



**PROPOSAL PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA
“BONEKA BRINTIK” (BRONIS KACANG MERAH ANEKA RASA
DENGAN KEMASAN BATIK CANTIK)**

BIDANG KEGIATAN :

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh :

Liskurniyati	7101413027 / 2013
Aulia Oktaviana	5302412002 / 2012
Laela Mufida	2303412003 / 2012
Imroatus Solichah	7101414256 / 2014

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM – KEWIRAUSAHAAN

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Judul Kegiatan | : BONEKA BRINTIK (Bronis Kacang Merah Aneka Rasa dengan Kemasan Batik Cantik) |
| 2. Bidang Kegiatan | : PKM-K |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : Liskurniyati |
| b. NIM | : 7101413027 |
| c. Jurusan | : Pendidikan Ekonomi, S1 |
| d. Universitas/Institut/Politeknik | : Universitas Negeri Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Desa Kesamiran RT 06/01
kecamatan Tarub kabupaten Tegal |
| f. Alamat email | : liskurniyati191@yahoo.com |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan | : 3 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Hasan Mukhibad S.E., M.Si. |
| b. NIDN | : 0622128102 |
| c. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Jalan Dewi Sartika Timur XA /
085640119998 |
| 6. Biaya Kegiatan Total | |
| a. Dikti | : Rp 12.266.500,00 |
| b. Sumber Lain | : Tidak Ada |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 4 bulan |

Menyetujui
Jurusan Pendidikan Ekonomi
Universitas Negeri Semarang
Fakultas Ekonomi Unnes



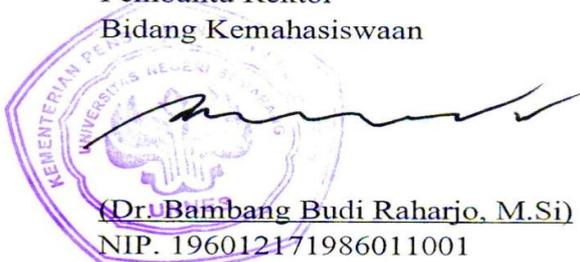
(Dr. Ade Rystiana, M.Si)
NIP. 1960102199231002

Semarang, 08 Oktober 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Liskurniyati)
NIM. 7101413027

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan



(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si)
NIP. 196012471986011001

Dosen Pendamping

(Hasan Mukhibad S.E., M.Si.)
NIDN. 0622128102

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
RINGKASAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Gagasan Yang Disampaikan.....	2
1.4 Luaran Dan Manfaat Yang Diharapkan	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	6
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	7
4.1 Anggaran Biaya	7
4.2 Jadwal kegiatan	9
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN	
Lampiran 1 Biodata Ketua ,Anggota dan Dosen Pembimbing	
Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan	
Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Penyusun dan Pembagian Tugas	
Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Tim	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan gizi dam biji kacang merah	1
Tabel 1.2 Format Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K	7
Tabel 1.3 Jadwal Kegiatan	9

RINGKASAN

Pembudidayaan tanaman kacang merah di Indonesia telah meluas ke berbagai daerah. Kacang merah memiliki potensi ekonomi yang sangat baik dan peluang pasar yang cukup baik. Untuk mengantisipasi permintaan pasar yang meningkat diperlukan usaha peningkatan produksi dan produktivitas tanaman kacang merah. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) berkhasiat mengurangi kerusakan pembuluh darah, mampu menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mengurangi konsentrasi gula darah, serta menurunkan resiko kanker usus besar dan kanker payudara (Nurfi Afriansyah, 2010:1).

