

A. JUDUL PROGRAM

PERMEN EKSTRAK PEGAGAN; NIKMAT, SEHAT, KAYA
MANFAAT

B. LATAR BELAKANG

Pegagan merupakan tanaman liar merambat di tanah yang biasa hidup di pekarangan. Berdasarkan pengalaman dan penelitian, tanaman pegagan ini sudah terbukti memiliki manfaat yang besar yaitu untuk menambah memory otak, artinya tanaman pegagan ini dapat menambah kepintaran bagi pengkonsumsinya. Jaman dahulu, pegagan sudah biasa dijadikan sebagai lalap, terutama oleh masyarakat jawa. Namun seiring perkembangan jaman, masyarakat saat ini mulai gengsi untuk memanfaatkannya. Padahal menurut hasil berbagai penelitian yang juga salah satunya dilakukan oleh Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (Balittro), tanaman pegagan ini selain bermanfaat untuk menambah memory otak juga memiliki banyak manfaat lain untuk kesehatan, beberapa diantaranya adalah menyembuhkan penyakit TBC, reumatik, demam, susah kencing, wasir, bisul, darah tinggi, liver, gangguan metabolik; mengurangi kepikunan bagi orang tua, hal tersebut karena pegagan memiliki berbagai kandungan kimia yaitu *asiaticoside*, *thankuniside*, *isothankuniside*, *madecassoside*, *brahmoside*, *brahmic acid*, *brahminoside*, *madasiatic acid*, *meso-inositol*, *centelloside*, *carotenoids*, *hydrocotylin*, *vellarine*, tanin serta garam mineral seperti kalium, natrium, magnesium, kalsium dan besi. Dari kandungan dan manfaatnya tersebut, maka permen ekstrak pegagan ini dapat dijadikan sebagai alternatif pengobatan herbal yang tidak memiliki efek samping berbahaya, sekaligus sebagai makanan pencerdas anak bangsa.

Kami mencoba untuk membuat pegagan tersebut menjadi permen karena permen merupakan makanan yang harganya terjangkau, dan tidak

membuat bosan orang yang mengkonsumsinya, sehingga permen ekstrak pegagan tersebut dapat disukai oleh semua kalangan masyarakat dari berbagai tingkat usia dan tingkat ekonomi. Apalagi untuk mendapatkan manfaat dari pegagan tersebut kita harus mengkonsumsinya setiap hari. Apabila masyarakat diharuskan mengkonsumsinya tiap hari dalam bentuk sayuran maka tidak menutup kemungkinan masyarakat akan malas mengkonsumsinya karena bosan. Oleh karena itu, pembuatan pegagan menjadi permen adalah suatu alternatif yang dapat menjadi solusi masalah tersebut. Kekontinuan pengkonsumsian permen pegagan ini tentunya akan menuntut produsen untuk terus memproduksi permen tersebut demi memenuhi kebutuhan konsumen akan permen tersebut. Sehingga hal tersebut akan membuat keberlanjutan usaha produksi permen ini.

Pada kenyataannya, hampir semua jenis permen yang beredar di pasaran merupakan permen yang tidak memberikan manfaat apapun bagi konsumen kecuali kenikmatan rasa semata, bahkan banyak yang justru menimbulkan efek negatif bagi kesehatan konsumen seperti kerusakan gigi. Maka dari itu kami mencoba membuat permen yang sehat, kaya manfaat dan memiliki cita rasa yang tidak kalah saing dengan permen lainnya. Dilihat dari manfaat pegagan yang dapat menambah memori otak, maka hal tersebut dapat membuka peluang usaha ini untuk mendapatkan profit yang besar karena para orang tua tentunya akan merekomendasikan anak dan keluarganya untuk mengkonsumsi permen ini karena para orang tua pastinya menginginkan anaknya menjadi cerdas.

Selain itu tanaman pegagan ini dapat dibudidayakan dengan mudah pada tanah yang lembab dan subur. Di daerah sekitar kami, di Yogyakarta, kondisi tanahnya lembab dan subur serta masih banyak lahan pekarangan yang belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga mendukung untuk pembudidayaan tanaman pegagan.

C. PERUMUSAN MASALAH

1. Apakah permen pegagan yang memiliki cita rasa dan keunggulan dalam manfaatnya dapat menghasilkan profit yang lebih besar dibandingkan dengan permen lainnya.

