



PROPOSAL PRORAM KREATIVITAS MAHASISWA
“DENADA”: DENDENG NANGKA MUDA SEBAGAI MAKANAN KHAS
NUSANTARA

BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan Oleh :

Desi Riyana (1201414057) /2014

Itsna Ainun Nikmah (2601414044)/ 2014

Nela Putri Solekhah (7211413107)/ 2013

Linda Wahyuni (7101413044) /2013

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN PKM-GAGASAN TERTULIS

1. Judul kegiatan : “DENADA”: DENDENG NANGKA
MUDA SEBAGAI MAKANAN KHAS INDONESIA
2. Bidang kegiatan : PKM-K
3. Ketua pelaksana kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Desi Riyana
 - b. NIM : 1201414057
 - c. Jurusan : Pendidikan Non Formal
 - d. Universitas : Universitas Negeri Semarang
 - e. Alamat Rumah dan No.HP : Dukuh Runting Desa Tambaharjo Rt:8
Rw: 1 Kec.Pati Kab.
Pati 59151 Jawa Tengah
089 630 007 717
 - f. Alamat E-mail : desiriyana8@gmail.com
4. Anggota Penulis : 3(tiga) orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah dan No. HP :

Semarang, 9 Mei 2015

Menyetujui
Ketua Jurusan

Ketua Pelaksana

(Dr. Sungkowo Edy Mulyono, M. Si.)
NIP.196807042005011001

(Desi Riyana)
NIM 1201413038

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
Judul	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	2
Tujuan	2
Luaran yang diharapkan.....	2
Manfaat	2
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB III METODE PELAKSANAAN	3
Waktu dan Tempat	3
Alat dan Bahan.....	3
Perencanaan Produksi	4
Aspek Manajemen.....	4
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	5
Anggaran Biaya.....	5
Jadwal Kegiatan	5
LAMPIRAN.....	6

RINGKASAN

Dendeng adalah salah satu bentuk olahan daging yang bersifat tradisional, yang sudah dikenal dan dikerjakan oleh masyarakat Indonesia sejak lama, rasa dan aromanya yang khas serta sesuai dengan selera masyarakat menyebabkan dendeng digemari secara luas, yang dibuat dengan irisan daging dengan ketebalan tertentu dan menambahkan bumbu, garam, dan gula, kemudian dikeringkan.

Namun kali ini kamu mencoba membuat terobosan baru dengan menciptakan dendeng dari bahan baku nangka muda yang direbus lalu dicampur dengan bumbu dari rempah-rempah, kemudian dicetak dengan bentuk yang menarik lalu dikeringkan dan digoreng. Beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam pembuatan dendeng nangka muda diantaranya adalah Menjadikan dendeng sebagai makanan khas nusantara. Menciptakan produk makanan bergizi dari bahan nangka muda. Menciptakan produk makanan sehat tanpa bahan dan zat berbahaya. Menciptakan produk makanan dengan cita rasa khas nusantara.

Pengemasan akan dibuat semenarik mungkin. Sedangkan pemasaran akan dilaksanakan di area sekitar kampus Universitas Negeri Semarang. Dengan membagikan brosur untuk mendukung promosi produk.

BAB I

PENDAHULUAN

A. JUDUL

“DENADA”: DENDENG NANGKA MUDA SEBAGAI MAKANAN KHAS NUSANTARA

B. LATAR BELAKANG

Di Indonesia dendeng sudah menjadi makanan yang populer dan bahkan sebagai makanan khas Nusantara, Dendeng merupakan salah satu bentuk olahan daging yang bersifat tradisional, yang sudah dikenal dan dikerjakan oleh masyarakat Indonesia sejak lama, rasa dan aromanya yang khas serta sesuai dengan selera masyarakat menyebabkan dendeng digemari secara luas, yang dibuat dengan irisan daging dengan ketebalan tertentu dan menambahkan bumbu, garam, dan gula, kemudian dikeringkan.

