



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
JUDUL PROGRAM**

**DODOL TOMAT
(PEMANFAATAN BUAH TOMAT MENJADI MAKANAN
TRADISIONAL YANG BERNILAI EKONOMIS TINGGI)**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

Imam Fauzi	(3401413023)
Muhamad Irfan Khamid	(2301414001)
Jamaludin Bagus Dermawan	(5201414059)
Muhammad Bahaudin	(5301414055)
Muhammad Reza Maulana	(3312414034)

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
KOTA SEMARANG
2015**

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

- Judul Kegiatan : Dodol Tomat
(Pemanfaatan Buah Tomat Menjadi Makanan Tradisional yang Bernilai Ekonomis Tinggi)
1. Bidang Kegiatan : PKM-K
 2. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Imam Fauzi
 - b. NIM : 3401413023
 - c. Jurusan :Sosiologi dan Antropologi,
S1
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri
Semarang
 3. Alamat Rumah dan No Tel./HP :Pandansari, Wanayasa Banjarnegara
54357/085647846873
 4. Alamat email :fimam517@gmail.com
 5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis :4 orang
 6. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Asma Luthfi., S.Th.I.,
M.Hum
 - b. NIDN : 0027057806
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Graha Sapta Warokka No. 3 Mangun
Sari, Gunung Pati Semarang 50229/085215903101
 7. Biaya Kegiatan Total : Rp 6.000.000
 8. Dikti : Rp 6.000.000
 9. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 05 Juni 2015

Menyetujui,

Kepala Jurusan
Sosiologi & Antropologi,

Ketua Pelaksana,

Drs. M.S. Mustofa, M.A.
NIP. 19630802 198803 1 001

Imam Fauzi
NIM. 3401413023

Pembantu Rektor Bidang
Kemahasiswaan,

Dosen Pendamping,

Prof. Dr. Masrukhi., M.Pd
NIP. 196205081988031002

Asma Luthfi., S.Th.I., M.Hum
NIP.197805272008122 2 001

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	2
DAFTAR ISI.....	3
ABSTRAK.....	4
BAB I PENDAHULUAN.....	5
A. Latar Belakang Masalah	5
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan	6
D. Luaran Yang Diharapkan.....	6
E. Kegunaan Program.....	6
 BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	 7
A. Analisis Produk.....	7
B. Analisis Pasar.....	7
C. Analisis Produk/Operasi	8
D. Analisis Keuangan	10
 BAB III METODE PELAKSANAAN PROGRAM	 13
BAB IV BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	14
A. Biaya	14
B. Jadwal kegiatan.....	15
 DAFTARPUSTAKA	 16
LAMPIRAN-LAMPIRAN	17
Lampiran 1. Biodata ketua dan anggota	17
Lampiran 2. Justifikasi anggaran dana	18
Lampiran 3. Susunan organisasi tim kegiatan dan pembagian tugas	20
Lampiran 4. Surat pernyataan ketua kegiatan.....	21

DODOL TOMAT
(PEMANFAATAN BUAH TOMAT MENJADI MAKANAN TRADISIONAL YANG
BERNILAI EKONOMIS TINGGI)

Abstrak

Tujuan penulisan karya ilmiah ini sebagai usaha untuk mengatasi produksi tomat yang masih kurang maksimal. Secara umum setelah tomat di panen, langsung di jual di pasar atau di buat usaha sejenis home industry, itu pun belum maksimal. Pemanfaatan buah tomat secara maksimal dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat khususnya para petani tomat. Keadaan ini menggugah kami untuk menuangkan ide menciptakan produk baru yaitu makanan tradisional yang banyak digemari olah semua lapisan masyarakat karena rasanya yang manis serta tekstur dan warnanya yang menggugah selera. Dengan pengolahan buah tomat ini menjadi dodol membuat masyarakat dapat memanfaatkan buah tomat menjadi lebih efisien dan menjadikannya sebagai lahan usaha bernilai ekonomis tinggi. Metode penulisan karya ilmiah ini adalah dengan menggunakan telaah pustaka, berdasarkan penelitian sejenis yang sudah ada sebelumnya.

Kata kunci: usaha, tomat, dodol.

