



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
SUKET JEDAR (Susu Ketan Jelly Cheddar)**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM – KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Iin Faridhotus Salama	072010038	2020
Alvin Hakim	111910052	2019
Lilis Wijayanti	071910065	2019

**UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN  
LAMONGAN  
2021**

## **Pengesahan PKM Kewirausahaan**

- 1 Judul Kegiatan : SUKET JEDAR (Susu Ketan Jelly Cheddar)
- 2 Bidang Kegiatan : PKM-K
- 3 Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : In Faridhotus Salama
  - b. NIM : 072010038
  - c. Jurusan : Akuntansi
  - d. Universitas : ISLAM LAMONGAN
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Dsn. Delok RT/RW 003/003 Ds. Menganti Kec. Glagah Kab. Lamongan
  - f. e-mail : iinfaridhotus22@gmail.com
- 4 Anggota pelaksana Kegiatan /Penulis : 3 orang
- 5 Dosen pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Rivatul Ridho Elvierayani, S.Si, M.Pd
  - b. NIDN : 0714069201
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : 085648805102
- 6 Biaya kegiatan total:
  - a. Kemenristekdikti : Rp. 9.250.000,-
  - b. Sumber lain : -
- 7 Jangka waktu pelaksanaan : 4 Bulan

Lamongan, 15 Februari 2021

Menyetujui,

Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan

Ketua Pelaksana Kegiatan

Titin S.E M.M  
NIP.0702097801

Iin Faridhotus Salama  
NIM. 072010038

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Ir.H. Nuril Badriah, MM  
NIP.0720126501

Rivatul Ridho E, S.Si, M.Pd  
NIDN. 0714069201

## **Daftar Isi**

Halaman Pengesahan	
Daftar Isi	i
<b>Bab I – Pendahuluan</b>	
1.1 Latar Belakang	1
<b>Bab II – Gambaran Umum</b>	
2.1 Pottensi Sumber Daya	3
2.2 Peluang	3
2.3 Analisis Ekonomi	3
<b>Bab III – Metode Pelaksanaan</b>	
3.1 Proses Produksi	4
3.2 Proses Pengemasan	4
3.3 Proses Pemasaran	4
<b>Bab IV – Biaya dan Jadwal Kegiatan</b>	
4.1 Aggaran Biaya	5
4.2 Jadwal Kegiatan	5
<b>Daftar Pustaka</b>	<b>6</b>
<b>Lampiran-lampiran</b>	
Lampiran 1. Biodata ketua, anggota dan dosen pendamping	7
Lampiran 2. Justifikasi anggaran dana	12
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas	13
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	14

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Susu adalah cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan oleh kelenjar susu mamalia dan manusia. Susu dari binatang (biasanya sapi) dapat diolah menjadi beberapa produk seperti mentega, es krim, susu bubuk, susu fermentasi, dan lain-lain untuk dikonsumsi manusia. Secara alami susu mengandung nutrisi penting seperti bermacam-macam vitamin, protein kalsium, magnesium, fosfor, dan zinc. Susu mempunyai manfaat untuk pertumbuhan tubuh, dan membantu menompang tulang agar tidak kropos (Nuchoiriah, 2009).

Walaupun susu kaya akan nutrisi yang bermanfaat, tetapi orang-orang mulai meninggalkannya, terutama susu murni. Dikarenakan banyaknya minuman instan modern yang rasanya dianggap lebih nikmat dan tampilannya lebih menggoda dibandingkan dengan susu yang hanya seperti itu saja.

Sebelum susu sapi diolah menjadi beberapa jenis, terkadang susu dihidangkan langsung dalam keadaan segar. Aglaee Jacob, nutrisi asal Kanada memaparkan kandungan gizi dari susu segar. Susu sapi murni mengandung 31 persen kebutuhan vitamin D harian dalam tubuh. Susu segar juga mengandung 276 miligram kalsium, 8 persen kebutuhan vitamin A harian, dan 149 kalori dengan rincian 7,9 gram lemak, 7,7 gram protein, 11,7 gram karbohidrat dan bebas serat.