Dewasa ini kian banyak masyarakat yang menderita penyakit hipertensi dan jantung. Karena banyaknya konsumsi daging maupun *junk food*. Karena fenomena tersebut masyarakat mulai berpikir cerdas untuk mengonsumsi makanan sehat. Hal ini dapat dilihat dengan maraknya produksi makanan yang mengutamakan aspek kesehatan. Namun perlu adanya penambahan varian makanan yang bergizi agar masyarakat tidak merasa bosan.

Makanan sehat adalah makanan bergizi yang tidak mengandung zat berbahaya dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Salah satu kriteria makanan sehat adalah tidak mengandung zat berbahaya. Namun seringkali ditemui pedagang curang yang menggunakan bahan-bahan berbahaya demi mendapat keuntungan semata. Dari sinilah kami berinisiatif untuk menciptakan produk “DENADA” atau Dendeng Nangka Muda. Denada merupakan kreasi baru dendeng yang terbuat dari nangka muda. Selain bergizi dan sehat” Denada” atau dendeng nangka muda diharapkan bisa menjadi makanan khas Nusantara. Mengingat dendeng dinobatkan sebagai makanan terlezat nomer satu di seluruh dunia.

C. PERUMUSAN MASALAH

Dewasa ini makanan sehat dan bergizi dianggap sebagai suatu kebutuhan bagi masyarakat. Mengingat maraknya peredaran makanan berbahaya. Hal ini membuka peluang menciptakan produk sehat dan bergizi. Produk yang dimaksudkan yaitu “Denada”. Produk yang dibuat dari nangka muda yang biasanya hanya dimanfaatkan masyarakat untuk makana pendamping.

D. TUJUAN

Penyusunan PKM-Kewirausahaan dengan Produk “Denada” ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Menjadikan dendeng sebagai makanan khas nusantara.
2. Menciptakan produk makanan bergizi dari bahan nangka muda.
3. Menciptakan produk makanan sehat tanpa bahan dan zat berbahaya.
4. Menciptakan produk makanan dengan cita rasa khas nusantara.

E. YANG LUARAN DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah adanya makan sehat dan bergizi dari bahan utama nangka muda. Yang banyak dibutuhkan oleh masyarakat penggemar makanan sehat dengan cita rasa khas nusantara. Karena “Denada” dibuat dengan bumbu dari rempah-rempah khas nusantara.

F. MANFAAT

Kegiatan PKM-Kemirausahaan ini diharapkan dapat memberi manfaat Sebagai berikut :

1. Sebagai sarana melatih kemampuan berwirausaha mahasiswa.
2. Meningkatkan kemampuan bersosialisasi dan bekerja sama dalam tim.
3. Meningkatkan kemampuan bersosialisasi antara mahasiswa dengan masyarakat.
4. Mengenalkan produk makanan dendeng nangka muda yang bercita rasa khas nusantara.
5. Meningkatkan tingkat konsumsi makanan sehat dan bergizi yang diolah dari bahan nangka muda.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

G. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Lingkungan kampus menjadi tempat yang strategis untuk pemasaran produk makanan dendeng nangka muda. Hal ini sesuai dengan tujuan utama pembuatan produk ini yaitu untuk memberikan makanan yang sehat, bergizi dan bercita rasa khas nusantara dengan harga terjangkau. Lingkungan kampus yang ramai dengan ribuan mahasiswanya diharapkan dapat memberi keuntungan yang besar.

Usaha yang akan dijalankan disini adalah pembuatan dan penjualan “Denada” atau dendeng nangka muda. Kelebihan dari produk makanan ini adalah penggunaan nangka muda sebagai bahan utamanya, yang secara awam biasanya dendeng terbuat dari daging yang diiris tipis. Selain itu produk makanan ini menggunakan bumbu dari rempah-rempah yang bercita rasa khas nusantara. Produk ini disajikan pula tanpa tambahan bahan pengawet dan pewarna makanan yang berbahaya. Bisa dipastikan produk ini bergizi dan sehat.