Batik merupakan salah satu warisan budaya yang menjadi ciri khas bangsa Indonesia. Beragamnya pengaruh budaya asing terutama produk asing yang masuk ke Indonesia sekarang ini nampaknya perlahan memudahkan rasa cinta kita terhadap warisan budaya. Maka dari itu perlu adanya kesadaran untuk meningkatkan kembali upaya rasa cinta tanah air dengan memperkenalkan batik pada masyarakat luas,

Pengolahan kacang merah untuk pemenuhan kebutuhan pangan di kabupaten Tegal masih sederhana, kebanyakan kacang merah hanya diolah menjadi lauk dalam masakan maupun dijadikan sebagai bubur. Karena pemanfaatannya yang kurang optimal, nilai ekonomisnya juga rendah, Maka, perlu adanya alternatif pengolahan yang lebih baik selain itu juga mampu Mampu menciptakan peluang usaha mandiri masyarakat kabupaten Tegal yang bergerak kuliner yang bisa meningkatkan nilai jualnya serta bisa menjadi peluang berbisnis kuliner bagi masyarakat terutama kabupaten Tegal. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka kami termotivasi dan berinisiatif untuk memanfaatkan olahan kacang merah menjadi bronis kuliner lezat dan bergizi aneka rupa serta pengemasan yang menarik “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rasa dengan Kemasan Batik Cantik). Bronis ini memiliki keunggulan selain berbahan dasar dari kacang merah yang kaya akan protein juga cara pengemasannya yang kreatif dan inovatif dengan kemasan bermotif batik sebagai upaya memperkenalkan batik kepada masyarakat luas sehingga meningkatkan cinta budaya Indonesia yaitu batik.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, potensi kacang-kacangan merupakan salah satu komoditi bahan pangan yang akrab dalam masyarakat. Pembudidayaan tanaman kacang merah di Indonesia telah meluas ke berbagai daerah. Kacang merah memiliki potensi ekonomi yang sangat baik dan peluang pasar yang cukup baik. Untuk mengantisipasi permintaan pasar yang meningkat diperlukan usaha peningkatan produksi dan produktivitas tanaman kacang merah. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) berkhasiat mengurangi kerusakan pembuluh darah, mampu menurunkan kadar kolesterol dalam darah, mengurangi konsentrasi gula darah, serta menurunkan resiko kanker usus besar dan kanker payudara (Nurfi Afriansyah, 2010:1).

Berikut merupakan kandungan gizi yang terkandung dalam biji kacang merah, antara lain sebagai berikut :

Tabel 1.1 kandungan gizi dalam biji kacang merah

Komposisi Gizi	Kandungan Gizi
Karbohidrat	22,4 gram
Serat	9,3 gram
Asam lemak omega-3	32,0 gram
Protein	9,1 gram
Vitamin A	3,0 gram
Vitamin C	1,2 miligram
Mikrogram asam folat	74,0 gram
Kalium	419,0 miligram
Fosfor	137,0 miligram
Kalsium	66,0 miligram
Magnesium	48,0 miligram

Batik merupakan salah satu warisan budaya yang menjadi ciri khas bangsa Indonesia. Beragamnya pengaruh budaya asing terutama produk asing yang masuk ke Indonesia sekarang ini nampaknya perlahan memudahkan rasa cinta kita terhadap warisan budaya. Maka dari itu perlu adanya kesadaran untuk meningkatkan kembali upaya rasa cinta tanah air dengan memperkenalkan batik pada masyarakat luas,

Pengolahan kacang merah untuk pemenuhan kebutuhan pangan di kabupaten Tegal masih sederhana, kebanyakan kacang merah hanya diolah menjadi lauk dalam masakan maupun dijadikan sebagai bubur. Karena pemanfaatannya yang kurang optimal, nilai ekonomisnya juga rendah, Maka, perlu adanya alternatif pengolahan yang lebih baik yang bisa meningkatkan nilai jualnya serta bisa menjadi peluang berbisnis kuliner bagi masyarakat terutama kabupaten Tegal. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka kami termotivasi dan berinisiatif untuk

memanfaatkan olahan kacang merah menjadi bronis kuliner lezat dan bergizi aneka rupa serta pengemasan yang menarik “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rasa dengan Kemasan Batik Cantik). Bronis ini memiliki keunggulan selain berbahan dasar dari kacang merah yang kaya akan protein juga cara pengemasannya yang kreatif dan inovatif dengan kemasan bermotif batik sebagai upaya memperkenalkan batik kepada masyarakat luas sehingga meningkatkan cinta budaya Indonesia yaitu batik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan rumusan masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rupa dengan kemasan Batik Cantik).
2. Bagaimana mengelola usaha “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rupa dengan kemasan Batik Cantik) sebagai usaha kuliner yang lezat, gurih dan bergizi hasil olahan kacang merah sebagai prospek usaha yang menjanjikan bagi masyarakat kabupaten Tegal.