Abstract

The purpose of writing this manuscript as an attempt to overcome the tomato production is still less than the maximum. In general, after the tomato harvest, immediately sold in the market or in the home industry for similar efforts, it was not maximized. The maximum utilization of tomato fruit can increase the income of the local economy, especially the tomato growers. This situation inspires us to create new product ideas that traditional foods are much favored if all levels of society because it tastes sweet and the texture and color is appetizing. By processing tomatoes becomes dodol allows the community to take advantage of the tomatoes become more efficient and make it as a business land of high economic value. The method of writing this scientific work is to use a literature review, based on similar research that already exists.

Keywords: business, tomatoes, dodol.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer. Makanan yang telah dikenal sejak zaman dahulu tersebut di beberapa daerah termasuk makanan khas yang biasa dihidangkan saat hari raya seperti Idul Fitri, perkawinan, dan berbagai perayaan lainnya.

Bahan pembuatan dodol bermacam-macam, ada yang dibuat dari buah dan gula serta ada pula yang dibuat dari tepung, buah, dan gula. Dalam pembuatan dodol kali ini menggunakan bahan baku dari jenis sayuran yaitu tomat. Tomat (*Lycopersicon esculentum*) merupakan sayuran musiman, tomat merupakan sayuran buah yang memiliki banyak kegunaan. Di Indonesia, tanaman ini dapat tumbuh di dataran rendah hingga dataran tinggi. Selama pertumbuhannya, tanaman tomat cocok dengan temperatur siang hari 24° C dan malam hari antara 15° C – 20° C. Tanaman tomat memerlukan sinar matahari minimal 8 jam per hari dengan curah hujan berkisar antara 750 mm – 1.250 mm per tahun. Namun pada saat panen tiba harga tomat menjadi murah tetapi daya simpannya tidak tahan lama ini disebabkan karena kandungan airnya banyak.

Dalam setiap 100 g tomat mengandung protein 1,3 g, air 92,9 g, serat 1,5 g, vitamin C 34 mg. Selama ini masyarakat kebanyakan dalam pemanfaatan tomat masih kurang optimal, buah tomat pada umumnya dikonsumsi sebagai bumbu sayuran atau sebagai bahan campuran sambal. Dengan kandungan air yang cukup banyak daya simpannya tidak tahan lama sehingga untuk mempertahankan daya simpan dari tomat tersebut adalah dibutuhkan sebuah penanganan yang baik dan pengolahan tomat menjadi berbagai macam produk salah satunya dengan diolah menjadi dodol tomat.

Dengan adanya penanganan dan pengolahan tomat yang baik, menggugah kami untuk menuangkan ide menciptakan produk baru yaitu makanan tradisional yang banyak digemari oleh semua lapisan masyarakat karena rasanya yang manis serta tekstur dan warnanya yang menggugah selera. Dengan pengolahan buah tomat ini menjadi dodol membuat masyarakat dapat memanfaatkan buah tomat menjadi lebih efisien dan menjadikannya sebagai lahan usaha.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam program ini adalah :

1. Bagaimanakah menumbuhkan kreativitas berwirausaha dengan menciptakan peluang bisnis yang berorientasi pada profit?
2. Bagaimanakah memanfaatkan 'si merah tembem'(tomat) menjadi lahan usaha bagi masyarakat?
3. Bagaimana cara pembuatan dan pemasaran produk dodol tomat?

C. Tujuan Program

Tujuan yang hendak dicapai dengan adanya program kewirausahaan ini, diantaranya yaitu:

1. Berorientasi pada laba (*Profit oriented*)
2. Memanfaatkan buah tomat yang selama ini umumnya dikonsumsi masyarakat sebagai bumbu sayur menjadi produk makanan tradisional yang digemari masyarakat.
3. Diversifikasi pangan yaitu makanan tradisional dalam bentuk dodol
4. Mengembangkan wawasan dan kedewasaan akademik mahasiswa.

D. Luaran yang diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari program ini adalah:

1. Terciptanya produk makanan tradisional yang bernilai jual.
2. memperkenalkan kepada masyarakat tentang penganekaragaman dari olahan tomat.
3. menghasilkan produk baru dari tomat menjadi dodol tomat.
4. Meningkatkan karya kreativitas inovatif mahasiswa dalam rangka bereksperimen dan menemukan hasil karya yang bermanfaat dan tepat guna bagi masyarakat.
5. Memantapkan jati diri intelektual mahasiswa sebagai komunitas ilmiah.