D. TUJUAN PROGRAM

1. Untuk mendatangkan profit yang lebih besar dengan cara membuat permen yang selain memiliki cita rasa juga memiliki manfaat bagi kesehatan.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program PKMK ini adalah berupa permen ekstrak pegagan yang memiliki cita rasa dan manfaat bagi kesehatan.

F. KEGUNAAN PROGRAM

1. Bagi mahasiswa, dapat mengembangkan potensi dibidang kewirausahaan.
2. Bagi mahasiswa, akan menumbuhkan kepeduliannya terhadap kesehatan masyarakat.
3. Bagi mahasiswa, dapat meningkatkan kreativitas, kemandirian, dan kerja sama antar anggota kelompok dalam pelaksanaan program.
4. Bagi masyarakat, dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pangan yang sehat, nikmat, dan kaya manfaat.
5. Bagi masyarakat, dapat dijadikan sebagai obat herbal yang tidak memiliki efek samping yang berbahaya.
6. Bagi masyarakat, akan memunculkan peluang usaha dan memperluas lapangan kerja.

G. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Program PKM kami yang akan mencoba memproduksi permen ekstrak pegagan dengan berbasis industri rumah tangga akan dilaksanakan

di desa..... Mengingat di desa tersebut memiliki tanah yang subur dan masih banyak lahan (pekarangan) yang belum dimanfaatkan secara optimal sehingga cocok digunakan sebagai tempat budidaya tanaman pegagan yang merupakan bahan baku pembuatan permen.

PERENCANAAN PRODUKSI.

Karena dalam pemroduksian permen ekstrak pegagan ini kami tidak menggunakan tenaga bayaran melainkan kami hanya menggunakan tenaga kami sendiri dan bantuan dari pihak keluarga, maka biaya pengeluaran dapat lebih ditekan. Kemudian, dari segi bahan baku yaitu tanaman pegagan yang merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan, sehingga tidak memerlukan biaya yang terlampau besar untuk mengadakan bahan baku tersebut. Selanjutnya, permen merupakan salah satu makanan yang disukai oleh semua orang dari berbagai tingkatan usia, maupun tingkat ekonomi sehingga akan meningkatkan peluang usaha kami, ditambah lagi, permen yang kami produksi memiliki nilai lebih apabila dibandingkan dengan permen-permen yang lain, yaitu selain memiliki cita rasa yang tinggi, permen ekstra pegagan tersebut juga memiliki berbagai kandungan manfaat bagi kesehatan, terutama yang kami tonjolkan disini adalah manfaatnya untuk menambah memory otak, sehingga semua orang akan lebih tertarik untuk mengkonsumsi permen ini karena tentunya semua orang menginginkan kepintaran. Dengan kata lain, permen ini memiliki nilai lebih untuk membantu mencerdaskan anak bangsa. Dan kami akan membuat permen ekstrak pegagan ini setidaknya dalam satu butir permen memiliki kandungan yang setara dengan 5 lembar daun pegagan karena menurut pengalaman dan penelitian manfaat akan optimal kita dapatkan apabila kita mengkonsumsinya minimal 5 lembar daun pegagan setiap hari.

Untuk pemasaran, kami akan memasarkan hasil produksi kami dengan cara menitipkannya di warung-warung, pada pedagang keliling dan di kantin-kantin sekolah, tepatnya daerah pemasaran kami yaitu di kota

Jogjakarta dan daerah Kretek Bantul. Untuk lebih menarik minat konsumen supaya membeli produk kami, selain dengan harganya yang standard, kami juga membuat variasi bentuk tampilan permen, rasa serta warnanya. Satu permen ekstrak pegagan akan kami kemas dalam plastik kecil, selanjutnya beberapa permen tersebut akan kami kemas dalam kemasan yang besar. Di dalam kemasan besar itulah terdapat permen dengan aneka bentuk, rasa dan warna, sehingga konsumen yang mengkonsumsinya tidak merasa bosan jika ingin mengkonsumsinya tiap hari demi mendapatkan manfaat yang diharapkan.

H. METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Metode pelaksanaan program kami untuk membuat 30 butir bungkus permen adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat dan bahan

Alat:

- a. Blender
- b. Kain penyaring
- c. Sendok pengaduk
- d. Kompor
- e. Cetakan permen
- f. Wajan
- g. Baskom plastic
- h. Nampan

Bahan:

- a. Tanaman pegagan
- b. Gula pasir
- c. Cyclamate
- d. Rasa makanan
- e. Natrium benzoat
- f. Asam sitrat

- g. Air
 - h. Sirup glukosa
2. Mencuci tanaman pegagan sampai bersih sebanyak....
 3. Memblender tanaman pegagan dengan ditambah air.
 4. Mengambil ekstrak pegagan dengan kain penyaring dan disimpan di dalam baskom.
 5. Melumerkan gula pasir, cyclamate, perasa makanan, natrium benzoat, sirup glukosa dan asam sitrat di dalam wajan dengan api sedang.
 6. Setelah gula mulai lumer, masukkan ekstrak pegagan ke dalam wajan dan diaduk sampai berbentuk caramel.
 7. Mengecilkan api kompor, lalu menuangkan caramel tersebut ke dalam cetakan permen dengan cepat.
 8. Setelah permen mengering, mengambil permen tersebut dari cetakan dan memasukkannya dalam kemasan.

I. JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Bulan ke	Kegiatan	Minggu ke			
		1	2	3	4
1	Pembudidayaan tanaman pegagan				
	Panen tanaman pegagan dan pengolahan pegagan menjadi permen				
	Pemasaran permen ekstrak pegagan				
2	Panen tanaman pegagan dan pengolahan pegagan menjadi permen				

	Pemasaran permen ekstrak pegagan		■		■
3	Panen tanaman pegagan dan pengolahan pegagan menjadi permen	■		■	
	Pemasaran permen ekstrak pegagan		■		■
4	Panen tanaman pegagan dan pengolahan pegagan menjadi permen	■		■	
	Pemasaran permen ekstrak pegagan		■		■
5	Panen tanaman pegagan dan pengolahan pegagan menjadi permen	■		■	
	Pemasaran permen ekstrak pegagan		■		■
6	Panen tanaman pegagan dan pengolahan pegagan menjadi permen	■		■	
	Pemasaran permen ekstrak pegagan		■		■

J. NAMA DAN BIODATA KETUA SERTA ANGGOTA KELOMPOK

1. Ketua Pelaksana Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Purwanti Pratiwi Purbosari
- b. NIM : 07304241015
- c. Fak/ Program Studi : MIPA/ Pendidikan Biologi
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
- e. Waktu untuk kegiatan : ? jam/minggu

2. Anggota Pelaksana

- a. Nama Lengkap : Fitria Kartika Wahyuni
- b. NIM : 07304241013
- c. Fak/ Program Studi : MIPA/ Pendidikan Biologi
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
- e. Waktu untuk kegiatan : ? jam/minggu

- a. Nama Lengkap : Nafi'ah Nuzi Manganti
- b. NIM : 07304241012
- c. Fak/ Program Studi : MIPA/ Pendidikan Biologi
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
- e. Waktu untuk kegiatan : ? jam/minggu

K. NAMA DAN BIODATA DOSEN PENDAMPING

- 1. Nama Lengkap :
- 2. NIP :
- 3. Golongan Pangkat dan Jabatan Fungsional :
- 4. Jabatan Struktural :
- 5. Fakultas/Program Studi :
- 6. Perguruan Tinggi :
- 7. Bidang Keahlian :
- 8. Waktu untuk kegiatan :

L. BIAYA

1. Biaya untuk pembudidayaan pegagan:

- | | |
|---|-----------------|
| a. Sewa Lahan | = Rp 800.000,00 |
| b. Pengadaan bibit pegagan | = Rp 100.000,00 |
| c. Perawatan dan penyiraman selama 6 bulan | = Rp 900.000,00 |
| d. Plastik pembatas lahan | = Rp 30.000,00 |
| e. Pupuk pemeliharaan tanaman selama 6 bulan | = Rp 200.000,00 |
| f. Ongkos pemasangan pagar pembatas lahan tanaman pegagan | = Rp 30.000,00 |