1.3 Tujuan Gagasan Yang Disampaikan

Tujuan yang hendak dicapai dengan adanya program kewirausahaan ini diantaranya adalah:

1. Mengetahui cara pembuatan membuat “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rupa dengan kemasan Batik Cantik)
2. Mengetahui cara mengelola usaha “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rasa” kuliner berupa bronis hasil olahan kacang merah sebagai prospek usaha yang menjanjikan bagi masyarakat kabupaten Tegal.

1.4 Luaran Dan Manfaat Yang Diharapkan

Berdasarkan latar belakang diatas maka luaran yang diharapkan adalah sebagai berikut :

1. Mampu membuat “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rasa” bronis kacang merah yang enak, lezat, bergizi dan merupakan produk varian baru yang berorientasi pada kepuasan konsumen.
2. Mampu menciptakan peluang usaha mandiri masyarakat kabupaten Tegal yang bergerak di sektor kuliner.
3. Mampu Meningkatkan nilai jual kacang merah di pasaran menjadi lebih tinggi.
4. Mampu mengoptimalkan pemanfaatan kacang merah menjadi berbagai macam kreasi kuliner.
5. Memberikan sumbangan pemikiran untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat kabupaten Tegal melalui pengolahan dan pembuatan BONEKA BRINTIK (Bronis Kacang Merah Aneka Rasa dengan kemasan batik cantik.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Produk

a. Jenis, Nama dan Karakteristik Produk

Produk yang dibuat adalah bronis berbahan dasar kacang merah “BONEKA BRINTIK” (Bronis Kacang Merah Aneka Rupa dengan kemasan batik cantik) Karakteristik produk ini adalah jajanan yang sehat, lezat, bergizi dan harga terjangkau.

b. Prospek kacang merah

Kacang merah memang terlihat sangat sederhana. Selama ini, kacang merah sebagai salah satu jenis sayuran, pemanfaatannya kebanyakan hanya digunakan sebagai pelengkap dalam masakan maupun dijadikan sebagai bubur, harganya pun relative murah apalagi ketika jumlahnya melimpah seperti ketika saat musim panen. Karena pemanfaatannya yang kurang maksimal dan tidak memiliki nilai ekonomis tinggi. Maka, perlu adanya alternatif pengolahan yang lebih baik dengan mengolah kacang merah menjadi olahan kuliner yang sehat, lezat, bergizi dan harga ekonomis yang bisa meningkatkan nilai jualnya serta bisa menjadi peluang berbisnis BONEKA BRINTIK bagi masyarakat.

c. Keunggulan produk bronis kacang merah

Usaha bronis kacang merah ini memiliki beberapa keunggulan antara lain yaitu :

1. Jajanan yang Sehat, Enak, bergizi dan harganya terjangkau untuk semua kalangan.
2. Bahan pembuatan bronis kacang merah murah dan mudah didapat.
3. Memiliki kandungan vitamin A dan C, karbohidrat 22,4 gr, protein 9,1 gr, asam lemak 32 gr, magnesium 48 gr dan serat 9,3 gr.
4. Biaya pengolahan bronis kacang merah relatif murah dan bahan dasarnya mudah di dapat.
5. Memiliki nilai jual yang lebih menguntungkan karena jajanan berupa bronis banyak dinikmati berbagi kalangan baik anak- anak, remaja, dewasa tanpa mengenal usia apalagi dalam bronis ini pengemasannya dibuat semenarik mungkin sehingga mampu meningkatkan nilai jual produk.