E. Manfaat Program

Kegunaan program kreativitas ini adalah:

1. Meningkatkan daya kreativitas dan produktivitas mahasiswa dalam menciptakan hasil karya yang bermanfaat dan berpeluang bisnis.
2. Memberikan nilai jual pada tomat dengan mengolah menjadi produk makanan tradisional.
3. Menciptakan iklim keilmiahan di kalangan mahasiswa, guna mengembangkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (IPTEKS)

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis Produk

1. Jenis dan nama produk, karakteristik produk

Produk ini adalah makanan tradisional yang berupa dodol dari buah tomat.

Adapun karakteristik dari dodol tomat adalah sebagai berikut:

- a. berbentuk bulat lonjong dengan dibungkus plastik yang cantik.
- b. Makanan tradisional berbentuk dodo yang bertekstur kalis (tidak lengket) .
- c. Rasanya manis dan warnanya coklat.
- d. Kaya kandungan zat gizi yang sangat baik untuk kesehatan..
- e. Tahan lama dibandingkan dalam bentuk buah tomat.
- f. Tanpa bahan pengawet, pewarna maupun pemanis buatan.

2. Keunggulan produk dibanding dengan produk lain

Dodol tomat ini merupakan makanan tradisional yang diolah secara alami dari buah tomat, tidak mengandung pengawet,serta mengandung unsur gizi yang baik untuk tubuh. Sehingga lebih unggul dibandingkan dengan produk-produk lain sejenis.

3. Keterkaitan dengan produk lain termasuk perolehan bahan baku

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil buah tomat, tanaman ini dapat tumbuh di dataran rendah hingga dataran tinggi. Selama pertumbuhannya, tanaman tomat cocok dengan temperatur siang hari 24° C dan malam hari antara 15° C – 20° C. Tanaman tomat memerlukan sinar matahari minimal 8 jam per hari dengan curah hujan berkisar antara 750 mm – 1.250 mm per tahun. Namun pada saat panen tiba harga tomat menjadi murah tetapi daya simpannya tidak tahan lama ini disebabkan karena kandungan airnya banyak. Sehingga selama ini pemanfaatan buah tomat belum maksimal.

Dengan bahan baku yang mudah didapat inilah,tomat dapat dimanfaatkan sebagai makanan tradisional yang berupa dodol tomat.

B. Analisis Pasar

1. Profil konsumen

Konsumen sasaran dari produk dodol tomat ini adalah masyarakat dari berbagai kalangan, mulai dari masyarakat ekonomi bawah sampai menengah ke atas. Hal ini karena harganya terjangkau oleh masyarakat. Selain itu, Produk dodol tomat ini dapat dikonsumsi oleh pria, wanita maupun anak-anak karenanya rasa dan teksturnya yang menggugah selera..

2. Potensi dan segmen pasar

Tingginya minat masyarakat dalam mengkonsumsi aneka makanan, maka usaha ini memiliki potensi dan segmen pasar yang cukup besar dikarenakan dari segi sasaran pasar sangat mendukung. Apalagi produk ini dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai kalangan, tidak hanya perekonomian atas.

3. Pesaing dan peluang usaha

Walaupun sudah banyak produk – produk dodol yang ada di pasaran, namun tidak menutup kemungkinan peluang usaha ini karena adanya beberapa

keunggulan dari produk ini, yang merupakan produk alami serta rasanya yang enak. Selain itu, dilihat dari segi perolehan bahan baku yang mudah dan harganya murah

4. Media promosi yang akan digunakan

Untuk menunjang proses pemasaran, ada beberapa alternatif yang bisa digunakan untuk mempromosikan produk ini, sehingga lebih dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan masyarakat dalam mengkonsumsi dodol tomat. Media itu berupa pamflet, spanduk, brosur, lewat penyuluhan dan lainnya.

5. Target atau rencana penjualan satu tahun

Proyeksi kuantitas penjualan (*sale quantity*) selama satu tahun yaitu 100% dari total produksi yang dihasilkan, dengan perincian sebagai berikut:

Lama produksi	Kemasan	Harga / Bks	Target Penjualan	Total Penjualan
1 bln	- 10 g	500	2500 Bks	Rp.1.250.000
	- 250 g	10.000	100 Bks	<u>Rp.1.000.000+</u>
				Rp.2.250.000
1 th	- 10 g	500	30.000 bks	Rp.15.000.000
	- 250 g	10.000	1200 bks	<u>Rp.12.000.000+</u>
				Rp.27.000.000

6. Strategi pemasaran yang akan dicapai

Strategi pemasaran yang akan digunakan dalam usaha pembuatan serbuk instant mengkudu ini menggunakan analisis *Marketing Mix* (bauran pemasaran) 4 P yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi dan distribusi.

