dan lain-lain.

Usaha pembuatan “TURE” ini lebih menarik dibandingkan produk lainnya dikarenakan hal-hal sebagai berikut :

1. Produk ini lebih praktis dibandingkan dengan produk lain.
2. Produk ini memiliki khasiat yang besar terhadap kesehatan.

### BAB III

#### METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program ini dilakukan dalam beberapa tahap sebagai berikut: Dalam pelaksanaan pembuatan “TURE” ini diperlukan berbagai metode pelaksanaan program.

Adapun metode:

##### A. Observasi Peluang usaha

Observasi merupakan langkah awal kami dalam menentukan peluang usaha. Sumber daya alam yang berkhasiat tinggi, keberadaannya yang melimpah dan kurang dimanfaatkan oleh masyarakat Lamongan yaitu tumbuhan herbal yang bernama pare akan kami jadikan sebagai suatu peluang usaha yang menarik dan sekaligus meningkatkan nilai guna yang tinggi.

##### B. Penentuan Usaha Produktif

Tumbuhan merambat anggota suku labu-labuan yang terkenal dengan pare yang biasa ditemukan di datran rendah dan dapat ditemukan tumbuh liar di tanah telantar ini acap dikonsumsi sebagai sumber obat yang murah dan mudah didapat, terutama di pasaran bentuk menjadikan suatu ketertarikan kami untuk bagaimana memaksimalkan kemanfaatannya sebagai suatu bahan produk yang akan dibuat suatu bahan produk tepung yang mempunyai nilai guna bagi tubuh untuk berbagai macam penyakit dan selain itu juga bisa menambah penghasilan dalam berwirausaha. Tepung Pare inilah yang nantinya akan dijadikan sebagai peluang usaha di Lamongan karena mudah dalam mengolah dan mengkonsumsinya, bisa kapan saja sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat untuk tertarik pada bahan produk tepung oalahan dari pare tersebut. Maka dari itulah pare nantinya menjadi lebih bermanfaat bagi masyarakat umum khususnya di Lamongan.

##### C. Proses Produksi

Metode yang akan digunakan dalam proses pengolahan pare ini adalah dengan menciptakan bahan produk yang memiliki cita rasa sehingga konsumen dapat menikmati bahan produk tepung pare yang sehat. Selain itu juga akan dilaksanakan teknik proses pengolahan pare hingga menjadi produk yang berkualitas.

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| 1. Kompor gas   | 7. Pisau    |
| 2. Tabung gas   | 8. Ember    |
| 3. Spatula      | 9. Panci    |
| 4. Saringan     | 10. Parutan |
| 5. Sendok makan | 11. Wajan   |
| 6. Sendok teh   | 12. Blender |
|                 | 13. Gelas   |



Bahan yang digunakan antara lain :

1. Pare
2. Air

Adapun proses pengolahan Tepung Pare “TURE” adalah sebagai berikut :

1. Pengumpulan bahan baku.

Dalam tahap pengumpulan bahan, pare yang dipilih adalah pare yang tidak terlalu matang dan tidak terlalu muda. Tujuan dari pemilihan pare ukuran tidak matang dan tidak muda adalah untuk pare yang tidak terlalu mencolok rasanya.

2. Proses pembuatan tepung

Langkah- langkah dalam pembuatan Tepung Pare “TURE” :

- f. Cuci Pare sampai bersih.
- g. Potong Pare menjadi 3 bagian kecil-kecil.
- h. Masukkan Prare kedalam blender kasih air sedikit demi sedikit sampai pare menjadi halus.
- i. Kemudian saring pare yang sudah dihaluskan ambil sari-sari pare untuk dijadikan tepung. Dan taruh kedalam tempat tempe ratakan.
- j. Setelah itu sari-sari pare dijemur diterik matahari sampai benar-benar kering.
- k. Kalau sudah kering blender sari-sari pare sampai halus menjadi bubuk.
- l. Saring sari-sari pare tadi sesudah di blender agar lebih halus lagi.