2.2 Pesaing dan Peluang Pasar

Meskipun di masyarakat telah banyak jajanan berupa bronis yang lebih bermerk dan beraneka rasa yang ditawarkan dipasaran, namun hal tersebut tidak menutup kemungkinan peluang usaha dari pelaksanaan program ini untuk dapat bersaing. Hal tersebut dikarenakan produk yang dibuat ini berbahan dasar kacang

merah tentunya lebih sehat dan ekonomis serta pengemasan produk yang kreatif dan inovatif dengan harga yang relatif terjangkau. .

2.3 Rencana Penjualan Selama 4 Bulan

Rencana penjualan usaha kuliner berupa bronis kacang merah aneka bentuk dengan kemasan batik cantik “BONEKA BRINTIK” ini adalah sebagai berikut:

- 1 Minggu = 420 bungkus
- 1 bulan = 1680 bungkus
- 4 bulan = 4 x 1680 bungkus = 6.720 bungkus.

2.4 Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha bronis kacang merah ini memiliki analisis bauran sebagai berikut:

a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam produksi barang yaitu produk makanan berupa bronis berbahan dasar kacang merah dengan keunggulan pengemasan produk yang kreatif dan inovatif.

b. Kebijakan Harga

Harga yang ditetapkan oleh produsen adalah sebesar Rp.2.000,00 perbungkus.

c. Kebijakan Promosi

Untuk memperkenalkan bronis kacang merah ini kepada masyarakat cukup mudah, konsumen dapat langsung datang pada toko kami beralamat desa Kertaharja kec. Kramat kabupaten Tegal. Selain itu Promosi dilakukan melalui, leaflet, poster, konsinyasi pada toko atau koperasi, tidak lupa juga pemanfaatan jaringan sosial seperti facebook dan twitter sebagai media promosi

d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi pada para konsumen akan dilakukan dengan penjualan baik secara langsung, dititipkan ke warung-warung dan toko-toko dengan menawarkan kerjasama dengan masyarakat. Sistem penjualan juga dapat dilakukan system antar kepada penjual yang memesan.

2.5 Analisis Produksi

a. Bahan Baku

Kacang merah , gula pasir, garam, baking powder, margarin , telur.

b. Bahan Penunjang

Kompur, frizer, Pisau, panci, Baskom, mangkok, sendok, spatula, muffin, timbangan kue, kompor gas, pembungkus.

c. Pasokan Bahan Baku

Pasokan bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi yang berupa kacang merah tergolong mudah. Karena bahan dasar ini banyak tersedia di sekitar tempat produksi yaitu desa kertaharja kecamatan kramat kabupaten Tegal.

Sedangkan bahan-bahan lain dapat diperoleh dari toko-toko sekitar tempat produksi.

d. Proses produksi

Proses produksi pembuatan BONEKA BRINTIK adalah sebagai berikut:

1. Pembersihan yaitu dengan kacang dipisahkan dari kulitnya kacang ini dicuci dengan air sampai bersih, kemudian ditiriskan.
2. Rebus kacang merah yang telah dicuci dan ditiriskan tadi kurang lebih 30 menit.
3. Setelah proses perebusan selesai, tiriskan hingga agak dingin.
4. Siapkan oven, set suhu 170°C. Siapkan cetakan bolu, alasi permukaannya dengan kertas baking yang sebelumnya diolesi mentega.
5. Siapkan mangkuk food processor, masukkan semua bahan. Aduk dengan mixer hingga hancur. Anda bisa menghaluskan kacang merah secara terpisah dan mencampurkan semua bahan di mangkuk dan aduk dengan spatula.
6. Tuangkan di mangkuk, masukkan kacang merah rebusan yang tidak dihancurkan, aduk rata.
7. Tuangkan adonan di muffin atau Loyang kecil tempat bronis yang telah disiapkan.
8. Taburkan kacang merah renyah di permukaan adonan.
9. Panggang selama 45 menit atau hingga ketika lidi ditusukkan di tengah adonan tidak ada adonan yang melekat.
10. Keluarkan dari oven dan angin-anginkan hingga uap panasnya hilang. Keluarkan dari loyang, diamkan hingga benar-benar dingin. Ini untuk memastikan kue padat dan tidak hancur saat dipotong.