a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam bidang distribusi dan produksi dodol tomat. Produk ini dikemas dalam plastik yang kemudian dimasukkan ke dalam kardus atau wadah mika yang masing kardus atau wadah mika berisi 12 buah dodol tomat.

b. Kebijakan harga

Harga yang diberikan kepada pelanggan yaitu sebesar Rp..

c. Kebijakan promosi

Bentuk promosi ini diantaranya pamflet, spanduk, radio dan media promosi lainnya. sistem penjualan yang digunakan yaitu penjualan secara tunai dan sistem konsiyansi.

d. Kebijakan distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung ditempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerja sama ke berbagai toko maupun minimarket.

C. Analisis Produk/Operasi

1. Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang digunakan

a. Bahan baku dan bahan penolong

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan “dodol tomat” ini adalah buah tomat, tepung ketan, gula merah, garam, santan kental dan vanili.

b. Peralatan

Jenis peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pembuatan dodol tomat ini antara lain:

- 1) Peralatan
 - a) Baskom plastik
 - b) Blender
 - c) Kompor
 - d) Pisau
 - e) Timbangan
 - f) Panci
 - g) Wajan
 - h) Pengaduk kayu
 - i) Nampan
 - j) Parutan
 - k) Saringan
 - l) Solet
 - m) Talenan
- 2) Perlengkapan
 - a) Plastic
 - b) Sewa tempat usaha

2. Pasokan bahan baku

Pasokan yang diperlukan dalam proses produksi yang berupa buah tomat diperoleh dari petani buah tomat dan pasar yang berada dekat dengan lokasi usaha yaitu Semarang, magelang, Boja, Solo, Boyolali, dan beberapa wilayah lainnya.

3. Proses produksi atau operasi

Proses produksi “dodol tomat” yaitu sebagai berikut:

- a. Pilih bahan baku yang baik dan segar.
- b. Bersihkan tomat kemudian cuci.
- c. Blender tomat sampai halus
- d. Masak santan sampai menjadi minyak
- e. Masukkan tomat, gula merah, garam dan vanili
- f. Setelah bahan tercampur semua masukan tepung ketan
- g. Aduk hingga adonan menjadi kalis
- h. Angkat cekat lalu bungkus

Adapun alur atau proses produksi pembuatan d dapat dilihat dodol tomat pada Lampiran.

D. Analisis Keuangan

1. Investasi yang diperlukan

Investasi awal:

Sewa tempat usaha	Rp	1.500.000,-
Timbangan	Rp.	300.000,-
Gelas Ukur	Rp.	75.000,-
Alat Pengukur Suhu	Rp.	100.000,-
Blender	Rp.	200.000,-
Parut 5 @ Rp. 4.000,-	Rp.	20.000,-
Kain Saring	Rp.	50.000,-
Kompot 3 @ Rp.100.000,-	Rp.	300.000,-
Wajan 3 @ Rp.50.000,-	Rp.	150.000,-
Pengaduk 6 @ Rp. 10.000,-	Rp.	60.000,-
Pisau 6 @ Rp5.000,-	Rp	30.000,-
Alat Pengayak 3 @ Rp.50.000,-	Rp.	150.000,-
Baskom 6 @ Rp20.000,-	Rp	120.000,-
Sealer	Rp	500.000,-
Panci3 @ Rp.50.000,-	Rp.	150.000,-
Jumlah		Rp 3.705.000,-

Biaya operasional perbulan:

Buah Mengkudu 200 Kg @ Rp.2.500,-	Rp.	500.000,-
Gula Pasir 50 Kg @ Rp.6.000,-	Rp.	300.000,-
Kardus 10 @ Rp.500	Rp.	5.000,-
Kemasan geas kaca 100 bks @ Rp500,-	Rp	50.000,-
Kemasan Plastik 2500bks @ Rp.50,-	Rp.	125.000,-
BBM	Rp.	100.00,-
Biaya telepon	Rp	50.000,-
Biaya transportasi	Rp	75.000,-
Biaya promosi	<u>Rp</u>	<u>50.000,-</u>
Jumlah		Rp1.255.000,-
Total Investasi Yang Diperlukan		Rp 4.960.000,-