3. Packing

Tepung Pare yang sudah selesai dikemas dalam kemasan plastic kemudian dimasukkan kedalam wadah kardus.

#### D. Marketing dan Pemasaran

Produk hasil olahan dipasarkan akan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Proses pemasaran dapat dilakukan dengan penjualan secara langsung kepada konsumen. Promosi untuk menyebarluaskan produk tersebut media internet, atau dengan melalui penjualan dengan sistem konsinyasi, selain itu bisa juga dari mulut ke mulut kepada calon konsumen.

#### E. Pengembangan Usaha

Pengembangan usaha ini merupakan tindak lanjut dari program ini, bagi pelaksana PKM ini merupakan serangkaian usaha yang perlu dikembangkan guna meningkatkan kemampuan berwirausaha dari produk yang telah di buat ini supaya nantinya bisa menambah tingkat ekonomi bagi mahasiswa maupun pihak lain yang bekerja sama. Selain itu, pengembangan usaha ini juga merupakan bekal untuk menuju sukses dalam menangkap peluang yang ada.

**F. Evaluasi Usaha**

Evaluasi ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana program ini berhasil dilaksanakan sehingga hasil evaluasi ini dapat dijadikan pedoman untuk kelanjutannya ke depan yang lebih baik.

## BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### A. Anggaran Biaya

#### 1. Aspek Produksi

Aspek ini merupakan hal penting yang langsung berhubungan dengan produk. Berikut bahan baku dan bahan penolong yang dibutuhkan untuk pembuatan aspek-aspek yang ada pada Rencana Usaha Tepung Pare (TuRe).

Nama Bahan	Jumlah Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah
Pare	1kg	Rp.12.000	Rp.12.000
Air	2 galon	Rp.4.000	Rp.8.000
Kemasan	30pcs	Rp.5.000	Rp.5.000
<b>JUMLAH</b>			<b>Rp.25.000</b>

#### 2. Aspek Keuangan Modal Tetap

No	Jenis Investasi	Rincian	Jumlah (Rp)
1.	Spatula	1 x Rp.15.000	Rp.15.000
2.	Blender	1 x Rp.250.000	Rp.250.000
3.	Gelas	1 X Rp.12.000	Rp.12.000
4.	Parutan	1 x Rp.9.000	Rp.9.000
5.	Saringan	1 x Rp.8.000	Rp.8.000
<b>TOTAL MODAL TETAP</b>			<b>Rp.294.000</b>

#### 3. Aspek Keuangan Modal Kerja Awal

No	Jenis Investasi	Rincian	Jumlah (Rp)
1.	Bahan Baku	30hari x 1kg Pare@12.000	Rp.360.000
2	Tenaga Kerja - Upah Produksi - Upah Tenaga Pemasaran	30hari x 12.000x 2 30hari x 12.000 x 1	Rp.720.000 Rp.360.000
3	Biaya Pemasaran	1bulan x Rp.1.000.000	Rp.1.000.000
4	Biaya Administrasi	1bulan x Rp.100.000	Rp.100.000
5	Biaya Operasional (Transportasi,Makan dll)	1bulan x Rp.30.000	Rp.900.000
<b>TOTAL MODAL KERJA AWAL</b>			<b>Rp.3.440.000</b>

## 4. Biaya Tetap

No	Pengeluaran	Rincian	Jumlah (Rp)
1.	Upah Tenaga Kerja		
	- Produksi	2orang x Rp.600.000 x 12bln	Rp.7.200.000
	- Pemasaran	1orang x Rp.300.000 x 12bln	Rp.3.600.000
2.	Biaya Pemeliharaan		
	- Gelas	1% x Rp.12.000	Rp.120
	- Saringan	1% x Rp.8.000	Rp.80
	- Parutan	1% x Rp.9.000	Rp.90
	- Spatula	1% x Rp.15.000	Rp.150
	- Blender	1% x Rp.250.000	Rp.2.500
3.	Biaya Penyusutan		
	-Gelas	3% x Rp.12.000	Rp.360
	- Saringan	3% x Rp.8.000	Rp.240
	- Parutan	3% x Rp.50.000	Rp.4.500
	- Spatula	3% x Rp.15.000	Rp.450
	- Blender	3% x Rp.250.000	Rp.7.500
<b>TOTAL BIAYA TETAP</b>			<b>Rp.10.815.990</b>