2.6 Target Pemasaran

Produk bronis kacang merah akan dipasarkan di sekitar tempat produksi yakni kecamatan Kramat, serta melakukan kerjasama dengan toko/ warung/ minimarket maupun secara langsung menawarkan pada konsumen baik melalui media sosial

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

3.1 Identifikasi Masalah

Masalah utama yang menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah pemanfaatan kacang merah menjadi sesuatu yang berdaya guna lebih dalam pemanfaatannya dan dapat menghasilkan profit dengan nilai jual tinggi yaitu dengan mengolah menjadi bronis kacang merah.

3.2 Menentukan tujuan

Dalam program ini tujuan yang hendak dicapai adalah mengoptimalkan pemanfaatan kacang merah untuk dijadikan produk yang inovatif, sehat, bergizi dan harga ekonomis yaitu “BONEKA BRINTIK” dengan bahan baku utama dari kacang merah. Sehingga diharapkan dalam menghasilkan profit yang dapat membantu meningkatkan taraf hidup dan menjadi peluang usaha masyarakat sekitar khususnya kecamatan Kramat kabupaten Tegal.

3.3 Analisis kebutuhan

Dalam kegiatan ini beberapa faktor yang berpengaruh, baik mendukung maupun menjadi kendala seperti kurang sadarnya masyarakat terhadap pengolahan kacang tanah sehingga dapat meningkatkan nilai jual kacang merah. Adapun faktor yang mendukung yaitu ketersediaannya bahan dasar yang mudah diperoleh.

3.4 Perancangan dan pelaksanaan program

a. Tahap pembuatan

Pembersihan, Pencampuran, Pendinginan, Pengemasan, Pelabelan

b. Tahap pemasaran dan pengamatan pemasaran

Cara yang dilakukan untuk memasarkan produk diantaranya dengan mempromosikan bronis secara langsung, bekerjasama dengan toko atau warung. Selain itu pemasaran juga melalui media sosial Pengamatan dilakukan dengan harapan dapat ditemukannya metode yang lebih tepat dalam proses pemasarannya dan juga agar dapat diketahui peluang baru yang dapat diakses.

c. Evaluasi pemasaran

Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mencari kelebihan dan kelemahan metode pemasaran yang dipakai dan untuk mengetahui apakah produk bronis ini mengalami kemajuan atau kemunduran, dalam hal ini dapat dilihat dari jumlah produk yang terjual

d. Kesimpulan

kesimpulan dari kegiatan yaitu menemukan jawaban Bagaimana tanggapan konsumen dari masyarakat sekitar dan pasar. Kemudian uji studi kelayakan usaha, apakah masih dapat berlanjut atau tidak.

BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Anggaran Biaya yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut :

Tabel 1.2 Format Ringkasan Anggaran Biaya PKM-K

NO	JENIS PENGELUARAN	JUMLAH
1	Peralatan Penunjang PKM 29%	Rp 3.581.500,00
2	Bahan habis pakai 40% - 50%	Rp 6.175.000,00
3	Perjalanan 10 %	Rp 1.235.000,00
4	Lain – lain 10 %	Rp 1.235.000,00
	JUMLAH	Rp 12.226.500,00

4.2 Analisa usaha

a. Fixed cost

➤ Kompor	Rp 329.000,00	
➤ Baskom	Rp 100.000,00	
➤ Panci	Rp 310.000,00	
➤ Tabung gas	Rp 165.000,00	
➤ Mixer	Rp 480.000,00	
➤ Frizer	Rp 950.000,00	
➤ Sendok	Rp 20.000,00	
➤ Pisau	Rp 70.000,00	
➤ Muffin	Rp 90.000,00	
➤ Spatula	Rp 70.000,00	
➤ Oven	Rp 591.500,00	
➤ Timbangan kue	Rp 190.000,00	
➤ Mangkok	Rp 105.000,00	
➤ Gunting	Rp 16.000,00	
➤ Impulse sealer	Rp <u>190.000,00+</u>	
Jumlah fixed cost		Rp3.581.500,00
Penyusutan 10 %		<u>Rp 235.050,00 +</u>
Jumlah		Rp 3. 816.500,00

b. Variable cost

➤ kacang merah	Rp 200.000,00
➤ gula pasir	Rp 600.000,00
➤ garam	Rp 16.000,00
➤ margarin	Rp 200.000,00
➤ gas lpg	Rp 100.000,00
➤ telur	Rp 330.000,00