2. Analisis Pendapatan dan Keuangan

Produksi 1 bulan = - 100 bks @ 250 gram
 - 2.500 bks @ 10 gram

Hasil Penjualan 1 bulan

100 bks X Rp. 10.000,- = Rp. 1.000.000,-
 2500 bks X Rp. 500 = Rp. 1.250.000,-
 Total penjualan = Rp. 2.250.000,-
 Tota biaya Operasional = Rp. 1.255.000,-
Laba per bulan = Rp. 955.000,-

3. Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)

Biaya Bahan Baku:

Buah Mengkudu 200 Kg@Rp.2.500,-	Rp. 500.000,-
Gula Pasir 50 Kg@Rp.6.000,-	Rp. 300.000,-
BOP:	
Kardus 10 @ Rp.500	Rp. 5.000,-
Kemasan geas kaca 100 bks@Rp500,-	Rp 50.000,-
Kemasan Plastik 2500bks@Rp.50,-	Rp. 125.000,-
BBM	Rp. 100.00,-
HPP	Rp1.080.000,-

4. Laporan laba rugi

Total penjualan 1 bl	Rp. 2.250.000,-
Harga Pokok Penjualan	<u>Rp 1.080.000,-</u>
Laba Kotor	Rp 1.170.000,-
Bebab Usaha:	
Biaya telepon	Rp 50.000,-
Biaya transportasi	Rp 75.000,-
Biaya promosi	<u>Rp 50.000,-</u>
Jumlah	<u>(Rp 175.000,-)</u>
Laba perbulan	Rp. 955.000,-

5. Analisis kelayakan usaha

a. Break Event Point (BEP)

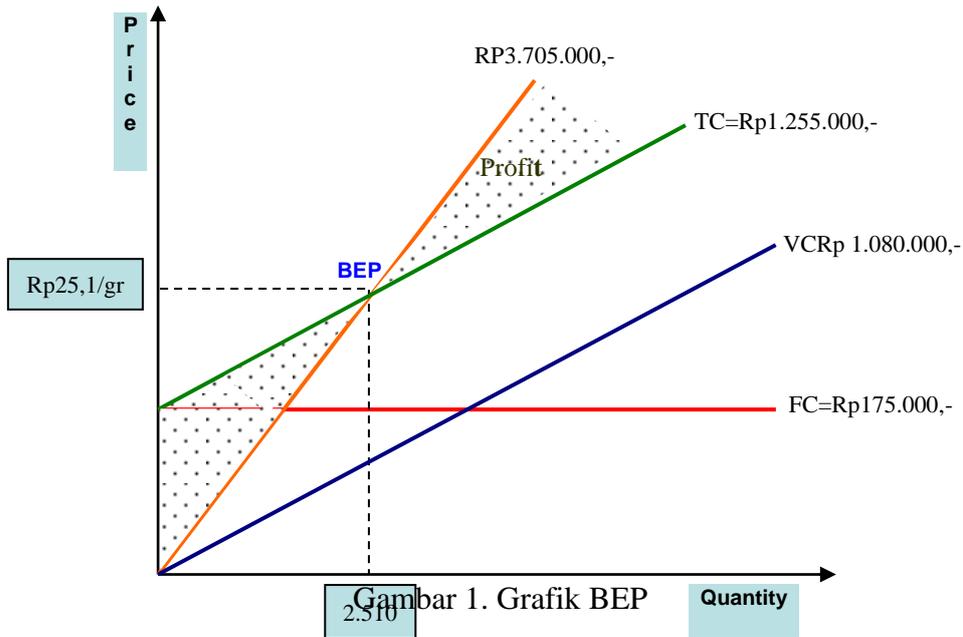
BEP dalam satu bulan dapat dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP}_{\text{harga produksi}} &= \frac{\text{TotalBiaya}}{\text{Volume Pr oduksi}} \\ &= \frac{\text{Rp1.255.000,-}}{50.000 \text{ gram}} = \text{Rp 25,10/gram} \end{aligned}$$

Artinya, pada tingkat harga sebesar RP 251/bungkus (10 gram) dan Rp. 6.275,-/bks (250 gram), maka usaha ini mengalami titik impas

$$\begin{aligned} \text{BEP}_{\text{volume produksi}} &= \frac{\text{TotalBiaya}}{\text{H arg a}} \\ &= \frac{\text{Rp1.255.000}}{\text{Rp.500}} = 2.510 \text{ bungkus} \end{aligned}$$

Artinya, pada jumlah volume produksi sebanyak 2.510 bungkus, perusahaan tidak mengalami keuntungan dan kerugian.



b. *B/C Ratio*

$$\begin{aligned}
 B/C \text{ ratio} &= \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Operasional}} \\
 &= \frac{Rp2.250.000,-}{Rp1.255.000,-} \\
 &= 1,79
 \end{aligned}$$

Artinya tiap biaya yang dikeluarkan hasil penjualan sebesar 1,79 kali lipat, sehingga usaha ini layak untuk dikembangkan.

c. *Return On Investmen (ROI)*

$$\text{ROI} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} = \frac{Rp.955.000,-}{Rp1.255.000,-} = 76,09\%$$

Artinya, usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan sebesar Rp 100,00 diperoleh keuntungan sebesar Rp 76,09.