Disamping itu beras ketan hitam yang memiliki warna hitam merupakan pertanda bahwa bahan pangan ini mengandung antisianin dalam jumlah yang melimpah. Antisianin merupakan pigmen antioksidan yang juga ditemukan pada terong dan bluberi. Pigmen ini dapat menjaga kesehatan yaitu mencegah kanker. Ketan hitam juga mengandung zat besi, protein, karbohidrat, serat, vitamin E, serta mineral seperti kalium, natrium (sodium), magnesium, dan zinc. Dari banyaknya kandungan nutrisi dan vitamin di atas, dapat disimpulkan bahwa ketan hitam memiliki banyak manfaat.

Kombinasi antara susu sapi dengan ketan hitam dapat menambah manfaat yang lebih. Selain tulang kita menjadi sehat karena kandungan nutrisi dari susu, kita juga terhindar dari radikal bebas dengan adanya pigmen antioksidan yang terkandung dalam ketan hitam. Selain itu warna keunguan pada ketan hitam, dapat menambah tampilan yang menarik dari warna susu. Rasa ketan hitam yang legit meningkatkan daya tarik dari orang-orang terutama anak-anak untuk mengkonsumsi susu.

Hasil riset dari produk Suket Jedar akan memberikan suatu metode baru yaitu dengan Susu Sapi Segar serta ketan hitam dengan topping jelly dan keju cheddar. Pentingnya produk ini untuk memberikan pengenalan baru arti susu sapi yang identik dengan warna putih, disajikan dengan warna keunguan dari ketan hitam. Selain mendapatkan manfaat dari susu sapi, juga akan mendapat manfaat

kaya antioksidan dari ketan hitam dengan harga yang relatif dapat dijangkau. Minuman ini dibutuhkan masyarakat sebagai alternatif pilihan.

Tujuan terciptanya produk SUKET JEDAR yaitu meningkatkan kuantitas konsumsi susu sapi segar diantara konsumsi minuman instan, terciptanya produk “Suket Jedar (Susu Ketan Jelly Cheddar)”, terciptanya peluang usaha home industri, mengembalikan eksistensi ketan hitam yang merupakan makanan tradisional di tengah-tengah hidangan modern, serta akulturasi hidangan tradisional dengan hidangan modern.

Oleh karena itu, sasaran pasar produk SUKET JEDAR ini utamanya adalah anak-anak dan remaja milenial(mahasiswa) yang membutuhkan nutrisi dan kesehatan tubuh, serta kita akan memasarkannya lewat social media.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **2.1 Potensi Sumber Daya**

- a. Sumber Daya Manusia tersedia, yaitu pelaku kegiatan PKM sebagai owner dan pelaksana.
- b. Ketersediaan bahan baku dapat dipenuhi secara kontinyu karena terbuat dari komoditas lokal yang selalu tersedia di pasaran.

#### **2.2 Peluang Pasar**

Dalam usaha ini “Suket Jedar (Susu Ketan Jelly Cheddar)” dapat menjadi produk minuman susu yang sangat baik bagi kesehatan. Serta harga dari produk ini yang terjangkau dapat meningkatkan nilai jual produk ini sendiri. Usaha dalam membuat produk “Suket Jedar (Susu Ketan Jelly Cheddar)” dapat menjadi usaha yang hasilnya menjanjikan.

Untuk memasarkan SUKET JEDAR ini kami menggunakan metode pemasaran dengan mengemas produk lebih menarik disertai tulisan yang membuat konsumen penasaran. Selain itu kami memberikan pelayanan dan komunikasi yang baik kepada pelanggan agar pembeli menyebarkan informasi tentang susu ketan jelly cheddar dari mulut ke mulut. Sasaran pasar produk SUKET JEDAR ini utamanya adalah anak-anak dan remaja milenial (mahasiswa) yang membutuhkan nutrisi dan kesehatan tubuh, serta kita akan memasarkannya lewat social media.

#### **C. Analisis Ekonomi**

Dalam produksi “Suket Jedar (Susu Ketan Jelly Cheddar)” membutuhkan modal sebanyak Rp. 9.250.000,- meliputi peralatan, bahan habis pakai, perjalanan, dan administrasi. Sekali produksi membutuhkan 5 liter susu sapi segar, 2 kg ketan hitam, 3 bungkus jelly, dan 3pcs(100gram) keju.