## 5. Biaya Tidak Tetap

No	Pengeluaran	Rincian	Jumlah (Rp)
1.	Bahan Baku	10bln x 1kg x @12.000	Rp.3.600.000
2.	Promosi	12bln x Rp.1.000.000	Rp.12.000.000
3.	Pembelian Barang Yang Mudah Rusak		
	- Saringan	1 x Rp.8.000	Rp.8.000
	- Spatula	1 x Rp.15.000	Rp.15.000
4.	Administrasi	Rp.100.000/bln x 12bln	Rp.1.200.000
5.	Operasional	Rp.750.000/bln x 12bln	Rp.9.000.000
<b>TOTAL BIAYA TIDAK TETAP</b>			<b>Rp.25.823.000</b>

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran1. Biodata Ketua dan Anggota  
Biodata Ketua

## A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Abd Adhim Mas Hadi
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	071910011

5	Tempat dan tanggal lahir	Lamongan, 01 Mei 2001
6	Alamat asal	Ds. Plosobuden Kec. Deket Kab. Lamongan
7	No Telp/HP	085704876895

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	MI Islamiyah	MTS Al-Ishlah	SMA Al-Azar SBY
Jurusan	-	-	IPS

#### C. Seminar Yang Pernah Diikuti

No	Judul Seminar	Waktu dan Tempat
	-	-

#### d. Penghargaan 10 Tahun Terakhir

No	Judul Penghargaan	Institusi pemberi penghargaan	Tahun
	-	-	-

### Biodata Anggota

#### A. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Angelina Agnes Nurindyah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	0710910005
5	Tempat dan tanggal lahir	Lamongan, 25 Agustus 2001
6	Alamat Asal	Jl. Basuki Rahmat III/7 Lamongan
7	No Telp/HP	085648752344

#### B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	SD Made IV Lamongan	SMP N 1 Lamongan	SMA N 1 Lamongan
Jurusan	-	-	IPS

#### C. Seminar Yang Pernah Diikuti

No	Judul Seminar	Waktu dan Tempat
	-	-

## D. Penghargaan 10 Tahun Terakhir

No	Judul Penghargaan	Institusi pemberi penghargaan	Tahun
	-	-	-

## A. Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Agnes Anatasya Lisandra
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	0710910014
5	Tempat dan tanggal lahir	Lamongan, 05 Januari 2001
6	Alamat Asal	Ds. Dlanggu Kec. Deket Kab. Lamongan
7	No Telp/HP	085806007119

## B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	SDN Dlanggu	SMP N 4 Lamongan	SMA N 1 Lamongan
Jurusan	-	-	IPA

## C. Seminar Yang Pernah Diikuti

No	Judul Seminar	Waktu dan Tempat
	-	-

## D. Penghargaan 10 Tahun Terakhir

No	Judul Penghargaan	Institusi pemberi penghargaan	Tahun
	-	-	-

**Lampiran 2.** Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (Jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Abd Adhim Mas Hadi 071910011	Akuntansi	Akuntansi	14	Mempersiapkan semua kebutuhan penelitian Mengkoordinir tim dalam pelaksanaan penelitian

					Menyusun laporan
2	Angelina Agnes Nurindyah 071910005	Akuntansi	Akuntansi	12	Membantu ketua tim dalam pelaksanaan penelitian
					Menganalisis data
					Menyusun laporan bersama tim
3	Agnes Anatasya Lisandra 071910014	Akuntansi	Akuntansi	12	Membantu ketua tim dalam pelaksanaan penelitian
					Menganalisis data
					Menyusun laporan bersama tim