BAB III

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Pelaksanaan program usaha “mozaik” cookies beton ini terdiri dari tiga tahapan yaitu persiapan produksi, produksi cookies beton dan pemasaran produk cookies beton.

1. Persiapan produksi

Sebelum memproduksi sserbuk instant mengkudu , langkah awal yang perlu dilakukan adalah persiapan produksi. Dalam persiapan produksi ini terdapat dua kegiatan utama yaitu persiapan alat dan persiapan bahan.

Blok diagram perencanaan produksi (terlampir)

Gambar bahan baku (terampir)

2. Tahap produksi Minuman serbuk instant Mengkudu
(Gambar Diagram Proses Produksi terlampir)

3. Pemasaran

Setelah proses produksi selesai, maka langkah selanjutnya adalah pemasaran. Target konsumen dari produk ini adalah masyarakat dari berbagai kalangan, baik masyarakat ekonomi atas maupun menengah ke bawah karena harganya yang relatif terjangkau.

Industri ini bekerja sama dengan supermarket dan toko – toko disekitarnya maupun diwilayah lain yang mempunyai potensi penjualan sebagai pusat – pusat pemasaran.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Biaya

1. Rekapitulasi Biaya

Tabel Rekapitulasi Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah
1.	Investasi Usaha (keg. Produksi)	Rp 4.960.000,-
2.	Dokumentasi	Rp. 215.000,-
3.	Transportasi	Rp. 350.000,-
4.	Penyusunan Laporan	Rp. 425.000,-
5.	Lain-lain	Rp. 50.000,-

2. Rincian Pengeluaran

Investasi yang diperlukan

Investasi awal:

Sewa tempat usaha	Rp 1.500.000,-
Timbangan	Rp. 300.000,-
Gelas Ukur	Rp. 75.000,-
Alat Pengukur Suhu	Rp. 100.000,-
Blender	Rp. 200.000,-
Parut 5@ Rp. 4.000,-	Rp. 20.000,-
Kain Saring	Rp. 50.000,-
Kompur 3@Rp.100.000,-	Rp. 300.000,-
Wajan 3@Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-
Pengaduk 6@ Rp. 10.000,-	Rp. 60.000,-
Pisau 6@Rp5.000,-	Rp 30.000,-
Alat Pengayak 3@Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-
Baskom 6@Rp20.000,-	Rp 120.000,-
Sealer	Rp 500.000,-
Panci3@Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-+
Jumlah	Rp 3.705.000,-

Biaya operasional perbulan:

Buah Mengkudu 200 Kg@Rp.2.500,-	Rp. 500.000,-
Gula Pasir 50 Kg@Rp.6.000,-	Rp. 300.000,-
Kardus 10 @ Rp.500	Rp. 5.000,-
Kemasan geas kaca 100 bks@Rp500,-	Rp 50.000,-
Kemasan Plastik 2500bks@Rp.50,-	Rp. 125.000,-
BBM	Rp. 100.00,-
Biaya telepon	Rp 50.000,-
Biaya transportasi	Rp 75.000,-
Biaya promosi	<u>Rp 50.000,-</u>
Jumlah	Rp1.255.000,-

Total Investasi Yang Diperlukan **Rp 4.960.000,-**

Dokumentasi

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| 1. Sewa kamera digital | Rp. 100.000,- |
| 2. Memory Card | Rp. 100.000,- |
| 3. Baterai Alkaline 2 @ Rp. 7.500 | Rp. 15.000,- |

Jumlah **Rp. 215.000,-**

Transportasi

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 1. Pra kegiatan | Rp. 50.000,- |
| 2. Pelaksanaan Kegiatan | Rp. 200.000,- |
| 3. Pasca Kegiatan | Rp. 100.000,- |