Sasaran utama dari produk ini adalah mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus yang membutuhkan sajian sehat dan bergizi dengan cita rasa sesuai lidah masyarakat Indonesia yang terjangkau.

Produk ini akan disajikan semenarik mungkin dengan pewarna alami dari rempah-rempah dengan bentuk beraneka ragam. Produk ini akan dibungkus dengan kemasan yang menarik pula.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

H. METODE PELAKSANAAN

1. Waktu dan tempat

Pelaksanaan kegiatan usaha ini dilakukan selama bulan untuk aspek lokasi produksi yaitu Jl. Taman siswa Kecamatan Gunung Pati, Kota Semarang.

2. Alat dan bahan

Alat yang akan digunakan dalam usaha produk dendeng nangka muda ini adalah : kompor gas, tabung gas, penggorengan, panci besar, cobek, spatula, pisau.

Sedangkan bahan yang akan digunakan dalam usaha ini adalah : nangka muda, bumbu, rempah-rempah, minyak goreng.

3. Perencanaan produksi

3.1 Survei Bahan Baku

Tim kami akan melaksanakan survey bahan baku dengan mengutamakan kualitas. Kami akan memilih nangka muda dengan kualitas tinggi dan rempah-rempah yang akan digunakan sebagai bumbu.

3.2 Pengadaan Alat dan Bahan Baku

Pada bagian ini langkah yang dilakukan adalah pembelian alat dan bahan baku, yang selanjutnya akan ditempatkan dilokasi produksi.

3.3 Pembuatan Dendeng Nangka Muda

- 3.3.1 Menyiapkan alat dan bahan.
- 3.3.2 Mengupas kulit nangka muda.
- 3.3.3 Merebus nangka muda.
- 3.3.4 Menghaluskan bumbu.
- 3.3.5 Mencampur nangka muda dengan bumbu.
- 3.3.6 Mencetaknya dengan berbagai bentuk.
- 3.3.7 Menggoreng dendeng nangka muda.

4. Aspek Manajemen

a. Manajemen Organisasi

Nama Kelompok/Perusahaan : Denada

Pimpinan : Desi Riyana

Alamat dan Sekretariat : Jl. Taman Siswa, Gunung Pati, Semarang



BAB 4
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1.	Peralatan Penunjang	900.000
2.	Bahan Habis Pakai	605.000
3.	Perjalanan dan Transportasi	400.000
4.	Lain-lain: administrasi, publikasi, komunikasi dan dokumentasi	630.000

4.2 Jadwal Kegiatan

No.	Bulan ke	Keterangan
1.	1	Melakukan survey bahan-bahan berkualitas dan melakukan pembelian bahan serta alat yang dibutuhkan.
2.	2	Melakukan produksi dan pemasaran.
3.	3	Melakukan evaluasi usaha dendeng nangka muda.

A. Identitas diri

1	Nama	Desi Riyana
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Non Formal
4	NIM	1201414057
5	Tempat, dan tanggal lahir	Pati, 17 Januari 1996
6	e-mail	desiriyana8@gmail.com
7	No. HP	089630007717

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Instansi	SD Negeri Tambaharjo 01	SMP Negeri 5 Pati	SMK Negeri 1 Pati
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

C. Pemakalah seminar ilmiah

NO	pertemuan ilmiah	Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

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 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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Pengusul
(Desi Riyana)

Identitas diri

1	Nama	Itsna Ainun Nkikmah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa
4	NIM	260141044
5	Tempat, dan tanggal lahir	Pati, 20 April 1996
6	e-mail	ainunitsna@gmail.com
7	No. HP	082327257007

A. Riwayat Pendidikan

Instansi	SD	SMP	SMA
	SD Negeri 1 Karangwage	SMP Negeri 1 Wedarijaksa	SMA Negeri 1 Juwana
Jurusan			IPS
Tahun masuk-lulus	2008	2002-2008-2011	2011-2014

B. Pemakalah seminar ilmiah

NO	pertemuan ilmiah	Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

C. 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 dikemudian hari ternyata dijumpi ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.