Sekali produksi dapat memproduksi sebanyak 50 cup “Suket Jedar (Susu Ketan Jelly Cheddar)”. Dan dalam sebulan memproduksi 1000 cup. Dalam satu bulan membutuhkan pengeluaran sebanyak Rp 7.000.000,- (bahan habis pakai dan penyusutan peralatan penunjang).

Dari pengeluaran di atas didapatkan harga produksi Rp 7.000,-/cup (Rp. 7.000.000 : 1000 cup = Rp 7.000,-). Sedangkan harga jual dari produk ini adalah Rp. 9.000,-/cup. Dan mendapat penghasilan Rp. 9.000.000,- (Rp. 9.000 x 50 cup x 20 hari = Rp. 9.000.000). Keuntungan yang didapatkan per bulannya adalah Rp. 2.000.000 (Rp. 9.000 – Rp. 7.000 x 50 cup x 25 hari = Rp. 2.000.000). Dalam satu bulan produksi dilakukan sebanyak 20 kali (dalam 20 hari).

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **3.1 Proses Produksi**

Pada proses pembuatan produk “Suket Jedar (Susu Ketan Jelly Cheddar)” ini kita menggunakan teknik substitusi ketan hitam ke dalam minuman susu sapi segar. Dengan perbandingan ketan hitam : susu sapi segar yaitu 1 : 2 (100 gram ketan hitam : 200 ml susu sapi segar). Susu sapi yang digunakan harus susu yang sudah dipasteurisasi.

Bahan yang digunakan:

1. Susu sapi segar
2. Ketan hitam
3. Jelly
4. Keju cheddar
5. Vanilli
6. Gula pasir
7. Es batu

Alat yang digunakan:

1. Parutan es batu
2. Parutan keju
3. Panci aluminium
4. Baskom (tempat ketan hitam rebus)
5. Kompor

#### **3.2 Proses Pengemasan**

1. Direbus ketan hitam sampai matang.
2. Dicampurkan vanilli secukupnya dan gula 250 gram dalam adonan ketan.
3. Dimasukkan 100 gr ketan hitam dan jelly 2 sendok makan ke dalam cup.
4. Dituangkan susu sapi segar 200 ml.
5. Dimasukkan parutan es batu hingga memenuhi cup.
6. Diberi parutan keju di atasnya dan ditutup rapat.
7. “Suket Jedar” siap dipasarkan.

#### **3.3 Proses Pemasaran**

1. Direct Selling (Penjualan Langsung)
2. Social Media
3. Door to door
4. Brosur

**BAB IV**  
**BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**4.1 Anggaran Biaya**

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang, (kompor, panci, baskom, parutan)	1.500.000
2	Bahan habis pakai, (susu sapi segar, ketan hitam, jelly, keju cheddar)	7.000.000
3	Perjalanan, (Ke penjual susu segar, pasar, dan market place)	350.000
4	Administrasi, publikasi, laporan, dll	400.000
Jumlah		9.250.000,-

**4.2 Jadwal Kegiatan**

No.	Jenis Kegiatan	Bulan			
		1	2	3	4
1	Persiapan/pembelian bahan				
2	Produksi				
3	Publikasi dan pemasaran				
4	Penjualan dan pelaporan				



**DAFTAR PUSTAKA**

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/susu>

<https://cookpad.com/id/cari/ketan%20susu%20keju>

## Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota,

### Biodata Ketua:

#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Iin Faridhotus Salama
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S1 Akuntansi
4	NIM	72010038
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Lamongan, 22 Agustus 2001
6	Alamat <i>E-mail</i>	<a href="mailto:IinFaridhotus22@gmail.com">IinFaridhotus22@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085645450423

#### B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

#### C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-Kewirausahaan**

Lamongan, 15 Februari 2021  
Pengusul

Iin Faridhotus Salama  
072010038

**Biodata Anggota Pengusul 1:****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Alvin Hakim
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	S1 Teknik Informatika
4	NIM	111910052
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Lamongan 08 Mei 2001
6	Alamat <i>E-mail</i>	Alvinhakim08@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	0812-2590-3733

**B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti**

No	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

**C. Penghargaan Yang Pernah Diterima**

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-Kewirausahaan**

Lamongan, 15 Januari 2021  
Pengusul

Alvin Hakim  
NIM. 111910052

**Biodata Anggota Pengusul 2 :****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Lilis Wijayanti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	S1 Akuntansi
4	NIM	071910065
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tuban, 17 Februari 2000
6	<i>E-mail</i>	<a href="mailto:Liliswijayanti100@gmail.com">Liliswijayanti100@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	081221768437