➤ baking powder	Rp 25.000,00	
➤ kemasan label	Rp 1.176.000,00	
➤ pembungkus	<u>Rp 3.528.000,00</u>	
Jumlah		Rp 6.175.000,00
Penjualan selama 4 bulan = 6.720 buah x Rp 2.000,00 =		Rp 13.440.000,00

c. Uji kelayakan produksi

Biaya produksi	= fixed cost + variable cost
	= Rp 3.816.550,00 + Rp 6.175.000,00
	= Rp 9.991.550
Keuntungan	= Rp 13.440.000,00 - Rp 9.991.550,00 = Rp 3.448.450,00

1. Break event point (BEP)

a. BEP Volume produksi = $\frac{\text{total biaya operasional}}{\text{Harga}}$

$$= \frac{\text{Rp } 9.991.550}{\text{Rp } 2.000,00} = 5125,25 = 5125 \text{ buah}$$

Jadi tingkat volume produksi 5125 buah, usaha ini berada pada titik impas. BEP ini terjadi setelah berproduksi selama 5 bulan

b. BEP Harga Produksi = $\frac{\text{Total Biaya}}{\text{Volume produksi}}$

$$= \frac{\text{Rp } 9.991.550}{5125 \text{ buah}} = \text{Rp } 2.000,09 = \text{Rp } 2.000,00$$

Jadi, pada tingkat harga Rp 10.000,00 usaha ini berada pada titik impas.

c. B/C Ratio = $\frac{\text{Hasil penjualan}}{\text{Total biaya}}$

$$= \frac{\text{Rp } 13.440.000,00}{\text{Rp } 9.991.550} = \text{Rp } 1,3451 = \text{Rp } 1,34$$

Karena B/C ratio > 1 maka usaha ini layak dijalankan, artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 1,34 kali lipat.

d. ROI (Return On Investment) = $\frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total biaya}}$

$$= \frac{\text{Rp } 3.448.450,00}{\text{Rp } 9.991.550} = 0,34 \%$$

Usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan Rp 100,00 diperoleh keuntungan Rp 34,00

DAFTAR PUSTAKA

Wikipedia.org.com.2015.https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Tegal
diunduh tanggal 07 oktober 2015.

Kknkertaharja2011.blogs.unpad.ac.id2015http://blogs.unpad.ac.id/kknmke
rtaharja2011/profil-desa-kertaharja/potensi-desa/ diunduh tanggal 06 oktober
2015

Kandungan gizi dan manfaat kacang merah 2015.
<http://permathic.blogspot.co.id/2013/03/kandungan-gizi-dan-manfaat-kacang-merah.html> diunduh tanggal 08 oktober 2015

LAMPIRAN - LAMPIRAN**Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota****A. Identitas Diri Ketua**

1	Nama Lengkap	Liskurniyati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Ekonomi
4	NIM	7101413027
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 8 Januari 1995
6	E-mail	Liskurniyati191@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	085600288786

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN Kesamiran 01	SMPN 1 TARUB	SMK 1 SLAWI
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
	-	-	-

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 08 Oktober 2015

Pengusul



(Liskurniyati)

B. Identitas Diri Anggota 1

1	Nama Lengkap	Aulia Oktaviana
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Teknik Informatika dan Komputer, S1
4	NIM	5302412002
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 09 Oktober 1994
6	E-mail	aulia.dkdjateng@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085786261841

A. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Tembok Banjaran 03	SMP N 1 Adiwerna	SMK N 1 SLAWI
Jurusan			Teknik Komputer Dan Jaringan
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

B. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Juara II LKTI Wawasan Kebangsaan	Dinas Pendidikan Provinsi Jawa Tengah	2014

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 08 Oktober 2015

Pengusul,



(Aulfa Oktaviana)

Identitas Diri Anggota 2

1	Nama Lengkap	Laela Mufida
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Bahasa dan Sastra Asing, S1
4	NIM	23034120003
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pekalongan, 29 Juni 1994
6	E-mail	Laealmufida3@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085641374718

A. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI YMI 02 Surobayan	MTs. Gondang Wonopringgo	SMAN 1 Kedungwuni
Jurusan			
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

B. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 08 Oktober 2015

Pengusul,



(Laela Mufida)

D . Identitas Diri Anggota 3

1	Nama Lengkap	Imroatus Solichah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Akuntansi
4	NIM	7101414256
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Banyumas, 06 Mei 1996
6	E-mail	imroatusalwaris@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085729421966

C. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	MI Ma'arif Bentul	MTs Ma'arif Nu 1 Kebaen	SMK N Kebasen
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

D. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Semarang, 08 Oktober 2015

Pengusul,



(Imroatus Solichah)

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

1.	Nama Lengkap	Hasan Mukhibad S.E., M.Si.
2.	Jenis Kelamin	Laki – laki
3.	NIP	198112222014041001
4.	NIDN	0622128102
5.	Tempat, Tanggal Lahir	Demak, 28 Desember 1981
6.	E-mail	hasanunnes@gmail.com
7.	No Tel./HP	085640119998

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	
Nama Institusi	Universitas Negeri Semarang	Universitas Diponegoro	
Tahun Masuk-Lulus	2001-2005	2008 – 2010	

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel	Waktu dan Tempat
1.	ToT Ekonomi Syariah	Pengenalan Ekonomi Syariah	2009, FE Unnes
2.	Shariate Lecturer Training	Akuntansi Syariah	2010, FE Unnes
3	Seminar Nasional Ekonomi Syariah	Perumusan Kurikulum Ekonomi Syariah	2012, Hotel Pratajasa, Semarang

D. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Dosen Muda FAVORIT Unnes		

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah PKM-Kewirausahaan.

Semarang, 08 Oktober 2015

Dosen Pendamping

(Hasan Mukhibad S.E., M.Si.)

NIDN. 0622128102

LAMPIRAN 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kompor gas	Memasak	1 buah	Rp 329.000	Rp 329.000
2.	Baskom sedang	Tempat adonan	4 buah	Rp 25.000	Rp 100.000
3.	Panci	Merebus	2 buah	Rp 155.000	Rp 310.000
4.	Tabung gas	Memasak	1 buah	Rp 165.000	Rp 165.000
5.	Freezer	Pendingin	1 buah	Rp 950.000	Rp 950.000
6.	Sendok	Pengaduk	1 lusin	Rp 20.000	Rp 20.000
7.	Pisau	Memotong	2 buah	Rp 35.000	Rp 70.000
8.	Mixer	Mencampur bahan	1 buah	Rp 480.000	Rp 480.000
9.	Muffin	Mencetak kue	2 lusin	Rp 45.000	Rp 90.000
10.	Spatula	Mengaduk	2 buah	Rp 35.000	Rp 70.000
11.	Oven	Memanggang	1 buah	Rp 591.500	Rp 591.500
12.	Timbangan kue	Menimbang bahan	1 buah	Rp 95.000	Rp 95.000
13.	Mangkok	Tempat bahan	3 buah	Rp 35.000	Rp 105.000
14.	Impulse sealer	Pemberian label	1 buah	Rp 190.000	Rp 190.000
15.	Gunting	Memotong	1 buah	Rp 16.000	Rp 16.000
Total					Rp 3.581.500