Jumlah **Rp. 350.000,-**

Penyusunan Laporan

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| Kertas A4 3 @ Rp.30.000,- | Rp. 90.000,- |
| Tinta Printer 2 @ Rp.25.000,- | Rp. 50.000,- |
| Penggandaan | Rp. 150.000,- |
| Pengarsipan | Rp. 100.000,- |
| Copy CD | Rp. 35.000,- |

Jumlah **Rp. 425.000,-**

Lain-lain **Rp. 50.000,-**

Total Pengeluaran **Rp.6.000.000,-**

B. Jadwal Kegiatan Program

Kegiatan ini dilaksanakan selama lima bulan, adapun rincian jadwal kegiatan adalah sebagai berikut :

No	Kegiatan	Bulan Ke				
		1	2	3	4	5
1.	Perencanaan Produksi	XXXX				
2.	Persiapan Dan Pengadaan Bahan	X	XX			
3.	Pelaksanaan Produksi		XXX	XXXX	XXXX	XX
4.	Pemasaran		XXX	XXXX	XXXX	XX
5.	Penyusunan Laporan			X	XXXX	XXX
6	Penyerahan Laporan Akhir					XX

DAFTAR PUSTAKA

- Tangketasik, Indra, dkk.2013. *Subtituion Of Cassava Flour (Manihot Esculenta) In Making Dodol*. Jurnal Subtitusi Tepung Tapioka (*Manihot Esculenta*) Dalam Pembuatan Dodol Fakultas Ilmu Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Tumoka, Nova. 2013. Analisis Pendapatan Usaha Tani Tomat Di Kecamatan Kawangkoan Barat Kabupaten Minahasa. Jurnal EMBA. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Sari, Dian Kurnia. 2013. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Pati Biji Nangka (*Artocarpus Heterophylluss*) Dengan Berbagai Variasi Gliserol Sebagai *Plasticizer* Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan [*The Influence Of Using Edible Coating Jackfriut Seed Starch (Arthocarpus Heterophyllus) With Various Concentration Of Glycerol As Plasticizer Toward Jenang Dodol Quality During Storage*]. Jurnal Teknosains Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kusumadati, Wijantri. Gusti Irya Ichriani. 2012. *Peningkatan Nilai Produk Buah Nanas Melalui Pengolahan Dan Pengemasan Dodol Nanas (Increasing Value Of Pineapple Product By Dodol Of Pineapple Processing And Packing)*. Jurnal Media Sains Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya. Kalimantan Tengah.
- Malini, Henny dkk. *Introduksi Teknologi Pengolahan Terung Menjadi Manisan Dan Dodol Sebagai Usaha Skala Rumah Tangga Bagi Kelompok Ibu Rumah Tangga Di Desa Tanjung Seteko Kecamatan Indralaya Utara Ogan Ilir (Introduction To Processing Technology Candied Eggplant And Dodol In An Effort Household Scale For Housewives Group In The Village Of Tanjung Seteko Ogan Ilir Subdistrict North Indralaya)*. Jurnal Pengabdian Sriwijaya Universitas Sriwijaya. Sumatera.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

lampiran 1

Biodata Ketua Serta Anggota Kelompok

1. Ketua Pelaksana

Nama : Imam Fauzi
 N I M : 3401413023
 Fakultas/Jurusan : FIS/Sosiologi dan Antropologi, S1
 Perguruan tinggi : 5 bulan

2. Anggota

Anggota I

Nama : Muhamad Irfan Khamid
 N I M : 2301414001
 Fakultas/program studi : FBS/Pendidikan Bahasa Perancis, S1
 Perguruan tinggi : Universitas Negeri Semarang (UNNES)
 Waktu untuk kegiatan PKM : 5 bulan

Anggota II

Nama : Jamaludin Bagus Dermawan
 N I M : 5201414059
 Fakultas/Jurusan : FT/Pendidikan Teknik Mesin, S1
 Perguruan tinggi : Universitas Negeri Semarang (UNNES)
 Waktu untuk kegiatan PKM : 5 bulan

Anggota III

Nama : Muhammad Bahaudin
 N I M : 5301414055
 Fakultas/Jurusan : FT/Pendidikan Teknik Elektro, S1
 Perguruan tinggi : Universitas Negeri Semarang (UNNES)
 Waktu untuk Kegiatan PKM : 5 bulan