**B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti**

No	Jenis Kegiatan	Status Dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

**C. Penghargaan Yang Pernah Diterima**

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah **PKM-Kewirausahaan**

Lamongan, 15 Februari 2021  
Pengusul,

Lilis Wijayanti  
071910065

**Biodata Dosen Pembimbing :****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Rivatul Ridho E,S.Si, M.Pd
2	Jenis Kelamin	perempuan
3	Program Studi	Manajemen
4	NIM/NIDN	0714069201
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Lamongan, 14 Juni 1992
6	<i>E-mail</i>	rivatulridho@unisla.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	085648805102

**B. Riwayat Pendidikan**

	Sarjana	S2/Magister	S3/Doktor
Nama Institusi	UINMA Malang	UM	
Jurusan	S1 Matematika	S2 Pend. Matematika	
Tahun Masuk-Lulus			

**C. Rekam Jejak Tridarma****C1. Pendidikan/Pengajaran**

No	Nama Matakuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1	Matematika ekonomi dan bisnis	Wajib	3 SKS
2	Statistika	Wajib	3 SKS

**C2. Penelitian**

No.	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Gesture guru SLB sebagai komunikasi dalam pembelajaran konsep matematika pada ABK	Penelitian Dosen Pemula	2018
2	Gesture siswa tuna Grahitita dalam memecahkan masalah matematika	Penelitian Dosen Pemula	2019

**C3. Pengabdian Kepada Masyarakat**

No.	Judul Pengabdian Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
1	Pengembangan UMKM songkok melalui E-bussinnes dalam upaya penguatan perekonomian masyarakat di kelurahan Banjar Mendalan Kab. Lamongan	Mandiri	2020
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah **PKM-Kewirausahaan**

Lamongan, 15 Februari 2021  
Pembimbing,

Rivatul Ridho E,S.Si, M.Pd

**Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan**

1. Jenis Perlengkapan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Kompor	2	300.000	600.000
- Panci	2	75.000	150.000
- Baskom	4	50.000	200.000
- Parutan	2	25.000	50.000
- Cup	1000	500	500.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>			<b>1.500.000</b>
2. Jenis Bahan Habis Pakai	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Susu sapi segar	100 liter	25.000	5.000.000
- Ketan hitam	40kg	20.000	800.000
- Jelly	40bungkus	15.000	600.000
- Keju cheddar	60pcs	10.000	600.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>			<b>7.000.000</b>
3. Perjalanan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Bahan bakar membeli alat dan bahan			300.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>			
4. Lain-lain	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Administrasi			200.000
- Publikasi			250.000
<b>SUB TOTAL (Rp)</b>			<b>400.000</b>
<b>TOTAL 1+2+3+4 (Rp)</b>			<b>9.250.000</b>
Terbilang (Sembilan juta dua ratus lima puluh ribu rupiah)			

**Lampiran 3.** Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Iin Faridhotus Salama /072010038	S1 Akuntansi	Ekonomi	16 jam/minggu	Mengkoordinir pelaksanaan produksi dan promosi
2	Alvin Hakim /111910052	S1 Teknik Informatika	Informatika	16 jam/minggu	Pelaksana Produksi
3	Llilis Wijayanti /071910065	S1 Akuntansi	Ekonomi	16 jam/minggu	Manajemen Keuangan dan pemasaran





**UNIVERSITAS ISLAM LAMONGAN**  
**Jl. Veteran No. 53A Lamongan Jawa Timur Indonesia**  
**Kode Pos 62213 Tlp. 0322-324706 Fax. 0322-324706**

---

---

### SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Iin Faridhotus Salama  
NIM : 072010038  
Program Studi : S1 Akuntansi  
Fakultas : Fakultas Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul :

“SUKET JEDAR (Susu Ketan Jelly Cheddar)”

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2021 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas Negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing

Lamongan, 15 Februari 2021  
Yang menyatakan,

Rivatul Ridho E, S.Si, M.Pd  
NIP. 0714069201

Iin Faridhotus Salama  
NIM.072010038