Pengusul
(Itsna Ainun Nikmah)

D. Identitas diri

1	Nama	Nela Putri Solekhah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Akuntansi
4	NIM	7211413107
5	Tempat, dan tanggal lahir	Kebumen 19 Mei 1996
6	e-mail	queennella@rocketmail.com
7	No. HP	08991275064

E. Riwayat Pendidikan

Instansi	SD	SMP	SMA
	SD Negeri 1 Kedawung	SMP Taman Dewasa Kebumen	SMK Negeri 1 Kebumen
Jurusan			Akuntansi
Tahun Masuk-Keluar	2001-2007	2007-2010	2010-2013

F. Pemakalah seminar ilmiah

NO	pertemuan ilmiah	Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			

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 hokum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpi ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata

ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa.

Pengusul

(Itsna Ainun Nikmah)

A. Identitas diri

1	Nama	Linda Wahyuni
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Ekonomi Akuntansi
4	NIM	7101413044
5	Tempat, dan tanggal lahir	Kebumen, 25 Februari 1995
6	e-mail	Linda.wahyuni13@gmail.com
7	No. HP	081807730797

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	
	SD Negeri 1 Karangagung	Smp n1 petanahan	

C. Pemakalah seminar ilmiah

NO	pertemuan ilmiah	Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

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 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 Program Kreativitas Mahasiswa.

Pengusul

(Linda Wahyuni)

IDENTITAS DIRI DOSEN

1	Nama Lengkap	
2	Jenis Kelamin	
3	Program Studi	
4	NIDN	
5	Tempat, dan tanggal lahir	
6	E-mail	
7	No. hp	

A. Riwayat Pendidikan

Nama Institusi			
Jurusan			
Tahu Masuk- Lulus			

B. Pemakalah seminar ilmiah

NO	pertemuan ilmiah	artikel Ilmiah	dan Tempat
1			
2			
3			

C. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

NO	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

3			
---	--	--	--

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

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas mahasiswa.

Semarang, 9 Mei 2015

Dosen Pendamping

1. Peralatan penunjang

Material	Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kompore gas		1	300.000	300.000
Tabung gas		4	25.000	100.000
Penggorengan		1	150.000	150.000
Panci besar		1	200.000	200.000
Pisau		4	15.000	60.000
Spatula		2	20.000	40.000
Cobek		2	25.000	50.000
SUB TOTAL				900.000

2. Bahan habis pakai

Material	Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Nangka Muda		10	25.000	250.000
Bumbu		1	200.000	200.000
Minyak goreng		5bungkus	25.000	125.000
Gula jawa		1 kg	30.000	30.000
SUB TOTAL				605.000

3. Perjalanan

Material	Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Pasar-Tempat Produksi	Membeli bahan baku	5 KALI	40.000	200.000
Tempat produksi-kampus	Pemasaran produk	20	10.000	200.000
SUB TOTAL				400.000

4. Lain-lain

Material	Pemakaian	kuantitas	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Plastik	Kemasan pembungkus	5 pack	20.000	100.000
staples		4	20.000	80.000
brosur	Bahan promosi	100 lbr	4.500	450.000
SUBTOTAL				630.000
TOTAL KESELURUHAN				2.535.000

. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu (Jam/Mingg)	Uraian Tugas
1	Desi Riyana	Pendidikan Luar Sekolah	Pendidikan	16	-Gagasan -Produksi
2	Itsna Ainun Nikmah	Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa	Pendidikan	16	-Produksi
3	Nela Putri Solikhah	Akuntansi	Murni	16	-Keuangan -Produksi
4	Linda wahyuni	Pendidikan Ekonomi Akuntansi	Pendidikan	16	-Marketing -Produksi