Anggota IV

Nama : Muhammad Reza Maulana
 N I M : 3312414034
 Fakultas/Jurusan : FIS/Ilmu Politik, S1
 Perguruan tinggi : Universitas Negeri Semarang (UNNES)
 Waktu untuk kegiatan PKM : 5 bulan

lampiran 2

Justifikasi Anggaran Kegiatan

Rincian Pengeluaran**Investasi yang diperlukan****Investasi awal:**

Sewa tempat usaha	Rp 1.500.000,-
Timbangan	Rp. 300.000,-
Gelas Ukur	Rp. 75.000,-
Alat Pengukur Suhu	Rp. 100.000,-
Blender	Rp. 200.000,-
Parut 5 @ Rp. 4.000,-	Rp. 20.000,-
Kain Saring	Rp. 50.000,-
Kompor 3 @ Rp.100.000,-	Rp. 300.000,-
Wajan 3 @ Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-
Pengaduk 6 @ Rp. 10.000,-	Rp. 60.000,-
Pisau 6 @ Rp5.000,-	Rp 30.000,-
Alat Pengayak 3 @ Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-
Baskom 6 @ Rp20.000,-	Rp 120.000,-
Sealer	Rp 500.000,-
Panci3 @ Rp.50.000,-	Rp. 150.000,-

Jumlah**Rp 3.705.000,-****Biaya operasional perbulan:**

Buah Mengkudu 200 Kg @ Rp.2.500,-	Rp. 500.000,-
Gula Pasir 50 Kg @ Rp.6.000,-	Rp. 300.000,-
Kardus 10 @ Rp.500	Rp. 5.000,-
Kemasan geas kaca 100 bks @ Rp500,-	Rp 50.000,-
Kemasan Plastik 2500bks @ Rp.50,-	Rp. 125.000,-
BBM	Rp. 100.00,-
Biaya telepon	Rp 50.000,-
Biaya transportasi	Rp 75.000,-
Biaya promosi	Rp 50.000,-

Jumlah**Rp1.255.000,-****Total Investasi Yang Diperlukan****Rp 4.960.000,-****Dokumentasi**

1. Sewa kamera digital	Rp. 100.000,-
2. Memory Card	Rp. 100.000,-
3. Baterai Alkaline 2 @ Rp. 7.500	Rp. 15.000,-

Jumlah**Rp. 215.000,-**

Transportasi

4. Pra kegiatan	Rp. 50.000,-
5. Pelaksanaan Kegiatan	Rp. 200.000,-
6. Pasca Kegiatan	Rp. 100.000,-
Jumlah	Rp. 350.000,-

Penyusunan Laporan

Kertas A4 3 @ Rp.30.000,-	Rp. 90.000,-
Tinta Printer 2 @ Rp.25.000,-	Rp. 50.000,-
Penggandaan	Rp. 150.000,-
Pengarsipan	Rp. 100.000,-
Copy CD	Rp. 35.000,-
Jumlah	Rp. 425.000,-
<u>Lain-lain</u>	<u>Rp. 50.000,-</u>
Total Pengeluaran	Rp.6.000.000,-

lampiran 3

Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

No	Nama/struktur organisasi tim	Program Studi	Bidang Ilmu
1	Imam Fauzi/ ketua	Pend.sosiologi & Antropologi	Sosiologi & Antropologi/Ilmu Sosial
2	Muhamad Irfan Khamid/sekretaris	Pendidikan Bahasa Prancis	Bahasa Prancis/Humaniora
3	Muhammad Bahaudin/bendahara	Pendidikan teknik Elektro	Teknik Elektro/Eksak
4	Jamaludin Bagus Dermawan/perengkapan	Pendidikan Teknik Mesin	Teknik Mesin/Eksak
5	Muhammad Reza Maulana/dokumentasi	Ilmu Politik	Ilmu Politik/Ilmu Sosial

lampiran 4

Surat Pernyataan Ketua Kegiatan



**KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H : Kampus Sekaran – Gunung Pati – Semarang
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan
Email : p3@unnes.ac.id Telp/fax : (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Imam Fauzi
NIM : 34014130023
Program Studi : Pendidikan Sosiologi dan Antropologi
Fakultas : Fakultas Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan bahwa usulan (isi sesuai bidang PKM) saya dengan judul:

“Dodol Tomat (Pemanfaatan Buah Tomat Menjadi Makanan Tradisional Yang Bernilai Ekonomis Tinggi)” yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai lembaga atau sumber dana lain. Bilamana kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini di buat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 05 Juni 2015

Mengetahui,
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan,

Yang menyatakan,

Prof.Masrukhi, M.Pd
NIP. 196205081988031002

Imam Fauzi
NIM 3401413023