————— +
Rp 2.060.000,00

2. Biaya untuk pembelian alat:

- | | |
|---|-----------------|
| a. Kompor minyak 2 buah @ Rp 150.000,00 | = Rp 300.000,00 |
| b. Nampan besar 2 buah @ Rp 25.000,00 | = Rp 50.000,00 |
| c. Baskom besar 2 buah @ Rp 20.000,00 | = Rp 40.000,00 |
| d. Blender 1 buah | = Rp 300.000,00 |
| e. Cetakan permen | = Rp 50.000,00 |
| f. Ember 2 buah @ Rp 25.000,00 | = Rp 50.000,00 |
| g. Rantang alumunium 2 buah @ Rp15.000,00 | = Rp 30.000,00 |
| h. Wajan 2 buah @ Rp 40.000,00 | = Rp 80.000,00 |
| i. Sothil 2 buah @ Rp 10.000,00 | = Rp 20.000,00 |
| j. Cibuk siram | = Rp 5.000,00 |
| k. Gunting 3 buah @ Rp 10.000,00 | = Rp 30.000,00 |
| l. Celemek 3 buah @ Rp 30.000,00 | = Rp 90.000,00 |
| m. Timbangan | = Rp 150.000,00 |
| n. Penutup kepala 3 buah @ Rp 10.000,00 | = Rp 30.000,00 |
| o. Sarung tangan 3 buah @ Rp 10.000,00 | = Rp 30.000,00 |

————— +

Rp 1.255.000,00

3. Biaya untuk pembelian bahan baku:

- a. Gula pasir selama 6 bulan 42 kg @ Rp 9.000,00 = Rp 378.000,00
- b. Cyclamate = Rp
- c. Essen rasa buah = Rp
- d. Natrium benzoate = Rp
- e. Asam sitrat = Rp
- f. Sirup glukosa = Rp

_____ +
Rp

4. Biaya pembuatan kemasan selama 6 bulan:

- a. Plastik Kemasan permen = Rp 750.000,00
- b. Stiker kemasan = Rp 200.000,00
- c. Kardus untuk kemasan = Rp 10.000,00
- d. Kertas brosur dalam kemasan = Rp 150.000,00
- e. Pita pengikat kemasan = Rp 25.000,00
- f. Mika untuk kemasan = Rp 50.000,00

_____ +
Rp 1.185.000,00

5. Biaya bahan bakar selama 6 bulan:

Minyak tanah = Rp 375.000,00

6. Biaya transport dan komunikasi = Rp 300.000,00

BIAYA TOTAL

Biaya pembudidayaan pegagan = Rp 2.060.000,00

Biaya pembelian alat = Rp 1.255.000,00

Biaya pembelian bahan baku = Rp

Biaya pembuatan kemasan = Rp 1.185.000,00

Biaya bahan bakar	= Rp 375.000,00
Biaya transport dan komunikasi	= Rp 300.000,00
	————— +
Jumlah	Rp 5.175.000,00

Perkiraan Hasil Penjualan Permen

Bulan I

a. Gula pasir 2 kg @ Rp 9.000,00	Rp 18.000,00
b. Sirup glukosa	Rp 8.000,00
c. Bahan lain	Rp 6.000,00
d. Kemasan 24 bungkus besar	Rp 24.000,00
	————— +
	Rp 56.000,00

Pendapatan yang diperoleh bulan I (menghasilkan 500 butir permen):

500 butir permen x @ Rp 200,00 =Rp 100.000,00

Keuntungan bulan I = Hasil pendapatan – modal I

= Rp 100.000,00 - Rp 56.000,00

= Rp 44.000,00

Bulan II

a. Gula pasir 8 kg @ Rp 9.000,00	Rp 72.000,00
b. Sirup glukosa	Rp 32.000,00
c. Bahan lain	Rp 24.000,00
d. Kemasan 67 bungkus besar	Rp 67.000,00
	————— +
	Rp 195.000,00

Pendapatan yang diperoleh bulan I (menghasilkan 2000 butir permen):

2000 butir permen x @ Rp 200,00 =Rp 400.000,00

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan bulan I} &= \text{Hasil pendapatan} - \text{modal I} \\ &= \text{Rp } 400.000,00 - \text{Rp } 195.000,00 \\ &= \text{Rp } 215.000,00\end{aligned}$$

Untuk pendapatan bulan III sampai VI akan memperoleh laba yang sama dengan bulan II. Jika usaha ini sudah berjalan, benar-benar diterima oleh masyarakat, jumlah produksinya besar, dan dengan berbagai inovasi baru, maka tidak menutup kemungkinan usaha ini akan menghasilkan laba yang sangat besar.

M. LAMPIRAN

Daftar riwayat hidup ketua dan anggota pelaksana pembantu pelaksana produksi.

Gallery