2. Bahan habis pakai

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kacang merah	Bahan dasar	20 kg	Rp 10.000	Rp 200.000,00
2.	Gula pasir	Pemanis	30 kg	Rp 20.000	Rp 600.000,00
3.	Garam	Penyedap	4 bungkus	Rp 8.000	Rp 16.000,00
4.	Margarin	Bahan pelengkap	10 plastik	Rp 20.000	Rp 200.000
5.	Gas elpiji	Memasak	4 buah	Rp 25.000	Rp 100.000
6.	Telur	Bahan pelengkap	15 kg	Rp 22.000	Rp 330.000
7.	Baking powder	Bahan pelengkap	5 bungkus	Rp 5.000	Rp 25.000
8.	Kemasan	Kemasan bronis	7840 pcs	Rp 150	Rp 1.176.000

	dan label				
9	Pembungkus	Kemasan bronis	7840 pcs	Rp 450	Rp 3.528.000
	Sub total				Rp 6.175.000

3. Perjalanan

No	Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
1	Survey pasar	survey bahan baku dan konsumen	10	Rp 50.000	Rp 500.000
2	Observasi tempat usaha	Survey tempat usaha	3	RP 150.000	Rp 450.000
3	Bensin	Survey	10	Rp 10.000	Rp 100.000
4	Lain –lain	Konsumsi	-	-	Rp 185.000
	Subtotal				Rp 1.235.000

4. Lain – Lain

No	Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Keterangan
1	Pembuatan proposal	print proposal	3	Rp 50.000	Rp 150.000
2	Perijinan tempat	Pembayaran ijin tempat	1	Rp 500.000	Rp 500.000
3	Pembuatan laporan	print laporan	3	Rp 75.000	Rp 225.000
4	Biaya Pemasaran	pembuatan brosur, MMT	1	Rp 360.000	Rp 360.000
	Subtotal				Rp 1.235 .000

LAMPIRAN 3**SUSUNAN ORGANISASI TIM PENYUSUN DAN PEMBAGIAN TUGAS**

NO	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Liskurniyati/ 7101413027	Pendidikan Ekonomi Akuntansi, S1	Ekonomi	20 jam/minggu	Ketua : Bertanggung jawab mengurus segala sesuatu di dalam proses kegiatan serta mengawasi kinerja anggota kelompok.
2	Aulia Oktaviana	Pendidikan Teknik Informatika dan Komputer, S1	Teknik Informatika dan Komputer	15 jam/minggu	Bag. Keuangan : Bertanggung jawab terhadap penyusunan alokasi, pemanfaatan, dan membuat laporan keuangan kegiatan.
3	Laela Mufida	Pendidikan Bahasa dan Sastra Asing, S1	Bahasa Arab	15jam/minggu	Bag. Pemasaran : Bertanggung jawab terhadap promosi produk, menggunakan berbagai media, baik dengan internet melalui sosial media, selebaran atau pamflet maupun pengenalan produk secara langsung seperti <i>door to door promotion</i> .
4	Imroatus Solichah	Pendidikan Ekonomi Akuntansi, S1	Akuntansi	15 jam/minggu	Bag. Produksi : Bertanggung jawab dalam proses pembuatan produk, mulai pengadaan bahan baku hingga menjadi produk“Boneka Brintik” (Bronis Kacang Merah Aneka Rasa Dengan Kemasan Batik Cantik)

Lampiran 3.5 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI**
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
Gedung H Kampus Sekaran Gunungpati Semarang - 50229
Telepon: +6224-8508081 Fax. +6224-8508082
Laman: [http:// www.unnes.ac.id](http://www.unnes.ac.id), email: unnes@unnes.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Liskurniyati
NIM : 7101413027
Program Studi : Pendidikan Akuntansi
Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa proposal **PKM-Kewirausahaan** saya dengan judul:

**“BONEKA BRINTIK” (BRONIS KACANG MERAH ANEKA RASA
DENGAN KEMASAN BATIK CANTIK)**

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015/2016 **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.

Semarang, 08 Oktober 2015

Mengetahui,

Yang Menyatakan,

Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,



(Dr. Bambang Budi Raharjo M.Si.)
NIP. 196012171986011001



(Liskurniyati)
NIM. 7101413027